

HACCP 導入型基準について

北海道条例に定める＜HACCP 導入型基準＞を選択する場合、
別紙のチェックリストを用いて、以下の基準要件を満たしているか採点しましょう！

【手順1 HACCP チームの編成】

HACCP チームの編成は HACCP 導入の第一歩です。まずは、食品衛生管理者や食品衛生責任者等、製品についての知識及び専門的な技術のある人により編成される班＜HACCP チーム＞を編成しましょう。

【手順2 製品説明書の作成】【手順3 用途や販売対象者の確認】

製品説明書は、製品の安全管理上の特徴を示すものです。製品の情報を整理するために、製品の名称、原材料、添加物、保存の方法、利用の方法、販売の対象とする者その他製品の安全性にかかわる必要な事項を記載した＜製品説明書＞を作成しましょう。

【手順4 作業工程一覧図の作成】

危害要因を分析するために、作業工程を把握する必要があります。原材料の受入から最終製品の出荷までの全ての作業工程が記載された一覧図＜作業工程一覧図＞を作成しましょう。

【手順5 作業工程一覧図の現場確認】

作業工程一覧図が現場での実際の作業と異なっていた場合、危害要因の分析を確実に実施できないおそれがあります。作業工程一覧図について、実際の作業工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切かどうかを確認し、適切でない場合には、作業工程一覧図の修正を行きましょう。

【手順6（原則1） 危害要因の分析】

作業工程ごとに発生するおそれがある全ての危害の原因となる物質の一覧＜危害要因一覧表＞を作成しましょう。危害要因の分析では、各作業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、その物質が人の健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品説明書に記載された事項を考慮します。また、特定された危害の原因となる物質について、作業工程ごとにその危害の発生を防止するための措置＜管理措置＞を設定し、危害要因一覧表に記載しましょう。

【手順7（原則2） 重要管理点の決定】

製品の安全を管理するための重要な工程＜重要管理点＞を定めましょう。重要管理点は、危害要因の分析の結果、管理措置の実施状況の確認＜モニタリング＞を相当の頻度又は連続的に必要とするもので、一つとは限りません。また、重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載した文書を作成しましょう。そして、重要管理点における管理措置が危害要因の物質を十分に管理することができない場合には、その重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置を設定することができるよう作業工程又は製品を見直す必要があります。

【手順8（原則3） 管理基準の設定】

重要管理点で管理すべき基準値<管理基準>を設定しましょう。管理基準は、危害要因の物質を許容することができる範囲まで低減し、又は排除するための測定値の限界です。管理基準が工程中で達成されないと安全が確認されていない製品となってしまいます。管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度等の測定することができる指標又は外観、食感等の官能的指標により設定しましょう。

【手順9（原則4） モニタリング方法の設定】

管理基準の測定方法を設定しましょう。管理基準に達しているか、温度計、時計、速度計等を用いて測定し、記録し、常時モニタリングを行いましょ。モニタリングは、管理基準が守られているかどうかの確認と管理基準が守られずに作業された製品の出荷の防止をするための方法を定め、その方法に従い十分な頻度で実施しましょう。実施した全てのモニタリングの結果の記録に、実施した担当者及び責任者が署名を行いましょ。

【手順10（原則5） 改善措置の設定】

機械トラブルや製品の取扱い等により管理措置が適切に行われなかった場合の措置<改善措置>を重要管理点ごとに設定しましょう。改善措置は、管理基準が達成されなかったときに、製造工程の中で発生した問題点を修正し、是正するための措置です。改善措置は、管理基準が守られなかったことにより影響を受けた製品の適切な処理（廃棄、再加熱等）も含めましょ。

【手順11（原則6） 検証方法の設定】

危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、記録を基に HACCP プランに従って実施されているか、十分な頻度で修正等の見直しが必要かどうかを見直しましょ。この見直しを<検証>といいます。

【手順12（原則7） 記録と保存方法の設定】

記録は HACCP を実施した証拠です。また、製造した食品の安全性がかかわる問題が生じた場合に、製造工程や衛生管理の状況をさかのぼり、原因を追究するための手助けとなるため、正確な記録を保存することが大切です。必要な記録は次のとおりです。

- ◆危害要因の分析結果と管理措置の設定
- ◆重要管理点の設定
- ◆管理基準の設定
- ◆モニタリング方法の設定及び実施結果
- ◆改善措置の設定及び実施結果
- ◆検証に関する記録
- ◆仕入元、作業の状況
- ◆出荷先、販売先 等

そして、これらの記録は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限、流通の実態等に応じて合理的な保存期間を設定する必要があります。



全ての項目が
「O」であれば
HACCP 導入型基準
に適合しています！