大阪版食の安全安心認証制度

衛生管理計画を作成する
時にどこから手をつけていいか
わからないという方にお勧め

この制度の特徴

- 事業者が日々行っている食の安全安心の積極的な取り組みを第三者（認証機関）が評価し、一定水準以上と認められる施設を認証する制度

- 認証基準・認証施設の公表　**見える化**

事業者・消費者とも、食の安全安心の確保に関する知識と理解を深めることができる

- 内部・外部双方による点検　**ダブルチェック**

消費者の不安解消、信頼度アップ

認証基準の構成

- 飲食店及び喫茶店営業
- 食品を製造する営業
- 食品を販売する営業

各業種に基準が
設定されています

基本的な衛生管理
45項目

＋

コンプライアンス・危機管理
25項目

計70項目

（うち、必須項目を含む56項目達成できていれば認証取得）

認証基準【衛生管理項目】

飲食店営業及び喫茶店営業

（一部抜粋）

13. 始業前に冷凍冷蔵庫の温度確認をしている

必須　記録

■確認事項

・確認した温度を点検票に記録していること

冷凍冷蔵庫温度記録表

9月　　備考：　①材料用冷蔵庫　②完成品用冷蔵庫　③冷凍庫

日	①	②	③	担当	確認
1	4	5	-22	大阪	山田
2	3	4	-20	大阪	山田
3	4	4	-21	大阪	山田
4	3	5	-23	大阪	山田
5	3	4	-20	大阪	山田

14. 冷凍冷蔵庫内で原材料と半製品、製品を区分けし、ドリップ（肉汁）などで汚染しないように保管している

必須

■確認事項

・原材料と半製品、製品は場所を分けて保管していること
・ビニール袋やバット等を活用し、ドリップ等による汚染を防いでいること

20. メニューに応じて（※）、食中毒などの事故を起こさないようにするための衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）を明確にし、それを管理するための基準（温度、見た目など）、確認するタイミング、方法を決め、調理従事者全員がその内容を認識している

※煮物、焼き物、サラダというように調理方法が同じ、又は似ているメニューをまとめ、同じ方法で管理することも可能です

必須　記録

重要管理に相当します

■確認事項

・衛生管理の注意点、管理のための基準、確認するタイミング、方法を決めて資料を作成し、調理従事者全員で共有していること

例）ハンバーグの調理

衛生管理の注意点：中心まで火が通るようにハンバーグを焼く

管理のための基準：ハンバーグの肉汁が透明になっている

確認のタイミング：焼き上がり

確認方法：ハンバーグの中心に串を刺し、出てきた肉汁の色を見る

4月5日（△）　　調理時の衛生管理チェック表

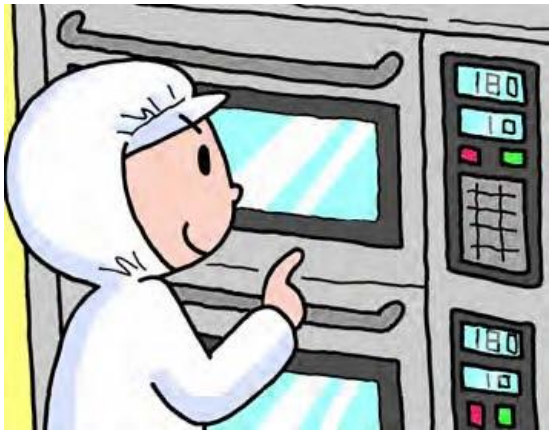
グループ	メニュー	チェック内容	結果	担当	備考
加熱してすぐ提供	ハンバーグ	仕上がり時の肉汁の色が透明	○	大阪	焼き時間の延長：2回
	チキンカツ	油温180℃で8分揚げる	○	浪速	

21. 衛生管理の注意点（加熱、冷蔵など）で、作業が適切に管理されていることを決めたとおりの基準（温度、見た目など）、タイミング、方法で確認し、その結果を記録している

必須　記録

■確認事項

・注意点において、衛生管理に関連する項目（食品の温度、冷蔵庫や冷凍庫の温度、焼き色など）が基準を満たしていることを確認し、その結果を書面又はデータで記録していること



39. 手洗いの方法を周知している

必須　記録

■確認事項

・手洗いの方法について
　衛生教育を行っていること

・手洗い場所に手順を示した
　紙を掲示するなど、
　従事者に周知していること

42. 器具等の洗浄・殺菌方法を決め、手順書を作成している

必須　記録

■確認事項

・ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、
　従事者全員がいつでも確認できるようにしていること

認証取得解説書

大阪版

食の安全安心認証制度

認証取得 解説書

飲食店営業及び喫茶店営業版

認証取得解説書

- 認証基準の設定理由及び評価方法について解説

４２．器具等の洗浄・殺菌の方法を決め、手順書を作成している

必須 **記録**

食中毒予防のためには器具等の洗浄・殺菌を行い、菌やウイルスをつけないようにすることが重要です。洗浄の手順などのルールを決めて従事者に周知し、誰が担当しても確実に洗浄・殺菌できるようにしなければなりません。また、決めた内容は手順書やポスターにして、いつでも確認できるようにしておきましょう。

評価方法

■ ルールを決め、ノートなどに書き留めたうえで、従事者全員がいつでも確認できるようにしている

例）１．水道水で水洗いする
２．スポンジタワシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけてよくこする
３．水道水でよく洗剤を洗い流す
４．よく乾燥させる
５．殺菌灯のついた保管庫で保管する

認証取得解説書

２６．トイレは毎日清掃を行っている

必須 **記録**

ふん便には、さまざまな菌やウイルスが含まれています。特にノロウイルスはふん便から周囲に飛び散りやすく、トイレで汚染が広がる可能性があります。調理場に菌やウイルスを持ち込まないようにするためにも、トイレは毎日清掃し、清潔にしておかなければなりません。

共用トイレで清掃を委託している場合は、清掃業者の記録を確保しておきましょう。

トイレ清掃記録表

4月

	時間	名前	時間	名前
1日	14:05	吉田	20:00	田中
2日				
3日				
4日				
5日				
6日				
7日				

評価方法

■ １日１回以上清掃し、その結果を記録している（営業日のみ）

認証取得解説書

◎2．ルールやマニュアルを必要に応じて見直している

必須 **記録**

ルールやマニュアルの内容が、従事者に正しく理解されていなかったり、また、実際の作業と合っていなければ意味がありません。定期的に、ルールやマニュアルを見直す必要がないかを検討し、その経過を記録しておきましょう。

評価方法

■ 会議やミーティングなどの機会に、必要に応じてルールやマニュアルを見直している（見直す必要がなかった場合は、検討の経過記録を残している）

認証取得解説書 【資料編】

- HACCPの基礎知識や記録様式を掲載

手順１　HACCP を考えるためのメンバー**を集める**

　HACCP に取り組むためには、使用する食材や器具、調理工程、調理場の状態を把握することと、食品衛生に関する知識が必要になります。一人で全ての情報を把握することは難しいため、各部門の担当者を集めて情報収集ができるようにしておきます。

　また、分からないことを相談する相手、参考にする書籍を探しておくと、後の手順がスムーズになります。

手順２　料理に使用する食材**と**配合割合**を書き出す**

手順３　料理の提供方法**、**食べてもらう相手**をリストアップする**

　メンバーが集まったら、取り扱う「料理」の情報を集めます。どのような食材・調味料を使うかとあわせて、加熱してすぐ提供するものか、冷やして保管してから提供するものか、などの料理の情報を書き出します。料理はジャンルごと（サラダ、煮物、揚げ物、焼き物など）にまとめても構いません。

　また、幼児や高齢者などの抵抗力の弱い方は食中毒にかかる危険性が高くなる事例があることから、食べてもらう相手として想定しているか、という点も確認が必要です。

（７原則12手順について）

認証取得解説書 【資料編】

- HACCPの基礎知識や記録様式を掲載

★冷蔵庫・冷凍庫の温度確認

（衛生管理に関する項目：飲食店 No.13、製造業 No.10、販売業 No.14）

（2019年8月 /庫名 「冷蔵庫1」 基準温度:5℃ ）

冷蔵庫・冷凍庫の温度確認記録						確認者	
点検年月日	始業前			終業後			異常時の措置
	確認時間	温度	担当者	確認時間	温度	担当者	
2 （金）	8:50	4℃	大阪	22:00	5℃	府庁	
3 （土）	8:45	5℃	大阪	23:00	7℃	府庁	食材の出し入れにより一時的に温度が上がっていたが、すぐに5℃以下になった

まとめ ～HACCP制度化に向けて～

- 認証を取る、取らないにかかわらず、認証基準をHACCP導入のための自己点検票として活用してください
  - ★認証基準（自主点検評価表）
  - ★認証取得解説書
  - ★別冊 【資料編】
  - ★記録の様式

ホームページでダウンロードできます

http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/kijun.html