

熊本市 HACCP 適正普及推進事業実施要綱

制定 令和 2 年 3 月 1 1 日健康福祉局長決裁

(目的)

第 1 条 この要綱は、「第 3 次熊本市食の安全安心・食育推進計画」における基本的施策「食品等事業者の自主衛生管理の推進」に基づき、食品衛生法に規定される食品等事業者が定める公衆衛生上必要な措置のうち特に「HACCP に沿った衛生管理」について確認・助言を行うことで、その自主衛生管理の取り組みを支援するとともに、熊本市における適正な HACCP の普及を推進し、食の安全性の向上を図ることを目的とする。

(事業の対象)

第 2 条 この事業の対象は次の全ての要件を満たす者とする。

- (1) 熊本市内に食品取扱施設を有する食品等事業者であること。
- (2) 食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 3 項に規定する衛生管理計画、記録及び必要に応じて作成する手順書を熊本市健康福祉局保健衛生部食品保健課（以下「食品保健課」という。）に提出し、その内容について積極的に助言を受け、衛生管理の向上を図る事業者であること。

(事業への参加申込)

第 3 条 熊本市 HACCP 適正普及推進事業（以下「事業」という。）に参加しようとする食品等事業者は、熊本市 HACCP 適正普及推進事業参加申込書（以下「参加申込書」という。）（様式第 1 号）に次に掲げる書類を添付し、食品保健課へ提出する。

- (1) 食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 3 項に規定する次の書類
 - ア 衛生管理計画
 - イ 記録（直近 1 ヶ月分程度のものの写し）
 - ウ 手順書（必要に応じて作成している場合のみ）
 - (2) 自主点検チェックリスト（様式第 2 号）（HACCP に基づく衛生管理を実施する場合のみ）
- 2 前項に規定する事業への参加申込の後に、参加申込書（様式第 1 号）の 2 の事項（HACCP の取り組み状況）に変更があった場合は、改めて前項に規定する参加申込をするものとする。

(確認・助言)

第 4 条 前条の参加申込書の提出があった場合（第 8 条第 2 項に規定する更新届出書の提出があった場合も含む。）は、食品保健課長が、その内容を確認し、必要に応じ助言を行う。

- 2 食品保健課長は、確認・助言の結果を確認票（様式第 3 号、様式第 4 号）に記載し、申込者へ通知する。

(参加期間)

第 5 条 食品等事業者が事業に参加する期間は前条第 2 項により通知した日から 1 年間とする。

(食品等事業者の紹介)

第6条 事業に参加する食品等事業者のうち、紹介を希望する者については、次の方法により紹介を行う。

- (1) ウェブサイト「熊本市ホームページ」において食品等事業者や施設名等を掲載する。
- (2) 紹介の期間は第5条に規定する参加期間とする。

(紹介の中止)

第7条 食品保健課長は、紹介を受けている食品等事業者が紹介期間中であっても、次のいずれかに該当する場合は、紹介を中止することができる。

- (1) 食品等事業者による申込内容が事実と相違していることを確認した場合
- (2) 食品等事業者の廃業等を確認した場合
- (3) 食品等事業者が取下届出書（様式第7号）を提出した場合

(変更・更新・取下げの届出)

第8条 食品等事業者は、参加申込書（様式第1号）の1の事項に変更があったときは、食品保健課長へ変更届出書（様式第5号）を届け出るものとする。

2 食品等事業者は、参加の期間の満了に際し引き続き、参加を希望する場合は、更新届出書（様式第6号）に第3条第1項各号の書類を添えて、満了日の30日前までに食品保健課へ提出するものとする。

3 食品等事業者は、事業への参加または紹介を取り下げるとき、参加申込書（様式第1号）の2の事項（HACCPの取り組み状況）に変更があったとき若しくは申込内容の実施を中止したときは、食品保健課へ取下届出書（様式第7号）を提出するものとする。

(実施期間)

第9条 事業の実施期間は、第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の実施期間である令和5年3月31日までとする。

附 則

この要綱は、令和2年6月1日から施行する。

様式第1号（第3条関係）

年 月 日

熊本市健康福祉局
保健衛生部 食品保健課長 様

住所 〒 _____

申込者氏名

（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

熊本市 HACCP 適正普及推進事業 参加申込書

HACCP に沿った衛生管理の向上を図るため、熊本市 HACCP 適正普及推進事業実施要綱の規定に基づき、下記のとおり当該事業への参加を申し込みますので、確認・助言をお願いします。

記

1 施設の状況

- (1) 食品等事業者名 _____
- (2) 施設名 _____
- (3) 施設の所在地 _____
- (4) ウェブサイトの URL _____
- (5) 業種名 _____
- (6) 主な取扱食品 _____
- (7) 製造・加工に従事する従事者の人数 _____人

2 HACCP の取り組み状況

1の施設が取り組む「HACCP に沿った衛生管理」はどちらですか。

- HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
- HACCP に基づく衛生管理（こちらに該当する食品等事業者は自主点検チェックリスト（様式第2号）もご提出ください。）

3 施設の間い合わせ先

- (1) 部署名 _____
- (2) 担当者氏名 _____
- (3) 電話番号 _____
- (4) FAX 番号 _____
- (5) e-mail アドレス _____

4 添付書類

- 衛生管理計画
- 記録（直近 1 ヶ月分程度のものの写し）
- 手順書等（必要に応じて作成している場合のみ）
- 自主点検チェックリスト（様式第 2 号）（2 で「HACCP に基づく衛生管理」に該当する食品等事業者のみ）

5 ウェブサイト「熊本市ホームページ」上での紹介について

1の施設について、ウェブサイト「熊本市ホームページ」上での紹介を希望しますか。

- 希望する
- 希望しない

注) ※1 紹介内容は、食品等事業者名、施設名、施設の所在地、ウェブサイトの URL、業種名となります。

※2 ウェブサイト「熊本市ホームページ」への掲載は、自ら積極的に食品保健課に助言を求め、HACCP の適正運用に取り組む食品等事業者を消費者等へ紹介するものであり、食品等事業者の施設・製造品目の安全性を熊本市が証明するものではありません。

様式第2号（第3条関係）

自主点検チェックリスト (HACCPに基づく衛生管理を実施する場合はご提出ください)

※チェック欄(黄色付き箇所)に、

実施されている場合は「○」、一部実施されている場合は「△」、未実施の場合は「未」、取り扱う食品の特性上不要と思われる場合は「-」

と記載ください。

手順番号	項目	
1	HACCP チームの編成	
	チェック	詳細項目
		HACCP チームは編成できましたか。 (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 チームには製品やその製造について熟知する者が参加していますか。 (製品に関する知識及び専門的な技術を有し、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)
		HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等 (例：厚生労働省のホームページ) から得ていますか。
	HACCPチームの編成に係る書類は作成していますか。	
2	製品説明書の作成	
	チェック	詳細項目
		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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)
		(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
	・その他	
	HACCPに基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成していますか。 (ただし、類似する特性又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製品説明書を1部ずつ作成する必要はありません。)	
3	意図する用途等の確認	
	チェック	詳細項目
		製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されていますか。
		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、老人ホーム向け等)が含まれている場合、その旨が記載されていますか。	

4	製造工程一覧図の作成	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程一覧図は作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製造工程図の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p> <p>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が記載されていますか。 (特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は記載することが必要です。)</p>
5	製造工程一覧図の現場確認	
	チェック	詳細項目
		<p>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現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。</p> <p>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いましたか。</p>
6	危害要因の分析(HA)	
	チェック	詳細項目
		<p>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)を作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に危害要因分析表(危害要因リスト)の作成作業の例が、また付録には危害要因分析表(危害要因リスト)の様式例及び危害要因抽出マニュアルが載っていますので参考にしてください。危害要因分析表(危害要因リスト)の第1欄と第2欄を記載する作業に当たります。なお、類似する特性又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(物理的危険要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(微生物的危険要因) ・殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用等(化学的危険要因)
		<p>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ましたか。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第3欄と第4欄を記載する作業に当たります。)</p>
		<p>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)を危害要因リストに記載しましたか。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第5欄を記載する作業に当たります。)</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<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。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第6欄を記載する作業に当たります。)</p> <p>最初に手順7まで実施しても重要管理点が特定されなかった場合、手順6.7に戻って危害要因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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に重要管理点の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>

8	管理基準 (CL) の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>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)を設定し、その文書を作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に管理基準の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p> <p>管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観・食感のような官能的指標で設定しましたか。(管理基準は必ずしも数値である必要はありません)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認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。 (厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」にモニタリングの例が載っていますので、それを参考にしてください。また、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> <p>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。)</p> <p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、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。</p>
10	改善措置の設定	
	チェック	詳細項目
		<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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に改善措置の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</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> <p>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ができる改善措置を定めていますか。</p>
11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に検証の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</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の検査を実施する。
		<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>

12	記録と保存方法の設定 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に記録の例が載っていますので、それを参考にしてください。これまでに使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできます。なお、重要管理点を定めない場合には、手順8から手順11のチェックは不要です。)	
	チェック	詳細項目
		手順6、危害要因の分析について、作成した記録を保存していますか。
		手順7、重要管理点の決定について記録を保存していますか。
		手順8、管理基準の設定の記録を保存していますか。
		手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか。
		手順10、改善措置についての記録を作成し、保存していますか。
		手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか。
		上記各記録の保存期間を設定していますか。

※厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を下記URLに掲載しているので、参考にしてください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

様式第3号（第4条関係）

確 認 票（HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）

書類の別	着目点	食品保健課記入欄（確認・助言）
衛生管理計画 （一般的衛生管理）	<p>(1)各事業者団体が作成した手引書（以下「手引書」という）の設定項目はあるか。</p> <p>(2)内容は適切であるか。</p>	
衛生管理計画 （重要管理）	<p>(1)手引書の設定項目はあるか。</p> <p>(2)内容は適切であるか。</p>	
記録（一般的衛生管理）	<p>(1)手引書の設定項目はあるか。</p> <p>(2)内容は適切であるか。</p>	
記録（重要管理）	<p>(1)手引書の設定項目はあるか。</p> <p>(2)内容は適切であるか。</p>	
手順書等その他必要な書類について		

様式第 4 号 (第 4 条関係)

確認表 (HACCPに基づく衛生管理)

手順番号	<p style="text-align: center;">申込者による自主点検結果</p> <p>チェック欄 ○ : 実施されている △ : 一部実施されている 未 : 未実施 — : 取り扱う食品の特性上不要と思われる</p>	<p style="text-align: center;">食品保健課記入欄 (確認・助言)</p>																											
1	<p>HACCP チームの編成</p>																												
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%; text-align: center;">チェック</th> <th style="text-align: center;">詳細項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>HACCP チームは編成できましたか。 (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。)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>HACCP チームには製品やその製造について熟知する者が参加していますか。 (製品に関する知識及び専門的な技術を有し、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)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>HACCP チームには HACCP に関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 参加していない場合は、HACCP に関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等 (例：厚生労働省のホームページ) から得ていますか。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>HACCP チームの編成に係る書類は作成していますか。</td> </tr> </tbody> </table>		チェック	詳細項目	△	HACCP チームは編成できましたか。 (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 チームには製品やその製造について熟知する者が参加していますか。 (製品に関する知識及び専門的な技術を有し、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)	△	HACCP チームには HACCP に関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 参加していない場合は、HACCP に関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等 (例：厚生労働省のホームページ) から得ていますか。	△	HACCP チームの編成に係る書類は作成していますか。																	
	チェック		詳細項目																										
	△		HACCP チームは編成できましたか。 (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 チームには製品やその製造について熟知する者が参加していますか。 (製品に関する知識及び専門的な技術を有し、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)																										
△	HACCP チームには HACCP に関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 参加していない場合は、HACCP に関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等 (例：厚生労働省のホームページ) から得ていますか。																												
△	HACCP チームの編成に係る書類は作成していますか。																												
<p>2 製品説明書の作成</p>																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%; text-align: center;">チェック</th> <th style="text-align: center;">詳細項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>(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)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・原材料等の組成及び添加物の名称と使用量</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・物理的・化学的性質(水分活性、pH等)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・包装形態(ガス置換、脱気、真空等)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・法令に基づく規格が設定されている場合、その規格</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・流通方法</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・想定する使用方法</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・消費者層</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>・その他</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>HACCP に基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成していますか。 (ただし、類似する特性又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製品説明書を 1 部ずつ作成する必要はありません。)</td> </tr> </tbody> </table>		チェック	詳細項目	△	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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)	△	(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	△	・その他	△	HACCP に基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成していますか。 (ただし、類似する特性又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製品説明書を 1 部ずつ作成する必要はありません。)
チェック		詳細項目																											
△		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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製品説明書の例が載っていますので、それを参考にしてください。)																											
△		(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																												
△	・その他																												
△	HACCP に基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成していますか。 (ただし、類似する特性又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製品説明書を 1 部ずつ作成する必要はありません。)																												
3	<p>意図する用途等の確認</p>																												
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%; text-align: center;">チェック</th> <th style="text-align: center;">詳細項目</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されていますか。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">△</td> <td>対象消費者にハイリスク集団(病院食、老人ホーム向け等)が含まれている場合、その旨が記載されていますか。</td> </tr> </tbody> </table>		チェック	詳細項目	△	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されていますか。	△	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、老人ホーム向け等)が含まれている場合、その旨が記載されていますか。																			
	チェック		詳細項目																										
△	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることが記載されていますか。																												
△	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、老人ホーム向け等)が含まれている場合、その旨が記載されていますか。																												

4	製造工程一覧図の作成	
	チェック	詳細項目
		<p>製造工程一覧図は作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に製造工程図の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p> <p>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が記載されていますか。 (特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は記載することが必要です。)</p>
5	製造工程一覧図の現場確認	
	チェック	詳細項目
		<p>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現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行いましたか。</p> <p>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いましたか。</p>
6	危害要因の分析(HA)	
	チェック	詳細項目
		<p>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)を作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に危害要因分析表(危害要因リスト)の作成作業の例が、また付録には危害要因分析表(危害要因リスト)の様式例及び危害要因抽出マニュアルが載っていますので参考にしてください。危害要因分析表(危害要因リスト)の第1欄と第2欄に記載する作業に当たります。なお、類似する特性又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(物理的危険要因) ・ 病原微生物の増殖、殺菌不足等(微生物的危険要因) ・ 殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用等(化学的危険要因)
		<p>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ましたか。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第3欄と第4欄に記載する作業に当たります。)</p>
		<p>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)を危害要因リストに記載しましたか。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第5欄に記載する作業に当たります。)</p>
7	重要管理点(CCP)の決定	
	チェック	詳細項目
		<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。 (危害要因分析表(危害要因リスト)の第6欄に記載する作業に当たります。)</p> <p>最初に手順7まで実施しても重要管理点が特定されなかった場合、手順6.7に戻って危害要因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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に重要管理点の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p>

8	管理基準 (CL) の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>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)を設定し、その文書を作成しましたか。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に管理基準の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</p> <p>管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観・食感のような官能的指標で設定しましたか。(管理基準は必ずしも数値である必要はありません)</p>
9	モニタリング方法の設定	
	チェック	詳細項目
		<p>管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で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。 (厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」にモニタリングの例が載っていますので、それを参考にしてください。また、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る。)</p> <p>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。)</p> <p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、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。</p>
10	改善措置の設定	
	チェック	詳細項目
		<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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に改善措置の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</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> <p>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ができる改善措置を定めていますか。</p>
11	検証の実施	
	チェック	詳細項目
		<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。 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に検証の例が載っていますので、それを参考にしてください。)</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の検査を実施する。 <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>

12	記録と保存方法の設定 (※厚生労働省が作成し、公開している「HACCP入門のための手引書」に記録の例が載っていますので、それを参考にしてください。これまでに使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできます。なお、重要管理点を定めない場合には、手順8から手順11のチェックは不要です。)	
	チェック	詳細項目
		手順6、危害要因の分析について、作成した記録を保存していますか。
		手順7、重要管理点の決定について記録を保存していますか。
		手順8、管理基準の設定の記録を保存していますか。
		手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していますか。
		手順10、改善措置についての記録を作成し、保存していますか。
		手順11、検証の実施記録を作成し、保存していますか。
		上記各記録の保存期間を設定していますか。

※厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を下記URLに掲載しているので、参考にしてください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

様式第 5 号（第 8 条関係）

年 月 日

熊本市健康福祉局
保健衛生部 食品保健課長 様

住所 〒 -

届出者氏名

（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

熊本市 HACCP 適正普及推進事業 変更届出書

熊本市 HACCP 適正普及推進事業実施要綱の規定に基づき、下記のとおり熊本市 HACCP 適正普及推進事業参加申込内容の変更を届け出ます。

記

食品等事業者名		
施設名		
施設の所在地		
担当者 (問い合わせ先)	部署名	
	氏名	
	電話番号	
	FAX 番号	
	e-mail アドレス	
変更事項	変更内容	
	変更前	変更後

様式第 6 号 (第 8 条関係)

年 月 日

熊本市健康福祉局
保健衛生部 食品保健課長 様

住所 〒 -

届出者氏名

(法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名)

熊本市 HACCP 適正普及推進事業 更新届出書

熊本市 HACCP 適正普及推進事業実施要綱の規定に基づき、下記のとおり熊本市 HACCP 適正普及推進事業の参加の更新を届け出ます。

記

1 施設の状況

- (1) 食品等事業者名 _____
- (2) 施設名 _____
- (3) 施設の所在地 _____
- (4) ウェブサイトの URL _____
- (5) 業種名 _____
- (6) 主な取扱食品 _____
- (7) 製造・加工に従事する従事者の人数 _____人

2 HACCP の取り組み状況

1 の施設が取り組む「HACCP に沿った衛生管理」はどちらですか。

- HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
- HACCP に基づく衛生管理(こちらに該当する食品等事業者は自主点検チェックリスト (様式第 2 号) もご提出ください。)

3 施設の間い合わせ先

- (1) 部署名 _____
- (2) 担当者氏名 _____
- (3) 電話番号 _____
- (4) FAX 番号 _____
- (5) e-mail アドレス _____

4 添付書類

- 衛生管理計画
- 記録（直近 1 ヶ月分程度のものの写し）
- 手順書等（必要に応じて作成している場合のみ）
- 自主点検チェックリスト（様式第 2 号）（2 で「HACCP に基づく衛生管理」に該当する食品等事業者のみ）

5 ウェブサイト「熊本市ホームページ」上での紹介について

1の施設について、ウェブサイト「熊本市ホームページ」上での紹介を希望しますか。

- 希望する
- 希望しない

注) ※1 紹介内容は、食品等事業者名、施設名、施設の所在地、ウェブサイトの URL、業種名となります。

※2 ウェブサイト「熊本市ホームページ」への掲載は、自ら積極的に食品保健課に助言を求め、HACCP の適正運用に取り組む食品等事業者を消費者等へ紹介するものであり、食品等事業者の施設・製造品目の安全性を熊本市が証明するものではありません。

様式第7号（第8条関係）

年 月 日

熊本市健康福祉局
保健衛生部 食品保健課長 様

住所 〒 -

届出者氏名

（法人にあってはその所在地、名称及び代表者の氏名）

熊本市 HACCP 適正普及推進事業 取下届出書

熊本市 HACCP 適正普及推進事業実施要綱の規定に基づき、下記のとおり熊本市 HACCP 適正普及推進事業の参加の取り下げを届け出ます。

記

食品等事業者名		
施設名		
施設の所在地		
業種名		
主な取り扱い食品		
担当者 (問い合わせ先)	部署	
	氏名	
	電話番号	
	FAX 番号	
	Email アドレス	
取り下げの内容	<input type="checkbox"/> 参加の取り下げ <input type="checkbox"/> 紹介の取り下げ	
取下げの理由		