|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

施設概要説明書 (例)

営業者名

法人の場合、法人名、代表者とその役職も記載

○○食品株式会社　代表取締役　奈良太郎

名称

○○食品株式会社　奈良第一工場

営業許可証または営業報告書のとおり

営業所所在地

奈良県奈良市○○

連絡先

Tel 0000-00-0000

FAX 1111-11-1111

Mail aaaaaaa@bb.jp

申請業種

認証を受ける業種を記載（許可証または営業報告を参照）

食品の冷凍又は冷蔵業

施設情報

|  |  |
| --- | --- |
| 項目 | 内　　　　　　容 |
| 製造 | 品目の種別 | 冷凍食品 |
| 製造能力 | 10,000 個/日 |
| 従業員数 | 50人 |
| 配送管理 | 配送区域 | 関西全域 (大阪府、京都府、奈良県、滋賀県、和歌山県、兵庫県) |
| 配送所要時間 | 30分～5時間 |
| 配送温度 | -25 ℃ |
| 主な販売対象 | スーパー等の販売店 |
| 備考直接の販売先のことについて記載害虫駆除状況や製品検査状況等を適宜記載 | △△株式会社へ害虫駆除を依頼（月1回モニタリング、半年ごとに駆除）□□株式会社へ製品検査依頼（微生物、栄養成分） |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

**HACCP チーム編成表 (例)**

構成メンバーの部署名と役職を１名ずつ記載

○構成メンバー

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 部署名 | 役職名 | 氏名 |
| 品質管理部門 | 課長 | 奈良　一郎 |
| 品質管理部門 | 係長 | 奈良　二郎 |
| 製造部門 | ライン担当主任 | 奈良　□□ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **HACCP について専門的な知識及び技術を有する者の氏名及び資格等** | **HACCP チームにおける役割** | **担当業務内容** |
|  | **氏名** | **資格・実務経験等** |
| 1 | 奈良　一郎 | HACCP コーディネーター（日本HACCPトレーニングセンター） | HACCP システムの統括 | 統括 |
| 2 | 奈良　二郎 | 指定研修修了 | 危機管理 | CCP の管理 |
| 3 | 奈良　□□ | 本工場製造部門で10年間勤務 | CCPモニタリング | CCP-2のモニタリング記録 |
| 4 | … |  |  |  |
| 5 | チームの中心的役割を担う者が奈良県指定研修を修了していること |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  | 一連の書類で役割や担当の内容が矛盾していないこと |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

**期限設定根拠（例）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **製品名称** | 大和○○○ | **賞味期限** | 製造日から1年 |
| **製造年月日** | H29年4月1日 | **安全係数** | 0.7製品の特性から安全係数を設定おおむね0.8以下 |
| **保存条件（温度）** | 未開封品を冷凍庫（-20℃以下）で保存 |
| **検査日****指　標** | **製造日****H29. 4. 1** | **6か月後****H29.10. 1** | **期限日****H30. 4. 1** | **16か月後****H30. 8. 1** | **自社基準** |
| **理化学****試験** | 酸価 | 0.3 | 0.4 | 0.5 | 0.5 | ＜3.0 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **微生物****試験** | 一般生菌数 | 200 | 200 | 200 | 200 | ≦10,000/g |
| 大腸菌群 | （－） | （－） | （－） | （－） | 陰性 |
| 黄色ブドウ球菌 | （－） | （－） | （－）期限の設定根拠となる指標を設定「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月厚生労働省農林水産省）に基づく期限表示の設定根拠となっていること | （－） | 陰性 |
| **官能****検査** | 外観 | 15 | 15 | 15 | 15 | ＞10 |
| 臭い | 15 | 15 | 13 | 13 | ＞10 |
| 味 | 15 | 15 | 13 | 11 | ＞10 |
| **総合評価** | 適合 | 適合 | 適合 | 適合 |  |
| **期限設定根拠** | 微生物数には変化が見られなかった。製造日から酸価がわずかに上昇しており、官能検査も徐々に劣化が見られるが、16か月後においても自社基準に適合している。消費者の嗜好等を勘案して安全係数0.7を乗じて、賞味期限は、製造日から1年間とする。 |

理化学試験、微生物試験の検査成績書を添付すること。

製品説明書との整合性がとれていること

**官能検査実施結果（例）**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **検査日****指標・実施者** | **H29. 4. 1** | **H29.10. 1** | **H30. 4. 1** | **H30. 8. 1** | **評　価** |
| 工場長 | 外観 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○：良好△：普通×：不良不良の場合はその状態を記載すること。 |
| 臭い | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 味 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 製造部長 | 外観 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 臭い | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 味 | ○ | ○ | △ | △ |
| 品質管理担当 | 外観 | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 臭い | ○ | ○ | △ | △ |
| 味 | ○ | ○ | ○ | △ |
| **合計点** | 外観 | 15 | 15 | 15 | 15 | ○：５点△：３点×：０点 |
| 臭い | 15 | 15 | 13 | 13 |
| 味 | 15 | 15 | 13 | 11 |

製品説明書や製品表示見本に記載された原材料との整合性がとれていること

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

**原材料確認結果一覧表（例）**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **原料名** | **製造者情報** | **遺伝子組換え****表示対象食品** | **アレルギー表示対象食品** | **栄養成分****表示事項** | **表示対象****添加物** | **原産地****表示事項** | **その他** |
| 大豆 | とうもろこし | ばれいしょ | 菜種 | 綿実 | アルファルファ | てんさい | パパイヤ | 小麦 | そば | 卵 | 乳 | 落花生 | えび | かに | その他21品目 | 熱量 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 食塩相当量 |
| 衣用ミックス粉 | 奈良○○株式会社 | 非組換え | × | × | × | × | × | × | × | ○ | × | × | × | × | × | × | 大豆 | 165kcal | 10 g | 5g | 20g | 0.5g | デキストリン | 奈良県 |  |
| … |  |  |  |  |  | それぞれの原料について、遺伝子組換えやアレルギー表示、栄養成分表示、添加物、原産地等の食品表示の根拠となる項目を表にして整理 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

製品表示見本 (例)

表示のある面すべてを記載

(表面)

　　　　　　　　冷凍食品

大和○○○

健康増進法に規定する健康保持増進効果に関する虚偽又は誇大な表示をはじめ他法令に抵触するような表示が含まれていないこと

油で揚げてあります

(裏面)

＜冷凍食品＞

|  |  |
| --- | --- |
| 名称 | 冷凍○○○（加熱用） |
| 原材料名 | 鶏肉（国産）、食塩、香辛料、砂糖、衣（米粉、小麦粉、でん粉、大豆、香辛料、食塩、デキストリン） |
| 添加物 | 調味料（核酸）、保存料（ソルビン酸Ｋ） |
| 内容量 | 200 g |
| 賞味期限 | 29.12.1 |
| 保存方法 | -18℃以下で保存してください |
| 製造者 | ○○食品株式会社奈良県○○市×××１－１－１ |

調理方法（電子レンジ専用）：凍ったままの商品を皿に並べて...

凍結前加熱の有無：加熱してあります。

・食品表示法及び他法令に基づく表示がなされていること

（経過措置期間中は旧基準でも可）

・製品説明書および各表示根拠書類と整合性がとれていること

|  |
| --- |
| 栄養成分表示100g当たり |
| 熱量 | 255 kcal |
| タンパク質 | 15 g |
| 脂質 | 15 g |
| 炭水化物 | 15 g |
| 食塩相当量 | 1.5 g |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

施設見取図 (例)

原料入荷から製品出荷に至る一連の動線をすべて記載

**更衣室**

実際の現場と一致した見取図となっていること

**冷蔵室**

**冷凍室**

**ドッグシェルター**

トイレ

下駄箱

**従業員入口**

**製品保管庫**

手洗い

**包材保管庫**

**製品保管**

**冷凍室**

**梱包室**

**包装室**

手洗い

２槽シンク

**上処理室**

手洗い４台

**前室**

**事務室**

**材料保管庫**

手洗い４台

**検収室**

作業台

２槽シンク

作業台

作業台

２槽シンク

**前室**

**下処理室**

作業台

汚染区域

**エアシャワー**

準清潔区域

清潔区域

印字機

手洗い

**器具等**

**保管庫**

製品の移動経路

人の移動経路

区域や動線は区別しやすいようにわかりやすく色や形状を分ける

**器具等**

**保管庫**

金属探知機

ウェイトチェッカー

包装機

フライヤー

急速

冷却器

動線が入り組んでいる場合は講じている汚染防止措置について記載

施設内の機器や設備等を記載

各区域が隔壁による区画、もしくは、床面のライン等で明瞭に区分されていること

|  |  |
| --- | --- |
| 作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

事故処理手順書 (例)

連絡及び指示体制



事故等を探知した従事者（消費者）から責任者への連絡や指示体制、その他、本社、取引先や行政機関などへの連絡等についても記載

事故等発生時の処理の流れ

機器類の不良、製品検査の不適、消費者等からの異物混入届や健康不良の申出等の様々な事故を想定して具体的に記載

|  |
| --- |
| 探知 |
|  |
| 調査 |
|  |
| 関係者へ連絡 |
|  |
| 被害拡大防止 |
|  |
| 再発防止対策 |

出荷前の事故（原材料の不具合、機器の故障等）

① 事故を探知した者は以下の事項を確認して製造部門責任者へ連絡。

・発生日時　・事故内容　・該当品

② 製造部門責任者は、以下の緊急措置を指示し、品質管理部門、総括責任者へ連絡・報告する。

・製造の一時停止　・該当品の確保

③ 総括責任者は、事故内容を本社へ報告し、必要に応じて関係機関に報告・相談を行い今後の方針を検討、決定する。決定事項を関係者へ指示する。

・製造、出荷の停止　・該当品の廃棄　・事故設備の改修

④ 各部門責任者は、実施した措置を記録、結果を確認し、総括責任者に報告する。

⑤ 総括責任者は本社と協議して製造の再開を決定し、各部門に指示する。

出荷後の事故（消費者からの異物混入、健康被害の申出）

1. 事故を探知した者は以下の事項を確認し、品質管理部門に連絡する。

・発生日時　・申出内容　・申出者情報　・対象食品

1. 品質管理部門は、申出者に詳細を確認し緊急の対応を行うと同時に製造部門責任者に連絡する。
2. 製造部門責任者はすぐに総括責任者に報告すると同時に製造部門の調査を行う。
3. 本社は回収等の措置を決定し、以下の指示・対応を行う。

・製造、出荷の停止　・回収範囲の決定　・取引先への連絡　・報道機関への連絡

1. 各部門責任者は、実施した措置を記録、結果を確認し、総括責任者に報告する。
2. 総括責任者は本社と協議して製造の再開を決定し、各部門に指示する。

措置等の決定者、実施担当者をあらかじめ決定

製品回収等の実施体制、措置内容、連絡・周知方法

◇製品回収等の実施体制

製品回収が必要な場合は、対策本部を組織し適切な措置をとる。

社長：商品の回収措置を決定し、各部門へ指示する。

営業部長：取引先へ連絡し、各営業担当者へ回収の指示をする。

広報部長：社告の掲載を報道機関へ連絡する。

品質管理部長：消費者からの問い合わせ、健康被害への対応をする。

製造部長：回収された製品を保管、廃棄する。

工場長：回収製品の事故原因の調査、改善措置を講じる。

原因等の調査方法、状況に応じてどのように措置するか記載

◇措置内容

事故対策本部は、以下の措置を実施する。

・当該製品の製造停止、事故の恐れのある製品の出荷を停止する

・苦情内容、件数、流通範囲、事故原因等から回収を行う製品の範囲を決定する

・取引先が特定できる製品の流通停止、製品回収

・不特定多数へ販売済み商品に対応する（広告、返送の手続き）

・回収製品の記録、保管、廃棄を行う

・事故原因の調査、再発防止のための対策を講じる

関係部署への伝達、保健所への報告や消費者への報告方法等を記載

◇連絡・周知方法

　事故対策本部は、次のとおり関係者等に連絡する。

・営業部長は取引先へ製品回収の依頼文書をメールもしくはFAXで送付する。

・広報部長は報道機関へ社告掲載することを連絡する。

・品質管理部長は届出のあった消費者への対応・報告をする。

・工場長は保健所へ自主回収着手報告書及び自主回収修了報告書を提出する。

|  |  |
| --- | --- |
| 　作成・変更年月日 |  |
| 作成・承認者記名 |  |

文書管理規定　(例)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 作成、保存すべき書類 | 保存方法 | 検証内容 | 保存期間 |
| 1 | 一般的衛生管理に関する手順書 | 書棚Ａ | 適切な管理方法であるか確認 | 3年 |
| 2 | 一般的衛生管理実施記録 | 書棚Ａ | 記録内容の点検 | 3年 |
| 3 | モニタリング実施結果記録 | 書棚Ｂ | 記録内容の点検・評価 | 5年 |
| 4 | 改善措置の実施記録結果 | 書棚Ｃ | 記録内容の点検・評価 | 10年 |
| 5 | 事故等の処理結果記録 | 書棚Ｃ | 事故原因の解析 | 10年 |
| ⋮ |  |  |  |  |

製品の期限や機器の保守管理を踏まえて、妥当な保存期間を設定していること

HACCPプランに関する記録、一般衛生管理に関する記録書類について定めていること