

認定基準(令和2年6月～)

認定基準	
第1 製品説明書	製造又は加工する製品ごとに、次の事項を記載した製品説明書を作成すること。製品説明書は、類似する特性の製品又は工程ごとにグループ化し作成することができる。
	(1)製品の名称、製品分類
	(2)原材料
	(3)添加物
	(4)容器包装の形態及び材質
	(5)製品の食品安全に関する重要な特徴(pH、水分活性等)
	(6)消費期限又は賞味期限及び保存方法
	(7)意図する喫食又は利用の方法
	(8)意図する販売等の対象
第2 製造等工程図	(9)配送方法
	原材料の受け入れから製品の出荷に至る一連の工程の流れを記載した工程図を作成すること。工程には管理のための番号を付すること。
第3 施設設備の図面	施設は外と区画され、交差汚染を防ぐ構造であること。
	次の事項を記載した施設の図面を作成すること。
	(1)施設の構造及び設備の配置
第4 危害要因リスト	(2)作業場内の清浄度に応じた区分
	食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置及びCCP(重要管理点)を記載した危害要因リストを作成すること。危害要因リストの作成にあたり、必要な書類を整えること。
第5 CCP整理表	第4に掲げる危害要因リストのCCPにおける次の事項を定めたCCP整理表を作成すること。
	(1)対象となる工程番号および工程
	(2)危害要因
	(3)モニタリング
	ア 監視対象
	イ 監視方法
	ウ 管理基準
	エ 頻度
	オ 実施者
	(4)改善措置
	ア 管理基準から逸脱した時に、工程の管理状況を元に戻す措置
	イ 工程の管理状態が不適切であった間に製造された製品に対する措置
	ウ 担当者
	(5)管理基準設定根拠
	(6)検証方法
	(7)記録文書名
第6 検証に関する書類	CCP整理表で定めた事項及びHACCPシステム全体の検証のほか、必要な検証を実施し、検証に関する書類を作成すること。作成する書類には次の事項を含むこと。
	(1)校正
	(2)製品試験
	(3)記録の見直し
	(4)その他の検証行動
第7 記録の方法に関する書類	食品安全を確保するために必要な文書を作成し、記録をとり、必要な期間保持しなければならない。また、記録文書を管理するため、保管場所及び保管期間を定めた一覧を作成し、申請時に提出すること。
第8 一般衛生管理	一 食品衛生責任者の選任
	二 施設の衛生管理
	三 設備等の衛生管理
	四 使用水等の管理
	五 ねずみ及び昆虫対策
	六 廃棄物及び排水の取扱い
	七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
	八 検食の実施
	九 情報の提供
	十 回収・廃棄
	十一 運搬
	十二 販売
	十三 教育訓練
	十四 その他

第1 製品説明書
第2 製造等工程図
第3 施設設備の図面
については、作成が必要です。
基準に適合しているか確認しますので、
求めに応じて提示・説明をお願いします。

認定にあたって提出が必要な書類

第4 危害要因リスト
第5 CCP整理表
第6 検証に関する書類
第7 記録の方法に関する書類

これらの書類を変更する場合には、届出が必要です。



第8 一般衛生管理は食品衛生法施行規則 別表17の内容と同様です。
(例えば設備等の衛生管理は、清掃箇所や頻度、清掃方法を施設の实情に応じて決めてください。)

基準に適合しているか確認しますので、求めに応じて提示・説明をお願いします。