

立入調査・点検について

別紙の自己点検票を用いて、立入前にあらかじめチェックしていただいていると、調査がスムーズに進みます。

その結果を基に、自主管理体制にかかわる帳票類について調査いたします。

衛生管理等に活用しているマニュアル、文書等がございましたらご用意ください。

<自主管理に関する管理項目と確認事項>

管理項目		主な確認事項（例示）
商品管理	管理体制	○商品管理の組織管理体制（組織図等）
	商品情報	○主な取扱品目の情報の把握に関するマニュアル（手順書） ○主な取扱品目ごとの調査項目リスト 例）輸出者の生産、製造の管理に関する書類 検疫所における同種の製品の違反事例 その他食品特性に応じた必要書類（IPハンドリングなど） ○主な取扱品目の輸入届出書の綴り ○主な取扱品目の輸入許可通知書の綴り ○主な取扱品目のIngredient ○主な取扱食品の表示見本（邦文） ○主な取扱品目ごとの自主検査結果の綴り
	ロット管理	○ロット管理のマニュアル（手順書） ○出入庫に関する記録 ○賞味期限等の確認表
従業員教育	講習会	○食品衛生に係る情報の収集（講習会資料など） ○関係部署への情報の伝達方法
事故発生時 対応	苦情	○苦情処理対応マニュアル（手順書） ○苦情処理対応票 ○社内報告体制 ○過去の苦情処理記録
	製品回収	○事故発生時の対応マニュアル（手順書） ○緊急時連絡先リスト（社内、取引先、行政等） ○過去の製品回収記録

上記の他にもマニュアルや記録等がありましたら、ご用意をお願いいたします。

●加工食品の輸入を行っている場合は、以下の項目についても点検いたします。

平成 20 年 6 月に厚生労働省から「輸入加工食品に関する自主管理に関する指針（ガイドライン）」が示されました。以下の項目は、ガイドラインの内容を盛り込んでいます。

輸出国の製造者に対する監査・査察の実施や文書の提出を求めている場合など、下記内容を確認できる書類等がありましたら、御用意をお願いします。

<加工食品の自主管理に関する管理項目と確認事項>

管理項目		主な確認事項（例示）
体制	確認体制	（輸入者における）必要な知識及び技術を有する責任者・担当者
	確認事項	現地製造者に対する確認の有無及び確認方法
輸入 開始前	輸出国政府に おける監督等	①輸出国の法令順守
		②製造施設の設備・衛生基準の確認
原材料	原材料の 受入れ段階	①異物、化学物質、そ族・昆虫などの汚染防止
		②使用されている原材料及び添加物の正確な名称、組成等が明らかなこと 例）アレルギー物質の把握
		③原材料に規格を設け、適合していることの確認
		④定期的な試験検査による確認
		⑤原材料毎の適切なロット管理
製品	製品の製造・ 加工段階	①（現地製造所における）食品衛生に関する責任者の設置
		②衛生管理体制の整備、有害・有毒物質の混入防止対策の実施 （1）施設設備の衛生管理 （2）そ族昆虫対策 （3）廃棄物及び排水の取扱い （4）食品等の取扱い （5）使用水等の管理 （6）食品取扱者の衛生管理
		③最終製品の規格基準への適合確認
		④製品毎の適切なロット管理
	製品の 保管・輸送・ 流通段階	製品の保管、運搬及び流通時の衛生確保、有害・有毒物質の混入防止対策徹底
		①食品以外の貨物との混載時に汚染防止対策及び輸入ルートの把握
		②入港時、積荷（製品）への汚染の有無及び汚染時に必要な対応 ③輸送及び保管中の温度管理
その他	その他	現地製造者への我が国の食品衛生規制の伝達等
		現地の試験検査における信頼性確保

● 結果説明について

立入調査の点検結果について、当日もしくは後日、その内容をご説明するとともに、管理方法や帳票類の見本を例示し、よりよい衛生管理についてご提案いたします。