
フードバンク食品品質管理基準

1. 基本方針

フードバンクの取り組みを構築するうえで、安心して食品を提供できる仕組みと品質の確保をおこなうことは最も大事な要素のひとつです。

品質管理基準は、食品の提供元、提供先が安心して食品を・提供・利用できることを目的とします。

2. 品質管理の考え方

① 対象食品

消費期限又は賞味期限以内であり、汚損、破損等により食品衛生法上問題が生じていない商品を対象とします。

② 品質管理基準の基本的な適用及び運用の範囲について

○食品の品質基準の適用範囲として、人体被害、品質に起因する内容を、品質管理の適用範囲として位置づけ組み立てをおこないます。

○品質管理基準の運用範囲としては、フードバンクが管理、運用をおこなう範囲内とします。

※フードバンクがおこなう品質管理の役割を明確にすることで、食品提供元、提供先、両者ともに安心してフードバンクを活用できる仕組みを目指します。

③ 食品の安全についての考え方

食品の安全について3つの観点を基本に品質管理の内容を組み立てます

- フードセキュリティ(食料安全保障)

飢えないだけの食べ物を確保すること

- フードセーフティ(食の安全・安心)

確保した食べ物が食用にできるほど安全なものなのか、という考えです。

- フードディフェンス

食べ物の中に人が故意に異物や毒物を混入していないかと疑念的に考えることです。

3. 品質管理の運用について

(1) 継続的な取り組み

品質管理基準書をもとに、改善項目の洗い出しと見直しをおこない、組織内部で品質管理の到達状況を共通のものとし、継続的な取り組みが可能な仕組みと体制を作ります。

(2) 教育・啓発

① 提供元の、食品の品質・安全に関する情報の提供と、スキルアップのためのサポートを行います。

- ② 提供先の食品の利用状況を把握し、品質管理、食品の使用方法についての情報提供をおこないます。
- ③ 品質管理の考え方を推進するために人材の育成と組織への定着をおこないます。

(3)記録

リスク要因(危害要因)となる箇所や事象部分については記録を作成し保管します。このことで、商品事故の速やかな原因把握とリスクの回避をおこないます。

記録文書として

- ① 食品入荷(出荷)時のチェック表
- ② 食品保管・管理のチェック表
- ③ 入出荷時の食品記録簿
- ④ 提供先一覧表
- ⑤ 提供元一覧表

(4)運用

通常、下記のチェック表を基本として運用をおこない、重大事故発生時には食品事故発生時の対応マニュアル(別紙参照)に基づき対応をおこなう。

○食品入荷(出荷)時のチェック表⇒別紙

○食品保管・管理のチェック表⇒別紙

※食品衛生上(人体被害に起因する内容)の観点からアレルギー表示 7 品目、賞味・消費期限の案内を提供先へおこないます。

※チェック項目で適応不可及びチェック項目に該当しない食品の対応については、対応判定者に指示を求め判断をおこなう。

注記

○食品衛生法

食品の安全性確保のため、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とした法律

○フードディフェンス

故意に人が食品に危害を与える行為を予防する考え方です。具体的には、カギのかかる部屋に保管をする、食品保管庫に立ち入る際の管理をおこなう等です。

○継続的な取り組み

PDCA に基づいて検証をおこないながら進めて行くことが、品質管理の最も重要な部分であり、組織のなかで継続的に見直しをすすめていくための体制や考え方を取り入れていく仕組みづくりを作っていく必要があります。

○チェック項目の見直し

取扱い食品の変化や、事業内容の変更、施設の管理の状況にあわせ、チェック項目と内容の

見直しを随時進めていくことで、品質管理の幅と管理レベルのアップを目指していく必要があります。

○対応判定者

対応判定者の要件として、食品の評価を客観的に行える力量を保有したものとする

- ① 食品衛生管理資格者、食品の品質管理従事経験者、品質管理の知識を有するもののいずれかとする
- ② 組織内で責任を負えるものとする

上記 2 件を有するものを対応判定者として、登録をおこなう。

2018 年 1 月 12 日作成、フードバンク共同研究プロジェクト