

認証基準（自主点検評価表）－食品を販売する営業－

R3.10.1改正
別表2

衛生管理項目						
番号	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
	(作業場内の衛生管理)					
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消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けん液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、作業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			・作業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・壁は清掃されている			・天井・照明器具等にほこりがたまっていないこと		○
6	必要な換気ができている			・換気扇が設置されており、稼働していること 但し、ガス台等の加熱調理器具の使用がない場合は、その他の方法で換気ができれば可		
7	使用する設備、機械等は清掃または洗浄されている			・清掃または洗浄の方法や回数が決まっていること ・使用前の器具が汚れたままで放置されていないこと		○
8	作業台はステンレス等耐水性の材質であり、数と大きさが十分である			・ステンレス等の作業台があること ・下処理台、作業台、盛付台、包装台等を工程に合わせて使い分けていること		
9	食品を包装するときは、適切に包装されている			・食品からのドリップが漏れていないこと ・包装の外から汚染を受けないように適切に包装されていること		
10	給湯設備を備えたシンクがある			・器具等の洗浄用シンクにお湯が出ること		○
11	器具等は衛生害虫等による汚染のないよう保管している			・器具等の保管場所には、扉がついていること ・収納ケース（清掃しやすい合成樹脂製のもの）やポリ袋等を使用して汚染のないよう保管していること		○
12	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、食器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		
13	包丁・まな板は、衛生的に保管し、用途別（下処理用と生食用等）に使い分けている			・営業終了後、包丁・まな板は決められた場所に保管しており、「下処理用、生食用、加熱済食品用」や「肉・魚・野菜など食材別」に使い分けていること		
14	始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている	○		・確認した温度を点検票に記録していること		○
15	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		○
16	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等がないこと		
17	常温で保存する食品は場所を決め管理している			・陳列前の食品や作業場内で使用する食品は、定めた場所で保管されていること 例) 直射日光を避けている、衛生的に保管できる場所である、周辺に昆虫類の発生がない 等		
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、作業に不必要なものが置かれていないこと		○
19	作業場内に廃棄物容器が備え付けられている			・作業中にゴミをすぐに捨てることのできる容器があること		○
20	食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（冷却、殺菌など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、濃度など）、確認するタイミング、方法を定め、作業を担当する従事者全員がその内容を認識している	○		・衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、作業担当者全員で共有していること 例) 刺身用の鯛の加工・包装 衛生管理の注意点：鯛の温度を10℃以下に保ったまま刺身にし、バックに入れて包装 管理のための基準：作業室の温度が15℃以下、作業時間が20分以内 確認のタイミング：作業の開始時と終了時 確認方法：作業室にある温度計と時計を見る		○
21	衛生管理の注意点（冷蔵、殺菌など）、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、濃度など）、タイミング、方法を確認し、その結果を記録している	○		・注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を画面又はデータで記録していること		○
	(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 ・掃除用具を整理整頓して保管していること		○
24	店内は毎日清掃し、食品の陳列スペースの衛生状態も毎日確認している	○		・ゴミやほこりなど、汚れがないように清掃されており、点検結果を記録していること		○
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			・廃棄物を定められた場所、時間に搬出していること ・専用容器に入れるなどし、汚臭や汚液の漏れ、悪臭などによる周囲への悪影響がないように搬出していること		○
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	必要に応じて、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	作業場は禁煙にしている(事務所、休憩場所は除く)			・作業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	食品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			・食品の納入時の管理ルールが決まっていること 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）に納品させている		
30	納入品は必要に応じて、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）		○
31	(1) (期限表示義務のある食品の取扱いがある場合) その期限を分かりやすく適正に表示している	○		・製品に期限が表示されており、期限設定の根拠を示す資料（保存試験の結果等）を備えていること（販売店で小分け包装した食品についても対象）		○
	(2) (期限表示義務のある食品の取扱いがない場合) その期限をお客様に分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、期限設定の根拠も有していること（根拠は口頭説明でも可）（販売店で小分け包装した食品についても対象）		
32	陳列する食品の期限表示や包装状態などを、定期的にチェックしている	○		・期限を超えて陳列していないか、包装等に破れがないかなどを点検し、記録していること		
33	陳列する食品は、適した状態で保存されているかを定期的にチェックしている	○		・定められた方法で陳列・保存しているかを点検し、記録していること ・陳列用の冷凍冷蔵庫の温度確認を行い、記録していること		○
34	期限の切れた食品や販売に適さない食品については、撤去方法などをあらかじめ決めている			・撤去方法や処分の手順、保管場所などを決めていること		
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、手袋をでき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、従事者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や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	○		・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること		○
43	食材等の保管方法を定め、手順書を作成している	○		・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること		○
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		○
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		○
					(31(1)の場合) 45項目中の必須項目数	31
					(31(2)の場合) 45項目中の必須項目数	30

- 食品を販売する営業は、食品の処理、加工等を行う設備等を有する施設に限ります
- 衛生管理項目の項目31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)

認証基準（自主点検評価表）－食品を販売する営業－
コンプライアンス・危機管理項目

R3.10.1改正
別表2

番号	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	施設全体で自主衛生管理に取り組むことにより、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	○		・社訓や店内表示、ホームページなどで取組姿勢が明示されており、従事者全員がそれを知っていること		○
2	ルールやマニュアルを必要に応じて見直している	○		・会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルを見直していること		○
3	朝礼など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（食品表示法、景品表示法、食育など）			・食品衛生法規以外の食品表示法、景品表示法や食育などについても、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も可） 例）食品に関するセミナー、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	○		・電話番号の掲示やホームページ（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		○
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、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	販売数量、廃棄数量等の状況を把握している			・定期的に集計し、結果を記録していること（レシートや伝票による把握も可）		
13	仕入れた食品が自主回収の対象となった場合、適切に対応できる			・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			・公表基準などを決めている、又は検討していること 例）食品事故が発生するおそれがある場合は、店頭掲示やホームページで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 ・従事者が不利益を被らないよう、匿名で意見を述べるなどの仕組みがあること		○
16	未成年者の飲酒禁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 ・飲酒運転防止（ポスターやお客様への声かけ）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、ゴミ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、ゴミなどにより周囲に迷惑をかけないよう努めていること ・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） アレルギー物質（特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目）の適切な表示を行っている	○		・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）原材料の中に特定原材料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物質（特定原材料：えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目）が含まれていることをわかるようになっている	○		・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原材料（えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生の7品目）以外の表示にも取り組んでいる	○		・店内掲示などに食品に含まれるアレルギー物質（特定原材料）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こと（表示の確認）		
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	○		・産地表示は、仕入れ時等の情報（納品伝票、仕様書、ダン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を、ホームページ・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 ・未成年者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いること ・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こと		○

(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		

(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がある場合は (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がない場合は (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。

- 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