

HACCP7原則

①リスク回避

① ハザード（危険）分析

製造年月日、賞味期限のかがみ（看板）を作り、入荷時に添付し適切な保管

②良品と不良品判別

② 重要管理点の設定

外箱のチェック。外箱の破損、汚損を確実に目視で行う。又必要であれば中身をする。（業務課、生産者に必ず確認する）

③不良品になる前に気が付いて回避する方法

③ 管理基準の設定

冷蔵庫、冷凍庫温度管理表の作成
設定 冷蔵庫5℃ 冷凍庫-25℃

④不良品が発生しない環境を作る

④ モリタニング方法の設定

資材管理表、庫内掃除表の作成

⑤不良品を外に出さないルール

⑤ 修正処置の設定

返品。廃棄物の一覧表の作成

⑥不良品を発生させない仕組みを定期的に見直し、より強固な仕組みをつくる

⑥ 検証方法の設定

月末棚卸時の賞味期限の確認

⑦記録に残す

⑦ 記録の維持管理

の確認