

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8年1月13日

第1章 総則

(目的)

第1条 この要綱は、HACCP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HACCP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HACCP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HACCP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っては、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HACCP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HACCP自主衛生管理認証制度実施要綱」に基づく認証（以下「道HACCP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HACCP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HACCP認証の普及推進に努めるとともに、認証制度及び道HACCP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HACCP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。

附 則

この要綱は、令和8年1月13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（包装済みの食肉のみの販売） 乳類販売業 冰雪販売業 弁当販売業 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項に基づく製造業の許可を受けた施設及び食品衛生法第57条第1項に基づく製造・加工業の届出をした施設のうち、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「A A」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、H A C C P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H A C C P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「A A A」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、H A C C P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H A C C P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 一般的衛生管理項目 ※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 | 自己評価 | 評価実点数 |
|--------------------------|---|--|---|--|-------|------|-------|
| | | 2点 | 1点 | 0点 | | | |
| 厨房の器具及び設備 | | | | | | | |
| 共1 | 取扱の器具は、衛生的ですか。(適切に清掃でき、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ません。 | <input type="checkbox"/> 清掃は適切だが、不要物が置いてある。 | <input type="checkbox"/> 取扱周辺の清掃が不十分。 | ★ | | |
| 共2 | 取柄の握持等は、手入れができていますか。(※柄杓や箸等の生える部品がない場合は作業者不要) | <input type="checkbox"/> 取柄、箸等の握持等が良好。 | <input type="checkbox"/> 柄杓等の手入れが不十分且箇所がある。 | <input type="checkbox"/> 箸等の握持等が見られる。 | ★ | | |
| 取3 | 厨房(床、天井等)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等が目立っている。 | ★ | | |
| 取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等が目立っている。 | ★ | | |
| 取5 | 売場の壁紙等を清掃し、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等が目立っている。 | ★ | | |
| 取6 | 食品に直接触れるトレイやトング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等が目立っている。 | ★ | | |
| 取7 | 調味料類等の切れた容器について、定期的にチェックし、汚漬から取り除いていますか。 | <input type="checkbox"/> 定期的にチェックし、汚漬から期限切れ商品を取り除いている。 | <input type="checkbox"/> チェックは不定期だが、汚漬から期限切れ商品を取り除いている。 | <input type="checkbox"/> チェックしていない又は期限切れの商品がある。 | ★ | | |
| 取8 | 温度管理が必要器具(冷蔵庫、冷凍器等)は、適切な温度で稼働していますか。 | <input type="checkbox"/> すべて適切な温度で稼働している。 | <input type="checkbox"/> 一部に適切な温度で稼働していない。 | <input type="checkbox"/> 適切な温度で稼働していないものがある。 | ★ | | |
| 共9 | 施設の扉等は、閉鎖されていますか。 | <input type="checkbox"/> 扉等がすべて閉鎖されている。 | <input type="checkbox"/> 食料、従業員、客の出入口に閉鎖されている。 | <input type="checkbox"/> 出入り口が閉鎖されていない。 | ★★ | | |
| 共10 | 腐敗の菌類や水漏れはありますか。 | <input type="checkbox"/> 菌類等は発生しない。 | <input type="checkbox"/> 一部に菌類等がある。 | <input type="checkbox"/> 菌類等が目立っている。 | ★★ | | |
| 共11 | アレルギー物質に関する情報提供をえていますか。 | <input type="checkbox"/> メニュー、POP等により明示している。 | <input type="checkbox"/> 顧客に対し情報提供が可能と体制である。 | <input type="checkbox"/> 情報提供の体制が整っていない。 | ★★ | | |
| 取12 | お客様が「カビ」や「シロシロ」が「下」を指し、「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等が目立っている。 | ★★ | | |
| 取13 | 当該設備で「カビ」や「シロシロ」を発生する部品、カビ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"/> 一部の部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。 | ★★ | | |
| 取14 | 商品を陈列する冷蔵ショーケース等には、客から見えやすい位置に温度計を設置していますか。 | <input type="checkbox"/> すべて見え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えにくい。 | <input type="checkbox"/> すべて設置していない又は客から見えにくい。 | ★★ | | |
| 作業場の環境(換気、採光及び照明) | | | | | | | |
| 共1 | 床面、天井及び天井は、清掃及び消毒が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"/> 一部容易にできない。 | <input type="checkbox"/> できない。 | ★ | | |
| 共2 | 作業場の「壁」・「天井」・「床」等に剥離や破損はありませんか。(適切に補修・修理されていますか。) | <input type="checkbox"/> 剥離等はない(すべて補修されている)。 | <input type="checkbox"/> 破損箇所は一部あるが、大半的は支障はない。 | <input type="checkbox"/> 破損箇所が多数ある又は、大半的に支障がある。 | ★ | | |
| 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、十分な換気能力の設備がありますか。 | <input type="checkbox"/> 十分換気能力の換気設備がある。 | <input type="checkbox"/> 換気設備はあるが、換気率の稼働が不十分。 | <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はなし。 | <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。必要箇所があるが、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、不要なものを撤去していますか。 | <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、適切に清掃されていますか。(カビ、フケ、雑菌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等が目立っている。 | ★ | | |
| 共8 | 十分数の消毒用器具及び保管用器具(専用の保管場所でも良い)がありますか。 | <input type="checkbox"/> 十分を消毒用器具及び保管場所がある。 | <input type="checkbox"/> 十分を消毒用器具及び保管場所があるが、数が不十分。 | <input type="checkbox"/> 消毒用器具は保管場所がない。 | ★ | | |
| 共9 | 消毒用器具は適切な場所(衛生的に保管しています)に保管されていますか。 | <input type="checkbox"/> 適切な場所で衛生的に保管している。 | <input type="checkbox"/> 一部の場所で保管しているが衛生的に問題がある。 | <input type="checkbox"/> 一部の場所で保管していない。 | ★ | | |
| 取10 | 「簡便、非営業、仕出し時のみ」営業の解消、適切に衛生的に行う場所がありますか。 | <input type="checkbox"/> 専用の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、適切な湿度、温度が保たれていますか。(常時25℃以下、湿度60%以下) | <input type="checkbox"/> 常に適切に保たれている。 | <input type="checkbox"/> 湿度や温度が不適切になる場合がある。 | <input type="checkbox"/> 湿度や温度が不適切となることが多い。 | ★★ | | |
| 共13 | 厨房、牛乳等又は生食用肉等を加工している場所は、それぞれ専用の場所で行っていますか。 | <input type="checkbox"/> あり(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 | 厨房等を行う場所には、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。 | ★★ | | |
| 手洗設備及び設備 | | | | | | | |
| 共1 | 食品を扱えず、かつ従業員が使用しやすい場所に、専用の流水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・殺菌剤、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 | 作業場の適切な場所に、食品、調理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)及び乾燥設備がありますか。 | <input type="checkbox"/> 十分換気能力の洗浄設備及び乾燥設備がある。 | <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 | 手洗い設備には温度が供給できますか。 | <input type="checkbox"/> すべて温度が出る。 | <input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は温度が出る。 | <input type="checkbox"/> 温度は出ない。 | ★★ | | |

| 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 | 評価者名 |
|--------------------|--|--|--|---|---------|--------|------|
| | | 2点 | 1点 | (0点) | | | |
| 共8 | 手洗いの設備は自動式、足踏式、肘押し式など使用の際に洗浄後に再度手を汚染しない構造であるか。 | <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 | 手洗いの設備は、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設備があること等) | <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設置されていますか。(加熱用材料、非加熱用材料、熱風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、殺菌効果が不十分 | <input type="checkbox"/> 作業区分を考慮した配置となっていない | ★★ ★ | | |
| 4. 調理器具等 | | | | | | | |
| 共1 | 設備機器、調理器具及び資材等は、適切に洗浄・殺菌がされている構造ですか。 | <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 | 設備機器、調理器具及び資材等は、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、殺菌を行っている、かつ、取換を行っているか。 | <input type="checkbox"/> 適切に洗浄等を行っている | <input type="checkbox"/> 洗浄等をしているが、一部汚れ等が残っている | <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 | 調理器具や資材等は、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 | 資材や器具等は、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 | 区分・用途ごとの調理器具等は、用途に応じて使い分けられていますか。(原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等) | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けられており、色分けや保管場所等により区分けしている | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けられているが、その分け方が曖昧である | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けしていない | ★ | | |
| 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"/> 専用の計量器を備えている | <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汚れ、華蓋の割れなどはないですか。 | <input type="checkbox"/> 破損や汚れはない | <input type="checkbox"/> 破損等があるが修理への対応が適切でない | <input type="checkbox"/> 破損等があり、修理への対応が適切でない | ★★ ★ | | |
| 共9 | 食品に直接触れる可能性のある設備・器具等、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計は、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・冷凍庫等の設備には、定期的な点検・調整及び校正を適宜に行っていますか。 | <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(ポリ袋等)は、用途に応じて使用していますか。(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) | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けられている、表示や色分け等により区分けしている | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けられているが、その分け方が曖昧である | <input type="checkbox"/> 用途別に使い分けしていない | ★★ | | |
| 5. 衛生管理 | | | | | | | |
| 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、十分に供給できている構造ですか。 | <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、必要に応じて消毒設備及び浄水設備を備えていますか。 | <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、検査結果が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)を貯留している場合は、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。 ※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、臭気、雨水、老廃物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避けやすい | <input type="checkbox"/> 清掃しにくく、汚染を避けやすい | ★ | | |
| 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、補修されていますか。 | <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、溢すみの導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"/> 導入防止設備がある | <input type="checkbox"/> 一部に導入防止設備がない | <input type="checkbox"/> 導入防止設備がない | ★ | | |
| 共9 | 排水溝は、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 | 廃棄物保管場所は、定期的に洗浄し、消毒及び汚染が防がれていますか。 | <input type="checkbox"/> 洗浄され、濡れている | <input type="checkbox"/> 洗浄が不十分又は汚染が防がれていない | <input type="checkbox"/> 洗浄せず、濡れている | ★ | | |
| 共11 | 廃棄物の保管場所は清潔に、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、蓋の取扱い又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、常に清潔に保っていますか。 | <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 | トイレに流水交換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・消菌剤、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 | 自己評価状況 | 評価結果 |
|---|------|---|---|--|-------|--------|------|
| | | 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 | | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 用意していない | ★★★ | | |
| 食品等の衛生管理取組 | | | | | | | |
| 共1 原材料等の品質（鮮度）、温度、包装等の劣損、賞切の付着、期限表示等について点検を行っていますか。 | | <input type="checkbox"/> 各項目以上点検している | <input type="checkbox"/> 1項目以上点検している | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 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。（フタをずらす、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 | <input type="checkbox"/> 一部で汚染防止措置をしている | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 適正に使用していない | ★ | | |
| 共5 包装材、殺菌剤等の薬物は、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 | <input type="checkbox"/> 一部で区別していない | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 温度管理又は汚染防止措置を行っている | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 徹底していない | ★ | | |
| 共9 【弁当類、弁当類、煎餅、社会福祉施設向け】原材料及び調理器具を50℃以下で50分程度、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 | | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 一部に表示していないものがある | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 区分けが不十分だが相互汚染の恐れはない | <input type="checkbox"/> 区分けしておらず、相互汚染の恐れがある | ★★ | | |
| 共13 原材料等の入った段ボール等の容器は、空やかに撤去していますか。 | | <input type="checkbox"/> 空やかに撤去している | | <input type="checkbox"/> 放置することがある | ★★★ | | |
| 共14 原材料や半製品等は、袋からの汚染を防ぐことにはありませんか。（汚染防止措置がない場合、ネット60cm以上、ドライ90cm以上の位置に保管） | | <input type="checkbox"/> 汚染を受けることはありません | <input type="checkbox"/> 一部汚染の恐れがある | <input type="checkbox"/> 汚染の恐れがあるものが多い | ★★★ | | |
| 共15 食品の下処理は、菌増殖が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 | <input type="checkbox"/> 決められた場所で行っているが専用ではない | <input type="checkbox"/> 決められた場所で行っていない | ★★★ | | |
| 共16 加熱調理している食品の中心温度が加熱時間を測定していますか。 | | <input type="checkbox"/> 定期的かつ定期的に測定している | <input type="checkbox"/> 不定期に測定している | <input type="checkbox"/> 測定していない | ★★★ | | |
| 共17 野菜や果物などの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、殺菌している | <input type="checkbox"/> 洗浄のみで殺菌していない | <input type="checkbox"/> 洗浄等を行っていない | ★★★ | | |
| 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 | <input type="checkbox"/> 一部で冷蔵庫等の不備が見られる | <input type="checkbox"/> 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は、その名称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 | <input type="checkbox"/> 一部表示していない | <input type="checkbox"/> 表示していない | ★★ | | |
| 共20 原材料や容器について、精査業者等が実施する衛生検査結果（衛生検査、雑菌検査等）を確認していますか。 | | <input type="checkbox"/> 定期的に確認している | <input type="checkbox"/> 不定期に確認している | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> ロットの表示が無く識別できない | ★★★ | | |
| 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、良品、在庫等残っています。） | | <input type="checkbox"/> 各項目以上記録している | <input type="checkbox"/> 1項目以上記録している | <input type="checkbox"/> 記録していない | ★★★ | | |
| 従業員の衛生管理、衛生教育 | | | | | | | |
| 共1 作業開始前に従業員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 | <input type="checkbox"/> チェックしているが記録していない | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 専用であるが衛生的に不十分 | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 専用であるが衛生的に不十分 | <input type="checkbox"/> 専用ではない | ★ | | |
| 共4 資生堂、化粧品を着けつけていませんか。 | | <input type="checkbox"/> 身につけていない | | <input type="checkbox"/> 身につけている | ★ | | |
| 共5 粉物等不要なものを衣類や肌に入れませんか。 | | <input type="checkbox"/> 持ち込んでいない | | <input type="checkbox"/> 持ち込んでいる | ★ | | |
| 共6 作業中に生肌剤や指輪やピアスの着用は、手洗いを怠りませんか。 | | <input type="checkbox"/> 手洗いを怠りません | | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> ポスター、掲示板等文書で周知している | <input type="checkbox"/> 周知していない | ★ | | |
| 共8 従業員又は従業員は、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 | <input type="checkbox"/> 不定期に受講している | <input type="checkbox"/> 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 | 作業を完了する際、締め込前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。) | | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 一部行っていない | <input type="checkbox"/> 行っていない | ★★ | | |
| 9 子産付中 | | | | | | | |
| 共1 | 出入り口及び作業室内は、防虫設備を整えていますか。(防虫設備とは、網戸、風除室、7-カー、扇形製網戸、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 | <input type="checkbox"/> 整えているが不十分 | <input type="checkbox"/> 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"/> 開放状態にしていない | <input type="checkbox"/> 開放状態で放置されることがある | <input type="checkbox"/> 常に開放状態になっている | ★ | | |
| 共3 | 定期的に、ねずみ、鼠害等の有無を確認し、発生を認めたら速急に駆除し、駆除を保管していますか。(外周も含む可) | <input type="checkbox"/> 適切に行ない、記録も保管している | <input type="checkbox"/> 適切に行っているが、記録は保管していない | <input type="checkbox"/> 確認、駆除をしていない | ★ | | |
| 0 汚濁対策、騒音対策、臭気対策 | | | | | | | |
| 共1 | 汚濁対策の担当者が決まっていますか。 | <input type="checkbox"/> 決まっている | | <input type="checkbox"/> 決まっていない | ★ | | |
| 共1 | 作業区域の検封 | | | | | | |
| 共1 | 汚染区域、非汚染区域等の区分について検封していますか。 | <input type="checkbox"/> 検封し、実践している | <input type="checkbox"/> 検封しているが未実施 | <input type="checkbox"/> 検封していない | ★ | | |
| 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 | <input type="checkbox"/> 時間帯や取扱いにより区分している | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> 一部に交差汚染が生じる恐れがある配置である | <input type="checkbox"/> 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 | | <input type="checkbox"/> 二次汚染の恐れがある | ★★★ | | |
| 共5 | 水の漏れや作業設備の浸入による汚染の高圧洗浄機止すための措置を行っていますか。(手洗いの洗浄等) | <input type="checkbox"/> 手洗い及び漏れ物の交換・洗浄を行っている | <input type="checkbox"/> 手洗い又は漏れ物の交換・洗浄を行っている | <input type="checkbox"/> 手洗い等の措置を行っていない | ★★ | | |
| 共6 | 手袋等の消耗品は、作業区域ごとに使い分けしていますか。 | <input type="checkbox"/> 用途に使い分けしている | <input type="checkbox"/> 一部兼用である | <input type="checkbox"/> 使い分けしていない | ★★★ | | |
| 2 目撃検査 | | | | | | | |
| 共1 | 取組の自主検査を定期的に実施していますか。(外部委託も可) | <input type="checkbox"/> 定期的を実施している | <input type="checkbox"/> 不定期に実施している | <input type="checkbox"/> 実施していない | ★★★ | | |
| 共2 | 自社検封はありますか(細菌数、菌数検査等)又はその検封を依頼した食品に対する措置を決めていますか。 | <input type="checkbox"/> 自社検封があり食品に対する措置を決めています | <input type="checkbox"/> 自社検封はあるが食品に対する措置を決めていない | <input type="checkbox"/> 自社検封も食品の措置も決めていない | ★★★ | | |
| 3 作業手順書 | | | | | | | |
| 共1 | 取組目的の手順書(作業区、作業、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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★ | | |
| 共2 | 機械器具の衛生管理(消毒器具・機械類・ろまん等の洗浄・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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> 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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★★ | | |
| 共4 | 作業場の衛生管理(毎朝管理、衛生管理記録、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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★ | | |
| 共5 | 包装材料の取扱い(包装の方法・包装、発生時の駆除等)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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★★ | | |
| 共6 | 食品等の衛生的な取扱い(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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★ | | |
| 共7 | 食品等の衛生的な取扱い(製造(調理)工程に関する手順書) | <input type="checkbox"/> 作業手順書がある | | <input type="checkbox"/> 作業手順書がない | ★★★ | | |
| 共8 | 排水水の衛生管理(水質検査、排水装置の稼働確認、残留塩素濃度の確認等)に関する手順書及び記録 ※3 | <input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録 どちらもある | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★ | | |
| 共9 | 労働時間(労働者、役割分担、業務体制、業務時間に関する規定及び記録) ※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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> どちらもない | ★★ | | |
| 共10 | 自主検査の方法・記録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 | <input type="checkbox"/> どちらか一方ある | <input type="checkbox"/> 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8項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する専用水道若しくは同条第2項に規定する水(地下水等)
 ※2 水道事業等により供給される水以外の取組に適用する水(地下水等)

※3 事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・直轄の場合も自動的に2点)
 ※4 評価機関(保険所または登録法人)における評価において、申請者が申請した段階より上立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5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 | | |
| | <input type="checkbox"/> いる | | |
| | <input type="checkbox"/> いる | | |
| | <input type="checkbox"/> いる | | |
| | <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

※評価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 | 評価基準点数 | | | 項目レベル | 自己評価 | 評価結果 |
|----|---|---|---|---|---|---------|------|
| | | 必須項目 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は、必ずしも複数名である必要はない) | <input type="checkbox"/> <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"/> 編成していない | ★★ | | |
| 2 | HACCPチームの編成 HACCPチームには、HACCPに関する専門的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日程度以上の専門研修） | <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、形状形態、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 | 製造する用途の確認 製品説明書に、想定される使用（消費）方法、対象の消費者層等が記載されていますか。 (対象消費者がハリスク製法の原料以外の原料を使用) | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 記載されている | <input type="checkbox"/> 記載されていない | ★★ | | |
| 5 | 作業手順書の作成 製品の製造及び作業手順書がありますか。 (作業手順書に対しては作業員と合意について) | <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。 (類似する材料又は工程を有する製品はグループ化可能) | <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 | 作業工程一覧図の更新確認 作業工程一覧図が実際の工程と一致しているか更新確認を行っていますか。 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 行っている | <input type="checkbox"/> 一環の工程で行っていない | <input type="checkbox"/> 行っていない | ★★ | |
| 8 | 危害等別の分析（HA） 危害の要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） 危害等別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)の設定 ※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(自給的指標)) | <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。 (管理基準を自給的指標で設定した場合、その指標をい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（妥当性のデータが不十分） | <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。 (作業日時等、既存の記録をアレンジして必要事項を記録することでも可) | <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（記録の一部不備あり） | <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：項目10においてCCPを規定していない場合は、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、表の11から13は項目対象外となります。）

※2：項目18、19の記録は、概ね申請前段における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】※評価項目ができていない場合は-1点です

| | ★★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 | | | 明白レベル | 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、本部で統一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①②③④⑤ | <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 | SCP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、1年以上実施している。 | <input type="checkbox"/> 全施設に対し、有効期中に1年以上実施している。 | <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、不適合事項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、不適合事項が発見された場合、各施設の改善確認等を実施していますか。 | <input type="checkbox"/> 不適合事項の発見の都度、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 | 苦情発生時の連絡体制 各施設における苦情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・頻度等が記録されていること
 ※2 施設外の者による点検（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E: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 氏名 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。