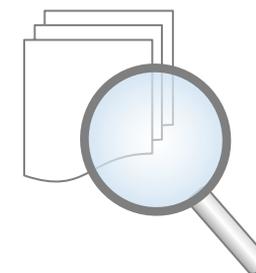


HACCPシステムの7原則と12手順

- 手順1 HACCPチームの編成
- 手順2 製品の特徴の確認
- 手順3 製品の使用方法の確認
- 手順4 製造工程一覧図の作成
- 手順5 製造工程一覧図の現場での確認
- 手順6 (原則1) 危害要因の分析・特定
- 手順7 (原則2) 重要管理点の決定
- 手順8 (原則3) 管理基準の設定
- 手順9 (原則4) 重要管理点をモニタリングするシステムの設定
- 手順10 (原則5) 管理基準から逸脱したとき取るべき改善措置の設定
- 手順11 (原則6) HACCPが効果的に機能していることの検証手順の設定
- 手順12 (原則7) 文書化及び記録保管の設定

危害要因の分析等のための
導入準備



【7原則】
危害を分析・特定した上で
重要な工程を継続的に監視し、
記録・検証するHACCPの
構成要素