

●プログラム1では、「食品衛生の措置基準等に関する条例」に定められた清掃・消毒の徹底や、食品の衛生的な取扱い等、基本的なプログラムに取組みます。

●条例で必須と定められた項目は1点、推奨される項目は2点とします。

●該当しない項目は満点としますが、理由を説明できることが必要です。

施設名

プログラム 1

条項	取組事項	点数
施設の衛生管理		
I2①	施設及びその周囲を定期的に清掃し、清潔に維持すること	/1
I2②	作業場は整理整頓し、不必要なものを置いていないこと	/1
I2③	作業場の内壁、天井及び床を清潔に保つこと	/1
I2④	作業場の採光、照明及び換気を十分に行うこと	/1
I2④	作業場の適切な温度、湿度管理を行うこと	/2
I2⑥	排水溝は破損がなく、定期的に清掃されていること	/1
I2⑦	便所を定期的に清掃・消毒すること	/1
食品取扱設備等の衛生管理		
I3①	機械器具は常に清潔に保ち、目的に応じ使用すること	/1
I3②	機械器具は洗浄・消毒を行い、衛生的に保管すること	/1
I3③	機械器具・調理器具の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用する	/1
I3④	計測器、滅菌・殺菌装置などについては、保守点検を定期的に行うこと	/1
I3⑤	ふきん、包丁等の調理器具は、適切に洗浄、消毒、乾燥すること	/1
I3⑥	洗浄・消毒剤は適切に管理すること	/1
I3⑥	洗浄・消毒剤は、容器に内容物の名称を表示する等、適切に区別されていること	/2
I3⑦	清掃用具は使用のつど洗浄、消毒し、専用の場所に保管すること	/1
I3⑧	手洗い設備には消毒剤を備え、清潔で常に使用できること	/1
I3⑨	洗浄施設は、常に清潔に保つこと	/1
ねずみ、昆虫対策		
I2⑤、I5①	窓、扉、吸排気口には網戸、ふた等を設置し、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること	/1
I5②	定期的に駆除作業を実施すること	/1
I5③	殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること	/1
I5④	原材料、製品等はふた付きの容器にのけるか、床、壁から離して保管すること	/1
廃棄物及び排水の取扱い		
I6②	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別すること	/1
I6③	廃棄物は、作業場外で保管すること	/1
I6④	廃棄物を周囲に影響ないよう適切に管理していること	/1
I6⑤	廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと	/1
食品等の取扱		
I-2 6①	原材料は仕入れ時に点検すること	/1
I-2 6②、⑤	原材料は、その食品に適した方法で保管していること	/1
I-2 6③	冷蔵庫内では相互汚染が生じないよう、食品を区分して保管すること	/1
I-2 6④	使用する添加物は、正確に計量し、適正に使用すること	/1
I-2 6⑦イ	未加熱又は未加工の原材料は、そのまま撰取される食品と区分して取り扱うこと	/1
I-2 6⑨	容器包装は適切なものを使用すること	/1
I-2 6⑦ハ	未加熱食品を取り扱った機械器具等は、別の食品を取り扱う前に洗浄、消毒を行うこと	/1
I-2 6⑧	原材料の先入れ先出しを行うこと	/1
I-2 6⑩イニ	異物混入防止対策を講ずること	/2
I-2 6⑩ホ	原材料として使用していないアレルギー物質の混入防止対策を講ずること	/2
使用水等の管理		
I4②	水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置等を使用する場合は、作動性の確認を行うこと。	/1
I4④	貯水槽を定期的に清掃すること	/1
検査用食品の保存		
I14①	30人分以上の同一製品（給食、料理、仕出し及び弁当）を調整した際に検査用食品を保存すること（10℃以下で72時間以上）	/1
営業施設等における食品取扱者等の衛生管理		
II①	食品取扱者の健康診断（検便等）を定期的	/1
II②	食品取扱者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった際は、食品に直接接	/1
II⑤	作業場内では専用で衛生的な作業着、帽子、マスクを着用すること	/1
II⑥	食品取扱い時に繊維製品等の消毒困難な手袋を原則として使用していないこと	/1
II⑦	食品取扱者は常に爪を短く切り、作業前・用便後・生鮮原材料や汚染材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと	/1
II⑧	所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わないこと	/1
I2、II⑨	作業場へ、みだりに関係者以外の者や動物等を入れないこと	/1
表示		
食品表示法	食品表示法等に基づく適正な表示を行うこと	/1
計		0 / 50

別表3

基準表 1 (2)

- プログラム2では、記録の作成や教育訓練などのプログラムに取組みます。
- 条例で必須と定められた項目は3点、推奨される項目は4点とします。
- 該当しない項目は満点としますが、理由が説明できる必要があります。

施設名

プログラム 2		
条項	取組事項	点数
食品取扱設備等の衛生管理		
Ⅲ②	洗浄剤、殺菌剤等の取扱いに関する教育訓練を実施すること	/3
13④	計測器、滅菌・殺菌装置などについては、保守点検の記録を残すこと	/3
ねずみ、昆虫対策		
15②	駆除作業を実施した記録を1年間以上残すこと	/3
食品等の取扱		
I-2 6①	原材料の点検の記録を残すこと	/4
I-2 6①ロ	原材料、製品、容器包装をロット毎に記録すること	
I-2 9①	取り扱う食品に関する記録（仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先等）を作成し保存すること	
I-2 6①ハ	製品毎に製品説明書を作成すること（主要な製品）	
I-2 9②	取り扱う食品に関する記録の保存期間を合理的に設定すること	/4
16⑩	原材料及び製品の自主検査について手順を定め、記録を作成すること	/4
使用水等の管理		
14②	水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査し、成績書を1年間以上保存すること	/3
検査用食品の保存		
114②	30人以上の同一製品を調整した際に配送先等を記録し、保存すること	/3
営業施設等における食品取扱者等の衛生管理		
Ⅲ①	食品の衛生的な取扱いに関する教育訓練を実施すること	/3
		計 0 /30

別表3

基準表 1 (3)

- プログラム3では手順書の作成などに取組みます。
- 点数は5点とします。
- 該当しない項目は満点としますが、理由が説明できる必要があります。

プログラム 3		
条項	取組事項	点数
施設の衛生管理		
11②	清掃に関する手順書を作成すること	/5
食品取扱設備等の衛生管理		
11②	洗浄・消毒に関する手順書を作成すること	/5
廃棄物及び排水の取扱い		
16⑩	廃棄物保管及び廃棄について、手順書を作成すること	/5
回収及び廃棄		
113①	製品の回収及び廃棄について、手順を定めること	/5
		計 0 /20

プログラム1 0 /50

プログラム2 0 /30

プログラム3 0 /20

合計 0 点

施設名	
-----	--

12手順	取組項目	備考		採点
手順1	1	◎経営者にHACCP導入に取り組もうという意思があること	10点 経営者に取り組む意志がある 0点 意思がない。	
	2	◎HACCPチームを編成し活動していること	10点 HACCPチームは、経営者(事実上の最高責任者)及び食品衛生責任者を含み、下記活動に関与し確認すること 5点 HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含み構成されているが、活動が不十分である。 0点 上記以外の場合である。	
	3	◎HACCP及び5Sについて専門講習会を受講していること	10点 HACCPプラン実施のための担当者に対する教育訓練を行うこと HACCPチームには、厚生労働省通知「HACCPシステムに係る講習会について」(平成21年2月17日付 食安監発第0217001号)に基づく専門研修と同等とみなされる研修受講した者を含むこと 0点 記録から確認できない。	
手順2、3、4	4	全ての製品について、製品説明書があること	10点 全ての製品に製品説明書があり、その内容が十分である。 5点 全ての製品に製品説明書があるが、その内容が不十分である。 0点 上記以外の場合	
	5	施設の図面及び作業動線図があること	10点 施設の図面(敷地の配置図、施設図面)及び作業動線図の両方がある。	
			5点 図面又は作業動線図のいずれかがない、または作成中である。	
0点 図面及び作業動線図がない。				
手順4	6	詳細な製造工程図(フロー)があること	10点 正確な製造工程図がある。	
			5点 製造工程図はあるが不十分である、又は作成中である。	
			0点 製造工程図がない。	
7	製造工程に従って作業内容を書き出し、製造工程の標準作業手順書を作成していること	下記について、標準作業手順書を作成すること ①施設設備・機械器具の衛生管理 ②施設設備・機械器具の保守点検 ③従事者の教育訓練 ④従事者の衛生管理 ⑤そ族昆虫の駆除 ⑥食品等の衛生的取扱 ⑦使用水の衛生管理 ⑧排水廃棄物の衛生管理 ⑨製品の回収方法(基準3) ⑩製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理(自社で検査を行う場合のみ)	10点 全ての標準作業手順書を作成している。	
			5点 標準作業手順書はあるが不十分である、又は作成中である。	
			0点 標準作業手順書がない。	
8	標準作業手順書の主要部分については、対象従事者に見える化していること	上記①④⑥について、写真や図等を用いた分かりやすい手順書とすること	10点 全ての手順書の主要部分に見える化している。	
			5点 全ての手順書の見える化に取り組んでいる。	
			0点 見える化に取り組んでいない。	
手順5	9	HACCPチームは、作成した図面、作業動線図、製造工程図、標準作業手順書が現場の作業と一致しているか否かを確認し、見直していること	10点 現場の作業と一致しているかを確認している。整合性がとれていない場合は、修正等をしている。	
			5点 現場の作業と確認をしているが、それぞれの整合性がとれていない。	
			0点 確認をしていない。	
10	上記の確認には、施設・設備基準としての①清浄度区画、②過程の汚染防止、③空気の清浄化、④機械・装置の適切配置を考慮しているか。	①清浄区域が隔壁で仕切られていること ②原材料から製品の保管・出荷までの過程が交差せず配置されること ③清浄区域内は、清浄な空気を保つための設備が備わっていること ④製造過程の実態に即した機械・装置の適切な配置をすること 上記基準に合致していない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること	10点 全てについて、対応できている。	
			5点 対応が不十分、又は取り組んでいる。	
			0点 取り組んでいない。	

◎必須取組項目:0点でないこと

合計

		施設名				
12手順	取組項目	備考			採点	
手順1	1 ◎HACCPチームを編成し活動しているか。改善に取り組むマネジメントシステムが稼働しているか。	HACCPチームは、経営者(事実上の最高責任者)及び食品衛生責任者を含み、下記活動に関与し確認すること ①原材料、製品の組成、製造工程の変更に伴うHACCP計画の見直し、修正又は変更 ②検証結果に基づくHACCP計画の見直し計画の見直し、修正又は変更 ③食品衛生上の新たな知見に基づくHACCP計画の見直し、修正又は変更	10点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含んで構成されており、その活動が十分であることを確認できる。		
			5点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含み構成されているが、活動が不十分である。		
			0点	上記以外の場合である。		
2	2 階層別に従事者の教育訓練を実施しているか。	階層(トップ、中間、現場従事者)毎に教育訓練を実施し、その内容が教育訓練記録簿に記録され、実施状況が管理されていること	10点	記録簿から、教育訓練の実施を確認することができる。		
			5点	記録簿から、教育訓練の実施が確認できるが、その内容が不十分である。		
			0点	記録がない、教育訓練を行っていない。		
手順6~10	3 危害に関連する原材料及び工程ごとに危害分析が行われており、その結果が危害分析表に整理されているか。	危害分析表には、以下の項目が記載されていること ①危害に関連する原材料及び工程 ②危害の種類(生物、物理、化学) ③危害原因物質 ④危害の発生要因 ⑤危害の重要度の評価(危害の発生頻度及び発生時の重篤度) ⑥危害の管理方法	10点	危害分析を十分に行った危害分析表がある。		
			5点	危害分析表があるが、分析が不十分である。		
			0点	危害分析表がない。		
	4	4 危害分析に基づく重要管理点整理表があるか。	重要管理点整理票には、以下の項目が記載されていること ①工程の名称 ②管理する危害原因物質 ③危害の発生要因 ④管理基準 ⑤モニタリング方法 ⑥改善措置 ⑦検証の方法 ⑧記録文書名	10点	危害分析を十分に行った重要管理点整理表がある。	
				5点	重要管理点整理表があるが、内容が不十分である。	
				0点	重要管理点整理表がない。	
5	5 危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の衛生管理の方法を整理しているか。		10点	危害分析結果を反映して衛生管理方法等を整理している。		
			5点	危害分析結果を重要管理点以外の衛生管理の方法に反映させていないものもある。		
			0点	危害分析の結果を重要管理点以外に反映させていない。		
手順11	6 原材料、中間製品及び製品について自主検査を行い、その結果を記録・保管しているか。		10点	計画に従い、定期的に自主検査を行い、その結果を記録・保管している。		
			5点	計画的ではないが、自主検査を行い、その結果を記録・保管している。		
			0点	自主検査をしていない。		
7	7 原料の入荷、製造・加工、保管、販売まで一貫した食品の安全を確保するフードシステムが稼働しているか。	HACCPチームは、常に内部検証を行っていること ①重要管理点に係る記録の点検を行っていること ②モニタリング作業の適正度の現場確認を行うこと ③モニタリングに用いる機器の校正 ④消費者からの苦情、違反等の原因解析	10点	定期的に内部検証を行っている。		
			5点	内部検証を行っているが、不十分である。		
			0点	内部検証を行っていない。		
手順12	8 取組項目4、5で設定した管理を実施し、記録用紙を作成して記録しているか。	取組項目4及び5で設定した管理に関して、点検・記録簿、チェックシートへの記録が適切に行われていること	10点	全ての記録を継続的に行っている。		
			5点	一部記録していない事項がある。(8割以上記録している場合)		
			0点	記録していない。		
	9	9 取組項目7のシステムには、トレーサビリティシステムが稼働しているか。	原材料から製品の出荷まで記録があり、トレースが出来ること。回収情報等を公表できること。	10点	記録から、トレースが可能であり、回収情報等を公表できる体制にある。	
				5点	トレースは一部可能である。	
				0点	トレースができない。	
10	10 必要な文書を作成・管理しているか。	文書保管の方法等の必要な手順書を作成し、管理していること	10点	HACCP総括表を作成している。その他の文書を作成している。		
			5点	HACCP総括表はあるが不十分である、または現在作成中である。		
			0点	HACCP総括表がない。		

◎必須取組項目:0点でないこと