

食安監発 0331 第 6 号
平成 27 年 3 月 31 日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票及び確認票について

危害分析・重要管理点方式（以下「HACCP」という。）を用いた衛生管理については、「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）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号 最終改正：平成 26 年 10 月 14 日付け食安発 1014 第 1 号別添）において、「危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準」として示したところです。

今般、食品等事業者が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む際に使用する HACCP 自主点検票（別添 1-1、別添 1-2 及び別添 1-3）を作成しましたので、食品等事業者に周知していただきますようお願いいたします。

また、都道府県等が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対して指導助言を行う際に、衛生管理手順の確認に役立つ HACCP 確認票（別添 2）も併せて作成しましたので、活用されますようお願いいたします。本票は、食品衛生監視票（平成 16 年 4 月 1 日食安発第 0401001 号 最終改正：平成 19 年 12 月 12 日食安発第 1212007 号別添）に換わるものではなく、あくまで HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対して指導助言を行う際に、確認すべき 7 原則 12 手順の詳細項目を示したものです。今後、本票の運用を踏まえ、HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対して監視指導を行う際に参考となるマニュアル等の作成を検討することとしています。

なお、HACCP 自主点検票の周知及び HACCP 確認票の活用にあたっては、下記の事項に留意いただきますようお願いいたします。

記

1. HACCP 自主点検票（別添 1-1、別添 1-2 及び別添 1-3）について

HACCP 自主点検票については、「HACCP 自主点検票（一般食品）」（別添 1-1）、「HACCP 自主点検チェックリスト（一般食品）」（別添 1-2）及び「HACCP 自主点検票（一般食品）について」（別添 1-3）を作成している。別添 1-3 においては使用方法や注意事項等を記載している。

別添 1-1、別添 1-2 及び別添 1-3 について、食品等事業者への監視指導の際の周知、食品関係団体の研修会での配布、貴管下ホームページへの掲載、食品等事業者から HACCP に関する問い合わせがあった際の提供など、貴管下関係業者等に対して幅広く周知されたいこと。

また、自主点検票を活用するに当たって適宜参考にすることができる HACCP 導入に係る手引書及び動画は、下記の厚生労働省ホームページに掲載しているので、併せて周知されたいこと。

【食品製造における HACCP 入門のための手引書】

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

【食品製造における「HACCP 導入の手引き」(動画：YouTube)】

<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

2. HACCP 確認票（別添 2）について

HACCP 確認票においては、都道府県等が、HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む食品等事業者に対し指導助言を行う際に確認すべき 7 原則 12 手順の詳細項目を示している。手順番号の項目ごとに、各詳細項目の実施を全て確認した場合は、手順番号右端の評価の欄に○を、一部のみ確認した場合は△を、確認できなかった場合は×を記入することにより、HACCP 導入状況を確認すること。その際、例えば事業者の自主点検において○となっている手順が×となった場合、○となるために必要な指導助言を行い、その内容を特記事項欄に記載する等、HACCP の導入が円滑に進むよう、きめ細かな指導助言に配慮されたいこと。

また、食品等事業者からの求めに応じて、当該事業者に係る HACCP 確認票を提供することは差し支えないこと。

なお、HACCP 確認票を活用しての指導助言に当たっては、「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」（平成 26 年 5 月 12 日付け食安発 0512 第 6 号）の第 2 に留意されたいこと。

HACCP自主点検票(一般食品)

施設名	
所在地	
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	製品やその製造について熟知した者の参加が必要です。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、出版物等から得ることができます。	
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	意図する用途等の確認	製品説明書に、当該製品が加工用か直接消費されるもののかの別を記載します。直接消費されるもの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ます。	
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)	危害要因の分析(HA)	全ての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、危害要因リストを作成します。	
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要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	重要管理点について、危害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を確認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とる措置(改善措置: 工程の管理を戻す措置及び逸脱している間に製造した製品の措置を含む)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HACCP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)	記録と保存方法の設定	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。	

点検実施者	点検実施日

HACCP自主点検チェックリスト(一般食品)

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できましたか。 (従業員が少数の場合、チームは必ずしも複数名である必要はありません、また、外部の人材を活用することもできます。)
	<input type="checkbox"/>	HACCP チームには製品やその製造について熟知する者が参加していますか。 (製品に関する知識及び専門的な技術を有し、製品の特性や工程の知識を有する者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等)
<input type="checkbox"/>	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等(例：厚生労働省のホームページ)から得ていますか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
	<input type="checkbox"/>	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。 (記載する事項の例：必ずしも全てを記載する必要はありません) <ul style="list-style-type: none"> ・原材料等の組成及び添加物の名称と使用量 ・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、消費期限、賞味期限等) ・法令に基づく規格が設定されている場合、その規格 ・流通方法 ・想定する使用方法 ・消費者層 等 (※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」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
<input type="checkbox"/>	HACCPに基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成していますか。 (ただし、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はありません。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
<input type="checkbox"/>	製品説明書に当該製品が加工用又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。 直接消費される場合、製品説明書に対象者(例：一般消費者、乳幼児、高齢者等)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、その旨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
	<input type="checkbox"/>	製造工程一覧図は作成しましたか。 (※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」に製造工程図の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
<input type="checkbox"/>	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。 (特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は記載することが必要です。)	

5	製造工程一覧図の現場確認	
	チェック	詳細項目
	<p>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現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。</p> <p>現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には、製造工程一覧図の修正を行いましたか。</p>	
6	危害要因の分析(HA)	
	チェック	詳細項目
	<p>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)を作成しましたか。</p> <p>(※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」に危害要因分析表(危害要因リスト)の作成作業の例が、また付録には危害要因分析表(危害要因リスト)の様式例及び危害要因抽出マニュアルが載っていますので参考にしてください。危害要因分析表(危害要因リスト)の第1欄と第2欄を記載する作業に当たります。なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はありません。)</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属片、プラスチック片などの混入等(物理的危険要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(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等(化学的危険要因) 	
	<p>危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第3欄と第4欄を記載する作業に当たります。)</p>	
<p>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、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)を危害要因リストに記載しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第5欄を記載する作業に当たります。)</p>		
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
	<p>製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第6欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>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、再度確認しましたか。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ましたか。</p> <p>(※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」に重要管理点の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>	
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
	<p>重要管理点にお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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」に管理基準の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>	
	<p>管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観・食感のような官能的指標で設定しましたか。(管理基準は必ずしも数値である必要はありません)</p>	
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
	<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しましたか。</p> <p>(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」にモニタリングの例が載っていますので、それを参考にしてください。また、管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足ります。)</p>	
	<p>十分なモニタリング頻度を設定していますか。</p> <p>(設定した理由を整理しておいてください。)</p>	
	<p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていますか。</p>	

10	改善措置の設定		
	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を定め、その文書を作成しましたか。 改善措置を行う担当者は決まっていますか、また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。 (※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」に改善措置の例が載っていますので、それを参考にしてください。)	
	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。		
11	検証の実施		
	チェック	詳細項目	
		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を作成し、検証を実施していますか。 【記載する検証事項の例】 ・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 ・設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する (※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」に検証の例が載っていますので、それを参考にしてください。)	
	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。 (頻度を設定した理由を整理しておいてください。)		
12	記録と保存方法の設定 (※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」に記録の例が載っていますので、それを参考にしてください。これまでに使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできます。なお、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、危害要因の分析について、作成した記録を保存していますか。	
		手順7、重要管理点の決定について記録を保存していますか。	
		手順8、管理基準の設定の記録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。	
		上記各記録の保存期間を設定していますか。	

※厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を下記URLに掲載しているので、参考にしてください。

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCP 自主点検票（一般食品）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できます。

施設内全ての製品について一斉に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でき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）（別添 1 - 1）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当たります。HACCP 自主点検チェックリスト（一般食品）（別添 1 - 2）に HACCP の手順に沿って確認すべき、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）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 と、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 を検証し見直ししながら継続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 年に設立したコーデックス委員会において採択された、「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確認票(一般食品)

施設名	
所在地	
対象製品等	

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できているか。 (従業員が少数の場合、必ずしも複数名である必要はない)
	<input type="checkbox"/>	HACCP チームには製品やその製造について熟知している者が参加しているか。 (製品の特性や工程の知識を有する者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等)
<input type="checkbox"/>	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している者が参加しているか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等から得ているか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
	<input type="checkbox"/>	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るか。 (記載する事項の例：必ずしも全てを記載する必要はない) <input type="checkbox"/> 原材料等の組成及び添加物の名称と使用量 <input type="checkbox"/> 物理的・化学的性質(水分活性、pH等) <input type="checkbox"/> 殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等) <input type="checkbox"/> 包装形態(ガス置換、脱気、真空等) <input type="checkbox"/> 保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等) <input type="checkbox"/> 法令に基づく規格が設定されている場合、その規格 <input type="checkbox"/> 流通方法 <input type="checkbox"/> 想定する使用方法 <input type="checkbox"/> 消費者層 <input type="checkbox"/> 上記以外()
<input type="checkbox"/>	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るか。 (ただし、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はない。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
<input type="checkbox"/>	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることを記載しているか。 直接消費される場合、製品説明書に対象者(例：一般消費者、乳幼児、高齢者等)及び調理方法(例：加熱加工用等)が記載されているか。 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、その旨を記載しているか。	
4	製造工程一覧図の作成	
	チェック	詳細項目
	<input type="checkbox"/>	製造工程一覧図を作成しているか。
<input type="checkbox"/>	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を記載しているか。 (一時保管、外部委託、戻し工程等)	

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っているか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には製造工程一覧図の修正を行っているか。
6	危害要因の分析(HA)	
	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)を作成しているか。 (なお、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して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はない。) 【危害の原因となる物質の例】 ・金属片、プラスチック片などの混入等(物理的危険要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(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等(化学的危険要因)
		危険要因リストのうち、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ているか。
		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、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、危険要因リストに記載しているか。
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しているか。 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に戻って危険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、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いるか。
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
		重要管理点にお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、その文書を作成しているか。
		管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等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ているか。(管理基準は必ずしも数値である必要はない)
9	モニタリング方法の設定	
	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、その文書を作成しているか。(管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足りる。)
		十分なモニタリング頻度を設定しているか(事業者が設定した理由を説明できるか。)
		モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われているか

10	改善措置の設定	
	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、その文書を作成しているか。 改善措置を行う担当者は決まっているか、また改善措置を行った場合、確認する責任者は決まっているか。
		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るか。
11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		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を作成し、検証を実施しているか。 (記載する検証事項の例) <input type="checkbox"/> 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改善措置記録を確認する <input type="checkbox"/> 計器類の定期的な校正を実施する <input type="checkbox"/> 設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する <input type="checkbox"/> 上記以外 ()
		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るか。 (事業者が頻度を設定した理由を説明できるか。)
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等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできる。なお、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。)	
	チェック	詳細項目
		手順6、危害要因の分析について、作成した文書を保存しているか。
		手順7、重要管理点の決定について記録を保存しているか。
		手順8、管理基準の設定の記録を保存しているか。
		手順9、モニタリングの記録を作成し、保存しているか。
		手順10、改善措置についての記録を作成し、保存しているか。
		手順11、検証の実施記録を作成し、保存しているか。
		上記各記録の保存期間を設定しているか。

特記事項

確認実施者	確認実施日

食安監発0331第1号
平成27年3月31日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保 健 所 設 置 市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

と畜場及び食鳥処理場における HACCP を用いた衛生管理についての自主点検票
及び確認票について

と畜場及び食鳥処理場における危害分析・重要管理点方式（以下「HACCP」という。）を用いた衛生管理については、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 を用いて衛生管理を行う場合の基準を規定したところです。

今般、と畜業者及び食鳥処理業者が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組む際に使用する HACCP 自主点検票（別添1-1、別添1-2、別添1-3及び別添1-4）を作成しましたので、と畜業者及び食鳥処理業者に周知していただきますようお願いいたします。

また、都道府県等が HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組むと畜業者及び食鳥処理業者に対して指導助言を行う際に、確認すべき7原則12手順の詳細項目を示した HACCP 確認票（別添2-1及び2-2）も併せて作成しましたので、活用いただきますようお願いいたします。

なお、HACCP 自主点検票の周知及び HACCP 確認票の活用にあたっては、下記の事項に留意いただきますようお願いいたします。

記

1. HACCP 自主点検票（別添1-1、別添1-2、別添1-3及び別添1-4）
について

HACCP 自主点検票については、「HACCP 自主点検票（と畜場、食鳥処理場）」（別添 1-1）、「HACCP 自主点検チェックリスト（と畜場）」（別添 1-2）、「HACCP 自主点検チェックリスト（食鳥処理場）」（別添 1-3）及び「HACCP 自主点検票（と畜場、食鳥処理場）について」（別添 1-4）を作成している。別添 1-4 においては使用方法や注意事項等を記載している。

別添 1-1、別添 1-2、別添 1-3 及び別添 1-4 について、と畜業者及び食鳥処理業者への監視指導の際の周知、関係者に対する研修会での配布、貴管下ホームページへの掲載、と畜業者及び食鳥処理業者から HACCP に関する問い合わせがあった際の提供など、貴管下関係業者等に対して幅広く周知されたいこと。

また、自主点検票を活用するに当たって適宜参考にすることができる HACCP 導入に係る手引書は、下記の厚生労働省ホームページに掲載しているので、併せて周知されたいこと。

【食品製造における HACCP 入門のための手引書】

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

2. HACCP 確認票（別添 2-1 及び別添 2-2）について

HACCP 確認票においては、都道府県等が、HACCP を用いた衛生管理の導入に取り組むと畜業者及び食鳥処理業者に対し指導助言を行う際に確認すべき 7 原則 12 手順の詳細項目を示している。手順番号の項目ごとに、各詳細項目の実施を全て確認した場合は、手順番号右端の評価の欄に○を、一部のみ確認した場合は△を、確認できなかった場合は×を記入することにより、HACCP 導入状況を確認すること。その際、例えば事業者の自主点検において○となっている手順が×となった場合、○となるために必要な指導助言を行い、その内容を特記事項欄に記載する等、HACCP の導入が円滑に進むよう、きめ細かな指導助言に配慮されたいこと。

また、と畜業者及び食鳥処理業者からの求めに応じて、当該事業者に係る HACCP 確認票を提供することは差し支えないこと。

なお、HACCP 確認票を活用しての指導助言に当たっては、「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の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について」（平成 26 年 5 月 12 日付け食安監発 0512 第 2 号）の第 3 に留意されたいこと。

HACCP自主点検票(と畜場、食鳥処理場)

施設名	
所在地	
対象製品等	

手順番号	項目	説明	評価
1	HACCP チームの編成	製品やその製造について熟知した者の参加が必要です。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、出版物等から得ることができます。	
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	意図する用途等の確認	製品説明書に、当該製品が加工用か直接消費されるもののかの別を記載します。直接消費されるもの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ます。	
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)	危害要因の分析(HA)	全ての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、危害要因リストを作成します。	
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要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	重要管理点について、危害要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を確認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とる措置(改善措置: 工程の管理を戻す措置及び逸脱している間に製造した製品の措置を含む)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HACCP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)	記録と保存方法の設定	作成した手順9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。	

点検実施者	点検実施日

HACCP自主点検チェックリスト(と畜場)

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できましたか。
		HACCPチームには獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識及び技術を有する者が参加していますか。 (製品の特性や工程の知識を有する者、衛生管理責任者、作業衛生責任者など)
	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加していますか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を関係団体、行政機関、出版物等(例：厚生労働省のホームページ)から得ていますか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
		下記の内容を含む製品説明書を作成していますか。 <ul style="list-style-type: none"> ・製品の名称 ・種類(食肉又は内臓の種類) ・原材料(獣畜の種類) ・その他必要な事項(包装形態(ガス置換、脱気、真空等)、保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等)、流通方法等) (※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」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
	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。 (ただし、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はありません。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
	製品説明書に当該製品が加工用又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(例：一般消費者、高齢者等)及び調理方法(例：加熱加工用等)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。 (※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」に製造工程図の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
	製造工程一覧図に獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他全ての製造工程が記載されていますか。	
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、と畜場における実際の工程や施設設備の配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた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	詳細項目
		<p>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、内臓の処理及び冷却のうち、実際行われている工程及びそれ以外の全ての工程ごとに、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)を作成しましたか。</p> <p>(※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」に危害要因分析表(危害要因リスト)の作成作業の例が、また、付録には危害要因分析表(危害要因リスト)の様式例が載っていますので参考にしてください。危害要因分析表(危害要因リスト)の第1欄と第2欄を記載する作業に当たります。なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はありません。)</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属片、骨片の混入等(物理的危険要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(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等(化学的危険要因)
		<p>危害要因リストのうち、各工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第3欄と第4欄を記載する作業に当たります。)</p>
		<p>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、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)を科学的根拠に基づいて検討し、危害要因リストに記載しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第5欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にはその理由を危害要因リストに記載しましたか。</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第6欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>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、再度確認しましたか。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載した文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」に重要管理点の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>重要管理点において、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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」に管理基準の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
		<p>管理基準は温度、時間等、測定できる指標又は外観のような官能的指標で設定しましたか。</p> <p>(管理基準は必ずしも数値である必要はありません。)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」にモニタリングの例が載っていますので、それを参考にしてください。また、管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足りる。)</p>
		<p>十分なモニタリング頻度を設定していますか。</p> <p>(設定した理由を整理しておいてください。)</p>
		<p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていますか。</p>

10	改善措置の設定	
	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を定め、その文書を作成しましたか。 改善措置を行う担当者及びその改善措置を行った場合に確認する責任者は決まっていますか。 (※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」に改善措置の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
		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。
11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		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を作成し、検証を実施していますか。 【記載する検証事項の例】 ・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 ・設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する (※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」に検証の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
		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。 (頻度を設定した理由を整理しておいてください。)
12	記録と保存方法の設定 (※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」に記録と保存方法の例が載っていますので、それを参考にしてください。これまでに使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできます。なお、重要管理点を定めない場合には、チェックは不要です。)	
	チェック	詳細項目
		手順9、モニタリング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を作成していますか。
		手順10、改善措置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を作成していますか。
		手順11、検証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を作成していますか。

※厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を下記URLに掲載しているので、参考にしてください。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCP自主点検チェックリスト(食鳥処理場)

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できましたか。
		HACCPチームには食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱いについて専門的な技術を有する者が参加していますか。 (製品の特性や工程の知識を有する者、食鳥処理衛生管理者など)
	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加していますか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を関係団体、行政機関、出版物等(例：厚生労働省のホームページ)から得ていますか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
		下記の内容を含む製品説明書を作成していますか <ul style="list-style-type: none"> ・製品の名称 ・種類(食鳥肉又は内臓の種類) ・原材料(食鳥の種類) ・その他必要な事項(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)、流通方法等) (※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」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
		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。 (ただし、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はありません。)
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
		製品説明書に当該製品が加工用又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(例：一般消費者、高齢者等)及び調理方法(例：加熱加工用等)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。 (※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」に製造工程図の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
	製造工程一覧図に食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他全ての製造工程が記載されていますか。	
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、食鳥処理場における実際の工程や施設設備の配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた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	詳細項目
		<p>生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出及び冷却のうち、実際行われている工程及びそれ以外の全ての工程ごとに、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)を作成しましたか。</p> <p>(※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」に危害要因分析表(危害要因リスト)の作成作業の例が、また、付録には危害要因分析表(危害要因リスト)の様式例が載っていますので参考にしてください。危害要因分析表(危害要因リスト)の第1欄と第2欄を記載する作業に当たります。なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はありません。)</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属片、骨片の混入等(物理的危害要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(微生物的危害要因) ・殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用等(化学的危害要因)
		<p>危害要因リストのうち、各工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第3欄と第4欄を記載する作業に当たります。)</p>
		<p>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、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)を科学的根拠に基づいて検討し、危害要因リストに記載しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第5欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にはその理由を危害要因リストに記載しましたか。</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(危害要因分析表(危害要因リスト)の第6欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>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、再度確認しましたか。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載した文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」に重要管理点の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>重要管理点において、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、その文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」に管理基準の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
		<p>管理基準は温度、時間等、測定できる指標又は外観のような官能的指標で設定しましたか。</p> <p>(管理基準は必ずしも数値である必要はありません。)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しましたか。</p> <p>(※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」にモニタリングの例が載っていますので、それを参考にしてください。また、管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足ります。)</p>
		<p>十分なモニタリング頻度を設定していますか。</p> <p>(設定した理由を整理しておいてください。)</p>
		<p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていますか。</p>

10	改善措置の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>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を定め、その文書を作成しましたか。</p> <p>改善措置を行う担当者及びその改善措置を行った場合に確認する責任者は決まっていますか。</p> <p>(※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」に改善措置の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
		<p>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。</p>
11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<p>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を作成し、検証を実施していますか。</p> <p>【記載する検証事項の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する <p>(※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」に検証の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>
		<p>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。</p> <p>(頻度を設定した理由を整理しておいてください。)</p>
12	記録と保存方法の設定 (※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」に記録と保存方法の例が載っていますので、それを参考にしてください。これまでに使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできます。なお、重要管理点を定めない場合には、チェックは不要です。)	
	チェック	詳細項目
		<p>手順9、モニタリング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を作成していますか。</p>
		<p>手順10、改善措置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を作成していますか。</p>
		<p>手順11、検証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を作成していますか。</p>

※厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を下記URLに掲載しているので、参考にしてください。
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCP 自主点検票（と畜場、食鳥処理場）について

1. 本票の位置付け

本票は、と畜業者及び食鳥処理業者が、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、国際基準となっている 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できます。

施設内全ての製品について一斉に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でき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（と畜場、食鳥処理場）（別添1-1）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当たります。HACCP 自主点検チェックリスト（と畜場）（別添1-2）及び HACCP 自主点検チェックリスト（食鳥処理場）（別添1-3）に HACCP の手順に沿って確認すべき、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（と畜場、食鳥処理場）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 12 のチェックは不要です。

4. その他

HACCP 導入後（HACCP 自主点検票（と畜場、食鳥処理場）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 を検証し見直しながら継続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 年に設立したコーデックス委員会において採択された、「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確認票(と畜場)

施設名	
所在地	
対象製品等	

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できているか。
		HACCPチームには獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識及び技術を有する者が参加しているか。 (製品の特性や工程の知識を有する者、衛生管理責任者、作業衛生責任者など)
	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加しているか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を関係団体、行政機関、出版物等から得ているか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
		下記の内容を含む製品説明書を作成しているか。 <input type="checkbox"/> 製品の名称 <input type="checkbox"/> 種類(食肉又は内臓の種類) <input type="checkbox"/> 原材料(獣畜の種類) <input type="checkbox"/> その他必要な事項(包装形態(ガス置換、脱気、真空等)、保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等)、流通方法等)
	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るか。 (ただし、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して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はない。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されているか。 直接消費される場合、製品説明書に対象者(例:一般消費者、高齢者等)及び調理方法(例:加熱加工用等)が記載されているか。	
4	製造工程一覧図の作成	
	チェック	詳細項目
		製造工程一覧図を作成しているか。
	製造工程一覧図に獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他全ての製造工程を記載しているか。	
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、と畜場における実際の工程や施設設備の配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行っているか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には製造工程一覧図の修正を行っているか。	

6	危害要因の分析(HA)	
	チェック	詳細項目
		<p>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、内臓の処理及び冷却のうち、実際行われている工程及びそれ以外の全ての工程ごとに、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)を作成しているか。 (類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はない。)</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 金属片、骨片の混入等 (物理的危険要因) ・ 病原微生物の増殖、殺菌不足等 (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等 (化学的危険要因)
		<p>危害要因リストのうち、各工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しているか。</p> <p>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、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)を科学的根拠に基づいて検討し、危害要因リストに記載しているか。 危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にはその理由を危害要因リストに記載しているか。</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しているか。 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、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載した文書を作成しているか。</p>
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>重要管理点において、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、その文書を作成しているか。</p> <p>管理基準は温度、時間等、測定できる指標又は外観のような官能的指標で設定しているか。(管理基準は必ずしも数値である必要はない。)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しているか。 (管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足りる。)</p> <p>十分なモニタリング頻度を設定しているか。 (事業者が設定した理由を説明できるか。)</p> <p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われているか。</p>
10	改善措置の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>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を定め、その文書を作成しているか。 改善措置を行う担当者及びその改善措置を行った場合に確認する責任者は決まっているか。</p> <p>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るか。</p>

11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<p>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を作成し、検証を実施しているか。</p> <p>【記載する検証事項の例】</p> <p><input type="checkbox"/> 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改善措置記録を確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 計器類の定期的な校正を実施する</p> <p><input type="checkbox"/> 設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する</p> <p><input type="checkbox"/> 上記以外（ ）</p>
	<p>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るか。 (事業者が頻度を設定した理由を説明できるか。)</p>	
12	記録と保存方法の設定 (これまでで使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできる。なお、重要管理点を定めない場合には、チェックは不要。)	
	チェック	詳細項目
		手順9、モニタリング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を作成しているか。
		手順10、改善措置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を作成しているか。
	手順11、検証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を作成しているか。	

特記事項

確認実施者	確認実施日

HACCP確認票(食鳥処理場)

施設名	
所在地	
対象製品等	

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
	<input checked="" type="checkbox"/>	HACCP チームは編成できているか。
		HACCPチームには食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱いについて専門的な技術を有する者が参加しているか。 (製品の特性や工程の知識を有する者や食鳥処理衛生管理者など)
	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している人が参加しているか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を関係団体、行政機関、出版物等から得ているか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
		下記の内容を含む製品説明書を作成しているか。 <input type="checkbox"/> 製品の名称 <input type="checkbox"/> 種類(食鳥肉又は内臓の種類) <input type="checkbox"/> 原材料(食鳥の種類) <input type="checkbox"/> その他必要な事項(包装形態(ガス置換、脱気、真空等)、保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等)、流通方法等)
	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るか。 (ただし、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して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに製品説明書を1部ずつ作成する必要はない。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されているか。 直接消費される場合、製品説明書に対象者(例：一般消費者、高齢者等)及び調理方法(例：加熱加工用等)が記載されているか。	
4	製造工程一覧図の作成	
	チェック	詳細項目
		製造工程一覧図を作成しているか。
	製造工程一覧図に食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他全ての製造工程を記載しているか。	
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、と畜場における実際の工程や施設設備の配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行っているか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には製造工程一覧図の修正を行っているか。	

6	危害要因の分析(HA)	
	チェック	詳細項目
		<p>生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出及び冷却のうち、実際行われている工程及びそれ以外の全ての工程ごとに、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)を作成しているか。 (類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はない。)</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 金属片、骨片の混入等(物理的危険要因) ・ 病原微生物の増殖、殺菌不足等(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等(化学的危険要因)
		<p>危害要因リストのうち、各工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定しているか。</p> <p>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、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)を科学的根拠に基づいて検討し、危害要因リストに記載しているか。 危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にはその理由を危害要因リストに記載しているか。</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程のうち、それ以降の工程で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できない場合で、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、その文書を作成しているか。 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、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載した文書を作成しているか。</p>
8	管理基準(CL)の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>重要管理点において、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、その文書を作成しているか。</p> <p>管理基準は温度、時間等、測定できる指標又は外観のような官能的指標で設定しているか。(管理基準は必ずしも数値である必要はない。)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しているか。 (管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足りる。)</p> <p>十分なモニタリング頻度を設定しているか。 (事業者が設定した理由を説明できるか。)</p> <p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われているか。</p>
10	改善措置の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>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を定め、その文書を作成しているか。 改善措置を行う担当者及びその改善措置を行った場合に確認する責任者は決まっているか。</p> <p>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るか。</p>

11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<p>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を作成し、検証を実施しているか。</p> <p>【記載する検証事項の例】</p> <p><input type="checkbox"/> 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改善措置記録を確認する</p> <p><input type="checkbox"/> 計器類の定期的な校正を実施する</p> <p><input type="checkbox"/> 設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する</p> <p><input type="checkbox"/> 上記以外（ ）</p>
	<p>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るか。 (事業者が頻度を設定した理由を説明できるか。)</p>	
12	記録と保存方法の設定 (これまでで使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできる。なお、重要管理点を定めない場合には、チェックは不要。)	
	チェック	詳細項目
		手順9、モニタリング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を作成しているか。
		手順10、改善措置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を作成しているか。
	手順11、検証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を作成しているか。	

特記事項

確認実施者	確認実施日