

# 中小規模食品事業者のための 食品安全ガイドブック



NPO 法人 シニア SOHO 東京「食品安全委員会」編著  
医学博士 中原英臣 監修

## ( はじめに )

近年は、特に「食品安全」に関する消費者の関心や注目は、加速度的に増大している。この食の安全や安心に対する関心の高まりは、取りも直さず、消費者自身が食品に関する知識獲得にかつてないほど積極的になっているということの意味している。食品関連業界としては、こうした動きに対し、的確かつ果敢な対応をしていくことが求められている。

しかしながらこの「食品安全」の問題に、いかに対応すべきかで悩む食品関連企業は、特に中小規模の領域に少なからず存在するのが現実である。こうした社会背景から、2007年8月に、当NPO法人 シニアSOHO東京は「食品安全委員会」を設置し、「食品安全」に向けて取り組もうとする中小企業のお手伝いやサポートを行うためのプロジェクトを立ち上げた。本小冊子は、当該プロジェクトを推進する過程で、プロジェクトに参画するメンバーが基礎的関連知識を幅広く入手するための基礎教材として作成したものである。

本小冊子は、プロジェクトの教材としてのみならず、広く食品関連企業に従事する人にとって、最小限必要と考えられる食の安全や安心についての基礎的な知識や関連情報を幅広く、且つ概括的にとりまとめたものである。また、食品の安全や安心に直結はしないものの、食品関連企業に働く従業員が現代社会の一員として、心得置くべき知識や情報についても、部分ではあるが言及した。

言うまでもなく食品関連企業は、消費者が毎日必要とする多様な飲食品を製造・加工、提供するという極めて重要な社会的役割を担っているが、飲食品の製造過程や流通過程で、一歩間違えれば消費者の命さえ危うくすることになりかねない。かかる観点からも、本冊子にまとめた基礎的知識や情報が、食品関連従事者の日々の事業活動に少しでも役立つことを、併せ願うものである。

2011年1月1日

NPO法人 シニアSOHO東京「食品安全委員会」

## 目 次

はじめに	1
1. 食品関連事業者の志向する目標	3
2. 食品業界	3
3. 食品衛生行政機関	4
4. 食品衛生関係法令	6
5. 食中毒	9
6. 食品製造現場の衛生管理	11
7. 食品衛生の品質管理	12
8. 食品の安全と農薬・食品添加物	13
9. HACCPシステムによる衛生管理	14
10. ISO22000	16
11. トレーサビリティ	17
12. ITシステムの活用	17
13. 食品事故と企業責任	18
14. コンプライアンスとCSR	20
15. 「顧客満足」経営	22
16. 食品安全への取り組み	24
(A社の取り組み事例紹介)	
参考文献	26
参考サイト	26
添付資料	
1. 「ISO22000」について	
2. 「顧客満足」経営の概論	
監修者紹介	巻末

## 「監修者紹介」

中原 英臣（なかはら ひでおみ）

新渡戸文化短期大学 学長 / 医学博士

1945 年（昭和 20 年） 東京生まれ

1970 年（昭和 45 年） 東京慈恵会医科大学卒業

1977 年（昭和 52 年）から 2 年間、米セントルイス・ワシントン大学  
でバイオ（遺伝子操作）研究に従事

その後、山梨医科大学助教授、山野美容芸術短大教授を歴任

2008 年 4 月、東京文化短期大学（現新渡戸文化短期大学）学長就任

現職

他に、産経新聞正論執筆メンバー、早稲田大学体育局講師、

日本体育協会公認スポーツドクター、等の公職を持つ。

また、食品安全分野についても造詣が深い。

テレビ、マスコミで広く活躍中。

## 著書

「上手な医者のかかり方」（集英社）

「医者に遠慮する患者は長生きできない」（河出書房新社）

「お医者さんも知らない健康の知恵 300」（光文社）

「あなたのからだ問診帖」（東京書籍）

他、多数。

## 「編著者」

特定非営利活動法人 シニア SOHO 東京「食品安全委員会」

URL <http://www.sohotokyo.jp/fs/index.html>

2011 年 1 月 1 日 第 1 版・第 1 刷発行

本資料は特定非営利法人 シニア SOHO 東京 食品安全委員会 の著作による  
ものです。無断でコピーすることは禁じられています。