

組見本 (B5判縮小)

第3章 衛生管理 第9 食品等の取扱い

◆原材料の取扱いに関する規程

原材料の取扱いに関する規程	作成: 改定:
<p>不良原材料、資材の入荷、使用の防止と、保管中の劣化、汚染を防止するため、その管理方法を定める。</p> <p>1 適用範囲：原材料及び包装資材（品質保持剤含む） 1</p> <p>2 責任者：生産管理課長、製造課長 2</p> <p>3 原材料の管理 3</p> <p>(1) 原材料ごとの検品項目、保管管理基準については、「原材料管理基準」に定める。 「原材料管理基準」は入荷担当及び計量担当にも配置する。(担当：生産管理課) 4</p> <p>(2) 入荷検品 5</p> <p>① 入荷担当者は、原材料の入荷時、 ・ 納品書と現物品名・数量の確認 ・ 「原材料管理基準」及び「入荷検品チェックリスト」に基づく品質確認を行う。</p> <p>② 原材料に異常があれば、生産管理課長に報告する。 生産管理課長は、必要に応じ品質保証室と協議し、返品等の措置を講ずる。</p> <p>(3) 原材料の保管管理 6</p> <p>① 保管場所については、「原材料管理基準」に従う。</p> <p>② 入荷担当者は、原材料に入荷日を明記し、入荷ロットごと、先入れ先出しができるよう保管する。</p> <p>③ 生産管理課は、月末棚卸時、在庫のロットを確認し、使用期限、廃棄等の措置を講ずる。</p> <p>(4) 新規原材料について 7</p> <p>① 新規に購入する原材料については、生産管理課で規格書を確認、保管する。</p> <p>② 生産管理課は、新規原材料の管理基準を定め、「原材料管理基準」に定める。</p> <p>(5) 開封原材料（食品）の管理 8</p> <p>① 開封した原材料については、開封日を明記する。</p> <p>② 開封後の使用期限、保管条件等については、「原材料管理基準」に定める。</p> <p>③ 使用期限を過ぎたものについては、原則廃棄とする。(判断)</p> <p>4 包装資材の管理 「包装資材 管理手順書」に従う</p>	

— 511 —

★本書は、経済的な加除（さしかえ）式書籍です。

- 文例の追加などに対応して発行される追録（低価格）をさしかえるだけで常に最新内容になり、その都度、新しい書籍を購入する必要がありません。
- 改正にならない部分はそのまま利用できますので、資源保護につながり、環境にも配慮しています。
- ご希望によりさしかえ作業の無料サービスをうけたまわります。

執筆者等

●代表
池戸 重信 宮城大学食産業学部フードビジネス学科教授
社団法人日本食品衛生協会・独立行政法人農林水産消費技術センター・財団法人日本適合性認定協会「食品安全マネジメントシステムに係る認定・審査登録制度開発委員会 (ISO22000開発委員会)」委員長
元農林水産省食品流通局消費生活課長

●編集委員
日佐 和夫 国立大学法人東京海洋大学客員教授
国立大学法人千葉大学園芸学部非常勤講師
食品流通におけるHACCP導入協議会事務局
社団法人日本食品衛生協会・独立行政法人農林水産消費技術センター・財団法人日本適合性認定協会「食品安全マネジメントシステムに係る認定・審査登録制度開発委員会 (ISO22000開発委員会)」委員、「審査員資格要件の作成及び審査員の供給」WG委員
株式会社BMLフード・サイエンス常務取締役

●執筆
池戸 重信 代表
日佐 和夫 編集委員
春田 正行 株式会社消費経済研究所フーズ事業推進部
シニアテクノロジスト
鈴木 ちはる 株式会社消費経済研究所フーズ事業推進部
テクノロジスト
荒井 晶彦 株式会社BMLフード・サイエンス
品質保証室主任

●検討委員
西村 知行 イオン株式会社品質管理部
伊藤 正史 株式会社イトーヨーカ堂QC室
食品担当総括マネージャー
長谷川 政章 株式会社西友企業品質部品質管理
ダイレクター
沖山 潔 株式会社マルエツ執行役員
システム物流本部本部長
株式会社シジュージャパン企画本部
品質保証チームチームリーダー
岩井 弘光

第3章 衛生管理 第9 食品等の取扱い

作成のポイント

この様式例は、原材料からの汚染や劣化原材料の使用を防止するため、入荷検品や保管管理の方法について定めたものです。

第3章 衛生管理 第9 食品等の取扱い

◆原材料管理基準

原材料 管理基準 平成〇〇年〇〇月〇〇日現在

コード	分類	原材料名	業者名	納入温度	包装形態	賞味期間	規格書日付	検品基準
10001	主要原材料	豚肉	㈱〇〇	4℃以下	ビニル包装	製造後1か月	2005.6.12	(原料肉 管理基準)
20012	調味料	△△醤油	〇〇	常温	18L缶	製造後1年	2006.2.23	モレ等ないこと
20012	粉類	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	製造後1年	なし	破れ等ないこと 虫等の付着がないこと
30001	液糖	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
20002	調味料	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇
40004	添加	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇	〇〇

作成のポイント

この様式例は、原材料の情報及び管理基準をリスト化したものです。この情報をデータベース化しておくことが望まれます。管理に必要な項目のみを抽出し、表に配置することもできます。これは、資材等についても適用できます。

1 コード等
検索の必要となる項目（ここでは保管場所も）については、コードを明記する必要があります。

2 主要原材料

衛生管理から消費者対応まで—食品業の効率的な運営のために

食品業関係 モデル文例・書式集

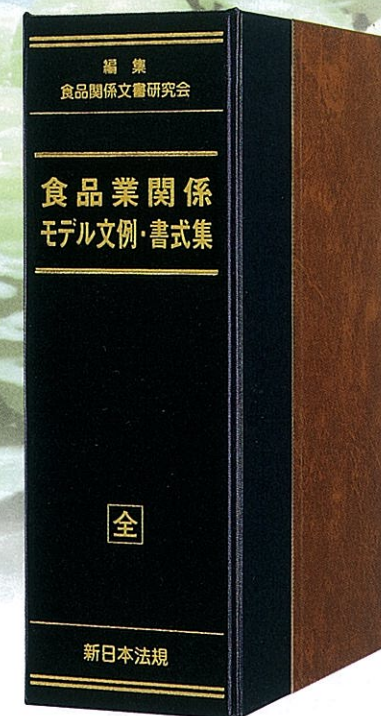
編集 食品関係文書研究会



文例・書式を収録した
CD-ROM付!! (Word対応)

※Wordは、Microsoft社の商標
または登録商標です。

★食品業に必要な
文例・書式を多数登録!!



◆食品事業者が必要とする各種規程や帳票、社外に向けた文書など様々な種類の文例・書式を登録。文書を作成・見直す際に役立ちます。

◆文例・書式中のポイントとなる事項を「作成のポイント」欄で詳しく解説。記載上の注意点等がよくわかります。

◆附録のCD-ROMに文例・書式276件を収録しましたので、必要な文書をすばやく作成できます。

加除式・B5判・全1巻
ケース付・総頁1,484頁
定価11,550円(本体10,500円) 送料730円

■加除式書籍は、今後発行の追録(代金別途)と併せてのご購入となります。

●バインダー方式によりさらに使いやすくなりました。(特許第3400925号)

0120-089-339 受付時間 8:30~17:00 (土・日・祝日を除く)

WEBサイト <https://www.sn-hoki.co.jp/>

E-mail eigyo@sn-hoki.co.jp

総合法令情報企業として社会に貢献

新日本法規出版

公式Facebookページ
法律出版社ならではの情報を発信



