

HACCP プランを完成する簡単な指針

HACCP は食品業の中で食品安全ハザードが責任をもって管理されていることを保証し、これが実際毎日実践されていることを証明するための広く認められた手法である、

本指針では、ある食品業の特徴を反映できるように作成可能な一群のひな形文書について解説する。

HACCP プランを完成する簡単な指針

この簡便指針の目的は、「日誌」ならびに「食肉産業指針」に記述され「食肉プラント HACCP ガイダンスパック」の最後に挿入されている HACCP プランのひな形文書を、作業員が完成するための便宜を与えることである。

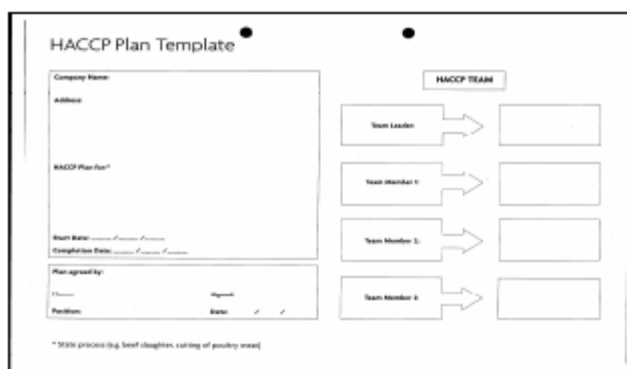
ひな形文書を完成する前の段階で、もし HACCP 7 原則の理解のために参考資料が必要な場合は、「食肉プラント HACCP マニュアル」を参照するのが有益だろう。「食肉産業指針」の HACCP の章、特に汎用 HACCP プラン、を参照するのも参考となる。そこには、会社の HACCP プランを作成する時に検討せねばならないハザードのタイプ及び食品安全管理手順が示されている。

会社の HACCP プランを作成するために、次の 10 ステップをたどるべきである。

1. HACCP ひな形の第 1 ページを完成する。

次の詳細を記入する：

- －会社
- －プランに含まれるべきプロセス（例えば、肉牛と殺、肉挽き）；及び
- －プラン作成の推進人（HACCP チーム）の名前



2. 「範囲」及びプロセスフローのページを完成する

a) プランに含まれるべき生産プロセスを記述する：

- －該当プロセスの開始点と終了点；
- －対処すべき食品安全ハザードのタイプ；
- －製品とその使用目的；
- －製品の顧客と最終消費者；
- －製品の包装、保管及び配送の方法；そして
- －加工及び安全情報

討論に時間をかけ、プランの範囲について HACCP チームメンバーで合意すること。

b) フローダイアグラムを完成する (生産プロセスのステップ毎の「生命史」)。

プロセスステップのリストは、HACCP プロセスの次の段階に対し正確でなければならぬ、従って、リストが完全であり正確な順序であることを確認すること。仮定のままに進んでプロセスステップを間違えることが非常に多い。

... 次を含めるのが非常に大切である：

- プロセスにはすべてをインプット；
- ステップ間の意図した遅延；
- 異なる作業シフトによっては異なる作業手順；
- 再生用の半製品のプロセスへの再投入 (頻度が少ない場合でも)；及び
- プロセスを出るすべてのアウトプット (例えば、臓器、可食副産物)。

3. 各プロセスステップについて「管理点 (CP) 特定」ページを完成する。

a) 上記ステップ 2b で特定された各プロセスステップの食品安全ハザード(微生物学的、化学的、物理的)を特定する。

b) 各特定ハザードをコントロールするコントロールメジャー(適正衛生作業及び作業衛生手順)を記述する。

ハザード、コントロールメジャー及び重要管理点 (CCP) のガイドとして、FSA (食品基準庁) の汎用 HACCP プランを参照のこと。

4. 食品の安全にクリティカル（決定的）に重要である管理点（CCP）を特定する
 作業者が自分の担当作業の CCP を決定するのが普通であるが、食肉生産のプロセスステップ中にはハザードのコントロールのために特に規定された法令規準がある、その主要なもののは：

- ・ と殺及びドレッシングのために搬入される家畜は清潔で健康であること、又カッティング及び処理加工のために受け入れられる枝肉及び／又は肉及び他の原料は適切なものであること；
- ・ ドレッシング、特に皮／羊毛／ペルト／皮膚／羽毛の分離及び内蔵摘出、は衛生的に行われ、枝肉には目視できる汚染がないこと；
- ・ SRM コントロールは関係する法規基準通りに実施されること；
- ・ 保管、荷積み及び輸送時の肉の温度管理基準が遵守されること。

これらの管理点（その他の CCP も）は、潜在的に不安全な食品が市場に出荷されないことを保障するために、少なくとも、「法令上」あるいは「クリティカル」な限度を必要とし、同時にモニタリング及び改善措置手順を必要とし、さらに以上の行動が実行されたことを示す記録を必要とする。

5. 各 CCP の各コントロールメジャー毎に少なくとも一管理基準を設定する。

The image shows a HACCP Plan Template form. It is divided into several sections: 'Process Step', 'Control Measures', 'Monitoring Plan', and 'Corrective Action Plan'. A yellow arrow points to the 'Monitoring Plan' section, which contains a table with columns for 'Procedures', 'Frequency', 'Responsibility', and 'Records'. Below this table are fields for 'Revised', 'Date', 'Completed By', and 'Checked'.

管理基準は製品の安全のために許容可能な最高値か最低値である（例えば、時間、pH,温度）。管理基準は製品の受容性と不受容性、あるいは安全と不安全を区別する。少なくとも法令上の限界と同等に厳しくなければならない。

モニタリング実施及びその結果の記録に責任を有する従業員は明確な指示を与えられ、また問題発生時の必要実施事項をよく理解していなければならない。

6. 各 CCP にモニタリング手順を設置する。
 モニタリングは事前手配された一連のチェックであり、それはコントロールメジャーが失敗の危険にあるかどうかを提示することができ、必要な場合は改善措置を出動させる。決

定し記録することは：

- (a) クリティカル及び／又は「法令」基準のモニタリングの方法；
- (b) チェックの場所とその実施頻度；
- (c) モニタリングを実施する担当者(ふつう従業員が自分の担当の仕事をチェックすべき)；
- (d) 記録される情報の種類と記録の場所（下の「日誌」参照）；及び
- (e) モニタリングの適切な実施状態をチェックする担当者、及びそのチェックの記録の場所。

7. 各 CCP について、いかなる問題も起こりうることを想定して、各ケースについての改善措置を決定する。

迅速な改善措置は作業者の責任の証拠である。

決定して記録する：

- (a) 下記の目的に対しどの改善措置がとられるべきか：

- (i) コントロールを回復する；
- (ii) プロセスがコントロール外の間生産された影響を受けた製品の処分；
- (iii) 問題の再発防止のための原因調査。

次に下記を決定する：

- (b) 改善措置実行の責任者；
- (c) どの情報が誰により、どこに記録されるべきか（下記の「日誌」参照）；そして
- (d) 改善措置の適正な実施を誰がチェックするか、そのチェック結果はどこに、いかに記録されるか。

HACCP Plan Template
CONTROL POINT IDENTIFICATION – IMPORTANT: COMPLETE A COPY OF THIS PAGE FOR EACH PROCESS STEP

Process Step	Control Measure	Notes
Food Safety Hazards and Causes		A Critical Control Point (CCP) is a process step at which control is essential to prevent, eliminate or reduce a hazard to an acceptable level. The decision tree annexed to PART THREE, Chapter 1 of the Meat Industry Guide may be used to help determine CCPs. If this process step is a CCP establish at least one critical limit, monitoring procedure and corrective actions for this step. If this process step is one of these: <input type="checkbox"/> Acceptance of animal health certification <input type="checkbox"/> Acceptance of raw meat (faecal contamination/temperature) <input type="checkbox"/> Packing finished food (not at manufacturing) <input type="checkbox"/> Meat Refill <input type="checkbox"/> Cooling storage/dispatch (temperature) If a CCP is not required by the regulations, if not identified as a CCP, establish a 'good' limit, monitoring procedure and corrective actions for this step.

CCP/CP No.	CRITICAL/LIMIT/ LIMITS	MONITORING PLAN				CORRECTIVE ACTION PLAN			
		Procedures	Frequency	Responsibility	Records	Procedures	Responsibility	Records	
Version	Date	Completed by:							

8. HACCP プランを検証する。

検証は HACCP に基づく手順がその目的(食品安全ハザードをコントロールする)通りの効果を達成しているかをチェック、再確認することを意味する。これらのチェックは：

第 1 は計画実施の前ー「バリデーション」と呼ばれる、第 2 は実施の後ー「検証」と呼ばれる、である。

決定して記録する：

- (a)実施されるバリデーション及び検証チェックの題目及び日時―「日誌」ページにヒントが記述されている；
- (b) 実施の責任者；
- (c) 記録されるべき情報と記録者及び；そして
- (d) バリデーション及び検証チェックの適切な実施をチェックする責任者、記録の方法及び場所。

9. 文書化

HACCP に基づくシステム、衛生手順、チェック、行動は、自身のため、顧客のため、公的検査のために証拠が提出できるように文書で記録される必要がある。

実行しやすく、常に最新の記録ができるように、文書の作成作業は単純にするのがよい。

記録に際しては、記録者名を明らかにしなければならない。

小企業で、現在、どのような形であれ記録維持整備ができていない場合には、「**食肉生産者用食品安全管理日誌**」が利用できる。「FSA 食肉プラント HACCP ガイダンスパック」中の「モデル文書」も参照のこと。

○ HACCP 文書

例としては：範囲、プロセスフローダイアグラム、危害分析、重要点／法的基準決定、ならびにモニタリング、改善措置、バリデーション、検証レビュー及び各種変化の調整、に関する HACCP プラン文書及び説明書がある。

□ ポリシー文書

例としては：会社の適正衛生ポリシー、手順及びモニタリング及び改善措置などの記録実施のための従業員指示書、がある。

△ 記録

例としては：モニタリング結果を示した完成されたチェックリスト又は「日誌」のページ（下記参照）；改善措置；バリデーション、検証、及びレビューのチェック、がある。また、温度測定、校正結果、微生物検査結果、顧客からの苦情、及び監査報告を含む。

○ 「食肉生産者用食品安全管理日誌」



日誌は、事業の衛生作業についての重要な情報を維持し、食品安全管理手順の監査人に証拠を提出するのに用いることができる。

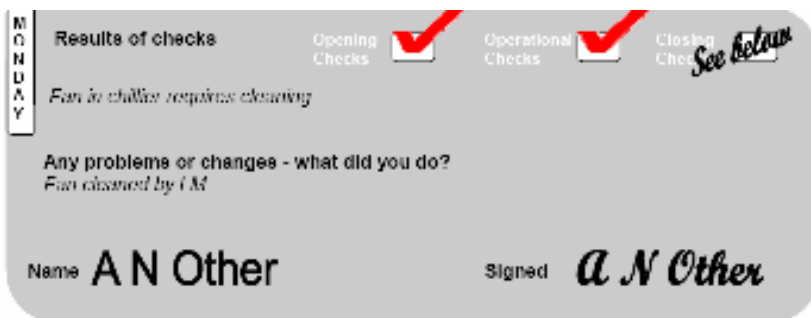
毎日のチェックリスト—従業員により、毎日実施される必要があるチェックをリストアップしている：

- 生産開始前
- 生産作業中
- 生産終了後

△ 日毎の日誌

責任者は下記を確認するために、日誌に毎日署名しなければならない、：

- ・ 開始時、作業時、終了時チェックが実施された、そして
- ・ 衛生手順が守られた



MONDAY

Results of checks

Opening Checks

Operational Checks

Closing Checks *See below*

Fan in chiller requires cleaning

Any problems or changes - what did you do?
Fan cleaned by AM

Name **A N Other** Signed *A N Other*

- ・ 一日に一回～数回のチェックがある場合（例えば、始業前洗浄、冷却機の温度）— 各チェックのすべての結果を書き込む。
- ・ 一日のチェック回数がより多い場合（例えば、枝肉汚染、製品温度）— 問題の生じた時の記録だけが必要である。これは、例外報告と呼ばれる。
- ・ とられた改善措置のすべてを記録する。

実際にチェックを実施しないで、欄にチェックマークをつけないこと。

△ 4週毎のチェック

前4週間を見直し、継続的な問題又は行なわれた重要な変化、あるいは、それらへの対処の様子を記述する。

例えば、継続的に問題を起こす1台の機械、洗浄又は有害動物管理手続きについての従業員（又はコントラクター）への催促など。一定の訓練実施の必要性又は新冷却機導入のためのHACCPプランの修正などもあろう。

4-Weekly Checks date: / /

Look back at the last four weeks and note down any persistent problems or any significant changes that have been made and how you are dealing with them.

	Any problems?	Action Taken
• Water supply?		
• Water supply?		
• Maintenance?		
• Cleaning?		
• Pest control?		
• Training?		
• Personal hygiene?		
• Raw materials?		
• General staff/management?		
• Storage?		
• Dressing?		
• SMA Personnel?		
• Critical temperatures?		
• Cooling?		
• Processing?		
• Transport?		
• Waste?		
• Waste?		
• Waste?		

10. HACCPに基づくシステムのレビュー

HACCPプランを年1回はレビューする（製品、手順、法令、又は顧客からの苦情、あるいは監査報告に変化があり、すでに実施した場合は除き）。

変化のあった場合には、レビューで食品安全手順が有効性を維持していくことを保障しなければならない。

レビューにより、HACCPプランのある側面の変更の必要性が指摘されるかもしれない、例えば、範囲、プロセスフローダイアグラム、技術データ及び危害分析、コントロールメジャー、CP決定の判断、重要点/法的基準、モニタリング

HACCP Plan Template

HACCP PLAN REVIEW CHECKLIST

You need to make sure your HACCP plan(s) are still accurate. It may be necessary to change the plan, when there are changes to your product, procedures, legislation or perhaps as a result of customer complaints or an audit report.

Use the answers to the questions on the previous page (Verification of the HACCP plan) to help complete this HACCP Plan Review checklist

	Yes	No	AMENDMENT REQUIRED:	Details of Amendment(s)
Does the scope accurately describe the process? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Yes <input type="checkbox"/> or No? <input type="checkbox"/>	
Do the process steps correspond to the flow diagram? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Are controls valid for each hazard (Biological, Chemical and Physical)? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Do the CCPs/CPs remain the same? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Are critical/legal limits adequate? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Are monitoring procedures still effective? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Are appropriate corrective actions identified? If No - amend Plan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

REVIEW CARRIED OUT BY:

Name:	Position:
Signed:	Date: / /
Date of Next Review: / /	

チェック、改善措置及び記録。

レビュー結果を記録すること。必要なら HACCP プランを修正すること。

会社で HACCP プロセスを用いて食品安全を管理することは、次のことの実践に役立つ：

実施の必要性を、	－計画(PLAN)する、そして文書にする；
食品安全を維持するために計画を	－実施(DO)する；
食品安全を維持するための計画の実施を	－チェック(CHECK)する、チェックしたことと時間を文書化し、そして
食品安全の問題を改善するために	－行動(ACT)する、そして問題について何時、何が実施されたかを文書化する。