

認定の流れ(概略)

認定制度の詳細については、
水産食品加工施設HACCP認定制度を参照のこと

導入準備

- HACCP方式による自主管理体制の構築
- ・HACCPチームの結成(大日本水産会主催HACCP講習会受講)
- ・システム構築(ハザード分析実施、
各CCPに対するHACCPプランの策定、運用ほか)
- 導入時にはコンサルタントの指導を推奨
(登録機関についてはHACCP認定制度のページにあります)
- ・HACCPシステム運用開始、各種記録の保持(少なくとも2,3カ月から)

認定審査申請

- ・大日本水産会と日程調整の上、申請書を提出
- ・審査資料の提出
(製品説明書、フローダイアグラム、ハザード分析ワークシート、
HACCPプラン、その他)

認定審査

- ・大日本水産会審査員が実施
(「(一社)大日本水産会水産食品加工施設HACCP認定基準」に
基づくチェックリストによる審査)
- ・審査結果
適合 レベルⅠ:6カ月毎の継続コンサル受審
 レベルⅡ:3カ月毎の継続コンサル受審
 もしくは是正措置を講じ、特別審査受審レベルⅠへ
- 不適合 レベルⅢ:是正措置を実施後、6カ月以内に2次審査受審
 もしくは認定断念

証明書発行

- ・認定審査にて適合判定を受けた施設に対し
「水産食品加工施設HACCP認定証明書」を発行(有効期限2年)
- ・米国輸出するために英文証明書が必要な場合は、
以下の文書を添えて申請(ただしレベルⅠに限る)
英文証明書発行申請書
直近の継続コンサル報告書の写し(継続時のみ)

継続コンサル

HACCP運用状況について継続的な(6カ月もしくは3カ月ごと)の
監査にあたる継続コンサルの受審が必須です。
継続コンサルは、認定審査と同じ基準、同じチェックリストを用
い実施されます。

なお、大日本水産会HACCP認定制度は会員向け事業です。
未加入の方は認定時までに入会することが審査受審要件となります。