

付録2：食品安全計画ワークシート

製品の記述、ハザード分析、および予防コントロールを文書化するにはワークシートの使用が推奨される。ハザード分析書式は、予防コントロールが要求されるハザードの特定、および適用される予防コントロールのタイプの特定を正当化する情報を含まなければならない。食品安全計画中の情報は各予防コントロールの詳細を説明しなければならない。

これらのワークシートには**標準化あるいは義務化された書式はない**。しかし、情報はハザード分析および食品安全計画中の各諸ステップに対する思考プロセスを明確に表わすように段階的にきちんと並べられねばならない。プロセス予防コントロールに用いられる書式はアレルゲンコントロールにも適合されるであろう、しかしまったく別の書式も、自らの組織でうまく機能し、要求されている情報をすべて含むものであればまったく問題はない。

次のワークシートは例として提供するものである。情報は、同様に配置されていれば、レイアウトは横あるいは個人の選択で縦長のどちらでもよい。他の書式は食品安全計画の事例と適合させることができる。

特記：これらのワークシートは実際の定型作業用にコピーしてもよい、しかし、公的文書として使用する場合には、企業を特定する情報および関係情報が含まれねばならない。追加的な情報としては、下記項目が含まれなければならない：

- 会社名、所在地
- 行動の日付、適切な時は、時刻
- 製品の特定
- 通常、記録レビューへの署名（またはイニシャル）および日付

すべての書式は必要に 応じ改作または改訂して よい。義務化された書式は ない。
--

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

製品記述、流通、消費者、および意図する使用	
製品名	
製品記述 (含重要な食品安全性の特徴を含む)	
原材料	
使用包装	
意図する使用	
意図する消費者	
消費期限	
安全性に関するラベル上の助言	
保管と流通	
承認* : 署名 : 活字体氏名 :	日付 :

*署名は計画の上だけでも良いし各ページ上でも良い。

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

ハザード特定（第2列）は食品中に存在する可能性のあるハザードに関することを考慮する。ハザードには自然に存在するハザード、意図しない混入によるハザード、または経済的利得の目的で意図的に導入されるハザードがある。

B = 生物的ハザード、これは細菌、ウイルス、寄生虫、および環境病原体を含む

C = 化学的ハザード、これは放射線ハザード、食物アレルギー、農薬および医薬品残留物、天然毒素、化学分解物、および未承認の食品または色素添加物を含む

P = 物理的ハザード、これは潜在的に有害である窒息、傷害、その他の健康問題の原因となる外来性物体を含む。

ハザード分析								
(1) 原材料/加工 ステップ	(2) 本ステップで導入され、コントロールあるいは増強される潜在的食品安全性ハザードを特定する	(3) 潜在的食品安全性ハザードのどれかに予防コントロールが必要とされるか？		(4) 列3の判定を合理的に正当化する	(5) 食品安全性ハザードを顕著に最少化するあるいは予防するために、どんな予防コントロール策が適用できるか？ <i>CCPを含むプロセス、アレルギー、サニテーション、サブライゼーション、その他の予防コントロール</i>	(6) 予防コントロールは、本ステップで適用されるか？		
		Yes	No			Yes	No	
	B							
	C							
	P							
	B							
	C							
	P							
	B							
	C							
	P							

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

プロセス予防コントロール — 横長レイアウト		記録			
		検証			
		是正措置			
		モニタリング	誰が		
			頻度		
			どのよ うに		
			何を		
		パラメータ 一、値、また は許容限界			
		ハザード			
		プロセスコ ントロール			

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

プロセス予防コントロール - 縦長書式

[プロセス予防コントロールの別のレイアウト]

プロセスコントロール ステップ			
ハザード			
パラメーター、値、ま たは許容限界			
モニタリン グ	何を		
	どのよう に		
	頻度		
	誰が		
是正措置			
検証			
記録			

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

書式名： 食物アレルギー予防コントロール		記録			
		検証			
		是正措置			
		モニタリング	誰が		
			頻度		
			どのように		
			何を		
		基準			
		ハザード			
		アレルギーコントロール			

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

書式名：食物アレルギー原材料分析

生鮮原料名	サプライヤー	原材料調整物中の食物アレルギー							用心深いラベル表示 中のアレルギー
		卵	乳	大豆	小麦	樹木ナッツ (市場名)	ピーナッツ	魚類 (市場名)	

注記：

上記書式はアレルギー特異的ハザード分析用の代替例である。このような書式を選ぶのであれば、あなたのハザード分析チャート中のアレルギーの考慮を繰り返す必要はない。複数の書式中の情報の繰り返し記述は余計な仕事を生む一方記述の不一致も起こしやすい。

さらに、アレルギーのみでなくその他のハザードをも考慮に入れた原材料ハザード分析を選ぶ会社もあるかも知れない。あなたにとっても利用できる選択肢であろう。

チャートの使い方

施設に受け入れられたすべての原材料をリストアップする。各原材料のラベル表示をチェックしまたはメーカーとコンタクトして調べ、原材料中に含まれるアレルギーを特定する。

原材料に“May contain”（“含む可能性がある”）または同種の用心深いラベリングで記載されているアレルギーはすべて最後列中に記入し、最終製品のラベルにアレルギー表示が必要かどうかを決定するためにレビューする。

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

書式名：食物アレルギーラベル検証記載

製品	アレルギー表示

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

書式名：製造ライン中食物アレルギーの評価

製品名	製造ライン	意図的アレルギー							
		卵	乳	大豆	小麦	樹木ナッツ (市場名)	ピーナッツ	魚類 (市場名)	貝類 (市場名)

製造スケジューリングとの関係：

アレルギークリーニングとの関係（必須）

この書式の使い方

製造ライン毎に完成させる。そのラインで製造される各製品中に含まれる各アレルギーを特定する。まず特殊な製品に特有なアレルギーをすべて特定し、次にスケジューリング情報（すなわち、ユニークなアレルギーは最後に製造）およびアレルギークリーニング情報（すなわち、バスケット入り製品の製造後、チーズまたはプレーンオムレツ製品運転前は、完全アレルギークリーニングを実施）を示す。

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

書式名：サニテーション予防コントロール

所在地		
目的		
頻度		
誰が		
手順		
モニタリング		
修正		
記録		
検証		日付

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

是正措置書式	
記録日:	コードまたはロット番号:
逸脱日時:	
逸脱の記述:	
プロセスの正常復帰に取られた行動:	
行動を取った担当者（氏名、署名）:	
逸脱した製品の量:	
逸脱した製品の評価:	
製品の最終処分:	
レビュー担当者（氏名、署名）:	レビュー日:

工場名	更新日	ページ
所在地	前回作成日	製品コード

食品安全計画再分析チェックリスト

再分析の理由:

タスク	レビュー 日および イニシャル	更新が必要か? (yes/no)	タスク 完了日	タスク完遂者の署名 またはイニシャル
個人責任を伴う食品安全チームのリスト				
製品フロー図				
ハザード分析				
プロセス予防コントロール				
食物アレルギー予防コントロール				
サニテーション予防コントロール				
サプライチェーンプログラム				
リコール計画				
食品安全計画アップデートの実施				
食品安全計画アップデートへの所有者または代理人によるサイン				
レビューアの署名:			レビュー日:	
発行日: dd/mm/yy		前回作成日: dd/mm/yy		