

食の安全・安心だより

食の安全のための購買管理とは？

食品関連事業所のみなさまにおかれましては、安全な食品製造・提供を実現するため、信頼のにおける様々な購買先から原材料、資材およびサービスの提供を受けておられることと思います。また、JFS-B規格やISO22000など食品安全規格では、購買先の管理についての要求事項があり、規格認証をされている方は日々の取り組みや食品安全への対応状況など評価を行い、管理をされているでしょう。そこで、今回は購買先管理が十分に行えなかつたため、大規模な食中毒を起こしてしまった事例をご紹介します。

昨年9月17日、青森県八戸市にあるそうざい製造事業所が製造した弁当において、これを喫食した北海道から福岡までの利用者が黄色ブドウ球菌およびセレウス菌による食中毒症状を554人が発症していました。管轄の八戸保健所の報告では、自社製造量を上回る数の受注を受けたことで、県外の業者から米飯を臨時で納品させたのですが、その冷却が不十分であり、かつ輸送で使った外箱の洗浄殺菌が不十分であったことが大きな要因であると報告されています。

Topic

今回のトピック

食品安全に影響を与える購買先って？

上記でもご紹介しましたISO22000は「7.1.6外部から提供されるプロセス、製品又はサービスの管理」において、購買先に対して評価をして採用の可否判断を行い、さらに継続的に再評価することが求められています。日ごろFSSC22000の審査活動においては要求事項もあるので必ず確認する事項なのですが、「食品安全に影響を与える」全ての業種に至るまでの評価が行えていない場面に遭遇することがあります。

ある液体調味料メーカーにおいて、購買先の評価は新規採用する都度と毎年3月に食品安全チームが行っており、その結果は一覧化されていました。そこで、その一覧を確認させて頂いたのですが、製造設備のメンテナンス業者と、従業員が利用されている仕出し弁当業者が評価されていませんでした。そこで、なぜ、評価対象から外れているかと尋ねたところ、「直接製造

に関係するサービスではないので、評価対象外とした」とお答えいただきました。

その後、現場巡回を行ったのですが、先週メンテナンス業者が修理を行った充填機の近くに、業者が使った工具やネジが放置されていました。また、審査をしたのは8月だったのですが、納品されたお弁当がカゴに入ったまま空調の効いていない食堂に置かれていました。もし、これらの業種においても適切な購買先評価を行い、食品安全に対して正しい知識と理解がある業者を採用しているのであれば、異物混入の原因となる工具やネジを放置されることも無く、また、従業員が食中毒のリスクがあるお弁当を食べる危険性も無かったはずです。一度みなさまも購買先評価が適切な業種まで至っているのかご確認してみて下さい。

