

高島屋TQS(食品催事用・抜粋版)

平成23年12月13日版

■目次	page
(1)「物産展(国内・外国)における原産国(原産地)表示」、「個人情報の保護」	P. 1
(2)「適正表示の徹底」	P. 2
(3)「アレルギー表示の徹底」、「プライスカード表示基準」	P. 3
(4)「販売商品の衛生管理」、「見本品の管理基準」	P. 4
(5)「服装身だしなみ・手洗い」、「体調・衛生管理」	P. 5

**物産展(国内・外国)における原産国(原産地)表示**

物産展での取扱い商品と表示内容については、対象の都市名や国名(以下「冠地域」)を強制的に表示し展開されることから、その催事において扱う商品の範囲と原産国(原産地)は以下の通りです。

**国内物産展**

- (1) 現地で生産あるいは加工された商品である。
- (2) 加えて現地で認知され販売されている商品。

**原則として、顧客が現地でその商品が購入できること**

◆下記の項目に該当する場合は、特に注意してください。

- (1) やむをえない事情で、現地の生産・加工者から販売委託の契約を受けて販売する場合には、その生産・加工者と販売者で取り交わす「販売委託契約書」(又それに順ずる覚書)を、店担当者に提出してください。
- (2) 米飯類等、現地で販売していないが、現地で生産又は加工された具材を使用する場合には、原則出品不可の為、その物産展には出店できません。(一般催扱いとしては出店可)
- (3) 現地で生産又は加工販売をしているお取引先が、特別企画商品やオリジナル商品の開発し販売する場合は、“高島屋特別企画品”若しくは“この商品は高島屋だけの販売です”と告知してください。□
- (4) 消費者に誤解を招く恐れのある商品は、原産国表示等をプライスカード・POPで掲示するようお願いいたします。(例; シンヤモ 原産国=ノルウエー等)

**外国物産展****外国物産展原産国表示基準**

生産場所	原産国
(1) 冠地域に店舗がある出展者(メーカー・リテラー)が冠地域で生産したもの。	冠地域
(2) 冠地域に生産(加工)拠点がある出展者(メーカー)が冠地域で生産したもの。	
(3) 冠地域に所在する出展者が自社ブランド名で第三国において生産したもの。	第三国名
(4) 冠地域の出展者のブランドを、ライセンス商品として、日本国内あるいは第三国で生産したもの。	日本 (あるいは第三国)
(5) 冠地域のブランドのレシピに従い、ブランドホルダーが指定又は認めた原材料を使用し、同ブランド名(商標・名称)を付して日本国内あるいは第三国の製造業者(ブランドホルダーが承認したもの)が生産したもの。	製造; 日本 (あるいは第三国)

※上記の当社基準の何れかに該当すること

※該当国や該当国の公的機関が発行する証明書や商品の製造・加工証明書、原産地証明書、出荷証明書等の証明書(コピー)等を必ず提出してください。

※上記の(1)～(5)等により確認できない場合には、その商品の取扱いはできません。

**顧客情報の保護**

弊社では、経済産業省の指導で策定された個人情報保護ガイドラインに準拠し、個人情報・顧客情報に関わる社内体制を整備しております。このガイドラインでは、百貨店事業に関わる企業、団体との関係の明確化も要請されておりますので、未だ弊社との「個人情報・顧客情報保護に関する確認書」を取り交していないお取引先様につきましては、早急に担当バイヤーにご連絡頂きたくお願い申し上げます。何卒、顧客情報の使用と管理には、特別のご配慮をお願いいたします。

**■「個人情報・顧客情報保護に関する確認書」を取り交していない場合**

- (1) 売場でお客様にご記入いただく顧客情報(DM台帳、配達伝表の控えなど)は持ち出しできません。
- (2) 産地直送品など、貴社地元から発送する商品承りもできません。

**■催事会場での注意点**

- (1) 売場でお客様にご記入いただいたDM台帳、配達伝表、あるいはお客様から伺った電話番号などは、営業中は売場から持ち出さず、紛失しないよう大切に保管をお願いします。
- (2) 閉店後～翌日開店までは、店担当者が一旦預かり紛失しないよう保管いたします。受け渡しの際は枚数確認などの徹底をお願いいたします。
- (3) 顧客情報の書き間違いや用件が済んだ顧客情報は安易に捨てず、各店事務所内のシュレッターなどで第三者が読み取れないよう処分してください。

**適正表示の徹底**

食品表示は、消費者が食品を購入する際に食品内容を正しく理解し選択し適正に使用する上で重要な情報源です。確実な表示の徹底をお願いいたします。

**1. 製造者としての適正表示について**

食品の表示に関する法律は、

- 食品衛生法 ●JAS法 ●計量法 ●健康増進法 など
- 不当景品類及び不当表示防止法 ●薬事法 など

で定められた事項を表示するとともに、  
で指定されている事実に基づかない表示、効能効果表示は禁止されています。

- (1)生鮮食品は、名称・産地(輸入品は原産国)
- (2)加工食品は、名称・原材料名(食品添加物・アレルギー物質を含む)・賞味(消費)期限・保存方法・内容量・製造者名など
- (3)アレルギー物質の特定原材料7品目を含んだ食品は、商品にその旨の表示が必要です。  
※当社では、量り売り商品などについてもPOP等による表示を義務付けています。
- (4)国産牛肉の販売には、牛肉トレーサビリティ法に基づき個体識別番号が必要なため、出品リストと併せて明記してください。
- (5)要冷蔵シールの貼付や、米飯の販売時の消費期限日時シールを必ず押印してください。
- (6)見本品には必ず見本品シールを貼付してください。

- ★製造所で容器包装詰めされた商品は、必ず製造所で表示を貼付し納品して頂くことが食品衛生法で定められています。
- ★店頭で食品衛生法やJAS法に基づく表示を貼付することは出来ません。
- ★製造所で容器包装された商品の表示を店頭で貼付することは法違反です。必要表示がされていない商品は返品いたします。

**2. 消費期限・賞味期限について**

食品衛生法及びJAS法に基づく期限表示の概要は以下の通りです。

劣化速度が速い食品		劣化速度が比較的緩慢な食品	
消費期限		賞味期限	
← 年月日で表示 →	← 年月日で表示 →	← 年月日で表示 →	← 年月日で表示 → (年月日表示も可)
製造日	当社自主基準では概ね5日まで	3か月	

- 消費期限(製造後5日以内) ⇒ この期間を過ぎたら食べないほうが良い。
  - 賞味期限(製造後5日を越えるもの) ⇒ この期間を過ぎても、すぐに食べられないということではない。
- 期限の設定は、各種検査による科学的な根拠に基づいて製造者が設定することが原則です。

当社では、一度設定した消費期限・賞味期限を期限の内外を問わず再度延長することは、顧客に誤認を与え、企業倫理に反するものであることから全面禁止しています。

**●消費・賞味期限の記載方法**

食品衛生法及びJAS法に基づき年月日を記載してください。また、弁当類については、年月日に加え時間を記載してください。

- (例) 年月日 ⇒ 23. 3. 1 11. 3. 1 2011. 3. 1 平成23年3月1日 2011年3月1日
- 時間 ⇒ PM1:30 13:30 午後1時30分 13時30分

**●販売期限の目安**

- (1)販売期限の目安は、消費・賞味期限の70%を基本とし、商品特性を踏まえ科学的根拠に基づいた販売期間を設定してください。  
ギフト商品※(輸入品を除く)は50%を目安とし、計算式から出てくる日数・時間数は原則切捨てとする。
- (2)消費期限2日までの商品(製造日を含む2日まで)は、消費期限の各店閉店までとしてください。
- (3)消費期限3日、4日、5日までは下表を目安とし、それ以上のものは小数点以下を切り捨てです。

■5日までの消費期限商品と販売期限の目安(ただし、配送品についてはお客様宅への到着日とする)

消費期限	1日 (製造日のみ)	2日 (製造日+1日)	3日 (製造日+2日)	4日 (製造日+3日)	5日 (製造日+4日)
販売期限	1日目	2日目		3日目	

■弁当類の消費期限(時間)と販売期限(時間)の目安

消費期限(時間)	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
販売期限(時間)	2	3	4	5	6	7	8	9	10			

**●消費・賞味期限の徹底(※○の部分に想定日・時間を入れ唱和してください。)**

- ①朝礼時の年月日及び期限表示間違い商品の販売絶無に向けての唱和。  
(例):『今日は平成23年12月○日です。私達は、必ず消費・賞味期限をお伝えします!』
- ②朝礼時の商品販売時における期限表示(日付・時間)の唱和。  
(例):『消費期限は12月○日の○時までとなっております。お早めにお召し上がりくださいませ』  
(例):『賞味期限は○年○月○日(または○年○月)となっております。期限内にお召し上がりくださいませ』
- ③復唱カードの携帯。販売員は『復唱カード』を携帯し、期限表示復唱の重要性を常に認識する。

<p>(表面)</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>今日は、平成○年○月○日です。 私達は、必ず消費・賞味期限をお伝えします!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■『消費期限は、○月○日の○時までとなっております。お早めにお召し上がりくださいませ。』</li> <li>■『消費・賞味期限は、○月○日となっております。期限内にお召し上がりくださいませ。』</li> <li>■『賞味期限は、○年○月○日・○年○月となっております。期限内にお召し上がりくださいませ。』</li> </ul> <p style="text-align: right; font-size: small;">MD本部 品質管理室</p>	<p>(裏面)</p> <div style="border: 2px solid red; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>【私達は毎日アレルギー表示のチェックを行います】 特定原材料7品目(小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに)</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■納品商品にアレルギー物質の変更が無いか確認します。</li> <li>■商品表示やプライスカードと、アレルギー表示一覧表などとの内容が異なっていないか確認します。</li> <li>■お客様からアレルギー物質に対するご質問を受けた際は安易に回答せず、商品表示・プライスカード・アレルギー表示一覧表などを確認後、お答えします。</li> </ul>
---	--

**アレルギー表示の徹底**

アレルギー表示ミスは単なる記載間違いだけではなく、命にかかわる重篤な症状を引き起こすものです。確実な表示の徹底をお願いいたします。

1. アレルギー表示はなぜ必要??

- ① 重篤なアレルギー症状が起きるのを避ける。② 表示を見ることで食べても大丈夫な食品を選ぶことができる。  
重篤な症状とは?



2. アレルギー物質一覧

特定原材料<義務表示>	7品目 (小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かに)
特定原材料に準ずる原材料<表示を推奨(任意)>	18品目 (あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン)

3. 高島屋におけるアレルギー物質の特定原材料などの表示内容

当社では、7品目表示をお願いしています。(但し、22年度よりローズギフト商品のみ25品目表示)

法基準	容器包装入り商品※	表示方法	特定原材料7品目	推奨18品目
自主基準	無包装(裸売り)量り売り商品	常備品	実施	省略可
		催事品		
	食堂・喫茶・イートイン	商品個々に記載		
		店頭プライスカードに記載		

※法基準: 容器包装入りの表面積30cm<sup>2</sup>以上のもので、店外又は店内バック厨房製造品を対象とする。

4. 貴社における実行項目

本社対応項目

- 高島屋へ持ち込みの容器包装入り加工食品には、原材料表示を実施し、当該商品に**使用している特定原材料(7品目)の表示を**モレなく記載してください。**注)原材料毎に使用されているアレルギー物質の内容を確認してください。**
- 実演・裸売り商品の『**アレルギー物質記載一覧表**』等を作成。売場でも保有し、常に確認できる体制を整備してください。
- アレルギー表示を作成する際に、原材料由来の物質もモレなく確認してください。  
【例】しょうゆ …… 小麦が含まれている可能性有り(大豆は省略可能) マーガリン …… 乳が含まれている可能性有り  
香辛料 …… そば・大豆が含まれている可能性有り ショートニング …… 落花生が含まれている可能性有り  
カレー粉 …… 乳・小麦・落花生・大豆が含まれている可能性有り 水あめ …… 小麦、乳が含まれている可能性有り
- 貴社従業員に対するアレルギー表示教育を徹底してください。

売場対応項目

- 実演販売・裸売り商品の**プライスカードへのアレルギー表示の記載又は、当社**スペシャルケアポイントカード**を掲示ください。
- 食堂、喫茶では、『**アレルギー物質記載一覧表**』を保有し、**客席にスペシャルケアポイントカード**を設置してください。
- 原材料変更、OEM先、包装資材の変更により、アレルギー物質や表示内容に変更がなかったか、確実にチェックしてください。
- 『アレルギー物質記載一覧表』を活用し、**店頭と会社で定期的**に**アレルギー情報の交換**を行い、常に店頭で正確な情報を把握できる体制を整えてください。
- お客様からアレルギー物質に対するご質問を受けた際、安易に回答せず、「アレルギー物質記載一覧表」や会社確認後、正確なお答えを**してください。

**プライスカード表示基準**

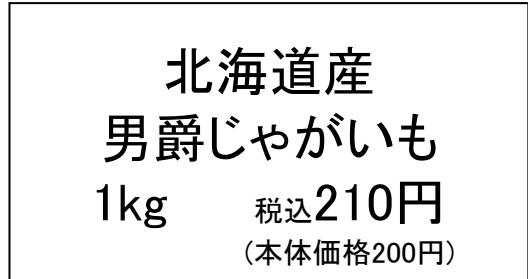
お客様が商品の購入決定の判断基準となる「プライスカード」について、当社基準は以下の通りです。

1. 必須記載内容(裸売り・計量販売商品は必須)

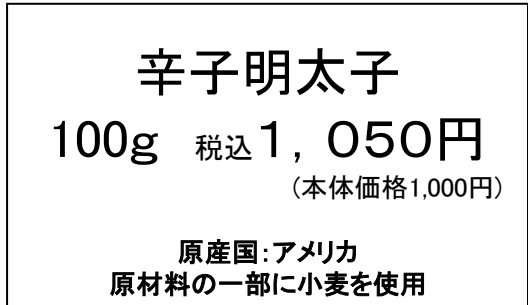
- 商品名**  
名称ではなく、正式商品名を記載。  
生鮮品(一部加工食品)は、併せて原産地(輸入品は原産国)表示が必須。また水産物で冷凍後解凍して販売する場合は「解凍」を、養殖されたものは「養殖」と記載。
- 内容量**  
g、ml、個、パックなど。商品の販売単位を記載。計量販売の場合、100g当りの価格を記載。
- 税込価格**  
消費税1円未満を切り上げ表示。(レジでは1円未満が切り捨てとなり、表示とは異なる場合があります。また税込価格と併記して、税抜き本体価格の表示も推奨。)  
割引後などセール価格は赤字で記載。(正価を赤字で記載しないようご注意ください。)
- アレルギー物質**  
特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)を原材料に使用していたら、その旨を必ず記載。(プライスカード作成時に、必ず使用原材料を確認してください。)

**★お取引先様持込のプライスカードには、上記4事項が必ず入っていることが使用条件です。**

□プライスカード見本 1



□プライスカード見本 2



2. その他注意点

- 字体・文字の大きさは、お客様が店頭で見やすい仕様でお願いします。(余りにも小さい文字は、表示をしていないのと同様です。)
- また汚れ・濡れ防止のために、予めパウチしておくことをお勧めいたします。
- 上記4事項以外に、商品キャッチコピーや商品説明を記載する場合、“特選・日本一”などあいまい表示や、“〇〇に効く・治る”など「**薬事法**」や「**健康増進法**」に抵触する可能性がある表示をしないよう、ご注意ください。ご不明な点は、店担当者或いは品質管理室にお問い合わせください。

**販売商品の衛生管理**

1. 販売商品の事前検査について

すし・弁当・惣菜・生菓子・漬物・珍味などの消費期限の短いもの(イトインや実演販売を含む)については、細菌検査を事前に実施してください。  
 <検査必須項目> 一般生菌・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・セレウス菌、品目によりサルモレラ菌・腸炎ビブリオ菌など

2. 店頭商品の細菌検査について

製造所での商品・食材の定期的検査に加え、製造後の流通・店頭販売時に細菌類の汚染・増殖について、店頭商品の抜き取りによる細菌検査を当社(品質管理室)で実施します。

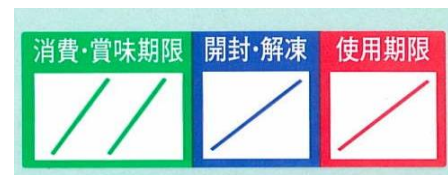
- <検査項目> 大腸菌群・黄色ブドウ球菌・一般生菌・その他食中毒菌等。
- <判定基準> 当社の自主基準である細菌数の適・不適基準。
- <検査機関> 当社による細菌検査、または、貴社検査部門・外部の公的検査機関。
- <検査頻度> 最低年3回以上。
- <不適発生時> 当該商品の販売を即時中止。改善策を実施後、再検査で適合の場合に販売再開。

3. 商品の保管・管理について

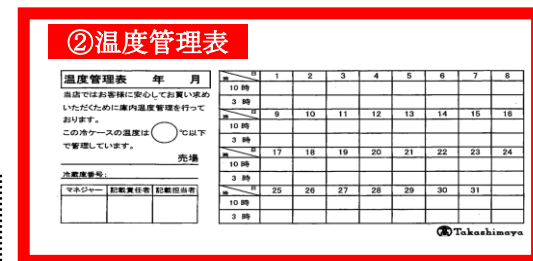
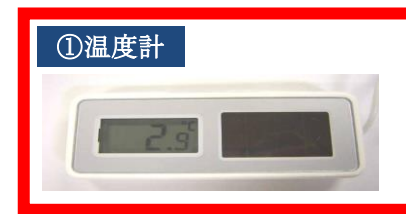
(1) ロット管理の徹底

- ①消費・賞味期限は納入時に必ず確認、記録を保管してください。
- ②別の保存容器などに移す場合は、その原材料の消費・賞味期限が判別できるように明記してください。
- ③先入れ・先出しを徹底してください。
- ④消費・賞味期限切れは、当日廃棄し記録を保管してください。

<参考> 原材料賞味・消費・使用期限シールのサンプル



- (2) 「温度管理チェックシート」の記入と日々のチェック(毎日10時・15時)  
 ケース右側上部の『①デジタル温度計』周辺のお客様の見やすい箇所に『②温度管理表+ホルダー』をセットとして表示してください。



『2点セット』



- (3) 要冷蔵商品の常温放置の禁止、ロードライン(入れすぎない)の遵守を徹底してください。
- (4) 惣菜・鮮魚等、要冷蔵商品は蓄冷剤使用を徹底してください。(毎日の気温の確認、25℃以上使用)

4. 持ち込み「ご飯類」の使用基準について

- (1) ご飯類(炊き込み・かやくご飯なども含む)は、催事店舗の近隣炊飯センターから納品をお願いいたします。その際に、常温販売する場合は放冷(25℃以下)したご飯類を納品してください。
- (2) 販売前日に製造されたご飯類については、保冷車での配送を基本とし検査データを入手しておいてください。
- (3) 手指に傷のある者の従事を禁止し、ご飯類の翌日への持越しは厳禁です。ただし、65℃以上での保存や、すし飯などで検査データがある場合の取扱いについては、品質管理室に事前にご相談ください。

5. 試食販売について

- ★店頭に出して要冷蔵品は3時間以内、常温商品は25℃を上限とし、5時間を目安に必ず消費するようしてください。(残品は必ず廃棄)
- ★食品衛生面から試食品は、ふた付容器内に入れてください。ない場合はラップなどでおおい、異物混入の防止に努めてください。
- ★要冷蔵品を試食する場合は、10℃以下になるよう冷蔵ケース内に保管するか、蓄冷剤を使用しその上に試食品を置くようしてください。
- ★お客様に試食を提供する時は使い捨て箸やスプーン・フォーク・つまようじ・使い捨てコップなどを一人ひとりのお客様に必ず準備してください。
- ★使い捨ての箸やつまようじ等を廃棄するゴミ容器を用意するようにしてください。

**見本品の管理基準**

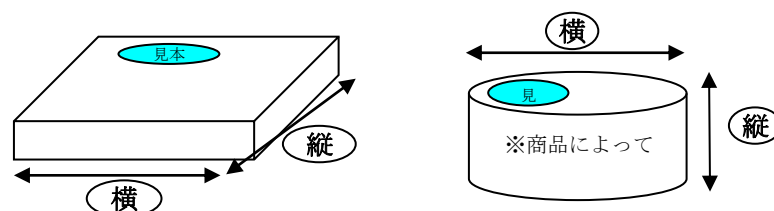
1. 『見本品』シールの貼付について

- (1) 『見本品』シールは高島屋全店統一のシールとし、取引先のシールは使用しないでください。
- (2) 『見本品』シールは、見本品表面(左上部を基本)の見やすい位置に貼付してください。(下記例参照)。
- (3) 使用対象売場は、食料品・食堂売場の他、食料品を取り扱う非食品売場や、一部食料品を含むギフトセットなどの『見本品』を対象とします。

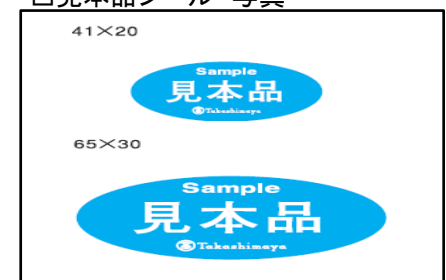
2. 『見本品シール』貼付ルール

- (1) 販売する商品の現品を『見本品』として展示する場合の例 → 箱入りの菓子のふたを取り、ラップで覆うなどして展示してください。
- (2) ろう細工、空箱、空缶等を『見本品』として展示する場合の例 → 果物、肉、魚、漬物等の食品サンプル、菓子等で空箱を詰めた見本など。  
 ※ただし、食堂のメニューサンプルなどのろう細工見本で、ガラスケースなどの中に陳列し、明らかに販売商品とは分けられている場合は除く。
- (3) 見本品シール貼付例 → シールは極小、小、大の3種類があるので、商品の大きさに合わせたサイズのものを使用してください。  
 著しく大きな箱に対して小さなシールにならないよう注意してください。

見本品シールの貼付位置



見本品シール 写真



3. 賞味期限・消費期限切れ商品の見本品使用の禁止

食料品の見本に現品を使用する場合は、賞味期限・消費期限内の現物商品を使用してください。

**服装身だしなみ・手洗い**

1. 服装身だしなみについて

- 【厨房従事者】
  - ★ 調理作業専用の白衣(袖口がゴムなどで覆われているものが望ましい)を着用してください。
  - ★ 髪の毛全体を被うことの出来るネット帽子、マスク、使い捨て手袋を必ず着用してください。
  - ★ 腕時計・指輪・イヤリング・ピアス・ブレスレット等の装飾品は外してください。(指輪を外せない場合使い捨て手袋着用が必須)
  - ★ 爪は短く、マニキュアは禁止です。
- 【販売員】
  - ★ 清潔な服装(白衣・エプロン等)を着用してください。
  - ★ 長い髪は束ね、髪の毛を覆う形で三角巾や帽子を着用してください。
  - ★ 腕時計・指輪・イヤリング・ピアス・ブレスレット等の装飾品は外してください。(指輪を外せない場合使い捨て手袋着用が必須)
  - ★ 爪は短く、マニキュアは禁止です。



2. 正しい手洗い方法の徹底を

食品に従事する人の基本は、「正しい手洗い」の徹底です。食中毒を予防するためにも、食品に菌をつけないことが大切で、手洗いが最も効果的な方法です。

【正しい手洗い方法】



- ① 石鹸液でよく洗う。(手のひら、手の甲をこすり洗い、指の間・親指の付根・手首までしっかり洗う)
- ② 流水で充分(約30秒)洗い流す。
- ③ 使い捨てペーパータオル又は温風で乾かす。(据置のタオル、前掛けでは絶対に拭かない)
- ④ アルコールを噴霧して殺菌・消毒する。

- ★ 厨房(調理スペース)に入る場合は必ず手を洗ってください。
- ★ 作業前、輸送・運搬容器取扱い後、トイレの使用後、食事や休憩の後、**顔・鼻・口・頭髪を触った後は、必ず、手洗いを行ってください。**
- ★ ただし、過度な手洗いは、手荒れの原因となります。使い捨て手袋の併用やハンドクリーム等を上手に使用し、手荒れを防ぎましょう。

**体調・衛生管理**

1. 手指に傷などがある場合の注意

- ★ 手にキズ・ヤケドがある人や、手荒れをしている人は、調理・盛付け作業に従事しないでください。
- ★ **毎朝礼時に手指のケガ、手荒れの有無について相互チェックを必ず行ってください。**
- ★ 最終調理・盛付け作業を行う際は、素手で扱わず、必ず**使い捨て手袋**を使用してください。

2. 食品取扱者として

- ★ ユッケや生レバー等は喫食しない。(O-157)
- ★ 生ガキを生そのまま喫食しない。(ノロウイルス)
- ★ 玉子・鶏肉を生そのまま喫食しない。(サルモレラ)



これらの生ものは食中毒を引き起こす原因になるだけでなく、**健康保菌者**となり二次汚染の原因となる恐れがあるため、絶対に喫食しないよう注意してください。

- ★ 発熱、下痢 等の症状がある人は、調理・盛り付け作業に従事しない。⇒**これら症状がある場合は直ちに店担当者に報告してください。**

3. 腸内細菌検査表(コピー)の提出

食品衛生法に基づき、平成16年6月に設け実施している腸内細菌受験及び検査成績表の提出基準は、下記のとおりです。

<対象者>

- ★ 当社で厨房に従事する者は、勤務日数に関わらず対象です。
- ★ 当社で1週間を超えて食品の販売(試食・試飲を含む)をする人は全員対象です。
- ※ 短期(7日間以内の催事等)の方は、「服装身だしなみ・手洗い基準」の健康管理や食品衛生への留意徹底を図ってください。また、出来る限り腸内細菌受験に努めてください。

<検査項目>

赤痢・サルモレラ菌・O-157(3菌種)



<赤痢>



<サルモレラ菌>



<O-157>

**※厨房従事者は2ヶ月前、生食を扱う者は3ヶ月前、容器包装品を扱う者は6ヶ月前の検査書を開催の1週間前までに必ず開催店に提出してください。**