

## 穀物

### 1 経営全般

基準項目 1. 4 責任者及び教育訓練

#### 管理すべきポイント

1. 4. 2. 2 大規模乾燥調製貯蔵施設では、施設の管理者とオペレータの責任分担が明確になっている。

#### 【努力項目】

※「努力項目」認証には影響しませんが積極的に取り組むことが望まれる項目です。

#### 【適合基準】 1. 4. 2. 2

- ①大規模乾燥調製貯蔵施設では、施設の管理者とオペレータの責任分担が明確になっている。
- ②施設の管理者は研修の実施等によるオペレータの資質向上に努めている。

#### 【解説】 1. 4. 2. 2

大規模乾燥調製貯蔵施設の管理責任者に関する項目です。

大規模乾燥調製貯蔵施設がない場合は非該当です。

組織図で責任分担が確認できること、研修受講記録や責任者学習記録等で研修の実施などによるオペレータの資質向上に努めていることが確認できるようにします。

記録様式の例は共通項目1. 4責任者及び教育訓練の項を参考にしてください。

#### 【取組事項に関する法令・指針・参考ホームページ等】

- 食品衛生法(昭和22年法律第233号)
- 厚生労働省ホームページ「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成15年度厚生労働省通知)  
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html>
- 農林水産省ホームページ「大規模乾燥調製貯蔵施設の設置・運営に当たっての留意事項について」(平成5年農林水産省通知)  
[https://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi\\_nougyou/t\\_tuti\\_other/pdf/ryui\\_ziko.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi_nougyou/t_tuti_other/pdf/ryui_ziko.pdf)
- 農林水産省ホームページ「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」(平成23年度農林水産省通知)  
[https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/priority/kabidoku/pdf/120229\\_guide\\_li nehp.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/pdf/120229_guide_li nehp.pdf)

## 穀物

### 1 経営全般

基準項目 1. 7 生産計画

#### 管理すべきポイント

1. 7. 1. 1 輪作する場合、栽培計画に圃場ごとの作付順序の項目を加えているか。

#### 【努力項目】

※「努力項目」認証には影響しませんが積極的に取り組むことが望まれる項目です。

#### 【適合基準】 1. 7. 1. 1

輪作する場合、栽培計画に圃場ごとの作付順序の項目を加えているか。

#### 【解説】 1. 7. 1. 1

輪作の計画に関する項目です。

生産計画を事前に立てることにより、計画的な資源の手配が可能になります。

圃場の輪作体系を重視した複数年記載型など、目的に応じた様式を作成して記録しましょう。

## 穀物

### 1 経営全般

基準項目 1. 8 トレーサビリティ

#### 管理すべきポイント

##### 1. 8. 3. 1 調整を実施する場合、調整と収穫のつながりが分かる記録があるか。

###### 【適合基準】 1. 8. 3. 1

調製を実施する場合、調製と収穫のつながりが分かる調製の記録がある。記録には、下記を含む。

- ①品名
- ②調製ロット
- ③調製日
- ④調製数量
- ⑤調製に使用した収穫ロット

###### 【解説】 1. 8. 3. 1

調製記録に関する項目です。

調製を実施しない場合は非該当です。

調製記録などで①～⑤が確認できるようにします。調製を管理する単位(ロット)を定め、紐づけできる管理を決めて実践します。

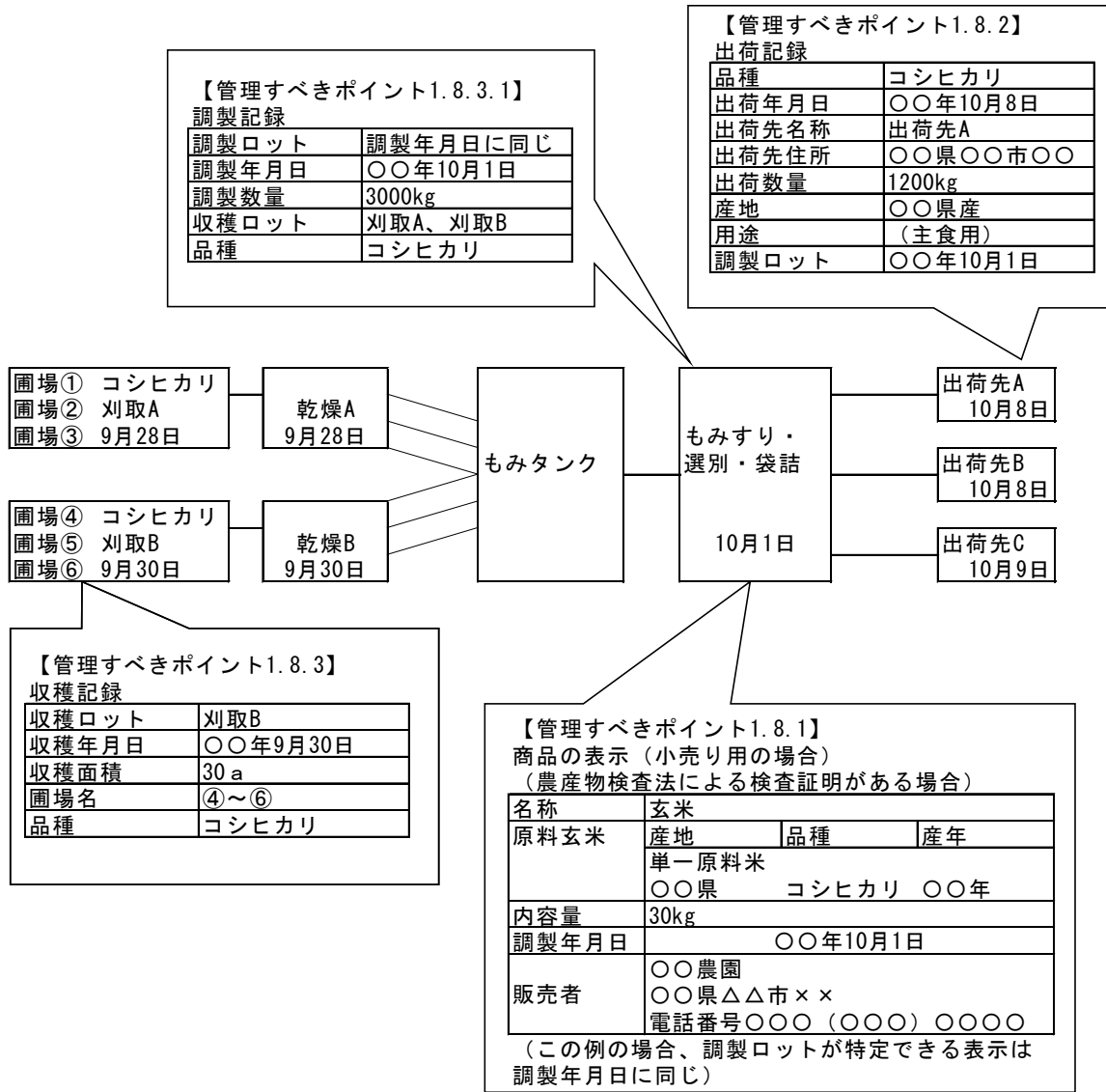
#### 【参考帳票例】

調製記録表の例

| 年度    | 2016    |          |           |
|-------|---------|----------|-----------|
| 品目    | こしひかり   |          |           |
| 調製日   | 収穫ロット番号 | 調製数量(kg) | 玄米調製ロット番号 |
| 9月28日 | 9026    | 1200     | T9028     |
| 10月3日 | 1001    | 1000     | T1002     |
|       |         |          |           |
|       |         |          |           |

穀物

トレーサビリティ記録の例（玄米の場合）



## 米トレーサビリティ法についてのお知らせ

※ 米トレーサビリティ法の目的

- 問題(食品として安全性を欠くものが流通する等)が発生した場合などに、流通ルートをややかに特定できるよう、生産から販売(食事としての提供を含む。)までの各段階を通じ、米穀等(米・米加工品)の移動をわかるようにすることです。
- このため、米穀等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引相手や消費者に伝達することを義務づけるものです。

### お米(ふるい下米を含む)を販売(出荷)する場合

## 1 取引相手が米穀事業者の場合

※ 米穀事業者:JA、庭先集荷業者、直売所への販売委託、飲食店、弁当屋 等

**産地の伝達が必要です。**

- ・ 取引伝票(納品書、領収書等)や容器包装に記載することにより伝達して下さい。
- ・ 例えば、「島根県産」や「国内産」等の記載をして下さい。

**取引等の記録の作成が必要です。**(裏面記載例を参照)

- ・ 必要な記録事項は、①産地、②名称、③数量、④年月日、⑤取引相手、⑥搬出入の場所(住所等)、⑦用途を限定して生産された米穀はその用途(飼料用、米粉用、種子用、輸出用、加工用、備蓄用等)です。
- ・ 取引伝票などに必要な事項が記載されていれば、それを保存しておくことで記録の作成に代えられます。

**取引等の記録は3年間の保存が必要です。**

## 2 取引相手が消費者の場合

**産地の伝達が必要です。**

- ・ 取引伝票や容器包装に記載することにより伝達して下さい。
- ・ 消費者へ無償で譲り渡す場合は、産地情報の伝達は不要です。

一般消費者に販売する場合は、食品表示法に基づく表示が必要です。



- 乾燥調製を委託した場合には、搬出入の記録の作成及び保存が必要です。
- 食用に適さないお米を廃棄した場合にも、記録の作成及び保存が必要です。
  - ・ 必要な記録事項は、名称、数量、年月日、相手先、搬出入の場所(廃棄又は亡失(火災で焼失等)した場所)、用途を限定して生産された米穀はその用途 です。

## 穀物

自分で生産したお米を、外食店（レストラン、食堂、ラーメン店、うどん・そば店、寿司店、喫茶店など）や仕出料理店、お弁当店、JA、米穀店、宿泊施設（ホテル、旅館、民宿）などへ販売する時は、  
⇒「米トレーサビリティ法」により、お米の「取引記録の作成・保存」及び「産地情報の伝達」を行う義務があります。

### 「取引記録の作成・保存」と「産地情報の伝達」の方法

面倒でも、お米を直接売るときには、納品書、領収書（証）など、お米を売ったことがわかる伝票を作ってください。

伝票には、①「産地」②「品名」③「数量」④「年月日」⑤「あて名」⑥「生産者ご自身の住所氏名」を必ず記載してください。

#### 【納品書の例】

| 納 品 書           |    |       |                       | 令和2年4月1日 |
|-----------------|----|-------|-----------------------|----------|
| 食堂 おいしい店 様      |    |       |                       |          |
| 下記のとおり納品しました。   |    |       |                       |          |
|                 |    |       | 松江市〇×町100番地<br>島根 米三郎 | 印        |
| 品名              | 数量 | 単価    | 金額（税込）                |          |
| コシヒカリ<br>(島根県産) | 10 | 8,000 | 80,000                |          |

#### 【領収書の例】

| 領 収 書                    |  | 令和2年4月1日              |
|--------------------------|--|-----------------------|
| 食堂 おいしい店 様               |  |                       |
| ¥ 80,000. -              |  |                       |
| 但し、コシヒカリ(島根県産) 10袋 代金として |  |                       |
|                          |  | 松江市〇×町100番地<br>島根 米三郎 |
|                          |  | 印                     |

#### 【注意していただくこと】

- ① 「記録の作成・保存」とは、納品書又は領収書を作成し、その(控)を保存しておくことです。(3年間)
  - ② 「産地情報の伝達」とは、生産した地名等を伝票や容器包装に記載して販売先に知らせることです。(「国内産」・「島根県産」・「松江市産」など)
  - ③ JAへ出荷される場合は、JAからの伝票を大切に保管してください。
- ※ この法律に違反すると、罰則(50万円以下の罰金)を受けることがあります。

#### 【お問い合わせ先】

島根県農林水産部農畜産課 TEL:0852-22-5138  
中国四国農政局島根県拠点 TEL:0852-24-7456

[出典：島根県ホームページ 「米トレーサビリティ法についてのお知らせ」]

## 2 農産物の安全

基準項目 2. 2 土壌の管理

### 管理すべきポイント

#### 2. 2. 2. 1 水田代かき後の濁水流出防止の対策を実施しているか。

##### 【適合基準】2. 2. 2. 1

水田代かき後の濁水流出防止の対策を実施している。

##### 【取組例・備考】

例えば、浅水の状態での代かきの実施、あぜ塗りの実施などがある。

##### 【解説】2. 2. 2. 1

水田代かき後の濁水流出防止の対策に関する項目です。

水田から代かき後の濁水が流出すると、作土層が失われるほか、下流域の濁りの原因になるとともに、土壌粒子とともに流出した肥料成分が富栄養化の一因となる場合があります。

水田からの濁水流出防止に関し、「地力増進基本方針」に取組例が示されています。

[参考]

■地力増進基本指針(平成20年10月16日農林水産省公表) (抜粋)

### Ⅲ その他地力の増進に関する重要事項

#### 第1 環境保全型農業の推進

##### 6 水田からの濁水の流出防止

浅水代かき及びあぜぬりの実施、あぜシートの利用、排水の反復利用等により、特に田植期における水田からの濁水の流出の防止に努める。

## 2 農産物の安全

### 基準項目 2. 4 種苗の安全性確保

#### 管理すべきポイント

#### 2. 4. 4 異種・異品種の混入や取り違いの防止対策を講じているか。

##### 【適合基準】2. 4. 4

異種・異品種の混入や取り違いを予防する手順が定められ実行されている。麦の場合、そばの後作に麦を作付けていない。

##### 【取組例・備考】

例えば、下記の取組みを行っている。

- ・複数品種の播種を行う際、播種機の清掃を行っている。
- ・品種ごとに育苗箱の色を変えて分別管理をしている。
- ・品種ごとに定植日を分けている。
- ・自家採種用の圃場で異種・変種を発見した場合はすぐに抜いている。

##### 【解説】2. 4. 4

異種・異品種の混入や取り違いの防止に関する項目です。  
これらの混入や取り違いを未然に防ぐ手順を定めて実行しましょう。



## 2 農産物の安全

### 基準項目 2. 9 農薬の適正利用

#### 管理すべきポイント

##### 2. 9. 1. 1 水田からの農薬流出を防止する対策を講じているか。

###### 【適合基準】2. 9. 1. 1

水田からの農薬流出を防止する対策を講じている。

###### 【取組例・備考】

例えば下記の方法がある。

ラベルの止水に関する注意事項を確認し、止水期間を1週間程度とっている。畦畔等を整備し、漏水を防いでいる。降水量が多くなる恐れがある場合には、農薬の使用を中止している。

###### 【解説】2. 9. 1. 1

水田からの農薬流出防止に関する項目です。

水田において農薬を使用するときは、水田からの農薬流出を防ぐための対策を講じる必要があります。対策の例は、取組例・備考欄を参考にします。

[参考]

###### ■農薬を使用する者が遵守すべき基準を定める省令

(平成15年農林水産省・環境省令第5号) (抜粋)

(農薬使用者の責務)

第1条 農薬を使用する者(以下「農薬使用者」という。)は、農薬の使用に関し、次に掲げる責務を有する。

五 生活環境動植物の被害が発生し、かつ、その被害が著しいものとならないようにすること。

六 公共用水域(水質汚濁防止法(昭和45年法律第138号)第2条第1項に規定する公共用水域をいう。)の水質の汚濁が生じ、かつ、その汚濁に係る水(その汚濁により汚染される水産動植物を含む。)の利用が原因となって人畜に被害が生じないようにすること。

(水田における農薬の使用)

第7条 農薬使用者は、水田において農薬を使用するときは、当該農薬が流出することを防止するために必要な措置を講じるよう努めなければならない。

## 穀物

### 2 農産物の安全

基準項目 2. 1 1 農産物の取扱い

#### 管理すべきポイント

#### 2. 1 1. 3. 1 農産物取扱い工程を含む全生産工程において、麦のカビ毒を食品安全危害要因としているか。【麦専用項目】

##### 【適合基準】2. 1 1. 3. 1

麦については、カビ毒であるデオキシニバレノール(DON)、ニバレノール(NIV)を食品安全危害要因として抽出している。このリスクを抑制する対策・ルール・手順は農産物取扱い工程だけでなく、生産工程全体にわたっている。

##### 【取組例・備考】

例えば下記の対策を実行している。

1. 抵抗性品種の選択
2. 生育状況の把握
3. 適期での防除
4. 適切な農薬の選択
5. 適期での収穫
6. 作物残渣の適切な処理
7. 適切な乾燥調製の実施
8. カビ毒検査の実施

##### 【解説】2. 1 1. 3. 1

麦類のカビ毒汚染低減対策に関する項目です。

日本では、麦類の生育後期に降雨が多く、赤カビ病がまん延しやすいため、その病原菌が産生するカビ毒のデオキシニバレノール(DON)、ニバレノール(NIV)汚染が起こる可能性があります。DON、NIVは加工や調理段階においても完全に除去することが難しく、生産段階においてその汚染を防止することが重要です。

リスク評価においてDON、NIVを食品安全危害要因として抽出し、カビ毒によるリスクを抑制するための対策・ルール・手順を生産工程全体にわたって作ります。

取組の例は取組例・備考欄を参考にしてください。

##### 【取組事項に関する法令・指針・参考ホームページ等】

■農林水産省ホームページ 「食品のかび毒に関する情報」

「麦類のデオキシニバレノール・ニバレノール汚染低減のための指針」

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk\\_analysis/priority/kabidoku/pdf/sisin\\_0812.pdf](https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/risk_analysis/priority/kabidoku/pdf/sisin_0812.pdf)

## 2 農産物の安全

基準項目 2. 1 1 農産物の取扱い

### 管理すべきポイント

#### 2. 1 1. 8. 1 異品種や別用途品が混ざらないよう対策を講じているか。

##### 【適合基準】2. 1 1. 8. 1

- ①品種を分けて販売する場合は、視覚的に見分けのつきにくい別品種の農産物が誤って混入しないように対策を講じている。
- ②特定用途の農産物に誤って他の用途の農産物が混入しないように対策を講じている。
- ③特定用途の農産物の販売等について、法令による取り決めがある場合はそれに従っている。

##### 【取組例・備考】(①や②の数字は適合基準に対応した番号)

- ①例えば、品種名の表示をして保管場所を分ける、品種ごとに作業日を分ける、品種の切替時にコンバインや乾燥機の清掃を徹底するなどがある。
- ②例えば、用途限定米穀・食用不適米穀を保管する場合は、用途ごとに別棟または別はいで保管し、用途があきらかとなるよう票せんにより掲示している。
- ③例えば、用途限定米穀を販売する場合は、包装または容器に用途を示す表示をつけ、その用途に確実に供すると認められる事業者に対してのみ販売している。  
販売先との契約には、他の用途への転用の禁止、及び違約金その他の契約の履行を担保する措置を盛り込んでいる。  
食用不適米穀は廃棄、非食用事業者へ直接譲渡、非食物資の加工・製造のいずれかの方法により処分する。

##### 【解説】2. 1 1. 8. 1

異品種及び別用途品の混合防止に関する項目です。  
異品種や別用途品の扱いが無い場合は非該当です。  
取組例・備考欄の例を参考に、農場にあった方法を考えます。

##### 【取組事項に関する法令・指針・参考ホームページ等】

- 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（平成6年法律第113号）
- 米穀の出荷販売事業者が遵守すべき事項を定める省令（平成21年農林水産省令第63号）

## 2 農産物の安全

基準項目 2. 1 1 農産物の取扱い

### 管理すべきポイント

#### 2. 1 1. 8. 2 農産物の水分含量を管理しているか。

##### 【適合基準】2. 1 1. 8. 2

- ①農産物の水分含量が適切になるよう管理している。
- ②水分計を用いて穀粒水分を確認し、適切な水分含量になるよう取扱っている。

##### 【解説】2. 1 1. 8. 2

農産物の水分含量の管理に関する項目です。

農産物の水分含量が適切になるよう管理し、水分計を用いて穀粒水分を確認し、適切な水分含量になるように取扱います。

[参考]

##### ■「米のカビ汚染防止のための管理ガイドライン」の策定について」

(平成23年度農林水産省通知) (抜粋)

#### II 米のカビ汚染防止のための管理

#### 2. 米の収穫から出荷までの各工程における対策

##### (3) 貯蔵

##### ア 常温貯蔵

玄米の水分を15.0%以下(粳米の場合は14.5%以下)に保つことができる建物では、常温で米を貯蔵することができますが、米を貯蔵している場合は、次の点に心がけましょう。

○日頃から貯蔵倉庫内を見回り、倉庫内に熱や湿気がこもらないように、扉や窓を開けたり、換気扇をまわして、通風、換気しましょう。

○米の入った紙袋やフレコン袋は、通気を保つため、床の上にじかに置かず、パレットやスノコなどの上に置きましょう。

○定期的に貯蔵倉庫内の温度と湿度、米の穀温と水分を測定・記録し、異常がないか注意しましょう。

○外気温や湿度が高い早期栽培米の収穫時期や春先以降は、できるだけ米を低温で貯蔵しましょう。

○米をタンクやサイロで貯蔵している場合は、定期的に、米の表面やタンクなどの内壁が露でぬれていないかを点検しましょう。さらに、米を目で見たり、臭いをかいだりして、カビの有無を確かめましょう。

## 穀物

○米を紙袋やフレコン袋で貯蔵している場合は、定期的に袋の水ぬれ、汚れ、破れなどがないかを点検しましょう。さらに、米を目で見たり、臭いをかいだりして、カビの有無を確かめましょう。

○万が一、米にカビが生育していた場合には、その米を確実に他の米と分け、カビの汚染を広げないようにしましょう。

### イ 低温貯蔵

低温貯蔵倉庫で穀温 15℃以下で貯蔵することにより、米の鮮度の低下（古米化）を抑えるだけでなく、カビや害虫の生育を抑えることができます。低温で貯蔵する際にも、次の点を心がけましょう。

○低温貯蔵倉庫で米を貯蔵する場合でも、空調機などの自動管理に頼らずに、自ら、温度や湿度など、倉庫内の状況を確認しましょう。

○常温貯蔵の時の取組を参考に、倉庫内の見回りや、清掃などを励行しましょう。

## 【参考帳票例】

### 穀粒水分記録

|            |     |     |     |     |     |     |     |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 作業者        |     |     |     |     |     |     |     |
| 乾燥開始日      | 月 日 | 月 日 | 月 日 | 月 日 | 月 日 | 月 日 | 月 日 |
| 圃場名        |     |     |     |     |     |     |     |
| 品種名        |     |     |     |     |     |     |     |
| 乾燥前 水分率(%) |     |     |     |     |     |     |     |
| 設定(時間、温度等) |     |     |     |     |     |     |     |
| 乾燥後 水分率(%) |     |     |     |     |     |     |     |
| 備考         |     |     |     |     |     |     |     |

### 3 環境への配慮

#### 基準項目 3. 3 省エネ対策

#### 管理すべきポイント

#### 3. 3. 2 水田におけるメタンガス発生を抑制するための対策を講じているか。

#### 【努力項目】

※「努力項目」認証には影響しませんが積極的に取り組むことが望まれる項目です。

#### 【適合基準】3. 3. 2

水田におけるメタンガス発生を抑制するための対策を講じている。

#### 【取組例・備考】

例えば下記の対策をとっている。

1. 稲わらは堆肥化後に水田還元している。
2. 無代かき栽培をしている。
3. 幼穂形成期前の中干処理をしている。
4. 幼穂形成期前及び出穂後の間断灌漑をしている。
5. 暗渠排水・心土破碎等の処理による透水性の改善をしている。
6. 含鉄資材の使用等により土壌の酸化容量を高めている。
7. 稲わらの秋すき込みをしている。

#### 【解説】3. 3. 2

温室効果ガス発生抑制の努力に関する項目です。

農業に関係する温室効果ガスの一つとして、水田からのメタンガスの発生抑制対策に取り組みましょう。

メタンガスは土壌中での微生物活動により生成され、大気へと放出されます。水田土壌のような嫌気環境では、有機物の分解からメタン生成菌によりメタンが生成されます。

取組例・備考欄の例を参考にしてください。

## 穀物（精米専用）

### 1 経営全般

基準項目 1. 8 トレーサビリティ

#### 管理すべきポイント

1. 8. 1. 1 精米の場合、原料玄米、精米年月日等が表示されているか。

##### 【精米専用】

##### 【適合基準】 1. 8. 1. 1

精米の場合、「管理すべきポイント」1. 8. 1に加え下記の項目の表示も行っている。

- ①原料玄米
- ②精米年月日
- ③販売業者等の氏名または名称、住所及び電話番号
- ④精米ロットが特定できる表示

##### 【取組例・備考】

「玄米及び精米品質表示基準」に基づいた表示がされている。

##### 【解説】 1. 8. 1. 1

精米への表示に関する項目です。

精米への表示で、1. 8. 1の適合基準①～⑤に加え、上記適合基準の①～④が確認できるようにします。

#### 管理すべきポイント

1. 8. 2. 1 精米の場合、出荷先（搬出先）住所、産地等を記録しているか。

##### 【精米専用】

##### 【適合基準】 1. 8. 2. 1

精米の場合、「管理すべきポイント」1. 8. 2に加え下記の項目も記録している（一般消費者への販売をのぞく）。

- ①出荷先（搬出先）住所
- ②産地
- ③用途（用途限定米穀であると確定している場合）
- ④精米ロット

##### 【解説】 1. 8. 2. 1

精米の出荷記録に関する項目です。

精米出荷記録等で、1. 8. 2の適合基準①～⑤に加え、上記適合基準の①～④が確認できるようにします。

## 穀物（精米専用）

### 1 経営全般

基準項目 1. 8 トレーサビリティ

#### 管理すべきポイント

#### 1. 8. 3. 2 精米の場合、精米年月日、精米数量等を記録しているか。

##### 【精米専用】

##### 【適合基準】 1. 8. 3. 2

精米の場合、「管理すべきポイント」1. 8. 3. 1に加え下記の項目も記録している。

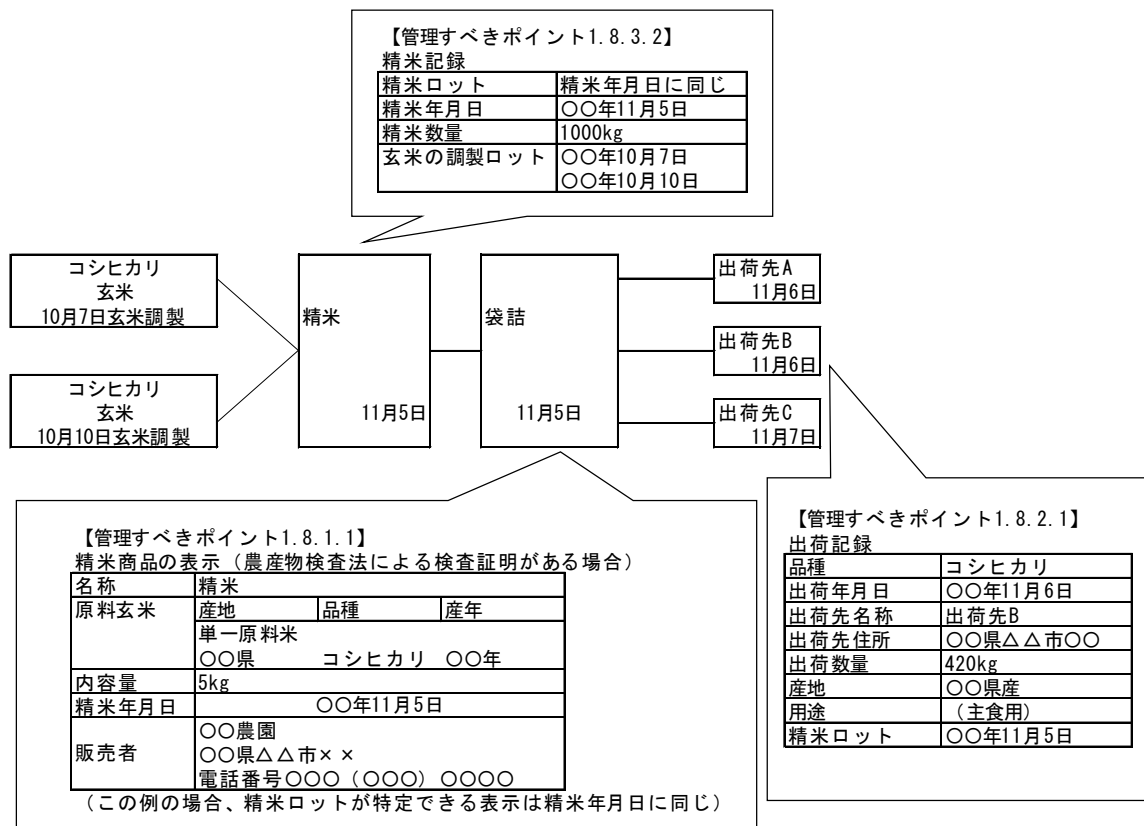
- ①精米ロット
- ②精米年月日
- ③精米数量(内容量ごとの包装数)
- ④使用した玄米の調製ロットと玄米数量

##### 【解説】 1. 8. 3. 2

精米加工記録に関する項目です。

精米加工記録で、1. 8. 3. 1の適合基準①～⑤に加え、上記適合基準の①～④が確認できるようにします。

#### トレーサビリティ記録の例（精米の場合）





## 穀物（精米専用）

### 2 農産物の安全

基準項目 2. 1 1 農産物の取扱い

#### 管理すべきポイント

##### 2. 1 1. 8. 3 精米エリアは、他の作業と区分されているか。【精米専用】

###### 【適合基準】2. 1 1. 8. 3

精米工程において、とう精から精米の袋詰めをおこなう場所を精米エリアとし、他の作業と区分された場所としている。

精米エリアは他の場所からの異物の流入を防いでいる。

###### 【取組例・備考】

例えば、虫が入らないような窓の管理をしている。

#### 管理すべきポイント

##### 2. 1 1. 8. 4 異物除去工程を設けているか。【精米専用】

###### 【適合基準】2. 1 1. 8. 4

①磁性を帯びた金属、石、ガラスを除去できる工程を、商品の包装前に設けている。

②異物について、どの工程でどのような異物を除去できる可能性があるかを説明できる。

###### 【取組例・備考】（①や②の数字は適合基準に対応した番号）

②例えば、メーカーにメンテナンスを依頼している、説明書の点検方法を実施している等がある。

#### 管理すべきポイント

##### 2. 1 1. 8. 5 異物除去工程で検出された異物について、混入経路などを調査しているか。【精米専用】

###### 【努力項目】

※「努力項目」認証には影響しませんが積極的に取り組むことが望まれる項目です。

###### 【適合基準】2. 1 1. 8. 5

「管理すべきポイント」2. 1 1. 8. 4で検出された異物を集め、混入した異物・経路などを調査し、異物混入を防ぐ検討材料としている。

###### 【取組事項に関する法令・指針・参考ホームページ等】

■食品衛生法(昭和22年法律第233号)

■厚生労働省ホームページ「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」(平成15年度厚生労働省通知)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000082847.html>

