

認証基準(自主点検評価表)の変更点

- 変更点① 同じ分野の項目を集約
- 変更点② 「記録の作成・保管」を必須事項に位置づけ
- 変更点③ 新しい項目の追加
- 変更点④ 必須項目の追加
- 変更点⑤ その他(言い回しの修正・補足)

衛生管理項目

※ ()は期限表示義務のある食品の取扱いがない場合

	飲食店/喫茶店営業	製造業	販売業
必須項目	29→32	28→31 (27→30) ※	28→31
全項目	45項目(変わらず)		
認証達成項目	36項目(変わらず)		

コンプライアンス・危機管理項目

※ ()は包装食品を製造していない場合

	飲食店/喫茶店営業	製造業	販売業
必須項目	13→16	13→18 (12→17) ※	13→16 (12→15)
全項目	25項目(変わらず)		
認証達成項目	20項目(変わらず)		

衛生管理項目

変更点① 集約した項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

13. 冷凍冷蔵庫を備えている

- 冷凍冷蔵庫が設置され、稼働していることを確認
- 食品等を冷凍冷蔵庫に詰めすぎていない（庫内容量の約7割）ことを確認

必須

14. 冷凍冷蔵庫に温度計を備えている

- 温度計が設置されていることを確認
- 冷蔵庫内に設置している場合は、扉を開けてすぐ見えることを確認

必須

15. 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている

- 記録表が備えられていることを確認
- 確認した温度が記録されていることを確認

必須

13. 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている

- 確認した温度が点検票に記録されていること

必須

旧

新

変更点① 集約した項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

18. ステンレス等の調理台が備え付けられている

- ステンレス等の調理台があることを確認

旧 19. 作業台の数と大きさが十分である

- 下処理台、調理台、盛付台、包装台等、工程によって使い分けていること

新 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ていること

変更点① 集約した項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	25. 客席のテーブル・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されていることを確認	必須
	26. 客席の床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されていることを確認	必須
新	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されていること	必須

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>28. トイレは定期的に清掃を行い清潔に保っている</p> <ul style="list-style-type: none">• 記録票があることを確認• 1日1回以上清掃し、記録していることを確認• 共用トイレで清掃委託している場合は、業者の記録を確認	必須
新	<p>26. トイレは毎日清掃を行っている</p> <ul style="list-style-type: none">• 1日1回以上清掃し、<u>その結果を記録していること</u>（営業日のみ）	必須

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>43. 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している</p> <ul style="list-style-type: none">・トラップ等の設置を確認・業者委託している場合は、その実施記録を確認	必須
新	<p>27. 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している</p> <ul style="list-style-type: none">・トラップ等の設置など、そ族昆虫の駆除対策を<u>実施し、記録していること</u>・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	必須

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>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</p> <p>必須</p> <ul style="list-style-type: none">品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っていることを確認記録票があることを確認（納入伝票や仕入れ票などに記載している場合も可）
新	<p>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</p> <p>必須</p> <ul style="list-style-type: none">品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、<u>その結果を記録していること</u>（納入伝票や仕入れ票への記入も可）

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

必須

34. 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
- 記録等を備えてない場合は、方法について聴き取りし確認
例) 店長等が従業員に対し健康を確認していることを聴き取り

旧

必須

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

新

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

必須

40. 手洗いの方法を周知している

- 衛生教育で行っているのであれば、その記録又は聴き取りにより確認
- 手洗い場所に手順の紙を掲示するなど、周知の方法を確認

旧

必須

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
- 手洗いの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

新

変更点② 記録を定めた項目

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>39. 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している (食品衛生学)</p> <ul style="list-style-type: none">記録又は聴き取りにより確認	必須
新	<p>41. 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している</p> <ul style="list-style-type: none">衛生教育の実施結果を<u>記録していること</u>	必須

変更点② 記録を定めた項目

変更点④ 必須項目の追加

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

- 旧
41. 器具等の洗浄・殺菌の方法を決めている
- ・マニュアルやルールを決めているかを聴き取りし確認

- 新
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 必須
- ・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

変更点② 記録を定めた項目

変更点④ 必須項目の追加

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

- 旧
42. 食材等の保管・管理の方法を決めている
- ・マニュアルやルールを決めているかを聴き取りし確認

- 新
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 必須
- ・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

変更点③ 新たに追加した項目 変更点④ 必須項目の追加

製造業はもともと
あった項目を必須に
変更

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

20. 調理工程の中でどこが衛生的に重要な点※(殺菌・加熱など)かを把握して、管理項目と管理基準を設定している **必須**

把握した重要な点※（殺菌・加熱など）で管理すべき項目（温度・時間・速度など）を決め、管理基準（例：食品の中心温度が75℃に達していることを確認）を定めていること

21. 前項目の重要な点※を適切に管理して記録している **必須**

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

※「重要な点」は、HACCPの重要管理点（CCP）に該当するものです

変更点③ 新たに追加した項目

変更点④ 必須項目の追加

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

44. 記録類の保管期限を決めて管理している

必須

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

必須

- 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

変更点⑤ その他

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>16. 冷凍冷蔵庫内で食材と半製品、製品を区分けし保管している</p> <ul style="list-style-type: none">・食材と半製品、製品とは分けて保管していることを確認・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を確認
---	---

必須

新	<p>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</p> <p>同上</p>
---	--

必須

変更点⑤ その他

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>45. 調理場は禁煙にしている</p> <ul style="list-style-type: none">・調理場内に灰皿や吸い殻がないか確認・従事者へも聴き取りし確認	必須
新	<p>28. 調理場は禁煙にしている</p> <ul style="list-style-type: none">・調理場内に灰皿や吸い殻がないこと・従事者がそのルールを認識し、守っていること	必須

変更点⑤ その他

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧

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

- ・ 食材の納入時の状況を聴き取りし確認
- 例) 仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする、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

新

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
- 例) 仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする、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

変更点⑤ その他

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>33. 食中毒予防のためにレバ刺しや鳥刺しは提供していない</p> <ul style="list-style-type: none">・メニューを確認 (取り扱っていない店舗は○にする)	必須
新	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none">・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 ※取り扱っていない店舗は○にする	必須

変更点⑤ その他

衛生管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>38. 作業前及び用便後は必ず手指を洗淨し消毒している</p> <ul style="list-style-type: none">従業員に、いつ、どのように手洗いを行う必要があるのかを聴き取りし確認	必須
新	<p>40. 作業前及び用便後は必ず手指を洗淨し消毒している</p> <ul style="list-style-type: none">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	必須

コンプライアンス・危機管理項目

変更点④ 必須項目の追加

コンプライアンス・危機管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none">・ 会議録などの記録や聴き取りし、見直す検討がなされているか確認
新	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none">・ 会議やミーティングなどの機会に、ルールやマニュアルの見直し がなされていること

必須

変更点④ 必須項目の追加

コンプライアンス・危機管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>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</p> <ul style="list-style-type: none">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
新	<p>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</p> <p>同上</p> <p style="text-align: right;">必須</p>

変更点② 記録を定めた項目

変更点④ 必須項目の追加

コンプライアンス・危機管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧

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を確認
- 記録が無い場合は、原因究明と再発防止の方法について聴き取りし確認

新

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)

必須

- 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

変更点⑤ その他

コンプライアンス・危機管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>1. 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</p> <ul style="list-style-type: none">• 社訓や店内表示、ホームページなどで明示されていること
新	<p>1. お客様の健康の保護等を第一に営業を行うこと及び、施設全体で自主衛生管理に取り組むことを社訓等で明確にしている</p> <p>同上</p>

変更点⑤ その他

コンプライアンス・危機管理項目 — 飲食店営業及び喫茶店営業 —

旧	<p>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(全てのメニューでなくて良い)</p> <ul style="list-style-type: none">• 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• 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
新	<p>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</p> <p>同上</p>