

目 次

発刊にあたって	3
まえがき	5
第 1 章	
ISO22000 : 2005 食品安全マネジメントシステム要求事項及び対応文書一覧	13
第 2 章	
ISO22000 : 2005 用語及び定義	19
第 3 章	
ISO22000 制定の背景と要求事項の解説	25
第 4 章	
ISO22000 に基づく食品安全マネジメントシステムの確立と文書化	61
第 5 章	
食品安全マネジメントシステム文書化の実際 (㈱グローバル食品の場合)	67
第 6 章	
食品安全マニュアルの例 (2 例)	
ISO22000 食品安全マニュアル (GS-4221)	89
ISO9001 食品関連品質マニュアル (GS-4222)	123
第 7 章	
ISO22000 対応社内規定・標準類 (50 例)	
1 文書管理規定 (GS-4010)	163
2 食品安全記録管理規定 (GS-4020)	168
3 食品安全関連法規制管理規定 (GS-4030)	173
4 食品安全関連法規制の主な要求事項 (GS-4031)	184
5 食品安全方針管理規定 (GS-5010)	195
6 食品安全方針 (GS-5011)	200
7 品質実行計画管理規定 (GS-5020)	202
8 品質目標一覧 (GS-5021)	213
9 組織及び責任と権限規定 (GS-5030)	214

10	食品安全委員会管理規定	(GS-5040)	225
11	食品安全情報処理管理規定	(GS-5050)	230
12	緊急事態対応管理規定	(GS-5060)	240
13	マネジメントレビュー規定	(GS-5070)	248
14	食品安全教育訓練規定	(GS-6010)	250
15	設備管理規定	(GS-6020)	265
16	衛生管理規定 (PRP)	(GS-7010)	278
17	HACCP プラン管理規定	(GS-7020)	291
18	フローダイアグラム	(GS-7021)	303
19	HACCP プラン	(GS-7022)	304
20	危害要因と HACCP (危害分析リスト)	(GS-7023)	305
21	重点管理点 (CCP 決定図)	(GS-7024)	306
22	モニタリング管理規定	(GS-7030)	307
23	検証プラン管理手順	(GS-7040)	315
24	検証と記録	(GS-7041)	322
25	製品検査管理規定	(GS-7050)	328
26	トレーサビリティ管理規定	(GS-7060)	340
27	不適合・是正・予防処置管理規定	(GS-7070)	346
28	製品回収管理規定	(GS-7080)	354
29	QC 工程図	(GS-7100)	363
30	食肉受入作業手順	(GS-7111)	365
31	副原料受入作業手順	(GS-7112)	372
32	食肉保管作業手順	(GS-7113)	378
33	解凍作業手順	(GS-7114)	384
34	材料計量作業手順	(GS-7115)	391
35	亜硝酸ナトリウム、食塩混合品管理手順	(GS-7116)	397
36	ブレンディング工程作業手順	(GS-7117)	399
37	スタッフィング作業手順	(GS-7118)	404
38	燻煙加熱調理手順	(GS-7119)	410
39	包装作業手順	(GS-7121)	416
40	異物検知管理手順	(GS-7122)	422
41	倉庫管理手順	(GS-7123)	425
42	使用原料許可規定	(GS-7130)	428
43	食品添加物管理手順	(GS-7131)	431
44	アレルギー物質管理手順	(GS-7132)	437
45	遺伝子組換え食品管理手順	(GS-7133)	443
46	購買管理規定	(GS-7140)	450
47	食品表示作成管理規定	(GS-7150)	457
48	ドイツレストラン管理規定	(GS-7160)	468
49	計測機器管理規定	(GS-8010)	477
50	内部監査規定	(GS-8020)	483

第 8 章

推奨帳票一覧	491
--------------	-----

第 9 章

審査の際によく質問される事項	497
----------------------	-----

第 10 章

食品安全用語及び衛生管理マニュアル	515
-------------------------	-----

おわりに	557
------------	-----

(株)グローバル食品	GS-4221 食品安全マニュアル	制定日 2006.03.29	20/34
7 安全な製品の計画及び実現		改訂日 —	改訂版数 0

- (8) 廃棄物管理
 - 1) 製造現場
 - 2) 屋外の廃棄物置場
 - 3) 収納容器及び保管施設
- (9) 従業員の衛生教育
 - 1) 管理計画
 - 2) 従業員の健康管理
 - 3) 各個人の衛生管理
- (10) 食品等の衛生的な取扱い
 - 1) 供給業者
 - 2) 原料購入
 - 3) 原料の保管
- (11) 製品の回収プログラム
- (12) 試験検査に用いる設備などの保守管理

3 維持管理

各製造部門長は、管理項目等に従い、維持管理し、異常が発見された場合は、速やかに是正処置を取る。

7 安全な製品の計画及び実現

7.1 一般

当社は安全な製品の実現に必要なプロセスを計画し、PRP、Op-PRP、HACCP プランなどを含め規定、手順を構築し、運用し、有効性を確実にする。

安全な食品を提供するために、計画（PRP、Op-PRP、HACCP プラン）の変更や、活動を変更する。

7.2 前提条件プログラム

7.2.1 PRP の管理

食品安全責任者（食品安全チームリーダー）は、食品安全マネジメントシステム推進のベース（前提条件プログラム PRP）となる次の事項について「衛生管理規定（GS-7010）」及び「HACCP プラン管理規定（GS-7020）」にて食品安全ハザードを総合的に管理する。

- 1) 作業環境から、製品への食品安全ハザード混入の起こりやすさの管理
- 2) 製品間（原料、料理）などの交差汚染を含む食品の生物的、化学的及び物理的汚染の管理
- 3) 製品及び製品加工（食事や、調理加工環境）における食品安全ハザードの水準管理

制定	2005.10.01	(株)グローバル食品	GS-7020
改訂		HACCP プラン 管理 規定	第1版
主管	食品安全チーム		1/11 頁

1. 目的

HACCP プランを作成し、運用していく中で継続的な改善を図ることにより、顧客に対し安全・安心な製品を提供することにその目的がある。

2. 組織

1) 食品安全チーム (HACCP チーム)

食品安全チームは、HACCP システムの開発、設定、維持、及び見直しを行う。

① 食品安全リーダー (HACCP 責任者)

経営者は、HACCP チームのリーダーとして、食品安全チームリーダーを選任する。

当該食品安全チームリーダーは、以下の事項を実施する責任と権限を有する。

また、食品安全チームリーダーは、本規定に従って作成される HACCP に関連する文書の最終承認を行う。

a) HACCP システムを本規定に従って確立し、実行し、維持すること。

b) HACCP システムを見直し、改善するため、HACCP システムの有効性・適切性等について、経営者に報告すること。

c) 食品安全チームの作業を体系化すること。

② 食品安全チーム

食品安全チームリーダーは、HACCP システムの開発、設定、維持、見直しを行うべく、当該システムに関連する各部門から、製品、プロセス、及び危害に関する知識・経験を有する者を選任し、食品安全チームを結成する。

製品、プロセス、及び危害に関する知識・経験を有するか否かについては、以下の内容を考慮して総合的に判断される。

なお、食品安全チームリーダーは、下記事項を「教育訓練・資格認定記録 (様式 628)」にまとめておく。

a) これまでの職歴

b) 社内での業務歴・社内資格

c) HACCP に関する社内外講習受講の有無

d) その他、HACCP に関連する経験等

2) CCP モニタリングに関する担当者

① モニタリング担当者

モニタリング担当者とは、CCP のモニタリングを行う者をいい、次の責任、及び権限を有する。なお、モニタリング担当者の要件は、CCP を含む各工程の業務訓練を終えていることとする。

a) 製品、工程、及び HACCP システムに関するすべての問題点を明確にし、記録すること。

b) 重要管理限界逸脱時、「重要管理点 (CCP 決定図) (GS-7024)」に記載された改善措置を実施するとともに、発生した不適合品の識別管理を行うこと。

制定 2005. 10. 01	(株)グローバル食品	GS-7022
改訂	H A C C P プ ラ ン	第 1 版
主管 食品安全チーム		1/1 頁

HACCPプラン

作成日： 年 月 日
 承認 確認 作成

CCP	危害	管理手段	許容限界 (CL)	モニタリング			改善措置	検証	記録
				対象	方法	頻度			
製品分類記号		CCP該当項目数							