

## HACCP導入のための7原則12手順

HACCPを導入は、次の12手順にそって進めてください。  
このうち、「手順1～5」は、「原則1～7」を進めるための準備になります。

			該当文書
手順1	HACCPのチーム編成	製品を作るために必要なすべての情報が集まるように各部門の担当者を集めてHACCPチームを結成してください。	組織図
手順2	製品説明書の作成	認証を受けたい製品を決めて、その製品について次のこと記載してください。 原材料等の組成、水分活性、水素イオン濃度等の物理的又は化学的性質、加熱、凍結、加塩、くん煙等の殺菌又は静菌処理の方法、包装、保存性、保管条件、流通方法等の製品の安全性に関する事項	製品説明書
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	製品の食べ方（加熱の有無等）主に誰が食べるか（乳幼児、高齢者等）などを明確にし、記載してください。	
手順4	製造工程一覧図の作成	製品について、原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの全ての製造工程を記載してください。	製造工程一覧図
手順5	製造工程一覧図の現場確認	手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直してください。	
手順6 【原則1】	危害要因分析の実施	製造工程ごとにどのような危害要因があるか、どのように管理するかを記載してください。	危害分析表
手順7 【原則2】	重要管理点（CCP）の決定	健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程（CCP；（例）加熱殺菌、金属探知等）を決定してください。	
手順8 【原則3】	管理基準（CL）の設定	管理基準（CL）が確実に守られているか確認できる方法を設定してください。	
手順9 【原則4】	モニタリング方法の設定	CCPが常に達成されていることが確認できる頻度を設定してください。	HACCPプラン
手順10 【原則5】	改善措置の設定	モニタリングの結果、CLが逸脱していた時に講ずべき措置を設定してください。	
手順11 【原則6】	検証方法の設定	HACCPプランが有効に機能していることを実証する方法を設定してください。また、HACCPプラン全体の検証方法を設定してください。	
手順12 【原則7】	記録と保存方法の設定	記録はHACCPを実施した証拠であると同時に、問題が生じた際には工程ごとに管理状況を遡り、原因追及の助けとなります。 モニタリング記録、改善措置記録、一般衛生管理に関する実施記録などHACCPシステム全体に係る記録の方法とその保存方法を設定してください。	