



中国HACCPの紹介


中国检验认证集团
 CHINA CERTIFICATION & INSPECTION GROUP

一、中国HACCPの発展歴史

- 1997年檢驗檢疫局が米国向けの輸出水産企業に対し、HACCPシステムの適用を開始した。
- 2002年3月CNCA 3号公告《食品生産企業危害分析及び必須管理点 (HACCP) 管理システム認證管理規定》を發表。
- 2002年總局20号令《輸出食品生産企業衛生登録登記管理規定》を發表。
- 六分野(水産品、肉及び肉製品、冷凍野菜、果物や野菜ジュース、肉及び水産品を含む冷凍食品、缶詰製品)の輸出食品製造企業に対し、HACCPシステムの適用を必須とした。
- 2009年《食品安全法》第四十八條が施行された。
- 「國は食品生産企業に対し、優れた生産規範要求を満たすこと、危害分析及び必須管理点システムを実施すること、食品安全管理水準を高めることを奨励する」。
- 2017年12月時点、HACCP認證を取得した中国企業は6500社を超えた。

創造更值得信賴的世界

二、中国HACCP認證について

「認證」について

「認證」とは認可された認證機關によって、企業の製品、サービス、管理体系が関連基準、技術規範或いは強制性要求に適合するか否かを評価する活動である。

中国HACCP認證の根拠

- GB/T27341《危害要因分析及必須管理点 (HACCP) システムの食品生産企業通用要求》
- GB14881《食品企業通用衛生規範》

注: 認證機關は上記の認證根拠とともに、認證審査の補足根拠として、《認證技術規範管理方法》の規定に適合する技術規範を追加する。

認證モデル

- 初回認證(一回目の審査+二回目の審査)+フォローアップ検査+製品安全性検証(適用時)
- 證書有効期間: 3年 認證期間: 45日

創造更值得信賴的世界

二、中国HACCP認證について

コード	業務カテゴリー	種類の例
C	加工1(腐りやすい動物性食品)、農業生産後の各種加工を含む。	C1 畜畜及び肉製品加工
		C2 野菜、び類製品加工
		C3 水産品の加工
D	加工2(腐りやすい植物性食品)	C4 蜂蜜の加工
		C5 急速冷凍食品製造
		D1 果物と野菜製品加工
		D2 豆製品加工
		D3 ゼリー加工
		E1 穀物加工
		E2 ナッツ類加工
		E3 缶詰加工
		E4 飲用水、飲料の製造
		E5 アルコール、酒の製造
E	加工3(常温で長期保存出来る製品)	E6 罐頭食品の製造
		E7 穀食品の製造
		E8 食用油の製造
		E9 インスタント食品(菓子類を含む)の加工
		E10 製糖
		E11 塩加工
		E12 お茶の製造
		E13 調味品、発酵製品の製造
		E14 栄養保健用製品の製造
		G

創造更值得信賴的世界

二、中国HACCP認證について

HACCP認證流れ

```

    認證申請 → 申請資料 → 申請審査 →
    見積書の提出と契約の締結 → 審査チームの選択と委託 →
    現場審査準備 → 現場審査 → 審査結果 →
    審査結果報告と不適合によるトレーサビリティ →
    認證決定 → フォローアップ検査
  
```

創造更值得信賴的世界

二、中国HACCP認證について

HACCP認證書見本



中国語版



英語版

中国質量認證センター (CQC) はCICグループ傘下であり、最も権威があり、最大の認證組織である。

創造更值得信賴的世界

三、中国HACCPの概要

GB/T27341

《危害要因分析及重要管理点（HACCP）システムの食品生産企業通用要求》

	目次	内容
1	範囲	食品生産（食品製造含む）企業は原材料と食品包材の購入、加工、包装、保管等について、HACCPシステムを構築、実施、評価する。
2	規範性引用文獻	GB/T 19538 危害分析と重要管理点（HACCP）システム及び応用指針 GB/T 22000 食品安全管理システム 食品全過程で各組織に対する要求
3	用語と定義	GB/T22000、GB/T19538で定義したのと下記用語（原材料、潜在的な危害、重要危害、許容限界、食品防御計画）の定義は本基準に適用する。
4	企業HACCP体系	4.1 総要求 4.2 書面要求
5	管理職責	5.1 管理承諾 5.2 食品安全方針 5.3 職責、権限とコミュニケーション 5.4 内部審査 5.5 管理評価審査

創造更值得信賴的世界

三、中国HACCPの概要

GB/T27341

《危害要因分析及必須管理点（HACCP）システムの食品生産企業通用要求》

	目次	内容
6	前提プログラム	6.1 総則 6.2 人員資源保証計画 6.3 適正製造基準（GMP） 6.4 衛生基準作業手順書（SSOP） 6.5 原材料、食品包装材料安全衛生保証制度 6.6 修繕計画 6.7 標識とトレーサビリティシステム計画、商品回収計画 6.8 応急措置案
7	HACCP計画の構築と実施	7.1 総則 7.2 预备步驟 7.3 危害分析と管理方法の制定 7.4 重要管理点（CCP）の設定 7.5 管理基準（critical limit）の設定 7.6 CCPのモニタリング 7.7 管理基準から逸脱した時に取るべき改善措置の設定 7.8 HACCP計画の確認と検証 7.9 HACCP計画の記録の保管

創造更值得信賴的世界

四、中国HACCPの認証費用

認証費用

1. 事前コンサルティング

単位：万円

	内容	費用	備考
①	体系文書（日本語・中国語）構築	20	一次・二次文書
②	体系文書運用研修（4日間、2回）	60※1	

※1: 別途、交通費・宿泊費を実費でご請求いたします。

2. 中国HACCP認証

単位：万円

	内容	費用	備考
①	初回審査	120	初回のみ※2
②	更新審査	80	1回/3年※2
③	監督審査	45	2回/3年※2

※2: 中国からの交通費、宿泊費を含めた金額です。

創造更值得信賴的世界

五、中国HACCPの取得メリット

中国HACCP体系を取得するメリット

◆中国食品関連法律・法規及び基準を正しく把握し、不合格のリスクを減らすことが可能

◆HACCP認証を取得することで、中国国内で知名度を高めることが出来る

創造更值得信賴的世界

業務連絡先

CCIC-JAPAN株式会社
営業企画部

担当: 塚本 TEL: 03-3663-4102
<http://www.ccicjapan.com/>

創造更值得信賴的世界

ご清聴 ありがとうございます

創造更值得信賴的世界