

HACCP導入型基準点検票(と畜場)【案】

手順	項目(HACCP手順)	と畜場法施行規則第七条第一項	審査内容	適又は不適	備考
1	管理体制 (HACCPチームの編成)	HACCPチームの編成 (第一号 イ)	①専門的な技術を有する者により構成されるHACCPチームが編成されているか。(なお、HACCPに関する専門的な知識及び助言は、関係団体、行政機関及び出版物等から得ることができる。)		
			②HACCPチームには、衛生管理責任者、作業衛生責任者その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について衛生的取扱いについて専門的な知識を有する者が含まれているか。		
2	製品の記述	製品の名称及び種類、原材料その他の必要な事項を記載した製品説明書の作成(第一号 イ(1))	製品説明書には、製品の名称、種類(食肉又は内臓の種類)、原材料(食肉の種類)その他必要な事項(包装形態、保存性、保管条件、流通方法等)が記載されているか。		
3	意図される使用方法等の確認		誰に対して提供されるか等の想定される使用方法や対象者等が記載されているか。		
4	工程一覧図の作成	獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他の工程の流れを食鳥処理場における実際の工程及び施設設備の配置に則して記載した図の作成(第一号 イ(2))	工程の流れを記載した図(以下「工程一覧図」という。)が、獣畜の搬入から出荷までを基本として作成されているか。(なお、施設設備の配置図はHACCPによる衛生管理の実施の有無に関わらず、食品等事業者が衛生管理を実施する上で必須であり、HACCP手順上必須なものとしていない。)		
5	現場確認		作成した工程一覧図が、と畜場における実際の工程や施設設備の配置に則して適切であることを現場確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行ったか。		
6	危害要因分析(HA)	食品衛生上の危害原因物質の特定及び当該危害の発生を防止するための管理措置を記載した文書の作成(第一号 イ(3)(i))	①放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む全ての工程ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質が特定されているか。		
			②特定された危害原因物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに管理措置が定められているか。(当該危害原因物質が認められない場合はその理由が記載されているか。)		
7	重要管理点(CCP)の設定	重要管理点を記載した文書の作成(第一号 イ(3)(ii))	重要管理点を記載した文書が作成されているか。(重要管理点を定めない場合は、その理由が記載されているか。)		
8	管理基準(CL)の設定	管理基準を記載した文書の作成(第一号 イ(3)(iii))	全ての重要管理点ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理基準を記載した文書が作成されているか。		
9	CCPのモニタリング方法の設定	モニタリング方法を記載した文書の作成(第一号 イ(3)(iv))	管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を行うモニタリングの方法を記載した文書が作成されているか。		
10	改善措置の設定	重要管理点における管理措置が適切に講じられないときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書の作成(第一号 イ(4))	①改善措置の方法を記載した文書が作成されているか。		
			②改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理の方法が含まれているか。		
11	検証方法の設定	製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書の作成(第一号 イ(5))	HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書が作成されているか。		
12	文書の作成	重要管理点のモニタリング、改善措置及び検証について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書の作成(第一号 イ(6))	以下の文書の記録方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書が作成されているか。 ・重要管理点におけるモニタリングに関する事項 ・改善措置に関する事項 ・検証に関する事項 (なお、これまでに使用していた作業日報をアレンジして、必要事項を記録することもできる。)		