



H22年

## ホーム &gt; 消費者モニター募集

うそつき表示や大きな表示への取組等について、消費者の立場から公正取引委員会の仕事に協力して「消費者モニター」を募集しています。

【仕事内容】 消費生活に関する情報や意見の提供、アンケート回答、研修会(年2回、平日3時間程度、全国各地で開催)の出席など

【募集人数】 全国で800名程度

【任 期】 平成21年4月から1年間

【応募資格】 20歳以上の方(学生可)

【応募方法】 郵便はがき又は封書に、次の事項を記載の上、下記の宛先へ郵送してください。

※ 応募先・お問合せ先はこちら → [応募先・問合せ先一覧のリンク](#)

※ 不採用の方には御連絡いたしません。あらかじめ御了承ください。

- (1) 郵便番号・住所
- (2) 氏名(ふりがな)
- (3) 電話番号
- (4) 電子メールアドレス(携帯電話不可、お持ちの方のみ)
- (5) 年齢
- (6) 性別
- (7) 職業(例:会社員、専業主婦、パート)
- (8) 家族構成(同居家族)/続柄、年齢(例:夫40、子9)
- (9) 最寄り駅(例:〇〇線〇〇駅)
- (10) 御自宅から最寄り駅までの所要時間(例:バス◇分(〇〇交通△△停留所から、徒歩◇◇分))
- (11) 応募理由(150字程度)

【注 意】 御応募いただいた方の個人情報(「行政機関の保有する個人情報の保護に関する法律」)規定に従って厳正に取り扱います。なお、応募書類は返却いたしません。あらかじめ御了承ください。

【応募締切】 平成21年2月13日(金) <当日消印有効>

【選考結果】 「平成21年度消費者モニター」になっていただく方には、平成21年4月上旬に応募者御本人通知(郵送)いたします。採用されなかった方には御連絡は差し上げません。あらかじめ御了承ください。

【謝礼等】 謝礼として、年額6,000円のお支払いを予定しています(謝礼は、年度末に、振込みの方法よりお支払いいたします。)

ただし、研修会に出席されなかった場合、アンケート調査に回答いただけなかった場合、情報の提供が非常に少ない場合は、公正取引委員会の規定に基づき減額いたします。

研修会に出席された方には、研修会出席1回に対し、前記の謝礼とは別に謝金3,000円(3通費込み)をお支払いいたします。ただし、研修会に出席するための交通費(御自宅から研修会場までの交通費)が往復で3,000円を超える方については、前記謝金はお支払いせず、代わりに、国の規定に基づいて計算した実費相当分の交通費をお支払いいたします(謝金又は交通費)

公正取引協議会一覧表  
公正競争規約の相談窓口

全国には次の公正取引協議会が設立されています。[平成22年5月現在]

公正取引協議会一覧表

団体名	電話	規約の種類
<b>食品一般</b>		
1 全国飲用牛乳公正取引協議会	03(3264)8585	(表示)
2 ほっ酵乳、乳酸菌飲料公正取引協議会	03(3267)4686	(表示)
3 殺菌乳酸菌飲料公正取引協議会	03(5721)4086	(表示)
4 チーズ公正取引協議会	03(3264)4133	(表示)
5 アイスクリーム類及び氷菓公正取引協議会	03(3264)3819	(景品・表示)
6 (社)全国はちみつ公正取引協議会	03(3279)0893	(表示)
7 (社)全国ローヤルゼリー公正取引協議会	03(3561)5556	(表示)
8 全国うに食品公正取引協議会	03(3546)7151	(表示)
9 全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会	092(403)0191	(表示)
10 全国削節公正取引協議会	03(5690)1601	(表示)
11 食品のり公正取引協議会	03(5823)5744	(表示)
12 全国食品缶詰公正取引協議会	03(5256)4801	(表示)
13 全国トマト加工品業公正取引協議会	03(3639)9666	(景品・表示)
14 全国粉わさび公正取引協議会	03(3432)4664	(表示)
15 全国生めん類公正取引協議会	03(3634)2255	(表示)
16 日本即席食品工業公正取引協議会	03(3865)0811	(景品・表示)
17 全国ビスケット公正取引協議会	03(3433)6131	(景品・表示)
18 全国チョコレート業公正取引協議会	03(3437)6177	(景品・表示)
19 チョコレート利用食品公正取引協議会	03(3437)6177	(表示)
20 全国チューインガム業公正取引協議会	03(3433)5213	(景品・表示)
21 凍豆腐製造業公正取引協議会	026(227)6215	(景品・表示)
22 全国味噌業公正取引協議会	03(3551)7161	(景品・表示)
23 醤油業中央公正取引協議会	03(3666)3286	(景品・表示)
24 日本ソース業公正取引協議会	03(3639)9667	(景品)
25 全国食酢公正取引協議会	03(3351)9280	(表示)
26 カレー業全国公正取引協議会	03(5687)1793	(景品)
27 果実飲料公正取引協議会	03(3435)0731	(表示)
28 全国コーヒー飲料公正取引協議会	03(3435)0731	(表示)
29 全日本コーヒー公正取引協議会	03(5649)8366	(表示)
30 日本豆乳公正取引協議会	03(5215)2275	(表示)
31 マーガリン公正取引協議会	03(3242)3770	(表示)
32 全国観光土産品公正取引協議会	03(3518)0193	(表示)
33 ハム・ソーセージ類公正取引協議会	03(3444)1211	(表示)
34 日本パン公正取引協議会	03(3667)1976	(表示)
35 全国食肉公正取引協議会	03(5563)2911	(表示)
36 全国ドレッシング類公正取引協議会	03(3563)3590	(表示)
37 もろみ酢公正取引協議会	098(894)7361	(表示)
38 食用塩公正取引協議会	03(3402)0180	(表示)
39 鶏卵公正取引協議会	03(3297)5516	(表示)
<b>酒類</b>		
1 日本ワイナリー協会	03(6202)5728	(景品)
2 ビール酒造組合	03(3561)8386	(景品・表示)
3 日本洋酒輸入協会	03(3503)6505	(景品・表示)
4 日本洋酒酒造組合	03(3503)7700	(景品・表示)

## 公正取引協議会とは

消費者庁・公正取引委員会の認定を受けて設立された公正競争規約は、業界の自主規制機関によって運用されます。各業界では公正競争規則を運用するための団体を組織しています。

これが公正取引協議会です。これらの運営団体では、各業種に応じた調査や検査を行ったり、公正マークを発行するなど公正競争規約の遵守、普及のための活動を行っています。

全国には不動産や食料品、家庭用品、自動車など全国組織の協議会が83(平成21年9月現在)、設立されています。



Back

**消費者庁・公正取引委員会と公正取引協議会**

消費者庁は、平成21年9月1日に設立され、消費者行政の司令塔として情報を一元的に集約し、景品表示法を含む消費者に身近な諸法律を所管する新しい行政機関です。

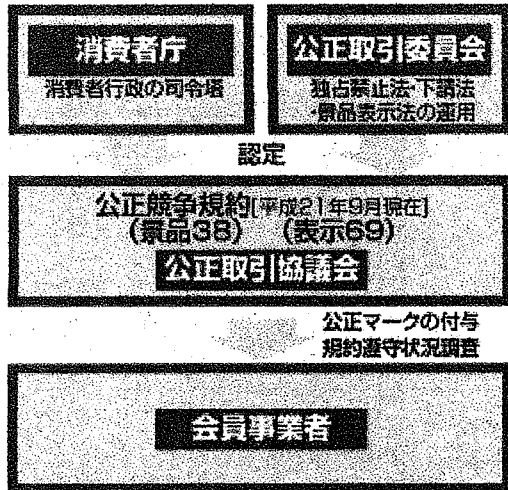
公正取引委員会は、

- (1) 独占禁止法の運用
- (2) 下請法の運用
- (3) 景品表示法の運用(地方事務所のみ調査権限を持つ)

を行う行政機関です。  
それに対し、

公正取引協議会は

公正競争規約を運用する業界の自主団体であり、公正取引協議会の監督官庁は消費者庁及び公正取引委員会(共同認定)です。



[Back](#)

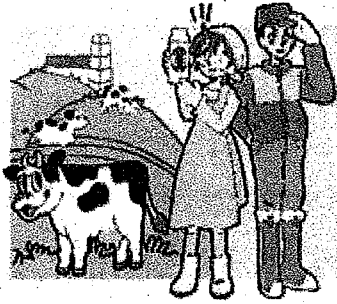


全国飲用牛乳公正取引協議会



全国飲用牛乳公正取引協議会は、適正な表示のために公

- ▶ 当協議会について
- ▶ 公正競争規約
- ▶ 飲用乳の種類
- ▶ 一括表示の見方
- ▶ 牛乳の成分
- ▶ 表示のQ&A



**会員専用のページ**  
 会員専用の情報ページです  
 お知らせ/情報リンク  
 の確認ができます



このページの最終更新日  
 2010年4月5日



全国飲用牛乳  
 公正取引協議会

〒102-0073  
 東京都千代田区九段北  
 1-14-19 乳業会館  
 Tel: 03-3264-8585  
 Fax: 03-3265-0664

新着情報

- ▶ 2010年4月5日(月)  
 支部、会員、認定検査機関向け事務連絡③  
 「平成22年度検査技術研修会申込」の受付は  
 終了し、参加日程を当該会員に送りました。な  
 お、キャンセルにより参加できる場合がありま  
 すので、参加希望については本部にご一報く  
 ださい。
- ▶ 2010年4月5日(月)  
 支部長、認定検査機関、会員向け事務連絡  
 ②  
 第1期定期成分検査を実施中です。  
 報告書提出期限(会員より支部)は7月5日  
 です。  
 会員専用ページもご覧ください。
- ▶ 2010年4月5日(月)  
 支部、会員、準会員向事務連絡①  
 3月末に平成22年3月改訂版[解説・Q&A]  
 (飲用乳の表示1冊 と 付属資料1冊)(いづ  
 れも藤色の表紙)を支部経由でお送りしまし  
 た。  
 会員各位のお手元にはすでに届いていると  
 思いますが、未着でしたら、当該支部にお申  
 し出ください。  
 会員専用ページ内の「平成22年3月改訂  
 版解説・Q&Aについて」もご覧ください。

▶ 協議会って何をしているところ？

全国飲用牛乳公正取引協議会は、適正  
 な表示のために、公正取引委員会から認  
 められた公正競争規約を運用する団体で  
 す。

▶ 公正競争規約ってなあに？

「公正競争規約」は、飲用乳の商品情報  
 をわかりやすく皆様にお伝えするために、  
 協議会会員が自ら設定し、公正取引委員  
 会が認定する表示ルールです。

▶ 飲用乳とは？

飲用乳の種類は「乳等省令」で7種類定  
 められています。牛乳と名がつくのは、  
 「牛乳」「特別牛乳」「成分調整牛乳」「低  
 脂肪牛乳」「無脂肪牛乳」の5種類です。  
 そのほか「加工乳」と「乳飲料」の2種類が  
 あります。

▶ 飲用乳の一括表示欄には何が書いてあるの？

飲用乳のキャップや紙容器には「一括表  
 示欄」があります。  
 一括表示は、決められたルールで書かれ  
 ており、必要な商品情報が入っています。

▶ 牛乳の成分は？

牛乳の成分は、乳脂肪分、無脂乳固形  
 分、水分です。くわしくは「牛乳の成分」ペ  
 ージで！



別表1 (第3条関係)

## 食の安全安心に係る自主基準に関するガイドライン

## 【共通事項】

- 1 本ガイドラインでは、衛生管理の基準、適正表示の確認、自主検査、記録の作成保存について、標準的に実施すべき事項及び確認、記録すべき事項を掲載している。
- 2 業種別の自主基準については、目安として別表2を参照することとする。
- 3 自主基準の遵守に加えて、業種別に必要と思われる項目についてチェックシートを作成し、確認を行うものとする。
- 4 記録すべき事項については、台帳及び記録簿を備え付けて記録しておくこととし、必要に応じて公表に努めるものとする。
- 5 問題発生時の対応については、マニュアル等を定めて従業員等に周知徹底を図り、迅速に対応できるようにする。

ガイドラインに定める基準	標準的に実施すべき事項及び確認、記録すべき事項
1 衛生管理の基準	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準（以下参照）を遵守するとともに、それぞれの事業者が業種や業態に応じて、さらに詳細かつ具体的な独自の衛生管理に係る基準（時期、記録、方法等例示参照）を定めることも可能とする。</p> <p>例：衛生管理に係る措置等の実施時期を定める。            詳細、多様な記録の実施、保存を定める。            措置等を行う判断基準を明確に定める。            具体的な管理方法を定める。</p> <p>(2) 食品衛生法が適用されない業種の事業者であっても、管理運営基準に準拠した衛生管理に係る基準を定めるものとする。</p>

## 【食品衛生法施行条例で定める管理運営基準】

## 1 衛生管理の基準

## イ 食品取扱施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、衛生上支障のないように常に清潔に保つこと。
- (2) 食品又は添加物（以下「食品等」という。）の製造、加工、調理、処理、保管又は販売のための設備を含む場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場の内壁、天井、床、排水溝等は、常に清潔に保ち、破損等があるときは、速やかに補修すること。
- (4) 作業場内は、採光、照明及び換気を十分に行うこと。
- (5) 作業場の窓及び出入り口は、衛生上支障がない場合を除き、常時開放しないこと。
- (6) 作業場内には、犬、猫等の動物を入れないこと。
- (7) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に殺虫及び消毒をすること。
- (8) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、及び乾燥させ、衛生上支障のない専用の場所に保管すること。
- (9) 手洗い設備は、十分な水での洗浄、消毒及び乾燥が適切にできる状態にしておくこと。

## ロ 食品取扱設備の衛生管理

- (1) 食品等の製造、加工又は調理（以下「製造等」という。）は、洗浄及び消毒が容易な機械又は器具（以下「器具等」という。）を用途に応じて使用すること。
- (2) 器具等、温度計、圧力計、流量計等の計器類及び消毒又は浄水に用いる装置については、その機能を定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修等を行い、常に使用できるよう整備すること。この場合において、点検、補修等を行ったときは、その結果を記録すること。

- (3) 器具等は、必要に応じて適切な洗浄剤又は消毒剤（以下「洗浄剤等」という。）を用い、適正な方法で洗浄し、又は消毒し、所定の衛生的な場所に保管し、管理すること。
- (4) 器具等の構造及び材質並びに器具等において取り扱う食品等の特性を考慮し、器具等の適正な清掃、洗浄又は消毒の方法を定めること。

#### ハ 運搬車両等の衛生管理

- (1) 食品等又は容器包装の運搬に当たっては、その汚染を防止するため、容易に洗浄及び消毒ができる構造の車両、コンテナ等を使用するとともに、これらを清潔に保つため、洗浄し、及び消毒し、並びに必要に応じて補修すること。
- (2) 食品等とそれ以外の貨物を混載する場合には、運搬時の汚染を防止するため、食品等を適切な容器に収納することなどにより他の貨物と区分すること。
- (3) 食品等の運搬に当たっては、直射日光を遮断し、ちり、ほこり、排気ガス等からの汚染を防止し、並びに温度、湿度及び運搬時間を適切に管理すること。

#### ニ ねずみ族、昆虫等対策

- (1) 定期的にねずみ族、昆虫等の発生状況を確認し、発生を認めたときは、直ちに駆除すること。この場合において、確認し、又は駆除したときは、その記録を保存すること。
- (2) 作業場に、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具等及び容器包装を汚染しないように取り扱うこと。
- (4) 食品等及び容器包装は、ねずみ族、昆虫等による汚染防止対策を講じ、床及び壁から離して保管すること。

#### ホ 廃棄物及び汚水の取扱い

- (1) 廃棄物及び汚水の処理は、適正に行うこと。
- (2) 廃棄物を保管する容器は、それ以外の容器と明確に区分し、及び汚水又は汚臭が漏れないように清潔に保つこと。
- (3) 廃棄物は、食品等、器具等及び容器包装を汚染しない場所に保管すること。
- (4) 廃棄物の保管及び廃棄の方法並びに汚水処理設備の維持管理の方法を定めること。

#### ヘ 食品等の取扱い

- (1) 原材料として使用する食品等（以下「原材料」という。）の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (2) 原材料は、消費期限又は賞味期限（以下「消費期限等」という。）に応じた適切な順序で保存し、管理し、及び使用すること。
- (3) 原材料の保存又は製造等は、その種類に応じ、適切な状態又は方法で衛生的に行うこと。
- (4) 添加物は、正確に計量し、及び適正に使用すること。
- (5) 原材料は、その種類ごとに区分し、及び製造等された食品と区分し、食品間の相互汚染を防止すること。
- (6) 洗浄剤等、殺そ剤、殺虫剤、殺菌剤等の取扱いについては、それらの容器へ内容物の名称を表示し、使用、保管等に十分注意するとともに、食品への混入を防止する措置を講ずること。
- (7) 仕入れ等の状態、出荷又は販売その他の取り扱う食品等の流通に係る必要な事項に関する記録を作成し、消費期限等に応じた合理的な期間保存すること。
- (8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。
  - (イ) 原材料及び製品への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じ検査すること。  
この場合において、異物の混入が認められたときは、廃棄するなど適切に処理すること。
  - (ロ) 原材料として使用しない食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）第二十一条第一項第一号トに規定する特定原材料の製造工程における混入を防止する措置を講ずること。

- (ハ) 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況を記録すること。
- (ニ) 科学的かつ合理的根拠を十分に備えた食品等の消費期限等を設定し、及び製造等に係る手順を定めること。
- (ホ) 法第十一条第一項の規定により成分の規格が定められている食品等を製造する営業者は、製造した食品等が当該規格を満たしているかどうかについて定期的に検査し、その記録を保存すること。この場合において、当該食品等が当該規格を満たしていないことが判明したときは、速やかに原因を究明し、及び改善措置を講ずること。
- (ヘ) 飲食店営業のうち弁当屋、仕出し屋及び保健所長の指定する営業施設にあつては、規則で定めるところにより、調理した食品を保存すること。
- (9) 食品等の販売に当たっては、次に掲げる措置を実施すること。
  - (イ) 販売量を見込んだ仕入れをするなど適正な在庫管理を行うこと。
  - (ロ) 食品等を直射日光から遮断するとともに、不適切な温度で長時間の保存をしないなど衛生管理に注意すること。

#### ト 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で水道法(昭和三十二年法律第七十七号)に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用するときは、次に掲げる措置を実施すること。ただし、食品等に影響を及ぼさない用途に使用する場合は、この限りでない。
  - (イ) 規則で定めるところにより定期的に水質検査をし、その結果を記録し保存すること。
  - (ロ) 水源等が汚染されたおそれがある場合には、直ちに水質検査をすること。
  - (ハ) 水質検査の結果、飲用に適さないと判断されたときは、直ちに保健所長の指示を受け適切な措置を講ずること。
- (ニ) 消毒設備又は浄水装置を常に点検し、その結果を記録すること。
- (ホ) 使用した水を再利用する場合には、再利用する前に使用に適することを十分に検証し食品等の安全性に影響しないよう適切に管理すること。
- (2) 貯水槽を使用するときは、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。

#### チ 食品衛生責任者の設置

- (1) 法第五十二条第一項に規定する許可を受けた者(食品衛生管理者を置く営業者を除く以下チにおいて同じ。)(以下「営業者」という。)は、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定めること。
- (2) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (3) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、食品取扱施設及び食品取扱設備の衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、必要と認めるときは営業者に対し意見を述べること。
- (4) 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (5) 営業者は、食品衛生責任者を定めたとき又は変更したときは、規則で定めるところにより、保健所長に届け出ること。
- (6) 営業者は、食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示すること。
- (7) 営業者は、食品衛生責任者に知事の指定する講習会を受講させること。

#### リ 自主回収

- (1) 消費者の健康被害が発生し、又はそのおそれがある食品等(食品等に係る容器包装を含む。以下リにおいて同じ。)を製造等し、又は販売した営業者は、当該食品等の迅速かつ適切な自主回収をするとともに、消費者に対し当該食品等に係る情報を提供すること。
- (2) 営業者は、食品等の自主回収に着手したときは、速やかにその旨を規則に定めるところにより保健所長に報告すること。ただし、自主回収をする営業者からの指示に基づいて回収を行う場合は、この限りでない。
- (3) 営業者は、自主回収の迅速かつ適切な実施のための体制及び具体的な回収方法を定める



こと。

- (4) 営業者は、自主回収した食品等を、それ以外の食品等と明確に区分して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (5) 営業者は、自主回収に至った原因を究明し、及び改善措置を講ずること。

#### ヌ 管理運営に関する文書

営業者は、食品取扱施設の管理及び食品等の取扱いその他管理運営に関する手順、方法等を記載した文書を作成し、従事者に周知徹底させること。

## 二 従事者の衛生管理の基準

### イ 従事者の健康管理

- (1) 営業者は、従事者を介した食中毒の病因物質の食品等への汚染を防止するため、従事者に定期的に健康診断を受診させ、従事者の健康状態を把握すること。
- (2) 営業者は、保健所長から指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。
- (3) 営業者は、従事者が、食品等を介して感染するおそれのある疾病にかかり、又はその疾病の病原体を保有していることが判明し、若しくはその疾病にかかっていることが疑われるときは、当該従事者にその旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告させ、医師の診断を受けさせること。

### ロ 作業時の衛生管理

- (1) 営業者は、従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律第百十四号）第六条第二項、第三項若しくは第四項に規定する一類感染症、二類感染症若しくは三類感染症の患者又は当該感染症の病原体を保有している者である場合は、当該感染症の病原体を保有していないことが判明するまで食品等に直接接触する作業に従事させないこと。
- (2) 従事者は、手指の清潔の保持のため、爪を短く切り、及びマニキュア等は付けず、並びに作業の前は、手指の洗浄及び消毒をし、作業中も必要に応じて手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (3) 従事者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場内に持ち込まないこと。
- (4) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、食事等をしないこと。
- (5) 従事者は、食品等の取扱作業中に、手若しくは食品等を取り扱う器具で、髪、鼻、口若しくは耳に触れ、又は覆いのない食品等の上でせき若しくはくしゃみをするなど不衛生的な行為をしないこと。
- (6) 従事者は、製造等を行う区画へ入るときは、必要に応じ、更衣室等で衛生的な作業着及び履物に交換等すること。
- (7) 営業者は、製造等を行う区画に従事者以外の者が立ち入ることを防止する措置を講じ、従事者以外の者が当該区画に立ち入る場合は、(2)から(6)までの措置に従わせること。

### ハ 衛生教育

- (1) 営業者は、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に、従事者に対する製造等、処理、保管、運搬、販売等を衛生的に行うための衛生教育を行わせること。
- (2) 営業者は、衛生教育の効果について評価し、必要に応じてその内容を修正すること。
- (3) 営業者は、保健所長から指示があったときは、従事者に衛生に関する講習を受けさせること。

ガイドラインに定める基準	標準的に実施すべき事項及び確認、記録すべき事項
2 適正表示の確認	<p>(1) 生鮮食品について、名称及び原産地・原産国の表示が適正か確認する。</p> <p>(2) 水産物について、解凍、養殖等の記載が適正か確認する。</p> <p>(3) 加工食品について、名称、原材料、原料原産地、内容量、期限表示、保存方法、製造業者名等の記載が適正か確認する。</p> <p>(4) 加工食品の原料供給者間の取引に係る原材料や中間加工品についても、表示が行われているか確認する。</p> <p>(5) 前項については、容器包装、送り状、規格書等で確認を行うとともに、表示の根拠となる書類を保存する。</p> <p>(6) 表示を確認する手順及び担当者を明確にするとともに、確認作業を実施したことを記録する。</p> <p>(7) 既に表示がされた商品を仕入れる際は、表示内容について確認すべき事項を定め、それに基づく表示の欠落や不当表示がないことを確認し、記録する。</p> <p>(8) 食品衛生法、JAS法等関係法令で定められている表示事項が記載されているか確認する。</p> <p>(9) ホームページ、広告等で不適正な表現を行っていないことを確認する。</p> <p>(10) 不適正な表示が判明した場合の対処方法や、消費者への周知方法を明確に定める。</p> <p>(11) 不適正な表示が判明した場合に講じた措置の内容について記録を行い、公開に努める。</p>
3 自主検査	<p>(1) 自主検査は、別表3により検査するものとし、検査結果を保存するとともに、記録簿等で管理し、必要に応じて公表に努めるものとする。</p> <p>(2) 製造・加工食品</p> <p>① 製造・加工している食品を対象とし、その結果を記録し、保存するものとする。ただし、主要な製造工程（加熱工程等）が同じものは、その代表となる製品を対象とする。</p> <p>② 主な食品別の標準的検査項目については、別表3のとおりとする。</p> <p>③ 食品添加物を使用している食品については、主要な食品添加物の残量を検査し、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>④ 検査頻度は食品衛生法に基づく成分規格が定められている食品にあつては、おおむね年3回以上、厚生労働省が定めた衛生規範に定められている食品にあつては年2回以上、その他の食品にあつては年1回以上とし、季節的な営業など製造・加工の実態に応じて回数は増減する。</p> <p>(3) 青果物における残留農薬検査</p> <p>① 対象は、青果物とし、出荷組合及びJA等の単位で抽出して行い（個人出荷の場合のみ生産者が行う）、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>② 検査項目は、原則として使用している農薬の残留の有無の検査とする。</p>

	<p>③ 検査頻度は、出荷期間中1回以上行うものとする。</p> <p>(4) 自主検査は、自社検査や公的試験検査機関以外の機関での検査を認めるものとする（残留農薬検査においては、簡易キットによる検査も認めるものとする。）。</p> <p>(5) 基準値を超過した検査結果となった場合は、保健所等の指導を受け、原因の推定を行うとともに、再発の防止に努める。</p>
<p>4 記録の作成保存</p>	<p>(1) 原材料については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする（送り状や領収書等の関係書類で対応することも認めるものとする）。</p> <p>① 品名</p> <p>② 仕入元の名称、所在地</p> <p>③ 製造・加工（生産）者の名称及び所在地</p> <p>④ 仕入年月日及び仕入量</p> <p>⑤ ロット確認情報</p> <p>⑥ 仕入時の検品を実施した記録（外観、表示、温度等）</p> <p>⑦ 規格基準等の検査結果等安全確認の記録</p> <p>⑧ 在庫</p> <p>(2) 製造・加工品については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする。（送り状や領収書等の関係書類で対応することも認めるものとする。）</p> <p>① 品名</p> <p>② 出荷・販売先の名称及び所在地</p> <p>③ 出荷・販売年月日及び出荷・販売量</p> <p>④ ロット確認情報</p> <p>⑤ 仕入時の検品を実施した記録（外観、表示、温度等）</p> <p>⑥ 成分規格等の検査結果等安全確認の記録</p> <p>⑦ 在庫</p> <p>(3) 青果物・米については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする。</p> <p>① 栽培履歴（は種から収穫・出荷に係る作業内容、使用資材等）</p> <p>② 除歴（農薬の使用時期、使用薬剤、使用方法等）</p>

別表2 (別表1 関係)

対象業種又は食品等	ガイドライン
1 食品販売等小売店	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p>
2 飲食店営業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 必要に応じて検食を一定期間保存している。</p> <p>(4) 適正表示を確認している。</p> <p>(5) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p>
3 魚介類販売業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(5) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
4 食肉販売業・食肉処理業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 牛肉については、トレーサビリティの確認をしている。</p> <p>(5) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(6) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
5 製造・加工業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 原材料、保存、温度管理、製品等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(5) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
6 輸送関係	<p>(1) 荷さばき場及び輸送車の定期的な清掃、消毒、そ族、昆虫類の調査を行いその記録を行っている。</p> <p>(2) 輸送時の温度管理の記録を提出することができる。</p> <p>(3) 輸送する食品により、適正温度の設定及び取扱いを定めている。</p>
7 有機、減農薬・減化学肥料等の特別栽培の認定青果物(野菜・果物等)を生産又は出荷する者	<p>(1) 栽培方法を公開している。</p> <p>(2) 現地確認書、実績報告を公開している。</p>

8 前項に掲げる以外の青果物(野菜・果物等)を生産又は出荷する者	(1) 品目毎の残留農薬検査の項目、回数を定め、実施している。 (2) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い、保存している。 (3) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)
9 卵を生産又は出荷する者	(1) 産卵日を表示している。 (2) 年1回以上の抗菌性物質残留及び食中毒菌の自主検査を実施している。 (3) 給与飼料等の記録をし、保存している。 (4) 集卵、分別、洗卵、検卵マニュアルを作成し、公開している。
10 有機、減農薬・減化学肥料等の特別栽培の認定米を生産又は出荷する者	(1) 栽培方法を公開している。 (2) 現地確認書、実績報告を公開している。
11 前項に掲げる以外の米を生産又は出荷する者	(1) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い、保存している。 (2) 農産物検査法に基づく検査を受けたものであること。 (3) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)
12 米小売店等でとう精し、米を販売する者	(1) とう精する米が、みやぎ食の安全安心取組宣言をしている米であること。(流通段階をすべて確認し、産地、仕入れ先、とう精方法を確認し、記録を保存していること。) (2) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)
13 市場(魚市場・青果市場)	(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、市場に掲示し、遵守している。
14 養殖水産物を生産又は出荷する者	(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、作業場等に掲示し、遵守している。
15 菌茸類を生産又は出荷する者	(1) 栽培履歴を確認している。 (2) 原材料の管理状況を記録している。 (3) 収穫・選別・出荷作業の服装及び使用器具の衛生管理に努めている。 (4) 適正表示を確認し、適正表示を行っている。 (5) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)。
16 農産物の選果及び乾燥・調製並びに受託販売をする者	(1) 適正表示を確認し、適正表示を行っている。 (2) みやぎ食の安全安心取組宣言をしている農産物であること。 (3) 荷受から出荷までの状況を記録している。 (4) 問題発生時の対応マニュアルがある(自主回収・関係機関への通報等)。
17 生産履歴記帳運動関係作物(玄米・麦類・大豆・青果物)	(1) 作業日誌等を使用した生産履歴の記帳を行っている。 (2) 適切な保管管理と分別管理を行っている。 (3) 残留農薬検査及び玄米のDNA鑑定を行っている。 (4) 農産物の特徴や生育状況・生産履歴記帳簿・自主検査結果等の情報開示を行っている。
18 その他(喫茶店・集乳業等)	本ガイドラインに定められていない対象業種及び食品については、別途協議し、必要に応じてガイドラインを定めるものとする。

別表3 (別表1関係)

## 主な食品別の自主検査項目

食品の分類	項目	備考
清涼飲料水	大腸菌群, 混濁, 沈殿物又は固形の異物	
粉末清涼飲料水*	大腸菌群, 細菌数, 混濁, 沈殿物又は固形の異物	* 飲用される倍数で溶解した液について。
冰雪	大腸菌群, 細菌数	
氷菓	大腸菌群, 細菌数	
生食用食肉	ふん便系大腸菌群, サルモネラ属菌, カンピロバクター	
食肉製品	E. coli*, 大腸菌群*, 細菌数, 黄色ブドウ球菌*, サルモネラ属菌*, 亜硝酸根	* 個別基準による。
鯨肉製品	大腸菌群, 細菌数, 亜硝酸根*	* 鯨肉ベーコンに限る。
魚肉ねり製品	大腸菌群, 細菌数, 亜硝酸根*	* 魚肉ソーセージ等に限る。
生食用かき	E. coli最確数, 細菌数, 腸炎ビブリオ最確数又はノロウイルス*	* 時期により選択する。
いくら・すじこ・たらこ	大腸菌群, 亜硝酸根	
ゆでだこ・ゆでがに	大腸菌群, 腸炎ビブリオ最確数	
冷凍食品 (除: 生食用冷凍鮮魚介類)	大腸菌群*, E. coli*, 細菌数	* 個別基準による。
生食用冷凍鮮魚介類	大腸菌群, 細菌数, 腸炎ビブリオ最確数	
容器包装詰加圧加熱殺菌食品*	発育しうる微生物	* レトルト食品
弁当・そうざい	E. coli, 細菌数, 黄色ブドウ球菌	
洋生菓子	大腸菌群, 細菌数, 黄色ブドウ球菌	
和生菓子	大腸菌群, 細菌数, 黄色ブドウ球菌	
生めん	E. coli, 細菌数, 黄色ブドウ球菌	
ゆでめん	大腸菌群, 細菌数, 黄色ブドウ球菌	
即席めん類	酸価又は過酸化物価	
漬物 (除: 一夜漬)	カビ, 産膜酵母*	* 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあっては酵母
一夜漬 (浅漬)	E. coli	
豆腐	大腸菌群, 細菌数	
魚介類加工品 (除: 魚介類乾性品)	大腸菌群	
魚介類乾製品	大腸菌群, 細菌数	
牛乳等	大腸菌群, 細菌数, 無脂乳固形分, 酸度, 乳脂肪分*, 比重*	* 成分調整牛乳は除く。
乳製品*	大腸菌群, 細菌数, 乳固形分, 乳脂肪分, 水分	* 個別基準による。
その他の食品*	大腸菌群	* 個別に判断する。

みやぎ食の安全安心取組宣言登録申請書

平成 年 月 日

宮城県知事 村井 嘉浩 殿

住 所

氏名 (名称)

(個人氏名, 法人・団体は名称及び代表者職氏名)

電 話

F A X

下記のとおり, みやぎ食の安全安心取組宣言事業実施要綱第5条第2項の規定により, 登録申請  
します。

記

取組宣言施設名 (店舗名・屋号等) 及び所在地	※一申請者が複数の施設を申請する場合は, 別紙による提出を可とする。	
電 話 番 号		公開 ( <input checked="" type="checkbox"/> ) ・否
F A X		公開 ( <input checked="" type="checkbox"/> ) ・否
Eメールアドレス		公開 ( <input checked="" type="checkbox"/> ) ・否
U R L	http://	
業 種 等 (取組宣言対象品目を限定 する場合に当該品目を記入)	飲食店営業	
食の安全安心自主基準	(1) 適正表示を確認している。弁当類やそうざい等には, 適正表示している。 (2) 衛生管理基準を作成し, 店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し, 遵守している。 (3) 仕入れ, 保存, 温度管理等の状況を記録又は確認している。 (4) 弁当屋・仕出し屋にあつては, 弁当・仕出し料理の自主検査を行っている。 (5) 問題発生時の対応マニュアルがある。 (6) 弁当屋・仕出し屋にあつては, 検食を48時間保存している。	
自主基準公開方法	<input checked="" type="checkbox"/> 店頭・ホームページ・パンフレット・商品の包装・ その他 ( )	
申請者情報の非公開事項	住所・氏名 (個人) ・代表者氏名・電話・F A X	
備 考		

添付書類等

- ・衛生管理基準 (ガイドラインにおいて衛生管理基準を定めることとされている場合)
- ・自主検査基準 (ガイドラインにおいて自主検査基準を定めることとされている場合)
- ・問題発生時のマニュアル (ガイドラインにおいて問題発生時のマニュアルを作成することとされている場合)
- ・「電話番号・FAX・Eメールアドレスの公開 (可・否)」欄については, 県のホームページ等による公開可否を選択することとし, 同様に「申請者情報の非公開事項」の欄については, 非公開事項を選択すること。

1 衛生管理基準・表示確認事項（飲食店営業）

下記自主管理点検項目に基づき毎日点検している。

自主管理点検項目

区 分	点 検 項 目
施設 ・ 設備	①施設内は清掃（整理・整頓）されているか ②手洗い設備の石けんや消毒液は補充されているか ③冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か ④調理台・流し台・床の清掃をしたか ⑤十分な換気が行われているか ⑥ゴミは毎日適正に処理されているか ⑦ねずみ・ハエ・ゴキブリはいないか
器具 ・ 器材	①包丁・まな板は用途別及び食品別に使い分けているか ②ボウル等容器は仕込み用と調理済用に使い分けているか ③ふきんは使用区分して使っているか ④器具・容器，ふきん等の洗浄，消毒は適切か ⑤全ての器具，容器，ふきん等は衛生的に保管したか
食 材 ・ 食 品	①生鮮食品は，調理当日に仕入れしているか ②食材の先入れ先出しをしているか ③加熱は十分にされているか ④食品の放冷は十分にされているか ⑤調理済食品は適正な温度で保存しているか ⑥原材料と調理済食品は区分けして保存しているか ⑦原材料の期限表示等は適切か ⑧弁当類や総菜等の表示は，食品衛生法，JAS法で定められている事項に漏れがないか
従 事 者  (検便は，定 期に実施)	①下痢・発熱などの症状はないか ②手指等に傷や化膿巣はないか ③作業着・履き物は清潔か ④爪は短く切っているか ⑤指輪等はずしているか（調理作業従事者） ⑥手指は適宜洗浄・消毒しているか

2 自主検査

弁当・仕出し料理のうち，主要な製品についてE.coli，細菌数，黄色ブドウ球菌の検査を年2回以上行う。

3 問題発生時のマニュアル

- (1) 食中毒の発生の疑義の情報を入手又は確認した場合は，速やかに所管の保健所に通報する。
- (2) 食材を保健所に提供する。
- (3) 保健所の指示に従って，調査に協力する。
- (4) その他，保健所の指示に従って対処する。



みやぎ食の安全安心取組宣言登録申請書

平成 年 月 日

宮城県知事 村井 嘉浩 殿

住 所  
 氏名 (名称)  
 (個人氏名, 法人・団体は名称及び代表者職氏名)  
 電 話  
 F A X

下記のとおり, みやぎ食の安全安心取組宣言事業実施要綱第5条第2項の規定により, 登録申請  
 します。

記

取組宣言施設名 (店舗名・屋号等) 及び所在地	※一申請者が複数の施設を申請する場合は, 別紙による提出を可とする。	
電 話 番 号		公開 (可・否)
F A X		公開 (可・否)
Eメールアドレス		公開 (可・否)
U R L	http://	
業 種 等	魚介類販売業 (包装魚介類のみの魚介類販売業, かき袋詰め加工を行う魚介類販売業を除く)	
(取組宣言対象品目を限定 する場合に当該品目を記入)		
食の安全安心自主基準	(1) 適正表示を確認し, 適正な表示を行っている。 (2) 衛生管理基準を作成し, 店頭等営業所の見やすい箇所に掲 示し, 遵守している。 (3) 仕入れ, 保存, 温度管理等の状況を記録又は確認している。 (4) 水揚日, 水揚港が確認できるものは確認している。 (5) 問題発生時の対応マニュアルがある。 (6) 刺身を調理する施設にあっては, 刺身の自主検査を行って いる。	
自主基準公開方法	店頭・ホームページ・パンフレット・商品の包装・ その他 ( )	
申請者情報の非公開事項	住所・氏名 (個人)・代表者氏名・電話・F A X	
備 考		

添付書類等

- ・衛生管理基準 (ガイドラインにおいて衛生管理基準を定めることとされている場合)
- ・自主検査基準 (ガイドラインにおいて自主検査基準を定めることとされている場合)
- ・問題発生時のマニュアル (ガイドラインにおいて問題発生時のマニュアルを作成することとされている場合)
- ・「電話番号・FAX・Eメールアドレスの公開 (可・否)」欄については, 県のホームページ等による公開可  
 否を選択することとし, 同様に「申請者情報の非公開事項」の欄については, 非公開事項を選択すること。

1 衛生管理基準・表示確認事項（魚介類販売業（包装魚介類のみの魚介類販売業，かき袋詰め加工を行う魚介類販売業を除く））

下記自主管理点検項目に基づき毎日点検している。

自主管理点検項目

区分	点検項目
施設・設備	①施設内は清掃（整理・整頓）されているか ②手洗い設備の石けんや消毒液は補充されているか ③冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か ④作業台・流し台・床等の清掃をしたか ⑤十分な換気が行われているか ⑥ゴミは毎日適正に処理されているか ⑦ねずみ・ハエ・ゴキブリはいないか
器具・器材	①包丁・まな板やその他の器具器材は用途別及び食品別に使い分けているか ②ふきんは使用区分して使っているか ③器具・容器，ふきん等の洗浄，消毒は適切か ④全ての器具，容器，ふきん等は衛生的に保管したか
食材・食品	①鮮度等は良好か ②冷凍原料を使用する場合，解凍方法等は適切か ③魚介類は適正な温度で保存しているか ④刺身など生食用鮮魚介類の処理，運搬，陳列等，取り扱いは適切か ⑤魚介類の表示は，食品衛生法，JAS法で定められている事項に漏れがないか
従事者 <small>（検便は、定期的に実施）</small>	①下痢・発熱などの症状はないか ②手指等に傷や化膿巣はないか ③作業着・履き物は清潔か ④爪は短く切っているか ⑤指輪等ははずしているか（加工作業従事者） ⑥手指は適宜洗浄・消毒しているか

2 自主検査

刺身の主要な製品について，腸炎ビブリオ最確数の検査を年2回以上行う。

3 問題発生時のマニュアル

- (1) 食中毒の発生の疑義の情報を入手又は確認した場合は，速やかに所管の保健所に通報する。
- (2) 食材を保健所に提供する。
- (3) 保健所の指示に従って，調査に協力する。
- (4) その他，保健所の指示に従って対処する。

みやぎ食の安全安心取組宣言登録申請書

平成 年 月 日

宮城県知事 村井 嘉浩 殿

住 所

氏名 (名称)

(個人氏名, 法人・団体は名称及び代表者職氏名)

電 話

F A X

下記のとおり, みやぎ食の安全安心取組宣言事業実施要綱第5条第2項の規定により, 登録申請  
します。

記

取組宣言施設名 (店舗名・屋号等) 及び所在地	※一申請者が複数の施設を申請する場合は, 別紙による提出を可とする。	
電 話 番 号		公開 (可・否)
F A X		公開 (可・否)
Eメールアドレス		公開 (可・否)
U R L	http://	
業 種 等 (取組宣言対象品目を限定 する場合に当該品目を記入)	食品小売店 (または農産物直売)	
食の安全安心自主基準	(1) 適正表示を確認し, 適正な表示を行っている。 (2) 衛生管理基準を作成し, 店頭等営業所の見やすい箇所に掲 示し, 遵守している。 (3) 栽培履歴を確認している。 (4) 問題発生時の対応マニュアルがある。	
自主基準公開方法	店頭・ホームページ・パンフレット・商品の包装・ その他 ( )	
申請者情報の非公開事項	住所・氏名 (個人)・代表者氏名・電話・F A X	
備 考		

添付書類等

- ・衛生管理基準 (ガイドラインにおいて衛生管理基準を定めることとされている場合)
- ・自主検査基準 (ガイドラインにおいて自主検査基準を定めることとされている場合)
- ・問題発生時のマニュアル (ガイドラインにおいて問題発生時のマニュアルを作成することとされている場合)
- ・「電話番号・F A X・Eメールアドレスの公開 (可・否)」欄については, 県のホームページ等による公開可  
否を選択することとし, 同様に「申請者情報の非公開事項」の欄については, 非公開事項を選択すること。

(添付書類記載例)

1 衛生管理基準・表示確認事項

下記自主管理点検項目に基づき、毎日点検している。

○自主管理点検項目

区分	点検項目
施設・設備	①施設内は清掃（整理・整頓）されているか ②手洗い設備の石けんや消毒液は補充されているか ③冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か ④床等の清掃をしたか ⑤十分な換気が行われているか ⑥ゴミは毎日適正に処理されているか ⑦ねずみ・ハエ・ゴキブリはいないか
食品	①食品は表示に基づくなどして、適切に保存、陳列等をしているか ②生鮮食品等の表示は、食品衛生法、JAS法で定められている事項に漏れがないか
従事者	①下痢・発熱などの症状はないか ②手指等に傷や化膿巣はないか ③作業着・履き物は清潔か ④爪は短く切っているか ⑤手指は適宜洗浄・消毒しているか

2 問題発生時のマニュアル

- (1) 食中毒の発生の疑義の情報を入手又は確認した場合は、速やかに所管の保健所に通報する。
- (2) 食材を保健所に提供する。
- (3) 保健所の指示に従って、調査に協力する。
- (4) その他、保健所の指示に従って対処する。

みやぎ食の安全安心取組宣言登録申請書

平成 年 月 日

宮城県知事 村井 嘉浩 殿

住 所

氏名 (名称)

(個人氏名, 法人・団体は名称及び代表者職氏名)

電 話

F A X

下記のとおり, みやぎ食の安全安心取組宣言事業実施要綱第5条第2項の規定により, 登録申請  
 します。

記

取組宣言施設名 (店舗名・屋号等) 及び所在地	※一申請者が複数の施設を申請する場合は, 別紙による提出を可とする。	
電 話 番 号		公開 (可・否)
F A X		公開 (可・否)
Eメールアドレス		公開 (可・否)
U R L	http://	
業 種 等 (取組宣言対象品目を限定 する場合に当該品目を記入)	菓子製造業	
食の安全安心自主基準	(1) 適正表示を確認し, 適正な表示を行っている。 (2) 衛生管理基準を作成し, 店頭等営業所の見やすい箇所に掲 示し, 遵守している。 (3) 原材料, 保存, 温度管理, 製品等の状況を記録又は確認し ている。	
自主基準公開方法	店頭・ホームページ・パンフレット・商品の包装・ その他 ( )	
申請者情報の非公開事項	住所・氏名 (個人)・代表者氏名・電話・F A X	
備 考		

添付書類等

- ・衛生管理基準 (ガイドラインにおいて衛生管理基準を定めることとされている場合)
- ・自主検査基準 (ガイドラインにおいて自主検査基準を定めることとされている場合)
- ・問題発生時のマニュアル (ガイドラインにおいて問題発生時のマニュアルを作成することとされている場合)
- ・「電話番号・FAX・Eメールアドレスの公開 (可・否)」欄については, 県のホームページ等による公開可  
否を選択することとし, 同様に「申請者情報の非公開事項」の欄については, 非公開事項を選択すること。

1 衛生管理基準・表示確認事項（菓子製造業）

下記自主管理点検項目に基づき毎日点検している。

自主管理点検項目

区分	点検項目
施設・設備	①施設内は清掃（整理・整頓）されているか ②手洗い設備の石けんや消毒液は補充されているか ③冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か ④作業台・流し台・床等の清掃をしたか ⑤十分な換気が行われているか ⑥ゴミは毎日適正に処理されているか ⑦ねずみ・ハエ・ゴキブリはいないか
器具・器材	①包丁・まな板やその他の器具器材は用途別及び食品別に使い分けているか ②ふきんは使用区分して使っているか ③器具・容器、ふきん等の洗浄、消毒は適切か ④全ての器具、容器、ふきん等は衛生的に保管したか
食材・食品	①原材料の鮮度等は良好か ②殻付き卵の検卵等は十分か ③原材料に異物の混入はないか ④加熱は十分にされているか ⑤製品の放冷は十分にされているか ⑥製品は有蓋容器に納め、適正な温度で保存しているか ⑦添加物の保管、使用方法等は適切か ⑧原材料の期限表示等は適切か ⑨製品の表示は、食品衛生法、JAS法で定められている事項に漏れがないか
従事者 <small>（検便は、定期的に実施）</small>	①下痢・発熱などの症状はないか ②手指等に傷や化膿巣はないか ③作業着・履き物は清潔か ④爪は短く切っているか ⑤指輪等ははずしているか（製造作業従事者） ⑥手指は適宜洗浄・消毒しているか

2 自主検査

生菓子の主要な製品について、大腸菌群、細菌数、黄色ブドウ球菌の検査を年2回以上行う。

3 問題発生時のマニュアル

- (1) 食中毒の発生の疑義の情報を入手又は確認した場合は、速やかに所管の保健所に通報する。
- (2) 食材を保健所に提供する。
- (3) 保健所の指示に従って、調査に協力する。
- (4) その他、保健所の指示に従って対処する。