

承認	確認	チェック担当

『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』 振り返りチェックシート

事業所名	業種	チェック実施日	年	月	日
------	----	---------	---	---	---

評価⇒ : 該当する



にチェックが入った場合は、早急に改善が必要です

該当する方に
を入れる

A. 衛生管理計画の作成		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A-1	衛生管理計画を作成している (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A-2	衛生管理計画を一部作成している (改善の余地がある) (1点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a-1	該当する手引書を読んだ。	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a-2	製造工程ごとにどんな危害要因が潜んでいるか把握している	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a-3	問題が発生することを防ぐために注意する工程を決めている	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
a-4	問題があったときどのように対処するか管理方法を決めている	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A-3	作成した衛生管理計画は、食品等を取り扱う者及び関係者に周知を図っている。 (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A-4	まだ衛生管理計画を作成していない (0点) ⇒ 該当する場合、早急にa-1からa-4を確認する	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

B. 手順書の作成		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
手順書: 日常的な衛生管理が必要な全ての施設設備や機械器具の使用手順書を作成している			
B-1	手順書を全て作成している又は手引書に掲載されて手順書を用いる (4点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B-2	手順書を作成していないものもあるが、その理由が適切である (4点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B-3	手順書を一部作成している (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B-4	作成した手順書に従い、適切に実施している。 (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B-5	手順書を作成していない。手順書に掲載されて手順書を用いていない (0点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

G. 教育訓練		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C-1	手引書の内容に沿った教育訓練を、適切に実施している。 (4点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C-2	一部の対象者に実施している。 (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C-3	手引き書の内容に沿い、教育訓練の頻度は適切である (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C-4	手引き書の内容に沿い、教育訓練の効果について定期的に検証・見直しを行っている (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C-5	教育訓練を実施していない。 (0点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

D. 確認・記録		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D-1	手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録している (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D-2	手引き書の内容に沿い、衛生管理の実施状況を記録をしているが、一部不備がある (1点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D-3	記録が適切な期間保存されている (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E. 見直し (振り返り)		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E-1	手引き書の内容に沿い、衛生管理計画の効果を検証、必要に応じて見直している (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E-2	手順書を作成している場合には、手順書の見直しを行っている (2点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

F. 一般的な衛生管理に関する事項		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
F-1	食品衛生責任者を選任している 【食品衛生責任者名 _____】 (1点)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>