

A-HACCP認証取得施設のHACCP制度化への対応



A-HACCP認証 製造・加工施設

【認証基準】

- HACCP導入への第一歩として、
- ・ 危害要因として、病原微生物と異物混入を主なターゲットとする
 - ・ 特に重要な工程での記録は、1日1回以上とする
 - ・ 必要な文書類は、既存のものを活用して最低限とする
- など、HACCPの基準を簡略化している。



HACCP制度化への対応が必要

『一般的な衛生管理』及び『HACCPに沿った衛生管理』の基準に従い、衛生管理の計画と記録を作成する。



A-HACCP認証 調理施設

【認証基準】

(公社)日本食品衛生協会が作成した小規模な一般飲食店事業者向け手引書の内容を踏まえて平成31年4月に見直しを行った。



- 一般飲食店に該当する施設は対応不要
※見直し以前に認証を取得した施設は見直し後の基準への対応が必要。
- 一般飲食店に該当しない施設であって、現在公表されている手引書の中に自分の業種に該当するものがある場合、計画の内容が適切であるか確認する必要がある。