

新認定制度の概要

冷凍食品の認定制度

冷凍食品製造工場の認定 及び管理運営システム

冷凍食品製造工場の認定申請手続き(国内・海外)
冷凍食品製造工場の更新申請手続き
冷凍食品の品質・衛生についての格付け検査

冷凍食品の品質検査要領

冷凍食品の衛生検査要領

冷凍食品製造工場認定基準(製造工場)

ポイント!

- 冷凍食品製造工場の協会認定基準(認定審査および認定更新審査では、この基準をもとに審査される)
- 新基準では、従来の施設・設備に求める要件のみでなく、工場における品質・衛生管理体制の構築(システム構築)を求めている
- 企業(工場)の「関係法令の理解と遵守」、「組織における責任と権限の明確化」、「原材料の管理」等について重点が置かれている

食品企業(工場)に求められている
管理体制の構築

法令の遵守と責任の明確化

ISO9001等に代表される組織のマネジメントシステム

科学的手法により検証された製造工程管理



I 品質・衛生管理体制に係わる基準

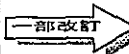
1. 関係法令の理解と遵守
2. 責任と権限の明確な組織
3. 従業員に関する管理
4. 従業員の品質・衛生教育
5. 品質・衛生検査体制
6. クレームへの対応と再発防止体制
7. 原材料の管理
8. 製品管理
9. 工程管理基準の整備と運用(HACCP的管理手法の導入)
10. 一般的衛生管理
11. 文書及び記録管理規定

II 施設・設備に係わる基準

1. 工場敷地内環境
2. 作業場施設の構造
3. 工場内設備の要件
4. 原材料保管施設
5. 製品保管施設
6. その他の施設
7. 機械器具および搬送装置
8. 品質および衛生管理施設

従来の認定工場認定基準(旧基準)

施設・設備に関する基準が中心になっている



冷凍食品 品質管理の手引き

(協会版 冷凍食品工場 品質管理業務マニュアル)

ポイント!

- 冷凍食品製造工場において求められる、品質管理および品質保証体制の構築を支援するための手引書
- 協会の定める認定工場基準に対応した構成(基準の解説書としての位置付け)
- 工場における品質管理関連業務を具体的に解説し、現場レベルで使用することを目的として作成している
- 平成20年度上期に完成予定

【総論編】

- ・冷凍食品とは
- ・食品関連法令の解説
- ・品質管理体制の確立
- ・HACCP、ISO9001等について
- ・冷凍食品工場における危機管理

等

【実務編】

- ・原材料の管理
- ・従業員の衛生管理
- ・工場の施設・設備について
- ・サニテーション
- ・異物混入対策
- ・防虫防鼠対策
- ・工場における小集団活動
- ・製造工程管理
- ・トレーサビリティ管理
- ・品質検査について
- ・衛生検査について
- ・クレーム対応
- ・環境保全への対応

等

新冷凍食品工場認定基準の構成

ポイント！

- 冷凍食品製造工場の協会認定基準(認定審査および認定更新審査はこの基準で実施)を大幅に改定した。
- 新基準では、従来の施設・設備に求められる要件のみでなく、運営に関する品質・衛生管理体制の構築(システム構築)が必要条件となっている。
- 新基準では企業(工場)の「関係法令の理解と遵守(コンプライアンスの徹底)」、「組織における責任と権限の明確化」、「原材料の管理」等についても重点事項と位置づけている。

従来の確認工場認定基準 (旧基準)

施設・設備に関する基準が中心に
なっていた



- I 施設・設備に係わる基準
1. 工場敷地内環境
 2. 作業場施設の構造
 3. 工場内設備の要件
 4. 原材料保管施設
 5. 製品保管施設
 6. その他の施設
 7. 機械器具および搬送装置
 8. 品質および衛生管理施設

一部改定

食品企業(工場)に求められる新管理体制の構築

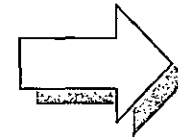
法令の遵守と責任の明確化(コンプライアンス)
ISO9001に代表されるマネージメントシステム
科学的手法で検証した製造工程管理



- II 品質・衛生管理体制に係わる基準
1. 関係法令の理解と遵守
 2. 責任と権限の明確な組織
 3. 従業員に関する管理
 4. 従業員の品質・衛生教育
 5. 品質・衛生検査体制
 6. クレームへの対応と再発防止体制
 7. 原材料の管理
 8. 製品管理
 9. 工程管理基準の整備と運用
(HACCP的管理手法導入)
 10. 一般的衛生管理
 11. 文書及び記録管理規定

新規に設定(一部既存含み)

+



新基準