

今月のテーマ：「食品衛生に関する内部監査の重要性」について

食品衛生に関する 内部監査の重要性について

今回は、食品衛生に関する内部監査の重要性についてポイントをご紹介します。
繁忙期である12月だからこそ、しっかり衛生管理を行い食品事故を予防しましょう！



内部監査の目的

安全で安心な食品をお客様に届けるために、現状把握を行い、業務改善を進めることが目的です。

①製造現場においてルール通りできているか

製造現場における衛生管理のルールは、食品事故を未然に防止するために設定されています。

特定のルールが守られない場合には、必ず原因があります。現場の声を聴いて原因の改善やルールの見直しを行うことも大切です。



②ルール通りできていても不具合が起きていないか (起きそうな状況が見られないか)

ルールは作ることが目的ではなく、適切に運用していくことが目的です。
そのためには、現場の状況に即した内容になるよう定期的に見直しを行い、食品安全を担保しながらも無理のないルールにしていく必要があります。

監査時の注意点

監査をする人、受ける人の双方のコミュニケーションを円滑にして実態を把握できる環境を作りましょう。

内部監査を実施する目的を共有する

粗さがしではなく、お互いに業務を良くするためにどうすればよいかを考える場として認識する。



偉そうにしない、緊張しすぎない

内部監査の監査員は外部監査と異なり社内の実情に精通している利点があります。
現状を明確に把握するためにも、対等な立場として建設的な話ができる環境を作りましょう。



監査前の準備

限られた時間内で最大の成果を出すためには、事前準備が重要です。

目的を決める



監査計画を作成し実行する



チェックリストの作成

ヒント

チェックリストの作成に迷ったら衛生管理計画書や食品衛生監視票などを参考にすることをお勧めします



監査員の教育・研修



内部監査の監査員は、食品衛生に関する一般的な知識のほか、各製造現場で行われる自社ルールや基準についても、十分な知識を持っていることが必要です。

監査後の対応

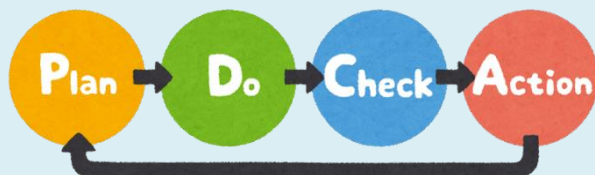
内部監査を実施したあとは調査結果より速やかに業務改善に活かすことが大切です。

● 監査で要改善事項が発見された場合、ただちに改善のための対策を実施しましょう。必要に応じ従業員の再教育を行います。

● 製造現場固有の問題と決めつけず、マニュアル・ルールに問題がなかったかどうかを検討し、変更する場合は関係者に通知しましょう。

● 内部監査の結果及び指摘事項があった場合、次回の監査時にも確認ができるよう、その内容と改善結果について確認して記録に残しましょう。

● 内部監査で発見された要改善事項やその改善策は、他の製造現場にも適用できる可能性があります。情報を共有し全体のレベルアップを図りましょう。



人手が足りない場合は外部の協力を得ることも

ニイタカでも外部監査として対応が可能です。ぜひご相談ください。

衛生パトロール紹介動画



NIITAKA