

認証基準(自主点検評価表)変更案ー食品を販売する営業ー

資料5-1

※〇すること「を確認」→「」内を削除

衛生管理項目

	評価項目	記録・書類	自主点検	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の消毒石けん液等、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			・手洗いに布タオルなどを使用していないこと ・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の構造であること ・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 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ていれば可		
	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められていること ・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 ・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お湯がでること		○
	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 ・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ていること ・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あり、「下処理用、生食用、加熱済み食品用」又は「肉・魚・野菜など食材別」に使い分けていること		
	14 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている	○		・確認した温度が点検票に記録されていること		○
	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 ・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(冷蔵倉庫は例外)		
	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(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		○
新規	20 調理工程の中でどこが衛生的に重要な点*(殺菌・冷却など)かを把握して、管理項目と管理基準を設定している	○		・把握した重要な点*(殺菌・冷却など)で管理すべき項目(温度・時間など)を決め、管理基準を定めていること		○
新規	21 前項目の重要な点*を適切に管理して記録している	○		・前項目で定めた管理項目について、管理基準から外れていないか点検し、その結果(基準から外れた場合は、改善のために行った内容も含む)を記録していること		○
	(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 ・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			・廃棄物は定められた場所、時間に搬出されていること ・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されていること		○
	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 ・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 ・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められていること (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、立会いが必要である) 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)への直接搬入や、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) ・食品の特性に応じた、確認を行なっていることを確認		○
	31 (1) (期限表示義務のある食品の取扱いがある場合) その期限をわかりやすく適正に表示している	○		・販売店で小分け包装した食品を含む ・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) その期限をお客様にわかるようにしている			・販売店で小分け包装した食品を含む ・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 ・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 ・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 ・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 作業前及び用便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て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て従業員全員がいつでも確認できるようにしていること		○
新規	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		○
新規	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 ・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		○

※ この「重要な点」は、HACCPの重要管理点(CCP)に該当するものです

(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)

下線：変更箇所 色付きセル：必須項目  
二重枠線：追加項目及び新たに必須項目とするもの