

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。