

FSMS 審査部

作成 2021 年 2 月 19 日

改訂 2025 年 7 月 30 日

2026 年 6 月 25 日

HACCP 認証 受審の手引き

1. 目的

本手順書は、JCQA が実施する HACCP 認証に関し、Codex Alimentarius Commission General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022. Editorial corrections in 2011.) に規定される HACCP (以下 HACCP と略す) システムに基づき、認証の実施方法及び認証の判定方法を定め、日本化学キューエイ株式会社 (以下「JCQA」という) が実施する HACCP 認証業務の手順を定め、公表することを目的とする。

2. 適用範囲

本手順書は、JCQA が運営するプライベート HACCP 認証制度に適用する。

認証対象は、加工食品、食品添加物及び食品包装材・容器とする。

(ISO 22003-1:2022 Annex A フードチェーンカテゴリ CIV、I 及び K)

認証対象組織は、HACCP に規定される予備手順及び HACCP の 7 原則に基づき、HACCP システムを確立し、実施し、維持していなければならない。

3. 用語

本手順書で使用する用語は、HACCP の定義による。

特に次の用語を使用する。

- * ハザード (Hazard)
- * ハザード分析 (Hazard Analysis)
- * 管理手段 (Control Measure)
- * 重要管理点 (Critical Control Point: CCP)
- * 許容限界 (Critical Limit)
- * モニタリング (Monitoring)

- * 修正 (Correction)
- * 是正措置 (Corrective Action)
- * 妥当性確認 (Validation)
- * 検証 (Verification)
- * 前提条件プログラム (Prerequisite Program: PRP)
(PP や PRP s と略す場合もある)

4. 認証基準

認証基準は次による。

- * Codex Alimentarius Commission General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022. Editorial corrections in 2011.)
- * JCQA HACCP 認証の手順

5. 審査工数

- ① 第一段階審査工数を原則 0.5MD とする。但し品目数、対象とするプロセスが多い場合は、ISO 22003-1:2022 を参考として工数を決定する。
- ② 第二段階審査工数は、原則 1.0MD とする。
但し品目数、対象とするプロセスが多い場合は、ISO 22003-1:2022 をガイドとしてサイト数、製品群及び工程の複雑さを考慮して調整する。
- ③ 審査報告書に含む計画に工数と審査時間を明記する。

6. 認証プロセス

JCQA は、組織のシステムが HACCP に適合し、有効に実施及び維持されていることを審査する。

6.1 初回認証

初回認証は、原則二段階審査で行う。第一段階審査及び第二段階審査により実施する。

第一段階審査

第一段階審査では、HACCP システムの設計及び準備状況を確認する。審査では、次の事項を確認する。(HACCP 手順 1～5 (予備手順))

- * HACCP チーム

- * 製品の記述
- * 意図する用途
- * フローダイアグラム
- * フローダイアグラムの現場確認
- * PRP
- * ハザード分析実施のための準備状況

文書レビューを実施し、不適合は「軽欠点報告書/是正処置報告書」、改善事項は「改善事項報告書」を提出し、対応を依頼する。

第二段階審査

第二段階審査では、HACCP システムが有効に実施及び維持されていることを確認する。

審査では、次の事項を確認する。

(HACCP 手順 6～12 (HACCP 7 原則))

- * ハザード分析
- * CCP の設定
- * 許容限界
- * CCP モニタリング
- * 是正措置
- * 検証
- * 妥当性確認
- * 文書化及び記録の管理

また、PRP が継続して有効に実施されていることを確認する。

現場審査では、実際の製造工程を観察し、HACCP プランどおりに運用されていることを確認する。

不適合及び軽欠点に対する是正状況を確認する。第二段階審査での不適合に対しては、「不適合及び軽欠点報告書/是正処置計画書」を使用して指摘する。原則、修正処置までは完了させる。改善事項は、「改善事項報告書」を提出し、対応を依頼する。これらの対応状況は、次回の維持審査で確認する。

6.2 維持審査

維持審査では、HACCP システムの有効性を確認する。

特に次の事項を確認する。

- * モニタリング記録
- * 修正及び是正措置

- * 検証結果
- * ハザード分析の見直し
- * 工程又は設備の変更
- * 原材料変更
- * 製品変更
- * 法令変更への対応
- * PRP の維持状況
- * 前回の指摘事項への対応状況

必要に応じ、ハザード分析及び管理手段の妥当性確認が実施されていることを確認する。

維持審査は毎年実施する。

6.3 更新審査

更新審査では、HACCP システム全体を再評価する。

審査では、維持審査の確認事項にプラスして、次の事項を再確認する。

- * ハザード分析
- * 管理手段
- * CCP
- * 妥当性確認
- * 検証

トップマネジメントインタビューを実施し、食品安全に対するコミットメントや資源提供への取組を確認する。

認証サイクルは 3 年とする。

7. 不適合及び改善事項

不適合

次の場合は不適合とする。

- * HACCP システムが確立されていない。
- * HACCP システムが有効に実施されていない。
- * PRP が機能していない。
- * ハザード分析が適切に実施されていない。
- * CCP が許容限界内で管理されていない。
- * モニタリングが実施されていない。
- * 検証が実施されていない。

軽欠点

HACCP システムは概ね有効であるが、軽微な逸脱又は不整合が認められる場合とする。

改善の機会

認証への適合性には影響しないが、HACCP システムの有効性向上のため改善が望ましい事項とする。

8. 認証判定

認証判定は FSMS 登録委員会が行う。

認証判定では、審査結果、不適合への対応状況及び HACCP システムの有効性を総合的に評価する。

9. 認証書

認証書には、認証範囲及び適用する認証基準を明記する。

JCQA マークのみを表示し、JAB 認定シンボルは表示しない。

10. 認証範囲の変更

認証範囲の拡大又は縮小に際しては、変更後の認証範囲について HACCP システムの適合性及び有効性を確認する。変更後の認証範囲について審査を実施し、HACCP システムが認証要求事項に適合していることが確認された場合に認証書を発行する。

認証書の回収の手順は ISO 関連の認証で運用する「認証書・適合マーク・認定シンボル管理手順書」に準じて実施する。

認証範囲を縮小、拡大した場合には、認証書を再発行する。

不適切行為などで認証を取り消した場合は、認証書を回収する。

11. 苦情、異議申し立て及び紛争の処理

依頼者からの異議申し立て、苦情については、「異議申立及び苦情処理手順書」によって処理する。

12. 依頼者が受けた苦情の記録

依頼者は、依頼者が受けた全ての苦情及び当該 HACCP システムの

是正処置の記録を保管し、JCQAが要求したときはその記録を提供する。

依頼者は、適切な事後措置をしておき、取った措置及びその効果を文書で記録する。

依頼者の是正処置の記録及び依頼者が講じた事後処置及びその効果の記録を、維持・拡大・統合・縮小・更新審査で確認する。

1 3 . 認証文書

HACCP 認証報告書

審査計画書

不適合報告書/是正処置計画書

軽欠点報告書/是正処置計画書

改善事項報告書

HACCP 認証書

以上