

# 栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱

## 第1章 総則

### (目的)

第1 この要綱は、食品関係事業者が自主的に行う衛生管理について、一定の水準にある施設を認証することにより、県内食品関係施設の衛生管理を推進させ、食品の安全確保を図り、県民の安全・安心な食生活に寄与することを目的とする。

### (定義)

第2 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 食品関係事業者(以下「事業者」という。)とは、食品衛生法(昭和22年法律第233号、以下「法」という。)第3条第1項で規定する食品等事業者で、県内に施設を有する者をいう。
- (2) 自主管理の届出(以下「届出」という。)とは、事業者が認証の申請を行う前に、知事が定める届出の基準以上の自主的な衛生管理を行っている施設について、その施設の所在地を管轄する保健所長にあらかじめ届け出をいう。
- (3) 認証とは、前号の届出に適合した事業者からの申請に基づき、その施設における自主的な衛生管理について、知事が定める認証の基準に適合し、かつ適切に衛生管理が履行されていることに対して認証を与えることをいう。
- (4) 認証機関とは、この要綱に基づく認証に係る審査等の事務を行う者として、知事が指定した公益法人(民法(明治29年法律第89号)第34条の規定により設立されたものをいう。)その他の法人をいう。

### (責務)

- 第3 県は、食品自主衛生管理認証制度の適正な運用及びその普及に努めるものとする。
- 2 認証機関は、公正な認証業務を行い、審査の信頼性の確保に努めるものとする。
  - 3 認証を受けた事業者は、認証基準を遵守し、より安全性の高い食品の供給に努めるものとする。

## 第2章 認証

### (対象業種)

第4 認証の対象は、事業者のうち別表第1に定める業種とする。

### (届出及び認証の基準)

- 第5 知事が定める届出の基準(以下「届出基準」という。)は、別表第2のとおりとする。
- 2 知事が定める認証の基準(以下「認証基準」という。)は、別表第3のとおりとする。
  - 3 認証を申請する事業者は、認証を受けようとする施設ごとに、認証基準に基づいた

衛生管理の方法、頻度及び記録の方法等を定めなければならない。

- 4 認証を申請する事業者は、前項の規定により自ら定めた衛生管理の方法等を記載した衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）を作成し、保存しなければならない。
- 5 認証を受けた事業者は、マニュアルに基づく記録を作成の時点から1年間、保存しなければならない。

（届出の手続き）

- 第6 届出をしようとする事業者は、施設ごとに別記第1号様式による届出書をその施設の所在地を管轄する保健所長に提出しなければならない。
- 2 保健所長は、前項の規定による届出を受理したときは、別記第2号様式による自主衛生管理届出台帳に記載するものとする。
- 3 保健所長は、届出の受理にあたり必要があると認めるときは、職員を当該施設に立ち入らせ、調査させるものとする。

（認証の申請）

- 第7 認証の申請をしようとする事業者は、認証を受けようとする施設ごとに、別記第3号様式による申請書に、マニュアルの正本及びその副本並びに別表第4に定める関係書類を添えて、認証機関に提出しなければならない。

（認証の申請者欠格要件）

- 第8 この要綱の規定により認証を取り消され、その取消の日から1年を経過しない事業者は、第7に規定する申請を行うことができない。

（認証の更新申請）

- 第9 認証を受けた事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は、認証の有効期間が満了する日の3か月前までに、別記第3号様式による申請書にマニュアルの正本及びその副本並びに別表第4に定める関係書類を添えて、認証機関に申請しなければならない。
- 2 前項の規定に関わらず、認証を受けた認証機関（以下「申請認証機関」という。）に申請をし、かつ、現に受けている認証に係るマニュアル及び別表第4に定める関係書類の内容に変更がない場合は、その添付は省略することができる。

（認証の変更申請）

- 第10 認証を受けた事業者が、マニュアルの内容を変更するときは、別記第3号様式による申請書に内容を変更したマニュアルの正本及び副本並びに別表第4に定める関係書類を添えて、遅滞なく申請認証機関に申請しなければならない。ただし、別表第4に定める関係書類の内容に変更がない場合は、その添付を省略することができる。

（認証の方法）

- 第11 認証機関は、事業者から第7、第9及び第10に規定する認証の申請並びに第

12に規定する再審査の申請が行われた場合は、次の各号に掲げる方法に従い、審査を実施しなければならない。ただし、第9第2項の規定によりマニュアルの添付が省略されたときは、第1号の審査を省略することができる。

- (1) マニュアルの内容について、認証基準に基づき審査を行う。
  - (2) マニュアルの内容が認証基準に適合したものについて、当該施設におけるその実施状況等の審査（以下「現地審査」という。）（第7及び第10に規定する申請の場合は、事業者に一定期間試行させた後に行う現地審査をいう。）を行う。
- 2 認証機関は、前項の審査結果に基づき、現地審査を行った審査員及び現地審査に関与していない審査員等で構成する審査会において、認証の可否についての判定を行うものとする。
- 3 認証機関は、審査会において認証の否の判定を行ったときは、別記第4号様式によりその旨を通知するものとする。ただし、認証の否の判定は、第24第3項に規定する技術上の指導の範囲を超えて改善が必要であると認めるときとする。

#### （再審査の申請）

第12 第11第1項に規定する審査の結果、否の判定を受けた施設の事業者は、否の理由の改善が完了したときは、別記第5号様式にマニュアルの正本及び副本並びに別表第5に定める関係書類を添えて、認証の否の判定を行った認証機関に申請することができる。ただし、第7、第9及び第10に規定する認証の申請に提出したものと変更がない書類については、省略することができる。

#### （認証申請書の記載事項変更届）

第13 認証を受けた事業者は、次の各号に掲げる事項を変更したとき、又は法第53条の規定若しくは栃木県食品衛生条例第5条の2の規定に係る地位の承継を行ったときは、別記第6号様式による届出書に変更内容を確認できる書類（法人にあっては登記事項証明書）認証書を添えて、遅滞なく申請認証機関に届け出なければならない。

- (1) 認証を受けた事業者の住所（法人にあっては、主たる事務所の所在地）
- (2) 認証を受けた事業者の氏名（法人にあっては、名称、代表者の氏名）
- (3) 施設の名称、屋号又は商号

#### （認証書の交付等）

第14 認証機関は、第7、第9及び第10に規定する申請並びに第12に規定する再審査の申請を受け、認証基準に基づいて認証した事業者に対し、別記第7号様式の認証書を交付するものとする。

- 2 前項に規定する認証書の交付は、マニュアルの副本を添えて行うものとする。
- 3 認証を受けた事業者が、交付された認証書を紛失又はき損したときは、別記第8号様式の認証書再交付申請書により、遅滞なく認証機関に再交付の申請をしなければならない。
- 4 前項の規定により再交付の申請のあった事業者に対し、認証機関は認証書を再交付するものとする。

( 認証の有効期間 )

- 第 1 5 第 7 及び第 1 2 の規定に基づく認証の有効期間は、認証の日から 3 年とする。
- 2 第 9 の規定に基づく認証の有効期間は、現に受けている認証の有効期間の満了の日の翌日から 3 年とする。
- 3 第 1 0 の規定に基づく有効期間は、変更申請前の認証による有効期間とする。
- 4 第 1 4 第 3 項の規定に係る認証の有効期間は、当該認証に係る有効期間とする。

( 認証マークの掲示等 )

- 第 1 6 認証を受けた事業者は、知事が別に定める認証マークを、認証を受けた施設において掲示し、又は当該施設で製造、加工等された認証に係る製品に貼付することができる。

( 認証の取消し )

- 第 1 7 認証機関は、認証をした事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) 第 7、第 9 及び第 1 0 に規定する申請並びに第 1 2 に規定する再審査の申請の内容等に虚偽が判明したとき。
- (2) 認証基準の不履行が判明し、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) 法第 6 条の規定に違反し、法第 5 5 条の処分を受けたとき。
- 2 認証機関が前項の規定により認証を取り消すときは、当該事業者に別記第 9 号様式による認証取消書を交付するものとする。
- 3 認証を受けた事業者が第 1 項第 3 号に該当した場合は、申請認証機関にその旨を届け出なければならない。
- 4 認証を受けた事業者が第 1 項の規定により認証を取り消されたときは、速やかに申請認証機関に認証書を返納しなければならない。

( 認証の辞退・廃止の届出 )

- 第 1 8 事業者は、次の各号に該当する場合は、別記第 1 0 号様式の届出書により、速やかに認証書を添えて申請認証機関に届け出なければならない。
- (1) 自ら認証を辞退しようとするとき。
- (2) 認証を受けた施設を廃業又は廃止したとき。

### 第 3 章 認証機関

( 指定及び申請 )

- 第 1 9 第 2 に規定する知事の指定は、認証の業務を行おうとする者の申請により行う。
- 2 前項の指定を受けようとする者は、別記第 1 1 号様式による申請書に、次の各号に掲げる書類を添えて、知事に申請しなければならない。
- (1) 定款又は寄付行為及び登記事項証明書
- (2) 次に掲げる事項を定めた認証に関する規程

- ア 認証の業務を行う時間及び休日に関する事項
  - イ 認証の業務の実施に要する費用（手数料）に関する事項
  - ウ 認証の業務を行う組織に関する事項
  - エ 認証の業務に従事する者の配置及び職務並びに倫理に関する事項
  - オ 認証の業務（認証後の業務を含む。以下同じ。）の実施方法に関する事項
  - カ 認証の業務を公正に実施するために必要な事項
  - キ 認証書の交付に関する事項
  - ク 認証の業務の公表に関する事項
  - ケ 認定の取消しを受けた際の、認証の業務の引継ぎに関する事項
  - コ 前各号に掲げるもののほか、認証の業務に関し知事が必要と認める事項
- (3) 第11に規定する審査及び判定を行う者（以下「審査員」という。）の氏名、略歴
- (4) 役員の氏名及び役職名
- (5) 現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要並びにその実績
- 3 前項に掲げる書類の審査の結果、当該認証業務を行う十分な能力があり適正な運営ができると知事が認めた者には、別記第12号様式による認証機関指定書（以下「指定書」という。）を交付するものとする。
- 4 認証機関は、交付された指定書を事業所に掲示しなければならない。
- 5 認証機関が交付された指定書を紛失又はき損したときは、別記第13号様式の指定書再交付申請書により、遅滞なく知事に再交付の申請をしなければならない。
- 6 前項の規定により再交付の申請のあった認証機関に対し、知事は指定書を再交付するものとする。

（認証の制限規定）

第20 認証機関は、当該法人の役員が関与する施設の認証を行うときは、外部の審査員を含む審査会においてその承認を得た場合は、認証を行うことができる。

（認証機関の変更の届出）

第21 認証機関は、第19に規定する申請書の記載事項及び添付書類の事項に変更があったときは、別記第14号様式による届出書に、変更事項を確認できる関係書類を添えて、遅滞なく知事に届け出なければならない。

（審査員）

第22 審査員は、次の各号に掲げる資格に該当する者のうちから、認証機関が選任する。

- (1) 法第30条に規定する食品衛生監視員の資格に該当する者であって、食品衛生の実務に5年以上従事した経験を有する者
  - (2) 法第48条に規定する食品衛生管理者の資格に該当する者であって、食品衛生の実務に5年以上従事した経験を有する者
- 2 審査員は、知事が実施する講習会を受講しなければならない。
- 3 審査員は、コンサルティングサービス（食品関係施設に対して、衛生管理に関する助言、指導を業として行うこと。）等の特別な関係がある施設からの申請に係る認証の

業務を行ってはならない。

( 認証基準の履行状況の確認 )

第 2 3 認証機関は、認証した施設において、認証基準が履行されているかどうかの確認に努めなければならない。

( 認証施設への立入り等 )

第 2 4 認証機関は、認証に係る業務を行うために必要な限度において、認証を申請した事業者及び認証した事業者から必要な報告を求め、審査員に認証の施設及びその施設を管理する事務所等に立ち入らせ、関係書類を閲覧させることができる。

2 審査員が前項に規定する立入り等を行うときは、事業者に対し、認証機関が発行する身分証を提示しなければならない。

3 認証機関は、事業者に対し、認証基準に係るマニュアルの内容及び施設の衛生管理の方法に関して技術上の指導を行うことができる。

( 秘密の保持 )

第 2 5 審査員並びに認証機関の役員若しくは職員は、認証の業務に関して知り得た秘密を関係者以外に漏らし、又は自己の利益のために使用してはならない。

( 帳簿の備付け及び保存 )

第 2 6 認証機関は、認証の業務に関する事項で、次の各号に掲げる事項を記載した帳簿を備え、これを保存しなければならない。

(1) 認証を申請した者の住所及び氏名（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

(2) 認証に係る施設の名称及び所在地

(3) 認証を申請した者の業種

(4) 認証の申請を受けた年月日

(5) 審査を行った年月日

(6) 認証の可否を決定した年月日

(7) 前号の決定の結果

(8) 認証に従事した者の氏名

2 認証機関は、前項に定めるもののほか、申請書及びその添付書類並びに審査及び判定に関する報告書類を保存しなければならない。

3 前各項に規定する書類は、認証の有効期間が満了した日から 3 年間、保存しなければならない。

( 業務廃止の届出 )

第 2 7 認証機関は、認証の業務を廃止しようとするときは、別記第 1 5 号様式による届出書に指定書を添えて、知事に届け出なければならない。

( 指定の取消し )

第 28 知事は、認証機関が次の各号に該当したときは、その指定の取消しを行う。

- (1) 第 27 に規定する業務廃止の届出があったとき。
  - (2) 事業者に対する認証に係る審査の公正性が著しく損なわれたとき。
  - (3) 第 32 に規定する報告の要求若しくは検査を正当な理由なく拒んだとき又は虚偽の報告を行ったとき。
  - (4) 第 33 の規定に基づく知事の指示を正当な理由なく拒んだとき。
  - (5) 不正な手段で指定を受けたとき。
  - (6) 前各号に定めるほか、認証に係る業務が適切に行われなかったとき。
- 2 前項の規定に基づいて認証機関の指定の取消しを行うときは、別記第 16 号様式による指定取消書を交付するものとする。
- 3 認証機関は、第 1 項の規定により指定を取り消されたときは、速やかに指定書を知事に返納しなければならない。

( 指定の取消しに係る業務の引継ぎ )

第 29 認証機関は、第 28 の規定により指定を取り消されたときは、次の各号に基づき、認証した施設に関する書類及び認証業務を他の認証機関に速やかに引き継がなければならない。

- (1) 認証業務の引継ぎを行うときは、予め、知事と引継ぎ先について協議すること。
- (2) 認証業務を引き継いだときは、認証業務を引き継いだ認証機関の名称及び所在地並びに引継ぎを行った認証施設の名称及び所在地の一覧について、遅滞なく知事に報告すること。

( 報告 )

第 30 認証機関は、第 7、第 9 及び第 10 に規定する申請並びに第 12 に規定する再審査の申請に基づき事業者を認証したときは、次の各号について遅滞なく知事に報告しなければならない。

- (1) 認証した事業者の住所及び氏名（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）
  - (2) 認証した施設の所在地
  - (3) 認証した施設の名称、屋号又は商号
  - (4) 認証した業種
  - (5) 認証の年月日
  - (6) 更新又は変更の申請の場合は、その施設の初回の認証年月日
- 2 認証機関は、第 13 の規定に基づき変更の届出を受理したときは、変更事項を遅滞なく知事に報告しなければならない。
- 3 認証機関は、認証した事業者の認証の取消しをしたとき、又は事業者から認証の辞退等の届出があったときは、その旨を遅滞なく知事に報告しなければならない。
- 4 認証機関は、認証書又は認証マークの不正使用を発見したときは、直ちにその旨を知事に報告しなければならない。

(業務運営に関する措置)

第31 認証機関は、事業者からの申請に基づき認証の業務を行うときは、事業者に対し、次の各号に掲げる事項を記載した書面を交付して説明を行わなければならない。

- (1) 認証を受けようとする事業者からの申請に基づき、審査の上、認証を決定すること。
- (2) 認証を受けた事業者から更新又は変更の申請があったときは、審査の上、認証を決定すること。
- (3) 認証を受けた事業者から認証書の再交付の申請があったときは、認証書を再交付すること。
- (4) 認証を受けた事業者から認証の辞退等の届出があったときは、受理すること。
- (5) 審査に関して、認証を申請した事業者に、マニュアルの内容及び施設の衛生管理に関し技術上の指導を行うことができること。
- (6) 審査の結果、技術上の指導の範囲を超えて改善が必要と認めるとき、又は判定の結果、当該認証申請に対して認証を否とする判定があったときは、再審査を行うことができること。
- (7) 認証を受けようとする事業者からの申請を受理したとき、認証を受けた事業者から更新又は変更の申請を受理したとき、認証書の再交付の申請を受理したとき及び再審査を行うときは、所定の手数料を徴収することができること。
- (8) 認証した事業者が第17第1項に該当する場合は、認証の取消しを行うことができること。
- (9) 認証に係る審査を行なうために、認証を申請した事業者から必要な報告を求め、関係書類を閲覧するとともに、認証の施設及びその施設を管理する事務所等に立ち入ることができること。
- (10) 認証の有効期間中に、認証基準が履行されているかどうかの確認を行うこと。
- (11) 認証機関の指定を取り消されたときは、他の認証機関に認証の業務を引き継ぐこと。
- (12) 認証に対する異議の申し立てに関すること。
- (13) 秘密の保持に関すること。

#### 第4章 雑則

(報告の要求・検査)

第32 知事は、認証業務の公正性を保ち、かつ、その適正な運用を図るため必要があると認めるときは、認証機関に対し必要な報告を求め、又は職員に、その事務所に立ち入り、認証の業務に係る帳簿、書類その他の物件を検査させ、若しくは関係者に質問させることができる。

(指示)

第33 知事は、認証業務の適正な実施を確保するため必要があると認めるときは、認証機関に対し、認証業務に係る監督上必要な指示を行うことができる。

( 認証機関の教育・育成 )

第 3 4 知事は、認証業務の適正な運用を図るため、認証機関の審査員その他の職員に対し、必要な教育及び人材の育成を行う。

( 認証機関の公表 )

第 3 5 知事は、認証機関の指定又は指定の取消しを行ったときは、その旨を公表するものとする。

( 認証を受けた事業者の公表 )

第 3 6 知事は、認証を受けた事業者の名称等を公表するものとする。

( その他 )

第 3 7 その他食品自主衛生管理認証制度の実施に関する必要な事項は、別に定める。

附則

この要綱は、平成 1 7 年 1 1 月 2 2 日から施行する。

附則

この要綱は、平成 1 8 年 6 月 1 3 日から施行する。

附則

この要綱は、平成 1 8 年 1 1 月 7 日から施行する。

附則

この要綱は、平成 1 9 年 3 月 2 2 日から施行する。

附則

この要綱は、平成 1 9 年 1 1 月 5 日から施行する。

別表第1（第4関係）

- 1 飲食店営業（レストラン）
- 2 飲食店営業（弁当）
- 3 飲食店営業（そうざい）
- 4 飲食店営業（旅館）
- 5 給食施設
- 6 そうざい製造業
- 7 豆腐製造業
- 8 ゆば製造業
- 9 めん類製造業
- 10 菓子製造業
- 11 冷凍食品製造業
- 12 つけ物製造業
- 13 みそ製造業
- 14 ソース類製造業
- 15 缶詰又は瓶詰食品製造業
- 16 こんにやく又はところてん製造業
- 17 あん類製造業
- 18 醤油製造業
- 19 納豆製造業
- 20 そうざい半製品製造業
- 21 食肉販売（食肉処理）業
- 22 魚介類販売業
- 23 食品販売業

別表第 2 (第 5 関係)

届出基準 (管理基準) …… 別表第 1 に定める全業種に適用する

<p>1 施設管理</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、常に衛生上支障がないよう保持すること</li><li>(2) 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所(以下「作業場」という)には、不必要な物品を置かないこと</li><li>(3) 作業場内の壁、天井、床等は、常に清潔に保つこと</li><li>(4) 作業場内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、適切な温度及び湿度の管理を行うこと</li><li>(5) 排水が確実に行われるよう残菜等の流出を防ぐとともに、排水溝の清掃及び補修を行うこと</li><li>(6) ねずみ、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、当該調査の結果に基づき駆除作業を実施すること</li><li>(7) 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと</li><li>(8) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔に保つこと</li><li>(9) 清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること</li><li>(10) 清掃、消毒、駆除、点検の頻度が示され、記録があること</li></ul>
<p>2 食品取扱設備の管理保全</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 機械器具類は、使用目的に応じて使用すること</li><li>(2) 機械器具類及び分解した部品は、洗浄及び消毒を行い、常に清潔に保つこと</li><li>(3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常に使用できるように整備しておくこと</li><li>(4) 機械器具類の洗浄に洗浄剤を使用するときは、当該機械器具類に応じて適正な方法で使用すること</li><li>(5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的に点検すること</li><li>(6) ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること</li><li>(7) 洗浄、消毒、点検の頻度が示され、記録があること</li></ul>
<p>3 給水及び汚物処理</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 水道水以外の水を使用する場合は、年 1 回以上 (災害等により水源が汚染されたおそれがあるときは、その都度) 水質検査を行い、その成績書を少なくとも 1 年間 (取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が 1 年以上の場合は、当該期間) 保存すること</li><li>(2) 水質検査の結果、飲用に適さないと認められたときは、直ちにその水の使用を中止し、知事の指示を受け、適切な措置を講ずること</li><li>(3) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと</li><li>(4) 水道水以外の水を使用する場合において、滅菌装置又は浄水装置を使用するときは、常に遊離残留塩素が 0.1mg/l (結合塩素の場合は 0.4mg/l) 以上になるよう作動しているかを、1 日 1 回以上確認すること</li><li>(5) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、汚液又は汚臭が漏れないようにするとともに、常に清潔に保つこと</li><li>(6) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと</li><li>(7) 水質検査、清掃、消毒、点検の頻度が示され、記録があること</li></ul>

#### 4 食品の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検するとともに、当該点検結果を記録すること
- (2) 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態及び方法で保管すること
- (3) 原材料、製品及び容器包装は、ロットごとに管理し、その管理状況を記録すること
- (4) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように食品等を区分して保管すること
- (5) 添加物を使用するときは、正確に量り、適正に使用するとともに、当該添加物の使用状況を記録すること
- (6) 食品等を入れる器具及び容器包装は、食品等を汚染又は損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること
- (7) 事業者は、施設、設備、人的能力等に応じて食品等を取扱い、適切な受注管理を行うこと
- (8) 事業者は、食品等の販売量を見込んだ仕入れを行い、食品衛生上適切な方法により販売すること
- (9) 食品の運搬に当たっては、温度、湿度、所要時間等の管理に留意するとともに、当該食品がじんあい等に汚染されないよう衛生的に管理すること

#### 5 食品取扱者の衛生管理

- (1) 事業者は、食品の取扱いに従事する者（以下「従事者」という）の健康状態の把握に留意するとともに、体調不良者、検便陽性者等を食品等に直接触れる作業に従事させないこと
- (2) 事業者は、定期的に従事者に検便を受けさせること
- (3) 従事者は、衛生的な作業着を着用し、作業場内では専用の履物を用い、必要に応じ、帽子、マスク等を着用すること
- (4) 従事者は、常につめを短い状態に保ち、作業前、用便後及び生鮮の原材料等を取り扱った後は、手指の洗浄消毒を行うこと
- (5) 従事者は、作業場では着替え、喫煙、食事等をしないこと
- (6) 検便、手洗いの頻度が示され、記録があること

#### 6 製品の検査等

- (1) 製造し、又は加工した食品等のうち、成分規格の定めのある食品等又は使用基準の定めのある添加物を使用した食品については、定期的に検査を行い、その記録を少なくとも1年間（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること
- (2) 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋等にあつては、検食を知事の定める時間以上保存すること
- (3) 検査等の頻度が示され、記録があること

#### 7 食品衛生責任者等

- (1) 事業者は、施設又はその部門ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という）を定め、その旨を施設の見やすい場所に表示すること
- (2) 食品衛生責任者は、事業者の指示に従い食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、事業者に対し必要な意見を述べること
- (3) 事業者又は食品衛生責任者は、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること
- (4) 食品衛生責任者は、知事が適正と認めた講習会を定期的に受講すること
- (5) 事業者は衛生教育の効果について定期的に評価するよう努め、必要に応じて当該教育の方法を見直すよう努めること
- (6) 衛生教育の実施頻度が示され、記録があること

届出基準（施設基準）……別表第1に定める全業種に適用する

1 建物の構造

- (1) 施設は、不潔な場所に位置しないこと
- (2) 施設は、専用とし、衛生保持及び使用目的に応じた十分な広さを有し、かつ、施設相互間の連絡が衛生的に行われるよう配置され、住居その他営業に直接必要のない場所と区画されていること
- (3) 食品材料を衛生的に保管できる食品倉庫が設置されていること
- (4) 建物の周囲は、排水がよく、かつ、掃除しやすい構造であること
- (5) 採光及び換気が十分に行われる構造で、十分な明るさを有する装置があり、熱等を速やかに排除できる装置があること
- (6) 施設の壁及び天井は、平滑で掃除しやすいよう作られていること
- (7) 施設の床、腰張りは耐水性材料で作られていること
- (8) 施設には、防そ及び防虫の設備があり、排水口には防その設備があること
- (9) 施設の適当な場所に器具容器等の洗浄設備を設け、従事者数に応じて適当数の手指消毒設備を備えた流水式手洗設備を設けるとともに、必要に応じて給湯設備が設けられていること
- (10) 施設の洗浄、手洗いの排水は、床に流さず排水溝に導かれる構造となっていること

2 食品、添加物取扱い設備

- (1) 取扱方法及び取扱数量に応じ、必要な数及び大きさの機械器具並びにふたのある運搬具があること
- (2) 固定した機械器具及び移動し難い機械器具は、作業に便利で、清掃及び洗浄しやすい位置に配置されていること
- (3) 食品に直接接触する機械器具は、すべて耐水性材料で作られ、容易に分解掃除ができる構造で、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること
- (4) 機械器具類は、原材料と最終製品用、生食用と加熱調理用等、用途に応じて専用になっていること
- (5) 食品の加熱、冷却又は貯蔵をするための設備には、必要に応じ、温度又は圧力を正確に調節する装置及び温度計又は圧力計があること
- (6) 使用する添加物並びに移動性の器具、容器及び包装材料類を衛生的に保持することのできる設備があること

3 給水、汚物処理設備

- (1) 使用水は、水道水又は官公立検査機関等において水質検査を受け、飲用適と判定された水を十分に供給できること
- (2) 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌設備があること
- (3) 完全なふたがあり、かつ、十分な容量を有する不浸透性材料で作られ、汚液又は汚臭の漏れるおそれのない廃棄物容器を備えていること
- (4) 十分な数の清掃器具、清掃用具保管設備が設けられていること
- (5) 便所は、水洗式で従事者数に応じた数を有し、防そ及び防虫の設備並びに流水式手洗設備及び手指消毒設備が設けられていること

別表第3（第5関係）

認証基準（共通基準）……別表第1に定める全業種に適用する

項		目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	従事者の教育訓練	(1)	従事者の衛生教育	衛生教育の実施方法が示されていること	衛生教育は週に1回以上行う旨の記載があること	実施年月日、内容、受講者名等を記録する旨の記載があること
		(2)	衛生講習会への参加	講習会への参加、その内容の伝達方法が示されていること	食品衛生責任者再教育講習会、食中毒予防講習会等を受講する旨の記載があること	受講年月日、受講者名及び伝達講習会について記録する旨の記載があること
2	従事者の衛生管理	(1)	健康管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>従事者の健康管理手順が示されていること</li> <li>体調不良者及び検便結果が陽性の従事者についての対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期的な検便及び健康診断を行う旨の記載があること</li> <li>毎始業時に下痢、嘔吐、発熱、手指の化膿等を確認する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実施記録（実施年月日、従事者名、結果）を保管する旨の記載があること</li> <li>確認結果及び体調不良者等の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
		(2)	手洗い	<ul style="list-style-type: none"> <li>手洗い手順が示されていること</li> <li>流水受槽式手洗いには、洗浄液、消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル、手指乾燥機等が備えられていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業開始前、用便後及び作業再開時は必ず実施すること</li> <li>その他手を洗う必要がある時が定められていること</li> </ul>	
		(3)	服装	<ul style="list-style-type: none"> <li>従事者の専用作業衣等が示されていること</li> <li>マスク、使い捨て手袋の着用作業が示されていること</li> </ul>		
				作業区分に応じた作業衣等の交換手順が示されていること	脱いだエプロン、帽子、履物等を保管する場所を確保すること	
(4)	禁止行為	作業場での禁止行為を明示すること（作業場で更衣、放たん、喫煙及び飲食をしないこと。ただし、検査のための飲食は除く）				
3	施設設備の衛生管理	(1)	清掃、保守点検	床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝の清掃手順並びに保守点検方法が示されていること	<ul style="list-style-type: none"> <li>床及び排水溝の清掃は1日1回以上、その他は清掃の頻度が示されていること</li> <li>保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	清掃状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること

		(2)	トイレの清潔保持	トイレの衛生管理手順が示されていること	清掃、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること	清掃、消毒状況を記録する旨の記載があること
		(3)	清掃用具	清掃用具の保管場所及び保管方法が示されていること		
		(4)	施設内環境	作業場内の衛生的な環境を保持するために必要な事項が示されていること		
4	機械器具類の衛生管理	(1)	機械器具類	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業台、使用器具及び機械類の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>機械類の保守点検方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>保守点検は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗浄、消毒状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること</li> <li>不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
				使用器具及び機械類の保管方法が示されていること		
		(2)	冷蔵、冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷蔵庫、冷凍庫等の清掃、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>冷蔵庫、冷凍庫等の温度管理方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、消毒の実施頻度の記載があること</li> <li>保守点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>温度確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、消毒状況及び保守点検結果を記録する旨の記載があること</li> <li>温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
5	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の受入れ、検収	<ul style="list-style-type: none"> <li>生鮮品及び保存方法が定められた原材料の検収手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	搬入ごとに確認する旨の記載があること	<ul style="list-style-type: none"> <li>品質、期限表示等を記録する旨の記載があること</li> <li>仕入れ伝票を保存する旨の記載があること</li> <li>不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
				製造業にあっては、主要な原材料の受入れ基準が示されていること	安全性を確認する旨の記載があること	検査成績書等を保存する旨の記載があること

(2)	原材料の保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料の保存方法及び保存温度が示されていること</li> <li>・相互汚染が生じない保存方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・食肉及び生食用鮮魚介類は10以下、冷凍食品は-15以下、その他の原材料については、その保存温度の記載があること</li> </ul>	温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(3)	表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること。ただし、飲食店営業（レストラン）飲食店営業（旅館）給食施設を除く</li> <li>・表示に誤りがあった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	表示内容を品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び表示に誤りがあった時の対応について記録する旨の記載があること
(4)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存方法及び保存温度が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	温度確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること	温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造業にあつては、製品の出荷判定基準及び識別管理に関する基準が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに出荷の可否を確認する旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに識別する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送を委託する場合は、契約に適正な温度管理をする旨が示されていること</li> </ul>		
(6)	添加物等の保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物、洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管場所が示されていること</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>包装資材の保管方法が示されていること</li> </ul>		
(7)	製造、加工中の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品、移動性器具及び容器については、床面からの跳ね水等による汚染防止方法が示されていること</li> </ul>		

6	使用水の衛生管理	(1)	濁り等の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味、臭い、色及び濁りを確認する方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	始業前に確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	滅菌装置等の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・貯水槽、井戸水等を使用している場合は、滅菌装置等の稼働又は残留塩素濃度を確認する方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	始業前に確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	水質検査の実施	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水道事業により供給される水以外の井戸水等を使用している場合は、水質検査の実施方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	水質検査は、年に1回以上行う旨の記載があること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
7	廃棄物及び排水の衛生管理		廃棄物及び排水の処理手順が示されていること			
8	ねずみ及び昆虫対策	(1)	ねずみ、昆虫等の防除	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法が示されていること</li> <li>・駆除を必要とする場合は、その方法が示されていること</li> </ul>	ねずみ、昆虫等の発生状況の確認は、1月に1回以上行う旨の記載があること	確認結果、駆除実施状況等を記録する旨の記載があること
		(2)	防虫設備の管理	窓、出入口の管理方法が示されていること		
9	衛生管理体制	(1)	事故発生時の対応(製品の回収方法)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、製品の回収方法が定められていること</li> <li>・回収に係る責任の所在、具体的な回収の方法、管轄保健所への報告の手順及び調査への協力について示されていること</li> </ul>		事故処理経過及び回収結果を記録する旨の記載があること
		(2)	情報提供	店舗の衛生管理に係る重要な管理事項について消費者への公表手順が示されていること		提供した情報を記録する旨の記載があること

備考 この表において「製造業」とは、別表第1の6から20の各号に定める業種をいう

認証基準（特定基準）……別表第1に定める業種ごとに次の施設に適用する

業 種	定 義 及 び 対 象 範 囲
飲食店営業（レストラン）	食品を調理し、客席を設けて提供する施設（他の認証業種に分類される施設を除く）ただし、この基準における大量調理施設とは、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設とする
飲食店営業（弁当）	工場形態で弁当類（主食又は主食と副食を容器包装若しくは器具に詰め、そのままで摂食できるようにしたもの）を製造し、卸売り又は配送する施設
飲食店営業（そうざい）	スーパーマーケット、デパート又は食料品店等において、弁当類、そうざい（通常副食物として供される煮物、焼き物、揚物、蒸し物、和え物等）又は調理パンを製造し、販売する施設
飲食店営業（旅館）	旅館、ホテル等で主に宿泊等の利用者に食品を調理し、食事を提供する施設
給食施設	特定多人数に対して、食品を調理し、1回50食以上または1日100食以上の食事を提供する施設
そうざい製造業	工場形態で煮物、焼物、揚物、蒸し物、和え物、サラダ、煮豆、佃煮等（半製品、冷凍食品は除く）を製造又は加工し、卸売り又は配送する施設
豆腐製造業	豆腐類（豆腐及び豆腐加工品。ただし、凍豆腐、豆乳は除く）を製造する施設
ゆば製造業	ゆば（大豆を原料とする豆乳を加熱し、表面にできた皮膜をすくい上げて製品に加工したもの。ただし、味付けゆばは除く）を製造する施設
めん類製造業	工場形態で生めん類（生めん、ゆでめん、半生めん、冷凍めん。ただし調理めんは除く）又は乾めん類（マカロニ、スパゲティ、干しそば、干しうどん等。ただし即席めんは除く）を製造し、卸売り又は配送する施設
菓子製造業	生菓子（菓子のうち、出来上がり直後において水分40%以上含むもの、又は、あん、クリーム、ジャム、寒天、もしくはこれに類するものを用いたものであって出来上がり直後において水分を30%以上含むもの）、生菓子以外の菓子又はパン（小麦粉をイースト等を用いて発酵させ焙焼したものと及び油であげたもの）を製造する施設
冷凍食品製造業	冷凍食品を製造する施設
つけ物製造業	漬物（野菜又は果実等を主要原料とし、塩、かす、こうじ、しょう油、酢、みそ又はからし等の材料に漬け込んだもの）を製造する施設
みそ製造業	米みそ、麦みそ、豆みそ又は調合みそを製造する施設

ソース類製造業	ソース（ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソース、果実ソース等）ピューレー、ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング又は焼き肉のたれ等を製造する施設
缶詰又は瓶詰食品製造業	内容食品を細菌侵入による腐敗を防止し若しくは空気遮断によりその酸化を防止する等によって、相当期間保存することを目的として缶又は瓶に入れられ、かつ、缶又は瓶の気密性が一度破壊された場合、再び容易に復元できないような方法で密栓又は密封された食品（他の認証業種に分類される食品又は容器包装詰加圧加熱殺菌食品を除く）を製造する施設
こんにゃく又はところてん製造業	こんにゃく又はところてんを製造する施設
あん類製造業	生あん、練りあん等を製造する施設
醤油製造業	醤油、加工醤油（だし醤油類、つゆ類等）又は生揚醤油を製造する施設
納豆製造業	糸引納豆（豆納豆等）、干し納豆を製造する施設
そうざい半製品製造業	工場形態でそうざい半製品（食肉、魚介類又は野菜類等を細切、成型、調味等の加工を行い、当該施設以外で加熱等を行うことにより通常副食物として喫食される食品。ただし、他の認証業種に分類される食品を除く）を製造し、卸売り又は配送する施設
食肉販売（食肉処理）業	食肉を解体もしくは加工、販売する施設　ただし、認証マークの貼付は施設内において加工した製品に限る
魚介類販売業	魚介類を加工、販売する施設　ただし認証マークの貼付は施設内において加工した製品に限る
食品販売業	スーパーマーケット、デパート、コンビニエンスストア、食料品店等の食品を販売する施設

特定基準（特定基準）；飲食店営業（レストラン）

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	作業区分の明確化	作業の切替え 汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに手洗い等を適切に実施する旨の記載があること		
2	機械器具類の衛生管理	食器等 食器等容器の管理方法が示されていること			
3	食品等の衛生的な取扱い	(1) 油脂の取扱い	・油脂の衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 仕込み時の取扱い	・仕込みが必要な場合は、その実施手順及び衛生管理方法が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	仕込み品の保存温度、保存方法、保存期間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 加熱調理食品の加熱温度管理	・加熱調理食品については、食中毒の発生を防止するのに必要な加熱条件が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	主要な献立ごとに定期的に中心温度の確認を行う旨の記載があること ただし、大量調理施設における確認頻度は1日1回以上とすること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 調理済み食品の温度管理	・加熱調理した食品の保温、冷却手順が示されていること ・非加熱調理食品の管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	主要な献立ごとに定期的に品温等の確認を行う旨の記載があること ただし、大量調理施設における確認頻度は1日1回以上とすること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(5) 盛付け、提供	盛付け、提供の衛生管理手順が示されていること	寿司、刺身等の生食用鮮魚介類は、冷蔵保存下を出てから喫食まで速やかに提供する旨の記載があること	

		(6)	バイキング	バイキングで食品を提供する場合は、衛生管理方法が示されていること	器具及び調理食品の衛生状態を点検する頻度が示されていること	
		(7)	客による調理	客が直接調理する形態の食品の提供にあつては、客が実施する調理手順及び従業員による説明内容が示されていること		
		(8)	配送（出前）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送(出前)方法が示されていること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること	確認結果及び不適時の対応方法について記録する旨の記載があること
		(9)	テイクアウト	テイクアウトにより食品を提供する場合は、調理品の衛生管理についての説明内容が示されていること		
		(10)	検食の保存	調理済食品について、検食の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること ただし、大量調理施設においては、-20以下で2週間以上保存する旨の記載があること	検食として保存した食品について記録する旨の記載があること
3	衛生管理体制	(1)	調理体制	大量調理施設においては、施設、設備及び人的能力に応じた献立の作成手順が示されていること	・高温多湿の時期は生もの、和え物の献立作成に配慮する旨の記載があること	献立表を保存する旨の記載があること
		(2)	調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な献立については、調理工程表の作成が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	献立の変更に伴い作成する旨の記載があること	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；飲食店営業（弁当）

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	(1) 作業区域 汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2) 作業の切替え 汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用 ・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 油脂の取扱い ・油脂の衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 調理済食品の温度管理 ・加熱調理した食品の衛生的な冷却手順が示されていること ・急速冷却機等を使用している場合は、その管理手順が示されていること ・非加熱調理食品の管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・冷却開始時刻及び冷却終了時刻を記録する旨の記載があること ・品温等の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 弁当の調整 弁当の盛付けの実施手順及び衛生管理方法が示されていること	盛付け者及び盛り付け終了時刻について確認する旨の記載があること	盛付け者の氏名及び盛り付け終了時刻を記録する旨の記載があること
		(5) 表示 ・配送後速やかに喫食する旨の表示等が示されていること	表示内容を製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び表示に誤りがあった時の対応について記録する旨の記載があること

	(6)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・盛付け終了後から出荷するまでの製品の管理方法が示されていること</li> <li>・盛付け終了後喫食まで4時間以上経過する場合の管理方法が示されていること</li> <li>・製造品目ごとに消費期限の設定方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<p>期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</p>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
	(7)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
	(8)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自家製品のうち、次の主要品目について1品目以上製品検査の実施手順が示されていること <ul style="list-style-type: none"> <li>サラダ、和え物等の最終工程において加熱処理のない食品</li> <li>加熱調理食品</li> <li>卵を主原料とした食品</li> <li>食肉を主原料とした食品</li> </ul> </li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(9)	検食の保存	<p>調理済食品について、検食の保存手順が示されていること</p>	<p>保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること</p>	<p>検食として保存した製品について記録する旨の記載があること</p>

3	衛生管理体制	(1)	受注管理	施設、設備及び人的能力に応じた製品の調理、製造に関する手順が示されていること	製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること	製造数を記録する旨の記載があること
		(2)	加熱調理食品の加熱温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理食品については、中心部が75℃、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに1日に1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な製品については、調理工程表の作成が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；飲食店営業（そうざい）

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	作業区分の明確化	作業の切替え 汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに手洗い等を適切に実施する旨の記載があること		
2	食品等の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用	・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 油脂の取扱い	・油脂の衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 加熱調理食品の加熱温度管理	・加熱調理食品について、中心部が75℃、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	主要な品目ごとに定期的に中心温度の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 調理済食品の温度管理	・加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	品温等の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(5) 製品の小分け、包装	・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・小分け、包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること ・包装機械類の清掃、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(6) 保管、陳列、販売	・製品の保管、陳列、販売に関する衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること ・期限表示の確認は、製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

		(7)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自家製品の製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
		(8)	検食の保存	調理済食品について、検食の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	検食として保存した製品について記録する旨の記載があること
3	衛生管理体制		調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な製品について、調理工程表の作成が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；飲食店営業（旅館）

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化 作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに手洗い等を適切に実施する旨の記載があること	
2	機械器具類の衛生管理 食器等	食器等容器の管理方法が示されていること		
3	食品等の衛生的な取扱い	(1) 油脂の取扱い ・油脂の衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 加熱調理食品の加熱温度管理 ・加熱調理食品については、食中毒の発生を防止するのに必要な加熱条件が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	主要な献立ごとに1日1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適正の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 調理済食品の温度管理 ・加熱調理した食品の温度管理手順が示されていること ・非加熱調理食品の管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・主要な献立ごとに1日1回以上品温等の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 配膳（盛付け） 配膳（盛付け）の衛生管理手順が示されていること	寿司、刺身等の生食用鮮魚介類は、冷蔵保存下を出てから喫食まで2時間以内に提供する旨の記載があること	
		(5) パイキング パイキングで食事を提供する場合の衛生管理手順が示されていること	器具及び調理食品の衛生状態を点検する頻度が示されていること	
		(6) 客による調理 客が直接調理する形態の食品の提供にあつては、客が実施する調理手順及び従業員による説明内容が示されていること		
		(7) 検食の保存 調理済食品について、検食の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	検食として保存した製品について記録する旨の記載があること

4	衛生管理体制	(1)	調理体制	施設、設備及び人的能力に応じた献立の作成手順が示されていること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・提供人数ごとの調理員数が示されていること</li> <li>・高温多湿の時期は、生もの、和え物の献立作成に配慮する旨の記載があること</li> </ul>	献立表を保存する旨の記載があること
		(2)	調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な献立については、調理工程表の作成手順が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	献立の変更に伴い作成する旨の記載があること	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；給食施設

項 目		内 容		頻度等	記録の方法等	
1	作業区分の明確化	(1)	作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2)	作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
		(3)	移動性器具	移動性器具（シンク等）の設置場所と作業内容が示されていること	作業が適切に行われるよう用途区分を明確にする旨の記載があること	
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	油脂の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂の衛生管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	油脂の衛生管理状況を使用ごとに点検する旨の記載があること	点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	調理済食品の温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理した食品の保温、冷却手順が示されていること</li> <li>・急速冷却機等を使用している場合は、その管理手順が示されていること</li> <li>・非加熱調理食品の管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保温、冷却の開始及び終了時刻を記録する旨の記載があること</li> <li>・品温等の確認を行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	配膳（盛付け）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理済食品の配膳（盛付け）の実施手順及び衛生管理方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳（盛付け）の実施者及び終了時刻について確認する旨の記載があること</li> <li>・配膳（盛付け）から喫食まで2時間以内に提供する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配膳（盛付け）の実施者及び終了時刻を記録する旨の記載があること</li> <li>・確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

		(4)	調理済食品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理済食品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(5)	検食の保存	<ul style="list-style-type: none"> <li>・原材料及び調理済食品について、検食の保存手順が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること</li> <li>・20以下、2週間以上保存する旨の記載があること</li> </ul>	検食として保存した製品について記録する旨の記載があること
3	衛生管理体制	(1)	調理体制	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設、設備及び人的能力に応じた献立の作成手順が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立ごとに必要な調理員数が示されていること</li> <li>・高温多湿の時期は、生もの、和え物の献立作成に配慮する旨の記載があること</li> </ul>	献立表を保存する旨の記載があること
		(2)	加熱調理食品の加熱温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理食品については、中心部が75、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立ごとに1日に1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な献立については、調理工程表の作成が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立の変更に伴い作成する旨の記載があること</li> </ul>	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準 (特定基準); そうざい製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	作業区分の明確化	(1)	作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2)	作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	油脂の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>油脂の衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	調理済食品の温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱調理した食品の衛生的な冷却手順が示されていること</li> <li>急速冷却機等を使用している場合は、その管理手順が示されていること</li> <li>非加熱調理食品の管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>冷却開始時刻及び冷却終了時刻を記録する旨の記載があること</li> <li>品温等の確認を行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>機械類の洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

		(5)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法が示されていること</li> <li>・品目ごとに消費期限の設定方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(6)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること</li> <li>・配送車の温度確認は、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(7)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
		(8)	検食の保存	調理済食品について検食の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	検食として保存した製品について記録する旨の記載があること
3	衛生管理体制	(1)	受注管理	施設、設備及び人的能力に応じた製品の調理、製造に関する手順が示されていること	製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること	製造数を記録する旨の記載があること
		(2)	加熱調理食品の加熱温度管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱調理食品については、中心部が75℃、1分間以上又はこれと同等以上の加熱条件が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに1日に1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	調理工程表の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主要な製品については、調理工程表の作成が示されていること</li> <li>・生食用の野菜及び果物については、洗浄の方法が示されていること</li> </ul>	使用原材料、分量の変更に伴い作成する旨の記載があること	調理工程表を保存する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；豆腐製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	磨砕機	磨砕機の洗浄、消毒手順が示されていること	洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること
		(2)	木綿豆腐用布等	木綿豆腐用布等の洗浄、消毒手順が示されていること	洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の検収	大豆に関しては遺伝子組換えの有無を確認する手順が示されていること	搬入ごとに確認する旨の記載があること	・遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること ・確認結果を記録する旨の記載があること
		(2)	豆腐の製造	原料豆の洗浄手順が示されていること	原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
				・加熱工程における加熱温度及び時間の確認手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・水さらし手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	食品添加物の使用	・食品添加物の使用手順が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	確認結果及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(4)	揚物の製造	・油脂の衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・揚物については、中心部まで加熱されていることを確認する手順が記載されていること		
(5)	製品の小分け、包装	製品の小分け、包装の実施手順が示されていること				

		(6)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(7)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(8)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の味、臭い及び色を確認する方法が示されていること</li> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに確認する旨の記載があること</li> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確認結果について記録する旨の記載があること</li> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；ゆば製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	磨砕機	磨砕機の洗浄、消毒手順が示されていること	作業終了ごとに洗浄、消毒を行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること
		(2)	ゆば槽等	ゆば槽及びパイプ類の洗浄、消毒手順が示されていること	作業終了ごとに洗浄、消毒を行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	大豆の検収	遺伝子組換え大豆の有無を確認する手順が示されていること	搬入ごとに確認する旨の記載があること	遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること
		(2)	ゆばの製造	大豆の洗浄手順が示されていること	大豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果について記録する旨の記載があること
				・ 蒸煮釜における加熱温度及び時間の確認手順が示されていること ・ 不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				ゆば槽における加熱温度の確認手順が示されていること		
				生ゆばの取扱い手順及び衛生管理方法が示されていること		
		(3)	ゆばの加工	・ 油脂の衛生管理手順が示されていること ・ 不適となった場合の対応方法が示されていること	油脂の衛生管理状況を製造前に確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・ 加熱処理するものについては、中心部まで加熱されていることを確認する手順が示されていること		
(4)	食品添加物の使用	・ 食品添加物の使用手順が示されていること ・ 不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	確認結果及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること		

(5)	製品の包装	製品の包装の実施手順が示されていること		
(6)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(7)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(8)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の味、臭い及び色を確認する方法が示されていること</li> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに確認する旨の記載があること</li> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確認結果について記録する旨の記載があること</li> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；めん類製造業・・・（生めん類）

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	特定原材料の混入防止 <ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵乳、落花生）の混入防止手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること	
2	食品等の衛生的な取扱い	(1) 製造工程の管理	熟成する場合の管理手順が示されていること	熟成の温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
			乾燥する場合の管理手順が示されていること	乾燥温度、湿度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱工程（ゆで、蒸し工程）における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに加熱温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱工程（ゆで、蒸し工程）後の水洗、冷却手順が示されていること</li> <li>・有機酸浸漬をする場合は、その管理方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに洗浄状況、水温及び冷却時間を確認する旨の記載があること</li> <li>・有機酸濃度、水温、浸漬時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装後に加熱殺菌する場合の管理手順が示されていること</li> <li>・包装後に加熱殺菌する場合の冷却手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>・冷却温度、冷却開始及び終了時刻を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍する場合の管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	冷凍温度、冷凍開始及び終了時刻を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

	(2)	食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>添加物使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(3)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>機械類の洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(4)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>温度確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の配送方法が示されていること</li> <li>配送用ケース(未包装製品)の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> <li>配送用ケース(未包装製品)は、回収の度に洗浄、消毒する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> <li>配送用ケース(未包装製品)の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；めん類製造業・・・（乾めん類）

項		目	内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	機械器具類の衛生管理	特定原材料の混入防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵乳、落花生）の混入防止手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用手順が示されていること</li> <li>・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 製造工程の管理	熟成する場合の管理手順が示されていること	熟成温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
			乾燥する場合の管理手順が示されていること	乾燥温度、湿度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(3) 製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>・自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その清掃、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業開始時に機械類の清掃、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・機械類の清掃、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(5) 製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>		

認証基準（特定基準）；菓子製造業・・・（生菓子）

目 的		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	作業区分の明確化	作業の切替え 汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること	
2	機械器具類の衛生管理	(1) 使用器具類 ・銅製器具類について使用対象が示されていること ・木綿布を使用する場合は、洗浄、消毒手順が示されていること	洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること	
		(2) 特定原材料の混入防止 ・アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵乳、落花生）の混入防止手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること	
3	食品等の衛生的な取扱い	(1) 原材料の検収 ・特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無を確認する手順が示されていること ・加工食品については、使用されている食品添加物を確認する手順が示されていること	品目ごとに確認する旨の記載があること	原材料の表示、遺伝子組換えの有無についての証明書等を保存する旨の記載があること	
		(2) 食品添加物の使用 ・食品添加物の使用手順が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	確認結果及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること	
		(3) 製造工程の管理 ・加熱工程における管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること	
			・加熱工程後の製品管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	手袋等の使用が困難な作業の場合の手洗いの頻度が記載されていること	不適時の対応について記録する旨の記載があること
			・非加熱製品を取り扱う場合の管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに使用する原材料、使用器具等の洗浄又は消毒等についての頻度が記載されていること	不適時の対応について記録する旨の記載があること

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・殺菌処理されていない桜・笹・柏等の葉を使用する場合は、その洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<p>使用する葉の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</p>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のない製品については、使用する鶏卵の管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用殻付き鶏卵又は殺菌液卵を使用する旨の記載があること</li> <li>・生食用殻付き鶏卵又は殺菌液卵の期限表示を確認する旨の記載があること</li> </ul>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
(4)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>・自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・機械類の洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
(5)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存温度、場所及び保管場所の衛生管理方法並びに販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
(6)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送用ケース(未包装製品)の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・配送用ケース(未包装製品)は、回収の度に洗浄、消毒する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> <li>・配送用ケース(未包装製品)の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること</li> </ul>
(7)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；菓子製造業・・・（生菓子以外の菓子・パン）

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	機械器具類の衛生管理	特定原材料の混入防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵乳、落花生）の混入防止手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取り扱い	(1) 原材料の検収	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無を確認する手順が示されていること</li> <li>・加工食品については、使用されている食品添加物を確認する手順が示されていること</li> </ul>	品目ごとに確認する旨の記載があること	原材料の表示、遺伝子組換えの有無についての証明書等を保存する記載があること
		(2) 食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用手順が示されていること</li> <li>・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 油脂の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・油脂の衛生管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	油脂の衛生管理状況を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発酵及び発酵工程後の半製品の管理手順が示されていること</li> </ul>	保管場所、温度及び時間を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱及び加熱工程後における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	手袋等の使用が困難な作業の場合の手洗いの頻度が記載されていること	不適時の対応について記録する旨の記載があること
(5) 製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送用ケース（未包装製品）は、回収の度に洗浄、消毒する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること</li> <li>・確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>		

		(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用基準のある添加物を使用している場合は、主要な製品 1 品以上について、製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
--	--	-----	------	---	--	--

認証基準（特定基準）；冷凍食品製造業

項		目	内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	(1) 作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2) 作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 油脂の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>油脂の衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	油脂の衛生管理状況を1日1回以上点検する旨の記載があること	点検結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>混合、成型等の工程における衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに衛生管理状況の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱、冷却工程における管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに冷却温度及び放冷時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>凍結時は、凍結庫内温度、凍結時間又はコンベアスピード（連続式の場合に限る）の管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	温度、時間又はコンベアスピードの確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・同一ラインで複数の品目を製造する場合は、製造品目の規格基準を配慮した品目ごとの製造順序が定められていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	ラインごとに製造品目及び製造時刻を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕掛かり半製品の取扱い手順が定められていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに保管場所、保管温度及び保管方法を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(4)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装時の品温上昇を防ぐ実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	品温の確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送先までの製品温度管理手順が示されていること</li> </ul>	・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
(7)	保存用検体	製品については、保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；つけ物製造業

項		目	内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	機械器具類の衛生管理	漬込み容器及び調味液タンク	漬込み容器及び調味液タンクの管理手順が示されていること	漬込み容器及び調味液タンクの洗浄、消毒は定期的に行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること
3	食品等の衛生的な取扱い	(1) 仕入れ先の選定	仕入れ先の選定基準が示されていること		
		(2) 食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(3) 原材料の下処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜等の洗浄手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	洗浄状況を品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>漬込み、熟成工程におけるカビ、産膜酵母等の発生防止手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	カビ、産膜酵母等の発生状況を製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>包装後に加熱殺菌する場合は、その管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに冷却温度及び冷却時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

		(5) 製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>・自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・機械類の洗浄、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(6) 製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、冷凍品及び冷蔵品について製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(7) 製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度管理は、冷凍品及び冷蔵品について配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(8) 製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
		(9) 保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；みそ製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	磨砕機	磨砕機の洗浄手順が示されていること	作業終了ごとに洗浄を行う旨の記載があること	洗浄状況を記録する旨の記載があること
		(2)	発酵、熟成容器	木製の発酵、熟成容器の管理手順が示されていること	定期的に管理する旨の記載があること	管理状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の検収	大豆に関しては遺伝子組換えの有無を確認する手順が示されていること	搬入ごとに確認する旨の記載があること	・遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること ・確認結果を記録する旨の記載があること
		(2)	食品添加物の使用	・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	原材料の下処理	原料大豆の洗浄手順が示されていること	原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(4)	製造工程の管理	・加熱（蒸煮）工程における温度管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・発酵、熟成工程における産膜酵母等の発生防止手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	産膜酵母等の発生状況を製造品目ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(5)	製品の小分け、包装	・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること ・自動的に充填する機械類を使用する場合は、その管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・製造品目ごとに実施状況を確認する旨の記載があること ・機械類の管理は作業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること		

	(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(7)	保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準） ソース類製造業

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	(1) 作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること
		(2) 作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること
2	機械器具類の衛生管理	(1) 貯蔵タンク	貯蔵タンクの管理手順が示されていること	洗浄、消毒は製造品目ごとに定期的に行う旨の記載があること
		(2) 特定原材料の混入防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵、乳、落花生）混入防止手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに確認する旨の記載があること</li> </ul>
3	食品等の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること
		(2) 製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調合工程における配合の確認手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに配合量の確認を行う旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のない製品については、下処理及び調合工程における衛生管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに、使用する原材料、使用器具等の洗浄又は消毒等の状況を確認する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱、冷却工程における温度管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに冷却温度及び冷却時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ろ過工程における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業開始時に機械類の清掃、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・フィルターの点検は、始業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・充填工程における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに充填温度を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・密封工程における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・機械の調節は、製造品目ごとに始業時を含み1日1回以上確認する旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに密封状態を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(3)	製品の管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵品については、保存温度、保存場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	温度確認は、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(4)	製品検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(5)	保存用検体 <ul style="list-style-type: none"> <li>製品について保存用検体の保存手順が示されていること</li> </ul>	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；缶詰又は瓶詰食品製造業

項		目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	作業の切替え		汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製品ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
			(2)	製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>下処理、混合、攪拌等の工程における管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに衛生管理状況の確認を行う旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱、冷却工程における温度管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに冷却温度及び冷却時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>充填工程における管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>			製造品目ごとに充填温度を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>充填後に加熱殺菌する場合は、その温度管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに冷却温度及び冷却時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		<ul style="list-style-type: none"> <li>密封（巻締又は打栓）工程における管理手順が示されていること</li> <li>脱気を行う場合は、その管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>機械の調節は、製造品目ごとに始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに密封状態を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること		

	(3)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(4)	保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；こんにやく又はところてん製造業

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	容器及び型わく 容器及び型わくの洗浄、消毒手順が示されていること	洗浄、消毒は定期的に行う旨の記載があること	洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること	
2	食品の衛生的な取扱い	(1) 食品添加物の使用	・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2) 原材料の下処理	生イモを使用する場合は、原料生イモの保管及び洗浄手順が示されていること	・原料生イモの洗浄状況を確認する旨の記載があること ・原料生イモは冷暗所に保管する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(3) 製造工程の管理	・加熱工程における温度管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4) 製品の小分け、包装	・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(5) 製品の管理	・未包装品の保管手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	こんにやくの保存水の pH を定期的を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(6) 製品検査	・製品検査の実施手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること ・検査項目及び管理基準が示されていること	・製品検査成績書を保存する旨の記載があること ・不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(7) 保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；あん類製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	洗穀機	洗穀機の洗浄手順が示されていること	作業終了ごとに洗浄を行う旨の記載があること	洗浄状況を記録する旨の記載があること
		(2)	絞り袋	絞り袋の洗浄、消毒手順が示されていること	洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること	洗浄、消毒の状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	原材料の下処理	原料豆等の洗浄手順が示されていること	原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(3)	浸漬工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>シアン化合物含有豆を使用する場合は、浸漬温度及び時間の管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	浸漬温度及び時間を浸漬ごとに確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4)	製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>原料豆の加熱（煮熟）工程における温度管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに煮沸時間等を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				<ul style="list-style-type: none"> <li>製あん（脱殻）する場合は、製あんの後の水さらし工程における温度管理手順が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに水さらし終了後のあん汁の温度を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
				<ul style="list-style-type: none"> <li>シアン化合物含有豆を使用する場合は、洪きり及び水さらしの管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに実施回数を確認する旨の記載があること	実施結果及び不適時の対応方法について記録する旨の記載があること
				<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱（あんねり）工程における温度管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

	(5)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>・自動的に充填する機械類を使用する場合は、その管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・包装台の洗浄・消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(6)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温度確認は、冷凍品及び冷蔵品について製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・製造品目ごとに製造数を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(7)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・配送用ケース（未包装製品）は、回収の度に洗浄、消毒する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確認結果及び不適時の対応方法について記録する旨の記載があること</li> <li>・配送用ケース（未包装品）の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(8)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(9)	保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；醤油製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	発酵、熟成容器	木製の発酵、熟成容器の管理手順が示されていること	定期的に管理する旨の記載があること	管理状況を記録する旨の記載があること
		(2)	濾布等	濾布等の洗浄手順が示されていること	洗浄は製造品目ごとに定期的に行う旨の記載があること	洗浄状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の検収	大豆に関しては遺伝子組換えの有無を確認する手順が示されていること	遺伝子組換えではない旨を製品に表示する場合は、搬入ごとに確認する旨の記載があること	・遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること ・確認結果を記録する旨の記載があること
		(2)	食品添加物の使用	・食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること ・不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	原材料の下処理	原料大豆の洗浄手順が示されていること	原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(4)	製造工程の管理	・加熱（蒸煮）工程における温度管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること ・発酵、熟成工程における産膜酵母等の発生防止手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること ・加熱（火入れ）工程における温度管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること 産膜酵母等の発生状況を製造品目ごとに確認する旨の記載があること 製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること 確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること 確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

			<ul style="list-style-type: none"> <li>・ろ過工程における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業開始時に機械類の清掃、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>・フィルターの点検及び清澄度の確認については、始業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒菌が増殖する恐れのある低塩の加工品を製造する場合は、加熱殺菌の温度管理手順又は製品中の微生物活動の制御手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間等を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
			<ul style="list-style-type: none"> <li>・充填工程における管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造品目ごとに充填温度等を確認する旨の記載があること</li> <li>・機械類の管理は作業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(5)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(6)	保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；納豆製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	機械器具類の衛生管理	(1)	浸漬タンク	浸漬タンクの洗浄手順が示されていること	作業終了ごとに洗浄を行う旨の記載があること	洗浄状況を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の検収	大豆に関しては遺伝子組換えの有無を確認する手順が示されていること	搬入ごとに確認する旨の記載があること	・遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること ・確認結果を記録する旨の記載があること
		(2)	原材料の下処理	原料大豆の洗浄手順が示されていること	原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(3)	製造工程の管理	包装材料に稲わら又は経木を使用する場合はその加熱殺菌手順が示されていること	加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・加熱（蒸煮）工程における温度管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・充填工程における管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・機械類の管理は作業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				・発酵、熟成工程における管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	製造品目ごとに醗酵室の温度、湿度、時間を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		・干し納豆を製造する場合は、乾燥工程における管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	乾燥温度等を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること		
(4)	製品の管理	・製品の保存温度、場所及び販売期間が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・温度確認は、冷蔵品について製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応方法について記録する旨の記載があること		

	(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度管理は、冷蔵品について配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は、定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(7)	保存用検体	製品について保存用検体の保存手順が示されていること	保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること	保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

認証基準（特定基準）；そうざい半製品製造業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等	
1	作業区分の明確化	(1)	作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2)	作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	食品添加物の使用	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること</li> <li>不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること	添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	製造工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>細切、混合、成型等の工程における衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに衛生管理状況の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱、冷却工程における管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること</li> <li>製造品目ごとに冷却温度及び放冷時間を確認する旨の記載があること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
				<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱工程のない製品については、下処理等の工程における衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製造品目ごとに、使用する原材料、使用器具等の洗浄又は消毒等の状況を確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
(3)	製品の小分け、包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の小分け、包装の実施手順が示されていること</li> <li>自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること</li> <li>機械類の洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>保守点検頻度が示されていること</li> </ul>	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること		

(4)	製品の管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法が示されていること</li> <li>・品目ごとに消費期限の設定方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<p>期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</p>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の配送方法が示されていること</li> <li>・配送用ケース(未包装製品)の洗浄、消毒手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日に1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・配送用ケース(未包装製品)は、回収の度に洗浄、消毒する旨の記載があること</li> </ul>	<p>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</p>
(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
(7)	保存用検体	<p>製品について保存用検体の保存手順が示されていること</p>	<p>保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること</p>	<p>保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること</p>

認証基準（特定基準）；食肉販売（食肉処理）業

項		目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化	(1)	作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
		(2)	作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	作業切替え時刻を記録する旨の記載があること
2	機械器具類の衛生管理	冷蔵、冷凍設備		<ul style="list-style-type: none"> <li>販売用及び保管用設備の清掃、消毒手順、日常点検方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>それぞれ清掃、消毒の頻度が示されていること</li> <li>日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>温度の確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、消毒状況及び日常点検結果を記録する旨の記載があること</li> <li>温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
3	食品等の衛生的な取扱い	(1)	原材料の検収	生食用食肉について、遡り調査が可能な管理手順が示されていること	仕入時に仕入れ先等を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
		(2)	解体処理	<ul style="list-style-type: none"> <li>解体処理工程がある場合は管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	解体処理工程の衛生管理について1日1回以上、確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	整形加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉（生食用含む）の加工手順及び保存方法が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	生食用食肉のトリミング等が適切に行われたことを確認する旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4)	保管、陳列、販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品の保管、陳列、販売に関する衛生管理手順が示されていること</li> <li>不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製品ごとに始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

	(5)	製品の配送	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること</li> <li>・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(6)	製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自店舗で加工した生食用食肉の製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
	(7)	履歴管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係する法令で定められた食肉の履歴管理手順が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製品毎に確認する旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>証明書等を保存する記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；魚介類販売業

項 目		内 容	頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	作業区分の明確化 (1) 作業区域	汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること	壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること	
	(2) 作業の切替え	汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること	作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること	
2	機械器具類の衛生管理 冷蔵、冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・販売用及び保管用設備の清掃、消毒手順、日常点検方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれ清掃、消毒の頻度が示されていること</li> <li>・日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> <li>・温度の確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清掃、消毒状況及び日常点検結果を記録する旨の記載があること</li> <li>・温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>
3	食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の検収	生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）について、遡り調査が可能な管理手順が示されていること	仕入時に仕入れ先等を確認する旨の記載があること	確認結果を記録する旨の記載があること
	(2) 加工	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚介類（生食用含む）の加工手順及び保存方法が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	洗浄及び解凍条件が示されていること	洗浄、解凍状況及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(3) 保管、陳列、販売	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の保管、陳列、販売に関する衛生管理手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	製品ごとに始業時を含み1日1回以上確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
	(4) 製品検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自店舗で加工した生食用鮮魚介類の製品検査の実施手順が示されていること</li> <li>・不適となった場合の対応方法が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査は定期的に行う旨の記載があること</li> <li>・検査項目及び管理基準が示されていること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品検査成績書を保存する旨の記載があること</li> <li>・不適時の対応について記録する旨の記載があること</li> </ul>

認証基準（特定基準）；食品販売業

項 目		内 容		頻 度 等	記 録 の 方 法 等
1	機械器具類の衛生管理	(1)	冷蔵、冷凍設備 ・販売用及び保管用設備の清掃、消毒手順、日常点検方法が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・それぞれ清掃・消毒の頻度が示されていること ・日常点検は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること ・温度の確認は、始業時を含み1日1回以上行う旨の記載があること	・清掃、消毒状況及び日常点検結果を記録する旨の記載があること ・温度確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(2)	食品陳列棚 陳列棚の衛生管理手順が示されていること		
2	食品等の衛生的な取扱い	(1)	仕入れ先の選定 仕入れ先の選定基準が示されていること		
		(2)	保管、陳列、販売 ・製品区分ごとに保管、陳列、販売に関する衛生管理手順が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	始業時を含み1日1回以上期限表示及び保管温度の確認を行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(3)	バラ売り、小分け（細切） ・製品のバラ売り、小分け（細切）時の衛生管理手順が示されていること ・期限表示の設定方法が示されていること  ・野菜、フルーツを生食用にカットする場合には、洗浄、カット時の衛生管理基準が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	バラ売り及び小分け（細切）に使用する器具又は使い捨て手袋の点検頻度が示されていること	点検結果を記録する旨の記載があること
				手袋等の使用が困難な作業の場合の、手洗いの頻度が記載されていること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること
		(4)	試食品 試食品の取扱い手順が示されていること		
(5)	製品の配送 ・製品の宅配等配送をする場合には、配送方法が示されていること ・不適となった場合の対応方法が示されていること	・配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること ・配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること		

別表第4（第7、第9、第10関係）

- (1) 製品説明書
- (2) 製造工程表又は加工工程表
- (3) 施設設備の図面
- (4) 認証書（更新及び変更申請時に限る。）
- (5) 営業許可証等の写し
- (6) 届出が受理されたことを確認できる書類（認証の申請に限る）

別表第5（第12関係）

- (1) 製品説明書
- (2) 製造工程表又は加工工程表
- (3) 施設設備の図面
- (4) 営業許可証等の写し
- (5) 認証結果通知書

別記第1号様式（第6関係）

## 届 出 書

年 月 日

栃木県 保健所長 様

住 所

氏 名

〔 法人にあつては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名 〕

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第6第1項の規定により、下記のとおり届け出ます。

### 記

- 1 施設の所在地
- 2 施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証申請業種
- 4 施設の許可年月日等

平成 年 月 日 指令 号  
許可業種

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第2号様式(第6関係)

自主衛生管理届出台帳

届出番号	
届出受理年月日	
事業者氏名	
事業者住所	
施設の所在地	
施設の名称、屋号又は商号	
認証申請業種	
施設の許可年月日	
許可番号	
許可業種	

別記第3号様式（第7、第9、第10関係）

## 認証申請書（新規・更新・変更）

年 月 日

様

住 所

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名〕

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱の規定により、下記のとおり申請  
します。

### 記

- 1 施設の所在地
- 2 施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証を受ける業種
- 4 現に受けている認証の番号、年月日及び有効期間  
(更新及び変更申請時に限る。)

### 添付書類

- (1)衛生管理マニュアル（正・副）
- (2)製品説明書
- (3)製造工程表又は加工工程表
- (4)施設設備の図面
- (5)認証書（更新及び変更申請時に限る。）
- (6)営業許可証等の写し
- (7)届出書の写し（認証の申請時に限る。）

### 備考

- 1 添付書類(1)から(6)については、認証申請時に提出したものと変更がない書類に  
ついては、省略することができる。
- 2 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第4号様式（第11関係）

## 認証結果通知書

年 月 日

様

認証機関の長



年 月 日付けで申請のあった下記施設については、栃木県食品  
自主衛生管理認証制度実施要綱第11第2項の規定に基づく審査会において、  
次のとおり判定されたので通知します。

### 記

- 1 審査結果 ; 否
- 2 認証できない理由

### 3 申請施設

- (1) 施設の所在地
- (2) 施設の名称、屋号又は商号
- (3) 業種

### 4 その他

この決定があったことを知った日の翌日から起算して6ヶ月以内に認証  
できない理由の改善が完了したときは、再審査申請することができます。

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第5号様式(第12関係)

## 再 審 査 申 請 書

年 月 日

様

住 所

氏 名

〔 法人にあっては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名 〕

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第12の規定により、下記のとおり申請します。

### 記

- 1 施設の所在地
- 2 施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証を受ける業種

### 添付書類

- (1)衛生管理マニュアル(正・副)
- (2)製品説明書
- (3)製造工程表又は加工工程表
- (4)施設設備の図面
- (5)営業許可証等の写し
- (6)認証結果通知書

### 備考

- 1 添付書類(1)から(5)については、認証申請時(新規・更新・変更)に提出したものと変更がない書類については、省略することができる。
- 2 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第6号様式(第13関係)

## 認証申請書記載事項変更届

年 月 日

様

住 所

氏 名

〔法人にあっては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名〕

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第13の規定により、下記のとおり  
認証申請書の記載事項を変更したので届け出ます。

### 記

- 1 認証施設の所在地、名称、屋号又は商号
- 2 認証業種
- 3 認証の番号及び年月日
- 4 変更内容
  - ・変更前
  - ・変更後
- 5 変更年月日

### 添付書類

- (1)変更内容を確認できる書類
- (2)認証書

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

# 認 証 書

認証マーク

申請者名

申請者住所

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第14第1項の規定により、  
次のとおり認証します。

年 月 日

認証機関の長



- 1 認証の業種
- 2 施設の所在地
- 3 施設の名称
- 4 認証番号
- 5 認証の有効期間 年 月 日 まで

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第8号様式（第14関係）

## 認 証 書 再 交 付 申 請 書

年 月 日

様

住 所

氏 名

〔 法人にあっては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名 〕

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第14第3項の規定により、認証書の再交付を申請します。

### 記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証業種
- 4 認証番号
- 5 認証の有効期間 年 月 日 まで

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第9号様式（第17関係）

## 認証取消書

年 月 日

様

認証機関の長



栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第17第2項の規定により、下記施設の認証を取り消します。

### 記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証業種
- 4 認証番号
- 5 認証の有効期間 年 月 日 まで

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第10号様式(第18関係)

## 認証辞退・廃止届

年 月 日

様

住 所

氏 名

〔法人にあつては、主たる事務所の  
所在地、名称及び代表者の氏名〕

下記の施設の認証を辞退・廃止しますので、栃木県食品自主衛生管理認証制度  
実施要綱第18の規定により、届け出ます。

### 記

- 1 認証施設の所在地
- 2 認証施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証業種
- 4 認証番号
- 5 認証の有効期間 年 月 日 まで
- 6 認証を辞退・廃止する理由

### 添付書類

現に受けている認証書

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第 1 1 号様式 ( 第 1 9 関係 )

## 認 証 機 関 指 定 申 請 書

年 月 日

栃 木 県 知 事 様

住 所  
法人の名称  
代表者氏名



栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第 1 9 第 1 項の規定により、  
認証機関の指定の申請をします。

### 記

- 1 認証業務を行う部署(事業所等)の所在地
- 2 認証業務を行う部署(事業所等)の名称

### 添付書類

- (1)定款又は寄付行為及び登記事項証明書
- (2)認証業務に関する規程
- (3)審査員の氏名及び略歴
- (4)現に行っている食品衛生及びその自主管理に関する業務の概要及び実績

備考 用紙の大きさは、日本工業規格 A 列 4 番とする。

別記第12号様式(第19関係)

## 認 証 機 関 指 定 書

申請者名

申請者住所

栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第19第3項の規定により、  
認証機関として指定します。

年 月 日

栃木県知事



- 1 認証業務を行う部署(事業所等)の所在地
- 2 認証業務を行う部署(事業所等)の名称

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第13号様式(第19関係)

## 指定書再交付申請書

年 月 日

栃木県知事 様

住 所  
法人の名称  
代表者氏名



栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第19第5項の規定により、  
指定書の再交付を申請します。

### 記

- 1 認証業務を行う部署(事業所等)の所在地
- 2 認証業務を行う部署(事業所等)の名称
- 3 指定を受けた年月日
- 4 指定書の再交付を申請する理由  
・指定書を(紛失・き損)したため

### 添付書類

指定書をき損した場合はその指定書

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第14号様式(第21関係)

## 認証機関変更届

年 月 日

栃木県知事 様

住 所  
法人の名称  
代表者氏名



栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第19第2項の規定に基づく申請内容に変更があったので同要綱第21の規定により、下記のとおり届け出ます。

### 記

- 1 指定を受けた部署(事業所等)の所在地
- 2 指定を受けた部署(事業所等)の名称
- 3 変更内容
  - ・変更前
  - ・変更後
- 4 変更年月日

添付書類

変更内容を確認できる書類

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

別記第15号様式(第27関係)

## 認証業務廃止届

年 月 日

栃木県知事 様

住 所  
法人の名称  
代表者氏名



指定を受けた認証業務を廃止するので、栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第27の規定により、下記のとおり届け出ます。

### 記

- 1 指定を受けた認証機関の所在地
- 2 指定を受けた認証機関の名称
- 3 認証業務を廃止する理由

### 添付書類

現に受けている指定書

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。

## 指 定 取 消 書

年 月 日

様

栃 木 県 知 事



下記の認証機関について、栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱第28第2項の規定により、指定を取り消します。

### 記

- 1 指定を受けた認証機関の所在地
- 2 指定を受けた認証機関の名称
- 3 指定を受けた年月日
- 4 指定を取り消した理由

教示 この処分について不服があるときは、この処分があったことを知った日の翌日から起算して60日以内に栃木県知事に対して異議申立てをすることができます。ただし処分があったことを知った日の翌日から起算して60日以内であっても、処分があった日の翌日から起算して1年を経過した場合には、異議申立てをすることができません。

また、この処分に対する取消訴訟については、栃木県を被告として(訴訟において栃木県を代表するものは、栃木県知事となります。 ) この処分があったことを知った日の翌日から起算して6か月以内に提起することができます(処分があった日の翌日から起算して1年を経過した場合を除きます。 )。ただし、処分があったことを知った日の翌日から起算して60日以内に異議申立てをした場合には、処分の取消訴訟は、その異議申立てに対する決定の送達を受けた日の翌日から起算して6か月以内に提起しなければなりません。(決定があった日の翌日から起算して1年を経過した場合を除きます。 )。

備考 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とする。