

認証基準の主な改正内容等

- ① 評価項目の区分整理
- ② 食品衛生法の改正による施設基準への対応
- ③ 施設設備の基準を、取組を評価する基準へ一部変更
- ④ 「異物混入対策」の基準の追加
- ⑤ 「ノロウイルス食中毒対策」の基準の追加
- ⑥ 「従業員の労働安全衛生」の基準の追加
- ⑦ 「食品ロス削減等のSDGsへの取組み」の基準の追加
- ⑧ 「食品トレーサビリティ」の基準の追加
- ⑨ 「食品事故発生時に備えたPL保険加入」の基準の追加
- ⑩ その他（類似項目の統合、一部項目の変更・削除、評価のポイントの整理等）

<認証基準の項目数及び認証要件の見直し>

認証基準表（自主点検評価表）の主な改正内容

① 評価項目の区分整理

【現行基準】

<衛生管理項目>

1. 調理場内の衛生管理
2. 従事者その他の衛生管理

<コンプライアンス・危機管理項目>

区分なし

【改正後】

<衛生管理項目>

1. 手洗い
2. 施設（調理場等）の衛生
3. 設備・器具等の取扱い
4. 食品等の保管
5. 調理工程の管理
6. 従事者の衛生
7. 記録・検証

<コンプライアンス・危機管理項目>

1. 組織体制
2. 学び・教育
3. 相談対応
4. 法令の遵守等
5. 情報発信
6. 危機管理対応

ポイント

- 認証基準（評価項目）を該当する区分ごとに整理し、各項目に関連性を持たせることで、理解しやすい基準表とします。

②食品衛生法の改正による施設基準への対応

【現行基準】		【改正後】 (衛生管理項目:No.2,3)	
消毒石けん液を備えた手洗い設備がある	必須	手洗い設備が使いやすく清潔に保たれている	必須
消毒用アルコールを備えている	選択	備考(評価時の確認事項)	
ドライタオル又はペーパータオルを備えている	選択	<ul style="list-style-type: none"> 調理場に手洗い専用の設備があること (水栓は洗淨後の手指の再汚染が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に手洗い設備及びその周辺は、整理整頓され不必要な物品が置かれていないこと 	
		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	必須

ポイント

- 法改正により、許可施設に求められる法令上の施設基準に対応した認証基準に変更します。

食品衛生法の改正により新たに規定された、手洗い設備の水栓の再汚染防止の構造

- 手洗い設備の水栓は、洗淨後の手指の再汚染が防止できる構造であること。(レバー、足踏みペダル、センサー等)



センサー式



レバー式



ハンドル式



③施設設備の評価項目を、取組を評価する項目へ一部変更

【現行基準】	【改正後】 (衛生管理項目：No.2,6,20)
消毒石けん液を備えた手洗い設備がある	手洗い設備が使いやすく <u>清潔に保たれている</u>
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	調理場内の床・排水溝、天井、壁や換気扇は <u>清掃され、ほこり等がたまっていない</u>
食器・器具等の保管場所に <u>扉がついている</u>	食器・器具等は <u>洗浄・消毒し、水はねや衛生害虫等による汚染のない場所に保管している</u>

ポイント

- ソフト面の取組を評価する項目へ変更することで、日々の衛生管理の取組を評価する基準とします。

④ 「異物混入対策」の基準の追加

【改正後】評価項目(新規) (衛生管理項目:No.7,33,41)	評価時の確認事項	必須・ 選択
調理場内には、食品への異物混入の危険につながる物品等がない	<ul style="list-style-type: none"> 調理場内に画びょう、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 輪ゴム、セロハンテープや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) 	必須
洗剤・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	<ul style="list-style-type: none"> 洗剤や薬品等の保管容器には、誤使用を防ぐため、内容物の名称等を表示していること 	選択
調理場等への入室時に、帽子の着用等の毛髪等の異物混入対策を実施している	<ul style="list-style-type: none"> (調理業・販売業)調理場・作業場の従事者は帽子を着用していること (製造業)粘着ローラーがけ等の入室時の手順が決められており、従業員に周知されていること 	選択

ポイント

- 健康被害につながる異物等の食品への混入防止対策の取組を評価する基準を新たに追加します。

⑤ 「ノロウイルス食中毒対策」の基準の追加

【改正後】 評価項目 (新規) (衛生管理項目:No.15,16)	評価時の確認事項	必須・ 選択
塩素系消毒薬の清掃・処理セットを常備している	<ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・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 	選択
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	<ul style="list-style-type: none"> ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・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 	選択

ポイント

- ノロウイルス食中毒予防・施設内での感染防止対策として、平常時からの予防対策の取組を評価する基準を新たに追加します。

⑥ 「従業員の労働安全衛生」の基準の追加

【改正後】 評価項目（新規） （コンプライアンス・危機管理項目：No.13）	評価時の確認事項	必須・ 選択
従業員の労働安全対策に具体的に取り組んでいる	<ul style="list-style-type: none">・転倒、切れ・こすれ、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、従業員への周知や対策等を講じていること	選択

ポイント

- 「法令の遵守等」の取組として、従業員がケガ等なく、安全に働ける対策等の取組を評価する基準を新たに追加します。

⑦ 「食品ロス削減等のSDGsへの取組み」の基準の追加

【改正後】 評価項目 (新規) (コンプライアンス・危機管理項目: No. 14)	評価時の確認事項	必須・ 選択
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	<p>・具体的に取り組んでいること</p> <p>例) 適量注文など食べきりの呼びかけや、お客様が、食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けのメニューの充実に取り組んでいる</p> <p>例) 使い捨て食器類を紙製品等に変更することで、プラスチックごみ削減に取り組んでいる など</p>	選択

ポイント

- 「法令の遵守等」の取組として、食品ロス削減等の環境に配慮した取組を評価する基準を新たに追加します。

⑧ 「食品トレーサビリティ」の基準の追加

【改正後】 評価項目（新規） （コンプライアンス・危機管理項目：No.22）	評価時の確認事項	必須・ 選択
（製造業・販売業） 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・出荷記録等が識別ロットで関連づけられており、どの原材料からどの製品が製造され、どこに販売・出荷されたかを把握できること	選択

ポイント

- 「危機管理対応」の取組として、問題が生じた場合に、対象となる食品等を特定し、速やかに対応できるよう、食品トレーサビリティの取組を評価する基準を新たに追加します。

⑨ 「食品事故発生時に備えたPL保険加入」の基準の追加

【改正後】 評価項目（新規） （コンプライアンス・危機管理項目：No.25）	評価時の確認事項	必須・ 選択
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	選択

ポイント

- 「危機管理対応」の取組として、事故発生に備えた取組を評価する基準を新たに追加します。

⑩ その他（項目の統合・変更・削除、評価ポイントの整理等）

例	【現行基準】		【改正後】	
統合	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	必須	（衛生管理項目：No.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	必須
	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、ゴミなどによる周囲等への悪影響）	選択		
変更	定期的に健康診断を受けている	必須	（衛生管理項目：No.42） 従事者の検便を定期的に実施している	必須
削除	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	選択	—	—
ポイント整理	必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している	必須	（衛生管理項目：No.13） そ族昆虫の駆除を実施している <u>（年に2回以上又はモニタリング調査結果に応じて）</u>	必須
			（衛生管理項目：No.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	選択

認証基準の項目数及び認証要件の見直し

◎認証基準の項目数を整理し、認証要件を分かりやすくする。

【現 行】

	調理業			製造業※			販売業※		
	合計	必須	一般	合計	必須	一般	合計	必須	一般
衛生管理項目	45	32	13	45	33	12	45	31	14
コンプライアンス・ 危機管理項目	25	16	9	25	18	7	25	16	9
合 計	70	48	22	70	51	19	70	47	23

必須項目の全て
かつ
全項目の8割以上
に適合していること

※ 期限表示義務のある包装食品を取り扱う場合

【見直し後】

	調理業・製造業・販売業		
	合計	必須	選択
衛生管理項目	45	35	10
コンプライアンス・ 危機管理項目	25	15	10
合 計	70	50	20

必須項目の全て
かつ
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