



危害分析

1. 製品や原料の仕様書を文書としてまとめます。
2. 工程フローを文書化します。
3. どんな食品危害があるか抽出します。
(重要管理項目を設定する)

危害の管理

1. 管理基準を設定します。
(温度、湿度、時間他)
2. 危害を管理するための手順書を作成します。
(衛生管理手順)
3. 衛生管理手順を従業員に理解させます。(教育)

モニタリング

1. 各部門の会議等で問題点を話し合います。
2. 毎月のコンプライアンス委員会で各部門の進捗状況を点検します。
3. 年2回、内部監査でお互いにチェックし合います。

アクションプラン

1. 各部門において危害を管理する目標を立て実行します。(検証)
2. 商品事故(不適合)が発生した場合、原因を究明、除去し、是正します。(工場点検、棚卸監査、他記録点検)
3. 点検結果や是正処置を記録します。