

一般的衛生管理プログラム自己点検票

チェック項目	適否
1 施設・設備の衛生管理	
① 施設は、清掃方法に関する手順及び頻度が定められ、実施状況が記録されているか。	
② 機械器具は、洗浄・消毒に関する手順及び頻度が定められ、実施状況が記録されているか。	
2 従事者(新規採用者、その他従事者)の教育	
① 教育内容、実施頻度、実施内容について計画的に実施しているか。	
② 実施記録があるか。	
3 施設設備・機械器具の保守点検	
① 点検方法、点検頻度、定期的な部品交換、補修の方法等に関する規定があるか。	
② ①に関する実施記録があるか。	
4 そ族・昆虫の防除	
① 防そ・防虫設備の点検補修、生息調査、駆除等に関する規定があるか。	
② ①に関する実施記録があるか。	
5 使用水の衛生管理	
① 水道水以外の水を使用する場合、年1回以上定期的に水質検査を実施し、基準適合を確認しているか。	
② 給水設備の清掃、保守点検、残留塩素濃度測定を、頻度を定めて実施しているか。	
③ ①～②に関する記録は、期間を定めて保存しているか。	
6 排水及び廃棄物の衛生管理	
① 排水処理、廃棄物処理の方法は、適切かつ衛生的に行われているか。	
② 廃棄物保管場所の清掃頻度、管理方法等の手順について規定しているか。	
③ ①～②に関する記録はあるか。	
7 従事者の衛生管理	
(1) 従事者の健康管理に関すること	
① 従事者の健康状況について、確認事項を定め、確認しているか。	
② 定期的に健康診断又は保菌検査等を実施しているか。	
③ 体調不良時、保菌検査結果陽性時等の措置について定めがあるか。	
④ ①～③について、実施記録はあるか。	
(2) 作業場内での行動に関すること	
① 作業場内での服装、履物、持ち込み可能物品等について定めがあるか。	
② 作業場への入室、手洗いの方法・頻度・タイミング、汚染度の異なる作業領域への移動方法、トイレ使用時の更衣・履物・手洗い、異物混入防止対策について定めがあるか。	
③ ①～②について、従業員に周知しているか。	

8 食品等の衛生的な取扱い	
(1) 検収時の点検に関すること	
① 原材料は、品質、表示、包装の状態、品温等を点検し受入しているか。	
② 原材料の検収の手順及び記録の方法が定められているか。	
④ 検収時に不適と判定された場合の対応方法が定められているか。	
(2) 原材料、中間製品及び製品の保管に関すること。	
① 冷蔵庫、冷凍庫の温度について頻度を定めて確認しているか。	
② ①の記録はあるか。	
③ 保管設備は衛生的で、食品が相互に汚染しないよう区画されているか。	
(3) 食品添加物の取扱いに関すること	
① 食品添加物の保管場所が示されているか。	
② 食品添加物は、正確に秤量し、適正に使用されているか。	
③ ①～②の記録はあるか。	
(4) 異物混入対策に関すること	
① 製造工程上、異物混入を防止するための措置を講じ、確認しているか。	
② ①の記録はあるか。	
9 製品の回収方法等	
(1) 異物混入等、販売先からの申出事項への対応に関すること	
① 申出情報の集約、原因究明、検査の実施、再発防止、結果の報告など一連の手順について、文書化しているか。	
② ①の内容を従業員に周知し、情報共有・再発防止を図っているか。	
③ 健康被害を否定できない情報は、速やかに保健所長に報告しているか。	
④ ①～③の記録はあるか。	
(2) 製品回収に関すること	
① 製品回収に関する決定方法、連絡方法が明確化され、文書化しているか。	
② 連絡先、行政機関等への報告方法等について、文書化しているか。	
③ 回収品の措置（保管及び廃棄方法）を定め、文書化しているか。	
10 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	
(1) 設備及び検査精度に関すること（検査室を有する場合）	
① 検査使用機器類の保守点検、校正の手順及び頻度について、文書化しているか。	
② 検査が定められた手順どおり実施され、精度管理がなされているか。	
③ ①～②の記録があるか	
(2) 製品の自主検査に関すること	
① 自主検査の頻度及び実施項目を文書化しているか。	
② 検査結果について確認し、検査成績書が保管されているか。	

【適否欄の記入方法】 適：○、否：×、該当しない：－