

# HACCPシステム構築・運用の実際

---

2013年5月22日  
一般社団法人 日本卵業協会

# HACCP構築・運用の主な流れ

## 経営者の決意表明

- ・衛生管理方針の明確化
- ・キックオフの開催と周知
- ・HACCPチーム等の組織編成

## HACCP 構築

- ・認証基準と現状との照合
- ・必要な文書化、記録づけ

## HACCP 運用

- ・PDCAサイクルに基づく運用
- ・教育訓練システムの運用
- ・データ分析
- ・内部検証
- ・経営者による衛生管理の見直し
- ・システムの更新

## GPセンター認証 継続的運用

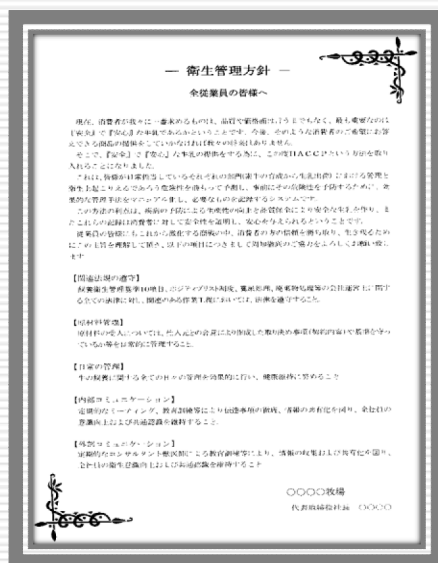
- ・GPセンター認証/定期・更新審査
- ・継続的な運用と改善

# HACCPシステム構築・運用での 主なポイント1

## □ キックオフ

経営者による決意表明とその周知

HACCPチームの編成と任命



# HACCPシステム構築・運用での 主なポイント2

---

## □ HACCPシステム構築段階

- ・HACCP(推進)会議の開催  
認証基準との照合作業、検討、決定



- ・やっていることの目的、“必要性”を再確認。  
既存の文書、記録を最大限活用  
やっている作業を見直し、効果的な方法へ導く

例) 清掃作業の見直し、基準の見直し  
記録の見直し等



# HACCPシステム構築・運用での 主なポイント3

---

## □ HACCPシステム運用段階

- ・PDCAサイクルによる継続的改善

内部検証の実施による監視と改善へのきっかけ

経営者による継続的な関わり

目標管理、データ分析等による管理

(クレーム、稼働率などの数値目標と活動計画)

複数の衛生管理から、“系統立てた”衛生管理へ



# まとめ

---

- 経営者による継続的なマネジメント
  - 衛生管理の見直しにより、  
効果的な方法へ導く。
  - 系統立てられた衛生管理とその継続
-