

A-HACCPについて

- HACCP制度化とA-HACCP
- 今後の方針

A-HACCP

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度

(目的)

- HACCPの概念に基づく衛生管理を実施している施設を認証することで、HACCP導入を促進し、県内の食品衛生を向上

(特徴)

- HACCPの基準を簡略化した取組しやすい基準
- 簡略化した部分を補完しHACCPへステップアップ

12手順 / A-HACCP / 基準B

12手順	A-HACCP	基準B
HACCPチーム	○	○
製品説明書	○	○
用途等	○	○
製造工程一覧	○	○
現場確認	○	○
危害要因分析	微生物・異物	△
重要管理点	微生物・異物	△
管理基準	○	△
モニタリング	△	△
改善措置	○	△
検証	△	△
記録	△	△

A-HACCP

- ・危害要因を限定
- ・検証の簡素化
- ・記録の簡素化

基準B

- ・危害要因分析、
CCP、検証の簡素化
(手引書の参照による)

A-HACCP → HACCPへ

- 危害要因分析を補完
 - 微生物、異物以外の危害要因分析を実施
- CCPのモニタリングの頻度を追加
 - A-HACCP 1日1回以上
 - HACCP 全製品の安全を保証できる頻度



- 製品安全の更なる向上
 - 危害要因を網羅した衛生管理計画
 - 危険性のある製品を効率的に出荷停止

A-HACCPの今後

意義＝HACCPに取り組む事業者を支援

- 基準Bよりも一歩進んだ取組をしたい
- 基準B → 基準Aへのステップアップ



対象業種を拡大

- 現行：県産食品の製造・加工、調理施設

→今後：順次対象業種を拡大

国がHACCPに沿った衛生管理を求める全ての事業者を対象とする