

正しいのは誰か？



1 安全な原材料を使う

安全であることの大切さ

消費者（国民）にとって、食べものにおける最大の関心事とはなんでしょう。それは安全なものであるかどうかということです。

「日々、自分が口にしているもの、あるいはこれから食べようとしている食品、製品は、本当に安全なのか、安心できるものなのか……」

政府は、消費者の健康を保護することを第一に考え、安全で品質の良い食品を供給していくことを目的にしたさまざまな法律や機関（食品衛生法や食品*安全基本法、食品安全委員会など）を定め、設置しています。

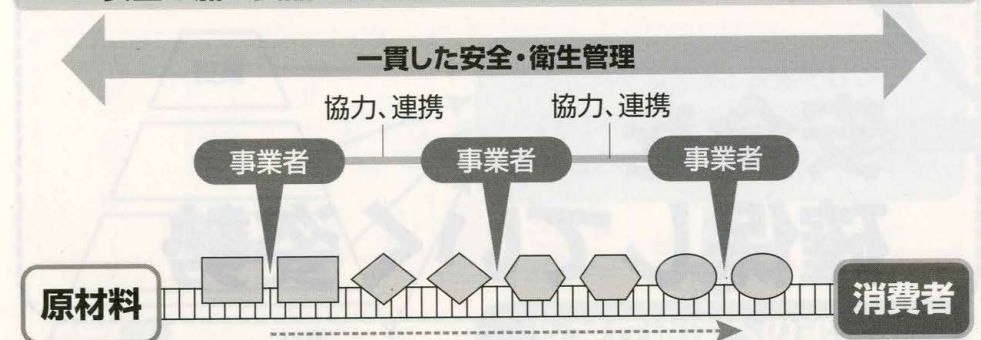
食品会社が消費者に対して、安全で品質の良い食べものを提供していくことは社会的な責任です。それと同時に、その会社の業績にかかわってくる重要な要素でもあります。例えば、あなたの会社が製造した食品から事故が発生してしまった場合、売り上げは落ち込み、経営に大きな影響を及ぼします。ケースによっては、社員のあなたの生活をおびやかすこともありえるのです。

消費者（国民）にとって、あらゆる意味において、食品の安全性確保は、かけがえのないもの、大切なことなのです。

原材料周辺をチェックする

世界的にみても、食品業界の競争は激化し、品質に対する要求のハードルも高くなってきています。そんな中、会社が売り上げを伸ばしていくには、

安全な加工食品を供給するための総合的なリスク管理対策



まず、世界の食料事情をよく知り、常に品質を改善、向上させ、安全な食品を提供していくことを、現場レベルから心がけていくことが重要です。

原材料が工場加工、調理されるときに発生する事故については、異物混入、病原菌、微生物汚染などが原因として考えられます。これらは生産現場の状況を調べて、衛生的な環境であるかを確認すること、工場内の担当者一人ひとりの衛生意識を徹底させることなどで防止対策に努めていきます。

安全な食品を供給するためには、まず、生産履歴（原材料や製品が、どのようなルートを経て、どういった状態で流通してきたか）の詳細な確認やチェックが必要です。具体的には、原材料の生産から消費にいたるまで、各事業者が協力、連携し、総合的に安全性が確保されていくように管理していくことです（上図参照）。それだけに、生産から流通を経て販売にいたるまでの過程が追跡可能であること（トレーサビリティ）が重要となります。

社内においても、品質管理、衛生管理などの情報を、いつでもみんなで活用できるように共有化していくことが大切です。そして、これらが安全な食品を供給する第一歩となるのです。

要点チェックをしよう

- 消費者に安全な食べものを供給することは食品会社の責務である。
- 原材料から最終製品まで、一貫した安全・衛生管理が重要である。
- 社内で品質管理、自主衛生管理などの情報を共有化する。