

# 6・7月は食の安全・安心強化月間

## 職場でチェック✓してみよう

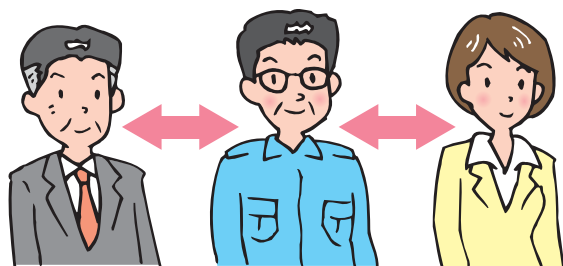
### 製造部門

- 管理区域への服装チェックは万全に
- 作業はルール通りに行なう
- 作業マニュアルの確認・補強(点検項目の見直し)
- 受け入れ原材料は基準に合ったものを使用
- 製造年月日や消費・賞味期限、原材料等は正しく印字

チェック!



**フード連合**  
日本食品関連産業労働組合総連合会



連絡体制しっかり確立

### 研究部門

- 原材料の安全性の徹底追及・確認
- パッケージの表示には正しく原材料が記載
- 品質事故への対処方法、連絡体制、調査手順等の確立
- 検査体制の見直し(チェック)

### 営業部門

- 鮮度・品質管理に対するルールの確立(見本品含む)
- 課内会議で売上だけでなく、品質管理の事例も共有
- 食品の履歴を示す、自社の「トレーサビリティ」はどのレベルまで可能となっているかを認識
- 営業車の中は、きれいに整理整頓



会議で情報収集!



徹底!  
見直しも!

### 本社・サポート部門

- 経営理念や行動指針に、食の安全に関することを記載、徹底
- 品質事故等、食の安全を守るためのマニュアルの周知徹底、常に見直し
- 自社・他社の事件・事故の共有
- 社内での「食の安全・安心」に対する意識喚起

### 物流部門

- 製品輸送の「トレーサビリティ」の確保
- 運送会社に対する製品輸送時の品質管理の指導
  - ※荷台の臭い、荷崩れ・破れ、異物混入、温度管理等
- 包装資材の受け入れ時のチェック体制・作業手順の整備
- 納品先との安全・安心に対する意識の共有
  - ※保管場所・保管様式等のチェック等

しっかり管理



手順整備

2011年6月1日~7月31日 フード連合「食の安全・安心」強化月間