

# 認証基準表（自主点検評価表）－食品を販売する営業－

※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

R7.12.17改正版

別表2

対象施設名： , 自主点検日（担当者名）： 年 月 日（ ）

## 衛生管理項目（必須項目数：35、選択項目数：10）

区分	番号	評価項目	備考（評価時の確認事項）	記録・書類	自主点検頻	認証審査員 確認欄	必須：○ 選択：●
① 手 洗 い	1	手洗いのタイミングや手順を周知している	・手洗いの方法について衛生教育を行っていること ・手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従事者に周知していること	必要			○
	2	手洗い設備が使いやすく清潔に保たれている	・手洗いのタイミングや手順についてルールを決めていること ・作業場に手洗い専用の設備があること（水栓は洗浄後の手指の再汚染防止できる構造であること） ・手洗い設備及びその周辺は、清掃され汚れがたまっていないこと ・常に使用できるよう手洗い設備及びその周辺は、整理整頓され unnecessary 物品が置かれていないこと ・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液が備え付けられていること				○
	3	手洗い設備に、消毒用石けん液、消毒用アルコール、ドライタオル又はペーパータオルを備えている	・手洗い設備等に消毒用アルコールが備え付けられていること ・ドライタオル又はペーパータオルがあること ・布タオルなどを使用していないこと				○
② 施 設 （ 作 業 場 等 ） の 衛 生	4	施設の清掃方法や頻度を決め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	5	施設周囲は清掃され、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	・排水、ゴミなどより施設の周囲が不衛生な状態でないこと ・廃棄物の保管場所が定められており、専用容器に入れるなどし、汚臭や汚染がもれないよう保管していること				○
	6	作業場内の床・排水溝、天井、壁や換気扇は清掃され、ほこり等がたまっていない	・作業場の床面は、適度な傾斜があり、水たまりがないこと ・床や排水溝、天井、壁や換気扇等にほこりがたまっていないこと ・清掃の実施状況（床、排水溝、換気扇等）を記録していること	必要			○
	7	作業場内には、食品への異物混入の危険につながる物品等がない	・作業場内に画びょう、ステープラ、折れ刃カッター等のケガにつながる異物混入の危険性がある物品がないこと ・箱ゴム、セロハンテープラップ等のビニール片、紙片等が異物混入の原因となりうる状態で使用又は放置されていないこと ・破損等がある箇所が放置されていないこと（補修までの間は、衛生上支障がないよう対策を講じていること）				○
	8	作業場内は整理整頓を行い、 unnecessary なものは持ち込んでいない	・個人の荷物やタバコなど、作業に unnecessary なものが置かれていないこと				○
	9	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ができる容器があること ・汚臭や汚染の恐れがなく、漏まったゴミは定期的に廃棄していること				○
	10	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）	必要			○
	11	店内は毎日清掃し、食品の陳列スペースの衛生状態を毎日確認している	・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	必要			○
	12	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 ・掃除用具を整理整頓して保管していること ・年に2回以上（モニタリング調査を実施している場合は、必要に応じて）、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること	必要			○
	13	そ族昆虫の駆除を実施している	・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 ・トラップ等を設置し、施設内のそ族昆虫の生息状況を調査し、記録していること ・調査結果をもとに、そ族昆虫の駆除及び侵入防止措置が実施されていること	必要			●
	14	そ族昆虫対策として、施設内のそ族昆虫の生息調査（モニタリング調査）を実施している	・モニタリング調査の結果をもとに、そ族昆虫の駆除及び侵入防止措置が実施されていること	必要			●
	15	塩素系消毒薬の清掃・処理セットを常備している	・フロア・床・天井・壁や換気扇の清掃・処理セット（塩素系消毒薬、希釈容器、ガウン、靴カバー、マスク、手袋、ゴミ袋、ペーパータオル等）をいつでも使用できる状態で用意していること				●
	16	嘔吐物等の清掃・処理の方法を決め、手順書を作成している	・フロア・床・天井・壁や換気扇の清掃・処理マニュアルを決め、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			●
③ 設 備 ・ 器 具 等 の 取 扱 い	17	器具等の洗浄・殺菌の方法や頻度を決め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	18	作業台、シンクは毎日洗浄等している	・汚れがたまっていないこと				○
	19	給湯設備を備えたシンクがある	・器具等の洗浄のため、十分なお湯が使えること				○
	20	使用する機械器具等は清掃または洗浄し、水はねや衛生害虫等による汚染のないよう保管している	・機械類は、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 ・使用前の機械器具等が汚れたままに放置されていないこと ・器具等の所定の保管場所は、水はねのおそれのない場所であり、かつ、保管場所は清掃され、汚れがたまっていないこと				○
	21	設備や機械器具等で故障又は破損等があるものは交換又は補修している	・故障又は破損した設備や機械器具等が放置されていないこと				○
	22	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 ・作業中に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				○
	23	包丁・まな板は、用途別（下処理用と生食用等）に使い分けられている	・下処理用、生食用、加熱済食品用に使い分けられていること ・肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けられていること				○
	24	加工等で使用する作業台は、食品への汚染を考慮して作業工程に応じて使い分けられている	・作業台は、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 （作業前後での洗浄・消毒の実施及び時間間による使い分けによる対応でも可）				●
④ 食 品 等 の 保 管	25	食材等の保管方法を決め、手順書を作成している	・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	26	食品の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制があり、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	・原材料の納入時の管理ルールが決められていること（仕入れに行き場合は、立ち会いと同等とする） 例）管理できる場所（一般人が自由に出入りできない場所）に納品させている ・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（伝票等への記入も可）	必要			○
	27	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	必要			○
	28	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 ・ビニール袋やラップ等を活用し、ドリップ液による汚染を防いでいること ・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 ・保管品に期限切れの食材や、腐敗した青果物等がないこと				○
	29	使用時に食材の期限表示を確認して使用している	・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 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				○
	30	常温で保存する食品は場所を決め管理している					○
	31	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（冷蔵倉庫は除く。）にダンボール等がないこと				●
	32	調製した仕込み品の使用期限を定めている	・仕込み品の調製日の記載を行うなど、日付がわかるようにしていること ・一定の使用期限を定め使用し、従事者がそのルールを把握していること				●
	33	洗浄剤・消毒剤等の薬品類の容器には、内容物の名称を表示等して保管している	・洗剤や薬品等の保管容器には、該使用を防ぐため、内容物の名称等を表示していること ・名称を表示する以外の方法（色分け等）で明示している場合は、その内容を明示等によって従事者に周知していること				●
⑤ 作 業 工 程 ・ 陳 列 販 売 の 管 理	34	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（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、従事者全員で共有していること 例）刺身用肉の加工・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、パックに入れて包装 管理のための基準：作業室の温度が15℃以下、作業時間が20分以内 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	必要			○
	35	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、その結果を書面又はデータで記録していること	必要			○
	36	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	・定められた方法で陳列・保存しているかを点検し、記録していること ・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	必要			○
	37	陳列用の冷凍冷蔵庫内の温度計が正しく測定・表示しているかを適宜確認している	・庫内の温度センサー等によって測定・表示される庫内温度が正しいかを点検していること 例）複数の温度計等を用いて、表示される庫内温度に差がないかを確認している				●
	38	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	必要			○
⑥ 従 事 者 の 衛 生	39	作業開始前の健康チェックを行っている	・作業開始前に健康チェック（発熱、下痢、嘔吐、手指のケガ、爪の長さ等）を行っていること ・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、責任者が確認していること ・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	必要			○
	40	清潔な作業着を着用している	・交換できるよう、洗濯された作業着が複数枚あること、また、必要に応じて使えるよう、マスク、手袋を備えていること				○
	41	作業場への入室時に、帽子の着用等の毛髪等の異物混入対策を実施している	・作業場の従事者は帽子を着用していること ・毛髪等の混入対策として、ヘアネットの着用や入室前の粘着ローラーがけ、絞った作業着の着用等が望ましいこと				●
	42	作業従事者の検便を定期的に実施している	・定期的に検便（腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ菌等）を実施し、検査結果を保管していること （業態や規模に応じて頻度を決めて実施していることが確認できること） ・検査の結果、陽性であった場合の対応が決められていること	必要			●
⑦ 記 録 ・ 点 検	43	記録票の保管期限を決めて管理している	・記録票（「記録・書類」の欄に「必要」とあるもの）の保管期限を決め、整理して保管していること	必要			○
	44	記録票の記入不備がないかどうか定期的に確認している	・記録票に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること ・記録票に、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	必要			○
	45	ルールやマニュアルを必要に応じて見直している	・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を見直していること ・マニュアル等に改定日等の記載があり、最新版であることがわかるよう管理されていること	必要			○

認証基準表（自主点検評価表）－食品を販売する営業－

R7.12.17改正版

別表 2

区分	番号	評価項目	備考（評価時の確認事項）	記録・書類	自主点検欄	認証審査員 確認欄	必須：○ 選択：●
① 組織 体制	1	施設全体で自主衛生管理に取り組みることにより、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、従事者全員がそれを知っていること	必要			○
	2	朝礼など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もって、従事者や営業者とコミュニケーションの場を設けていること				○
	3	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 ・従事者が不利益を被らないよう、匿名で意見を述べるなどの仕組みがあること				○
② 学 び ・ 教 育	4	営業者・従事者は食品衛生及び食品表示関連法規に関して勉強している（食品衛生法、食品表示法、景品表示法など）	・食品衛生関係の雑誌の講読や、組合への加入、関係資料の収集・閲覧や大阪府食の安全安心メールマガジンの登録等によって、積極的に知識を得るように努力していること				○
	5	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 ・TPO（時・場所・場面）に応じた言葉遣いや挨拶、お客様への丁寧な応対ができていること				○
	6	営業者・従事者は食品衛生に関する講習会等に参加している	・食中毒予防や衛生管理等の食品衛生に関する講習会に参加し、最新の知識を得るよう努力していること				●
③ 相 談 対 応	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	必要			○
	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） ・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	必要			○
	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	必要			○
④ 法 令 の 遵 守 等	10	営業許可証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				○
	11	受動喫煙防止対策に具体的に取り組んでいる	・施設内の全面禁煙や分煙（喫煙専用室の設置等）を行っていること ・作業場内に反風や吸殻がないこと ・従事者がそのルールを認識し、守っていること				○
	12	従事者の労働安全対策に具体的に取り組んでいる	・転倒、切れ・こすり、やけど等の労働災害を防止するための注意点を掲示等により見える化していること ・ヒヤリ・ハット事例の報告を受け、従事者への周知や対策等を講じていること				●
⑤ 情 報 発 信	13	食品ロス削減やプラスチックごみ削減等のSDGsへの取組に努めている	・食品販売に係る営業において、具体的に取り組んでいること 例）加工段階で発生する食品の端材や用剩れ品等を、別商品の原材料として再利用するなど有効活用している 例）衛生対策や包材の改善等により、科学的根拠に基づき賞味期限・消費期限の延長に取り組んでいる 例）包材の見直し等により、プラスチックごみ削減に取り組んでいる など				●
	14	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	必要			○
	15	アレルギー物質（特定原材料：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目）の適切な表示を行っている	・包装食品を製造している場合は、適切に表示されており、その根拠となる資料があること 例）原材料の中に特定原材料が含まれていることがわかる資料	必要			○
⑥ 危 機 管 理 対 応	16	アレルギーに関し特定原材料（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目）以外の表示にも取り組んでいる	・製品の表示に、特定原材料に準ずる品目（推奨表示品目）も記載していること ・店内掲示などに、店頭で販売する製品に含まれる特定原材料に準ずる品目を明記していること	必要			●
	17	施設の商品衛生の取組みの情報発信に努めている	・加工施設での衛生管理の取組みについて、ホームページや店内掲示などで明示していること 例）店内掲示「当店では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に基づき、食の安全安心を守ります。」 例）製品の加工工程や各工程での衛生管理の取組みをホームページに掲載している など				●
	18	販売食品の適切な調理や保存の方法に関する情報発信に努めている	・ホームページや店内掲示などに、販売食品の調理方法や保存方法を明記していること （「加熱用」、「調理の際は中心部まで加熱が必要」、「中火で熟したフライパンで煮をして○分加熱」、「冷凍で保存する場合は○○」等の記載や、アサキスの注意喚起、販売食品を使ったレシピ情報の掲載など）				●
⑥ 危 機 管 理 対 応	19	営業者と従事者の緊急連絡体制を確保し、保健所等の緊急時の連絡先を把握している	・緊急連絡網（デジタルツールによる連絡体制も可）を作成するなど、緊急時の体制を確保していること ・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 ・保健所等の連絡先を把握していること	必要			○
	20	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事者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 ・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				○
	21	毎日の製品の加工及び販売数量等を記録している	・食品事故発生時に被害の拡大のおそれがないかな等の情報を適切に把握するため、製品の加工日及び加工数量、販売日及び販売数量、廃棄数量等を記録していること	必要			○
	22	食品トレーサビリティに取り組んでいる	・原材料及び製品のロット管理により、原材料の納入記録、製品の製造記録、販売・出荷記録等が個別ロットに関連づけられており、どの原材料からの製品が製造され、どこに販売・出荷されたかを把握できること	必要			●
	23	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 例）食品事故が発生するおそれがある場合は、店頭掲示やホームページでの記載や社告にて公表することとしている				●
	24	フードディフェンス（意図的な食品汚染等の防衛対策）に具体的に取り組んでいる	・従事者、利用客又は外部の第三者による意図的な食品汚染等の防衛対策に取り組んでいること 例）従事者による不衛生な行為の撮影、SNS等への投稿を防止するため、作業場内への個人携帯（スマートフォン）の持ち込みを禁止している【関連項目：衛生管理項目 No.8】 例）外部の業者等が作業場内で作業又は立ち入る場合、必ず立ち会ふこととしている 例）防犯カメラの設置により、従事者や利用客による不衛生な行為や外部の者の侵入の抑止に取り組んでいる 例）陳列商品の異常の有無について、毎日、定期的に確認している				●
⑥ 危 機 管 理 対 応	25	食品事故の発生に備え、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入している	・食中毒や異物混入等によるお客様の健康被害やケガ等に対応するための保険に加入していること	必要			●
（事業者コメント欄）			（審査員コメント欄）				

【認証基準（自主点検評価表）の記入方法】

1. 事業者は、各評価項目について、備考（評価時の確認事項）欄の内容を参考にして、自主点検を行い、自主点検欄に○か×かを記載する。
2. 事業者は、自主点検結果が、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。
3. 認証機関は、現地で施設確認又は聴き取りなどによる審査を行い、認証審査員確認欄に○か×かを記載する。

【認証要件】

必須項目(50項目)と、選択項目(20項目のうち10項目以上を選択)の全てに適合していること。

【認証要件の確認チェック欄】

[illegible]