

東京都食品衛生自主管理認証制度 用語説明（平成 23 年 4 月更新）

（1） 制度全般

*表中『要綱』とは、「東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱（H15.8.8 15 健安食第 1188 号）」である。

用語	説明	備考
認証	指定審査事業者が、食品関係営業者等からの申請に基づいて要綱に定める審査を行い、その施設に係る衛生管理に対して、要綱に定める基準に合致する旨の証明を与えること。	
食品関係営業者等	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 条の規定により許可を受けた製造業者等及び条例第 5 条の 4 の規定により届出を行った給食供給者	
施設	法第 52 条の規定により許可を受けた営業施設、条例第 5 条の規定により許可を受けた営業所及び条例第 5 条の 4 に基づき届出を行った施設	
指定審査事業者	要綱に基づく認証に係る審査等の事務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	
審査員	以下の資格を有し食品衛生の実務*に 5 年以上従事した者のうちから、指定審査事業者が選任して、東京都（以下「都」という。）に届け、都の実施する講習会を受講した者 ① 法第 30 条に基づく食品衛生監視員の資格を有する者 ② 法第 48 条に基づく食品衛生管理者の資格を有する者 ③ ①、②と同等以上と知事が認める資格を有する者	*食品衛生の実務：食品関係施設に立ち入り、衛生管理及び衛生指導等を行なう業務
衛生管理マニュアル	食品関係営業者等が、施設における基本的衛生管理や衛生管理体制等について、衛生管理の方法、記録の方法及び実施頻度等を自ら定め文書化したもの	
申請	認証を取得しようとする施設の食品関係営業者等が次の書類を指定審査事業者に提出すること。	

	<p>① 認証申請書（要綱第 1 号様式）</p> <p>② 衛生管理マニュアル（正副 2 部）</p> <p>③ 営業許可書等の写し</p>	
申請手数料	認証業務に係る手数料（認証申請手数料＋必要経費等）。新規・更新申請の際に徴収される。	
その他の手数料	再審査手数料、認証書の再交付手数料等	
マニュアル審査	申請時に提出された「衛生管理マニュアル」が要綱で定められた認証基準を満たしているか、その内容を審査すること。	
実地審査	マニュアル審査後、施設で「衛生管理マニュアル」に沿った衛生管理を約 1 ヶ月間履行する。その後、審査員が施設に立入り、衛生管理マニュアルに沿った管理が行われているか、記録があるか等を審査すること。	
公表	都が、東京都福祉保健局健康安全部食品監視課ホームページ「食品衛生の窓」に認証を受けた食品関係業者等及び指定審査事業者の情報を公開すること。	
認証区分	認証制度における衛生管理上の区分（要綱別表第 2）。区分ごとに特定基準が定められている	*要綱別表第 1 の対象業種に対応している
認証基準	<p>学識経験者、業界団体代表者及び行政担当者によって構成される委員会での検討結果を踏まえ、都が定めた認証の基準</p> <p>食品関係業者等が施設の状況に合わせて自ら定める衛生管理において、必ず実行すべき衛生管理内容、記録方法及び実施頻度等が定められている。</p> <p>全区分に適用される共通基準と区分別の基準である特定基準がある。</p>	
共通基準	すべての認証区分に適用される基準	
特定基準	認証区分ごとに業種の特性にに基づき定められた衛生管理の基準	
認証書	認証を取得した食品関係業者等に対して、指定審査事業者が交付するもの（要綱様式第 3 号）。認証施設に掲示する。	
認証マーク	認証を取得した食品関係業者等に対して、指定審査事業者が交付するもの。認証施設に掲示する。	
認証取得シール	次に掲げる場合に使用できる。 ① 認証施設に表示する。	

	<p>② 認証施設で製造した食品を販売する自社施設に表示する。</p> <p>③ 認証施設で調理・加工又は製造した食品の容器包装に表示する。</p> <p>④ 認証施設で使用する配送車、容器包装に表示する。</p> <p>⑤ 自社のパンフレット、HP で認証取得を紹介する場合</p> <p>⑥ その他、知事が適当と認める場合</p>	
--	---	--

(2) マニュアル作成関連

用語	説明	備考
衛生管理の目的	衛生管理内容ごとに各施設で定めるもの。従事者がどうして当該衛生管理が必要なのかを理解し、衛生管理の適切な実施を確保するために定める。(要綱第5の3)	
責任者	衛生管理内容ごとに定める。衛生管理の実施者、部門責任者又は施設の長等、衛生管理の実施について確認・監督を行う者(要綱第5の3)	* 氏名ではなく、役職名でも可。
記録	衛生管理を適切に実施していることを客観的に確認するため作成・保存するもの。認証基準では衛生管理の実施、保守点検の結果、不適時の対応等について記録が必要とされている項目がある。	
記録の保存	記録した時から1年以上保存する。(賞味期限が1年以上の製品を取扱っている場合は、その期限を考慮する。)	
頻度	衛生管理や保守点検、確認等を実施する回数。認証基準では、1年に1回以上、1月に1回以上等定められている。	* 認証基準に具体的な最低頻度が定められていない項目については、任意で設定する。
作業場	製造場、調理場、加工場、処理場のこと。販売場所(主に包装品が扱われているスーパーの売場やコンビニのカウンター外の売場、問屋の食品倉庫)及び飲食店の客席は含まない。	
交差汚染	食品等、人や運搬器具の移動等、これらの	

	交差による汚染	
二次汚染	食肉、魚介類、農産物等の原材料や未加熱食品等の汚染が、製造品や加熱調理済食品に付着し、二次的に汚染されること。	
保守点検	施設、設備及び機械器具類等の破損や汚染、パーツの欠落、機械類の正常な稼動について点検等を行うこと。定期的なメンテナンス(業者委託して大規模に行う点検等)を含む。	
不適時	マニュアルに定めた方法、温度、条件等を逸脱した場合	
検収	原材料の「搬入時」に、期限表示や保存方法等の表示事項、品温、鮮度、異物、包装の状態に問題がないか確認すること。	
受け入れごとの確認	「搬入時」に限らず、「受け入れ時」を広義で解釈し、期限表示や保存方法等の表示事項、品温、鮮度、異物、包装の状態に問題がないか確認すること。 使用時の確認、契約時の確認も含む。	
製品説明書	製品の特性(製造者等が定める衛生基準、品質基準等)、製造及び加工の手順、原材料、食品添加物、保存方法、期限表示、包装形態、表示見本等を記載したもの	
加熱調理品	煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物等最終工程で加熱があるもの	
非加熱食品	最終工程で加熱処理のない食品(和え物、サラダ、非加熱食肉製品等)、なま物(刺身、寿司等)、仕入れ食材(袋入りそうざい、漬物等)	
検食	給食施設や弁当・そうざい施設等において、食中毒等の事故が発生した場合の原因を特定するために保存しておく食品。	* 集団給食、大量調理、すし、弁当・そうざい、和生・洋生菓子施設にあり
保存用検体	製造施設において、食中毒等・異物混入や品質異常等の事故が発生した場合、原因究明のために自らの基準により保存しておく製品	* その他の製造施設にあり
汚染作業	検収、原材料の出し入れ及び選別、整形、解凍、細切、剥皮、脱骨、洗浄、撒塩、除殻、水浸等	* 取扱う食品等によって各作業の区分(汚染作業か非汚染作業か)は異なる

非汚染作業	原料の細切、磨砕、調味、整形、粉付、加熱殺菌、加熱後の混合、熟成、放冷、小分け、盛付け、包装、製品の保管等	* 取扱う食品等によって各作業の区分（汚染作業か非汚染作業か）は異なる
特定原材料	食品衛生法施行規則 別表第 6 に掲げる食品	* 別紙資料参照
異物	原材料由来の小石や骨片等、従事者由来の体毛、爪、絆創膏等及び施設や機械器具類由来のガラス、金属、プラスチック等	
遺伝子組換え食品	食品衛生法施行規則 別表第 7 に掲げる作物である食品及びこれを原材料とする加工食品	* 別紙資料参照
最大製造量	施設の設定、機械類の稼働能力、規模、従事者及び勤務時間等を考慮し、その施設で製造できる最大量	
成分規格	食品衛生法第 11 条に基づき定められた食品や添加物等の規格。昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号参照	
製造基準、加工基準	食品衛生法第 11 条に基づき定められた食品や添加物等の基準。昭和 34 年 12 月 28 日厚生省告示第 370 号参照	
製品情報	製品の表示に代わる情報。法令で表示義務がない製品や表示が省略できる製品であっても、賞味期限等の必要な情報をいつでも提供できるようにしておくことが必要	
食品衛生実務講習会	都が食品衛生に関する最新の知見等を提供する場として実施する講習会 他自治体において保健所等行政が主催する食品衛生講習会も同等と見なす。	
作業用服装	作業場、販売場所、客席等の作業を行うにあたり着用するもの。 白衣、つなぎ、エプロン等の他、靴、マスク、帽子、手袋等も含む。	
作業場専用の服装	作業場（製造場、調理場、加工場、処理場）の中で着用するもの。 白衣、つなぎ、エプロン等の他、靴、マスク、帽子、手袋等も含む。	
外衣	着用するもの中で、一番外側に着用するも	

のを示す。

作業場専用の服装の上に着用するエプロン、羽織り、靴カバー、帽子等

例えば、下処理の汚染を防ぐため、基本的な作業場専用の服装の上に付けるビニールエプロン、作業時のトイレ使用でトイレの汚染を作業場に持ち込まないようにトイレで羽織る白衣 等を示す。