

今月のテーマ：「食品安全文化」について



ご存知ですか？「食品安全文化」

「食品安全文化」という言葉を聞いたことはありますか？
この文化は食品衛生の根底となる概念で、現場で衛生管理
を運用する上で非常に重要な役割を担います。
今月は「食品安全文化」についてご紹介します。

食品安全文化とは

「組織全体にわたって食品安全に対する考え方と行動に影響を与える価値観、信念、規範を共有すること」と定義※1されています。

【期待される効果】



みんなで食品安全の考え
を共有

組織文化



組織文化として根付かせる



考え方や行動が共有されてい
るため、何かあってもすぐに修
正されて食品安全への対応が
行われる

※1 GFSIのテクニカル・ワーキング・グループ（TWG）によって定義されたもの

なぜ必要なのか？

衛生管理の仕組みやルールを設けても、それを運用する人
によって実行されないことがあります。HACCPなどの衛生管
理システムを活かすためには、運用する人の意識や行動が
十分な組織となるように文化を築かなければなりません。



HACCPに沿った衛生管理システム

→食品衛生学に基づき構築されたシステム
その通りに行えば理論上は食中毒が起こらない

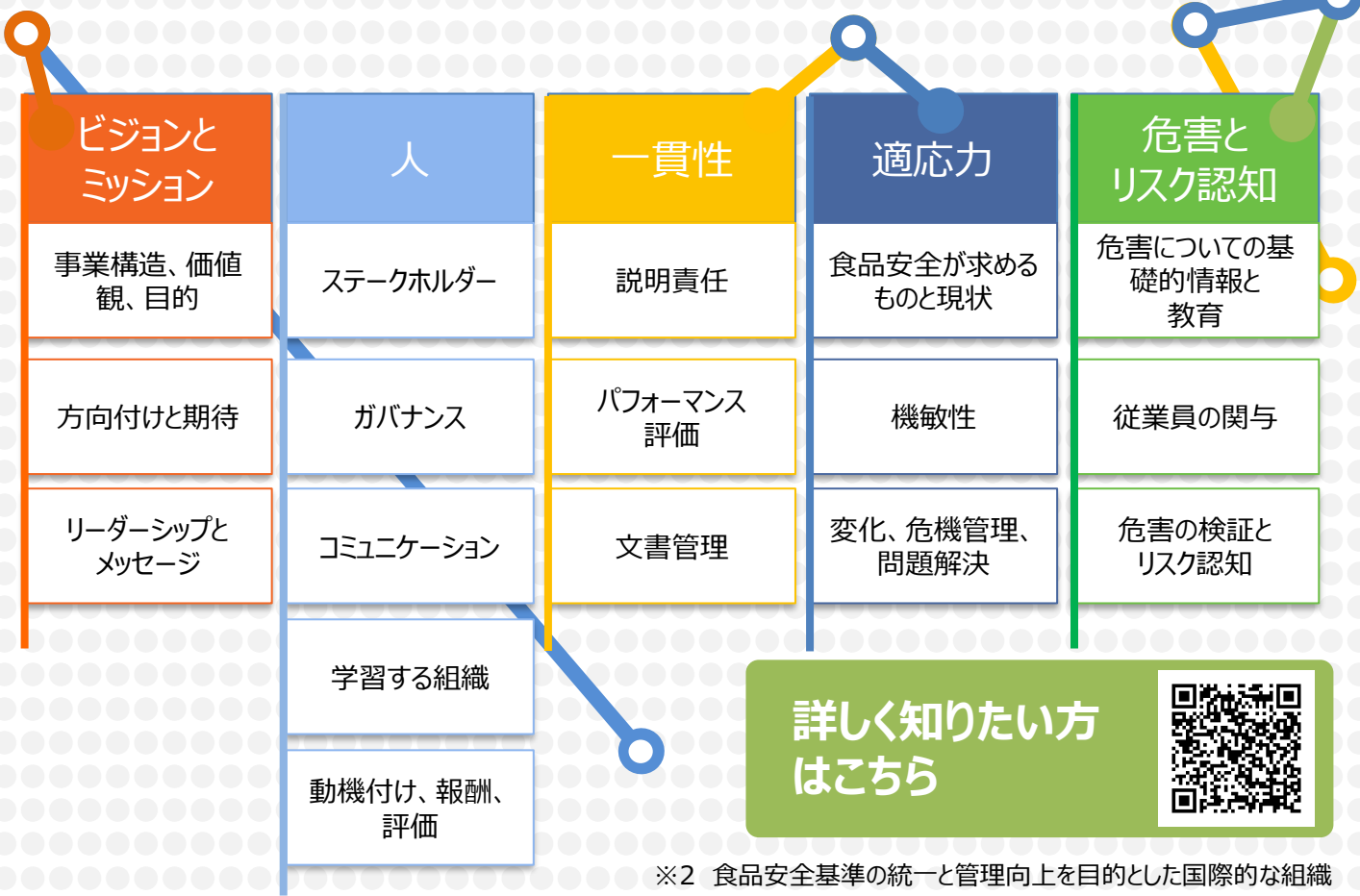
しかし

実際には食中毒が起きている

それは人が行っているから（社会行動科学）

どんなことをすればいいの？

グローバル・フード・セーフティ・イニシアチブ（GFSI）※2の見解書では下記の5つの章に分けて説明しています。各章は、組織が現在の食品安全文化をより良く理解し、それを強化するための改善を行いたい場合に、検討すべき重要な内容を説明しています。これらの内容に沿って文化を作り上げていきましょう。



詳しく知りたい方は
こちら



※2 食品安全基準の統一と管理向上を目的とした国際的な組織

一部内容をご紹介します

リーダーシップとメッセージ

食品安全文化の確立には、リーダーの姿勢と資源の適切な配分が重要です。一貫したメッセージを通じて、全従業員が食品安全への責任を理解し、実践することが求められます。



学習する組織

食品安全トレーニングは全従業員が対象で、特に管理職の参加が重要です。多様な方法で理解度を確認し、職務能力に応じた内容を提供。必要なスキルや能力に基づく学習アプローチが効果的です。

教育だけではなく実際に十分な力量になるまでのトレーニングが必要

