

大阪版



の安全安心認証制度

認証取得 解説書

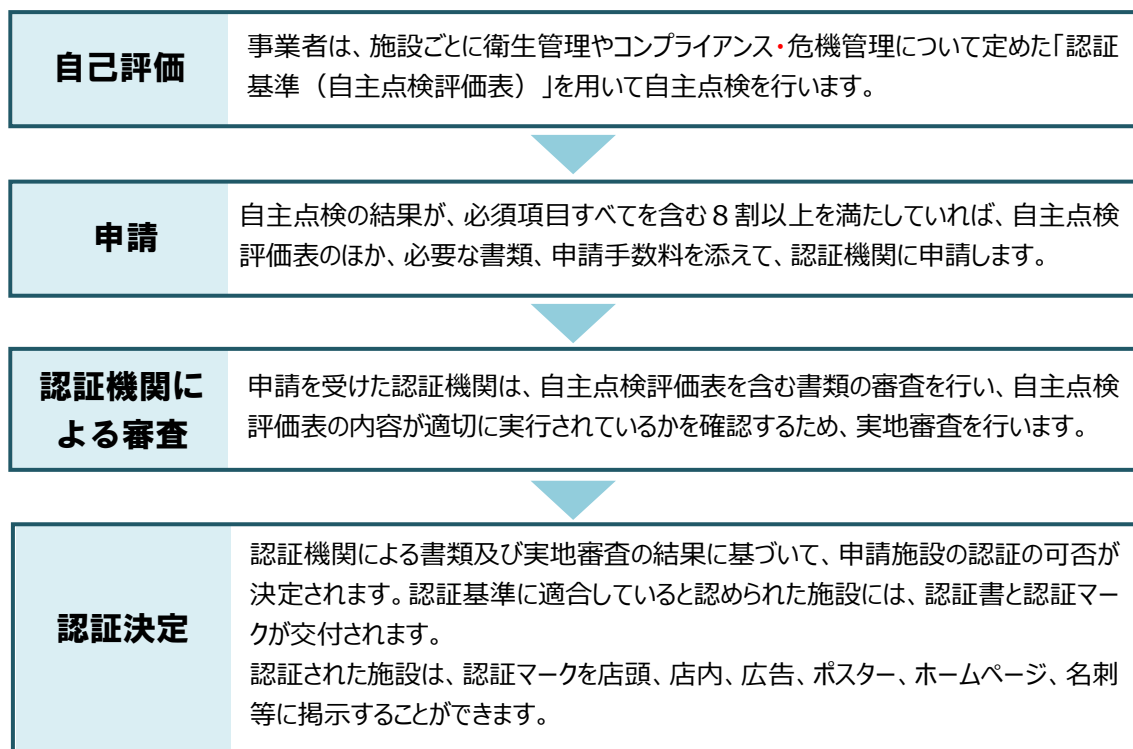


食品を飲食させる営業（調理業）版

認証取得のメリットは？

- 安全安心のために取り組むべき項目がわかり、自主点検により改善が図れます。
- 食の安全安心に対する従業員の意識向上につながります。
- 認証マークを掲示することにより、お客様や取引先に対して、食の安全安心を最優先に考えて取り組んでいる施設であることをPRできます。

認証取得方法



解説書の使い方

1 「認証基準（自主点検評価表）」を用いて自主点検を行い、自分のお店ではどの項目ができているかを確認します。

2 自主点検の結果、まだできていない項目や取組を進めたい項目があれば、解説書を参考に、項目達成に向けて取組みます。

必須

… 必須項目を表すアイコンです

記録

… 記録又は書類の作成が必要な項目を表すアイコンです



… HACCP[※]の考え方を取り入れた項目を表すアイコンです

※ 「HACCP」とは

食品の製造・調理工程の全ての段階で、①食中毒や異物混入を起こす可能性がある要因（ハザード）を見つけ出し、②ハザードを無くす又は受け入れられる程度に減らすために重点的に管理する工程を決め、③結果を確認し記録しておく、衛生管理の手法です。

衛生管理に関する項目

【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

必須

手洗いは食中毒予防の基本です。生の肉や魚、汚れたものを触った手で調理すると、他の食品や器具に菌や汚れを広げてしまう可能性があります。手に付いた汚れや菌をすみやかに落とすためには、殺菌・消毒効果のある石けんを用い、専用の設備で手を洗いましょう。

評価方法

- 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



2. 消毒用アルコールを備えている

消毒用アルコールには殺菌効果があり、手洗いの後、手指に消毒用アルコールを使うと手洗いの効果が高まります。器具にも使えるため、調理場内に消毒用アルコールを備えておきましょう。

評価方法

- 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



3. ドライタオル又はペーパータオルを備えている

湿った布タオルは雑菌が繁殖しやすく、二次汚染の原因となることがあります。手指や器具についた水を拭き取る時は、ドライタオルやペーパータオルを使用しましょう。

評価方法

- ドライタオル又はペーパータオルがある
- 布タオルなどを使用していない



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

必須

調理場の床面は水はけがよく、水たまりができてにくい構造でなければなりません。床に水たまりがあると、水はねにより食品を汚染することがあるため、水切りや補修を行い、水たまりができないよう対策を講じましょう。

評価方法

- 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構造である
- 適度な傾斜があり、水たまりがない



5. 天井は清掃され、ほこり等がたまっていない

必須

換気用のダクトや照明器具など、天井にある凹凸にはほこりがたまりやすくなっています。食品にほこりが落ちてこないよう、天井部分を清掃し、ほこりがたまらないようにしておきましょう。

評価方法

- 天井・照明器具等にほこりがたまっていない



6. 換気扇が必要な場所に備えられ、清掃されている

必須

調理場内の温度、湿度の上昇や、煙が充満するのを防ぐため、換気扇を設置し、調理場内の温度、湿度などを管理しましょう。また、換気扇は定期的に清掃し、吸引力を保っておきましょう。

評価方法

- 換気扇が設置されており、稼働している
- 換気扇のほこりや油汚れ等が適切に除去されている



7. 調理台、ガス台、シンクが清掃されている

必須

調理台、ガス台、シンクの周りに食品残渣や焦げ、油などの汚れが残っていると、食品に菌やウイルス、異物をつける原因になるため、汚れが残らないように清掃しなければなりません。

評価方法 _____

- 汚れがたまっていない



8. 給湯設備を備えたシンクがある

必須

食器・器具等についた食品残渣や汚れを落とすために、洗浄用のシンクでは常に十分な量のお湯が使えるようにしておかなければなりません。

評価方法 _____

- 食器・器具の洗浄用シンクにお湯が出る



9. 食器・器具等の保管場所に扉がついている

必須

ほこりや衛生害虫がつかないようにするため、食器・器具等は戸棚など密閉できる場所に保管しなければなりません。

評価方法 _____

- 食器保管場所には、扉がついている（営業時間内に食器等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



10. ダスターは、常に衛生的なものを使用している

汚れたダスターで調理台や器具、食器を拭くと、汚れを拭き取るどころか汚れを広げることになります。常に清潔なダスターを使えるよう、頻繁に交換しましょう。

評価方法

- 調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けている
- 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



11. 包丁・まな板は、衛生的に保管している

包丁・まな板は汚れを残さず、また保管時に汚れをつけてしまわないよう、しっかり洗浄・乾燥させてから保管場所に収納しましょう。

評価方法

- 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



12. 包丁・まな板は、用途別（下処理用と加熱済食品用等）に使い分けている

生の肉や魚を扱った包丁・まな板で他の食材を扱うと、菌やドリップ（肉汁）をその食材につけてしまうことがあります。包丁・まな板は用途別や食材別に用意し、使い分けましょう。

評価方法

- 下処理用、生食用、加熱済食品用に使い分けている
- 肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けている



1 3. 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている

必須

記録

食品についている菌を増やさないためには、冷蔵庫や冷凍庫で食品を低温保管しなければなりません。毎日決まった時間に温度を確認、記録し、冷凍冷蔵庫内の温度の異常にすぐ気付けるようにしておきましょう。

評価方法

- 確認した温度を点検票に記録している

冷凍冷蔵庫温度記録表

9月 備考： ①材料用冷蔵庫 ②完成品用冷蔵庫
③冷凍庫

日	①	②	③	担当	確認
1	4	5	-22	大阪	山田
2	3	4	-20	大阪	山田
3	4	4	-21	大阪	山田
4	3	5	-23	大阪	山田
5	3	4	-20	大阪	山田
6	4	4	-21	大阪	山田
7	3	4	-20	大阪	山田
8	4	4	-21	大阪	山田

1 4. 冷凍冷蔵庫内で食材と半製品、製品を分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している

必須

生の肉や魚、これらのドリップ（肉汁）には菌が含まれています。冷凍冷蔵庫内では食材と半製品、製品の保管場所を分け、ふた付き容器や密封できる袋を用いるなど、菌の汚染を広げないように保管しなければなりません。

評価方法

- 食材と半製品、製品とは場所を分けて保管している
- 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

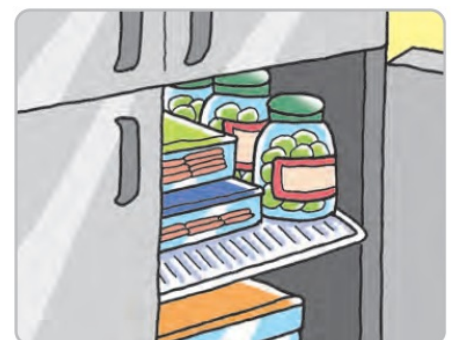


1 5. 食材はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない

ダンボール等の包材は床や地面に直置きされることが多く、汚れを持ち込む原因となります。また、衛生害虫の温床や異物混入の原因にもなるため、ダンボール箱等に入れたままの状態、食材を冷蔵庫に持ち込まないようにしましょう。

評価方法

- 冷蔵庫内にダンボール箱や発泡スチロール箱が入っていない（冷蔵倉庫を除く）



16. 作業台はステンレス等耐水性の材質であり、数と大きさが十分に備えられている

作業台は汚れても簡単に清掃できるよう、ステンレスのように耐水性で清掃しやすい材質のものを選びましょう。また、調理中の菌やウイルスの汚染を防ぐために、食材を扱う下処理用の台と調理済み食品を扱う盛付台を別にするなど、衛生的に食品を扱ううえで必要な大きさ、数の作業台を備えておきましょう。

評価方法

- ステンレス等の作業台があり、下処理台、調理台、盛付台、包装台等、工程によって使い分けしている



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

常温で長期間保存することのできる食品は、保管場所や期限などの管理がおろそかになりがちです。期限切れの食品がないかチェックを定期的に行うとともに、保管場所の整理整頓を心がけましょう。

評価方法

- 直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めている
- 周辺に昆虫類の発生がない
- 先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓をしている



18. 整理整頓を行い、不必要なものは持ち込んでいない

必須

調理場内が片付いていないと、作業中に調理器具等の一部が食品に混入してしまう可能性があります。また、従事者の私物も異物混入の原因となります。調理場内は整理整頓し、調理に関係のないものを持ち込んではいけません。

評価方法

- 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



19. 調理場内に廃棄物容器が備え付けられている

必須

生ゴミなどの廃棄物は、衛生害虫の発生源となります。調理中にでたゴミをすぐに捨てることができるよう、廃棄物容器を調理場内に備えておかなければなりません。



評価方法

- 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

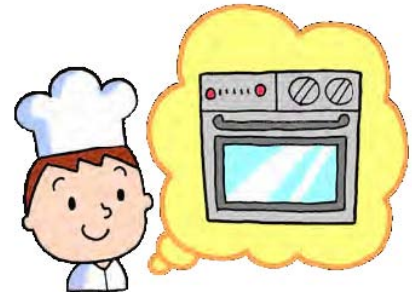
20. メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、見た目など）、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員がその内容を認識している

※煮物、焼き物、サラダというように調理方法が同じ、又は似ているメニューをまとめ、同じ方法で管理することも可能です

必須

記録

食中毒や異物混入を防ぐためには、調理工程の中で「菌をやっつける（例：加熱）」、「菌を増やさない（例：冷蔵保管）」、「異物を取り除く（例：目視点検）」など、欠かすことのできない衛生管理の注意点を決め、合格ラインとなる基準とその確認方法・タイミングを調理従事者全員で共有しなければなりません。誰が担当しても安全な食品を作ることができるように考えて、設定しましょう。



評価方法

- 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、調理従事者全員で共有している

例) ハンバーグの調理

衛生管理の注意点：中心まで火が通るようにハンバーグを焼く

管理のための基準：ハンバーグの肉汁が透明になっている

確認のタイミング：焼き上がり

確認方法：ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁の色を見る



2 1. 衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）で、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、見た目など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している

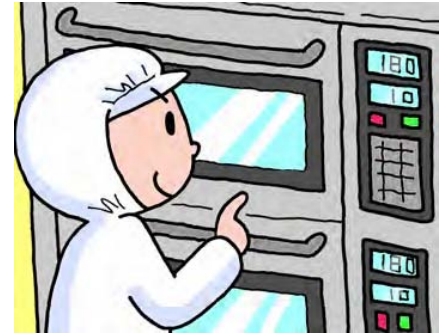
必須

記録

日々の調理の中で、決めたルール通りに確認した結果を記録に残すことで、「点検のし忘れがないか」、「基準に達しているか」など、点検が確実にできているかを振り返ることができます。そのためには、点検結果を記録しておかなければなりません。

評価方法

- 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、焼き色など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録している



【従事者その他の衛生管理】

2 2. 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

必須

大阪府食品衛生法施行条例において定められているとおり、営業許可証及び食品衛生責任者の氏名は、店内の見やすい場所に掲示しなければなりません。

評価方法

- 店内に掲示している



2 3. 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

必須

掃除用具は、必要な時にいつでも使えるよう整理整頓した状態で、場所を決めて保管しておきましょう。

評価方法

- 保管場所を決めている
- 掃除用具を整理整頓して保管している



24. 客席の床・テーブル・イスを毎日清掃している

必須

お客様の使用する客席（客席等がない場合は、お客様に対応する場所）に汚れやほこりがあると、不衛生だけでなく食品への異物混入の原因となります。客席の床やテーブル、イスも毎日清掃しましょう。

評価方法

- 食べこぼし等のゴミがないように清掃している



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

必須

廃棄物を放置すると、悪臭、カラスやネズミが発生する原因となります。屋外で廃棄物を保管する場合は、周辺に悪影響を及ぼさないように場所を決め、衛生的に保管しなければなりません。

評価方法

- 廃棄物の保管場所が定められている
- 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



26. トイレは毎日清掃を行っている

必須

記録

ふん便には、さまざまな菌やウイルスが含まれています。特にノロウイルスはふん便から周囲に飛び散りやすく、トイレで汚染が広がる可能性があります。調理場に菌やウイルスを持ち込まないようにするためにも、トイレは毎日清掃し、清潔にしておかなければなりません。

共用トイレで清掃を委託している場合は、清掃業者の記録を確保しておきましょう。

評価方法

- 1日1回以上清掃し、その結果を記録している（営業日のみ）

	時間	名前	時間	名前
1日	14:05	吉田	20:00	田中
2日				
3日				
4日				
5日				
6日				
7日				

27. 必要に応じ、そ族昆虫の駆除を実施している

必須

記録

店舗を衛生的に保つためには、ネズミや衛生害虫の駆除も必要です。ネズミが侵入しやすい場所や、衛生害虫が発生しやすい場所を調べる、トラップを設置する、夏場は駆除の回数を増やすなど、必要に応じてそ族昆虫の駆除を行わなければなりません。

評価方法

- 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
- 業者委託している場合は、その実施記録を保管している



28. 調理場は禁煙にしている

必須

調理場内の喫煙は、タバコや灰が食品に混入する原因となります。調理場は禁煙にしなければなりません。

評価方法

- 調理場内に灰皿や吸殻がない
- 従事者がそのルールを認識し、守っている



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

納入業者が食材を納入する際、冷蔵庫や収納庫等へ速やかに納めなければ、食材の温度上昇や異物が混入する原因となります。食材の納入時には従事者が立ち会うか、冷蔵倉庫など衛生的に保管できる場所へ納入させるようにしましょう。

評価方法

- 食材の納入時の管理ルールが決められている

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、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている

必須

記録

安全な食品を作るために、まずは納入する食材の安全性を確認することが重要です。食材の納入時には、納入品の品質（外観、温度帯など）・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、記録しておきましょう。

評価方法

- 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（納品伝票や仕入票への記入も可）

納品書				
大阪食堂 様		株式会社 資源物産 〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目 電話 06-1111-1111		
品名	数量	単価	金額	備考
〇〇〇〇〇	10ヶ	150	1,500	✓
△△△△	2kg	1200/kg	2,400	✓

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

提供しているメニューに食材の産地を表示している場合は、仕入れた食材の産地に誤りがないかを確認し、記録しておきましょう。また、産地偽装などの情報にも注目し、扱っている食材が該当していないか確認しておきましょう。

評価方法

- 産地の確認を行っている
- 記録票がある（納品伝票や仕入票への記入も可）
- 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



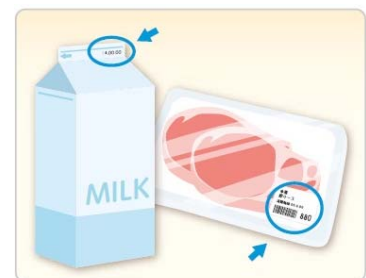
32. 使用時に食材の期限表示を確認して使用している

必須

食材の保管中に期限切れにならないよう、先入れ・先出しを徹底し、在庫している食材の期限を定期的に確認しましょう。また、使用時にも期限表示を確認しましょう。

評価方法

- 保管品に期限切れの食材が無い



3.3. 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

食品の期限表示は未開封の状態を前提としています。開封後はなるべく早めに使い切るためにも、開封日とともに使用期限を記載するなどして、従事者に周知しておきましょう。

評価方法

- 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
- 一定の使用期限を定めて使用し、従事者がそのルールを把握している



3.4. 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

必須

生の食肉には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒を起こす菌がついている場合があります。食中毒予防のためには、鶏刺しや鶏タタキなど加熱していない又は加熱不十分な料理の提供を控えなければなりません。

評価方法

- 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



3.5. 作業開始前の健康チェックを行っている

必須

記録

従事者からの菌・ウイルスの汚染、異物の混入を防ぐため、調理開始前には健康状態と頭髪、爪などの身だしなみをチェックし、その結果を記録しておかなければなりません。

評価方法

- 健康管理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

健康管理チェック表(H26年3月分)

下痢、発熱、体調不良、手あれの有無を確認
問題のない場合は○を記入
問題のある場合は×を記入し責任者へ報告すること

日	店長	山田	中村	吉田
1	○	○	○	○
2	○	○	○	休
3	○	○	○	○
4				

36. 定期的に健康診断を受けている

お客様に安全な食品を提供するためには、まず従事者が健康であることが重要です。体調の管理、健康維持のためにも定期的に健康診断を受けましょう。

評価方法

- 健康診断（市町村主催のものでもよい）を受けている



37. 清潔な作業着を着用している

必須

作業着に付いた食品残渣などの汚れは、菌・ウイルスの汚染や異物混入の原因となるため、清潔な作業着を着用しなければなりません。

評価方法

- 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
- 交換できるよう、洗濯された作業着が複数枚ある



38. マスク、手袋を備えている

風邪等で体調が悪ければマスクを、また手に傷等があれば手袋を着用できるよう、マスク、手袋を備えておきましょう。

評価方法

- マスク、手袋を使えるように備えている



39. 手洗いの方法を周知している

必須

記録

「調理の始まりは手洗いから」と言われるほど、手洗いは食中毒予防においてとても重要です。従事者が正しく手洗いを行うためには、その目的と手順を全員に周知し、同じ方法で行えるようにしなければなりません。

評価方法

- 手洗いの方法について衛生教育を行っている
- 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



40. 作業前及び用便後は必ず手指を洗淨し消毒している

必須

食中毒菌などを食品につけないために、従事者は調理開始前、盛付前、トイレ後などには必ず手指を洗い、消毒しなければなりません。手洗いのタイミングについてもルールを決めて、従事者全員がルールを守れるようにしなければなりません

評価方法

- 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



41. 従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している

必須

記録

食中毒予防のためには食品衛生に関する正しい知識が欠かせません。そのため、従事者に対し、年1回以上の衛生教育を実施し、実施した記録を残しておきましょう。

評価方法

- 衛生教育の実施結果を記録している

例) 実施日：平成〇〇年〇〇月〇〇日 受講者名：アルバイト〇〇
内容：食中毒予防の3原則について



4 2. 器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成している

必須

記録

食中毒予防のためには器具等の洗浄・殺菌を行い、菌やウイルスをつけないようにすることが重要です。洗浄の手順などのルールを決めて従事者に周知し、誰が担当しても確実に洗浄・殺菌できるようにしなければなりません。また、決めた内容は手順書やポスターにして、いつでも確認できるようにしておきましょう。



評価方法

- 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

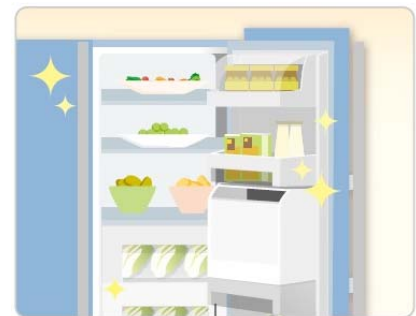
- 例) 1. 水道水で水洗いする
2. スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよくこする
3. 水道水でよく洗剤を洗い流す
4. よく乾燥させる
5. 殺菌灯のついた保管庫で保管する

4 3. 食材等の保管の方法を決め、手順書を作成している

必須

記録

食中毒予防のためには、菌やウイルスが増えないよう、決められた保管温度や期限を守って食材等を保管することが重要です。食材等の保管のルールを決めて従事者に周知し、誰でも食材の取扱い方法を守れるようにしなければなりません。また、決めた内容は手順書やポスターにして、いつでも確認できるようにしておきましょう。



評価方法

- 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

- 例) 1. 衛生害虫、異物混入、腐敗、異臭等がないか確認する
2. 専用の清潔な容器に入れ替え、食肉類は 10℃以下、魚介類については 5℃以下で保管する（冷凍で保存するときは-15℃以下で保存する）
3. 専用のまな板、包丁を使用し、速やかに調理する

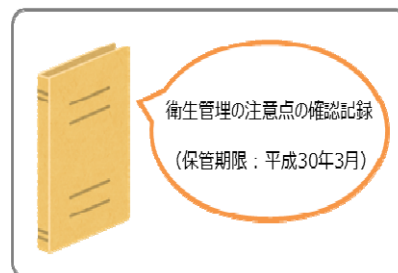


4 4. 記録類の保管期限を決めて管理している

必須

記録

記録は食品を衛生的に扱ったことの証明になるとともに、これまでやってきた衛生管理の実施状況や管理体制を見直すための貴重な資料となります。保管期限を決めて、必要なときにいつでも確認できるように管理しなければなりません。



評価方法

- 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

例) 衛生管理の注意点の確認記録（又は作業日報）：6か月
冷凍冷蔵庫の温度点検記録：1年
健康チェックの記録：1年



4 5. 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

必須

記録

せっかく記録していても、ただ○をつけているだけであったり、異常があったときに改善した内容や経過を何も記録しないと、管理の実施状態を正確に振り返ることはできません。正しく記録できているか、記録内容に不備がないかを定期的に確認しなければなりません。

評価方法

- 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（従事者が複数名いる場合）
- 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（記録類の記入者と確認者が同一人物である場合）

コンプライアンス・危機管理項目



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

必須

記録

食の安全安心の確保には、従事者一人一人が自覚を持って取り組むことが大切です。お客様の健康の保護等を第一に営業を行うことをトップ自らが示し、全員で衛生管理に取り組みましょう。

評価方法

- 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



2. ルールやマニュアルを必要に応じて見直している

必須

記録

ルールやマニュアルの内容が、従事者に正しく理解されていなかったり、また、実際の作業と合っていないければ意味がありません。定期的に、ルールやマニュアルを見直す必要がないかを検討し、その経過を記録しておきましょう。

評価方法

- 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（見直す必要がなかった場合は、検討の経過記録を残している）



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

必須

職場の透明性や従事者の協調性を向上させるため、朝礼など営業者と従事者、又は従事者同士のコミュニケーションを行う場を設けましょう。このように、コミュニケーションをとることは、日ごろ見えない問題点等を早期に発見するきっかけにもなります。

評価方法

- 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



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

必須

お客様に提供する食品の安全を守るためには、食品衛生法など食の安全に関する法律について勉強し、知識を習得しなければなりません。

評価方法

- 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



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)

必須

食の安全安心の確保のためには、食品衛生に関する法律だけでなく、食品表示法、景品表示法や食育などの知識も得るようにしましょう。

評価方法

- 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



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

食品衛生に関する法律や食の安全安心に関する知識の他にも、調理技術や食品業界の最新情報など、食品に関する知識や情報を幅広く積極的に得よう心がけましょう。

評価方法

- 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
(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

必須

記録

お客様の疑問に対して誠実にお答えすることは、お客様の安心につながります。また、お客様からの意見を幅広く聞き、日々の業務に反映させることは、経営面だけでなく、衛生管理の向上においてもとても重要です。そのためには、店内掲示やホームページ等お客様の目に留まるよう、問い合わせ先や相談窓口を分かりやすく明示していなければなりません。



評価方法

- 電話番号の掲示やホームページ（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



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

必須

記録

お客様から連絡を受けたとき、対応方法を決めていなければ、対応に時間がかかり、お客様の不信感や被害を増大させてしまいます。お客様からの相談や届出、食品の事故への対応を速やかに行うことができるよう、対応方法をルール化しておかなければなりません。また、再発防止のため、対応記録を残し、営業者と従事者で共有できるようにすることも必要です。

お客様の声
年 月 日 時
お客様の名前
内容
店長への連絡
原因

評価方法

- 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（1枚の紙に体制を書いた程度のもので可）
- 相談内容や対応を行った記録や決まった記録票がある



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）

必須

記録

何度も同じ問題や事故を起こしていると、お客様の信頼を得ることはできません。同じような問題や事故が発生しないように、しっかりと原因究明を行い、再発防止に努めなければなりません。

評価方法

- 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

店長への連絡

原因

結果

店長のコメント

食中毒を疑うときは保健所にすぐに相談 ○○保健所
犯罪が起きたときは、○○警察署 110

10. 営業者と従事者の緊急連絡体制を確保している

必須

記録

食中毒などの食品による事故が発生したときや、従事者がケガをしたとき、またお店が不慮の災害に遭ったときなど、もしものときに備えて、すぐに営業者と従事者間で連絡を取れるよう、緊急連絡網を作っておくなど、緊急連絡体制を決めておきましょう。

評価方法

- 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

社長 090-0000-0000

↓↑

店長 090-0000-0000

↓

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

↓→ ○○ ○○ 090-0000-0000

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

必須

大阪府食品衛生法施行条例において定められているとおり、自分のお店で調理した食品が原因で、お客様の健康が害された場合などは、営業者は保健所へ速やかに報告しなければなりません。

評価方法

- 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
- 保健所等の連絡先を把握している



1 2. 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

自分のお店で調理した食品が原因で健康被害が発生するおそれがあると判断した場合には、速やかに情報提供を行うなど、被害の拡大防止に努めましょう。

評価方法

- 公表基準などを決めている、又は検討している

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



1 3. 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

必須

食品偽装など不正の隠ぺいを防ぐために、従事者が積極的に質問や相談、指摘を行うことができる風通しのよい職場を、営業者が率先して作っていきましょう。

評価方法

- 従事者から営業者へのホットラインがある
- 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



1 4. 飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる

必須

飲酒運転は法律で禁止されています。店内に飲酒運転防止の掲示物を貼る、積極的にお客様に声かけをするなど、飲酒運転防止に取り組まなければなりません。

評価方法

- 飲酒運転防止のポスターなどを店内に掲示している
- お客様に声かけをしている



15. 未成年者の飲酒禁止に具体的に取り組んでいる

必須

未成年者の飲酒は法律で禁止されています。店内に未成年者の飲酒禁止の掲示物を貼る、積極的にお客様に声がけをするなど、未成年者の飲酒禁止に取り組まなければなりません。

評価方法

- 店内の掲示や年齢確認をしている



16. 従事者に接客教育を行っている

必須

お客様の視点に立って考えることは、信頼を得るためにとても大切なことです。接客教育に従事者にしっかり行うことでお店でのトラブルが減り、信用にもつながります。お客様が安心して食事ができる環境づくりのためにも、接客教育は欠かせません。

評価方法

- 採用時や、定期的に接客対応について勉強している
- 従業員教育の実施結果を記録している



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、ゴミなどによる周囲等への悪影響)

多くの煙を出したり、お店の外に置いたゴミから悪臭が出ていると、周囲からのクレームの原因になるだけでなく、ネズミやハエなどを発生させる原因にもなります。事業者として周囲に迷惑をかけることは社会的信用を失い、結果的にお客様の信頼を無くすことにつながります。周囲の環境に配慮して、施設周囲を清掃するなどの対策を講じましょう。

評価方法

- 周囲に悪臭などを出していない
- 排気や排水、ゴミ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



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

必須

清潔な食器やグラスであっても、ひび割れや欠けはお客様を不快にさせ、場合によってはケガを引き起こすこともあります。衛生面だけでなく、破損等がないよう品質にも気を配りましょう。

評価方法

- 危険を伴うような破損が無い



19. 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）の表示を明記したメニュー等を備えている

記録

特定原材料に指定されている7品目に対して、アレルギーを持っているお客様が多いため、メニューや店内掲示に記載しておくことが望まれています。お客様からの申し出があれば、正確な情報が提供できるよう、日ごろから準備しておきましょう。

評価方法

- お客様の求めに応じ、アレルギー物質（特定原材料）の使用について情報開示できる
- メニューや店内掲示などに含まれるアレルギー物質（特定原材料）を明記している



☆特定原材料とは

特定のアレルギー体質をもつ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康被害等の発症数、症状の重さを考慮し、表示する必要性が高いものとして指定された7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）です。

20. カロリー表示を明記したメニュー等を備えている(すべてのメニューでなくても良い)

記録

お客様がカロリーコントロールできるように、メニューなどにカロリーを記載しておくことも、事業者の食育活動のひとつです。肥満など生活習慣病予防といった健康づくりに役立ちます。

評価方法

- 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

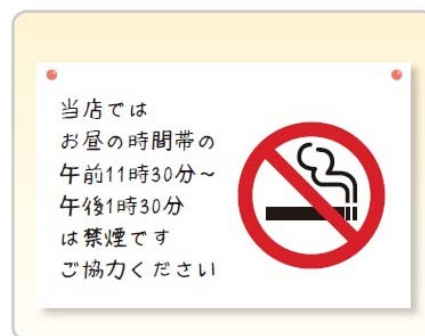
Menu	
ビーフカレーライス	550円
580キロカロリー 小麦、乳の成分を含む	
エビピラフ	550円
485キロカロリー えび、小麦、乳の成分を含む	
サンドイッチ	450円
485キロカロリー 小麦、卵、乳の成分を含む	
エビフライ定食	750円
678キロカロリー えび、小麦、卵、乳の成分を含む	

21. 受動喫煙の防止に努めている

タバコの煙は、周囲にいる人の健康にも悪影響を与えます。受動喫煙防止には、店内を全面禁煙とする方法や、店内の喫煙場所と禁煙場所を分割（分煙）する方法、喫煙が可能な時間帯を決めておく方法（時間帯分煙）などがあります。大阪府は健康増進法第25条に基づき、最も効果的である店内全面禁煙を推進しています。

評価方法

- 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



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

記録

食品の安全は、食材の生産から食卓まで続くフードチェーン（食品の一連の流れ）全体での取り組みによって守られています。その一部である飲食店や喫茶店で扱う食材の産地を明らかにすることは、お客様にとって食品を選ぶ際の情報を得ることになるため、積極的な提供が期待されます。



評価方法

- ホームページやメニューなどに食材の産地を記載している

☆米トレーサビリティ法とは

米トレーサビリティ法では、米や米加工品に問題が発生した際に、流通ルートを速やかに特定するため、生産から販売・提供までの各段階を通じ、取引等の記録を作成・保存することが義務付けられています。また、米の産地情報を取引先や消費者に伝達しなければなりません。

外食店等では、米飯類について店内やメニューを掲示するなど、消費者への産地情報の伝達が必要です。

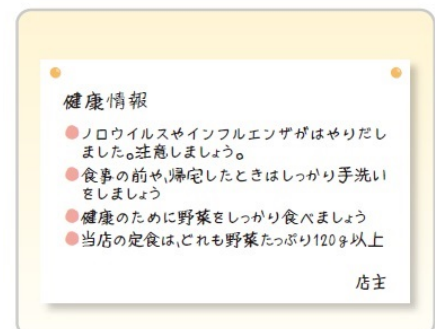
23. その他、食の安全安心の情報発信に努めている

記録

ここまでで紹介した項目以外にも、営業者が食の安全安心へ取り組み、自ら積極的に情報発信している項目があれば、評価対象となります。

評価方法

- こだわりのある食材の情報、食育の情報などを、ホームページ・メニュー・店内掲示などで明示している



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

記録

知事表彰や、市長表彰など食品衛生にかかる表彰や認証は、営業者と従事者が、食の安全安心に積極的に取り組んできた成果です。

評価方法

- 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



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

必須

火災や地震などの災害や事故が発生した時でも、お客様の身の安全を確保できるよう、万が一に備えて訓練しておかなければなりません。

評価方法

- 避難誘導の方法など具体的内容を決めている

