

JmHACCP実地検査チェック表

年 月 日

1. 検査日	年 月 日	
2. 施設名		
3. 申請立会人		
4. 検査員		

※条件付適が3つ以下で、且つ条件に対する対応が明確になっていることが審査会への上申の条件

該当箇所○

検査内容	着眼点	評価	
		適	条件付適
①申請書類関係			
1) 申請者等	申請通りか		
2) 申請品目	申請通りか		
3) 製造工程			
(1)ゾーニング・隔壁等	申請通りで問題がないか		
(2)動線(人・物)	申請通りで問題がないか		
(3)設置施設等	申請通りで問題がないか		
(4)製造工程図	申請通りで問題がないか		
4) 製品説明書	申請通りか		
②HACCPへの取り組み状況			
1) HACCPチームの編成			
(1)チーム構成	申請通りか		
(2)チーム員のHACCP知識	基本的な知識を習得しているか		
(3)ミーティングの開催状況	定期的実施されているか		
(4)討議・決定内容の記録	記録されているか		
2) 一般的衛生管理(添付資料2参照)	HACCP運用上問題ないレベルか		
3) 危害リストと製造工程との整合性	申請通りか		
4) HACCPプランの実施			
(1)CCPの選定	申請通りで問題がないか		
(2)管理基準	申請通りで問題がないか		
(3)改善措置	申請通りで問題がないか		
(4)検証方法	申請通りで問題がないか		
(5)記録・保管	記録・保管されているか		
営業許可	惣菜製造業、飲食店営業 等		
S級惣菜管理士	(代行者 )		
(参考) 今まであった重大クレーム等			

評価が条件付適の場合の対応方法

項目	対応方法
①	
②	
③	

審査会上申	可 ・ 不可
協会承認者	印