

札幌市食品衛生管理認証制度実施要綱

(平成 16 年 3 月 10 日保健福祉局長決裁)

最近改正：令和 6 年 3 月 14 日

第 1 章 総則

(目的)

第 1 条 この要綱は、H A C C P に基づく自主的な衛生管理を推進するとともに、一定水準以上の衛生管理を行っていると認められる施設等を認証することにより、札幌市内で製造、加工、調理、提供、販売される食品の安全性の向上を図るため、札幌市食品衛生管理認証制度の適正かつ円滑な運営に関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第 2 条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、それぞれ当該各号の定めるところによる。

(1) 食品安全管理ネットワーク

札幌市食品衛生管理認証制度（以下「認証制度」という。）の運営及び H A C C P に基づく自主衛生管理の普及推進に係る共同体をいい、次に掲げるものにより構成されるものをいう。

ア 衛生管理ネットワーク協議会

認証制度の運営に係る事務及び衛生管理状況の点検等を行うとともに、認証制度及び H A C C P に基づく衛生管理の普及推進に係る協議・検討を行うため、事務局及び衛生管理ネットワーク協議会に登録した法人（以下「登録法人」という。）から構成されるものをいう。

イ 協賛ネットワーク

食品等の試験検査、調理器具や衛生資材の販売、損害保険、情報誌及び観光事業などを通じて認証制度及び H A C C P の普及推進に協力するため、協賛ネットワークに登録したものにより構成されるものをいう。

ウ 認証審査会

認証制度を適正かつ円滑に運営するため、認証の可否、認証の取消しなど、認証に関する事項を決定する会議をいう。

(2) 営業者

食品の調理・販売・提供・製造・加工等に関する事業活動を行う者をいう。

(3) 認証

登録法人による点検及び認証審査会による審査により、営業者の施設等における衛生管理がこの要綱に定める基準に達していることを認めることをいう。

(4) 本部

複数の施設における衛生管理を統括管理する組織をいう。

(5) 本部認証

本部が統括管理する複数の施設に係る衛生管理体制に対する認証をいう。

第2章 認証制度

(認証対象)

第3条 認証の対象は、札幌市内に所在する別表1の施設とする。

2 本部認証の対象は、札幌市内等に所在する別表1の施設及び当該施設を統括管理する本部とする。

(認証基準)

第4条 認証は、「基本段階（ベーシックステージ）」及び「高度段階（プレミアムステージ）」の2段階に区分し、それぞれ認証の基準等を設ける。

2 前項に規定する認証の基準は、別表2に定めるとおりとする。

(申請等)

第5条 営業者は、次の各号のいずれかに該当する場合は、事務局に申請しなければならない。

(1) 営業者の施設等において認証を受けようとする場合

- (2) 認証を受けた営業者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

(点検評価)

第6条 営業者から前条の規定に基づく申請があった場合、衛生管理ネットワーク協議会は、申請者の関与する施設における一般的衛生管理状況及びHACCPに基づく衛生管理の運用状況（以下「衛生管理状況等」という。）について、登録法人による点検評価を実施する。

- 2 本部認証においては、前項の規定に基づく点検評価に加え、本部による各施設に対する統括管理体制について、登録法人による点検評価を実施する。
- 3 前2項の規定に基づき点検評価を行う登録法人は、事務局が指定する。
- 4 第1項及び第2項の規定に基づく点検評価は、札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）評価調書（様式1。以下「評価調書」という。）を用いて行う。
- 5 登録法人は、第1項及び第2項の規定に基づく点検評価を行った場合、その結果を事務局に報告する。

(審査及び認証)

第7条 前条の規定に基づく点検評価の結果、認証審査会に諮ることが妥当であると判断した場合、事務局は、認証審査会を招集する。

- 2 認証審査会は、点検評価の結果をもとに、申請者の施設における衛生管理状況等について審査を行い、認証の可否を決定する。
- 3 認証審査会の審査結果に基づき、ネットワーク協議会は、申請者の衛生管理状況等を認証する。

(認証書の交付)

第8条 衛生管理ネットワーク協議会は、前条の規定に基づき認証した営業者に対し、認証書を交付する。

(有効期間)

第9条 認証の有効期間は、認証を受けた日から起算して3年間とする。

(定期点検)

第10条 第6条の規定に基づき点検評価を行った登録法人は、認証した施設における衛生管理状況を定期的に点検し、事務局に報告しなければならない。

(認証の取消し)

第11条 衛生管理ネットワーク協議会は、認証した営業者が次の各号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) 認証申請に係る書類の記載内容等に虚偽が判明したとき
 - (2) 認証基準への不適合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) 故意又は重大な過失により、食品衛生法に基づく処分又は命令を受けたとき
 - (4) 認証制度の信用を失墜させる行為があった場合
 - (5) その他衛生管理ネットワーク協議会が認証を不相当と判断した場合
- 2 前項の規定により認証を取り消そうとするときは、認証審査会を招集し、認証の取り消しの可否を審議するものとする。
- 3 第1項の規定により認証を取り消そうとするときは、認証を受けた営業者に、弁明の機会を与えることができる。
- 4 第1項の規定により認証を取り消された営業者は、速やかに認証書を事務局に返納しなければならない。
- 5 事務局は、認証の取消しを行った場合、速やかに札幌市に報告するものとする。
- 6 札幌市は、認証の取消しについて衛生管理ネットワーク協議会に要請することができる。

(申請事項の変更及び地位の承継)

第 12 条 認証を受けた営業者は、施設の名称又は営業者の氏名若しくは住所（法人にあっては、その名称、代表者の氏名又は主たる事務所の所在地）を変更したときは、速やかに事務局に届け出なければならない。

2 食品衛生法第 56 条第 1 項及び第 57 条第 2 項の規定により認証を受けた営業者の地位の承継を受けた者が認証の地位を承継したいときは、速やかに事務局に届け出なければならない。

3 本部認証において、本部による統括管理の対象となる施設を追加、削減、変更又は承継したときも、前 2 項と同様とする。

（施設の廃止又は認証の辞退）

第 13 条 認証を受けた営業者は、認証を受けた施設（本部認証においては認証を受けた全ての施設）を廃止したとき又は認証を辞退するときは、認証書を添えて事務局に届け出なければならない。

2 本部認証において、本部による統括管理を廃止したときも、前項と同様とする。

（認証書の再交付）

第 14 条 認証を受けた営業者は、認証書を汚損し、又はき損し、若しくは紛失したときは、認証書の再交付を事務局に申請することができる。

（手数料）

第 15 条 衛生管理ネットワーク協議会の事務局は、次の各号に掲げる手数料を徴収することができる。

(1) 各種申請に伴う事務処理に係る費用

(2) 認証書の再交付に係る費用

2 登録法人は、次の各号に掲げる事項について手数料を徴収することができる。

(1) 点検評価及び定期点検に係る費用

- 3 衛生管理ネットワーク協議会は、前2項に規定する手数料を、人件費、交通費、資料作成などの必要経費をもとに適正に算出しなければならない。
- 4 手数料は、事務局が収納し管理する。

第3章 食品安全管理ネットワーク

(資格要件)

第16条 事務局の指定資格要件並びに衛生管理ネットワーク協議会及び協賛ネットワークへの登録資格要件は、次の各号に定めるところによる。

(1) 事務局の資格要件

次に掲げる要件をすべて満たすものでなければ、事務局は指定を受けることができない。

ア 食品衛生思想の普及、食品取扱施設における自主管理の推進及び食品衛生の指導事業に実績のある団体又は法人であること。

イ 認証制度の運営に必要な事務能力を有すること。

ウ 札幌市内に事務所を設置していること。

エ 認証制度に関し不正を行ったことがないこと。

(2) 登録法人の資格要件

次に掲げる要件を満たすものでなければ、衛生管理ネットワーク協議会へ登録することができない。

ア 食品衛生の指導を事業としている法人であること。

イ HACCPによる食品の衛生管理に係る食品衛生監視員講習会に相当する講習会を受講した者に認証制度を担当させること。

ウ 認証制度の信頼性を損なうことのない法人であること。

エ 北海道内に事務所を設置し、札幌市内を事業区域としていること。

オ 認証制度に関し不正を行ったことがないこと。

(3) 協賛ネットワークへの登録の資格要件

次に掲げる要件を満たすものでなければ、協賛ネットワークへ登録することができない。

- ア 事業活動を通じて認証制度及び認証を受けた営業者を支援することができる者であること。
- イ 認証制度の信頼性を損なうことのない者であること。
- ウ 認証制度に関し不正を行ったことがないこと。

(指定及び登録)

第 17 条 事務局の指定並びに衛生管理ネットワーク協議会及び協賛ネットワークの登録手続は、次の各号の定めるところによる。

(1) 事務局の指定手続

事務局の指定を受けようとする者は、札幌市食品衛生管理認証制度事務局指定申請書（様式 2）により、札幌市長に申請しなければならない。指定申請を受理した札幌市長は、申請者に審査の結果を書面で通知する。なお、事務局の指定は、一つに限るものとする。

(2) 衛生管理ネットワーク協議会及び協賛ネットワークの登録手続

衛生管理ネットワーク協議会又は協賛ネットワークに登録しようとする者は、事務局に申請しなければならない。衛生管理ネットワーク協議会は、登録申請が適正であると認めたときは、申請者にその年度分の登録料を納入させるとともに登録票を交付する。なお、衛生管理ネットワーク協議会の設立前にあつては、事務局が札幌市の意見を聞いて、登録することができるものとする。また、登録料は、認証制度の運営に必要な費用にあてる。

(業務内容)

第 18 条 事務局は、次の各号に掲げる業務を行う。

- (1) 認証制度の運営及び経理に係る事務
- (2) 認証制度の運営状況に関する札幌市への報告
- (3) その他認証制度の運営に関し必要な業務

2 登録法人は、次の各号に掲げる業務を行う。

- (1) 認証に係る点検評価及び定期点検
- (2) 認証制度等に係る営業者への助言及び情報提供

(3) その他認証制度の運営に関し必要な業務

3 協賛ネットワークは、次の各号に掲げる業務を行う。

(1) 認証を受けた営業者に対する情報提供及び物資の販売

(2) その他登録した者の事業を通じて認証制度及び認証を受けた営業者を支援する業務

(脱退及び除名)

第 19 条 衛生管理ネットワーク協議会又は協賛ネットワークから脱退しようとする者は、事務局に届け出なければならない。また、衛生管理ネットワーク協議会は、衛生管理ネットワーク協議会又は協賛ネットワークに登録した者が登録資格要件に適合しなくなったときは、除名することができる。

第 4 章 他制度の活用による認証の特例

(北海道 H A C C P の活用)

第 20 条 札幌市内に存在する食品を製造・加工している施設、鮮魚・精肉・そう菜等・青果を調理・加工し販売している施設（いわゆるバックヤード部門を有する施設）及び食品を調理し提供する給食施設等の事業者が、北海道の制定する「北海道 H A C C P 自主衛生管理認証制度実施要綱」に基づく認証（以下「道 H A C C P 認証」という。）を受けた場合、当該認証に係る施設の衛生管理について、事務局への申請により、この要綱に基づく認証を受けたものとみなすことができる。

2 前項の規定に基づく認証段階は、「高度段階（プレミアムステージ）」に相当するものとして取り扱う。

3 第 1 項の規定に基づき認証したときは、衛生管理ネットワーク協議会は、営業者に認証書を交付する。ただし、営業者が認証書の交付を希望しない場合は、認証書を交付しない。

第 21 条 削除

第5章 その他

(札幌市の責務)

第22条 札幌市の責務は、次の各号に掲げるとおりとする。

(1) 認証制度及びH A C C Pに基づく衛生管理の普及推進

営業者に対し、認証制度及び道H A C C P認証の普及推進に努めるとともに、認証制度及び道H A C C P認証並びに両制度に基づく認証等を受けた施設について、市民への周知を図るものとする。

(2) 衛生管理ネットワーク協議会への助言等

認証制度等の適正な運営を図るため、衛生管理ネットワーク協議会に対して必要な助言・協力等を行うとともに、状況に応じ、認証制度等の改正など必要な手続を行うものとする。

(3) 認証制度に係る監査の実施

認証制度等の信頼性を確保するため、必要に応じて監査を行うものとする。

(4) 関係自治体との連携

認証制度及び道H A C C P認証の普及推進を円滑かつ効果的に実施するため、国、北海道その他の関係自治体との密接な連携に努めるものとする。

(衛生管理ネットワーク協議会の責務)

第23条 衛生管理ネットワーク協議会は、公平、公正な実地点検評価等の業務を行い、認証制度の信頼性の確保に努めるとともに、認証制度の普及推進に努めるものとする。

(認証審査会の責務)

第24条 認証審査会は、公平、公正な審査を行い、認証制度の信頼性の確保に努めるものとする。

(営業者の責務)

第 25 条 認証を受けた営業者は、安全な食品を提供するため、当該認証に係る衛生管理の維持向上に継続的に努めるものとする。

(公表)

第 26 条 札幌市及び衛生管理ネットワーク協議会は、第 7 条第 3 項及び第 20 条第 1 項の規定に基づき認証された営業者について、認証した施設名等をホームページ等において公表できる。ただし、営業者が公表を希望しない場合は、公表してはならない。

2 衛生管理ネットワーク協議会は、認証した施設名等を公表するときは、速やかに札幌市に報告するものとする。

(ロゴマーク等の使用)

第 27 条 第 7 条第 3 項及び第 20 条第 1 項の規定に基づき認証を受けた営業者は、別に定める取扱要領に基づき、各段階にあわせた認証マークを使用することができる。

(運営要領等)

第 28 条 この要綱に定めるもののほか、認証制度の運営及び認証審査会等に関して必要な事項は、衛生管理ネットワーク協議会が別に定め、札幌市の承認を得るものとする。

附 則

この要綱は、平成 16 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

この要綱は、平成 20 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

この要綱は、平成 25 年 4 月 1 日から施行する。

附 則

第1条（施行期日）

この要綱は、平成27年4月1日から施行する。

第2条（経過措置）

- 1 この要綱の施行日以前に、改正前の要綱に基づき認定を受けた施設（以下「旧認定施設」という。）は、その有効期間が満了するまでの間、この要綱に基づく認証を受けているものとみなす。
- 2 旧認定施設のうち、食品製造施設及びスーパーマーケットなどの食品販売店であって、その有効期間を満了する日が平成27年4月1日から平成27年10月1日までの施設の営業者は、引き続き2年間に限り、この要綱に基づく認証を受けるため、有効期間満了前に申請することができる。
- 3 前項の申請に係る手続等については、従前の例によるものとする。

附 則

第1条（施行期日）

この要綱は、平成28年4月1日から施行する。

第2条（経過措置）

- 1 この要綱の施行日以前に、改正前の要綱に基づき認証を受けた施設は、その有効期間が満了するまでの間、この要綱に基づく認証を受けているものとみなす。
- 2 前項の規定に基づく認証は、原則として、「高度段階（プレミアムステージ）」に相当するものとして取り扱う。

附 則

この要綱は、平成29年2月1日から施行する。

附 則

第1条（施行期日）

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

第2条（経過措置）

この要綱の施行日以前に、改正前の要綱に基づき認証を受けた施設は、その有効期間が満了するまでの間、この要綱に基づく同じ段階の認証を受けているものとみなす。

附 則

この要綱は、令和6年10月1日から施行する。

別表 1 対象施設

認証区分	対象施設	
飲食店	食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 55 条第 1 項の規定に基づく右の許可を受けた施設	飲食店営業
	食品衛生法第 57 条第 1 項の規定に基づく右の届け出をした施設	集団給食施設
店頭販売店	食品衛生法第 55 条第 1 項の規定に基づく右の許可を受けた施設	食肉販売業 魚介類販売業 魚介類せり売営業
	食品衛生法第 57 条第 1 項の規定に基づく右の届け出をした施設	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売） 食肉販売業（包装済みの魚介類のみの販売） 乳類販売業 冰雪販売業 弁当販売号 野菜果物販売業 米穀類販売業 コンビニエンスストア 百貨店、総合スーパー その他の食料・飲料販売業
	食品衛生法第 55 条第 1 項又は食品衛生法第 57 条第 1 項の届け出をした各種製造業のうち、専ら店頭において直接消費者に販売する施設	

別表2 認証基準

認証段階	認証基準
<p>基本段階 (ベーシック ステージ)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 登録法人の実施点検により、評価調書に基づく評価段階が「AA」以上であること。 2. 申請施設で取り扱うすべての食品の製造、加工又は調理等を行う工程において、HACCPの手法に基づく衛生管理が継続的に実施されていること 3. 申請施設におけるHACCPプランについて、妥当性の検証を始めていること。
<p>高度段階 (プレミアム ステージ)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 登録法人による実施点検により、評価調書に基づく評価段階が「AAA」であること。 2. 申請施設で取り扱うすべての食品の製造、加工又は調理等において、HACCPの手法に基づく衛生管理が継続的に実施されていること。 3. 申請施設におけるHACCPプランについて、客観的な根拠やデータ等に基づく妥当性の検証が行われていること。

(様式1)

札幌市食品衛生管理認証制度
(さっぽろHACCP)

評 価 調 書

評価施設名	
評価の対象 となった部門	
実施年月日	令和 年 月 日
評価実施者	

※申請にあたっては、評価の対象となった部門のチェックシートとHACCP自主点検票を提出して下さい。

札幌市食品衛生管理認証制度（さっぽろHACCP）評価調書 記載要領

1. 認証（施設単位）の場合

「A. 一般的衛生管理項目」および「B. HACCPに関する項目」を用い、各評価段階に対応した項目レベルの点検項目の採点を行ってください。

評価段階	項目レベル
ベーシックステージ	★項目及び★★項目
プレミアムステージ	★項目、★★項目及び★★★項目

◎ 評価段階の決定基準

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
	「A 一般衛生管理項目」 の達成率	★★★以下の項目が 80%以上
「B HACCPに関する項目」 の達成率	★★★以下の項目に 0点がない	★★の項目に 0点がない
評価段階	AAA (プレミアム)	AA (ベーシック)

2. 本部認証の場合

(1) 施設評価

本部における統括管理の対象となる施設から一定数の施設を抽出し、上記1「認証（施設単位）の場合」に基づき、採点を行ってください。

(2) 本部評価

本部における各施設の統括管理体制について、「C. 本部管理に関する項目」を用い、各評価段階に対応した項目レベルの点検項目の採点を行ってください。

評価段階	項目レベル
ベーシックステージ	★★項目
プレミアムステージ	★★項目及び★★★項目

◎ 評価段階の決定基準

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
	「A 一般衛生管理項目」 の達成率	施設評価を行った全ての施設 [※] において ★★★以下の項目が80%以上
「B HACCPに関する項目」 の達成率	施設評価を行った全ての施設 [※] において ★★★以下の項目に0点がない	施設評価を行った全ての施設 [※] において ★★の項目に0点がない
「C 本部管理体制に関する 項目」の達成率	★★★以下の項目に0点がない	★★の項目に0点がない
評価段階	AAA (プレミアム)	AA (ベーシック)

※ 各項目のうち、本部において一括管理している項目については、本部評価時に評価することができる。

A 一般の衛生管理項目 ※必須項目ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。 *該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

チェック項目	必須項目	評価基準点数			項目レベル	自己採点	評価者
		2点	1点	0点			
施設周囲及び売場							
共1	施設周囲は、衛生的ですか。(適切に清掃され、不要物が放置されていませんか)	<input type="checkbox"/> 適切に清掃され、不要物が放置されていない	<input type="checkbox"/> 清掃は適切だが、不要物が置いてある	<input type="checkbox"/> 施設周囲の清掃が不十分	★		
共2	敷地内の植栽等は、手入れしていますか。 ※植栽や雑草の生える環境がない場合は評価不要	<input type="checkbox"/> 植栽は全て手入れされ、雑草の繁茂等がない	<input type="checkbox"/> 植栽等の手入れが不十分な箇所がある	<input type="checkbox"/> 雑草の繁茂等が見られる	★		
飲3	客席(床、テーブル等)を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
販4	売場の床等を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
販5	商品の陳列棚を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
販6	食品に直接触れるトレイやトンブ等の器具を適切に洗浄し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に洗浄し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 洗浄しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 洗浄していない又は汚れが目立っている	★		
販7	賞味期限等の切れた商品について、定期的にチェックし、売場から取り除いていますか。	定期的にチェックし、売場から期限切れ商品を取り除いている	チェックは不定期だが、売場から期限切れ商品を取り除いている	チェックしていない又は期限切れの商品がある	★		
販8	温度管理が必要な商品(冷蔵品、冷凍品等)は、適切な温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> すべて適切な温度で陳列している	<input type="checkbox"/> 適切に温度で陳列している	<input type="checkbox"/> 適切な温度で陳列していないものがある	★		
共9	施設の周囲は、舗装されていますか。	<input type="checkbox"/> 周囲がすべて舗装されている	<input type="checkbox"/> 食材、従業員、客の出入口は舗装されている	<input type="checkbox"/> 出入口等が舗装されていない	★★		
共10	舗装の亀裂や水溜りはありませんか。	<input type="checkbox"/> 亀裂等はない	<input type="checkbox"/> 一部に亀裂等がある	<input type="checkbox"/> 亀裂等が目立っている	★★		
共11	アレルギー物質に関する情報提供をしていますか。	<input type="checkbox"/> メニュー、POP等により明示している	<input type="checkbox"/> 必要に応じ情報提供が可能な体制である	<input type="checkbox"/> 情報提供の体制が整っていない	★★		
販12	お客様用のカゴやショッピングカートを清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★★		
販13	包装されていない食品を陳列する際は、カバーをかける等の汚染防止措置を取っていますか。	<input type="checkbox"/> すべて汚染防止措置を取っている	<input type="checkbox"/> 一部の食品で汚染防止措置を取っている	<input type="checkbox"/> 汚染防止措置を取っていない	★★		
販14	商品を陳列する冷蔵ショーケース等には、客から見やすい位置に温度計を設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて見やすい場所に設置している	<input type="checkbox"/> 一部で設置していない又は客から見にくい	<input type="checkbox"/> すべて設置していない又は客から見にくい	★★		
作業場の清潔・整頓・排水等の清掃							
共1	床面、内壁及び天井は、清掃及び消毒を容易に行うことができる材料で作られ、清掃等を容易に行える構造ですか。	<input type="checkbox"/> すべて容易にできる	<input type="checkbox"/> 一部容易にはできない	<input type="checkbox"/> できない	★		
共2	作業場の床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。(適切に補修・修理されていますか。)	<input type="checkbox"/> 破損箇所はない(すべて補修されている)	<input type="checkbox"/> 破損箇所は一部あるが衛生的な支障は少ない	<input type="checkbox"/> 破損箇所が多数ある又は衛生的な支障がある	★		
共3	食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気等を排出するための、十分な換気能力の換気設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な能力の換気設備がある	<input type="checkbox"/> 換気設備はあるが臭気・蒸気等の排出が不十分	<input type="checkbox"/> 換気設備がなく臭気や蒸気等が排出できていない	★		
共4	作業場内に結露が生じていませんか。	<input type="checkbox"/> 結露が生じていない	<input type="checkbox"/> 一部結露があるが食品を汚染する恐れなし	<input type="checkbox"/> 結露が生じており、食品を汚染する恐れがある	★		
共5	作業場内には、十分な採光又は照度が得られる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な採光又は照度が得られる設備がある	<input type="checkbox"/> 採光又は照度が不十分なものがあるが、作業に支障はない	<input type="checkbox"/> 採光又は照度が不十分で、作業上の支障が懸念される	★		
共6	作業場及び保管設備等は、整理整頓し、不要なものを置いていますか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓し、不要なものがない	<input type="checkbox"/> 整理整頓が不十分又は不要なものがある	<input type="checkbox"/> 整理整頓が不十分で、不要なものも多数ある	★		
共7	作業場は、適切に清掃していますか。(カビ、サビ、残渣のこびりつきはありませんか。)	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
共8	十分な数の清掃用具及び清掃用具保管庫(専用の保管場所でも良い)がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な清掃用具及び保管場所がある	<input type="checkbox"/> 清掃用具又は保管場所の数が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃用具又は保管場所がない	★		
共9	清掃用具は適切な場所で衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> 適切な場所で衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一定の場所に保管しているが衛生的に問題がある	<input type="checkbox"/> 一定の場所に保管していない	★		
飲10	【旅館、弁当屋、仕出し屋のみ】食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行う場所がありますか。	<input type="checkbox"/> 専用かつ衛生的な場所がある	<input type="checkbox"/> 専用の場所があるが衛生的に問題がある	<input type="checkbox"/> 専用の場所がない	★		
共11	作業場の床は、ドライシステムを導入していますか。(作業時等に床に洗浄水や排水を流すことがない。)	<input type="checkbox"/> 導入している	<input type="checkbox"/> 導入していない		★★		
共12	作業場は、空調設備等により、適切な温度、湿度が保たれていますか。(室温25℃以下、湿度80%以下)	<input type="checkbox"/> 常に適切に保たれている	<input type="checkbox"/> 温度や湿度が不適切になる場合がある	<input type="checkbox"/> 温度や湿度が不適切になることが多い	★★		
共13	刺身、生寿司又は生食用食肉等を加工している施設は、それぞれ専用の場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> ある(独立した部屋)	<input type="checkbox"/> ある(スペース、コーナー等)	<input type="checkbox"/> 専用の場所がない	★★		
共14	刺身等を行う場所には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置していない	<input type="checkbox"/> 設置していない	★★		
3 手洗設備及び洗浄設備							
共1	食品を汚染せず、かつ従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている	<input type="checkbox"/> 備えていない		★		
共2	手洗い設備には、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> すべての手洗いで必要なものを備えている	<input type="checkbox"/> 一部の手洗いで必要なものがない	<input type="checkbox"/> すべての手洗いで必要なものがない	★		
共3	手洗い設備は清潔で、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔で常に使用できる	<input type="checkbox"/> 使用可能な状態だが、汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない	★		
共4	作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備(流し、洗浄設備)及び給湯設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な能力の洗浄設備及び給湯設備がある	<input type="checkbox"/> 洗浄設備の大きさや能力が不十分	<input type="checkbox"/> 洗浄設備がない	★		
共5	洗浄設備(流し等)は清潔で、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔で常に使用できる	<input type="checkbox"/> 使用可能な状態だが、汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない	★		
共6	手洗い設備は、適切な大きさですか。	<input type="checkbox"/> すべて十分な大きさである(肘まで洗える)	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は十分な大きさである	<input type="checkbox"/> 十分な大きさではない	★★		
共7	手洗い設備には温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> すべて温湯が出る	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は温湯が出る	<input type="checkbox"/> 温湯は出ない	★★		

チェック項目	必須項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
		2点	1点	0点			
共8	手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	<input type="checkbox"/> すべての手洗い設備が再汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は再汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> すべて再汚染の可能性がある構造である	★★		
共9	手洗い設備は、作業区分等を考慮して適切な場所に適切な数が配置されていますか。(清潔区域と汚染区域にそれぞれ手洗い器があること等)	<input type="checkbox"/> 適切な場所に適切な数が配置されている	<input type="checkbox"/> 作業区分等を考慮して設置されているが、設置数等が不十分	<input type="checkbox"/> 作業区分を考慮した配置となっていない	★★ ★		
共10	洗浄設備は、用途別に相互汚染がないように設置されていますか。(加熱食料用、非加熱食料用、器具洗浄用等に区別されていますか。)	<input type="checkbox"/> 適切な場所に適切な数が配置されている	<input type="checkbox"/> 作業区分等を考慮して設置されているが、設置数等が不十分	<input type="checkbox"/> 作業区分を考慮した配置となっていない	★★ ★		
4 設備器具等							
共1	設備機器、調理器具及び食器等は、適切に洗浄・殺菌のできる構造ですか。	<input type="checkbox"/> 全ての機器等ができる	<input type="checkbox"/> 一部できない機器等がある	<input type="checkbox"/> できない機器等が多い	★		
共2	設備器具、調理器具及び食器等は、作業が終了したとき又は汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒、殺菌を行い、かつ、乾燥を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に洗浄等をしている	<input type="checkbox"/> 洗浄等をしているが、一部汚れが残っている	<input type="checkbox"/> 適切な洗浄等を行っていない又は汚れが目立っている	★		
共3	調理器具や食器等を、衛生的に保管する場所はありますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管場所が十分にある	<input type="checkbox"/> 保管場所はあるが、大きさや数が不十分	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管場所がない	★		
共4	食器や器具類は、所定の場所に衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> すべて所定の場所に衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一部所定の場所に保管されていない	<input type="checkbox"/> 所定の場所に保管されていないものが多い	★		
共5	包丁・まな板等の調理器具類は、用途に応じて使い分けていますか。(原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等)	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けており、色分けや保管場所等により区分けしている	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けているが、その分け方が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない	★		
共6	冷蔵庫・冷凍庫等の設備には、温度計を設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて設置している	<input type="checkbox"/> 一部に設置していないものがある	<input type="checkbox"/> すべて設置していない	★		
共7	添加物を使用する場合には、専用の計量器(はかりやメスシリンダー等)を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 専用の計量機を備えている	<input type="checkbox"/> 一部備えている	<input type="checkbox"/> 備えていない	★		
共8	設備機器や調理器具等に破損やサビ、塗装の剥がれなどはありますか。	<input type="checkbox"/> 破損やサビはない	<input type="checkbox"/> 破損等があるが食品への混入の恐れはない	<input type="checkbox"/> 破損等があり、食品に混入する恐れがある	★★ ★		
共9	食品に直接触れる可能性のある設備・器具で、木製部分が露出しているものはありますか。	<input type="checkbox"/> 木製の器具等はない	<input type="checkbox"/> 一部あるが、食品を汚染する恐れはない	<input type="checkbox"/> 木製の器具があり、食品汚染の恐れがある	★★		
共10	冷蔵庫及び冷凍庫の温度については、定期的にチェックし記録していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックし、記録している	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックしているが記録していない	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックしていない	★★ ★		
共11	冷蔵庫・冷凍庫等の温度計は、定期的な保守点検及び校正を適正に行っていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的に行っている	<input type="checkbox"/> 不定期に行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★		
共12	食品を保管する器具・容器類(ボウル等)は、用途に応じて用意していますか。(食料用と非食料用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等)	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けており、表示や色分け等により区分けしている	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けているが、その分け方が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない	★★		
5 給排水及び廃棄物							
共1	水道事業等により供給される水 ※1 (以下、「水道水」という) 又は 飲用に適する水 ※2 を、十分に供給できる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 設備がある		<input type="checkbox"/> 設備がない	★		
共2	水道水以外の水(地下水、海水等)を使用する場合は、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 設備がある		<input type="checkbox"/> 設備がない	★		
共3	水道水以外の水(地下水、海水等)を使用する場合は、年1回以上水質検査を実施し、検査結果を1年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間)保存していますか。 ※3	<input type="checkbox"/> している		<input type="checkbox"/> していない	★		
共4	水道水以外の水(地下水、海水等)を使用している場合、殺菌装置等が適正に作動していることを確認していますか。(残留塩素濃度等を測定し、記録していますか) ※3	<input type="checkbox"/> 毎日適切な頻度で確認し、記録している	<input type="checkbox"/> 確認しているが、記録又は頻度が不十分	<input type="checkbox"/> 確認していない	★		
共5	貯水槽を使用する場合は、清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ旅昆虫等の混入によりその水が汚染されない構造になっていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃しやすく、汚染されない構造となっている	<input type="checkbox"/> 一部清掃しにくい又は汚染を受けやすい	<input type="checkbox"/> 清掃しにくく、汚染を受けやすい	★		
共6	貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保っていますか。 ※3	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない	★		
共7	排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃、補修し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃、補修が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
共8	排水溝、下水溝には、ぬすみの侵入を防ぐ設備がありますか。(設備とは、排水蓋、金網等をいいます)	<input type="checkbox"/> 侵入防止設備がある	<input type="checkbox"/> 一部に侵入防止設備がない	<input type="checkbox"/> 侵入防止設備がない	★		
共9	廃棄物は、適正に処理していますか。	<input type="checkbox"/> 適正に処理している		<input type="checkbox"/> 適正に処理していない	★		
共10	廃棄物保管容器は、定期的に洗浄し、汚液及び汚臭が漏れていませんか。	<input type="checkbox"/> 洗浄され、漏れていない	<input type="checkbox"/> 洗浄が不十分又は汚液等が漏れている	<input type="checkbox"/> 洗浄せず、漏れている	★		
共11	廃棄物の保管場所は清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない又は汚れが目立っている	★		
共12	作業場内で使用する廃棄物容器は、蓋のないものは足踏み式のものですか。	<input type="checkbox"/> すべて蓋なし又は足踏み式	<input type="checkbox"/> 一部蓋なし又は足踏み式でない	<input type="checkbox"/> すべて蓋なし又は足踏み式でない	★★		
6 更衣室及びトイレ							
共1	作業場以外に更衣する場所(更衣室、更衣コーナー等)がありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣する場所がある		<input type="checkbox"/> 作業場内で更衣する	★		
共2	トイレは定期的に清掃及び消毒し、常に清潔にしていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない	★		
共3	トイレに流水受槽式手洗い設備を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない	★		
共4	トイレの手洗い設備には、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> すべて備えている	<input type="checkbox"/> 一部を備えていない	<input type="checkbox"/> 備えていない	★		

チェック項目	必須項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
		2点	1点	0点			
共5 従業員の通勤等の外衣と作業衣が、更衣設備の中で交差汚染していませんか。	<input type="checkbox"/>	交差していない	交差している	交差している	★★★		
共6 従業員用のトイレと客用トイレは区別していますか。	<input type="checkbox"/>	区別している	区別していない	区別していない	★★★		
共7 トイレの出入り口が直接作業場内に面していませんか。	<input type="checkbox"/>	面していない	面している	面している	★★★		
共8 トイレ専用の履物を用意していますか。	<input type="checkbox"/>	用意している	用意していない	用意していない	★★★		
食品等の衛生的な取扱い							
共1 原材料等の品質（鮮度）、品温、外装等の破損、買物の付番、期限表示等について点検を行っていますか。	<input type="checkbox"/>	3項目以上点検している	1項目以上点検している	点検していない	★		
共2 温度管理が必要な原材料等は、適切な温度で保管していますか。	<input type="checkbox"/>	適切な温度で保管している	適切な温度で保管していない	適切な温度で保管していない	★		
共3 食品を保管する際、汚染防止措置を講じていますか。（フタをする、ラップをかける等）	<input type="checkbox"/>	すべて汚染防止措置をしている	一部で汚染防止措置をしている	汚染防止措置をしていない	★		
共4 食品添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用していますか。	<input type="checkbox"/>	正確に計量し、適正に使用している	適正に使用していない	適正に使用していない	★		
共5 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品と区別して保管していますか。	<input type="checkbox"/>	すべて区別している	一部で区別していない	区別していない	★		
共6 食品を運搬・運送する場合は、温度管理、汚染防止措置がとられていますか。	<input type="checkbox"/>	温度管理及び汚染防止措置を行っている	温度管理又は汚染防止措置を行っている	どちらもない行っていない	★		
販7 製品の表示について、適正であることを確認していますか。	<input type="checkbox"/>	確認している	確認していない	確認していない	★		
販8 製品の先入れ・先出しを徹底していますか。	<input type="checkbox"/>	徹底している	徹底していない	徹底していない	★		
共9 【弁当屋、仕出屋、旅館、社会福祉施設のみ】原材料及び調理品を食品ごとに50g程度ずつ、-20℃以下で2週間以上保存していますか。	<input type="checkbox"/>	保存している	保存していない	保存していない	★		
共10 原材料等の先入れ、先出しを徹底していますか。	<input type="checkbox"/>	徹底している	徹底していない	徹底していない	★★		
共11 原材料や半製品等は、使用期限を識別できるように表示していますか。	<input type="checkbox"/>	明確に表示している	一部に表示していないものがある	表示していない	★★★		
共12 原材料や半製品等は、相互汚染を防ぐため、区分けして保存していますか。	<input type="checkbox"/>	すべて区分けしている	区分けが不十分だが相互汚染の恐れはない	区分けしておらず、相互汚染の恐れがある	★★		
共13 原材料等が入った段ボール等の容器は、速やかに撤去していますか。	<input type="checkbox"/>	速やかに撤去している	撤去することがある	撤去することがある	★★★		
共14 原材料や半製品等は、床からの汚染を受けることはありませんか。（汚染防止措置がない場合、フェット60cm以上、ドライ30cm以上の位置に保管）	<input type="checkbox"/>	汚染を受けることはない	一部汚染の恐れがある	汚染の恐れがあるものが多い	★★		
共15 食品の下処理は、調理済み食品等を汚染しないよう、決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/>	専用の下処理場で行われている	決められた場所で行っているが専用ではない	決められた場所で行っていない	★★★		
共16 加熱食品については、食品の中心温度や加熱時間を測定していますか。	<input type="checkbox"/>	定期的かつ計画的に測定している	不定期に測定している	測定していない	★★★		
共17 野菜や果物など加熱せずに供する食品は、適切に洗浄、殺菌していますか。（殺菌済みのものを除く）	<input type="checkbox"/>	適切に洗浄、殺菌をしている	洗浄のみで殺菌していない	洗浄等をしていない	★★★		
共18 食品を解凍する場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理が行っていますか。	<input type="checkbox"/>	すべて適正に行っている	一部で室温放置等の不備が見られる	適正に行っていない	★★★		
共19 洗剤・消毒剤を小分けして使用する場合、その容器に薬品名又は用途を表示していますか。	<input type="checkbox"/>	すべて表示している	一部表示していない	表示していない	★★		
共20 原材料や商品について、納品業者等が実施する衛生検査結果（微生物検査、理化学検査等）を確認していますか。	<input type="checkbox"/>	定期的を確認している	不定期に確認している	全く確認していない	★★★		
販21 製品のロットを識別できるようにしていますか。	<input type="checkbox"/>	ロットを識別できるようにしている	ロットの表示がなく識別できない	ロットの表示がなく識別できない	★★★		
販22 製品の保管管理に関する記録がありますか。（保管管理とは、製品仕入量、販売量、品温、室温等をいいます。）	<input type="checkbox"/>	3項目以上記録している	1項目以上記録している	記録していない	★★★		
8. 従業員の衛生管理・衛生教育							
共1 作業開始前に従事者の健康状態や手の届の有無等をチェックし、記録していますか。	<input type="checkbox"/>	チェックし、記録している	チェックしているが記録していない	チェックしていない	★		
共2 作業時には衛生的な専用の作業衣、履物を使用していますか。	<input type="checkbox"/>	専用で衛生的である	専用であるが衛生的に不十分	専用ではない	★		
共3 帽子、ヘアネット、手袋、マスクを使用する場合は、清潔で専用のものを正しく使用していますか。	<input type="checkbox"/>	専用で衛生的である	専用であるが衛生的に不十分	専用ではない	★		
共4 貴金属、装飾品を身につけていませんか。	<input type="checkbox"/>	身につけていない	身につけている	身につけている	★		
共5 私物等不要なものを持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/>	持ち込んでいない	持ち込んでいる	持ち込んでいる	★		
共6 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/>	手洗いをしている	行っていない	行っていない	★		
共7 従業員に対して、何らかの衛生教育を行っていますか。	<input type="checkbox"/>	社内研修、講習会、朝礼など口頭で周知している	ポスター、掲示板等文書で周知している	周知していない	★		
共8 営業者又は従業員は、食品衛生に関する外部講習会等を受講していますか。（保健所の実施する講習会や食品衛生責任者実務講習会など外部の講習会）	<input type="checkbox"/>	定期的に受講している	不定期に受講している	受講していない	★		

チェック項目	必須項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
		2点	1点	0点			
共9 手袋を使用する場合、適切な時期に交換されていますか。	<input type="checkbox"/>	している(交換頻度が決まっている。)		交換頻度がきまっていない	★★★		
共10 定期的に従業員の健康診断及び検便を行っていますか。	<input type="checkbox"/>	行っている	一部行っていない	行っていない	★★		
0 害虫防除							
共1 出入り口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。(防虫設備とは、網戸、風除室、IPカーフ、樹脂製カーフ、殺虫灯、捕虫器の内、必要な設備を指します。)	<input type="checkbox"/>	十分に整えている	整えているが不十分	整えていない	★		
共2 窓及び出入り口等が開放状態のままになっていませんか。	<input type="checkbox"/>	開放状態にしている	開放状態で放置されることがある	常に開放状態になっている	★		
共3 定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、発生を認めたときは適切に駆除し、記録を保管していますか。(外部委託も可)	<input type="checkbox"/>	適切に行ない、記録も保管している	適切に行っているが、記録は保管していない	確認、駆除をしていない	★		
0 苦情対応、緊急時対応、回収プログラム							
共1 苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/>	決まっている		決まっていない	★		
1 作業区域の検討							
共1 汚染区域、非汚染区域等の区分について検討していますか。	<input type="checkbox"/>	検討し、実践している	検討しているが未実施	検討していない	★		
共2 汚染区域、非汚染区域等を明確に区分していますか。	<input type="checkbox"/>	区域により区分している	時間帯や取扱により区分している	区分していない	★★★		
共3 設備機器は、作業中に交差汚染が生じないように配置していますか。	<input type="checkbox"/>	適正に配置している	一部で交差汚染が生じる恐れがある配置である	常に交差汚染の生じる恐れがある配置である	★★★		
共4 作業動線の交差等により、食品が二次汚染されることはありませんか。(時間差、カバーでも可)	<input type="checkbox"/>	二次汚染の恐れはない		二次汚染の恐れがある	★★★		
共5 より清潔な作業区域に入る場合に、汚染の持込を防止するための措置を行っていますか。(手指の洗浄等)	<input type="checkbox"/>	手洗い及び履物の交換・洗浄を行っている	手洗い又は履物の交換・洗浄を行っている	手洗い等の措置を行っていない	★★		
共6 台車等の運搬用具は、作業区域ごとで使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/>	明確に使い分けしている	一部曖昧である	使い分けしていない	★★★		
2 自主検査							
共1 製品の自主検査を定期的実施していますか。(外部委託も可)	<input type="checkbox"/>	定期的に実施している	不定期に実施している	実施していない	★★★		
共2 自社規格はありますか(細菌数、添加物基準等)又その規格を逸脱した食品に対する措置を決めていますか。	<input type="checkbox"/>	自社規格があり食品に対する措置を決めている	自社規格はあるが食品の措置は決めていない	自社規格も食品の措置も決めていない	★★★		
3 作業手順書							
共1 施設設備の衛生管理(作業場、売場、トイレ等の清掃手順及び記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共2 機械器具の衛生管理(調理器具・機械類・心さん等の洗浄・消毒手順及び記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共3 施設設備・機械器具の保守点検(保守点検の方法・頻度、故障時等の対応に係る規定及び点検記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★★		
共4 従業員の衛生管理(体調管理、衛生的な服装、禁止事項、衛生教育等)についての規定及び記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共5 害虫の防除(確認の方法・頻度、発生時の駆除等)についての規定及び対応記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★★		
共6 食品等の衛生的な取扱い①(原材料等の点検・保管、調理器具の使用区分、洗浄剤等の管理に関する規定及び点検・保管の記録)	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共7 食品等の衛生的な取扱い②(製造(調理)工程に関する手順書)	<input type="checkbox"/>	作業手順書がある		作業手順書がない	★★★		
共8 使用水の衛生管理(水質検査、殺菌装置の稼働確認、残留塩素濃度の確認等)に関する手順及び記録)※3	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共9 苦情対応(担当者、役割分担、連絡体制、事故対応に関する規定及び対応記録)※事例がない場合、記録用紙の有無	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★		
共10 自主検査(方法・頻度及び検査結果の記録)※ 外部委託の場合、検査結果の保管	<input type="checkbox"/>	作業手順書、点検記録どちらもある	どちらか一方ある	どちらもない	★★★		

※1 水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水
 ※2 水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水(地下水等)

※3 営業者が給水設備等を管理する権限を有していない場合、施設管理者が実施していること。(市水・直結の場合は自動的に2点)

※4 評価機関(保健所または登録法人)における評価において、申請者が申請した段階より上位の取組を実施しており、特に有効であると判断した場合、最大4項目まで加点可能。

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率(%)	

14 評価機関による評価加算項目 ※4	評価者点数
<input type="checkbox"/> いる	

	★★項目	★★★項目
評価実施者評価点数の合計		
評価基準点数の合計		
評価点数獲得率(%)		

B. HACCPに関する項目

※必須項目ができていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。

評価対象部門： _____

No	チェック項目	必須項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価	評価実施
			2点	1点	0点(-1点)			
1	HACCPチームの編成	HACCPチームを編成し、製品やその製造について熟知している者が参加していますか。 (従業員が少数の場合、必ずしも複数名である必要はない)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 編成している(製造工程等の知識あり)	<input type="checkbox"/> 編成している(製造工程の知識なし)	<input type="checkbox"/> 編成していない	★★	
2	HACCPチームの編成	HACCPチームには、HACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 (HACCPに関する講習会等の受講の有無)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> いる(3日間程度の専門研修)	<input type="checkbox"/> いる(1日間程度の基礎研修)	<input type="checkbox"/> いない	★★	
3	製品説明書の作成	製品説明書がありますか。 名称、原材料、添加物、包装形態、製品の特性、消費・賞味期限、保存方法など (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
4	意図する用途等の確認	製品説明書に、想定される使用(喫食)方法、対象の消費者層等が記載されていますか。 (対象消費者がバイリスク集団の場合はその旨を記載)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 記載されている	<input type="checkbox"/> 記載されていない	<input type="checkbox"/> 記載されていない	★★	
5	作業動線図の作成	施設の図面及び作業動線図がありますか。 (作業動線図においては従業員と食品について)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
6	作業工程一覧図の作成	作業工程一覧図(フロー)がありますか。 (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
7	作業工程一覧図の現場確認	作業工程一覧図が実際の工程と一致しているか現場確認を行っていますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部の工程で行っていない	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★	
8	危害要因の分析(HA)	危害の原因となる物質を列挙し、その管理措置について決定していますか。(危害要因リストがありますか) (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
9	危害要因の分析(HA)	危害要因分析によって特定された衛生上の危害発生を防止するための措置についての文書(衛生標準作業書(SSOP)等)がありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
10	重要管理点(CCP)の決定 ※1	重要管理点についての文書がありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
11	管理基準(CL)の設定	重要管理点ごとに、管理基準を記載した文書がありますか。 (管理基準は必ずしも数値である必要はない(官能指標))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
12	モニタリング方法の設定	重要管理点ごとに、モニタリング方法を記載した文書がありますか。 (管理基準を官能指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで良い)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
13	改善措置の設定	重要管理点ごとに、改善措置の方法を記載した文書がありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
14	検証の実施	HACCPの検証方法を記載した文書がありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ある(記載内容に不備等なし)	<input type="checkbox"/> ある(記載内容が不十分)	<input type="checkbox"/> ない	★★	
15	検証の実施	HACCPの検証は、十分な頻度で行われていますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 行っている(十分な頻度で実施)	<input type="checkbox"/> 行っている(頻度等が不十分)	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★	
16	検証の実施	HACCPプランの妥当性について、検証を行っていますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 行っている(妥当性のデータ等がある)	<input type="checkbox"/> 行っている(妥当性の評価が不十分)	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★	
17	記録と保存方法の設定	HACCPに関する記録の方法は決定していますか。 (作業日報等、既存の記録をアレンジして必要事項を記録することもできる。)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 決定している(様式あり)	<input type="checkbox"/> 決定している(様式等が不明確)	<input type="checkbox"/> 決定していない	★★	
18	記録と保存方法の設定 ※2	モニタリングを適切に実施し、その内容を記録していますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> している(記録がある)	<input type="checkbox"/> している(記録に一部不備あり)	<input type="checkbox"/> していない(記録していない)	★★	
19	記録と保存方法の設定 ※2	モニタリングの結果、管理基準の逸脱はありますか。管理基準を逸脱した場合、改善措置に関する記録がありますか。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 逸脱していない	<input type="checkbox"/> 逸脱がある(改善措置の記録あり)	<input type="checkbox"/> 逸脱がある(改善措置の記録なし)	★★	

※1：設問10においてCCPを設定しない場合は、その理由を記載した文書が作成されていること。(その場合、設問11から13は採点対象外となります。)

※2：設問18、19の記録は、概ね申請施設における6ヶ月程度の期間における状況を確認すること

【評価段階の決定基準】

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
「A 一般衛生管理」の達成率	★★★以下の項目が80%以上	★★以下の項目が80%以上
「B HACCP管理」の達成率	★★★以下の項目に0点がない	★★の項目に0点がない
評価段階	AAA	AA

段 階

【参考：評価点数獲得率】 必須項目ができていない場合は-1点で

	★★項目	★★★項目
評価実施者 評価点数の合計		
評価基準点数の合計		
評価点数獲得率(%)		

C. 本部管理体制に関する項目 ※この評価調査は、本部認証の場合のみ使用します。

No	チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価	評価実施
		2点	1点	0点			
1	本部管理の実施 各施設における衛生管理について、本部で統括的に管理する体制が取られていますか。	<input type="checkbox"/> いる	/	<input type="checkbox"/> いない	★★		
2	SSOPの整備 各施設における衛生管理に関する作業手順書及び点検記録の様式等を整備していますか。 ※「A-13 作業手順書」の①②④⑥⑧	<input type="checkbox"/> ある（整備され、内容も適切）※1	<input type="checkbox"/> ある（整備されているが、内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
3	SSOPの整備 各施設における衛生管理に関する作業手順書及び点検記録の様式等を整備していますか。 ※「A-13 作業手順書」の③⑤	<input type="checkbox"/> ある（整備され、内容も適切）※1	<input type="checkbox"/> ある（整備されているが、内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		
4	SOPの整備 各施設における調理・製造等の手順について、作業手順書がありますか。 ※「A-13 作業手順書」の⑦	<input type="checkbox"/> ある（主要なメニューについてある）	<input type="checkbox"/> ある（一部メニューについてある）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		
5	内部監査の実施 各施設における衛生管理状況及びHACCPの運用状況等について、内部監査を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 実施している	/	<input type="checkbox"/> 実施していない。	★★		
6	内部監査の実施 内部監査の点検内容や評価基準等は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
7	内部監査の実施 内部監査の頻度等は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> 点検頻度が定まっていない。	★★		
8	内部監査の実施 内部監査の結果は、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 本部及び各施設で記録を残している。	<input type="checkbox"/> 本部または各施設に記録を残している。	<input type="checkbox"/> 記録していない。	★★		
9	内部監査の実施 内部監査は、全ての施設に対して実施していますか。	<input type="checkbox"/> 全施設に対し、年1回以上実施している。	<input type="checkbox"/> 全施設に対し、有効期間中に1回以上実施している	<input type="checkbox"/> 行っていない施設がある。	★★★		
10	内部監査の実施 内部監査の結果、不適事項等が発見された場合の対応は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> 決まっていない	★★★		
11	内部監査の実施 内部監査の結果、不適事項等が発見された場合、各施設の改善確認等を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 不適事項の発見の都度、実施している。	<input type="checkbox"/> 定期的に実施している。	<input type="checkbox"/> 実施していない。	★★★		
12	従業員教育の実施 各施設の従業員に対して、衛生管理に関する教育・訓練等を行っていますか。 ※各施設の責任者等に対する衛生教育	<input type="checkbox"/> 研修会や口頭にて教育を実施している	<input type="checkbox"/> 電子メールやFAX等による教育を実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	★★		
13	従業員教育の計画 各施設の従業員に対する教育・訓練等の計画を定めていますか。	<input type="checkbox"/> 年間計画、教育カリキュラム等を文書化している	<input type="checkbox"/> 計画的に実施しているが、文書化していない	<input type="checkbox"/> 計画的に行っていない	★★★		
14	苦情等発生時の対応 各施設で発生した苦情等について、必要に応じて本部で管理する体制がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
15	苦情等発生時の連絡体制 各施設における苦情等発生時の対応について、作業手順書および点検記録がありますか。※3 ※「A-13 作業手順書」の⑨	<input type="checkbox"/> ある（作業手順書及び点検記録）	<input type="checkbox"/> ある（一部内容不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		

- ※1 内容については、方法・頻度等が明記されていること
 ※2 施設外の者による点検(別施設担当者でも可)を実施していること
 ※3 社内での情報共有体制、社外への情報提供連絡体制を含むこと

【評価段階の決定基準】(本部認証適用の場合)

実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
「C 本部認証」の達成率	★★★以下に0点なし	★★に0点なし
評価段階	AAA	AA

段階

札幌市食品衛生管理認証制度 評価調書 採点結果

令和 年 月 日

保健所名：

申請者	氏名					
	住所					
評価施設	施設名					
	所在地					
評価の対象となった部門						
申請年月日	令和 年 月 日	調査年月日	令和 年 月 日	評価証交付年月日	令和 年 月 日	
評価実施者						
評価結果	段階	既評価段階	段階	※ 再評価の場合		

一般衛生管理 獲得率(%)		HACCP 獲得率(%)		合計(%)	
------------------	--	-----------------	--	-------	--

札幌市食品衛生管理認証制度 認証審査会 審査結果

申請段階	ベーシック・プレミアム	実地調査結果	段階
------	-------------	--------	----

評価法人	
------	--

認証段階	認証基準
ベーシック	① 登録法人による実地調査の評価段階が「AA」以上であること ② 申請施設で取り扱うすべての食品において、HACCPプランに基づく衛生管理が継続的に実施されていること ③ 申請施設におけるHACCPプランについて、妥当性の検証をはじめていること
プレミアム	① 登録法人による実地調査の評価段階が「AAA」であること ② 申請施設で取り扱うすべての食品において、HACCPプランに基づく衛生管理が継続的に実施されていること ③ 申請施設におけるHACCPプランについて、客観的な根拠やデータ等に基づく妥当性の検証が行われていること。

審査会年月日	令和 年 月 日
--------	----------

審査結果	認証
------	----

様式 2

<p>札幌市食品衛生管理認証制度事務局指定申請書</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p> <p>札幌市長 様</p> <p style="text-align: center;">申請者住所</p> <p style="text-align: center;">氏名</p> <p style="text-align: center;">電話番号</p> <p>札幌市食品衛生管理認証制度実施要綱第 17 条第 1 項の規定により、事務局の指定を受けたいので、次のとおり申請します。</p>	
名 称	
事務所所在地	
担当者氏名	(電話番号)
添付書類	<ol style="list-style-type: none"> 1 定款または寄付行為若しくは規約 2 前年度の収支決算書及び今年度の収支予算書 3 役員名簿 4 担当役員の経歴

備考 この様式により難しいときは、この様式に準じた他の様式を使用することができる。