

○ さっぽろ食の安全・安心推進協定の基本項目及び マイルールに関するガイドライン

(平成23年6月27日食の安全担当部長決裁)

最近改正:令和3年6月1日

1 目的

このガイドラインは、さっぽろ食の安全・安心推進協定制度実施要綱第3条第1項の規定に基づき、協定を締結しようとする事業者等が取り組むべき基本項目を示すとともに、同条第2項に規定するマイルールの具体例を示すものである。

2 事業者等の留意すべき事項

協定を締結しようとする事業者等は、次の点に十分に留意するものとする。

- (1) 業種や事業活動の状況等により特に重点的に取り組む事項が一律でないことから、実情等を十分勘案した上で、マイルールを設定するものとする。
- (2) 関係法令等で定められた衛生管理に関する基準等については、マイルールの中に盛り込んでいるか否かにかかわらず、遵守しなければならない。

3 基本項目

食の安全の確保及び消費者との信頼関係の構築に向け、事業者等と札幌市が協働で取り組む協定の締結に係る基本項目の設定の考え方及び同項目は、以下のとおりとする。

(1) 基本的な考え方

基本項目は、次表に示すとおり食品等の事業者等が取り組むべき必要不可欠な4つの管理項目と、その他特に消費者に発信したい事項に関する項目の5区分に属する範囲のものとする。

(2) 基本項目の細目

細目は、マイルール設定の際に参考とするために一般的な項目を例として示したものである。

- ① 基本項目
- | 区分 | 基本項目 |
|------|-----------------|
| 施設関係 | 1 施設等の衛生管理 |
| 商品関係 | 2 商品の品質管理 |
| 人材関係 | 3 従事者等の衛生管理 |
| 危機対応 | 4 問題発生時の危機管理 |
| その他 | 5 1～4以外の独自の重要事項 |

② 基本項目と細目

1 施設等の衛生管理

- ― 施設設備の衛生管理
- ― 機械器具の衛生管理
- ― 廃棄物及び汚水の適正管理
- ― ねずみ等の駆除
- ― 使用水等の衛生管理

2 商品の品質管理

- ― 原材料等の仕入れ時の確認（期限・保存表示・鮮度等）
- ― 保存温度・保存方法の管理
- ― 消費期限・賞味期限等の管理
- ― 自主検査
- ― 製造・加工時の管理
- ― 添加物の使用状況管理
- ― 関係法令に基づく適正表示の確認

3 従事者等の衛生管理

- ― 健康管理
- ― 専用の帽子・作業服・靴等の着用
- ― 毛髪等混入対策
- ― 手指の洗浄・消毒
- ― 衛生的な行動の徹底
- ― 食品衛生責任者の業務徹底

4 問題発生時の危機管理

- ― 連絡・対応体制の整備
- ― 顧客相談窓口等の設置

5 1～4以外の独自の重要事項

- ― 事業者等が特に意識し、消費者に発信したい事項

4 マイルールの設定例

基本項目	マイルールの設定例
1 施設等 衛生管理	<p>(1) 施設設備の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① トイレの清掃については、方法・回数等を定めて適切に実施し、清潔保持の徹底に努めています。 ② 見えるところだけでなく、施設内全体について、整理整頓を行い、清潔を保っています。 ③ 清掃などの各種作業を整理、体系化し、隅々まで清潔な店舗づくりを徹底しています。 <p>(2) 機械器具の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 調理器具等の洗浄・消毒の徹底に努めています。 ② 調理器具や計器類については、定期的に点検を行い、管理の徹底に努めています。 ③ 作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒について、方法・回数を定めて適切に実施し、その結果を記録しています。 ④ 調理器具等のふき取り検査を定期的実施しています。 <p>(3) 廃棄物及び汚水の適正管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 廃棄物の適切な分別、保管、処分に努め、環境にも配慮しています。 ② 廃棄物及び汚水の処理について、その方法を定め、適正管理に努めています。 <p>(4) ねずみ等の駆除</p> <p>定期的にねずみや昆虫等の駆除を行い、その記録を取っています。</p> <p>(5) 使用水等の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 使用水の衛生管理・記録を徹底しています。（濁り・臭気・残留塩素等） ② 貯水槽は、定期的に清掃して清潔に保ち、年1回以上実施する水質検査の結果を記録しています。
2 商品の 品質管理	<p>(1) 原材料等の仕入れ時の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 商品仕様書や工場の点検を通して商品の表示内容が事実に基づいていることや、法的要求事項を満たしていることを確認しています。 ② 牛肉のトレーサビリティを確認しています。 ③ 原材料は、品質・鮮度・期限表示・異物混入等の確認を行っています。 <p>(2) 保存温度・保存方法の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 冷蔵庫や冷凍庫の温度は、午前2時と午後2時の1日2回チェックし、その結果を記録しています。 ② 製造から店頭まで、すべての工程において低温度管理を徹底しています。

	<p>(3) 消費期限・賞味期限等の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 消費期限・賞味期限は、1日3回チェックし、期限が切れるまでに商品を売場から撤去します。 ② 製品の期限は、科学的根拠に基づき設定し、お客様にわかりやすく表示しています。 <p>(4) 自主検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 自主基準を設け、定期的に検査を行っています。 ② 検査の結果、基準値を超過した場合は、保健所等の指導を受け、原因の推定を行うとともに、再発の防止に努めます。 <p>(5) 製造・加工時の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 製造工程の中で異物混入の検査体制を確立しています。 ② アレルギー物質の混入防止に力を入れています。 <p>(6) 添加物の使用状況管理</p> <p>添加物の使用にあたっては、秤量、表示などを適正に行っています。</p> <p>(7) 関係法令に基づく適正表示の確認</p> <ul style="list-style-type: none"> ① 適正表示を確認し、適正な表示を行い、便利でわかりやすい表示を目指します。 ② 専門家による工場点検、商品仕様書により、生産（栽培、養殖）や飼育等の生産履歴管理情報を確認しています。 ③ 不適正な表示が判明した場合は、講じた措置の内容を記録し、公開しています。
<p>3 従事者等の衛生管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・1年2回の衛生教育（一般教育1回、部門別教育1回）を行っています。 ・毎週ミーティングを行い、ルールの確認と意識向上に努めています。 ・従事者は、「作業前チェック表」による衛生チェックを行った上で作業に従事しています。 ・定期的に検便を実施しています。 ・生鮮部門の従事者を対象に、定期的に手指のふき取り検査（黄色ブドウ球菌）を実施しています。 ・従事者は、製造区域等へ入るときは、更衣室等で衛生的な作業着及び履物に交換しています。 ・スタッフの衛生教育に力を入れています。 ・スタッフへの抜き打ち検査を行い、衛生管理を徹底しています。

<p>4 問題発生時の危機管理</p>	<p>(1) 通常商品クレームの対応 品質不良や異物混入等が発生した場合は、その原因を調査し、お客様へのていねいな説明に努めます。</p> <p>(2) 食品により健康への悪影響のおそれがある場合の対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品により健康への悪影響のおそれがある場合は、行政への連絡を速やかに行い、指示を仰ぎます。 ・調査に協力するため、可能な限り、検体や情報の提供を行います。 ・問題発生時の対応マニュアルを作成し、職員に周知徹底するとともに、日ごろから訓練に取り組んでいます。
<p>5 1～4以外の独自の重要事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ISOに準拠したマネジメントシステムを確立しています。 ・札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の認証を受けています。 ・食の安全・安心に向けた自主的取組について、維持・向上を図るための仕組みを設けています。 ・アレルギー物質（特定原材料7品目：卵、乳、小麦、そば、落花生（ピーナッツ）、えび及びかに）の一覧を店内に用意しています。 ・ホームページやメニューに産地を記載し、公表に努めています。 ・施設周囲の環境への措置を適切に講じています。 ・生鮮野菜については、農薬の使用時期、使用薬剤、使用方法等を確認しています。 ・原材料の使用量を適切に管理し、廃棄物の削減及び再資源化を推進しています。 ・原料である〇〇は、100%協働契約栽培を実施しています。 ・食の安全・安心への取組の理解のため、一般工場見学を行っています。 ・お客様の健康の保護を第一に考え、営業を行っています。 ・社員のコミュニケーションを促進し、働きやすい環境作りに努めています。 ・札幌市食品衛生管理認証制度「さっぽろHACCP」の認証取得に向けて努力しています。