認定及び更新調査のタイムスケジュール
（1日目）

時　間	内　容
9:00～9:30	初回会議、スケジュール説明
9:30～10:00	経営者へのインタビュー

時　間	内　容	
	基準Ⅰ．仕事の仕組みに係る基準	基準Ⅱ．現場での実施・管理に係る基準
10:00～12:00	工場内ウォークスルー（基準Ⅲ）	
12:00～13:00	昼食	
13:00～14:00	工場外周、付帯設備（検査室、更衣室、休憩室など）の確認(基準Ⅲ）	
14:00～16:30	**4．商品設計　※基本要件（凍結能力）の確認含む** ①製品説明書及び工程フロー図 ②表示（賞味期限の設定を含む）	ー
	5．工程管理のために必要な基準の作成 ①HACCPに基づく工程管理 ②前提条件管理（PRP・一般的衛生管理）	**1．HACCPに基づく管理** ①重要管理点（CCP）及び工程の管理（モニタリング、検証を含む） ②アレルギー物質管理 **2．前提条件管理（PRP・一般的衛生管理）** ①施設・設備の衛生的な運用・管理 ②従業員の管理 ③水（氷を含む）、蒸気の管理 ④その他の管理
16:30～16:45	**調査結果のまとめ**	
16:45～	**1日目のコメント**	

※状況によって時間は前後することがあります。
※適時、休憩をはさみます。

（2日目）

時　間	内　容
9:00～9:15	スケジュール確認

時　間	内　容	
	基準Ⅰ．仕事の仕組みに係る基準	基準Ⅱ．現場での実施・管理に係る基準
9:15～10:30	**5．工程管理のために必要な基準の作成** （前日の続き） ③食品防御のための管理 ④原材料供給、アウトソースの選定と管理 ⑤設備の台帳管理、施設・設備の保全計画	**1．HACCPに基づく管理** （前日の続き） ③アウトソースの管理 ④製品管理、出荷管理
10:30～11:30	**7．教育と組織マネジメント** ①教育と規律の維持 ②コミュニケーション ③内部監査・不適合対応 ④マネジメントレビュー	**4．教育と組織マネジメント** ①教育と規律の維持 ②コミュニケーション ③内部監査・不適合対応 ④マネジメントレビュー
11:30～12:00	**3．危機管理　※トレーステストも含む** ①危機管理体制の構築 ②非常時の危機管理 ③トレーサビリティ ④クレーム対応 ⑤製品回収	―
12:00～13:00	昼食	
13:00～14:00	**午前中の続き** **3．危機管理　※トレーステストも含む**	
14:00～15:00	**6．品質・衛生検査体制** ①品質・衛生検査体制 ②検査担当者に求める要件 ③検査に用いる機器	**3．品質・衛生検査** ①検査手順、精度の管理 ②工程管理のための検査 ③試薬・培地の管理
15:00～16:00	**2．経営層の責務とガバナンス** ①食品安全に関わる方針と目標の明確化 ②品質管理部門の独立性、品質管理責任者の任命 ③内部監査員の任命	―
	1．企業の社会的責任 コンプライアンス	―
16:00～16:20	**8．文書体系**	**5．文書管理** ①文書管理 ②記録の作成と管理
16:20～16:40	**調査結果のまとめ**	
16:40～	**最終会議**	

※「3．危機管理」のトレーステストの開始時間は2日目のスケジュール確認時に希望開始時間を確認致します。
※状況によって時間は前後することがあります。
※適時、休憩をはさみます。