

○輸入加工食品の自主管理に関する指針(チェックリスト)

記入日
確認者名
生産国

製造所名:

製品名:

①製造において

()は任意項目

段階	チェック項目	チェック
輸出国政府による 監督等	①輸出国における法規制を遵守しているか	<input type="checkbox"/>
	②製造施設の施設設備の水準が我が国と同等以上であるか	<input type="checkbox"/>
	③製造施設の衛生管理の水準が我が国と同等以上であるか	<input type="checkbox"/>
	④HACCPIに基づく衛生管理手法を導入しているか	(<input type="checkbox"/>)
原材料受入段階	①原材料毎に我が国の規格基準を含む品質規格を定めているか	<input type="checkbox"/>
	②納入ロット毎①に適合しているものであることの確認をしているか	<input type="checkbox"/>
	③①について定期的な試験検査等によりその適合性を確認をしているか	<input type="checkbox"/>
	④原材料に寄生虫、病原微生物及び異物等が含まれていないか	<input type="checkbox"/>
	⑤輸出国行政機関等によるモニタリング検査結果を確認しているか	(<input type="checkbox"/>)
	⑥原材料毎に適切なロット管理が行われているか	<input type="checkbox"/>
製品の製造、 加工段階	①衛生的な環境下での製造・加工が行われる管理体制が整備されているか	<input type="checkbox"/>
	②有害、有毒物質の混入防止対策がなされているか	<input type="checkbox"/>
	・窓及び出入口は解放せず、やむを得ず解放する場合は昆虫等の侵入防止措置を講じているか	<input type="checkbox"/>
	・機械器具及びその部品は、食品への混入防止措置をしているか	<input type="checkbox"/>
	・洗浄剤・殺そ剤・薬品等の化学物質の使用管理記録、保管設備が整備されているか。また、適切に使用されているか	<input type="checkbox"/>
	・部外者が無断で敷地内に立ち入ることができない施設管理であるか	<input type="checkbox"/>
	・そ族及び昆虫の施設内への侵入防止が図られているか	<input type="checkbox"/>
	・原材料、製品、包装資材等は容器に入れられ、床又は壁から離して保管しているか	<input type="checkbox"/>
	・廃棄物の容器は、他の容器と区別され、清潔に保たれているか	<input type="checkbox"/>
	・廃棄物の保管場所は、食品取扱区域又は保管区域にないか	<input type="checkbox"/>
	・食品の製造等において、病原微生物及びその毒素は死滅又は除去されているか	<input type="checkbox"/>
	・原材料及び製品への異物の混入防止措置が講じられているか	<input type="checkbox"/>
	・包装資材又は封入ガスは無毒で、食品の安全性や品質に影響がないものであるか	<input type="checkbox"/>
・使用水は飲用適であり、定期的な水質検査を実施しているか	<input type="checkbox"/>	

製品の製造、 加工段階	・食品取扱者に衛生的な作業着、帽子、マスク及び専用の履物等を着用させているか	<input type="checkbox"/>
	・異物の持ち込みを禁止するとともに、施設への入退場管理が行われているか	<input type="checkbox"/>
	・食品取扱者以外の者が施設に立ち入る際は、専用衣等を着用させ、規定に従わせているか	<input type="checkbox"/>
	③食品衛生に関する責任者を定めているか	<input type="checkbox"/>
	④最終製品が我が国の法に基づく規格基準に適合していることを定期的な試験検査により確認しているか	<input type="checkbox"/>
⑤製品毎に適切なロット管理が行われているか	<input type="checkbox"/>	
製品の保管・輸送・ 流通段階	①有害、有毒物質の混入防止対策がなされているか	<input type="checkbox"/>
	②輸送に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものではないか	<input type="checkbox"/>
	③食品と食品以外の貨物とを混載する場合にあっては、適切な区分けがなされ、汚染防止が図られているか	<input type="checkbox"/>
	④微生物の増殖による危害発生防止のため、適切な温度管理が実施されているか	<input type="checkbox"/>
	⑤事故や不適切な温度管理等による腐敗、変敗がないか	<input type="checkbox"/>
	⑥保存基準が定められている場合、これに遵守しているか	<input type="checkbox"/>
	⑦塩蔵等の食品等を長期間屋外に保管していないか	<input type="checkbox"/>
	⑧部外者が無断で施設敷地内に立ち入ることができないよう施設管理されているか	<input type="checkbox"/>

②製品の回収・その他

製品の回収	①ロットコードシステムの構築ができているか	<input type="checkbox"/>
	②製品出荷・販売記録を保管しているか	<input type="checkbox"/>
	③有症苦情ファイルを作成しているか	<input type="checkbox"/>
	④回収チームを編成しているか	<input type="checkbox"/>
	⑤回収手続きの規定ができているか	<input type="checkbox"/>
	⑥消費者への連絡方法を規定しているか	<input type="checkbox"/>
	⑦回収製品の処理方法を規定しているか	<input type="checkbox"/>
	⑧回収進捗状況及び回収結果の評価方法を規定しているか	<input type="checkbox"/>
	⑨回収等の際して、必要に応じ、消費者への注意喚起のため、回収等に関する情報の公表について考慮することを規定しているか	<input type="checkbox"/>
その他	①製造者に対し、我が国の食品衛生規制の教育指導を実施しているか	<input type="checkbox"/>
	②国内外における同様の違反事例等を製造者等に対して情報提供しているか	<input type="checkbox"/>
	③輸入時の記録、販売時の記録等を適切に作成及び保存しているか	<input type="checkbox"/>
	④輸入者は、検査結果の信頼性が確保されていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>