
バージョン対比表

HACCP クリエータ V3.1.1 では、各画面の項目が『ISO22000：2018』に対応した表記となります。

以下は法改定に伴う文言表記の対比表です。

「下記の 1. 項目対比表を参照」

赤文字部分が、新規追加もしくは HACCP クリエータ V2.0.3 以降に表現方法の変更が発生した個所となります。

旧 Version で作成した HACCP フローは、ファイルを開いたときに対応するデータに自動変換されます。

※自動変換されたファイルを保存すると次回以降のファイルを開いたときには自動変換処理が実行されなくなります。

「下記の 2. データ対比表を参照」

1. 項目対比表

	HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
文書情報	メイン		会社・事業拠点 ID	メイン		会社・事業拠点 ID
			会社・事業拠点名			会社・事業拠点名
			事業 ID			事業 ID
			事業名			事業名
						住所
			プロセス ID			プロセス ID
			プロセス名			プロセス名
			サブプロセス ID			サブプロセス ID
			サブプロセス名			サブプロセス名
			業務(製品)ID			製品 ID
	業務(製品)名	製品名				
	文書情報	文書情報	版数	文書情報	文書情報	版数
			作成者			作成者
			作成日			作成日
承認者			承認者			

		HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)		HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
文書情報			承認日			承認日
			最終更新者			最終更新者
			最終更新日			最終更新日
	製品情報	7.3.3.2 最終製品の 安全性データ	組成	製品情報	8.5.1.3 最終製品の 特性/8.5.1.4 意図し た用途	組成
			生物、化学、物理的特性			生物、化学、物理的特性
			シエルフライフ及び保管条件			シエルフライフ及び保管条件
			包装			包装
			表示、取扱、調整、使用法			表示、取扱、調整、使用法
配送方法			配送方法			
			意図した用途			
原材料	メイン		原材料名	メイン		原材料名
			登録番号			登録番号
						辞書グループ ID
	7.3.3.1 原材料の安全 性データ	7.3.3.1 原材料の安 全性データ	生物、化学、物理的特性	8.5.1.2 原料、材料及び製 品に接触する材料の特性	8.5.1.2 原料、材料 及び製品に接触する材 料の特性	生物、化学、物理的特性
			配合材料と添加物の組成			添加物、加工助剤を含む成分組成
			由来			由来

	HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
原材料						原産地
			製造方法			製造方法
			包装及び配送方法			包装及び配送方法
			保管条件及びシェルフライフ			保管条件及びシェルフライフ
			使用・加工前準備・取扱			使用・加工前準備・取扱
			合否判定基準又は仕様書			合否判定基準又は仕様書
工程	メイン		工程名	メイン		工程名
			手順			手順
						登録番号
						辞書グループ ID
	工程管理	工程管理	担当者	工程管理	工程管理	担当者
			管理項目			管理項目
			管理基準			管理基準
			測定方法			測定方法
						要求事項
			記録			記録

	HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
工程			検証			検証
						確認済み
			備考			備考
危害	メイン		7.4.2.1~2 ハザードの明確化	メイン		8.5.2.2.1 ハザードの特定
			登録番号			登録番号
						辞書グループ ID
	7.4 ハザード分析	7.4 ハザード分析	7.3.5.2 現存の管理手段	8.5.2.3 ハザード評価 8.5.2.4 管理手段の選択 及び分類	8.5.2.3 ハザード評価 8.5.2.4 管理手段の選 択及び分類	8.5.1.5.3/8.5.2.4 管理手段
			7.4.2.3 許容水準の有無			8.5.2.2.3 許容水準の有無
			7.4.2.3 許容水準			8.5.2.2.3 許容水準
			7.4.3 ハザード評価(発生頻度)			8.5.2.3 ハザード評価(発生頻 度)
			7.4.3 ハザード評価(重篤度)			8.5.2.3 ハザード評価(重篤度)
			7.4.3 ハザード評価(評価点)			8.5.2.3 ハザード評価 (評価 点)
			7.4.3 ハザード評価(その他)			8.5.2.3 ハザード評価(その他)
7.4.4 管理手段の判定			8.5.2.4.1 管理手段の評価 8.5.2.4.2 管理手段の可能性 評価			

	HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
危害			7.5.7.6 管理手段の選択・分類			8.5.2.4 管理手段の選択と分類
						ディシジョンツリー
						管理手段（ディシジョンツリー結果）
	7.6.3 許容限界	7.6.3 許容限界 (OPRP はなくても可)	7.6.3 許容限界の有無	8.5.4.2 許容限界及び処置基準の決定	8.5.4.2 許容限界及び処置基準の決定	8.5.4 許容限界及び処置基準の有無
			7.6.3 許容限界			8.5.4.2 許容限界及び処置基準の決定
	7.6.4 モニタリング手順	7.6.4 モニタリング手順	a)測定、観察	8.5.4.3 モニタリングシステム	8.5.4.3 モニタリングシステム	a)測定、観察
			b)使用する機器			b)方法または機器
			c)機器と方法の校正			c)機器と方法の校正
			d)頻度			d)頻度
						e)結果
e)責任と権限			f)責任と権限			
f)記録						
			g)結果の評価に関する責任と権限			

	HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
危害	7.6.5 許容限界逸脱時の対応	7.6.5 許容限界逸脱時の対応	7.10.1 修正	8.5.4.4 許容限界及び処置基準逸脱時の対応	8.5.4.4 許容限界及び処置基準逸脱時の対応	8.9.2 修正
			7.10.2 是正			8.9.3 是正
			7.10.3 製品が不適合かリリースできるのか			8.9.4 製品が不適合かリリースできるのか
			7.10.3.2 リリースの場合			8.9.4.2 リリースの場合
			7.10.3.3 不適合の場合			8.9.4.3 不適合の場合
検証	7.8 検証プラン	a)PRP の実施確認	方法	8.8.1 検証	a)PRP の実施確認	方法
			頻度			頻度
			責任			責任
			記録			記録
		b)ハザード分析の継続的な更新	方法		b)HACCP プランの効果確認	方法
			頻度			頻度
			責任			責任
			記録			記録

		HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)		HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)	
	c)OPRP・HACCP プランの効果確認	方法		c)危害レベルが許容水準内の確認	方法
		頻度			頻度
		責任			責任
		記録			記録
	d)危害レベルが許容水準内の確認	方法		d)ハザード分析の更新	方法
		頻度			頻度
		責任			責任
		記録			記録
	e)組織要求手順の実施・効果確認	方法		e)その他の組織が決定した手順の効果確認	方法
		頻度			頻度
		責任			責任
		記録			記録
	※クレーム・回収	方法		※クレーム・回収	方法
		頻度			頻度
		責任			責任
		記録			記録

2. データ対比表

HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
項目	HACCP クリエータ	ISO 原文	項目	HACCP クリエータ	ISO 原文
7.4.4 管理手段の判定	a)効果は十分である	a)適用された厳しさに関連する、明確にされた食品安全ハザードに対して、選択された管理手段が持つ効果	8.5.2.4.1 管理手段の評価	b-1)効果は十分である	b) 1)特定された重大な食品安全ハザードへの影響
	b)その場で数値判断できる	b)選択された管理手段をモニタリングできる可能性（例えば即時の修正を可能にするタイムリーにモニターする能力）	8.5.2.4.2 管理手段の可能性評価	b)許容限界または処置基準の逸脱を検出できる	b) 許容限界及び/又は測定可能/観察可能な処理基準内からのあらゆる逸脱を検出するためのモニタリング
	c)最終段階である	c)その他の管理手段と関連する、選択された管理手段のシステムの位置	8.5.2.4.1 管理手段の評価	b-2)最終段階である	b) 2)他の管理手段との関連における位置づけ
	d)安定してできる	d)管理手段の機能不全、または重大な工程上の変動の起こりやすさ		a)安定してできる	a)機能逸脱の起こる可能性

HACCP クリエータ V2.0.3 (ISO22000 : 2005)			HACCP クリエータ V3.1.1 (ISO22000 : 2018)		
項目	HACCP クリエータ	ISO 原文	項目	HACCP クリエータ	ISO 原文
7.4.4 管理手段の判定	e)重大な事故につながる	e)機能不全の場合の結果の重大さ	8.5.2.4.1 管理手段の評価	b)重大な事故につながる	b)機能逸脱の場合の結果の重大さ
	f)重大な事故を防止できる	f)管理手段が、ハザードの除去又は有意なレベルまでの低減のために特別に確立され、適用されるのかどうか		b-3)重大な事故を防止できる	b) 3)管理手段が特にハザードの許容水準までの低減のために考案され、適用されるのか否か？
	g)複合である	g)相乗効果		b-4)複合である	b) 4)単一か組み合わせの一部か
該当なし			8.5.2.4.2 管理手段の可能性 評価	a)許容限界または処置基準を確立できる	a)測定可能な許容限界及び/又は測定可能/観察可能な処置基準の確立
				c)逸脱の際にその場で判断・修正ができる	c)このような逸脱の場合の、タイムリーな修正の適用