

認証基準(個別基準 - 弁当・そうざい製造業(店頭売り) -)

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 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を使用する場合は、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 不適の場合の対応方法が示されていること	加熱調理食品のうち、定めた品目について1週間に1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること	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	有害微生物による二次汚染	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	加熱調理した食品を冷却後提供する場合には、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 ・異物混入	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・包装時には清潔な器具又は手袋を使用すること 盛付けや、製品の小分け・包装時には異物混入等異常がないことを確認すること 不適の場合の対応方法が示されていること	製品の盛付け及び小分け・包装時に、異物混入等異常がないことを確認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
	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	包装品について表示する義務がある場合には、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 製品検査		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	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 検食の保存	/	<p>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 弁当は、食品毎に50グラム程度を冷蔵又は冷凍し、72時間以上保存すること(同一メニューの弁当を1回300食以上又は弁当を1日750食以上製造する場合は、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) そうざいは、1回に大量に調製する場合は、食品毎に50グラム程度を冷蔵又は冷凍し、72時間以上保存すること</p>	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
3 調理体制	調理作業による有害微生物の汚染	<p>調理工程ごとに汚染作業と非汚染作業のどちらに該当するのかが示されていること 汚染作業から非汚染作業に切り替わる際の作業手順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</p>	/	/