

## 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