

いばらきハサップ認証制度実施要綱

(目的)

第1条 この要綱は、HACCPシステムに基づき食品関係営業者、と畜業者等及び食鳥処理業者（以下、「食品関係営業者等」という。）が行う自主衛生管理について、一定の水準を維持していると認める衛生管理の方法に対し認証を与えることにより、県内食品営業施設、と畜場及び食鳥処理場（以下、「施設」という。）にHACCPシステムの導入を促進するとともに、食品の安全確保を図り、県民に対し、安全・安心な食品の供給体制を構築することを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において使用する用語の定義は次の各号に定めるところによる。

- (1) 食品関係営業者とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第52条の規定により許可を受けた者、茨城県食品衛生条例（昭和40年茨城県条例第102号、以下「条例」という。）第6条の規定により許可を受けた者及び茨城県食品衛生法施行細則（昭和47年規則第9号、以下「細則」という。）第17条の規定により届出を行なった者をいう。
- (2) と畜業者等とは、と畜場法（昭和28年法律第114号）第4条の規定により許可を受けたと畜場において獣畜のとさつ・解体の業を営む者、その他獣畜のとさつ・解体を行う者をいう。
- (3) 食鳥処理業者とは、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）、以下「食鳥処理法」という。）第3条の規定により許可を受けた者をいう。
- (4) 一定の水準を維持していると認める衛生管理の方法とは、前3号に規定する者のうち、公益社団法人茨城県食品衛生協会が行う「ハサップ普及促進事業」の事業推進者として同協会会長の認定を受けた者、又は、民間の認証機関によるHACCPシステムに係る認定等を受けた者であって、HACCPシステムによる自主衛生管理を概ね3年間以上継続して実施している場合を言う。
ただし、と畜業者等にあつては、と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第7条第1項第1号に規定する基準に従い衛生管理を行っている場合を言う。
また、食鳥処理業者にあつては、食鳥処理法施行規則（平成2年厚生労働省令第40号）第4条別表第4に規定する基準に従い衛生管理を行っている場合を言う。
- (5) 認証とは、前号の規定を満たす衛生管理を実施している食品関係営業者等の申請に基づき、茨城県知事（以下「知事」という。）が主宰する審査の結果、当該施設における衛生管理の方法が認証基準に適合していると認めたことをいう。

(責務)

第3条 この要綱において、茨城県及び食品関係営業者等の責務は次の各号に定めるところとする。

- (1) 茨城県は、本制度の適正な運用を図り、制度の県民への広報と普及に努めるものとする。
- (2) 認証を受けた食品関係事業者等（以下「認証事業者」という。）は、認証基準から逸脱することなく、より安全・安心な食品の供給に努め、茨城県が行う食の安全・安心に関する施策に積極的に協力するものとする。

（認証の対象）

第4条 認証の対象は、全ての食品を製造・加工又は調理する工程、獣畜のとさつ・解体の工程及び食鳥処理工程とする。ただし、食品衛生法等により製造、加工、調理の基準が定められた食品にあっては、その基準に合致しない工程は認証の対象としない。

（認証の基準）

第5条 認証の基準は別表第1のとおりとする。

（認証の申請）

第6条 認証を受けようとする食品関係事業者等（以下「申請者」という。）は、認証新規申請書（様式第1号）に別表第2に規定する書類を添え、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して、知事に提出するものとする。

ただし、と畜場にあつては、と畜場設置者又は管理者が行うものとする。

- 2 申請書を受理した保健所長又は食肉衛生検査所長は、食品衛生監視員、と畜検査員又は食鳥検査員（以下「担当職員」という。）に申請施設を実地に調査させ、調査報告書（様式第2号）に（別添）チェックリストを添えて保健福祉部長あて報告するものとする。

（審査会）

第7条 知事は、前条の調査報告書を受理した場合には、審査会に認証の可否について意見を求めるものとする。

- 2 審査会の開催頻度は概ね四半期毎とし、保健福祉部長が召集する。
- 3 審査会の委員は、別に定める。

（認証及び公表等）

第8条 知事は、前条に規定する審査会において認証することが妥当である旨の答申を受けた場合には、当該申請者に認証書（様式第3号）を交付するものとし、次に掲げる事項を「いばらき食の安全情報 Web Site」等により公表するものとする。

- (1) 認証事業者の氏名（法人にあつては名称）
- (2) 認証施設の名称及び所在地
- (3) 認証された業種及び認証された工程を経て製造される食品（食品群）
- (4) 認証の期間

2 認証事業者は、認証書を施設内の事務所等適当な場所に掲示するものとする。

3 認証事業者は、認証を受けた工程を経て製造した食品（食品群）に、知事が定める認証

マークを付することができる。

(認証の期間)

第9条 認証の有効期間は、認証の日から起算して3年を経過した日の属する月末までとする。

(認証施設の監視指導)

第10条 認証施設の監視指導は、茨城県食品衛生監視指導計画に基づき、保健所長又は食肉衛生検査所長が定めた実施計画に従って実施するものとする。

- 2 認証施設の監視指導にあたっては、認証業者が第5条に定める認証の基準を満たしていることを確認するものとする。
- 3 前項により、認証の基準からの逸脱が確認された場合にあっては、認証業者に対し、改善を文書により指示するものとする。
- 4 前項の規定により改善を指示した場合には、認証業者から改善報告書(様式任意)を提出させ、改善状況について確認するものとする。

(更新の申請)

第11条 認証業者は、前条に規定する有効期間の満了後も、引き続き認証を受けようとする場合には、有効期間満了の3ヶ月前までに、認証更新申請書(様式第1号)により、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して知事に申請するものとする。

なお、この場合、従前の申請時に添付した別表第2に規定する書類に変更がない場合にあっては、書類の添付は必要ないものとする。

- 2 認証更新申請書を受理した保健所長又は食肉衛生検査所長は、担当職員に申請施設を実地に調査させ、調査報告書(様式第2号)に(別添)チェックリストを添えて保健福祉部長あて報告するものとする。
- 3 知事は、前項の調査報告書を受理した場合には、認証書を交付するものとする。ただし、必要に応じて、審査会に更新の可否について意見を求めることができる。

(変更の申請)

第12条 認証業者は、次に掲げる事項に変更があった場合には、速やかに認証変更申請書(様式第1号)により、別表第2に規定する書類のうち変更した事項に係る書類を添えて、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して知事に申請しなければならない。

- (1) 防止措置の変更を伴う危害物質の変更
- (2) 重要管理点の廃止又は追加
- (3) 重要管理点に係る管理基準の変更又はモニタリング方法の変更

- 2 変更申請書を受理した保健所長又は食肉衛生検査所長は、担当職員に申請施設を実地に調査させ、調査報告書(様式第2号)に(別添)チェックリストを添えて保健福祉部長あて報告するものとする。
- 3 知事は、前項の調査報告書を受理した場合には、必要に応じて審査会に変更の可否につい

て意見を求めることができるものとする。

(変更の届出)

第13条 認証営業者は、次の各号に掲げる事項に変更があった場合には、認証変更届(様式第4号)により、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して知事に届け出なければならない。

(1) 認証書の記載事項

(2) 前号及び前条第1項に掲げる変更以外の変更

2 前項第1号に該当する場合にあつては、知事は認証書を書き換えて交付するものとする。

(認証書の再交付)

第14条 認証営業者は、認証書を紛失又はき損した場合には、再交付申請書(様式第5号)により、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して知事に再交付を申請しなければならない。

2 前項により再交付の申請があつた場合には、認証書を再交付するものとする。

(認証の辞退)

第15条 認証営業者は、次の各号のいずれかに該当するに至つた場合には、遅滞なく認証辞退届(様式第6号)に認証書を添えて、施設を管轄する保健所長又は食肉衛生検査所長を経由して知事に届け出なければならない。

(1) 認証を受けた業種を廃業、又は廃止した場合

(2) 認証を受けた食品群の製造を中止した場合

(3) 自ら認証を辞退しようとする場合

(認証の取消し)

第16条 知事は、認証営業者が次の各号のいずれかに該当する場合においては、認証を取消することができる。

(1) 不正な手段により認証を取得したことが発覚した場合

(2) 第10条第3項に規定する改善の指示を行ったにもかかわらず、速やかに改善が認められなかった場合

(3) 第8条第3項に規定する認証マークを不正に使用した場合

(4) 法、と畜場法、食鳥処理法、条例及び茨城県食の安全・安心推進条例(平成21年条例第32号)に違反し、行政処分を受けた場合

(5) 食品表示法(平成25年法律第70号)、健康増進法(平成14年法律第103号)、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和35年法律第145号)、不当景品類及び不当表示防止法(昭和35年法律第134号)、計量法(昭和26年法律第69号)及び米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(平成21年法律第26号)等食品表示に関連する法令に違反し、行政処分を受けた場合

(6) その他法令違反等により知事が認証を取り消す必要があると判断した場合

2 知事は、前項の規定により認証を取り消したときは、認証取消通知書（様式第7号）により当該営業者に通知するものとする。

3 第1項の規定により認証を取消された営業者は、速やかに認証書を知事に返納しなければならない。

(認証書の統一)

第17条 認証営業者が既認証施設に対して他の業種及び食品（群）にかかる追加の認証申請を行うにあたり、認証書の統一を希望する場合には、併せて認証書統一願（様式第8号）を提出することにより、知事は新規の認証を認めた時に、3年の認証有効期間と認証業種及び食品（食品群）について従来のを合わせて統一記載した認証書を交付することができる。この場合、統一履歴を認証書裏面に記載することとする。

2 認証営業者が更新の認証申請を行うにあたり、同一認証施設に係る複数の認証書の統一を希望する場合は、更新の認証申請に併せて認証書統一願（様式第8号）を提出することにより、知事は更新の認証を認めた時に、3年の認証有効期間と認証業種及び食品（食品群）について従来のを合わせて統一記載した認証書を交付することができる。この場合、統一履歴を認証書裏面に記載することとする。

3 第1項及び第2項に規定される事務の執行に関し、認証営業者が申請を行った業種及び食品（食品群）の認証が認められなかった場合は、係る認証書統一願（様式第8号）は無効とし、認証書統一願無効通知書（様式第9号）をもって提出書類一式を提出先へ返却するものとする。

(その他)

第18条 この要綱に定めるものの他、必要な事項については別に定める。

付 則

この要綱は平成19年6月29日から施行する。

付 則

この要綱は平成20年4月8日から施行する。（第1次改正）

付 則

この要綱は平成25年1月8日から施行する。（第2次改正）

付 則

この要綱は平成28年4月1日から施行する。（第3次改正）

付 則

この要綱は平成30年11月5日から施行する。(第4次改正)

様式第1号（第6条，第11条，第12条関係）

認 証 （新規・更新・変更） 申 請 書

平成 年 月 日

茨城県知事 殿

申請者 住 所
（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名 ⑩
（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

いばらきハサップ認証制度実施要綱の規定に基づき，下記のとおり申請します。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 認証を受けようとする業種及び食品（食品群）
- 4 認証番号（更新又は変更に限る。）

添付書類

- (1) HACCPチーム編成表
- (2) 製品説明書
- (3) 製造工程一覧図
- (4) 施設平面図
- (5) HACCP総括表又は危害要因リスト
（と畜場及び食鳥処理場にあつては危害要因リスト。）
- (6) CCP整理表
- (7) 他の機関による認定書等の写し（新規申請時，食品営業施設に限る。）
- (8) 認証書（更新又は変更申請に限る。）
 - * 更新申請の場合，上記書類に変更がない場合には省略することができる。
 - * 変更申請の場合，上記書類のうち変更になった書類を添付すること。

様式第2号（第6条, 第11条, 第12条関係）

記 号 番 号
平成 年 月 日

保 健 福 祉 部 長 殿
（生活衛生課扱い）

保 健 所 長

認証（ 新規 ・ 更新 ・ 変更 ）申請に係る調査報告書

いばらきハサップ認証制度実施要綱の規定に基づく申請があり，実地に調査した結果について下記のとおり報告します。

記

- 1 申請者住所
- 2 申請者氏名
- 3 製造所所在地
- 4 認証を受けようとする業種及び食品（食品群）
- 5 調査を実施した担当職員名（食品衛生監視員，と畜検査員又は食鳥検査員）
- 6 （変更）認証にあたり留意すべき事項
- 7 調査年月日

添付書類
申請書
チェックリスト

いばらきハサップ認証書



住 所

（法人にあつては主たる事務所の所在地）

氏 名

（法人にあつては名称及び代表者の氏名）

平成 年 月 日付けで申請のあつた下記製造施設は、いばらきハサップ認証制度実施要綱第5条に定める認証の基準に適合するので、第8条の規定により認証する。

記

1 認証施設の名称又は屋号

2 認証施設の所在地

3 認証業種及び食品（食品群）

4 認 証 番 号

5 認 証 の 期 間 自 平成 年 月 日
至 平成 年 月 日

平成 年 月 日

茨城県知事

印

様式第4号（第13条関係）

認 証 変 更 届

平成 年 月 日

茨城県知事 殿

届出者 住 所

（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名

Ⓜ

（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

いばらきハサップ認証事業実施要綱第13条の規定に基づき、下記のとおり届け出ます。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 業種及び食品（食品群）
- 4 認証年月日及び認証番号
- 5 変更事項及び内容

添付書類

認証書（記載事項変更の場合）

変更した事項が記載された書類

様式第5号（第14条関係）

認 証 書 再 交 付 申 請 書

平成 年 月 日

茨城県知事 殿

申請者 住 所

（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名

Ⓜ

（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

いばらきハサップ認証事業実施要綱第14条の規定に基づき、下記のとおり再交付を申請します。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 業種及び食品（食品群）
- 4 認証年月日及び認証番号
- 5 再交付の理由

紛失 ・ 棄損 ・ 汚損 ・ その他

添付書類

認証書（棄損又は汚損の場合）

様式第6号（第15条関係）

認 証 辞 退 届

平成 年 月 日

茨城県知事 殿

届出者 住 所

（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名

㊞

（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

いばらきハサップ認証事業実施要綱第15条の規定に基づき、下記のとおり届出ます。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 業種及び食品（食品群）
- 4 認証年月日及び認証番号
- 5 辞退の理由

添付書類
認 証 書

様式第7号（第16条関係）

記 号 番 号
平成 年 月 日

住 所
（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名 殿
（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

茨 城 県 知 事

認 証 取 消 通 知 書

いばらきハサップ認証制度実施要綱第16条の規定により、下記の認証を取り消したので通知します。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 業種及び食品（食品群）
- 4 認証年月日及び認証番号
- 5 取り消しの理由

様式第8号（第17条関係）

認証書統一願

平成 年 月 日

茨城県知事 殿

届出者 住 所
（法人にあっては主たる事務所の所在地）

氏 名 ㊟
（法人にあっては名称及び代表者の氏名）

いばらきハサップ認証事業実施要綱第17条の規定に基づき、関係施設の（新規・更新）認証申請に併せて下記のとおり届け出ます。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 統一を希望する認証業種及び食品（食品群）
- 4 統一を希望する認証書の認証番号
- 5 その他連絡事項

添付書類
統一を希望する認証書

様式第9号（第17条関係）

生衛第 号
平成 年 月 日

殿

茨城県知事

認証書統一願無効通知書

平成 年 月 日をもって提出のあった下記の内容による認証書統一願は、併せて申請のあった業種及び食品（食品群）にかかるいばらきハサップ認証がなされませんでしたので、いばらきハサップ認証制度実施要綱第17条第3項の規定に基づき無効となりました。

つきましては、提出された書式一式を返却します。

記

- 1 施設所在地
- 2 施設名称
- 3 統一を希望する認証業種及び食品（食品群）
- 4 統一を希望する認証書の認証番号
- 5 その他

別表第1（第5条関係）

認証基準

I 衛生管理に関すること

食品、食肉、食鳥肉及び食用に供される内臓等（以下「食品等」という。）を衛生的な環境で製造するため、次の各項目について、衛生管理の方法、実施担当者、実施頻度、実施状況の確認及び記録の方法等について定められていること。

1 施設設備の衛生管理

- (1) 施設周囲の清潔保持に関すること。
- (2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の清潔保持に関すること。
- (3) トイレの清潔保持に関すること。
- (4) 更衣室の清潔保持に関すること。
- (5) 作業環境の衛生保持に関すること。
- (6) 機械器具の洗浄・消毒に関すること。
- (7) 清掃用具の保管に関すること。
- (8) 洗浄及び消毒に使用する薬剤の保管に関すること。

2 従事者の衛生教育

- (1) 新規採用者に対する衛生教育に関すること。
- (2) 従事者に対する衛生教育計画に関すること。

3 施設設備・機械器具の保守点検

- (1) 施設周囲の保守点検に関すること。
- (2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の保守点検に関すること。
- (3) 機械器具の保守点検に関すること。
- (4) 手洗い設備の点検に関すること。
- (5) 洗浄及び消毒設備の点検に関すること。

4 そ族昆虫の防除

- (1) 施設の防そ防虫設備の保守点検に関すること。
- (2) そ族昆虫の生息状況の確認に関すること。
- (3) そ族昆虫の駆除に関すること。
- (4) 駆除に使用する薬剤の食品等への混入防止対策に関すること。

5 使用水の衛生管理

- (1) 使用水の水質検査に関すること（飲用適の確認）。
- (2) 殺菌装置又はろ過装置の保守点検に関すること。
- (3) 貯水槽の維持管理に関すること。

6 排水及び廃棄物の衛生管理

- (1) 排水の処理及び管理に関すること。
- (2) 廃棄物の保管及び処理に関すること。
- (3) 廃棄物用容器の衛生管理に関すること。

7 従事者の衛生管理

- (1) 従事者の健康管理に関する事。
- (2) 作業場内での服装等に関する事。
- (3) 手洗いの方法及び頻度に関する事。
- (4) 作業場内での行動に関する事。

8 食品等の衛生的な取扱い

- (1) 原材料の発注管理に関する事。
- (2) 検収時の点検（獣畜及び食鳥等の搬入時の点検を含む）に関する事。
- (3) 原材料、中間製品及び製品の保管に関する事。
- (4) 食品添加物の取扱いに関する事。
- (5) 製造工程中における、食品・機械器具等の汚染防止に関する事。
- (6) 遺伝子組換え農産物等に係る確認手段に関する事。
- (7) 食品の製造に使用する微生物の安全性確認に関する事。

9 製品の回収プログラム

- (1) 製品の回収に係る責任体制に関する事。
- (2) 回収の方法に関する事。
- (3) 管轄する保健所長への報告の手順に関する事。
- (4) 回収した製品の保管及び廃棄の方法に関する事。

10 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理

- (1) 試験検査設備の保守点検に関する事。
- (2) 精度管理に関する事。
- (3) 製品の自主検査に関する事。

II HACCPシステムに関する事

1 HACCPチーム

- (1) 営業者又は工場長、食品衛生責任者、衛生管理責任者、食鳥処理衛生管理者、品質管理部門責任者、製造部門責任者及び施設管理責任者等で構成されている事。
- (2) HACCPチームには、HACCPシステムについて専門的な知識を有する者（外部委託も可）が含まれている事。

2 製品説明書

次の事項が記載されている事。

- (1) 製品の名称及び種類
- (2) 原材料（食肉及び食鳥肉にあっては獣畜及び食鳥の種類）に関する事項
- (3) 使用基準の定めがある添加物の名称及び使用量
- (4) 容器包装の形態及び材質
- (5) 製品の性状、特性及び規格（自社規格を含む。）
- (6) 消費期限又は賞味期限及び保存方法
- (7) 喫食又は利用方法並びに販売等の対象とする消費者層

(8) 流通方法及び流通時の注意事項

(9) 表示の内容

3 製造又は加工工程に関する文書

(1) 製造工程一覧図

(2) 標準作業手順書（各工程ごとの作業内容及び作業担当者等の規定）

4 施設の図面

(1) 施設内の見取り図（機械器具類の配置及び作業場内の清浄度に応じた汚染作業区域や非汚染作業区域等の区分を記載すること。）

(2) 製品等の移動の経路

(3) 従事者の動線

(4) 空気の流れ

5 危害分析

製造工程一覧図に従って、製造工程毎に次の事項を記載した危害要因リストが作成されていること。（ただし、と畜場及び食鳥処理場において危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にあっては、その理由。）

(1) 危害の発生する可能性のある原材料又は工程

(2) 各原材料又は工程における危害の原因物質又はその概要

(3) 各原材料又は工程における危害の発生要因

(4) 危害を制御するための管理措置

6 重要管理点の設定

(1) 危害分析の結果、危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程（重要管理点：CCP）が定められていること。（ただし、CCPを定めない場合にあっては、その理由）

7 管理基準（CL）の設定

(1) 全ての重要管理点（CCP）に対して1つ以上の管理基準（CL）が設定されていること。

(2) 管理基準は、危害原因物質が確実に死滅、除去又は許容範囲までに低減されていることを確認する上で最適なパラメーター（温度、圧力、pHなど）で、かつ科学的根拠で立証された数値等であること。

(3) 可能な限りリアルタイムで判断できるパラメーターを用いた基準が用いられていること。

8 監視（モニタリング）方法の設定

(1) CLからの逸脱を認識するための最適なパラメーターを用いること。

(2) 連続的又は相当頻度で実施され、速やかに結果が得られるものであること。

(3) 担当者及びモニタリング方法について文書化されていること。

(4) 担当者は、モニタリングの重要性について十分理解していること。

(5) モニタリング結果について記録されていること。

9 改善措置の設定

(1) 工程の管理状態を正常の状態に戻すための措置が文書化されていること。

(2) 逸脱している間に製造された製品に対する措置が文書化されていること。

(3) 改善措置実施担当者を定めていること。

(4) 記録の方法が定められ、改善措置に関する記録が実施されていること。

10 検証方法の設定

- (1) モニタリングの記録について確認されていること。
- (2) モニタリングの実施状況について現場確認を実施していること。
- (3) モニタリングに用いる測定機器の校正が実施されていること。
- (4) モニタリングに用いる測定機器の校正頻度等について文書化し、校正の記録を実施すること。
- (5) 消費者からの苦情又は違反の原因について究明すること。
- (6) 製品等の試験検査により、製造の方法及び衛生管理の方法が適切に実施されていることを確認していること。
- (7) HACCPプラン全体の見直しを定期的を実施すること。
- (8) 検証の実施結果について記録されていること。

11 記録の維持管理

- (1) 記録の方法は、記録者のサインがあり、修正する場合には修正箇所が明らかな方法により修正すること。
- (2) 記録は整理し、記録毎に保存期間を定め保管すること。
- (3) 保存期間は、製品の賞味期限等を勘案し、最低1年間保管すること。

別表第2（第6条，第11条，第12条関係）

申請書に添付する書類

- (1) HACCPチーム編成表
- (2) 製品説明書
- (3) 製造工程一覧図
- (4) 施設平面図
- (5) HACCP総括表及び危害要因リスト
（と畜場及び食鳥処理場にあつては危害要因リスト。）
- (6) CCP整理表
- (7) 他の機関による認定書等の写し（新規申請時，食品営業施設に限る。）
- (8) 認証書（更新又は変更申請時に限る。）

(別添1) いばらきハサップ認証制度チェックリスト (食品営業施設・食鳥処理場編)

I 一般的衛生管理に関すること

項目	適・否の別又は標準作業書、記録帳票の名称
1 施設・設備の衛生管理	
(1) 施設周囲の清潔保持に関すること。	
① 施設周囲は、清掃され衛生が保持されているか。	
② 敷地内の排水溝は良好に管理されているか。	
③ 不要物が放置されていないか。	
④ 施設周囲の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
⑤ ④に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の清潔保持に関すること。	
① 壁、天井、床、及びこれらに付属する設備は清掃され清潔か。	
② 排水溝は清掃され、支障なく排水されるか。	
③ 空調機器のフィルターは清潔に保持されているか。	
④ 作業場等の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
⑤ ④に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(3) トイレの清潔保持に関すること。	
① トイレは清掃・消毒が実施され清潔な状態か。	
② 専用の履物が用意されているか。	
③ トイレの清掃・消毒方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
④ ③に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(4) 更衣室の清潔保持に関すること。	
① 更衣室は清掃され清潔な状態か。	
② 更衣室の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	

③ ②に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(5) 作業環境の衛生保持に関すること。	
① 作業に必要な物品が放置されていないか。	
② 作業場内は採光，照明，換気及び通風が十分か。温度，湿度は適切か。	
③ 作業場内の温度，湿度について，頻度を定め確認・記録されているか。	
④ 作業場の窓，出入口は開放していないか。	
(6) 機械器具の洗浄・消毒に関すること。	
① 機械器具，分解した部品及び容器は適切な方法で洗浄・消毒を行なっているか。	
② 機械器具毎に，洗浄・消毒に関する手順及び頻度が定められているか。	
③ ②に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
④ 洗浄・消毒済の機械器具，部品の保管場所が定められているか。	
(7) 清掃用具の保管に関すること。	
① 清掃用具の保管場所が定められているか。	
② 清掃用具は，使用の都度洗浄し，乾燥させているか。	
(8) 洗浄及び消毒に使用する薬剤に関すること。	
① 洗浄剤及び消毒剤は，その容器にそれらの薬剤である旨の表示があるか。	
② 食品等と区分した保管場所が定められているか。	
2 従事者の衛生教育	
(1) 新規採用者に対する衛生教育に関すること。	
① 新規採用者に対する教育内容について定められているか。	
② 実施記録があるか。	
(2) 従事者に対する衛生教育計画に関すること。	
① 従事者に対する衛生教育について，年間計画を定め実施しているか。	
② 実施記録があるか。	
③ 保健所が実施する食品衛生責任者等に対する講習会を受講しているか。	

④ 受講の記録があり、他の従業員に内容を周知しているか。	
3 施設設備・機械器具の保守点検	
(1) 施設周囲の保守点検に関すること。	
① 施設周囲に舗装の亀裂や水溜りはないか。	
② 敷地内の排水溝に亀裂はないか。	
③ ①及び②に関する点検方法や頻度等及び補修に関する規定があるか。	
④ 点検結果に関する記録があるか。	
⑤ 補修に関する記録があるか。	
(2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の保守点検に関すること。	
① 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備に亀裂、剥れ等がないか。	
② ①に関する点検方法や頻度等及び補修に関する規定があるか。	
③ 点検結果に関する記録があるか。	
④ 補修に関する記録があるか。	
⑤ 目視による検品を行う場所は、照度が適切に保たれているか。	
(3) 機械器具の保守点検に関すること。	
① 機械器具毎に、点検方法及び頻度について定めているか。	
② ①に関する点検結果について記録があるか。	
③ 定期的な部品の交換及び点検結果に基づく措置を定めているか。	
④ ③に関する実施記録があるか。	
(4) 手洗い設備の点検に関すること。	
① 手洗い設備には、洗浄消毒液及びペーパータオル等が備えられているか。	
② 手洗い方法に関する手順が示されているか。	
(5) 洗浄及び消毒設備の点検に関すること。	
① 洗浄及び消毒設備は使用できる状態か。	
② 洗浄用具、洗浄剤等が備えられているか。	

4 そ族昆虫の防除	
(1) 施設の防そ防虫設備の保守点検に関すること。	
① そ族、昆虫等が発生しないよう、施設及びその周辺の管理を適切に行なっているか。	
② 施設及びその周辺には、防そ及び防虫設備を設け定期的にその機能を点検し、必要に応じ補修等を行なうこと。	
③ ②に係る点検頻度及び点検記録並びに補修の記録があるか。	
(2) そ族昆虫の生息状況の確認に関すること。	
① そ族、昆虫の発生場所について、定期的に生息調査を実施しているか。	
② 生息調査の方法に関する手順が定められ、記録が実施されているか。	
(3) そ族昆虫の駆除に関すること。	
① そ族昆虫の駆除の時期又は頻度の規定及び駆除の方法等について手順が定められているか。	
② ①に関する記録があるか。	
(4) 駆除に使用する薬剤の食品等への混入防止対策に関すること。	
① 駆除に使用する薬剤の保管場所が定められているか。	
② 薬剤を使用する場合には、食品等を汚染しないよう適切な措置を講じているか。	
5 使用水の衛生管理	
(1) 使用水の水質検査に関すること（飲用適の確認）。	
① 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を実施し、飲用適であることを確認しているか。	
② 水質検査の実施について、その頻度及び採水手順等を定めているか。	
③ 水質検査の結果は、1年間以上保存されているか。	
④ 水質検査の結果、飲用に不適となった場合の、対応手順を定めているか。	
(2) 殺菌装置の保守点検に関すること。	
① 作動状況について、頻度を決めて点検されているか。	
② 残留塩素濃度の測定について、頻度及び手順を定めているか。	

③ ①及び②について記録があるか。	
(3) 貯水槽の維持管理に関すること。	
① 貯水槽を設けている場合には、定期的に点検及び清掃を実施しているか。	
② 点検及び清掃の頻度等についての定めがあるか。	
③ 記録は、期間を定めて保管されているか。	
6 排水及び廃棄物の衛生管理	
(1) 排水の処理及び管理に関すること。	
① 排水の水質基準を満たすよう、適切な処理が行なわれているか。	
② 排水の検査は頻度を決めて、定期的の実施しているか。	
(2) 廃棄物の保管及び処理に関すること。	
① 廃棄物の保管場所が定められているか。	
② 廃棄物の保管場所は、清掃され衛生的に管理されているか。	
③ 清掃の頻度及び手順について定められているか。	
④ 廃棄物の処理は適切に行なわれているか。	
⑤ ③及び④に関する記録はあるか。	
(3) 廃棄物用容器の衛生管理に関すること。	
① 廃棄物を保管する容器は、他の容器と明確に区別されているか。	
② 廃棄物を保管する容器は、汚液又は汚臭が漏れないよう衛生的に管理されているか。	
7 従事者の衛生管理	
(1) 従事者の健康管理に関すること。	
① 従事者の健康状況等について、確認事項を定め、確認しているか。	
② ①について、確認した記録はあるか。	
③ 体調不良時等の対処方法について定めがあるか。	
④ 定期的に健康診断及び保菌検査を実施しているか。	
⑤ ④について、実施記録はあるか。	

⑥ 保菌検査の結果、感染症の患者であることは判明した場合の措置について定めているか。	
(2) 作業場内での服装等に関すること。	
① 作業場内での服装や履物等について定めがあるか。	
② 作業場への持ち込みを禁止する物品について定めがあるか。	
③ 作業場への入室手順が定められているか。	
(3) 手洗いの方法及び頻度に関すること。	
① 手洗い方法について、定められているか。	
② 手洗いの頻度及びタイミングについて定めがあり、従業員に周知しているか。	
(4) 作業場内での行動に関すること。	
① 汚染度の異なる作業領域への移動の際は、着替え並びに靴の消毒又は履き替えを行なっているか。	
② 作業場内での禁止事項について定めがあり、従業員に周知しているか。	
8 食品等の衛生的な取扱い	
(1) 原材料の受注管理に関すること。	
① 衛生上支障ないよう、施設、設備、人的能力等に応じた受注管理が行なわれているか。	
(2) 検収時の点検 <u>(食鳥等の搬入時の点検を含む。)</u> に関すること。	
① 原材料は、品質、鮮度、表示、包装の状態、品温等を点検し受入れているか。	
② 原材料の検収の手順及び記録の方法が定められているか。	
③ 検収時に不適と判定された場合の対応方法が定められているか。	
(3) 原材料、中間製品及び製品の保管に関すること。	
① 冷蔵庫、冷凍庫の温度について頻度を定めて確認しているか。	
② ①の記録はあるか。	
③ 保管設備は衛生的で、食品が相互に汚染しないように区画されているか。	
④ 容器包装は、保管場所を定め、適切に保管されているか。	
(4) 食品添加物の取扱いに関すること。	

① 食品添加物の保管場所が示されているか。	
② 食品添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用されているか。	
③ 記録はあるか。	
(5) 製造工程中における、食品・機械器具の汚染防止に関すること。	
① 未加熱食品を取り扱った機械器具及び容器は、他の食品を取り扱う前に洗浄・消毒されているか。	
② 加熱等による加工処理を行なう食品の原材料は、そのまま摂食される食品と区分して取り扱われているか。	
③ 結露、跳ね水等による二次汚染防止対策が講じられているか。	
(6) 遺伝子組換え農産物等に係る確認手段に関すること。	
① 遺伝子組換えの有無について、確認手段を定めているか。	
② 確認結果の記録があるか。	
(7) 食品の製造に使用する微生物の安全性確認に関すること。	
① 微生物の安全性確認の方法について定めているか。	
② 確認結果の記録があるか。	
9 製品の回収プログラム	
(1) 製品の回収に係る責任体制に関すること。	
① 責任体制が明確化され、連絡体制の取り決めがあるか。	
② 文書化されているか。	
(2) 回収の方法に関すること。	
① 具体的な回収方法について取り決めがあるか。	
② 文書化されているか。	
(3) 管轄する保健所長への報告の手順に関すること。	
① 保健所長への報告手順を取り決めているか。	

② 文書化されているか。	
(4) 回収した製品の保管及び廃棄の方法に関すること。	
① 回収した製品の保管は、その他の製品と区別するよう規定があるか。	
② 保健所長の指示により、適切な措置を講じるよう規定されているか。	
10 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	
(1) 試験検査設備の保守点検に関すること。(検査室を有する場合。)	
① 検査に使用する機器類の保守点検を実施しているか。	
② 検査に使用する機器類の校正を実施しているか。	
③ 機器毎に、保守点検の手順並びに校正の方法について定めているか。	
④ 保守点検及び校正の記録があるか。	
(2) 精度管理に関すること。(検査室を有する場合。)	
① 検査手順について定められているか。	
② 検査が手順どおりに実施されているか確認しているか。	
③ 記録があるか。	
(3) 製品の自主検査に関すること。	
① 定期的な自主検査を実施しているか。	
② 自主検査の頻度について規定されているか。	
③ 検査結果について確認し、検査成績書が保管されているか。	

II HACCP プランに関すること

項 目	適 否
1 HACCPチーム	
(1) 営業者又は工場長，食品衛生責任者， <u>食鳥処理衛生管理者</u> ，品質管理部門責任者，製造部門責任者及び施設管理責任者等で構成されていること。	
(2) HACCPチームには，HACCPシステムについての講習会を受講するなど，専門的な知識を有する者（外部の者に委託も可）が含まれていること。	
(3) HACCP チームの役割に関する規定があるか。	
2 製品説明書（次の事項が記載されていること。）	
(1) 製品の名称及び種類	
(2) 原材料（ <u>食鳥肉にあっては食鳥の種類</u> ）に関する事項	
(3) 使用基準の定めがある添加物の名称及び使用量	
(4) 容器包装の形態及び材質	
(5) 製品の性状，特性及び規格（自社規格を含む。）	
(6) 消費期限又は賞味期限及び保存方法	
(7) 喫食又は利用方法並びに販売等の対象とする消費者層	
(8) <u>流通方法及び</u> 流通時の注意事項	
(9) 表示の内容	
3 製造又は加工工程に関する文書	
(1) 製造工程一覧図	
(2) 標準作業手順書（各工程の作業内容及び作業担当者等の規定）	
4 施設の図面	
(1) 施設内の見取り図（機械器具類の配置及び作業場内の清浄度に応じた区分を記載すること。）	
(2) 製品等の移動の経路	
(3) 従事者の動線	

(4) 空気の流れ	
5 危害分析（製造工程ごとに次の事項を記載した危害要因リストが作成されていること。 <u>ただし、食鳥処理場において危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合には、その理由。</u> ）	
(1) 危害の発生する可能性のある原材料又は工程	
(2) 各原材料又は工程における危害の原因物質又はその概要	
(3) 各原材料又は工程における危害の発生要因	
(4) 危害を制御するための管理措置	
6 重要管理点（CCP）の設定	
(1) 危害分析の結果、危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程（重要管理点：CCP）が定められていること。 <u>重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載すること。</u>	
7 管理基準（CL）の設定	
(1) 全ての重要管理点（CCP）に対して1つ以上の管理基準（CL）が設定されているか。	
(2) 危害原因物質が確実に死滅、除去又は許容範囲までに低減されていることを確認する上で最適なパラメーターで、かつ科学的根拠で立証された数値等か。	
(3) 可能な限りリアルタイムで判断できるパラメーターを用いた基準が用いられているか。	
8 監視（モニタリング）方法の設定	
(1) CLからの逸脱を認識するための最適なパラメーターが用いられているか。	
(2) 連続的又は相当頻度で実施されているか。	
(3) 速やかに結果が得られる方法か。	
(4) モニタリング担当者及びモニタリングの方法について文書化されているか。	
(5) モニタリング担当者は、モニタリングの重要性について十分な理解をしているか。	
(6) モニタリング結果について記録されているか。	
9 改善措置の設定	
(1) 工程の管理状態を正常の状態に戻すための措置が文書化されているか。	

(2) 逸脱している間に製造された製品に対する措置が文書化されているか。	
(3) 改善措置実施担当者を定めているか。	
(4) 記録の方法が定められ、記録を行っているか。	
10 検証方法の設定	
(1) モニタリング記録の確認がなされているか。	
(2) モニタリングの実施状況について現場確認を実施しているか。	
(3) モニタリングに用いる測定機器の校正がされているか。	
(4) モニタリングの用いる測定機器の校正頻度の規定があり、校正の記録があるか。	
(5) 消費者からの苦情又は違反の原因について検討しているか。	
(6) 原材料、中間製品及び最終製品の試験検査により、製造の方法及び衛生管理の方法が適切に実施されていることを確認しているか。	
(7) HACCP プラン全体の見直しを実施しているか。	
(8) 検証の実施結果について記録されているか。	
11 記録の維持管理	
(1) 記録の方法は、記録者のサインがあり、修正する場合には修正箇所が明らかな方法により修正されているか。	
(2) 記録類は、整理し保管されているか。	
(3) 記録類毎に、保存の期間が定められているか。	

(別添2) いばらきハサップ認証制度チェックリスト (と畜場編)

I 一般的衛生管理に関すること

項目	適・否の別又は標準作業書、記録帳票の名称
1 施設・設備の衛生管理	
(1) 施設周囲の清潔保持に関すること。	
① 施設周囲は、清掃され衛生が保持されているか。	
② 敷地内の排水溝は良好に管理されているか。	
③ 不要物が放置されていないか。	
④ 施設周囲の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
⑤ ④に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の清潔保持に関すること。	
① 壁、天井、床、及びこれらに付属する設備は清掃され清潔か。	
② 排水溝は清掃され、支障なく排水されるか。	
③ 空調機器のフィルターは清潔に保持されているか。	
④ 作業場等の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
⑤ ④に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(3) トイレの清潔保持に関すること。	
① トイレは清掃・消毒が実施され清潔な状態か。	
② 専用の履物が用意されているか。	
③ トイレの清掃・消毒方法に関する手順及び頻度が定められているか。	
④ ③に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(4) 更衣室の清潔保持に関すること。	
① 更衣室は清掃され清潔な状態か。	
② 更衣室の清掃方法に関する手順及び頻度が定められているか。	

③ ②に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
(5) 作業環境の衛生保持に関すること。	
① 作業に必要な物品が放置されていないか。	
② 作業場内は採光，照明，換気及び通風が十分か。温度，湿度は適切か。	
③ 作業場内の温度，湿度について，頻度を定め確認・記録されているか。	
④ 作業場の窓，出入口は開放していないか。	
(6) 機械器具の洗浄・消毒に関すること。	
① 機械器具，分解した部品及び容器は適切な方法で洗浄・消毒を行なっているか。	
② 機械器具毎に，洗浄・消毒に関する手順及び頻度が定められているか。	
③ ②に関する実施記録及び確認の記録があるか。	
④ 洗浄・消毒済の機械器具，部品の保管場所が定められているか。	
(7) 清掃用具の保管に関すること。	
① 清掃用具の保管場所が定められているか。	
② 清掃用具は，使用の都度洗浄し，乾燥させているか。	
(8) 洗浄及び消毒に使用する薬剤に関すること。	
① 洗浄剤及び消毒剤は，その容器にそれらの薬剤である旨の表示があるか。	
② 食品等と区分した保管場所が定められているか。	
2 従事者の衛生教育	
(1) 新規採用者に対する衛生教育に関すること。	
① 新規採用者に対する教育内容について定められているか。	
② 実施記録があるか。	
(2) 従事者に対する衛生教育計画に関すること。	
① 従事者に対する衛生教育について，年間計画を定め実施しているか。	
② 実施記録があるか。	
③ 保健所又は食肉衛生検査所が実施する責任者等に対する講習会を受講しているか。	

④ 受講の記録があり、他の従業員に内容を周知しているか。	
3 施設設備・機械器具の保守点検	
(1) 施設周囲の保守点検に関すること。	
① 施設周囲に舗装の亀裂や水溜りはないか。	
② 敷地内の排水溝に亀裂はないか。	
③ ①及び②に関する点検方法や頻度等及び補修に関する規定があるか。	
④ 点検結果に関する記録があるか。	
⑤ 補修に関する記録があるか。	
(2) 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備の保守点検に関すること。	
① 施設内の壁、天井、床及びこれらに付属する設備に亀裂、剥れ等がないか。	
② ①に関する点検方法や頻度等及び補修に関する規定があるか。	
③ 点検結果に関する記録があるか。	
④ 補修に関する記録があるか。	
⑤ 目視による検品を行う場所は、照度が適切に保たれているか。	
(3) 機械器具の保守点検に関すること。	
① 機械器具毎に、点検方法及び頻度について定めているか。	
② ①に関する点検結果について記録があるか。	
③ 定期的な部品の交換及び点検結果に基づく措置を定めているか。	
④ ③に関する実施記録があるか。	
(4) 手洗い設備の点検に関すること。	
① 手洗い設備には、洗浄消毒液及びペーパータオル等が備えられているか。	
② 手洗い方法に関する手順が示されているか。	
(5) 洗浄及び消毒設備の点検に関すること。	
① 洗浄及び消毒設備は使用できる状態か。	
② 洗浄用具、洗浄剤等が備えられているか。	

4 そ族昆虫の防除	
(1) 施設の防そ防虫設備の保守点検に関すること。	
① そ族、昆虫等が発生しないよう、施設及びその周辺の管理を適切に行なっているか。	
② 施設及びその周辺には、防そ及び防虫設備を設け定期的にその機能を点検し、必要に応じ補修等を行なうこと。	
③ ②に係る点検頻度及び点検記録並びに補修の記録があるか。	
(2) そ族昆虫の生息状況の確認に関すること。	
① そ族、昆虫の発生場所について、定期的に生息調査を実施しているか。	
② 生息調査の方法に関する手順が定められ、記録が実施されているか。	
(3) そ族昆虫の駆除に関すること。	
① そ族昆虫の駆除の時期又は頻度の規定及び駆除の方法等について手順が定められているか。	
② ①に関する記録があるか。	
(4) 駆除に使用する薬剤の食品等への混入防止対策に関すること。	
① 駆除に使用する薬剤の保管場所が定められているか。	
② 薬剤を使用する場合には、食品等を汚染しないよう適切な措置を講じているか。	
5 使用水の衛生管理	
(1) 使用水の水質検査に関すること（飲用適の確認）。	
① 水道水以外の水を使用する場合には、年 1 回以上水質検査を実施し、飲用適であることを確認しているか。	
② 水質検査の実施について、その頻度及び採水手順等を定めているか。	
③ 水質検査の結果は、1 年間以上保存されているか。	
④ 水質検査の結果、飲用に不適となった場合の、対応手順を定めているか。	
(2) 殺菌装置の保守点検に関すること。	
① 作動状況について、頻度を決めて点検されているか。	
② 残留塩素濃度の測定について、頻度及び手順を定めているか。	

③ ①及び②について記録があるか。	
(3) 貯水槽の維持管理に関すること。	
① 貯水槽を設けている場合には、定期的に点検及び清掃を実施しているか。	
② 点検及び清掃の頻度等についての定めがあるか。	
③ 記録は、期間を定めて保管されているか。	
6 排水及び廃棄物の衛生管理	
(1) 排水の処理及び管理に関すること。	
① 排水の水質基準を満たすよう、適切な処理が行なわれているか。	
② 排水の検査は頻度を決めて、定期的の実施しているか。	
(2) 廃棄物の保管及び処理に関すること。	
① 廃棄物の保管場所が定められているか。	
② 廃棄物の保管場所は、清掃され衛生的に管理されているか。	
③ 清掃の頻度及び手順について定められているか。	
④ 廃棄物の処理は適切に行なわれているか。	
⑤ ③及び④に関する記録はあるか。	
(3) 廃棄物用容器の衛生管理に関すること。	
① 廃棄物を保管する容器は、他の容器と明確に区別されているか。	
② 廃棄物を保管する容器は、汚液又は汚臭が漏れないよう衛生的に管理されているか。	
7 従事者の衛生管理	
(1) 従事者の健康管理に関すること。	
① 従事者の健康状況等について、確認事項を定め、確認しているか。	
② ①について、確認した記録はあるか。	
③ 体調不良時等の対処方法について定めがあるか。	
④ 定期的に健康診断及び保菌検査を実施しているか。	
⑤ ④について、実施記録はあるか。	

⑥ 保菌検査の結果、感染症の患者であることは判明した場合の措置について定めているか。	
(2) 作業場内での服装等に関すること。	
① 作業場内での服装や履物等について定めがあるか。	
② 作業場への持ち込みを禁止する物品について定めがあるか。	
③ 作業場への入室手順が定められているか。	
(3) 手洗いの方法及び頻度に関すること。	
① 手洗い方法について、定められているか。	
② 手洗いの頻度及びタイミングについて定めがあり、従業員に周知しているか。	
(4) 作業場内での行動に関すること。	
① 汚染度の異なる作業領域への移動の際は、着替え並びに靴の消毒又は履き替えを行なっているか。	
② 作業場内での禁止事項について定めがあり、従業員に周知しているか。	
8 <u>獣畜及び枝肉</u> 等の衛生的な取扱い	
(1) <u>獣畜の受入管理</u> に関すること。	
① 衛生上支障ないよう、施設、設備、人的能力等に応じた <u>受入管理</u> が行なわれているか。	
② <u>動物用医薬品等の投薬履歴及び注射針残留の有無を生産農家に確認しているか。</u>	
(2) <u>獣畜の受入時の確認事項</u> に関すること。	
① <u>獣畜の健康状態、体表の汚れを確認して受入れているか。</u>	
② <u>獣畜の受入手順及び記録の方法が定められているか。</u>	
③ <u>受入時又は係留中に異常又は体表の汚れが認められた場合</u> の対応方法が定められているか。	
(3) <u>解体処理工程における、枝肉等及び機械器具の汚染防止</u> に関すること。	
① <u>獣毛及び消化管内容物等が枝肉に付着した場合は、当該部位をトリミングで除去しているか。</u>	
② <u>作業中・作業終了後の機械器具の洗浄・消毒は、適切に行われているか。</u>	
③ <u>結露、跳ね水等による二次汚染防止対策が講じられているか。</u>	
(4) <u>枝肉の保管</u> に関すること。	

① 冷蔵庫の温度について頻度を定めて確認しているか。	
② ①の記録はあるか。	
③ <u>冷蔵庫は衛生的で、枝肉が汚染されないように管理されているか。</u>	
④ <u>枝肉は、床・壁面・柱等との接触を防止できる間隔を確保し、衛生的に管理されているか。</u>	
⑤ <u>保留枝肉は、保管場所を定め、他の枝肉を汚染しないように管理されているか。</u>	
9 製品の回収プログラム	
(1) 製品の回収に係る責任体制に関すること。	
① 責任体制が明確化され、連絡体制の取り決めがあるか。	
② 文書化されているか。	
(2) 回収の方法に関すること。	
① 具体的な回収方法について取り決めがあるか。	
② 文書化されているか。	
(3) 管轄する <u>食肉衛生検査所長</u> への報告の手順に関すること。	
① <u>食肉衛生検査所長</u> への報告手順を取り決めているか。	
② 文書化されているか。	
(4) 回収した製品の保管及び廃棄の方法に関すること。	
① 回収した製品の保管は、その他の製品と区別するよう規定があるか。	
② 保健所長の指示により、適切な措置を講じるよう規定されているか。	
10 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	
(1) 試験検査設備の保守点検に関すること。(検査室を有する場合。)	
① 検査に使用する機器類の保守点検を実施しているか。	
② 検査に使用する機器類の校正を実施しているか。	
③ 機器毎に、保守点検の手順並びに校正の方法について定めているか。	
④ 保守点検及び校正の記録があるか。	

Ⅱ HACCP プランに関すること

項 目	適 否
1 HACCPチーム	
(1) <u>施設長、衛生管理責任者、作業衛生責任者及び</u> 施設管理責任者等で構成されていること。	
(2) HACCPチームには、HACCPシステムについての講習会を受講するなど、専門的な知識を有する者（外部の者に委託も可）が含まれていること。	
(3) HACCP チームの役割に関する規定があるか。	
2 製品説明書（次の事項が記載されていること。）	
(1) 製品の名称及び種類	
(2) 原材料に関する事項 <u>（獣畜の種類）</u>	
(3) 使用基準の定めがある添加物の名称及び使用量	
(4) 容器包装の形態及び材質	
(5) 製品の性状、特性及び規格（自社規格を含む。）	
(6) <u>保存性、保管条件</u>	
(7) <u>想定する利用方法及び販売先等の対象</u>	
(8) <u>流通方法及び</u> 流通時の注意事項	
(9) 表示の内容	
3 <u>処理</u> 工程に関する文書	
(1) <u>処理</u> 工程一覧図	
(2) 標準作業手順書（各工程の作業内容及び作業担当者等の規定）	
4 施設の図面	
(1) 施設内の見取り図（機械器具類の配置及び作業場内の清浄度に応じた区分を記載すること。）	
(2) 製品等の移動の経路	
(3) 従事者の動線	

5 危害分析（ <u>処理</u> 工程ごとに次の事項を記載した危害 <u>要因</u> リストが作成されていること。 <u>ただし、危害の原因となる物質が存在しないと判断する場合にあっては、その理由。</u> ）	
（1）危害の発生する可能性のある <u>獣畜等</u> 又は工程	
（2） <u>獣畜等</u> 又は工程における危害の原因物質又はその概要	
（3） <u>獣畜等</u> 又は工程における危害の発生要因	
（4）危害を制御するための <u>管理</u> 措置	
6 重要管理点（CCP）の設定	
（1）危害分析の結果、危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程（重要管理点：CCP）が定められていること。 <u>重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載すること。</u>	
7 管理基準（CL）の設定	
（1）全ての重要管理点（CCP）に対して1つ以上の管理基準（CL）が設定されているか。	
（2）危害原因物質が確実に死滅、除去又は許容範囲までに低減されていることを確認する上で最適なパラメーターで、かつ科学的根拠で立証された数値 <u>等</u> か。	
（3）可能な限りリアルタイムで判断できるパラメーターを用いた基準が用いられているか。	
8 監視（モニタリング）方法の設定	
（1）CLからの逸脱を認識するための最適なパラメーターが用いられているか。	
（2）連続的又は相当頻度で実施されているか。	
（3）速やかに結果が得られる方法か。	
（4）モニタリング担当者及びモニタリングの方法について文書化されているか。	
（5）モニタリング担当者は、モニタリングの重要性について十分な理解をしているか。	
（6）モニタリング結果について記録されているか。	
9 改善措置の設定	
（1）工程の管理状態を正常の状態に戻すための措置が文書化されているか。	
（2）逸脱している間に <u>処理</u> された製品に対する措置が文書化されているか。	

(3) 改善措置実施担当者を定めているか。	
(4) 記録の方法が定められ、記録を行っているか。	
10 検証方法の設定	
(1) モニタリング記録の確認がなされているか。	
(2) モニタリングの実施状況について現場確認を実施しているか。	
(3) モニタリングに用いる測定機器の校正がされているか。	
(4) モニタリングの用いる測定機器の校正頻度の規定があり、校正の記録があるか。	
(5) <u>販売先</u> からの苦情又は違反の原因について検討しているか。	
(6) <u>各処理工程における枝肉等</u> の試験検査により、 <u>処理</u> の方法及び衛生管理の方法が適切に実施されていることを確認しているか。	
(7) HACCP プラン全体の見直しを実施しているか。	
(8) 検証の実施結果について記録されているか。	
11 記録の維持管理	
(1) 記録の方法は、記録者のサインがあり、修正する場合には修正箇所が明らかな方法により修正されているか。	
(2) 記録類は、整理し保管されているか。	
(3) 記録類毎に、保存の期間が定められているか。	