食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会

第5回　平成26年12月3日

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」の対応状況①

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」①

HACCPの段階的な導入を図る観点から、コーデックスのHACCPガイドラインに基づく基準（HACCP導入型基準）を設定するため、食品衛生法第50条第２項に基づき、都道府県等が条例で規定する場合の技術的助言として示している管理運営基準のガイドラインを改正し、食品衛生法第50条第２項に基づく従来の基準と選択できることとすべきである。

対応状況①

【前回検討会における報告】

食品衛生法第50条第２項に基づき、都道府県等が営業施設の衛生管理上講ずべき措置（基準）を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を平成26年５月12日に改正し、新たにコーデックス委員会の示しているHACCPの原則に則した基準を設定。食品等事業者は、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。各自治体に対して、来年3月末までに条例改正を依頼。

【その後の進捗状況】

- **8月28日：食品安全行政講習会において、自治体に対して厚生労働省におけるHACCP推進の取組み及び条例改正の必要性を説明**
- **10月９日：都道府県等に対し、HACCP に関する条例改正の進捗状況について調査を実施**
- **10月30日：HACCPに関する条例改正の進捗状況調査の結果を都道府県等に周知**

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」の対応状況②

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」②

食肉及び食鳥肉の処理段階についても同様に、HACCP導入型基準を設定することについて、と畜場法及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく関係規定の見直しについて、関係者の意見を聴きながら検討すべきである。

対応状況②

【前回検討会における報告】

①と同様にと畜場及び食鳥処理場においても、関係省令を平成26年4月28日に改正し、従来の衛生管理とHACCPによる衛生管理のいずれかにより衛生管理を実施できることとした。（平成26年厚生労働省令第59号：平成27年4月1日施行）

【その後の進捗状況】

- **10月24日：都道府県等のと畜検査員及び食鳥検査員を対象としたHACCPに関する研修会を実施**
- **全国食肉衛生検査所協議会ブロック会議、業界団体主催の会議等でHACCP推進の必要性を説明**

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」の対応状況③

中間とりまとめで示された「今後の施策の方向性」③

HACCP導入型基準に基づく衛生管理を行う事業者に対する導入支援として、国において、具体的な例示を作成し、導入を強力に促進すべきである。

対応状況③

【前回検討会における報告】

事業者がHACCPに取り組むための参考となるよう以下を作成

- 平成25年度：8種類（清涼飲料水、乳・乳製品、食肉製品、水産加工品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、大量調理施設、と畜場・食肉処理、食鳥肉処理）の食品について具体的な例示（手引書）を作成
- 平成26年度：HACCP導入のための動画を作成（魚肉ねり製品がモデル）
- 今後も順次手引書を作成予定

【その後の進捗状況】

- **HACCP導入のための手引書及び動画を厚生労働省ホームページに公表（誰でも閲覧、印刷等可能）**
- **HACCP導入のための動画（DVD）を各自治体（141自治体）、農林水産省等に配布**
- **自治体の食品衛生監視員や事業者に対するHACCPに関する各種研修会等の実施（8月以降20回以上）**

HACCP に関する条例改正の進捗状況

食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品製造等の防止につながるなど、食品の安全性の更なる向上の観点から、本年５月、「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」に、新たに HACCP を用いた衛生管理を規定し、将来的な HACCP による工程管理の義務化を見据え、HACCP の段階的な導入を図るために、都道府県等における関係条例の改正を依頼した。

今般、平成 26 年 10 月 16 日現在の HACCP に関する条例改正の進捗状況について、各都道府県に確認した結果を取りまとめた。

１　対象自治体

食品衛生法第 50 条第２項に基づき条例で必要な基準を定める都道府県、指定都市、中核市（計 110 自治体）

２　主な調査内容

（１）具体的な関係条例改正の進捗状況（議会に諮る段階、パブコメ中、法令部局と調整中など）

（２）条例改正を議会に諮る具体的な時期

（３）改正条例の施行予定日

（４）条例改正後に HACCP 導入施設を把握する具体的な方法を設定しているかどうか

３　条例改正状況調査の概要

（１）110 自治体のうち、議会に諮る段階又は法令担当部局等と調整中など、条例改正に向けて対応している自治体は、102 自治体（92.7%）であった。

（２）条例改正を議会に諮る予定の期日は、平成 26 年２月が最も多く（52 自治体 51.0%）、次いで３月が多く（29 自治体 28.4%）、平成 26 年度中に議会に諮る自治体は、91 自治体（89.2%）であった。

（３）条例の施行予定日は、平成 27 年４月１日が最も多く 82 自治体（80.4%）であった。

（４）HACCP 導入施設の把握方法を定める予定の自治体は、13 自治体（12.7%）であり、検討中と答えた自治体 12 自治体（11.8%）であった。

（別添）

HACCP に関する条例改正の進捗状況調査の結果について

１．関係条例改正の進捗状況

議会に諮る段階	法令担当部局等と調整中	パブコメ準備・実施中	担当部局で検討・調整・準備中	要綱での対応を検討中	未定等	改正予定なし
４ （3.7%）	７０ （63.6%）	３ （2.7%）	２５ （22.7%）	１ （0.9%）	６ （5.5%）	１ （0.9%）
合計　１０２自治体　（92.7%）				合計８自治体（7.3%）		

２．議会に諮る時期

平成２６年度				平成２７年度		未定 （7.9%）
１１月	１２月	２月	３月	５月	９月	
２	８	５２	２９	１	２	８
小計　９１自治体（89.2%）				小計　１１自治体（2.9%）		
合計　１０２自治体						

３．施行予定日

４月１日予定	５月予定	７月１日予定	10 月１日予定	検討中等
８２ （80.4%）	１ （1.0%）	４ （3.9%）	２ （2.0%）	１３ （12.7%）
合計　１０２自治体				

４．施設の把握方法について

定める予定	検討中	未定	定めない予定
１３ （12.7%）	１２ （11.8%）	６ （5.9%）	７１ （69.6%）
合計　１０２自治体			

我が国におけるＨＡＣＣＰ普及状況を踏まえた

更なる普及方策の方向性

HACCP導入の必要性が高い業種等に対する重点的な普及推進

- HACCPは、幅広い食品等事業者に対して普及を推進することとしているが、特に以下のような業種については、HACCP導入の必要性が高いことから、重点的に取り組まれる必要があると考えられるのではないか。

① 我が国における衛生管理の一層の徹底を図る観点からは、フードチェーンにおいて多くの事業者が関与する業種や、食中毒が起こった場合に広域化・大規模化するおそれが高い業種

② 輸入食品の安全性を確保する観点からは、相手国に対して適確なHACCPの実施を求めていく必要性が高い業種

③ 輸出促進の観点からは、諸外国への輸出ニーズが高い業種

- また、食品等事業者が求められるHACCPに関するニーズに応じた支援等にも取り組む必要があると考えられる。

① 取引先からHACCPによる衛生管理の実施及び証明を求められるニーズ

- 具体的にどういった業種において、HACCPの普及を特に進めていくかについては、関係業界のニーズ（どういった業種についてHACCP導入の手引き書を作成すべきか等）も踏まえながら、検討を進めてはどうか。

我が国におけるＨＡＣＣＰ普及状況を踏まえた

更なる普及方策の方向性　－現状分析①－

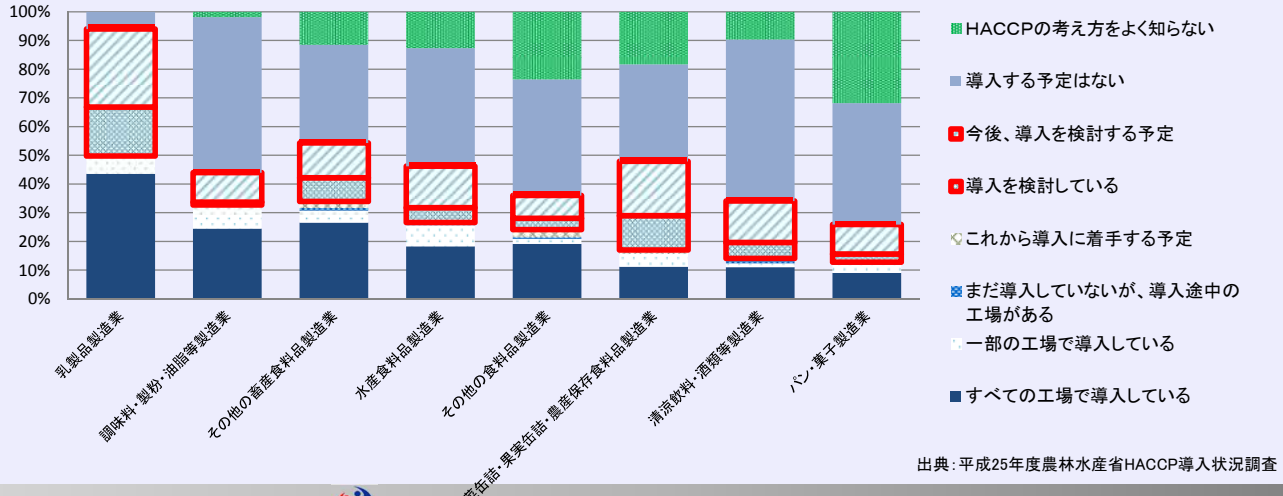
現状分析

	全体	中小規模層（1～50億円未満）	大規模層	
			50～100億円未満	100億円以上
1996年度	15%	16%	68%	73%
2010年度	19%	22%	77%	73%
2011年度	24%	27%	67%	76%
2012年度	24%	27%	80%	84%

出典：1996年度は「食品産業動向調査」、2010～12年度は「農林水産省HACCP導入状況調査」

- 中小事業者の導入率は、3割程度。
- 導入率は業種ごとに違いがある。
- 「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」としている率も業種ごとに違いがある。

業種別のHACCP導入状況

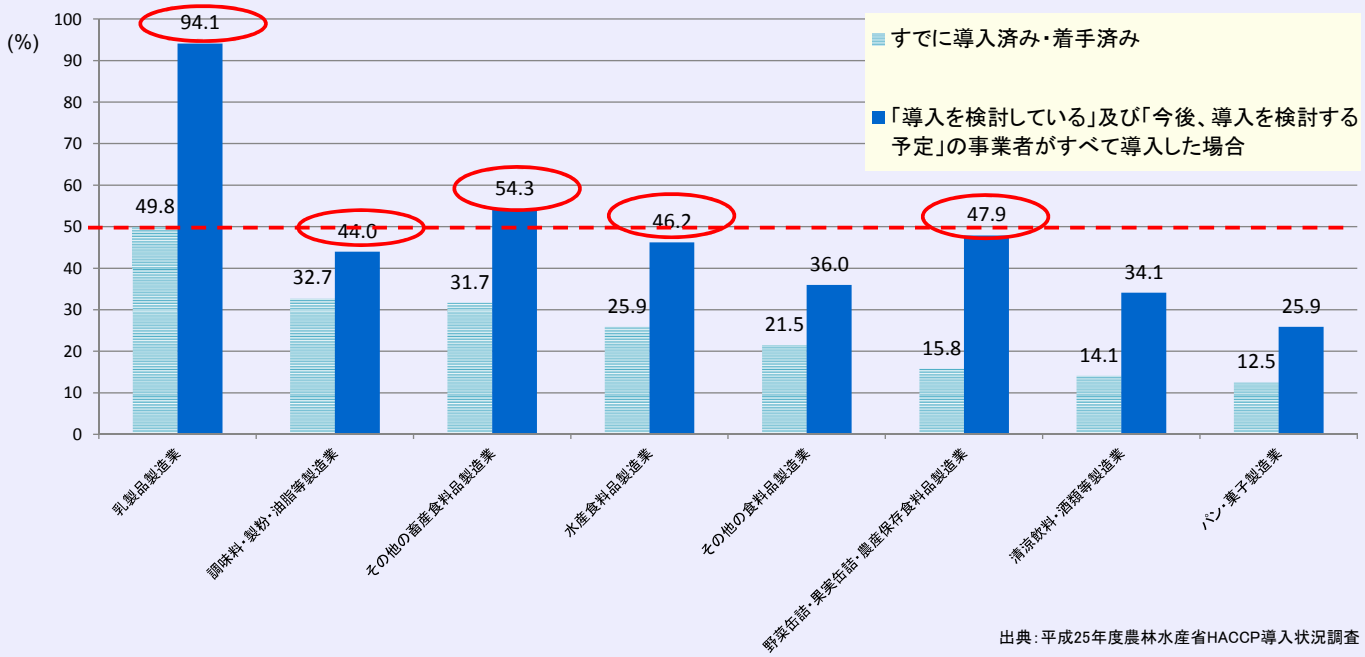


出典：平成25年度農林水産省HACCP導入状況調査

我が国におけるＨＡＣＣＰ普及状況を踏まえた

更なる普及方策の方向性　－現状分析②－

事業者における検討予定等を踏まえた導入率（見込み）



出典：平成25年度農林水産省HACCP導入状況調査

- **「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」の事業者**がすべてHACCPを導入した場合の導入率は、**「乳製品製造業者」では9割**を超え、**「調味料・製粉・油脂等製造業」「その他の畜産食料品製造業」「水産食料品製造業」「野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業」では約5割**に。

我が国におけるＨＡＣＣＰ普及状況を踏まえた

更なる普及方策の方向性　－基本的な考え方①－

HACCP導入に前向きな事業者に対する助言等の支援

- 導入の検討に前向きな事業者（「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」）は少なくない。
- 中小事業者も含め、HACCP導入を一層促進するためには、まずもって、**「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」としている事業者におけるHACCP導入を実際のものにしていくことが重要**ではないか。

消費者や流通・販売業界も含め、HACCPに対する本質的な理解・関心の醸成

- 中小事業者からの直接の購入者は、消費者だけでなく、むしろ流通・販売業界が多くを占めると考えられる。
- これまで導入率が低い業種においても、**消費者や流通・販売業界も含め、コーデックスの示すHACCPに対する本質的な理解や関心が高まれば、競争力向上のためにも検討に積極的になることが期待される**のではないか。

コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者によっての導入負担の軽減

- HACCP導入が伸び悩んでいる中小事業者においては、「HACCPは高度で難しい」というイメージがまだ根強いが、導入事業者からは、「やってみると次第に定着していく」という感想も寄せられている。
- **導入にあたっての心理的ハードルを解消するための普及啓発**と、**実際に導入するにあたってそのまま事業者の現場で活用できるツール開発**を進めるべきではないか。
- ツール開発等にあたっては、コーデックスが示す柔軟性の考え方を踏まえ、中小事業者であっても7原則を確実に実施するための柔軟な対応方法について検討してはどうか。

我が国におけるＨＡＣＣＰ普及状況を踏まえた

更なる普及方策の方向性　－基本的な考え方②－

HACCP導入に取り組むメリットを向上させる仕組みづくり

- 食品事業者からは、HACCPに取り組むことのメリットが感じられるような仕組みづくりが求められている。
- 流通・販売業界等においては、製造業者等がHACCPに取り組んでいるかが分かるようにしてほしいとのニーズがある。
- 一方、これまで、HACCPの実施そのものよりも、総合衛生管理製造過程の承認等の**認証を取得することが目的化してしまった**ことや、HACCPは**認証を求める一部の事業者のみが実施するものと認識されてしまった**こと等を踏まえる必要がある。
- このため、**事業者がコーデックス基準に適合したHACCPを実施しているかを自主点検し、そういった事業者の取組状況を行政としてもアピールする仕組み**について検討してはどうか。

食品産業全体での推進の必要性とHACCPの適切な運用確保の重要性

- **危機管理対応を含めたHACCPの導入効果は、フードチェーン全体でHACCPによる衛生管理が実施されることによって最大化**される。
- 我が国の食品産業全体に対する信頼感の醸成と国際的な評価の向上を図るためにも、**食品産業全体でHACCPの普及を推進するための取組**が必要ではないか。
- また、関係業界においても、**HACCPの適切な運用が確保されるよう**に、必要な研修等の支援を行うことが求められるのではないか。

「HACCPチャレンジ事業者」（仮称）の支援について

趣　旨

- 今後、中小事業者も含め、HACCPの普及を一層促進する必要があるが、これまで、
  - HACCPの実施そのものよりも、総合衛生管理製造過程の承認等の**認証を取得することが目的化してしまった**こと
  - HACCPは、**認証を求める一部の事業者のみが実施するものと認識されてしまった**こと

  等のため、食品産業全体への普及が進んでいないとの指摘があることを踏まえる必要がある。
- 一方、食品等事業者のニーズとして、以下のようなもの等がある。
  - **取引先等から衛生管理の実施状況について証明を求められる場合がある**こと、
  - HACCPの手順にそって**段階毎に何をすべきかをわかりやすく示して欲しい**　　等
- このため、中小事業者も含めて、食品産業全体でHACCPの普及を進めるため、コーデックスが示すHACCPに取り組む事業者（**「HACCPチャレンジ事業者（仮称）」**）がメリットを感じられるような仕組みとして、**認証によらず、事業者による自主点検の実施・公表及び行政による検証を基本とする仕組み**を検討する。
- これにより、事業者の主体的な取組みの動機付けとなるだけでなく、都道府県等による効果的な助言・指導の実施につながることが期待される。

支援方策の骨子

（1）コーデックスの示すHACCPに取り組む事業者のアピールを支援

事業者の求めに応じて、条例に基づきHACCPによる衛生管理に取り組む事業者の名称や取組状況等を公表し、行政としても、流通・販売業界等の関係業界に周知する。

（2）事業者が活用できる、HACCPの取組状況の説明ツールの整備

条例に基づくHACCPによる衛生管理に関する監視指導結果について、事業者が自らのHACCPの取組状況を関係事業者に説明できるよう、説明ツールを整備する。

（3）輸出に取り組む事業者のための英語版ツールの整備

輸出に取り組む事業者が、自らのHACCPの取組状況を海外の事業者に対しても説明できるよう、（2）のツールの英語版も整備する。

具体的な仕組みのイメージ①

（1）コーデックスの示すHACCPに取り組む事業者

① 厚生労働省において、事業者が記入するHACCP導入に関する**「HACCP自主点検票」（コーデックスが示すHACCP7原則12手順の実施状況をチェックするもの）を作成**する。

② 厚生労働省及び都道府県等のホームページに「HACCP自主点検票」を掲載するほか、各種説明会等の機会に事業者に対して配布・周知する。

③ 事業者は、「HACCP自主点検票」を記入し、**都道府県等に提出**する。（任意）

④ 都道府県等は提出があった「HACCP自主点検票」について、事業者名や取組状況等をとりまとめて、**「HACCPチャレンジ事業者」（仮称）として公表**するとともに、厚生労働省にも報告する。公表の際に、**自治体HACCP認証、輸出HACCP認証、民間認証の取得の有無も分かるようにする**。

※　公表にあたっては、公表事業者に違反がないということまで担保するものではない旨を付記する。

⑤ 厚生労働省においても、**全国分をとりまとめて公表**する（各都道府県等のHPへのリンクをまとめる）。

⑥ 厚生労働省から、**流通・販売業界等の業界団体に対しても情報提供**する。

〈イメージ〉　**【〇〇県ホームページ】**

HACCPに取り組む事業者（「自主点検票」の提出があった事業者）の名称の公表について

業者名	業種	HACCP自主点検票の提出	自治体HACCP	輸出HACCP	民間認証
〇〇食品	食肉製品製造業	〇			
△△水産	魚肉練り製品製造業	〇	〇	〇	〇
□□乳業	牛乳製造業	〇	〇		〇

具体的な仕組みのイメージ②

（2）事業者が活用できる、HACCPの取組状況の説明ツールの整備

① 都道府県等が、条例に基づきHACCPによる衛生管理に関する監視指導を行う際に活用できるよう、厚生労働省において、**「HACCP監視指導票」（コーデックスが示すHACCP7原則12手順の実施状況をチェックするもの）を作成**する。

② 事業者が自らのHACCP取組状況を関係事業者に説明したい場合には、事業者は、都道府県等に対して、自らの監視指導結果について提供を求める。

③ 事業者からの求めがあれば、都道府県等は、当該事業者にかかるHACCP取組状況を記載した文書として**「HACCP監視指導票」を提供**する。

④ 事業者は、必要に応じて、関係事業者への説明に「HACCP監視指導票」を活用する。

（3）輸出に取り組む事業者のための英語版ツールの整備

① 輸出に取り組む事業者においても、自らのHACCPの取組状況を海外の事業者に対しても説明できるよう、厚生労働省において、**英語版の「HACCP監視指導票」を作成**する。

② 事業者からの求めがあれば、都道府県等は、（2）と同様、当該事業者にかかるHACCP取組状況を記載した文書として「HACCP監視指導票」（英語版）を提供する。

③ 事業者は、必要に応じて、関係事業者への説明に「HACCP監視指導票」（英語版）を活用する。

実施時期

現在、都道府県等において、平成27年３月末までに関係条例の改正を行うよう手続等を進めていることから、条例改正の状況も踏まえつつ、平成27年４月以降、「HACCPチャレンジ事業者」（仮称）の支援を順次開始することを目指してはどうか。

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	確認事項	実施状況	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（食肉又は内臓の種別）、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。）		

HACCP導入自主点検票（食鳥処理場）【案】

手順	項目（HACCP手順）	食鳥検査法施行規則第四条別表第四	確認事項	実施状況	備考
1	管理体制 （HACCPチームの編成）	HACCPチームの編成 （二　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、食鳥処理衛生管理者又は食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい及び食鳥肉等の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、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書の作成（二　イ（1））	製品説明書には、製品の名称、種類（食鳥肉又は内臓の種別）、原材料（食鳥の種類）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	食鳥の搬入、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 （二　イ（2））	工程の流れを記載した図（以下「工程一覧図」という。）が、食鳥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、食鳥処理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 （二　イ（3）（ⅰ））	①生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出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（二　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（二　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 （二　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 （二　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 （二　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 （二　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。）		

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）	確認事項	実施状況	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）	衛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2 10(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2 10(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2 10(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2 10(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2 10(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2 10(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2 10(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2 12(1)）	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。）		
		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2 12(2)）			