

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7回 平成27年3月16日



具体的な普及方策として考えられるもの (素案)

- ◆ 我が国の食品等事業者の大宗は中小事業者である。食品衛生の確保を図る観点からは、導入率が低い中小事業者における取組の促進が課題となっている。中小事業者にとっては、第三者による認証制度の活用にあたって申請書や関係書類の整備、費用負担が支障となることも考えられる。このため、HACCPが事業者における自主的な衛生管理の手法であることに鑑み、事業者が自ら衛生管理の取組状況を確認する「自主点検」を推進するための環境整備が望まれる。
- ◆ 我が国におけるHACCP普及を進める上で、中小事業者等が取り残されることがないように、国、自治体、学識経験者、食品関係団体、消費者団体等が連携しながら、HACCPの導入気運を高めるとともに、丁寧な支援等を進めるべきである。具体的な普及方策としては、以下の方策が考えられる。



(1) HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

①「HACCP自主点検票」による事業者の自主的な取組の促進

- 事業者による自主的な衛生管理の手法であるHACCPの普及のために、事業者が自らの衛生管理についてHACCPに適合しているかを点検するためのツールとして、「HACCP自主点検票」を作成し、その活用を促進する。

②HACCP導入の手引き書や様式等の作成・普及

- 中小事業者も含め、HACCP導入に前向きな事業者において導入促進を図るため、HACCP導入の必要性が高い業種や業界のニーズが高い業種について、標準的な作業手順等を念頭に置いて、そのまま事業者の現場で活用できるような、手引きや様式等を作成し、普及を推進する。

③食品関係団体等による専門的知見を有する人材の育成・活用

- 事業者におけるHACCP導入を支援するため、食品関係団体等において、HACCPに関する指導者養成を進め、コーデックス委員会が示すHACCPの7原則12手順について統一的な指導、助言ができる人材を育成する。また、食品関係団体において、こうした人材を活用し、自治体と連携しながら、事業者におけるHACCP導入を支援する。

④HACCP導入状況の把握とそれに基づく導入支援

- 自治体の協力を得て、営業許可施設等に対してHACCP導入状況調査を実施し、普及状況を把握するとともに、必要な支援等の検討に活用する。また、それぞれの自治体において、調査結果を踏まえ、導入に関心がある事業者等に対して助言、指導を行う。



(2) 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

①コーデックス委員会が示すHACCP7原則12手順の周知

- 消費者や流通・販売業界等も含め、食品衛生の観点から求められるコーデックス委員会が示すHACCPの7原則12手順について、正しい理解が促進されるよう、国、自治体、食品関係団体等において、ホームページやDVD等を活用した周知に努める。

②中小事業者などに対するHACCP導入に関する講習会の実施

- 厚生労働省において関係省令や「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）」を改正し、コーデックス委員会が示すHACCPによる衛生管理を位置づけるとともに、現在、自治体において条例の改正が行われている。中小事業者も含めてHACCPによる衛生管理が導入されるよう、手引き書等を活用した講習会を開催する。

③食品衛生監視員等における統一的な理解の醸成

- 自治体において、HACCPに関する統一的な指導・助言が行われるよう、自治体の食品衛生監視員等に対して、国において、手引き書等を活用した講習会を開催する。

④HACCPの認知度向上、理解促進に資するロゴマークの作成・活用促進

- 消費者も含め、HACCPに関する認知度と理解が向上すれば、事業者が自らの競争力を高める観点から、HACCP導入に前向きになることが期待されるため、HACCPに基づき衛生管理を行っていることをアピールすることができるロゴマークを作成し、その活用を促進する。



(3) コーデックスの柔軟性の考え方も踏まえた、事業者の導入負担の軽減

① HACCP導入の心理的ハードルを解消するための動画等の普及

- HACCP導入の心理的ハードルを乗り越え、中小事業者等においても実施可能なものとしてのイメージを持ってもらえるよう、HACCP導入のための動画等について、引き続き周知する。

② 「地域連携HACCP導入実証事業」(モデル事業)の実施

- 中小事業者等においても、コーデックスの柔軟性の考え方(外部専門家の活用、類似製品を一つにまとめた製品説明書の作成、既存の文書業務を活用した記録管理等)も踏まえたHACCP導入の具体的な事例を積み重ね、それを全国的に普及していくため、自治体や食品関係団体等が連携して支援を行う「地域連携HACCP導入実証事業」を実施し、事業者において主体的にHACCPが導入される過程をまとめた事例集を作成し、全国の自治体等に対して普及する。

③ HACCP導入の手引き書や様式等の作成・普及〔再掲〕

- 中小事業者も含め、HACCP導入に前向きな事業者において導入促進を図るため、HACCP導入の必要性が高い業種や業界のニーズが高い業種について、標準的な作業手順等を念頭に置いて、そのまま事業者の現場で活用できるような、手引きや様式等を作成し、普及を推進する。



(4) HACCP導入に取り組むメリットを向上させる仕組みづくり

① HACCPの導入メリット等を関係者が幅広く共有するためのWebサイトの構築

- HACCPの導入によるメリット等を関係者が幅広く共有することができるようにするため、コーデックス委員会が示すHACCPに関する情報やその導入効果、実証事業を通じて蓄積される具体的な導入事例等について、一元的に情報を入手することができるWebサイトを構築する。

② HACCP「自主点検」を行った事業者の名称等の公表(「HACCPチャレンジ事業」(仮称))

- 事業者におけるHACCPの「自主点検」を推進するため、「自主点検票」を活用してHACCPの自主点検を行った事業者からの登録を受け、事業者の名称や取組方針等について、上記Webサイトにおいて公表し、関係業界へのアピールを後押しする(「HACCPチャレンジ事業」(仮称))。

③ HACCPの認知度向上、理解促進に資するロゴマークの作成・活用促進〔再掲〕

- 消費者も含め、HACCPに関する認知度と理解が向上すれば、事業者が自らの競争力を高める観点から、HACCP導入に前向きになることが期待されるため、HACCPに基づき衛生管理を行っていることをアピールすることができるロゴマークを作成し、その活用を促進する。



(5) 食品産業全体での推進の必要性

国、自治体、食品関係団体、消費者団体等が参画する連絡協議会の設置

- 食品産業全体でのHACCPの普及推進とコーデックス委員会が示すHACCPの7原則12手順が適切に運用されるようにするため、国(厚生労働省、地方厚生局等)、自治体、食品関係団体、消費者団体等が情報交換、意見交換を行う場(「HACCP普及推進連絡協議会」(仮称))を、国・地方ブロックごとに設ける。こうした場を活用して、コーデックス委員会が示すHACCPに基づく適切な運用が確保されるよう認識の共通化を推進するとともに、関係者が連携して、普及施策に関する現場ニーズの把握、地域における普及状況のフォローアップ、実証事業等で蓄積される導入事例の共有等を行う。



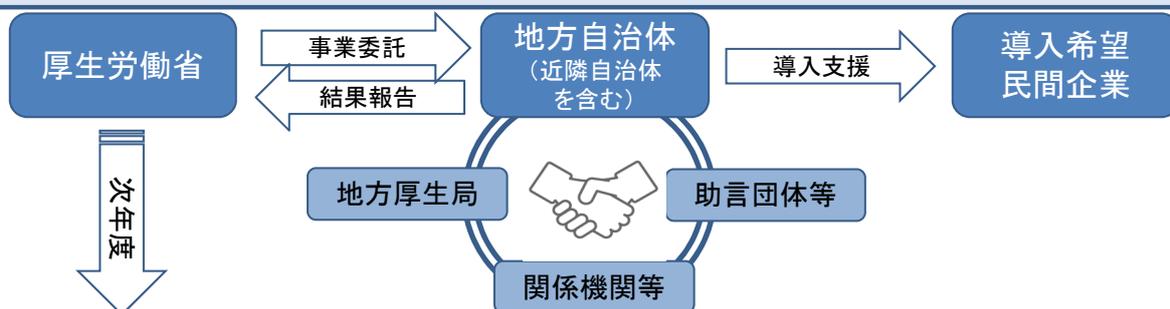
平成27年度地域連携 HACCP 導入実証事業(モデル事業)

事業目的

- 食品製造等における衛生管理手法であるHACCPの普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など食品衛生の確保を図るとともに、政府の農林水産物・食品の輸出促進策を視野に入れた国際的な対応を可能とすることを目的とする。
- また、本事業実施により、HACCP導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、中小事業者を始めとした民間事業者のHACCP導入がより促進されるための方策の検討に活用する。

事業内容

- 食品等事業者のHACCP導入を普及するために、自治体(近隣自治体を含む)が地方厚生局等関係機関と協力しながら、普及策を策定する。
- 自治体に食品等事業者のHACCP導入を実際に支援してもらい、食品等事業者がHACCPを導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、またHACCPを導入する施設の導入状況の変遷も写真に記録し、国に報告する。
- また、HACCP導入による食品等事業者の従業員の意識の変化、生産性の向上等、HACCP導入の効果についても調査し、国に報告する。



結果を取りまとめ公表・結果の共有
(自治体による助言、事業者の導入時の事例集として活用)

中小事業者を始めとした民間事業者のHACCP導入がより促進されるための方策の検討に活用する。

これまでの議論の整理

1 検討趣旨

- 我が国における食品等事業者の確実かつ効率的な衛生管理等を可能にするためには、HACCP（ハザップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）による衛生管理の普及は必須となっている。また、輸入食品の安全対策として、対日輸出国に対してHACCPによる衛生管理を求めていくためにも国内におけるHACCPの普及が前提となっている。さらに、日本の食品の安全・安心を世界に発信するためにも、海外の安全基準に対応するHACCPの普及を図ることが重要な課題とされている。
- 本検討会においては、平成25年12月に、HACCPの段階的導入や導入に資する支援等について中間取りまとめを行い、これに基づき、国、自治体、関係団体等において取組が推進されてきた。国においては、平成26年4月に、と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則を改正し、HACCPに基づく衛生管理を規定するとともに、同年5月に、食品衛生法第50条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を条例で定める場合の技術的助言として示している「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）」について同様の改正を行った。これを踏まえ、自治体において関係条例の改正が進められている。これらの進捗状況等も踏まえながら、本検討会においては、平成26年8月以降、更なる普及方策を検討してきた。
- 我が国におけるHACCPの普及は、大企業を中心に進んでいるが、中小事業者の導入率は3割程度に留まっている。我が国の食品衛生の確保を推進する観点からは、食品産業の大宗を占める中小事業者等を念頭に置いて、HACCPが一部の先進的な事業者のみの取組とならないよう、自治体や関係団体の協力も得ながら、支援方策を推進すべきである。
- また、流通・販売業界においてもHACCPへの関心が高まっている。中小事業者も含めて幅広くHACCPの普及を図るためには、食品衛生の観点から事業者に求められる内容がコーデックス委員会の推奨するHACCPの7原則12手順に沿ったものとなるよう、関係者の本質的な理解の醸成を図る必要がある。
- 消費者にとっても、食の安全確保への関心は高く、HACCPに基づく取組について事業者と消費者のコミュニケーションが促進されれば、食品等事業者における衛生確保のための具体的な取組を理解してもらうことにつながり、消費者からの信頼性向上に資すると考えられる。
- これらの視点を踏まえ、中小事業者も含めて、コーデックス委員会が推奨するHACCPの7原則12手順に従った自主管理の徹底が図られるよう、必要な普及方策について検討する。

2 我が国におけるHACCP普及状況

- 「食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査」（平成25年度、農林水産

省）によると、食品製造業界におけるHACCPの普及状況は、大規模層（食品販売金額100億円以上）では約8割の事業者が導入済みである一方、中小規模層（同1～50億円）では約3割にとどまっており、中小事業者における普及が進んでいない状況にある。

- 一方、同調査において、HACCPの「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」の事業者がすべて導入した場合の中小事業者を含めた導入率は、「乳製品製造業」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割となる。
- これらを踏まえれば、中小事業者も含め、HACCPの導入に関心を持っている事業者は少なくないと考えられ、これらの事業者において着実な導入を推進することが、我が国におけるHACCP普及に重要であると考えられる。

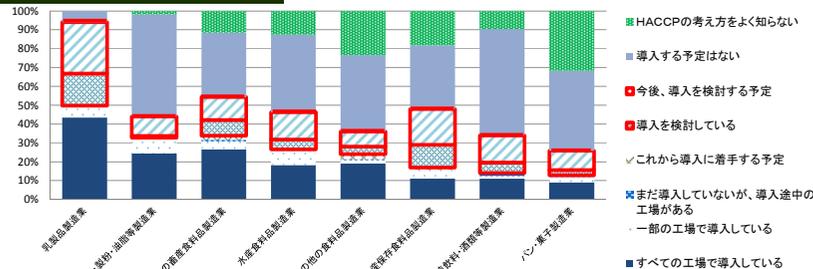
現状分析

	全体	大規模層	
		中小規模層 (1～50億円未満)	100億円以上
平成8年度	15%	16%	68%
平成22年度	19%	22%	77%
平成23年度	24%	27%	67%
平成24年度	24%	27%	80%
平成25年度	23%	28%	69%

出典：平成8年度は「食品産業動向調査」、平成22～25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

3 更なる普及方策の方向性

(1) HACCP導入に前向きな事業者やニーズが高い業種に対する助言等の支援

HACCPに関する事業者の関心は高まっており、中小事業者も含め、導入の検討に前向きな事業者は少なくない。まずもって、導入に前向きな事業者におけるHACCP導入を実際のものにしていくことが、今後、HACCPの普及を一層促進していくために重要である。

また、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導入の必要性やニーズが高いと考えられ、重点的に導入支援を行う必要があると考えられる。

- ・ 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
- ・ 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
- ・ 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

(2) 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、消費者に加えて、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、HACCP に対する本質的な理解や関心が高まれば、HACCP 導入に積極的になることが期待される。一方、食品衛生の観点から求められる HACCP の内容がコーデックス委員会の示す HACCP の考え方に合致したものになるよう、流通・販売業界も含めた食品等事業者、自治体、関係団体等における理解の共通化のための取組を進めるべきである。

(3) コーデックス委員会の柔軟性の考え方も踏まえた、事業者の導入負担の軽減

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の整備を進めるべきである。また、コーデックス委員会が示す柔軟性の考え方も念頭に置いて、中小事業者であっても 7 原則 12 手順を確実に実施するための方法についても示していく必要がある。

(4) HACCP 導入に取り組むメリットを向上させる仕組みづくり

食品等事業者からは、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。HACCP の本質は、事業者において自主的な衛生管理の取組が継続的に実施されることである。このため、中小事業者も含めた事業者が自らの取組がコーデックス委員会の示す HACCP に適合しているかを自主点検し、行政としても、こうした事業者の取組をアピールする仕組みについて検討すべきである。

(5) 食品産業全体での推進の必要性

食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など、食品衛生を確保するための HACCP の導入効果は、食品の製造、加工から流通、販売に至

る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 の普及を推進することが求められている。

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、昨年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27年1月31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項に基づき条例に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、法令担当部局等と調整中など）
- (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

3 条例改正状況調査の概要

- (1) 110自治体のうち、条例改正済みは、9自治体（8.2%）で、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との合計は、107自治体（97.3%）[前回92.7%]であった。
- (2) 条例改正を議会に諮る予定の期日は、今後議会に諮らなければならない94自治体のうち、平成26年度中に議会に諮る自治体は、75自治体（79.8%）であり、平成27年度の議会に諮る予定若しくは未定の自治体は、19自治体（20.3%）[前回10.8%]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70自治体（65.4%）であり、平成27年4月1日までに施行済み若しくは施行予定の自治体は、74自治体（69.2%）[前回80.4%]であった。

（別添）

HACCPに関する条例改正の進捗状況（平成27年1月31日現在）

1. 関係条例改正の進捗状況

条例改正済み	議会に諮る段階になっている	パブコメ準備・実施中	法令担当部局等と調整中	担当部局で準備中	告示、規則等に対応	要綱で対応	改正予定なし
9 (8.2%)	60 (54.5%)	6 (5.5%)	16 (14.5%)	12 (10.9%)	4 (3.6%)	2 (1.8%)	1 (0.9%)
小計						94自治体	
合計						107自治体 (97.3%)	
						合計3自治体 (2.7%)	

2. 議会に諮る時期

平成26年度		平成27年度			未定
2月	3月	6月	9月	11月	
49	26	10	4	1	4 (4.3%)
小計75自治体 (79.8%)		小計15自治体 (16.0%)			
合計94自治体					

3. 施行予定日

平成26年度		平成27年度						未定
12月	3月	4月	6月	7月	8月	10月	11月	
1 (0.9%)	3 (2.8%)	70 (65.4%)	1 (0.9%)	12 (11.2%)	1 (0.9%)	6 (5.6%)	1 (0.9%)	12 (11.2%)
合計107自治体								

構成比は末尾を四捨五入しているため、合計が100.0%にならない場合がある。

(参考)

HACCPに関する条例改正の進捗状況(平成26年10月16日現在)

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	パプコメ準備・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 (10.8%)		
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			

HACCP自主点検票(一般食品)【案】

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（*）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、一部のみに印を入れた場合は△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、機械の新増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。

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】

別紙

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	評価項目
	<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	評価項目
	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 (例) ・原材料等の組成 ・物理的・化学的性質(水分活性、pH等) ・殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等) ・包装形態(ガス置換、脱気、真空等) ・保存性、保管条件(保存方法や消費期限又は賞味期限等) ・流通方法 ・想定する使用方法 ・消費者層 (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	評価項目
	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	評価項目
	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	評価項目
	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	危害要因の分析(HA)	
	チェック	評価項目
	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 (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) ・病原微生物の増殖、殺菌不足など(微生物的危険要因) ・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	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	評価項目
	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定められましたか。もし、重要管理点を定められない場合には「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	管理基準(GL)の設定	
	チェック	評価項目
	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	モニタリング方法の設定	
	チェック	評価項目
	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	改善措置の設定	
	チェック	評価項目
	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	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<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 (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> <ul style="list-style-type: none"> 改善措置記録を確認する ・計器類の定期的な校正を実施する ・必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する
		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	記録と保存方法の設定 (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。)	
	チェック	詳細項目
		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	