

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。