自己点検票

記入日：　　　年　　月　　日　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　記入者氏名：

施設名：　 　　　 　　　　　　　　　　　施設住所：　　　区

・各事項について、基準を満たす場合は状況欄に〇をつけましょう。

・すべての事項に〇がつくように準備をしましょう。

・申請には第4～第7について書類の提出が必要です。その他の基準については、作成が必要です。基準に適合しているか確認しますので、求めに応じて提示・説明をお願いします。

**第１　製品説明書**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 製造又は加工する製品ごとに、次の事項を記載した製品説明書を作成すること。製品説明書は、類似する特性の製品又は工程ごとにグループ化し作成することができる。 |  |
| （1）製品の名称、製品分類 |  |
| （2）原材料 |  |
| （3）添加物 |  |
| （4）容器包装の形態及び材質 |  |
| （5）製品の食品安全に関する重要な特徴（pH、水分活性等） |  |
| （6）消費期限又は賞味期限及び保存方法 |  |
| （7）意図する喫食又は利用の方法 |  |
| （8）意図する販売等の対象 |  |
| （9）配送方法 |  |

**第２　製造等工程図**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 原材料の受け入れから製品の出荷に至る一連の工程の流れを記載した工程図を作成すること。工程には管理のための番号を付すること。 |  |

**第３　施設設備の図面**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 事項 | | 状況 |
| 施設は外と区画され、交差汚染を防ぐ構造であること。 | |  |
| 次の事項を記載した施設の図面を作成すること。 | |  |
| 図面 | （1） 施設の構造及び設備の配置 |  |
| （2） 作業場内の清浄度に応じた区分 |  |

**第４　危害要因リスト**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 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及びCCP（重要管理点）を記載した危害要因リストを作成すること。危害要因リストの作成にあたり、必要な書類を整えること。 |  |

**第５　ＣＣＰ整理表**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 第4に掲げる危害要因リストのCCPにおける次の事項を定めたCCP整理表を作成すること。 |  |
| （1）対象となる工程番号および工程 |  |
| （2）危害要因 |  |
| （3）モニタリング  ア　監視対象  イ　監視方法  ウ　管理基準  エ　頻度  オ　実施者 |  |
| （4）改善措置  ア　管理基準から逸脱した時に、工程の管理状況を元に戻す措置  イ　工程の管理状態が不適切であった間に製造された製品に対する措置  ウ　担当者 |  |
| （5）管理基準設定根拠 |  |
| （6）検証方法 |  |
| （7）記録文書名 |  |

**第６　検証に関する書類**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| CCP整理表で定めた事項及びHACCPシステム全体の検証のほか、必要な検証を実施し、検証に関する書類を作成すること。作成する書類には次の事項を含むこと。 |  |
| （1） 校正 |  |
| (2) 製品試験 |  |
| (3) 記録の見直し |  |
| (4) その他の検証行動 |  |

**第７　記録の方法に関する書類**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 食の安全を確保するために必要な文書を作成し、記録をとり、必要な期間保持しなければならない。また、記録文書を管理するため、保管場所及び保管期間を定めた一覧を作成し、申請時に提出すること。 |  |

**第８　一般衛生管理**

|  |  |
| --- | --- |
| 事項 | 状況 |
| 食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表17に定める内容を遵守すること。 |  |