

高知県食品総合衛生管理認証基準

平成28年6月1日策定
令和3年1月29日変更

○ - 必須基準: 認証に必須な基準 △ - 追加基準(選択): 第2ステージの必須基準に追加する基準 該当する項目を選択し、そのうち6割以上満たすことが必要		第1 ス テ ー ジ	第2 ス テ ー ジ	第3 ス テ ー ジ
1 施設設備、機械器具の管理				
1.1 敷地の管理				
1.1.1	敷地内は定期的に清掃し、管理されていること	○	○	○
1.1.2	樹木、芝生等の植栽がある場合は、それらを管理すること		△	○
1.1.3	施設の周囲の地面や排水溝に水の滞留がないよう、定期的な確認・清掃を行うこと		△	○
1.2 施設の衛生管理				
1.2.1	施設は定期的な清掃により清潔に維持され、不必要な物品が置かれていないこと	○	○	○
1.2.2	施設内の採光、照明を十分に保ち、室温及び換気に配慮していること	○	○	○
1.2.3	加工・調理・製造場内は、微生物に汚染される度合の大きい区域からそうでない区域への汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に区分した運用をすること	○	○	○
1.2.4	施設内の清掃・点検について、場所、頻度、担当者、責任者、方法等を明確にしたマニュアルを作成すること		○	○
1.2.5	汚染作業区域と非汚染作業区域の切り替えに関するマニュアルを作成すること		○	○
1.2.6	トイレは、清潔区域に影響がないよう設置されていること		△	○
1.3 設備、機械器具の衛生管理				
1.3.1	製品の安全性に関係する設備及び機械器具の保守点検を定期的実施し、その結果を記録すること	○	○	○
1.3.2	冷蔵庫及び冷凍庫には、見やすい位置に温度計が取り付けられていること また、冷蔵庫及び冷凍庫の温度は、日に2回以上記録すること	○	○	○
1.3.3	機械器具は洗浄・消毒を行い、所定の場所に保管すること	○	○	○
1.3.4	機械器具の洗浄殺菌マニュアルを作成すること		○	○
1.3.5	包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること		○	○
1.3.6	清掃用具・洗剤の数量、状態、保管場所等を定めること		○	○
1.3.7	機械の潤滑油が製品と接触する可能性がある場合は、食品用グレードの油を使用すること		△	○
1.3.8	食品、調理器具等にホース等を経由した水を用いる場合は、食品製造に適したものを使用すること		△	○
1.4 製造室及びトイレの手洗い設備				
1.4.1	液体石けん、ペーパータオル等及び消毒液を備え、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○	○	○
1.4.2	給水せんは、足踏式、腕式、自動式により手を使わないで開閉できるものであること 手で開閉する場合、蛇口を介した汚染の防止方法を定めること		○	○
1.4.3	手洗い設備からの水はねが作業台などを汚染しないようにすること		△	○
1.4.4	手洗い設備は、従事者の手洗いに適当な位置に設けられていること		△	○
1.5 機器の校正				
1.5.1	測定・監視機器の校正マニュアルを作成し、実施した記録を保管すること	○	○	○
1.5.2	測定・監視機器が指定基準から外れた場合の措置を定めること	○	○	○
2 ねずみ、昆虫等の防除				
2.1 防除と記録				
2.1.1	ねずみ、昆虫等の侵入防止策を講じること なお誘引トラップを設置する場合は、非汚染作業区域に侵入されないよう考慮すること	○	○	○
2.1.2	定期的(年2回以上)にねずみ、昆虫等の駆除を実施し、その記録を保存すること	○	○	○
2.1.3	防除又は駆除に薬剤を使用する場合は、食品に影響が及ばない方法であること	○	○	○
2.1.4	原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ床及び壁から離して保管すること 一度開封したものは蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じること	○	○	○
2.1.5	ねずみ、昆虫等を発見した時の対応マニュアルを作成すること		○	○
2.1.6	捕虫器等を設置した場合は、その場所を施設図面に記載すること		○	○
2.1.7	製品・原材料・施設環境に応じた効果的な防除計画を作成すること		△	○

2.1.8	生息状況調査又は駆除を外部に委託する場合は、使用する薬剤等その内容を把握すること		△	○
3 使用水の衛生管理				
3.1 使用水の衛生管理				
3.1.1	貯水槽を設置している場合や水道水以外の水を使用する場合、水質を適切に管理するためのマニュアルを作成すること	○	○	○
3.1.2	水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い安全性を確認すること また、検査結果は1年以上保管すること	○	○	○
3.1.3	殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること	○	○	○
3.1.4	貯水槽を設置している場合は、定期的(年1回以上)に清掃、水質検査を実施し、記録を保管すること	○	○	○
3.1.5	食品に直接触れる水や氷の安全性が確保されていること	○	○	○
4 廃棄物及び排水の衛生管理				
4.1 廃棄物の管理				
4.1.1	十分な容量があり、汚液及び汚臭が漏れない廃棄物容器を備え、速やかに搬出すること	○	○	○
4.1.2	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、廃棄物の保管場所を設けること 保管場所は、汚液及び汚臭が漏れないよう管理すること	○	○	○
4.1.3	廃棄物の保管及び廃棄の方法についてマニュアルを作成し、適切に処理すること	○	○	○
4.2 排水の管理				
4.2.1	排水は適切に処理され、製品や施設の衛生管理に悪影響を及ぼすものでないこと	○	○	○
4.2.2	排水溝、排水トラップの清掃を、適当な頻度で実施し、必要に応じて補修を行うこと	○	○	○
5 従事者の衛生管理				
5.1 食品取扱者の衛生管理				
5.1.1	手洗い方法及びそのタイミングについて、マニュアルを作成すること	○	○	○
5.1.2	製造・加工・調理を行う区域では、専用の履物・作業着、必要に応じてヘアキャップ・マスク・使い捨て手袋を使用すること	○	○	○
5.1.3	使い捨て手袋は食品衛生法に適合したものを使用し、手袋を交換するタイミングについて定めること	○	○	○
5.1.4	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、飲食場所を指定すること	○	○	○
5.1.5	来訪者が製造・加工・調理を行う区域へ入室する場合は、食品取扱者と同様の管理をすること	○	○	○
5.1.6	製造・加工・調理を行う区域への入室マニュアル(ローラー、エアシャワー等を含む)を作成すること		○	○
5.1.7	製造・加工・調理を行う区域への入室時には、従事者の服装、爪、髪、個人所持品等を確認し、記録すること		○	○
5.1.8	トイレの入退室マニュアルを作成すること		○	○
5.1.9	作業着は決められた頻度で交換し、清潔なものを着用すること		△	○
5.1.10	従業員用の適切な更衣エリアを設けること		△	○
5.2 食品取扱者の健康管理				
5.2.1	始業前に、食品取扱者の手指化膿創の有無等及び健康状態を確認し、記録すること 確認の結果、該当する者については必要な措置を講じ、記録すること	○	○	○
5.2.2	体調不良者や食品を汚染する恐れのある者が発生した場合の対処方法についてマニュアルを作成すること	○	○	○
5.2.3	食品取扱者の腸内細菌検査(検便)を定期的(年1回以上)に実施すること 検便結果が陽性の者については必要な措置を講じ、記録すること		△	○
5.2.4	定期的な健康診断の受診計画を作成すること		△	○
6 従事者の衛生教育				
6.1 計画的な従事者教育				
6.1.1	食品衛生に関する講習会を定期的開催し、実施日や内容等を記録すること	○	○	○
6.1.2	衛生教育の頻度、内容、欠席者への対応等について計画を作成すること		△	○
6.2 教育内容				
6.2.1	関係する全ての従業員が、それぞれの役割を理解し、その責任が果せるように、教育・訓練を行うこと	○	○	○

6.2.2	教育内容には、5S活動や一般衛生管理、HACCPに関する事項が含まれること	○	○	○
6.2.3	洗浄剤、消毒剤等を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること	○	○	○
6.2.4	教育・訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じ教育内容を見直すこと	○	○	○
7 食品等の衛生的な取扱い				
7.1 食品等の取扱い				
7.1.1	原材料の検収マニュアルを作成し、その受入ごとに必要な情報を確認、記録すること	○	○	○
7.1.2	添加物を使用する場合は、適正に管理し、秤量し、添加量を記録すること	○	○	○
7.1.3	材料、包材及び製品の取扱い・保管に関するマニュアル(直置き禁止、先出し、先出し、アレルギー物質区分等)を作成すること		○	○
7.1.4	保管区域は乾燥し、換気が良いこと 必要に応じ、温度・湿度のモニタリングと管理を行うこと		△	○
7.1.5	開封した原材料の使用や製品リパック等の工程戻しがある場合は、取扱いマニュアルを作成すること		△	○
7.2 異物混入対策				
7.2.1	落下物や備品類の混入防止対策を行うこと		○	○
7.2.2	異物混入又はその可能性がある場合の排除品及び同ロット製品の取り扱いについて、マニュアルを作成すること		△	○
7.2.3	作業前後に、刃物の破損やねじの脱落などを確認するマニュアルを作成すること		△	○
7.2.4	テープ、輪ゴム等を使用する場合、食品への混入時に発見しやすい色の物を使用すること		△	○
7.2.5	製造・加工・調理を行う区域の照明設備は、飛散防止対策をとること		△	○
7.3 アレルギー物質の管理				
7.3.1	原材料のアレルギー物質(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)の情報を確認すること	○	○	○
7.3.2	アレルギー物質を考慮した作業動線とすること また、作業動線が交差する場合は、適切な作業手順、洗浄・清掃手順により対策をとること	○	○	○
7.4 使用する薬剤の取扱い				
7.4.1	洗浄剤、消毒剤の容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること	○	○	○
7.4.2	洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等薬剤の使用・保管マニュアルを作成すること		△	○
7.5 製品の配送				
7.5.1	配送工程がある場合は、配送温度、コンテナ使用の有無、販売店又は客に提供するまでの時間等を考慮すること	○	○	○
7.5.2	食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は清潔で適切な状態を維持すること	○	○	○
7.6 検査				
7.6.1	製品サンプル(保存食)の採取方法及び保管に関するマニュアルを作成すること		○	○
7.6.2	製品等の自主検査を定期的に(年1回以上)実施し、その結果を1年又は当該製品の賞味期限満了日までのうち、いずれか長い期間保管すること		○	○
7.6.3	自社で検査を行う場合は、検査担当者の力量の評価を実施すること		△	○
8 製品の回収、苦情対応				
8.1 製品の回収				
8.1.1	製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合の製品回収マニュアルを作成すること マニュアルには責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収方法、保健所長への報告の手順を含むこと	○	○	○
8.2 苦情処理				
8.2.1	苦情対応の責任者、対応の流れ、聞き取り内容等についてマニュアルを作成すること		○	○
8.2.2	苦情内容、調査内容及び対応について記録・保管されていること		○	○
9 関係法令の遵守				
9.1 一般的な衛生管理の計画				
9.1.1	1～7に掲げる事項について、衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底すること 必要に応じて、作業手順書やマニュアル等を作成すること	○	○	○
9.1.2	衛生管理の実施状況を記録し、適切な期間保管すること	○	○	○

9.1.3	衛生管理計画及び作業手順が合理的なものであるか定期的に検証し、必要に応じて内容を見直すこと	○	○	○
9.2	食品衛生責任者の選任			
9.2.1	営業者は、食品衛生責任者(必要な場合は、食品衛生管理者)を定めること	○	○	○
9.3	トレーサビリティ			
9.3.1	最終製品からの使用原材料までの履歴を、製造記録等で遡ることができる仕組みを構築すること	○	○	○
9.3.2	定期的に(年1回以上)、トレーサビリティシステムの検証を実施し、必要に応じて見直しを行うこと		△	○
9.4	食品表示			
9.4.1	科学的根拠に基づいた期限表示を行うこと	○	○	○
9.4.2	表示の作成、商品への表示手順、確認方法についてマニュアルを作成すること		△	○
10 HACCPに関すること				
10.1	手順1:HACCPチームの編成			
10.1.1	HACCPチームを編成すること	○	○	○
10.1.2	HACCPチームには、製品やその製造について熟知する者が参加していること	○	○	○
10.1.3	HACCPチームには、HACCPに関する専門的な知識を有する者(一定の力量)が参加していること	○	○	○
10.2	手順2:製品説明書の作成			
10.2.1	安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること	○	○	○
10.2.2	HACCPに基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成すること	○	○	○
10.3	手順3:意図する用途等の確認			
10.3.1	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることを記載すること 直接消費される場合は、製品説明書に対象者(例:一般消費者、乳幼児、高齢者等)及び調理方法(例:加熱加工用等)を記載すること	○	○	○
10.4	手順4:製造工程一覧図の作成			
10.4.1	製造工程一覧図を作成すること	○	○	○
10.4.2	製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工程を記載すること 特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は、その旨を記載すること	○	○	○
10.5	手順5:製造工程一覧図の現場確認			
10.5.1	製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行うこと	○	○	○
10.5.2	現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと	○	○	○
10.6	手順6:危害要因の分析(HA)			
10.6.1	製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成すること なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができる	○	○	○
10.6.2	危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること	○	○	○
10.6.3	特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を危害要因リストに記載すること	○	○	○
10.7	手順7:重要管理点(CCP)の決定			
10.7.1	製造工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合は、管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とする重要管理点を定め、その文書を作成すること 重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成し、保管すること	○	○	○
10.8	手順8:管理基準(CL)の設定			
10.8.1	重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定し、その文書を作成すること	○	○	○

10.8.2	管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は官能検査に基づき確認することができる指標で設定すること なお、管理基準は必ずしも数値である必要はない	○	○	○
10.9 モニタリング方法の設定				
10.9.1	管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成すること	○	○	○
10.9.2	十分なモニタリング頻度を設定すること また、設定した理由を整理しておくこと	○	○	○
10.9.3	モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名を行うこと	○	○	○
10.10 手順10:改善措置の設定				
10.10.1	重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成すること なお、改善措置を行う担当者及び改善措置を行った場合に確認する責任者を定めること	○	○	○
10.10.2	管理基準が守られなかった場合に、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めること	○	○	○
10.11 手順11:検証の実施				
10.11.1	HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施すること	○	○	○
10.11.2	HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で、検証を実施すること また、頻度を設定した理由を整理しておくこと	○	○	○
10.12 手順12:記録と保存方法の設定 ※ 重要管理点を定めない場合は、以下の手順8から手順11までの事項は不要				
10.12.1	手順6:危害要因を分析した記録を保存すること	○	○	○
10.12.2	手順7:重要管理点を決定した記録を保存すること	○	○	○
10.12.3	手順8:管理基準を設定した記録を保存すること	○	○	○
10.12.4	手順9:モニタリングの記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.5	手順10:改善措置についての記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.6	手順11:検証の実施記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.7	上記の各記録について、保存期間を設定すること	○	○	○
11 食品安全マネジメントシステム				
11.1 食品安全組織の確立				
11.1.1	経営者は、食品安全に関する組織図を作成すること			○
11.1.2	経営者は、食品安全に関する責任者を定め、組織内での指示・報告・相談の連絡体制を明確にすること			○
11.1.3	経営者は、組織の各部門における業務範囲、業務内容、責任権限を文書化し、従業員に周知すること			○
11.1.4	定期的に(年1回以上)経営者の主導によりマネジメントレビューを実施し、会議録を作成・保管すること			○
11.2 手順書の作成及び周知				
11.2.1	食品安全に影響する製造工程及び業務運用ごとの作業手順書を作成すること 作業手順書には、逸脱時の対応方法を定めること			○
11.2.2	食品安全に影響する機械器具の操作手順書を作成すること			○
11.2.3	手順書の内容が、従業員に周知されていること			○
11.3 不適合食品の管理と是正処置				
11.3.1	不適切な(安全性に問題のある)原材料や製品が判明した場合に、それらが誤って使用・出荷されない仕組みを構築すること			○
11.3.2	不適合が発生した場合の是正処置(原因の特定と除去、再発防止の処置)について、関連文書や記録がすべて保存されていること			○
11.3.3	不適合食品の管理及び是正処置は、知識や技術のある適任者により実施されていること			○
11.4 食品安全事故管理				
11.4.1	食品安全に関わる問題が発生した場合の事故対応マニュアルを作成すること マニュアルには8.1.1の内容に加え、社内外への連絡体制、被害の拡大防止のための対応等について記載すること			○

11.4.2	回収又は不適合食品の対応をした場合は内容を記録し、重大性や消費者への影響について明確にすること			○
11.4.3	事故対応マニュアルに定めた内容について、定期的に(年1回以上)検証を実施し、必要に応じて見直しを行うこと			○
11.5 製品リリースに係る仕様				
11.5.1	製品に含まれているもの全て(原材料、成分、添加物、包材等)の納入先に対し、製品説明書又は定期的に実施する微生物及び理化学検査結果の提出を求め、その結果を1年以上保管すること			○
11.5.2	最終製品の説明書を管理する責任者が指定されていること			○
11.5.3	最終製品の説明書は関連する法令に適合し、消費者・取引先から求められる内容を含んでいること また、常に最新の情報が記載されており、更新時には従業員及び取引先等へ伝えられていること			○
11.5.4	製品の出荷手順書を作成し、手順どおりに実施すること 出荷手順書には製品の仕様や適切な工程管理の確認、最終的な出荷の判断者について記載すること			○
11.6 供給者管理				
11.6.1	食品安全に影響をおよぼす製品やサービスの供給者について情報を収集し、自社の要求事項に適合しているか確認・評価する方法を定め、実施すること			○
11.6.2	供給者の評価の結果及び問題があった場合の対応・指導について記録すること			○
11.7 フードディフェンス				
11.7.1	組織内又は組織外の者による意図的な食品汚染やいたずらが発生する可能性がある状況を想定し、防止策を講じること			○
11.7.2	意図的な製品改ざん及び意図的な汚染があった場合の対応マニュアルを作成すること			○
11.8 文書・記録の管理				
11.8.1	食品安全に関係する文書・記録の一覧及び文書管理マニュアルを作成すること マニュアルには文書を修正する場合の方法、保管期間、内容の見直しについて記載すること			○

必須基準 80 97 143
追加基準 0 24 0