

別表2 認証基準

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 衛生 管理 体制	管理体制	衛生管理に関する組織体制が定められていること。		
	誓約	経営者および全ての従業員により、以下の事項が誓約されていること。 ・経営者のHACCPシステムに関するリーダーシップ。 ・すべての従業員による安全な食品の生産及び取扱い。 ・報告、連絡、相談の徹底。 ・従業員に対する適切なトレーニング及び監督。 ・確実な法令遵守。		
2 施設 設備 の 衛生 管理	食品取扱室(食品及び添加物を未包装で扱う室)の清掃及び保守点検	床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、手洗い設備及び排水溝の清掃手順、保守点検方法が定められていること。	・清掃の頻度の記載があること。 ・保守点検頻度の記載があること。	清掃状況について、必要に応じて記録すること。
	製品の交差汚染防止対策(動線)	・施設の図面に製造動線、人員動線が記載されていること。 ・動線から食品安全への影響を考慮し、必要に応じて交差汚染防止対策が定められていること。	製造作業を行う場所毎に作成すること。	
	製品の交差汚染防止対策(汚染防止方法)	・製造における製品の汚染を防止するため、構造設備の衛生管理の方法が定められていること。 ・可動式機械類、器具類、食器類、容器包装の保管場所が定められていること。 ・床からの汚染の防止方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		不適の場合の対応について、記録すること。
	製品の交差汚染防止対策(特定原材料)	・特定原材料(小麦、そば、卵、乳、落花生、エビ、カニ)のコンタミネーション防止手順が定められていること。また、防止手順の検証方法が定められていること。ただし、製品にコンタミネーションの注意喚起表示がある場合はこの限りではない。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	検証の実施頻度の記載があること。	・検証状況について記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
	トイレの清掃保持	トイレの清掃手順及び保守点検方法が定められていること。	・清掃の頻度の記載があること。 ・保守点検頻度の記載があること。	清掃状況について、記録すること。
	清掃用具の管理	清掃用具の管理方法が定められていること。		
	その他	食品取扱い室以外の清掃手順が定められていること。		

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
3 機械器具類の衛生管理	機械器具類等の衛生管理	食品等に直接触れる作業台、機械類、器具類及び容器包装の洗浄・消毒の手順が定められていること。	洗浄及び消毒は1日に1回以上(特定原材料、非加熱摂取食品又は加熱調理済の食品を取り扱う機械類・器具類を取り扱う場合は、使用の都度)行う旨の記載があること。	
		特定原材料、非加熱摂取食品又は加熱調理済の食品を取り扱う機械類・器具類の洗浄及び消毒の検証方法が定められていること。ただし、特定原材料にあっては、製品にコンタミネーションの注意喚起表示がある場合はこの限りではない。	検証の実施頻度の記載があること。	・検証状況について記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
		・機械類及び破損した場合に危害となる器具、測定機器の保守点検方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	保守点検の頻度の記載があること。	保守点検状況及び不適の場合の対応について、記録すること。
	冷蔵冷凍設備	冷蔵冷凍設備の清掃及び消毒手順が定められていること。 ・冷蔵冷凍設備の温度管理の方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	清掃及び消毒の頻度の記載があること。 温度確認は、1日1回以上行う旨の記載があること。	清掃及び消毒の状況について、記録すること。 ・温度について、記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
4 食品等の衛生的な取扱い	原材料の選定	・原材料の選定基準が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		不適の場合の対応について、記録すること。
		受入製品*については、HACCPに基づく衛生管理手法で製造した食品が納入されていること。 *仕入れ品を調理加工することなく、製品としてそのまま提供するもの。		
	原材料、受入製品の仕入れ時の検収	・原材料、受入製品の検収手順が定められていること。 ・特定原材料及び成分規格について確認する手順が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	・搬入毎に行う旨の記載があること。 ・生産者毎に行う旨の記載があること。	・検収状況について記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
	原材料、受入製品の保存	・原材料の保存方法が定められていること。 ・他の食品を汚染するおそれのある生鮮食品と非加熱摂取食品又は加熱調理済の食品は隔離して保管する旨の記載があること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		不適の場合の対応について、記録すること。
	添加物の管理	・使用基準が定められている食品添加物は使用手順が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	製造ロット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、記録すること。
	調理、製造工程の管理	・各工程における作業手順が定められていること。なお製造基準がある場合は、それに従った作業手順が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		不適の場合の対応について、記録すること。

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
	食品の保存	・食品の保存方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		不適の場合の対応について、記録すること。
	表示	・関係法令を満たす表示見本が定められていること。 ・製品表示の確認手順が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	点検は1日に1回以上行う旨の記載があること。	点検状況及び不適の場合の対応について、記録すること。
	期限の設定(製造)	期限の設定方法が定められていること。		期限設定の科学的・合理的根拠を示す資料を保存すること。
	期限の設定(調理)	調理後の食品の提供方法に関する実施手順が定められていること。		
	食品の配送	・食品の配送方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	・ロット毎の出荷先及び出荷量を確認する旨の記載があること。	・出荷先及び出荷量について、記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
	食品検査	・食品の検査に関する実施手順が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。		・検査成績書について、保存すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
	薬品等の保管	洗剤、消毒剤及び殺虫剤の保管場所、取扱方法が定められていること。		
5 使用 水 の 衛 生 管 理	濁り等の確認	水道事業等により供給される水以外の水及び貯水槽を使用している場合は、使用水の濁り、色、臭い、味を確認する方法が定められていること 不適の場合の対応方法が定められていること。	始業前に確認する旨の記載があること。	確認結果について、記録すること。 不適の場合の対応について、記録すること。
	滅菌装置等の確認	・水道事業等により供給される水以外の水及び貯水槽を使用している場合は、残留塩素濃度を確認する方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。 ・水道事業等により供給される水以外の水及び貯水槽を使用している場合は、滅菌装置、浄化装置等の保守点検方法が定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。 ・貯水槽を設けている場合、清掃管理方法について定められていること。 ・不適の場合の対応方法が定められていること。	始業前に確認を行う旨の記載があること。 保守点検の頻度の記載があること。 清掃管理の頻度の記載があること。	・確認結果について、記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。 ・滅菌装置、浄化装置等の保守状況について、記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。 ・貯水槽の清掃管理状況について、記録すること。 ・不適の場合の対応について、記録すること。
	水質検査	水道事業等により供給される水以外の水及び貯水槽を使用している場合は、水質検査の実施方法が定められていること。	年1回以上行う旨の記載があること。	水質検査成績書について保存すること。
	排水及び廃棄物等の衛生管理	排水、廃棄物の処理手順が定められていること。		
	ねずみ及び昆虫の駆除	ねずみ、昆虫等の発生状況の防除計画(侵入防止方法、駆除方法)が定められていること。 ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法が定められていること。		駆除実施状況について、記録すること。 発生状況の確認結果について、記録すること。

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
8 衛生教育	従事者の衛生教育	・衛生教育の実施方法が定められていること。	・衛生教育は月1回以上行う旨の記載があること。 ・必要に応じて回収方法の訓練を行うこと。	・実施状況(年月日、内容、人数)について、記録すること。 ・訓練の状況について記録すること。
9 従事者の衛生管理	従事者の健康管理	従事者の健康管理手順が定められていること。 体調不良の従事者についての対応方法が定められていること	健康管理の確認は、始業時に行う旨の記載があること。	健康管理状況について、記録すること。 体調不良の従事者への対応について、記録すること。
	従事者の手洗い	手洗手順が定められていること。	・始業前、トイレ使用后、作業が切り替わる毎に行う旨の記載があること。 ・手洗い設備が非接触式でない場合、手指の交差汚染を防止する対策が定められていること。	
	服装等	従事者の作業着等について、取扱い方法が定められていること。		
	その他	・食品取扱い室での禁止行為が定められていること。 ・施設外からの来訪者について、従事者と同等の管理方法が定められていること。		
10 その他	内部監査	食品衛生システムが機能しているか、実地審査を行い確認すること。	HACCPのチームリーダーが年1回以上行う旨の記載があること。	監査結果及び不適の場合の対応について、記録すること。
	事故発生時の対応 (製品の回収方法)	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。		事故等の内容とその処理経過について、記録すること。
	情報収集	食中毒の発生状況や感染症の流行情報等の情報を収集し、活用する旨が定められていること。		