

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

資料3-2

※〇〇すること「を確認」→「」内を削除

コンプライアンス・危機管理項目

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
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	○		・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		○
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	○		・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		○
3 朝礼などで従事者同士のコミュニケーションの場を設定している			・ミーティングなどの時間をとって、従事者や営業者とのコミュニケーションの場を設けていること		○
4 営業者・従事者は食品衛生関連法規に関して勉強している			・食品衛生関係の雑誌を講読したり、組合へ加入したり、講習会へ参加したりして積極的に知識を得るように努力していること		○
5 営業者・従事者は食の安全安心に関する勉強をしている(JAS法、景品表示法、食育など)			・食品衛生法規以外のJAS法、景品表示法や食育などについて、上記同様に積極的に知識を得るように努力していること		○
6 営業者・従事者は食品に関するリスクコミュニケーション、シンポジウム、セミナー等に参加している			・食品衛生関連法規や食の安全安心以外の、食品に関するリスクコミュニケーションやシンポジウム、セミナー等の参加実績があること(当日の配布資料等の確認も可)例)調理技術のセミナー、食品業界の意見交換会など		
7 お客様からの相談窓口を設置している	○		・電話番号の掲示やHP(専用でなくて良い)、卓上アンケートなどで、問い合わせ先や相談窓口を明示していること		○
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	○		・お客様から受けた連絡は、誰に報告するかルール化されており、誰でも同じ対応ができること(飲食店等では1枚の紙に体制を書いた程度のもので良い) ・相談内容や対応を行った記録や決まった記録票があること		○
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 ・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		○
10 営業者と従事者の緊急連絡体制を確保している	○		・緊急連絡網を作成するなどし、緊急時の体制を確保していること		○
11 健康被害などが認められる場合は保健所へ報告することとしている			・営業者はどのような場合に、保健所へ報告するかを 決めていること ・保健所等の連絡先を 把握していること		○
12 食品事故の拡大のおそれがある場合、自らが公表することとしている			・公表基準などを決めている、又は検討していること 例)食品事故の拡大の恐れがある場合は、店頭掲示やホームページへの記載や社告にて公表することとしている		
13 従事者が食品偽装など店内の不正に意見を述べることによって、不利益を受けることのないよう配慮している			・従事者から営業者へのホットラインがあること ・従事者は不利益を被らない匿名などの仕組みがあること ・従事者を対象に聴き取りし確認		○
14 飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる			・飲酒運転防止のポスターなどを店内に掲示していること ・お客様に声がけをしていること		○
15 未成年者への飲酒禁止に具体的に取り組んでいる			・店内の掲示や年齢確認をしていること		○
16 従事者に接客教育を行っている			・採用時や、定期的に接客対応について勉強していること ・従業員教育の実施結果を記録していること		○
17 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、ごみなどによる周囲等への悪影響)			・周囲に悪臭などを出していないこと ・排気や排水、ごみなどにより周囲に迷惑をかけないよう施設周囲を清掃していること		
18 食器やグラス等は衛生的であるだけでなく、破損等で危険なものがないよう品質にも気を配っている			・危険を伴うような破損が無いこと		○
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)	○		・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		
20 カロリー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)	○		・メニューや店内掲示などにカロリー表示を明記していること		
21 受動喫煙の防止に努めている			・施設内の全面禁煙や分煙(時間帯分煙を含む)を行っていること		
22 ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めている	○		・HPやメニューなどに明記していること		
23 その他、食の安全安心の情報発信に努めている	○		・食材の情報発信、食育の情報発信などを、HP・メニュー・店内掲示などで明示していること		
24 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	○		・その施設が受けている食品衛生にかかる認証や表彰の証書等を提示できること		
25 危機管理事象発生時に備え、お客様の安全確保について従業員教育を実施している			・避難誘導の方法など具体的内容を 決めていること		○
				25項目中の必須項目数	16

	自主点検結果	審査員審査結果
必須項目		
全項目		

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

衛生管理項目
コンプライアンス・危機管理項目
合計
8割とるには

	全項目	必須項目	必須以外
衛生管理項目	45	32	13
コンプライアンス・危機管理項目	25	16	9
合計	70	48	22
8割とるには	56	48	8

基準表の見方の概要は下記のとおりです。

- 事業者は各項目について○か×かで自主点検を行った上で、認証の要件を満たしていることを確認し、認証機関に申請を行う。
認証機関は、現地での施設確認又は聴き取りなどにより審査を行う。
- 認証の要件は、
 - ①必須項目が全て○であること
 - ②必須項目を含め、合計で8割以上の項目が○であること