

## HACCP 自主点検票（一般食品）【案】について

### 1. 本票の位置付け

本票は、食品等事業者が、HACCP（ハサップ：Hazard Analysis Critical Control Point）による衛生管理の導入に取り組む際に使用する自主点検票及びチェックリストとして作成したものです。

本票の各項目及び用語は、国際標準となっている HACCP<sup>(\*)</sup> に従ったものであり、本票を使用し、チェックすることにより、事業者における衛生管理の状況について HACCP への適応状況を自主的に確認することが出来ます。

一時期に施設内全ての製品について導入が困難な場合は、製品（群）ごとなど部分的に取り組むことが出来るところから進めることもできます。

### 2. 本票の使用方法

HACCP 自主点検票（一般食品）【案】は HACCP を構成する 12 手順を簡単に説明したものです。手順 1 から 5（背景灰色）は危害要因分析のための準備作業にあたります。HACCP 自主点検チェックリスト（一般食品用）【案】に HACCP の手順に沿ってチェックすべき、詳細項目を記載しています。チェックリストの各項目で達成した項目のチェック欄に印を入れ、手順番号の項目ごとに全てに印を入れた場合は、手順番号右端の評価の欄に○を、一部のみ印を入れた場合は△を、印を入れなかった場合は×を記入してください。その○△×を HACCP 自主点検票（一般食品）【案】に記入してください。

### 3. HACCP 導入作業全体における注意事項

- ①各項目で作成した書類は常に確認できる状態で保管してください。
- ②HACCP を既に運用している施設において、製造工程の変更、機械の新增設や新製品の導入など、前回チェック時から何らかの変更があった場合は、チェックを最初からやり直してください。
- ③重要管理点は特に厳格に管理すべき重要な工程ですので、その決定に際しては十分に検討してください。もし最初に手順 7 まで実施しても重要管理点が特定されなかった場合、手順 6、7 に戻って危害要因分析や重要管理点の特定に問題がないか、再度、確認してください。それでも重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成して保管してください。またその場合には手順 8 から手順 11 及び手順 12 の内、手順 8 から手順 11 に係る部分のチェックは不要です。

### 4. その他

HACCP 導入後（HACCP 自主点検票（一般食品）の全ての欄に○がついた後）でも本票又は別の方法を使って HACCP が適切に運用することが重要です。

(\*) 国際連合食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が 1963 年に設立した CODEX 委員会において採択されている、「HACCP システムとその適用のためのガイドライン」に基づいています。

## HACCP自主点検票(一般食品)【案】

|       |  |
|-------|--|
| 施設名   |  |
| 所在地   |  |
| 点検日   |  |
| 対象製品等 |  |

| 手順番号(原則番号) | 項目            | 説明   | 評価 |
|------------|---------------|--|----|
| 1          | HACCP チームの編成  | 製品についての知識及び専門的な技術を持っている人の参加が必要です。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出来ます。          |    |
| 2          | 製品説明書の作成      | 製品の情報を整理するために、原材料や保管条件等、安全性に関する必要な事項を記載したものです。   |    |
| 3          | 使用方法等の確認      | 製品説明書に当該製品が加工用か直接消費されるものかを記載します。直接消費される場合は対象者及び調理方法を記載します。                                   |    |
| 4          | 製造工程一覧図の作成    | 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してください。  |    |
| 5          | 製造工程一覧図の現場確認  | 作成した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修正します。                          |    |
| 6(原則1)     | 危害要因分析(HA)    | 全ての潜在的な危害の原因となる物質を列挙し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定します。また当該危害の発生を防止するための措置を検討し、危害要因リストに記載します。 |    |
| 7(原則2)     | 重要管理点(CCP)の決定 | 危害要因分析で特定された危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な確認(モニタリング)を必要とする工程(重要管理点)を決定します。  |    |
| 8(原則3)     | 管理基準(CL)の設定   | 個々の重要管理点について、危害の原因となる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)を設定します。                                  |    |
| 9(原則4)     | モニタリング方法の設定   | 管理基準の遵守状況の確認および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方法を設定します。                                   |    |
| 10(原則5)    | 改善措置の設定       | 管理基準が守られなかった場合に取りる措置(改善措置)をあらかじめ設定します。   |    |
| 11(原則6)    | 検証の実施         | 前項までで作成された危害分析・重要管理点方式を用いた工程管理により、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検証を行います。                          |    |
| 12(原則7)    | 記録の文書化と保管     | 作成した手順6から11に関する記録は食品等の流通実態等に応じて合理的な期間保管します。  |    |

## HACCP自主点検チェックリスト(一般食品用)【案】

| 手順番号 | 項目   | 評価<br>(○△×)   |
|------|--|---|
| 1    | HACCP チームの編成   |   |
|      | チェック   | 詳細項目  |
|      | <input checked="" type="checkbox"/>  | HACCP チームは出来ましたか  |
|      |  | HACCP チームには製品についての知識及び専門的な技術をもっている人(製品の特性や工程の知識を有する人、食品衛生管理者、食品衛生責任者など)が参加していますか  |
|      | HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識をもっている人が参加していますか(もし、参加していない場合でも、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ます。) |   |
| 2    | 製品説明書の作成   |   |
|      | チェック   | 詳細項目  |
|      |  | 安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成していますか<br>(例) ・原材料等の組成<br>・物理的・化学的性質(水分活性、pH等)<br>・殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等)<br>・包装形態(ガス置換、脱気、真空等)<br>・保存性、保管条件(保存方法や消費期限又は賞味期限等)<br>・流通方法<br>・想定する使用方法<br>・消費者層<br>(厚生労働省が作成し、公開しているHACCP入門のための手引書に製品説明書の様式例が載っています。) |
|      |  | HACCPに基づいて管理する全ての製品に製品説明書を作成していますか(類似する特性または工程を有する製品についてはグループ化することができます。)   |
|      | 製品説明書に記載されている規格は法令等で定める基準と合致していますか   |   |
| 3    | 使用方法等の確認   |   |
|      | チェック   | 詳細項目  |
|      |  | 製品説明書に当該製品が加工用もしくは直接消費されるものであることが記載されていますか。また、直接消費される場合、製品説明書に対象者(一般消費者、乳幼児、高齢者など)及び調理方法(例:加熱加工用等)が記載されていますか。対象消費者にハイリスク集団(病院食、老人ホーム向け等)が含まれている場合、そのことが記載されていますか。   |
| 4    | 製造工程一覧図の作成   |   |
|      | チェック   | 詳細項目  |
|      |  | 製造工程一覧図は作成しましたか   |
|      | 製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工程が記載されていますか(一時保管、外部委託、戻し工程など)  |   |
| 5    | 製造工程一覧図の現場確認   |   |
|      | チェック   | 詳細項目  |
|      |  | 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行いましたか  |
|      | 実際の製造工程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行った結果、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行いましたか  |   |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 6  | <b>危害要因の分析(HA)</b>   |   |
|    | チェック   | 詳細項目  |
|    |  | 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、文書化しましたか(厚生労働省が作成し、公開しているHACCP入門のための手引書の付録1に危害要因のリスト化に役立つ情報があります。)                    |
|    |  | 各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しましたか<br>(例)・金属片、プラスチック片などの混入など(物理的危険要因)<br>・病原微生物の増殖、殺菌不足など(微生物的危険要因)<br>・殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用など(化学的危険要因) |
|    | 特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる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しましたか |   |
| 7  | <b>重要管理点(CCP)の決定</b>   |   |
|    | チェック   | 詳細項目  |
|    |  | 製造工程のうち、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)を必要とする重要管理点を決めましたか。もし、重要管理点を決めない場合には「HACCP自主点検票(一般食品)【案】」について3の③に従い、その理由を記載した文書を作成しましたか        |
| 8  | <b>管理基準(CL)の設定</b>   |   |
|    | チェック   | 詳細項目  |
|    |  | 決定した重要管理点について、危害の原因となる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)を設定しましたか   |
|    |  | 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で設定しましたか   |
| 9  | <b>モニタリング方法の設定</b>   |   |
|    | チェック   | 詳細項目  |
|    |  | 管理基準の遵守状況の確認をするためのモニタリングの方法を設定していますか  |
|    |  | 十分なモニタリング頻度を設定していますか  |
|    |  | モニタリングの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が行われていますか   |
| 10 | <b>改善措置の設定</b>   |   |
|    | チェック   | 詳細項目  |
|    |  | 重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法は定めていますか   |
|    |  | 改善措置を行う担当者は決まっていますか   |
|    |  | 管理基準が守られなかった場合、直ぐに対応(製造ラインの停止等)できる改善措置を定めていますか  |
|    |  | 管理基準が守られなかった場合、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めていますか  |
|    |  | 改善措置を行った場合、確認する責任者は決まっていますか   |

|    |   |   |
|----|---|---|
| 11 | <b>検証の実施</b>  |   |
|    | <b>チェック</b>   | <b>詳細項目</b>   |
|    |   | <p>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に、必要な検証を実施していますか<br/> (例)・モニタリング及び改善措置の作業が適正に実施されているか、現場での確認やモニタリング及び</p> <p>改善措置記録を確認する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・計器類の定期的な校正を実施する</li> <li>・必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する</li> </ul> |
|    | HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で検証を実施していますか   |   |
| 12 | <b>記録と保存方法の設定</b><br>(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ます。また、重要管理点を定めない場合には、手順8から手順11のチェックは不要です。) |   |
|    | <b>チェック</b>   | <b>詳細項目</b>   |
|    |   | 手順6、危害要因の分析の過程で作成した文書を保存していますか  |
|    |   | 手順7、重要管理点の決定過程を記した文書を保存していますか   |
|    |   | 手順8、管理基準の設定の過程を記した文書を保存していますか   |
|    |   | 手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか  |
|    |   | 手順10、改善措置についての記録を作成し、保存していますか   |
|    | 手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか   |   |