



食品企業の事故対応 マニュアル作成のための手引き

第1章 企業にとってのリスク管理の重要性

1 基本的な考え方	2
2 食品企業にとって考えられるリスクの例	5
(1) 主として企業の経営に関するリスク	
(2) 主として企業の製造等に関するリスク	
(3) 主として企業外に存在するリスク	
3 リスクへの対応	6
(1) できる限り事故が発生するリスクを排除または低減すること	
(2) 事故発生時には拡大・混乱を最小限に抑えること	
(3) 危機収束時には再発防止・信頼回復に取り組むこと	
(4) 製造工程、流通過程、小売店頭での意図的な異物混入等のいたずら防止対策	

第2章 食品事故の防止とその対策

1 基本的な考え方	10
(1) 品質管理に関する方針や目標の明確化	
(2) 品質管理体制の見直し	
(3) 教育・訓練の強化	
2 企業における食品事故防止対策	12
(1) 食品工場における具体的対策	
(2) HACCP手法、ISO規格およびAIB監査等の管理システムや認証制度を導入している食品工場における具体的対策	
(3) 正確な表示を行うために	
(4) 異物混入を防止するために	
(5) 微生物汚染を防止するために	

第3章 食品事故の拡大防止と発生時の対応

1 基本的な考え方	30
2 平常時における対応	31
(1) 「事故対応マニュアル」の必要性	
(2) 「事故対応マニュアル」の作成と実効性の確保	
3 事故発生時の初期対応	32
(1) 製品回収の現状の問題点	
(2) 事象を「事故」として捉えることのできる感度と情報ルート	
(3) 事実確認	
(4) 事実確認結果の整理と監督官庁への届出	
(5) 製品回収の考え方（物理的要因、化学的・生物的要因、表示関連の場合）	

4 重大な食品事故が生じた際の対応	42
(1) 組織体制と対応事項	
(2) 組織体制の設置	
(3) 初期対応	
(4) 原因究明	
(5) 広報、お客様相談室等、外部と直接関係する部署への対応	
(6) 従業員、派遣・契約社員等、同じ会社で働く人への対応（外部と直接関わる担当部署以外の従業員）	
(7) 被害者への対応	
(8) 所轄の保健所等の行政への対応	
(9) 各種報道機関への対応	
(10) 消費者への対応	
(11) 流通、取引先への対応	
(12) 関係する業界、団体への対応	
5 危機収束段階の活動	54
(1) 再発防止のための見直し	
(2) 信頼回復のための活動と広報	
(3) 危機対応の事後評価	
(4) 製品回収を実施した場合の状況整理	
6 最後に	56

第4章 参考資料

1 食品への意図的な異物混入対策チェック項目（例）	58
2 社告事例	60
3 社告掲載項目	68
4 社告費用について	69
5 製品回収制度について	71
6 関連する法律・条令等	85
7 食の安全に関する条例（食の安全全般に関するもの）	90