

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

R6.4.1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	自主点検欄	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 ・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	必要			○
	2	手洗い設備が使いやすく清潔に保たれている	・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				○
	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	・薬用石けんや業務用消毒用石けん液等、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 ・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くらうで、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、ゴミなどに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、汚臭や汚液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 ・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、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、作業に不必要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のできる容器があること ・汚臭や汚液のものがなく、溜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	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				○
	13	そ族昆虫の駆除を実施している	・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 ・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	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	・トランプ等を設置し、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			●	
15	塩素系消毒薬の清掃・処理セットを常備している	・ノ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				●	
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	・ノ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	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くらうで、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で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帯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くらうで、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（仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする） 例）管理できる場所（一般人が自由に入ることのできない場所）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 ・ビニール袋やパット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること				○
	29	使用時に食材の期限表示を確認して使用している	・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無いこと				○
	30	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				○
	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て使用し、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、誤使用を防ぐため、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、その内容を掲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	34	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）刺身用の鯛の加工・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				●
⑥ 従事者の衛生	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			○
	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	必要			○
	40	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、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、絞り袖の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、サルモネラ属菌等）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・検証	43	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『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	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			○

