

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

（バックヤード編）

# I 評価調書について

## 1 評価調書（バックヤード編）の対象

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

○ 同一施設内で営業者が異なる場合は、営業者ごとに評価を行ってください。

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

## 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を希望する部門の「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 (269) ※
	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 (鮮魚部門：77) (精肉部門：76) (そうざい部門：75) (青果部門：74)
	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、各部門の評価事業用調書に独自の評価項目を加えたものです。

食品売場やバックヤードで共通するチェック項目（商品の管理、トイレの管理、作業手順書等）は、まとめた評価の対象となります。

#### 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
  - 鮮魚部門 ……65項目（130点満点）
  - 精肉部門 ……64項目（128点満点）
  - そうざい部門 ……63項目（126点満点）
  - 青果部門 ……62項目（124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チェック項目は鮮魚部門65項目、精肉部門64項目、そうざい部門63項目、青果部門62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
<b>1 施設周囲</b>	
a施設の周囲は整理整頓されていますか。	2点：不要な物が放置されていない。 1点：不要な物が一部放置されている。 0点：不要な物が多数放置されている。 ※ 積雪で確認が不可能な場合は、聞き取りにより評価し、雪解け後確認する。
b商品の陳列棚は清掃され、清潔に保たれていますか。	2点：定期的に清掃され、清潔である。 1点：清掃はされているが、汚れが一部分ある。 0点：清掃がされていない。
c期限の切れた商品は取り除かれていますか。	2点：毎日定期的に点検し、取り除いている。 1点：不定期ではあるが点検し、取り除いている。 0点：期限切れのチェックはしていない。 ※ 商品を数点選んで期限を確認する。
d温度計は故障していませんか。	2点：故障した温度計はない。 1点：一 0点：故障した温度計がある。
e 【鮮魚部門】 生鮮魚介類は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 【精肉部門】 食肉は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 【そうざい部門】 温度管理が必要な惣菜（サラダ・サンドイッチ等）は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。 【青果部門】 カット野菜、カットフルーツ等は10℃以下又は決められた温度で陳列していますか。	2点：10℃以下（冷凍品は-15℃以下）又は、決められた温度で陳列している。 1点：一 0点：10℃以下（冷凍品は-15℃以下）又は、決められた温度では陳列していない。 ※ 上段～下段において定めた温度に超過がないこと。 ※ 刺身の陳列は4℃以下であること。 ※ 温度確認中に霜取りが作動した場合には、霜取りが終了し庫内温度が安定した後、確認を行うこと。
<b>2 作業場</b>	
a床、壁、天井に破損はありませんか。	2点：破損している箇所はない。（全て補修されている。） 1点：補修がされていない箇所が一部ある。 0点：補修がされていない箇所が多数ある。
b作業場は整理整頓されていますか。	2点：整理整頓されており、不要な物は放置されていない。 1点：整理整頓されているが、一部に不要な物が放置されている。 0点：整理整頓がされていなく、不要な物が多数放置されている。
c作業場は毎日適切に清掃していますか。	2点：毎日、清掃され清潔が保たれている。 1点：毎日、清掃されてはいるが、不十分である。 0点：毎日の清掃がされていない。
d換気扇、フード、壁などにカビ、ほこりが付着していませんか。	2点：カビ、ほこりが付着している箇所はない。 1点：一部にカビ、ほこりが付着している箇所がある。 0点：カビ、ほこりが付着している箇所が多数ある。

e結露はありませんか。	2点：結露の箇所はない。 1点：一部に結露の箇所がある。 0点：結露の箇所が多数ある。 ※ 結露は発生するが、相当の頻度でふき取るなどの措置が行われていれば可とする。
f作業場内は、適切な温度湿度ですか。	2点：適切な温度湿度である。 1点：－ 0点：適切な温度湿度でない。 ※ 適切な温度湿度の目安としては、「大量調理施設給食施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月31日衛食85号）で示されている温度25℃・湿度80%以下が望ましい。
g洗剤、消毒剤は名称を表示し、定められた場所で保管していますか。	2点：名称を表示して、定めた場所に保管している。 1点：名称は表示しているが、定めた場所には保管していない。（または、定めた場所に保管しているが、表示していない） 0点：名称の表示、保管場所が定まっていない。
h手洗い設備には爪ブラシ、洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。	2点：点検の体制ができており、全て備えられている。 1点：一部不足している 0点：備えられていない。 ※ ペーパータオル等とは再汚染を防止するため、使い捨てのもの（水滴の飛散防止付きの乾燥機でも可）
i手洗い設備は、清潔で整頓され、常に使用できる状態ですか。	2点：手洗い設備及び洗剤設備は、清潔で使用できる状態である。 1点：手洗い設備及び洗剤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：手洗い設備及び洗剤設備がない又は手洗い設備、洗剤設備は設置されているが使用できる状態ではない。
j清掃用具は適切な場所で、衛生的に保管されていますか。	2点：専用の場所で、整理整頓され衛生的な保管（保管庫に入っているなど）がされている。 1点：専用の場所で保管しているが、衛生的な保管に不十分である。 0点：保管する場所が定まっておらず、衛生的な保管がされていない。
k清掃用具は作業室以外の場所に置かれていますか。	2点：清掃用具を作業室以外の場所に保管している。 1点：不十分 0点：清掃用具を作業室に保管している。 ※ 保管する場所には、清掃用具が整理整頓した保管ができていれば、専用の保管庫がない場合も可とする。
l作業場以外に更衣スペースがありますか。	2点：専用の更衣室がある。 1点：作業場以外に更衣する場所がある。 0点：更衣を作業場で行っている。
【鮮魚部門】 m刺身を加工している施設は、刺身室を設置していますか。	2点：刺身の加工をする専用の部屋を設置している。 1点：刺身の加工をする専用の場所を設置している。 0点：設置していない ※ 刺身室は完全な個室の設置が望ましいが、パーテーションで区画されていて、清潔区域として分けられていることが可とする。（著しい空気の流入がないこと。）
【鮮魚部門】 n刺身室または専用の作業場所には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	2点：専用の手洗い等全て設置している。 1点：専用の手洗い等の一部を設置している。 0点：いずれも設置していない。

3 設備器具等	
a流しは清潔で、その周囲は整理整頓され使いやすい状態ですか。	2点：毎日清掃し清潔に保たれ、周囲には不要な物が放置されていない。 1点：清掃されているが不十分、又は整頓されていない。 0点：清掃、整頓がされていない。
b流しは温湯が供給できますか。	2点：全ての流しに温湯がでる。 1点：一部の流しに温湯がでる。 0点：全ての流しに温湯はでない。
c作業台は毎日終業時に洗浄・消毒し乾燥していますか。	2点：洗浄・消毒・乾燥をしている。 1点：－ 0点：洗浄・消毒・乾燥をしていない。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
d作業台は作業の変わる時や、汚れた時など必要に応じて洗浄・消毒していますか。	2点：作業の変更時や汚れた時などは、洗浄・消毒してから、次の作業を行っている。 1点：－ 0点：洗浄・消毒を実施せずに、次の作業を行っている。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
fまな板、包丁は必要に応じて洗浄・消毒し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	2点：作業終了時や作業の変更時には、洗浄・消毒（殺菌）等を行い、2次汚染しないよう保管している。 1点：－ 0点：洗浄・消毒は行っていない。または2次汚染しないよう保管していない。 ※ 消毒方法は、薬剤による方法・熱湯消毒もしくは紫外線照射による方法のいずれかで可。 ※ まな板については、消毒液に浸けるなど汚染のない方法で保管している場合は乾燥を問わない。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
g容器や器具類は必要に応じて洗浄・消毒（殺菌）し、終業時には洗浄・消毒（殺菌）及び乾燥し、2次汚染しないよう保管していますか。	2点：作業終了時や作業の変更時には、洗浄・消毒（殺菌）等を行い、2次汚染しないよう保管している。 1点：－ 0点：洗浄・消毒は行っていない。または2次汚染しないよう保管していない。 ※ 消毒方法は、薬剤による方法・熱湯消毒もしくは紫外線照射による方法のいずれかで可。 ※ 保管は、汚染を受けないように、所定の場所で衛生的に保管すること。 ※ マニュアルを確認するか従事者に直接質問して確認する。
h冷蔵庫及び冷凍庫の表面（取手等）及び内部は清掃され、送風機に埃やごみがついていませんか。	2点：定期的に清掃され、送風機に埃やごみはない。 1点：清掃はされているが、一部に汚れがある。 0点：清掃がされていなく、汚れが多数ある。
i冷蔵庫及び冷凍庫内は相互汚染されないように整理整頓されていますか。	2点：原材料、半製品、製品が接触しないように区分して保管している。 1点：区分けして保管しているが、一部区分けが不十分である。（相互汚染の可能性はない） 0点：区分けした保管がされていない。（相互汚染の可能性はある。） ※製品や半製品はラップなどで覆い、汚染防止措置がとられていること。
jパッカー、計量器は毎日清掃され清潔ですか。	2点：毎日清掃され清潔である。 1点：毎日清掃されているが不十分である。 0点：清掃されていない。

<p>【精肉部門】 kスライサーは毎日清掃され清潔ですか。</p>	<p>2点：毎日清掃され清潔である。 1点：毎日清掃されているが不十分である。 0点：清掃されていない。</p>
<p>4 給水、排水、廃棄物、トイレ</p>	
<p>a水道水以外の水（地下水等）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。</p>	<p>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。</p>
<p>b水道水以外（地下水等）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。</p>	<p>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。</p>
<p>c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>	<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。 1点：－ 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>
<p>d排水設備を毎日適切に清掃していますか。</p>	<p>2点：毎日清掃されており、汚れはない。 1点：毎日清掃されているが、不十分である。 0点：毎日の清掃が行われていない。</p>
<p>e廃棄物は定期的に処理していますか。（外部委託も可）</p>	<p>2点：定期的に処理している。 1点：－ 0点：定期的には処理していない。 ※ 廃棄物の保管場所及び製造部門の廃棄物量を確認する。</p>
<p>f廃棄物の保管場所は清潔ですか。</p>	<p>2点：定期的に清掃され、清潔である。 1点：定期的に清掃しているが、清掃が不十分である。 0点：定期的に清掃してなく、清潔ではない。</p>
<p>gトイレは毎日清掃し、手洗い設備は常に使用できる状態ですか。</p>	<p>2点：毎日、定期的に清掃し清潔に保たれ、手洗い設備には不要な物が放置されていない。 1点：毎日清掃されているが、一部に汚れがある。又は整頓されていない。 0点：毎日清掃されていない。</p>
<p>hトイレの手洗い設備には洗剤、消毒剤、ペーパータオル等が備えられていますか。</p>	<p>2点：全て備えられている。 1点：一部不足している。 0点：備えられていない。 ※ ペーパータオル等とは再汚染を防止するため、使い捨てのもの（水滴飛散防止付きの乾燥機でも可） ※ 洗剤と消毒剤は、消毒効果のある洗剤でも可とする。</p>
<p>5 食品等の衛生的な取扱い</p>	
<p>a原材料・半製品の受入時及び使用時に点検を行っていますか。〔①賞味期限、②鮮度の状態、③包装〕</p>	<p>2点：受入時及び使用時には担当者による点検を全ての項目について行っている。 1点：担当者による点検を一部の項目について行っている。 0点：受入時及び使用時の点検は行っていない。 ※ マニュアルを確認する。従事者に直接質問して確認する。</p>
<p>b原材料・半製品の受入時点検の記録を行っていますか。</p>	<p>2点：全ての項目について記録している。 1点：一部の項目について記録している。 0点：記録はしていない。</p>
<p>c下処理作業は決められた場所で行っていますか。</p>	<p>2点：決められた場所で行っている。 1点：－ 0点：決められた場所で行っていない。（下処理を行う場所を決めていない。）</p>



dパック前の仕掛品の保存については、汚染防止措置等を行うなど衛生的に取り扱っていますか。	2点：汚染防止措置や消費・賞味期限管理などを行い衛生的に取り扱っている。 1点：－ 0点：汚染防止措置や消費・賞味期限管理などを行っていない。
eパック時に表示の適正を確認していますか。	2点：表示内容を確認している。 1点：－ 0点：表示内容の確認はしていない。
<b>6 従業員の衛生管理・衛生教育</b>	
a清潔な作業衣を着用していますか。	2点：清潔な作業衣を着用している。 1点：－ 0点：作業衣が汚れている。 ※ 作業衣を交換する頻度等が定められている。
b専用の履き物を使用していますか。	2点：全ての部門で専用の履き物を使用している。 1点：一部の部門で専用の履き物を使用している。 0点：専用の履き物は使用していない。
c指輪、時計をはずしていますか。	2点：全ての部門ではずしている。 1点：一部の部門ではずしている。 0点：はずしていない。
d作業開始前に体調、化膿巣、手荒れ、爪のチェックをしていますか。	2点：作業開始前に、全ての項目をチェックしている。 1点：作業開始前に、一部の項目をチェックしている。 0点：作業開始前のチェックはしていない。 ※ 従業員からの申し出による確認体制が出来ていれば可とする。
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従業員は帽子・ヘアネットなどをしていますか。	2点：頭髮が覆われるものを正しく着用している。 1点：頭髮が覆われていない職員が一部いる。 0点：着用していない。
g作業場に私物等不要な物を持ち込んでいませんか。	2点：持ち込んでいない。 1点：－ 0点：持ち込んでいる。
h食品衛生に関する事項を掲示板や朝礼等で従業員に啓発していますか。	2点：朝礼時等で積極的に啓発している。 1点：掲示板やポスターで間接的に啓発している。 0点：実施していない。 ※ 食品衛生に関する事項例 食品の取り扱い・身だしなみ・手洗い方法・清掃方法・廃棄物の取り扱い、食中毒の基礎的な知識等
i従業員に食品衛生に関する講習会を行っていますか。	2点：年に1回以上、定期的の実施している。 1点：定期的には実施していない。 0点：実施していない。
<b>7 そ族昆虫</b>	
a定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し、発生を認めたときには適切に駆除をしていますか。(外部委託も可)	2点：定期的にネズミ・昆虫の有無を確認し駆除している。 1点：定期的には実施していない。 0点：実施していない。 ※ 自らトラップ、駆除剤などを利用して生息がないことを確認している場合は2点とする。
b駆除の記録は残されていますか。	2点：確認及び駆除の記録を保管している 1点：－ 0点：確認及び駆除の記録は保管していない。 ※ 外部委託の場合は、実施報告書の保管で可とする。

<b>8 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム</b> 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。
<b>9 自主検査</b> 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 (バックヤード編)」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、一部のみに印を入れた場合は1点、印が入らない場合は0点を自主点検票に転記する。