HACCP診断シート

評価項目　 該当する事項のチェック欄に■印を入れる。

Ⅰ 全体的な事項

1. 営業者の責務
   1. 食品衛生上の危害発生を防止するため、自社の衛生管理計画を作成している

□施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する衛生管理計画を作成している

□HACCPを構築及び運用管理するための方法（手順）を作成（整備）している

□食品又は添加物を取り扱う者に必要な衛生管理計画を周知（配付、閲覧）している

□取引業者及び関係者に必要な衛生管理計画を周知（提示、標示、配付）している

□自社に適する衛生管理計画を整備（作成）していない

２，公衆衛生上必要な措置を適切に行うため、必要な手順書を作成している

（□要員の力量及び業態や規模等を考慮して必要でない適切な理由がある）

□日常的な保守管理が必要な施設設備や機械器具の使用に関わる手順書が存在する

□日常的な衛生管理が必要な施設設備や機械器具の清掃・洗浄手順書が存在する

□食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売等の食品取扱い手順書が存在する

□HACCP原則を実施するための手順書（要領書）が存在する

□使う人が見たいときにその場で見られるよう手順書を配備している

□整備（作成）した手順が習慣化され適切に実施している

□必要な手順書を作成していない又は利用できるものを整備していない

３，食品取扱者等に教育訓練を実施している

□食品等取扱者に対して必要な（手順書に基づく）教育訓練（OJT等）を実施している

□化学物質（洗剤、殺虫剤、殺菌剤等）を取り扱う者に対して教育訓練を実施している

□HACCP要員に対して必要な（知識習得、レベルアップ等）教育訓練を実施している

□従事者に対してヒヤリハットや過去・公開事例等を口頭で伝達して注意喚起している

□タイムリー又は必要に応じて教育訓練（不適合の注意喚起を含め）を実施している

□定期的に時間を設けて教育訓練（朝礼やミーティング、外部研修等）を実施している

□教育訓練の有効性（理解度合い）について担当責任者（適任者）が確認している

□教育訓練の効果について定期的に検証して（振り返り）、方法等の見直しを行っている

□上記のような教育訓練は実施していない

４，衛生管理の実施状況を記録し、保存している

□残すべき記録（トレースできる記録内容及び作成者と確認者）を明らかにしている

□規定した（力量ある）作成者と確認者が実施状況を正確に記録している

□衛生管理計画（教育訓練を含む）の実施状況は記録していない

□取り扱う食品等が使用又は消費されるまでの期間を踏まえて（規定）保存している

□保存した記録は必要に応じて検索できるように管理している

□衛生管理計画に係わる実施状況は特に記録・保存していない

５，衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直している

□定期的に実施記録を振り返り、必要に応じて衛生管理計画を見直して（改訂）いる

□特に効果確認はしていないが、定期的（法改正等）に衛生管理計画を見直している

□定期的に記録を振り返り、必要に応じて作成した手順書を見直して（改訂）いる

□衛生管理計画や手順書の見直しは特に実施していない

Ⅱ 一般的な衛生管理に関する事項

1. 食品衛生管理者又は食品衛生責任者の選任

６，□選任された責任者は、食中毒や食品衛生上の危害の発生を防止する活動をしている

□選任されているが実務に関わっていない

（２）施設の衛生管理

７、施設及び周辺の清潔な状態を維持している

□施設及びその周辺は定期的に清掃している

□施設の稼働中は、食品危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持している

□食品危害の発生を起こし得るものを危害要因として抽出している

□施設及びその周辺は特に管理していない

８，不必要な物品を置いていない

□製造､加工、調理、貯蔵又は販売する場所に不必要な物品を置かないよう管理している

□不必要な物品の管理は特に規定していない

９，施設内の内壁、天井及び床を清潔に維持している

□内壁、天井、床の保守及び衛生管理手順を定め、清潔に維持している

□内壁、天井、床に不具合や汚れがある

１０，施設内の採光、照明、換気が十分である

□採光、照明、換気について管理が規定され適切に行っている

□採光、照明、換気について管理規定がなく時に不具合が生じる

□必要に応じて（場所）適切な温度及び湿度の管理を行っている

□必要な温度管理がされてなく時に不具合が生じる

１１，窓及び出入口の管理が適切である

□常時、開放した状態ではない

（□開放する場合は、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入防止措置を講じている）

□窓及び出入口の管理が規定されてなく時に不具合が生じる

１２，排水溝の管理が適切である

□固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃及び管理している

□排水溝は破損しておらず、破損した場合は速やかに補修している

□排水溝の管理について特に規定がなく時に不具合が生じている

１３，便所を清潔に管理（維持）している

□管理手順が明示され実施して清潔である

□定期的に清掃及び消毒を行っている

□便所の管理は不十分で衛生的とは言えない

（３）設備等の衛生管理

１４，機械器具の洗浄･消毒･補修を適切に行っている

□洗浄、消毒を行い部材は所定の場所に衛生的に保管している

□故障・破損時は速やかに補修して適切に使用できるよう整備している

□洗浄・消毒・補修の管理手順が規定されてなく時に不具合が生じる

１５，洗浄剤、消毒剤等その他化学物質を適切に使用・管理している

□使用する化学物質のSDSを取寄せ、担当責任者、保管場所や使用法を管理している

□必要に応じて内容物を表示し、保管場所や使用管理など混入防止策を講じている

□保管場所や使用法について特に管理規定がなく管理していない

１６，手洗設備は流水受槽式で必要な備品を備え、衛生的に手指の洗浄及び乾燥ができる

□食品を取扱う区域内の手洗設備は洗浄後、再汚染しないよう手を用いず操作できる

□液体石鹼など洗浄剤が常備され、始業前に点検して不足があれば補充している

□衛生的と言えない固形石鹼を使用している

□ペーパータオルが常備され、作業前に点検して不足があれば補充している

□衛生的と言えない布の手拭きなどを共用している

□消毒剤（アルコール等）が常備され、作業前に点検して不足があれば補充している

□消毒剤（アルコール等）は特に常備していない

１７，洗浄設備（機器や器具等）は、用途に適合するよう設備し清潔に保持されている

□使用場所や部位に適した洗浄設備は清潔に保持している

□洗浄設備は使用の都度洗浄し、乾燥させ所定の場所に保管している

□洗浄設備について特に規定がなく管理していない

（４）使用水の管理（法令遵守）

１８，水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を用いている

□製造、加工又は調理に使用する水は、法に規定された”食品製造用水”である

（□公共用水道など）

□飲用適の水の使用は、1回/年以上水質検査を行い、成績書を1年間保存している

□殺菌装置・浄水装置が正常に作動しているか、始業前に点検して記録している

□貯水槽を設置している場合、定期的に清掃し清潔に保持している

□専用の地下水等を取水してそのまま使用している

（５）ねずみ及び昆虫対策

１９，定期的な駆除又は調査に基づく防除を実施している

□窓、ドア、網戸、トラップ及び排水溝の蓋等を設置、点検整備し侵入を防止している

□侵入防止について特に規定がなく管理していない

□殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないよう取扱いに注意している

□殺そ剤又は殺虫剤の使用について特に規定がなく管理していない

□原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保菅している

□原材料、製品及び包装資材等の取扱いについて、特に規定がなく管理していない

□ねずみ及び昆虫の駆除は2回/年以上又は必要都度実施し記録を1年間保存している

□ねずみ及び昆虫の駆除について特に規定がなく管理していない

（６）廃棄物及び排水の取扱い

２０，廃棄物・排水を適切に処理している

□廃棄物の保管と廃棄の手順を定め、廃棄物及び排水の処理を適切に行っている

□廃棄物の保管と廃棄の方法について特に規定がなく管理していない

□廃棄物の容器は他と区別し、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしている

□廃棄物の容器について特に規定がなく管理していない

２１，廃棄物の保管場所を適切に管理している

□廃棄物は、食品等を取り扱う又は保管する（危害要因となる）区域に保管していない

□適切な場所に保管、適時排出し、外部に集積している

□廃棄物の二次汚染は、、食品の危害要因として特定し管理している

□廃棄物の保管場所について特に規定がなく管理していない

（７）食品取扱者の衛生管理

２２，食品取扱者の健康状態を把握して異常者は適切に処置している

□次の症状を呈している場合は、作業から除外する必要性を判断している

□黄疸、下痢、腹痛、発熱、皮膚の化膿性疾患、耳・目又は鼻の分泌物、吐き気・嘔吐

□食品取扱者の健康状態を把握する規定がなく特に管理していない

２３，食品取扱者は衛生的な服装をしている

□清潔で作業に適した作業着を着用している

□着用していない場合、危害要因の発生防止策が講じられて、その理由が合理的である

□作業着について規定はなく特に管理していない

□必要に応じて帽子及びマスクを着用している

□着用していない場合、危害要因の発生防止策が講じられて、その理由が合理的である

□帽子及びマスク着用の規定はなく特に管理していない

２４，食品取扱者は、身体を清潔に保持し不衛生な行動をしていない

□作業に不必要な私物は持込まず、爪を短く切り手洗いを実施し手指を清潔にしている

□作業場に入る時の明確な規定がなく特に管理していない

□用便の直後及びトイレを使用した後は、十分に手指の洗浄と消毒を行っている

□習慣化する衛生上の規定がなく特に管理していない

□生の原料又は汚染の可能性がある原材料を触った直後、手指の洗浄と消毒をしている

□手指の洗浄と消毒の規定がなく特に管理していない

□痰又は唾を吐かず、露出した食品上で会話やくしゃみ又は咳をする行為はしていない

□個人清潔度の規定が曖昧で特に管理していない

□怠慢又は指定場所以外での着替え、喫煙、ガムを噛む又は飲食、飲酒を行っていない

□従事者の行為に関わる規定がなく特に管理していない

（８）該当する場合の検食又は製品検査の実施

２５，検食を保存又は製品検査を実施している

□同一食品を1回300食又は一日750食以上調理、提供する業者は検食を保存している

□調理食品の提供先、提供時刻（配送する搬出した時刻）、提供した数量を記録している

□原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間、保存していない

□製造又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存している

□製品検査に関わる規定がなく実施していない

（９）回収・廃棄

　２６，回収・廃棄の手順（食品衛生申請等システムの登録を含め）を定めている

　 □消費者への注意喚起の方法、回収の方法、報告の手順を定め適切に廃棄等をしている

　 □回収・廃棄の手順は特に規定していない

□仕入れ元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先などの記録を作成し保存している

□異常時または回収時にトレースできる記録がない

Ⅲ HACCP制度に基づく衛生管理事項

1. 危害要因の分析

２７，危害要因の一覧表を作成し、管理措置（管理手段）を適切に定めている

□最終製品（自社で出荷する製品）の規格基準並びに許容水準を明らかにしている

□使用する原料・材料に由来する食品危害（原料・材料規格書）をすべて列挙している

□対象製品毎の製品の流れ(段階・工程)に沿って危害と発生要因をすべて特定している

□工程・段階別に抽出した食品危害に対する管理措置をすべて設定している

□第一次生産から最終消費までの全過程を念頭においた管理措置を明らかにしている

□各工程の食品危害要因及び管理措置を一覧表に適切に記述している

□各工程の食品危害をリスク評価して一覧表に適切に記述している

□危害要因の一覧表（危害要因分析表など）は作成していない

（２）重要管理点（CCP）の決定（□重要な危害が特定されない場合→妥当性確認記録あり）

２８，重要管理点（CCP）を適切に決定している

□食品危害を評価、重要な危害を特定し管理措置を講ずる不可欠な工程を特定している

□特定した危害要因を予防、排除又は許容水準まで低減するため科学的に決定している

□適用範囲に重要管理点(CCP)が存在しないが、PRP管理の適切な理由(考え方)がある

□危害分析する手順が明らかでなく重要管理点（CCP）等が特定できていない

（３）管理基準（CL）の設定（□重要管理点を設定していない理由が妥当な場合→未設定）

２９，特定された個々の重要管理点（CCP）に適切な管理基準（CL）を定めている

□重要な食品危害を防止・排除又は許容水準にまで低減するための基準を設定している

□管理基準の根拠（法規制、文献、専門家の意見、実験データ等）は裏付けられている

□妥当な（上記を含む）管理基準（CL）を設定していない

□判定可能な温度、時間など測定できる指標、外観等の官能的指標により設定している

□最終製品の食品危害が許容水準を超えないことを確認できるように設定している

□許容可能と不可能が速やかに判定できる基準は設定していない

（４）モニタリング方法の設定（□重要管理点を設定していない理由が妥当な場合→未設定）

３０，設定した管理基準（CL）のモニタリング方法を適切に定めている

□個々のHACCPプランは、即時に結果を出せる測定又は観察方法を規定している

□使用するモニタリングの方法又は機器など（人の場合も）を明示している

□モニタリング方法は、文書化して実施・記録している

□対象製品すべてを考慮したモニタリング頻度（連続的又は相当頻度）を設定している

□各CCPが管理下にあることを確認（実証）できる頻度を規定している

□モニタリングの頻度は、連続的又は相当頻度の確認に適応していない

□各CCPで記録する内容及びその方法並びに記録書名、保存期間を明示している

□モニタリング要員及びモニタリング結果の評価者の責任及び権限を規定している

□モニタリング方法は特に規定していない

（５）改善措置の設定（□重要管理点を設定していない理由が妥当な場合→未設定）

３１，管理基準（CL）逸脱時の改善措置の内容を適切に定めている

□HACCPプランにモニタリングの結果、管理基準逸脱時の改善措置を規定している

□管理基準の逸脱には、製品クレームの結果を含めて管理している

□管理基準を逸脱した場合の措置を文書化して実施・記録している

□製品による危害発生を未然に防止するため、改善措置の内容は適切に規定している

□出荷及び市場に放出しない、原因の追及、管理の復元、再発防止措置を規定している

□安全でない可能性のある製品の取り扱いは、規定されてなく管理していない

□改善措置に関わる担当者と責任者を定め、適切に実施して管理している

□発生した不適合製品を特定し、使用及びリリースに対して必要な処置を実施している

□改善措置は特に規定してなく管理していない

（６）検証方法の設定（□重要管理点を設定していない場合→HACCPプランは未設定）

３２，HACCP制度の効果を定期的に検証する手順を定め実施している

□HACCPプラン毎の検証（重要管理点を設定していない理由が妥当な場合は正常評価）

□各HACCPプランの実施状況を定期的に検証するための手順を規定している

□各HACCPプランの効果を検証するため、規定通り実施している

□各HACCPプランを検証について、特に規定されてなく実施していない

□検証手順は文書化する情報として作成・管理している

□検証結果は文書化した情報（記録）として作成・管理している

□検証活動の規定はなく特に実施していない

□食品安全計画全体を検証して管理している

□食品安全計画を規定通り実施していることを事業者が確認している（順守状況の検証）

□計器類(温度計、圧力計、流量計等)、装置(滅菌、殺菌、除菌・浄水)は、校正している

□定期的な見直しを実施し必要に応じて危害要因分析やHACCPプランを修正している

□原材料や製法等の変更、クレームや不適合があった時は、危害分析を再評価している

□食品安全に対する評価は特に実施していない

（７）記録の作成（□重要管理点を設定していない場合→モニタリング・改善措置は未作成）

３３，モニタリング・改善措置・検証した実施結果の記録がある

□モニタリングの実施結果(実施者、実施日時、確認者、確認日付記載)を記録している

□モニタリング記録は、必要に応じて検索できるように保存及び管理している

□モニタリングの実施結果は特に記録していない

□改善措置の実施結果(出荷防止、原因追及、管理復元、再発防止措置)を記録している

□改善措置に関わる規定の担当者と責任者が実施、日時等を記載して記録している

□改善措置の実施結果は特に記録を残していない

□CCPの実施状況は、その都度モニタリング結果と記録を適任者が確認・記録している

□規定された検証活動の結果はすべて記録して管理している

□検証結果の記録は特に管理していない