

## 製品説明書、製造工程一覧図、危害要因リスト、HACCPプランのチェックリスト

<b>製品説明書</b>	
製造加工や保管において、安全性に関してどのようなことに留意しなければならないかが予測できるか？	<input type="checkbox"/>
以下の事項について製品の特徴がよく示され、安全性に関する内容が漏れなく記述されているか？	
・ 製品の名称及び法的な分類名(例えば、食肉製品、魚肉ねり製品、冷凍食品等の規定)	<input type="checkbox"/>
・ 使用原材料とその形態	<input type="checkbox"/>
・ 法的に使用基準が定められた添加物の名称及びその使用量	<input type="checkbox"/>
・ 容器包装の材質及び形態	<input type="checkbox"/>
・ 性状及び特性(特に、危害要因の発生防止に関係する水分活性、pH等の物理化学的特性)	<input type="checkbox"/>
・ 製品の規格(法的基準及び自主基準)	<input type="checkbox"/>
・ 保存条件	<input type="checkbox"/>
・ 消費期限(おおむね5日間)又は賞味期限	<input type="checkbox"/>
・ 予想される喫食又は利用の方法	<input type="checkbox"/>
・ 対象とする消費者	<input type="checkbox"/>

<b>製造工程一覧図</b>	
製造工程一覧図から、衛生管理の概要が明確にイメージできるか？	<input type="checkbox"/>
以下の事項について製品の原材料から最終製品に至る全工程の安全性に関する内容が漏れなく記述されているか？	
原材料から出荷までの工程が順に番号を付けて示されているか？	<input type="checkbox"/>
最終製品に係る食品原材料、包装材料、水等の関連がもれなく示されているか？	<input type="checkbox"/>
最終製品の安全性に最も関係する原材料が中心(左側)に示されているか？	<input type="checkbox"/>
各工程における危害要因の重要な管理措置、例えば、温度/時間等が具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>
作業区域が明確に示されているか？(汚染区域、準清浄区域、清浄区域等)	<input type="checkbox"/>
工程途中での長時間滞留(保管)や再使用がある場合は、そのことが示されているか？	<input type="checkbox"/>
CCPの箇所が工程順に番号を付けて明確に示されているか？	<input type="checkbox"/>
(総合衛生管理製造過程承認基準では施設の図面の作成を規定)	

<b>危害要因リスト(Codexのガイドラインに沿って、食品中の重要な危害要因とその管理措置を明確にする)</b>	
最終製品の安全性を踏まえた危害分析がなされており、以下の1～6欄の形式が満たされているか？	<input type="checkbox"/>
1欄: 危害要因の発生に係わる原材料が製造工程一覧図の番号とともに順に列挙されているか？	<input type="checkbox"/>
危害要因の発生に係わる工程が製造工程一覧図の番号とともに順に列挙されているか？	<input type="checkbox"/>
2欄: 原材料において、予想される危害要因が生物的、化学的、物理的に分別されて具体的にすべて列挙されているか？	<input type="checkbox"/>
工程において、予想される危害要因の挙動(汚染、生残、増殖等)が生物的、化学的、物理的に分別されてすべて列挙されているか？	<input type="checkbox"/>
3欄: 2欄で列挙された危害要因について、起こりやすさと重篤度から、重要度の評価(○または×)が適切になされているか？	
○→ 最終製品の安全性から考えて、食品から予防/減少/除去が必要な重要な危害要因	<input type="checkbox"/>
×→ 最終製品の安全性から考えて、ほとんど起こり得ないか、または重要度が低い危害要因	<input type="checkbox"/>
食品への汚染/混入/増加防止が、一般的衛生管理プログラムで対応する危害要因	<input type="checkbox"/>
4欄: 3欄の評価の判断根拠が明記されているか？	
重要と評価した危害要因(○)については発生要因が示されているか？	<input type="checkbox"/>
重要でないと評価した危害要因(×)については何故重要でないかが示されているか？	<input type="checkbox"/>
一般的衛生管理プログラムで管理される危害要因(×)は、具体的な作業手順が示されているか？	<input type="checkbox"/>
5欄: 3欄で重要と評価された危害要因(○)について、具体的な管理措置が示されているか？	<input type="checkbox"/>
管理措置が後工程にある場合は、その旨を工程番号とともに明記してあるか？	<input type="checkbox"/>
6欄: 最終製品の安全管理上最後の砦となるCCP(番号)は適切に決定されているか？	<input type="checkbox"/>
重要と評価された危害要因(○)は、何れかの工程で必ずCCP管理がなされているか？	<input type="checkbox"/>

HACCPプラン	
最終製品の安全性が保証でき、現場担当者が容易に対応できるようにプランが作成されているか？	<input type="checkbox"/>
HACCPプランにはHACCPシステムの7つの基本原則がすべて含まれているか？	<input type="checkbox"/>
危害要因リストのCCP番号、該当する工程(番号)、重要な危害要因とその発生要因、管理措置が示されているか？	<input type="checkbox"/>
管理基準について	
・管理基準が、管理措置に対応して具体的(温度、時間、水分活性、pH、有効塩素量、官能的指標等)に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・管理基準は、重要な危害要因を管理するために妥当性があるか？	<input type="checkbox"/>
・管理基準は、施設内で設定した作業基準(Operaiting limit)が考慮されているか？	<input type="checkbox"/>
モニタリングについて	
・モニタリングは、管理基準に対応して何を対象にするかが具体的に示されている？	<input type="checkbox"/>
・モニタリング手順は、具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・重要な危害要因が管理されていることを示すモニタリング頻度(連続的または不連続的)が設定されているか？	<input type="checkbox"/>
・モニタリング担当者が明確にされているか？	<input type="checkbox"/>
改善措置について	
・管理基準からの逸脱が認められた時に、管理状態を正常に戻すための措置が具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・管理基準からの逸脱が認められた時の製品の処理について示されているか？	<input type="checkbox"/>
・管理基準からの逸脱の再発生を防止するための手順が示されているか？	<input type="checkbox"/>
・改善措置担当者が明確にされているか？	<input type="checkbox"/>
検証手順について(以下は当該プランに対応する検証手順。別途、システム全体の検証手順が必要)	
・検証方法が具体的(何を、如何にして)に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・検証の頻度が適切に設定されているか？	<input type="checkbox"/>
・モニタリングに使用する機器の校正が示されているか？	<input type="checkbox"/>
・検証担当者は、モニタリングや改善措置に関わりのない者が指名されているか？	<input type="checkbox"/>
記録文書について	
・上記モニタリングに対応する記録文書名(内容)が具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・上記改善措置に対応する記録文書名(内容)が具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>
・上記検証に対応する記録文書名(内容)が具体的に示されているか？	<input type="checkbox"/>