

HACCP導入自主点検票(一般食品)【案】

手順	項目 (HACCP手順)	管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)	審査内容	適又は不適	備考
1	管理体制 (HACCPチームの編成)	食品衛生法第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編制すること。(I第28)	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、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、食品衛生管理者、食品衛生責任者又は製品についての知識及び専門的な技術を有する者が含まれているか。		
2	製品の記述	製品説明書を作成すること。(I第29(1))	製品説明書には、原材料等の組成、物理的・科学的性質(水分活性、pH等)、殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等)、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項が記載されているか。		
3	使用方法等の確認		想定される使用方法や消費者層等が記載されているか。		
4	工程一覧図の作成	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。(I第29(2))	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図が作成されているか。(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手順上必須としていない。)		
5	現場確認	製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。(I第29(3))	作成した製造工程一覧図が、実際の工程や施設設備の配置に則して適切であるかどうか現場確認を行い、適切でない場合には修正を行ったか。		
6	危害要因分析 (HA)	製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成し、健康に影響を及ぼす可能性及び製品特性等を考慮し、各製造工程における食品衛生上の危害原因物質を特定すること。(I第210(1))	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。		
		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当該危害原因物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を検討し、危害要因リストに記載すること。(I第210(2))	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	危害原因物質による危害の発生を防止するため、製造工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とするもの(重要管理点)を定めること。(I第210(3))	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	個々の重要管理点について、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基準(管理基準)を設定すること。(I第210(4))	①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。		
			②管理基準は、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標となっているか。		
9	CCPのモニタリング 方法の設定	管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施すること。(I第210(5))	①モニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施するよう記載した文書が作成されているか。		
			②モニタリング方法に関する全ての記録はモニタリングを実施した担当者及び責任者による署名を行うようになっているか。		
10	改善措置の設定	モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置(改善措置)を設定し、適切に実施すること。(I第210(6))	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が含まれているか。		
11	検証方法の設定	製品の危害分析・重要管理点方式につき、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確認するため、十分な頻度で検証を行うこと(I第210(7))	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十分な頻度で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	危害分析、重要管理点の決定及び管理基準の決定について記録を作成し、保存すること。(I第212(1)) モニタリング、改善措置及び検証について記録を作成し、保存すること。(I第212(2))	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。 ・危害分析、重要管理点及び管理基準の決定 ・モニタリング、改善措置及び検証 (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。)		