

認証基準表（自主点検評価表）－食品を飲食させる営業（調理業）－

R6.4.1改正版

別表2

対象施設名： _____ , 自主点検日（担当者名）： _____ 年 月 日（ _____ ）

衛生管理項目（必須項目数：35、選択項目数：10）

区分	番号	評価項目	備考（評価時の確認事項）	記録・書類	自主点検欄	認証審査員 確認欄	必須：○ 選択：●
① 手 洗 い	1	手洗いのタイミングや手順を周知している	・ 手洗いの方法について衛生教育を行っていること ・ 手洗い場所に手順を示した紙を掲示するなど、従事者に周知していること ・ 手洗いのタイミングや手順についてルールを決めていること	必要			○
	2	手洗い設備が使いやすく清潔に保たれている	・ 調理場に手洗い専用の設備があること（水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること） ・ 手洗い設備及びその周辺は、清掃され汚れがたまっていないこと ・ 常に使用できるよう手洗い設備及びその周辺は、整理整頓され unnecessary 物品が置かれていないこと				○
	3	手洗い設備に、消毒用石けん液、消毒用アルコール、ドライタオル又はペーパータオルを備えている	・ 薬用石けんや業務用消毒石けん液等、殺菌・消毒効果のある石けん液が備え付けられていること ・ 手洗い設備等に消毒用アルコールが備え付けられていること ・ ドライタオル又はペーパータオルがあること ・ 布タオルなどを使用していないこと				○
② 施 設 （ 調 理 場 等 ） の 衛 生	4	施設の清掃方法や頻度を決め、手順書を作成している	・ ルールを決め、ノートなどに書き留めたくうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	5	施設周囲は清掃され、屋外の廃棄物容器は、専用の場所で衛生的に保管している	・ 排水、ゴミなどにより施設の周囲が不衛生な状態でないこと ・ 廃棄物の保管場所が定められており、専用容器に入れるなどし、汚臭や汚液がもれないよう保管していること				○
	6	調理場内の床・排水溝、天井、壁や換気扇は清掃され、ほこり等がたまっていない	・ 調理場の床面は、過度な傾斜があり、水たまりがないこと ・ 床や排水溝、天井、壁や換気扇等にほこりがたまっていないこと ・ 清掃の実施状況を記録していること	必要			○
	7	調理場内には、食品への異物混入の危険につながる物品等がない	・ 調理場内に画びょう、スチーパ、折れ刃カッター等のケガにつながる異物混入の危険性がある物品がないこと ・ 輪ゴム、ゼロハンテープやラップ等のビニール片、紙片等が異物混入の原因となる状態で使用又は放置されていないこと ・ 破損等がある箇所が放置されていないこと（補修までの間は、衛生上支障がないよう対策を講じていること）				○
	8	調理場内は整理整頓を行い、 unnecessary のものは持ち込んでいない	・ 個人の荷物やタリコなど、調理に unnecessary のものが置かれていないこと				○
	9	調理場内に廃棄物容器が備え付けられている	・ 調理中にでたゴミをすぐに捨てることのできる容器があること ・ 汚臭や汚液のものがなく、溜まったゴミは定期的に廃棄していること				○
	10	トイレは毎日清掃を行っている	・ 1日1回以上清掃し、その結果を記録していること（営業日のみ）	必要			○
	11	客席の床・テーブル・イスを毎日清掃している	・ 食べこぼし等のゴミがないように清掃していること （客席がない場合は、売り場等の客の来店スペースが清潔に保たれていること）				○
	12	掃除用具はいつでも使えるように、一定の場所に保管している	・ 保管場所を決めていること ・ 掃除用具を整理整頓して保管していること				○
	13	そ族昆虫の駆除を実施している	・ 年に2回以上（モニタリング調査を実施している場合は、必要に応じて）、そ族昆虫の駆除対策を実施し、記録していること ・ 業者委託している場合は、その実施記録を保管していること	必要			○
	14	そ族昆虫対策として、施設内のそ族昆虫の生息調査（モニタリング調査）を実施している	・ トラップ等を設置し、施設内のそ族昆虫の生息状況を調査し、記録していること ・ 調査結果をもとに、そ族昆虫の駆除及び侵入防止措置が実施されていること	必要			●
	15	塩素系消毒薬の清掃・処理セットを常備している	・ ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・処理セット（塩素系消毒薬、希釈容器、ガウン、靴カバー、マスク、手袋、ゴミ袋、ペーパータオル等）をいつでも使用できる状態で用意していること				●
	16	嘔吐物等の清掃・処理の方法を決め、手順書を作成している	・ ノロウイルス対策として、下痢や嘔吐物の清掃・処理マニュアルを決め、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			●
③ 設 備 ・ 器 具 等 の 取 扱 い	17	設備、食器・器具等の洗浄・殺菌の方法や頻度を決め、手順書を作成している	・ ルールを決め、ノートなどに書き留めたくうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	18	調理台、ガス台、シンクは毎日洗浄等している	・ 汚れがたまっていないこと				○
	19	給湯設備を備えたシンクがある	・ 食器・器具の洗浄用シンクにお湯が出ること				○
	20	食器・器具等は洗浄・消毒し、水はねや衛生害虫等による汚染のない場所に保管している	・ 保管している食器や器具（まな板、包丁、バット、ザル等）に汚れが残っていないこと ・ 所定の保管場所は、水はねのおそれのない場所であり、かつ、保管場所は清掃され、汚れがたまっていないこと				○
	21	設備や食器・器具等で故障又は破損があるものは交換又は補修している	・ 故障又は破損した設備や食器・器具等が放置されていないこと				○
	22	ダスターは、常に衛生的なものを使用している	・ 調理台、器具、食器等用途に合わせて使い分けていること ・ 調理中も必要に応じて交換し清潔を保てるよう、複数枚あること				○
	23	包丁・まな板は、用途別（下処理用と加熱済食品用等）に使い分けている	・ 下処理用、生食用、加熱済食品用に使い分けていること ・ 肉・魚・野菜等食材に合わせて使い分けていること				○
	24	調理等で使用する作業台は、食品への汚染を考慮して作業工程に応じて使い分けている。	・ 作業台は、下処理台、調理台、盛付台、包装台等、工程によって使い分けていること （作業前後での洗浄・消毒の実施及び時間帯による使い分けによる対応でも可）				●
④ 食 品 等 の 保 管	25	原材料等の保管の方法を決め、手順書を作成している	・ ルールを決め、ノートなどに書き留めたくうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしていること	必要			○
	26	原材料の納入時には従事者が立ち会うなど、衛生管理体制があり、納入品は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っている	・ 原材料の納入時の管理ルールが決められていること（仕入れに行く場合は、立ち会いと同等とする） 例）管理できる場所（一般人が自由に入ることのできない場所）に納品させている ・ 品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行い、その結果を記録していること（伝票等への記入可）	必要			○
	27	始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている	・ 確認した温度を点検票に記録していること	必要			○
	28	冷凍冷蔵庫内で原材料と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している	・ 原材料と半製品、製品とは場所を分けて保管していること ・ ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること				○
	29	使用時に原材料の期限表示を確認して使用している	・ 期限切れや回収品などの不適切な原材料を使用していないこと ・ 保管品に期限切れの原材料や、腐敗した青果物等が無いこと				○
	30	米、調味料、缶詰など常温で保存するものは場所を決め管理している	・ 直射日光を避け、衛生的に保管できる場所を定めていること（周辺に昆虫類の発生がないこと） ・ 先入れ先出しを行いやすくするため、日付管理、整理整頓をしていること				○
	31	原材料はダンボール箱等のまま冷蔵庫等に持ち込んでいない	・ 冷蔵庫内（冷蔵倉庫は除く。）にダンボール等がないこと				●
	32	調製した仕込み品や、調味料等（期限表示のある物）の開封後の使用期限を定めている	・ 仕込み品の調製日や、開封した調味料等の商品に開封日の記載を行うなど、日付がわかるようにしていること ・ 一定の使用期限を定めて使用し、従事者がそのルールを把握していること				●
	33	洗浄剤・消毒剤等の薬品類の容器には、内容物の名称を表示等して保管している	・ 洗剤や薬品等の保管容器には、誤使用を防ぐため、内容物の名称等を表示していること ・ 名称を表示する以外の方法（色分け等）で明示している場合は、その内容を掲示等によって従事者に周知していること				●
⑤ 調 理 工 程 の 管 理	34	メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないようにするための重要管理のポイント（加熱、冷蔵など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、見た目など）、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員がその内容を認識している	・ 衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、調理従事者全員で共有していること 例）ハンバーグの調理 衛生管理の注意点：中心まで火が通るようにハンバーグを焼く 管理のための基準：ハンバーグの肉汁が透明になっている 確認のタイミング：焼き上がり 確認方法：ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁の色を見る	必要			○
	35	衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）で、作業が適切に管理されていることを決めたおりの基準（温度、見た目など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している	・ 注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度、焼き色など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録していること	必要			○
	36	食中毒予防のために鶏刺しや鶏タタキは提供していない	・ メニューに鶏刺しや鶏タタキなどの生又は加熱不十分な料理が含まれていないこと				○
	37	加熱調理品の衛生管理の注意点（加熱）の管理基準の確認又は検証に、中心温度計を用いている	・ 食品の中心温度計を備えていること（肉汁の色などを管理基準として、日々の確認を行っている場合であっても、メニューの変更時など、中心温度計を用いて検証したうえで管理基準を決めていること） ・ 中心温度計は、定期的に精度確認（校正）を行っていること				●
⑥ 従 事 者 の 衛 生	38	従事者に対し年1回以上の衛生教育を実施している	・ 衛生教育の実施結果を記録していること	必要			○
	39	作業開始前の健康チェックを行っている	・ 作業開始前に健康チェック（発熱、下痢、嘔吐、手指のケガ、爪の長さ等）を行っていること ・ 健康チェック表を作成し、自主点検を行った結果を記録し、責任者が確認していること	必要			○
	40	清潔な作業着を着用している	・ 従事者が着用している作業着に汚れ等がなく、清潔であること ・ 交換できるよう、洗濯された作業着が複数枚あること、また、必要に応じて使えるよう、マスク、手袋を備えていること				○
	41	調理場への入室時に、帽子の着用等の毛髪等の異物混入対策を実施している	・ 調理場の従事者は帽子を着用していること ・ 毛髪等の混入対策として、ヘアネットの着用や入室前の粘着ローラーがけ、絞り袖の作業着の着用等が望ましいこと				●
	42	調理従事者の検便を定期的に実施している	・ 定期的に検便（腸管出血性大腸菌、赤痢菌、サルモネラ属菌等）を実施し、検査結果を保管していること（業態や規模に応じて頻度を決めて実施していることが確認できること） ・ 検査の結果、陽性であった場合の対応が決められていること ※集団給食施設にあっては、当該項目を必ず選択（適合）すること	必要			●
⑦ 記 録 ・ 検 証	43	記録類の保管期限を決めて管理している	・ 記録類（「記録・書類」の欄に『必要』とあるもの）の保管期限を決め、整理して保管していること	必要			○
	44	記録類の記入不備がないかどうかを定期的に確認している	・ 記録類に、記入者以外の確認者のサインもしくは押印があること（従事者が複数名いる場合） ・ 記録類に、記入時と記録確認時両方のサインもしくは押印があること（記録類の記入者と確認者が同一人物である場合）	必要			○
	45	ルールやマニュアルを必要に応じて見直している	・ 会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルを見直していること ・ マニュアル等に改定日等の記載があり、最新版であることがわかるよう管理されていること	必要			○

認証基準表（自主点検評価表）－食品を飲食させる営業（調理業）－

R6.4.1改正版

コンプライアンス・危機管理項目（必須項目数：15、選択項目数：10）

別表 2

区分	番号	評価項目	備考（評価時の確認事項）	記録・書類	自主点検欄	認証審査員 確認欄	必須：○ 選択：●
① 組 織 体 制	1	施設全体で自主衛生管理に取り組むことにより、お客様の健康の保護等を第一に営業を行うことを社訓等で明確にしている	・ 社訓や店内表示、ホームページなどで取組姿勢が明示されており、従事者全員がそれを知っていること	必要			○
	2	朝礼など従事者同士のコミュニケーションの場を設定している	・ ミーティングなどの時間をとって、従事者や営業者とのコミュニケーションの場を設けていること				○
	3	従事者が食品偽装など店内の不正に意見を述べることによって、不利益を受けることのないよう配慮している	・ 従事者から営業者へのホットラインがあること ・ 従事者が不利益を被らないよう、匿名で意見を述べるなどの仕組みがあること				○
② 学 び ・ 教 育	4	営業者・従事者は食品衛生及び食品表示関連法規に関して勉強している（食品衛生法、食品表示法、景品表示法など）	・ 食品衛生関係の雑誌の講読や、組合への加入、関係資料の収集・閲覧や大阪府食の安全安心メールマガジンの登録等によって、積極的に知識を得るように努力していること				○
	5	従事者に接客教育を行っている	・ 採用時や、定期的に接客対応について勉強していること ・ TPO （時・場所・場面）に応じた言葉遣いや挨拶、お客様への丁寧な応対ができていること				○
	6	営業者・従事者は食品衛生に関する講習会等に参加している	・ 食中毒予防や衛生管理等の食品衛生に関する講習会に参加し、最新の知識を得るように努力していること				●
③ 相 談 対 応	7	お客様からの相談窓口を設置している	・ 電話番号の掲示やホームページ（専用でなくて良い）、卓上アンケートなどで、問い合わせ先や相談窓口を明示していること	必要			○
	8	お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制があり、対応した記録を残している	・ お客様から受けた連絡は、誰に報告するかルール化されており、誰でも同じ対応ができること（1枚の紙に体制を書いた程度のもので可） ・ 相談内容や対応を行った記録や決まった記録票があること	必要			○
	9	お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止に努めている（検証）	・ 相談や苦情、事故の記録に、原因究明や再発防止対策などが記載されていること	必要			○
④ 法 令 の 遵 守 等	10	営業許可証を見やすい場所に掲示している	・ 店内に掲示していること				○
	11	受動喫煙の防止対策に具体的に取り組んでいる	・ 施設内の全面禁煙や分煙（喫煙可能室の設置を含む）を行っていること ・ 調理場内に灰皿や吸殻がないこと ・ 従事者がそのルールを認識し、守っていること				○
	12	未成年者の飲酒禁止や飲酒運転防止に具体的に取り組んでいる	・ 店内の掲示や年齢確認をしていること ・ 飲酒運転防止のポスターなどを店内に掲示していること ・ お客様に声かけをしていること				○
	13	従業員の労働安全対策に具体的に取り組んでいる	・ 転倒、切れ・こすれ、やけど等の労働災害を防止するための注意点を掲示等により見える化していること ・ ヒヤリ・ハット事例の報告を受け、従業員への周知や対策等を講じていること				●
	14	食品ロス削減やプラスチックごみ削減等のSDGsへの取組に努めている	・ 店舗において、具体的に取り組んでいること 例）適量注文など食べきりの呼びかけや、お客様が食事量の調整・選択ができるように、小盛りや小分けのメニューの充実に取り組んでいる 例）使い捨て食器類を紙製品等に変更することで、プラスチックごみ削減に取り組んでいる など				●
⑤ 情 報 発 信	15	食物アレルギーに関する基本的な事項や、飲食店（調理業）で情報提供を行う場合の注意点を理解している	・ 食物アレルギーの原因となる主な食品や症状、命に関わる「アナフィラキシーショック」が起こる場合があることを従業員全員が理解していること ・ 食物アレルギーに関する問い合わせに対する注意点（正確な情報を伝える、あいまいな回答をしない、コンタミネーションの可能性など）が周知されていること				○
	16	主要なメニューについて、アレルギーに関する特定原材料（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生の8品目）の表示を明記したメニュー等を備えて情報提供している	・ 主要なメニューについて、お客様の求めに応じ、アレルギー物質（特定原材料）の使用について情報開示できること ・ メニューや店内掲示などに含まれるアレルギー物質（特定原材料）を明記していること	必要			●
	17	施設の食品衛生の取組みの情報発信に努めている	・ 調理場等での衛生管理の取組みについて、ホームページや店内掲示などで明示していること 例）店内掲示「当店で は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施しています。」 など				●
	18	ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めている	・ ホームページやメニューなどに食材の産地を記載していること ・ 記載された食材の産地の確認を行っていること（納品伝票や仕入票等で確認できること）	必要			●
	19	カロリー表示を明記したメニュー等を備えている（すべてのメニューでなくても良い）	・ メニューや店内掲示などにカロリー表示を明記していること	必要			●
⑥ 危 機 管 理 対 応	20	営業者と従事者の緊急連絡体制を確保し、保健所等の緊急時の連絡先を把握している	・ 緊急連絡網（デジタルツールによる連絡体制も可）を作成するなど、緊急時の体制を確保していること ・ 営業者はどのような場合に、保健所へ報告するかを決めていること ・ 保健所等の連絡先を把握していること	必要			○
	21	危機管理事象発生時に備え、お客様の安全確保について従業員教育を実施している	・ 避難誘導の方法など具体的内容を決めていること ・ 避難誘導の方法の理解、非常口や消火器の場所を理解していること				○
	22	毎日の利用客数や各メニューの提供数等を把握している	・ 食品事故発生時に被害の拡大のおそれがないか等の情報を適切に把握するため、毎日の利用客数や各メニューの提供数を把握していること ・ 予約を受けている場合は、予約客の連絡先等の記録を一定期間保管していること	必要			○
	23	食品事故の拡大のおそれがある場合、自らが公表することとしている	・ 公表基準などを決めている、又は検討していること 例）食品事故が発生するおそれがある場合は、店頭掲示やホームページでの記載や社告にて公表することとしている				●
	24	フードディフェンス（意図的な食品汚染等の防御対策）に具体的に取り組んでいる	・ 従業員、利用客又は外部の第三者による意図的な食品汚染等の防御対策に取り組んでいること 例）従業員による不衛生な行為の撮影、SNS等への投稿を防止するため、調理場内への個人携帯（スマートフォン）の持ち込みを禁止している【関連項目：衛生管理項目 No.8】 例）外部の業者等が調理場内で作業又は立ち入る場合、必ず立ち会うこととしている 例）防犯カメラの設置により、従業員や利用客による不衛生な行為や外部の者の侵入の抑止に取り組んでいる 例）悪質な利用客による不衛生な行為を防止するため、客席の備品管理や食品提供方法の改善に取り組んでいる				●
25	食品事故の発生に備え、生産物賠償責任保険（PL保険）に加入している	・ 食中毒や異物混入等によるお客様の健康被害やケガ等に対応するための保険に加入していること	必要			●	
（事業者コメント欄）			（審査員コメント欄）				

【認証基準（自主点検評価表）の記入方法】

1. 事業者は、各評価項目について、備考（評価時の確認事項）欄の内容を参考にして、自主点検を行い、自主点検欄に○か×かを記載する。
2. 事業者は、自主点検結果が、認証の要件を満たしていることを確認し、認証機関に申請を行う。
3. 認証機関は、現地での施設確認又は聴き取りなどにより審査を行い、認証審査員確認欄に○か×かを記載する。

【認証要件】

必須項目(50項目)と、選択項目(20項目のうち10項目以上を選択)の全てに適合していること。

【認証要件の確認チェック欄】

[illegible]