

別表第2(第5関係)

I 認証基準(共通基準)……別表第1に定める全業種に適用する。

項目(手順)	内 容	必要な記録等
(1)HACCPチームの編成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPチームが編成できていること。</li> <li>・HACCPチームには製品やその製造について熟知している者が参加していること。</li> <li>・HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していること。</li> </ul>	・HACCPチームの編成に関する書類
(2)製品説明書の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成していること。</li> <li>・HACCPに基づいて管理する全ての製品に製品説明書を作成していること。</li> </ul>	・製品説明書
(3)意図する用途等の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることを記載していること。直接消費される場合、製品説明書に対象者及び調理方法が記載されていること。対象消費者にハイリスク集団が含まれている場合、その旨を記載していること。</li> </ul>	
(4)製造工程一覧図の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工程一覧図を作成していること。</li> <li>・工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての工程を記載していること。</li> </ul>	・製造等工程一覧図
(5)製造工程一覧図の現場確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工程一覧図について、実際の工程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行っていること。現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には工程一覧図の修正を行っていること。</li> </ul>	
(6)危害要因の分析	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成していること。</li> <li>・危害要因リストのうち、各工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定していること。</li> <li>・特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を検討し、危害要因リストに記載していること。</li> </ul>	・危害要因リスト
(7)重要管理点の決定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合で、管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とする重要管理点を定め、その文書を作成していること。重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成していること。</li> </ul>	・重要管理点の決定に関する書類
(8)管理基準の設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定し、その文書を作成していること。</li> <li>・管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標で設定していること。</li> </ul>	管理基準の設定に関する書類
(9)モニタリング方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理基準の遵守状況の確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成していること。</li> <li>・十分なモニタリング頻度を設定していること。</li> <li>・モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていること。</li> </ul>	・モニタリング方法の設定に関する書類
(10)改善措置の設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成していること。改善措置を行う担当者が決まっていること。また改善措置を行った場合、確認する責任者が決まっていること。</li> <li>・管理基準が守られなかった場合、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めていること。</li> </ul>	・改善措置の設定に関する書類
(11)検証の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施していること。</li> <li>・HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で検証を実施していること。</li> </ul>	・検証の実施に関する書類
(12)記録と保存方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手順6、危害要因の分析について作成した文書を保存していること。</li> <li>・手順7、重要管理点の決定について記録を保存していること。</li> <li>・手順8、管理基準の設定の記録を保存していること。</li> <li>・手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していること。</li> <li>・手順10、改善措置についての記録を作成し、保存していること。</li> <li>・手順11、検証の実施記録を作成し、保存していること。</li> <li>・上記各記録の保存期間を設定していること。(なお、重要管理点を定めない場合には、手順8から手順11は不要。)</li> </ul>	(6)～(11)に関する記録

HACCPに関すること