

認証基準(自主点検評価表)変更案ー食品を販売する営業ー

資料5-2

※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	○		・お客様の健康や安全などを守るための取り組み姿勢が、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行われていること		○
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購読したり、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でもよい) 例)作業技術のセミナー、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)、レシート、包装紙などで、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 ・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を行い確認		○
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おくこと ・保健所等の連絡先を把握していること		○
12 販売数量、廃棄数量等の状況を把握している			・定期的集計し、結果を記録していること(レシートや伝票による把握可)		
13 仕入れた食品が自主回収の対象となった場合は、適切に対応ができる			・納品業者の連絡先を把握していること		
14 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			・納品業者等からの情報的確に把握し、すみやかに対応できること 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		
15 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		○
16 未成年の飲酒防止や飲酒運転防止に取り組んでいる			・アルコール類の販売にあつては、未成年へは販売しないことを、店内に掲示したり、年齢確認をして販売するなどルールを決めていること ・従業員の飲酒運転防止のための取り組みを実施していること		○
17 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		○
18 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に努めていること ・必要に応じて施設周囲を清掃していること		
19 (1) (アレルギー表示義務のある食品を製造している場合) アレルギー(特定7品目)の適切な表示を行っている	○		・小分け包装した食品を含む ・適切に表示されており、その根拠となる資料があること 例)原材料の中に特定7品目や添加物が含まれていることがわかる資料		○
(2) (アレルギー表示義務のある食品を製造していない場合) お客様にアレルギー(特定7品目)が含まれていることをわかるようにしている	○		・店内の掲示や販売時にお客様へ情報提供していること		
20 アレルギーに関し特定7品目以外の表示にも取り組んでいる(全ての原材料でなくて良い)	○		・店内掲示などに食品に含まれるアレルギー物質を明記していること ・特定原材料以外の物質も記載している(表示の確認)こと		
21 産地表示の必要な食品は、適正表示を行い販売している	○		・産地表示(JAS法)は、仕入れ時等の情報(納品伝票、仕様書、段ボール箱の表示など)に基づき適切になされていること		○
22 その他、食の安全安心の情報発信に努めている	○		・食材の料理方法や栄養の情報、その他食育の情報等の発信を、HP・店内掲示などで明示していること		
23 受動喫煙防止対策や、未成年者への喫煙防止対策に取り組んでいる			・店内の禁煙対策や、喫煙場所の指定による分煙対策を実施していること ・未成年へタバコを販売しないための取り組みを実施していること(例:店内掲示、年齢確認など)		
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おくこと ・避難誘導の方法の理解、非常口や消火器、の場所を理解しているかを確認		○

(19(1)の場合)25項目中の必須項目数 16

(19(2)の場合)25項目中の必須項目数 15

	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 3.1(1)かつコンプライアンス・危機管理項目 19(1)の場合)

	全項目	必須項目	必須以外
衛生管理項目	45	31	14
コンプライアンス・危機管理項目	25	16	9
合計	70	47	23
8割とるには	56	47	9

(衛生管理項目 3.1(1)かつコンプライアンス・危機管理項目 19(2)の場合)

	全項目	必須項目	必須以外
衛生管理項目	45	31	14
コンプライアンス・危機管理項目	25	15	10
合計	70	46	24
8割とるには	56	46	10

(衛生管理項目 3.1(2)かつコンプライアンス・危機管理項目 19(1)の場合)

	全項目	必須項目	必須以外
衛生管理項目	45	30	15
コンプライアンス・危機管理項目	25	16	9
合計	70	46	24
8割とるには	56	46	10

(衛生管理項目 3.1(2)かつコンプライアンス・危機管理項目 19(2)の場合)

	全項目	必須項目	必須以外
衛生管理項目	45	30	15
コンプライアンス・危機管理項目	25	15	10
合計	70	45	25
8割とるには	56	45	11

※コンプライアンス・危機管理項目の項目19について

アレルギー表示義務のある食品の取扱いはある場合は(1)のチェックを行う。(必須項目)

アレルギー表示義務のある食品の取扱いはある場合は(2)のチェックを行う。(一般項目)

基準表の見方の概要は下記のとおりです。

1. 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。

2. 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