

チェックシート③ 自己評価用 (STEP1~3)

HACCPは自主衛生管理であり、導入後の衛生管理体制維持には内部チェックが不可欠です。
導入時からこのチェックシートを活用し、自ら客観的に評価する習慣を身につけましょう。
実際のHACCPの書類作成とチェックでは、これ以上にたくさんの文字と向き合うことになります。
衛生管理の向上のため、最後まであきらめずに実施してみてください。

このチェックシートでは、HACCP導入準備までに確認しなければならない項目をあげています。

STEP1 心得

チェック項目	事業者確認欄		保健所 確認欄
	初回	最終	
HACCPが自主衛生管理であることを理解し、自ら考え、調べ、書類作成や施設・設備の衛生状態向上に努める。	はい・いいえ		

STEP2 事前確認 一まずはここから一

チェック項目	事業者確認欄		保健所 確認欄
	初回	最終	
HACCPについて手引書や本、講習会等で知識を得ている。	はい・いいえ		
HACCPとは何か簡単に説明できる。	はい・いいえ		
HACCPの7原則12手順を知っている。	はい・いいえ		
徳島県HACCP認証の取得は義務ではなく、食品衛生法の改正で義務化となったHACCPに沿った衛生管理とは別であることを認識している。	はい・いいえ		
施設で取得している食品営業許可をすべて知っている。	はい・いいえ		
取得を目指す許可の種類は？	許可名：		
取得を目指す許可の施設基準を満たしていることを再確認した。	はい・いいえ		
施設認証と工程認証のどちらを目指すか？	施設・工程		
施設内は整理・整頓ができています。 製造に不要なもの、外部から持ち込んだ段ボールはない等。 必要なものが必要な場所にわかりやすく設置されている等。	はい・いいえ		
施設内は洗浄・消毒が徹底され、清潔を保っている。 コンロやフライヤー周りに油污れがない、天井・壁にカビがない、 ビニールカーテンは汚れたり破れたりしていない等。	はい・いいえ		
製造室の手洗いには、石けん・消毒液・ペーパータオル(またはその同等品)を備え、清潔を保っている。	はい・いいえ		
トイレは毎日清掃し、清潔を保っている。	はい・いいえ		
施設設備の衛生管理について計画、手順書、記録表を作成した。	はい・いいえ		
そ属・昆虫対策について計画、手順書、記録表を作成した。 モニタリングは月1回以上、モニタリング結果に基づき対策を実施。	はい・いいえ		
従事者の衛生管理について計画、手順書、記録表を作成した。	はい・いいえ		
従事者の教育訓練について計画、記録表を作成した。	はい・いいえ		

徳島県HACCP

使用水の衛生管理について計画、手順書、記録表を作成した。	はい・いいえ		
廃棄物・排水の処理について、計画、記録表を作成した。	はい・いいえ		
製品の回収・廃棄について手順書、記録表を作成した。	はい・いいえ		
製品を衛生的に製造する手順書を作成した。	はい・いいえ		
すべての計画、手順書に作成日・作成者、承認日・承認者を記載した。	はい・いいえ		
作成したすべての計画のとおり製造現場で実施できているか確認した。	はい・いいえ		
作成したすべての手順書が製造現場で実施している内容と合致しているか確認した。	はい・いいえ		
作成したすべての記録表に必要なタイミングで記入されている。	はい・いいえ		
記録表の記載内容が適切か確認し、対応が必要な場合は適切な対応を行ったことを確認した。	はい・いいえ		
記録表に空欄や記載ミスがないか確認し、確認者は押印またはサインした。	はい・いいえ		

STEP3 HACCP導入準備 —これを怠ると後が大変—

チェック項目	事業者確認欄		保健所 確認欄
	初回	最終	
HACCPチームを編成した。	はい・いいえ		
HACCPチームのメンバーは製造・品質管理・工務等各部門から選出した。	はい・いいえ		
製品の説明書を作成した。	はい・いいえ		
説明書には食品衛生法の規格基準について記載した。または、規格基準のない食品であることを確認した。	はい・いいえ ・該当基準なし		
製品を喫食する対象者を製品の説明書に記載した。	はい・いいえ		
製造工程図を作成した。	はい・いいえ		
製造工程図のナンバリングは左から右、上から下の順になっている。	はい・いいえ		
施設図面に原材料・製品・人員・廃棄物の動線を書き込んだ。	はい・いいえ		
施設図面に衛生区画(汚染区・準清潔区・清潔区)を書き込んだ。	はい・いいえ		
動線が交差するところを認識した。	はい・いいえ		
動線が交差しない工夫(ソフトまたはハード)ができる。 基本は原料受け入れから製品出荷まで一方通行。	はい・いいえ ・交差なし		
HACCPチーム全員で製造工程図、図面を持って、製造中の施設を現場確認した。	はい・いいえ		
現場確認の結果、製造工程図に抜けている工程はない。	はい・いいえ		
現場確認の結果、図面の設備配置に誤りはない。	はい・いいえ		
現場確認の結果、図面の動線に誤りはない。	はい・いいえ		
HACCPチーム表、製品の説明書、製造工程図、施設図面について、記載内容をチーム全員で協議し、矛盾や誤り、誤字がないか確認した。	はい・いいえ		