

「食品原料仕入れ時の仕入れ先の実践的点検と監査のノウハウ」

河岸宏和

●主旨

ISO を取得している食品工場でも、仕入れ時の監査に行くと、仕入れ基準を満たしていない工場が存在しています。

いい商品は、いい原材料からしか作る事は出来ません。産地、品質に問題の無い原材料を仕入れるための基準作りと、製造工場の点検のノウハウを解説します。

●内容

●食品工場の原理原則

- 1 食品工場とは
- 2 安心と安全
- 3 求められている透明性
- 4 基準として定めるべき項目
- 5 危害として押さえるべき項目

●品質管理基準の策定

- 1 目的
- 2 範囲
- 3 材料管理
- 4 施設、設備
- 5 製造管理
- 6 備の清掃、洗浄方法
- 7 ペストコントロール
- 8 個人衛生
- 9 配送管理
- 10 表示管理
- 11 従業員の教育訓練
- 12 食品検査
- 13 商品回収、クレーム処理
- 14 規定マニュアル集
- 15 帳票管理
- 16 経理上の管理

●具体的な監査方法

- 1 監査前に決めておくこと
- 2 監査の頻度について
- 3 ドベネックの樽の考え方
- 4 作業場全体の概要
- 5 マニュアル規定の整備状況
- 6 品質管理の状況
- 7 敷地から作業場の入口までの管理状況
- 8 作業場の状況
- 9 帳票の管理状況
- 10 清掃状況とトイレの状況について
- 11 使用原料の管理状況
- 12 従業員教育の状況

●クレーム発生時の監査

- 1 金属クレーム発生時
- 2 異臭クレーム発生時
- 3 使用原料の産地の確認
- 4 食中毒発生時
- 5 毛髪混入発生

以上