



HACCPに基づく衛生管理導入の評価調書（認証制度用）記入要領

（大量調理施設編）



北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

# I 評価調書について

## 1 評価調書（大量調理施設編）の対象

道内に所在する、原則として同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供、製造する施設。→学校・社会福祉などの給食施設、大型ホテル・旅館、弁当製造施設 等

○食品衛生法等に基づく許可を要する施設に限りません。

## 2 実施方法

(1) ホームページで「評価調書」を入手できますので、各項目について採点、評価（自己評価）を行い、衛生管理の取り組み状況を確認してください。

○評価調書についての疑問点があれば、道庁食品衛生課（TEL011-204-5261）に相談してください。

(2) 自己評価結果に基づき、改善を要する点については、保健所や民間の衛生コンサルタント会社等の助言等を受けるなど、一つ上の段階を目指した衛生管理の取り組みを進めてください。

(3) この評価調書を用いて行った自己評価の結果が段階7又は8の場合は、北海道HACCP自主衛生管理認証制度における認証を申請することができます。

認証を希望する場合は、登録評価機関（北海道HACCP自主衛生管理認証制度）に直接申請してしてください。

※登録評価機関 … 北海道に登録された民間の衛生コンサルタント会社。北海道HACCP自主衛生管理認証制度における実地調査を行う。

※申請について … 自己評価結果を記したこの調書のほか、定められた必要書類に手数料を添えて申請する必要があります。詳しくはホームページなどで確認して下さい。

・・・・・・・・（別紙参照）

(4) 衛生管理は継続した取り組みが重要です。現状の取り組みを推進していくとともに、この評価調書を活用して、さらに上位段階を目指しましょう。

## 3 評価基準

評価基準は、管理運営面や施設面、HACCPに関する取り組みなどを総合的に採点・評価し、衛生管理の取り組み状況を下記段階に区分し、判定します。

認 証 の 主 体	評価段階	内 容	項目数
登録評価機関 認証審査会	段階8	HACCPに基づいた高度な自主管理を実施しています。	140
	段階7	HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。	
	段階6	HACCPに基づいた自主管理に取り組んでいます。	
	段階5	HACCPに基づいた自主管理に取り組み始めました。	
	段階4	自主管理ができておりHACCPに基づいた取り組みが可能です。	
	段階3	自主管理に積極的に取り組んでいます。	
	段階2	自主管理に取り組み始めました。	
	段階1	もう少し努力しましょう。	

#### 4 認証制度用調書の構成

- (1) 衛生管理の取り組みレベルについて、基本的な衛生管理から最終段階のHACCPの取り組みまで、その取り組み状況が明確になるように、設問をレベルごとに設定しています。

区分	衛生管理の段階	主な内容
ステップ1	基本的な衛生管理	施設の清掃、器具機材の製造・消毒、従業員の身だしなみ、基本的な食品の取り扱い等
ステップ2	一般的な衛生管理	作業の点検・記録、器具機材の保管、食品の二次汚染の防止、従業員の衛生教育、衛生管理マニュアルの作成と実施等
ステップ3	高度な衛生管理	高度な食品の取り扱い、自主検査体制、施設の改修を伴う衛生管理の実施等
HACCPに関する取り組み		HACCP講習会の受講、HACCPチームの編成、作業工程図の作成、危害分析結果表の作成等

- (2) また、評価項目を「基本的な取り組み」「施設面の取り組み」「管理運営面の取り組み」「作業手順書の作成と実施」及び「HACCPに関する取り組み」に区分し、それぞれにステップを設定して、衛生管理レベル向上の目標を把握しやすくしています。

評価項目	項目数	ステップの構成		
		S-1	S-2	S-3
基本的な取り組み	12	12	—	—
施設面の取り組み	41	26	7	8
管理運営面の取り組み	82	39	23	20
作業手順書の作成と実施	10	—	10	—
合計	145	77	40	28
HACCPに関する取り組み	15			

#### 5 認証制度用調書の採点方法

各設問の採点方法については次のとおり取り扱ってください。

- (1) 各項目は、2点満点（2、1、0点）とする。（○△×的な考え方）  
 ※ IIのAの（3）作業手順書のみ、5点満点（5、3、0点）  
 ※ 該当がない項目については、採点しない。獲得率を計算する場合も分母から除く。

例) 水道水のみを使用水としている施設の採点

チェック項目	必須項目	評価基準点数			自己評価点数	評価実施者点数
		2点	1点	0点		
7 使用水の衛生管理						
a 水道水以外（地下水等）の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を実施し、検査結果を1年以上保存していますか。	○	□ している	△	□ していない		

(例)

評価しない（斜線を引く。）

- (2) 「必須項目」欄に○が記載されている項目は、最低限実施が必要な項目（必須項目）を表し、この項目ができていない場合は、0点ではなく**-1点と採点**する。

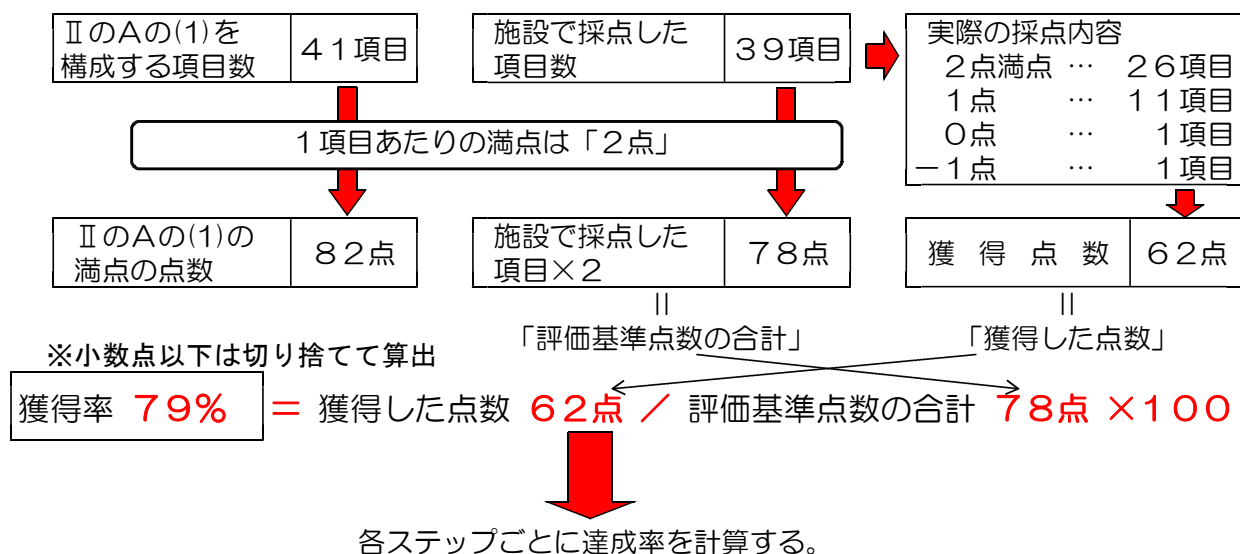
必須項目：(1)管理運営基準及び施設基準で、特に重要で再確認が必要な事項  
 (2)衛生管理の基本的要素である「5S」（整理、整頓、清潔、清掃、躰）  
 (3)生物学的、化学的、物理学的危害が明らかに及ぶため必要な事項

- (3) 獲得率は次により計算します。

$$\text{獲得率} = \text{獲得した点数} / \text{評価基準点数の合計} \times 100$$

※「評価基準点数」 … 採点した項目の満点の点数（2点又は5点）  
 「評価基準点数の合計」は、採点した項目の2倍（又は5倍）となる

例)「ⅡのA一般衛生管理 (1)施設面」の獲得率計算の例



(4) 採点、評価の流れはつぎのようになります。(評価調書15ページ「評価集計」参照)

① ステップ1の合計点数に係る達成率が80%以上と判定された場合は、ステップ2に進む。

80%未満の場合は、ステップ2には進まず、ステップ1の達成率に応じて評価段階を決定する。(段階1未満～段階2までの判定)

② ステップ2の合計点数に係る達成率が80%以上と判定され、かつ、「Ⅱ HACCPの考え方に基づく衛生管理の取組状況」の「A 一般衛生管理」の「(3)作業手順書(作業マニュアル)の作成及び点検・記録の実施状況」(評価調書10ページ)に掲げる衛生管理マニュアルがすべて作成され、実施されている場合は、ステップ3に進む。

- ・ 80%未満の場合は、ステップ3には進まず、ステップ2の達成率に応じて評価段階を決定する。(段階3～段階6までの判定)
- ・ 80%以上であっても、評価調書10ページに掲げる衛生管理マニュアルの作成、実施が一部のみである場合(50点満点とならない場合)は、段階を一つ下げて段階6と確定する。

③ ステップ3で80%以上と判定された場合は、「HACCPに関する取り組み」に進む。

80%未満の場合は、段階7と確定する。

④ 「HACCPに関する取り組み」の達成率及び判定内容により、段階7又は段階8を確定する。

- 1) 段階8となる条件
- ア) 達成率が80%以上と判定されていること
  - イ) 必須項目が全て満点(2点)と判定されていること
  - ウ) 0点以下と判定された項目がないこと

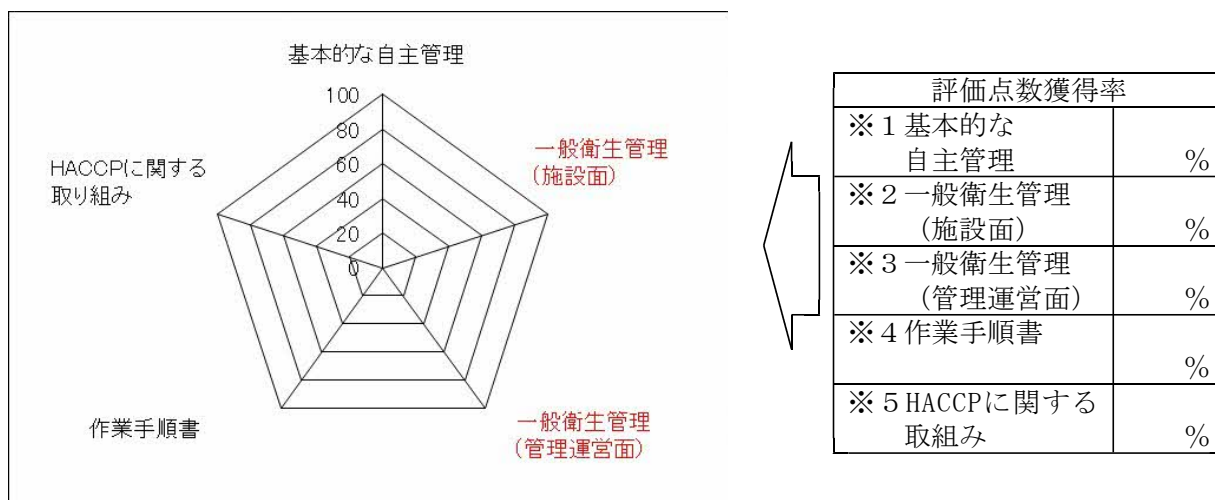
上記の条件を一つでも満たしていない場合は、段階を一つ下げて段階7と確定する。

- 2) 段階7となる条件
- ア) 達成率が60～79%と判定されていること。
  - イ) 0点以下と判定された項目がないこと。

上記の条件を一つでも満たしていない場合は、段階を一つ下げて段階6と確定する。

- ⑤ 基本的な自主管理、一般衛生管理（施設面）、一般衛生管理（管理運営面）、作業手順書、HACCPに関する取り組みのそれぞれの達成率からダイアグラムをつくることにより、全体の衛生管理状況が見えるようになります。

【施設の衛生管理のダイアグラム】



## 「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」

### 1 対象者

- ① 食品関係業者等で、認証を受けることを希望する者。
- ② 食品衛生法等に基づく許可を要する施設には限らない。

### 2 実地調査の実施者

認証制度(段階7、8)：北海道HACCP自主衛生管理認証制度における登録評価機関の評価員

### 3 認証又は評価の方法

- ① 認証を希望する食品関係業者等は、評価調書に基づき自己評価を行い、  
・段階7以上の場合 → 登録評価機関に手数料を添えて直接、認証を申請
- ② 認証申請書を受理した登録評価機関の評価員<sup>(※)</sup>が、提出された評価調書等を用いて、実地調査を実施。

#### (※) 評価員の資格

食品衛生（HACCPに関することを含む）に関する実務に3年以上従事した経験を有する者であって次の各号に定める資格のいずれかを有する者。

- (1) 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員の資格を有する者
- (2) 食品衛生法第48条に規定する食品衛生管理者になり得る資格を有する者
- (3) HACCPに関する高度な研修を修めた者

- ③
  - (1) ②の調査結果に基づき、登録評価機関から、北海道HACCP自主衛生管理認証制度実施要領（以下「要領」という。）の審査依頼書（別記第5号様式）に、別表の2に定める必要書類を添えて、認証審査会に審査依頼を行う。なお、申請者は手数料の納付が必要。
  - (2) 審査依頼に基づき、認証審査会において認証の可否について判定を行う。
  - (3) 認証審査会事務局は、認証された食品関係業者等に対し、要領に定める認証書（別記第6号様式）に、評価員が評価した結果を記載した評価調書を添付して、申請者に交付する。

### 4 評価の有効期間

認証制度における認証の有効期間は3年間。

## Ⅱ 評価基準チェックシートの採点方法

### I 基本的な自主管理の取り組み状況

- ①チェック項目は12項目。
- ②各項目ごとに点数（0～2点）を付けて合計する。
- ③必須項目が実施されていない場合は、0点ではなく－1点として計算する。
- ④合計点数を満点数（該当がない項目は含めない）で除して、評価段階を決定する。

ここで、評価段階が3段階以上になった場合、それ以降のチェックを行う。2段階以下の評価の場合は、それが確定の段階となる。（以降のチェックは確定した段階に影響しない。）

チェック項目	判定基準
①経営責任者等は、自主的な衛生管理に積極的に取り組む意欲がありますか。	2点：経営責任者は自主的な衛生管理に積極的に取り組む意欲がある。 1点：－ 0点：意欲がない。
②従業員（パートを含む。以下同じ）は、衛生管理に関する何らかの講習・研修を受けていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：過去1年以内に講習、研修を受けている。 1点：過去3年以内に講習、研修を受けている。 -1点：過去3年以内に講習、研修を受けていない。
③従業員の衛生管理について、毎日チェックを行っていますか。（衛生管理とは、①服飾、②健康状態、③爪及び手指の傷を言います。） <b>(必須項目)</b>	2点：服飾、健康状態、爪、傷の有無について全てチェックしている。 1点：上記チェック項目の内1項目以上チェックしている。 -1点：全くチェックしていない。
④従業員に対して、手洗いや清掃方法、衛生管理について周知するような機会を設けていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：研修会、朝礼等口頭で周知している。 1点：ポスター、掲示板等文書で周知している。 -1点：周知していない。
⑤冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、毎日チェックを行っていますか。	2点：毎日チェックを行っている。（目視のみも可） 1点：－ 0点：毎日チェックを行っていない。
⑥原材料受入時に衛生的チェック（品温、外観異常、異物付着、期限表示等）を行っていますか。（品温については氷の有無の確認でも可）	2点：品温、外観異常、異物付着、期限表示の内3項目以上チェックしている。 1点：例示した項目の内1項目以上チェックしている。 0点：何もチェックしていない。 <b>※ 品温の確認は氷の有無の確認でも可</b>
⑦製品及び半製品について、何らかの衛生的チェック（異物混入、外観異常、温度管理、細菌検査、添加物使用状況、金属探知、期限表示等）を行っていますか。	2点：異物混入、外観異常、温度管理、細菌検査、添加物使用状況、金属探知、期限表示の内3項目以上チェックしている。 1点：例示した項目の内1項目以上チェックしている。 0点：何もチェックしていない。
⑧製造室や機械器具の清掃状態について、チェックを行っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：1日1回以上チェックしている。（目視のみも可） 1点：－ -1点：チェックしていない。
⑨製造管理に関する記録がありますか。（製造管理とは、原材料受入量、製品数量、品温、室温、製造時間等を言います。） <b>(必須項目)</b>	2点：原材料受入量、製品数量、品温、室温、製造時間の内3項目以上記録している。 1点：例示した項目の内1項目以上記録している。 -1点：記録していない。



チェック項目	判定基準
⑩何らかの自主検査（衛生検査・工程検査・品質検査）を実施していますか。	2点：衛生検査、工程検査又は品質検査のうち1項目以上実施している。 1点：－ 0点：実施していない。 ※ 衛生検査とは規格基準等の検査をいいます。 ※ 工程検査とは中間製品及びラインの拭き取り検査等をいいます。 ※ 品質検査とは官能検査、規格基準以外の細菌検査をいいます。
⑪施設の中で、衛生管理の改善及び向上について話し合っていますか。	2点：話し合いの場を設けている。（記録に残してある） 1点：話し合いの場を設けている。（記録に残していない） 0点：話し合いの場を設けていない。
⑫製造工程や保守点検等において、異常があった場合や事故発生時及び苦情対応時の連絡体制を決めていますか。	2点：連絡体制が整っている。（文書化している） 1点：連絡体制が整っている。（文書化されていない） 0点：連絡体制がない。



## II HACCPの考え方に基づく衛生管理の取り組み状況

### A 一般衛生管理

- ①施設面は41項目、管理運営面は82項目、作業手順書のチェック項目は10項目。
- ②各項目ごとに点数（0～2点。（3）作業手順書は5，3，0点）を付けて合計する。
- ③必須項目が実施されていない場合は、0点ではなく－1点として計算する。
- ④合計点数を満点数（該当がない項目は含めない）で除して、評価段階を決定する。
- ⑤評価が段階7以上となる場合は、（3）作業手順書の作成及び点検・記録が全て実施されていること。（この条件を満たさない場合は、評価段階を6とする。）

（1）施設面：施設の状況を見て実施している項目をチェックします。

チェック項目	判定基準
<b>1 施設の周囲・構造・配置・作業区分</b>	
① 施設の周囲・構造	
a 施設は隔壁等により不潔な場所から完全に区画されており、原材料、製品の搬入出口や従業員の出入り口は、舗装されていますか。	2点：トイレ、廃棄物保管庫等の不潔な場所から完全に区画されており、原材料、製品の搬入出口や従業員の出入り口が舗装されている。 1点：一部で区画又は舗装されていない。 0点：区画、舗装されていない。
b 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にありますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：更衣する場所が独立した部屋になっている。 1点：更衣する場所が作業場の一部にスペース又はコーナーとしてある。（作業に影響のないこと） -1点：ない。
c 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。	2点：外衣と作業衣の交差汚染がない。 1点：－ 0点：外衣と作業衣の交差汚染がある。
② 作業区分及び作業動線	
a 作業区分（汚染区分、非汚染区分）について検討していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：作業区分について検討し改善している。（検討の結果、改善が必要ない場合も含む） 1点：作業区分について検討しているが改善が見られない。 -1点：作業区分についての検討をしていない。
b 工程中に交差汚染が生じないように、設備機器を配置していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：工程中に交差汚染が生じないように設備機器が配置されている。 1点：工程の一部に交差汚染の危険性がある。（1ヶ所程度） -1点：交差汚染を考えた設備配置になっていない。
c より清潔な作業区域に入る場合に、手指、靴、作業着からの汚染の持込を防止するための設備がありますか。	2点：汚染持込を防止するため手洗設備、足洗設備、ロール式粘着テープがある。（作業衣、靴を交換する場合も含む） 1点：汚染を防止する設備が一部整備されていない。 0点：汚染を防止する設備がない。
d 台車等運搬用具は、作業区域で使い分けよう配置していますか。	2点：作業区域ごとにそれぞれ専用のものがある。 1点：－ 0点：使い分けをしていない。
e 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。【弁当屋、仕出屋のみ】	2点：十分な広さの場所がある。 1点：場所はあるが十分な広さではない。 0点：場所がない。
<b>2 床、壁、天井、採光及び換気</b>	
a 平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：床、壁、天井は耐水性であり洗浄消毒が容易にできる構造である。 1点：一部容易にできない構造である。 -1点：床、壁、天井の耐水性措置がとられていないこと及び洗浄消毒が容易にできない。

チェック項目	判定基準
b 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：十分な換気能力のある設備がある。 1点：あるが不十分。 -1点：十分な換気能力のある設備がない。(結露の発生がある場合を含む)
c 作業場内には、十分な採光が得られる設備がありますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：十分な採光が得られる設備がある。 1点：あるが不十分。 -1点：十分な採光が得られる設備がない。
d 照明設備は、食品がむき出しになっている製造ライン上の全てで飛散防止措置が取られていますか。	2点：食品がむき出しになっている製造ライン上の全ての照明設備が飛散防止措置を取っている。 1点：製造ライン上の一部の照明装置で飛散防止措置が取られていない。 0点：照明装置の飛散防止措置が取られていない。
<b>3 そ族昆虫防止設備</b>	
a 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、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、網戸、殺虫灯、捕虫器をいいます)。 <b>(必須項目)</b>	2点：防虫設備がある。 1点：一部防虫設備が不足している。 -1点：防虫設備がない。
b 排水溝、下水溝には、ねず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)。 <b>(必須項目)</b>	2点：ねずみの侵入を防ぐ設備がある。 1点：一部侵入防止設備がない。 -1点：ねずみの侵入を防ぐ設備がない。
<b>4 洗浄設備等</b>	
a 食品を汚染しない適切な場所に、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。 ※ 流しは用途別に相互汚染がないよう設置され、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具の洗浄等に用いる流しが別に設置されていること。 <b>(必須項目)</b>	2点：食品を汚染しない場所に十分な設備があり、用途別に相互汚染がない。 1点：流し、洗浄設備の大きさ又は能力が不足している、用途区分が不明確である、相互汚染のおそれがある、又は給湯設備がない。 -1点：専用の流し、洗浄設備がない。
b 洗浄設備等の排水溝は、排水が飛散ない構造ですか。	2点：飛散しない構造である。 1点：一部飛散が見られる。 0点：飛散し周囲を汚染している。
c 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。 <b>(必須項目)</b>	2点：十分な数の清掃用具及びその保管庫がある。 1点：清掃用具又は保管庫のいずれかが不足。 -1点：十分な数の清掃用具及び保管庫がない。
d ホースの口が床に接触しないようフック等の設備を設けていますか。	2点：ホースのフック等を必要な場所に全て設けている。 1点：ホースのフック等の数が不足している。 0点：ホースのフック等がない。
e 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及び洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：従業員が使用しやすい場所に専用の流水受槽式の手洗い設備があり、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えている。 1点：手洗い設備は備えられているが、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等がない又は設置場所が不適切である -1点：専用の流水受槽式の手洗い設備がない。
f 手洗い設備には温湯が供給できますか。	2点：温湯が出る。 1点：一部の手洗い設備に温湯が出ない。 0点：全ての手洗い設備に温湯が出ない。

チェック項目	判定基準
<p>g 手洗い設備は作業区分ごとに従業員数に応じた数を設置していますか。 <b>(必須項目)</b></p> <p>h 手洗い設備は適切な大きさを有していますか。</p> <p>i 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。 <b>(必須項目)</b></p>	<p>2点：従業員数に応じた数を設置している。 1点：作業区分ごとに設置されているが設置数が不足している。 -1点：作業区分ごとに設置されてなく、数も不足している。</p> <p>2点：適切な大きさである。(肘まで洗える大きさ) 1点：－ 0点：適切な大きさでない。</p> <p>2点：全ての手洗い設備は洗浄後、再度汚染しない構造である。 1点：一部の手洗い設備は洗浄後、再度汚染する構造である。 -1点：全ての手洗い設備が洗浄後、再度汚染する構造である。</p>
<p>5 設備機器及び容器</p>	
<p>a ペンキの剥がれやサビはないですか。</p> <p>b 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せんか。 <b>(必須項目)</b></p> <p>c 適切に洗浄・殺菌ができる構造ですか。 <b>(必須項目)</b></p> <p>d 食品に直接触れる可能性のある機器や分解された器具等を、衛生的に保管する場所(外部から汚染されない構造)はありますか。</p> <p>e 容器・器具類は、食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等、用途に応じて専用を用意されていますか。</p>	<p>2点：ペンキの剥がれ、サビがない。 1点：一部ペンキの剥がれ、サビがある。(食品に混入する恐れがない) 0点：ペンキの剥がれ、サビがある。(食品に混入する恐れがある)</p> <p>2点：木製部分が露出している設備・器具はない。 1点：一部木製部分が露出している設備・器具がある。(食品を汚染する可能性はない) -1点：木製部分が露出している設備・器具がある。(食品を汚染する可能性がある)</p> <p>2点：全ての設備・器具の洗浄・殺菌ができる。 1点：一部洗浄・殺菌ができない。 -1点：洗浄・殺菌ができない設備・器具が多い。</p> <p>2点：衛生的に保管する場所がある。(保管庫、扉付きの棚、ビニールで覆う等汚染の可能性がない) 1点：衛生的に保管する場所が少ない、又は保管している器具等に一部汚染の可能性がある。 0点：衛生的な保管場所がない、又はあるが不衛生である。</p> <p>2点：容器・器具は用途に応じて専用のものである。 1点：容器・器具は用途に応じて使用しているが、一部兼用のものがある。 (一部兼用している場合は、洗浄殺菌など汚染防止措置を取っていること) 0点：容器・器具の用途に応じた使い分けをしていない。</p>
<p>6 計器類</p>	
<p>a 加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に、温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、その温度、圧力等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。 <b>(必須項目)</b></p> <p>b はかりやメスシリンダー等、食品や添加物を計量するための必要な計器類を備えていますか。</p>	<p>2点：温度、圧力等を正確に調整する装置がありそれらの表示が見やすいところにある。 1点：調整がアバウト又は表示が見にくい。 -1点：調整装置がない又は表示がない。</p> <p>2点：はかり、メスシリンダー等必要な計器類を備えている。 1点：－ 0点：備えていない、又は計器類が使用できる状態でない。</p>

チェック項目	判定基準
<b>7 給水設備及び排水設備</b>	
a 飲用に適すると認められる水を、十分に供給できる設備がありますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：飲用に適する水を十分供給する設備がある。 1点：－ -1点：飲用に適する水を供給する設備がない。
b 水道水以外の水（地下水等）を使用する場合は、殺菌又は除菌できる設備がありますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：殺菌又は除菌できる設備がある。 1点：－ -1点：殺菌又は除菌できる設備がない。 <b>※ 水道水のみを使用の場合はチェック不要です。</b>
c 貯水槽を使用する場合は、清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族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。 <b>(必須項目)</b>	2点：貯水槽は清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入しない構造になっている。 1点：貯水槽は清掃しにくい、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入しない構造になっている。 -1点：貯水槽は清掃しにくい構造で、鳥の糞、雨水等による汚染の可能性又はそ族昆虫が侵入する可能性がある。 <b>※ 貯水槽を使用していない場合はチェック不要です。</b>
d 排水設備は適切(排水溝内の破損がなく、勾配がある。)に排出、処理（沈殿、濾過・活性汚泥・その他の方法）できる構造ですか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適切に排出、処理できる構造である。（勾配があり、破損がない） 1点：一部に破損がある又は水たまりがある。 -1点：適切に排出していない。
e 作業台や機械、装置等からの水は、床に流さずに排水溝に導かれる構造ですか。	2点：床に直接水を流していない。 1点：床に直接水を流さない措置を講じているが、一部床に水を流している。 0点：床に直接水を流している。
<b>8 廃棄物の処理及び便所</b>	
a 廃棄物を作業場で保管する場合、廃棄物貯蔵設備は十分な容量があり、汚液及び汚臭の漏れがないよう蓋付きの構造ですか。 <b>(必須項目)</b>	2点：貯蔵設備は十分な容量があり汚液、汚臭の漏れがない蓋付きの構造である。 1点：貯蔵設備は十分な容量があるが、汚液、汚臭の漏れがある。 -1点：貯蔵設備の容量が不十分で、汚液、汚臭の漏れがある。
b 作業場内で使用する廃棄物容器は、蓋のないもの又は足踏み式のものはですか。	2点：作業場内で使用している廃棄物容器が全て蓋なし又は足踏み式のものである。 1点：作業場内で使用している廃棄物容器の一部が蓋なし又は足踏み式でない。 0点：作業場内で使用している廃棄物容器が全て蓋なし又は足踏み式でない。
c トイレの出入り口が直接作業場に面していませんか。	2点：トイレの出入り口が直接作業場に面してない。 1点：－ 0点：トイレの出入り口が直接作業場に面している。
d トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えている。 1点：トイレ内の流水受槽式手洗い設備に洗剤・消毒剤がない。（使用されていない場合も該当します。） -1点：トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えていない。
e トイレの出入りで手を汚染することはありませんか。	2点：出入りで直接手を汚染しない方法である。 1点：－ 0点：出入りで手を汚染する方法である。
f トイレ専用の履物を用意していますか。	2点：トイレ専用の履物がある。 1点：－ 0点：トイレ専用の履物がない。

(2) 管理運営面：施設の状況を見て実施している項目をチェックします。

チェック項目	評 価 基 準
1 施設設備・機械器具の衛生管理及び保守点検	
① 施設周囲の管理	
a 植栽は手入れしていますか。	2点：植栽は手入れしている。(鳥の巣がない、雑草が伸びていない) 1点：一部手入れされていない部分がある。 0点：植栽の手入れをしていない。
b 不要なものは置いていませんか。	2点：不要なものは置いていない。 1点：－ 0点：不要なものを置いている。
c 舗装の亀裂や水溜りはありませんか。	2点：舗装に亀裂や水溜りがない。 1点：舗装の一部に亀裂や水溜りがある。 0点：舗装に亀裂や水溜りがある。
② 作業場等の管理	
a 作業場及び保管設備等は、整理整頓され、不要なものは置いていませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：作業場内、保管設備等に不要なものは置いていない。 1点：不要なものは置いていないが、整理整頓されていない。 -1点：不要なものが置かれている。
b 床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：床、壁、天井、窓、扉等に破損又は故障している箇所がない。 1点：一部に破損又は故障している箇所がある。 -1点：破損又は故障している箇所が目立っている。
c 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)。 <b>(必須項目)</b>	2点：カビ、サビ、残渣のこびりつきがない。 1点：一部にカビ、サビ、残渣のこびりつきがある。 -1点：カビ、サビ、残渣のこびりつきがある。
d 清掃用具は適切な場所で衛生的に保管されていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適切な場所で、整理整頓され衛生的な保管がされている。 1点：適切な場所で保管しているが、衛生的な保管に不十分である。 -1点：適切に保管する場所が定まっておらず、衛生的な保管がされていない。 (定められた場所に保管していない。)
e ホースの口が床に接触しないように取り扱っていますか。	2点：ホースの口が床に接触していない。(フックはあるが適切に取り扱っていない場合は不可とする。) 1点：ホースの口を床に接触させないことが一部徹底されていない。 0点：ホースの口が床に接触している。
f 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気等は、適切に排気していますか。	2点：臭気、有害な煙、蒸気等を適切に排気している。 1点：排気が不十分であるが、危害発生の可能性が小さい。 0点：臭気、有害な煙、蒸気等を排気していない。
g 作業場内に結露が生じていませんか。	2点：製造ライン上に結露がない又は結露による食品への汚染防止措置(製造ラインをカバーする又は結露を定期的にふき取る)が取られている。 1点：製造ライン上に結露が生じており、食品への汚染防止措置が一部不十分である。 0点：製造ライン上に結露が生じており、食品への汚染防止措置が取られていない。



チェック項目	評 価 基 準
h 手洗い設備及び洗浄設備は、清潔で常に使用できる状態ですか。 <b>(必須項目)</b>	2点：手洗い設備及び洗浄設備は、清潔で使用できる状態である。 1点：手洗い設備及び洗浄設備は設置されているが、その設備が小さいなど使用しにくい。 -1点：手洗い設備及び洗浄設備がない又は手洗い設備、洗浄設備は設置されているが使用できる状態ではない。
i トイレは、定期的に清掃、消毒していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：定期的に清掃、消毒している。 1点：不定期である、又は不十分である。 -1点：清掃、消毒されていない。
<b>③ 食品取扱設備等の管理</b>	
a 設備器具は、適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：設備器具は適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥されている。 1点：設備器具の洗浄、消毒又は殺菌、乾燥などが一部不十分である。 -1点：設備器具は適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥されていない。
b 器具、容器包装並びに分解した部品は、所定の場所に衛生的に保管していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：所定の場所に衛生的に保管している。 1点：所定の場所に保管しているが、汚染を受ける可能性がある。 -1点：保管場所がなく衛生的に保管していない。
c 温度計、圧力計、はかり、金属探知機等は、保守点検及び校正を適正に行っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の保守点検及び校正を適正に行っている。 <b>※ 機器類自体の表示が適切に修正されない場合は、表示部付近に校正値を明記すること。</b> 1点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の一部に保守点検及び校正を行っていないものがある。 -1点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の保守点検及び校正を行っていない。
d 熱媒体（水、油等）や潤滑油等を必要とするものは、それらが食品に混入しないように取扱っていますか。	2点：食品に混入しないように取扱っている。 1点：－ 0点：食品に混入する恐れがある。
e 容器・器具類は食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等、用途に応じて使い分けていますか。	2点：用途別に使い分けている。 1点：用途別に使い分けはしているが、その分け方が曖昧である。 0点：用途別に使い分けをしていない。
<b>2 従業員の衛生管理</b>	
a 作業時には衛生的な専用の作業衣、靴を使用していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：衛生的な専用の作業衣及び靴を使用している。 1点：専用の作業衣、靴ではあるが、衛生面が不十分である。 -1点：専用の作業衣及び靴ではない。
b 帽子、ヘアネット、手袋を使用する場合は、清潔で専用のものを正しく使用していますか。	2点：専用の帽子、ヘアネット、手袋を適正に使用している。 1点：専用の帽子、ヘアネット、手袋ではあるが、衛生面が不十分である。 0点：専用の帽子、ヘアネット、手袋を適正に使用していない。

チェック項目	評価基準
c 貴金属、装飾品を身につけていませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：貴金属、装飾品（指輪、ピアス等）を身に付けていない。 1点：－ -1点：貴金属、装飾品を身につけている。
d 作業場に私物等不要なものを持ち込んでいませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：作業場内に従業員の私物等を持ち込んでいない。 1点：－ -1点：作業場内に私物等を持ち込んでいる。
e 入室時や、より清潔度の高い作業を行う前には、手洗い、靴の洗浄又は履き替え等を行っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：手洗い、靴の洗浄又は履き替えを行っている。 1点：手洗い、靴の洗浄又は履き替えを行っているが、一部行われていないところがある。 -1点：手洗い、靴の洗浄又は履き替えを行っていない。
f 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いを行っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：手洗いを行っている。 1点：－ -1点：手洗いを行っていない。
g 作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックを行っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックをしている。なお、従業員からの申し出による確認も可とする。 1点：体調、化膿巣、手荒れの有無のいずれか1つ以上チェックしている。 -1点：作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックをしていない。
h 定期的に検便を行っていますか。	2点：月に1回以上行っている。（パート職員を含むこと。） 1点：年に1回以上行っている。（パート職員を含むこと。） 0点：行っていない。
<b>3 従業員の教育訓練</b>	
a 従業員は、衛生に関する講習会を受講していますか。（外部の講習会） <b>(必須項目)</b>	2点：1年以内に指導的立場の職員が受講している。 1点：3年以内に指導的立場の職員が受講している。 -1点：受講していない。
b 従業員に対して、衛生に関する講習会を定期的に実施していますか。（内部の講習会） <b>(必須項目)</b>	2点：年に2回以上実施している。 1点：年に1回実施している。 -1点：実施していない。
<b>4 そ族昆虫の防除</b>	
a 定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除し、記録を保管していますか。（外部委託も可） <b>(必須項目)</b>	2点：ねずみ、昆虫等の有無を確認し、食品を汚染しないように適切に駆除し、記録を保管している。（外部委託も可とする。） 1点：ねずみ、昆虫等の有無を確認し、食品を汚染しないように適切に駆除しているが、記録していない。 -1点：ねずみ、昆虫等の有無の確認、適切な駆除を行っていない。
b 窓及び従業員の出入り口が開放状態のままになっていませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：窓及び出入り口を開放状態にはしていない。 1点：一時的に開放状態になることがあるが、昆虫等の侵入をその都度確認している。 -1点：窓及び出入り口は開放状態になっている。
<b>5 食品等の衛生的な取扱い</b>	
<b>① 受入、出荷時</b>	
a 先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	2点：先入れ先出しを徹底し、確認している。 1点：－ 0点：先入れ先出しを徹底していない。



チェック項目	評 価 基 準
b 搬出入作業時のドア、シャッターの開閉は、速やかに実施していますか。二重扉の場合は、必ず片方を閉めて作業を行っていますか。	2点：搬出入作業時、ドア、シャッターの開閉は、速やかに行っている。二重扉の場合は、必ず片方を閉めてから作業を行っている。 1点：搬出入作業時、二重扉になっていないため、一時的に開放状態になるが、昆虫等の侵入をその都度確認している。 0点：搬出入作業時、ドア、シャッターが開放状態になる。
c 台車等運搬用具は、作業区域ごとに使い分けしていますか。	2点：作業区域ごとに使い分けを明確にしている。 1点：使い分けが一部曖昧である。 0点：使い分けをしていない。
d 原材料の検収（品温、外包装の破損の有無、異物付着、期限表示等）を行っていますか。	2点：原材料の受入時、検収（品温、外包装の破損の有無、異物付着、期限表示）を行っている。なお、品温については、氷の有無の確認でも可とする。 1点：原材料の受入時、検収事項の内いずれか1項目以上の確認をしている。 0点：原材料の受入時、検収事項の確認をしていない。
e 原材料の検収結果を記録していますか。	2点：記録をしている。 1点：記録しているが不十分である。 0点：記録していない。
f 原材料の検収は、調理従事者等が必ず立ち会って実施していますか。	2点：立ち会っている。 1点：－ 0点：立ち会っていない。
g 原材料について、納品業者等が定期的実施する微生物及び理化学検査結果を確認していますか。	2点：常に確認している。 1点：定期的ではないが確認している。 0点：全く確認していない。
h 常温保存可能品を除き、食肉類、魚介類、野菜類等の生鮮食品は1回で使い切る量を当日に仕入れていますか。	2点：そのように仕入れている。 1点：－ 0点：そのように仕入れていない。
<b>② 保管時等</b>	
a 原材料（食材ごと）、半製品、製品が相互に接触しないよう区分けして保管していますか。	2点：原材料、半製品、製品が接触しないよう区分けして保管している。 1点：原材料、半製品、製品が接触しないよう区分けして保管されているが、一部区分けが曖昧な部分がある。（相互汚染の可能性はない。） 0点：原材料、半製品、製品を区分けして保管していない。（相互汚染の可能性がある。）
b 原材料等の包装の汚染を持ち込まないようにしていますか。	2点：持ち込まれていない。 1点：一部持ち込まれている。 0点：原材料等の包装が作業場内に著しく目立つ。
c 温度管理が必要なものは、適切な温度で保管していますか。	2点：適切な温度で保管している。 1点：一部していないものがある。 0点：適切な温度で保管していない。
d 冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、定期的にチェックし記録していますか。	2点：1日に1回以上チェックし記録している。 1点：1日に1回チェックしているが記録していない。 0点：チェックしていない、又はチェックが不定期である。
e ロットを識別できるように表示していますか。	2点：ロットを明確に表示している。 1点：－ 0点：ロットを表示していない。

チェック項目	評 価 基 準
f 食品添加物や包装資材は、専用の場所に保管していますか。	2点：食品添加物や包装資材は専用の場所に保管している。(使用する分のみを一時的に作業場内の問題のない場所に置く場合は除く) 1点：専用の場所はあるが、徹底されていない。 0点：食品添加物や包装資材は専用の場所に保管していない。
g 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、専用の場所に保管していますか。	2点：洗浄剤、殺菌剤は専用の場所に保管してある。専用の保管場所があってもそこに保管していない場合は除く。 1点：一部していない。 0点：洗浄剤、殺菌剤は専用の場所に保管していない。
h 使用している全ての化学薬品をリストアップし、小分けして使用する場合は、その容器に薬品名を表示していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：工場内で使用している化学薬品をリストアップし、小分けして使用する場合は、その薬品名を容器に表示している。 1点：リストアップ又は表示のいずれかをしている。 -1点：リストアップ、表示ともにしていない。
i 原材料、半製品の入った容器を、床に直接置いていませんか。(60cm以上(床からの跳ね水等による汚染のおそれがない場合は30cm以上)の台等を使用していますか)	2点：原材料、半製品の入った容器を床に直接置いていない(適正な高さの台等を使用するなど) 1点：一部、原材料、半製品の入った容器を直接床に置いている。 0点：原材料、半製品の入った容器を直接床に置いている。
<b>③ 作業時</b>	
a 加熱、加圧、冷却工程があるものについては、適切に温度や圧力等を記録し、管理していますか。	2点：加熱、加圧、冷却工程において、温度、圧力を確認し記録している。 1点：温度、圧力を目視確認している。(記録はしていない。) 0点：温度、圧力の確認をしていない。
b 容器、器具、洗浄・清掃及び従業員の衛生管理等について、作業区分に応じた取扱いをしていますか。	2点：している。 1点：一部不十分。 0点：していない。
c 食品の下処理(野菜の洗浄等)は非汚染作業区域を汚染しないよう、汚染区域で確実に行われていますか。	2点：確実に汚染区域で行われている。 1点：区域の区分が曖昧である。 0点：当該作業は非汚染区域を汚染している。
d 作業動線が交差して、食品が二次汚染されることがありませんか。(時間差、カバーでも可)	2点：作業動線が交差していない。(交差している場合、時間差を設ける又は製造ライン上にカバーを設ける等による汚染防止措置が取られている場合も該当します。) 1点：－ 0点：作業導線が交差している。二次汚染の可能性がある。
e 解凍水、洗浄水を直接床に流していませんか。(清掃時の洗浄水を除く。)	2点：解凍水、洗浄水を直接床に流していない。 1点：直接床に水を流さない措置を講じているが、わずかであるが床に水が落ちている。 0点：解凍水、洗浄水を直接床に流している。
f 食品や食品の入った容器、移動性の器具は、床からの跳ね水等により汚染されることはありませんか。(60cm以上(床からの跳ね水等の汚染のおそれがない場合は30cm以上)の場所で行っていますか。)	2点：食品や食品の入った容器等は、床から十分な高さを保つなど、床からの跳ね水により汚染されることはない。 1点：製造工程の一部に汚染のおそれがある。 0点：製造工程中に汚染のおそれのある箇所が多い。

チェック項目	評 価 基 準
g 手袋は、適切な時期に交換されていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適切に交換している。 1点：一部適切でない時期の交換もある。 -1点：一度も手袋を交換しない。
h 床に落ちたものや汚染されたものを触った場合は、すぐに手指や器具を洗浄していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：すぐに手指や器具を洗浄している。 1点：－ -1点：すぐに手指や器具の洗浄をしていない。
i 食品を解凍する場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理が行われていますか。	2点：適正に行われている。 1点：一部室温放置等が見られる。 0点：行われていない。
j 加熱する食品の場合は、中心部を75℃で1分間以上加熱されていることを確認し、温度と時間を記録していますか。	2点：全てしている。 (ノロウイルス汚染のおそれのある食品では、85℃、1分間以上) 1点：一部していない(温度、時間のうち一方のみの実施を含む)、又は測定しているが記録していない。 0点：測定していない。
k 加熱した食品の冷却や製品、半製品の保管には、二次汚染防止の措置がとられていますか。	2点：二次汚染防止の措置がとられている。(区分保管、別容器、蓋・ラップ掛け等) 1点：一部不十分である。 0点：とられていない。
l 加熱調理後の食品を冷却する場合は、中心温度を30分以内に20℃以下(又は60分以内に10℃付近)まで下げるよう工夫していますか。	2点：工夫している。 1点：一部不十分である。 0点：温度管理の工夫はされていない。
m 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。	2点：適切に行っている。 1点：一部不十分である。(洗浄のみで殺菌していない場合を含む) 0点：していない。
n 調理後直ちに提供される食品以外は10℃以下又は65℃以上で保管されていますか。	2点：適切な温度管理により保管されている。 1点：一部不十分である。(低温帯、高温帯のいずれか一方のみの管理を含む) 0点：保管の際に温度管理はされていない。
o 製造工程中、食品衛生上の危険な工程の認識をしていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：危険な工程の認識をし、対策を立てている。 1点：危険な工程の認識をしているが、対策を立てていない。 -1点：危険な工程の認識をしていない。
p 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。 <b>(必須項目)</b>	2点：温度管理、汚染防止措置がとられている。 1点：－ -1点：温度管理、汚染防止措置が措置がとられていない。
6 排水及び廃棄物の衛生管理	
a 排水溝は、適切に清掃、補修していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適切に清掃、補修をしている。 1点：適切に清掃はされており、補修を要する部分がある場合は、その計画がある。 -1点：適切に清掃、補修されていない。
b 廃棄物は適切に処理していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適切に処理している。 1点：概ね適切に処理されているが、一部に適切でない処理がある。 -1点：適切に処理していない。
c 廃棄物の保管場所は清潔ですか。	2点：適切に清掃している。 1点：清掃が不十分である。 0点：清掃していない。

チェック項目	評 価 基 準
d 廃棄物を入れる容器は、汚液及び汚臭が漏れていませんか。 <b>(必須項目)</b>	2点：汚液及び汚臭の漏れはない。 1点：汚液、汚臭の漏れはあるが、具体的な改善の計画がある。 -1点：汚液、汚臭の漏れがある。
<b>7 使用水の衛生管理</b>	
a 水道水以外の水（地下水等）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年間保存していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：年1回以上水質検査を行いその記録を保管している。 1点：－ -1点：水質検査を行っていない。
b 水道水以外の水（地下水等）を使用している場合で、塩素による殺菌をしている場合（他の殺菌方法との併用を含む）は、作業前、作業中及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：毎日、適切な頻度で測定し記録している。 1点：毎日ではない若しくは頻度が適切でない、又は測定していても記録していない。 -1点：測定していない。 <b>※ 測定、記録している場合でも、測定値が0.1ppm未満の時に適切な措置を講じていない場合、-1点に該当する。</b>
c 水道水以外の水（地下水等）の水を使用している場合で、塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌又は除菌装置が正常に作動していることを確認し、記録していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：毎日確認し、記録している。 1点：毎日ではないが確認し記録している、又は確認していても記録していない。 -1点：確認していない。 <b>※ 確認、記録していても、異常時に適切な措置を講じていない場合、-1点に該当する。</b>
d 貯水槽（水道水）を使用している場合は、作業前及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。	2点：毎日測定し記録している。 1点：不定期に測定している、又は測定していても記録していない。 0点：測定していない。 <b>※ 測定、記録している場合でも、測定値が0.1ppm未満の時に適切な措置を講じていない場合、-1点に該当する。</b>
e 貯水槽（水道水）又は貯水タンク（水道水以外）を使用する場合は、定期的に点検及び清掃し、清潔を保っていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：貯水槽又は貯水タンクを年1回以上点検及び清掃をしている。 1点：－ -1点：貯水槽又は貯水タンクの点検及び清掃を行っていない。
<b>8 検食の保存</b>	
a 【旅館、弁当屋、仕出屋のみ（大量調理施設を除く）】 検食を、食品ごとに50g程度ずつ、72時間以上保存していますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：適量を規定の時間保存している。 1点：－ -1点：保存していない。
b 【a以外の施設】 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。 <b>(必須項目)</b>	2点：適量を規定の期間保存している。 1点：－ -1点：保存していない。
<b>9 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム</b>	
a 苦情対応の担当者が決まっていますか。	2点：苦情や事故対応の担当者が決まっている。（担当者が不在のときも対応ができる者が決まっている。） 1点：－ 0点：苦情や事故対応の担当者が決まっていない。
b 苦情や事故が発生したときの役割分担が決まっており、文書化されていますか。	2点：決まっており文書化されている。 1点：決まっているが文書化されていない。 0点：決まっていない。



チェック項目	評価基準
c 緊急事態発生時の連絡網が決まっており、文書化されていますか。	2点：緊急事態発生時の連絡網が決まっており、文書化されている。 1点：緊急事態発生時の連絡網は決まっているが、文書化はされていない。 0点：連絡網が決まっていない。
d 回収や保健所への連絡の手順が決まっており、文書化されていますか。 <b>(必須項目)</b>	2点：回収の手順が決まっており、文書化されている。 1点：回収の手順が決まっているが、文書化はされていない。 -1点：回収の手順が決まっていない。
<b>1.0 自主検査（自社施設での検査又は依頼検査）</b>	
a 製品の自主検査を定期的に行っているか。	2点：定期的に年1回以上実施している。 1点：不定期であるが実施している。 0点：実施していない。
b 原材料、半製品、使用水、施設の微生物検査等を実施していますか。	2点：定期的に年に1回以上実施している。 1点：不定期であるが実施している。 0点：実施していない。 <b>※ 施設とは、食品が直接接触する製造ライン、器具、食品を入れる容器などをいう。</b>
c 検査結果について確認し、問題があれば対策を検討していますか。（場当たり的ではなく、そのような体制にありますか）	2点：検査結果に問題がある場合、改善について検討し計画的に対策を講じている。 1点：改善について検討し対策を講じているがその対策が不十分である。 0点：検討していない。 （自主検査を実施していない場合も該当する。）
d 施設独自の規格はありますか。（細菌数、添加物基準等）また、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。	2点：食品、添加物等の規格基準に規定されていない製品について独自の規格を設定している。 さらに、その基準を逸脱した食品の措置を決めている。 1点：上記の独自規格を決めているが、基準を逸脱した食品の措置を決めていない。 0点：独自規格がない。
e 自施設に試験検査室がある場合は、検査に使用する機器類（孵卵器、滅菌器等）の保守点検や校正を実施していますか。	2点：保守点検及び校正を定期的に行っている。 1点：不定期に行っている。 0点：実施していない。

### (3) 作業手順書（作業マニュアル）の作成及び点検・記録の実施状況

作業手順書の内容に必要な事項として別表「衛生管理マニュアル（大量調理編）」に例示したので、これに従ってチェックする。

作業手順書については、必ずしも独立したものでなくても、内容が整っていればよいこととする。

（点検票に作業内容が記載されている場合など）

評価基準点数は、作業手順書及び点検・記録簿の両方がある場合5点、どちらか一方のみある場合は3点、両方ともない場合0点とする。

## B HACCPに関する取り組み

- ①チェック項目は15項目。
- ②項目ごとに点数（0～2点）を付けて合計する。
- ③合計点数を満点数（30点）で除して、達成率を算出する。（除外項目はない。）
- ④達成率及び判定内容により、所定の条件を満たしている場合は段階7又は8とし、それ以外の場合は段階6とする。

チェック項目	評価基準
①HACCPについての講習会を受講し学習していますか。 (保健所主催の普及啓発講習会レベル)	2点：学習している。 *保健所主催の普及啓発講習会やHACCPに関する講習会等（1日間程度）を受講している職員がいる。 1点：－ 0点：学習していない。
②HACCPについての3日間以上の講習会を受講していますか。 (北海道主催の専門講習会レベル)	2点：受講している。 *北海道主催のHACCP専門講習会等（3日間程度）を受講している職員がいる。 1点：－ 0点：受講していない。
③HACCPチームを編成していますか。	2点：HACCPチームを編成している。 1点：－ 0点：HACCPチームを編成していない。
④製品説明書がありますか。 (製品群でよい。) 名称、原材料、包装形態、消費・賞味期限、保存方法、注意事項	2点：製品説明書がある。 1点：製品説明書があるが、内容が不十分である。 0点：製品説明書がない。
⑤施設の図面及び作業動線図がありますか。(従業員と食品)	2点：施設の図面（敷地の配置図、施設図面）及び作業動線図（従業員と食品）のどちらもある。 1点：図面又は作業動線図（従業員と食品）のいずれかがない、又は作成中である。 (※図面がない場合は-1点とする。) 0点：施設の図面及び作業動線図（従業員と食品）がない。
⑥作業工程図がありますか。	2点：正確な作業工程図がある。 1点：作業工程図はあるが内容が不十分である、又は作成中である。 0点：作業工程図がない。
⑦作業工程に従って作業内容を書き出し、作業工程の標準作業手順書を作成していますか。	2点：標準作業手順書がある。 1点：標準作業手順書はあるが内容が不十分である、又は作成中である。 0点：標準作業手順書がない。
⑧現場の作業が、作成した図面、作業動線図、作業工程図、標準作業手順書と一致しているか否かをHACCPチームが確認していますか。	2点：HACCPチームは、現場の作業が図面、作業動線、製造作業工程図、標準作業手順書と一致しているか確認している。 整合性がとれていない部分がある場合は修正等をしている。 1点：確認はしているが、それぞれの整合性がとれていない。 0点：確認をしていない。

チェック項目	評 価 基 準
⑨作成した標準作業手順書等が活用できるか否かを、現場をよく知っている従業員に確認していますか。	<p>2点：標準作業手順書が活用できるか否か従業員に確認している。（従業員の考え方が標準作業手順書に十分反映していること）</p> <p>1点：標準作業手順書が活用できるか否か従業員に確認をしているが、現場の考え方が反映されていない。</p> <p>0点：標準作業手順書が現場で活用できるか否か従業員に確認していない。</p>
⑩危害分析結果表（危害リスト）がありますか。	<p>2点：危害分析結果表（危害リスト）がある。</p> <p>1点：危害分析結果表（危害リスト）はあるが、内容が一部不十分である。</p> <p>0点：危害分析結果表（危害リスト）がない。</p>
⑪重要管理点整理表がありますか。	<p>2点：重要管理点整理表がある。</p> <p>1点：重要管理点整理表はあるが、内容が一部不十分である。</p> <p>0点：重要管理点整理表がない。</p>
⑫危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の衛生管理の方法、製造工程図、製造工程の標準作業手順書、施設の図面及び作業動線図等を整理していますか。	<p>2点：危害分析結果を反映させて衛生管理方法等を整理している。</p> <p>1点：危害分析結果を重要管理点以外の衛生管理の方法等に反映させていないものもある。</p> <p>0点：危害分析結果を重要管理点以外の衛生管理の方法等に反映させていない。</p>
⑬記録用紙を作成し、上記管理を実施し、記録していますか。	<p>2点：記録している。</p> <p>1点：一部記録していない管理事項がある。（管理事項の7割以上記録している場合）</p> <p>0点：記録していない。</p>
⑭記録は、適切な保存期間を定め、保存していますか。	<p>2点：適切な保存期間を定め、保存している。</p> <p>1点：保存しているが、保存期間を定めていない。（管理事項の7割以上保存している場合）</p> <p>0点：保存していない。</p>
⑮HACCPプランの検証（見直し）を実施していますか。 （別紙見直しに必要な事項一覧表を基準としてチェック）	<p>2点：定期的な検証及び、状況の変化に応じて検証している。</p> <p>1点：検証に必要な項目の一部を実施している。</p> <p>0点：実施していない。</p>