

認証基準(共通基準)

| | 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 |
|-----------------|---------------------------|--|---|--|--|
| 1 施設設備の衛生管理 | 1 製造室・加工室等の清掃, 保守点検 | 食品を扱う場所が不潔 | 床, 内壁, 天井, 窓, 照明器具, 換気扇, 排水溝の清掃手順, 保守点検方法が示されていること 室内の手洗い設備がいつでも使用できるよう管理されていること(十分な水量の確保, 洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及び必要に応じつめブラシの設置) | 床, 排水溝の清掃は1日に1回以上, その他は清掃の頻度の記載があること 保守点検頻度の記載があること | 床, 排水溝の清掃状況について記録方法の記載があること 手洗い設備の保守点検状況について記録方法の記載があること |
| | 2 トイレの清潔保持, 保守点検 | トイレからの病原菌等による汚染 | トイレの清掃手順, 保守点検方法が示されていること 手洗い設備がいつでも使用できるよう管理されていること (十分な水量の確保, 洗浄液・消毒液・ペーパータオル・くず物入れ及び必要に応じつめブラシの設置) | | 清掃状況について記録方法の記載があること 手洗い設備の保守点検状況について記録方法の記載があること |
| | 3 清掃用具の管理 | 清掃用具からの病原菌等による二次汚染 | 清掃用具の管理方法が示されていること | | |
| | 4 その他 | ・製造室等への塵埃, ねずみ族, 昆虫等の侵入 ・食品への異物等の混入 | その他の施設設備の衛生管理手順が示されていること (出入口, 窓等の防虫設備の管理が定められていること) | | |
| 2 機械器具類の衛生管理 | 1 機械器具類の衛生管理 | 病原菌等の汚染や増殖 | 食品に直接触れる作業台, 機械器具類の洗浄・消毒の手順が示されていること | 洗浄・消毒は1日に1回以上行う旨の記載があること ただし, 構造上実施が困難な機械類にあつてはその頻度の記載があること | |
| | 2 機械類の保守点検 | ・製品への異物混入 ・製品のばらつき, 規格外製品の発生 | 機械類の保守点検方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 保守点検頻度の記載があること | 保守点検状況及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 3 可動式機械類, 器具類, 食器類の保管場所 | 衛生害虫やほこり等の危害に起因する病原菌等による汚染 | 可動式機械類, 器具類, 食器類の保管場所が示されていること | | |
| | 4 機械器具類の使用区分 | 機械器具類を介した病原菌等による汚染の拡大 | まな板, 包丁, バット, 可動式機械類の使用区分の方法が示されていること | | |
| | 5 冷蔵設備(冷凍設備, ショーケース型等を含む) | 病原菌等の増殖, 相互汚染, 腐敗変敗 | 冷蔵設備の清掃(洗浄)・消毒手順が示されていること 冷蔵設備の保守点検方法(温度の管理方法等)が示されていること 不適の場合の対応方法(設備の改善方法等)が示されていること | 清掃(洗浄)・消毒の頻度が示されていること 保守点検(温度確認等)は1日に1回以上行う旨の記載があること | 清掃(洗浄)・消毒の状況について記録方法の記載があること 表示温度について記録方法の記載があること 不適の場合の対応について記録方法の記載があること |

認証基準(共通基準)

| | 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 |
|--------------------------|---------------|------------------------------------|--|-------------------------------|---|
| 3 食品等の 衛生的な 取扱い | 1 原材料の仕入れ時の検収 | 原材料に由来する病原菌や異物等による食品事故の発生 | 保存方法の定められた原材料の検収手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 搬入毎に確認する旨の記載があること | 原材料の品温, 期限表示及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること 仕入れ伝票を保存する旨の記載があること |
| | 2 原材料の保存 | 保存中の原材料の病原菌等による汚染や増殖及び腐敗変敗による事故の発生 | 原材料の保存方法, 保存温度が示されていること 相互汚染が生じない保存方法が示されていること 保存中の不適の場合の対応方法が示されていること | 冷蔵庫の温度確認は1日に1回以上行う旨の記載があること | 原材料の保存温度及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 3 包装資材の管理 | 包装資材からの病原菌等による汚染, 異物混入による事故の発生 | 包装資材の管理方法が示されていること | | |
| | 4 製品の保存 | 製品の病原菌等による汚染や増殖, 異物混入による事故の発生 | 製品の保存方法, 保存温度が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 冷蔵庫の温度確認は1日に1回以上行う旨の記載があること | 製品の保存温度及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 5 製品の配送 | 製品への病原菌等による汚染や増殖, 異物混入による事故の発生 | 製品の配送方法が示されていること | | |
| | 6 薬品等の保管 | 誤使用・誤飲による化学的な危害の発生 | 添加物, 洗浄剤, 消毒剤, 殺虫剤の保管場所, 取扱い方法が示されていること | | |
| | 7 その他 | 食品, 器具等の床面からの汚染 | 食品, 器具, 容器等の取扱いにおいて床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されていること | 確認は1日に1回以上行う旨の記載があること | |
| 4 使用水の 衛生管理 | 1 濁り等の確認 | 病原菌等に汚染された使用水による危害の発生 | 使用水の濁り, 色, 臭い, 味を確認する方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 始業前に確認を行う旨の記載があること | 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 2 滅菌装置等の確認 | 病原菌等に汚染された使用水による危害の発生 | 井戸水, 貯水槽を使用した水等を使用している場合は, 残留塩素濃度を確認する方法が示されていること 滅菌装置, 浄水装置等の稼働状況を確認する方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 始業前及び必要に応じて稼働中に確認を行う旨の記載があること | 残留塩素濃度の記録方法の記載があること 滅菌装置, 浄水装置等の稼働状況について記録方法の記載があること 不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 3 水質検査 | 病原菌等に汚染された使用水による危害の発生 | 井戸水, 貯水槽を使用した水等の水質検査の実施方法が示されていること 不適の場合の使用水と食品に対する対応方法が示されていること (水源が汚染されたおそれのある場合の対応方法が示されていること) | 水質検査は年1回以上行う旨の記載があること | 実施記録(検査成績書)の保存方法及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |

認証基準(共通基準)

| 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 | |
|-----------------|---------------------|--|--|--|--|
| 5 排水及び廃棄物等の衛生管理 | 排水及び廃棄物からの病原菌等による汚染 | 排水、廃棄物の処理手順が示されていること (必要に応じてグリストラップ、ゴミ受け等を設置すること) | | | |
| 6 ねずみ族、昆虫等の防除 | ねずみ族、昆虫からの病原菌等による汚染 | ねずみ族、昆虫等の発生状況の確認方法が示されていること 駆除を必要とする場合及びその方法が示されていること | 発生状況の確認は月1回以上行う旨の記載があること 駆除は年2回以上行う旨の記載があること | 発生状況の確認結果、駆除実施状況(年月日、方法、実施者)について記録方法の記載があること | |
| 7 従事者への衛生教育 | 衛生管理の目的が従事者全員に未伝達 | 衛生教育の実施方法が示されていること | 月1回以上行う旨の記載があること | 実施状況(年月日、内容、人数)について記録方法の記載があること | |
| 8 従事者の衛生管理 | 1 従事者の健康管理 | 従事者の健康管理手順が示されていること 体調不良の従事者についての対応方法が示されていること | 健康管理の確認は始業時に行う旨の記載があること 検便は年1回以上行う旨の記載があること | 日々の健康管理状況(従事者名、点検項目チェック)、検便の実施状況(年月日、従事者名、結果)及び体調不良の従事者、不適の場合の対応について記録方法の記載があること | |
| | 2 従事者の手洗い | 従事者の手指からの病原菌等による汚染 | 手洗い手順が示されていること | | |
| | 3 服装等 | 従事者の衣服からの病原菌等の汚染、異物混入 | 従事者の作業衣等が示されていること マスク、手袋を着用する具体的な作業等が示されていること 作業衣の交換時期が示されていること | | |
| | 4 その他 | 従事者の行為による病原菌等の汚染、異物混入 | 作業場での禁止行為が示されていること (作業場での更衣、放たん、喫煙、食事の禁止) 衛生上の入室基準が定められていること (手洗い設備、専用の衣服、粘着ローラー等の使用規定があること) 従事者以外の者が入室する場合の規定が設けられていること | | |
| 9 衛生管理体制 | 1 日常の衛生管理体制 | | 必要な事項に関する記録の作成及び保存を確認する手順が示されていること | | |
| | 2 事故発生時の対応(製品の回収方法) | | 食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、製品の回収方法が示されていること 責任の所在、情報伝達、管轄保健所を行う調査への協力について示されていること | 事故等の内容とその処理経過の記録方法の記載があること | |