

## 食品催事における食中毒防止・アレルギー表示等の徹底 確認書

この確認書の右下に署名・捺印・印の後、催事開催の1週間前までに、  
店担当者宛(共通欄はMD/バイヤー宛)にご提出をお願いします。

御中

株式会社 高 島 屋  
MD本部 食料品・食堂DV  
品質管理室

高島屋では、安全性・適正表示や品質確保に向け、自主基準として「品質管理基準」を設けております。  
食料品においては、特に身体危害など重大事故につながる危険性のある「食中毒の防止対策」「アレルギー特定原材料7品目表示の徹底」に向けて、以下の遵守事項がございます。これら遵守事項が守られない場合には、お客様の安全確保を第一に考え、該当商品の販売中止、交代要員の派遣要請、また最悪の場合は退店をお願いしなければならない場合がございます。お取引先様におかれましては、以下の遵守事項についてご理解・ご協力の程、宜しくお申し上げます。

### 1. 食中毒や腐敗が発生しやすい販売期限の短い商品の細菌検査実施

製造所での商品・食材の定期的な検査に加え、当社品質管理室による、製造後の流通・保管・店頭販売迄の間での安全性(細菌類の増殖)確認に向けた、事前又は催事開催日の店頭商品の抜き取りによる細菌検査。

(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。

※貴社製造所での商品・食材の定期的な検査結果表については、担当バイヤー、各店担当者より提出依頼があった場合速やかに提出できるように、整理・保管をお願いします。

### 2. 売場・厨房での衛生管理・鮮度管理

(1) 安全性確保に向けた5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣)チェック。

- ①「売場・厨房の自主点検シート」の記入。②「温度管理チェックシート」の記入と日々のチェック。  
③手洗い励行とアルコール消毒の徹底。④日々の清掃。

(2) ロット管理の徹底。

- ①原材料の納品・使用時の期限確認と別容器に移す際の期限明記等。②冷蔵品(常温販売品)小出し使用。  
③先入・先出。④期限切れ等廃棄商品の当日廃棄と記録。

(3) 適正な期限表示管理の徹底。

- ①店内製造シールのチェック。②自動ラベラー機・ストッパー付きゴム印の使用。  
③仕入品の納入・陳列時と対面販売時にお客様へ消費・賞味期限を復唱し相互に確認。

(4) 要冷蔵商品の常温放置の禁止・ロードライン(冷凍・冷蔵ケース内に記載の商品保管上限)の遵守。

(5) 細菌等による2次汚染防止。

調理・器具・生食用野菜類の洗浄・消毒、加熱調理用生食材の加熱徹底。

(6) 惣菜・鮮魚等の要冷蔵商品への蓄冷剤使用の徹底。(毎日の気温の確認、25℃以上使用)

(7) 弁当・仕出食材の検食の実施; 食材30~50g3日間以上冷凍保管。(特込商品は製造所で実施)

### 3. 従業員について

(1) 服装・身だしなみ。厨房従事者は白衣・ネット帽子・マスクの着用。販売員は帽子・三角巾の着用など。

(2) 厨房(調理スペース)に入る場合の手洗いの励行。

(3) 手にキズ・ヤケド・手荒れがある人は、調理・盛付け作業に従事しない。

(4) 発熱・下痢等の症状がある人は、調理・盛付け作業に従事しない。

(5) 盛付け作業を行なう際は、素手で扱わず、必ず使い捨て手袋や調理器具を使用する。

(6) 喫食の自粛。

生玉子(サルモネラフリー除く)・生食肉(ユッケ・生レバー)・生ガキ等は喫食しない。

上記(3)(4)の従事者がいる場合は、交代要員の派遣・派遣が不可能な場合は販売の中止。

### 4. 厨房・販売員の腸内細菌(検便)検査の受検

(検査項目) 赤痢・サルモネラ菌・O-157(3種菌)

(対象者) ①当社食品売場(容器包装入り商品も含む)で勤務いただく貴社社員の方、または、お取引先様が雇用され当社へ派遣いただく方。②弊社で1週間を超えて勤務される方。  
※ただし、催し出で調理に従事される方は、勤務日数に係わらず腸内細菌(検便)検査の結果表(2ヶ月以内のもの)を提出をお願いします。

(検査機関) 当社契約検査機関、または、貴社の契約検査機関。

(受検回数) 厨房従事者: 1回/2ヶ月(年6回)、販売員(生食): 1回/3ヶ月(年4回)、

販売員(容器包装入り商品): 1回/6ヶ月(年2回)

(陽性者発生時) 厨房従事、店頭販売は当社ではお断りいたしております。

直ちに店舗から退出し、病院で受診・治療・療養後に腸内細菌検査「陰性証明」を当社へ提出いただき、従事再開とさせていただきます。(但し、「陽性菌」の種類により対応が異なる場合があります。)

### 5. アレルギー特定原材料7品目表示の徹底

★「アレルギー特定原材料7品目」の記載内容に間違いがない最新の商品リストを、高島屋各店に提出する。

#### 本社対応

- (1) 貴社従業員に対するアレルギー表示についての教育を徹底。  
(2) 高島屋持込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(小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かこ)の表示をモレなく記載。  
(3) 実演・裸売り商品は『アレルギー物質記載一覧表』等を作成。売場で保有し常に確認できる体制を整備。(アレルギー表示を作成する際は、原材料由来の物質もモレなく確認してください。)

#### 売場対応

- (1) 実演・裸売り・計量販売ではプライスカードにアレルギー表示、又はスペシャルケアポイントカードを掲示。  
(2) 食堂喫茶・イートインでは『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。  
(3) 原材料変更、OEM先、包装資材変更により、表示内容に変更がなかったか、確実にチェック。  
(4) 『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る。  
(5) 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、「アレルギー物質記載一覧表」や会社確認後、正確なお答えを実施する。

### 5. 産地・あいまい表示に関する証明書等の管理体制について

★店頭においてお客様から産地・あいまい表示等のお問合せにすぐお答えできる体制づくりを徹底する。

(1) 催し出店の場合は、貴社販売員が産地証明書等(※)のコピーを必ず持参、あるいは催し出品(商品取引のみ)の場合は、産地証明書等(※)をお取引1週間前までに店担当者宛に必ずメールかFAXする。

(※) =、「貴社の代表商品」並びに「JAS法で産地表示が義務付けられている加工食品」は、主要原材料の産地証明書(もしくは納品書)。「生鮮品(精肉・鮮魚・野菜果物等)」は、産地証明書(もしくは納品書)。  
一律これも書送行書類でなく、仕入元もしくは第三者機関による最新年月日の書類でお願いします。

(2) 「特選」「〇〇賞受賞」など商品価値観を誇張するあいまい表示についても、その根拠を示す資料等を用意する。  
(産地証明書等がない場合やご不明な点は、必ず事前にバイヤーや店担当者にご相談ください。)

以上