

# 食品企業の事故対応 マニュアル作成のための手引き (2022年改訂版)

## 2022年改訂版の概要

- 基本となる「食品事故の拡大防止と発生時の対応」における考え方は変えない。
- 平成30年（2018年）の食品衛生法や食品表示法等の改正による見直しを中心に改訂。

従前の「食品企業の事故対応マニュアル作成のための手引き」(平成28年(2016年))は、出版してから5年が経過しました。その間、平成30年(2018年)の食品衛生法や食品表示法等の改正により、「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」の制度化、食品等の「自主回収(リコール)情報」の行政への報告の義務化等が制度化されました。

前回、平成28年(2016年)の改訂では、PB食品における食品事故に対する事前対策、SNS等への対応、食品防御についての加筆を行いました。今回の改訂では、リコール情報届出の義務化に伴い、食品事業者がリコール事案や回収状況を行政に届け出る際の概要をまとめました。

食品企業の事故対応  
マニュアル作成のための手引き  
(2022年改訂版)

JFIA 一般財団法人 食品産業センター  
JAPAN FOOD INDUSTRY ASSOCIATION

### もくじ

#### 第1章 企業にとってのリスク管理の重要性

- 1 基本的な考え方
- 2 食品企業にとって考えられるリスクの例
- 3 リスクへの対応

#### 第2章 食品事故の防止とその対策

- 1 基本的な考え方
- 2 企業における食品事故防止対策
- 3 食品防御

#### 第3章 食品事故の拡大防止と発生時の対応

- 1 基本的な考え方
- 2 平常時における対応
- 3 事故発生時の初期対応
- 4 重大な食品事故が生じた際の対応
- 5 危機収束段階の活動
- 6 最後に

#### 第4章 参考資料

- 1 食品への意図的な異物混入対策チェック項目(例)
- 2 食品防御
- 3 SNS等のネガティブ情報に対して企業がSNSで対応する方策について
- 4 社告掲載項目・社告事例
- 5 社告費用について
- 6 製品回収制度等について
- 7 関連する法律等

A4版 140ページ 2022年3月30日発行  
価格 3,300円 (本体3,000円+税10%)

お近くの書店等よりお取り寄せ下さい。