

# 東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱

平成 15 年 8 月 8 日 15 健安食第 1188 号健康局長決定  
最終改正 平成 28 年 3 月 31 日 27 福保健食第 2450 号食品医薬品安全担当部長決定

## 第一章 総則

### 第 1 目的

この要綱は、食品関係事業者等が自ら行う食品衛生管理について、一定の水準にあると認められる施設に認証を与えることにより、HACCP の考え方を取り入れた自主的衛生管理を推進し、衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与することを目的とする。

### 第 2 定義

この要綱に用いる用語の定義は、以下のとおりとする。

- (1) 指定審査事業者とは、この要綱に基づく認証に係る審査等の事務及び自主的衛生管理段階的推進プログラム実施要綱（平成 26 年 6 月 24 日 25 福保健食第 2454 号福祉保健局長決定。以下「プログラム実施要綱」という。）に基づく確認に係る事務（以下「認証等の業務」という。）を行う事業者として、申請に基づき東京都知事（以下「知事」という。）が指定した法人をいう。
- (2) 食品関係事業者等とは、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 52 条の規定により許可を受けた営業者、食品製造業等取締条例（昭和 28 年東京都条例第 111 号。以下「条例」という。）第 5 条の 3 の規定により許可を受けた製造業者等及び条例第 5 条の 6 の規定により届出を行った給食供給者をいう。
- (3) 施設とは、食品関係事業者等が、法第 52 条の規定により許可を受けた営業施設、条例第 5 条の 3 の規定により許可を受けた営業所及び条例第 5 条の 6 に基づき届出を行った施設をいう。
- (4) 本部とは、食品関係事業者等の施設における衛生管理を統括管理する組織をいう。
- (5) 認証とは、指定審査事業者又は知事が、食品関係事業者等からの申請に基づきこの要綱に定める審査を行い、その施設等に係る衛生管理に対して、この要綱に定める基準に合致する旨の証明を与えることをいう。
- (6) 本部認証とは、統一的な衛生管理を行う複数の施設に関する本部の統括管理システムに対する認証をいう。
- (7) 特別認証とは、知事がこの要綱に基づく認証と同等以上の衛生管理が担保されていると認めた第三者認証の仕組み（以下、「知事が認めた認証制度等」という。）で認証等を受けた食品関係事業者等に対し、知事が行う認証をいう。

### 第3 責務及び役割

この要綱において、東京都（以下「都」という。）、指定審査事業者及び食品関係業者等の責務及び役割は、以下のとおりとする。

- (1) 都は、東京都食品衛生自主管理認証制度の適正な運用及びその普及に努めること。
- (2) 指定審査事業者及び知事は、公平、公正な認証業務を行い、審査の信頼性の確保に努めること。
- (3) 認証を受けた食品関係業者等は、認証基準を遵守するとともに、衛生管理の継続的な維持向上を図ること。また、都と協力して、認証を受けようとする食品関係業者等の衛生管理の取組を支援するよう努めること。

## 第二章 認証

### 第4 認証の対象

- 1 認証の対象は、別表第1に定める業種であって、都の区域内の施設とする。
- 2 都の区域外の施設であっても、別表第1の法に基づく業種であって、都の区域内に流通させる食品を製造又は加工する施設は認証の対象とする。
- 3 本部認証にあっては、本部による衛生管理の統括管理システム並びに当該システムの対象となる1及び2の施設とする。

### 第5 衛生管理のマニュアル化

- 1 認証の申請をする食品関係業者等は、認証を受けようとする施設が該当する別表第2の区分に応じて、次に掲げる基本的衛生管理及び衛生管理体制について、別表第3認証基準の第1共通基準及び第2特定基準に基づき、衛生管理の方法、記録の方法及び実施頻度等（以下、「衛生管理の方法等」という。）を、自ら定めなければならない。

#### (1) 基本的衛生管理

- ア 施設設備の衛生管理
- イ 機械器具類の衛生管理
- ウ 食品等の衛生的な取扱い
- エ 使用水の衛生管理
- オ 排水及び廃棄物の衛生管理
- カ ねずみ及び昆虫の駆除
- キ 従事者の衛生教育
- ク 従事者の衛生管理
- ケ その他必要と認められる項目

#### (2) 衛生管理体制

食中毒等事故発生時の製品回収等の対応方法

- 2 本部認証の申請をする食品関係業者等は、1のほか、別表第3認証基準の第3組織管理基準に基づき、本部における衛生管理の方法等を、自ら定めなければならない。

- 3 認証の申請をする食品関係業者等は、1及び2により定めた衛生管理の方法等を記載した衛生管理マニュアルを作成し、保存しなければならない。
- 4 衛生管理マニュアルの内容は従事者等に周知しなければならない。
- 5 3の衛生管理マニュアルの作成にあたっては、それぞれの衛生管理内容ごとに、衛生管理の目的及び責任者を明確にすること。
- 6 3の衛生管理マニュアルは施設設備の変更、苦情、不適事項の発生状況及び取引先の変更等を踏まえ、必要に応じて更新すること。
- 7 認証を受けた食品関係業者等は、3の衛生管理マニュアルに基づく記録を、記録した時から1年以上保存しなければならない。

## 第6 認証の申請

認証の申請をする食品関係業者等は、別記第1号様式による申請書に、衛生管理マニュアル及びその副本並びに食品衛生法施行細則（昭和23年東京都規則第130号）第21条に規定する営業許可書の写し、条例第7条第2項に規定する営業許可書の写し又は条例第5条の6第1項に規定する給食開始届の写し（以下「営業許可書等の写し」という。）を添えて、指定審査事業者に提出しなければならない。

## 第7 認証の申請者及び申請者の欠格要件

- 1 認証の申請をすることができる者は、第4に係る食品関係業者等とする。
- 2 本部認証の申請にあっては、本部又は主たる事業所が都の区域内にある食品関係業者等とする。
- 3 1及び2にかかわらず、第15により認証を取り消され、その取消の日から1年を経過しない食品関係業者等は、第6の申請をすることができない。

## 第8 認証の更新の申請

- 1 認証を受けた食品関係業者等が認証の有効期間満了に際し引き続き認証を受けようとする場合は、認証の有効期間が満了する日の3か月前までに、別記第1号様式による申請書に、衛生管理マニュアル及びその副本並びに営業許可書等の写しを添えて、指定審査事業者に申請しなければならない。
- 2 1の申請であって、現に受けている認証に係る衛生管理マニュアルの内容に変更がない場合は、衛生管理マニュアルの添付は省略することができる。

## 第9 認証の変更の申請

- 1 認証を受けた食品関係業者等が衛生管理マニュアルの内容を変更するときは、別記第1号様式による申請書に、内容を変更した衛生管理マニュアル及びその副本並びに認証書の写しを添えて、遅滞なく認証を行った指定審査事業者に申請しなければならない。
- 2 1の申請であって、別表第2に定める認証区分に変更が無い範囲で別表第1に定める対象業種を変更又は追加する場合は、1に定める添付書類に加え、営業許可書等の写しも添付すること。

## 第 10 申請事項の変更の届出

- 1 認証を受けた食品関係営業者等は、以下の事項を変更したとき、又は法第 53 条の規定若しくは条例第 5 条の 4 の規定に係る地位の承継を行ったときは、別記第 2 号様式による届書に変更内容を確認できる書類（営業許可書等の写し、法人にあっては登記事項証明書等）、認証書を添えて、遅滞なく認証を行った指定審査事業者に届け出なければならない。
  - (1) 認証を受けた食品関係営業者等の住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）
  - (2) 認証を受けた食品関係営業者等の氏名（法人にあっては、名称、代表者の氏名）
  - (3) 認証に係る本部又は施設の所在地
  - (4) 認証に係る施設の名称、屋号又は商号
  - (5) 給食施設で業務の委託が行われている場合は、その受託者氏名（法人にあっては、その名称）
- 2 本部認証を受けた食品関係営業者等は、認証の対象となる施設を追加又は削除したときは、1 にかかわらず、その旨を遅滞なく認証を行った指定審査事業者に届け出なければならない。

## 第 11 実地審査

- 1 第 6、第 8 又は第 9 の申請をする食品関係営業者等若しくは第 10 の 1 (3) の変更をする食品関係営業者等は、衛生管理マニュアルの実施状況等について指定審査事業者の実地審査を受けなければならない。
- 2 本部認証における実地審査の方法は、別に定める。

## 第 12 認証書の交付等

- 1 指定審査事業者は、第 6、第 8 又は第 9 の申請を受け、第 23 の審査等により認証を決定した食品関係営業者等に対し、別記第 3 号様式の認証書を交付するものとする。
- 2 1 の認証書の交付は、衛生管理マニュアルの副本を添えて行うものとする。
- 3 認証を受けた食品関係営業者等が交付された認証書を紛失又はき損したときは、別記第 4 号様式の申請書により（き損した場合には、当該認証書を添付すること。）、遅滞なく当該認証を行った指定審査事業者に再交付の申請をしなければならない。
- 4 認証を行った指定審査事業者は、3 により再交付の申請をした食品関係営業者等に対し、認証書を再交付するものとする。
- 5 認証書の紛失により 4 の再交付を受けた食品関係営業者等は、紛失した認証書を発見したときは、速やかに発見した認証書を当該認証を行った指定審査事業者に返納しなければならない。

## 第 13 認証の有効期間

- 1 第 6 に係る認証の有効期間は、認証の日から 1 年間とする。
- 2 第 8 に係る認証の有効期間は、初回の更新申請においては認証の日から

- 3 年間とし、2回目以降の更新申請においては認証の日から5年間とする。
- 3 第9に係る認証の有効期間は、変更申請前の認証に係る有効期間とする。
- 4 第12の3に係る認証の有効期間は、当該認証に係る有効期間とする。

#### 第14 認証書の掲示

認証を受けた食品関係業者等は、この要綱に基づき交付された認証書を、認証を受けた施設又は本部に掲示しなければならない。

#### 第15 認証の取消し

- 1 指定審査事業者は、認証した食品関係業者等が次のいずれかに該当する場合は、その認証を取り消すことができる。
  - (1) 第6、第8及び第9の申請内容等に虚偽が判明したとき。
  - (2) 認証基準の不履行又は衛生管理の重大な不備が判明し、相当の期間を定めて、改善を求めてもなお改善されないとき。
  - (3) 認証を受けた食品関係業者等が認証に関する虚偽又は誇大な表示及び広告を行い、改善を求めてもなお改善されないとき。
- 2 指定審査事業者が1により認証を取り消すときは、当該食品関係業者等に別記第5号様式による認証取消書を交付するものとする。
- 3 認証を受けた食品関係業者等が法第55条に基づく不利益処分を受けた場合は、その旨を認証を行った指定審査事業者に届け出なければならない。
- 4 認証を受けた食品関係業者等が2により認証を取り消されたときは、速やかに認証書を認証を行った指定審査事業者に返納しなければならない。

#### 第16 認証の辞退等

認証を受けた食品関係業者等は、次のいずれかに該当する場合は、別記第6号様式の届書に認証書を添えて、速やかに認証を行った指定審査事業者に届け出なければならない。

- (1) 自ら認証を辞退しようとするとき。
- (2) 認証を受けた施設を廃業又は廃止したとき。ただし、本部認証の場合は、認証対象となる全ての施設を廃業又は廃止したとき。

#### 第17 認証マーク等の使用

- 1 認証を受けた食品関係業者等は、認証を受けたことを自ら広く都民に周知するため、認証マーク及び認証を受けた食品関係業者等に関する愛称（以下「認証マーク等」という。）を使用することができる。
- 2 1の認証マーク等の取扱いは、別に定める。

### 第三章 指定審査事業者

#### 第 18 指定審査事業者の申請要件

指定審査事業者は、本要綱に定める認証に係る業務及びプログラム実施要綱に定める確認に係る業務の両業務に従事する法人とする。

#### 第 19 指定審査事業者の指定及び申請等

- 1 知事が行う指定審査事業者の指定は、認証等の業務を行おうとする法人の申請により行う。
- 2 1の指定を受けようとする法人は、別記第7号様式による申請書に、以下に掲げる書類を添えて、知事に申請しなければならない。
  - (1) 定款及び登記事項証明書
  - (2) 直近過去3年間についての次に掲げる書類
    - ア 損益計算書又は収支計算書
    - イ 事業年度末の貸借対照表
    - ウ 財産目録
  - (3) 次に掲げる事項を定めた認証に関する業務規程
    - ア 認証の業務を行う時間及び休日に関する事項
    - イ 認証の業務を行う区域に関する事項
    - ウ 認証の業務の実施に要する費用（手数料）に関する事項
    - エ 認証の業務を行う組織に関する事項
    - オ 認証の業務に従事する者の配置、職務、倫理及び身分証に関する事項
    - カ 認証の業務（認証後の業務を含む。以下同じ。）の実施方法に関する事項
    - キ 認証の業務の公正な実施を確保するために必要な事項
    - ク 認証書の交付に関する事項
    - ケ 認証の業務の公表に関する事項
    - コ 指定の取消しを受けた際の、認証の業務の引継ぎに関する事項
    - サ アからコまでのほか、認証の業務に関し知事が必要と認める事項
  - (4) 第23の審査及び判定を行う者（以下「審査員」という。）の氏名、略歴
  - (5) 役員の名及び役職名
  - (6) 現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要並びにその実績
  - (7) プログラム実施要綱第12に定めるもの
- 3 知事は、2に定める書類の審査の結果、当該業務を行う十分な能力があり適正な運営ができると認めた法人には、別記第8号様式による指定書を交付する。
- 4 指定を受けた指定審査事業者は、3により交付された指定書を認証等の業務を行う主たる部署（事業所）に掲示しなければならない。
- 5 指定を受けた指定審査事業者が、3により交付された指定書を紛失又はき損したときは、別記第9号様式の申請書により（き損した場合には、当

該指定書を添付すること。)、遅滞なく知事に再交付の申請をしなければならない。

- 6 知事は、5により再交付の申請をした指定審査事業者に対し、指定書を再交付するものとする。
- 7 指定書の紛失により6の再交付を受けた指定審査事業者は、紛失した指定書を発見したときは、速やかに発見した指定書を知事に返納しなければならない。

## 第20 認証の制限

- 1 指定審査事業者は、次のいずれかに該当する施設に係る認証を行うことはできない。
  - (1) 指定審査事業者の発行済株式総数の過半数を保有している法人又は個人が営業している施設
  - (2) 法人の発行済株式総数の過半数を指定審査事業者が保有している場合の当該法人が営業している施設
  - (3) 指定審査事業者の役員が関与する施設
  - (4) 指定審査事業者が営業者となっている施設
  - (5) 指定審査事業者とフランチャイズ契約を結んでいる法人又は個人が営業している施設
- 2 指定審査事業者が外部の委員で構成される委員会を設置し、認証を受けようとする施設に係る審査結果についてその承認を得た場合は、1にかかわらず、1に掲げる施設の認証を行うことができる。

## 第21 指定審査事業者の欠格要件

次のいずれかに該当する法人は、第19の指定審査事業者としての指定を受けることができない。

- (1) 第32により指定を取り消され、その取消しの日から1年を経過しない法人
- (2) 第32による指定の取消しを受けた法人の役員で、その取消しの日から1年を経過しない者が役員となっている法人。ただし、当該業務を行わない役員及び取消しの日の30日前の日以前に役員であった者については、この限りではない。

## 第22 指定審査事業者の名称等の変更の届出

- 1 指定審査事業者は、第19の2に規定する申請書の記載内容及び添付書類の内容に変更があったときは、別記第10号様式による届書に、変更内容を確認できる関係書類を添えて、遅滞なく知事に届け出なければならない。
- 2 変更内容が名称に係るものであるときは、指定審査事業者は、1に規定する書類に併せて、第19の3又は6により交付された指定書を添付するものとする。
- 3 知事は名称の変更の届出を受けたときは、当該届出を行った指定審査事業者に、変更後の名称を記載した指定書を交付するものとする。

## 第 23 認証の方法

- 1 指定審査事業者は、認証を行うときは、以下の方法に従い、審査員に認証のための審査及び結果の判定を行わせなければならない。
  - (1) 審査
    - ア 審査員は、食品関係営業者等から提出された衛生管理マニュアルの内容について、別表第 3 認証基準に基づき審査を行う。
    - イ 審査員は、アの審査を経たマニュアルに基づく衛生管理の履行について、認証を受けようとする施設の実地審査を行う。
  - (2) 結果の判定
    - (1)の審査結果に基づき、(1)のア及びイの審査を行った審査員並びに当該施設の審査及びコンサルタント業務（食品関係営業者等に対して、衛生管理に関する助言、指導を、業として行うこと。）に関与していない審査員から構成される判定会議の協議により、認証の適否について判定を行う。
- 2 (1)アにかかわらず、第 8 の 2 により衛生管理マニュアルの添付を省略した場合は、(1)アの審査を省略することができる。
- 3 指定審査事業者は、認証の申請をする食品関係営業者等が行う衛生管理の方法等について、代替手段又は適用除外の正当性を確認できる場合には、別表第 3 認証基準に適合した方法による衛生管理とみなすことができる。

## 第 24 再審査

- 1 指定審査事業者は、次のいずれかに該当する場合は、再審査を行うことができる。
  - (1) 第 23 の 1(1)に定める審査により、第 27 の 3 に定める技術上の指導の範囲を超えた改善が必要であると認められたとき。
  - (2) 第 23 の 1(2)に定める判定会議により、認証について否の判定がなされたとき。
- 2 指定審査事業者は、1 により再審査を行う必要がある場合は、遅滞なくその旨を当該認証を受けようとする食品関係営業者等に伝えなければならない。

## 第 25 審査員

- 1 審査員は、次のいずれかに該当する者のうちから、指定審査事業者が選任する。
  - (1) 法第 30 条に規定する食品衛生監視員の資格を有する者であって、食品衛生の実務に 5 年以上従事した経験を有する者
  - (2) 法第 48 条に規定する食品衛生管理者の資格を有する者であって、食品衛生の実務に 5 年以上従事した経験を有する者
  - (3) (1)及び(2)のほか、知事が別に定める要件を満たす者
- 2 審査員は、第 48 に基づく講習会を受講しなければならない。



## 第 26 認証基準の履行状況の確認

指定審査事業者は、認証した施設において、別表第 3 認証基準に基づく衛生管理の履行状況の確認を原則として 1 年に 1 回以上行わなければならない。

## 第 27 立入り等

- 1 指定審査事業者は、認証に係る審査を行うために、認証の申請をした食品関係業者等から必要な報告を求め、関係書類を閲覧するとともに、認証に係る施設及び本部等に立ち入ることができる。
- 2 審査員が審査の業務を行うときは、審査を受ける食品関係業者等に対し、指定審査事業者が発行する身分証を提示しなければならない。
- 3 指定審査事業者は、審査に関して、認証の申請をした食品関係業者等に対し、衛生管理マニュアルの内容及び施設の衛生管理に関して技術上の指導を行うことができる。

## 第 28 機密保持

審査員並びに指定審査事業者及びその職員は、認証の業務に関して知り得た秘密を関係者以外に漏らし、又は自己の利益のために使用してはならない。

## 第 29 帳簿の備付け等

- 1 指定審査事業者は、認証の業務に関する以下の事項を記載した帳簿を備え、これを保存しなければならない。
  - (1) 認証の申請をした食品関係業者等の住所及び氏名（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
  - (2) 認証に係る施設及び本部の所在地及び施設の名称、屋号又は商号
  - (3) 認証に係る施設の業種（別表第 1 に定める対象業種）及び認証区分（別表第 2 に定める認証区分）
  - (4) 給食施設で業務の委託が行われている場合は、その受託者氏名（法人にあっては、その名称）
  - (5) 認証の申請を受けた年月日
  - (6) 審査を行った年月日
  - (7) 認証の可否を決定した年月日
  - (8) (7)の決定の結果
  - (9) 認証に従事した者の氏名
- 2 1 の帳簿は、認証の有効期間が満了した日から 3 年間、保存しなければならない。

## 第 30 書類の保存

- 1 指定審査事業者は、第 29 に定めるもののほか、申請書及びその添付書類並びに審査及び判定に関する報告書類を保存しなければならない。
- 2 1 の書類は、認証の有効期間が満了した日から 3 年間、保存しなければならない。

### 第 31 認証機関に係る業務の廃止の届出

指定審査事業者は、認証等の業務を廃止しようとするときは、別記第 11 号様式による届書に指定書を添えて、知事に届け出なければならない。

### 第 32 指定審査事業者の指定の取消し

1 知事は、指定審査事業者が次のいずれかに該当したときは、その指定の取消しを行う。

- (1) 第 31 の認証業務の廃止の届出があったとき。
- (2) 食品関係営業者等に対する認証に係る審査の公平性、公正性が著しく損なわれたと認めたとき。
- (3) 第 46 の報告の徴収若しくは監査等を正当な理由なく拒んだとき又は虚偽の報告を行ったとき。
- (4) 第 47 の命令を正当な理由なく拒んだとき。
- (5) 不正な手段で指定を受けたとき。
- (6) プログラム実施要綱第 18 で定める取消要件に該当したとき。
- (7) (1) から (6) までのほか、指定審査事業者の業務が適切に行われなかったとき。

2 1 に基づいて指定審査事業者の指定の取消しを行うときは、別記第 12 号様式による指定取消書を交付するものとする。

3 指定審査事業者が 1 により指定を取り消されたときは、速やかに指定書を知事に返納しなければならない。

### 第 33 認証に係る業務の引継ぎ

1 指定審査事業者は、以下の場合において、認証に関する書類等を他の指定審査事業者に速やかに引き継がなければならない。

- (1) 第 32 に基づき指定を取り消されたとき。
- (2) 認証した食品関係営業者等が別の指定審査事業者に第 8 に基づく認証の更新の申請をしたとき。
- (3) その他認証を受けている食品関係営業者等が引継ぎを希望し、引継ぎ先の指定審査事業者が合意したとき。

2 認証業務の引継ぎを行うときは、あらかじめ、都と引継ぎ先について協議するものとする。

3 認証業務を引き継いだときには、以下について遅滞なく知事に報告しなければならない。

- (1) 認証業務を引き継いだ指定審査事業者の名称及び所在地
- (2) 引継ぎを行った認証に係る施設等の名称及び所在地の一覧

### 第 34 報告

1 指定審査事業者は、第 33 の 3 に定めるほか、第 6、第 8 及び第 9 に基づき食品関係営業者等を認証したときは、以下について遅滞なく知事に報告しなければならない。

- (1) 認証した食品関係営業者等の住所及び氏名(法人にあっては、その名称、

- 主たる事務所の所在地及び代表者の氏名)
- (2) 認証した本部又は施設の所在地
  - (3) 認証した施設の名称、屋号又は商号
  - (4) 認証した業種（別表第1に定める対象業種）及び認証区分（別表第2に定める認証区分）
  - (5) 認証の年月日
  - (6) 更新又は変更の申請の場合は、その施設の初回の認証年月日
  - (7) 給食施設で業務の委託が行われている場合は、その受託者氏名（法人にあっては、その名称）
- 2 指定審査事業者は、第10に基づき変更の届出を受理したときは、変更内容を遅滞なく知事に報告しなければならない。
  - 3 指定審査事業者は、認証した食品関係営業業者等の認証の取消しをしたとき、又は食品関係営業業者等から認証の辞退等の申出があったときは、その旨を遅滞なく知事に報告しなければならない。
  - 4 指定審査事業者は、認証書及び認証マーク等の不正使用を発見したときは、直ちにその旨を知事に報告しなければならない。

#### 第35 食品関係営業業者等への事前説明

指定審査事業者は、食品関係営業業者等からの申請に基づき認証の業務を行うときは、食品関係営業業者等に対し、以下について記載した書面を交付して、説明を行わなければならない。

- (1) 認証を受けようとする食品関係営業業者等からの申請に基づき、審査の上、認証を決定すること。
- (2) 認証を受けた食品関係営業業者等から更新又は変更の申請があったときは、審査の上、認証を決定すること。
- (3) 認証を受けた食品関係営業業者等から認証書の再交付の申請があったときは、認証書を再交付すること。
- (4) 認証を受けた食品関係営業業者等から認証の辞退等の届出があったときは、受理すること。
- (5) 審査に関して、認証の申請をした食品関係営業業者等に、衛生管理マニュアルの内容及び施設の衛生管理に関し技術上の指導を行うことができること。
- (6) 審査の結果、技術上の指導の範囲を超えて改善が必要と認めるとき、又は判定の結果、当該認証申請に対して認証を否とする判定があったときは、再審査を行うことができること。
- (7) 認証を受けようとする食品関係営業業者等からの申請を受理したとき、認証を受けた食品関係営業業者等から更新又は変更の申請を受理したとき、認証書の再交付の申請を受理したとき及び再審査を行うときは、所定の手数料を徴収すること。
- (8) 認証した食品関係営業業者等が第15に該当する場合は、認証の取消しを行うことができること。
- (9) 認証に係る審査を行うために、認証の申請をした食品関係営業業者等から

必要な報告を求め、関係書類を閲覧するとともに、認証に係る本部及び施設等に立ち入ることができること。

- (10) 認証の有効期間中に、認証基準に基づいた衛生管理の履行状況の確認を行うこと。
- (11) 指定審査事業者の指定を取り消されたときは、他の指定審査事業者に認証の業務を引き継ぐこと。
- (12) 異議の申立てに関すること。
- (13) 機密保持に関すること。

## 第四章 特別認証

### 第 36 知事が認めた認証制度等

- 1 知事が認めた認証制度等は、この要綱に基づく認証と同等以上の衛生管理が担保されていることを審査の上、定めるものとする。
- 2 1 の審査の方法は、別に定める。

### 第 37 特別認証の対象

特別認証の対象は、知事が認めた認証制度等の認証等の範囲のうち、第 4 に定める施設等とする。

### 第 38 特別認証の申請及び申請事項の変更の届出

- 1 特別認証の申請をする食品関係業者等は、第 6 にかかわらず、別記第 1 号様式による申請書に、知事が認めた認証制度等の認証等を受けた証の写し及び営業許可書等の写しを添えて、知事に提出しなければならない。
- 2 特別認証を受けた食品関係業者等は、1 の申請内容に変更があったときは、別記第 2 号様式による届書に知事が認めた認証制度等の認証等を受けた証の写しを添えて、知事に届け出なければならない。

### 第 39 特別認証の申請者及び申請者の欠格要件

- 1 特別認証の申請をすることができる者は、第 7 にかかわらず、第 4 に係る食品関係業者等とする。
- 2 1 にかかわらず、第 42 により認証を取り消され、その取消の日から 1 年を経過しない食品関係業者等は、第 38 の 1 の申請をすることができない。

### 第 40 特別認証に係る審査及び認証書の交付等

- 1 知事は、認証を行うときは、第 38 の 1 による申請内容を審査し、認証を決定する。
- 2 知事は、1 により認証を決定した食品関係業者等に対し、別記第 3 号様式の認証書を交付するものとする。
- 3 特別認証を受けた食品関係業者等が交付された 2 の認証書を紛失又は

き損したときは、別記第4号様式の申請書により（き損した場合には、当該認証書を添付すること。）、遅滞なく知事に再交付の申請をしなければならない。

4 知事は、3により再交付の申請をした食品関係業者等に対し、認証書を再交付するものとする。

5 認証書の紛失により4の再交付を受けた食品関係業者等は、紛失した認証書を発見したときは、速やかに発見した認証書を知事に返納しなければならない。

#### 第41 特別認証の有効期間

第13にかかわらず、知事が認めた認証制度等の認証等の有効期間とする。

#### 第42 特別認証の取消し

1 知事は、認証した食品関係業者等が次のいずれかに該当する場合は、その認証を取り消すことができる。

(1) 第38の申請内容等に虚偽が判明したとき。

(2) 衛生管理の重大な不備が判明し、相当の期間を定めて改善を求めてもなお改善されないとき。

(3) 特別認証を受けた食品関係業者等が認証に関する虚偽の又は誇大な表示又は広告を行い、改善を求めてもなお改善されないとき。

(4) 知事が認めた認証制度等の認証等が一時停止又は取り消されたとき。

(5) 認証等を受けていた認証制度等が、この要綱に基づく認証と同等以上の衛生管理が担保されていると認められなくなったとき。

2 知事が1により認証を取り消すときは、当該食品関係業者等に別記第5号様式による認証取消書を交付するものとする。

3 特別認証を受けた食品関係業者等が1(4)に該当した場合又は法第55条に基づく不利益処分を受けた場合は、その旨を知事に届け出なければならない。

4 特別認証を受けた食品関係業者等が2により認証を取り消されたときは、速やかに認証書を知事に返納しなければならない。

#### 第43 特別認証の辞退等

特別認証を受けた食品関係業者等は、次のいずれかに該当する場合は、別記第6号様式の届書に認証書を添えて、速やかに知事に届け出なければならない。

(1) 自ら認証を辞退しようとするとき。

(2) 認証を受けた全ての施設を廃業又は廃止したとき。

#### 第44 特別認証に係る認証書の掲示及び認証マーク等の使用

第14及び第17の規定は特別認証を受けた食品関係業者等にも準用する。

#### 第 45 特別認証に係る立入り等

- 1 知事は、認証に係る審査又は履行状況の確認を行うために、食品関係業者等に必要な報告を求め、関係書類を閲覧するとともに、認証に係る本部及び施設等に立ち入ることができる。
- 2 1による立入り等は、知事が職員のうちから命じた食品衛生監視員に行わせるものとする。
- 3 知事は、食品関係業者等に対し、認証に関する技術上の指導を行うことができる。

### 第五章 雑則

#### 第 46 報告の徴収、監査等

- 1 知事は、認証の業務の公平性、公正性を保ち、かつ、その適切な実施を確保するため、必要があると認めるときは、指定審査事業者に対し、認証の業務に係る必要な報告を求め、又は職員に、指定審査事業者の事務所へ立ち入りをさせ、認証の業務の状況若しくは帳簿、書類その他の物件を監査させ、若しくは関係者へ質問をさせることができる。
- 2 1の報告の徴収及び監査等に必要な事項は、別に定める。

#### 第 47 命令

知事は、認証の業務の公平性、公正性を保ち、かつ、その適切な実施を確保するため、必要があると認めるときは、指定審査事業者に対し、認証の業務に関し監督上必要な命令を行う。

#### 第 48 指定審査事業者の教育・育成

知事は、認証の業務の公平性、公正性を保ち、かつ適切な実施を確保するため、指定審査事業者の審査員その他の職員に対し、講習会等必要な教育及び人材の育成を行う。

#### 第 49 指定審査事業者の公表

知事は、指定審査事業者の指定又は指定の取消しを行ったときは、その旨を公表するものとする。

#### 第 50 認証を受けた食品関係業者等の公表

知事は、認証を受けた食品関係業者等の名称等を公表するものとする。

#### 第 51 その他

その他東京都食品衛生自主管理認証制度の実施に関する必要な事項は、別に定める。

附 則

この要綱は、平成15年8月8日から施行する。

附 則

この要綱は、平成16年8月18日から施行する。

附 則

この要綱は、平成17年2月21日から施行する。

附 則

この要綱は、平成17年8月19日から施行する。

附 則

この要綱は、平成18年2月22日から施行する。

附 則

この要綱は、平成18年6月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成19年7月31日から施行する。

附 則

この要綱は、平成21年4月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年4月1日から施行する。

附 則

1 この要綱は、平成23年4月1日から施行する。

2 この要綱の施行の際、現に平成23年3月31日付22福保健食第2576号福祉保健局長決定による改正前の東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱（以下「改正前の要綱」という。）の規定に基づき、指定審査事業者の指定を受けている者及び指定審査事業者から認証を受けている者（以下「認証事業者」という。）は、当該指定又は認証の有効期間（認証事業者にあっては、当該期間満了後、引き続き有効期間を更新した場合は、その1回に限り更新後の期間を含む。）中に限り、それぞれこの要綱に基づく指定又は認証を受けたものとみなす。

3 この要綱の施行の日の前に行われた改正前の要綱第2章の規定に基づく認証に係る手続については、第2章の規定を適用する。ただし、当該手続を行った食品関係業者等が希望する場合は、改正前の要綱第2章の規定を適用することができる。この場合において、当該認証の更新については、改正前の要綱の規定を適用し、1回に限り認められるものとする。

4 この要綱の施行の日から1年間において、第2章に規定する手続を行おうとする食品関係業者等が希望する場合は、改正前の要綱第2章の規定を適用することができる。この場合において、当該認証の更新については、改正前の要綱の規定を適用し、1回に限り認められるものとする。

附 則

この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

1 この要綱は、平成25年10月1日から施行する。

2 この要綱の施行の際、現に平成25年9月17日付25福保健食第826

号福祉保健局長決定による改正前の東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づき、指定審査事業者から認証を受けている者は、当該認証の有効期間及び当該期間満了後、引き続き有効期間を更新した場合はその1回に限り、更新後の期間この要綱に基づく認証を受けたものとみなす。

附 則

- 1 この要綱は、平成26年8月1日から施行する。
- 2 この要綱の施行の際、改正前の東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱（以下「改正前の要綱」という。）の規定に基づき指定審査事業者の指定を受けている者は、改正後の要綱の規定に関わらず、なお従前の例による。
- 3 改正前の要綱に基づき指定された指定審査事業者は、改正後の要綱第192(7)に規定する書類を提出することにより、本要綱に基づく指定を受けた法人とみなす。

附 則

この要綱は、平成28年3月31日から施行する。



年 月 日

様

住 所

電話番号

フリガナ  
氏 名

〔法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者〕

認証申請書（新規・更新・変更）

東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づいて、下記のとおり、  
認証を申請します。

記

1 認証に係る施設の所在地

〔本部認証にあつては、本部及び施設の所在地<sup>※1</sup>〕

2 認証に係る施設の名称、屋号又は商号

〔本部認証にあつては、本部の部署名及び施設の名称、屋号又は商号<sup>※1</sup>〕

※1 施設の所在地及び名称等は対応させること。別添可。

3 認証を受ける業種及び認証区分

4 現に受けている認証の区分、認証年月日及び有効期間（更新及び変更の申請  
のとき）

5 給食施設で業務の委託が行われている場合は、その受託者氏名（法人にあつ  
ては、その名称）

添付書類：衛生管理マニュアル（正・副）<sup>※2</sup>

営業許可書又は給食開始届の写し（本部認証の場合はこれに代わるもの）

認証書の写し（変更申請の場合）<sup>※2</sup>

※2特別認証の場合は省略可

知事が認めた認証制度等の認証書の写し等（特別認証の場合）

第2号様式（第10の1、第38の2関係）

年 月 日

様

住 所

電話番号

フリガナ  
氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所  
の所在地、名称及び代表者〕

申請事項の変更届

東京都食品衛生自主管理認証制度に基づく認証を受けた施設について、下記のとおり変更したので届け出ます。

記

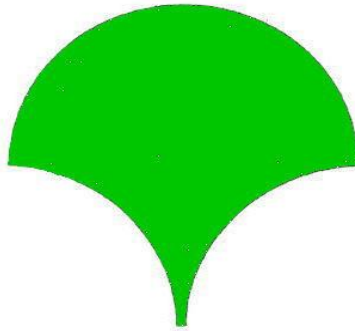
- 1 認証に係る施設の所在地  
〔本部認証にあつては、本部の所在地〕
- 2 認証に係る施設の名称、屋号又は商号  
〔本部認証にあつては、本部の部署名〕
- 3 認証を受けた業種及び認証区分並びに認証年月日及び有効期間
- 4 変更内容  
変更事項： 住所、氏名、認証に係る本部又は施設の所在地、  
認証に係る施設の名称、屋号若しくは商号又は受託者氏名  
変更前：  
変更後：
- 5 変更年月日

添付書類：変更内容を確認できる書類

（営業許可書等の写し、登記事項証明書、知事が認めた認証制度等の認証書の写し等）

# 東京都食品衛生自主管理認証制度

## 認 証 書



申請者住所 \_\_\_\_\_

申請者氏名 \_\_\_\_\_ 様

あなたの施設は、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づく  
審査の結果、認証基準に合致した衛生管理を履行していることを、認証します。

年 月 日

指定審査事業者 印  
〔特別認証の場合は知事〕

### 認 証 の 対 象

施設等所在地 〔本部認証にあつては、本部及び施設の所在地※〕

施設等の名称、屋号又は商号 〔本部認証にあつては、本部の部署名及び施設の名称、屋号又は商号※〕

業 種

初回認証年月日  
(特別認証の場合は省略)

認証の有効期間

知事が認めた認証制度等の種類  
(特別認証の場合)

※施設の所在地及び名称等是对应させること。別添可。

年 月 日

様

住 所

電話番号

フリガナ  
氏 名

〔法人にあつては、主たる事務  
所の所在地、名称及び代表者〕

認 証 書 再 交 付 申 請 書

下記の認証を受けた施設について、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づいて、認証書の再交付を申請します。

記

- 1 認証に係る施設の所在地  
〔本部認証にあつては、本部の所在地〕
- 2 認証に係る施設の名称、屋号又は商号  
〔本部認証にあつては、本部の部署名〕
- 3 認証を受けた業種及び認証区分並びに認証年月日及び有効期間
- 4 認証書再交付を申請する理由  
認証書を紛失したため ・ 認証書をき損したため

添付書類：認証書をき損した場合はその認証書

年 月 日

様

指定審査事業者

印

〔特別認証の場合は知事〕

認 証 取 消 書

認証をした下記の施設について、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づいて、認証を取り消します。

記

- 1 認証に係る施設の所在地  
〔本部認証にあつては、本部の所在地〕
- 2 認証に係る施設の名称、屋号又は商号  
〔本部認証にあつては、本部の部署名〕
- 3 認証を受けた業種及び認証区分並びに認証年月日及び有効期間
- 4 認証を取り消した理由

年 月 日

様

住 所

電話番号

フリガナ  
氏 名

（法人にあつては、主たる事務所  
の所在地、名称及び代表者の  
氏名）

認 証 辞 退 届

認証を受けた下記の施設について、認証を辞退しますので、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づいて届け出ます。

記

- 1 認証に係る施設の所在地  
〔本部認証にあつては、本部の所在地〕
- 2 認証に係る施設の名称、屋号又は商号  
〔本部認証にあつては、本部の部署名〕
- 3 認証を受けた業種及び認証区分並びに認証年月日及び有効期間
- 4 認証を辞退する理由

添付書類：現に受けている認証書

第7号様式（第19の2関係）

年 月 日

東京都知事 殿

住 所

電話番号

法人の名称

代表者氏名

### 指定審査事業者の指定申請書

東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第19の2の規定に基づいて、指定審査事業者の指定の申請をします。

### 記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称

### 添付書類

定款及び登記事項証明書

過去3年間の事業年度末の貸借対照表並びに損益計算書又は収支計算書及び財産目録

認証に関する規程

審査員の氏名及び略歴

役員の氏名及び役職名

現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要並びにその実績  
自主的衛生管理段階的推進プログラム実施要綱第12に定めるもの

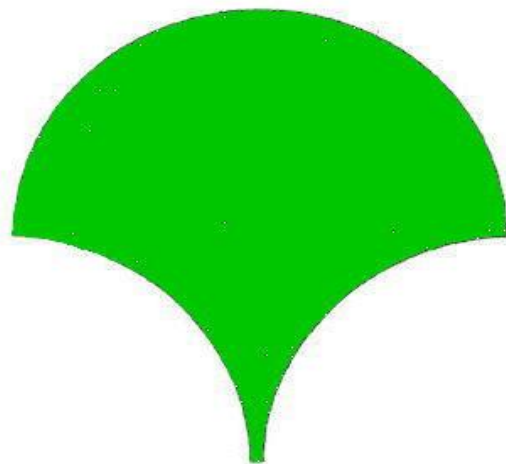
第8号様式（第19の3関係）

東京都食品衛生自主管理認証制度

自主的衛生管理段階的推進プログラム

# 指定審査事業者指定書

様



東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第19の2に基づく申請について、関係書類等を審査した結果、指定審査事業者としての要件に合致していると認められましたので、指定します。

年 月 日

東京都知事

印



第9号様式（第19の5関係）

年 月 日

東京都知事 殿

住 所

電 話 番 号

法人の名称

代表者氏名

指 定 書 再 交 付 申 請 書

下記のとおり、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第19の5の規定に基づいて、指定審査事業者指定書の再交付を申請します。

記

1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地

2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称

3 指定書再交付を申請する理由

指定書を紛失したため

指定書をき損したため

添付書類：指定書

（再交付の理由が指定書のき損である場合）

東京都知事 殿

住 所

電 話 番 号

法人の名称

代表者氏名

指定審査事業者名称等の変更届

下記のとおり、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第19の2に基づく申請の内容に変更があつたので、同要綱第22の規定に基づいて届け出ます。

記

1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地

2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称

3 変更内容

変更事項：

変 更 前：

変 更 後：

4 変更年月日

添付書類：変更内容を確認できる書類

指定書（当該指定書に記載されている事業者の名称に変更があつた場合）

第 1 1 号様式（第 3 1 関係）

年 月 日

東 京 都 知 事 殿

住 所

電 話 番 号

法人の名称

代表者氏名

### 認 証 等 の 業 務 の 廃 止 届

指定を受けた認証等の業務を廃止するので、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第 3 1 の規定に基づいて届け出ます。

### 記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称
- 3 認証等の業務を廃止する理由

添付書類：現に受けている指定通知書

第12号様式（第32関係）

年 月 日

指定審査事業者 様

東京都知事 印

### 指 定 取 消 書

下記の指定を受けている指定審査事業者について、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱第32の規定に基づいて、指定を取り消します。

#### 記

- 1 認証等の業務を行う部署（事業所等）の所在地
- 2 認証等の業務を行う部署（事業所等）の名称
- 3 指定を受けた年月日
- 4 指定を取り消した理由

別表第 1 対象業種

分類	業種	
調理業	食品衛生法第 5 2 条に基づく許可業種	飲食店営業 喫茶店営業
	食品製造業等取締条例第 5 条の 6 に基づく届出施設	給食施設（届出）
製造業	食品衛生法第 5 2 条に基づく許可業種	菓子製造業 豆腐製造業 そうざい製造業 あん類製造業 アイスクリーム類製造業 乳製品製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 清涼飲料水製造業 乳酸菌飲料製造業 氷雪製造業 食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 みそ製造業 醤油製造業 ソース類製造業 酒類製造業 納豆製造業 めん類製造業 缶詰又は瓶詰食品製造業 添加物製造業
	食品製造業等取締条例第 5 条の 3 に基づく許可業種	そう菜半製品等製造業 魚介類加工業 つけ物製造業 製菓材料等製造業 粉末食品製造業 調味料等製造業 液卵製造業
処理業	食品衛生法第 5 2 条に基づく許可業種	食肉処理業 乳処理業 食品の冷凍又は冷蔵業
販売業	食品衛生法第 5 2 条に基づく許可業種	乳類販売業 食肉販売業 魚介類販売業 氷雪販売業 魚介類せり売営業
	食品製造業等取締条例第 5 条の 3 に基づく許可業種	食料品等販売業

## 別表第2 認証区分

認証区分	対象施設	別表第1の業種
給食	学校、病院、社会福祉施設、会社等で、特定の人（学生、患者、入所者、社員等）に対し、継続して食事を供給する施設	給食施設（届出） 飲食店営業
調理	旅館、ホテル、結婚式場等で事前に予約を受け、専らその利用者に大量の食品を調理し、提供する施設	飲食店営業 喫茶店営業
	*大量の食品を調理し提供する施設	
	1日750食以上又は同一メニューを1回300食以上提供する施設	
	寿司（生寿司、押し寿司等）を調理し、提供する施設	
	日本そば、うどんを調理し、提供する施設	
	上記以外の調理行為を行う施設及び飲料や茶菓を提供する施設	
	店頭で注文に応じて弁当を調製・販売する施設	
	店舗内でそうざいを製造し、店頭で販売する施設	
製造	いわゆる仕出し弁当・料理を調製し、配送する施設	飲食店営業
	弁当を製造し、卸売り（コンビニ等の販売店に配送）する施設	
	煮物、焼物、揚物、蒸し物、和え物、サラダ等のそうざい（半製品を含む。）を製造し、卸売り（コンビニ等の販売店に配送）する施設	そうざい製造業 そう菜半製品等製造業
	豆腐製造施設	豆腐製造業
	洋菓子又は和菓子のうち、出来上がり直後において水分を40%以上含むもの（あん、クリーム、ジャム、寒天又はこれに類するものを用いたものであって、出来上がり直後において水分を30%以上含むもの）を製造する施設	菓子製造業
	パン（小麦粉を、イーストを用いて発酵させ焙焼したもの及び油で揚げたもの）を製造する施設	
	上記以外の菓子類を製造する施設	
	あん類を製造する施設	あん類製造業
	アイスクリーム、アイスシャーベット、アイスキャンディーその他液体食品又はこれに他の食品を混和したものを凍結させた食品を製造する施設	アイスクリーム類製造業
	粉乳、練乳、発酵乳、クリーム、バター、チーズその他乳を主要原料とする食品（牛乳に類似する外観を有する乳飲料を除く。）を製造する施設	乳製品製造業
	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する施設	食肉製品製造業
	魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する施設	魚肉ねり製品製造業
	清涼飲料水を製造する施設	清涼飲料水製造業
	乳酸菌飲料を製造する施設	乳酸菌飲料製造業

	氷雪を製造する施設	氷雪製造業
	食用油脂を製造する施設	食用油脂製造業
	マーガリン又はショートニングを製造する施設	マーガリン又はショートニング製造業
	みそを製造する施設	みそ製造業
	醤油を製造する施設	醤油製造業
	ウスターソース、果実ソース、果実ピューレー、ケチャップ又はマヨネーズを製造する施設	ソース類製造業
	酒類を製造する施設	酒類製造業
	納豆を製造する施設	納豆製造業
	めん類を製造する施設	めん類製造業
	缶詰又は瓶詰食品を製造する施設	缶詰又は瓶詰食品製造業
	法第 11 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物を製造する施設	添加物製造業
	塩づけ及びぬかづけ以外のつけ物を製造する施設	つけ物製造業
	生種、いり種、コーンカップ、アンゼリカ、フォンダント、フラワーペーストその他の製菓材料並びにジャム及びマーマレード類を製造する施設	製菓材料等製造業
	粉末ジュース、インスタントコーヒー、みそ汁のもと、ふりかけ類、ドーナツのもとその他の粉末食品を製造する施設	粉末食品製造業
	チャーハンのもと、だしのもと、カレールーその他の調味料及び七味唐辛子、カレー粉、さんしょう粉その他の香辛料を製造する施設	調味料等製造業
	鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。）を製造する施設	液卵製造業
	牛乳（脱脂乳その他牛乳に類似する外観を有する乳飲料を含む。）又は山羊乳を処理し、又は製造する施設	乳処理業
	食品の冷凍又は冷蔵を行なう施設	食品の冷凍又は冷蔵業
加工	食肉類を加工し、卸売り（食肉販売施設等に配送）する施設	食肉処理業
	魚介類を加工し、卸売り（魚介類販売施設等に配送）する施設	魚介類加工業
販売	乳類を販売する施設	乳類販売業
	食肉類を販売する施設	食肉販売業
	魚介類を販売する施設	魚介類販売業
	食料品を販売する施設	食料品等販売業
氷雪販売	氷雪を加工、販売する施設	氷雪販売業
魚介類せり売	鮮魚介類を魚介類市場においてせりの方法で販売する施設	魚介類せり売営業

## 別表第3 認証基準

### 第1 共通基準（別表第2に示す全認証区分に適用する基準）

#### 1 施設設備の衛生管理

##### (1) 清掃及び保守点検

ア 施設設備の清掃方法及び保守点検方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 施設の清掃は毎日行うこと。

(イ) 床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の清掃について、それぞれの実施頻度

(ウ) 床及び排水溝の清掃状況は1日に1回以上確認すること。

(エ) 床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の保守点検について、それぞれの実施頻度

イ ア(ウ)の床、排水溝の清掃状況について記録方法を定めること。

##### (2) トイレの清潔保持

ア トイレの衛生管理方法を定めること。

##### (3) 清掃用具の管理

ア 清掃用具の保管場所を定めること。

##### (4) 作業場（製造場、調理場、加工場又は処理場）の衛生管理

ア 作業場の汚染防止方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 下処理等の汚染作業と非汚染作業について、作業区域を明確に区分する方法

(イ) (ア)の作業区域を明確に区分することが困難な場合は、汚染作業による作業場の汚染を防止するための方法を示すこと。

(ウ) 従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合の外衣、帽子及び履物等の交換による交差汚染の防止方法

(エ) (ウ)の外衣、帽子及び履物等の交換が困難な場合は、これに代わる交差汚染の防止方法

(オ) 出入口・窓の開放、動物等を入れること及び関係者以外の者が立ち入ることを原則として禁止すること。

イ 作業場の整理整頓の実施について定めること。

#### 2 機械器具類の衛生管理

##### (1) 機械器具類の衛生管理

ア 作業台、器具類及び機械類の洗浄・消毒方法を定めること。

なお、それぞれの洗浄・消毒は、1日に1回以上行うことを示すこと。

イ 機械類の保守点検方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) それぞれの保守点検の実施頻度

(イ) 保守点検について不適時の対応方法

ウ 器具類の保管場所を定めること。

エ 包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること。

##### (2) 冷蔵及び冷凍設備の衛生管理

ア 冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認方法を定めること。



なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 温度確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

(イ) 温度確認の結果について不適時の対応方法

イ アの温度確認の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

### **3 食品等の衛生的な取扱い**

#### **(1) 仕入れ食品等の確認**

ア 仕入れ食品等の表示及び衛生管理状態等について確認方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ食品等の特性に応じ、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等の必要な確認を行うこと。

(イ) 確認は受け入れごとに行うこと。

イ 仕入れ伝票を保存することを定めること。

ウ アの仕入れ食品等の確認について不適時の対応方法を定めること。

エ ウの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### **(2) 食品等の保存**

ア 食品等の保存方法及び保存温度を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 二次汚染及び相互汚染が生じない保存方法

(イ) 保存基準のある食品等はそれに従った保存方法、その他の食品等はそれぞれの特性に応じた適正な保存方法で保存すること。

イ 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、2(2)で定めた方法で行うこと。

ウ 食品等は、使用期限等を踏まえて使用(先入れ先出し)することを定めること。

#### **(3) 製品の配送**

ア 製品の配送方法を定めること。

#### **(4) その他**

ア 食品等に影響を及ぼさないよう、洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等の保管場所を定めること。

イ 食品等に影響を及ぼさないよう、食品等及び器具類について床面からの跳ね水等による汚染防止方法を定めること。

なお、床に直置きしないことを必ず示すこと。

### **4 使用水の衛生管理**

#### **(1) 濁り等(味、臭い、色、濁り)、残留塩素及び滅菌装置の確認**

ア 味、臭い、色、濁りを確認する方法を定めること。

なお、確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うことを示すこと。

イ 「食品営業等施設で使用する水の取扱いについて(平成16年4月1日付16健安食第285号通知)」に定める小規模貯水槽水道により供給される水及び水道水以外の水(井戸水等)を使用している場合は、残留塩素濃度又は滅菌装置等の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、確認は、それぞれ作業開始前を含め1日に1回以上行うことを示すこと。

ウ ア及びイの確認について不適時の対応方法を定めること。

エ ア及びイの確認結果及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

## **(2) 水質検査**

ア 「食品営業等施設で使用する水の取扱いについて（平成16年4月1日付16健安食第285号通知）」に定める小規模貯水槽水道により供給される水及び水道水以外の水（井戸水等）を使用している場合は、水質検査の実施方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検査項目は、小規模貯水槽水道により供給される水にあつては9項目、水道水以外の水（井戸水等）にあつては26項目とすること。

(イ) 検査は、1年に1回以上行うこと。

イ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。

ウ 実施記録（検査成績書）を保存することを定めること。

エ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。

## **5 排水及び廃棄物の衛生管理**

### **(1) 排水及び廃棄物の衛生管理**

ア 排水及び廃棄物の処理方法を定めること。

## **6 ねずみ及び昆虫の駆除**

### **(1) ねずみ及び昆虫の駆除**

ア ねずみ及び昆虫の発生状況を確認する方法を定めること。

なお、発生状況の確認は、1月に1回以上行うことを示すこと。

イ 発生を認めた場合の駆除方法を定めること。

ウ 発生状況の確認結果及び駆除（実施年月日、実施方法、実施結果、実施者）について記録方法を定めること。

## **7 従事者の衛生教育**

### **(1) 従事者への衛生教育**

ア 衛生教育の実施方法を定めること。

なお、衛生教育は、1月に1回以上行うことを示すこと。

イ 実施状況（実施年月日、内容）について記録方法を定めること。

### **(2) 食品衛生実務講習会への参加**

ア 「食品衛生実務講習会実施要領の制定について（平成11年1月12日付10衛生食第673号通知）」に定める保健所等が実施する食品衛生実務講習会へ参加すること及びその内容を参加していない従事者へ伝達することを定めること。

なお、食品衛生実務講習会へは1年に1回以上参加することを示すこと。

イ 食品衛生実務講習会への参加状況（参加年月日、参加者、内容）及び参加していない従事者への伝達状況（実施年月日、内容）について記録方法を定めること。

## **8 従事者の衛生管理**

### **(1) 従事者の健康管理**

ア 従事者の健康管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 日常の健康管理に努め、必要に応じて検便を行うこと。

(イ) 検便を行う場合は、「食品取扱従事者に対する検便の実施について（平成11年3月26日付10衛生食第973号通知）」に定めるサルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌O157を含む検査項目について行うこと。

(ウ) 吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱及び手指化膿創の有無の確認は、始業前に行うこと。

イ 検便の実施結果が陽性であった従事者及びア(ウ)の症状を有した従事者への対応方法を定めること。

ウ アの実施状況(実施年月日、従事者名、結果)及びイの従事者への対応について記録方法を定めること。

## **(2) 従事者の手洗い**

ア 手洗い方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 流水受槽式手洗いに、洗浄液、消毒液及びペーパータオル又は手指用乾燥機を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(イ) 常につめを短く切り、マニキュア等を付けないこと。

(ウ) 手洗いは、必要に応じ実施すること。

なお、作業開始前、トイレ使用後及び休憩後等の作業再開時に必ず実施すること。

## **(3) 従事者の服装**

ア 従事者の作業用服装について定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)では、専用の作業服及び履物を着用すること。

(イ) マスク、帽子及び手袋を着用する作業がある場合は、その作業内容を具体的に示すこと。

## **(4) トイレ使用時の衛生**

ア トイレの入室方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業時にトイレを使用する場合は、トイレの使用による汚染を作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)に持ち込まないように、作業用服装を衛生的に保つ方法

(イ) トイレ使用後は、8(2)で定めた手洗い方法に従い、手指の洗浄・消毒を徹底すること。

## **(5) その他**

ア 作業場(製造場、調理場、加工場又は処理場)での禁止行為を定めること。

なお、作業場で更衣、喫煙、放たん及び飲食をしないことを示すこと。

# **9 事故発生時の対応**

## **(1) 事故発生時の対応**

ア 食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理方法及び製品の回収方法を定めること。

イ 管轄保健所等への報告の手順を定めること。

ウ 処理経過について記録方法を定めること。

## 第2-1 特定基準（別表第2に示す給食の認証区分に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 調理体制

ア 献立表の作成方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 加熱調理食品と非加熱食品の区別が容易にできる献立とすること。

(イ) 施設、設備及び従事者数等を踏まえた、余裕を持った献立作成を行うこと。

イ 交差汚染を防止するため、作業動線図及び作業動線を踏まえた調理工程表を作成することを定めること。

ウ イの作業動線図の作成が困難な場合は、これに代る交差汚染の防止を踏まえた調理工程表を作成すること。

エ 献立表、作業動線図及び調理工程表を保存することを定めること。

#### (2) 加熱調理食品の加熱温度管理

ア 加熱調理する食品について、中心部を75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上）加熱すること又はこれと同等以上の殺菌効果を有する調理条件を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法

(イ) (ア)の確認は、作業開始時を含め1日1回以上行うこと。

イ ア(イ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

ウ ア(イ)の確認結果及びイの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (3) 調理後の食品の提供

ア 調理終了後の食品の温度管理方法及び提供時間範囲を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理終了後2時間以内に提供できる管理とすること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて提供するもの及び最終工程が非加熱の食品は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。

(ウ) 温度確認及び提供時間の確認は、1日に1回以上行うこと。

(エ) (ウ)の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

イ (エ)の不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (4) 検食の保存

ア 提供食品について、検食の保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検食は、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 給食を提供する学校、病院及び社会福祉施設は、検食を2週間以上冷凍保存すること。

(ウ) 検食の保存が適切に行われていることの確認は、1日に1回以上行うこと。

イ ア(ウ)の確認結果の記録方法を定めること。

### 2 従事者の衛生管理

#### (1) 従事者の健康管理

共通基準8(1)に以下の特定基準を追加すること。

ア 検便を1月に1回以上行うことを定めること。

## **(2) 従事者の服装**

共通基準 8 (3) に以下の特定基準を追加すること。

ア 調理従事者の作業用服装の交換方法を定めること。

なお、汚染作業に着用した作業用服装は毎日交換することを示すこと。

## 第 2-2 特定基準（別表第 2 に示す調理の区分に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準 3 に以下を追加すること。

#### (1) 調理工程の管理

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、交差汚染を防止するため、作業動線を踏まえた調理工程表を作成し、保存することを定めること。

イ 食品を加熱調理する場合は、食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱温度、時間等の調理条件を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 調理条件どおりに加熱調理されていることを確認する方法

(イ) (ア) の確認は、主要な 1 品目以上について作業開始時を含め 1 日 1 回以上行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果について不適時の対応方法を定めること。

(エ) (イ) の確認結果及び (ウ) の不適時の対応についての記録方法

ウ 非加熱食品を提供する場合は、その保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 保存温度の確認は、1 日 1 回以上行うこと。

(イ) 冷蔵及び冷凍設備の温度確認は、共通基準 2 (2) で定めた方法で行うこと。

エ 生食用殻付き卵を加熱処理せず飲食に供する場合は、割り置きしないこと及び適正に保管された期限表示内の正常卵を使用することを定めること。

オ 加熱調理後に加工等を行う食品については、二次汚染を防止する方法を定めること。

カ 生食用鮮魚介類を処理する場合は、食品衛生法に定める加工基準に沿った加工手順を定めること。

キ 生食用かきを取扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、確認は、仕入れごとに行うことを必ず示すこと。

ク 食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）第 1 の D に規定する生食用食肉の規格基準（以下単に「生食用食肉の規格基準」という。）又は「生食用食肉等の安全性確保について（平成 10 年 9 月 11 日付生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）」の別添「生食用食肉の衛生基準」（以下単に「生食用食肉の衛生基準」という。）の適用を受ける生食用食肉（以下単に「生食用食肉」という。）を提供する場合は当該基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

(イ) (ア) の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準に従い、加工を行う場合は、特定基準（加工）2 (1) イ及び (7) に従うこと。

(オ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として提供又は販売しないこと。

ケ 生食用の野菜及び果物の取扱いがある場合は、洗浄方法を定めること。

コ 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 油脂の衛生状態についての確認方法

(イ) (ア) の確認結果について不適時の対応方法

(ウ) (イ) の不適時の対応についての記録方法

サ 盛付け及び小分けの実施手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。

(イ) 手袋等を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

## (2) 調理後の食品の提供

ア 調理後の食品の提供方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類は、調理後2時間以内に提供できるよう調理時間や配送時間を管理すること。

(イ) やむを得ず調理終了後2時間を超えて、寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を提供する場合は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法で保存すること。

(ウ) 生食用食肉は、調理後、速やかに提供すること。

(エ) 寿司及び刺身等の生食用鮮魚介類を配送する場合及び注文を受けてその都度調製する弁当については、速やかに喫食することを確実に伝達すること

(オ) 表示を行う場合は、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存すること。

(カ) 生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉を提供する場合は店舗の見やすい箇所に、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨及び子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨を表示すること。

## (3) 検食の保存

ア 旅館、ホテル及び結婚式場等であって事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、調理後の食品について検食の保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検食は、メニュー毎に1食分を1週間以上冷凍保存すること。

(イ) 提供するメニューの種類が多く(ア)の1週間以上の冷凍保存が困難な場合は、メニュー毎に1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍保存すること。

(ウ) 検食の保存が適切に行われていることの確認は、1日に1回以上行うこと。

イ ア(ウ)の確認結果の記録方法を定めること。

## 2 従事者の衛生管理

### (1) 従事者の健康管理

旅館、ホテル及び結婚式場等であって、専ら事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設では、共通基準8(1)に以下を追加すること。

ア 検便を実施することを定めること。

なお、夏季（6月から10月）は1月に1回以上、その他の時期は必要に応じて行うことを示すこと。



## 第2-3 特定基準（別表第2に示す製造の区分に適用する基準）

### 1 施設設備の衛生管理

共通基準1に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 清掃及び保守点検

ア 施設設備及び施設周辺の清掃状況は毎日確認すること。

イ アの確認結果について記録方法を定めること。

#### (2) 作業場の衛生管理

ア 作業場の汚染防止方法の実施状況は1日に1回以上確認すること。

### 2 機械器具類の衛生管理

共通基準2に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 機械器具類の衛生管理

ア 分解洗浄及びパイプライン等の定置洗浄が必要な機械類がある場合は、その機械類の一覧表を作成することを定めること。

イ アの機械類の特性及び仕様に従った具体的な洗浄・消毒方法を定めること。

ウ アの機械類の洗浄・消毒の実施状況、保守点検の結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

エ 機械類の保守・修理に使用する材料は使用目的に適したものとすること。

オ 機械類の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 注油を行う場合は、油が食品に混入しない方法

(イ) 作動状況の確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

(ウ) 作動状況の確認について不適時の対応方法

カ 製造に使用する器具類の衛生管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 製造に使用する器具類の洗浄・消毒方法

(イ) 器具類の材質等を考慮した取扱いを行うこと。

(ウ) 器具類の汚染や破損等は、作業を行う日ごとの使用前及び作業終了時に確認すること。

(エ) 器具類の保守・修理に使用する材料は使用目的に適したものとすること。

(オ) (ウ)の確認について不適時の対応方法

キ オ及びカの確認結果及び不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (2) 特定原材料の混入防止

ア 特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合又は特定原材料に限らず、アレルギー物質について含まない旨を表示する場合は、これらアレルギー物質の混入防止方法を定めること。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応方法について記録方法を定めること。

### 3 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 仕入れ食品等の確認

ア 原材料、包装材料等について仕様を定めること。

なお、仕入れ食品等の確認はこの仕様に基づき行うこと。

イ 原材料について、特定原材料の含有及び遺伝子組換えの有無について確認方法を定めること。

ウ 原材料の加工食品について、使用されている食品添加物を確認することを定めること。

エ イ及びウの確認は、表示、添付書類及び仕入先からの製品情報等により行うことを定めること。

オ エの表示及び添付書類等を保存することを定めること。

## (2) 食品添加物の使用

ア 製品に使用する食品添加物の一覧を作成すること及びその食品添加物の使用方法を定めること。

なお、使用基準のある食品添加物は、適正使用の確認を製造毎に行うことを示すこと。

イ 食品添加物について、不適正な使用をした場合の対応方法を定めること。

ウ 使用基準のある食品添加物の使用状況及びイの不適正な使用をした場合の対応について記録方法を定めること。

## (3) 製造工程の管理

ア 製品説明書を作成し、保存することを定めること。

なお、製品説明書には、製品の特性、製造・加工の手順、原材料及び包装材料等について必ず示すこと。

イ 製品ロットごとに原材料等の仕入れ先及び製品の出荷先を特定するための方法を定めること。

ウ 施設、設備及び従事者数等を踏まえた製造量の上限を把握し、余裕を持った製造を行うことを定めること。

エ 製造量の確認は、製造毎に行うこと及び製造量の記録方法を定めること。

オ 製造・加工工程の衛生的な管理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 製造基準又は加工基準のある食品及び食品添加物は、それに従った製造又は加工を行うこと。

(イ) 再加工を行う場合は、再加工する食品の管理手順及び使用手順

(ウ) 原材料の解凍工程がある場合は、解凍条件及び解凍工程の管理手順

(エ) 調合工程がある場合は、原材料及び食品添加物の配合割合

(オ) 加熱・殺菌工程がある場合は、食中毒菌等を死滅させるのに十分な加熱・殺菌条件（加熱温度、加熱時間、殺菌剤濃度等）

(カ) 加熱後、冷却工程がある場合は、冷却条件及び冷却工程の管理手順

(キ) 非加熱食品を製造・加工する場合は、製品への影響を考慮した原材料の選定及び取扱い方法並びに製造・加工工程での汚染防止方法

(ク) 熟成工程（発酵工程を含む。）がある場合は、熟成（発酵）条件及び熟成（発酵）工程の管理手順

(ケ) 乾燥工程がある場合は、乾燥条件及び乾燥工程の管理手順

(コ) ろ過工程がある場合は、ろ過条件及びろ過工程の管理手順

(サ) 漬け込み工程がある場合は、漬け込み条件及び漬け込み工程の管理手順

(シ) 油脂の取扱いがある場合は、油脂の衛生管理手順を定めること。

なお、油脂の衛生状態を確認する方法を示すこと。

(ス) 製品の小分け及び包装を行う場合は、その実施手順  
なお、以下について必ず示すこと。

- ①洗淨・消毒が必要な容器包装の洗淨・消毒方法
- ②包装台の洗淨・消毒を包装作業開始前に行うこと。
- ③容器包装の汚染や破損等は、小分け及び包装を行う直前に確認すること。
- ④包装後に加熱殺菌する場合は、加熱から冷却までの管理手順
- ⑤手作業で小分けを行う場合は、清潔な器具若しくは手袋又は使い捨ての手袋を使用すること。
- ⑥手作業で小分けを行う場合であって手袋等を使用することが困難な作業がある場合は、手洗いを定期的に行うこと。

カ オの管理手順が適正に実施されているかを確認する方法を定めること。

なお、確認は作業開始時を含め1日に1回以上行うこと。

キ カの確認結果について不適時の対応方法を定めること。

ク カの確認結果及びキの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (4) 異物の混入防止

ア 製造・加工工程において、施設、設備、機械器具類、原材料、容器包装及び従事者由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。

なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、1(1)に従って行う旨を必ず示すこと。

イ 異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。

ウ 異物を確認した場合の対応について、記録方法を定めること。

#### (5) 消費(賞味)期限の設定

ア 製品の特性に応じた消費(賞味)期限の設定方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 期限設定の科学的・合理的根拠を示すこと。

(イ) 設定の根拠となった資料を保存すること。

#### (6) 製品の保存(管理)

共通基準3(2)に以下の特定基準を追加すること。

ア 製品の特性に応じた保存場所、保存方法(保存温度、遮光及び湿度等)を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 消費(賞味)期限等を考慮し、出荷及び販売すること。

(イ) 保存温度、遮光及び湿度等の確認は、1日に1回以上行うこと。

イ アについて、不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (7) 製品の配送

共通基準3(3)に以下の特定基準を追加すること。

ア 配送時は(6)で定めた保存方法を守ること。

なお、温度管理が必要な製品については、車両の荷台、コンテナ等の温度確認を配送ごとに行うことを示すこと。

イ 製品の配送に使用する車両の荷台、コンテナ等の洗淨・消毒方法及び保守点検方法を定めること。

なお、洗浄・消毒方法及び保守点検方法には、実施頻度を定めて行うことを必ず示すこと。

ウ アの温度確認及びイの保守点検について不適時の対応方法を定めること。

エ イの洗浄・消毒の実施状況及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### **(8) 表示**

ア 包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存することを定めること。

なお、表示を要しない製品及び表示を省略することができる製品であっても、表示に代わる製品情報を伝達する方法を必ず示すこと。

イ 表示の確認は、製造単位ごとに行うことを定めること。

ウ 表示に誤りがあった場合の対応方法を定めること。

エ 表示の確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録方法を定めること。

#### **(9) 製品検査**

ア 成分規格が定められている製品を製造する場合は、主要な製品について、成分規格の検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、検査は1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

イ 使用基準に使用量の定めのある食品添加物を使用している場合は、主要な製品について、当該食品添加物の検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、検査は1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

ウ 主要な製品について、細菌検査等、製品の特性に応じた必要な検査を実施すること及びその実施手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 検査は1年に1回以上行うこと。

(イ) 検査項目

エ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。

オ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。

カ 検査成績書を保存することを定めること。

キ 保存用検体を保存する場合は、保存方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 消費（賞味）期限等を考慮した保存期間

(イ) ロット等、保存用検体の製品情報について記録すること。

### **4 使用水の衛生管理**

共通基準4に以下の特定基準を追加すること。

#### **(1) 飲用不適の水による汚染防止**

ア 施設において飲用不適の水を使用する場合は、食品等の汚染防止方法を定めること。

### **5 従事者の衛生教育**

共通基準7に以下の特定基準を追加すること。

#### **(1) 従事者への衛生教育**

ア 衛生教育の実施方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 従業員の知識、経験及び立場等に応じた内容で行うこと。

(イ) 新たに配属された従業員に対し、衛生的な作業を行うための訓練を行うこと。なお、訓練は配属後速やかに行うこと。

## **6 従事者の衛生管理**

共通基準 8 に以下の特定基準を追加すること。

### **(1) 従事者の健康管理**

ア 従事者の健康管理方法を定めること

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱を伴う喉の痛み、皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）、耳、目または鼻からの分泌（病的なものに限る）、吐き気及びおう吐の有無の確認は、始業前に行うこと。

### **(2) 従事者の手洗い**

ア 手洗い方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 手洗いは必要に応じ実施すること。

なお、作業開始前、トイレ使用后、休憩後等の作業再開時、汚染されたものを取り扱った後及びくしゃみ、咳の後に必ず実施すること。

### **(3) その他**

ア 作業場での禁止行為を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 作業場で更衣、喫煙、放たん、飲食及び保護されていない食品等の上でのくしゃみ、咳をしないこと。

(イ) 異物混入の原因となり得るものを作業場内に持ち込まないこと。

## **7 事故発生時の対応**

共通基準 9 に以下の特定基準を追加すること。

### **(1) 事故発生時の対応**

ア 事故の発生要因を分析し、再発防止策を検討することを定めること。なお、このときの責任の所在について必ず示すこと。

イ 事故発生時の対応の手順を 1 年に 1 回以上検証することを定めること。

## 第2-4 特定基準（別表第2に示す加工の認証区分に適用する基準）

### 1 機械器具類の衛生管理

共通基準2に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 機械器具類の衛生管理

ア 処理及び加工に機械類を使用する場合は、機械類の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 注油を行う場合は、油が食品に混入しない方法

(イ) 作動状況の確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

(ウ) 作動状況の確認について不適時の対応方法

イ ア(ウ)の不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (2) 特定原材料の混入防止

ア 特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合は、特定原材料の混入防止方法を定めること。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応方法について記録方法を定めること。

### 2 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 処理・加工工程の管理

ア 食肉の整形加工を行う場合は、「食肉処理業に関する衛生管理（平成9年3月31日付衛乳第104号厚生省生活衛生局長通知）」に定めのある衛生管理の基準に沿った加工手順で行うことを定めること。

イ 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

なお、生食用食肉の規格基準に定める加熱殺菌を行う場合は、仕入れ品のとさつ日等を確認すること。

(イ) (ア)の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ)の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として販売しないこと。

ウ 生食用鮮魚介類の加工を行う場合は、生食用鮮魚介類の加工手順を定めること。

なお、加工は、食品衛生法に定める加工基準に沿って行うことを必ず示すこと。

エ 生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 確認は仕入れごとに行うこと。

(イ) 表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を記録すること。

## **(2) 異物の混入防止**

- ア 処理・加工工程において、施設、設備、機械器具類、原材料、容器包装及び従事者由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。  
なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、1 (1) に従って行う旨を必ず示すこと。
- イ 異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。
- ウ 異物を確認した場合の対応について記録方法を定めること。

## **(3) 消費（賞味）期限の設定**

- ア 製品の特性に応じた消費（賞味）期限の設定方法を定めること。  
なお、以下について必ず示すこと。
  - (ア) 期限設定の科学的・合理的根拠を示すこと。
  - (イ) 設定の根拠となった資料を保存すること。

## **(4) 製品の保存（管理）**

- 共通基準3 (2) に以下の特定基準を追加すること。
- ア 製品の特性に応じた保存場所、保存方法（保存温度、遮光及び湿度等）を定めること。  
なお、以下について必ず示すこと。
  - (ア) 消費（賞味）期限等を考慮し、出荷及び販売すること。
  - (イ) 保存温度、遮光及び湿度等の確認は、1日に1回以上行うこと。
- イ アについて、不適時の対応方法を定めること。
- ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

## **(5) 製品の配送**

- 共通基準3 (3) に以下の特定基準を追加すること。
- ア 配送時は(4)で定めた保存方法を守ること。  
なお、温度管理が必要な製品については、車両の荷台、コンテナ等の温度確認を配送ごとに行うことを示すこと。
- イ 製品の配送に使用する車両の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒方法及び保守点検方法を定めること。  
なお、洗浄・消毒方法及び保守点検方法には、実施頻度を定めて行うことを必ず示すこと。
- ウ アの温度確認及びイの保守点検について不適時の対応方法を定めること。
- エ イの洗浄・消毒の実施状況及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

## **(6) 表示**

- ア 包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存することを定めること。  
なお、表示を要しない製品及び表示を省略することができる製品であっても、表示に代わる製品情報を伝達する方法を必ず示すこと。
- イ 表示の確認は、製造単位毎に行うことを定めること。
- ウ 表示に誤りがあった場合の対応方法を定めること。
- エ 表示の確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録方法を定めること。

## (7) 製品検査

- ア 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の検査手順を定めること。  
なお、生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉の検査は国が定める方法に従って行うこと及び生食用食肉の衛生基準に規定する生食用食肉の検査は主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- イ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の検査手順を定めること。  
なお、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- ウ 検査成績書を保存することを定めること。
- エ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。
- オ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。



## 第2-5 特定基準（別表第2に示す販売の認証区分に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 保管、陳列及び販売

ア 製品の保管、陳列及び販売の衛生管理方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 食品衛生法に定める保存基準又は表示された保存方法に従って管理すること。

(イ) 期限表示を確認すること。

(ウ) 関係する法令に基づく表示事項を確認すること。

(エ) それぞれの確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行うこと。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

#### (2) その他

ア 乳類を販売する施設であって空瓶の取扱いがある場合は、空瓶等の衛生管理方法を定めること。

なお、空瓶等を専用の場所に保管する旨を必ず示すこと。

イ 食肉を加工後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

ウ 生食用食肉を加工・調理する場合は、生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順及び検査手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

なお、生食用食肉の規格基準に定める加熱殺菌を行う場合は、仕入れ品のとさつ日等を確認すること。

(イ) (ア)の確認は、を仕入れごとに行うこと。

(ウ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として販売しないこと。

(エ) 自店舗で加工した生食用食肉の検査について、生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉については国が定める方法に従って行うこと及び生食用食肉の衛生基準に規定する生食用食肉については主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。

(オ) 検査で不適となった場合の対応方法

(カ) 検査成績書を保存すること。

(キ) (イ)の確認結果及び(オ)の検査で不適となった場合の対応についての記録方法

エ 生食用鮮魚介類を加工する場合は、その加工手順及び検査手順を定めること。  
なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 加工は、食品衛生法に定める加工基準に沿って行うこと。

(イ) 加工後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

(ウ) 自店舗で加工した生食用鮮魚介類のうち、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うこと。

(エ) 検査成績書を保存すること。

(オ) 検査で不適となった場合の対応方法

(カ) 検査で不適となった場合の対応についての記録方法

オ 生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 確認は仕入れごとに行うこと。

(イ) 表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を記録すること。

カ 仕入れ食品のバラ売り及び小分けを行う場合は、衛生的な取扱方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用すること。

(イ) 清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用することが困難な場合は、手洗いを定期的に行うこと。

(ウ) 二次汚染及び相互汚染を生じさせない管理を行うこと。

(エ) 小分け後、包装して販売する場合は、関係する法令に基づく表示を行うこと。

(オ) (エ) の確認結果についての記録方法

## 第2-6 特定基準（別表第2に示す冰雪販売に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### （1）小分け

ア 冰雪の小分け手順を定めること。

なお、手順には、以下について必ず示すこと。

（ア）清潔な器具及び手袋を使用する旨

（イ）衛生的な作業台で行う旨

#### （2）製品の配送

ア 冰雪の配送方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

（ア）衛生的な運搬容器及び器具類を使用する旨

（イ）じんあい等の汚染を防ぐ運搬方法

イ 冰雪の配送に使用する運搬容器、車両の荷台及びコンテナ等の洗浄・消毒手順並びに保守点検方法を定めること。

なお、洗浄・消毒手順及び保守点検方法には、頻度を定めて行う旨を必ず示すこと。

## 第2-7 特定基準（別表第2に示す魚介類せり売に適用する基準）

### 1 食品等の衛生的な取扱い

共通基準3に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 搬入・搬出、陳列及び保管

ア 魚介類の搬入・搬出、陳列及び保管の衛生管理手順を定めること。

なお、手順には、以下について必ず示すこと。

(ア) 生食用鮮魚介類を保存基準に従い管理する方法

(イ) 生食用鮮魚介類以外の魚介類を特性に応じた適切な温度で管理する方法

(ウ) 器具や容器包装等に入れられていない魚介類は、運搬容器等に入れて搬入・搬出する旨

(エ) 魚介類は、床に直置きせず、衛生的な陳列台やすのこ等に陳列及び保管する旨

イ 出荷者及び販売先について記録方法を定めること。

### 2 事故発生時の対応

共通基準9に以下の特定基準を追加すること。

#### (1) 事故発生時の対応

ア 毒魚等を発見した場合の対応方法を定めること。

### 第3 組織管理基準（本部認証を受けようとする食品関係業者等に適用する基準）

#### 1 組織方針の策定

- (1) 安全な食品の提供に取り組む姿勢を含んだ組織方針を策定すること。
- (2) (1) の組織方針及び認証を受けている旨について、施設に周知することを定めること。

#### 2 施設における教育・訓練の計画及び支援

- (1) 施設における従業員の教育・訓練が適切かつ確実に実施されるよう、教育・訓練に関する計画を作成すること。
- (2) (1) の計画には、施設に対し、本部が行う必要な支援を含めること。

#### 3 内部監査

本部は、施設における衛生管理の履行状況を確認するための内部監査の方法を定めること。

なお、以下について、必ず示すこと。

- (1) 全ての施設を対象に実地審査を行うこと。
- (2) 実施頻度
- (3) 監査員は、食品衛生に係る十分な知識を有すること。また、自らが担当する業務の監査を行わないこと。
- (4) 監査で不適が発見された場合、直ちに改善措置を実施すること。また他の施設への影響について確認すること。
- (5) 監査結果を踏まえ、必要に応じてマニュアルの更新を行うこと。
- (6) 監査結果及び不適時の対応の記録方法

#### 4 事故発生時の対応

- (1) 食中毒等事故発生時の対応方法及び苦情処理方法等を定めること。
- (2) 管轄保健所等への報告の手順を定めること。
- (3) 事故情報の社内周知方法を定めること。
- (4) 処理経過について記録方法を定めること。