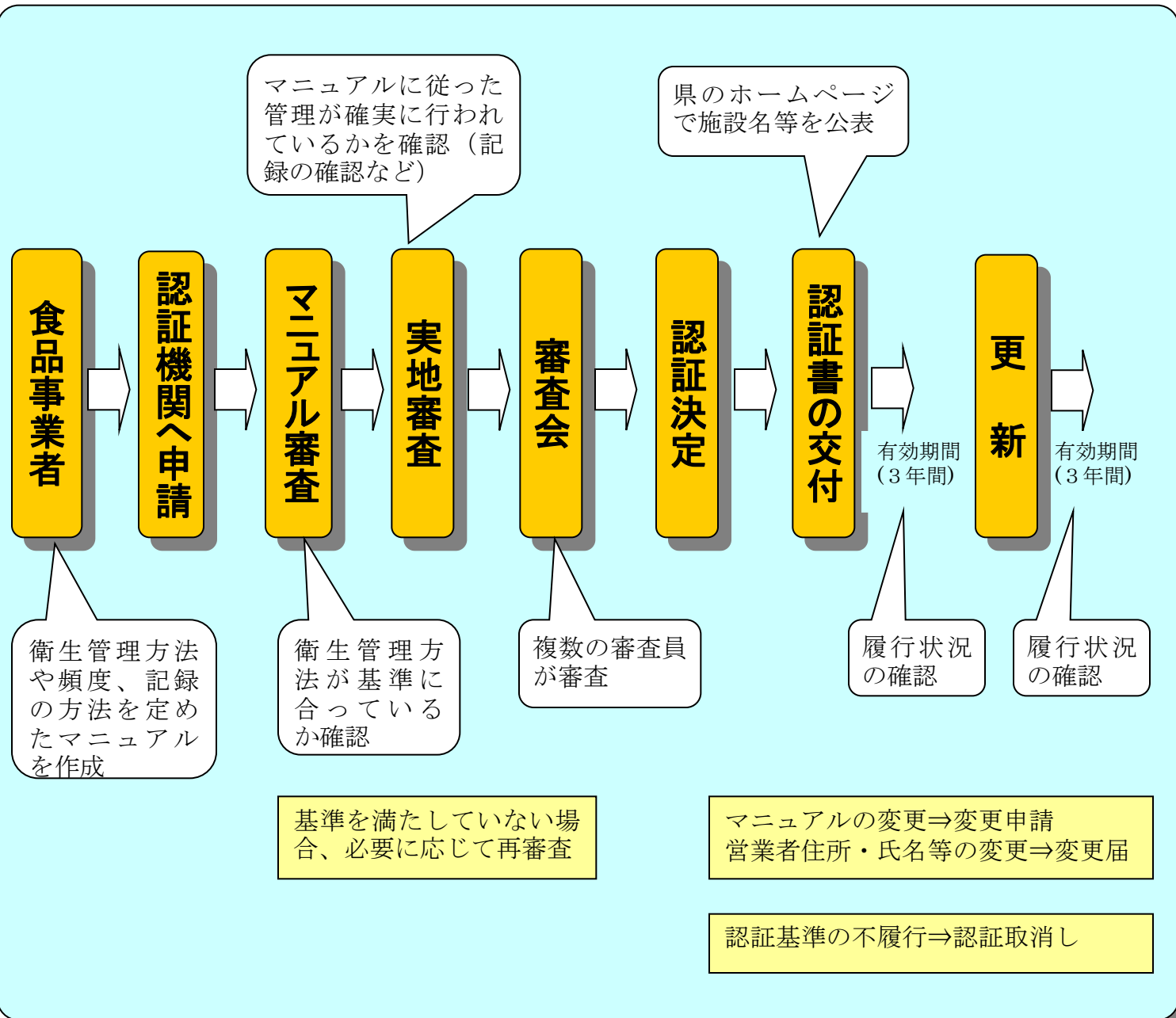


認証の手順



【認証の申請】

・認証を受けようとする事業者は、施設毎に、申請書に、マニュアル正副2通、その他必要な書類及び手数料を添えて、認証機関に申請します。

【審査】

・申請を受けた認証機関は、マニュアルの内容の審査、及びマニュアルに従った管理が正確に行われているか現地調査を行い、この結果に基づき判定します。

【認証書の交付】

・認証を受けた施設には、認証機関名で認証書を発行
・認証マークを掲示、製品に貼付できます。



【認証の有効期間】

・認証の有効期間は、初回及び更新の申請とも3年

【認証基準の履行状況の確認】

・認証期間中に、不定期に認証基準が履行されているかの確認をします。

【認証の取消し】

・申請に虚偽があった場合、認証の不履行が改善されない場合、食中毒事故を起こした場合等には、認証機関により、認証を取り消される場合があります。
・認証の取消の日から1年間は、申請できません。

【認証の辞退】

・廃業等により認証を辞退する場合は、認証書を認証機関に返納しなければなりません。

認証の基準

項 目		内 容	
共通基準	施設・設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・製造室・加工室等の清掃、保守点検 ・トイレの 清潔保持、保守点検 ・清掃用具 ・その他(作業場の衛生管理手順等) 	
	機械・器具類の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・機械器具類 ・冷蔵設備(冷凍設備、ショーケース型等を含む) 	
	食品等の衛生的な取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の仕入れ時の検収 ・原材料の保存 ・包装資材の管理 ・製品の保存 ・製品の配送 ・薬品等の保管 ・その他 	
	使用水の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・濁り等の確認、滅菌装置等の確認 ・水質検査 	
	排水及び廃棄物等の衛生管理		
	ねずみ族・昆虫等の防除		
	従事者への衛生教育		
	従事者の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者の健康管理 ・従事者の手洗い ・服装等 ・その他(作業場での禁止行為の明示等) 	
	衛生管理体制	<ul style="list-style-type: none"> ・日常の衛生管理体制 ・事故発生時の対応(製品の回収方法) 	
個別基準 (例)	菓子製造業 (パン)	機械器具等の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・特定原材料等(アレルギー物質を含む食品等)のコンタミネーション防止 ・異物混入防止
		食品の衛生的な取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物等の使用 ・焼成、蒸し、揚げ工程の管理 ・表示、製品検査
	仲買事業者であって「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業	食品の衛生的な取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・集荷・検収 ・前処理(冷却、洗浄処理、保管) ・詰合わせ ・検体の保存 ・製品の配送 ・表示、製品・原料検査