

HACCPに基づく衛生管理導入の評価調書（評価事業用）記入要領

（大量調理施設編）

I 評価調書について

1 評価調書（大量調理施設編）の対象

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

！○食品衛生法等に基づく許可を要する施設に限りません。！

2 実施方法

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

！○評価調書についての疑問点があれば、道庁食品衛生課（TEL011-204-5261）

又は最寄りの保健所に相談してください。

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

(3) 自己評価の結果が段階B以上の場合は、保健所に評価を申請することができます。
保健所の評価を希望する場合は、保健所に申請書に自己評価調書など必要書類を添えて申請してください。

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

3 評価基準

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

認証・評価の主体	評価段階	内 容	評価調書の種類 (項目数)
登録評価機関 認証審査会	段階8	HACCPに基づいた高度な自主管理を実施しています。	認証制度用 (139)※
	段階7	HACCPに基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。	
保健所	段階A	HACCP導入型基準に適合しています。	評価事業用 (82)
	段階B	HACCP導入型基準に取り組む準備ができています。	
	段階C	もう少し努力しましょう。	

※認証制度用調書は、評価事業用調書に独自のチェック項目を加えたものです。

4 評価事業用調書の構成

基本的な衛生管理から最終段階のHACCPの取り組みまで、その取り組み状況が明確になるように、項目を設定し、HACCP導入型基準への適合を目指すことができます。

A 一般的衛生管理 70項目 (140点満点)

B HACCPに関する取り組みに係る自主点検票 12項目 (24点満点)

5 評価事業用調書の採点方法

各設問の採点方法については次のとおり取り扱ってください。

(1) 各項目は、2点満点（2、1、0点）とする。（○△×的な考え方）

※ 該当がない項目については、採点しない。獲得率を計算する場合も分母から除く。

例) 水道水のみを使用水としている施設の採点

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

↑
評価しない（斜線を引く。）

(2) 獲得率は次により計算する。

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

※「評価基準点数」 … 採点した項目の満点の点数（2点）

「評価基準点数の合計」は、採点した項目の2倍となる

※小数点以下は切り捨てて算出

評価段階の判定

評価点数 獲得率	80%未満	80%以上	80%以上 ただし、HACCPに関する 取り組みに係る自主点検票で 0点がないこと
評価段階	C	B	A

「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」について

1 対象者

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

2 実地調査の実施者

各道立保健所生活衛生課 食品衛生監視員の資格を有する者

3 評価の方法

- ① 評価を希望する食品関係営業者等は、評価調書に基づき自己評価を行い、段階B以上の場合は最寄りの保健所長に評価を申請
- ② 評価申請書を受理した保健所の食品衛生監視員が提出された評価調書等を用いて、実地調査を実施。
- ③
 - (1) 保健所長は、食品衛生監視員が実施した②の調査結果に基づき評価段階を決定し、「HACCPに基づく衛生管理導入の評価」実施要綱に定める評価証（別記第3号様式）に、食品衛生監視員が評価した結果を記載した評価調書を添付して申請者に通知する。
 - (2) 保健所長の決定する評価段階は、段階Aから段階Cまでとする。

4 評価の取扱い

評価事業における評価は、有効期間という考え方ではなく、保健所の食品衛生監視員が実際に対象施設を調査した時点での衛生管理の状態を評価したもの。

Ⅱ 評価基準チェックシートの採点方法

- ①チェック項目は82項目。
- ②各項目ごとに点数（0～2点）を付けて合計する。
- ③合計点数を満点数（該当がない項目は含めない）で除して、評価段階を決定する。

(1) 一般的衛生管理

チェック項目	判 定 基 準
1 施設周囲	
a 植栽は手入れしていますか。	2点：植栽は手入れしている。（鳥の巣がない、雑草が伸びていない。） 1点：一部手入れされていない部分がある。 0点：植栽の手入れをしていない。
b 不要なものは置いていませんか。	2点：不要なものは置いていない。 1点：－ 0点：不要なものを置いている。
c 舗装の亀裂や水溜りはありますか。	2点：舗装に亀裂や水溜りがない。 1点：舗装の一部に亀裂や水溜りがある。 0点：舗装に亀裂や水溜りがある。
2 作業場等	
a 床、壁は平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。	2点：床、壁、天井は耐水性であり洗浄消毒が容易にできる構造である。 1点：一部容易にできない構造である。 0点：床、壁、天井の耐水性措置がとられていないこと及び洗浄消毒が容易にできない。
b 床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。	2点：床、壁、天井、窓、扉等に破損又は故障している箇所がない。 1点：一部に破損又は故障している箇所がある。 0点：破損又は故障している箇所が目立っている。
c 食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	2点：十分な換気能力のある設備がある。 1点：あるが不十分。 0点：十分な換気能力のある設備がない。（結露の発生がある場合を含む）
d 作業場内に結露が生じていませんか。	2点：製造ライン上に結露がない又は結露による食品への汚染防止措置（製造ラインをカバーする又は結露を定期的につき取る）が取られている。 1点：製造ライン上に結露が生じており、食品への汚染防止措置が一部不十分である。 0点：製造ライン上に結露が生じており、食品への汚染防止措置が取られていない。
e 作業場内には、十分な採光が得られる設備がありますか。	2点：十分な採光が得られる設備がある。 1点：あるが不十分。 0点：十分な採光が得られる設備がない。
f 作業場及び保管設備等は、整理整頓され、不要なものは置いていませんか。	2点：作業場内、保管設備等に不要なものは置いていない。 1点：不要なものは置いていないが、整理整頓されていない。 0点：不要なものが置かれている。
g 適切に清掃していますか。（カビ、サビ、残渣のこびりつきはありませんか。）	2点：カビ、サビ、残渣のこびりつきがない。 1点：一部にカビ、サビ、残渣のこびりつきがある。 0点：カビ、サビ、残渣のこびりつきがある。

<p>h 食品を汚染せず、かつ従業員が使用しやすい場所に専用の流水受槽式手洗い設備及び洗浄剤・消毒剤を備えていますか。</p>	<p>2点：従業員が使用しやすい場所に専用の流水受槽式の手洗設備及び洗浄剤・消毒剤がある。 1点：手洗設備は備えられているが、洗浄剤・消毒剤がない又は設置場所が不適切である 0点：専用の流水受槽式の手洗設備がない。</p>
<p>i 手洗い設備及び洗浄設備は、清潔で常に使用できる状態ですか。</p>	<p>2点：手洗い設備及び洗浄設備は、清潔で使用できる状態である。 1点：手洗い設備及び洗浄設備は設置されているが、その設備が小さいなど使用しにくい。 0点：手洗い設備及び洗浄設備がない又は手洗い設備、洗浄設備は設置されているが使用できる状態ではない。</p>
<p>j 十分な数の清掃用具及び清掃用具保管庫（専用の保管場所でも良い）がありますか。</p>	<p>2点：十分な数の清掃用具及びその保管庫がある。 1点：清掃用具又は保管庫のいずれかが不足。 0点：十分な数の清掃用具及び保管庫がない。</p>
<p>k 清掃用具は適切な場所で衛生的に保管されていますか。</p>	<p>2点：適切な場所で、整理整頓され衛生的な保管がされている。 1点：適切な場所で保管しているが、衛生的な保管に不十分である。 0点：適切に保管する場所が定まっておらず、衛生的な保管がされていない。 (定められた場所に保管していない。)</p>
<p>l 従業員の数に応じた衛生的な作業着及び履き物を備えた更衣設備（スペース）があり、それは製造・加工の作業に影響のない場所にありますか。</p>	<p>2点：更衣する場所が独立した部屋になっている。 1点：更衣する場所が作業場の一部にスペース又はコーナーとしてある。（作業に影響のないこと）。 0点：ない。</p>
<p>m 【弁当、仕出し屋のみ】 食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行う場所がありますか。</p>	<p>2点：十分な広さの場所がある。 1点：場所はあるが十分な広さである。 0点：場所がない。</p>
3 設備器具等	
<p>a 設備器具及び容器は適切に洗浄・殺菌ができる構造ですか。</p>	<p>2点：全ての設備・器具の洗浄・殺菌ができる。 1点：一部洗浄・殺菌ができない。 0点：洗浄・殺菌ができない設備・器具が多い。</p>
<p>b 設備器具は、適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥していますか。</p>	<p>2点：設備器具は適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥されている。 1点：設備器具の洗浄、消毒又は殺菌、乾燥などが一部不十分である。 0点：設備器具は適切に洗浄、消毒又は殺菌、乾燥されていない。</p>
<p>c 食品に直接触れる可能性のある機器や分解された器具等を、衛生的に保管する場所がありますか。</p>	<p>2点：衛生的に保管する場所がある。（汚染の可能性がない） 1点：衛生的に保管する場所が少ない又は保管している器具等に一部汚染の可能性がある。 0点：衛生的な保管場所がない又はあるが不衛生。</p>
<p>d 器具、容器包装並びに分解した部品等は、所定の場所に衛生的に保管していますか。</p>	<p>2点：所定の場所に衛生的に保管している。 1点：所定の場所に保管しているが、汚染を受ける可能性がある。 0点：保管場所がなく衛生的に保管していない。</p>
<p>e 容器・器具類は食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等、用途に応じて専用を用意されていますか。</p>	<p>2点：容器・器具は用途に応じて専用のものがある。 1点：容器・器具は用途に応じて使用しているが、一部兼用のものがある。 (一部兼用している場合は、洗浄殺菌など汚染防止措置を取っていること) 0点：容器・器具の用途に応じた使い分けをしていない。</p>

f食品を汚染しない適切な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備（流し、洗浄設備）及び給湯設備がありますか。	2点：食品を汚染しない場所に十分な設備がある。 1点：汚染の恐れはないが流し、洗浄設備の大きさ又は能力が不足している。又は給湯設備がない。 0点：専用の流し、洗浄設備がない。
g加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に、温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、その温度、圧力等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。	2点：温度、圧力等を正確に調整する装置がありそれらの表示が見やすいところにある。 1点：調整がアバウト又は表示が見にくい。 0点：調整装置がない又は表示がない。
hはかりやメスシリンダー等、食品や添加物を計量するための必要な計器類を備えていますか。	2点：はかり、メスシリンダー等必要な計器類を備えている。 1点：－ 0点：備えていない又は計器類が使用できる状態でない。
i温度計、圧力計、はかり、金属探知機等は、保守点検及び校正を適正に行っていますか。	2点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の保守点検及び校正を適正に行っている。 ※ 機器類自体の表示が適切に修正されない場合は、表示部付近に校正値を明記すること。 1点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の一部に保守点検及び校正を行っていないものがある。 0点：工場で使用している温度計、圧力計、はかり、金属探知機等の保守点検及び校正を行っていない。
j熱媒体（水、油等）や潤滑油等を必要とするものは、それらが食品に混入しないように取扱っていますか。	2点：食品に混入しないように取扱っている。 1点：－ 0点：食品に混入する恐れがある。
4 給水、排水、廃棄物、トイレ	
a飲用に適する水を、十分に供給できる設備がありますか。	2点：飲用に適する水を十分供給する設備がある。 1点：－ 0点：飲用に適する水を供給する設備がない。
b水道水以外の水（地下水、海水等）を使用する場合は、殺菌又は除菌できる設備がありますか。	2点：殺菌又は除菌できる設備がある。 1点：－ 0点：殺菌又は除菌できる設備がない。 ※ 水道水のみを使用の場合はチェック不要です。
c水道水以外（地下水、海水等）の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を実施し、検査結果を1年以上保存していますか。	2点：年1回以上水質検査を行いその記録を保管している。 1点：－ 0点：水質検査を行っていない。
d水道水以外（地下水、海水等）の水を使用している場合で、塩素による殺菌をしている場合（他の殺菌方法との併用を含む）は、作業前、作業中及び作業終了後に残留塩素濃度を測定し、記録していますか。	2点：毎日、適切な頻度で測定し記録している。 1点：毎日ではない若しくは頻度が適切でない。又は測定していても記録していない。 0点：測定していない。 ※ 測定、記録している場合でも、測定値が0.1ppm未満の時に適切な措置を講じていない場合、0点に該当する。
e水道水以外（地下水、海水等）の水を使用している場合で、塩素殺菌以外の方法で殺菌している場合は、殺菌又は除菌装置が正常に作動していることを確認し、記録していますか。	2点：毎日確認し、記録している。 1点：毎日ではないが確認し記録している、又は確認していても記録していない。 0点：確認していない。 ※ 確認、記録していても、異常時に適切な措置を講じていない場合、0点に該当する。

f貯水槽を使用する場合は、清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入によりその水が汚染されない構造になっていますか。	<p>2点：貯水槽は清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入しない構造になっている。</p> <p>1点：貯水槽は清掃しにくい、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入しない構造になっている。</p> <p>0点：貯水槽は清掃しにくい構造で、鳥の糞、雨水等による汚染の可能性又はそ族昆虫が侵入する可能性がある。</p> <p>※ 貯水槽を使用していない場合はチェック不要です。</p>
g貯水槽（水道水）又は貯水タンク（水道水以外）を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。	<p>2点：貯水槽又は貯水タンクを年1回以上点検及び清掃をしている。</p> <p>1点：一部になっていない。（複数設置している場合等）</p> <p>0点：貯水槽又は貯水タンクの点検及び清掃を行っていない。</p>
h排水は適切（排水溝内の破損がなく、勾配がある。）に排出、処理（沈殿、濾過、活性汚泥等）していますか。	<p>2点：適切に排出している。（勾配があり、破損がない）処理をしている場合は、沈殿、ろ過、活性汚泥、その他の方法で適切に処理をしている。</p> <p>1点：一部に破損がある又は水たまりがある。</p> <p>0点：適切に排出していない。</p>
i排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	<p>2点：適切に清掃、補修をしている。</p> <p>1点：適切に清掃はされており、補修を要する部分がある場合は、その計画がある。</p> <p>0点：適切に清掃、補修されていない。</p>
j廃棄物は適切に処理していますか。	<p>2点：適切に処理している。</p> <p>1点：概ね適切に処理されているが、一部に適切でない処理がある。</p> <p>0点：適切に処理していない。</p>
k作業場内で使用する廃棄物容器は、蓋のないもの又は足踏み式のものですか。	<p>2点：作業場内で使用している廃棄物容器が全て蓋なし又は足踏み式のものである。</p> <p>1点：作業場内で使用している廃棄物容器の一部が蓋なし又は足踏み式でない。</p> <p>0点：作業場内で使用している廃棄物容器が全て蓋なし又は足踏み式でない。</p>
l廃棄物を入れる容器は、汚液及び汚臭が漏れていませんか。	<p>2点：汚液及び汚臭の漏れはない。</p> <p>1点：汚液、汚臭の漏れがあるが、改善の計画がある。</p> <p>0点：汚液、汚臭の漏れがある。</p>
m廃棄物を作業場外で保管する場合、廃棄物貯蔵設備は十分な容量があり、汚液及び汚臭の漏れがないような構造ですか。	<p>2点：貯蔵設備は十分な容量があり汚液、汚臭の漏れがない構造である。</p> <p>1点：貯蔵設備は十分な容量があるが、汚液、汚臭の漏れがある。</p> <p>0点：貯蔵設備の容量が不十分で、汚液、汚臭の漏れがある。</p>
nトイレの出入り口が直接作業場内に面していませんか。	<p>2点：トイレの出入り口が直接作業場内に面していない。</p> <p>1点：－</p> <p>0点：トイレの出入り口が直接作業場に面している。</p>
oトイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えていますか。	<p>2点：トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えている。</p> <p>1点：トイレ内の流水受槽式手洗い設備に洗剤・消毒剤がない。（使用されていない場合も該当します。）</p> <p>0点：トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び洗剤・消毒剤を備えていない。</p>
pトイレは、衛生的に清掃していますか。	<p>2点：衛生的に清掃している。</p> <p>1点：清掃が不十分である。</p> <p>0点：衛生的に清掃されていない。</p>

5 食品等の衛生的な取扱い	
a原材料の検収（品温、外包装の破損の有無、異物付着、期限表示等）を行っていますか。	2点：原材料の受入時、検収（品温、外包装の破損の有無、異物付着、期限表示）を行っている。 なお、品温については、氷の有無の確認でも可とする。 1点：原材料の受入時、検収事項の内いずれか1項目以上の確認をしている。 0点：原材料の受入時、検収事項の確認をしていない。
b 原材料等の包装の汚染を持ち込まないようにしていますか。	2点：持ち込まれていない。 1点：一部持ち込まれている。 0点：原材料等の包装が作業場内に著しく目立つ。
c原材料と仕掛品、調理済み品が接触しないよう区分けして保管していますか。	2点：原材料、仕掛品、調理済み品が接触しないよう区分けして保管している。 1点：原材料、仕掛品、調理済み品が接触しないよう区分けして保管されているが、一部区分けが曖昧な部分がある。（相互汚染の可能性はない。） 0点：原材料、仕掛品、調理済み品を区分けして保管していない。（相互汚染の可能性はある。）
d温度管理が必要なものは、適切な温度で保管していますか。	2点：適切な温度で保管している。 1点：一部していないものがある。 0点：適切な温度で保管していない。
eロットを識別できるように表示していますか。	2点：ロットを明確に表示している。 1点：分かりにくい又は不明瞭である。 0点：ロットを表示していない。
f食品添加物や包装資材は、専用の場所に保管していますか。	2点：食品添加物や包装資材は専用の場所に保管している。（使用する分のみを一時的に作業場内の問題のない場所に置く場合は除く） 1点：専用の場所はあるが、徹底されていない。 0点：食品添加物や包装資材は専用の場所に保管していない。
g洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、専用の場所に保管していますか。	2点：洗浄剤、殺菌剤は専用の場所に保管してある。 専用の保管場所があってもそこに保管していない場合は除く。 1点：一部していない。 0点：洗浄剤、殺菌剤は専用の場所に保管していない。
h使用している全ての化学薬品をリストアップし、小分けして使用する場合は、その容器に薬品名を表示していますか。	2点：工場内で使用している化学薬品をリストアップし、小分けして使用する場合は、その薬品名を容器に表示している。 1点：リストアップ又は表示のいずれかをしている。 0点：リストアップ、表示ともにしていない。
i加熱、加圧、冷却工程があるものについては、適切に温度や圧力等を記録し、管理していますか。	2点：加熱、加圧、冷却工程において、温度、圧力を確認し記録している。 1点：温度、圧力を目視確認している。（記録はしていない。） 0点：温度、圧力の確認をしていない。
j食品や食品の入った容器は、床からの跳ね水などにより汚染されることはありませんか。	2点：食品や食品の入った容器は、床から十分な高さを保つなど、床からの跳ね水により汚染されることはない。 1点：製造工程の一部に汚染の恐れがある。 0点：製造工程中に汚染の恐れのある箇所が多い。
k床に落ちたものや汚染されたものを触った場合は、すぐに手指や器具を洗浄していますか。	2点：すぐに手指や器具を洗浄している。 1点：行っているが不十分 0点：すぐに手指や器具の洗浄をしていない。

l製品及び半製品について、何らかの衛生的チェック（異物混入、外観異常、細菌検査、添加物使用状況、金属探知、期限表示等）を行っていますか。	2点：異物混入、外観異常、細菌検査、添加物使用状況、金属探知、期限表示の内3項目以上をチェックしている。 1点：例示した項目の内、1項目以上チェックしている。 0点：全くチェックしていない
m製造管理に関する記録がありますか。 （製造管理とは、原材料受入量、製造量、出荷量、品温、室温、製造時間等をいいます。）	2点：原材料受入量、製造量、出荷量、品温、室温、製造時間の内3項目以上記録している。 1点：例示した項目の内1項目以上記録している。 0点：記録していない。
n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。	2点：温度管理、汚染防止措置がとられている。 1点：どちらか一方の措置が取られている。 0点：温度管理、汚染防止措置が措置がとられていない。
o【旅館、弁当屋、仕出屋のみ】 検食を、食品ごとに50g程度ずつ、72時間以上保存していますか。	2点：適量を規定の時間保存している。 1点：－ 0点：保存していない。
6 従業員の衛生管理・衛生教育	
a作業の開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックを行っていますか。	2点：作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックをしている。なお、従業員からの申し出による確認も可とする。 1点：体調、化膿巣、手荒れの有無のいずれか1つ以上チェックしている。 0点：作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックをしていない。
b作業時には衛生的な専用の作業衣、靴を使用していますか。	2点：衛生的な専用の作業衣及び靴を使用している。 1点：専用の作業衣、靴ではあるが、衛生面が不十分である。 0点：専用の作業衣及び靴ではない。
c帽子、ヘアネット、手袋を使用する場合は、清潔で専用のものを正しく使用していますか。	2点：専用の帽子、ヘアネット、手袋を適正に使用している。 1点：専用の帽子、ヘアネット、手袋ではあるが、衛生面が不十分である。 0点：専用の帽子、ヘアネット、手袋を適正に使用していない。
d貴金属、装飾品を身につけていませんか。	2点：貴金属、装飾品（指輪、ピアス等）を身につけていない。 1点：－ 0点：貴金属、装飾品を身につけている。
e作業中に手が汚れた場合や、トイレの後には、手洗いを行っていますか。	2点：手洗いを行っている。 1点：行っているが不十分である。 0点：手洗いを行っていない。
f従業員に対して、手洗いや清掃方法、衛生管理について周知するような機会を設けていますか。	2点：研修会、朝礼等口頭で周知している。 1点：ポスター、掲示板等文書で周知している。 0点：周知していない。
g従業員に対して、衛生に関する講習会を定期的実施していますか。	2点：年に2回以上実施している。 1点：年に1回実施している。 0点：実施していない。
7 そ族昆虫	
a出入り口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。（防虫設備とは、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺虫灯、捕虫器をいいます。）	2点：防虫設備がある。 1点：一部防虫設備が不足している。 0点：防虫設備がない。
b排水溝、下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備がありますか。（設備とは、排水蓋、金網等をいいます。）	2点：ねずみの侵入を防ぐ設備がある。 1点：一部侵入防止設備がない。 0点：ねずみの侵入を防ぐ設備がない。

c窓及び従業員の出入り口が開放状態のままになっていませんか。	2点：窓及び出入り口を開放状態にはしていない。 1点：一時的に開放状態になることがあるが、昆虫等の侵入をその都度確認している。 0点：窓及び出入り口は開放状態になっている。
d定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、発生を認めるときには適切に駆除し、記録を保管していますか。(外部委託も可)	2点：ねずみ、昆虫等の有無を確認し、食品を汚染しないように適切に駆除し、記録を保管している。(外部委託も可とする。) 1点：ねずみ、昆虫等の有無を確認し、食品を汚染しないように適切に駆除しているが、記録していない。 0点：ねずみ、昆虫等の有無の確認、適切な駆除を行っていない。
8 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム 苦情対応の担当者が決まっていますか。	2点：苦情や事故対応の担当者が決まっている。(担当者が不在のときも対応ができる者が決まっている。) 1点：－ 0点：苦情や事故対応の担当者が決まっていない。
9 自主検査 製品の自主検査を定期的実施していますか	2点：定期的に年1回以上実施しているか。 1点：不定期であるが実施している。 0点：実施していない。

(2) 作業手順書の作成及び点検・記録

作業手順書の内容に必要な事項として別表に例示した。

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

(点検票に作業内容が記載されている場合など)

評価基準点数は、作業手順書及び点検・記録簿の両方がある場合2点、どちらか一方のみある場合は1点、両方ともない場合0点とする。

別表「作業手順書詳細項目一覧(大量調理編)」の必要な事項に従いチェックする。

(3) 評価機関による評価加算項目

自己評価にあたっては、チェックは不要。

評価機関は、事業者の高い衛生管理意識が表れ、特に評価に加えるべき自主的な取組みを認証制度用調書のチェック項目から、最大3項目抽出し、評価することができる。

評価機関による追加評価項目は、適用項目数には計上されませんが、評価実施者の評価点数に反映される。

(4) HACCPに関する取組状況に係る自主点検票(HACCP導入型基準適合状況確認票)

厚生労働省作成「HACCP自主点検チェックリスト(一般食品)」及び「HACCP自主点検票(一般食品)について」を参考に取組状況を点検する。

「HACCP自主点検チェックリスト(一般食品)」の各項目のチェック欄に印を入れ、手順番号ごとに全てに印を入れた場合は2点、一部のみ印を入れた場合は1点、印が入らない場合は0点を自主点検票に転記する。