



HACCP・ISO22000の環境を構築したい！ 認証取得をしたい！

……と、思っている、目の前の現実として

文書作成の人手がない

施設が老朽化しており、断念せざるを得ない

コンサルタントを雇う費用が捻出できない

Hazard Master™

PRP/HACCP/ISO22000 システムの構築ソリューション

コンサルタントとの相性が心配だ

コンサルタントと打合せのたびに、ラインを止めなくてはならない

環境構築後の環境維持に自信が持てない

環境構築後の大量の文書管理が出来ない

こんなことでお悩みではありませんか…？

HACCPとは


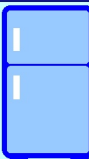


[Hazard Analysis Critical Control Point]の略で、日本語に直訳すると「**危害分析・重要管理点方式**」となります。


今日の食品の安全管理・衛生管理手法において最もスタンダードな方法であり、自社が加工した食品の安全性を消費者に伝える最も分かりやすい方法であると言えます。又、食品加工業社にとっては、環境構築への負担はありますが、「製造上の歩留まり」の改善に直結する為製造効率を上げる事が可能となり、長期的には経営改善につながります。

とんかつ作りにおける

H A C C P

HACCPシステムはどのような仕組みで、どのように導入すればよいのでしょうか？
家庭での食事の仕度を例に、HACCPについて考えてみましょう。

HACCP (重要製造工程管理) PRP (PreRequisiteProgram/前提条件プログラム)	PRP (PreRequisiteProgram/前提条件プログラム)	PRP (PreRequisiteProgram/前提条件プログラム)	HACCP (重要製造工程管理) PRP (PreRequisiteProgram/前提条件プログラム)
 消費期限確認 ①スーパーマーケットで豚ロース肉を買ってくる。(豚肉のパックをよく見て、消費期限を確認し、購入後は肉が傷まないように急いで帰りました。)	 きちんと冷えている ②冷蔵庫で夕方まで保管。(夕食の準備を始めるまで冷蔵庫で保管します。)	 衛生管理よし! ③夕食前準備。(よく手を洗い、豚肉を置く「まな板」もきれいに洗浄します。)	 何度で何分…鍋の洗浄・殺菌 ④とんかつを作る。(豚肉に塩コショウをし、小麦粉・卵を絡めてパン粉をつけて揚げます。)
材料購入	一時保管	衛生 (手洗い・まな板)	調理

完成 

自宅でとんかつを揚げる場合であれば、中心まで火が通っていなければ二度揚げすれば済みます。しかし、食品加工業社においては事故に直結してしまいます。HACCP/ISO22000では食品加工が安全に実施できている事を客観的に証明するためにそれぞれの工程について「基準書」「手順書」を定め「記録」を取る事が必要です。

HazardMaster™

Hazard Masterは、**フーズデザイン加藤光夫氏** 監修による「**サンプルチャートCD**」、**環境を維持管理する為の「ファイリングシステム」**から成り立っています。

加藤光夫氏監修のサンプルチャートCDには「食品安全環境構築のためのノウハウ」、300を超える豊富な「サンプル文書」が収録されています。

文書の作成と活用

- 甲 01. 方針・目標・体制
- 甲 02. FSMSの仕組
- 甲 03. 製造ライン
- 甲 04. モニタリング
- 甲 05. 内部監査
- 甲 06. トレーサビリティ(原材料)
- 甲 07. 外部指摘事項
- 白 サンプルチャート内容
 - 甲 01. 方針・目標・体制
 - 甲 02. FSMSの仕組
 - 甲 03. 製造ライン
 - 甲 04. モニタリング
 - 甲 05. 内部監査
 - 甲 06. トレーサビリティ(原材料)
 - 甲 07. 外部指摘事項

- 登録ディレクトリ ← サンプルディレクトリ
1. ファイリングシステムの「**サンプルチャート内容**」ディレクトリ配下に収録された各種文書(参考文書・記録簿・記入欄雛形等)をダウンロード。
 2. 改修・作成を行い上位の「**登録ディレクトリ**」に登録していく事で文書と管理環境を構築していきます。

維持・管理

各種記録簿

多くの食品工場では、一部の従業員の方だけがパソコンを利用し、記録を取る従業員の方はパソコンを持っていないケースが大半です。

ワンスキャンでダイレクト登録



イメージとしては、例題の答え(サンプル)を元に自社の答えを作成していく形なので、**文書作成の最効率化**を図れます。

又、作成した文書を適切に管理していく為のファイリングシステム(e-CRC)を効率活用する事で、[HACCP][ISO22000]認証規格に理想的な**版管理**や**新規登録情報の通知**が行なえます。更に、例えば製品においては「**原産地**又は**最終加工国**」「**アレルゲン**」「**菌**」「**加工業者**」等で検索が可能。**急ぎの問い合わせ**に対し、**即時の対応**ができます。

記入した記録簿を京セラミタスキャナーを使って登録。パソコンを問わずにダイレクトにデータ登録が出来るので、管理工数を大幅に減らす事が可能です。

※スキャナーとして取り込んだ記録簿の原本は原則として審査対象期間は保管をし、審査終了後に、審査員に確認の上廃棄して下さい。
※上記機能を利用する為には、MFPとファイリングシステムの設定が必要となります。

PRP構築のPOINTと手順

Before (今のままなら...)

保険所等からの過去の指摘事項等をチェックしながら、現状の衛生管理状況・製造工程状況をチェック。チェック事項に抜けやもれがないか、かなり心配...

膨大な文書

各手順書に併せて記録簿を作成。実業務が基準書や手順書の内容通りに適切に実施されているか記録を取り、記録を取り、きちんとファイリングするのは大きな負荷がかかります。

定期的に、作成した文書と記録済みの記録簿を使って実施状況のチェックを行ないます。

1 現状調査

2 文書化

3 記録

4 監査

After (HazardMasterを使えば)

内部監査用チェックシート

サンプルチャート内容に収録されている内部監査用チェックシートを利用して現状の衛生管理状況・製造工程状況をチェックします。

各種サンプル文書データ

衛生管理文書において必要となる各種基準書・手順書・検査機器に対する手順書等を作成します。サンプルディレクトリの中には豊富なサンプルが収録されているので貴社の文書作成工数を大幅に削減する事が出来ます。

記録簿のサンプルを加工・利用して、記録を取ります。記入した記録簿は一時的(基本的には、次回更新審査まで)に保管しながら、スキャナーを使って簡単にファイリングシステムにダイレクト登録します。

定期的内部監査用チェックシート、作成した文書・記録簿を利用します。

Before (今のままなら...)

HACCP構築のPOINTと手順

最終製品説明書、フローダイアグラム、標準作業手順書等を作成し、「製品の製造工程」や「製品のプロフィール」が誰が見てもわかるようにします。

原材料が最終製品に加工されるまでの工程で、どのようなハザード(危害)が発生する可能性があるのかを洗い出します。

2の危害分析で洗い出した項目の中で特に重要な項目を「重要管理点」として設定し、管理基準を決めます。一般的には「加熱温度と加熱時間」「異物混入」等が対象となります。

管理基準点が適切に守られているかチェックする為の監視方法を決定し、モニタリングを実施します。ここでは多数の記録簿が必要となり、ファイリング等を実施しますが、大きな負荷となります。

事故の発生を想定して対処方法を決めておきます

ここまでで作成したHACCPプランが適切に機能しているかを検証する方法を決めます

ここまでで作成した文書の管理、記録文書の管理などを実施していきます。

1 製品の説明

2 危害分析

3 重要管理点と管理基準の設定

4 モニタリング

5 改善措置の決定

6 検証方法の設定

7 記録の維持管理

After (HazardMasterを使えば)

記入フォーム・記入例

各種文書の作成に対し入力効率を上げるための記入フォームや記入例を用意しているので、作成を効率化することが可能です。

サンプルチャートには原材料や加工する製品によってどのような危害が発生する可能性があるのか、に対する事前情報を多数収録しています。これらの資料等を利用して効率的に危害の発生可能性を洗い出すことが出来ます。

法令情報

2の危害分析と同様の資料を利用して効率的に「重要管理点」の設定や管理基準の決定が行えます。又、外部からの情報取得リンクを用意しているので最新の法令情報等を検索することも可能です。

サンプルチャート

サンプルチャートの記録簿をそのまま活用、または編集して作成する事で記録簿の作成工数を大幅に削減できます。記入した記録簿は一時的(基本的には、次回更新審査まで)に保管します。登録はスキャナーからファイリングシステムに簡単にダイレクト登録出来ます。

サンプル文書 回収

改善処置や事故発生時の対応手順・製品回収に対しての手順などもサンプル文書には網羅されているので、実施基準を定めて効率的に文書作成を行うことが可能です。

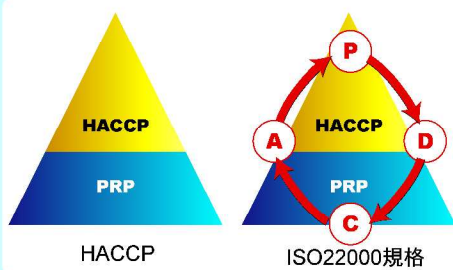
各種サンプル文書データ

検証用の記録簿のサンプルも豊富に収録されている為、効率的に文書作成が出来ます

SCAN 登録

作成した文書の管理、記録文書の管理などを実施していきます。特に記録簿はスキャナーを使って一時的(基本的には、次回更新審査まで)に保管します。登録はスキャナーからファイリングシステムに簡単にダイレクト登録出来ます。

ISO22000認証規格



- HACCPシステムを中核に据えながら
1. 「経営者自らのコミットメント(約束)」
 2. 「PDCAサイクルによるマネジメントシステム」
 3. 「内部・外部コミュニケーション」
 4. 「製品回収」
- 等の概念を付加した認証規格をISO22000と言います。

特にHACCPシステム構築部分における違いとしては、
 「製品毎による認証取得(HACCP)」か「製造ライン毎等による認証取得(ISO22000)」、「管理手法の若干の差」「PDCAサイクルによる改善の実現」「経営者自らのコミットメント」による最終消費者へのより大きな安心の訴求、「万が一、汚染された製品を出荷してしまった場合の回収の備え」等が挙げられます。

HazardMasterはISO22000認証規格の要求を満たすサンプル文書を多数収録しているため、ISOの要求文書作成も非常に効率的に実施することが出来ます。

サンプルチャートCD監修 **FOODS**
株式会社フーズデザイン **DESIGN**

本パッケージは製品名称ではなく、各製品の組み合わせ総称です。
サンプルチャートデータは、使用許諾書に基づいて運用して下さい。
購入者以外がコピー等により不正使用する事は、法律上禁止されています。
サンプルチャートCDならびにe-CRCの保守範囲は各製品の保証に帰属しています。

京セラ ミタジャパン 株式会社

お客様
相談窓口



0570-046562

受付時間
● 9:00~17:00
(但し、土曜日、日曜日及び祝日は除く)

※ナビダイヤルをご利用にならないIP電話・PHSなどからおかけの場合は、(06-6764-3678)をご利用下さい。