

HACCPに関する取り組みに係る自主点検票(HACCP導入型基準適合状況確認票)

製品の名称

手順	点検項目		自主点検結果		
1	HACCPチームの編成	HACCPチームを編成し、チームには製品やその製造、HACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない
2	製品説明書の作成	製品説明書がありますか。製品説明書には名称、原材料、添加物、包装形態、消費・賞味期限、保存方法等が記載されていますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない
3	意図する用途等の確認	製品説明書に、想定される使用(喫食)方法、消費者層等が記載されていますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない
4	作業工程一覧図の作成	作業工程一覧図(フロー)がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> ない
5	作業工程一覧図の現場確認	作業工程図が実際の工程と一致しているか現場確認を行っていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない
6	危害要因の分析(HA)	工程ごとに危害の原因物質が列挙されており、危害の原因物質について、管理措置が決められていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない
7	重要管理点(CCP)の決定※	重要管理点を決め、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない
8	管理基準(CL)の設定	重要管理点ごとに、管理基準が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない
9	モニタリング方法の設定	重要管理点ごとに、モニタリング方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない
10	改善措置の設定	重要管理点ごとに、改善措置の方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない
11	検証の実施	HACCPプランの見直しの方法を記載した文書がありますか。又は、見直しが行われていますか。	<input type="checkbox"/> ある (行っている)	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> ない (行っていない)
12	記録と保存方法の設定	上記管理を実施し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない

※CCPを設定しない場合は、その理由を記載した文書が作成されていること。
(その場合、手順8から11は記載不要。)