

CCP :	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
CCP 03	<p>温かい食品と冷たい食品のサービス</p>	<p>サービス提供の開始時:加熱エレメントおよび冷蔵備品が正常に動作するか(温度、クーラントレベルなど)を検査する。</p> <p>サービス提供中および終了時:製品の中心温度を検査する</p> <p>(緩和措置を受けていない施設の場合:測定した温度を書面で系統的に記録すること)。</p>	<p>加熱エレメント温度:最低+85℃</p> <p>サービス提供時の食品中心温度:</p> <p>要保温食品: 標準:最低+60℃ 管理基準:最低+55℃</p> <p>要保冷食品: 食品の傷みやすさによって2℃、4℃、または7℃(附属書3「気温メモ」参照)</p>	<p>温かい食品のサービス:</p> <p>□ 製品の中心温度を検査する:</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品中心温度が30分以上55℃未満のままの場合には→当該食品をゴミとして廃棄する ・ 食品中心温度が55℃~60℃の場合には、当該食品を再加熱する。この食品は、いかなる場合にも、後で保存することはできないものとする。 ・ 食品中心温度が60℃から70℃の場合:加熱エレメントを調節して、より高い中心温度にする。 ・ 第1部ポイント7に記載した、60℃まで加熱することができない食品は、できるだけ速やかにサービス提供し、その後7℃まで冷却しなければならない。 <p>問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる(保温器材を検査する、サービス提供前の加熱の際に十分に高い食品中心温度に達するよう配慮する、サービス提供開始後速やかに食品を提供する、従業員の教育訓練を行うなど)。</p> <p>冷たい食品のサービス:</p> <p>□ 温度が赤色のゾーン(許容範囲外)にある食品は、廃棄しなければならない。当該食品の処理処分については施設の責任者が意思決定する。</p>

CCP:	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
				<ul style="list-style-type: none"> □ 問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる（保冷器材を検査する、カウンターに置いた食品ができる限り低温になるよう配慮する、サービス提供開始直前に食品を展示する、従業員の教育訓練を行うなど）。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>
CCP 04	温かい食品および冷たい食品の輸送	<p>貨物を積み込む前に、輸送車両の温度を検査する。</p> <p>輸送終了後に、食品の温度を検査する（これにより、輸送中に良好な温度条件が遵守されていたことが確認できる）</p> <p><i>（緩和措置を受けていない施設の場合：測定した温度を書面で系統的に記録する）</i></p>	<p><u>食品中心温度：</u></p> <p>温かい食品： 標準：最低+60℃ 管理基準：最低+ 55℃</p> <p>冷たい食品： 食品の傷みやすさによって2℃、4℃、または7℃ （附属書3「気温メモ」参照）</p>	<p>温かい食品：</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 製品の中心温度を検査する： □ 食品中心温度が30分以上55℃未満のままの場合には→当該食品をゴミとして廃棄する □ 食品中心温度が 55℃～60℃の場合には、当該食品を再加熱する。この食品は、いかなる場合にも、後で保存することはできないものとする。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 必要な場合には、当該食品を再加熱してから、サービスに提供して、サービス提供時間中に60℃の食品中心温度を確保するようにする。 <p>□ 問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる（輸送器材を検査する、輸送前に十分に高い食品中心温度に達するよう配慮する、輸送直前に食品を積み込む、従業員の教育訓練を行うなど）。</p> <p>冷たい食品：</p>

CCP :	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
				<ul style="list-style-type: none"> □ 温度が赤色のゾーン（許容範囲外）にある食品は、撤去しなければならない。当該食品の処理処分については施設の責任者が意思決定する。 □ 問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる（輸送器材を検査する、輸送前に十分に低い食品中心温度に達するよう配慮する、輸送直前に食品を積み込む、従業員の教育訓練を行うなど）。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>
CCP 05	油・揚げ油の品質と温度	<p>揚げ油の温度を毎日検査する （緩和措置を受けていない施設の場合：測定した温度を書面で系統的に記録する）</p> <p>揚げ油の交換状況のモニタリング</p>	<p>標準：最高 175°C</p> <p>油の交換頻度の遵守</p>	<p>フライヤーに欠陥がない場合：</p> <ul style="list-style-type: none"> - 温度を調整し、できれば迅速試験により油を試験する。極性化合物の含有量が高すぎる場合には、油を交換しなければならない（PFT>25%）。 - 油を交換する。 - 劣化した油で調理された製品は捨てなければならない。 <p>フライヤーに不具合がある場合には、故障診断修理部門に対応を依頼し、フライヤーの修理後または整備後には洗浄を行う。 モニタリング手順を遵守する方法について従業員を教育する。</p> <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>

4.2.要注目点 (PA) の管理基準、モニタリング、および改善措置の一覧

PA	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
PA 01	調製中の要保温製品の温度	<p>抜取検査により、調理の終了時に食品中心温度を検査する</p> <p>詰め物の中心温度には特段の注意を払う。</p>	<p>管理基準：食品中心温度最低+60℃、時には+55℃以下も可³</p>	<ul style="list-style-type: none"> □ 食品中心温度が十分に高くない場合には、必要な温度に達することができるように調製手順を変更する。 □ 従業員が正しい方法に適応できるように従業員の教育訓練を行う。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>
PA 02	食品の冷却時間と冷却温度	<p>食品を冷却するために必要な時間を抜取検査により管理する。</p> <p>特に、リスクを伴う食品や冷却しにくい食品（大量生産食品など）に重点を置く。</p>	<p>2 時間以内で 60℃から 10℃に冷却（食品中心温度）</p> <p>24 時間後：食品の傷みやすさによって 2℃、4℃、または 7℃以下（附属書 3「気温メモ」参照）。</p>	<p>冷却が遅すぎる場合：</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 食品をより迅速に冷却できるように使用方法を適合させる。 □ 食品の種類に応じて、冷水の中、氷水の中に入れ、より小さな部分に分け、よく混ぜる。 □ 必要に応じて急速冷却器への投資を検討する □ 従業員が正しい方法に適応できるように従業員の教育訓練を行う。 □ 当該食品をより迅速に利用することなどによって、食品の保存時間を短縮する。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>
PA 03	食品加熱・再生時間と温度	抜取検査による管理	<p>管理基準：最大 1 時間、食品中心温度が最低 +60℃</p>	<p>温度が不十分あるいは再加熱時間が長すぎる場合</p>

³ 焼き加減がピンクやブルー、レアやミディアムの肉類、生卵の黄身を使う調理品（オランダーズソース、サバイオンなど）。

PA	表題	モニタリング方法	管理基準	改善措置
		<p>再生後の食品中心温度を測定する</p> <p>特に、リスクを伴う食品やより加熱しにくい食品に重点を置く。</p>		<ul style="list-style-type: none"> □ 食品を加熱するために使用する器具の温度を高める、または温度再生時間を延長する、または調製する量を減らす。 □ 従業員が正しい方法に適応できるように従業員の教育訓練を行う。 □ 器材の技術的な不具合の場合には、温度再生器材を確認するかまたは修理させる。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>
PA 04	食器洗浄機	<p>食器洗浄機の排水部の目視検査</p> <p>温度のディスプレイが食器洗浄機に付いている場合には、予備洗浄時、洗浄時、すすぎ洗い時の水温を検査する。</p>	<p>清潔で乾燥した食器</p> <p>ディスプレイが付いている場合の表示温度：</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 予備洗浄：35℃～40℃ ・ 洗浄：55℃～60℃ ・ すすぎ洗い：85℃～90℃ 	<ul style="list-style-type: none"> □ 可能な場合には、手動洗浄、手動すすぎ、および手動消毒を行う。 □ 洗浄プロセスを停止し、修理後に器具を再び洗浄する。 □ 器具の不具合の場合には、故障診断修理部門に対応を依頼する。 <p>確認したあらゆる不適合、および講じた措置を書面で記録する。</p>

第5部

自主管理システムの妥当性確認

自主管理システムの妥当性確認

1. はじめに
2. OCIに関する要求事項

1. はじめに

HORECA 業界における自主管理システムの導入に関する本ガイドは、フードチェーンにおける自主管理、届出義務、およびトレーサビリティに関する 2003 年 11 月 14 日王令の一環として作成された。AFSCA によって承認されると、本ガイドは HORECA 業界における基準書となる。

本ガイドに記載されている規定の遵守状況を管理するため、事業部門は自らが選好する OCI (当該 OCI が以下に定める要件および AFSCA の必要に応じた追加指示事項を満たしていることを条件として)、あるいは AFSCA の検査・認証を受けることができる。

経過措置：

本ガイドの新バージョンは、この新バージョンの承認がベルギー官報に公示された日から起算して 3 ヶ月で効力を生じる。効力発生日より前に行われる監査は、すべての関係当事者が十分に準備することができた限りにおいて、既に本ガイドの新バージョンに基づいて行うことができる。この日より後に行われる監査は、本ガイドの新バージョンに基づいて行われなければならない。

2. OCI に関する要求事項

1° 認可 (agrément)

OCI は AFSCA による認可を受けなければならない。

2° 認定 (accréditation)

OCI は、ISO 17020 規格にしたがって当該ガイドについて認定を受けなければならない。

ISO 17020 の一環として、当該機関は下記のことを策定し実施しなければならない。

- 詳細な検査方法が策定され遵守されなければならない。この検査方法は文書化されなければならない。その妥当性は定期的に評価されなければならない。この検査方法には、特に、使用する評価ツール、監査基準、考えうる不適合、(評価対象文書、存在する材料などに関して) 採取すべきサンプル、監査期間などを記載する。
- 監査の過程において本ガイドのすべての事項が採り上げられることが保証されなければならない。また、このことを立証できなければならない。

3° OCI によって行われる検査

OCI は、本ガイドの内容、食の安全とトレーサビリティに関する法制面、AFSCA によって作成されたチェックリストとガイドラインに基づいて検査を行う。監査人は、提出された検査報告書、特に AFSCA によって実施された検査や分析の報告書を常に考慮しなければならない。

4° 監査人の資格

監査人の資格は、フードチェーンにおける自主管理、届出義務、およびトレーサビリティに関する 2003 年 11 月 14 日王令第 10 条の要件、ならびに関係する認定基準を満たすものでなければならない。

5° サンプルング

本ガイドには、OCI によるサンプルング計画の定めはない。したがって、OCI はサンプルを採取してはならない。

6° 妥当性確認監査の所要時間と頻度

妥当性確認監査の最小所要時間を下表に示す。この最小所要時間には、関連文書の作成、評価、レポート、予備訪問、および必要に応じてこれらに加わる事務処理の時間は含まれない。

監査は少なくとも3年に1回以上は実施されなければならない。ただし、AFSCA が、収集した情報に基づき、これとは異なる頻度で監査が実施されなければならないと判断した場合には、この限りではない。


表1 監査の最小所要時間—3ヶ月以上常温保存される容器詰飲料および/または容器詰食品

ETP 数	監査の所要時間
1-9ETP	2 時間
≥ 10ETP	3 時間

表2 監査の最小所要時間—その他の企業

ETP 数	監査の所要時間
1-2ETP	2 時間
3-4ETP	3 時間
5-9ETP	4 時間
10-19ETP	5 時間
≥ 20ETP	6 時間

附属書4: HACCP に関する緩和措置を受けることができる施設および緩和措置を受けている施設の場合の CCP および PA シート

	<p>重要管理点 No.1 冷蔵・冷凍食品の受入時の検査</p>
<p>受入時に食品をモニタリングするには？</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 各受入時に、食品のすべての外観だけでなく、パッケージの整合性を確認する。不適合品は隔離する。納品全体の検査は受入時に行うことは難しい場合が多いため、受入時には分からなかった不適合品を保管時に隔離することが必要である。不適合品は、それらの使用時にも検出される可能性がある。 さまざまな種類の不適合がありうる。つまり、 <ul style="list-style-type: none"> - 開封された、または損傷した包装（破れ、穴あき、真空パックの損傷など）、 - 外観、変色、または異臭、 - 解凍/再凍結の兆候を示す冷凍食品（霜、変色した氷晶、食品の変形など） - 食品中のガラス片の混入、 - 等々 ・ 受入の都度、冷蔵・冷凍食品の温度を検査する。 <ul style="list-style-type: none"> - 2つの包装間の温度を（包装に損傷を与えることなく）温度計で測定する。 - 最も傷みやすい食品群に重点を置いて、納品ごとに温度を測定する。 - 測定値が法定・推奨温度を超えている場合（附属書3「温度メモ」による）→ 当該食品の中心温度の測定を行う。 <p>！温度計のプロープを使用前にその都度消毒することを忘れないこと。</p> ・ 温度が検査され合格した食品はただちに冷蔵または冷凍しなければならない（最大15分以内）。入庫までの時間が15分を超えた場合には、食品の温度を再検査する。 	
<p>逸脱のあった場合にどうするか？</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 受入時に行った目視検査の際に逸脱が確認されたときはどうするか？ <ul style="list-style-type: none"> - 当該食品の受渡を拒絶し、それらを返品する。 ・ 温度が附属書3「温度メモ」に規定された温度を満たしていないことが判明したときはどうするか？ 	

¹⁴ 判定基準：第2部、第1章を参照すること

- 中心温度が赤色のゾーンにある製品は、施設の責任者との合意により拒絶する。
- 中心温度が橙色のゾーンにある場合には、当該食品をできるだけ迅速に冷蔵・冷凍し、できるだけ速やかに利用する。
- 問題が再発しないようにするにはどうするか？
 - 確認した事実関係を当該納入業者に書面で通知する。
 - 問題の再発防止のために講じた措置を質問する。
 - 納入業者によって提案された処置の有効性を確認する。
 - 必要に応じて、保存が可能な限り迅速に行うことができるように受入時の体制の見直しを行う。手順の遵守を確保するために従業員の教育訓練を行う。

何を記録すべきか？

- 受入時の温度を記録する。納品書への直接記入で十分である（たとえば、受領検印を用いるなど）
- 不適合の場合には、「不適合（Non-conformité）」台帳（附属書 5.1 「不適合の登録フォーム」参照）に記入する。逸脱の内容、当該食品について自分が行ったこと、問題を解決するために自分が行ったこと、および問題の再発を防止するためにどのような措置を講じたかを記入する。



重要管理点 No.2

冷蔵・冷凍保存区画の温度をモニタリングする！

温度をどう監視するか？

- 温度計は、各冷蔵・冷凍区画内に常備しなければならない。これにより、室温をいつでも確認して、取扱食品が規定温度に正しく保存されていることを確認することができる。
- 超えてはならない最高温度は当該食品により異なり、他の食品より傷みやすい食品もある。超えてはならない限界値は、附属書3「温度メモ」に示されている。傷みやすさが異なる食品を同じ冷蔵区画で保存する場合には、最も傷みやすい食品に要求される温度を遵守する必要がある。

CCP 2

- 冷蔵区画の温度の検査と記録は、さまざまな方法で行うことができる。

連続自動記録によるなど（これは10m³以上の冷凍室においては必須である）。自動記録の場合には、温度測定値を定期的に印刷しておくことを忘れないように注意すること。可能な場合には、判定を容易にし、一覧性にも優れるグラフ表示を選択する。温度記録システムが警報に接続されていない場合には、表示装置も毎日点検する。

- 室温の毎日の手動点検の読取および記録による。

この場合、室温を2つの異なる方法で測定することができる。つまり、

- 当該区画内に常備され、外部のデジタル表示装置に接続されたプローブによる（冷蔵室の場合に最も多いケース）。
- あるいは、自分自身で当該区画内に設置する簡易な温度計による（プローブが外部の表示装置に接続されていない冷蔵庫や冷凍庫を使用している場合に実施するケース）。

注意：

- 冷蔵庫や冷凍庫の室温は保存されている食品の中心温度と必ずしも同じではない。さまざまな理由が考えられる。霜取りサイクルが進行中である、ドアがしばらく開放されたままになっている、食品が大量に入庫した、など。したがって、**室温と食品温度を定期的に比較することが肝要である。**
- さらに、温度は冷蔵室内の場所ごとに異なっていることもある（前部と後部、高所と低所など）。したがって、最初のうちは、**各所の温度を測定して、他の場所より温度が高い場所を見極めることが推奨される。**温度を管理するときはこれらの差異を考慮に入れること。

逸脱のあった場合にどうするか？

冷蔵庫・冷凍庫の室温が附属書 3「温度メモ」に規定されている温度より高いことが判明したときはどうするか？

- これが霜取りサイクルの開始、ドアの開放、商品の搬入など、一過的な原因によるものであるかどうかを評価する。一過的な原因によるものである場合は、1時間経ってから、室温を再検査して、基準値に戻っていることを確認する。
- 食品中心温度を検査する。
 - 温度が許容範囲外（赤色のゾーン）にある冷蔵食品の場合には、当該食品を隔離して明瞭に識別表示する。その場合、施設の責任者が当該食品の処理処分を決定する。
 - 温度がまだ許容可能（橙色や緑色のゾーン）である場合には、必要に応じて当該食品を別の冷蔵区画に移し替える。2時間経ってから、それらの温度を再検査して、法定限度以下の温度に戻っていることを確認する。
 - 冷凍食品の場合には、解凍されている製品をそのまま使用する。ただちに使用できない場合には、廃棄する。いかなる場合にも再冷凍しないこと。
- 故障診断修理部門に対応を依頼する。技術的な修理の場合には、修理後、サービスを再開する前に、洗浄・消毒を行う。

何を記録すべきか？

- 温度測定値を附属書 5.2「冷蔵保存区画内の温度モニタリングフォーム」および 5.3「冷凍庫の温度モニタリングフォーム」に毎日記入する。
- 温度が不適合の場合には、附属書 5.1「不適合の登録フォーム」に記入のうえ、温度測定値、当該食品について自分が行ったこと、問題を解決するために自分が行ったこと、および問題の再発を防止するためにどのような措置を講じたかを記入する。

重要管理点 No.3

温製料理と冷製料理のモニタリング！



温度をどう監視するか？

- ・ 温製料理のサービス提供中の温度を点検する：
 - 湯煎用フードパンを温度 85℃以上に設定し、サービス提供中に食品の中心温度を最低でも 60℃（目標 65℃）以上に維持するようにする。サービス提供開始前に湯煎用フードパンの温度を検査する。
 - 温度が 60℃以上の料理のみを湯煎用フードパンに入れる。
 - 各サービス提供中および提供後に、温度計を用いて料理の中心温度を検査する。この温度が 60℃の法定温度以上であることを確認する（附属書 3 「温度メモ」も参照）。
 - ・ サービス提供中に冷製料理の温度を検査する：
 - 陳列ショーケースおよび冷蔵備品の温度を十分に低く調節して、サービス提供中に法定推奨温度（附属書 3 「温度メモ」参照）を確保できるようにする。冷蔵備品の温度を毎日検査する（詳細については、シート 2 「冷蔵保存温度」を参照すること）。
 - 各サービス提供中および提供後に、温度計を用いて、食品中心温度を温度計で検査し、法定推奨温度（附属書 3 「温度メモ」参照）を満たしていることを確認する。食品中心温度の検査が可能でない（包装の劣化など）場合には、ディスプレイの表示温度を確認する。
- 注意：ただし、ディスプレイに示される温度が食品を配置したカウンターの温度と一致していることを確認しなければならない。カウンター内の温度は、場所によって異なる場合がある。これについては、2つの食品間の温度測定を行うによって、およびこの温度をディスプレイ上の指示温度と比較することによって、簡単に確認することができる。
- ・ 使用前にその都度、温度計のプロープを消毒することを忘れないこと。

CCP 3

CCP 3

逸脱のあった場合にどうするか？

温製料理の温度が 55℃未満であることが判明した場合にはどうするか？

- ・ 食品の温度が 30 分経っても 55℃より低い温度のままである場合には、当該食品を廃棄物として処分しなければならない。

食品の温度が 55℃と 60℃の間である場合は、再加熱する。この食品は、いかなる場合にも、後で保存することはできないものとする。

食品の温度が 60℃と 70℃の間にある場合は、加熱エレメント温度を調節しなければならない。
- ・ 問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる（保温器材を検査する、サービス提供前に食品を十分に加熱するよう配慮する、サービス提供開始直前に食品を展示する、従業員の教育訓練を行う、など）。

冷蔵食品の温度が附属書 3 「温度メモ」に記載されている温度より高い場合にはどうするか？

- 温度が赤色ゾーン（許容範囲外）にある食品は、撤去しなければならない。その場合、施設の責任者が当該食品の処理処分を決定する。
- 問題の原因を評価し、再発防止のために必要な措置を講じる（保冷器材を検査する、冷蔵カウンターに置いた食品ができる限り低温になるよう配慮する、サービス提供開始直前に食品を展示する、従業員の教育訓練を行うなど）。

何を記録すべきか？

- 温度の不適合の場合には、不適合台帳（附属書 5.1 「不適合の登録フォーム」）に記入する。温度測定値、当該食品について自分が行ったこと、問題を解決するために自分が行ったこと、および問題の再発を防止するためにどのような措置を講じたかを記入する。

輸送を監視すること！

重要管理点 No.4

温製・冷製料理の輸送を監視すること！

温度をどう監視するか？

・ 温製料理の輸送中の温度を点検する：

- 輸送中の食品の中心温度最低 60℃（目標 65℃）が確保できるように、輸送に使用される保温器材の温度が十分に高い（85℃）ことを確認する。積み込む前に輸送車両の温度を点検する。
- 中心温度 60℃以上の食品のみを輸送車両に積み込む。
- 輸送終了時にその都度、温度計を用いて、料理の中心温度を検査し、60℃の法定温度よりも高いかどうかを確認する（附属書3「温度メモ」も参照）。

CCP 4

・ 冷製料理の輸送中の温度を点検する：

- 輸送中の最も傷みやすい食品の法定/推奨温度が確保できるように、保冷容器・冷凍区画の温度が十分に調節されていることを確認する（附属書3「温度メモ」参照）。保冷容器の温度を使用前にその都度点検する。
- 輸送終了時にその都度、温度計を用いて、食品の中心温度を検査し、法定/推奨温度を満たしていることを確認する（附属書3「温度メモ」も参照）。食品中心温度の検査が可能でない（包装の劣化など）場合には、保冷容器またはディスプレイの表示温度を確認する。この確認は、温度に関する規定が輸送全体を通して満たされているかどうかを確認する機会を提供する。

CCP 4

注意：ただし、ディスプレイに示される温度が、食品が配置された器材の温度と一致していることを確認しなければならない。これについては、2つの食品間の温度測定を行うことによって、およびこの温度をディスプレイ上の指示温度と比較することによって、簡単に確認することができる。

■！使用前に温度計のプローブを消毒することを忘れないこと。

逸脱のあった場合にどうするか？

Self-regulationの取組例

本要領は、小規模食品事業者がself-regulationを導入する際の取組例として使用することができる。事業活動内容が本要領に含まれる企業は、self-regulationプログラムの出発点またはプログラム設計の基盤として、本要領を使用することができる。企業が他の活動を行う場合は、本要領にそれらを補足として追加する必要がある。

デンマーク食料農漁業省では、一般的に、食品企業がself-regulationプログラムを設計する際は分岐コードを採用し、食品事業の作業手順書を導入することを推奨している。本取組例で使用されているリスク評価および衛生管理手順は、最も一般的な小規模食品小売事業者の活動に基づいて作成された。

したがって、各企業は、self-regulationに本取組例を使用する前に、個々の実情に適合するよう内容を確認し、調整しなければならない。

各手順に対応する様式1、2、3、4および8は、必ず使用しなければならない（法的要件）。上記以外の様式および手順は任意で使用することができる。その他の様式および手順書を使用する代わりに、従うべき手順および作業ルーチンを事業者が口頭で説明してもかまわない。しかしながら、例えば従業員が2名以上いる場合は、記載されているその他の手順についても従うことを推奨する。

文書化されたself-regulation手順を常に事業所に保管し、当局からの要求に応じて随時、作成できるようにしておくことが事業指導者の責任である。

忘れずに未記入の様式のコピーをとること。

1. 事業の概要

会社名および所在地：

獣医食品局地域管理センターによる認可/登録日： _____

事業主/経営者：

海外からの食品輸入

あり。 ____年 ____月 ____日に獣医食品局地域管理センターに登録済み。
なし。

製品：(ピザ、ハンバーガー、ケバブ、ラザニア、ソーセージ、アイスクリーム、ソフトクリーム等) (デンマーク語で記入してください。)

事業活動

あなたの会社にあてはまる項目に印を付けてください。

確認 (X)	活動	点検頻度	記録頻度
	搬入 様式1 (p.16) を使用	毎回着荷時	1回/週 その他
	冷蔵保存/冷凍 様式2 (p.7)	1回/日	1回/週 その他
	加熱 様式3 (p.18)	毎回	1回/週 その他
	冷却 様式3 (p.19)	毎回	1回/週 その他
	保温 様式4	毎回	1回/週 その他
	温度5°C~65°Cでの販売/保管/処理、p.7参照)	定期的	問題発生時のみ
	分離	1回/日	問題発生時のみ
	商品の配送	毎回	問題発生時のみ
	清掃 様式5使用可 (p.20)	1回/日	-
	従事者の衛生管理	1回/日	-
	教育 様式6使用可 (p.21)	採用時	採用時
	メンテナンス/害虫駆除 様式7使用可 (p.22)	定期的	定期的、および問題 /害虫が発生したとき 少なくとも1年に1回
X	トレーサビリティ	-	請求書 (invoice) の 提示が可能でなければ ならない
X	自主回収	-	回収毎
X	レビュー 様式7 (p.23)	1回/年、および 変更が行われた とき	1回/年 実施月を記述すること
	その他		

受入

食品は、認可を受けた事業者または登録された事業者からのみ、受け入れができる。

商品の配送時は毎回、以下の事項をコントロールする：

- 適正な温度で配送されているか。食品を受取する際は、書面に記載された到着時の温度に注意する。異常が疑われる場合は、必ず温度を確認する。様々な商品に求められる温度設定の違いを認識し、自社の商品に適用すべき温度範囲について記述する。通常の高温度は、チルド食品が5℃、冷凍食品が-18℃である。
- 包装もしくはラッピングは完全なもので、破損がないか。
- 品質保持期限内であるか。
- ラベル表示は適切か。

食品の受領

例として、食品が卸売業者から納入される場合、事業所までの輸送中に適切な衛生状態および適正温度を持続的に維持しなければならない。製品に表示された温度で食品を輸送できるようにしなければならない。

食品を輸送する際は、適切な衛生状態および適正温度を持続的に維持しなければならない（保温コンテナ、冷蔵車、プラスチック製の輸送箱等）。

異常が発生した場合：

異常が発見されたときの対処法を記述すること。以下に例を示す：

- 商品を返品する。
- 商品を検査し、危険性が認められなければ、直ちに使用する。
- 商品を検査し、廃棄する。
- 仕入れ先に連絡する。

異常については、必ず様式1に記載しなければならない。

記録：

コントロール事項を記録する頻度、すなわち、様式1「商品の受入」に記入する頻度を書く。

例えば、1週間に1回、等。

異常については、必ず記録しなければならない。

私はデンマークの企業からのみ食品を受け入れます。

私は他の国で、自分自身で食品を受け取ります。

どの国で、どのように食品を受け取りますか。（デンマーク語で記入してください）

食品の保管

食品は衛生的に保管されなければならない。

日常の点検

- 保存温度（商品の指定された保存温度に応じて、最高温度はチルド5℃、冷凍食品-18℃）
- 商品の品質保持期限：商品が使用または販売可能かどうかを判断するために確認する。包装済み食品は、賞味期限より後に販売することはできない。
- 食品の配置：生肉、調理済み食品、野菜等は別々に収納されているか。
- 食品の解凍は冷蔵環境で行わなければならない。

異常が発生した場合：

•冷蔵または冷凍キャビネットが、食品の保存温度を維持することができない場合、事業所は、商品を使用することができるか、または廃棄処分するかどうかを判断しなければならない。例えば、あまりにも暖かい場所で保管されていた包装済み食品は販売してはならない。

記録：

コントロール事項を記録する頻度、すなわち、様式2「冷蔵および冷凍」に記入する頻度を書くこと。

例えば、1週間に1回、等。

異常については必ず記録しなければならない。

食品との接触を意図したもの

例えば、包装材、生産機器や道具等の食品と接触するよう意図された、もしくは食品と接触する可能性の高い物品は、その使用目的にふさわしいものでなければならない。

供給元から、当該物品がその意図された使用に適していることを宣言する証明書を取得すること。

使用目的に適している物品のみを使用するよう留意する。

例えば、冷蔵食品の保存に適しているプラスチック製コンテナが温かい食品の保存に適しているかは不明である。