

# 品質衛生管理水準判定の実施について

## ★チェックシートの判定について

チェックシートは、一般的衛生分野と HACCP 分野に分かれています。

一般的衛生管理分野	
レベル1	品質衛生管理への意識付けと取組
レベル2～3	一般的衛生管理事項の点検
レベル4	一般的衛生管理事項の点検と記録付け
HACCP 分野	
レベル5	HACCP の準備段階
レベル6	HACCP への取組と計画
レベル7	HACCP の導入
レベル8	HACCP の導入に向けての外部審査と受入準備段階

## ☆チェックシートの目的

このチェックシートは、水産加工業者の方が、ご自身で自分の施設の衛生管理状態をチェックし、施設の衛生管理のレベルを客観的に把握し、衛生管理の更なる向上に役立てることが目的です。

## ☆チェックシートの使い方

### ●判定者

施設全体の衛生管理状態を把握している方、工場長や品質管理担当者等が実施します。

### ●判定の手順

1～34番まで、順に質問に回答し、○か×を付けてください。各ブロックの最後に判定基準を載せています。各ブロックの×の個数で判定を行います。最後のページにレベル判定の解説を載せています。

### ●各項目の判定の行い方

- ・判定のポイントに従って○か×を入れてください。
- ・判定に迷って場合、直ぐに改善できそうな場合は○を付けてください。
- ・現在改善中や改善予定の場合、予定通り改善する場合は○を付けてください。
- ・当てはまらない場合は○を付けてください。

## ☆チェックシート使用の手順

1. 工場長や品質管理担当者が実施します。
2. チェックシートの1～34番まで、判定のポイントに従って○か×を付けてください。
3. 各ブロックの最後にある判定の方法に従って、レベルを決めます。
4. レベルが確定したらレベル判定の解説を読み、自社の状態を把握します。
5. より良くするために、出来ることから改善しましょう。