

北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度の 評価調書の採点項目に関する留意事項について

評価調書で採点する際の留意事項を2点お伝えします。

II-B HACCP に関する取り組み

② HACCP についての講習会

②HACCP についての3日間以上の講習会を受講して いますか。(例えば、北海道主催の専門講習会レベル)	□している		□していない
---	-------	--	--------

受講した講習会が下記要件を全て含んでいる場合には、開催期間の長さを問わず、講習会を受講していると評価して構いません。(例：道立保健所が実施するHACCPに基づく衛生管理のための講習会(旧専門講習会))

- ア HACCPとは
- イ HACCPに沿った衛生管理の制度
- ウ HACCPの特徴
- エ HACCPシステムのメリット
- オ 一般衛生管理とは
- カ HACCPと一般衛生管理の関係
- キ HACCPの7原則12手順
- ク 危害要因分析結果表の作成
- ケ 重要管理点整理表の作成
- コ ク及びケについては、演習が行われていること



HACCP プランの見直し(内部検証)に必要な事項

検証実施項目	区分	必要な事項	確認書類	チェック
短期的な検証 (日・週)	CCP におけるモニタリング・改善措置結果の確認	①モニタリング結果がCLを逸脱していないか	モニタリング記録	
		②CLを逸脱している場合、正しく改善措置がとられているか	改善措置記録	
		③CLを逸脱した製品は、正しく処理されているか	//	

HACCPプランの見直し(内部検証)の短期的な検証①～③は下記のとおり記入してください。

- ①モニタリング結果がCLを逸脱していないか。
 - ：モニタリング結果がCLを逸脱していない。
 - モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが適切に対処している。
 - ×：モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが適切に対処していない。
- ②CLを逸脱している場合、正しく改善措置がとられているか。
 - ：モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが正しく改善措置がとられている。
 - ×：モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが正しく改善措置がとられていない。
 - －：モニタリング結果がCLを逸脱した事例がない。
- ③CLを逸脱した製品は、正しく処理されているか。
 - ：モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが、製品を正しく処理している。
 - ×：モニタリング結果がCLを逸脱した事例があったが、製品を正しく処理していない。
 - －：モニタリング結果がCLを逸脱した事例がない。