

プラント

HACCP評価チェックリスト
 < 基準 >

年 月 日

NPO HACCP実践研究会

| 1 | 従業員の衛生管理・衛生教育 | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | |
|---------|---------------|---|----|---|----|----|-----|---|----|----|------|---|----|----|-------|---|----|----|
| | 項目 | 内容事項 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 |
| 1) | 挨拶励行 | ① 気持ち良い挨拶励行の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2) | 疾病管理 | ② 健康診断：年1回、検便：年2回以上実施しているか | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 健康管理のチェック | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 3) | 清潔な躰(習慣)服装 | ④ 従業員はマスク、ヘアネット、帽子、清潔な作業衣を着用 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑤ 髪の毛はみだしチェックの実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 4) | 製造室入室手洗い・消毒 | ⑥ 手洗いの実施(湯・水洗い→石鹸洗い→紙タオル・温風→アルコール消毒) | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 5) | 製造室入室ローラー掛け | ⑦ 粘着ローラー掛け：2人/ローラー1回相対で行っている | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 6) | 禁止事項 | ⑧ 工場内持込禁止品リストの表示(指輪、時計、ネックレス、イヤリングマニキュア、タバコ、飲食物、鉛筆、カッターナイフ、輪ゴム、たばこなど) | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑨ 原則として、作業中は素手で作業しない。指定の手袋をして実施している | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 7) | トイレ入室手洗い・消毒 | ⑩ 手洗いの実施(湯・水洗い→石鹸洗い→紙タオル・温風→アルコール消毒) | 1 | 0 | 1 | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 8) | 個人申告 | ⑪ 個人申告制の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 9) | 衛生教育 | ⑫ 食品の衛生的な取扱、汚染防止方法の適切な教育、訓練の実施マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑬ 更衣室、食堂の4Sの実施マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑭ トイレの4Sの実施マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑮ 社内教育マニュアル | 1 | 0 | 1 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 10) | 管理責任者設置 | ⑯ 衛生管理責任者の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 1. 得点小計 | | | | | 16 | 0 | | | 2 | 0 | | | 6 | 0 | | | 0 | 0 |

| 2 工場及び建物の衛生管理 | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | | | |
|---------------|------------------------------------|------|------------------------------|---|---|-----|----|---|---|------|----|---|---|-------|----|---|---|----|----|--|--|
| 項目 | | 内容事項 | | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | | |
| 1) | 敷地・外環境 | ① | 工場敷地の4S整理・整頓・清潔・清掃実施・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② | 排水溝の清掃の実施・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ | 廃棄物保管場所の清掃実施・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ | 外来者の管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ | 侵入者防止設備 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑥ | 樹木・緑地の管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑦ | 排水処理設備の管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2) | 工場の入り口部の衛生管理(異物混入防止、防虫・防そ、微生物汚染防止) | ⑧ | 人と物(原料・製品の出入口区分の実施) | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑨ | 昆虫・ねずみの侵入防止の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑩ | 出入口は二重扉 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑪ | 更衣室の清掃・清潔 | 1 | 0 | 1 | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | |
| | | ⑫ | 内履き、外履きの区別の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑬ | 手洗い場・爪ブラシの設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑭ | 紙タオル・温風の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑮ | アルコール消毒の設置 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | |
| | | ⑯ | 鏡・姿身の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑰ | 粘着ローラー掛けの設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3) | 製造棟設備 | ⑱ | 床、壁、天井からの異物発生 | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | ⑲ | 床、壁、天井のかびの発生 | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | | | | | | |
| | | ⑳ | 床、壁、天井の清潔性の維持管理 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | |
| | | ㉑ | 給排気；蒸気漏れ結露はないか | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉒ | 照度；室内400～600lx、検査室700～1000lx | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉓ | 照明器具からの異物落下 | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉔ | 換気扇の防虫対策 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉕ | 建屋の保守点検の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉖ | 配電盤の点検実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉗ | 清掃用具の保管場所 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉘ | 出入口、窓の開放 | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉙ | 清掃・保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | |
| 2. 得点小計 | | | | | | 29 | 0 | | | 8 | 0 | | | 6 | 0 | | | 0 | 0 | | |

| 3 衛生関連設備 | | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | | | | |
|----------|--------------|-----------------------------|-----------------|----------------|----|----|-----|---|----|----|------|---|----|----|-------|---|----|----|--|--|--|--|--|
| 項目 | | 内容事項 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | | | | | |
| 1) | 更衣室 | ① 更衣室の清潔状態・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② ロッカーは外着と作業着の交叉汚染防止 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| 2) | 製造準備室(手洗い設備) | ③ 使用水の定期的検査;1回/年(水質水温、水量水圧) | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ 使用水の管理マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ 従業員に見合う設備の配置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑥ 蛇口は、レバー式・足踏み式・自動給栓方式で実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑦ 手洗い手順方法の掲示 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑧ 手で開閉しない蓋付ゴミ箱の設置・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑨ 紙タオル・温風器の設置・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑩ 鏡・姿身の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑪ アルコール等消毒設置・管理 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | 3) | 製造準備室(毛髪・糸屑等除去) | ⑫ 粘着ロール設備設置・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | ⑬ エアシャワー設備・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4) | トイレ設備 | ⑭ 従業員に見合う設備の配置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑮ 蛇口は、レバー式・足踏み式・自動給栓方式で実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | ⑯ 手で開閉しない蓋付ゴミ箱の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑰ 紙タオル・温風器の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | ⑱ アルコール等消毒設備 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | ⑲ トイレ室入口は自動ドア設備 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| | | ⑳ 室内の清潔状態・管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉑ 靴は履き替え方式 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| 3. 得点小計 | | | | | 21 | 0 | | | 4 | 0 | | | 8 | 0 | | | 0 | 0 | | | | | |

| 4 製造設備の衛生管理 | | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | | | |
|-------------|-----|-----------------------|----|---|----|----|-----|---|----|----|------|---|----|----|-------|---|----|----|--|--|--|--|
| 項目 | | 内容事項 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | | | | |
| 1) | 製造場 | ① 動線の設定の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ② 工程に応じた作業場の区分の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 清潔区・汚染区の区別の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | | ④ 木製の道具、木製のパレットの使用 | 0 | 1 | 1 | | | | | | | 0 | 1 | 1 | | | | | | | | |
| | | ⑤ 工場内・器具機材の4Sの実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | |
| | | ⑥ 施設・設備の保守点検の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑦ 器具・設備の洗浄・殺菌の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑧ 洗浄・消毒剤が区別保管の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑨ 水道ホース保管専用器具による保管の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑩ 清掃用具の保管管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ⑪ 床の清潔状態 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | |

| 4 製造設備の衛生管理 | | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | |
|-------------|-------------|------------------------------|----|---|----|----|-----|---|----|----|------|---|----|----|-------|---|----|----|--|
| 項目 | | 内容事項 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | |
| 2) | 製造ラインの設備・機械 | ⑫ 製品交叉があるか | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | | | | | |
| | | ⑬ 清掃・保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑭ 毎日、4S点検の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑮ 適切な洗浄マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑯ ビニールテープ・紐の管理 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3) | 容器・器具 | ⑰ 適切な洗浄マニュアル(洗浄剤・使用方法) | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| | | ⑱ 容器・器具の保管場所の確保 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 4) | 計測装置の整備 | ⑲ 適切な保守点検の実施、クリンルーム内機器指示度計正常 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | |
| 5) | 空調機器 | ⑳ フィルターの点検・清掃の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉑ 周辺の清潔・清掃の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| | | ㉒ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6) | 用役機器 | ㉓ フィルターの点検・清掃の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉔ 周辺の清潔・清掃の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| | | ㉕ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7) | 電気設備 | ㉖ 破損防止 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉗ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8) | 排水設備 | ㉘ 排水配管・溝の点検清掃の実施 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉙ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 9) | 防虫設備 | ㉚ 虫ボン、防虫灯の設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉛ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| 10) | 防鼠設備 | ㉜ 排水溝に設置 | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| | | ㉝ 保守点検マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | |
| | | ㉞ シャッターなど戸締り | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. 得点小計 | | | | | 34 | 0 | | | 8 | 0 | | | 17 | 0 | | | 0 | 0 | |

| 5 製造工程 | | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | |
|--------|---------|----------------------|----|---|----|----|-----|---|----|----|------|---|----|----|-------|---|----|----|--|--|
| 項目 | | 内容事項 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | | |
| 1) | 製造工程区分 | ① 工程別に区分されている | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 2) | 原料 | ② 受入れ検査基準 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ③ 異常時の対応マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 3) | 添加物 | ④ 受入れ基準 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑤ 保管基準(温度、5S、先入れ先出し) | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑥ 規格外品の処理条件 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑦ 仕掛品の保管条件 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑧ 原料の直置 | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | | | | | | | |
| 4) | 原料保管 | ⑨ 保管冷蔵庫 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 5) | 作業基準 | ⑩ 工程別作業基準書 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 6) | 製造機械・工具 | ⑪ 機械器具の保守管理マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| | | ⑫ 4Sの実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |
| 7) | 温度管理 | ⑬ 室温の適正管理 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | |

| 5 製造工程 | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | |
|---------|------------|------|---------------|---|---|-----|----|---|---|------|----|---|---|-------|----|---|---|----|----|
| 項目 | | 内容事項 | | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 |
| 8) | トラブル発生時の対応 | ⑭ | トラブル対応マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑮ | 訓練の実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| 9) | 日付チェック | ⑯ | 期限表示確認表；賞味期限、 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| 10) | 異物検査工程管理 | ⑰ | 異物検査表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| 11) | 製品保管 | ⑱ | 先入れ先出しの実施 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| 12) | 製品異常時の対応 | ⑲ | 回収・処置マニュアル | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| 5. 得点小計 | | | | | | 19 | 0 | | | 19 | 0 | | | 1 | 0 | | | 0 | 0 |

| 6 製造・衛生管理記録 | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | |
|-------------|-----|------|--------------|---|---|-----|----|---|---|------|----|---|---|-------|----|---|---|----|----|
| 項目 | | 内容事項 | | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 |
| 1) | 記録表 | ① | 原水の水質検査表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ② | 細菌検査表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ③ | 異物検査表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ④ | 温度管理表；室温 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑤ | シール強度管理表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑥ | PH・塩素など化学検査表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑦ | 拭き取り検査表 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑧ | 毛髪点検表 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| | | ⑨ | 日付ダブルチェック確認表 | 1 | 0 | 1 | | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | |
| | | ⑩ | 掃除点検表 | 1 | 0 | 1 | | | | | | 1 | 0 | 1 | | | | | |
| 6. 得点小計 | | | | | | 10 | 0 | | | 7 | 0 | | | 6 | 0 | | | 0 | 0 |

| 7 HACCP | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | |
|---------|----------------------|------|--------------------|---|---|-----|----|---|---|------|----|---|---|-------|----|---|---|----|----|
| 項目 | | 内容事項 | | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 |
| 1) | HACCPチーム | ① | HACCPチームは機能している | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ② | HACCP実務者等がいる | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ③ | 組織図(責任体制)は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 2) | 製品説明書 | ④ | 製品説明書は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 3) | 意図する用途、対象消費者等の確定 | ⑤ | 製品説明書等に記載 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 4) | フローダイアグラム・配置図の作成 | ⑥ | フローダイアグラムは適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑦ | 建屋図面は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑧ | 平面図は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 5) | フローダイアグラム・配置図の現場との整合 | ⑨ | フローダイアグラムと現場は適合 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑩ | 建物図面と現場は適合 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑪ | 配置図と現場は適合 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 6) | 危害分析表 | ⑫ | 危害分析は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑬ | 工程毎に3危害について分析されている | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 7) | CCP設定 | ⑭ | CCP設定時の資料 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑮ | CCP設定は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 8) | CCP管理基準 | ⑯ | CCP管理基準は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑰ | 運転管理基準は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 9) | CCPのモニタリング | ⑱ | モニタリング箇所は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ⑲ | モニタリング機器は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |

| 7 HACCP | | PP | | | | GMP | | | | SSOP | | | | HACCP | | | | | | |
|---------|--------------|------|---------------------------|---|---|-----|----|---|---|------|----|---|---|-------|----|---|---|----|----|--|
| 項目 | | 内容事項 | | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | 有 | 無 | 配点 | 得点 | |
| 10) | 管理基準逸脱時の改善措置 | ㉔ | 改善措置マニュアルは適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | |
| | | ㉕ | マニュアル通りの作業 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 11) | 検証 | ㉖ | HACCPプランの有無 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | |
| | | ㉗ | HACCPプランの検証は適正 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| | | ㉘ | HACCPプランの検証後のValidation有無 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 12) | 記録文書保存 | ㉙ | 文書保存管理は適正 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | |
| 13) | 内部監査 | ㉚ | 内部監査チームは有 | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | | |
| | | ㉛ | 内部監査は実施 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 0 | 1 | |
| 7. 得点小計 | | | | | | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | | 27 | 0 | |

得点集計表

| | | PP | | GMP | | SSOP | | HACCP | |
|-----|---------------|--------|-----|--------|----|--------|----|--------|----|
| | | 得点 | 満点 | 得点 | 満点 | 得点 | 満点 | 得点 | 満点 |
| 1 | 従業員の衛生管理・衛生教育 | 0 | 16 | 0 | 2 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| 2 | 工場及び建物の衛生管理 | 0 | 29 | 0 | 8 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| 3 | 衛生関連設備 | 0 | 21 | 0 | 4 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| 4 | 製造設備の衛生管理 | 0 | 34 | 0 | 8 | 0 | 17 | 0 | 0 |
| 5 | 製造工程 | 0 | 19 | 0 | 19 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 6 | 製造・衛生管理記録 | 0 | 10 | 0 | 7 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| 7 | HACCP | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 27 |
| 合計 | | 0 | 129 | 0 | 48 | 0 | 44 | 0 | 27 |
| 得点% | | 0.00 % | | 0.00 % | | 0.00 % | | 0.00 % | |

評価(HACCP項目点数で評価)

| | | |
|---|-----------|------|
| A | 100～90% | 優秀 |
| B | 90%未満～80% | 優良 |
| C | 80%未満～70% | 良好 |
| D | 70%未満～60% | やや不良 |
| E | 60%未満～ | 不良 |

| | |
|------|--|
| 今回評価 | |
|------|--|

採点者 _____

評価メモ