

高度衛生管理工程認定に係る書類の例示

1	責任者名簿	例示	1 - 1
2	製品説明書	例示	2 - 1
	・ 期限表示設定根拠確認書	例示	2 - 2
	・ 官能検査実施結果	例示	2 - 3
3	製造工程図	例示	3
4	施設平面図	例示	4
	・ 営業施設の全体図			
	・ 高度化を進める製品を製造する製造施設			
5	危害を特定したリスト	例示	5 - 1
	・ 危害を特定したリストの作成手順	例示	5 - 2
	・ 危害を防止するための措置	例示	5 - 3
	・ 重要管理点選定シート	例示	5 - 4
	・ 重要管理点確認表	例示	5 - 5
6	加熱殺菌モニタリング記録	例示	6
7	改善措置結果記録	例示	7
8	検証			
	・ 検証記録一覧表	例示	8 - 1
	・ 事故処理等結果記録	例示	8 - 2

作成・変更年月日 年 月 日

作成・承認者署名

責任者名簿

担当部門	役職・氏名 (資格)	業務内容
責任者	()	
() 部門責任者	()	
() 部門責任者	()	
	()	

※ 組織図を添付すること

(資格) については、食品衛生に関する資格を有している場合、記載すること

作成・変更年月日 年 月 日
作成・承認者署名

製品説明書

	項目	説明内容	
1	食品の種類		
	食品群		
	製品名		
2	原材料の名称		
	食品添加物		
	アレルギー表示対象食品		
	遺伝子組換え表示対象食品		
3	使用基準のある添加物の 名称および使用量		
4	容器包装 の形態、 包装	形態	
		材質：内装	
		材質：外装	
5	製品の 性状、 特性及び 規格	重量	
		形状	
		製造基準	
		成分規格	
		使用基準	
6	消費期限又は賞味期限		
	保存方法		
7	喫食又は利用の方法		
8	備考		
	※ 製品表示を付けること		

作成・変更年月日 年 月 日

作成・承認者署名

期限表示設定根拠確認書

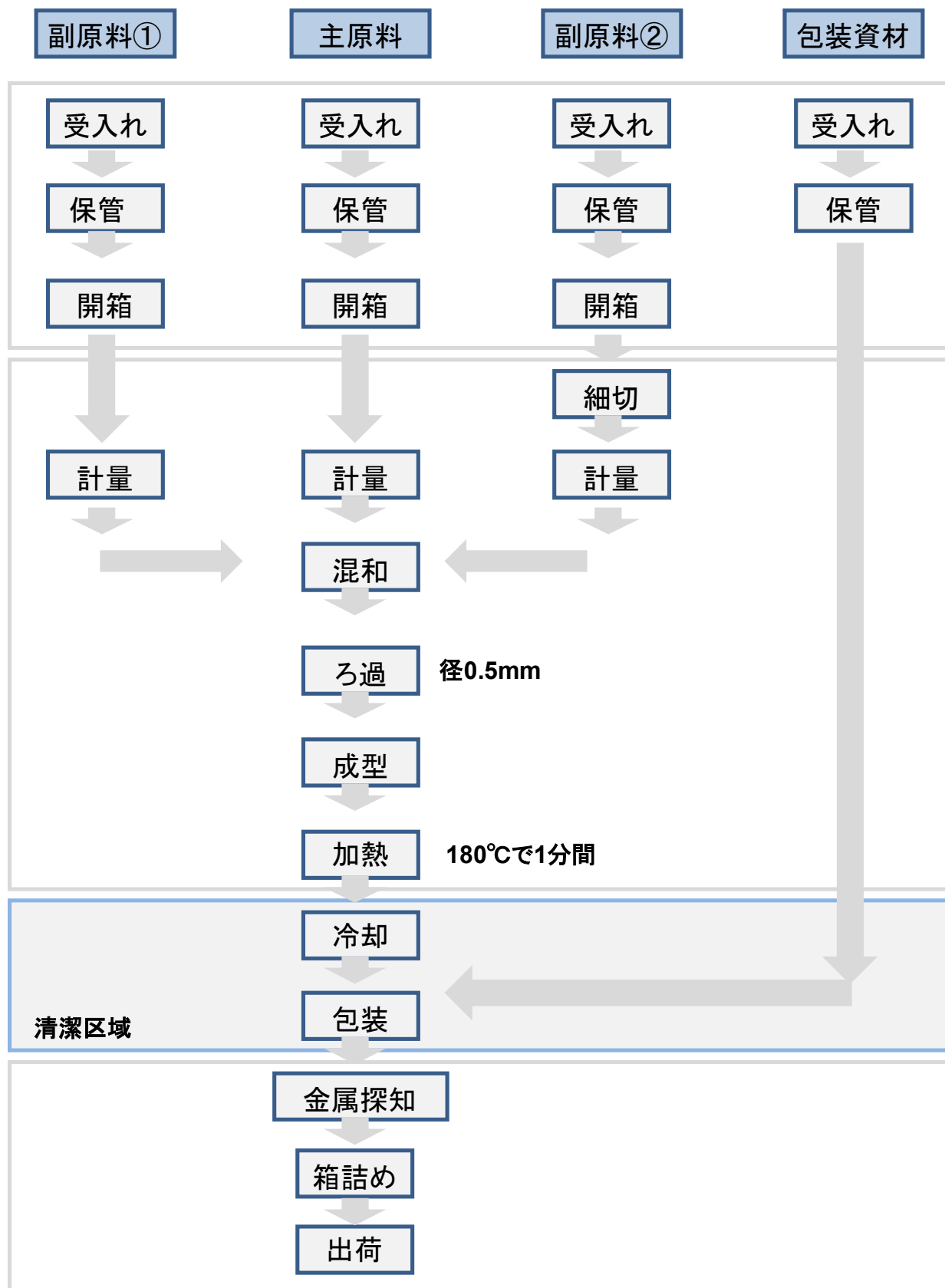
製品名(種類)					
製造年月日		安全係数		期限	
保存条件(温度)					
検査日 指標	製造日 月 日	日後 月 日	期限日 月 日	日後 月 日	基準
理化学試験					
微生物試験					
官能検査					
総合評価					
期限設定根拠					

(注)理化学試験、微生物試験の検査成績書を添付すること。

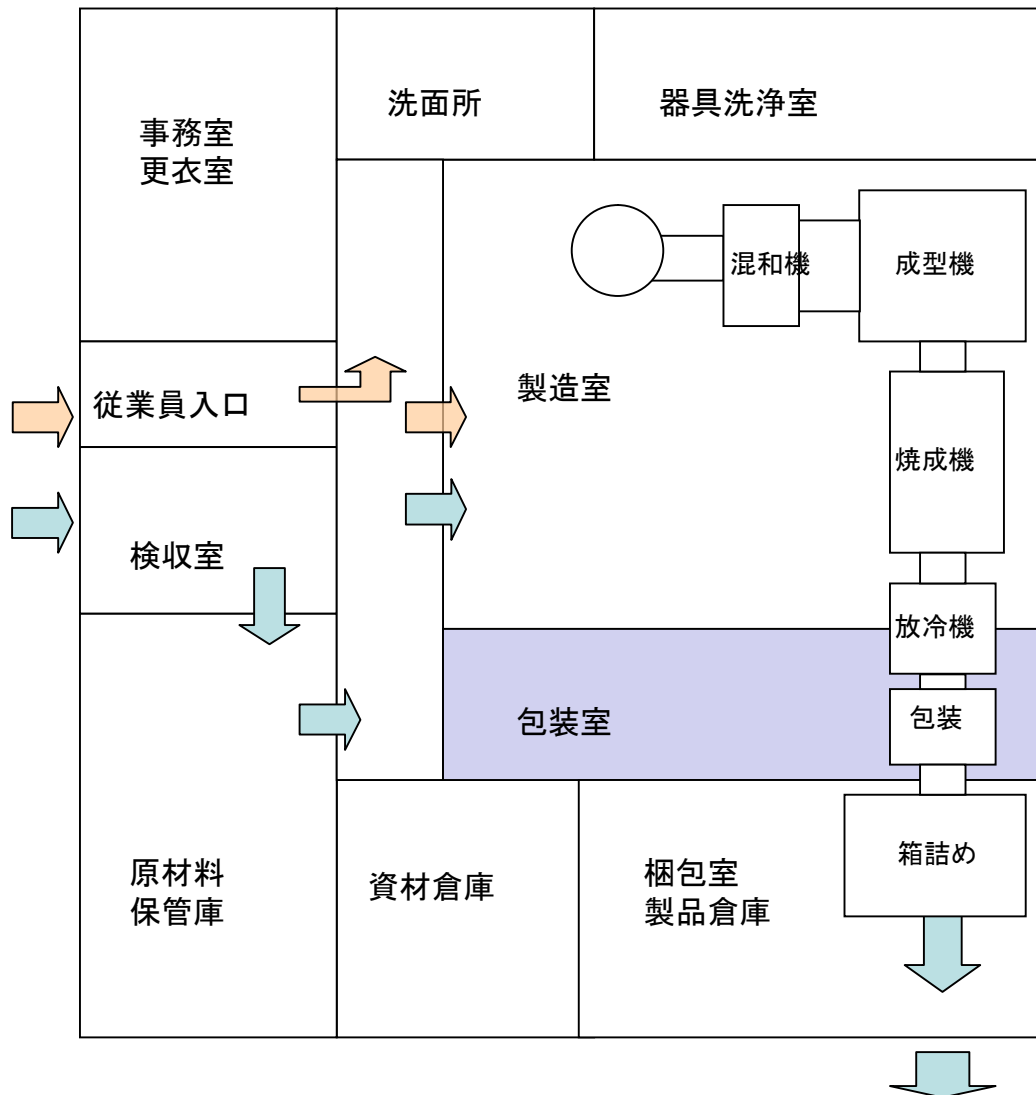
官能検査実施結果

製品名(種類)						
製造年月日		検査期間		年 月 日 ~ 年 月 日		
保存条件(温度)						
検査日 指標・実施者		月 日	月 日	月 日	月 日	〇：良好 △：普通 ×：不良 不良の場合はその状態を記載すること。
外観						
色調						
におい						
性状						
合計点					〇：5点 △：3点 ×：1点	

製造工程(フローダイアグラム)



施設平面図



- 平面図には、製造室、包装室、原材料保管庫、製品倉庫、事務室、洗面所等製造に関するすべての施設について、名称、区画、出入口等を記載する
- 製造機器、作業台、冷蔵庫、器具保管庫、手洗い設備等を示すこと
 - ・作業従事者、原材料・製品の移動経路(作業動線)を明確にすること
 - ・見やすく、縮尺が正しいこと

危害を特定したリストの作成手順


危害の種類を例示しており、製造工程に従って「危害を特定したリスト」を作成する。

危害の種類

生物学的危害	化学的危険	物理的危険
食中毒、腐敗菌等※1の付着 生残 残存 カビ、ウイルスの付着 カビの増殖 寄生虫の付着	農薬の基準超過 添加物の不正使用 洗浄剤の残留 潤滑油の付着 自然毒の付着 油脂の劣化	異物※1の付着

※1 資料2を参照してください

※2 軟質異物、食品素材の変質物（こげ等）は対象としない

 フローダイアグラムに基づいて、工程ごとに記載する

	工程	生物学的危害	化学的危険	物理的危険
原料・資材	受入	食中毒、腐敗菌等の付着 カビ、ウイルスの付着 カビ、寄生虫の付着	農薬の基準超過 添加物の不正使用 洗浄剤の残留 潤滑油の付着	異物の混入
工程	保管	食中毒、腐敗菌等の付着 カビの増殖		
	開梱	食中毒、腐敗菌等の付着		異物の混入
	細切	食中毒、腐敗菌等の増殖		異物の混入
	計量	食中毒、腐敗菌等の増殖	添加物の不正使用	異物の付着
	混和	食中毒、腐敗菌等の増殖		
	ろ過			異物の混入
	成型	食中毒、腐敗菌等の増殖	潤滑油の付着	異物の混入
	加熱	食中毒、腐敗菌等の生残		
	冷却	食中毒、腐敗菌等の増殖		
	包装	腐敗、変敗、カビの増殖		異物の混入

危害を防止するための措置（例示）

	工程	危害	防止措置
原料 ・ 資材	受入	食中毒、腐敗菌等の付着 カビ、ウイルスの付着 カビ、寄生虫の付着 農薬の基準超過 添加物の不正使用 洗浄剤の残留 潤滑油の付着 異物の混入	
工程	保管	食中毒、腐敗菌等の付着 カビの増殖	
	開梱	食中毒、腐敗菌等の付着 異物の混入	
	細切	食中毒、腐敗菌等の増殖 異物の混入	
	計量	食中毒、腐敗菌等の増殖 添加物の不正使用 異物の付着	
	混和	食中毒、腐敗菌等の増殖	
	ろ過	異物の混入	
	成型	食中毒、腐敗菌等の増殖 潤滑油の付着 異物の混入	
	加熱	食中毒、腐敗菌等の生残	
	冷却	食中毒、腐敗菌等の増殖	
	包装	腐敗、変敗、カビの増殖 異物の混入	
金属探知			

作成・変更年月日 年 月 日
 作成・承認者署名

重要管理点選定シート

管理点 (製造工程)	(フローダイアグラム)	
危害	評価する工程	管理工程としない理由
病原微生物 の残存	非加熱食品、回収 瓶等を洗浄および 消毒する工程	
病原微生物 の生残	加熱加工する工程	
	紫外線を照射する 工程	
	膜ろ過等により除 菌する工程	
病原微生物 の増殖	冷却または凍結す る工程	
	発酵させる工程	
油脂の劣化	油で揚げる工程	
腐敗、変敗 カビ発生	塩漬け、燻煙、乾 燥、密封、脱酸素 等により保存性を 高める工程	
異物の混入	金属探知機、目視 等で異物を排除す る工程	
評価の結果		

作成・変更年月日

作成・承認者署名

重要管理点確認表

<p>重要管理点の名称</p>	
<p>危害発生要因</p>	
<p>危害防止措置</p>	
<p>独自設定基準</p> <p>（管理する対象機器 許容限界の数値ま たは判断の基準 基準の設定根拠）</p>	
<p>モニタリング方法</p> <p>（使用機器、計器等 内容、頻度、担当者 記録方法、様式）</p>	
<p>改善措置</p> <p>（逸脱製品等の措置 原因機器等の措置 連絡先、担当者 記録方法、様式）</p>	
<p>検証方法</p> <p>（記録の点検、計器 の校正、製品検査 等の各内容、頻度、 担当者）</p>	

加熱殺菌モニタリング記録

平成 年 月 日 確認者

製品名	管理基準	加熱時間	加熱温度	測定者	逸脱時の対応措置
	°C 分以上	: ~	°C		
	°C 分以上	: ~ :	°C		
	°C 分以上	: ~ :	°C		
	°C 分以上	: ~ :	°C		
	°C 分以上	: ~ :	°C		
	°C 分以上	: ~ :	°C		

改善措置（逸脱があった場合は、〇〇へ報告し指示を受けること）

改善措置結果記録

記録作成日時
記録担当者名

製品名		
重要工程名		
管理基準		
基準逸脱	日時	
	内容	
逸脱発生の原因調査結果	(推定の場合は、その旨を明記すること)	
工程に対する措置		
基準を逸脱した製品に対する措置		
改善措置 実施担当者		
確認者		

※ 基準を逸脱した事例ごとに作成すること

検証年月日	
検証実施者	

検証記録一覧表

検証の対象期間	年 月 日 ~ 年 月 日
変更事項の有無	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用原材料 ・ 対象製品 ・ 製造工程 ・ 製造施設 	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし → 「あり」の場合は、別紙にて詳細を追記すること
モニタリング記録の確認	<input type="checkbox"/> 済み <input type="checkbox"/> 未実施
改善措置の記録確認	<input type="checkbox"/> 済み <input type="checkbox"/> 未実施 → 「未実施」のばあいは、その理由、実施予定日を追加記載
モニタリングに使用する計器の校正	<ul style="list-style-type: none"> ・ 機器の名称 ・ 校正実施日 → 校正を実施した成績書があれば、その写しを添付
食品の試験検査結果	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料 ・ 中間製品 ・ 製品 	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし → 別紙として、成績書写しを添付する
製品の安全に係る事故	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし
<ul style="list-style-type: none"> ・ 事故等処理結果 ・ 法違反の発生 ・ 消費者からの苦情 	<input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし → 受付簿等記録の写しを添付する

次回検証予定日	年 月 日
---------	-------

発生年月日時 年 月 日 時
 受付者 部署: 氏名:

事故等処理結果記録

申出者 住所・氏名		
対象食品名 期限等表示		
事故等内容		
措置経過	日時	措置内容
確認者		
評価		

検証年月日	
検証実施者	
対応結果	