

認証基準（自主点検評価表）－飲食店営業及び喫茶店営業－

| 衛生管理項目      |   | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）   | 確認 | 必須 |
|-------------|---|-------|-------|--|----|----|
| (調理場内の衛生管理) |   |       |       |  |    |    |
| 1           | 消毒石けん液を備えた手洗い設備がある  |       |       | ・手洗い専用の設備があり、かつ薬用石けんや業務用消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けんが備え付けられていること  |    | ○  |
| 2           | 消毒用アルコールを備えている  |       |       | ・手洗い設備、調理台等に消毒用アルコールが備え付けられていること   |    |    |
| 3           | ドライタオル又はペーパータオルを備えている   |       |       | ・ドライタオル又はペーパータオルがあること<br>・布タオルなどを使用していないこと   |    |    |
| 4           | 床及び内壁は耐水性(コンクリートやステンレス等)で清掃しやすい構造である  |       |       | ・調理場の床面及び内壁がコンクリートやステンレス等の耐水性構造であること<br>・適度な傾斜があり、水たまりがないこと  |    | ○  |
| 5           | 天井は清掃され、ほこり等がたまっていない  |       |       | ・天井・照明器具等にほこりがたまっていないこと  |    | ○  |
| 6           | 換気扇が必要な場所に備えられ、清掃されている  |       |       | ・換気扇が設置されており、稼働していること<br>・換気扇のホコリや油等が適度に除去されていること  |    | ○  |
| 7           | 調理台、ガス台、シンクが清掃されている   |       |       | ・汚れがたまっていないこと  |    | ○  |
| 8           | 給湯設備を備えたシンクがある  |       |       | ・食器・器具の洗浄用シンクに湯がでること   |    | ○  |
| 9           | 食器・器具等の保管場所に扉がついている   |       |       | ・食器保管場所には、扉がついていること（営業時間内に食器を一時保管する場所を除く）<br>・使用している食器・器具等は、すべて食器戸棚等に収納できること   |    | ○  |
| 10          | ダスターは、常に衛生的なものを使用している   |       |       | ・調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けられていること<br>・調理中も必要に応じて交換し清潔を保てるよう、複数枚あること  |    |    |
| 11          | 包丁・まな板は、衛生的に保管している  |       |       | ・営業終了後、包丁・まな板は決められた場所に保管していること   |    |    |
| 12          | 包丁・まな板は、用途別（生食用及び加熱済み食品用等）に使い分けられている  |       |       | ・下処理用、生食用、加熱済み食品用に使い分けられていること<br>・肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けられていること  |    |    |
| 13          | 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている   | ○     |       | ・確認した温度を点検票に記録していること   |    | ○  |
| 14          | 冷凍冷蔵庫内で食材と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している   |       |       | ・食材と半製品、製品とは場所を分けて保管していること<br>・ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること   |    | ○  |
| 15          | 食材はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない  |       |       | ・冷蔵庫内にダンボールがないこと   |    |    |
| 16          | 作業台はステンレス等耐水性の材質であり、数と大きさが十分に備えられている  |       |       | ・ステンレス等の作業台があり、下処理台、調理台、盛付台、包装台等、工程によって使い分けられていること   |    |    |
| 17          | 米、調味料、缶詰など常温で保存するものは場所を決め管理している   |       |       | ・直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めていること<br>・周辺に昆虫類の発生がないこと<br>・先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓をしていること  |    |    |
| 18          | 整理整頓を行い、不必要なものは持ち込んでいない   |       |       | ・個人の荷物やタバコなど、調理に不必要なものが置かれていないこと   |    | ○  |
| 19          | 調理場内に廃棄物容器が備え付けられている  |       |       | ・調理中にでたゴミをすぐに捨てることのできる容器があること  |    | ○  |
| 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、方法を定め、調理従事者全員がその内容を認識している<br><br>※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<br>例) ハンバーグの調理<br>衛生管理の注意点：ハンバーグを焼く<br>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<br>確認のタイミング：焼き上がり<br>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<br><br>(従事者その他の衛生管理)  | ○     |       | ・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   |    | ○  |
| 22          | 営業許可証及び食品衛生責任者氏名を見やすい場所に掲示している  | ○     |       | ・店内に掲示していること   |    | ○  |
| 23          | 掃除用具はいつでも使えるように、一定の場所に保管している  |       |       | ・保管場所を決めていること<br>・掃除用具が整理整頓されていること   |    | ○  |
| 24          | 客席の床・テーブル・イスを毎日清掃している   |       |       | ・食べこぼし等のゴミがないように清掃していること   |    | ○  |
| 25          | 屋外の廃棄物容器は、専用の場所で衛生的に保管している  |       |       | ・廃棄物の保管場所が定められていること<br>・専用容器に入れるなどし、汚臭や汚液がもれないよう保管していること   |    | ○  |
| 26          | トイレは毎日清掃を行っている  | ○     |       | ・1日1回以上清掃し、その結果を記録していること(営業日のみ)  |    | ○  |
| 27          | 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している  | ○     |       | ・トラップ等の設置など、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること<br>・業者委託している場合は、その実施記録を保管していること   |    | ○  |
| 28          | 調理場は禁煙にしている   |       |       | ・調理場内に灰皿や吸殻がないこと<br>・従事者がそのルールを認識し、守っていること   |    | ○  |
| 29          | 食材の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制がある  |       |       | ・食材の納入時の管理ルールが決められていること<br>例) 仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする<br>管理できる場所(一般人が自由に入ることのできない場所)に納品している   |    |    |
| 30          | 納入品は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている  | ○     |       | ・品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、その結果を記録していること(納品伝票や仕入票への記入も可)  |    | ○  |
| 31          | 必要に応じ、仕入先に食材の産地について確認し購入している  |       |       | ・産地の確認を行っていること<br>・記録票があること(納品伝票や仕入票への記入も可)<br>・店舗毎に確認していない場合は、本部等で一括して確認していること  |    |    |
| 32          | 使用時に食材の期限表示を確認して使用している  |       |       | ・保管品に期限切れの食材が無いこと  |    | ○  |
| 33          | 調味料等(期限表示のある物)の開封後の使用期限を定めている   |       |       | ・商品に開封日の記載を行うなどして開封日がわかるようにしていること<br>・一定の使用期限を定めて使用し、従業員がそのルールを把握していること  |    |    |
| 34          | 食中毒予防のために鶏刺しや鶏タタキは提供していない   |       |       | ・メニューに鶏刺しや鶏タタキなどの生又は加熱不十分な料理が含まれていないこと<br>※取り扱っていない店舗は○にする   |    | ○  |
| 35          | 作業開始前の健康チェックを行っている  | ○     |       | ・健康チェック表を作成し、自主点検を行った結果を記録していること   |    | ○  |
| 36          | 定期的に健康診断を受けている  |       |       | ・健康診断(市町村主催のものでもよい)を受けていること  |    |    |
| 37          | 清潔な作業着を着用している   |       |       | ・従事者が着用している作業着に汚れ等がなく、清潔であること<br>・交換できるよう、洗濯された作業着が複数枚あること   |    | ○  |
| 38          | マスク、手袋を備えている  |       |       | ・マスク、手袋が使えるように備えていること  |    |    |
| 39          | 手洗いの方法を周知している   | ○     |       | ・手洗いの方法について衛生教育を行っていること<br>・手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従業員に周知していること  |    | ○  |
| 40          | 作業前及び用後は必ず手指を洗浄し消毒している  |       |       | ・手洗いのタイミング、手順についてルールを決めていること   |    | ○  |
| 41          | 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している   | ○     |       | ・衛生教育の実施結果を記録していること  |    | ○  |
| 42          | 器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成している  | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたくらうで、従業員全員がいつでも確認できるようにしていること   |    | ○  |
| 43          | 食材等の保管・管理の方法を決め、手順書を作成している  | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたくらうで、従業員全員がいつでも確認できるようにしていること   |    | ○  |
| 44          | 記録類の保管期限を決めて管理している  | ○     |       | ・記録類(「記録・書類」の欄に○がついているもの)の保管期限を決め、整理して保管していること   |    | ○  |
| 45          | 記録類の記入不備がないかどうかを定期的に確認している  | ○     |       | ・記録類に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること<br>・記録類に、記入時と記録確認時両方のサインもしくは押印があること   |    | ○  |

45項目中の必須項目数 32

- 施設設備等に破損しているなど支障がある場合は評価されません
- 「記録・書類」の欄に○がない項目は、店舗の従事者に直接尋ねることがあります(アルバイトに対しても可能)

# 認証基準（自主点検評価表）－飲食店営業及び喫茶店営業－

## コンプライアンス・危機管理項目

| 評価項目  | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）   | 確認          | 必須 |
|---|-------|-------|--|-------------|----|
| 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  |             | ○  |
| 2 ルールやマニュアルを必要に応じて見直しを行っている                                   | ○     |       | ・会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルの見直しが行われていること  |             | ○  |
| 3 朝礼などで従事者同士のコミュニケーションの場を設定している                               |       |       | ・ミーティングなどの時間をとって、従事者や業者とのコミュニケーションの場を設けていること   |             | ○  |
| 4 営業者・従事者は食品衛生関連法規に関して勉強している                                  |       |       | ・食品衛生関係の雑誌を購読したり、組合へ加入したり、講習会へ参加したりして積極的に知識を得るように努力していること  |             | ○  |
| 5 営業者・従事者は食の安全安心に関する勉強をしている（食品表示法、景品表示法、食育など）                 |       |       | ・食品衛生法規以外の食品表示法、景品表示法や食育などについて、上記同様に積極的に知識を得るよう努力していること  |             | ○  |
| 6 営業者・従事者は食品に関するリスクコミュニケーション、シンポジウム、セミナー等に参加している              |       |       | ・食品衛生関連法規や食の安全安心以外の、食品に関するリスクコミュニケーションやシンポジウム、セミナー等の参加実績があること（当日の配布資料等の確認も可）<br>例）調理技術のセミナー、食品業界の意見交換会など |             |    |
| 7 お客様からの相談窓口を設置している   | ○     |       | ・電話番号の掲示やホームページ（専用でなくて良い）、卓上アンケートなどで、問い合わせ先や相談窓口を明示していること  |             | ○  |
| 8 お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制があり、対応した記録を残している                      | ○     |       | ・お客様から受けた連絡は、誰に報告するかルール化されており、誰でも同じ対応ができること（1枚の紙に体制を書いた程度のもので可）<br>・相談内容や対応を行った記録や決まった記録票があること           |             | ○  |
| 9 お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている(検証)                          | ○     |       | ・相談や苦情、事故の記録に、原因究明や再発防止対策などが記載されていること  |             | ○  |
| 10 営業者と従事者の緊急連絡体制を確保している                                      | ○     |       | ・緊急連絡網を作成するなど、緊急時の体制を確保していること  |             | ○  |
| 11 健康被害などが認められる場合は保健所へ報告することとしている                             |       |       | ・営業者はどのような場合に、保健所へ報告するかを決めていること<br>・保健所等の連絡先を把握していること  |             | ○  |
| 12 食品事故の拡大のおそれがある場合、自らが公表することとしている                            |       |       | ・公表基準などを決めている、又は検討していること<br>例）食品事故の拡大の恐れがある場合は、店頭掲示やホームページへの記載や社告にて公表することとしている                           |             |    |
| 13 従事者が食品偽装など店内の不正に意見を述べることによって、不利益を受けることのないよう配慮している          |       |       | ・従事者から営業者へのホットラインがあること<br>・従事者は不利益を被らない匿名などの仕組みがあること   |             | ○  |
| 14 飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる   |       |       | ・飲酒運転防止のポスターなどを店内に掲示していること<br>・お客様に声かけをしていること  |             | ○  |
| 15 未成年者への飲酒禁止に具体的に取り組んでいる                                     |       |       | ・店内の掲示や年齢確認をしていること   |             | ○  |
| 16 従事者に接客教育を行っている   |       |       | ・採用時や、定期的に接客対応について勉強していること<br>・従業員教育の実施結果を記録していること   |             | ○  |
| 17 施設周囲の環境への措置を適切に講じている（排気や排水、ごみなどによる周囲等への悪影響）                |       |       | ・周囲に悪臭などを出していないこと<br>・排気や排水、ごみなどにより周囲に迷惑をかけないよう施設周囲を清掃していること   |             |    |
| 18 食器やグラス等は衛生的であるだけでなく、破損等で危険なものがないよう品質にも気を配っている              |       |       | ・危険を伴うような破損が無いこと   |             | ○  |
| 19 アレルギーに関し特定7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目）の表示を明記したメニュー等を備えている | ○     |       | ・お客様の求めに応じ、アレルギー物質の使用について情報開示できること<br>・メニューや店内掲示などに含まれるアレルギー物質を明記していること                                  |             |    |
| 20 カロリー表示を明記したメニュー等を備えている（全てのメニューでなくて良い）                      | ○     |       | ・メニューや店内掲示などにカロリー表示を明記していること   |             |    |
| 21 受動喫煙の防止に努めている  |       |       | ・施設内の全面禁煙や分煙（時間帯分煙を含む）を行っていること   |             |    |
| 22 ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めている                                | ○     |       | ・ホームページやメニューなどに明記していること  |             |    |
| 23 その他、食の安全安心の情報発信に努めている                                      | ○     |       | ・食材の情報発信、食育の情報発信などを、ホームページ・メニュー・店内掲示などで明示していること  |             |    |
| 24 食品に関する行政や各種業界団体等が認めている認証や表彰を受けている                          | ○     |       | ・その施設が受けている食品衛生にかかわる認証や表彰の証書等を提示できること  |             |    |
| 25 危機管理事象発生時に備え、お客様の安全確保について従業員教育を実施している                      |       |       | ・避難誘導の方法など具体的内容を決めていること  |             | ○  |
|   |       |       |  | 25項目中の必須項目数 | 16 |

|      | 自主点検結果 | 審査員審査結果 |
|------|--------|---------|
| 必須項目 |        |         |
| 全項目  |        |         |

衛生管理項目  
コンプライアンス・危機管理項目  
合計  
8割とるには

| 全項目 | 必須項目 | 必須以外 |
|-----|------|------|
| 45  | 32   | 13   |
| 25  | 16   | 9    |
| 70  | 48   | 22   |
| 56  | 48   | 8    |

基準表の見方の概要は下記のとおりです。

- 事業者は各項目について○か×かで自主点検を行った上で、認証の要件を満たしていることを確認し、認証機関に申請を行う。  
認証機関は、現地での施設確認又は聴き取りなどにより審査を行う。
- 認証の要件は、
  - ①必須項目が全て○であること
  - ②必須項目を含め、合計で8割以上の項目が○であること

# 認証基準（自主点検評価表）－食品を製造する営業－

参考資料 1 - 2

H29.3.22 第19回大阪府食の安全安心推進協議会

| 衛生管理項目        |   | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）   | 確認                     | 必須 |
|---------------|---|-------|-------|--|------------------------|----|
| (製造場内の衛生管理)   |   |       |       |  |                        |    |
| 1             | 消毒石けん液を備えた手洗い設備がある  |       |       | ・手洗い専用の設備があり、かつ薬用石けんや業務用消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けんが備え付けられていること  |                        | ○  |
| 2             | 消毒用アルコールを備えている  |       |       | ・手洗い設備、製造場等に消毒用アルコールが備え付けられていること   |                        |    |
| 3             | ドライタオル又はペーパータオルを備えている   |       |       | ・ドライタオル又はペーパータオルがあること<br>・布タオルなどを使用していないこと   |                        |    |
| 4             | 床及び内壁は耐水性(コンクリートやステンレス等)で清掃しやすい構造である  |       |       | ・調理場の床面及び内壁がコンクリートやステンレス等の耐水性構造であること<br>・適度な傾斜があり、水たまりがないこと  |                        | ○  |
| 5             | 天井は清掃され、ほこり等がたまっていない  |       |       | ・天井・照明器具等にほこりがたまっていないこと  |                        | ○  |
| 6             | 施設の床を毎日清掃している   |       |       | ・汚れがたまっていないこと  |                        | ○  |
| 7             | 製造に使用する機械器具等は、洗浄消毒等されている  |       |       | ・始業時、終業時、製造品目の変更時など、洗浄するタイミングを決めていること<br>・使用前の器具が汚れたままで放置されていないこと  |                        | ○  |
| 8             | 十分な湯が使える洗浄設備がある   |       |       | ・器具等の洗浄のため、十分な湯が使えること  |                        | ○  |
| 9             | 製造に使用する機械器具等を拭くダスターは、常に衛生的なものを使用している  |       |       | ・作業台、器具等用途に合わせて使い分けられていること<br>・作業中も必要に応じて交換し清潔を保てるよう、複数枚あること   |                        |    |
| 10            | 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている   | ○     |       | ・確認した温度を点検票に記録していること   |                        | ○  |
| 11            | 冷凍冷蔵庫内で原材料と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している  |       |       | ・原材料と半製品、製品とは場所を分けて保管していること<br>・ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること  |                        | ○  |
| 12            | 原材料はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない   |       |       | ・冷蔵庫内にダンボールがないこと   |                        |    |
| 13            | 製造や包装作業を行う場所が分けられている  |       |       | ・製造や包装作業を行う場所が分けられていること<br>例) 盛付台や包装台が専用に設けられている<br>例) 専用の充填室がある   |                        | ○  |
| 14            | 製造及び充填包装作業で使用する作業台はステンレス等耐水性の材質である  |       |       | ・ステンレス等の作業台があること   |                        |    |
| 15            | 米、調味料、缶詰など常温で保存するものは場所を決め管理している   |       |       | ・直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めていること<br>・周辺に昆虫類の発生がないこと<br>・先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓されていること  |                        |    |
| 16            | 整理整頓を行い、不必要なものは持ち込んでいない   |       |       | ・個人の荷物やタバコなど、製造に不必要なものが置かれていないこと   |                        | ○  |
| 17            | 製造施設内に廃棄物容器が備え付けられている   |       |       | ・作業中にでたゴミをすぐに捨てることのできる容器があること  |                        | ○  |
| 18            | 使用する添加物は、正確に計量している  | ○     |       | ・添加物のレシピ（原材料と配合量）と計量器があること   |                        | ○  |
| 19            | 食中毒などの事故を起こさないよう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、方法を定め、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<br>例) ミンチカツの製造<br>衛生管理の注意点：ミンチカツを揚げる<br>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<br>確認のためのタイミング：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<br>確認方法：フライヤーの油温を計り、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おりの基準（温度、濃度など）、タイミング、方法を確認し、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   |                        | ○  |
| (従事者その他の衛生管理) |   |       |       |  |                        |    |
| 21            | 営業許可証及び食品衛生責任者氏名を見やすい場所に掲示している  | ○     |       | ・製造施設で販売もしている場合は、店内に掲示していること（それ以外は事務所内でも可）<br>・非許可業種の場合は、食品衛生責任者の設置を証明する書類を提示できること   |                        | ○  |
| 22            | 掃除用具はいつでも使えるように、一定の場所に保管している  |       |       | ・保管場所を決めていること<br>・掃除用具が整理整頓されていること   |                        | ○  |
| 23            | 製品の保管スペースや販売スペースを毎日清掃している   |       |       | ・汚れがたまっていないこと  |                        |    |
| 24            | 屋外の廃棄物容器は、専用の場所で衛生的に保管している  |       |       | ・廃棄物の保管場所が定められていること<br>・専用容器に入れるなど、汚臭や汚液がもれないよう保管していること  |                        | ○  |
| 25            | トイレは毎日清掃を行っている  | ○     |       | ・1日1回以上清掃し、その結果を記録していること（営業日のみ）  |                        | ○  |
| 26            | 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している  | ○     |       | ・トラップ等の設置など、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること<br>・業者委託している場合は、その実施記録を保管していること   |                        | ○  |
| 27            | 製造場は禁煙にしている   |       |       | ・製造場内に灰皿や吸殻がないか確認<br>・従事者がそのルールを認識し、守っていること  |                        | ○  |
| 28            | 原材料の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制がある   |       |       | ・原材料の納入時の管理ルールが決められていること<br>例) 仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする<br>管理できる場所（一般人が自由に入ることのできない場所）に納品している  |                        |    |
| 29            | 納入品は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている  | ○     |       | ・品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、その結果を記録していること（納品伝票や仕入票への記入も可）  |                        | ○  |
| 30            | (1) (期限表示義務のある食品の取扱いがある場合)<br>製品の期限は科学的根拠に基づき設定し、その期限をお客様にわかるようにしている  | ○     |       | ・製品に期限が表示されており、期限の根拠を示す資料（製品説明書等）を備えていること  |                        | ○  |
|               | (2) (期限表示義務のある食品の取扱いがない場合)<br>製品の期限は科学的根拠に基づき設定し、その期限をお客様にわかるようにしている  | ○     |       | ・製品表示や店内掲示などで期限をお客様にわかるようになっており、期限の根拠も有していること（根拠は口頭説明でも可）  |                        |    |
| 31            | 製品の自主検査を適宜行っている   | ○     |       | ・官能検査（例：風味異常、包装の漏れ、異物混入などがないか確認）や細菌検査などの実施状況、結果を記録していること   |                        | ○  |
| 32            | 必要に応じ、仕入先に原材料の産地について確認し購入している   |       |       | ・産地の確認を行っていること<br>・記録票があること（納品伝票や仕入票への記入も可）<br>・店舗毎に確認していない場合は、本部等で一括して確認していること  |                        |    |
| 33            | 使用時に原材料の期限表示を確認して使用している   |       |       | ・保管品に期限切れの品が無いこと   |                        | ○  |
| 34            | 調味料等（期限表示のある物）の開封後の使用期限を定めている   |       |       | ・商品に開封日の記載を行うなどして開封日がわかるようにしていること<br>・一定の使用期限を定めて使用し、従業員がそのルールを把握していること  |                        |    |
| 35            | 作業開始前の健康チェックを行っている  | ○     |       | ・健康チェック表を作成し、自主点検を行った結果を記録していること   |                        | ○  |
| 36            | 定期的に健康診断を受けている  |       |       | ・健康診断（市町村主催のものでよい）を受けていること   |                        |    |
| 37            | 清潔な作業着を着用している   |       |       | ・従事者が着用している作業着に汚れ等がなく清潔であること<br>・交換できるよう洗濯された作業着が複数枚あること   |                        | ○  |
| 38            | マスク、手袋を備えている  |       |       | ・マスク、手袋が使えるように備えていること  |                        |    |
| 39            | 手洗いの方法を周知している   | ○     |       | ・手洗いの方法について衛生教育を行っていること<br>・手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従業員に周知していること  |                        | ○  |
| 40            | 作業前及び用後は必ず手指を洗浄消毒している   |       |       | ・手洗いのタイミング、手順についてルールを決めていること   |                        | ○  |
| 41            | 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している   | ○     |       | ・衛生教育の実施結果を記録していること  |                        | ○  |
| 42            | 器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成している  | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで従業員全員がいつでも確認できるようにしていること   |                        | ○  |
| 43            | 原材料等の保管・管理の方法を決め、手順書を作成している   | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで従業員全員がいつでも確認できるようにしていること   |                        | ○  |
| 44            | 記録類の保管期限を決めて管理している  | ○     |       | ・記録類（「記録・書類」の欄に○がついているもの）の保管期限を決め、整理して保管していること   |                        | ○  |
| 45            | 記録類の記入不備がないかどうかを定期的に確認している  | ○     |       | ・記録類に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること<br>・記録類に、記入時と記録確認時両方のサインもしくは押印があること   |                        | ○  |
|               |   |       |       |  | (30(1)の場合) 45項目中の必須項目数 | 33 |
|               |   |       |       |  | (30(2)の場合) 45項目中の必須項目数 | 32 |

- 衛生管理項目の項目 30 について  
 期限表示義務のある食品の取扱いがある場合は (1) のチェックを行う。(必須項目)  
 期限表示義務のある食品の取扱いがない場合は (2) のチェックを行う。(一般項目)
- 施設設備等に破損しているなど支障がある場合は評価されません
- 「記録・書類」の欄に○がない項目は、店舗の従事者に直接尋ねることがあります(アルバイトに対しても可能)
- お客様：消費者だけでなく、流通業者も含んだ販売先

# 認証基準（自主点検評価表）－食品を製造する営業－

## コンプライアンス・危機管理項目

| 評価項目   | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）   | 確認 | 必須 |
|--|-------|-------|--|----|----|
| 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  |    | ○  |
| 2 ルールやマニュアルを必要に応じて見直しを行っている                                      | ○     |       | ・会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルの見直しがなされていること  |    | ○  |
| 3 朝礼などで従事者同士のコミュニケーションの場を設定している                                  |       |       | ・ミーティングなどの時間をとって、従事者や営業者とのコミュニケーションの場を設けていること  |    | ○  |
| 4 営業者・従事者は食品衛生関連法規に関して勉強している                                     |       |       | ・食品衛生関係の雑誌を講読したり、組合へ加入したり、講習会へ参加したりして積極的に知識を得るように努力していること  |    | ○  |
| 5 営業者・従事者は食の安全安心に関する勉強をしている（食品表示法、景品表示法、食育など）                    |       |       | ・食品衛生法規以外の食品表示法、景品表示法や食育などについて、上記同様に積極的に知識を得るように努力していること   |    | ○  |
| 6 営業者・従事者は食品に関するリスクコミュニケーション、シンポジウム、セミナー等に参加している                 |       |       | ・食品衛生関連法規や食の安全安心以外の、食品に関するリスクコミュニケーションやシンポジウム、セミナー等の参加実績があること（当日の配布資料等の確認も可）<br>例）調理技術のセミナー、食品業界の意見交換会など |    |    |
| 7 お客様からの相談窓口を設置している  | ○     |       | ・電話番号の掲示やホームページ（専用でなくて良い）などで、問い合わせ先や相談窓口を明示していること  |    | ○  |
| 8 お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制があり、対応した記録を残している                         | ○     |       | ・お客様から受けた連絡は、誰に報告するかルール化されており、誰でも同じ対応ができること<br>・相談内容や対応を行った記録や決まった記録票があること                               |    | ○  |
| 9 お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている(検証)                             | ○     |       | ・相談や苦情、事故の記録に、原因究明や再発防止対策などが記載されていること  |    | ○  |
| 10 営業者と従事者の緊急連絡体制を確保している   | ○     |       | ・緊急連絡網を作成するなどし、緊急時の体制を確保していること   |    | ○  |
| 11 健康被害などが認められる場合は保健所へ報告することとしている                                |       |       | ・営業者はどのような場合に、保健所へ報告するかを決めていること<br>・保健所等の連絡先を把握していること  |    | ○  |
| 12 食品事故の拡大のおそれがある場合、自らが公表することとしている                               |       |       | ・公表基準などを決めている、又は検討していること<br>例）食品事故の拡大の恐れがある場合は、店頭掲示やホームページへの記載や社告にて公表することとしている                           |    |    |
| 13 従事者が食品偽装など店内の不正に意見を述べることによって、不利益を受けることのないよう配慮している             |       |       | ・従事者から営業者へのホットラインがあること<br>・従事者は不利益を被らない匿名などの仕組みがあること   |    | ○  |
| 14 従事者に接客教育を行っている  |       |       | ・採用時や、定期的に接客対応について勉強していること<br>・従業員教育の実施結果を記録していること   |    | ○  |
| 15 施設周囲の環境への措置を適切に講じている（排気や排水、ごみなどによる周囲等への悪影響）                   |       |       | ・周囲に悪臭などを出していないこと<br>・排気や排水、ごみなどにより周囲に迷惑をかけないよう施設周囲を清掃していること   |    |    |
| 16 (1) (包装食品を製造している場合)<br>アレルギー（特定7品目）や添加物の適切な表示を行っている           | ○     |       | ・適切に表示されており、その根拠となる資料があること<br>例）原材料の中に特定7品目や添加物が含まれていることがわかる資料   |    | ○  |
| (2) (包装食品を製造していない場合)<br>お客様にアレルギー（特定7品目）や添加物が含まれていることをわかるようにしている | ○     |       | ・店内の掲示や販売時にお客様へ情報提供していること  |    |    |
| 17 アレルギーに関し特定7品目以外の表示にも取り組んでいる                                   | ○     |       | ・店内掲示などに含まれるアレルギー物質を明記していること<br>・特定原材料以外の物質も記載している（表示の確認）こと  |    |    |
| 18 製品がいつ製造されたかわかるようにしている   | ○     |       | ・製品がいつ製造されたか記録していること   |    | ○  |
| 19 自主回収の措置基準(公表方法も含む)について設定している                                  |       |       | ・措置基準や公表方法を設定していること<br>例）不良食品（異物混入や表示の不備）に気付いた時に、自主回収し、公表することとしている                                       |    | ○  |
| 20 主要製品については、製造日ごとに一定期間サンプルを保存している                               |       |       | ・製品の消費期限又は賞味期限以上の期間、サンプルが保存されていること   |    | ○  |
| 21 ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めている                                   | ○     |       | ・ホームページやメニューなどに明記していること  |    |    |
| 22 期限切れや回収品などの不適切な原材料を使用していない                                    |       |       | ・期限切れや回収品などの不適切な原材料を使用していないこと  |    | ○  |
| 23 その他、食の安全安心の情報発信に努めている   | ○     |       | ・製品の情報発信、食育の情報発信などを、ホームページ・施設内掲示などで明示していること  |    |    |
| 24 食品に関する行政や各種業界団体等が認めている認証や表彰を受けている                             | ○     |       | ・その施設が受けている食品衛生にかかる認証や表彰の証書等を提示できること   |    |    |
| 25 危機管理事象発生時に備え、従業員教育を実施している                                     |       |       | ・避難誘導の方法など具体的内容を決めていること  |    | ○  |

(16 (1) の場合) 25 項目中の必須項目数 18

(16 (2) の場合) 25 項目中の必須項目数 17

|      | 自主点検結果 | 審査員審査結果 |
|------|--------|---------|
| 必須項目 |        |         |
| 全項目  |        |         |

(衛生管理項目30 (1) かつコンプライアンス・危機管理項目16 (1) の場合)  
衛生管理項目  
コンプライアンス・危機管理項目  
合計  
8割とるには

| 全項目 | 必須項目 | 必須以外 |
|-----|------|------|
| 45  | 33   | 12   |
| 25  | 18   | 7    |
| 70  | 51   | 19   |
| 56  | 51   | 5    |

(衛生管理項目30 (2) かつコンプライアンス・危機管理項目16 (1) の場合)  
衛生管理項目  
コンプライアンス・危機管理項目  
合計  
8割とるには

| 全項目 | 必須項目 | 必須以外 |
|-----|------|------|
| 45  | 32   | 13   |
| 25  | 18   | 7    |
| 70  | 50   | 20   |
| 56  | 50   | 6    |

(衛生管理項目30 (2) かつコンプライアンス・危機管理項目16 (2) の場合)  
衛生管理項目  
コンプライアンス・危機管理項目  
合計  
8割とるには

| 全項目 | 必須項目 | 必須以外 |
|-----|------|------|
| 45  | 32   | 13   |
| 25  | 17   | 8    |
| 70  | 49   | 21   |
| 56  | 49   | 7    |

※コンプライアンス・危機管理項目の項目16について  
包装食品を製造している場合は(1)のチェックを行う。(必須項目)  
包装食品を製造していない場合は(2)のチェックを行う。(一般項目)

基準表の見方の概要は下記のとおりです。

- 事業者は各項目について○か×かで自主点検を行った上で、認証の要件を満たしていることを確認し、認証機関に申請を行う。  
認証機関は、現地での施設確認又は聴き取りなどにより審査を行う。
- 認証の要件は、
  - ①必須項目が全て○であること
  - ②必須項目を含め、合計で8割以上の項目が○であること

# 認証基準（自主点検評価表）－食品を販売する営業－

参考資料 1 - 3

H29.3.22 第19回大阪府食の安全安心推進協議会

| 衛生管理項目                 |  | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）  | 確認 | 必須 |
|------------------------|--|-------|-------|---|----|----|
| (作業場内の衛生管理)            |  |       |       |   |    |    |
| 1                      | 消毒石けん液を備えた手洗い設備がある   |       |       | ・手洗い専用の設備があり、かつ薬用石けんや業務用消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けんが備え付けられていること   |    | ○  |
| 2                      | 消毒用アルコールを備えている   |       |       | ・手洗い設備、作業台等に消毒用アルコールが備え付けられていること  |    |    |
| 3                      | ドライタオル又はペーパータオルを備えている  |       |       | ・手洗い後に布タオルなどを使用していないこと<br>・ドライタオル又はペーパータオルがあること   |    |    |
| 4                      | 床及び内壁は耐水性(コンクリートやステンレス等)で清掃しやすい構造である   |       |       | ・作業場の床面及び内壁がコンクリートやステンレス等の耐水性構造であること<br>・適度な傾斜があり、水たまりがないこと   |    | ○  |
| 5                      | 天井・壁は清掃されている   |       |       | ・天井・照明器具等にはほこりがたまっていないこと  |    | ○  |
| 6                      | 必要な換気ができていること  |       |       | ・換気扇が設置されており、稼働していること<br>但し、ガス台等の加熱調理器具の使用がない場合は、その他の方法で換気ができれば可  |    |    |
| 7                      | 使用する設備、機械等は、清掃または洗浄されている   |       |       | ・清掃または洗浄の方法や回数が決まっていること<br>・使用前の器具が汚れたままで放置されていないこと   |    | ○  |
| 8                      | 作業台はステンレス等耐水性の材質であり、数と大きさが十分である  |       |       | ・ステンレス等の作業台があること<br>・下処理台、調理台、盛付台、包装台等が工程等に合わせて使い分けられていること  |    |    |
| 9                      | 食品を包装するときは、適切に包装されている  |       |       | ・食品からのドリップが漏れておらず、また包装の外から汚染を受けないように適切に包装されていること  |    |    |
| 10                     | 給湯設備を備えたシンクがある   |       |       | ・器具等の洗浄用シンクに湯がでること  |    | ○  |
| 11                     | 器具等は衛生害虫等による汚染のないよう保管している  |       |       | ・食器保管場所には、扉がついていること<br>・箱やポリ袋等を使用して汚染のないように保管していること   |    | ○  |
| 12                     | ダスターは、常に衛生的なものを使用している  |       |       | ・作業台、器具、食器等用途に合わせて使い分けられていること<br>・作業中も必要に応じて交換し清潔を保てるよう、複数あること  |    |    |
| 13                     | 包丁・まな板は、衛生的に保管し、用途別（生食用及び加熱済み食品用等）に使い分けられている   |       |       | ・営業終了後、包丁・まな板は決められた場所に保管しており、「下処理用、生食用、加熱済食品用」又は「肉・魚・野菜など食材別」に使い分けられていること   |    |    |
| 14                     | 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている  | ○     |       | ・確認した温度を点検票に記録していること  |    | ○  |
| 15                     | 冷凍冷蔵庫内で食材と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している  |       |       | ・食材と半製品、製品とは場所を分けて保管していること<br>・ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること  |    | ○  |
| 16                     | 食材はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない   |       |       | ・冷蔵庫内にダンボールがないこと  |    |    |
| 17                     | 常温で保存する食品は場所を決め管理している  |       |       | ・陳列前の食品や作業場内で使用する食品は、定めた場所で保管されていること<br>（例、直射日光を避けている、衛生的に保管できる場所である、周辺に昆虫類の発生がない、等）  |    |    |
| 18                     | 整理整頓を行い、不必要なものは持ち込んでいない  |       |       | ・個人の荷物やタバコなど、調理に不必要なものが置かれていないこと  |    | ○  |
| 19                     | 作業場内に廃棄物容器が備え付けられている   |       |       | ・作業中にでたゴミをすぐに捨てることのできる容器があること   |    | ○  |
| 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（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、方法を定め、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<br>例）刺身用の鯛の調理・包装<br>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、パックに入れて包装<br>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<br>確認のタイミング：作業の開始時と終了時<br>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、その結果を画面又はデータで記録していること  |    | ○  |
| (従事者その他の衛生管理)          |  |       |       |   |    |    |
| 22                     | 営業許可証及び食品衛生責任者氏名を掲示している  | ○     |       | ・店内の客から見やすい場所に掲示していること  |    | ○  |
| 23                     | 掃除用具はいつでも使えるように、一定の場所に保管している   |       |       | ・保管場所を決めていること<br>・掃除用具が整理整頓されていること  |    | ○  |
| 24                     | 店内は毎日清掃し、食品の陳列スペースの衛生状態も毎日確認している   | ○     |       | ・ゴミやほこりなど、汚れがないように清掃されており、点検結果を記録していること   |    | ○  |
| 25                     | 屋外の廃棄物は、専用の場所で衛生的に保管している   |       |       | ・廃棄物を定められた場所、時間に搬出していること<br>・専用容器に入れるなどし、汚臭や汚液の漏れ、悪臭などによる周囲への影響がないように搬出していること   |    | ○  |
| 26                     | トイレは毎日清掃を行っている   | ○     |       | ・1日1回以上清掃し、その結果を記録していること（営業日のみ）   |    | ○  |
| 27                     | 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している   | ○     |       | ・トラップ等の設置など、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること<br>・業者委託している場合は、その実施記録を保管していること  |    | ○  |
| 28                     | 作業場内は禁煙にしている(事務所、休憩場所は除く)  |       |       | ・作業場内に灰皿や吸殻がないこと<br>・従事者がそのルールを認識し、守っていること  |    | ○  |
| 29                     | 食品の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制がある   |       |       | ・食品の納入時のルールが決まっていること<br>（放置された食品は部外者によるいたずらなどの可能性があるため、立会いが必要）<br>ただし管理できる場所（部外者の立ち入れない場所や販売スペース）への直接搬入、仕入れに行く場合は、立ち会いがある場合と同等とする   |    |    |
| 30                     | 納入品は必要に応じて、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている   | ○     |       | ・品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、その結果を記録していること（納品伝票や仕入票への記入も可）   |    | ○  |
| 31                     | (1) 期限表示義務のある食品の取扱いがある場合<br>その期限をわかりやすく適正に表示している   | ○     |       | ・製品に期限が表示されており、期限の根拠を示す資料（製品説明書等）を備えていること<br>（販売店で小分け包装した食品を含む）   |    | ○  |
|                        | (2) 期限表示義務のある食品の取扱いがない場合<br>その期限をお客様にわかるようにしている  | ○     |       | ・製品表示や店内掲示などで期限がお客様にわかるようになっており、期限の根拠も有していること（根拠は口頭説明でも可）   |    |    |
| 32                     | 陳列する食品の期限表示や包装状態などを、定期的にチェックしている   | ○     |       | ・期限を超えて陳列していないか、包装等に破れがないか等を点検し、記録していること  |    |    |
| 33                     | 陳列する食品は、適した状態で保存されているかを定期的にチェックしている  | ○     |       | ・定められた保存方法で陳列・保存されているかを点検し、記録していること<br>・陳列用の冷凍冷蔵庫の温度確認を行い、記録していること  |    | ○  |
| 34                     | 期限の切れた食品や販売に適さない食品については、撤去方法などをあらかじめ決めている  |       |       | ・撤去方法や処分の手順、保管場所などを決めていること  |    |    |
| 35                     | 作業開始前の健康チェックを行っている   | ○     |       | ・健康チェック表を作成し、自主点検を行った結果を記録していること  |    | ○  |
| 36                     | 定期的に健康診断を受けている   |       |       | ・健康診断（市町村主催のものでよい）を受けていること  |    |    |
| 37                     | 清潔な作業着を着用している  |       |       | ・従事者が着用している作業着に汚れ等がなく清潔であること<br>・交換できるよう洗濯された作業着が複数枚あること  |    | ○  |
| 38                     | マスク、手袋を備えている   |       |       | ・マスク、手袋が使えるように備えていること   |    |    |
| 39                     | 手洗いの方法を周知している  | ○     |       | ・手洗いの方法について衛生教育を行っていること<br>・手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従業員に周知していること   |    | ○  |
| 40                     | 作業前及び用後は必ず手指を洗浄し消毒している   |       |       | ・手洗いのタイミング、手順についてルールを決めていること  |    | ○  |
| 41                     | 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している  | ○     |       | ・衛生教育の実施結果を記録していること   |    | ○  |
| 42                     | 器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成している   | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたくらで従業員全員がいつでも確認できるようにしていること  |    | ○  |
| 43                     | 食材等の保管・管理の方法を決め、手順書を作成している   | ○     |       | ・マニュアルやルールを決め、ノートなどに書き留めたくらで従業員全員がいつでも確認できるようにしていること  |    | ○  |
| 44                     | 記録類の保管期限を決めて管理している   |       |       | ・記録類（「記録・書類」の欄に○がついているもの）の保管期限を決め、整理して保管していること  |    | ○  |
| 45                     | 記録類の記入不備がないかどうかを定期的に確認している   | ○     |       | ・記録類に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること<br>・記録類に、記入時と記録確認時両方のサインもしくは押印があること  |    | ○  |
| (31(1)の場合) 45項目中の必須項目数 |  |       |       |   |    | 31 |
| (31(2)の場合) 45項目中の必須項目数 |  |       |       |   |    | 30 |

- 食品を販売する営業は、食品の処理、加工等を行う設備等を有する施設に限ります
- 衛生管理項目の項目31について
  - 期限表示義務のある食品の取扱いがある場合は(1)のチェックを行う(必須項目)
  - 期限表示義務のある食品の取扱いがない場合は(2)のチェックを行う(一般項目)
- 施設設備等に破損しているなど支障がある場合は評価されません
- 「記録・書類」の欄に○がない項目は、店舗の従事者に直接尋ねることがあります(アルバイトに対しても可能)

# 認証基準（自主点検評価表）－食品を販売する営業－

## コンプライアンス・危機管理項目

| 評価項目   | 記録・書類 | 自主点検欄 | 備考（評価時の確認事項）  | 確認 | 必須 |
|--|-------|-------|---|----|----|
| 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   |    | ○  |
| 2 ルールやマニュアルを必要に応じて見直しを行っている  | ○     |       | ・会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルの見直しが行われていること   |    | ○  |
| 3 朝礼などで従事者同士のコミュニケーションの場を設定している  |       |       | ・ミーティングなどの時間をとって、従事者や事業者とのコミュニケーションの場を設けていること   |    | ○  |
| 4 営業者・従事者は食品衛生関連法規に関して勉強している   |       |       | ・食品衛生関係の雑誌を購読したり、組合へ加入したり、講習会へ参加したりして積極的に知識を得るように努力していること                                       |    | ○  |
| 5 営業者・従事者は食の安全安心に関する勉強をしている（食品表示法、景品表示法、食育など）                          |       |       | ・食品衛生法規以外の食品表示法、景品表示法や食育などについて、上記同様に積極的に知識を得るよう努力していること   |    | ○  |
| 6 営業者・従事者は食品に関するリスクコミュニケーション、シンポジウム、セミナー等に参加している                       | ○     |       | ・食品に関するリスクコミュニケーションやシンポジウム、セミナー等の参加実績があること（当日の配布資料等の確認でもよい）<br>例）作業技術のセミナー、食品業界の意見交換会など         |    |    |
| 7 お客様からの相談窓口を設置している  | ○     |       | ・電話番号の掲示やホームページ（専用でなくて良い）、レシート、包装紙などで、問い合わせ先や相談窓口を明示していること                                      |    | ○  |
| 8 お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制があり、対応した記録を残している                               | ○     |       | ・お客様から受けた連絡は、誰に報告するかルール化されており、誰でも同じ対応ができること<br>・相談内容や対応を行った記録や決まった記録票があること                      |    | ○  |
| 9 お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている(検証)                                   | ○     |       | ・相談や苦情、事故の記録に、原因究明や再発防止対策などが記載されていること   |    | ○  |
| 10 営業者と従事者の緊急連絡体制を確保している   | ○     |       | ・緊急連絡網を作成するなどし、緊急時の体制を確保していること  |    | ○  |
| 11 健康被害などが認められる場合は保健所へ報告することとしている                                      |       |       | ・営業者はどのような場合に、保健所へ報告するかを決めていること<br>・保健所等の連絡先を把握していること   |    | ○  |
| 12 販売数量、廃棄数量等の状況を把握している  |       |       | ・定期的に集計し、結果を記録していること（レシートや伝票による把握も可）  |    |    |
| 13 仕入れた食品が自主回収の対象となった場合は、適切に対応ができる                                     |       |       | ・納品業者の連絡先を把握していること  |    |    |
| 14 食品事故の拡大のおそれがある場合、自らが公表することとしている                                     |       |       | ・納品業者等からの情報を的確に把握し、すみやかに対応できること<br>例）食品事故の拡大の恐れがある場合は、店頭掲示やホームページへの記載や社告にて公表することとしている           |    |    |
| 15 従事者が食品偽装など店内の不正に意見を述べることによって、不利益を受けることのないよう配慮している                   |       |       | ・従事者から営業者へのホットラインがあること<br>・従事者は不利益を被らない匿名などの仕組みがあること  |    | ○  |
| 16 未成年の飲酒防止や飲酒運転防止に取り組んでいる   |       |       | ・アルコール類の販売にあつては、未成年へは販売しないことを、店内に掲示したり、年齢確認をして販売するなどルールを決めていること<br>・従業員の飲酒運転防止のための取り組みを実施していること |    | ○  |
| 17 従事者に接客教育を行っている  |       |       | ・採用時や、定期的に接客対応について勉強していること<br>・従業員教育の実施結果を記録していること  |    | ○  |
| 18 施設周囲の環境への措置を適切に講じている（排気や排水、ごみなどによる周囲等への悪影響）                         |       |       | ・周囲に悪臭などを出していないこと<br>・排気や排水、ごみなどにより周囲に迷惑をかけないよう努めていること<br>・必要に応じて施設周囲を清掃していること                  |    |    |
| 19 (1) (アレルギー表示義務のある食品を製造している場合)<br>アレルギー（特定7品目）の適切な表示を行っている           | ○     |       | ・適切に表示されており、その根拠となる資料があること<br>例）原材料の中に特定7品目や添加物が含まれていることがわかる資料                                  |    | ○  |
| (2) (アレルギー表示義務のある食品を製造していない場合)<br>お客様にアレルギー（特定7品目）が含まれていることをわかるようにしている | ○     |       | ・店内の掲示や販売時にお客様へ情報提供していること   |    |    |
| 20 アレルギーに関し特定7品目以外の表示にも取り組んでいる   | ○     |       | ・店内掲示などに食品に含まれるアレルギー物質を明記していること<br>・特定原材料以外の物質も記載している（表示の確認）こと                                  |    |    |
| 21 産地表示の必要な食品は、適正表示を行い販売している   | ○     |       | ・産地表示は、仕入れ時等の情報（納品伝票、仕様書、ダンボール箱の表示など）に基づき適切になされていること  |    | ○  |
| 22 その他、食の安全安心の情報発信に努めている   | ○     |       | ・食材の料理方法や栄養の情報、その他食育の情報等の発信を、ホームページ・店内掲示などで明示していること   |    |    |
| 23 受動喫煙防止対策や、未成年者への喫煙防止対策に取り組んでいる                                      |       |       | ・店内の禁煙対策や、喫煙場所の指定による分煙対策を実施していること<br>・未成年へタバコを販売しないための取り組みを実施していること（例：店内掲示、年齢確認など）              |    |    |
| 24 食品に関する行政や各種業界団体等が認めている認証や表彰を受けている                                   | ○     |       | ・その施設が受けている食品衛生にかかる認証や表彰の証書等を提示できること  |    |    |
| 25 危機管理事象発生時に備え、お客様の安全確保について従業員教育を実施している                               |       |       | ・避難誘導の方法など具体的内容を決めていること<br>・避難誘導の方法の理解、非常口や消火器、の場所を理解していること                                     |    | ○  |

(19 (1) の場合) 25 項目中の必須項目数 16

(19 (2) の場合) 25 項目中の必須項目数 15

|      | 自主点検結果 | 審査員審査結果 |
|------|--------|---------|
| 必須項目 |        |         |
| 全項目  |        |         |

(衛生管理項目31 (1) かつコンプライアンス・危機管理項目19 (1) の場合)

| 全項目             | 必須項目 | 必須以外 |
|-----------------|------|------|
| 衛生管理項目          | 45   | 31   |
| コンプライアンス・危機管理項目 | 25   | 16   |
| 合計              | 70   | 47   |
| 8割とるには          | 56   | 47   |

(衛生管理項目31 (1) かつコンプライアンス・危機管理項目19 (2) の場合)

| 全項目             | 必須項目 | 必須以外 |
|-----------------|------|------|
| 衛生管理項目          | 45   | 31   |
| コンプライアンス・危機管理項目 | 25   | 15   |
| 合計              | 70   | 46   |
| 8割とるには          | 56   | 46   |

(衛生管理項目31 (2) かつコンプライアンス・危機管理項目19 (1) の場合)

| 全項目             | 必須項目 | 必須以外 |
|-----------------|------|------|
| 衛生管理項目          | 45   | 30   |
| コンプライアンス・危機管理項目 | 25   | 16   |
| 合計              | 70   | 46   |
| 8割とるには          | 56   | 46   |

(衛生管理項目31 (2) かつコンプライアンス・危機管理項目19 (2) の場合)

| 全項目             | 必須項目 | 必須以外 |
|-----------------|------|------|
| 衛生管理項目          | 45   | 30   |
| コンプライアンス・危機管理項目 | 25   | 15   |
| 合計              | 70   | 45   |
| 8割とるには          | 56   | 45   |

※コンプライアンス・危機管理項目の項目19について

アレルギー表示義務のある食品の取扱いがある場合は(1)のチェックを行う。(必須項目)

アレルギー表示義務のある食品の取扱いがない場合は(2)のチェックを行う。(一般項目)

基準表の見方の概要は下記のとおりです。

- 事業者は各項目について○か×かで自主点検を行った上で、認証の要件を満たしていることを確認し、認証機関に申請を行う。認証機関は、現地での施設確認又は聴き取りなどにより審査を行う。
- 認証の要件は、
  - ①必須項目が全て○であること
  - ②必須項目を含め、合計で8割以上の項目が○であること