

別表3 認証基準(飲食店営業・一般)

| 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 施設設備の衛生管理 | 調理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。 | 床及び排水溝の清掃は1日に1回以上、その他の清掃はそれぞれ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。 | 床及び排水溝の清掃状況について、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 | 調理室以外の清掃手順が定められていること。 | | |
| 2 機械器具類の衛生管理 | 機械器具類等の衛生管理 | 食品に直接接触する作業台、機械類、食器類及び器具類の洗浄・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回以上行う旨の記載があること。 | |
| | | 機械類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。 |
| | | 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。 | | |
| | | まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分の方法が定められていること。 | | |
| | 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。 | 清掃及び消毒の頻度の記載があること。 | 清掃及び消毒の状況について、記録すること。 |
| 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。 | | 温度確認は、1日1回以上行う旨の記載があること。 | 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。 | |
| い3 食品等の衛生的な取扱 | 原材料の仕入れ時の検収 | 原材料の検収手順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。 | 期限、表示、品温、鮮度、異物及び包装の状態について、記録すること。 |
| | | 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。 |
| | 原材料の保存 | 原材料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。 |
| 加熱調理工程の管理 | 加熱工程のある食品については、有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認手順が定められていること。 冷却工程に関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。 | 温度確認の頻度の記載があること。 | 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 |
|--------------------------|---------------|---|---------------------------|--|
| 3 食品等の 衛生的な 取扱い | 非加熱調理工程の管理 | 加熱工程のない食品の取扱いについて、有害微生物を除去し、又は増殖を防止する手順が定められていること。 | | |
| | 油脂の管理 | 油脂の管理手順が定められていること。 | | |
| | 異物混入防止 | 異物混入防止手順が定められていること。 | | |
| | 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。 |
| | 提供時の管理 | 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。 | | |
| | 薬品等の保管 | 添加物、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。 | | |
| | その他 | 床からの汚染の防止方法が定められていること。 | | |
| 4 使用水の 衛生管理 | 濁り等の確認 | 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 | 水道水以外の水及び貯水槽を使用した水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。 | 始業前に確認を行う旨の記載があること。 | 不適の場合の対応について、記録すること。 |
| | | 滅菌装置、浄化装置等の保守点検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。 | 滅菌装置、浄化装置等の保守状況について、記録すること。 |
| | 水質検査 | 水道水以外の水及び貯水槽を使用した場合は、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。 |
| 5排水・ 廃棄物 | 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。 | | |
| 6 ねずみ ・ 昆虫 | ねずみ及び昆虫の駆除 | ねずみ、昆虫等の侵入防止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。 | 発生状況の確認は月1回以上行う旨の記載があること。 | 発生状況の確認結果について、記録すること。 |
| | | ねずみ、昆虫等の駆除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。 |

| 項目 | | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録又は保存を要する事項 |
|-----------|-------------------|--|--|-----------------------------|
| 7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。 | 月1回以上行う旨の記載があること。 | 実施状況(年月日、内容、人数)について、記録すること。 |
| 8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。 | 健康管理の確認は、始業時に行う旨の記載があること。 検便は、月1回以上行う旨の記載があること。 | 健康管理状況、検便の実施状況について、記録すること。 |
| | | 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 | | 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 | 手洗い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。 | |
| | 服装等 | 従事者の作業着等について、定められていること。 | | |
| | その他 | 調理室での禁止行為が定められていること。 | | |
| 9管理体制衛生管 | 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。 | | |
| | 事故発生時の対応(食品の回収方法) | 食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、食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。 |