

別表第3 認証基準

第1 共通基準（別表第2に示す全認証区分に適用する基準）

1 施設設備の衛生管理

(1) 清掃及び保守点検

ア 施設設備の清掃方法及び保守点検方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 施設の清掃は毎日行うこと。

(イ) 床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の清掃について、それぞれの実施頻度

(ウ) 床及び排水溝の清掃状況は1日に1回以上確認すること。

(エ) 床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の保守点検について、それぞれの実施頻度

イ ア(ウ)の床、排水溝の清掃状況について記録方法を定めること。

(2) トイレの清潔保持

ア トイレの衛生管理方法を定めること。

(3) 清掃用具の管理

ア 清掃用具の保管場所を定めること。

(4) 作業場（製造場、調理場、加工場又は処理場）の衛生管理

ア 作業場の汚染防止方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 下処理等の汚染作業と非汚染作業について、作業区域を明確に区分する方法

(イ) (ア)の作業区域を明確に区分することが困難な場合は、汚染作業による作業場の汚染を防止するための方法を示すこと。

(ウ) 従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合の外衣、帽子及び履物等の交換による交差汚染の防止方法

(エ) (ウ)の外衣、帽子及び履物等の交換が困難な場合は、これに代わる交差汚染の防止方法

(オ) 出入口・窓の開放、動物等を入れること及び関係者以外の者が立ち入ることを原則として禁止すること。

イ 作業場の整理整頓の実施について定めること。

2 機械器具類の衛生管理

(1) 機械器具類の衛生管理

ア 作業台、器具類及び機械類の洗浄・消毒方法を定めること。

なお、それぞれの洗浄・消毒は、1日に1回以上行うことを示すこと。

イ 機械類の保守点検方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) それぞれの保守点検の実施頻度

(イ) 保守点検について不適時の対応方法

ウ 器具類の保管場所を定めること。

エ 包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること。

(2) 冷蔵及び冷凍設備の衛生管理

ア 冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 温度確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

(イ) 温度確認の結果について不適時の対応方法

イ アの温度確認の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

3 食品等の衛生的な取扱い

(1) 仕入れ食品等の確認

ア 仕入れ食品等の表示及び衛生管理状態等について確認方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ食品等の特性に応じ、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等の必要な確認を行うこと。

(イ) 確認は受け入れごとに行うこと。

イ 仕入れ伝票を保存することを定めること。

ウ アの仕入れ食品等の確認について不適時の対応方法を定めること。

エ ウの不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) 食品等の保存

ア 食品等の保存方法及び保存温度を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 二次汚染及び相互汚染が生じない保存方法

(イ) 保存基準のある食品等はそれに従った保存方法、その他の食品等はそれぞれの特性に応じた適正な保存方法で保存すること。

イ 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、2(2)で定めた方法で行うこと。

ウ 食品等は、使用期限等を踏まえて使用(先入れ先出し)することを定めること。

(3) 製品の配送

ア 製品の配送方法を定めること。

(4) その他

ア 食品等に影響を及ぼさないよう、洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等の保管場所を定めること。

イ 食品等に影響を及ぼさないよう、食品等及び器具類について床面からの跳ね水等による汚染防止方法を定めること。

なお、床に直置きしないことを必ず示すこと。

4 使用水の衛生管理

(1) 濁り等(味、臭い、色、濁り)、残留塩素及び滅菌装置の確認

ア 味、臭い、色、濁りを確認する方法を定めること。

なお、確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うことを示すこと。

イ 「食品営業等施設で使用する水の取扱いについて(平成16年4月1日付16健安食第285号通知)」に定める小規模貯水槽水道により供給される水及び水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、残留塩素濃度又は滅菌装置等の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、確認は、それぞれ作業開始前を含め1日に1回以上行うことを示すこと。

ウ ア及びイの確認について不適時の対応方法を定めること。

エ ア及びイの確認結果及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) 水質検査

ア 「食品営業等施設で使用する水の取扱いについて（平成16年4月1日付16健安食第285号通知）」に定める小規模貯水槽水道により供給される水及び水道水以外の水（井戸水等）を使用している場合は、水質検査の実施方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

（ア）検査項目は、小規模貯水槽水道により供給される水にあつては9項目、水道水以外の水（井戸水等）にあつては26項目とすること。

（イ）検査は、1年に1回以上行うこと。

イ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。

ウ 実施記録（検査成績書）を保存することを定めること。

エ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。

5 排水及び廃棄物の衛生管理

(1) 排水及び廃棄物の衛生管理

ア 排水及び廃棄物の処理方法を定めること。

6 ねずみ及び昆虫の駆除

(1) ねずみ及び昆虫の駆除

ア ねずみ及び昆虫の発生状況を確認する方法を定めること。

なお、発生状況の確認は、1月に1回以上行うことを示すこと。

イ 発生を認めた場合の駆除方法を定めること。

ウ 発生状況の確認結果及び駆除（実施年月日、実施方法、実施結果、実施者）について記録方法を定めること。

7 従事者の衛生教育

(1) 従事者への衛生教育

ア 衛生教育の実施方法を定めること。

なお、衛生教育は、1月に1回以上行うことを示すこと。

イ 実施状況（実施年月日、内容）について記録方法を定めること。

(2) 食品衛生実務講習会への参加

ア 「食品衛生実務講習会実施要領の制定について（平成11年1月12日付10衛生食第673号通知）」に定める保健所等が実施する食品衛生実務講習会へ参加すること及びその内容を参加していない従事者へ伝達することを定めること。

なお、食品衛生実務講習会へは1年に1回以上参加することを示すこと。

イ 食品衛生実務講習会への参加状況（参加年月日、参加者、内容）及び参加していない従事者への伝達状況（実施年月日、内容）について記録方法を定めること。

8 従事者の衛生管理

(1) 従事者の健康管理

ア 従事者の健康管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

（ア）日常の健康管理に努め、必要に応じて検便を行うこと。

（イ）検便を行う場合は、「食品取扱従事者に対する検便の実施について（平成11年3月26日付10衛生食第973号通知）」に定めるサルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、

腸管出血性大腸菌0157を含む検査項目について行うこと。

(ウ) 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱及び手指化膿創の有無の確認は、始業前に行うこと。

イ 検便の実施結果が陽性であった従事者及びア(ウ)の症状を有した従事者への対応方法を定めること。

ウ アの実施状況(実施年月日、従事者名、結果)及びイの従事者への対応について記録方法を定めること。

(2) 従事者の手洗い

ア 手洗い方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 流水受槽式手洗いに、洗浄液、消毒液及びペーパータオル又は手指用乾燥機を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(イ) 常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。

(ウ) 手洗いは、必要に応じ実施すること。

なお、作業開始前、トイレ使用后及び休憩後等の作業再開時に必ず実施すること。

(3) 従事者の服装

ア 従事者の作業用服装について定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)では、専用の作業服及び履物を着用すること。

(イ) マスク、帽子及び手袋を着用する作業がある場合は、その作業内容を具体的に示すこと。

(4) トイレ使用時の衛生

ア トイレの入室方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業時にトイレを使用する場合は、トイレの使用による汚染を作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)に持ち込まないように、作業用服装を衛生的に保つ方法

(イ) トイレ使用後は、8(2)で定めた手洗い方法に従い、手指の洗浄・消毒を徹底すること。

(5) その他

ア 作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)での禁止行為を定めること。

なお、作業場で更衣、喫煙、放たん及び飲食をしないことを示すこと。

9 事故発生時の対応

(1) 事故発生時の対応

ア 食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理方法及び製品の回収方法を定めること。

イ 管轄保健所等への報告の手順を定めること。

ウ 処理経過について記録方法を定めること。

第2-1 特定基準（別表第2に示す給食の認証区分に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

(1) 調理体制

ア 献立表の作成方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 加熱調理食品と非加熱食品の区別が容易にできる献立とすること。

(イ) 施設、設備及び従事者数等を踏まえた、余裕を持った献立作成を行うこと。

イ 交差汚染を防止するため、作業動線図及び作業動線を踏まえた調理工程表を作成することを定めること。

ウ イの作業動線図の作成が困難な場合は、これに代る交差汚染の防止を踏まえた調理工程表を作成すること。

エ 献立表、作業動線図及び調理工程表を保存することを定めること。

(2) 加熱調理食品の加熱温度管理

ア 加熱調理する食品について、中心部を75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）加熱すること又はこれと同等以上の殺菌効果を有する調理条件を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法

(イ) (ア)の確認は、作業開始時を含め1日1回以上行うこと。

イ ア(イ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

ウ ア(イ)の確認結果及びイの不適時の対応について記録方法を定めること。

(3) 調理後の食品の提供

ア 調理終了後の食品の温度管理方法及び提供時間範囲を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理終了後2時間以内に提供できる管理とすること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて提供するもの及び最終工程が非加熱の食品は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。

(ウ) 温度確認及び提供時間の確認は、1日に1回以上行うこと。

(エ) (ウ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

イ (エ)の不適時の対応について記録方法を定めること。

(4) 検食の保存

ア 提供食品について、検食の保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検食は、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 給食を提供する学校、病院及び社会福祉施設は、検食を2週間以上冷凍保存すること。

(ウ) 検食の保存が適切に行われていることの確認は、1日に1回以上行うこと。

イ ア(ウ)の確認結果の記録方法を定めること。

2 従事者の衛生管理

(1) 従事者の健康管理

共通基準8(1)に以下の特定基準を追加すること。

ア 検便を1月に1回以上行うことを定めること。

(2) 従事者の服装

共通基準 8 (3) に以下の特定基準を追加すること。

ア 調理従事者の作業用服装の交換方法を定めること。

なお、汚染作業に着用した作業用服装は毎日交換することを示すこと。

第 2-2 特定基準（別表第 2 に示す調理の区分に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準 3 に以下を追加すること。

(1) 調理工程の管理

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、交差汚染を防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を作成し、保存することを定めること。

イ 食品を加熱調理する場合は、食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱温度、時間等の調理条件を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法

(イ) (ア) の確認は、主要な 1 品目以上について作業開始時を含め 1 日 1 回以上行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

(エ) (イ) の確認結果及び (ウ) の不適時の対応についての記録方法

ウ 非加熱食品を提供する場合は、その保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 保存温度の確認は、1 日 1 回以上行うこと。

(イ) 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、共通基準 2 (2) で定めた方法で行うこと。

エ 生食用殻付き卵を加熱処理せず飲食に供する場合は、割り置きしないこと及び適正に保管された期限表示内の正常卵を使用することを定めること。

オ 加熱調理後に加工等を行う食品については、二次汚染を防止する方法を定めること。

カ 生食用鮮魚介類を処理する場合は、食品衛生法に定める加工基準に沿った加工手順を定めること。

キ 生食用かきを取扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、確認は、仕入れごとに行うことを必ず示すこと。

ク 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 の D に規定する生食用食肉の規格基準（以下単に「生食用食肉の規格基準」という。）又は「生食用食肉等の安全性確保について（平成 10 年 9 月 11 日付生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）」の別添「生食用食肉の衛生基準」（以下単に「生食用食肉の衛生基準」という。）の適用を受ける生食用食肉（以下単に「生食用食肉」という。）を提供する場合は当該基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

(イ) (ア) の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準に従い、加工を行う場合は、特定基準（加工）2 (1) イ及び (7) に従うこと。

(オ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として提供又は販売しないこと。

ケ 生食用の野菜及び果物の取扱いがある場合は、洗浄方法を定めること。

コ 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 油脂の衛生状態についての確認方法

(イ) (ア) の確認結果について不適時の対応方法

(ウ) (イ) の不適時の対応についての記録方法

サ 盛付け及び小分けの実施手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。

(イ) 手袋等を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

(2) 調理後の食品の提供

ア 調理後の食品の提供方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類は、調理後2時間以内に提供できるよう調理時間や配送時間を管理すること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて、寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を提供する場合は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。

(ウ) 生食用食肉は、調理後、速やかに提供すること。

(エ) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を配送する場合及び注文を受けてその都度調製する弁当については、速やかに喫食することを確実に伝達すること

(オ) 表示を行う場合は、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存すること。

(カ) 生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉を提供する場合は店舗の見やすい箇所に、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を表示すること。

(3) 検食の保存

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、調理後の食品について検食の保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検食は、メニュー毎に1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 提供するメニューの種類が多く(ア)の1週間以上の冷凍保存が困難な場合は、メニュー毎に1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍保存すること。

(ウ) 検食の保存が適切に行われていることの確認は、1日に1回以上行うこと。

イ ア(ウ)の確認結果の記録方法を定めること。

2 従事者の衛生管理

(1) 従事者の健康管理

旅館、ホテル及び結婚式場等であって、専ら事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、共通基準8(1)に以下を追加すること。

ア 検便を実施することを定めること。

なお、夏季（6月から10月）は1月に1回以上、その他の時期は必要に応じて行うことを示すこと。

第2-3 特定基準（別表第2に示す製造の区分に適用する基準）

1 施設設備の衛生管理

共通基準1に以下の特定基準を追加すること。

(1) 清掃及び保守点検

ア 施設設備及び施設周辺の清掃状況は毎日確認すること。

イ アの確認結果について記録方法を定めること。

(2) 作業場の衛生管理

ア 作業場の汚染防止方法の実施状況は1日に1回以上確認すること。

2 機械器具類の衛生管理

共通基準2に以下の特定基準を追加すること。

(1) 機械器具類の衛生管理

ア 分解洗浄及びパイプライン等の定置洗浄が必要な機械類がある場合は、その機械類の一覧表を作成することを定めること。

イ アの機械類の特性及び仕様に従った具体的な洗浄・消毒方法を定めること。

ウ アの機械類の洗浄・消毒の実施状況、保守点検の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

エ 機械類の保守・修理に使用する材料は使用目的に適したものとすること。

オ 機械類の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 注油を行う場合は、油が食品に混入しない方法

(イ) 作動状況の確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

(ウ) 作動状況の確認について不適時の対応方法

カ 製造に使用する器具類の衛生管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 製造に使用する器具類の洗浄・消毒方法

(イ) 器具類の材質等を考慮した取扱いを行うこと。

(ウ) 器具類の汚染や破損等は、作業を行う日ごとの使用前及び作業終了時に確認すること。

(エ) 器具類の保守・修理に使用する材料は使用目的に適したものとすること。

(オ) (ウ)の確認について不適時の対応方法

キ オ及びカの確認結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) 特定原材料の混入防止

ア 特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合又は特定原材料に限らず、アレルギー物質について含まない旨を表示する場合は、これらアレルギー物質の混入防止方法を定めること。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応方法について記録方法を定めること。

3 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

(1) 仕入れ食品等の確認

ア 原材料、包装材料等について仕様を定めること。

なお、仕入れ食品等の確認はこの仕様に基づき行うこと。

イ 原材料について、特定原材料の含有及び遺伝子組換えの有無について確認方法を定めること。

ウ 原材料の加工食品について、使用されている食品添加物を確認することを定めること。

エ イ及びウの確認は、表示、添付書類及び仕入先からの製品情報等により行うことを定めること。

オ エの表示及び添付書類等を保存することを定めること。

(2) 食品添加物の使用

ア 製品に使用する食品添加物の一覧を作成すること及びその食品添加物の使用方法を定めること。

なお、使用基準のある食品添加物は、適正使用の確認を製造毎に行うことを示すこと。

イ 食品添加物について、不適正な使用をした場合の対応方法を定めること。

ウ 使用基準のある食品添加物の使用状況及びイの不適正な使用をした場合の対応について記録方法を定めること。

(3) 製造工程の管理

ア 製品説明書を作成し、保存することを定めること。

なお、製品説明書には、製品の特性、製造・加工の手順、原材料及び包装材料等について必ず示すこと。

イ 製品ロットごとに原材料等の仕入れ先及び製品の出荷先を特定するための方法を定めること。

ウ 施設、設備及び従事者数等を踏まえた製造量の上限を把握し、余裕を持った製造を行うことを定めること。

エ 製造量の確認は、製造毎に行うこと及び製造量の記録方法を定めること。

オ 製造・加工工程の衛生的な管理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 製造基準又は加工基準のある食品及び食品添加物は、それに従った製造又は加工を行うこと。

(イ) 再加工を行う場合は、再加工する食品の管理手順及び使用手順

(ウ) 原材料の解凍工程がある場合は、解凍条件及び解凍工程の管理手順

(エ) 調合工程がある場合は、原材料及び食品添加物の配合割合

(オ) 加熱・殺菌工程がある場合は、食中毒菌等を死滅させるのに十分な加熱・殺菌条件（加熱温度、加熱時間、殺菌剤濃度等）

(カ) 加熱後、冷却工程がある場合は、冷却条件及び冷却工程の管理手順

(キ) 非加熱食品を製造・加工する場合は、製品への影響を考慮した原材料の選定及び取扱い方法並びに製造・加工工程での汚染防止方法

(ク) 熟成工程（発酵工程を含む。）がある場合は、熟成（発酵）条件及び熟成（発酵）工程の管理手順

(ケ) 乾燥工程がある場合は、乾燥条件及び乾燥工程の管理手順

(コ) ろ過工程がある場合は、ろ過条件及びろ過工程の管理手順

(サ) 漬け込み工程がある場合は、漬け込み条件及び漬け込み工程の管理手順

(シ) 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。

なお、油脂の衛生状態を確認する方法を示すこと。

(ス) 製品の小分け及び包装を行う場合は、その実施手順

なお、以下について必ず示すこと。

①洗淨・消毒が必要な容器包装の洗淨・消毒方法

②包装台の洗淨・消毒を包装作業開始前に行うこと。

③容器包装の汚染や破損等は、小分け及び包装を行う直前に確認すること。

④包装後に加熱殺菌する場合は、加熱から冷却までの管理手順

⑤手作業で小分けを行う場合は、清潔な器具若しくは手袋又は使い捨ての手袋を使用すること。

⑥手作業で小分けを行う場合であって手袋等を使用することが困難な作業がある場合は、手洗いを定期的に行うこと。

カ オの管理手順が適正に実施されているかを確認する方法を定めること。

なお、確認は作業開始時を含め1日に1回以上行うこと。

キ カの確認結果について不適時の対応方法を定めること。

ク カの確認結果及びキの不適時の対応について記録方法を定めること。

(4) 異物の混入防止

ア 製造・加工工程において、施設、設備、機械器具類、原材料、容器包装及び従事者由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。

なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、1(1)に従って行う旨を必ず示すこと。

イ 異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。

ウ 異物を確認した場合の対応について、記録方法を定めること。

(5) 消費(賞味)期限の設定

ア 製品の特性に応じた消費(賞味)期限の設定方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 期限設定の科学的・合理的根拠を示すこと。

(イ) 設定の根拠となった資料を保存すること。

(6) 製品の保存(管理)

共通基準3(2)に以下の特定基準を追加すること。

ア 製品の特性に応じた保存場所、保存方法(保存温度、遮光及び湿度等)を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 消費(賞味)期限等を考慮し、出荷及び販売すること。

(イ) 保存温度、遮光及び湿度等の確認は、1日に1回以上行うこと。

イ アについて、不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

(7) 製品の配送

共通基準3(3)に以下の特定基準を追加すること。

ア 配送時は(6)で定めた保存方法を守ること。

なお、温度管理が必要な製品については、車両の荷台、コンテナ等の温度確認を配送ごとに行うことを示すこと。

イ 製品の配送に使用する車両の荷台、コンテナ等の洗淨・消毒方法及び保守点検方法を定めること。

なお、洗浄・消毒方法及び保守点検方法には、実施頻度を定めて行うことを必ず示すこと。

ウ アの温度確認及びイの保守点検について不適時の対応方法を定めること。

エ イの洗浄・消毒の実施状況及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

(8) 表示

ア 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を作成し、保存することを定めること。

なお、表示を要しない製品及び表示を省略することができる製品であっても、表示に代わる製品情報を伝達する方法を必ず示すこと。

イ 表示の確認は、製造単位ごとに行うことを定めること。

ウ 表示に誤りがあった場合の対応方法を定めること。

エ 表示の確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録方法を定めること。

(9) 製品検査

ア 成分規格が定められている製品を製造する場合は、主要な製品について、成分規格の検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、検査は1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

イ 使用基準に使用量の定めのある食品添加物を使用している場合は、主要な製品について、当該食品添加物の検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、検査は1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

ウ 主要な製品について、細菌検査等、製品の特性に応じた必要な検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検査は1年に1回以上行うこと。

(イ) 検査項目

エ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。

オ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。

カ 検査成績書を保存することを定めること。

キ 保存用検体を保存する場合は、保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 消費（賞味）期限等を考慮した保存期間

(イ) ロット等、保存用検体の製品情報について記録すること。

4 使用水の衛生管理

共通基準4に以下の特定基準を追加すること。

(1) 飲用不適の水による汚染防止

ア 施設において飲用不適の水を使用する場合は、食品等の汚染防止方法を定めること。

5 従事者の衛生教育

共通基準7に以下の特定基準を追加すること。

(1) 従事者への衛生教育

ア 衛生教育の実施方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 従業員の知識、経験及び立場等に応じた内容で行うこと。

(イ) 新たに配属された従業員に対し、衛生的な作業を行うための訓練を行うこと。なお、訓練は配属後速やかに行うこと。

6 従事者の衛生管理

共通基準 8 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 従事者の健康管理

ア 従事者の健康管理方法を定めること

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱を伴う喉の痛み、皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）、耳、目または鼻からの分泌（病的なものに限る）、吐き気及びおう吐の有無の確認は、始業前に行うこと。

(2) 従事者の手洗い

ア 手洗い方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 手洗いは必要に応じ実施すること。

なお、作業開始前、トイレ使用后、休憩後等の作業再開時、汚染されたものを取り扱った後及びくしゃみ、咳の後に必ず実施すること。

(3) その他

ア 作業場での禁止行為を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業場で更衣、喫煙、放たん、飲食及び保護されていない食品等の上でのくしゃみ、咳をしないこと。

(イ) 異物混入の原因となり得るものを作業場内に持ち込まないこと。

7 事故発生時の対応

共通基準 9 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 事故発生時の対応

ア 事故の発生要因を分析し、再発防止策を検討することを定めること。なお、このときの責任の所在について必ず示すこと。

イ 事故発生時の対応の手順を 1 年に 1 回以上検証することを定めること。

第 2-4 特定基準（別表第 2 に示す加工の認証区分に適用する基準）

1 機械器具類の衛生管理

共通基準 2 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 機械器具類の衛生管理

ア 処理及び加工に機械類を使用する場合は、機械類の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 注油を行う場合は、油が食品に混入しない方法

(イ) 作動状況の確認は、作業開始前を含め 1 日に 1 回以上行うこと。

(ウ) 作動状況の確認について不適時の対応方法

イ ア (ウ) の不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) 特定原材料の混入防止

ア 特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合は、特定原材料の混入防止方法を定めること。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応方法について記録方法を定めること。

2 食品等の衛生的な取扱い

共通基準 3 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 処理・加工工程の管理

ア 食肉の整形加工を行う場合は、「食肉処理業に関する衛生管理（平成 9 年 3 月 31 日付衛乳第 104 号厚生省生活衛生局長通知）」に定めのある衛生管理の基準に沿った加工手順で行うことを定めること。

イ 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

なお、生食用食肉の規格基準に定める加熱殺菌を行う場合は、仕入れ品のとさつ日等を確認すること。

(イ) (ア) の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として販売しないこと。

ウ 生食用鮮魚介類の加工を行う場合は、生食用鮮魚介類の加工手順を定めること。

なお、加工は、食品衛生法に定める加工基準に沿って行うことを必ず示すこと。

エ 生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 確認は仕入れごとに行うこと。

(イ) 表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を記録すること。

(2) 異物の混入防止

- ア 処理・加工工程において、施設、設備、機械器具類、原材料、容器包装及び従事者由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。
なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、1(1)に従って行う旨を必ず示すこと。
- イ 異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。
- ウ 異物を確認した場合の対応について記録方法を定めること。

(3) 消費（賞味）期限の設定

- ア 製品の特性に応じた消費（賞味）期限の設定方法を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
 - (ア) 期限設定の科学的・合理的根拠を示すこと。
 - (イ) 設定の根拠となった資料を保存すること。

(4) 製品の保存（管理）

- 共通基準3(2)に以下の特定基準を追加すること。
- ア 製品の特性に応じた保存場所、保存方法（保存温度、遮光及び湿度等）を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
 - (ア) 消費（賞味）期限等を考慮し、出荷及び販売すること。
 - (イ) 保存温度、遮光及び湿度等の確認は、1日に1回以上行うこと。
- イ アについて、不適時の対応方法を定めること。
- ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

(5) 製品の配送

- 共通基準3(3)に以下の特定基準を追加すること。
- ア 配送時は(4)で定めた保存方法を守ること。
なお、温度管理が必要な製品については、車両の荷台、コンテナ等の温度確認を配送ごとに行うことを示すこと。
- イ 製品の配送に使用する車両の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒方法及び保守点検方法を定めること。
なお、洗浄・消毒方法及び保守点検方法には、実施頻度を定めて行うことを必ず示すこと。
- ウ アの温度確認及びイの保守点検について不適時の対応方法を定めること。
- エ イの洗浄・消毒の実施状況及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

(6) 表示

- ア 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を作成し、保存することを定めること。
なお、表示を要しない製品及び表示を省略することができる製品であっても、表示に代わる製品情報を伝達する方法を必ず示すこと。
- イ 表示の確認は、製造単位毎に行うことを定めること。
- ウ 表示に誤りがあった場合の対応方法を定めること。
- エ 表示の確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録方法を定めること。

(7) 製品検査

- ア 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の検査手順を定めること。
なお、生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉の検査は国が定める方法に従って行うこと及び生食用食肉の衛生基準に規定する生食用食肉の検査は主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- イ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の検査手順を定めること。
なお、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- ウ 検査成績書を保存することを定めること。
- エ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。
- オ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。

第2-5 特定基準（別表第2に示す販売の認証区分に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

(1) 保管、陳列及び販売

ア 製品の保管、陳列及び販売の衛生管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 食品衛生法に定める保存基準又は表示された保存方法に従って管理すること。

(イ) 期限表示を確認すること。

(ウ) 関係する法令に基づく表示事項を確認すること。

(エ) それぞれの確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) その他

ア 乳類を販売する施設であって空瓶の取扱いがある場合は、空瓶等の衛生管理方法を定めること。

なお、空瓶等を専用の場所に保管する旨を必ず示すこと。

イ 食肉を加工後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

ウ 生食用食肉を加工・調理する場合は、生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順及び検査手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

なお、生食用食肉の規格基準に定める加熱殺菌を行う場合は、仕入れ品のとさつ日等を確認すること。

(イ) (ア)の確認は、を仕入れごとに行うこと。

(ウ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として販売しないこと。

(エ) 自店舗で加工した生食用食肉の検査について、生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉については国が定める方法に従って行うこと及び生食用食肉の衛生基準に規定する生食用食肉については主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

(オ) 検査で不適となった場合の対応方法

(カ) 検査成績書を保存すること。

(キ) (イ)の確認結果及び(オ)の検査で不適となった場合の対応についての記録方法

エ 生食用鮮魚介類を加工する場合は、その加工手順及び検査手順を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 加工は、食品衛生法に定める加工基準に沿って行うこと。

(イ) 加工後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

(ウ) 自店舗で加工した生食用鮮魚介類のうち、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うこと。

(エ) 検査成績書を保存すること。

(オ) 検査で不適となった場合の対応方法

(カ) 検査で不適となった場合の対応についての記録方法

オ 生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 確認は仕入れごとに行うこと。

(イ) 表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を記録すること。

カ 仕入れ食品のバラ売り及び小分けを行う場合は、衛生的な取扱方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。

(イ) 清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

(ウ) 二次汚染及び相互汚染を生じさせない管理を行うこと。

(エ) 小分け後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

(オ) (エ) の確認結果についての記録方法

第2-6 特定基準（別表第2に示す氷雪販売に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

(1) 小分け

ア 氷雪の小分け手順を定めること。

なお、手順には、以下について必ず示すこと。

(ア) 清潔な器具及び手袋を使用する旨

(イ) 衛生的な作業台で行う旨

(2) 製品の配送

ア 氷雪の配送方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 衛生的な運搬容器及び器具類を使用する旨

(イ) じんあい等の汚染を防ぐ運搬方法

イ 氷雪の配送に使用する運搬容器、車両の荷台及びコンテナ等の洗浄・消毒手順並びに保守点検方法を定めること。

なお、洗浄・消毒手順及び保守点検方法には、頻度を定めて行う旨を必ず示すこと。

第2-7 特定基準（別表第2に示す魚介類せり売に適用する基準）

1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

(1) 搬入・搬出、陳列及び保管

ア 魚介類の搬入・搬出、陳列及び保管の衛生管理手順を定めること。

なお、手順には、以下について必ず示すこと。

(ア) 生食用鮮魚介類を保存基準に従い管理する方法

(イ) 生食用鮮魚介類以外の魚介類を特性に応じた適切な温度で管理する方法

(ウ) 器具や容器包装等に入れられていない魚介類は、運搬容器等に入れて搬入・搬出する旨

(エ) 魚介類は、床に直置きせず、衛生的な陳列台やすのこ等に陳列及び保管する旨

イ 出荷者及び販売先について記録方法を定めること。

2 事故発生時の対応

共通基準9に以下の特定基準を追加すること。

(1) 事故発生時の対応

ア 毒魚等を発見した場合の対応方法を定めること。

第3 組織管理基準（本部認証を受けようとする食品関係業者等に適用する基準）

1 組織方針の策定

- (1) 安全な食品の提供に取り組む姿勢を含んだ組織方針を策定すること。
- (2) (1)の組織方針及び認証を受けている旨について、施設に周知することを定めること。

2 施設における教育・訓練の計画及び支援

- (1) 施設における従業員の教育・訓練が適切かつ確実に実施されるよう、教育・訓練に関する計画を作成すること。
- (2) (1)の計画には、施設に対し、本部が行う必要な支援を含めること。

3 内部監査

本部は、施設における衛生管理の履行状況を確認するための内部監査の方法を定めること。

なお、以下について、必ず示すこと。

- (1) 全ての施設を対象に実地審査を行うこと。
- (2) 実施頻度
- (3) 監査員は、食品衛生に係る十分な知識を有すること。また、自らが担当する業務の監査を行わないこと。
- (4) 監査で不適が発見された場合、直ちに改善措置を実施すること。また他の施設への影響について確認すること。
- (5) 監査結果を踏まえ、必要に応じてマニュアルの更新を行うこと。
- (6) 監査結果及び不適時の対応の記録方法

4 事故発生時の対応

- (1) 食中毒等事故発生時の対応方法及び苦情処理方法等を定めること。
- (2) 管轄保健所等への報告の手順を定めること。
- (3) 事故情報の社内周知方法を定めること。
- (4) 処理経過について記録方法を定めること。