

危害分析・重要管理点方式（HACCP）自主点検チェックリスト

手順番号	項目	評価 (○△×)
1	HACCP方式を用いて衛生管理を実施する班の編成	
	<small>チェック</small>	<small>詳細項目</small>
	✓	<p>HACCP方式を用いて衛生管理を実施する班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。）</p>
		<p>HACCP方式を用いて衛生管理を実施する班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）</p>
	<p>HACCP方式を用いて衛生管理を実施する班には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、川越市のホームページ）から得ていますか。</p>	
2	製品説明書の作成	
	<small>チェック</small>	<small>詳細項目</small>
		<p>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。 （製品説明書の様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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」に製品説明書の記載例が載っていますので、参考にしてください。） 【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】</p> <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（ガス置換、脱気、真空等） ・ 保存性、保管条件（消費期限、賞味期限、保存方法等） ・ 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 <p style="text-align: right;">等</p>
	<p>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。）</p>	
3	想定する使用方法等の確認	
	<small>チェック</small>	<small>詳細項目</small>
	<p>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、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。</p>	
4	作業工程一覧図の作成	
	<small>チェック</small>	<small>詳細項目</small>
		<p>作業工程一覧図は作成しましたか。 （作業工程一覧図の様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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」に作業工程一覧図の記載例が載っていますので、参考にしてください。）</p>
	<p>作業工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての作業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。）</p>	

5	作業工程一覧図の現場確認	
	チェック	詳細項目
	<p>作業工程一覧図について、実際の作業工程並びに施設及び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。 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、作業工程一覧図の修正を行いましたか。</p>	
6	危害分析（HA）	
	チェック	詳細項目
		<p>作業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一覧表（危害要因リスト）を作成しましたか。 （危害要因リストの様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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」に危害要因リストの作成作業の例が載っていますので参考にしてください。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、各作業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。 （危害要因リストの様式例の「3 特定危害原因物質であるか」及び「4 3で特定危害原因物質であると判断した根拠」を記載する作業に当たります。）</p>
	<p>特定した食品衛生上の危害の原因となる物質（特定危害原因物質）について、作業工程ごとに、当該特定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しましたか。 （危害要因リストの様式例の「5 管理措置は何か」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>作業工程のうち、それ以降の工程で特定危害原因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。 （危害要因リストの様式例の「6 重要管理点であるか」を記載する作業及び危害分析・重要管理点プランを作成する作業に当たります。重要管理点が複数ある場合には、重要管理点番号（CCP1、CCP2等）を設定してください。） （危害分析・重要管理点プランの様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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、参考にしてください。） 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及び7に戻って危害分析や重要管理点の決定に問題がないか、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>	

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特定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）を設定し、その文書を作成しましたか。 （危害分析・重要管理点プランの様式例の「6 管理基準」を記載する作業に当たります。） （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、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。 （モニタリング方法の設定については、危害分析・重要管理点プランの様式例の「7 モニタリング方法」を記載する作業に当たります。） （別途、モニタリング実施記録についても、適宜作成する必要があります。モニタリング実施記録の様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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。 （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記録に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。</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措置が適切に行われてないと認められたときに行うべき措置（改善措置）の方法を定め、その文書を作成しましたか。 （改善措置の方法の設定については、危害分析・重要管理点プランの様式例の「8 改善措置」を記載する作業に当たります。） （別途、改善措置実施記録についても、適宜作成する必要があります。改善措置実施記録の様式例は本ホームページでダウンロードできます。） （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、参考にしてください。） 改善措置を行う担当者と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。</p> <p>管理基準が守られなかった場合、影響を受けた製品の適切な処理を行う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。 (検証するための方法を記載した文書の作成については、危害分析・重要管理点プランの様式例の「9 検証方法」を記載する作業に当たります。) (別途、検証の実施記録についても、適宜作成する必要があります。) (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、参考にしてください。)</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>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。)</p>	
12	<p>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、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。)</p>	
	チェック	詳細項目
		手順6 危害分析について、作成した記録を保存していますか。
		手順7 重要管理点の定めについて、記録を保存していますか。
		手順8 管理基準の設定について、記録を保存していますか。
		手順9 モニタリング方法の設定の記録及び実施記録を作成し、保存していますか。
		手順10 改善措置についての設定の記録及び実施記録を作成し、保存していますか。
		手順11 検証方法の設定の記録及び実施記録を作成し、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