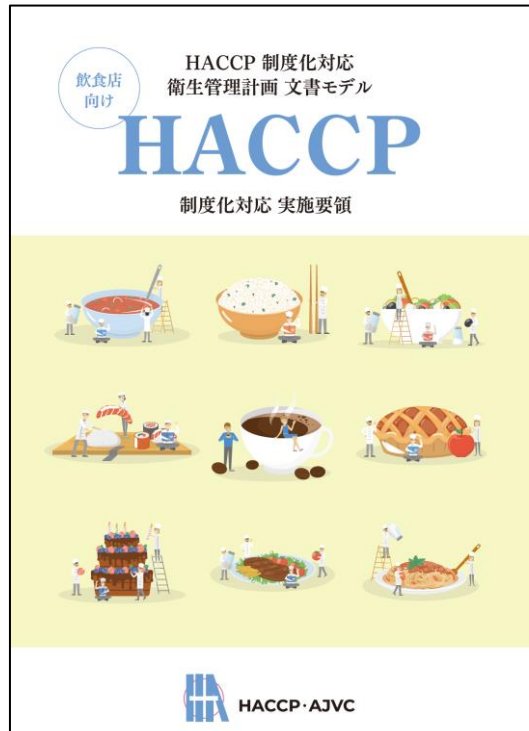


# HACCP制度化への準備はできていますか？

衛生管理計画 モデル文書  
「HACCP実施要領」(冊子)  
(製造業編、飲食店編)

衛生管理計画 関連文書保管サイト

Web-HACCP



← → ↻ ▲ 保護されていない通信 | iso-fsms.net/haccp/?3.衛生管理計画

トップ 単語検索

Web-HACCP

3.衛生管理計画  
Top/3.衛生管理計画

ABC食品

- 0. サイトマップ
- 1. 法令・規制検索
- 2. HACCP手引書
- 3. **衛生管理計画**
- 4. 一般衛生管理文書
- 5. 衛生管理実施記録
- 6. HACCP関連文書
- 7. HACCP記録
- 10. 管理部門
- 11. 営業部門
- 12. 製造部門
- 13. 品質保証部門

食品衛生法 第二章 食品及び添加物

食品衛生法 施行規則 第六十六条の二

食品衛生法 施行条例 施設の基準

食品衛生法 施行規則等の改正に伴うの更新手順  
①法改正の都度及び衛生管理計画及び手順書の効果を検証、レビュー⇒②第三版(No.3)から改訂箇所は赤字で表記⇒③HACCP責任者が承認する。

No.2 承認日 2022年6月1日 (2021年6月1日制定) : today 2022-11-26

衛生管理計画 - 目次 - HACCP 制度化に伴い制定 (斜体赤字表記は選択条件)

- 3. 衛生管理計画/0. 会社概要・適用範囲
- 3. 衛生管理計画/1. HACCP実施要領
- 3. 衛生管理計画/2. 目的・適用法令及び規制・衛生管理体制
- 3. 衛生管理計画/3. 用語及び定義
- 3. 衛生管理計画/4. 建物の構造と配置
- 3. 衛生管理計画/5. 施設及び作業区域の配置
- 3. 衛生管理計画/6. ユーティリティ：空気、水、エネルギー
- 3. 衛生管理計画/7. 廃棄物及び廃水処理設備
- 3. 衛生管理計画/8. 装置の構造、衛生及び保守
- 3. 衛生管理計画/9. 清掃・洗浄及び殺菌・消毒
- 3. 衛生管理計画/10. 有害生物 (そ族、昆虫等) の防除
- 3. 衛生管理計画/11. 要員の衛生
- 3. 衛生管理計画/12. 購入材料の管理
- 3. 衛生管理計画/13. 交差汚染・二次汚染の予防手段

## 営業者が実施すること

★原則として、すべての食品等事業者が対象となります

でも、どんな衛生管理計画を作ればよいかわからない。  
わからないから手引書の通りにやるしかない。  
やってみたけど、手引書は自分の現場に合っていない

1. 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図る
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
3. 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）検証し（振り返り）、必要に応じて内容を見直す

## 公衆衛生上必要な措置に関する基準 （食品衛生法施行規則別表第17及び別表第18）

### 一般的な衛生管理に関すること

1. 食品衛生責任者等の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8. 検食の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

### 食品衛生上の危害の発生を防止するために 特に重要な工程を管理するための取組 （HACCPに沿った衛生管理）に関すること

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. 小規模営業者等への弾力的運用

要は、コレをやって  
いれば  
HACCP制度化対応  
はOK！

# 開発の経緯

2021年6月1日から原則すべての食品事業者に  
「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられています。

しかし実際には……

- 「衛生管理計画の作り方がわからないので、業界団体の手引書の通りにやっているけど、現場に合っていない」
- 「取引先や保健所から『手引書通りでない』と指摘された」
- 「保健所の食品衛生監視票に基づく点検で、どう対応すればよいかわからない」

皆さんは、こんな誤解をしていませんか？

- －50人以上の施設では「HACCPに基づく衛生管理(Codex HACCP)」を実施しなければならない。
- －「HACCPに基づく衛生管理(Codex HACCP)」は難しいから、小規模施設では実施困難だ。
- －50人未満の施設では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施しなければならない。
- －「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のやり方＝手引書に従う



これらはすべて不正確です。  
手引書は万能ではありません。  
HACCP実施を保証するものでもありません

個々の現場で**ハザード分析を行い**、  
それに基づく**衛生管理計画を作成し**、  
**見直ししながら改善する**のがHACCPです



GOOD!

# HACCP実施要領【製造業向け】の特徴

## 【本書で提示する「衛生管理計画」の目次】

0. 会社概要・適用範囲
1. HACCP実施要領〔衛生管理計画規定事項・手順〕
2. 目的・適用法令及び規制・衛生管理体制
3. 用語及び定義
4. 建物の構造と配置
5. 施設及び作業区域の配置
6. ユーティリティ: 空気、水、エネルギー
7. 廃棄物及び廃水処理設備
8. 装置の構造、衛生及び保守
9. 清掃・洗浄及び殺菌・消毒
10. 有害生物(そ族、昆虫等)の防除
11. 要員の衛生
12. 購入材料の管理
13. 交差汚染・二次汚染の予防手段
14. 製造工程の管理(手直しを含む)
15. 製品情報及び消費者の認識
16. 倉庫保管及び輸送・納品
17. 食品防御
18. 緊急事態への備え及び対応
19. 製品のリコール手順(回収・廃棄)
20. 危害分析・重要管理点(HACCP)方式の運営要領



HACCP制度化で求められている「衛生管理計画」そのものです。

「食品衛生監視票」との整合性も考慮しており、保健所の監視指導への対応も想定した内容になっています。

従業員の人数に関係なく、**「HACCPに基づく衛生管理」**を構築できます

ISO/TS22002-1に沿って一般衛生管理とHACCPを構築できる  
⇒法規制をクリアした上で、衛生管理・品質管理に取り組める  
⇒将来的なFSSC 22000などのステップアップがスムーズに

そうざい製造業を想定していますが、「法律で規制されている項目」を変更することで、別の業種にも対応できます。

※本書のような資料について、ご要望が多い業種があれば、別途、制作予定です。

# HACCP実施要領【製造業向け】の特徴

## 【該当する規則】

・食品衛生法 施行規則 第六十六条の二

①法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

➡ [この衛生管理計画／11. 要員の衛生]

③営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

➡ [この衛生管理計画]

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

➡ [11.2(1)]

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。

➡ [11.1(1)、11.2(1)1)2)3)、11.5(1)、11.6(2)]

なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

➡ [11.1(1)、11.2(1)1)2)3)、11.5(1)、11.6(2)]

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

➡ [11.2(1)2)]

・食品衛生法 施行規則 別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

➡ [11.5(1)]

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

➡ [11.5(1)2)]

食品衛生法などの関連法規と  
衛生管理計画の項目の関係性が明確

食品衛生法や別表17、別表18など「法律で規制されている項目」と「衛生管理計画の規定」を関連付け  
⇒「法律遵守」の観点で「最小限必要な衛生管理計画」も構築可能

保健所と同じ目線で、食品衛生監視票の自己採点も可能  
（別途、「食品衛生監視票に沿った自己点検」もサービス提供予定）

# HACCP実施要領【製造業向け】の特徴

## 6.2 水・熱水の供給【使用水系統図】（水道法等の関係法令及び自治体の指導要綱）

☞ **営業施設概要図**（食品製造施設図）をWeb-HACCPにアップロードしてください。

(1) “使用水”製品の安全性及び品質を確保するため、受水、貯水、分配、使用を管理できるよう適切に設備する。逆流防止装置の設置と供給ルートを明らかにする。

(2) “食品製造用水”（公共用水道水又は26項目の基準に適合する水）を**従事者**の衛生施設用を含め、営業上支障ない量を供給する。

1) ①貯水槽、ポンプ類、給水管、温調装置（や給湯設備）等は、水質条件を満たす設備や材料を使用する。

②貯水槽を使用する場合は、不浸透性で耐蝕性がある材料を用い密閉構造とし、出水口は底部に設ける。内部は清掃が容易で、かつ、施錠できる構造にする。

③貯水槽は、専門業者に委託して、定期的（年1回以上）に清掃し清潔に保持する。その記録は、1年間保存する。

## 11.1 従事者の衛生教育

(1) **食品衛生責任者又は適任者**は、常に食品衛生に関する新しい知見に努め、**従事者及び関係者**の実務に関する衛生教育を実施する。定期的にその有効性を評価し、必要に応じて教育方法を見直す。

1) **すべての従事者**に、当社製品の汚染又は劣化を防止するため、自分の役割及び責任を認識させる。特に**新規採用者**には、まず**当社**の衛生管理基本事項を理解させる。

2) **従事者**に起因する食品、食品包装材料及び食品に接触する表面の食中毒病因微生物による製品の汚染を防止し、製造及び製品の取り扱いが衛生的に行われるよう、教育・訓練を必要都度実施する。「**個人教育訓練記録表**」「**教育訓練履歴**」

①9.3 施設・機器に関する清掃・洗浄及び殺菌・消毒の手順

②9.2 洗浄剤、殺菌剤、10.6 その他の潜在的に危険な化学物質を安全に取り扱う手順

HACCP制度化で求められる「衛生管理計画」そのものの食品衛生監視票にも対応

ISO/TS22002-1に沿って一般衛生管理とHACCPを構築できるので、将来的なFSSC 22000などの移行がスムーズに

FSSC 22000の審査にも対応可能な衛生管理計画です

作成した方がよい文書類を例示

施設ごとに異なりそうな箇所を下線で提示

業界団体の手引書の内容とも整合性が取れています

# HACCP制度化関連 文書管理サイト「Web-HACCP」の特徴

IDとパスワードで、各現場のHACCPの文書や記録を管理

使用開始前に、各社の基本情報(社名などのヒアリングを行います。各社の情報を反映した状態で、ご使用いただけます。

The screenshot shows the Web-HACCP website interface. On the left is a sidebar menu for 'ABC食品' with items like '0. サイトマップ', '1. 法令・規制検索', '2. HACCP手引書', '3. 衛生管理計画', '4. 一般衛生管理文書', '5. 衛生管理実施記録', '6. HACCP関連文書', '7. HACCP記録', '10. 管理部門', '11. 営業部門', '12. 製造部門', and '13. 品質保証部門'. The main content area is titled '6. ユーティリティ：空気、水、エネルギー【施設現況図】' and contains a table of links:

日	食品衛生法 施行規則 第六十六条の二
日	食品衛生法 施行規則 別表第十七 (第六十六条の二第一項関係)
日	食品衛生法 施行条例 別表第1 (第3条関係)
日	水道法 第四条

Below the table, there are sections for '6.1 一般事項' and '6.2 水・熱水の供給【使用水系統図】'. The '6.1 一般事項' section contains two numbered items:

- (1) 施設管理者 (又は施設点検者) は、次の事項 (6.2~6.6項) を従事者及び関係者に周知徹底する。また、定期的<sup>\*1</sup>に現況を調査・確認し、必要に応じて見直しして管理する。「PRP確認記録」
- (2) ユーティリティ<sup>\*2</sup>の供給源や供給ルートなど、製造上に問題がある(食品安全を阻害する)場合は、衛生管理最高責任者に報告し、速やかに改修又は防護策を講じて製品汚染のリスクを最小限にする。

The '6.2 水・熱水の供給【使用水系統図】' section contains two numbered items:

- (1) "使用水"は、製品の安全性及び品質を確保するため、受水、貯水、分配、使用を管理できるよう適切に設備する。また、逆流防止装置の設置と供給ルートを明らかにする。
- (2) "食品製造用水" (公共用下水道水又は 26項目の基準に適合する水) を従事者の衛生施設用を含め、営業上支障ない量を供給する。

Item (2) includes a list of requirements:

- 1) ①貯水槽、ポンプ類、給水管、温調装置 (や給湯設備) 等は、水質条件を満たす設備や材料を使用する。  
②貯水槽を使用する場合は、不透水性で耐蝕性がある材料を用い密閉構造とし、出水口は底部に設ける。内部は清掃が容易で、かつ、施設できる構造にする。  
③貯水槽は、専門業者に委託して、定期的 (年1回以上) に清掃し清潔に保持する。その記録は、1年間保存する。
- 2) ①製品に使用する水・氷及び直接接触する水、製品に直接接触する設備に使用する水、蒸気は、給水・給湯性が便利な位置に設けられ、管理された水を使用する。  
②使用水は、システムの末端で採水して日常管理 (混濁、異味、異臭、色調、残留塩素濃度 0.2~0.7 PPM以上) する。「使用水点検記録表」
- 3) 清掃・洗浄・消毒用の水もこれを使用する。
- 4) 必要な場合、製品に使用する水及び直接接触する水の送水管は、消毒できるようにする。
- 5) "公共用下水道水以外の水"を使用する場合は、法規制に従い設備して管理する。

Additional requirements for water treatment are listed:

- ①滅菌装置又は浄水装置を設置した場合は、正常に作動しているか、作業開始前及び一日一回以上、装置や使用水を点検・整備・記録して管理する。
- ②法定通り (年1回以上) 又は不慮の災害により、水源等が汚染された恐れがある場合は、その都度水質検査する。
- ③水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、その原因を速やかに究明して、知事等 (東京都○○保健所長) に連絡・指示を受け適切な措置を講ずる。
- ④水質検査等の成績書や記録は、1年以上又は取り扱う食品の賞味期限を考慮する。流通期間が一年間以上の場合は、該当する期間まで保存する。

Item (3) states: (3) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行いその工程を適切に管理する。

Item (4) states: (4) 防火用水や冷暖房等、また、冷却水の使用など食品安全に影響しない"飲用不適の水"は、その旨表示し"食品製造用水"の系統と区別して、交差接続がなく逆流しない構造にする。

関連法規をプルダウンで確認可能。法律対応の活動と、+αの活動が明確

関連する記録や文書にリンクしています

衛生管理計画の改訂はHACCP・AJVCが責任を持って行います

# HACCP制度化関連 文書管理サイト「Web-HACCP」の特徴

6.HACCP関連文書/3.製品説明書 × +

← → ↻ 保護されていない通信 | iso-fsms.net/haccp/?cmd=read&page=6.HACCP関連文書%2F3.製品説明書%282-3%29

トップ 単語検索



## ABC食品

- 0.サイトマップ
- 1.法令・規制検索
- 2.HACCP手引書
- 3.衛生管理計画
- 4.一般衛生管理文書
- 5.衛生管理実施記録
- 6.HACCP関連文書
- 7.HACCP記録
- 10.管理部門
- 11 営業部門

### 6.HACCP関連文書/3.製品説明書(2-3)

Top/6.HACCP関連文書/3.製品説明書(2-3)

・手順2・3⇒製品群ごとに製品説明書を作成する。製造工程一覧図（フローダイアグラム）

- ・ 6.HACCP関連文書/3.製品説明書(2-3)/1.未加熱品
- ・ 6.HACCP関連文書/3.製品説明書(2-3)/2.加熱後包装品
- ・ 6.HACCP関連文書/3.製品説明書(2-3)/3.包装後加熱品

[添付ファイル一覧] [全ページの添付ファイル一覧]

アップロード可能最大ファイルサイズは 51,200KB です。

添付ファイル:  選択されていません

220917-製品説明書-惣菜.xls 5件 [詳細]

210501-製品説明書-惣菜.xls 3件 [詳細]

【Hot News!】製品説明書に関わる最新情報を書き込みして下さい

お名前:

コメントはありません。 [Comments/6.HACCP関連文書/3.製品説明書\(2-3\)](#)

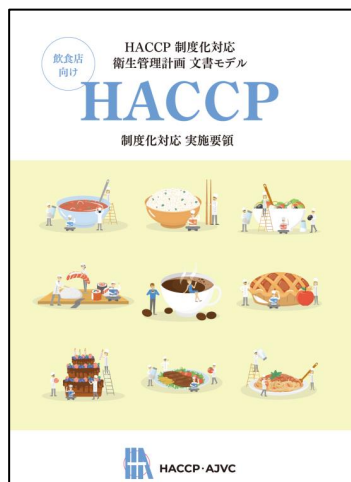
文書や記録の様式は  
エクセルやワードのデータを  
ご自由にお使いいただけます

記録類はアップロードして保管してください。  
手書きの記録はスキャンしてアップロード！

HACCP運用に必要な様々な文書や記録用紙のサンプルは  
ワードやエクセルなので、自由に変更可能です。  
各現場の状況に応じてアレンジしてください。  
(別途、コンサルタントのご紹介にもご対応いたします)



# HACCP実施要領【飲食店向け】の特徴



日々の記録が面倒だ……  
何を記録すればいいんだろう……

美味しい食事作りに専念したいのに、  
HACCPなんて難しいモノを……  
せめて衛生管理計画のモデルあればなあ……

HACCP制度化で求められる  
「衛生管理計画」そのもの！  
食品衛生監視票にも対応！

その他、多数のデータを  
すべてUSBでご提供！

## 精査を重ねて、日々の記録を3枚に集約！

- ① 始業前・終業時点検記録
- ② 個人衛生管理チェック表
- ③ 調理加工管理記録 (= CCPモニタリング記録)

この3枚の記録で、調理場の「日々のHACCP管理」は完結します！

それ以外の文書や記録は、サンプルをお示しします！

- ・校正記録表
- ・防虫・防そ措置報告書
- ・薬剤使用記録
- ・従事者健康点検措置記録
- ・教育訓練履歴
- ・不適合品管理表
- など

ワードやエクセルなので、  
アレンジしてご利用いただけます

保健所の**食品衛生監視票**に沿った  
自主点検をサポートします(オプション)

保健所と同じ目線で自主管理！

衛生管理計画の本文、書類の電子データをご利用いただけます。各現場に合わせてアレンジ可能です

## 【冊子】

### 衛生管理計画 モデル文書「HACCP実施要領」

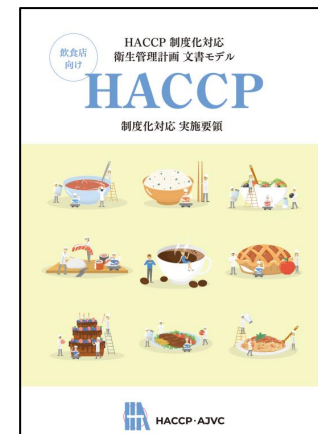
#### ・製造業編

A4判、145ページ、価格 9,000円（税別、送料別）

#### ・飲食店編

A4判、145ページ、価格50,000円（サンプル文書40点を収載したUSB付き）（税別、送料別）

※送料 1～4冊：350円、5～10冊：500円、11冊以上 無料



## 【ウェブサイト】

### 衛生管理計画 関連文書保管サイト「Web-HACCP」

価格 3カ月：9万円（税別）

※ご利用開始前に、Web上のデータに関する秘密保持契約を締結いたします。

※ご利用のお申し込みをいただいた後、HACCP・AJVCにて使用開始の準備作業

を行います。会社の基本情報をヒヤリングシートにご記入ください。

※Web-HACCPに基本情報を反映後、ご利用が可能となります。基本情報を反映す

るまで、数週間お時間を頂く場合があります。

※お申し込み日の翌月1日から料金が発生します。

※3カ月ごとの自動更新となります。

# Web-HACCP



文書原案作成 HACCP・AJVC web-HACCP 研究会  
(危害分析重要管理点対策共同事業センター)

協力 アシストメイク株式会社

※冊子に掲載している実施要領および図表類の著作権はHACCP・AJVC web-HACCP 研究会に帰属します。本書の無断複製(コピー、スキャン、デジタル化等)ならびに無断複製物の譲渡及び配信等は禁じられています。

申し込み・問い合わせ web-haccp@haccp-ajvc.jp

Web-HACCPは、HACCP・AJVCの「キープデータ」をHACCP制度化対応に特化したシステムです。

◆ご案内



HACCP-AJVC ①

記録管理オンラインストレージ

# キープデータ～KeepData～

〔Web3.0時代の新サービス〕

〔ユーザー様〕



ISO記録管理の最適パッケージ  
識別・保管・共有・デジタル保存  
ワンクリックで製品トレース可能  
いつでもどこからでもアクセス・検索可能

〔HACCP・AJVC〕



クラウドサービス

<http://keepdata.traceabi.net/sample/top>

推奨ブラウザ:



Firefox



Google Chrome

危害分析重要管理点对策共同事業センター

〔HACCP・AJVC〕

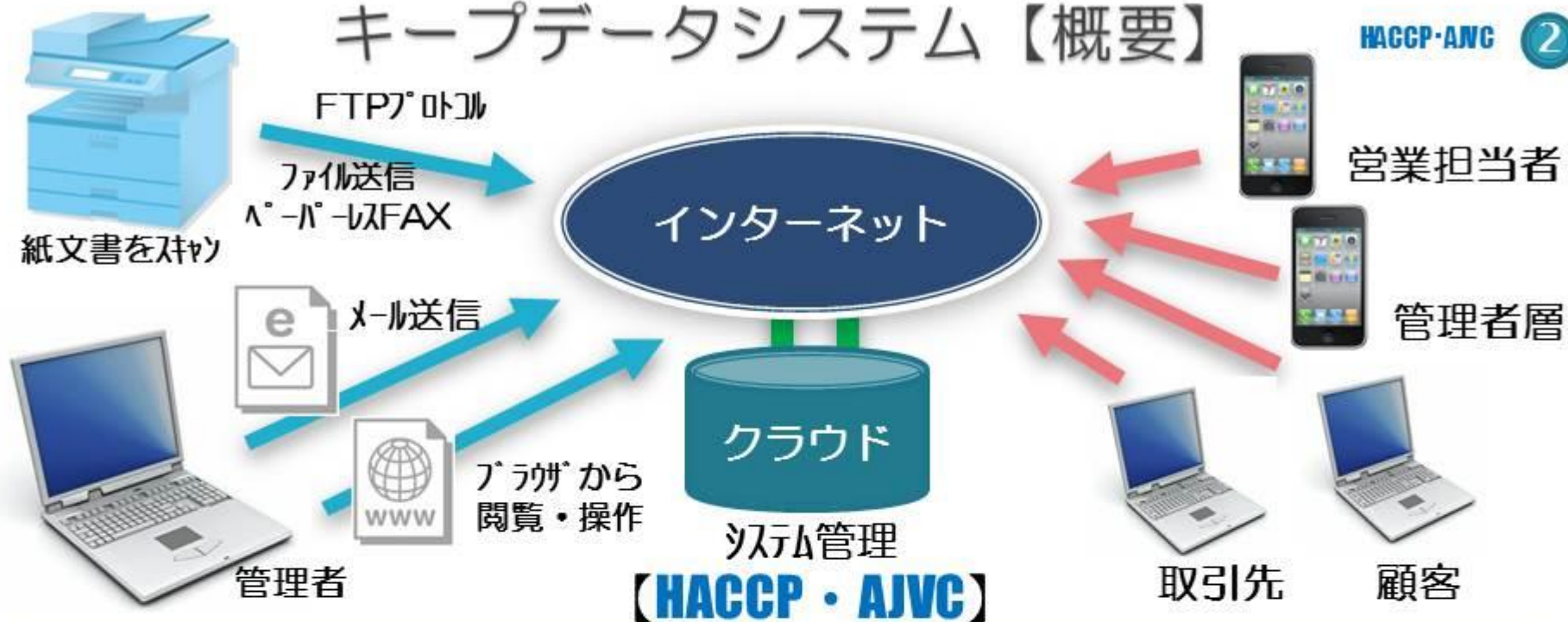


お問い合わせ先 [info@haccp-ajvc.jp](mailto:info@haccp-ajvc.jp) 経験・実績豊富

※必要な時に必要なサービスをご提供しますので無駄なコストがかかりません。

# キープデータシステム【概要】

HACCP-AJVC ②



複合機のFTP機能、FAX、スキャナーなど通信を利用して自動でデータをアップロード、ブラウザの専用管理者画面よりデータの出し入れも可能で効率のよい業務を推進

- ・製造記録・製品検査データやクレーム・FAX文書・スキャンデータなど内外の情報を社内で手軽に共有
- ・製品トレース情報・検査データなどを顧客ごとに公開
- ・購買先への発注、顧客からの受注情報を個別に管理

## ◆キープデータシステムとは

- ・いつでもどこからでも利用できるインターネット上にストレージする記録管理システムです。
- ・データを一元管理、識別・保管・保護・共有・検索・バックアップが容易に実現します。
- ・必要な時に必要なサービスをご提供しますので無駄なコストがかかりません。

私たち **HACCP・AJVC** はお客様に密着したIT支援サービスを行っています。

# HACCPに沿った衛生管理の制度化

## 【制度の概要】

### 対EU・対米国等輸出対応 (HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組  
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

#### 【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組  
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

#### 【対象事業者(政令で規定)(案)】

- ◆ 小規模事業者(食品の製造、加工に従事する従業員の総数が50人未満とすることを検討)
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

## 【国と地方自治体の対応】

- ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
- ② 地方自治体職員を対象としたHACCP指導者養成研修を実施し、食品衛生監視員の指導方法を平準化
- ③ 日本発の民間認証JFS(食品安全マネジメント規格)や国際的な民間認証FSSC22000等の基準と整合化
- ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
- ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

# 取り組みの対比

