

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									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>チェック</th><th>詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>✓</td><td> <p>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。)</p> </td></tr> <tr> <td></td><td> <p>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)</p> </td></tr> <tr> <td></td><td> <p>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。</p> </td></tr> </tbody> </table>	チェック	詳細項目	✓	<p>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。)</p>		<p>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)</p>		<p>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。</p>	
チェック	詳細項目									
✓	<p>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。)</p>									
	<p>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)</p>									
	<p>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。</p>									
2	製品説明書の作成									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>チェック</th><th>詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td> <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。 (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 <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。）</p> </td></tr> <tr> <td></td><td> <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> </td></tr> </tbody> </table>	チェック	詳細項目		<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。 (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 <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。）</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>			
チェック	詳細項目									
	<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。 (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 <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。）</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	意図する用途等の確認									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>チェック</th><th>詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td> <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。</p> </td></tr> </tbody> </table>	チェック	詳細項目		<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。</p>					
チェック	詳細項目									
	<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。</p>									
4	製造工程一覧図の作成									
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>チェック</th><th>詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td> <p>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、それを参考してください。)</p> </td></tr> <tr> <td></td><td> <p>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。)</p> </td></tr> </tbody> </table>	チェック	詳細項目		<p>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、それを参考してください。)</p>		<p>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。)</p>			
チェック	詳細項目									
	<p>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、それを参考してください。)</p>									
	<p>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。)</p>									

5	製造工程一覧図の現場確認	
	チェック	詳細項目
6	危害要因の分析(HA)	
6	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	
7	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、それを参考してください。)</p>	
8	管理基準(CL)の設定	
8	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、それを参考してください。)</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、その指標をもつてモニタリングを行うことで足ります。)</p>	
9	<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	<h3>改善措置の設定</h3> <table border="1" data-bbox="192 130 1303 473"> <thead> <tr> <th data-bbox="192 130 271 159">チェック</th><th data-bbox="271 130 1303 159">詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="192 159 271 361"></td><td data-bbox="271 159 1303 361"> <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。 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。)</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 361 271 473"></td><td data-bbox="271 361 1303 473"> <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> </td></tr> </tbody> </table>	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。 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。)</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>											
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。 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。)</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	<h3>検証の実施</h3> <table border="1" data-bbox="192 512 1303 979"> <thead> <tr> <th data-bbox="192 512 271 541">チェック</th><th data-bbox="271 512 1303 541">詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="192 541 271 893"></td><td data-bbox="271 541 1303 893"> <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。 【記載する検証事項の例】 <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 (※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></td></tr> <tr> <td data-bbox="192 893 271 979"></td><td data-bbox="271 893 1303 979"> <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> </td></tr> </tbody> </table>	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。 【記載する検証事項の例】 <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 (※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。 (頻度を設定した理由を整理しておいてください。)</p>											
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。 【記載する検証事項の例】 <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 (※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。 (頻度を設定した理由を整理しておいてください。)</p>																	
12	<h3>記録と保存方法の設定</h3> <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。)</p> <table border="1" data-bbox="192 1129 1303 1612"> <thead> <tr> <th data-bbox="192 1129 271 1158">チェック</th><th data-bbox="271 1129 1303 1158">詳細項目</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="192 1158 271 1221"></td><td data-bbox="271 1158 1303 1221"> <p>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。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1221 271 1284"></td><td data-bbox="271 1221 1303 1284"> <p>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。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1284 271 1347"></td><td data-bbox="271 1284 1303 1347"> <p>手順8、管理基準の設定の記録を保存していますか。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1347 271 1410"></td><td data-bbox="271 1347 1303 1410"> <p>手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1410 271 1473"></td><td data-bbox="271 1410 1303 1473"> <p>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。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1473 271 1536"></td><td data-bbox="271 1473 1303 1536"> <p>手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか。</p> </td></tr> <tr> <td data-bbox="192 1536 271 1612"></td><td data-bbox="271 1536 1303 1612"> <p>上記各記録の保存期間を設定していますか。</p> </td></tr> </tbody> </table>	チェック	詳細項目		<p>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。</p>		<p>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。</p>		<p>手順8、管理基準の設定の記録を保存していますか。</p>		<p>手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか。</p>		<p>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。</p>		<p>手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか。</p>		<p>上記各記録の保存期間を設定していますか。</p>	
チェック	詳細項目																	
	<p>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。</p>																	
	<p>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。</p>																	
	<p>手順8、管理基準の設定の記録を保存していますか。</p>																	
	<p>手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか。</p>																	
	<p>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。</p>																	
	<p>手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか。</p>																	
	<p>上記各記録の保存期間を設定していますか。</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_iryou/shokuhin/haccp/index.html