

「大阪版食の安全安心認証制度」の認証基準の変更について

資料 1

H29.2.10 第18回事業者あり方検討部会

「衛生管理に関する項目」の主な変更点（再検討後）

重要管理点にかかる項目 ⇒ 実際の作業内容に沿った、事業者がイメージしやすい内容に修正

【飲食店営業/喫茶店営業】

	評価項目	確認事項
20	メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、見た目など）、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員がその内容を認識している ※煮物、焼き物、サラダというように調理方法が同じ、又は似ているメニューをまとめ、同じ方法で管理することも可能です。	衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、調理従事者全員で共有していること 例）ハンバーグの調理 衛生管理の注意点：ハンバーグを焼く 管理のための基準：ハンバーグの肉汁が透明になっている 確認のタイミング：焼き上がり 確認方法：ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁の色を見る
21	衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）で、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、見た目など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している	注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度、焼き色など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録していること

【食品を製造する営業】

	評価項目	確認事項
19	食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（加熱、冷却、殺菌など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、濃度など）、確認するタイミング、方法を決め、作業を担当する従事者全員がその内容を認識している	衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、作業担当者全員で共有していること 例）ミンチカツの製造 衛生管理の注意点：ミンチカツを揚げる 管理のための基準：フライヤーの油温が160℃以上、揚げる時間が5分以上 確認のタイミング：冷凍のミンチカツをフライヤーに投入する時と油から引き上げる時 確認方法：フライヤーの油温を測り、時計を見る
20	衛生管理の注意点（加熱、冷却、殺菌など）で、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、濃度など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している	注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録していること

【食品を販売する営業】

	評価項目	確認事項
20	食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（冷蔵、殺菌など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、濃度など）、確認するタイミング、方法を決め、作業を担当する従事者全員がその内容を認識している	衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、作業担当者全員で共有していること 例）刺身用の鯛の調理・包装 衛生管理の注意点：鯛の温度を10℃以下に保ったまま刺身にし、バックに入れて包装 管理のための基準：作業室の温度が15℃以下、作業時間が2時間以内 確認のタイミング：作業の開始時と終了時 確認方法：作業室にある温度計と時計を見る
21	衛生管理の注意点（冷蔵、殺菌など）で、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、濃度など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している	注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録していること

「コンプライアンス・危機管理項目」の主な変更点（再検討後）

自主衛生管理への取組み意思表示にかかる項目

⇒ 施設全体で取り組むことを求める内容に修正

【共通】

	評価項目	確認事項
1	施設全体で自主衛生管理に取り組むことにより、お客様の健康の保護等を第一に営業を行うことを社訓等で明確にしている	社訓や店内表示、ホームページなどで取組姿勢が明示されており、従業員全員がそれを知っていること

【解説書の充実化】

- n 各種メニューに応じた例示
- n HACCPに関する解説
(7原則12手順にかかる説明、重要管理点等の設定方法など)
- n 記録様式見本
(冷凍冷蔵庫の温度記録、トイレの清掃記録、健康チェック記録など)

【参考】認証基準の主な変更点（前回の部会で提示した内容）

○ HACCP7原則にかかる項目を追加

- ・ 重要管理点、管理基準の設定と実施記録
- ・ 記録類の管理

○ 必須項目の追加（全体の項目数は変更なし）

- ・ 器具の洗浄消毒手順書・食材の保管管理手順書の作成
- ・ ルールやマニュアルの見直し
- ・ クレーム対応体制の整備と対応記録
- ・ クレーム発生原因の究明と再発防止

○ 「記録」を必須事項に位置付け

- ・ トイレの清掃記録など
(例：飲食店/喫茶店営業 衛生管理：14項目、コンプライアンス：11項目)