

認証基準(自主点検評価表)変更案ー飲食店営業及び喫茶店営業ー

※〇すること「を確認」→「」内を削除

資料3-1

衛生管理項目		評価項目	記録・書類	自主点検欄	備考(評価時の確認事項)	確認	必須
(調理場内の衛生管理)							
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、調理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			・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		
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			・調理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		天井は清掃され、ほこり等がたまっていない			・天井・照明器具等に蓄積されたゴミがないこと		○
6		換気扇が必要な場所に備えられ、清掃されている			・換気扇が設置されており、稼働していること ・換気扇のホコリや油等が適度に除去されていること		○
7		調理台、ガス台、シンクが清掃されている			・汚れがたまっていないこと		○
8		給湯設備を備えたシンクがある			・食器・器具の洗浄用シンクにお湯がでること		○
9		食器・器具等の保管場所に扉がついている			・食器保管場所には、扉がついていること(営業時間内に食器を一時保管する場所を除く) ・使用している食器・器具等は、すべて食器戸棚等に収納できること		○
10		ダスターは、常に衛生的なものを使用している			・調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けていること ・調理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		
11		包丁・まな板は、衛生的に保管している			・営業終了後、包丁・まな板は決められた場所に保管していること		
12		包丁・まな板は、用途別(生食用及び加熱済み食品用等)に使い分けている			・下処理用、生食用、加熱済み食品用に使い分けていること ・肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けていること		
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		○
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			・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		○
15		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)		
16		ステンレス等の調理台が十分な数備え付けられている			・作業するのに十分な大きさのステンレス等の調理台があり、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		
17		米、調味料、缶詰など常温で保存するものは場所を決め管理している			・直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めていること ・周辺に昆虫類の発生がないこと ・先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓されていること		
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		調理場内に廃棄物容器が備え付けられている			・調理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・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	○		・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		○
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見やすい場所に掲示している	○		・店内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		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		○
25		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			・廃棄物の保管場所が定められていること ・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		○
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		調理場は禁煙にしている			・調理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		
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	○		・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能)		○
31		必要に応じ、仕入先に食材の産地について確認し購入している			・産地の確認を行っていること ・記録票があること(納品伝票や仕入票への記入も可能) ・店舗毎に確認していない場合は、本部等で一括して確認していること		
32		使用時に食材の期限表示を確認して使用している			・保管品に期限切れの食材が無いこと		○
33		調味料等(期限表示のある物)の開封後の使用期限を定めている			・商品に開封日の記載を行うなどして開封日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ていること		
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			・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		○
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らう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		○
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らうで、従業員全員がいつでも確認できるようにしていること		○
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

45項目中の必須項目数 32

- 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