

別表第1（第4条関係）

店舗型認証の申請をしようとする施設において、第1欄の項目について、第2欄の手順及び第3欄の頻度で自主衛生管理を実施し、第4欄の事項についての記録を3ヶ月（第3欄の頻度又は製造等にかかる食品の賞味期限が3ヶ月を越えるものにあつてはその期間）以上保存していること。

1 施設・設備の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
製造室（調理室）の床及び汚染されやすい内壁の清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の作業終了後、床の残渣やごみを取り除き、必要に応じ、床用モップで水拭きをする。 ・必要に応じ、洗剤を用いて床ブラシで床を洗浄し、水切りワイパーで水を切る。 ・消毒を行う場合は、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を流し又は噴霧し、30 分以上放置した後水切りを行い、翌朝までに乾燥させる。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
	<ul style="list-style-type: none"> ・汚染されやすい内壁は、洗剤を染み込ませて絞ったタオルを用いて拭き洗浄する。 	1 回以上 / 週	
排水溝、グリーストラップの清掃・洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・溝及びグリーストラップ内を洗剤を用い専用ブラシで洗浄する。 ・溝内に設置した集塵カゴの残渣を取り除き、洗剤でカゴを洗浄した後、元に戻す。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
便所（床、便器及び使用の前後に手を触れる部分）の洗浄・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・床、手洗い器及び便器は洗剤及び専用ブラシ等で洗浄し、水で洗剤を流した後、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませ軽く絞ったタオルで拭き、30 分以上放置する。 ・ドアノブ、水洗カラン、蛇口カラン等便所を使用した時に必ず手を触れる箇所は、専用のタオル等で水拭き洗浄後、概ね 200ppm の次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて軽く絞ったタオルで拭く（金属部分は、10 分以上放置後、水で湿らせた清潔なタオルで拭く。）。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
手洗い設備の点検	<ul style="list-style-type: none"> ・石けん、消毒液、ペーパータオル等が十分にあり、適切に使用できる状態かを点検し、必要に応じ補充する。 	1 回以上 / 日	実施年月日 実施者名

換気扇の清掃	油で汚れた換気扇は分解し、専用洗剤で油等の汚れを除去する。	1回 / 月	実施年月日 実施者名
食品取扱室の天井及び壁（照明器具及び窓を含む。）の清掃	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうきやモップでホコリやクモの巣、カビ等を除去する。 ・網戸は、外して洗剤を用いて洗浄した後、乾燥させ、元に戻す。 	1回 / 6月	実施年月日 実施者名

2 食品取扱設備及び機械器具の衛生管理

(1) 器具類全般の洗浄、消毒（作業の途中で扱う食品が変わったとき等に洗浄、消毒する場合を含む。）及び保管の方法（以下この項において「器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法」という。）

器具類の洗浄は、付着している残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去し、洗剤をつけたスポンジタワシで十分に行った後、流水で十分に洗剤分を洗い流す。

消毒は、器具類の材質等に応じ、次のいずれかの方法により行う。特に、薬品による消毒では、消毒の前に汚れや洗剤分の除去、水分の除去が必要である。

ア 熱湯により概ね5分以上煮沸又はこれと同等の効果のある温度・時間で熱殺菌する。金属製品、木製品、繊維製品の消毒に適している。

イ 概ね200ppmの次亜塩素酸Na液に5分以上浸漬する方法又は清潔なタオルに次亜塩素酸Na液を浸み込ませ軽く絞ったもので拭いて10分間放置する方法若しくはこれと同等の効果のある方法により行う。木製品以外の消毒に適している。

ステンレス以外の金属製で腐食し易いものは、消毒後、水で洗う又は水で湿らせた清潔なタオルで拭く等塩素分を取り除く必要がある。

ウ 消毒用アルコールを十分に濡れるまで噴霧する又は清潔なタオルに浸み込ませて拭いてそのまま数分間放置する。金属製品、合成樹脂製品の消毒に適している。

消毒後は、所定の、床や洗浄時の跳ね水の影響を受けない衛生的な場所に、整頓して保管する。

使用するときには、必要に応じ消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒し、数分間放置した後に使用する。

(2) 使用器具等の洗浄・消毒

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
包丁、まな板の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、80℃ 5分以上の熱殺菌後、乾燥、又は次亜塩素酸 Na 液への浸漬による。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
ふきん、タオル等の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・付着した残渣を取り除いた後、洗濯機で洗剤を用いて洗浄し、すすぎをする。 ・次亜塩素酸 Na 液への浸漬、すすぎ、又は煮沸消毒の後、清潔な場所で乾燥させる。 ・保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 	1回/日	実施年月日 実施者名
たわし、スポンジタワシの洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・水で大まかに汚れを除去し、洗剤をつけて十分に泡立て、洗剤分を洗い流す。 ・熱湯により概ね5分以上煮沸消毒し、水切りの後、所定の場所に保管する。 	1回/日	実施年月日 実施者名
取外し可能な機械類の部品の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・機械を分解した後、部品は床に直置きしない。 ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、80℃ 5分以上の熱殺菌又は次亜塩素酸 Na 液により行い、乾燥させる。 ・使用直前に、消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒しながら組み立てる。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
その他の器具類の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄、保管は器具類全般の洗浄、消毒及び保管の方法による。 ・消毒は、器具の材質や性質により適切な方法を選択して行う。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名
作業台、移動台の洗浄、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・残渣を取り除き、水で大まかに汚れを除去した後、洗剤をつけたスポンジタワシで洗浄し、水で洗い流した後、水切りをする。 ・次亜塩素酸 Na 液を染み込ませて絞ったタオル等で拭く方法又は消毒用アルコールを噴霧して数分間放置する等の方法で消毒し、翌日まで乾燥させる。 	1回以上/日	実施年月日 実施者名

洗淨槽の洗淨・消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・排水口の残渣を取り除き、洗剤をつけたスポンジタワシで洗淨槽の内底部、内側から上部にかけて洗淨し、洗剤分を洗い流した後、水切りをする。 ・次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧又は染み込ませたタオル等で拭いて数分間放置する等の方法で消毒する。 	1 回以上 / 日	実施年月日 実施者名
直接手の触れることが多い冷蔵庫の取っ手、カラン、スイッチ等の洗淨、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗剤液に浸して絞ったタオルで汚れを除去し、水拭き乾燥させる。 ・次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませて絞ったタオル等で拭いて数分間放置する等の方法で消毒する。 	1 回 / 日	実施年月日 実施者名
冷蔵庫・冷凍庫の内 外の洗淨、消毒	<ul style="list-style-type: none"> ・洗淨にかかる前に庫内の食品を他の冷蔵庫等に移し、洗淨、消毒はできる限り速やかに終了させる。 	冷蔵庫の内側 1 回 / 週 冷凍庫内側 1 回 / 月 冷蔵庫及び 冷凍庫の外側 1 回 / 週	実施年月日 実施者名
	<ul style="list-style-type: none"> ・内面は、清潔なタオルで水拭きし、洗剤に浸して絞ったタオルで汚れを除去した後、水拭き、乾燥させる。 ・内面の消毒は、次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを染み込ませたタオルで拭く。 ・棚板をはずして、洗剤をつけたスポンジタワシで洗淨し、洗剤分を洗い流した後、水切りをし、次亜塩素酸 Na 液又は消毒用アルコールを噴霧する方法で消毒する。 		
	<ul style="list-style-type: none"> ・外面は、清潔なタオルで水拭きをし、洗剤に浸して絞ったタオルで汚れを除去した後、水拭き、乾燥させる。 ・消毒は、外表面を特殊加工したものもあるので、取扱説明書の方法により行う。 		

(3) 機械類の衛生管理

第 1 欄	第 2 欄	第 3 欄	第 4 欄
-------	-------	-------	-------

機械類の洗浄、消毒	・各機械の取扱説明書の方法により洗浄、消毒し点検する。	説明書の頻度	実施年月日 実施者名
部品のゆるみ、欠損、破損、油漏れの有無等の点検	・部品に欠損・破損等がないかを点検する。 ・部品の欠損や破損による製品への混入のおそれがある場合は、直ちに責任者に報告し、必要に応じ製品の回収等の措置を講ずる。	毎日、作業の開始前後	実施年月日 実施者名

3 ねずみ、昆虫の防除

(1) 生息状況調査と駆除

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
ねずみ、ゴキブリ等の生息状況調査	・冷蔵庫下や作業台下等の水がかからない場所に1週間連続してトラップを設置し、設置中は毎日トラップを点検して、捕捉の有無を確認する。 ・作業台上や棚板等に糞等がないかを点検する。	6～9月の間及びその他の間に各1回	実施年月日 実施者名 生息の状況
ねずみ、ゴキブリの駆除	・生息調査で発生が確認された場合は、専門業者へ委託する等により駆除を実施する。	発生時	実施年月日 実施者名
	・駆除は、作業場内の食品等を他の場所に移し、医薬品又は医薬部外品により行う。		

(2) 防そ、防虫設備の点検

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
出入口の点検	・建付け、自動閉鎖機能、防虫灯が適正かを点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/日	実施年月日
排水溝(口)の点検	・目皿(網)の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/日	実施者名
窓の点検	・建付け、ガラスの破損、網戸の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/月	補修の状況

通風口の点検	・防虫ガード（網）の破損の有無を点検する。不良箇所は速やかに補修する。	1回/月	
--------	-------------------------------------	------	--

4 使用水の衛生管理

(1) 使用水の状態、給水設備の点検

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
色、濁り、味、臭い 及び残留塩素濃度	<ul style="list-style-type: none"> ・コップ等に取り、目視及び飲んで異常の有無を確認する。 ・貯水槽、滅菌装置がある場合は残留塩素濃度が0.1ppm以上であることを確認する。 	毎日始業前	実施年月日 実施者名 異常の有無
	<ul style="list-style-type: none"> ・異常があった場合は水の使用を中止し、保健所へ連絡して指示を受ける。 		
自ら管理している滅菌装置の作動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌剤の量、薬注ポンプ作動状況、殺菌剤タンク周囲、内部の汚れ等を点検する。 ・不良箇所が発見された場合は、直ちに修理等を行う。 	1回/日	実施年月日 実施者名 補充等の状況
自ら管理している貯水槽	<ul style="list-style-type: none"> ・専門業者に清掃、点検を委託して実施する。 ・指摘事項は直ちに補修等の対応をする。 	1回以上/年	実施年月日 実施者名 補修の状況
製氷機	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書により定期的に清掃、点検する。 	説明書の頻度	実施年月日 実施者名

(2) 水質検査

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
水質検査	<ul style="list-style-type: none"> ・水道水以外の水を使用している場合は、26項目試験を実施し、その結果を保存する。 	1回以上/年	実施年月日

			実施者名
	・水質基準に適合しない場合は、水の使用を中止し、保健所へ連絡して指示を受ける。		

(3) ビル等にテナントとして入っている店舗の場合

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
色、濁り、味、臭い 及び残留塩素濃度、 水質検査	・(1)の方法により、使用している水の状況を点検する。	毎日始業前	実施年月日 実施者名
	・水道水以外の水を使用している場合は、ビル等の管理者に(3)により水質検査を進言する。	1回以上/年	実施年月日 実施者名
	・異常があった場合は水の使用を中止し、ビル等の管理者に連絡し対策を講じる。必要に応じ保健所へ連絡し指示を受ける。		

5 排水及び廃棄物の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
ゴミの搬出	・生ゴミは、液漏れのない適切な容器に入れ、食品取扱室外の所定の場所へ搬出する。 ・その他のゴミは、食品取扱い室外の所定の場所へ搬出する。	1回以上/日	
ゴミ保管場所の床等の洗淨	・悪臭、昆虫が発生しないよう回収の後、保管場所を洗淨する。(必要に応じ、洗剤を用いて行う。)	毎回収後	
	・昆虫の発生があった場合は、必要に応じ殺虫消毒をする。	発生時	実施年月日 実施者名
排水処理設備の管理	・設置している場合は、定期的に清掃等を行う。	2回以上/年	実施年月日

			実施者名
--	--	--	------

6 従事者の衛生教育

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
食品衛生責任者の選任と資格	・食品衛生責任者は、適切な資格等を有している者を充てるように努める。資格を有しない者である場合は、講習会を受講させ資格を取得させる。		資格を証する書類等
	・食品衛生責任者に変更があった場合には、速やかに保健所へ届出を行う。	変更時	
研修会等への参加	・保健所長から受講すべき指示があった研修会を受講する。	指示時	実施年月日 実施者名
朝礼等での衛生教育	・食品衛生管理に関する注意事項や外部研修の内容を朝礼等で従業員に周知徹底する。	1回/週	

7 従事者の衛生管理

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
従業員の健康状態の確認	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢、吐き気、嘔吐、手指の化膿傷等の有無について確認をする。 ・症状がある場合は製造室（調理室）内に入らせない等適切な措置を講ずる。 	毎始業前	実施年月日 実施者名 症状があった時の措置
服装等	・アクセサリー等はずし、専用の帽子、作業衣、履物に着替え、必要に応じてマスクを着用のうえ、製造室（調理室）へ入る。	毎始業前	
	・製造室（調理室）外へ出るとき、便所を使用するときは、履物や作業衣を交換する。		

8 食品等の衛生的取扱い

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
原材料の検収	<ul style="list-style-type: none"> ・品温（配達用車両の温度管理状況）、鮮度、包装状態、表示等が適正か点検する。 ・原材料となる加工食品等のロット（期限表示等）を納品伝票等に記載する。 ・異常があったものは、返品等の措置を講ずる。 	納入時	実施年月日 実施者名 ロット
原材料、製品の保存状況	<ul style="list-style-type: none"> ・各冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認する。 ・冷蔵庫等の温度に異常があった場合は、品温等を確認し、異常がないものは直ちに他の冷蔵庫等に移し、併せて冷蔵庫等点検し、必要に応じ修理等を行う。 ・ラップやふた等により保管中に食品が相互汚染しないようにする。 ・原材料、中間製品、製品はそれぞれ区別して保管する。 	始業時	実施年月日 実施者名 温度
食品添加物の保管、使用状況	<ul style="list-style-type: none"> ・他の薬品と区別して保管し、容器に添加物名が明示されているかを確認する。 ・使用方法を明示し、使用する場所に掲示する。 ・はかり等で正確に計量し、使用した原材料の重量、添加物の使用量等を記録する。 	使用時	実施年月日 実施者名 原材料の重量 添加物の使用量
調理・製造上で重要な工程の周知と点検	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の盛り付けや生食用の食品の製造等をする場合は、食品に触れる側の手に衛生手袋をし、手袋の上から消毒用アルコールをスプレーした後、作業にかかる。 ・製造等の工程の中で加熱温度、加熱時間等に特に注意を要する食品については、その温度 		

	<p>や時間等に関する注意事項を掲示し、担当する者に周知する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・機械に温度や時間をセットして自動で調理等を行う場合にあっては、そのセットした温度、時間が正しくセットされているかを確認する。 	1回以上/日	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>
製造食品の検査	<ul style="list-style-type: none"> ・個別に成分規格がある食品や使用量に基準のある食品添加物を使用した食品は、検査を依頼して基準に適合するか否かを確認する。 	1回以上/年	検査結果書

9 食品衛生上の苦情、問題が発生した場合の対応

第1欄	第2欄	第3欄	第4欄
担当責任者等の選定	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の問題で苦情があった場合は、対応する責任者を定めておく。 ・責任者不在時の対応方法を定め、従業員に周知しておく。 	発生時	<p>実施年月日</p> <p>実施者名</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生上の問題が発生した場合における製品の回収等にあたる責任者等を定める。 ・予め、取引先、出荷先一覧を作成して、事務所内に用意しておく。 	発生時	<p>内容</p> <p>原因</p> <p>回収状況</p> <p>改善事項</p>

10 包丁、まな板等の器具、容器類の使用区分

- ・用途別及び食品別（下処理用にあつては、魚介類用、食肉類用、野菜類用、調理用にあつては、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用）にそれぞれ専用のものを用意し、目印を付ける等して混同しないようにする。
- ・用途別に専用に用意できない場合は、下処理と調理の変り目で確実に洗浄、消毒を実施して使用する。

- 11 手指の洗浄・消毒は、次の場合に、12の方法により行う。この場合、原則として、衛生手袋の交換も行う。
- ・ 便所を使用したとき。
 - ・ 製造室（調理室）に入るとき。
 - ・ 食品に直接触れる作業にかかるとき。
 - ・ 生肉類、魚介類、殻付き卵、土付き野菜等微生物に汚染されているおそれのある食材に触れた後、他の食品や器具類に触れる作業に移るとき。
 - ・ 下処理作業が終わって、調理作業に入るとき。
 - ・ その他、作業中に食品の調理や加工に直接関係のないものに触れた後、再び、食品に触れる作業に移るとき。
- 12 手指の洗浄・消毒は、次の方法により行う。
- ・ 水で手をぬらし、消毒用石けん液をつけて、よく泡立てる。
 - ・ 手、指、手首（必要に応じ、腕）を洗う。
 - ・ 特に、指の間、指先を（必要に応じ、爪ブラシを用いて）よく洗う。（30秒程度）
 - ・ 石けん液をよく洗い流す。（20秒程度）
 - ・ ペーパータオル等で手を乾燥させる。
 - ・ 消毒用アルコールを手指に噴霧し、こすって手指全体に広げる。