

認証基準(自主点検評価表)変更案ー食品を製造する営業ー

※〇すること「を確認」→「」内を削除

資料4-1

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
	(製造場内の衛生管理)					
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、製造場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	施設の床を毎日清掃している			・汚れがたまっていないこと		○
7	製造に使用する機械器具等は、洗浄消毒等されている			・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 ・使用前の器具が汚れたままで放置されていないこと		○
8	十分なお湯が使える洗浄設備がある			・器具等の洗浄のため、十分なお湯が使えること		○
9	製造に使用する機械器具等を拭くダスターは、常に衛生的なものを使用している			・作業台、器具等用途に合わせて使い分けていること ・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		
10	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		○
11	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		○
12	原材料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)		
13	製造や包装作業を行う場所が分けられている			・製造や包装作業を行う場所が分けられていること 例)盛付台や包装台が専用に設けられている 例)専用の充填室がある		○
14	製造及び充填包装作業で使用する作業台はステンレス等耐水性の材質である			・ステンレス等の作業台があること		
15	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		
16	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、製造に不必要なものが置かれていないこと		○
17	製造施設内に廃棄物容器が備え付けられている			・作業中にたごみをすぐに捨てることのできる容器があること		○
18	使用する添加物は、正確に計量している	○		・添加物のレシピ(原材料と配合量)と計量器があること		○
19	製造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		○
20	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)					
21	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	○		・製造施設で販売している場合は、店内に掲示していること(それ以外は事務所内でも可) ・非許可業種の場合は、食品衛生責任者の設置を証明する書類を提示できること		○
22	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		○
23	製品の保管スペースや販売スペースを毎日清掃している			・汚れがたまっていないこと		
24	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		○
25	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)		○
26	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		○
27	製造場は禁煙にしている			・製造場内に灰皿や吸殻がないか確認 ・従事者へも聴き取りし確認		○
28	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		
29	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)		○
30	(1) (期限表示義務のある食品の取扱いがある場合) 製品の期限は科学的根拠に基づき設定し、その期限をお客様にわかるようにしている	○		・製品に期限が表示されており、期限の根拠を示す資料(製品説明書等)を備えていること		○
	(2) (期限表示義務のある食品の取扱いがない場合) 製品の期限は科学的根拠に基づき設定し、その期限をお客様にわかるようにしている	○		・製品表示や店内掲示などで期限がお客様にわかるようになっており、期限の根拠も有していること(根拠は口頭説明でも可)		
31	主要製品の自主検査を適宜行っている	○		・官能検査(例:風味異常、包装の漏れ、異物混入などが無い確認)や細菌検査などの実施状況、結果を記録していること		○
32	必要に応じ、仕入先に原材料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(納品伝票や仕入れ票への記入も可) ・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		
33	使用時に原材料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品が無いこと		○
34	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、従業員がそのルールを把握していること		
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もよい)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		○
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		○
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

(30(1)の場合)45項目中の必須項目数 31

(30(2)の場合)45項目中の必須項目数 30

- 衛生管理項目の項目30について  
期限表示義務のある食品の取扱いがある場合は(1)のチェックを行う。(必須項目)  
期限表示義務のある食品の取扱いがない場合は(2)のチェックを行う。(一般項目)
- 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)
- お客様:消費者だけでなく、流通業者も含んだ販売先

下線: 変更箇所 色付キセル: 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