HACCPに基づく衛生管理導入の

評価調書

(製造・加工編)



評価施設名			
評価の対象 となった食品群			
実施年月日	年	月	
評価実施者			

HACCPに基づく衛生管理導入の評価チェックリスト

[基本的な自主管理の取り組み状況

実施している項目をチェックします。							
・必須項目が出来ていない場合は、〇点ではな				該当なしの項目の点数相	1		
チェック項目	必須項目	2点	<u>Г 価 基 準 点</u> ┃ 1点	数 O点	自己評価 点数	評価実施 者点数	省令管理運営基準・施設基準 内 容
①経営責任者は、自主的な衛生管理に 積極的に取り組む意欲がありますか。	***	□ ある	1 m	口ない	無数	日無数	N &
②従業員(パートを含む。以下同じ)は、 衛生管理に関する何らかの講習・研修 を受けていますか。	0	□ 1年以内に受 けている	□ 3年以内に受 □ けている	口 受けていない			規則別表第十七 十三 教育訓練 イ 食品等取扱者に対して、衛生管理 に必要な教育を実施すること。
③従業員の衛生管理について、毎日 チェックを行っていますか。 (衛生管理とは、①服飾、②健康状態、 ③爪及び手指の傷を言います。)	0	□ チェックして いる	ロ 一部チェック している	全くチェック していない			七 食品又は添加物を取り扱う者の衛 生管理 ハ 食品等取扱者が次の症状を呈して いる場合は、その症状の詳細の把握に 努め、当該症状が医師による診察及び 食品又は添加物を取り扱う作業の中止 を必要とするものか判断すること。
④従業員に対して、手洗いや清掃方法、 衛生管理について周知するような 機会を設けていますか。	0	□ 研修会、朝礼 等□頭で周知	ポスター、掲 □ 示板等文書で 周知	□ 周知していないいいいいない いいしょうしょう いっぱん いっぱん いんしん いんしん いんしん いんしん いんしん しんしん しんしん しん			十三 教育訓練 イ 食品等取扱者に対して、衛生管理 に必要な教育を実施すること。
⑤冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、 毎日チェックを行っていますか。		ロ 毎日行ってい る		□ 毎日は行って いない			
⑥原材料受入時に衛生的チェック(品温、 外観異常、異物付着、期限表示等)を 行っていますか。(品温については 氷の有無の確認でも可)		□ 3項目以上 行っている	□ 1項目以上 □ 行っている	□ 行っていない			
⑦製品及び半製品について、何らかの 衛生的チェック(異物混入、外観異常、 細菌検査、添加物使用状況、金属探知、 期限表示等)を行っていますか。		□ 3項目以上 行っている	□ 1項目以上 行っている	□ 行っていない			
⑧製造室や機械器具の清掃状態について、 チェックを行っていますか。	0	□ 1日1回以上 行っている		口 行っていない			二 施設の衛生管理 イ 施設及びその周辺を定期的に清掃 し、施設の稼働中は食品衛生上の危害 の発生を防止するよう清潔な状態を維 持すること。
⑨製造管理に関する記録がありますか。 (製造管理とは、原材料受入量、製造量、 出荷量、出荷先、品温、室温、製造時間 等をいいます。)	0	3項目以上記録している	□ 1項目以上記 □ 録している	□ 記録していない			十四 その他 イ 食品衛生上の危害の発生の防止に 必要な限度において、取り扱う食品又 は添加物に係る仕入元、製造又は加工 等の状態、出荷又は販売先その他販売先をの 変事項に関する記録を作成し、保存す るよう努めること。
⑩何らかの自主検査(衛生検査・工程検査・品質検査)を実施していますか。		□ 実施している		□ 実施していな い			
⑪施設の中で、衛生管理の改善及び向上について話し合っていますか。		実施している □ (記録があ る)	実施している □ (記録がな い)	□ 実施していな い			
②製造工程や保守点検等において、異常があった場合や事故発生時及び苦情対応時に適切に対応できるよう、体制や対応方法を定めていますか。		決めている □ (文書化して いる)	決めている □ (文書化して いない)	口 決めていない			
			評価点数の合計	0 点			
□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □		11.				1	
評価点数の合計 評価基準点数の合計		評価点数獲得率		*/ J			
$(0) \div 24 \times 100 =$	<u> </u>	(0 %)	最終ページ参照 ・	• • ※1		l	

評価点	数の合計	評価基準点数	数の合計	<u> </u>	価点数獲	得率			
(() ÷	24 ×	100 =	= (0 %)	最終ページ参照・	•	•

評価点数獲得率	20%未満	20~49%	50~69%	70%以上	自己評価 段階	評価 段階
評価段階	1 未満	1	2	3以上		

評価段階が「3以上」に該当したら次に進みましょう。

II HACCPに基づく衛生管理の取り組み状況 A一般衛生管理 (1) 施設面:施設の状況を見て、実施している項目をチェックします。

	・必須項目が出来ていない場合は、ひ点ではなく	Y 1	ノス「思しご昇して、	いたとい。・該日	なしの項目の宗奴惻	る学家にし	CALCAL	·
Г	- · · · · 力 졉 口	必須	評	価 基 準 点	数	自己評価	評価実施	省令管理運営基準・施設基準
	チェック項目	項日	2点	1点	O点	点数	者点数	内容
1	施設の周囲・構造・配置・作業区分			. ///	97111			
	加設の周囲・構造 ・ 一角に							
		ļ						
	a 原材料、中間製品、製品の搬出入口や従業員			□ 一部されていな い				
	の出入り口は、舗装されていますか。		□ されている		□ されていない			
				01				
	b 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さ					†		
	があり、作業場への出入りが容易な位置にあ							規則別表第十九
	りますか。	_						三 施設の構造及び設備 タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な
	90388	0	□ ある	□ あるが不十分	□ ない			タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な
								広さがあり、及び作業場への出入りが容易な
								位置に有すること。
		ļ				ļ		
	c 従業員の通勤等の外衣と作業衣が、更衣設備							
	の中で交差汚染していませんか。		□ していない		□ している			
	②作業区分及び作業動線	1						
	a 作業区分(汚染区分、非汚染区分)に応じ、					·		
	区画していますか。							二 食品又は添加物、容器包装、機械器具そ
	ZEOCVIC 9/10							の他食品又は添加物に接触するおそれのある
								ものへの汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の
								発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕
			ローテいフ					切り等により必要な区画がされ、工程を踏ま えて施設設備が適切に配置され、又は空気の
		0	□ している	□ 一部していない	I D CORO			流れを管理する設備が設置されていること。
								ただし、作業における食品等又は従業者の経
								路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使
								用する場合の適切な洗浄消毒の実施等によ
								り、必要な衛生管理措置が講じられている場
		l					l	合はこの限りではない。なお、住居その他食
	b 工程中に交差汚染が生じないように、設備機							品等を取り扱うことを目的としない室又は場
	器を配置していますか。	\cap	□ している	□ 一部していない	□ していない			所が同一の建物にある場合、それらと区画さ
		~	_ 0 000	_ 5,5 (1,000)				れていること。
	cより清潔な作業区域に入る場合に、手指、							
			あス (壬洪 兄					
	靴、作業着からの汚染の持込を防止するため		□ ある(手洗、足 洗設備等)	□ あるが不十分	□ ない			
	の設備がありますか。		が政権も					
	d フォークリフト、台車等作業用車両は、屋内					 		
				- +01 -1\+\\				
	外で使い分けるよう配置していますか。		□ している	□ 一部していない	I D CORN			
_						_		
2	床、壁、天井、採光及び換気							
	a 床面、内壁及び天井は、清掃及び消毒を容易							
	にすることができる材料で作られ、清掃等を							三 ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄
	容易に行える構造ですか。	_	全て突星にでき	一部突星にけで				及び消毒(以下この表において「清掃等」と
	日初にけんも特定ですが。	\circ	□ 全て容易にできる	□ 一部容易にはで きない	□ できない			いう。)を容易にすることができる材料で作
			9	2/4/1				られ、清掃等を容易に行うことができる構造
								であること。
l	1. 今口に影響をとうえきを、 七中もは、 サビナ	ļ				ł	 	
l	b 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を	1				I		
	排出するための、十分な換気能力の設備があ							三 ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の
	りますか。		n + 2	ロナフポティハ	_ +			真上は、結露しにくく、結露によるかびの発
		\cup	□ ある	□ あるが不十分	□ ない			生を防止し、及び結露による水滴により食品
l		1				I		等を汚染しないよう換気が適切にできる構造 又は設備を有すること。
l		1				I		へい欧州でロッツにし。
1		ļ				ļ		
l	c 作業場内には、十分な採光又は照度が得られ							
l	る設備がありますか。		n +7	ロ キフがエーハ	n +a \			三 ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等
		0	□ ある	□ あるが不十分	□ ない			を十分にすることのできるよう必要な照度を
l		1				I		確保できる機能を備えること。
l	d 照明設備は、食品がむき出しになっている製	ļ				ł	 	
l		1		一部町にわてい	取られていた	I		
l	造ライン上の全てで飛散防止措置が取られて	1	□ 取られている	□ 一部取られてい ない		I		
1	いますか。			1001	l "1			
3	: - そ族昆虫防止設備	 						
٦		ļ	Ш					
l	a 出入り口及び作業場内には、防虫設備を整え	1				I		
l	ていますか。(防虫設備とは、網戸、風除	1	_ +	┌ 整えているが不		I		
l	室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺虫灯、捕虫器	1	□ 整えている		□ 整えていない	I		
l	の内、必要な設備を指します。)	1		1/3		I		
l						<u> </u>	<u> </u>	
	b 排水溝、下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設	1						
l	備がありますか。(設備とは、排水蓋、金網	_		_ 一部侵入防止設		I		三 イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染
l	等をいいます。)	0	□ ある	□ 備がない	□ ない	I		を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び
l		1		声グ.タハ		I		昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
1		1			I	i .	1	1

	チ	エッ	クリ	百 日		必須			評	価	į	基準		数			評価実施		省令管理運営基準・施設基準
				<u> </u>		項目		2,	<u> </u>			1点			O点	点数	者点数		内 容
	洗浄設備等 a 食品を汚染容 器具するの があります	器を洗浄 (流し、	するため	めの十分な	能力を	0		汚染の なく設	おそれが		なし				汚染のおそれ があり設備も 不十分				三 へ 水道事業等により供給される水又は 飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な 温度で十分な量を供給することができる給水 設備を有すること。水道事業等により供給さ わる水以外の水を使用する場合にあつては、 必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、 水源は外部から汚染されない構造を有すること。 筒生上支障のない構造であること。 第生上支障のない構造であること。 巨 食品等を洗浄するため、必要に応じて た大きさ及び数の洗浄鏡できる使用すること。 た大きさ及び数の洗浄鏡であること。
	b 用途(区域 庫(専用 <i>0</i> か。	D保管場所	所でも良	良い)があ	あります	0		ある				不十	分		ない				四 ト 作業場を清掃等するための専用の用 具を必要数備え、その保管場所及び従事者が 作業を理解しやすくするために作業内容を掲 示するための設備を有すること。
	c ホースの先 の設備を設			ないようこ	フック等			必要な: に設け	場所全て ている		フ: 足	ックの	数が不		設けていない				
	d 食品を汚染 場所に、専 浄剤・消毒	用の流水剤を備え	K受槽式 とています	手洗い設(すか。	補及び洗	0		備えて	เกล			剝・消	る (洗 毒剤が		備えていない				三 チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を 備えた流水式手洗い設備を必要な個数有する こと。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が 防止できる構造であること。
	e 手洗い設備	には温湯	が供給す	できますか),°			温湯が	でる		—ŧ	部でる			でない				
	f 手洗い設備 た数を設置			に従業員数	数に応じ	0			数に応じ 設置して		はな		ごとに、設備		設置していな い				三 チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を 備えた流水式手洗い設備を必要な個数有する こと。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が 防止できる構造であること。
	g 手洗い設備 か。	は適切7	な大きる	きを有して	こいます			適切な: ある	大きさで		\	\			適切な大きさ ではない				
	n 手洗い設備 ど使用に際 い構造です	して洗浄	、足踏。 ・後に再歴	み式、肘押 度手指を汚	押し式な 5染しな	0		汚染し である	ない構造			部汚染 造であ	しない る		汚染の可能性 のある構造で ある				三 チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を 備えた流水式手洗い設備を必要な個数有する こと。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が 防止できる構造であること。
5	設備機器及び	空器																	
	a ペンキの剥							ない		0	に		(食品 るおそ)		ある				
	b 食品に直接 で、木製部 んか。					0		ない			を		(食品 るおそ)		ある				四 ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器 具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易で あり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能な ものであること。
	c 適切に洗浄	• 殺菌が	いきる	構造ですか)' ₀	0		全ての できる	機器等か			-部でき	きない		できない機器 等が多い			Ш	四 イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の調強 (以下この別表において「機械器具等」という。) は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。 四 二 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機能器具等にあっては、分解及び清浄といすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
	d 食品に直接 れた器具等 ますか。							十分に	ある		ある	るが不	十分		ない				
	e 容器・器具 用と最終製 途に応じて	品用、生	食用とな	加熱加工用	等、用			全て用: いる	意されて		— E	部確保 ない	されて		確保されてい ない				
	計器類 a加熱、冷却						ļ												
	に、温度、 り、かつ、 見やすいと	その温度ころに設	を	等の数値の いますか。)表示が	0		備えて	いる		—ŧ	部備え	ている		備えていない				四 へ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備に は、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流 量計その他の計量器を備えること。
	b はかりやメ 計量するた か。							備えて	いる		—ŧ	部備え	ている		備えていない				

													====	/==	-	- 54		_	WH-			Τ.										
		チ	I	vy	ク	頂	i E	1	1	原日 夏日		· -	評	<u>価</u>	基		<u> </u>	₹_	数	0 -	_				画実施	i	省令管	理運営		施設基準		
							` _		Ţ	月日		2点				1点		_		ОË	7		点数	7	点数	4 1			内	容		
	水設值					····· <u>··</u> ··		<u></u>	<u></u>		 			Ļ										4		~						
а	道水		1う)	又は	飲用	に適	する	以下、「 kを、十	·分	0	ある				\	\	\		ロた	いえ							飲用に	適する	がを施	により供設の必要	な場所	に適切な
	る場 置を	合は、備えて	必要	をした。すか	じて	消毒	装置)を使用 及び浄水	k装	0	ある				\	\	_			いえ							設備をれる水」必要に	有する 以外の 応じて 外部が	ること。)水を使 〔消毒装 Nら汚染	給するこ 水道事業 置及び浄 されない る場合に	等によ 合にあ 水装置 構造を	り供給さ つては、 を備え、 有するこ
С	の糞	槽を低、雨なれ 、雨なれ	K、そ	族昆	虫等	の混	入に	やすく、 よりその すか。	Dzkl	0	なっ	ている	3		一部 い	゚ゟ゙゚ゔ	てい7	ا ت	ロな	いてでえ	いない									さあった		ld、 Rin
d	る。		出、処	理 (沈殿、	濾	過 • 清	、勾配力 5性汚泥	•	0		に排む						ا ۱ر	□ v	被損が激 1。処理 こいない	里をし						 十: をする! る区画の 水の逆流 よう配信 	分区の流管能し、	F水機能 なび廃水 可に設置 い食品 であるこ	次の要件、 を、、されので で で で で で で で で で で で で で で で で で で	かつ、)廃棄物 (ること。)物を汚 に適切 (配管は	水で洗浄 等が流れ 。(2) 汚 染しない に排出で 十分な容
	ずに	排水溝	書に 連	かれ				床に流さ	Š		床に; いな!		流して		一部 して	床に いる	水を)			************************************	を流し											
, .	棄物の																						_	\int	_	JI						
а	蔵設		ト分を	量容如	があ	り、	汚液	、廃棄物 及び汚臭 か。	€の	0		蓋付る	量があ きの構		一部 る	3不十:	分でる	あー			が足り れがあ						管する	設備に 備えて	ついており、	れる容器 は、不浸 清掃がし 造である	透性及めすく	び十分な
b		場内で						、蓋のな	7112		蓋な み式(は足踏		一部足路	蓋なみ式	レ又I でな!	ま ハ		を を を を を を を を で で で で で で で で で り で り	 又は足 でない	2										
С		レのE んか。	出入り	□が	直接	作業	場内(こ面して	U)		面し ⁻	ていた	いる		\	\	_			面してい	ハる											
С		レ内 消毒剤						請及び洗		0	備え ⁻	ている	3		一部 る	3不十:	 分でる	、	□	着えてい	ハない						者の数に染の影響	に応じ 響を及	て有す とぼさな	要件を満 ること。 い構造で 設備を有	(1) 作	業場に汚 と。(2)
	せん	か。				-		とはあり	ゔま		汚染 [*] ない	するこ	ことは		_	\			 ロ だ	5 染 す がある	ること											
f	トイ	レ専用	目の履	物を	用意	して	いま	すか。			いる				<u> </u>	<u></u>	_		□ <i>l</i>	いない												
													ē.	平価を	点数	(の 合	計 						C		点							

評価点数獲得率

(注) 評価基準点数は総計で78点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算してください。

評価基準点数の合計

評価点数の合計

(2) 管理運営面:施設の状況を見て実施している項目をチェックします。

・必須項目が出来ていない場合は、〇点ではなくマイナス1点で計算してください。 ・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

	エ	エッツ	\Box	百	П	必須		評	価	基	準点	<u>₹</u>	汝	自己評価	評価実施	í	省令管理運営基準・施設基準
	J	エッ		垬		項目	2点			1,	点		O点	点数	者点数		内 容
1 旅	医設設備・機	機械器具σ)衛生管	理及び	保守点検												
(1施設周囲の	 D管理				1	 										
	a 施設周囲の	の植栽等に	ま手入∤	れしてい)ますか。		している			一部手 ていな	入れされ い	2 0	していない				
ŀ	o 施設周囲(こ不要なす	ものはこ	置いてい	いませんか。		置いてなり	۱,					置いている				
	c 施設周囲の んか。	の舗装に	ま亀裂†	か水溜り	りはありませ		ない			 一部あ	ි		ある				
(2	2)作業場等(D管理				†	 										
3	a 作業場及 要なもの(び保管設は置いてい	備等は、 ハません	、整理 りか。	整頓され、不		置いていな	いぶ		整理整されて			置いている			1	一 施設の衛生管理□ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。
k	o 床、壁、 ませんか。		. 扉等に	こ破損や	が故障はあり	0	ない			 一部あ	_ක		目立ってある			1	二 施設の衛生管理 ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔 こ維持すること。
	c 適切に清 渣のこび	掃している りつきはる	ますか。 ありまt	(力し さんか。	ご、サビ、残)	0	している			一部あ	る		していない			f	二 施設の衛生管理 イ 施設及びその周辺を定期的に清 帰し、施設の稼働中は食品衛生上の 危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。
	4 連提田目	け済切た	提託で	寄生的	こ保管されて		 										ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔 に維持すること。
	いますか。		<i>I</i>	#1 #2 0 9 1	CKEC11C	_	している			一部保管	していない	,1 <u></u>	していない			i i	三 設備等の衛生管理 ト 施設設備の清掃用機材は、目的 こ応じて適切に使用するとともに、 使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定 の場所に保管すること。
	e ホースの 扱ってい		に接触	しなり	いように取り		取り扱って	ている		一部接 る	触してい	′,	接触している				
	は、適切し	に排気して	ています	すか。	な煙、蒸気等		 排気してい			やや不		···	排気していない				
	g 作業場内I				-		いない			一部あ	る		生じている				
Î	∩ 手洗い設 できる状態			は、清	累で常に使用		清潔で常にできる	こ使用		やや不	十分		使用できる状態 にない			1	三 設備等の衛生管理 チ 手洗設備は、石けん、ペーパー タオル等及び消毒剤を備え、手指の 洗浄及び乾燥が適切に行うことがで きる状態を維持すること。
)+m /			ļ	 										三 設備等の衛生管理 リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
	消毒して			、疋期は	的に清掃及び	0	している			やや不	十分		していない				二 施設の衛生管理 ト 便所は常に清潔にし、定期的に 青掃及び消毒を行うこと。
	③食品取扱詞					[
	燥してい	ますか。			(は殺菌、乾	0	している			やや不	十分		していない			() % () ()	芸 設備等の衛生管理 □ 機械器具及びその部品は、金属 → 環物又は化学物質等の食品又は 添加物への混入を防止するため、洗 争及び消毒を行い、所定の場所に衛 生的に保管すること。また、故障又 は破損があるときは、速やかに補修 し、適切に使用できるよう整備して おくこと。
k	o 機械器具 的に保管			所定の	D場所に衛生	0	している			やや不	十分		していない) % 4	三 設備等の衛生管理 □ 機械器具及びその部品は、金属 片、異物又は化学物質等の食品又は 赤、変物のでは、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般では、一般
	保守点検	及び校正を	を適正に	こ行って	架知機等は、 こいますか。		行っている	3		一部行 い	っていね	Z	行っていない			1	三 設備等の衛生管理 二 温度計、圧力計、流量計等の計 器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水 に用いる装置にあつては、その機能 を定期的に点検し、点検の結果を記 録すること。
(それらが?			を必要とする ないように取		適切に取りている	り扱っ	_	\	\		混入のおそれが ある				
		品用、生活	食用とな	加熱加	用、原材料用 工用等、用途		用途別に倒けている	使い分		一部区 である	別が曖昧	*	用途別に使い分 けていない				

	チェック項目	必須	評	伳		数	Į	自己評価	評価実施	省令管理運営基準・施設基準
	ナ エック 頃 日	項目	2点		1点		O点	点数	者点数	内容
2	従業員の衛生管理									
	a 作業時には衛生的な専用の作業衣、靴を使用 していますか。	0	□ 衛生的で専用である		専用であるが衛 生面が不十分で ある		専用ではない			せ、食品又は添加物を取り扱う者の 衛生管理 ホ、食品等取扱者は、食品又は添加 物を取り扱う作業に従事するとき は、自的に応じた専用の作業善を着 用し、並びに必要に応じて帽子及び マスクを着用すること。また、作業 場内では専用の履物を有用いるととも に、作業場内で使用する履物を着用 したまま所定の場所から出ないこ と。
	b 帽子、ヘアネット、手袋、マスクを使用する 場合は、清潔で専用のものを正しく使用して いますか。		□ 衛生的で専用で ある		専用であるが衛 生面が不十分で ある		専用ではない			
	c 貴金属、装飾品を身につけていませんか。	0	□ つけていない				つけている			へ 食品等取扱者は、手洗いの妨げ となる及び異物混入の原因となるお それのある装飾品等を食品等を取り
	d 作業場に私物等不要なものを持ち込んでいませんか。	0	□ 持ち込んでいな い				持ち込んでいる			扱う施設内に持ち込まないこと。
	e 入室時や、より清潔度の高い作業を行う前に は、手洗い、靴の洗浄又は履き替え等を行っ ていますか。	_	□ 行っている		一部行っている		行っていない			ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
	f 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後に は、手洗い及び消毒を行っていますか。	0	□ 行っている				行っていない			リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。 なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。
	g 作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無の チェックを行っていますか。	0	□ 目視、□頭で確□ 認している		目視で確認して いる		していない			ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。(1) 黄疸(2) 下痢(3) 腹痛(4) 発熱(5) 皮膚の化膿性疾患等(6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)(7) 吐き気及びおう吐
	h 定期的な健康診断及び検便を行っています か。	0	口 行っている		一部行っていな い		行っていない			イ 食品又は添加物を取り扱う者 (以下「食品等取扱者」という。) の健康診断は、食品衛生上の危害の 発生の防止に必要な健康状態の把握 を目的として行うこと。
3	従業員の教育訓練									
	a 従業員は、衛生に関する講習会を受講していますか。(外部の講習会)	0	1年以内に指導 □ 的立場の職員が 受講している		3年以内に指導 的立場の職員が 受講している		受講していない			十三 教育訓練 イ 食品等取扱者に対して、衛生管
	b 従業員に対して、衛生に関する講習会を定期 的に実施していますか。(内部の講習会) そ族昆虫の防除	0	口 年に2回以上実 施している		年に1回実施し ている		実施していない			理に必要な教育を実施すること。
	a 定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、 発生を認めたときは適切に駆除し、記録を保 管していますか。(外部委託も可)	0	適切に行ない、 □ 記録も保管して いる		適切に行ってい るが、記録は保 管していない		確認、駆除をしていない			五 ねずみ及び昆虫対策 ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期に、統一的に調査を必要的が達成できる方法であれば、当該調する等により、一つは、当該調する等により、の当該調する等により、できる方法であれば、当該の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
	b 窓及び従業員の出入り口が開放状態のままに なっていませんか。	0	□ 開放状態にして いない		一部なっている		開放状態になっ ている			五 ねずみ及び昆虫対策 イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

							必須			評	価	基	準	点	数	Ţ	自己評価	評価実施	雀	合管理運営	基準・が	· 設基準	_
	ナ	I	ツ	9	垻		項目		2点			1	点			O点	点数	者点数			内	容	_
5	食品等の衛	生的	な取扱し	/١															İΓ				
	①受入、出	 荷時					†	ļ							······				1 1				
	a 先入れ先		を徹底	してに	ます	か。			している		/	\				していない							
	速やかに	実的	してし	バます	か。	7ーの開閉は、 二重扉の場合 行っています			している			部行	ってい	ない		していない							
	c フォーク 外で使い					車両は、屋内			明確に使り	 い分け		部時	愛昧で	ある		使い分けしてい ない							
)破損の有無、 ていますか。			行ってい	る		一部行	テって	いる		行っていない							
	②保管時等																						
	けして保	!管し	ていま	すか。		ないよう区分			区分けし [.]	ている		一部指 る	妾触し	てい		区分けしていな い							
	b 温度管理 していま			のは、	適切な	ぶ温度で保管			している			一部し	してい	ない		していない							
	c 冷蔵庫及 チェック		- 1			て、定期的に			1日に11 チェック 録してい	し、記		1日に チェッ るが言 ない				していない又は 不定期である							
	d 製品や原 表示して			リット	を識別	 できるように			全て表示 る	してい		一部表 ない	表示し	てい		表示していない							
	e 食品添加 していま			材は、	専用	の場所に保管	ļ		している			一部し	ノてい	ない		していない							
	f 洗浄剤、 管してい			薬剤は	ま、専	用の場所に保			している			 一部し	ンてい	ない		していない							
		けし	て使用	するは	易合は	リストアップ 、その容器に			リストア し、表示 る	 ップ してい		リスト 表示の をして	ひいず	れか		 いずれもしてい ない							
	h 原材料、 いていま			、った	容器を	、床に直接置			置いている	ない		 一部 いてい	未に直 いる	 接置		置いている							
	③作業時						1	ļ											1 1				
	a 加熱、加					のについて :し、管理して			している			目視の				 していない							
	いますか							L				(I)	_			_			J [
	理等につ ています	いてか。	、作業	区分	こ応じ	業員の衛生管 どた取扱いをし			している			一部7	下十分	1		していない							
						次汚染される 、カバーでも			二次汚染(れはない	のおそ		\	\	_		二次汚染のおそ れがある							
						接床に流して を除く。)			流してい	ない		一部況	充して	いる		全て流している							
						からの跳ね水 ませんか。			汚染のお [.] ない	それは		一部 ^注 れがま		おそ		汚染のおそれの 箇所が多い							
		合は	、適切	に交		やむをえず使 が殺菌消毒等の			使用して(又は適切) している	に交換		交換 <i>t</i> 切でa		不適		交換せず使用し ている							
						のを触った場 しています	0		している				\			していない			生料十と生取手… 三鳥れの	鮮の原 対 が が が が が が が が が が が が が	若作洗い又にる:、添は蒸にしくを及て加っと: 清加、気にある: 清加、気になるでは、	皆は、用便の原は、用便の原は、用便の原は、不可の原は、多えたまを行うして、所当をを行うして、所能のの作業をは、「は、「は、」を、「は、」は、」を、「は、」を、「は、」を、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、「は、」は、」は、は、は、は、	材、こてをに … 護そ了
	h 製造工程 をしてい			生上の	の危険	を工程の認識			認識をした			認識を が対策 いない	兼を立			認識をしていな い			一食理にる危	型、運搬、貯 二、食品衛生 3要因の一覧	物の製造 蔵又は則 上の危害 表を作成	き、加工、調 反売の工程ごど 害を発生させ作 なし、これらの こめの措置を気	得 の

	必須	評	価	基準点	数	Ż .	自己評価	評価実施	省令管理運営基準・施設基準
チェック項目	項目		T	1点	ΓĨ	O点	点数	者点数	内容
i 食品を運搬・運送する場合は、温度管理、汚染防止措置がとられていますか。	0	ロしている		\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\		していない			別表第十七 十一 ハ 食品又は添加物及び食品 又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物を活動が らの汚染を防止するため、必要に応 し、食品又は添加物を適切な容器に 入れる等区分すること。 二 連搬中の食品又は添加物がじん 埃及び排気ガス等に子染されないよう管理すること ト 連搬中の温度及び湿度の管理に 注意すること。
: 6排水及び廃棄物の衛生管理				,	1				
a 排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	0	口 している	_ :	不十分		していない			ニ ヘ 排水溝は、固形物の流入を 防ぎ、排水が適切に行われるよう清 掃し、破損した場合速やかに補修を 行うこと。
b 廃棄物は適切に処理していますか。	0	□ している	 - :	不十分		していない			ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。
c 廃棄物保管容器は、定期的に洗浄し、汚液及 び汚臭が漏れていませんか。	0	□ 洗浄され、漏れ □ ていない		不+分	_	洗浄せず、漏れ ている			☆ □ 廃棄物の容器は、他の容器 と明確に区別できるようにし、汚液 又は汚臭が漏れないように清潔にし ておくこと。
d 廃棄物保管場所は清潔に保ち、清掃していますか。		□ している				清掃が必要			
7使用水の衛生管理		□ している				していない			四 ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間、保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
b 水道水以外の水(地下水、海水等)を使用している場合で、塩素による殺菌をしている場合(他の殺菌方法との併用を含む)は、作業前、作業中及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。	0	□ 毎日測定し記録 □ している		不定期である又 は記録していな い		測定していない			四 ホ 飲用に適する水を使用する 場合で殺菌装置又は浄水装置を設置 している場合には、装置が正常に作
c 水道水以外の水(地下水、海水等)を使用している場合で、塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌又は除菌装置が正常に作動していることを確認し、記録していますか。	0	日 毎日確認し記録		不定期である又 は記録していな い		確認していない			動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
d 貯水槽(水道水)を使用している場合は、作業前及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。		□ 毎日している		不定期にしてい る		していない			
e 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、 清潔に保っていますか。	0	口 年1回以上して いる				していない			四 二 貯水槽を使用する場合は、 貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保 つこと。
8苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム	ļ		L		ļ				
a 苦情対応の担当者が決まっていますか。		□ 決まっている				決まっていない			
b 苦情や事故が発生したときの役割分担が決まっており、文書化されていますか。		□ 文書化している		決まっているが 文書化していな い		決まっていない			
c 緊急事態発生時の連絡網が決まっており、文 書化されていますか。		□ 文書化している		決まっているが 文書化していな い		決まっていない			
d 回収や保健所への連絡、消費者への注意喚起 の手順が決まっており、文書化されています か。	0	□ 文書化している		決まっているが 文書化していな い		決まっていない			十 回収・廃棄 イ 営業者は、製品に起因する食品 衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害 を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所任する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
9自主検査(自社施設での検査又は依頼検査)	L		L						
a 製品の自主検査を定期的に実施しています か。		□ 定期的に実施している		不定期に実施し ている		実施していない			
b 原材料、半製品、使用水、施設の微生物検査 等を実施していますか。		□ 頻度を定めて実 施している		不定期に実施し ている		実施していない			
c 検査結果について確認し、問題があれば対策 を検討していますか。(場当たり的ではな く、そのような体制にありますか)		計画的に検討 □ し、問題を解決 している	□ :	検討しているが 対策が不十分で ある		していない			

	须	評	価基	準	点	数	自己評価	評価実施	省令管理運営基準
	目	2点	1	点		O点	点数	者点数	内
d 自社規格はありますか(細菌数、添加物基準等) 又その規格を逸脱した食品に対する措置を決めていますか。		自社規格があり □ 食品に対する措 置を決めてある	□が食	規格は 品の措 てない	置は	□ 自社規格がない			
e 自社に試験検査室がある場合は、検査に使用 する機器類(孵卵器、滅菌器等)の保守点検 や校正を実施していますか。		□ 定期的に実施し □ ている	口 不定	朝に実 る	施し	□ 実施していない			
			平価点数	の合詞	it		0	点	

省令管理運営基準 • 施設基準	
内 容	

評価点数の合計	評価基準点数の合計	評価点数獲得率

⁽注)評価基準点数は総計で136点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算して下さい。

(3)	作業手順書	(作業マニュアル)	の作成及び点検	・記録の実施状況
	実施している	る項目をチェックし	 ノます。	

(別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックしてください。必須項目を含まない場合は「ある」

ことに

なりません。)

評価基準点数は、作業手順書及び点検・記録簿の両方がある場合5点です。

チェック項目	作業手順書	点検・記録	自己評価点数		評価実	施者	i点数				
①施設設備・機械器具の衛生管理											
②施設設備・機械器具の保守点検 (自主点検及びメーカーメンテナンス等)											
③従業員の衛生管理											
④従業員の教育訓練											
⑤そ族昆虫の防除											
⑥食品等の衛生的な取扱い											
⑦排水及び廃棄物の衛生管理											
⑧使用水の衛生管理											
⑨苦情返品対応、緊急時対応、 回収プログラム		□ (事例が無い場合は 記録用紙の有無)									
⑩自主検査											
評価点数の合計 O 点											
ツルサチ順争については、心はした独立し	ツルザエ順争については、必求した独立したものでなくても、中央が教っていればとい										

※作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても、内容が整っていればよい。 (点検票に作業内容が記載されているなど)

評価点数の合計	評価基準点数の合計	評価点数獲得率	

Ⅱ-Aの判定(1)~(3)の結果

調	查	項		評価点数の	合計	評価基準点数	の合計	評価点数獲得率
A-	- (1)	施設回	Ē	0	点	78	沪	
A-	(2)	管理運	営面	0	点	136	点	
A-	(3)	作業手	順書	0	点	50	点	
Ê	ì	=	†	0	点	264	点	%

II-Aの判定 (1) \sim (3) のチェック項目の評価点数獲得率により段階を判定します。

			50~64% 但し、(3)の	65~69% 但し、(3)の	70~79% 但し、(3)の	80%以上 但し、(3)の	段階	段	階
評価点数 獲得率	40%未満	40~49%	作業手順書、点 検記録の両方そ ろっている項目	作業手順書、点 検記録の両方そ	作業手順書、点 検記録について すべて実施して	作業手順書、点 検記録について			
評価段階	3	4	5	6	7	8			

[※]評価段階が5以上の但し書きの条件を満たさない場合は、評価段階を1つ下げることとします。 なお、評価段階が8の場合は但し書きの条件を満たさない場合は、評価段階を2つ下げることとします。

B. HACCPに関する取り組み

イ カ 店 ロ	評	価 基 準 点	数	自己評価	評価実施
チェック項目 	2点	1点	O点	点数	者点数
①HACCPについて何らかの勉強をしていますか。(普及啓発講習会レベル)	□ している		□ していない		
②HACCPについての3日間以上の講習会を受講していますか。(例えば、北海道主催の専門講習会レベル)	□ 受講した		ロ 受講して いない		
③HACCPチームを編成していますか。	□ している		□ していない		
④製品説明書がありますか。 名称、特性、原材料、添加物、包装形態、消費・賞味期限、 保存方法、喫食方法、対象消費者、注意事項	□ 評価対象製品 毎にある	□ あるが不十分	□ ない		
⑤施設の図面及び作業動線図がありますか。 (従業員と食品)	□ 評価対象製品 毎にある	□ あるが不十分	ロない		
⑥詳細な製造工程図(フロー)がありますか。	□ 評価対象製品 毎にある	□ あるが不十分	ロない		
⑦製造工程に従って作業内容を書き出し、製造 工程の標準作業手順書を作成していますか。	□ 評価対象製品 毎にある	□ あるが不十分	□ ない		
⑧現場の作業が、作成した図面、作業動線図、 製造工程図、標準作業手順書と一致している か否かをHACCPチームが確認していますか。	評価対象製品 □ 毎に確認して いる	□ 確認が不十分	□ 確認していない		
⑨作成した標準作業手順書等が活用できるか否かを現場をよく知っている従業員に確認していますか。	□ 確認している	確認している が現場の考え が反映されて ない	□ 確認していない		
⑩危害分析結果表(危害リスト)がありますか。	□ 評価対象製品 毎にある	□ あるが不十分	ロない		
⑪重要管理点整理表がありますか。	□ 評価対象製品 □ 毎にある	□ あるが不十分	ロない		
⑫危害分析の結果を反映させた形で、重要管理 点以外の衛生管理の方法、製造工程図、製造 工程の標準作業手順書、施設の図面及び作業 動線図等を整理していますか。	□ 整理している	反映させてい 口 ないものもあ る	ロ 全く反映させ ていない		
③記録用紙を作成し、上記管理を実施し、記録 していますか。	□ 記録している	□ 記録している が不十分	□ 記録していない		
④記録は、適切な保存期間を定め、保存していますか。	□ 保存している	口 保存している が不十分	□ 保存していない		
⑮HACCPプランの見直し(内部検証)を実施 していますか。(別紙見直しに必要な事項ー 覧表を基準としてチェック)	□ 適切に実施している	□ 一部実施している	□ 実施してい □ ない		
		評価点数の合計	O 点		

Ⅱ-Bの判定評価点数の合計により、段階を判定します。

評価点数の合計	0~2	3~8	9~15	18~21	22~29	30
段階	3	4	5	6	7 %	8

評価段階

ı					
	※7段階の場	合、各項目の	評価点数にOR	点がないこと。	
	○点の項目	がある場合は、	、評価段階を	1つ下げて6段	階とします。

評価点数の合計				評価基準点数の合計				評価点数獲得率					
(Ο)	÷	(30)	\times	100	=	(Ο	%)	最終ページ参照・・・※5

(1)施設面:施設の状況を見て、実施し	Ⅲオプション項目 ※本項目への取り組みは任意です。 (1)施設面:施設の状況を見て、実施している項目をチェックします。 ・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。											
チェック項目	≣ 平	価 基 準 点	数	自己評価		輔	i出食品取扱衛生管理·施設基準					
	2点	1点	O点	点数	者点数	国・食品	内 容					
1 施設の周囲・構造・配置・作業区分 a 殺鼠剤、殺虫剤、消毒剤等の薬剤を食品を取り扱う区域とは分離して保管できる鍵付きの棚等がありますか。 2床 壁 天井、採光及び換気			ロない			EU・水産	洗浄剤及び消毒剤等は、鍵付きの棚等、食品を取り扱う区域とは分離して 保管すること。					
a 換気システムは、フィルター等の洗浄又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造ですか。	『 □ 容易に取り外せ る構造である	ロ 取り外せるが容 易ではない	□ 取り外せる構 造ではない			EU・水産	換気システムは、フィルター等の洗浄 又は交換のために必要な部品が容易に 取り外せる構造であること。					
b 機械的な換気をしている場合、汚染区から清潔区への通風はありませんか。	カネムの ラ府派	ー部汚染区から □ 清潔区への通風 がある	汚染区から清口 潔区への通風がある			EU·水産	汚染区から清潔区への機械的な通風は 避けること。					
c 天井(天井がない場合は屋根の内側の面)及 び頭上の設備は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、 カビの増殖及び小片の剥落を減少させるよう な構造・仕上りですか。	壁埃の ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	一部塵埃の蓄積 「等を防止・減少 させる構造・仕 上りである	塵埃の蓄積等 を防止・構造・ 仕上りではない			EU•水産	天井 (天井がない場合は屋根の内側の 面) 及び頭上の設備は、塵埃の蓄積を 妨ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥 落を減少させるような構造・仕上りで なければならない。					
d 床と壁との間にはアールが設けられていますか。また、床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用していますか。		卒収売小けたわで	≅∿けたわてい			EU・水産	床の表面は良好な状態に維持管理し、 洗浄及び必要に応じて消毒が容易な構 造であるか(床との間にアールが設け られているか) 壁の表面は良好な状態に維持管理し、					
	□ 設けられている	口 いない	設けられていない				清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造であるか(床との間にアールが設けられているか)					
e 作業場以外の更衣室や便所、食品の検査及び	Ř					米/EU・食肉	内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。 手洗い設備、更衣室、便所、食品の検					
検品を行う場所等は、十分な照度が得られていますか。 いますか。 3洗浄設備等	□ 十分である	□ 一部不十分であ □ る	□ 不十分である			米•水産	直及び検品を行うすべての場所、加工、保管場所並びに設備・機械器具の 洗浄を行う場所は、自然光又は人工光 により十分な照度が得られていること。					
a 手洗い設備には、手指を衛生的に乾燥させる 器具又は用品を備えていますか。		ー部備えていな ∪ い				EU•水産	自動式又は足踏式蛇口を有する等、適切に設計された給湯付き手洗設備が、 適切な場所に十分な数、備えられてい ること。そこには、手指の洗浄剤及び 衛生的に乾燥させる器具又は用品を備					
	□ 備えている	L (1	□ 備えていない			米·水産	またい設備には、使い捨てのペーパータオル又は適切な手指を乾燥させる装置が設けられていること。					
b 手洗り設備の受水槽はステンレス等耐久性材質でできていますか。 (陶磁器は不可)	□ 耐久性材質である	□ 一部耐久性材質 ではない	□ 耐久性材質で はない			EU・食肉	各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水・絡湯設備及びステンレス等耐久性材質(作業場においては陶磁器製は不可。)からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器及びこれらの廃棄用容器を配置していること。なお、各受水槽にはため水を張らないこと。					
4設備機器及び容器 a 機器等は、床、壁から適当な距離があり、機 器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように						EU·水産	機器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように設置すること。					
設置していますか。		±2 1.01=7=				*/EU・食肉	永久据付設備は、床から適当な距離に 設置するか又は完全に床面に密着して いること。					
	□ 十分に行えるよ う設置している	ー部、十分に行 □ えるような設置 ではない	十分に行える □ ような設置で はない			EU・食肉	固定し又は移動できない器具類は、壁 又は天井から適当な距離に配置されていること。					
						米・水産	施設内の設備及び機械器具は、設備及び機械器具並びにその周囲を適切に洗浄できるよう据付け、管理すること。					
b 洗浄消毒後の器具を保管する専用の棚等を設けていますか。 5 給水設備及び排水設備	□ 設けている	設けているが不 十分	□ 設けていない			米/EU・食肉	使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚 等に保管すること。					
a 飲用に適さない水(消火、蒸気発生、冷蔵又はその他の目的で使用される飲用に適さない水)を使用する場合は、食品に接する水と明確に分離された循環システムですか。	明確に分離して いる		ロ 分離していな ロ い			EU・水産	例えば消火、蒸気発生、冷蔵又はその 他類似の目的で飲用に適さない水を使 用する場合、明確に分離された循環シ ステムであること。飲用に適さない水 が飲用水と接触したり、逆流したりし てはならない。					
b 使用水の滅菌等のために滅菌装置又は浄水装置が設けられている場合は、当該装置の作動 状況をチェックする警報装置等があります か。	ו		ロない			米/EU・食肉	井戸水及び自家用水道を使用する場合は、減菌装置又は浄水装置が設けられており、これを装置の作動状況を チェックする警報装置等が備えられて いること。					
c 排水溝が完全又は部分的に開放している場合、汚染区から清潔区へ流れ込む設計ではありませんか。		ー部、汚染区か ら清潔区へ流れ 込む設計であ る。	汚染区から清 □ 潔区へ流れ込 む設計である			EU・水産	排水設備はその目的を十分果たすもの であり、汚染を避けるような設計及び 構造であること。排水溝が完全又は部 分的に開放している場合、汚水が汚染 区域から清潔区域、特に最終消費者へ のリスクが高い状態で食品が取り扱わ れる区域へ流れ込まないように設計し なければならない。					
d 排水溝にはトラップを設けていますか。	□ 設けている	ロ 一部設けていな	□ 設けていない			米/EU・ 食肉	作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが設けられていること。					

チェック項目	評	価 基 準 点	数	自己評価	評価実施
	2点	1点	〇点	点数	者点数
6廃棄物の処理及び便所					
a トイレは水洗ですか。	ロ 水洗トイレであ ロ る	□ 一部水洗トイレ □ である	□ 水洗トイレで □ はない		
b トイレは換気を行うことができますか。	ロ 行うことができ る	□ 不十分である	ロ 行うことがで きない		
c トイレの出入り口には自閉式のドアが設けられていますか。	□ 自閉式である	□ 一部自閉式では ない	□ 自閉式ではな い		
		言平位	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	0	点

輸	輸出食品取扱衛生管理•施設基準					
国・食品	内 容					
	TELLISO DE LE ASSACE DA LO RE VISUADE ME COLLINA					
EU・水産	下水設備に接続された適切な数の水洗 トイレが備えられていること。また、 水洗トイレの開口部は、食品を取り扱 う部屋に直接つながっていてはならな い。					
EU·水産	トイレは自然又は機械式の換気が十分 に行われること。					
米•水産	自閉式のドアが設けられていること。					

評価点数の合計	評価基準点数の合計			
0	0			

⁽注)評価基準点数は総計で34点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算して下さい。

チェック項目	評			自己評価			輸出食品取扱衛生管理・施設基準
	2点	1点	O点	点数	者点数	国・食品	内容
1 施設設備・機械器具の衛生管理及び保守点検 a 施設周囲の排水溝は、定期的に清掃され、必 要に応じ補修が行われ、排水が良好に行われ る状態ですか。	□ 良好である	□ 一部不十分	口 不十分			米•水産	排水溝は、排水の漏出による食品の汚染、靴を 介した汚染及びそ族昆虫の繁殖を防ぐため、定 期的に清掃、補修を行い、常に排水が良好に行 われる状態を維持すること。
						米/EU・食肉	排水溝は、排水がよく行われるように必要に応 じ補修を行い、1日1回以上清掃を行うこと。
b 施設周囲は、定期的に清掃していますか。	ロ している	口 不十分	□ していない			米/EU・食肉	施設周囲は、良好な衛生状態を保持するため に、1日1回以上清掃すること。
c 包装梱包材料の保管庫は、定期的に清掃、整理し、包装梱包材料を衛生的に保管していますか。	ロ している	口 不十分	□ していない			米/EU・食肉	包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するととも に、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。
d 照明器具や換気装置は、定期的に清掃され、 必要に応じ点検が行われ、良好な照明及び換 気が確保されていますか。	ロ 確保されてい		□ 確保されてい			米/EU・食肉	照明器具は、定期的に清掃するとともに照度 は、半年に1回以上測定し良好な照明を確保す ること。
	ි ර		」 ない			米/EU・食肉	換気装置は、定期的に清掃するとともに吸排気 管の状態を点検し、良好な換気を確保するこ と。
e 拭き取り検査を実施するなど、施設の洗浄消毒方法が適切かどうか確認していますか。	□ 検査を実施し 確認している	検査または確 □ 認が一部不十 分	検査及び確認 □ を行っていな い			EU·水産	施設の洗浄消毒方法が適切かどうか確認すること。その他施設等の基準に定められた基準に適合していることを確認するための検査を実施すること。
2従業員の衛生管理							
a 食品に接触する可能性がある従業員が感染性 の疾病、外傷、発疹、下痢などがある場合の 報告義務に関する規定はありますか。						EU·水産	食品に接触する可能性のある従業員は、疾病に 感染したら直ちに、その疾病名、症状及び可能 な場合はその原因を食品事業者に報告しなけれ ばならない。
	□ 規定あり		□ 規定なし			米・水産	交近及び榊国感染した傷が十万に復われている 場合を除く。 ウ 従事者がイのような健康状態に陥った場合 は、速やかに加工者に報告するよう、従事者を
b 従業員は毛髪を完全に覆う帽子またはヘアー ネットを着用していますか。	□ 着用している		□ 着用していな □ い			米•水産	指導すること。 従事者は毛髪を完全に覆う帽子、ヘアーネッ ト、あごひげカバー等を着用すること。
c 手洗いの方法及び手洗いのタイミングについ て規定がありますか。また、その規定を掲示			V1			米•水産	従事者は規定された方法に従い、手指の洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
していますか。	規定があり、 □ 掲示されてい る	規定がある 口 が、掲示され ていない	□ 規定がない			米•水産	施設内の必要かつ見やすいところに、製造中の 食品等を取扱う従事者は作業開始時、中断後の 再開時及び手を充染した都度、手指の洗浄さら には必要に応じ消毒する必要がある旨を指示し た掲示が設けられていること。
3そ族昆虫の防除							
a そ族昆虫の発生を防止するため、餌や飲水となるものの排除、巣や隠れ家となり得るものを随時、除去していますか。	口 行っている	□ 不十分	□ 行っていない			米/EU・食肉	ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、ねずみ、昆虫等の餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑などの除去を随時行うこと。
b そ族昆虫の侵入を防止するため、物品を受け 入れる際にそ族昆虫の有無を点検するととも に、不要となった梱包資材は速やかに廃棄す るなどの対応をしていますか。		口 不十分	口 行っていない			米/EU・食肉	施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の進入を防止するため、当該物品の 有受け時に、昆虫等の有無の点検を行うととも に、不要となった梱包箱等は速やかに焼却等の 処置を施すこと。
c 殺虫剤、殺そ剤等を使用する際には、食品への薬剤による汚染を防止していますか。	□ 防止している	□ 不+分	□ 行っていない			米•水産	殺虫剤、殺鼠剤の使用は、食品等を汚染しない ような予防及び制限が行われている場合に限 り、隔められること。
						米/EU・食肉	駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。
4食品等の衛生的な取扱い							
a 作業場内で用いる洗浄剤、殺菌剤の安全性に ついて、証明書を入手するなど、確認してい ますか。	□ 確認している	□ 一部確認している	ロ 確認していないい			米・水産	洗浄殺菌作業に用いる洗剤、殺菌剤等の化学薬剤は、有害微生物を含まないもので、使用条件において安全で適切なものであること。この要件を満たしていることを確認するため、納入者の保証書又は証明書の添付された薬剤を購入するか、または汚染について検査した上で購入すること。
						米•水産	洗浄剤及び殺菌剤は設備、機械器具を清潔に保
b 冷蔵庫・冷凍庫に原材料や半製品、製品を保管する際には、温度管理に支障がでないよう、収容能力に見合った量の入庫としていますか。		見合った量と ロ していないこ とがある	□ 見合った量と □ していない			米/EU・食肉	技肉を冷蔵庫に保管する場合は、 枝肉間の接触 を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝 肉を保管することとし、 製品を冷蔵庫又は冷凍 庫に保管する場合にあっては、冷蔵庫又は冷凍 庫の収容能力に見合った数の製品を保管するこ と。
c 最終製品の保管、輸送は、製品及び容器の変質や汚染を防止する方法で行われていますか。		口 不十分	行われていないい			米•水産	監修製品の保管、輸送は食品への物理的、化学的、及び微生物学的汚染を防止し、食品及び容器の変質及び汚染を防止するような条件で行うこと。
d 食品の解凍方法は、病原微生物の増殖等のリスクを最小限に抑えるような方法ですか。	最小限に抑え □ るような方法 である		最小限に抑え □ るような方法 ではない			EU・水産 米・水産	食品の解凍は、食品中の病原微生物の増殖又は 毒素産生のリスクを最小限にするような方法方 行わなければならない。食品は解凍中も公衆街 生上の危害とならない温度に保定れなければな らない。解集工程で発生する液体が公衆衛生と の危害となりうる場合は十分な排水を行うこと。 食品は解凍後病原微生物の増殖又は毒素庭 生のリスクを限小限にするような方法で取り扱 わなければならない。 冷凍の原材料は、凍結状態で保管すること。便 用前に解凍が必要な場合は、汚染及び変質を最 用前に解凍が必要な場合は、汚染及び変質を便
		<u> </u>	J]			小限に抑える条件で行うこと。

チェック項目	評	価 基 準 点	数	自己評価	
. =	2点	1点	O点	点数	者点数
e 包装に缶やガラス瓶を使用する場合、容器の 破損及び汚染の有無を確認していますか。	□ 確認している	□ 不十分	ロ 確認していない		
f 包装に再利用品を使用する場合には、洗浄や 消毒が可能なものであり、洗浄又は消毒を実 施してから再利用していますか。			□ 実施していな い		
g 消毒剤等の使用にあたっては、その使用基準 に基づき、適正に使用していますか。	□ 適正に使用している		□ 適正に使用し ていない		
5排水及び廃棄物の衛生管理					
a 排水の浄化施設は適切に維持管理を行い、管理記録を保管していますか。	□ 適切に行って いる	□ 一部不適切	□ 不適切		
- E 6使用水の衛生管理					
a 食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、水道水又は飲用に適する氷から作られたものですか。氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管していますか。	□ 適切に行って □ いる		□ 不適切		
b 食品と直接接触する蒸気は、健康への危害と なったり、食品を汚染するおそれのある物質 を含んでいませんか。	□ 含んでいない		□ 含んでいるお □ それがある		
水道水以外の水を使用する場合、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うことと規定していますか。	□ 規定している		ロ 規定していな い		
d 洗浄・消毒に用いる使用水は、それぞれの目的にかなう温度に加温加熱され、十分な圧力で給水されていますか。	□ 適切に給水さ れている	口 一部不十分	□ 適切に給水さ れていない		
7苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム a ロット番号等により、原材料の仕入元や製品 の出荷先を特定できるシステムが構築されて いますか。	ロ 構築されてい		ロ 構築されてい ない		
8自主検査(自社施設での検査又は依頼検査)					
a 製品に問題があった場合等には、理化学検 査、微生物学的検査、異物検査など、必要な 検査を行うこととしていますか。	ロ 行うこととし ている		ロ 行うこととし ていない		
		評值	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	0	点

	輸出食品取扱衛生管理・施設基準
国・食品	内 容
EU•水産	包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施しなければならない。必要に応じて、特に缶やガラス脈を使用する場合、容器の構造及び清潔度を確認しなければならない。
EU・水産	食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、 洗浄及び必要に応じて消毒が容易にできるもの でなければならない。
米/EU・食肉	消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に 基づき、適正に使用すること。
*/EU・食肉 */EU・食肉	当該施設において排出される汚水及び血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。 定期的な汚水浄化施設を設け適切に処理すること。 定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の 維持管理を行い、管理記録を3年間保管すること。
EU・水産	度品と接触する氷又は食品を汚染するおそれの ある氷は、飲用適の水から作られたものでなければならない。ただし、生鮮水産物を冷却する ために使用する氷は清浄水から作られたもので もよい。氷は海楽を防ぐ条件下で製造、取扱い 及び保管をすること。
米•水産	食品に接触する氷は、飲用適の水から製造した もので、かつ本基準に準じて製造したものであ ること。
EU・水産	食品と直接接触する蒸気は、健康への危害と なったり、食品を汚染するおそれのある物質を 含んでいてはならない。
米/EU・食肉	水道水以外の水を使用する場合は、年2回以上 水質検査を行い、その成績書を3年間保存する こと。ただし、天災等により水源等が汚染され たおそれがある場合には、その都度水質検査を 行うこと。
*/EU・食肉	活浄・消毒に用いる温湯は、飲用適の水を加温 加熱したもので、給湯を必要とするすべての施 設に十分な圧力でいきわたるように給湯設備の
	維持管理を行うこと。 器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低83℃を保持するとともに、洗浄に
米/EU・食肉	用いる場合はおよそ60℃を保持すること。なお、これらの温度は、給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計を備え温度管理をすること。
EU•水産	製造者は、原材料の仕入元及び水産食品の出荷 先について、特定できるシステムを構築しなけ ればならない。
米・水産	衛生管理の不備、アレルゲン交差接触及び食品 の汚染原因の究明が必要な場合は、理化学検 査、微生物学的検査、異物検査を行うこと。

評価点数の合計	評価基準点数の合計				
0	0				

(3)作業手順書

チェック項目	評	価 基 準 点	数	自己評価	評価実施	#	前出食品取扱衛生管
	2点	1点	O点	点数	者点数	国・食品	内
a 作業手順書は、施設の責任者が内容を確認し、責任者の署名及び署名した年月日が記載されていますか。	□ 記載されてい る	□ 一部記載され □ ていない	□ 記載されていない			米/EU・食肉	認定施設は、本基準 のPの記載通りに 任を明確にするため Pに、衛生管理責任 した日付を記載する
b 作業手順書は定期的に見直され、必要に 応じ改訂されていますか。	□ 見直し、改訂□ されている	ー部見直し、 □ 改訂されてい ない	見直し、改訂 されていない			米/EU・食肉	認定施設は、SSC 理の実施による食の 定期的に評価するる 設備、装置、獲械、 び責任者の変更にい も衛生管理効果のな 最新のものを維持管
c 作業手順書を改定した場合は、変更概要、変更した者の氏名及び変更日を記載していますか。	□ 記載されてい る	□ 一部記載され □ ていない	□ 記載されていない			米/EU・食肉	認定施設は、本規定後改定した場合は、 た旨、改定した者の 載を行うこと。
d 作業手順書に定めた各手順の実施状況の 記録には、記録した者の氏名及び記録し た日付を記載していますか。	□ 記載されてい る	□ 一部記載され □ ていない	□ 記載されていない			米/EU・食肉	認定施設のモニタ! 者は、毎日、SSС 施、モニタリング 実施について記録し 名及び日付を記入す
			価点数の合計	0	点		

輸	輸出食品取扱衛生管理・施設基準					
国・食品	内 容					
米/EU・食肉	認定施設は、本基準にしたがってSS OPの記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、作成したSSO Pに、衛生管理責任者が署名し、署名 した日付を記載すること。					
米/EU・食肉	認定施設は、SSOPに基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じてSSOPと、最新のものを維持管理すること。					
米/EU・食肉	認定施設は、本規定の施行日及びその 後改定した場合は、SSOPに改定し た旨、改定した者の氏名及び日付の記載を行うこと。					
**/EU・食肉	窓定施設のモニタリングに関する責任 者は、毎日、SSOPの各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の 実施について記録し、記録した者が氏 名及び日付を記入すること。					

評価点数の合計	評価基準点数の合計
0	0

⁽注)評価基準点数は総計で8点ですが、適用しないチェック項目がありましたら、その分を除いて計算して下さい。

Ⅲオプション項目の判定(1)~(3)の結果

調査項目	評価点数の合計 評価基準点数の合語		の合計	評価点数獲得率	
Ⅲ(1)施設面	0	点	0	点	
Ⅲ(2)管理運営面	0	点	0	点	
Ⅲ(3)作業手順書	0	点	0	点	
合 計	0	点	0	点	#DIV/0! %

・・・総合判定ページ Ⅲオプション項目

【総合判定】

I 基本的な自主衛生管理の取り組み状況 ※段階3以上となった施設は、次の項目で判定します。

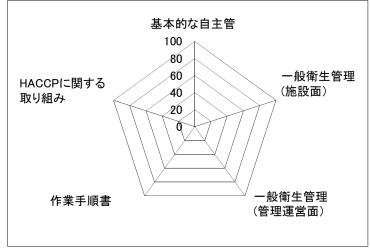
段階

II HACCPに基づく衛生管理の取り組み状況 各調査項目の段階を判定欄に記入します。

	判定※	
II-A	一般衛生管理に関する取り組み	
I-B	HACCPに関する取り組み	

総合 段階

【施設の衛生管理のダイアグラム】



評価点数獲	養得率
※1基本的な 自主管理	%
※2一般衛生管理 (施設面)	%
※3一般衛生管理 (管理運営面)	%
※4作業手順書	%
※5HACCPに関す る取組み	%

Ⅲオプション項目

<u> </u>	
評価点数獲得率	
	%

80% 輸出に向けたオプション項目についても、積極 以上 的に取り組んでいます。

【評価実施者】	所属	氏名	
	所属	氏名	

【評価員のコメント】

[※]判定欄に記載された段階のうち、低い方がその施設の総合段階です。

作業手順書項目詳細一覧(製造・加工編)

※評価段階7以上の施設については全項目(該当のない項目を除く。)、評価段階6以下の施設については優先項目について手順書を整備していること。

項目	については全項目(該当のない項目を除く。)、評価段階6以下の施設については優先項目について手順書を整備している 作業手順書として必要な事項 必須項目(内容)		段階6以下 の優先項目	チェック
①施設設備の衛生管理	① 施設周囲の清掃に関すること。	① 清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	0	
	② 施設設備の清掃に関すること。	② 清掃頻度・方法(手順) が定められていること。	0	
	工井 山陰 庄 昭明凯准 杨复凯准介	│ トイレの清掃に関することが定められていること。 │ 床の清掃頻度(1日1回以上)・方法(手順)の頻度が		ļ
	③ 天井、内壁、床、照明設備、換気設備の 清掃に関すること。	③ 床の肩冊頻度(「日「回以工)・万法(子順)の頻度が 定められていること。	0	
		その他の場所についても清掃頻度・方法(手順)が定 められていること。		
	④ 窓、出入り口(人、物)に関すること。	④ 出入口・窓の開放、動物・従事者以外の者の立入り ④ を禁止することが定められていること。	0	
	⑤記録に関すること。	⑤ 記録の方法及び担当者が定められていること。 ⑥ (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
②施設設備の保守点検	①破損、故障に関すること。	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	0	
	② 食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に ② 関すること。	② 洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	0	
	○ 関すること。 ③ お品の定期交換、メンテナンスに関する ③ こと。	③ 機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	0	
	④記録に関すること。	④ 記録の方法及び担当者が定められていること。 ④ (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
①機械器具の衛生管理	①機械器具類の洗浄・消毒に関すること。	対象ごと(作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類) ① の洗浄・消毒頻度は、1日に1回以上行う旨の記載が あること。	0	
		¦それぞれの洗浄・消毒手順が定められていること。		
		冷蔵庫冷凍庫及び冷蔵又は冷凍ショーケースの洗 浄・消毒手順が定められていること。		
	 ② 異物混入防止に関すること。	/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	0	
	③記録に関すること。	③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
②機械器具の保守点検	①破損、故障に関すること。	砂膜、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。	0	
	食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に ② 関すること。	② 洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	0	
	「関すること。 部品の定期交換、メンテナンスに関する こと。	③ 機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	0	
	④ 記録に関すること。	④ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
③従業員の衛生管理	① 従業員の健康管理(検便、健康診断等) に関すること。	作業前の確認事項(体調、手荒れ、化膿巣等)が定め られていること。	0	
		体調不良者の対処方法などが定められていること。		
	② 手洗いに関すること。	手洗いの方法、時期、頻度に関することが定められて ② いること。	0	
	作業衣、帽子、マスク、靴(「着衣等」とい ③ う。)の着用に関すること。	③ 作業途中でのトイレ入室手順が定められていること。	0	
		作業衣等の交換時期が定められていること。 の作業場内に飲食、喫煙をしない、不要な物を持ち込	ļ	
	④ 作業場内での留意事項	(**) はないことが定められていること。 従業員以外の者が入室する場合の手順が定められ	0	
	⑤ 記録に関すること。	「ていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
 ④従業員の教育訓練	1 ① 教育訓練の計画	 ① 年間計画が定められていること。	0	
O RESIDENCE OF THE PROPERTY OF		② 代業員のレベルごとの訓練内容が定められている ② にと。	<u>-</u>	·····
	③ 記録に関すること。	: :=::::::::::::::::::::::::::::::::::		
 ⑤そ族昆虫の防除	□ ① そ族昆虫防除の計画	i ①¦年間計画が定められていること。	0	
	② 発生状況の確認及び防除の方法に関すること。	② 発生状況の確認については適正な頻度(月1回以上) ② が定められていること。 発生時の対応方法について定められていること。	0	
	③ 記録に関すること。	選出時の対応方法について定められていること。 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	段階6以下 の優先項目	チェック
⑥食品等の衛生的な 取扱い	①原材料、食品の検収に関すること。	(生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料の検収手順が定められていること。	0	
		不適の場合の対応方法が定められていること。 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又 は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物包装の 状態を確認することが定められていること。	0	
	原材料、中間製品及び完成品の取扱い ② に関すること。	② 冷蔵庫の温度確認について、適正な頻度(1日1回以 ② 上)が定められていること。	0	
	(検収を除く。)	結露、床面等からの跳ね水による二次汚染防止対策が定められていること 加熱調理を行う食品については有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認の ための中心温度の測定とその頻度が定められてい		
		{ること。 最終工程において加熱処理のない食品について、 二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が定められ ていること。 完成品の配送方法が定められていること。		
	添加物を使用する場合は、その使用に 関すること。	③ 食品添加物の使用手順、保管方法が定められてい ること。	0	
	おっぴに。	│ ¦不適正な使用をしたときの対応方法が定められてい │ ¦ること。		
	④ 調理器具の使用区分に関すること。	④ まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分の 方法が示されていること。 食品、移動性器具、容器の取扱いについて、床面及 び床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示さ れていること。	0	
	 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管方法に ⑤ 関すること。	⑤ 小分け(分注)時の表示について定められていること。	0	
	⑥ 記録に関すること。	⑥ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
⑦排水及び廃棄物の 衛生管理	① 排水の処理に関すること。	① グリストラップ等の清掃頻度が定められていること。	0	
W. T. B. Z.	②廃棄物の取扱いに関すること。	② 廃棄物の搬出について、手順、頻度が定められて いること。		
		「廃棄物容器の洗浄・消毒に関する手順、頻度が定しめられていること。 「廃棄物保管庫の清掃、消毒手順、頻度が定められ	0	
	③ 記録に関すること。	ていること。 ③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
⑧使用水の衛生管理	① 給水設備の管理に関すること。	① 官能検査(味、色、臭い、濁り)、不適時の対応方法 が定められていること。		
	②滅菌装置や残留塩素に関すること。	水道事業により供給される水以外の井戸水、貯水②:槽を使用している場合滅菌装置の稼働、残留塩素 濃度を確認する方法を定めていること。	0	
	③ 受水槽等の管理に関すること。	不適時の対応方法が定められていること。	0	
		水質検査は適正な頻度(年に1回以上)を定めている こと。 受水槽の清掃に関すること。	0	
	④ 記録に関すること。	(項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
⑨苦情返品対応、 緊急時対応、	① 苦情、事故等に関すること。	① 対応責任者、連絡体制について定められていること。 事故発生時の管轄保健所への連絡について定めら	0	
回収	② 回収に関すること。	れていること。 ②!回収時の食品の取扱について定めていること。	0	
		公表方法(手段、手順)について定めていること。 ③記録の方法及び担当者が定められていること。	ļ <u>-</u>	
	③ 記録に関すること。	③ に致い方法及い担当者が足められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)		
⑩自主検査	① 検査対象、検査項目、頻度、検査機関 に関すること。	① 製品ごとに検査を行う旨が定められていること。 自社で検査する場合、検査精度の管理について定めていること。	0	
	②検査結果に関すること。	検査に使用する試薬の取扱について定めていること。 ②【保存期間(1年以上)が定められていること。		
		検査の結果、不適となった場合の対応方法が定めら れていること。 	0	

HACCPプランの見直し(内部検証)に必要な事項

検証の目的: HACCPプラン(CCP)が正しくまた効果的に機能しているかを確認。 HACCPチームが自ら行うもの。

検証実施項目	区分	必要な事項	確認書類等	チェック
短期的な検証		① Hータリング結果がCLを逸脱していないか。	モニタリング記録	
(日•週)		② CLを逸脱している場合、正しく改善措置がとられているか。	改善措置記録	
	グ・改善措置結果の確認	③ CLを逸脱した製品は、正しく処理されているか。	11	
		④ 記録は適切に行われているか。(改ざん防止を含む。)		
中・長期的な検証		①¦モニタリングに用いる計測機器の点検·校正は行われているか。	校正記録 モニタリング記録	
	 科学的妥当性の確認	② モニタリングの項目・方法・頻度は衛生管理を行う上で妥当・適切か。	モニタリング記録	
	竹子的女当住の唯能	③ 試験検査の項目・方法・頻度は衛生管理の評価を行う上で妥当・適切か。	試験検査結果記録	
(月•年)		試験検査により管理目標がクリアされているのを確認しているか。	試験検査結果記録	
	HACCPプランの妥当性	①¦プランどおり実施されているか。	HACCP会議録	
	の確認	② 危害要因に関する変更があるか。	HACCP会議録	
不定期な検証(その都度)	頻繁なCLの逸脱	CL逸脱の原因の追求をしているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良など)	機械の動作確認記録、原 材料受け入れ/検査成績 書、CCP管理記録、測定 機器動作確認記録	
		② HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		
		③!変更したHACCPプランは適正か。		
	試験検査の逸脱	試験検査逸脱の原因の追求はしているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良)	機械の動作確認記録、原 材料受け入れ/検査成績 書、CCP管理記録、測定 機器動作確認記録	
		②:HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		T
		③ 変更したHACCPプランは適正か。		1
	苦情	① 苦情の原因を追及しているか。(機械の作動不良、原材料等の変更、手順の不備、測定機器の作動不良)	機械の動作確認記録、原 材料受け入れ/検査成績 書、CCP管理記録、測定 機器動作確認記録	
		②:HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		
	機器等の故障	① 故障・修理による新たな危害の発生はないか。	メンテナンス記録、補修記録	
		② HACCPプランの変更が必要か。(危害分析の再実施、CLの再設定)		

あり なし 0 該当なし 斜線