

食の安全安心に係る基準（自主基準）※1

取組宣言施設名 (●●●●●●●●)

<p>1 衛生管理の基準 ・衛生管理計画※2</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理を行っています。 (1) 衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を記録しています。 (2) 原材料の仕入伝票を保管しています。</p>
<p>(一般衛生管理に係る計画)</p>	<p>○原材料の受入の確認 原材料の受入時に外観、におい、包装状態、表示（期限、保存方法）を確認します。 ○庫内温度の確認 始業前及び作業中に温度計で庫内温度を確認します。（冷蔵：10℃以下） ○交差汚染・二次汚染の防止 冷蔵庫内の保管の状態を確認します。まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒します。 ○器具等の洗浄・消毒・殺菌 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い消毒します。 ○トイレの洗浄・消毒 作業開始前にトイレの洗浄・消毒を行います。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒します。 ○従業員の健康管理 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行います。 ○手洗いの実施 トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、生肉や生魚などを扱った後などに、適切に手洗い及び手指消毒を実施します。</p>
<p>(HACCPに係る計画)</p>	<p>○加熱するもの（冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供） ハンバーグなど：火の強さや時間、肉汁、見た目により加熱不足とならないよう、中心温度等を確認します。 ○加熱後冷却し、再加熱するもの カレーなど：加熱後速やかに冷却し、再加熱時には気泡が出る間で加熱し、提供します。 ○加熱後冷却して提供するもの ポテトサラダなど：加熱後速やかに冷却します。さらに、冷蔵庫より取り出したら時間をおかずすぐに提供します。</p>
<p>2 適正な表示の確認</p>	<p>米飯の産地情報について、店舗内に掲示しています。</p>
<p>3 問題発生時の対応</p>	<p>健康被害や異物混入などの問題発生時は、対応手順に従い迅速に対応します。</p>
<p>4 教育訓練の実施</p>	<p>衛生管理計画に関する研修会を行い、適切に衛生管理の実施及び記録の作成ができるようにしています。問題発生時の対応についても、研修を実施しています。</p>
<p>5 改善に係る取組</p>	<p>自主基準が適切に運用されているか年に1回確認し、必要があれば見直しを行っています。</p>

要綱別表1及び要綱別表2を参照し、設定願います。
また、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

業種毎に異なるため、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

<p>6 感染対策に係る取組 (飲食店営業のみ)</p>	<p>○手洗い等の手指衛生 定期的な手洗い等を来店者や従業員に呼びかける。</p> <p>○換気 換気設備は、定期的に清掃を行い、徹底した換気を行う。</p> <p>○緊急時の対応 国や県が示す感染対策の方針に従う。</p> <p>○従業員等への周知徹底 感染対策について従業員へ周知徹底する。</p>
<p>独自の取組がある場合は、記載願います。右記は、参考であり、全ての実施を求めるわけではありません。アピールしたいことがあれば記入してください。</p>	<p>基本的な感染対策として実施願います。</p> <p>【アピール項目（自主的な感染対策があれば記入してください）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ CO₂センサーによって、店内のCO₂濃度を測定し、適切な換気ができているか確認する。 ・ 定期的にアルコール消毒薬等で客席を消毒する。 ・ 必要に応じて、従業員はマスクを着用する。 ・ 混雑を回避するため、予約システム等を活用する。
<p>7 その他^{※3} ()</p>	

※1 自主基準の設定に係るガイドライン（要綱別表1）1を満たしていること。

※2 生産者の場合は、生産工程管理計画と読み替えます。

※3 独自に定める自主基準などを記入してください。

食の安全安心に係る基準（自主基準）※1

取組宣言施設名 (●●●●●●●●)

<p>1 衛生管理の基準 ・衛生管理計画※2</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理を行っています。 (1) 衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を記録しています。 (2) 原材料の仕入、製品の出荷の状況を記録しています。 (3) 製品毎に年に2回以上、細菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌を検査しています。</p>
<p>(一般衛生管理に係る計画)</p>	<p>○原材料の受入確認 原材料の受入時に、外観、品名、数量、保管温度などを確認します。 ○庫内温度の確認 始業前及び3時間毎に、温度計で庫内温度を確認します(冷蔵:10℃以下)。 ○交差汚染・二次汚染の防止 冷蔵庫内の保管の状態を確認します。包丁、まな板などの器具は用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒します。 ○器具等の洗浄・消毒・殺菌 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒します。 ○トイレの洗浄・消毒 1日に1回トイレ清掃手順に従って、洗浄・消毒を行います。 ○従業員の健康管理 就業前に従業員の体調を確認し、記録します。検便について3ヶ月毎に実施します。 ○手洗いの実施 適切に手洗い及び手指消毒を実施します。</p>
<p>(HACCPに係る計画)</p>	<p>○加熱時の製品中心温度と加熱時間 製品の中心温度を測定し、測定後からの加熱時間を確認します。 ○冷却時の製品中心温度と冷却時間 冷却にかかる時間を確認し、製品の中心温度を測定します。 ○ラベル貼付時の製品確認 ラベルを貼りつける際に、異物や包装の破損等の異常がないことを確認します。 ○金属検出機での異物検査 製品全てに金属異物が混入していないか、確認します。</p>
<p>2 適正な表示の確認</p>	<p>出荷時に表示が適切であることを確認しています。</p>
<p>3 問題発生時の対応</p>	<p>健康被害や異物混入などの問題発生時は、対応手順に従い迅速に対応しています。</p>
<p>4 教育訓練の実施</p>	<p>衛生管理計画の運用が徹底されるように、従業員に対する研修を定期的実施しています。</p>
<p>5 改善に係る取組</p>	<p>自主基準が適切に運用されているか年に2回確認し、必要があれば見直しを行っています。</p>
<p>6 その他※3 (情報の開示)</p>	<p>自主検査の結果について情報開示を行っています。</p>

要綱別表1及び要綱別表2を参照し、設定願います。
 また、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

業種毎に異なるため、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

※1 自主基準の設定に係るガイドライン(要綱別表1)1を満たしていること。
 ※2 生産者の場合は、生産工程管理計画と読み替えます。
 ※3 独自に定める自主基準などを記入してください。

食の安全安心に係る基準（自主基準）※1

取組宣言施設名 (●●●●●●●●)

<p>1 衛生管理の基準 ・衛生管理計画※2</p>	<p>HACCPに沿った衛生管理を行っています。 (1) 衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況を記録しています。 (2) 商品の仕入伝票を保管しています。</p>
<p>(一般衛生管理に係る計画)</p>	<p>○受入の確認 外箱に異常はないか、品物名や数量など、注文通りに納品されているか、保管温度が守られたかを確認します。 ○庫内温度の確認 始業前、作業中、業務終了後に温度計で庫内温度を確認します。(冷蔵：10℃以下) ○交差汚染・二次汚染の防止 店内に消毒液を設置します。 試食販売を行う場合は、時間管理を行います。 ○器具等の洗浄・消毒・殺菌 台車、かごを洗浄し、ショーケースを清掃します。 ○トイレの洗浄・消毒 トイレ清掃手順に従い、午前・午後に各1回清掃を行います。 ○従業員の健康管理 就業前に従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行います。 ○手洗いの実施 トイレの後、陳列作業に入る前などに、適切に手洗い及び手指消毒を実施します。</p>
<p>(HACCPに係る計画)</p>	<p>○陳列・販売温度の管理 ショーケースや棚等の陳列販売商品の温度を確認します。</p>
<p>2 適正な表示の確認</p>	<p>陳列時に表示が適切であることを確認しています。</p>
<p>3 問題発生時の対応</p>	<p>健康被害や異物混入などの問題発生時は、対応手順に従い迅速に対応しています。</p>
<p>4 教育訓練の実施</p>	<p>衛生管理計画に関する研修会を行い、適切に衛生管理の実施及び記録の作成ができるようにしています。問題発生時の対応についても、研修を実施しています。</p>
<p>5 改善に係る取組</p>	<p>自主基準が適切に運用されているかについて年に1回確認し、必要に応じて見直しを行います。</p>
<p>6 その他※3 ()</p>	

要綱別表1及び要綱別表2を参照し、設定願います。
また、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

業種毎に異なるため、各食品等事業者団体が作成した手引書を参照願います。

※1 自主基準の設定に係るガイドライン（要綱別表1）1を満たしていること。
 ※2 生産者の場合は、生産工程管理計画と読み替えます。
 ※3 独自に定める自主基準などを記入してください。