

別表3 認証基準(スーパーマーケット・デリカ)

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、異物及び包装の状況について、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。
	表示	関係法令を満たす表示見本が定められていること。 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	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。
	検食	検食の実施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。		
	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	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。

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
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。
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 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。		
	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。