

高度化基準は、指定認定機関ごとに作成されるので、計画を作成する品目について、それぞれの指定認定機関が作成する高度化基準を参照してください。

高度化基準のイメージ（項目のみ）

〇〇法人 〇〇〇〇

平成〇年〇月〇日作成

平成 26 年〇月〇日最終変更

1. 製造過程の管理の高度化基準の目標
 - (1) 対象となる食品の種類
 - (2) その製造過程

2. 製造過程の管理の高度化の内容に関する基準
 - (1) 製造過程の管理の高度化を図るための体制の整備の基準
 - ① HACCP チームの編成
 - ② 製品についての記述
 - ③ 意図する用途の特定
 - ④ 製造工程一覧図の作成
 - ⑤ 製造工程一覧図の現場での確認
 - ⑥ 危害要因の分析 (原則 1)
 - ⑦ 重要管理点 (CCP) の決定 (原則 2)
 - ⑧ 管理基準の設定 (原則 3)
 - ⑨ モニタリング方法の設定 (原則 4)
 - ⑩ 改善措置の設定 (原則 5)
 - ⑪ 検証方法の設定 (原則 6)
 - ⑫ 記録の保持 (原則 7)

 - (2) 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備の基準

3. 高度化基盤整備の内容に関する基準
 - (1) 組織の運営に関する項目
 - ア 経営者の姿勢に関する事項
 - イ 食品衛生責任者等に関する事項

- ウ コンプライアンスに関する事項
- エ 教育等に関する事項
- オ 緊急時の対応に関する事項
- カ 食品防御対策に関する事項
- キ ○○に関する事項

(2) 衛生・品質水準を確保する項目

- ア 製造施設の周辺環境、仕様、管理等に関する事項
- イ 食品取扱装置・設備の仕様、設置、管理等に関する事項
- ウ 原材料の受入れ、要件等に関する事項
- エ 食品取扱者の行動等に関する事項
- オ 食品の取扱方法に関する事項
- カ 製造工程・製品の検査、検査施設に関する事項
- キ ○○に関する事項

(3) 消費者の信頼確保のための項目

- ア 製品の情報の管理に関する事項
- イ トレーサビリティに関する事項
- ウ 取引先又は消費者との間での情報の収集及び提供に関する事項
- エ ○○に関する事項

4. その他