

別表2 認証基準(本部認証を受けようとする事業者に応用する基準)

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
1 組織方針	組織方針の策定	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。		
	組織方針の周知	組織方針について、施設に周知する方法が定められていること。		
2 施設における教育計画	従事者の衛生教育	支部において、衛生教育が適切かつ確実に実施されるよう、計画を作成すること。		計画について、保存すること。
3 内部監査	内部監査の方法	支部の衛生管理状況について、実地審査を行い確認すること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	全ての施設において、年1回以上実施すること。	監査結果及び不適の場合の対応について、記録すること。
	監査員の選定	監査は、食品衛生に係る知識を十分に有する者が行うこと。		
4 事故発生時の対応	事故発生時の対応	食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、製品の回収方法が定められていること。 事故情報を社内で共有する方法が定められていること。		事故等の内容とその処理経過について、記録すること。