

年 月 日

事業者名

(担当者名)

HACCP導入状況チェックリスト

管理対象：施設の全部・一部（主な取扱品目：)

HACCP導入のための7原則 12 手順		北海道食品衛生法施行 条例別表第1 該当項目	チェック欄
手順1	HACCPチームの編成	4	
手順2	製品説明書の作成	5 (1)	
手順3	用途や販売対象者の確認	5 (1)	
手順4	作業工程一覧図の作成	5 (2)	
手順5	作業工程一覧図の現場確認	5 (3)	
手順6	原則1 危害要因の分析	6 (1) (2)	
手順7	原則2 重要管理点の決定	6 (3) (4) (5)	
手順8	原則3 管理基準の設定	6 (6)	
手順9	原則4 モニタリング方法の設定	6 (7) (8)	
手順10	原則5 改善措置の設定	6 (9)	
手順11	原則6 検証方法の設定	6 (10)	
手順12	原則7 記録と保存方法の設定	8	

※ HACCP導入7原則 12 手順の各項目について、施設で行われている（これから行うことができる）ものに「○」を記入してください。

※ 7原則全てに「○」が付いた施設について、HACCPによる（危害分析・重要管理点方式を用いた）衛生管理が行われている（行われる）ものと判断します。