

別表1(食鳥処理場)

項目	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則			三重県						
	HACCP導入型(別表第四)該当項目	点検内容	適・否	チェック内容	基準	必至事項	評価基準点数			評価点数
							5点	3点	0点	
1.と畜場法に適合しているか										
2. 施設の整備基準	清浄度別区分			清浄区域とその他の区域が隔壁によって仕切られていること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	過程の汚染防止			原材料から製品の保管・出荷までの過程が交差せずに配置される十分な広さを有すること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	空気の清浄化			清浄区域内は、原則として清浄な空気を保つための設備が備わっていること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	機械、装置基準			食肉処理過程の管理の高度化を図るため、食肉の処理過程の実態に即して機械・装置は適切に配置されているか	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
3. 運表体制の整備基準	(1)管理体制 (HACCPチームの編成)	二-イ HACCPチームの編成	適・否	① 専門的な技術を有する者により構成されるHACCPチームを編成すること。 ② HACCPチームには、衛生管理責任者、作業衛生責任者その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生的取扱について専門的な知識を有する者を含めること。	経営者にHACCP導入に取り組もうという意思があるか HACCP及び5S1について専門講習会を受講している 階層別に従事者の教育訓練を実施しているか。	経営トップの理解度(インタビュー) 経営方針の内容・HACCP推進委員会の参加記録 受講記録 HACCP推進委員会による部所別従事者へ、品質マネジメントシステムの手法に基づく教育訓練が実施されていることの記録	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> している	
	(2)製品の記述等	二-イ-(1) 製品説明書	適・否	① 製品説明書には、製品の名称、種類(食鳥肉又は内臓の種類)、原材料(食鳥の種類)その他必要な事項(包装形態、保存性、保管条件、流通方法等)を記載すること。 ② 意図する用途等の確認として、加工用又は直接消費の別を記載し、直接消費の場合は使用方法や対象者等が記載すること。						
	(3)工程一覧図の作製	二-イ-(2) 食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他の工程の流れを食鳥処理場における実際の工程及び施設設備の配置に則して記載した図の作成	適・否	工程の流れを記載した図(以下「工程一覧図」という)が、食鳥の搬入から出荷までを基本として作成すること。	作業動線図があるか	作業動線図	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	
	(4)危害要因分析	二-イ-(3)-(i) 食品衛生上の危害原因物質の特定及び当該危害の発生を防止するための管理措置を記載した図の作成	適・否	① 生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓の抽出又は冷却を含む全ての工程ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質と特定すること。 ② 特定された危害原因物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに管理措置を定めること。	危害リストには製品要求事項又は品質上の課題が分析されていること 危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の衛生管理の方法、製造工程図、製造工程の標準作業手順書、施設の図面及び作業動線図を整理しているか。	品質マネジメントシステムの手法に基づく製品に関連する要求事項の明確化 PPQ項目(施設、設備の衛生管理、従事者の衛生教育、施設設備・機械器具の保守点検、鼠・昆虫の防除、使用水の衛生管理、排水及び廃棄物の衛生管理、従事者の衛生管理、食品などの衛生的な取扱い、製品回収プログラム)のSOP	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> あるが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない	
	(5)重要管理点の設定	二-イ-(3)-(ii) 重要管理点を記載した文書の作成	適・否	重要管理点を記載した文書を作成すること。 (重要管理点を定めない場合はその理由が記載されていること)						
	(6)管理基準の設定	二-イ-(3)-(iii) 管理基準を記載した文書の作成	適・否	全ての重要管理点ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理基準を記載した文書を作成すること。						
	(7)重要管理点のモニタリング方法の設定	二-イ-(3)-(iv) モニタリング方法を記載した文書の作成	適・否	管理措置の実施状況の連続的な又は相当頻度の確認を行うモニタリングの方法を記載した文書を作成すること。						
	(8)改善措置の設定	二-イ-(4) 重要管理点における管理措置が適切に講じられていないときに講ずべき改善措置方法を記載した文書の作成	適・否	① 改善措置の方法を記載した文書を作成すること ② 改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理の方法が含まれること。						
	(9)検証方法の設定	二-イ-(5) 製品の試験の方法その他の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の作成	適・否	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すること。	HACCPシステム全体のPDCAサイクルが動いているか	品質マネジメントシステムの手法に基づく品質目標を定めるなど継続的な改善 品質マネジメントシステムの手法に基づく内部品質監査記録 品質マネジメントシステムの手法に基づく顧客からのクレームの対応記録等 食肉衛生検査所の外部審査記録 品質マネジメントシステムの手法に基づくマネジメントレビュー等の記録 品質マネジメントシステムの手法に基づく内部監査(自主管理)及び食肉衛生検査所による外部監査(監視)結果に対して真摯な対応	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> あるが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない	
	(10)文書の作成	二-イ-(6) 重要管理点のモニタリング、改善措置及び検証について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書の作成	適・否	以下の文書の記録方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。 ・重要管理点におけるモニタリングに関する事項 ・改善措置に関する事項 ・検証に関する事項	一般的な衛生管理に関し、重要なものは見える化された手順書として従事者が確認できる所に掲示されているか 記録用紙を作成し、記録・保管しているか	施設設備・機械器具の保守点検、従事者の衛生管理、食品等の衛生的な取扱い チェック用紙と記録の管理	<input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分 <input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない	
4. その他推奨事項				食肉衛生検査所が定期的に安全状況を調査し、協働して顕微鏡レベルの清潔をめざしているか	検査所の微生物検査と対応、リスクコミュニケーション	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない		
				生産・食肉処理・加工・販売まで一貫した食肉の安全を確保するフードシステムが稼働しているか	マネジメントレビュー、内部品質監査の記録	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない		

すべて適であること

認定基準
80点以上

計

別表1(と畜場)

項目	と畜場法施行規則			三重県						
	HACCP導入型(別表第四)該当項目	点検内容	適・否	チェック内容	基準	必至事項	評価基準点数			評価点数
							5点	3点	0点	
1. と畜場法に適合しているか										
2. 施設の整備基準	清浄度別区分			清浄区域とその他の区域が隔壁によって仕切られていること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	過程の汚染防止			原材料から製品の保管・出荷までの過程が交差せずに配置される十分な広さを有すること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	空気の清浄化			清浄区域内は、原則として清浄な空気を保つための設備が備わっていること	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
	機械、装置基準			食肉処理過程の管理の高度化を図るため、食肉の処理過程の実態に即して機械・装置は適切に配置されているか	できない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること		<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> しているが不十分	<input type="checkbox"/> していない	
3. 運表体制の整備基準	(1)管理体制 (HACCPチームの編成)	第1号-イ HACCPチームの編成	適・否	① 専門的な技術を有する者により構成されるHACCPチームを編成すること。 ② HACCPチームには、衛生管理責任者、作業衛生責任者その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生的取扱について専門的な知識を有する者を含めること。	経営者にHACCP導入に取り組もうという意思があるか HACCP及び5Sについて専門講習会を受講している 階層別に従事者の教育訓練を実施しているか。	経営トップの理解度(インタビュー) 経営方針の内容・HACCP推進委員会の参加記録 受講記録 HACCP推進委員会による部所別従事者へ、品質マネジメントシステムの手法に基づく教育訓練が実施されていることの記録	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない	
	(2)製品の記述等	第1号-イ-(1) 製品説明書	適・否	① 製品説明書には、製品の名称、種類(食肉又は内臓の種類)、原材料(獣畜の種類)その他必要な事項(包装形態、保存性、保管条件、流通方法等)を記載すること。 ② 意図する用途等の確認として、加工用又は直接消費の別を記載し、直接消費の場合は使用方法や対象者等を記載すること。						
	(3)工程一覧図の作製	第1号-イ-(2) 獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管及び出荷その他の工程の流れをと畜場における実際1の工程及び施設設備の配置に則して記載した図の作成	適・否	工程の流れを記載した図(以下「工程一覧図」という)が、獣畜の搬入から出荷までを基本として作成すること。	作業動線図があるか	作業動線図	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない	
	(4)危害要因分析	第1号-イ-(3)-(i) 食品衛生上の危害原因物質の特定及び当該危害の発生を防止するための管理措置を記載した図の作成	適・否	① 放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の抽出、背割り、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む全ての工程ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質と特定すること。 ② 特定された危害原因物質について、危害が発生するおそれのある工程ごとに管理措置を定めること。	危害リストには製品要求事項又は品質上の課題が分析されていること 危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の衛生管理の方法、製造工程図、製造工程の標準作業手順書、施設の図面及び作業動線図を整理しているか。	品質マネジメントシステムの手法に基づく製品に関する要求事項の明確化 PPQ項目(施設、設備の衛生管理、従事者の衛生教育、施設設備・機械器具の保守点検、鼠・昆虫の防除、使用水の衛生管理、排水及び廃棄物の衛生管理、従事者の衛生管理、食品などの衛生的な取扱い、製品回収プログラム)のSOP	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> あるが不十分 <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない	
	(5)重要管理点の設定	第1号-イ-(3)-(ii) 重要管理点を記載した文書の作成	適・否	重要管理点を記載した文書を作成すること。 (重要管理点を定めない場合はその理由が記載されていること)						
	(6)管理基準の設定	第1号-イ-(3)-(iii) 管理基準を記載した文書の作成	適・否	全ての重要管理点ごとに、発生するおそれのある食品衛生上の危害原因物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理基準を記載した文書を作成すること。						
	(7)重要管理点のモニタリング方法の設定	第1号-イ-(3)-(iv) モニタリング方法を記載した文書の作成	適・否	管理措置の実施状況の連続的又は相当頻度の確認を行うモニタリングの方法を記載した文書を作成すること。						
	(8)改善措置の設定	第1号-イ-(4) 重要管理点における管理措置が適切に講じられていないときに講ずべき改善措置方法を記載した文書の作成	適・否	① 改善措置の方法を記載した文書を作成すること ② 改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理の方法が含まれること。						
	(9)検証方法の設定	第1号-イ-(5) 製品の試験の方法その他の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の作成	適・否	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すること。	HACCPシステム全体のPDCAサイクルが動いているか	品質マネジメントシステムの手法に基づく品質目標を定めるなど継続的な改善 品質マネジメントシステムの手法に基づく内部品質監査記録 品質マネジメントシステムの手法に基づく顧客からのクレームの対応記録等 食肉衛生検査所の外部審査記録 品質マネジメントシステムの手法に基づくマネジメントレビュー等の記録 品質マネジメントシステムの手法に基づく内部監査(自主管理)及び食肉衛生検査所による外部監査(監視)結果に対して真摯な対応	<input type="checkbox"/> ある <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> あるが不十分 <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない <input type="checkbox"/> していない	
	(10)文書の作成	第1号-イ-(6) 重要管理点のモニタリング、改善措置及び検証について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書の作成	適・否	以下の文書の記録方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。 ・重要管理点におけるモニタリングに関する事項 ・改善措置に関する事項 ・検証に関する事項	一般的衛生管理に関し、重要なものは見える化された手順書として従事者が確認できる所に掲示されているか 記録用紙を作成し、記録・保管しているか	施設設備・機械器具の保守点検、従事者の衛生管理、食品等の衛生的な取扱い チェック用紙と記録の管理	<input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> している <input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない <input type="checkbox"/> していない	
4. その他推奨事項				食肉衛生検査所が定期的に安全状況を確認し、協働して顕微鏡レベルの清潔をめざしているか	検査所の微生物検査と対応、リスクコミュニケーション	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない		
				生産・食肉処理・加工・販売まで一貫した食肉の安全を確保するフードシステムが稼働しているか	マネジメントレビュー、内部品質監査の記録	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> ない		

すべて適であること

認定基準
80点以上

計