FSSC22000構築スケジュール　　合同会社FSマネジメント　2020／3／22

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.現状把握										
1)現場でのPRP実施状況確認（PRP運用状況チェック表）										
2)FSSC22000要求の文書・記録の作成状況(文書・記録要求事項チェック表)										
3)「外部・内部の課題」「顧客のニーズ及び期待」を明確にした文書の有無										
2.PRPの確立										
1)ハード面の整備の必要性確認（PRP運用状況チェック表から）										
2)ハード面の整備										
3)不足文書・記録の作成(　1-2)参照　)										
4)要員への教育（計画・記録）										
3. HACCPへの対応										
1)食品安全チームの編成と食品安全チームリーダーの決定										
2)ハザード分析の準備										
3)ハザード分析の実施（文書化）										
4)ハザード管理プラン（HACCPプラン、OPRPプラン）の確立（文書化）										
4.マネジメントシステムの確立（食品安全マニュアルの作成）										
1)食品安全方針の作成と周知										
2)組織状況の把握（外部内部の課題、利害関係者のニーズ及び期待の把握）										
3)文書・記録の管理										
4)食品安全目標の設定と取り組み										
5)資源の管理（人、インフラストラクチャー、環境）										
6)原材料・資材、製造委託先、サービスの購買の管理										
7)コミュニケーションの管理										
8)トレーサビリティシステムの確立										
9)緊急事態対応手順の確立										
10)検証活動										
11)回収訓練										
12)内部監査										
13)マネジメントレビュー										
14)不適合の管理										
15)是正処置手順の確立（ 11)と同様の手順でもOK)										
16)食品防御手順の確立										
17)食品偽装予防手順の確立										
18)アレルゲン管理手順の確立										