

チェックシート⑥ 徳島県HACCP認証基準 (食品衛生法施行規則別表第18の第1号から第7号)

このチェックシートでは、徳島県HACCP認証基準のうち、HACCPに沿った衛生管理に関する係る項目をあげています。

各項目について、満たすことができたなら最終事業者確認欄に「○」を記入してください。
なお、認証の申請をするまでに、すべての項目が「○」になる必要があります。

徳島県食の安全安心推進条例第17条第1項各号に定められている認証基準 (食品衛生法施行規則別表第18の第1号から第7号)	最終 事業者確認欄
別表第18(第六66条の2第2項関係)(令元厚労令68・追加)	
一 危害要因の分析	
食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下この表において「管理措置」という。)を定めている。	
二 重要管理点の決定	
前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定している。	
三 管理基準の設定	
個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定している。	
四 モニタリング方法の設定	
重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握(以下、モニタリング)をするための方法を設定している。	
五 改善措置の設定	
個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定している。	
六 検証方法の設定	
前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めている。	
七 記録の作成	
営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成している。	