

認証基準(個別基準 ー弁当・そうざい製造業(配送, 卸売り)ー)

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 食品等の衛生的な取扱い	1 食品添加物の使用	食品添加物の誤使用 使用基準(使用量)が定められている食品添加物の使用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	製造毎に確認する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 加熱調理工程の管理	有害微生物の残存 加熱調理工程のある食品については、調理工程毎に有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認手順が示されていること	加熱調理食品のうち焼き物及び揚げ物については、1品目について1日1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること 煮物及び蒸し物については、中心温度の確認を行う頻度が示されていること	確認温度・確認時刻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 調理工程の管理	有害微生物による汚染 最終工程において加熱処理のない食品については、洗浄等の方法、二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が示されていること		
	4 油脂の管理	油脂の変敗 油脂の衛生管理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	製造日毎に油脂の衛生管理状況を点検する旨の記載があること	点検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
	5 加熱調理食品の冷却	・有害微生物の増殖 ・二次汚染 副食を温蔵して提供する弁当の場合を除き、加熱調理した食品の衛生的な冷却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		不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	6 弁当の盛付け及び製品の小分け・包装	有害微生物による汚染及び増殖 弁当の盛付けや、製品の小分け・包装の実施手順が示されていること 盛付けや、製品の小分け時には清潔な器具又は手袋を使用すること 盛付けや、製品の包装時には異物混入を防止すること 不適の場合の対応方法が示されていること	製品毎に、盛付け、小分け・包装作業終了時に、時刻について確認する旨の記載があること	盛付け、小分け・包装作業の終了時刻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
	7 表示	・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤表示による有害微生物の増殖 ・保存方法の誤表示による有害微生物の増殖 包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること 製品表示の確認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	製造毎に、確認する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
	8 製品の配送	・有害微生物による汚染及び増殖 ・異物混入 製品の配送に使用する自動車の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒手順が示されていること 出発時刻、配送経路等について、喫食時間を考慮した配送計画を定めること	配送毎に出発時刻の確認を行う旨の記載があること 弁当箱等の食器を直接収めるコンテナは回収の度に洗浄・消毒する旨の記載があること 配送車の荷台等は、洗浄・消毒の頻度が示されていること	出発時刻の記録方法の記載があること コンテナ等の洗浄・消毒の状況について記録方法の記載があること

認証基準(個別基準 -弁当・そうざい製造業(配送, 卸売り)-)

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 食品等の 衛生的な 取り扱い	9 食器の回収 (食器の返還がある場合)	残渣による有害微生物の残存及び増殖	弁当に使用する食器の回収手順が示されていること 食器の残渣について処理手順が示されていること 返還食器の洗浄殺菌方法について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	個々の食器の洗浄殺菌毎に実施状況を確認する旨の記載があること	
	10 製品検査		製品の味, 臭い, 色等の官能検査方法が示されていること 製品の化学的, 細菌学的検査の項目及びその実施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	製造毎に官能検査する旨の記載があること 化学的, 細菌学的検査は1年に1回以上行う旨の記載があること	検査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 検査成績書の保存について記載があること
2	従事者の衛生管理	調理作業服等を介した食品の有害微生物による汚染	原材料の下処理(汚染作業)から食品の加工, 加熱工程(非汚染作業)に移行する時の外衣等の交換又は消毒方法の記載があること		
3	検食の保存		調理済食品について, 検食の保存手順が示されていること (同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上製造する施設については, 製造工程終了毎, 食品毎に50グラム程度を-20℃以下で2週間以上保存すること)	点検は1日に1回以上行う旨の記載があること	点検結果の記録方法の記載があること
4	調理体制	作業動線の交差や製品の管理不良による有害微生物の汚染及び増殖	次に掲げる調理毎に作業動線を踏まえた調理工程が示されていること <加熱調理食品> ①煮物(煮しめ, 甘露煮, 湯煮, うま煮, 煮豆等) ②焼き物(炒め物, 串焼, 網焼, ホイル焼, かば焼等) ③揚げ物(から揚げ, 天ぷら, フライ等) ④蒸し物(しゅうまい, 茶わん蒸し等) <最終工程において加熱処理のない食品> ⑤和え物類 ⑥生食用野菜・果物 ⑦生食用鮮魚介類 ⑧仕入れ食材(袋入りそうざい, 漬物, 無加熱摂取冷凍食品等) ・弁当については, 盛付け終了後4時間以内に喫食できるように管理した調理工程表であること ・4時間以上の喫食時間を設定する場合は, 工程表に温度管理等, 菌の増殖防止方法が示されていること ・最大製造数を考慮し, 施設, 設備, 人員等の能力に余裕を持った受注管理を行うこと		