



JBWA衛生管理自主評価チェック表

【JBWA-HACCP認証】取得のための評価基準事前調査

宅配水製造工場の施設や設備を自主評価するためのチェックシートです。
 自社プラントの衛生管理状態を採点することで、改善箇所が明確になります。
 製品の安全性を高めるには、品質管理の基礎となる「工場の衛生管理状態」を把握して、改善を繰り返し、「製造工程」の管理水準を向上させることが必要だと考えられます。
 このチェックシートを活用して、自社プラントの衛生管理水準の向上を図ることで、JBWA-HACCP認証もスムーズに行えます。

◆評価点:0、1、2の3段階チェック(チェック項目の無い場合は削除)	
0	: 早急に改善が必要
1	: 問題発生の可能性が有り
2	: 問題無し
評価点採点方法	= $\frac{\text{評価点合計} \times 100}{\text{評価項目数} \times 2}$

チェック項目数		評価点合計	0
総合評価点		#DIV/0!	
		点	
JBWA-HACCP認証を目指すには		総合評価点【50点】以上が目安	
厚生労働省HACCP承認を目指すには		総合評価点【90点】以上が目安	

【管理・運用面】

No.	項目	評価点	内容
1	経営責任者は、自主的な衛生管理に積極的に取り組む意欲がありますか？	2	経営責任者が自らが積極的に取り組む意欲がある。
		1	担当者に決裁権を持たせて取り組む意欲がある。
		0	経営責任者には取り組む意欲がない。
2	工場の指導的立場の従業員は、外部の衛生管理に関する講習・研修は受けていますか？	2	1年以内に受講している。
		1	3年以内に受講している。
		0	受講していない。
3	工場に携わる従業員(アルバイト・パート含む)に対して、衛生管理に関する講習・研修を定期的実施していますか？	2	年に2回以上実施している。
		1	年に1回以上実施している。
		0	1年以内に実施していない。
4	工場に携わる従業員(アルバイト・パート含む)は、衛生管理に関する講習・研修は受けていますか？	2	過去1年以内に全員受けている。
		1	過去3年以内に受けている。
		0	過去3年以内には受けていない。
5	衛生管理に関するマニュアルは整備されているか？	2	全従業員に配布、又は閲覧している。
		1	マニュアルはあるが、使用していない。
		0	マニュアルがない。
6	作業手順に関するマニュアルは整備されているか？	2	全従業員に配布、又は閲覧している。
		1	マニュアルはあるが、使用していない。
		0	マニュアルがない。
7	工場に携わる従業員(アルバイト・パート含む)の衛生管理は毎日実施していますか？ ①服装や身だしなみ ②健康状態 ③爪や手指の荒れや怪我、傷	2	工場に携わる全従業員の全項目のチェックを実施している。
		1	一部のチェックを実施している。
		0	チェックしていない。
8	工場に携わる従業員(アルバイト・パート含む)の検便は実施していますか？	2	工場に携わる全従業員を、月に1回以上実施している。
		1	工場に携わる全従業員を、年に1回以上実施している。
		0	実施していない(または一部の従業員のみ実施)。
9	従業員に対して、手洗いや5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)について周知するような機会を設けていますか？	2	研修会や朝礼等で周知している。
		1	ポスターや掲示板等文章で周知している。
		0	周知していない。
10	製造に関する記録があるか？(原材料受入、生産量、出荷量、製造時間、機器運転状況など)	2	製品の品質管理に必要な最低限の記録はある。
		1	一部の記録はある。
		0	記録していない。
11	機械器具の保守点検や清掃状態などの衛生管理項目に関する記録はあるか？	2	保守点検、清掃の記録がある。
		1	一部の記録はある。
		0	記録していない。
12	製品の自主検査は実施されているか？	2	毎日検査を実施して記録もある。
		1	定期的な検査を実施している。
		0	検査をしていない。
13	改善及び向上について話し合っていますか？	2	話し合いの場を設け、改善点の記録を残している。
		1	話し合いの場を設けているが、記録はない。
		0	話し合っていない。

【施設面】

No.	項目	評価点	内容
14	施設内、又は周辺は舗装されていますか？	2	全て舗装されている。
		1	施設外の一部が舗装されていない。
		0	舗装されていない。
15	作業場及び倉庫は整理整頓され、不要な物は置いていませんか？	2	作業場内、倉庫に不要な物は置いていない。
		1	作業場内には不要な物は置いていない。
		0	不要な物を置いている。
16	作業場の区域分けが行われていますか？	2	非汚染区域と汚染区域が明確である。
		1	区域分けはされているがルールが不明確である。
		0	区域分けがされていない。
17	工程中に交差汚染が生じないように、設備機器を配置しているか？	2	工程中に交差汚染が生じない
		1	工程の一部に交差汚染の危険がある。
		0	交差汚染がある。
18	作業区域によって更衣設備があり、従業員の数に応じた着衣や履物が備えられているか？	2	衛生的な更衣室がある。
		1	更衣するスペース又はコーナーがある。
		0	更衣場所がない。
19	従業員の私服と作業着の混同がなく、更衣設備でも交差汚染をしていないか？	2	決められた作業着があり、交差汚染もない。
		1	決められた作業着はあるが、交差汚染している。
		0	決められた作業着はない。
20	清潔な作業区域に入る場合の手洗い・消毒設備や、作業着からの汚染持込を防止する設備はあるか？	2	手洗い・消毒設備、ロール式粘着テープ又はエアシャワーがある。
		1	一部整備されている。
		0	汚染を防止する設備がない。
21	フォークリフトや台車やパレットは、屋内外で使い分けられるような配置をしているか？	2	屋内用、屋外用それぞれ専用で分かれている。
		1	一部使い分けしている。
		0	使い分けしていない。
22	作業場及び倉庫の床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか？	2	破損又は故障箇所はない。
		1	一部に破損又は故障箇所がある。
		0	破損又は故障箇所が目立っている。
23	工場の床や壁は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか？	2	床や壁の洗浄消毒ができる。
		1	床のみが洗浄消毒ができる。
		0	耐水措置がとられていない。
24	製品に影響を与えるような臭気や有害な煙、高温多湿状態な環境でないか？	2	良好な環境である。
		1	臭気などはあるが、十分な換気能力のある設備がある。
		0	製品に影響を与える可能性のある環境である。
25	作業場内の照明照度は十分か？	2	全ての作業場に十分な照明照度が確保されている。
		1	一部の作業場の照度が不足している。
		0	照明照度が不足している。
26	製品に混入の可能性のある工程での照明設備は、飛散防止措置がとられていますか？	2	製品に混入の可能性のある工程では全て措置をとっている。
		1	製造工程の一部に措置がとられている。
		0	飛散防止タイプでない。
27	作業場内に結露が生じていませんか？	2	結露はない。又は結露による製品への汚染はない。
		1	製造ライン上に結露がある。
		0	製造ライン上に結露が生じており、製品への汚染防止措置がとられていない。
28	トイレの出入口が直接作業場に面していなく、衛生的に清掃していますか？	2	作業場に面していなく、衛生的に清掃されている。
		1	作業場には面していないが、衛生的に不十分である。
		0	作業場に面している。又は衛生的に清掃されていない。
29	トイレ内に流水式手洗い設備及び消毒液設備を備えていますか？	2	備えている。
		1	蛇口式手洗いで消毒液設備がない(または液が入っていない)。
		0	手洗い設備が無い。
30	トイレの出入口で手を汚染することはありませんか？	2	自動扉である。
		1	自閉式扉である。
		0	自動でも自閉式でもない。
31	工場従業員専用のトイレが有り、トイレ専用の履き物を用意していますか？	2	工場従業員専用のトイレが有り、専用の履き物も用意している。
		1	専用トイレは無いが、専用の履き物は用意している。
		0	トイレも共用で専用の履き物はない。

【設備機器及び容器】

No.	項目	評価点	内容
32	塗装の剥がれやサビはないですか？	2	塗装の剥がれ、サビはない。
		1	製品に混入する恐れがない箇所、一部塗装の剥がれ又はサビがある。
		0	製品に混入する恐れのある箇所、塗装の剥がれ又はサビがある。
33	木製部分が露出している資材や設備はありませんか？	2	木製品はない。
		1	一部木製部分使用(露出はしていない)の資材又は設備がある。
		0	木製部分が露出している資材又は設備がある。
34	設備や器具は適切に洗浄・殺菌できる構造ですか？	2	全ての設備・器具がの洗浄・殺菌ができる。
		1	一部洗浄・殺菌できない。
		0	洗浄・殺菌できない設備・器具が多い。
35	設備・器具は適切に洗浄・消毒又は殺菌をしていますか？	2	適切に洗浄・消毒している。
		1	一部不十分なものがある。
		0	洗浄・消毒をしていない。
36	器具、容器包装、分解した部品等は、所定の場所に衛生的に保管していますか？	2	所定の場所に衛生的に保管している。
		1	所定の場所に保管しているが、汚染の危険性がある。
		0	所定の保管場所がない。
37	測定器、計器類、検査器具等は、保守点検及び校正を適正に行っていますか？	2	それぞれ決められた項目で保守点検及び校正を行っている。
		1	一部行っていないものがある。
		0	行っていない。
38	潤滑油等を必要とするものは、製品に混入しないように取り扱っていますか？	2	混入の恐れのある箇所では使用していない。
		1	混入しないように取り扱っている。
		0	一部混入する恐れのある箇所がある。
39	容器、器具類は、それぞれ用途によって使い分けしていますか？	2	用途別に明確に使い分けしている。
		1	用途別に使い分けしているが、一部曖昧である。
		0	使い分けしていない。

【従業員の衛生管理】

No.	項目	評価点	内容
40	作業時には衛生的な専用の作業着、靴を使用していますか？	2	衛生的な専用の作業着及び靴を使用している。
		1	作業着及び靴を使用しているが、衛生面が不十分である。
		0	専用の作業着や靴を使用していない。
41	製品汚染の可能性のある区域では、清潔な専用の帽子、ヘアネット、マスク、手袋を正しく使用していますか？	2	衛生的な専用のものを適正に使用している。
		1	専用のものを使用しているが、衛生面が不十分である。
		0	適正に使用していない。
42	貴金属(指輪やネックレスなど)、装飾品を身に付けていませんか？ マニキュア、香水も付けていませんか？	2	付けていない。
		1	一部の従業員に付けているのを見受けれる。
		0	付けている。
43	作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか？	2	作業場内に私物等の不要な物を持ち込んでいない。
		1	一部の作業場内に不要な物がある。
		0	作業場内に私物等を持ち込んでいる。
44	作業場に入室時や、より清潔度の高い作業を行う前や都度、手洗い・消毒、靴の洗浄や履き替えを行っていますか？	2	行っている。
		1	一部に行っていないいところがある。
		0	行っていない。
45	作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗い・消毒を行っていますか？	2	行っている。
		1	一部に行っていないいところがある。
		0	行っていない。

【そ族昆虫】

No.	項目	評価点	内容
46	それぞれの作業場内に、防虫対策はとられていますか？ (中間室、エアーカーテン、捕虫器など)	2	防虫設備がある。
		1	一部に不足している。
		0	防虫対策はない。
47	工場からの排水口や下水溝には、ねずみや昆虫の侵入を防ぐ設備がありますか？	2	工場からの全ての排水口に侵入防ぐ設備がある。
		1	一部侵入の可能性がある。
		0	侵入を防ぐ設備がない。
48	定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、製品を汚染させないよう適切に駆除して記録を保管していますか？	2	有無の確認、駆除、全て記録して保管している(外部委託も可)。
		1	有無の確認、適切な駆除は実施しているが、記録はない。
		0	実施していない。
49	工場の窓やシャッター、従業員の出入口が開放状態のままになっていませんか？	2	開放状態になっていない。
		1	一時的に開放状態になっている。
		0	開放状態のところがある。

【洗浄設備】

No.	項目	評価点	内容
50	製品を汚染させない場所に、機械器具や容器類を洗浄する流し設備がありますか？(給湯設備含む)	2	十分な大きさの流し台が適切な場所にある。
		1	洗浄設備(流し)の大きさや能力が不足している。
		0	設備がない。
51	各作業場専用で十分な数の清掃用具及び清掃用具専用保管庫(保管スペース)がありますか？	2	各作業場専用で確保されている。
		1	清掃用具はあるが使い回している。
		0	十分な数の清掃用具や保管庫がない。
52	各作業区域ごとに適切な大きさの手洗い設備あり、手で触れない蛇口方式になっていますか？	2	手で触れない蛇口で大きさも適切な手洗い設備がある。
		1	一部作業区域に設備がある。
		0	設備が不十分である。
53	手洗い場及び洗浄設備(流し)は、清潔で常に使用できる状態ですか？	2	清潔で常に使用できる。
		1	設備はあるが、小さいなど使用しにくい。
		0	設備がない。または使用できる状態ではない。汚い。

【食品等の衛生的な取扱い】

No.	項目	評価点	内容
54	先入れ先出しを徹底していますか？	2	製品、資材の全てにおいて徹底している。
		1	一部に徹底されていないものがある。
		0	徹底していない。
55	搬出入作業時、ドアやシャッターの開閉は速やかに実施していますか？二重扉の場合は、同時開放していませんか？	2	必要最低限の開閉しか行っていない。
		1	二重扉の同時開放はなく、それ以外は昆虫等の確認を都度行っている。
		0	開放状態の時間が長い(5分以上開けっ放し)。
56	原材料の検収(外包装の破損、異物付着、期限表示など)を行っていますか？	2	行って、記録でも残している。
		1	行っているが記録がない。
		0	行っていない。
57	原材料と半製品・製品が接触しないよう区分けて保管していますか？	2	明確に区分けしている。
		1	一部区分けが曖昧なところがある。
		0	区分け保管していない。
58	製品はロットが識別出来るように表示していますか？	2	明確に表示している。
		1	表示しているが分かり難い。
		0	製品を確認しないとロットが判別できない。
59	食品添加物や洗浄剤、殺菌剤は、専用の場所に保管していますか？	2	専用の場所に保管している。
		1	専用の場所はあるが徹底していない。
		0	専用の場所に保管していない。
60	使用する全ての薬品はリストアップして、小分けして使用する場合は、小分け容器にも薬品名を表示していますか？	2	リストアップ、薬品表示をおこなっている。
		1	リストアップ、または表示のいずれかをしている。
		0	リストアップも、表示もしていない。
61	原材料や製品、商品などを床に直接置きしていませんか？	2	床に直接置いていない。
		1	一部や作業中たまたまに床に直接置いていることがある。
		0	床に直接置いている。
62	殺菌(除菌)工程において、適切な温度や圧力、性能などの必要な管理項目において、記録管理していますか？	2	必要項目の常時監視、常時記録を残している。
		1	必要項目の定時目視確認をして記録に残している。
		0	確認していない。記録に残していない。
63	軍手等は使用していないか？やむをえず使用する場合は、適切な交換及び殺菌消毒等の管理をしていますか？	2	軍手等の使用はない。
		1	使用しているが、交換、殺菌消毒を適切に管理している。
		0	1日中、軍手の交換、適切な管理をしていない。
64	床に落ちたものや汚染されたものを触った場合には、すぐに手洗い・消毒、器具の洗浄をしていますか？	2	落ちた器具の洗浄、手洗い・消毒は都度実施している。
		1	落ちた器具の洗浄はするが、手洗い・消毒の都度実施はしていない。
		0	していない。
65	各工程で従事する従業員は、それぞれ食品衛生上の危険な工程の認識をしていますか？	2	それぞれの従事者は、認識して、対策をたてている。
		1	認識はしているが、対策はたてていない。
		0	認識をしていない。
66	排水口は、適切に清掃していますか？	2	毎日清掃している。
		1	1ヶ月に1回以上の清掃をしている。
		0	たまたまに清掃する。また補修の必要な箇所もある。
67	廃棄物は適切に処理していますか？	2	決まった場所に置き、毎日処理している。
		1	決まった場所はあるが、溜まったら処理している。
		0	決まった場所もなく、適切に処理していない。

No.	項目	評価点	内容
68	廃棄物を入れる容器は蓋付きで、汚液及び汚臭が漏れていませんか？	2	汚液及び汚臭の漏れはない。
		1	汚液及び汚臭の漏れはあるが、改善の計画がある。
		0	汚液及び汚臭の漏れがある。
69	作業場内で使用する廃棄物を入れる容器は、蓋のないタイプ又は足踏み式のものですか？	2	作業場内で使用しているものは、全て蓋なし又は足踏み式タイプである。
		1	作業場内で使用しているものの一部が蓋なし又は足踏み式タイプでない。
		0	作業場内で使用しているものの全てが蓋なし又は足踏み式タイプでない。
70	廃棄物保管場所は清掃していますか？	2	毎日適切に清掃している。
		1	汚れたら清掃している。
		0	清掃していない。

【使用水の衛生管理】

No.	項目	評価点	内容
71	水道水以外(地下水等で飲用適のもの)の水を使用する場合は、年に1回以上の水質検査を実施し、記録を保管(1年以上)していますか？	2	検査の実施及び記録もある。又は全て水道水使用。
		1	検査は実施しているが記録の保管はない。
		0	水質検査を実施していない。
72	水道水以外(地下水等で飲用適のもの)の水を使用する場合は、殺菌または除菌装置を設置し、それらが正常に作動していることを確認して記録を保管していますか？	2	毎日正常な作動確認を実施して記録に残している。
		1	毎日ではないが正常な作動確認をして記録に残している。
		0	作動確認をしていない。
73	貯水槽を使用している場合は、残留塩素濃度を測定していますか？また定期的に点検及び清掃をしていますか？	2	基準値濃度測定を毎日実施、年1回以上の点検・清掃を実施している。または貯水槽なし。
		1	基準値濃度測定を不定期に実施、年1回以上の点検・清掃は実施している。
		0	濃度測定をしていない(または基準値を外れても適切な措置を講じていない)。点検・清掃もしていない。

【苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム】

No.	項目	評価点	内容
74	苦情や事故対応の担当者が決まっていますか？役割分担を文書化されていますか？	2	役割分担が文書化され、担当者が決まっている(担当者不在時の時の担当者も決まっている)。
		1	担当者は決まっているが文書化はされていない。
		0	決まっていない(苦情を受けた者が判断するなど)。
75	緊急事態発生時の連絡網が決まっていて、回収対応や保健所への連絡手順も迅速に行えるよう文書化もされていますか？	2	連絡網が決まっていて迅速な対応ができる。全て文書化されている。
		1	連絡網、回収などの手順は決まっているが、文書化はしていない。
		0	決まっていない。

【自主検査】

No.	項目	評価点	内容
76	製品の自主検査(社内検査)を実施していますか？(微生物検査含む)	2	毎日実施している。
		1	月1回以上実施している。
		0	実施していない。
77	製品の自主検査(外部委託検査)を実施していますか？(微生物検査含む)	2	年1回以上実施している。
		1	不定期で実施している。
		0	実施していない。
78	原材料や資材の微生物等の検査を実施していますか？	2	年1回以上実施している。
		1	不定期又は変更になった時のみ実施している。
		0	実施していない。
79	施設の微生物検査や清浄度等の検査は実施していますか？	2	年1回以上実施している。
		1	不定期で実施している。
		0	実施していない。
80	検査結果について確認し、問題があれば対策を検討・措置をしていますか？	2	問題がある場合は、改善についての検討し計画的に対策を講じている。
		1	改善について検討し対策を講じているが、その対策が不十分である。
		0	検討していない。または自主検査を実施していない。