



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

（バックヤード編）



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（バックヤード編）の対象

道内に所在する、鮮魚部門、精肉部門、そうざい部門、青果部門のいずれかの調理・加工部門及びその部門で調理・加工した食品を販売する売場を有する全ての施設。

○ 同一施設内で営業者が異なる場合は、営業者ごとに評価を行ってください。

例) A社のスーパー内に、B社のそうざい店、C社の豆腐店がテナントとして入っている場合は、それぞれごとに評価することになります。

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、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・評価の主体	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。	270
	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、器具機材の清掃・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	各作業の点検・記録、器具機材の保管、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、施設における作業は多岐に渡ることから、作業の内容が異なる一般食品売場等、バックヤードの各部門（共通、鮮魚、精肉、そう菜、青果）及びHACCPの取り組みに区分し、設問を設定しています。

〔設問項目の設定〕

①一般食品売場等及びバックヤード共通分野の設問項目

設 問 項 目		項目数	ステップの構成		
			S-1	S-2	S-3
食 品 売 場 等	施設の周囲等	3	3		
	売場の衛生管理	5	5		
	商品の陳列	10	10		
	お客様トイレ	1	1		
	計	19	19		
バ ッ ク ヤ ー ド 共 通	使用水の衛生管理	4	3	1	
	トイレの管理	5	2	2	1
	従業員	11	10	1	
	ネズミ・昆虫の駆除	2	1	1	
	廃棄物	2	2		
	苦情対応	1		1	
	衛生管理マニュアル	11		11	
	自主検査	3			3
計		39	18	17	4

②バックヤード各部門別の設問項目

設 問 項 目	項 目 数				ス テ ッ プ の 構 成		
	① 鮮 魚	② 精 肉	③ そ う 菜	④ 青 果	S-1 ①②③④	S-2 ①②③④	S-3 ①②③④
手洗い	5	5	5	5	2,3,2,2	2,1,2,2	1,1,1,1
機械器具	15	16	15	15	9,9,9,9	4,5,4,4	2,2,2,2
作業場	14	12	12	12	6,6,6,6	4,4,4,4	4,2,2,2
原材料・食品等の取り扱い	11	15	15	9	8,8,8,6	1,3,3,1	2,4,4,2
排水及び廃棄物	2	2	2	2	2,2,2,2		
清掃用具	2	2	2	2	1,1,1,1	1,1,1,1	
計	49	52	51	45			

③HACCPに関する取り組みの設問項目

設 問 項 目	項目数
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) 評価は2点満点（2、1、0点）とする。（○△×的な考え方）

※ 該当がない項目については、評価しない。達成率を計算する場合も分母から除く。

例) 水道水のみを使用している施設の採点

チェック項目	評価基準点数			評価区分	自己評価	評価点数		
	2点	1点	0点			S-1	S-2	S-3
使用水の衛生管理								
① 水道水以外(地下水等)の水を使用している場合は、定期的に年1回以上水質検査を実施し検査結果を1年以上保管していますか。	☐ している		☐ していない	①				

↑
評価しない(斜線を引く。)

- (2) 評価区分欄に①又は○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

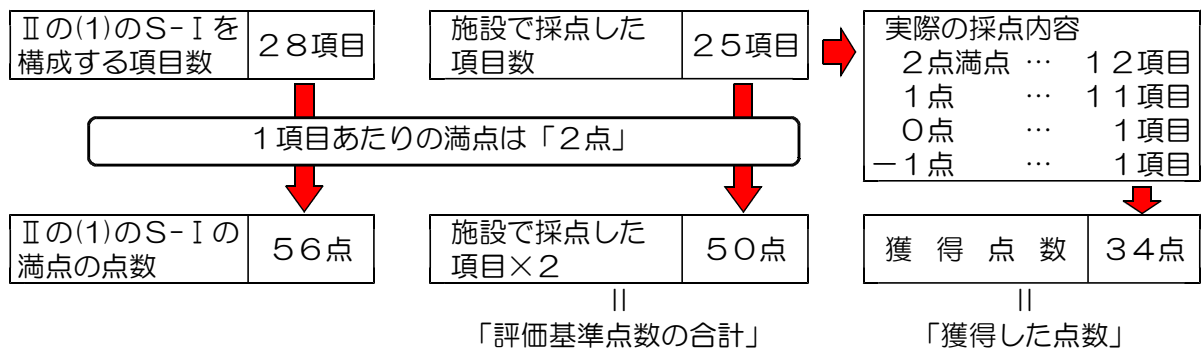
- (3) 達成率は次により計算する。

$$\text{達成率} = \text{獲得した点数} / \text{評価基準合計点} \times 100$$

※「評価基準点数」 … 採点した項目の満点の点数（2点）

「評価基準点数の合計」は、採点した項目の2倍となる

例) 「Ⅱの(1)鮮魚部門 ステップー1」の獲得率計算の例



$$\text{達成率 } 68\% = \text{獲得した点数 } 34\text{点} / \text{評価基準合計点 } 50\text{点} \times 100$$

※小数点以下は切り捨てて算出

各ステップごとに達成率を計算する。

(4) 採点、評価の流れはつぎようになります。

- ① ステップ1で全体の達成率が80%以上と判定され、かつ、各部門の達成率がそれぞれ50%以上となった場合は、ステップ2に進む。

ステップ2に進めない場合

ステップ1全体の達成率が80%未満の場合、及び、ステップ1全体で80%以上であってもいずれかの部門で達成率50%未満である場合は、ステップ2には進まず、ステップ1全体の達成率に応じて段階を決定する（段階1未満～段階2までの判定）。

※ ステップ2に進めない場合は、ステップ1全体の達成率が80%以上であっても、段階2までの判定となります。

- ② ステップ2で次の条件を全て満たした場合は、ステップ3に進む。

(ア) 全体の達成率が80%以上と判定

(イ) 各部門の達成率がそれぞれ50%以上と判定

(ウ) 「Ⅰ 基本的な自主衛生管理の取り組み」の「(2)バックヤード(共通部門)」で採点した衛生管理マニュアルのすべての項目で、実施又は一部実施（2点又は1点）と判定

ステップ3に進めない場合

- ① ステップ2全体の達成率が80%未満の場合、及び、ステップ2全体で80%以上であっても、いずれかの部門で達成率50%未満である場合は、ステップ3には進まず、ステップ2全体の達成率に応じて段階を決定する（段階3～段階6までの判定）。

- ② ステップ2全体の達成率が80%以上でも、「Ⅰ 基本的な自主衛生管理の取り組み」の「(2)バックヤード(共通部門)」で採点した衛生管理マニュアルで、実施していない（0点）と判定された項目がある場合は、段階を一つ下げて6段階と判定し、ステップ3には進みません。

- ③ ステップ3で全体の達成率が80%以上と判定された場合、「HACCPに関する取り組み」に進む。

ステップ3で全体の達成率が80%未満と判定された場合は、7段階と判定。

- ④ 「HACCPに関する取り組み」の判定で次の条件を全て満たした場合は、段階8と判定する。

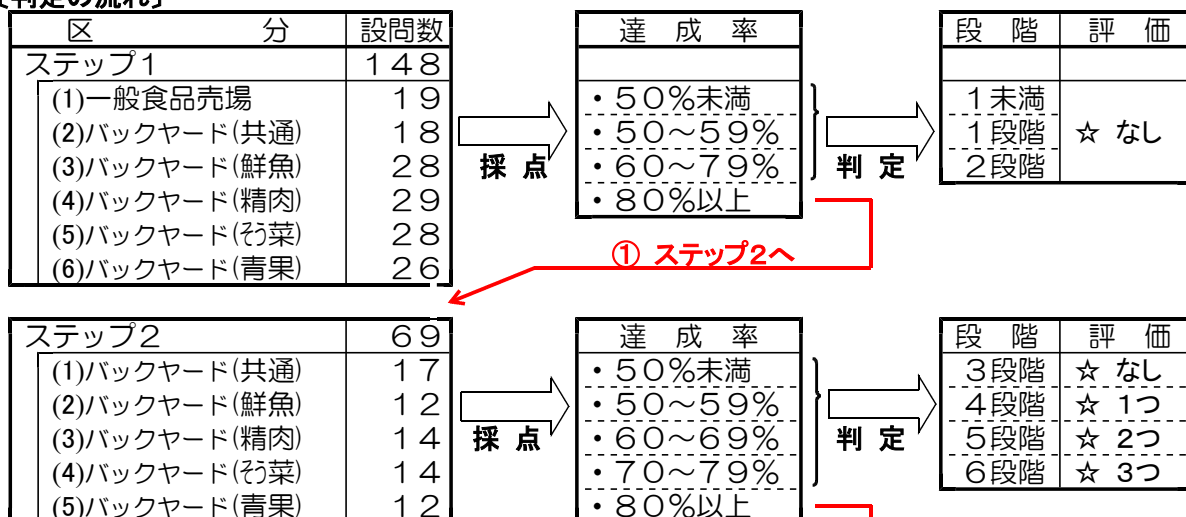
(ア) 全体の達成率が80%以上と判定

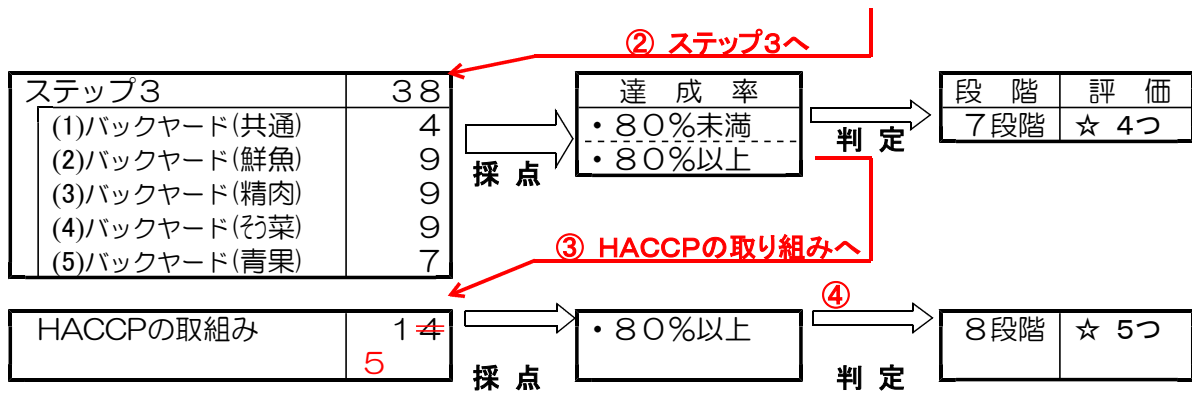
(イ) 「HACCPに関する取り組み」の必須項目が全て満点（2点）と判定されていること

(ウ) 「HACCPに関する取り組み」で0点と判定された項目がないこと

上記の条件を一つでも達成できない場合は、段階を一つ下げて段階7と判定する。

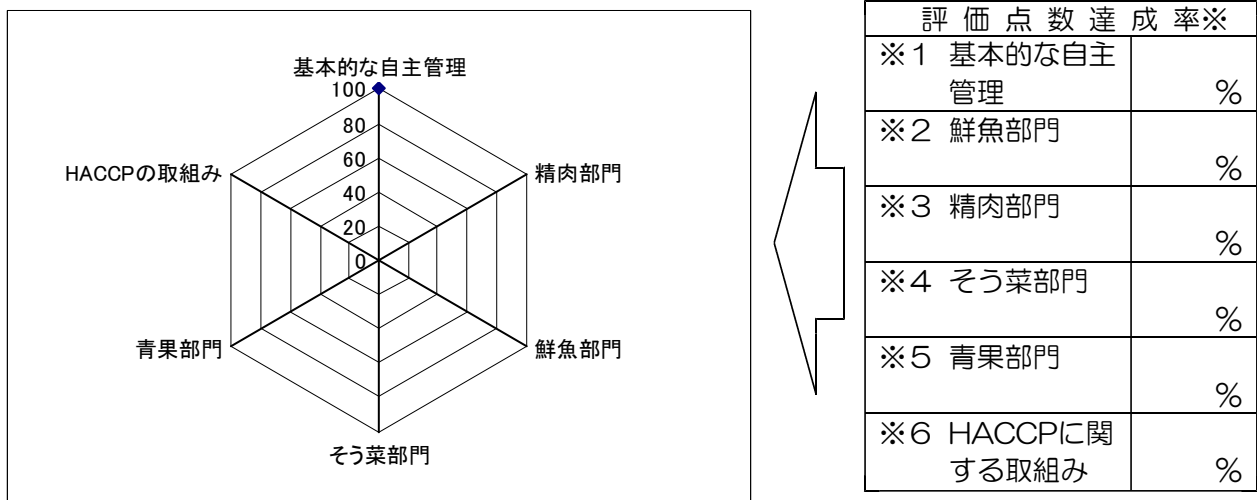
〔判定の流れ〕





⑤ 一般食品売場、バックヤード（鮮魚、精肉、そう菜、青果）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。

【施設の衛生管理ダイアグラム】



1 対象者

- ① 食品関係営業者等で、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 認証の方法

- ① 認証(評価)を希望する食品関係営業者等は、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^(※)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営業者等に対し、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 認証の有効期間

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 基本的な自主衛生管理の取り組み

- ① チェック項目は（１）一般食品売場等及び（２）バックヤード（共通事項）の５８項目。
- ② 各項目ごとにチェックし、該当する評価点数（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 各ステップ毎に、合計点数を満点数（該当がない項目は含めない）で除して、達成率を求める。
- ⑤ 「ステップ１」の達成率が８０％以上の場合は、これ以降のチェックを行う。

（１）一般食品売場等

・採点は全て「ステップ１」で行う。

チ ャ ッ ク 項 目	判 定 基 準
施設の周囲等 評価調書 １ページ	
①施設の周囲は舗装されていますか。	２点：施設の周囲の全てが舗装されている。 １点：出入り口（食材、従業員、お客様）は舗装されている。 ０点：舗装されていない。 ※ 積雪で確認が不可能な場合は、聞き取りにより評価し、雪解け後確認する。
②施設の周囲は整理整頓されていますか。	２点：不要な物が放置されていない。 １点：不要な物が一部放置されている。 ０点：不要な物が多数放置されている。 ※ 積雪で確認が不可能な場合は、聞き取りにより評価し、雪解け後確認する。
③お客様の出入り口の泥落としマットは定期的に交換し清潔ですか。 （業者委託可）	２点：マットのチェックを毎日行い、汚れた場合には清掃され、定期的に交換している。 １点：－ ０点：定期的な交換がされておらず、清潔ではない。 ※ 評価当日が雨天等の場合は、状況判断する。
売場の衛生管理 評価調書 １ページ	
①商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	２点：定期的に清掃され、清潔である。 １点：清掃はされているが、汚れが一部分ある。 〇点：清掃がされていない。
②お客様用のカゴやショッピングカートは清掃され、清潔ですか。	２点：定期的に清掃され、清潔である。 １点：清掃はされているが、汚れが一部分ある。 ０点：清掃がされていない。
③レジの台や収納作業台は清掃され、清潔に保たれていますか。	２点：定期的に清掃され、清潔である。 １点：清掃はされているが、汚れが一部分ある。 ０点：清掃がされていない。
④期限の切れた商品は取り除かれていますか。	２点：毎日定期的に点検し、取り除いている。 １点：不定期ではあるが点検し、取り除いている。 〇点：期限切れのチェックはしていない。 ※ 商品を数点選んで期限を確認する。
⑤温度計は故障していませんか。 （必須項目）	２点：故障した温度計はない。 １点：－ -１点：故障した温度計がある。

商品の陳列	評価調書 1 ページ
①乳、乳製品は10℃以下で陳列していますか。 (必須項目) ②食肉・食肉製品(ハム、ソーセージ類)は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 (必須項目) ③生鮮魚介類は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 (必須項目) ④カット野菜、カットフルーツ等は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 ⑤温度管理が必要な惣菜(サラダ・サンドイッチ等)は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 ⑥豆腐、納豆、生麺は10℃以下で陳列していますか。 ⑦魚肉ねり製品は10℃以下で陳列していますか。 (必須項目) ⑧洋生菓子は10℃以下で陳列していますか。 ⑨冷凍食品は-15℃以下で陳列していますか。 (必須項目) ⑩生食用生卵は10℃以下で陳列していますか。	2点：10℃以下(冷凍食品は-15℃以下)又は、決められた温度で陳列している。 1点：－ 0点 (-1点) 10℃以下(冷凍食品は-15℃以下)又は、決められた温度では陳列していない。 ※ 上段～下段において定めた温度に超過がないこと。 ※ 刺身の陳列は4℃以下であること。 ※ 温度確認中に霜取りが作動した場合には、霜取りが終了し庫内温度が安定した後、確認を行うこと。 3点：10℃以下で陳列している ※ 陳列の有無に係わらず、達成率計算の母数には加えない(加算のみの採点)。
お客様用トイレ	評価調書 1 ページ
①トイレ及び手洗いは毎日清掃され、清潔に保たれていますか。 (業者委託可) (必須項目)	2点：定期的に清掃され、清潔である。 1点：清掃はされているが、汚れが一部分ある。 -1点：清掃がされていない。

(2)バックヤード(共通部門)
・採点は各ステップ別に行う。

チェック項目	判定基準
使用水の衛生管理 評価調書 2ページ	
①水道水以外の水（地下水等）を使用する場合は、定期的に年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。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：年に1回以上検査して、検査結果を保存している。 1点：－ -1点：定期的な検査を行っていない。 ※ 水質検査の項目例 色度・濁度・臭気・pH・KMnO ₂ 消費量・硝酸及び亜硝酸性窒素・塩素イオン・鉄・総硬度・一般細菌・大腸菌群等の化学試験及び細菌試験 ※ 水質検査の結果は飲用に適合していること。
②水道水以外の水（地下水等）または貯水槽（水道水）を使用している場合は、残留塩素濃度を作業前及び作業終了後に測定していますか。（塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌または除菌装置が正常に作動していることを確認していますか。） (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：各時間毎に毎日測定している。 1点：不定期に測定している。または各時間毎には測定していない。 -1点：測定していない。 ※ 測定している場合でも、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。
③残留塩素濃度の測定結果を記録していますか。（塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌または除菌装置が正常に作動していることを記録していますか。） (必須項目) ＜ステップ2＞	2点：毎日記録している。 1点：－ -1点：記録していない。
④貯水槽（水道水）を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：年に1回以上、定期的に清掃している。 1点：－ -1点：定期的に清掃していない。 ※ 清掃の記録の保管を確認する。
トイレの管理 評価調書 2ページ	
①トイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：毎日、定期的に清掃し清潔に保たれ、手洗い設備には不要な物が放置されていない。 1点：毎日清掃されているが、一部に汚れがある。又は整頓されていない。 -1点：毎日清掃されていない。
②トイレの手洗い設備には洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：全て備えられている。 1点：一部不足している。 -1点：備えられていない。 ※ ペーパータオル等とは再汚染を防止するため、使い捨てのもの（水滴飛散防止付きの乾燥機でも可） ※ 洗剤と消毒剤は、消毒効果のある洗剤でも可とする。
③専用の履き物を備えていますか。 ＜ステップ2＞	2点：トイレ専用の履き物がある。 1点：－ 0点：トイレ専用の履き物はない。
④手洗い設備には温湯がでますか。 ＜ステップ2＞	2点：手洗い設備に温湯がでる。 1点：－ 0点：手洗い設備に温湯はでない。
⑤トイレの出入りで手を汚染することはありませんか。 ＜ステップ3＞	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。 ※ 出入り口にドアが無く換気されている場合は2点とする。 ※ ドアを出た場所に手洗いがある場合は2点とする。

従業員 評価調書 2ページ	
①清潔な作業衣を着用していますか。 (必須項目)	2点：清潔な作業衣を着用している。 1点：－ -1点：作業衣が汚れている。
＜ステップ1＞	※ 作業衣を交換する頻度等が定められている。
②専用の履き物を使用していますか。 (必須項目)	2点：全ての部門で専用の履き物を使用している。 1点：一部の部門で専用の履き物を使用している。
＜ステップ1＞	-1点：専用の履き物は使用していない。
③指輪、時計をはずしていますか。 (必須項目)	2点：全ての部門ではずしている。 1点：一部の部門ではずしている。
＜ステップ1＞	-1点：はずしていない。
④作業開始前に体調、化膿巣、手荒れ、爪のチェックをしていますか。 (必須項目)	2点：作業開始前に、全ての項目をチェックしている。 1点：作業開始前に、一部の項目をチェックしている。 -1点：作業開始前のチェックはしていない。 ※ 従業員からの申し出による確認体制が出来ていれば可とする。
＜ステップ1＞	
⑤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。 (必須項目)	2点：定められた方法で、手洗いを行っている。 1点：－ -1点：手洗いは行っていない。
＜ステップ1＞	※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
⑥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用意な位置にありますか。 (必須項目)	2点：更衣する場所は十分な広さがあり、作業場への出入りが容易。 1点：更衣する場所の広さが不十分または出入りがしにくい。 -1点：更衣場所がない、または更衣場所から作業場への出入りに屋外を通過する必要がある。
＜ステップ1＞	
⑦従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	2点：頭髮が覆われるものを正しく着用している。 1点：頭髮が覆われていない職員が一部いる。
＜ステップ1＞	0点：着用していない。
⑧検便を年に1回以上実施していますか。(パート職員を含む)	2点：全職員が実施している。 1点：一部の職員は実施していない。 0点：実施していない。 ※ 検便の検査項目例 (赤痢菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等)
＜ステップ1＞	※ 記録の保管を確認する。
⑨作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。 (必須項目)	2点：持ち込んでいない。 1点：－ -1点：持ち込んでいる。
＜ステップ1＞	
⑩食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。 (必須項目)	2点：朝礼時等で積極的に啓発している。 1点：掲示板やポスターで間接的に啓発している。 -1点：実施していない。 ※ 食品衛生に関する事項例 (食品の取り扱い・身だしなみ・手洗い方法・清掃方法・廃棄物の取り扱い、食中毒の基礎的な知識等)
＜ステップ1＞	
⑪従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか。 (必須項目)	2点：年に1回以上、定期的の実施している。 1点：定期的には実施していない。 -1点：実施していない。
＜ステップ2＞	
ネズミ・昆虫の駆除 評価調書 3ページ	
①定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。(外部委託も可) (必須項目)	2点：定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し駆除している。 1点：定期的には実施していない。 -1点：実施していない。 ※ 自らトラップ、駆除剤などを利用して生息がないことを確認している場合は2点とする。
＜ステップ1＞	

②駆除の記録は残されていますか。 (必須項目) ＜ステップ2＞	2点：確認及び駆除の記録を保管している 1点：－ -1点：確認及び駆除の記録は保管していない。 ※ 外部委託の場合は、実施報告書の保管で可とする。
廃棄物 評価調書 3ページ ①廃棄物は定期的に処理していますか。(外部委託も可) (必須項目) ＜ステップ1＞ ②廃棄物の保管場所は清潔ですか。 ＜ステップ2＞	2点：定期的に処理している。 1点：－ -1点：定期的には処理していない。 ※ 廃棄物の保管場所及び製造部門の廃棄物量を確認する。 2点：定期的に清掃され、清潔である。 1点：定期的に清掃しているが、清掃が不十分である。 0点：定期的に清掃してなく、清潔ではない。
苦情対応について 評価調書 3ページ ①苦情対応の担当者が決まっていますか。 ＜ステップ2＞	2点：苦情対応の担当者が決まっている。(担当者が不在の場合も対応する者が決まっている。) 1点：－ 0点：苦情対応の担当者は決まっていない。
衛生管理マニュアル 評価調書 3ページ ①次の衛生管理マニュアルが作成(用意)され、そのマニュアルに従い実施されていますか。 (一部必須項目) ＜全項目ステップ2＞	○ 衛生管理マニュアルは内容が整っていれば、独立したものでなくても可とする。(点検票に作業内容が記載されている場合など) ○ 各マニュアルの内容に必要な事項として、別紙「衛生管理マニュアル(バックヤード編)」の例示によること。 ○ 採点は、次のとおりとする。 2点：例示している項目の全てを実施してる。 1点：項目の一部について衛生管理マニュアルを作成して実施している。もしくは、全ての項目について作成されているが実施が不十分。 0点 (-1点) ：作成されていないか、作成されてはいるが実施されていない。 ○ 業務を委託している場合は、委託先からの報告書を点検・記録に代えることができる。
自主検査 評価調書 4ページ ①製品の自主検査を定期的実施していますか。(外部への依頼検査を含む) ＜ステップ3＞ ②施設内のふき取り検査を実施していますか。 ＜ステップ3＞ ③製品の自社基準があり、基準を逸脱した時の対応策は決まっていますか。 ＜ステップ3＞	2点：定期的に年に1回以上、製品の自主検査を実施している。 1点：不定期に製品の自主検査を実施している。 0点：実施していない。 ※ 成績書の保管を確認する。 2点：定期的に施設のふき取り検査を実施している。 1点：不定期に施設のふき取り検査を実施している。 0点：実施していない。 ※ 成績書の保管を確認する。 2点：自社基準が定っており、これを逸脱した時の対応が決まっている。 1点：－ 0点：自社基準が定っていない。

2 部門別バックヤードにおける衛生管理の取り組み

- ① 作業が異なるバックヤードの分野を4部門（鮮魚、精肉、そう菜、青果）に区分し、各部門の衛生管理についてチェックを行う。
- ② 各部門のチェック項目数は、(1)鮮魚部門49項目、(2)精肉部門52項目、(3)そう菜部門51項目、(4)青果部門45項目の合計197項目
- ③ 各項目ごとにチェックし、該当する評価基準点数（0～2点）を付けて合計する。
- ④ 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。
- ⑤ 各ステップ毎に、合計点数を満点数（該当がない項目は含めない）で除して、達成率を求める。
- ⑥ 各分野の「ステップ1」の達成率が50%以下の場合は、総合判定は行わないこととする。

(1)鮮魚部門（個別チェック事項）

チエック項目	判定基準
手洗い 評価調書 5ページ	
①手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。 (必須項目) <ステップ1>	2点：毎日清掃し清潔に保たれ、周囲には不要な物が放置されていない。 1点：清掃されているが不十分、又は整頓されていない。 -1点：清掃、整頓がされていない。
②手洗い設備には爪ブラシ、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。 (必須項目) <ステップ1>	2点：点検の体制ができており、全て備えられている。 1点：一部不足している -1点：備えられていない。 ※ ペーパータオル等とは再汚染を防止するため、使い捨てのもの(水滴の飛散防止付きの乾燥機でも可)
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。 <ステップ2>	2点：適切な大きさである。（肘まで洗える大きさ） 1点：－ 0点：適切な大きさではない。
④手洗い設備には温湯が供給できますか。 <ステップ2>	2点：全ての手洗い設備に温湯がでる。 1点：一部の手洗い設備に温湯がでる。 0点：全ての手洗い設備に温湯はでない。
⑤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。 (必須項目) <ステップ3>	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。
機械器具類 評価調書 5ページ	
①流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。 (必須項目) <ステップ1>	2点：毎日清掃し清潔に保たれ、周囲には不要な物が放置されていない。 1点：清掃されているが不十分、又は整頓されていない。 -1点：清掃、整頓がされていない。
②流しは温湯が供給できますか。 <ステップ2>	2点：全ての流しに温湯がでる。 1点：一部の流しに温湯がでる。 0点：全ての流しに温湯はでない。
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。 (必須項目) <ステップ1>	2点：洗浄・消毒・乾燥をしている。 1点：－ -1点：洗浄・消毒・乾燥をしていない。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
④作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。 (必須項目) <ステップ2>	2点：作業の変更時や汚れた時などは、洗浄・消毒してから、次の作業を行っている。 1点：－ -1点：洗浄・消毒を実施せずに、次の作業を行っている。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。

⑤まな板、包丁は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：作業終了時や作業の変更時には、洗浄・消毒（殺菌）等を行い、2次汚染しないよう保管している。 1点：－ -1点：洗浄・消毒は行っていない。または2次汚染しないよう保管していない。 ※ 消毒方法は、薬剤による方法・熱湯消毒もしくは紫外線照射による方法のいずれかで可。 ※ まな板については、消毒液に浸けるなど汚染のない方法で保管している場合は乾燥を問わない。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：用途に応じ使い分けしている。 1点：－ -1点：使い分けはしていない。
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。 (必須項目) ＜ステップ2＞	2点：汚れた都度交換又は洗浄・消毒され、清潔な布巾を使用している。 1点：－ -1点：清潔な布巾ではない。 ※ ペーパータオルを使用している場合は、適切に交換していること。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：衛生的に管理されている。 1点：－ 0点：衛生的に管理されていない。
⑨容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：作業終了時や作業の変更時には、洗浄・消毒（殺菌）等を行い、2次汚染しないよう保管している。 1点：－ -1点：洗浄・消毒は行っていない。または2次汚染しないよう保管していない。 ※ 消毒方法は、薬剤による方法・熱湯消毒もしくは紫外線照射による方法のいずれかで可。 ※ 保管は、汚染を受けることがないように、所定の場所で衛生的に保管すること。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
⑩冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：定期的に清掃され、送風機に埃やごみはない。 1点：清掃はされているが、一部に汚れがある。 0点：清掃がされていなく、汚れが多数ある。
⑪冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：原材料、半製品、製品が接触しないように区分して保管している。 1点：区分けして保管しているが、一部区分けが不十分である。（相互汚染の可能性はない） 0点：区分けした保管がされていない。（相互汚染の可能性はある。） ※ 製品や半製品はラップなどで覆い、汚染防止措置がとられていること。
⑫冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。 (必須項目) ＜ステップ3＞	2点：毎日、定期的に温度確認をしたものを記録している。 1点：－ 0点：温度確認をしていない。 ※ 冷蔵庫や冷凍庫の温度を集中管理している場合は、温度確認が実施されていれば自記温度計の記録紙で可とする。

⑬冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。 (必須項目) ＜ステップ3＞	2点：年に、1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示している。 1点：－ －1点：校正していない。（校正値を温度計付近に明示していない場合も含む。） ※ 記録を確認する。
⑭パッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。 ＜ステップ1＞	2点：毎日清掃され清潔である。 1点：毎日清掃されているが不十分である。 0点：清掃されていない。
⑮木製の器具等は使用していませんか。 ＜ステップ2＞	2点：木製の器具は、使用していない。 1点：一部使用しているが、殺菌して使用している。 0点：殺菌しないで使用している。 ※ まな板の使用は、殺菌の有無に係わらず0点とする。 ※ 包丁の柄、せいろ、へら、菜箸、竹製品は木製で可とする。
作業場 評価調査 6ページ	
①作業場は整理整頓されていますか。 ＜ステップ1＞	2点：整理整頓されており、不要な物は放置されていない。 1点：整理整頓されているが、一部に不要な物が放置されている。 0点：整理整頓がされていなく、不要な物が多数放置されている。
②作業場は毎日適切に清掃していますか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：毎日、清掃され清潔が保たれている。 1点：毎日、清掃されてはいるが、不十分である。 －1点：毎日の清掃がされていない。
③床、壁、天井に破損はありませんか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：破損している箇所はない。（全て補修されている。） 1点：補修がされていない箇所が一部ある。 －1点：補修がされていない箇所が多数ある。
④換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：カビ、ほこりが付着している箇所はない。 1点：一部にカビ、ほこりが付着している箇所がある。 0点：カビ、ほこりが付着している箇所が多数ある。
⑤結露はありませんか。 ＜ステップ1＞	2点：結露の箇所はない。 1点：一部に結露の箇所がある。 0点：結露の箇所が多数ある。 ※ 結露は発生するが、相当の頻度でふき取るなどの措置が行われていれば可とする。
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。 (必須項目) ＜ステップ1＞	2点：適切な温度湿度である。 1点：－ －1点：適切な温度湿度でない。 ※ 適切な温度湿度の目安としては、「大量調理施設給食施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月31日衛食85号)で示されている温度25℃・湿度80%以下が望ましい。
⑦作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。 (必須項目) ＜ステップ2＞	2点：温度湿度を確認し、記録している。 1点：－ 0点：記録していない。
⑧床は水切りがしっかりされていますか。 ＜ステップ2＞	2点：水切りがしっかりされ、床に水溜まりがない。 1点：水切りがされているが、床に水溜まりが一部ある。 0点：床に水溜まりが多数ある。
⑨床はキープドライシステムを導入していますか。 ＜ステップ3＞	2点：導入している。 1点：－ 0点：導入していない。 ※ 《キープドライシステム》－不浸透性の床材でコーティングしており、清掃等の作業時以外は乾燥しているシステム

⑩刺身を加工している施設は、刺身室を設置していますか。	2点：刺身の加工をする専用の部屋を設置している。 1点：－ 0点：設置していない ※ 刺身室は完全な個室の設置が望ましいが、パーティションで区画されていて、清潔区域として分けられていれば可とする。（著しい空気の流入がないこと。）
＜ステップ2＞ ⑪刺身室に、他の作業室から排水が流れ込んでいませんか。	2点：排水は流れ込むことはない。 1点：－ 0点：排水が流れ込む。 ※ 刺身室の床が他の作業室より高く傾斜しているか、他の作業室から流れ込まないような構造であること。
＜ステップ3＞ ⑫刺身室には、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。	2点：専用の手洗い等全て設置している。 1点：専用の手洗い等の一部を設置している。 -1点：いずれも設置していない。
(必須項目) ⑬刺身室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	2点：刺身室の温度・湿度を調整できる装置が設置されている。 1点：－ 0点：刺身室の温度・湿度調整ができない。
＜ステップ3＞ ⑭洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	2点：名称を表示して、定めた場所に保管している。 1点：名称は表示しているが、定めた場所には保管していない（または、定めた場所に保管しているが、表示していない） 0点：名称の表示、保管場所が定まっていない。
＜ステップ2＞	
原材料及び食品等の取扱い 6ページ	
①原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	2点：受入時及び使用時には担当者による点検を全ての項目について行っている。 1点：担当者による点検を一部の項目について行っている。 0点：受入時及び使用時の点検は行っていない。 ※ マニュアルを確認する。従事者に直接質問して確認する。
＜ステップ1＞ ②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	2点：全ての項目について記録している。 1点：一部の項目について記録している。 0点：記録はしていない。
＜ステップ2＞ ③原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	2点：受け入れ後は直ちに定められた温度で保管している。 1点：－ 0点：室内に保管していることがある。 ※ 常温に保管するものを除く。 ※ マニュアルを確認する。従事者に直接質問して確認する。
＜ステップ1＞ ④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、その確認を行っている。 1点：先入れ先出しを徹底を図っているが、不十分である。 0点：先入れ先出しを徹底していない。 ※ 先入れ先出しの徹底について 〔先入れ先出しは、食品の入荷日や期限表示、製造月日等を記載し、日付順に区分けして保管を行い、期日順に出庫できるような工夫等がされていること。〕
＜ステップ1＞ ⑤原材料・半製品の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	2点：速やかに作業室から撤去され、放置されていない。 1点：－ 0点：放置されているものがある。 ※ ダンボール等の容器とは、木箱、ラミネート加工、発泡スチロール、プラスチック、金属等の外部から搬入された全ての容器。
＜ステップ2＞	

⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	2点：決められた場所で下処理を行っている。 1点：－ 0点：決められた場所で行っていない。（下処理を行う場所を決めていない。）
＜ステップ1＞ ⑦パック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	2点：汚染防止措置や消費・賞味期限管理などを行い衛生的に取り扱っている。 1点：－ 0点：汚染防止措置や消費・賞味期限管理などを行っていない。
＜ステップ1＞ ⑧原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	2点：専用の台やすのこ等が用意され、直接床においていない。 1点：－ 0点：直接床においている。
＜ステップ1＞ ⑨パック時に表示の適正を確認していますか。	2点：表示内容を確認している。 1点：－ 0点：表示内容の確認はしていない。
＜ステップ1＞ ⑩刺身などの盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	2点：常時、使用している。 1点：常時は使用していない。 0点：使用していない。
＜ステップ1＞ ⑪刺身作業時には、常時マスクを着用していますか。	2点：常時、着用している。 1点：常時は着用していない。 0点：着用していない。
＜ステップ3＞	
排水及び廃棄物 評価調書 7ページ	
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。	2点：毎日清掃されており、汚れはない。 1点：毎日清掃されているが、不十分である。
（必須項目） ＜ステップ1＞	-1点：毎日の清掃が行われていない。
②廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。（専用の袋の場合は、毎日処理しているか）	2点：毎日清掃、消毒されており衛生的に保たれている。 1点：毎日清掃、消毒されているが不十分である。
（必須項目） ＜ステップ1＞	-1点：毎日の清掃、消毒はされていない。 ※ 専用の袋を使用している場合は、毎日適正に処理を行っているか。
清掃用具 評価調書 7ページ	
①清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	2点：専用の場所で、整理整頓され衛生的な保管（保管庫に入っているなど）がされている。 1点：専用の場所で保管しているが、衛生的な保管に不十分である。
（必須項目） ＜ステップ1＞	-1点：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。
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	2点：清掃用具を作業室以外の場所に保管している。 1点：－ 0点：清掃用具を作業室に保管している。
＜ステップ2＞	※ 保管する場所には、清掃用具が整理整頓した保管ができていれば、専用の保管庫がない場合も可とする。

(2)精肉部門（個別チェック事項）

・設問が(1)鮮魚部門と同一項目については、その該当する項目を参照してください。

チ ャ ッ ク 項 目	判 定 基 準
手洗い 評価調書 8ページ	
①手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。 (必須項目)	(1 2ページの手洗い①を参照。)
②手洗い設備には爪ブラシ、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。 (必須項目)	(1 2ページの手洗い②を参照。)
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	(1 2ページの手洗い③を参照。)
④手洗い設備には温湯が供給できますか。 (必須項目)	(1 2ページの手洗い④を参照。 ただし、温湯が出ない場合は－1点の採点とする。)
⑤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。 (必須項目)	(1 2ページの手洗い⑤を参照。)
機械器具類 評価調書 8ページ	
①流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。 (必須項目)	(1 2ページの機械器具①を参照。)
②流しは温湯が供給できますか。 (必須項目)	(1 2ページの機械器具②を参照。)
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。 (必須項目)	(1 2ページの機械器具③を参照。)
④作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じに洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(1 2ページの機械器具④を参照。)
⑤まな板、包丁は必要に応じ洗浄・消毒し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(1 3ページの機械器具⑤を参照。)
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	(1 3ページの機械器具⑥を参照。)
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(1 3ページの機械器具⑦を参照。)
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	(1 3ページの機械器具⑧を参照。)
⑨容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(1 3ページの機械器具⑨を参照。)
⑩冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	(1 3ページの機械器具⑩を参照。)
⑪冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	(1 3ページの機械器具⑪を参照。)
⑫冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	(1 3ページの機械器具⑫を参照。)

⑬冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。 (必須項目)	(14ページの機械器具⑬を参照。)
⑭パッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	(14ページの機械器具⑭を参照。)
⑮スライサーは毎日清掃され清潔ですか。 <ステップ1>	2点：毎日清掃され清潔である。 1点：毎日清掃されているが不十分である。 0点：清掃されていない。
⑯木製の器具等は使用していませんか。	(14ページの機械器具⑮を参照。)
作業場 評価調書 9ページ	
①作業場は整理整頓されていますか。	(14ページの作業場①を参照。)
②作業場は毎日適切に清掃していますか。 (必須項目)	(14ページの作業場②を参照。)
③床、壁、天井に破損はありませんか。 (必須項目)	(14ページの作業場③を参照。)
④換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	(14ページの作業場④を参照。)
⑤結露はありませんか。	(14ページの作業場⑤を参照。)
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。 (必須項目)	(14ページの作業場⑥を参照。)
⑦作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	(14ページの作業場⑦を参照。)
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	(14ページの作業場⑧を参照。)
⑨生食用食肉等を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	(15ページの作業場⑩を参照。 「刺身」を「生食用食肉等」に、「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。) ※ 生食用食肉等とはローストビーフ、レバ刺し、ハム、ベーコンなどをいう。(加工にはスライスが伴わない小分け作業は入らないこととする。)
⑩生食用加工室には、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。 (必須項目)	(15ページの作業場⑫を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑪生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか	(15ページの作業場⑬を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑫洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	(15ページの作業場⑭を参照。)
原材料及び食品等の取扱い 9ページ	
①原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	(15ページの原材料及び食品等の取扱い①を参照。)
②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い②を参照。)
③原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い③を参照。)
④先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い④を参照。)
⑤原材料・半製品の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い⑤を参照。)
⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑥を参照。)

⑦パック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑦を参照。)
⑧原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑧を参照。)
⑨パック時に表示の適正を確認していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑨を参照。)
⑩生食用食肉等の盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑩を参照。 「刺身など」を「生食用食肉等」に置き換える)
⑪生食用食肉等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑪を参照。 「刺身」を「生食用食肉等」に置き換える)
⑫加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定していますか。	2点：全ての加熱食品について、中心部温度と加熱時間を測定している。 1点：一部の加熱食品について、中心部温度と加熱時間を測定しているか、いずれかを測定している。 0点：測定していない ※ 測定は、新製品の作成時及び製品の作成時に頻度を定めて実施する。(例として、30分に1回、食品100個に1回など)
＜ステップ2＞ ⑬加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定し記録していますか。	2点：記録している。 1点：一部について記録している。 0点：記録していない。
＜ステップ3＞ ⑭加熱食品のマニュアルを用意していますか。(中心温度・加熱時間等)	2点：各製品群のマニュアルを用意している。 1点：用意しているが、内容について不十分である。 0点：用意していない。 ※加熱食品のマニュアル 〔中心温度や加熱時間等の加熱食品を加工(調理)するために必要な事項が記載されていること。〕 ※各製品説明書が整備されていれば可とする。
＜ステップ2＞ ⑮中心温度計が正常に作動していることを確認していますか。 (必須項目) ＜ステップ3＞	2点：中心温度計を年1回以上校正し、校正値を温度計自体に明示している。 1点：－ -1点：中心温度計の校正はしていない。(校正値を温度計自体に明示していない場合も含む。)
排水及び廃棄物 評価調書10ページ	
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。(必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物取扱い①を参照。)
②廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか) (必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物取扱い②を参照。)
清掃用具 評価調書10ページ	
①清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。 (必須項目)	(16ページの清掃用具①を参照。)
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	(16ページの清掃用具②を参照。)

(3) そうざい部門（個別チェック事項）

・設問が(1)鮮魚部門及び(2)精肉部門と同一項目については、その該当する項目を参照してください。

チ ャ ッ ク 項 目	判 定 基 準
手洗い 評価調書1.1ページ	
①手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。 (必須項目)	(1.2ページの手洗い①を参照。)
②手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。 (必須項目)	(1.2ページの手洗い②を参照。)
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	(1.2ページの手洗い③を参照。)
④手洗い設備には温湯が供給できますか。	(1.2ページの手洗い④を参照。)
⑤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。 (必須項目)	(1.2ページの手洗い⑤を参照。)
機械器具類 評価調書1.1ページ	
①流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。 (必須項目)	(1.2ページの機械器具①を参照。)
②流しは温湯が供給できますか。	(1.2ページの機械器具②を参照。)
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。 (必須項目)	(1.2ページの機械器具③を参照。)
④作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じに洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(1.2ページの機械器具④を参照。)
⑤まな板、包丁は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(1.3ページの機械器具⑤を参照。)
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	(1.3ページの機械器具⑥を参照。)
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(1.3ページの機械器具⑦を参照。)
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	(1.3ページの機械器具⑧を参照。)
⑨容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(1.3ページの機械器具⑨を参照。)
⑩冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	(1.3ページの機械器具⑩を参照。)
⑪冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	(1.3ページの機械器具⑪を参照。)
⑫冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	(1.3ページの機械器具⑫を参照。)

⑬冷蔵庫及び冷凍庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。 (必須項目)	(14ページの機械器具⑬を参照。)
⑭パッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	(14ページの機械器具⑭を参照。)
⑮木製の器具等は使用していませんか。	(14ページの機械器具⑮を参照。)
作業場 評価調書12ページ	
①作業場は整理整頓されていますか。	(14ページの作業場①を参照。)
②作業場は毎日適切に清掃していますか。 (必須項目)	(14ページの作業場②を参照。)
③床、壁、天井に破損はありませんか。 (必須項目)	(14ページの作業場③を参照。)
④換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	(14ページの作業場④を参照。)
⑤結露はありませんか。	(14ページの作業場⑤を参照。)
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。 (必須項目)	(14ページの作業場⑥を参照。)
⑦作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	(14ページの作業場⑦を参照。)
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	(14ページの作業場⑧を参照。)
⑨生寿司等を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	(15ページの作業場⑩を参照。 「刺身」を「生寿司等」に、「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。 ※ 生寿司等には、「生寿司」の他、生食用鮮魚介類使用した「巻きずし」や弁当を含む。
⑩生寿司等の生食用加工室には、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。	(15ページの作業場⑫を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑪生寿司等の生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	(15ページの作業場⑬を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑫洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	(15ページの作業場⑭を参照。)
原材料及び食品等の取扱い 12ページ	
①原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	(15ページの原材料及び食品等の取扱い①を参照。)
②原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い②を参照。)
③原材料・半製品の受入後、室温中で長時間放置していませんか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い③を参照。)
④先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い④を参照。)
⑤原材料・半製品の入ったダンボール等は速やかに撤去されていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い⑤を参照。)
⑥下処理作業は決められた場所で行っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑥を参照。)

⑦パック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑦を参照。) ※ 調味液やスープ等を調理・加工したものを保存する場合は、温度管理の徹底が図られていること。
⑧原材料、半製品・製品等の容器を直接、床に置いていませんか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑧を参照。)
⑨パック時に表示の適正を確認していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑨を参照。)
⑩生寿司等の盛り付けには、手袋や金箸を使用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑩を参照。 「刺身など」を「生寿司等」に置き換える。)
⑪生寿司等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑪を参照。 「刺身」を「生寿司等」に置き換える。)
⑫加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定していますか。	(19ページの原材料及び食品等の取扱い⑫を参照。)
⑬加熱食品を加工している場合は、食品の中心部温度、加熱時間を測定し記録していますか。	(19ページの原材料及び食品等の取扱い⑬を参照。)
⑭加熱食品のマニュアルを用意していますか。(中心温度・加熱時間等)	(19ページの原材料及び食品等の取扱い⑭を参照。)
⑮中心温度計が正常に作動していることを確認していますか。 (必須項目)	(19ページの原材料及び食品等の取扱い⑮を参照。)
排水及び廃棄物 評価調書13ページ	
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。 (必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物①を参照。)
②廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか) (必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物②を参照。)
清掃用具 評価調書13ページ	
①清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。 (必須項目)	(16ページの清掃用具①を参照。)
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	(16ページの清掃用具②を参照。)

(4)青果部門（個別チェック事項）

・設問が(1)鮮魚部門と同一項目については、その該当する項目を参照してください。

チ ャ ッ ク 項 目	判 定 基 準
手洗い 評価調書14ページ	
①手洗い設備は清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。 (必須項目)	(12ページの手洗い①を参照。)
②手洗い設備には爪ブラシ、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。 (必須項目)	(12ページの手洗い②を参照。)
③手洗い設備は適切な大きさを有していますか。	(12ページの手洗い③を参照。)
④手洗い設備には温湯が供給できますか。	(12ページの手洗い④を参照。)
⑤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。 (必須項目)	(12ページの手洗い⑤を参照。)
機械器具類 評価調書14ページ	
①流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。 (必須項目)	(12ページの機械器具①を参照。)
②流しは温湯が供給できますか。	(12ページの機械器具②を参照。)
③作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。 (必須項目)	(12ページの機械器具③を参照。)
④作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じに洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(12ページの機械器具④を参照。)
⑤まな板、包丁は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(13ページの機械器具⑤を参照。)
⑥まな板、包丁は用途に応じて使い分けしていますか。	(13ページの機械器具⑥を参照。)
⑦布巾は、汚れた都度交換又は洗浄・消毒していますか。 (必須項目)	(13ページの機械器具⑦を参照。)
⑧ブラシ、スポンジ等は衛生的に管理されていますか。	(13ページの機械器具⑧を参照。)
⑨容器や器具類は必要に応じ洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。 (必須項目)	(13ページの機械器具⑨を参照。)
⑩冷蔵庫及び蘇生庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	(13ページの機械器具⑩を参照。 「冷凍庫」を「蘇生庫」に置き換える。)
⑪冷蔵庫及び蘇生庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	(13ページの機械器具⑪を参照。 「冷凍庫」を「蘇生庫」に置き換える。)
⑫冷蔵庫及び蘇生庫内の温度を毎日、定期的に確認し記録していますか。	(13ページの機械器具⑫を参照。 「冷凍庫」を「蘇生庫」に置き換える。)

⑬冷蔵庫及び蘇生庫内の温度計を年に1回以上校正し、校正値を温度計付近に明示していますか。(必須項目)	(14ページの機械器具⑬を参照。 「冷凍庫」を「蘇生庫」に置き換える。)
⑭パッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	(14ページの機械器具⑭を参照。)
⑮木製の器具等を使用していませんか。	(14ページの機械器具⑮を参照。)
作業場 評価調書15ページ	
①作業場は整理整頓されていますか。	(14ページの作業場①を参照。)
②作業場は毎日適切に清掃していますか。(必須項目)	(14ページの作業場②を参照。)
③床、壁、天井に破損はありませんか。(必須項目)	(14ページの作業場③を参照。)
④換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	(14ページの作業場④を参照。)
⑤結露はありませんか。	(14ページの作業場⑤を参照。)
⑥作業場内は、適切な温度湿度ですか。(必須項目)	(14ページの作業場⑥を参照。)
⑦作業場内は、適切な温度湿度になっていることを確認し記録していますか。	(14ページの作業場⑦を参照。)
⑧床は水切りがしっかりされていますか。	(14ページの作業場⑧を参照。)
⑨カットフルーツ等を加工している施設は、生食用加工室を設置していますか。	(15ページの作業場⑩を参照。 「刺身」を「カットフルーツ等」に、「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。 ※ カットフルーツ等の加工には、「カット野菜等」の生食加工を含む。
⑩生食用加工室には、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。	(15ページの作業場⑫を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑪生食用加工室には、温度や湿度を調整できる装置が設置されていますか。	(15ページの作業場⑬を参照。 「刺身室」を「生食用加工室」に置き換える。)
⑫洗浄剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	(15ページの作業場⑭を参照。)
原材料及び食品等の取扱い 15ページ	
①原材料の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕	(15ページの原材料及び食品等の取扱い①を参照。)
②原材料の受入時点検の記録を行っていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い②を参照。)
③先入れ先出しを徹底し、その確認をしていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い④を参照。)
④原材料の入ったダンボール等の容器は速やかに撤去されていますか。	(15ページの原材料及び食品等の取扱い⑤を参照。)
⑤下処理作業は決められた場所で行っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑥を参照。)
⑥パック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑦を参照。)

⑦パック時に表示の適正を確認していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑨を参照。)
⑧カットフルーツ等の盛り付けには、手袋を使用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑩を参照。 「刺身など」を「カットフルーツ等」に置き換える。)
⑨カットフルーツ等の作業時には、常時マスクを着用していますか。	(16ページの原材料及び食品等の取扱い⑪を参照。 「刺身」を「カットフルーツ等」に置き換える。)
排水及び廃棄物 評価調書16ページ	
①排水設備を毎日適切に清掃していますか。 (必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物①を参照。)
②廃棄物容器は毎日清掃し、殺菌消毒されていますか。(専用の袋の場合は、毎日処理しているか) (必須項目)	(16ページの排水及び廃棄物②を参照。)
清掃用具 評価調書16ページ	
①清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。 (必須項目)	(16ページの清掃用具①を参照。)
②清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	(16ページの清掃用具②を参照。)

3 HACCPに関する取り組み

- ① 施設のHACCPに関する取り組み状況の15項目についてチェックを行う。
- ② 各項目ごとにチェックし、該当する評価点数（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、達成率を求める。（除外項目はない。）
- ④ 合計点数が8段階に該当する場合は、各項目の評価点数に0点以下がないことを条件に8段階とし、あった場合は評価段階を1つ下げることとする。

チェック項目	判定基準
① HACCPについての講習会を受講し、学習をしていますか（例えば、保健所主催の普及啓発講習会レベル）	2点：学習している。 1点：－ 0点：学習していない。 ※ 保健所主催の普及啓発講習会やHACCPに関する講習会等の、1日間程度の講習会を受講している職員がいる。
② HACCP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。 1点：－ 0点：受講していない。 ※ 北海道主催のHACCP専門講習会等の、3日間程度の専門講習会を受講している職員がいる。
③ HACCP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チームは編成していない。
④ 製品説明書がありますか。 （製品群でよい） 〔名称、原材料、消費・賞味期限、包装形態、注意事項、保存方法〕	2点：製品群別に整理し、製品説明書を保存している。 1点：製品説明書はあるが、製品群別整理されていない。 0点：製品説明書はない。
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。 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：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、又は作成中である。 0点：作業工程図はない。
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、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。
⑨ 作成した標準作業手順書等が活用できるか否かを部門担当者に確認していますか。	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） 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。 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。

⑩危害分析結果表（危害リスト）がありますか。	2点：危害分析結果表（危害リスト）がある。 1点：危害分析結果表（危害リスト）はあるが、内容について一部不十分である。 0点：危害分析結果表（危害リスト）はない。
⑪重要管理点整理表がありますか。	2点：重要管理点整理表がある。 1点：重要管理点整理表はあるが、内容について一部不十分である。 0点：重要管理点整理表がない。 ※ CCPを設定していない場合には、重要管理点整理表の代替となりうるものとして、CCPの設定が不要と判断した理由書や代替となり得る管理手段など（OPRPなど）に関する書類の提出を求め、提出された書類の内容に対して評価を行うこと。 2点：代替となる書類がある。 1点：代替となる書類があるが、内容が一部不十分である。 0点：代替となる書類がない。
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。	2点：危害分析けっく差を反映させて衛生管理方法等を整理している。 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。 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。
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。	2点：記録している。 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） 0点：記録していない。
⑭記録は、適切な保存期間を定め、保存していますか。	2点：適切な保存期間を定め、保存している。 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） 0点：保存していない。
⑮HACCPプランの検証（見直し）を行っていますか。 （別紙見直しに必要な一覧表を基準としてチェック）	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。 1点：見直しに必要な項目の一部を実施している。 0点：検証していない。（衛生管理マニュアルがない。） ※ CCPがある場合は、検証を含む。