

様式第9号（別表関係）

衛生管理自主チェック票

施設名 _____ 業種 _____

点検日 _____ 点検者氏名 _____

各項目について自主点検し，適切に管理されている場合は，点検結果欄に「○」を記載する。

【一般的衛生管理に係るチェック項目】

点検項目		点検結果	
項目	内容		
5 S	整理	食品の製造環境に不必要な物は置いてありませんか。	
	整頓	必要な物は置く場所を決め，管理していますか。	
	清掃	清掃はしっかりできていますか。	
	清潔	整理，整頓，清掃ができ，きれいな状態を保っていますか。	
	習慣	作業手順を定め，手順どおりの実施が習慣化されていますか。	
施設の衛生管理	食品の製造環境は，清潔に管理していますか。		
	換気又は通風を行い，適切に温度・湿度管理をしていますか。		
食品取扱設備等の衛生管理	食品を製造する機械・器具は洗浄や整備をしていますか。		
	使用する薬剤はリスト化し，保管場所等を管理していますか。		
そ族及び昆虫対策	そ族及び昆虫などの有害生物の進入や発生を防止するため，対策を実施していますか。		
廃棄物及び排水の取扱い	廃棄物は食品への汚染がないように管理していますか。		
	排水の処理は適切に行っていますか。		
使用水等の衛生管理	施設で使用する水は食品製造用水を使用していますか。		
	水道水以外の水を使用する場合は，定期的な水質検査を実施していますか。		
食品等の取扱い	二次汚染や菌の増殖，異物混入を防止するため，原材料の取扱いや食品の取扱いについて管理していますか。		
従業員の衛生管理	従業員の清潔維持や健康管理は適切に実施していますか。		
	指輪等食品への異物混入の原因となり得るものの持ち込みについて管理していますか。		
教育・訓練	食品の製造が衛生的に行われるよう教育・訓練を実施していますか。		
記録	作業手順どおり実施した記録をとっていますか。		
手順書の作成	上記の各項目について，手順書を作成していますか。		

【危害分析・重要管理点に係るチェック項目】

7点検 12手順	点検項目		点検 結果
	項目	内容	
手順1	チームの編成	製品を作るための情報がすべて集まるように、各部門の担当者により構成していますか。	
手順2	製品説明書	製品説明書の作成	製品の安全管理上の特徴を示すものを記載していますか。
手順3		意図する用途及び対象となる消費者の確認	意図する用途，また，体の弱い人を消費者として対象に含む場合，その旨記載をしていますか。
手順4	製造等工程図	製造等工程一覧図の作成	全ての工程を記載していますか。
手順5		製造等工程一覧図の現場確認	机上ではなく，現場で全ての工程が記載されていることを確認しましたか。
手順6 原則1	危害要因の分析	原材料や製造工程で，問題になる危害の（生物的，化学的，物理的）要因を挙げていますか。	
手順7 原則2	重要管理点の決定	決定した重要管理点は，製品の安全を管理するための特に重要な工程（管理点）ですか。	
手順8 原則3	管理基準の設定	科学的な根拠に基づき，重要管理点における管理すべき測定値の限界（パラメータの許容限界。例えば，中心温度）を設定していますか。	
手順9 原則4	モニタリング方法の設定	管理基準の測定方法（例えば，中心温度計での測定方法）は適切な方法及び頻度を設定していますか。	
手順10 原則5	改善措置の設定	管理基準が守られなかった場合の製品の取扱いや機械のトラブルを元に戻す方法は，適切な措置が設定されていますか。	
手順11 原則6	検証方法の設定	設定したことが守られていることの確認について，適切な頻度で設定していますか。	
手順12 原則7	記録と保存方法の設定	記録する用紙と，保存期間を適切に設定していますか。	