

認証基準（自主点検評価表）－食品を飲食させる営業（調理業）－

R3.10.1改正
別表2

衛生管理項目		記録・書類	自主点検欄	備考（評価時の確認事項）	確認	必須
(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			・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、調理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			・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・照明器具等にほこりがたまっていないこと		○
6	換気扇が必要な場所に備えられ、清掃されている			・換気扇が設置されており、稼働していること ・換気扇のほこりや油汚れ等が適切に除去されていること		○
7	調理台、ガス台、シンクが清掃されている			・汚れがたまっていないこと		○
8	給湯設備を備えたシンクがある			・食器・器具の洗浄用シンクにお湯が出ること		○
9	食器・器具等の保管場所に扉がついている			・食器保管場所には、扉がついていること（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こと		○
10	ダスターは、常に衛生的なものを使用している			・調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けていること ・調理中に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		
11	包丁・まな板は、衛生的に保管している			・営業終了後、包丁・まな板は決められた場所に保管していること		
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			・下処理用、生食用、加熱済食品用に使い分けていること ・肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けていること		
13	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		○
14	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		○
15	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		
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			・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ていること		
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			・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、整理整頓をしていること		
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、調理に不必要なものが置かれていないこと		○
19	調理場内に廃棄物容器が備え付けられている			・調理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	メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないよう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、方法を定め、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	○		・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こと 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		○
21	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	○		・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	客席の床・テーブル・イスを毎日清掃している			・食べこぼし等のゴミがないように清掃していること		○
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		○
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、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	調理場は禁煙にしている			・調理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まれていること 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	○		・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	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			・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		
32	使用時に食材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食材が無いこと		○
33	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、従事者がそのルールを把握していること		
34	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			・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、手袋を使う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くうえで、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くうえで、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		○
45項目中の必須項目数						32

- 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）－食品を飲食させる営業（調理業）－

コンプライアンス・危機管理項目

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
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（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（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	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		
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		○
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 ・ お客様に声かけをしていること		○
15	未成年者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、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	○		・ 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（特定原材料）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（すべてのメニューでなくても良い）	○		・ 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	○		・ 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、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		

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
	45	32	13
	25	16	9
	70	48	22
	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