

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
	1.【お客様(※1)を基点とする企業姿勢の明確化】 お客様に安全かつ適切な食品(※2~4)を提供(※6)するため、お客様を基点として考える企業姿勢を明確にしている	(1)【基本方針の保持】	T1	○お客様に安全かつ適切な食品を提供するため、お客さまを基点として考える企業姿勢をどの様に明確にしているか確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・従業員に向けて、年初や期首などの機会に経営者が自ら伝えている		-
				・従業員に向けて事務所や現場で掲示を行っている		-
				・従業員に向けて電子掲示板(イントラネット)に掲載している		-
				・従業員に向けて方針に関する勉強会を実施している		-
				・お客さまや取引先に向けて自社ホームページやパンフレットに示している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
	2.【コンプライアンス(※9)の徹底】 お客様の信頼を獲得するため、社内コンプライアンスを徹底している	(2)【遵守事項の明確化及び遵守の確認体制の整備】	T2	○CSRIに関する具体的な取り組み事項を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・CO2削減を重視する企業との取引の推進を行っている		-
				・残渣の肥料や飼料等へのリサイクルを行っている		-
				・包装資材の削減やリサイクルを行っている		-
				・他の業者との共同配送による使用エネルギー削減を行っている		-
				・エコドライブの奨励による使用エネルギー削減を行っている		-
				・地元からの原材料の調達による地域貢献を行っている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
▽実施していない		-				
社内に関するコミュニケーション	3.【安全かつ適切な食品の提供するための体制(※16)整備】 安全かつ適切な食品を提供し、また危害(※21)の発生を防止するための体制を整備している	(2)【方針の周知(※14)及び業務ルールの教育(※18)体制の整備】	T3	○従業員への業務ルールの教育のため実施している対策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・監督者の評価を含む記録ルールがあるOJTを実施している		-
				・計画的に社内研修・セミナーなどを実施している		-

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
				・職種別、職位別(役割別)を考慮した研修体系を整備している		-
				・教育や研修の成果確認のため、テストを実施している		-
				・教育や研修の成果確認のためのテスト結果に基づき再教育を行うルールが整備されている		-
				・業務の習熟度に応じた職位とは別の社内資格制度がある		-
				・配置転換時には、職種に合わせた教育プログラムに基づき、速やかに教育が実施されている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(3)【業務の適切な実施を確認する体制の整備】	T4	○業務ルールに基づいた業務が行われていることが、自部門以外で確認されているか確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・経営者による現場の作業状況の確認を適時行っている		-
				・自部門以外の管理者による現場の巡回を行っている		-
				・品質保証委員会による、全社的な品質保証に関する取組状況の確認を行っている		-
				・内部監査部門や品質保証部門が中心になって、抜き打ちでの自社独自の内部監査を行っている		-
				・第三者機関による、ISOのシステム監査を行っている		-
				・販売先による販売先企業独自の監査を受けている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(5)【危害要因(※22)の分析(※23)及び管理(※24)方法の選定】	T5	○工程における危害要因の洗い出し、分析、管理が行われていることを確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・洗い出した危害要因の危害の大きさと発生確率を評価し、危害の発生を防止する必要がある危害要因を選定し、対策実施の優先順位を定めている		-
				・HACCP(※5)の手法もしくはそれに準じる管理方法により重要管理点(CCP)を特定し、その許容限界を定め、管理方法を確立している		-
				・危害要因の管理に関し、オペレーションを工程図にし、現場の実態と合っているか確認し随時更新している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
4.【調達における取組】 安全かつ適切な食品、原材料や包装資材(以下、「調達物資(※25)」という)を使用して食品を製造(※26)するための、調達における取組を行っている		(2)【調達物資の安全性及び適切性の確認】	T6	○調達物資の受入時に行っている検査内容を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・品名、外装、外観、数量、期限表示の確認をしている		-
				・見本サンプルとの照合をしている		-
				・官能検査、分析検査を行っている		-
				・異物検査を行っている		-
				・残留農薬検査を行っている		-
				・調達先による検査結果を確認している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(2)【調達物資の安全性及び適切性の確認】	T7	○製品の包装資材の受入時に行っている検査内容を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・衛生面の検査を行っている		-
				・規格書による品質規格の確認を行っている		-
				・ピンホールや割れへの耐性の確認を行っている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
		(3)【調達物資の保管(※32)及び管理(※33)】◆	T8	○調達物資の保管に際し実施内容を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・原材料の原産地や銘柄ごとに整理区分して保管している		-
・メンテナンスされた衛生的な保管場所で保管している				-		

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄		
				・交差汚染を起こさないよう、原材料の種類ごとの保管場所の指定をしている		-		
				・原材料の使用期限を別途設けて管理している		-		
				・原材料の先入れ先出しにより、期限切れの発生を防止している		-		
				・その他(右に対策内容をお書きください)				
				▽実施する必要がない		-		
				▽実施していない		-		
5.【製造における取組】 ●安全かつ適切であり、表示が適切で、また品質(※5)が維持された食品を販売するための、製造における取組を行っている		(1)【製造工程の管理】◆	T9	○毛髪混入の防止の管理策を確認します	-	-		
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-		
				・製造場所入室前の消毒と手洗いをやっている		-		
				・製造場所入室前の粘着テープのロールがけを行っている		-		
				・製造場所入室前にエアシャワーを使っている		-		
				・製造場所入室前に防塵衣やヘアネットの着用を行っている		-		
				・その他(右に対策内容をお書きください)				
				▽実施する必要がない		-		
				▽実施していない		-		
				(1)【製造工程の管理】◆	T10	○異物混入防止の管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-		
				・原材料の包装の外側の付着物の洗浄、または拭き取りを行っている		-		
				・静電気除去装置による包装への微細ゴミの付着防止を行っている		-		
				・金属探知機あるいはX線装置での異物を検出している		-		
				・ろ過やふるい、またはマグネットでの異物除去をしている		-		
				・その他(右に対策内容をお書きください)				
				▽実施する必要がない		-		
				▽実施していない		-		
				(2)【適切な表示の実施】◆	T11	○製造された食品の表示を適切に行うための管理策を確認します	-	-

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・食品に印字する原材料(アレルギー誘起物質を含む)の情報が合っていることを印刷前に確認している		-
				・印字された食品の情報と原材料(アレルギー誘起物質を含む)や日付の情報が合っていることを確認する担当者が決められている		-
				・表示すべき食品の情報が正しく印刷されていたか記録している		-
				・食品への印字前に、印刷機の試運転を行い、かすれや印字漏れがないか確認している		-
				・印字ミスを防ぐための食品のロット管理を行っている		-
				・製品の抜き取り検査では表示内容も含み確認している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	T12	○健康状態が適切でない従業員への管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・従業員の健康状態は毎日検査して、下痢、発熱、咳、化膿創が見られる従業員は製造作業に従事させないように定めている		-
				・定期的な健康診断と検便検査を行っている		-
				・従業員に報告すべき健康状態の一覧を配布している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	T13	○従業員の衛生状態が維持されるよう、工場での管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・石鹸液とアルコールを用いた手洗いの手順を定めている		-
				・清浄区域に立ち入るときは手洗いを課している		-
				・身だしなみを正しく整え、手や手袋で顔、口、髪の毛を触らないように指導している		-
				・手洗い設備を備えた更衣室とトイレを設置している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	T14	○工場での食品汚染を招きかねない行為の管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・製造場所での喫煙を禁止している		-
				・時計や装飾品を含め個人の所有物は製造場所に持ち込むことを禁止している		-
				・衛生管理マニュアルに、喫煙、ガム、咳、指輪や時計の装着の行為を禁止することを明記している		-
				・工場への訪問者は、従業員と同等の個人衛生規定を守らなければ入場できないよう取り決めている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(4)【工場での従業員の衛生(※19)管理】	T15	○工場への訪問者に対する管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・登録された従業員以外が工場内に入ることを禁止している		-
				・訪問者だけで製造場所に入場させないように従業員に周知している		-
				・訪問者が製造施設へ立ち入る際には従業員と同等の個人衛生規定を適用している		-
				・工場はオートロックとし、登録された従業員だけに配布されたカードがないと入れないようにしている		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(5)【施設及び設備の設置】	T16	○施設および設備の設置の管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-
				・土壌、水質、大気汚染が発生していない場所であることを確認している		-
				・水質の調査を定期的に行っている		-
				・施設の内部構造、及び窓やドア等の付属品を、耐久性に優れ、メンテナンスがしやすく、必要な場合には消毒可能なものになっている		-

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記記入欄
				・製造機械周囲のスペースを十分に確保して、日常的な洗浄作業がしやすいように配置している		-
				・汚水を速やかに排水できるような設計にしている		-
				・非清浄区域から清浄区域へ空気が流入しないように空気の流れを制御している		-
				・作業に適した照度と光度を有する照明を設置している		-
				・洗浄しやすい製造機械を選定している		-
				・ねじの取り外しが少なく、分解洗浄が容易な製造機械を選定している		-
				・原材料を床に直置きせず整理して置けるよう、パレットや棚を整備している		-
				・排水溝は洗浄作業が容易な構造に設計している		-
				・製造場所のドライ化の取組を進めている		-
				・装置洗浄に適した洗浄器具を設置している		-
				・装置洗浄に適した高圧洗浄装置を設置している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(6)【施設及び設備の管理】	T17	○施設および設備の管理に関する管理策を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・外部専門業者による、昆虫類、鼠の生息状況のモニタリングを行っている		-
				・有害小動物の進入や発生が認められた場合は、適切な薬剤使用や捕獲により駆除している		-
				・配管に鼠や昆虫の侵入を防ぐ金網やトラップを設けている		-
				・製造施設内入口を二重扉にして、昆虫類の侵入を防いでいる		-
				・製造施設内は昆虫の誘起波長をカットした照明器具を使用している		-
				・洗浄剤・殺菌剤や分析検査試薬は施錠管理して、使用記録をつけ、使用方法に従った正しい使い方をしている		-
				・薬剤は、製造場所では保管しないよう定めている		-
				・廃棄物は製造場所から隔離した場所で管理している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄				
				▽実施する必要がない		-				
				▽実施していない		-				
取引先に関するコミュニケーション	9.【取引先との情報共有、協働の取組】 取引先と、持続性があり、かつ緊張感のある関係を構築するため、取引先との情報共有及び協働した取組を行っている	(1)【商品(※8)等】 【情報共有】	T18	○食品のトレーサに必要な情報を取引先との間で共有するための対策について確認します	-	-				
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-				
				・原材料の入荷記録を保管している		-				
				・原材料について、品質、原産地、農業、加工工程の情報の授受と管理をしている		-				
				・原材料について、取引先による分析・工場監査の情報を入手している		-				
				・製品の出荷記録を保管している		-				
				・原材料、または製品のトレーサ情報を管理する情報システムを導入している		-				
				・その他(右に対策内容をお書きください)		-				
				▽実施する必要がない		-				
				▽実施していない		-				
		(1)【商品(※8)等】 【情報共有】	T19	○取引先との情報伝達のスピードと正確性を向上させるための取り組みについて確認します	-	-				
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-				
				・取引内容は商品毎に帳票類で管理している		-				
				・取引内容は受発注システムにより記録されている		-				
				・取引先との情報の授受について専用ホームページの構築・運営によって迅速性・正確性を確保している		-				
				・取引先との間で生産・物流・受発注システム等を通じて情報の受発信を行っている		-				
				・その他(右に対策内容をお書きください)		-				
				▽実施する必要がない		-				
				▽実施していない		-				
お客様に関するコミュニケーション	12.【お客様への情報提供(※39)】 お客様に提供する食品に関する情報を、適切な情報量かつお客様が理解しやすく正確な内容で、お客様が入手しやすい手段を用いて提供している	(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆	T20	○商品情報の提供に関する具体的な取り組み事項を確認します	-	-				
				▽次の何れかを実施している (複数回答可)	-	-				
				・定期的に店頭商品の記載内容をチェックし、誤認をまねく表現や誇大な記載を排除している		-				
				・アレルギー誘起物質として食品衛生法で表示を義務付けられている7品目だけでなく、表示が推奨されている18品目についても商品に表示している		-				

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記記入欄		
				・情報を提供する際には、法的適合性だけでなく、お客様に誤解、誤認を招かない内容であるかを、情報提供部門以外の他部門等が確認している		-		
				・新規扱い商品については、表示内容を事前にすべてチェックしている		-		
				・商品表示を消費者の立場で専門的にチェックするアドバイザーがいる		-		
				・その他(右に対策内容をお書きください)				
				▽実施する必要がない		-		
				▽実施していない		-		
				(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆	T21	○商品情報(短所)の提供に関する具体的な取り組み事項を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-		
				・定められた商品表示のあり方の自主的な基準にもとづいて、メリットだけでなく、デメリットも含めて、公正な情報を提供している		-		
				・過剰な摂取に注意が必要な場合や、食べ方に注意が必要な情報等をホームページでお知らせしている		-		
		・その他(右に対策内容をお書きください)						
		▽実施する必要がない		-				
		▽実施していない		-				
		(2)【正確でわかりやすい情報提供】◆	T22	○安全対策に関する情報提供の具体的な取り組み事項を確認します	-	-		
		▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-				
		・お客様対応窓口からの問い合わせに対し機械的に答えるのではなく、心配していること等の真意を確認し、相互に納得できる対応を実施している		-				
		・お客様から寄せられた声を大切にして、商品またはサービスへの活用状況に関する情報を提供している		-				
		・全社的な商品の安全管理体制の取組に関する情報を提供している		-				
		・海外を含む調達先の取組情報の紹介を行っている		-				
		・安全確保の取組について、インターネットやテレビCM等を通じてお客様に情報を発信している		-				
・その他(右に対策内容をお書きください)								
▽実施する必要がない		-						
▽実施していない		-						
緊急時に に関するコ ミュニケー ション	14.【緊急時(※41)を想定した自社体制の整備】 緊急時(事件及び事故発生時)に、迅速、円滑かつ適切に対応するための自社内の体制を整備し、また体制の見直しを行っている	(1)【緊急時対応体制の整備】	T23	○緊急時の体制(追跡可能性)に関する具体的な取り組み事項を確認します	-	-		
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-		

対策内容 アンケート(製造) 検証版

分野	大項目	中項目	設問 番号	質問内容	回答欄	その他の回答や補記入欄
				・事件・事故が発生した食品の製造日、製造ロット等の情報が追跡可能な体制を整備している		-
				・事件・事故が発生した食品に使用された原材料の調達先や入荷日の情報が追跡可能な体制を整備している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-
		(1)緊急時対応体制の整備	T24	○緊急時の体制(迅速な伝達)に関する具体的な取り組み事項を確認します	-	-
				▽次の何れかを実施している(複数回答可)	-	-
				・情報伝達経路を明確化している		-
				・伝達事項を明確化している		-
				・業務における情報伝達の優先順位を明確化している		-
				・お客様からの声の受付時に、重要案件・重大案件となる可能性がある場合は、緊急性・重大性を判断し、迅速に社内外に指示を行うルールが整備されている		-
				・同製品について、同じ内容のクレームが入った場合には、「アラート機能」として経営層や関連部門へ報告される体制を整備している		-
				・情報システムを使ったお客様対応システムを用い、受付から完了までの進捗管理を行う体制を整備している		-
				・その他(右に対策内容をお書きください)		
				▽実施する必要がない		-
				▽実施していない		-