

# JmHACCP検査報告書

## 惣菜製造管理認定工場用 JmHACCP申請時検査チェック表

1. 検査日	
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承認の条件

検査内容	着眼点	該当箇所○ 評価	
		適	条件付適
<b>①申請書類関係</b>			
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		
<b>②HACCPへの取り組み状況</b>			
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		
<b>③法令の遵守</b>			
営業許可の種類	そうざい製造業、		
S級惣菜管理士	選択		
(参考)今まであった重大クレーム等			

## 一般衛生管理チェックリスト

1. 検査日	
2. 施設名	
3. 検査員	

※条件付適が6つ以下で、且つ条件に対する対応がHACCP運用レベルであること。

チェック項目	適	条件付適
<b>1. 従業員管理体制</b>		
1 作業員が清潔な作業着・マスク・ネット帽を着用している。		
2 工場入場時に作業員の手指チェックを行っている。		
3 工場入場時に毛髪除去を行っている。		
4 作業中必要に応じて手袋を交換している。		
5 作業場への持込み品のルールがある。		
6 作業員の体調管理(検便)を行っている。		
<b>2. 施設・設備体制</b>		
7 手洗い場の整備、トイレの管理ができています。		
8 工場入場時に靴底の汚れの除去をしている。		
9 各作業室に手洗場がある。		
10 床・天井・壁に汚れやカビがない。		
11 床に穴や割れがない。		
12 排水溝は内側・蓋とも清掃されている。		
13 作業場は必要な衛生度に応じてゾーニングされている。		
14 準清潔区と清潔区に直接外部と繋がる窓や扉がない。		
15 陰圧の状態になっている作業場がない。		
16 排水・廃棄物の管理ができています。		
17 空調設備があり室温管理されている。		
18 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理ができています。		
19 定期的に水質検査を行っている。		
20 使用水の貯水タンクは定期的に清掃・検査を行っている。		
21 鼠族・昆虫等の侵入防止対策ができています。		
<b>3. 衛生管理体制</b>		
22 原料の受入れ検査が出来ている。		
23 原則として、清潔区への未殺菌食材・生食材の持ち込みがない。		
24 清潔区への段ボールの持ち込みがない。		
25 加工前の原料と仕掛品・完成品との分別保管ができています。		
26 加工前の原料用と仕掛品・完成品用の番重・コンテナの分別ができています。		
27 他営業許可エリアが隣接している場合、作業の区別ができています。		
28 食材の運搬・保管時、フタやカバー等で異物や落下菌の混入を防いでいます。		
29 アレルゲンの交差接触防止の管理ができています。		
30 検食検体が保管されている。		
31 ノロウイルス対策(嘔吐した場合の処理方法等)ができています。		
32 調理器具の洗浄・殺菌・保管ができています。		
33 洗浄・殺菌済の再汚染防止対策ができています。(床から30cm以上等)		
34 食品原料以外の薬剤等の混入防止対策ができています。		
35 外部来場者・納入業者に対して、体調確認等の確認を行っている。		
36 外部納入業者に対して、立入エリアや立入時のルールがある。		