

審査基準

次の中欄に掲げる書類が当該右欄の内容を満たして作成されていること。

番号	書類	内容
1	HACCPチームの編成に係る書類	HACCP チームを編成していること。 HACCP チームには製品やその製造について熟知している者が参加していること。 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ること。 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、出版物等から得ていること。
2	製品に関する説明書（製品説明書）	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ること。
3	意図する用途等の確認に係る書類	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を記載していること。 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）が記載されていること。 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、その旨を記載していること。
4	調理、製造、加工等の工程一覧図	調理、製造、加工等の工程一覧図（製造等工程一覧図）を作成していること。 製造等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を記載していること。 製造等工程一覧図について、実際の製造等工程に照らし合わせて適切か否かの確認を行っていること。 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製造等工程一覧図の修正を行っていること。
5	施設の平面図	製造等工程一覧図に係る施設設備、主要な機械、器具の配置が記載されていること。

6	危害要因の分析（HA）に係る書類	<p>製造等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）を作成していること。</p> <p>危害要因リストのうち、各製造等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ていること。</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）を検討し、危害要因リストに記載していること。</p>
7	重要管理点（CCP）の決定等に係る書類	<p>製造等工程のうち、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、その文書を作成していること</p>
8	管理基準（CL）の設定に係る書類	<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、その文書を作成していること。</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及び食感のような官能的指標で設定していること。</p>
9	モニタリング方法の設定に係る書類	<p>管理基準の遵守状況の確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成していること。</p> <p>十分なモニタリング頻度を設定していること。</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ること。</p>
10	改善措置の設定に係る書類	<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、その文書を作成していること。</p> <p>改善措置を行う担当者は決まっているか、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ること。</p> <p>管理基準を逸脱した場合、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ること。</p>

1 1	検証の実施に係る書類	<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、検証を実施していること。</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ること。</p>
1 2	記録と保存方法の設定に係る書類	<p>危害要因の分析について、作成した記録を保存していること。</p> <p>重要管理点の決定について記録を保存していること。</p> <p>管理基準の設定について記録を保存していること。</p> <p>モニタリングの記録を作成し、保存していること。</p> <p>改善措置についての記録を作成し、保存していること。</p> <p>検証の実施記録を作成し、保存していること。</p> <p>上記各記録の保存期間を設定していること。</p>
1 3	一般衛生管理マニュアル	<p>施設の衛生管理に関する手順書を作成していること。</p> <p>食品取扱設備等の衛生管理に関する手順書を作成していること。</p> <p>ねずみ及び昆虫対策に関する手順書を作成していること。</p> <p>廃棄物及び排水の取扱いに関する手順書を作成していること。</p> <p>食品等の取扱いに関する手順書を作成していること。</p> <p>使用水の管理に関する手順書を作成していること。</p> <p>事故発生時の対応（製品の回収）に関する手順書を作成していること。</p> <p>従業員の衛生管理に関する手順書を作成していること。</p> <p>従業員の衛生教育に関する手順書を作成していること。</p>