

CODEX HACCP と ISO 22000:2018 との対比

CODEX HACCP<原則	CODEX HACCP の適用の手順		ISO 22000:2018	
	HACCP チームの編成	ステップ 1	5.3	食品安全チーム
	製品の記述	ステップ 2	8.5.1.2	原料、材料及び製品に接触する材料の特性
			8.5.1.3	最終製品の特性
	意図した用途の特定	ステップ 3	8.5.1.4	意図した用途
	フローダイアグラムの作成	ステップ 4	8.5.1.5	フローダイアグラム及びプロセスの記述
	フローダイアグラムの現場での確認	ステップ 5		
原則 1 ハザード分析の実施	すべての可能性のあるハザードの列挙	ステップ 6	8.5.2	ハザード分析
	ハザード分析の実施			
	管理手段の考慮		8.5.3	管理手段及び管理手段の組合せの妥当性確認
原則 2 重要管理点 (CCP) の決定	CCP の決定	ステップ 7	8.5.4	ハザード管理プラン
原則 3 許容限界の設定		ステップ 8	8.5.4	ハザード管理プラン
原則 4 CCP の管理状況をモニタリングするためのシステムの設定		ステップ 9	8.5.4	ハザード管理プラン
			8.5.4.3	CCP 及び OPRP のモニタリングシステム
原則 5 モニタリングで特定の CCP が管理下にならないことが判明した場合にとる是正処置の設定	是正処置の設定	ステップ 10	8.5.4	ハザード管理プラン
			8.9.2	是正処置
			8.9.3	修正
原則 6 HACCP システムが有効に働いていることを確認するための検証手順の設定	検証手順の設定	ステップ 11	8.7	監視及び測定管理
			8.8.2	検証
			8.8.2	検証活動の結果の分析
			9.2	内部監査
原則 7 これらの原則及びその適用に関連するすべての手順及び記録の文書化方法の設定	文書及び記録保持の設定	ステップ 12	7.5	文書化した情報