

食品営業許可の更新に関する自主的な衛生管理自主確認票

食品営業許可の更新手続きの際、「自主的な衛生管理の取組」が基準に適合している場合、適合している項目の数に応じて、許可年数を延長します。

「自主的な衛生管理の取組」に関する査定項目の適合状況を確認するため、許可の更新対象の営業施設に関して、以下の太枠内の設問に回答し、更新申請の担当窓口となる福岡県各保健福祉(環境)事務所へ提出してください。ご回答を基に、保健福祉(環境)事務所が査定を行います。

項目	設問内容	回答
1	① 直近1年以内に、食品衛生責任者(又は食品衛生管理者)が、食品衛生に関する講習会(講義時間2時間以上)を受講している	<input type="checkbox"/> はい(⇒1-②へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒2へ)
	② 講義内容を確認できる資料(主催者、時間数、講義内容)、受講したことを確認できる資料(日時、講習会名、受講者名)を提示できる	<input type="checkbox"/> はい(⇒2へ) <input type="checkbox"/> いいえ
2	苦情処理方法や食品衛生上の危害発生時の対応方法を記載した危機管理マニュアル ^{*1} を備えている	<input type="checkbox"/> はい(⇒3へ) <input type="checkbox"/> いいえ
3	使用水が水道水以外の方 ① 食品製造用水としての26項目 ^{*2} の水質検査を毎年受検し、基準に適合している	<input type="checkbox"/> はい(⇒3-②へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒4へ)
	② 直近1年分の検査結果を提示できる	<input type="checkbox"/> はい(⇒3-③へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒4へ)
	③ 貯水槽がある	<input type="checkbox"/> はい(⇒3-④へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒3-⑤へ)
	④ 貯水槽の清掃を年1回以上、専門業者に委託している	<input type="checkbox"/> はい(⇒3-⑤へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒4へ)
	⑤ 吐水口における使用水の性状(色、濁り、におい、異物)を毎日確認し、その記録を提示できる	<input type="checkbox"/> はい(⇒4へ) <input type="checkbox"/> いいえ
4	① そ族昆虫の駆除又はモニタリングを毎年、専門業者に委託している	<input type="checkbox"/> はい(⇒4-②へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒5へ)
	② 直近1年分の実施の記録を提示できる	<input type="checkbox"/> はい(⇒5へ) <input type="checkbox"/> いいえ
5	① 施設や食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領 ^{*3} を備えており、要領に基づく管理記録を作成している	<input type="checkbox"/> はい(⇒5-②へ) <input type="checkbox"/> いいえ(⇒6へ)
	② 管理運営要領と直近1年分の管理記録を提示できる	<input type="checkbox"/> はい(⇒6へ) <input type="checkbox"/> いいえ
6	① HACCP(Codex HACCP)を導入している、または導入に向け取り組んでいる	<input type="checkbox"/> はい(⇒「HACCPに関する自主確認票」へ) <input type="checkbox"/> いいえ(回答終了)

食品営業許可の更新に関する自主的な衛生管理自主確認票

自主確認票中の※1～3に関する備考は以下のとおりです。

※1 危機管理マニュアル

営業施設において調理、製造、加工等を行った食品等に関して、食品衛生に関する危害が発生した場合の対応について記載したマニュアルであり、少なくとも次の事項についての記載した書類。

- ① 苦情対応の方法及び対応記録の作成方法（苦情対応に関する責任者等への報告方法及び苦情対応時の記録様式、記録の作成方法）
- ② 食品衛生上の危害発生時の対応（食品衛生上の危害の定義及び危害発生時の情報収集の方法、責任者等への報告方法、危害発生時の初動、関係機関への連絡方法及びこれらの対応記録の様式と記録の作成方法）
- ③ 危機管理体制（食品衛生上の危害が発生した際の責任者等の氏名・緊急連絡先）
- ④ 関係機関の連絡先（管轄する保健福祉（環境）事務所等の連絡先）

※2 水質検査26項目

一般細菌、大腸菌群、カドミウム、水銀、鉛、ヒ素、六価クロム、シアン（シアンイオン及び塩化シアン）、硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素、フッ素、有機リン、亜鉛、鉄、銅、マンガン、塩素イオン、硬度、蒸発残留物、陰イオン性界面活性剤、フェノール類、有機物等（過マンガン酸カリウム消費量）、pH値、味、臭気、色度、濁度

※3 管理運営要領

営業施設及び食品等の取扱い等に係る衛生上の運営方法を記載した要領。査定においては、一般的な衛生管理に関する日々の取組みについて、少なくとも次の事項を記載した書類。

- ① 原材料の受入（原材料受入時の確認項目及び方法）
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度管理（庫内温度の確認時期及び頻度）
- ③ 施設・器具等の管理（器具・設備の洗浄・消毒及びトイレの清掃時期・内容・頻度）
- ④ 従事者の健康管理（確認項目及び確認時期）
- ⑤ 手洗い方法（手洗いのタイミング及び方法）
- ⑥ ①～⑤に関する確認記録の様式

【HACCPに関する自主確認票】

施設名	
対象製品	

点 検 項 目		点検結果 (○or×)	提出が 必要な書類
HACCP チームの 編成	HACCP チームは編成していますか。 (従業員が少数の場合、チームは必ずしも複数名である必要はありません、 また、外部の人材を活用することもできます。)		□HACCP チーム 編成図、組織系 統図
	HACCP チームには製品やその製造について熟知している者が参 加していますか。 (製品の特性や工程の知識を有する者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等)		
製品説明書	許可に係る製品のうち、1以上(以下「該当製品」)について安全性 に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成していますか。 (記載する事項の例：必ずしも全てを記載する必要はありません。) ・原材料等の組成及び添加物の名称と使用量 ・物理的・化学的性質(水分活性、pH等) ・殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等) ・包装形態(ガス置換、脱気、真空等) ・保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等) ・法令に基づく規格が設定されている場合、その規格 ・流通方法 ・想定する使用方法 ・消費者層 ・上記以外()		□製品説明書
	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費用であることを記 載していますか。 直接消費される場合、製品説明書に対象者(例：一般消費者、乳幼児、 高齢者等)及び調理方法(例：加熱加工用等)が記載されていますか。 対象消費者にハイリスク集団(病院食、老人ホーム向け食等を食べる人 の集団)が含まれている場合、その旨を記載していますか。		
製造工程一 覧図	該当製品について、製造工程一覧図を作成しましたか。		□製造工程一覧図 □施設平面図(例)
	製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工 程を記載していますか。 (一時保管、外部委託や戻し工程等の工程がある場合は記載することが必要 です。)		
	製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工 程を記載していますか。 (一時保管、外部委託や戻し工程等の工程がある場合は記載することが必要 です。)		
	製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に照 らし合わせて適切か否かの確認を行っていますか。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には 製造工程一覧図の修正を行っていますか。		

【H A C C Pに関する自主確認票】

点 検 項 目		点検結果 (○or×)	提出が 必要な書類
危害要因の 分析	<p>該当製品について、製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト（危害要因リスト）を作成していますか。</p> <p>（なお、類似する特性または工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はありません。）</p> <p>【危害の原因となる物質の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属片、プラスチック片などの混入等（物理的危害要因） ・病原微生物の増殖、殺菌不足等（微生物的危害要因） ・殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用等（化学的危害要因） 		<input type="checkbox"/> 危害要因リスト
	危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定していますか。		
	特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（管理措置）を検討し、危害要因リストに記載していますか。		
重要管理点 の決定	<p>製造工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合で、管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（モニタリング）を必要とする重要管理点を定め、その文書を作成しましたか。</p> <p>重要管理点が特定されなかった場合、前の項目に戻って危害分析や重要管理点の特定に問題がないか、再度確認しましたか。それでも重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成して保管しましたか。</p>		<input type="checkbox"/> 危害要因リスト
管理基準の 設定	重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準（管理基準）を認定し、その文書を作成していますか。		<input type="checkbox"/> 管理基準（CL）
モニタリン グの方法の 設定	<p>管理基準の遵守状況の確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成しましたか。（管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足ります。）</p>		<input type="checkbox"/> モニタリングの 設定 <input type="checkbox"/> モニタリング記録
	十分なモニタリング頻度を設定していますか。（設定した理由を整理しておいてください。）		
	モニタリングの記録を作成し、保存していますか。		
	モニタリングに関する全ての文書は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていますか。		
改善措置の 設定	<p>重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成しましたか。</p> <p>改善措置を行う担当者は決まっていますか、また改善措置を行った場合、確認する責任者は決まっていますか。</p>		<input type="checkbox"/> 改善措置 <input type="checkbox"/> 改善措置記録
	管理基準が守られなかった場合、問題のある製品の出荷を防ぐことのできる改善措置を定めていますか。		
	改善措置についての記録を作成し、保存していますか。		

【HACCPに関する自主確認票】

点 検 項 目		点検結果 (Oor×)	提出が 必要な書類
検証の実施	<p>HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施していますか。</p> <p>【記載する検証事項の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・モニタリング及び改善措置の作業が適正に実施されているか、現場での確認やモニタリング及び改善措置記録を確認する。 ・計器類の定期的な校正を実施する。 ・設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などを実施する。 ・上記以外（ ） 		□検証
	<p>HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で検証を実施していますか。(頻度を設定した理由を整理しておいてください。)</p>		
	<p>検証の実施記録を作成し、保存していますか</p>		