

## 炊飯製品 HACCP の認定までの流れ

社団法人 日本炊飯協会

1. 経営者の判断で炊飯 HACCP に取り組むことを決定
2. 日本炊飯協会に連絡、事前アドバイス（無料）を受ける。
3. HACCP チームの編成および任命
4. 新設か改修か。改修の場合現在の設備で申請可能かの判断
5. 新設又は改修が必要な場合・高度化のための計画の作成  
(図面設計の段階で納得いくまでやり取りします)
  - 1) 区画・隔壁の確認・動線・交差汚染の有無の確認
  - 2) 清浄化区域の清浄化設備の検討
  - 3) その他の必須項目の確認  
金属検査機、コンテナ洗浄・殺菌装置
  - 4) 必須項目以外の改修が必要な項目の確認
6. 高度化に関する資料の作成
  - 1) 図面の作成 設備配置図、清浄化区域の明示、  
作業者の動線、製品の動線
  - 2) 製造過程、危害分析、重要管理点の設定（総括表）
  - 3) 申請書添付資料の作成 清浄化区域の風量計算書
7. 高度化に関する申請書提出（事業者→協会）
  - ・高度化計画認定申請書
  - ・施設基準認定申請書（ハード）  
必要添付書類 1)設備配置、清浄化区域、  
作業者・製品の動線を明示した図面  
2)清浄化区域に関する風量計算書
  - ・HACCP 手法認定・指導申請書（ソフト）  
必要添付書類 1)HACCP チーム編成表  
2)HACCP 総括表  
3)製造管理基準書
8. 書類審査後現地にて認定審査（高度化計画認定通知書）
9. 工事着工（HACCP に関係の無い部分は先行して着工可）
10. 事前運用体制(ソフト)の整備  
管理基準書・作業手順書・記録書等の整備
11. 高度化計画完了報告（事業者→協会）  
施設整備および事前運用体制整備完了報告書の提出
12. 完成検査  
ハードと管理基準書・作業手順・記録書のチェック  
合格後認定証明書発行（協会→事業者）
13. 監査  
一年経過後から年1回の監査を行い認定の更新を行なう  
ハードの維持と記録書類（HACCP の運用）の確認  
「更新認定」（協会→事業者）