別表（第4条、第10条関係）（抜粋）

3　危機管理に関する基準

　　以下の項目のうち、「食品安全方針」の表明を含め、2項目以上に取り組んでいること。

|  |  |
| --- | --- |
| 項　目 | 内　　容 |
| 1　「食品安全方針」の表明  ※必須項目 | ・消費者に安全で信頼される食品を提供することを基本として、食品安全に関する方針を定めていること。  ・「食品安全方針」には、食品安全関連法規の遵守、食品安全に関する取組の継続的改善、消費者等とのコミュニケーション及び従業員教育に関する項目を含んでいること。  ・「食品安全方針」を従業員に周知するとともに、外部にも周知していること。 |
| 2　食品防御 | ・厚生労働科学研究費補助金による研究により作成された食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）を参考に、対策を講じること。 |
| 3　食品偽装防止 | ・食品偽装に対する脆弱性を評価し、食品偽装防止計画を策定すること。  ・計画に沿って対策を実施すること。 |
| 4　アレルゲン管理 | ・ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れたアレルゲン管理計画を策定すること。  ・計画に沿ってアレルゲン管理を実施すること。 |
| 5　環境モニタリング | ・製造後、加工後又は調理後の食品が加工工程等において環境にさらされることによって、汚染される可能性のある微生物等のうち、危害要因となり得るものを対象としたモニタリング計画を策定すること。  ・計画に沿って環境モニタリングを実施すること。 |