

様式2の1（第4関係、製造・加工施設用）

認証基準チェックリスト

1 自主衛生管理班の設置		評価
	製品の製造に関する責任者、品質管理責任者、施設・設備の維持管理責任者、衛生管理に関する責任者（食品衛生責任者等）を含む自主衛生管理班が設置されていること。	
2 製品説明書の作成		
	施設における代表的な製品1種類以上について、製品説明書が作成されていること。	
3 製造工程一覧図の作成		
	施設における代表的な製品1種類以上について、製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図が作成されていること。	
	この製造工程一覧図は、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切であること。	
4 危害分析及び重要管理点の特定		
(1)	施設における代表的な製品1種類以上について、製品に対する微生物学的危害を防止するため、重要管理点を定めていること。	
(2)	施設における代表的な製品1種類以上について、製品に対する異物混入を防止するため重要管理点を定めていること。	
5 モニタリング方法、管理基準及び改善措置の決定		
(1)	重要管理点と定めた工程について、管理基準を設定していること。	
(2)	管理基準の遵守の確認（モニタリング）の頻度は、1日1回（当該製品の製造開始時）以上実施することとされていること。	
(3)	モニタリングを行った際の記録には、モニタリング結果、モニタリング日時に加えモニタリングを実施した担当者名を含んでいること。	
(4)	管理基準が遵守されていない場合の改善措置が定められていること。	

6 検証

適否

(1)	施設の責任者は、記録類を確認し、製造工程が計画どおり管理されていることを確認していること。	
(2)	施設の責任者は、当該製品の日持ち試験結果を確認し、期限設定が適切であることを確認していること。	

7 記録の作成及び保管

	次の記録を作成し保存していること。 <ul style="list-style-type: none">・重要管理点の決定及び管理基準の決定・モニタリングの実施結果・日持ち試験など製品検査結果	
--	--	--

8 従事者の健康管理

(1)	食品取扱者の健康管理を毎日実施し、その結果を記録していること。	
(2)	食品取扱者の検便を年1回以上実施し、その結果を記録していること。	

9 製品の回収及び廃棄

(1)	消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告することとしていること。	
(2)	食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、回収方法及び保健所への報告等の手順を定めていること。	
(3)	食品衛生上の問題が発生した食品の回収を決定した際には、消費者の注意を喚起するため当該回収に係る情報を公表することとしてその手段を定めていること。	

10 汚染区と非汚染区の区別

(1)	製造工程一覧表において、各製造工程が汚染区における作業であるか、非汚染区における作業であることを明らかにしていること。	
(2)	汚染区と非汚染区が分けされていない場合には、汚染区あるいは非汚染区のどちらかで作業されるべきかを明らかにしていること。	
(3)	汚染区と非汚染区では、必要に応じて着衣や履物を交換するなどし、二次汚染を防止していること。	

11 手指衛生のルール化

(1)	手洗い方法・タイミング、使い捨て手袋が必要な工程を明確化して掲示等により周知し、実行させていること。	
-----	--	--

(2)	手洗いの実施状況を記録していること。	
-----	--------------------	--

12 使用水等の管理

(1)	食品取扱施設で使用する水は、 <u>食品製造用水</u> であること。	
(2)	水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存していること。	
(3)	貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃していること。	
(4)	水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置等又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録していること。	

13 そ族及び昆虫対策

(1)	施設及びその周囲は、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止していること。	
(2)	年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管していること。また、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除していること。	
(3)	殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう取り扱っていること。	
(4)	そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管しているか。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管していること。	

14 表示

	製品について、適正表示がなされていること。	
--	-----------------------	--

15 食品衛生監視票

	保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の製造に支障のないことを確認していること。	
--	---	--

平成 年 月 日

確認者 (所属)

上記のとおり確認しました。
 (食品衛生監視員の氏名)
 (署名又は記名押印)