

HACCPに基づく衛生管理導入の

評価調書

（大量調理施設編）

（評価事業用）

評価施設名	
評価の対象となる食品群	
施設の区分 (該当するものを○で囲む)	給食（ 学校 社会福祉 病院 事業所 ）
	ホテル・旅館
	弁当等製造施設
	その他（ ）
実施年月日	平成 年 月 日
評価実施者	

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

チェック項目	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		
1 施設周囲					
a 植栽は手入れしていますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部手入れされていない	<input type="checkbox"/> していない		
b 不要なものは置いていませんか。	<input type="checkbox"/> 置いてない		<input type="checkbox"/> 置いている		
c 舗装の亀裂や水溜りはありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 全て容易にできる	<input type="checkbox"/> 一部容易にできない	<input type="checkbox"/> できない		
b 床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。	<input type="checkbox"/> ない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 目立ってある		
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。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない		
d 作業場内に結露が生じていませんか。	<input type="checkbox"/> いない	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> 生じている		
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。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 置いていない	<input type="checkbox"/> 整理整頓されていない	<input type="checkbox"/> 置いている		
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。)	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> していない		
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、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている	<input type="checkbox"/> 備えている(洗浄剤・消毒剤がない)	<input type="checkbox"/> 備えていない		
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。	<input type="checkbox"/> 清潔で常に使用できる	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない		
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。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> ない		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部保管していない	<input type="checkbox"/> していない		
l 従業員の数に応じた衛生的な作業着及び履物を備えた更衣設備(スペース)があり、それは調理の作業に影響のない場所にありますか。	<input type="checkbox"/> ある(独立した部屋)	<input type="checkbox"/> ある(スペース、コーナー等)	<input type="checkbox"/> ない(調理作業の場で行っている)		
m 【弁当屋、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。	<input type="checkbox"/> ある(独立した部屋)	<input type="checkbox"/> ある(スペース、コーナー等)	<input type="checkbox"/> ない(調理作業の場で行っている)		
3 設備器具等					
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。	<input type="checkbox"/> 全ての機器等ができる	<input type="checkbox"/> 一部できない	<input type="checkbox"/> できない機器等が多い		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない		
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はありますか。	<input type="checkbox"/> 十分にあり	<input type="checkbox"/> あるが不十分	<input type="checkbox"/> ない		
d 器具、容器包装並びに分解した部品は、所定の場所に衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない		
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、用途に応じて使い分けていますか。	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けている	<input type="checkbox"/> 一部区別が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない		
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。※流しは用途別に相互汚染がないよう設置され、加熱調理用食材、非加熱調理用食材、器具洗浄等に用いる流しが別に設置されていること。	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれがなく設備が十分	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれはないが、設備が一部不十分	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれがあり設備も不十分		
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。	<input type="checkbox"/> 調整装置があり、表示が見やすい	<input type="checkbox"/> あるが不十分(表示が見にくい)	<input type="checkbox"/> 調整装置がない又は数値表示が見えない		
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。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない		
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。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っていない	<input type="checkbox"/> 行っていない		
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。	<input type="checkbox"/> 適切に取り扱っている		<input type="checkbox"/> 混入のおそれがある		
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。	<input type="checkbox"/> ある		<input type="checkbox"/> ない		
b 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。	<input type="checkbox"/> ある		<input type="checkbox"/> ない		
c 水道水以外(地下水等)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		

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		
d 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。	<input type="checkbox"/> 毎日測定し記録している	<input type="checkbox"/> 不定期である又は記録していない	<input type="checkbox"/> 測定していない		
e 水道水以外（地下水等）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。	<input type="checkbox"/> 毎日確認し記録している	<input type="checkbox"/> 不定期である又は記録していない	<input type="checkbox"/> 確認していない		
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。	<input type="checkbox"/> なっている	<input type="checkbox"/> 一部なっていない	<input type="checkbox"/> なっていない		
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。	<input type="checkbox"/> 年1回以上している		<input type="checkbox"/> していない		
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）をしていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に排出、処理している	<input type="checkbox"/> 排水溝の破損等、一部していない	<input type="checkbox"/> 破損が激しい。処理をしていない		
i 排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> していない		
j 廃棄物は適切に処理していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> していない		
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。	<input type="checkbox"/> 蓋なし又は足踏みのみ	<input type="checkbox"/> 一部蓋なし又は足踏み式でない	<input type="checkbox"/> 蓋なし又は足踏み式でない		
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。	<input type="checkbox"/> 漏れていない	<input type="checkbox"/> 不十分	<input type="checkbox"/> 漏れている		
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。	<input type="checkbox"/> 十分な容量があり、汚液及び汚臭の漏れがない構造である	<input type="checkbox"/> 一部不十分である	<input type="checkbox"/> 容量が足りず、漏れがある。		
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。	<input type="checkbox"/> 面していない		<input type="checkbox"/> 面している		
o トイレ内に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。	<input type="checkbox"/> 備えている	<input type="checkbox"/> 一部不十分である	<input type="checkbox"/> 備えていない		
p トイレは、衛生的に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> やや不十分	<input type="checkbox"/> していない		
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。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> していない		
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。	<input type="checkbox"/> 区分けしている	<input type="checkbox"/> 一部接触している	<input type="checkbox"/> 区分けしていない		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 明確に表示している		<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 一部していない	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> リストアップし、表示している	<input type="checkbox"/> リストアップ、表示のいずれかをしている	<input type="checkbox"/> いずれもしていない		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 目視のみの確認（記録していない）	<input type="checkbox"/> していない		
j 食品や食品の入った容器は、床からの跳ね水等により汚染されることはありませんか。	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれはない	<input type="checkbox"/> 一部汚染のおそれがある	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれの箇所が多い		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> していない		
l 調理済み品及び仕掛品について、何らかの衛生的チェック（異物混入、外觀異常、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。	<input type="checkbox"/> 3項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 1項目以上行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
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。）	<input type="checkbox"/> 3項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 1項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない		
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。	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> どちらか一方を行っている	<input type="checkbox"/> していない		
o 【旅館、弁当屋、仕出し屋のみ】 検食を50g程度ずつ、72時間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		

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		
6 従業員の衛生管理・衛生教育					
a 作業開始前に体調、化膿巣、手荒れの有無のチェックを行っていますか。	<input type="checkbox"/> 目視、口頭で確認している	<input type="checkbox"/> 目視で確認している	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 衛生的で専用である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生面が不十分である	<input type="checkbox"/> 専用ではない		
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。	<input type="checkbox"/> 衛生的で専用である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生面が不十分である	<input type="checkbox"/> 専用ではない		
d 貴金属、装飾品を身につけていませんか。	<input type="checkbox"/> つけていない		<input type="checkbox"/> 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、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 行っているが不十分	<input type="checkbox"/> 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機会を設けていますか。	<input type="checkbox"/> 研修会、朝礼等口頭で周知	<input type="checkbox"/> ポスター、掲示板等文書で周知	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 年に2回以上実施している	<input type="checkbox"/> 年に1回実施している	<input type="checkbox"/> 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、I/Fカーテン、樹脂製カーテン、殺虫灯、捕虫器をいいます。）	<input type="checkbox"/> 整えている	<input type="checkbox"/> 整えているが不十分	<input type="checkbox"/> 整えていない		
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。）	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部侵入防止設備がない	<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 開放状態にしていない	<input type="checkbox"/> 一部になっている	<input type="checkbox"/> 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、発生を認めたとときは適切に駆除し、記録を保管していますか。（外部委託も可）	<input type="checkbox"/> 適切に行ない、記録も保管している	<input type="checkbox"/> 適切に行っているが、記録は保管していない	<input type="checkbox"/> 確認、駆除をしていない		
8 苦情対応、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。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 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。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
10 作業手順書の作成および点検記録					
①施設設備・機械器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> 両方なし		
②施設設備・機械器具の保守点検	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> 両方なし		
③従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> 両方なし		
④従業員の教育訓練	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑤そ族昆虫の防除	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑥食品等の衛生的な取扱い	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑧使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム（点検記録は、事例がない場合は、記録用紙の有無）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		
⑩自主検査	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録のどちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない		

別紙作業手順書項目詳細一覧を基準としてチェックして下さい。必須項目を含まない場合は「ある」ことになりません。
 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。
 （点検票に作業内容が記載されているなど）

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率（％）	

11 評価機関による評価加算項目(各施設の自主的な取組みを積極的に評価します)					
	<input type="checkbox"/> いる				
	<input type="checkbox"/> いる				
	<input type="checkbox"/> いる				

事業者が条例に規定されている以上の取組を実施している場合、認証制度用評価調査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ます。（評価実施者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、評価点数合計に反映されます）

評価実施者による追加評価項目は適用項目数には入りませんが、評価点数合計に計上されます。

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率（％）	

HACCPに関する取り組みに係る自主点検票（HACCP導入型基準適合状況確認票）

評価の対象となる食品群：

手順	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		
1	HACCPチームの編成	HACCPチームを編成し、チームには製品やその製造、HACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
2	製品説明書の作成	製品説明書がありますか。 名称、特性、原材料、添加物、包装形態、消費・賞味期限、保存方法	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない		
3	意図する用途等の確認	製品説明書に、想定される使用（喫食）方法、消費者層等が記載されていますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> いない		
4	作業工程一覧図の作成	作業工程一覧図（フロー）がありますか。	<input type="checkbox"/> ある	<input type="checkbox"/> 一部ある	<input type="checkbox"/> ない		
5	作業工程一覧図の現場確認	作業工程一覧図が実際の工程と一致しているか現場確認を行っていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		
6	危害要因の分析（HA）	工程ごとに危害の原因物質が列挙されており、危害の原因物質について、管理措置が決められていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
7	重要管理点（CCP）の決定※	重要管理点を決め、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
8	管理基準（CL）の設定	重要管理点ごとに、管理基準が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
9	モニタリング方法の設定	重要管理点ごとに、モニタリング方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
10	改善措置の設定	重要管理点ごとに、改善措置の方法が設定され、文書に記載されていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> いない		
11	検証の実施	HACCPプランの見直しの方法を記載した文書がありますか。又は、見直しが行われていますか。	<input type="checkbox"/> ある（行っている）	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> ない（行っていない）		
12	記録と保存方法の設定	上記管理を実施し、記録していますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> 一部行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない		

※設問7においてCCPを設定しない場合は、その理由を記載した文書が作成されていること。（その場合、設問8から11は採点対象外となります。）

判定

得点率	80%以上 ただし HACCPに 関する取 組みに 係る自 主点 検票で 0点が ないこ と	80%以上	80%未満
評価段階	A	B	C

段階

作業手順書項目詳細一覧(大量調理編)

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	必須項目
①施設設備の衛生管理	①施設周囲の清掃に関すること。	①清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	②施設設備の清掃に関すること。	②清掃頻度・方法(手順)が定められていること。 トイレの清掃に関することが定められていること。	○
	③天井、内壁、床、照明設備、換気設備の清掃に関すること。	③床の清掃頻度(1日1回以上)・方法(手順)が定められていること。 その他の場所についても清掃頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
②施設設備の保守点検	①破損、故障に関すること。	①破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。	○
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
①機械器具の衛生管理	①機械器具類の洗浄・消毒に関すること。	①対象ごと(作業台、包丁、まな板、ふきん等及び機械類)の洗浄・消毒頻度は、1日に1回以上行う旨の記載があること。 それぞれの洗浄・消毒手順が定められていること。	○
	②異物混入防止に関すること。	②機械器具類からの異物混入の防止手順が定められていること。	○
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
②機械器具の保守点検	①破損、故障に関すること。	①破損、故障時に製造された食品に対する措置、手順が定められていること。	○
	②食品に直接接触する部分の洗浄・殺菌に関すること。	②洗浄・殺菌の頻度・方法(手順)が定められていること。	○
	③部品の定期交換、メンテナンスに関すること。	③機械類の保守点検方法、頻度が定められていること。	
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
③従業員の衛生管理	①従業員の健康管理(検便、健康診断等)に関すること。	①作業前の確認事項(体調、手荒れ、化膿巣等)が定められていること。 体調不良者の対処方法などが定められていること。 検便の頻度、検査方法、項目などが定められていること。	○
	②作業衣、帽子、マスク、靴(「着衣等」という。)の着用に関すること。	②作業途中でのトイレ入室手順が定められていること。 作業衣等の交換時期が定められていること。	○
	③作業場内での留意事項	③作業場内に飲食、喫煙をしない、不要な物を持ち込まないことが定められていること。 従業員以外の者が入室する場合の手順が定められていること。	○
	④記録に関すること。	④記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
④従業員の教育訓練	①教育訓練の計画	①年間計画が定められていること。	○
	②教育訓練の実施に関すること。	②従業員のレベルごとの訓練内容が定められていること。	
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	
⑤そ族昆虫の防除	①そ族昆虫防除の計画	①年間計画が定められていること。	○
	②発生状況の確認及び防除の方法に関すること。	②発生状況の確認については適正な頻度(月1回以上)が定められていること。 発生時の対応方法について定められていること。	○
	③記録に関すること。	③記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	

項目	作業手順書として必要な事項	必須項目(内容)	必須項目
⑥食品等の衛生的な取扱い	① 原材料の検収に関すること。	① 生鮮品及び冷蔵・冷凍が必要な原材料の検収手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。 期限表示や保存方法等の表示事項、品温(冷蔵又は冷凍の必要な食品に限る)、鮮度、異物、包装の状態を確認することが定められていること。	○
	② 原材料、半製品及び製品の取扱いに関すること。 (検収を除く。)	② 冷蔵庫の温度確認について、適正な頻度(1日1回以上)が定められていること。 結露、床面等からの跳ね水による二次汚染防止対策が定められていること。 加熱調理を行う食品については有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、その確認のための中心温度の測定とその頻度が定められていること。 最終工程において加熱処理のない食品について、二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が定められていること。	○
	③ 添加物を使用する場合は、その使用に関すること。	③ 食品添加物の使用手順、保管方法が定められていること。 不適正な使用をしたときの対応方法が定められていること。	○
	④ 調理器具の使用区分に関すること。	④ まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分の方法が示されていること。 食品、移動性器具、容器の取扱いについて、床面及び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。	○
	⑤ 洗浄剤、消毒剤、殺虫剤の保管方法に関すること。	⑤ 小分け(分注)時の表示方法について定められていること。	○
	⑥ 記録に関すること。	⑥ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑦排水及び廃棄物の衛生管理	① 排水の処理に関すること。	① 排水溝、グリストラップ等の清掃頻度が定められていること。	○
	② 廃棄物の取扱いに関すること。	② 廃棄物の搬出について、手順、頻度が定められていること。 廃棄物容器の洗浄・消毒に関する手順、頻度が定められていること。 廃棄物保管庫の清掃、消毒手順、頻度が定められていること。	○
	③ 記録に関すること。	③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑧使用水の衛生管理	① 給水設備の管理に関すること。	① 官能検査(味、色、臭い、濁り)、不適時の対応方法が定められていること。	○
	② 滅菌装置や残留塩素に関すること。	② 水道事業により供給される水以外の井戸水、貯水槽を使用している場合滅菌装置の移動、残留塩素濃度を確認する方法を定めていること。 不適時の対応方法が定められていること。	○
	③ 受水槽等の管理に関すること。	③ 井戸水、貯水槽の水質検査の実施方法が定められていること。 水質検査は適正な頻度(年に1回以上)を定めていること。 受水槽の清掃に関すること。	○
	④ 記録に関すること。	④ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑨苦情返品対応、緊急時対応、回収	① 苦情、事故等に関すること。	① 対応責任者、連絡体制について定められていること。 事故発生時の管轄保健所への連絡について定められていること。	○
	② 回収に関すること。	② 回収時の食品の取扱いについて定めていること。 公表方法(手段、手順)について定めていること。	○
	③ 記録に関すること。	③ 記録の方法及び担当者が定められていること。 (項目が網羅されている記録簿の名称でも良い。)	○
⑩自主検査	① 検査対象、検査項目、頻度、検査機関に関すること。	① 検査の対象とする製品ごとに検査の項目、頻度が定め 自社で検査する場合、検査精度の管理について定めていること。 検査に使用する試薬の取扱いについて定めていること。	○
	② 検査結果に関すること。	② 保存期間(1年以上)が定められていること。 検査の結果、不適となった場合の対応方法が定められ	○