

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領

平成26年8月4日青保第 676号

最終改正 平成31年3月18日青保第2165号

(目的)

第1 この要領は、HACCP（危害分析重要管理点方式）の概念に基づく一定水準以上の自主衛生管理を実施している青森県内の食品取扱施設を認証することにより、HACCPによる自主衛生管理の導入を促進するとともに、県内の食品衛生を向上し、もって県民の食生活の安全確保に資することを目的とする。

(認証)

第2 県は、青森県内にある次の営業施設について、各々に定める認証基準に適合すると認められるものを認証する。

(1) 食品の製造又は加工を行っている施設（以下「製造・加工施設」という。）

・・・別表1 製造・加工施設の認証基準

(2) 調理（弁当の製造を含む）を行っている施設（以下「調理施設」という。）

・・・別表2 調理施設の認証基準

(申請)

第3 認証を受けようとする事業者は、認証を受けようとする施設（又は部門。以下同じ。）ごとに、認証申請書（様式1）に関係書類を添えて、当該施設を管轄する地域県民局（地域健康福祉部保健総室所管。以下同じ。）に提出するものとする。

(認証の決定等)

第4 地域県民局は、認証申請書を受理したときは、速やかに当該認証申請に係る施設を調査するものとする。

2 地域県民局は、調査結果報告書（様式3）に認証基準チェックリスト（様式2）及び認証申請書類一式を添えて、県に提出するものとする。

3 県は、前項の規定により認定申請書等の提出を受けたときは、その内容を審査し、認定基準に適合すると認めるときは認証するものとする。

4 地域県民局は、第2項の調査の結果、認証基準に適合しないと認めるときは、申請者に対し、適合しない事項の改善を指導、助言するものとする。

5 県は、第3項の審査の結果、認証基準に適合しないと認めるときは、地域県民局を経由して、申請者に対し、適合しない事項の改善を指導、助言するものとする。

(認証書)

第5 県は、第4第3項の規定により認証したときは、申請者に対し認証書（様式4）を交付する。

2 認証書の交付を受けた者（以下、「認証事業者」という。）は、認証書を紛失又はき損したときは、認証書再交付申請書（様式5）を地域県民局に提出するものとする。

(認証の公表及び表示)

第6 県は、第4により認証した施設について、ホームページで公表する等、自主衛生管理を行っている施設としての広報に努めるものとする。

2 認証事業者は、認証施設で製造又は加工した食品の包装又は容器に認証を受けた旨を表示して販売することができるものとする。

(認証の有効期間)

第7 認証の有効期間は、認証書の発行日から1年間とする。

ただし、引き続き認証基準に適合すると認められる場合は、県は、認証の有効期間を1年間更新することとし、その後も同様とする。

(認証の更新)

第8 第7のただし書の規定による認証の更新に当たっては、第4の規定に準じて調査等を行うものとする。

2 前項の調査等の結果、認証基準に適合しないと認める場合には、県は、認証の有効期間を更新しないこととし、その旨を当該事業者に通知するものとする。

(変更又は廃止の届出)

第9 認証事業者は、次のいずれかに該当するときは、速やかに認証変更（廃止）届（様式6）に関係書類を添えて、地域県民局に提出するものとする。

(1) 認証の内容を変更したとき。

(2) 認証施設を廃止したときその他認証を継続しないこととしたとき。

2 前項第1号の届出に係る調査等については、第4の規定を準用するものとする。

(立入調査等の実施)

第10 県は、この要領の実施のために必要があると認めるときは、食品衛生監視員に認証施設に立ち入らせ、当該事業者に対し、その業務に関して報告を求め、認証等に関する帳簿、書類その他の物件を調査させ、及び関係者に質問させることができるものとする。

(改善の指導)

第11 県は、第10の規定による立入調査等の結果、認証等の基準に適合していないと認めたときは、当該事業者に対して、改善を指導することができる。

(認証の取消し)

第12 県は、認証事業者が次の各号のいずれかに該当するときは、その認証等を取り消すことができる。

(1) 県の指導に従わないとき。

(2) 第9第1項第2号の届出があったとき。

(庶務)

第13 この要領に基づく事務は、健康福祉部保健衛生課で行うものとする。

(県が管轄していない県内の食品取扱施設の取扱)

第14 県が管轄していない県内の食品取扱施設であって、認証を受けたいとの意思がある場合は、施設を管轄する自治体の協力を得て、本要領を実施する。

(読替規定)

第15 青森市又は八戸市に所在する食品取扱施設については、要領中「地域県民局」を「青森市保健所」又は「八戸市保健所」、様式中「健康福祉部長」を「青森県健康福祉部長」に読み替える。

(その他)

第16 この要領に定めるもののほか、認証制度の実施に当たって必要な事項は、知事が別に定める。

附 則

この要領は、平成26年8月4日から施行する。

附 則

この要領は、平成27年9月11日から施行する。

附 則

この要領は、平成29年2月2日から施行する。

附 則

この要領は、平成30年12月25日から施行する。

附 則

1 この要領は、平成31年4月1日から施行する。

2 この要領の施行の際、改正前の規定に基づき認証を受けている施設は、当該認証の有効期間及び当該期間満了後、引き続き有効期間を更新する場合はその1回に限り、更新後の期間この要領に基づく認証を受けたものとみなす。

別表1 (第2関係)

製造・加工施設の認証基準

<p>1 自主衛生管理班の設置</p> <p>食品衛生法（昭和23年法律第233号）第48条の規定に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編制すること</p> <p>この班には、製品の製造に関する責任者、品質管理責任者、施設・設備の維持管理責任者、衛生管理に関する責任者（食品衛生責任者等）を含むこと。</p>
<p>2 製品説明書の作成</p> <p>施設における代表的な製品1種類以上について、製品説明書を作成すること。</p> <p>原材料等の組成、物理的・化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌・静菌処理（加熱処理、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載していること。</p> <p>また、製品説明書には想定する使用方法や消費者層等を記述すること。</p>
<p>3 製造工程一覧図の作成</p> <p>施設における代表的な製品1種類以上について、製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。</p> <p>この製造工程一覧図は、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。</p>
<p>4 危害分析及び重要管理点の特定</p> <p>(1) 施設における代表的な製品1種類以上について、製造工程ごとに微生物による二次汚染及び微生物の増殖のおそれの有無を判断し、製品に対する微生物学的危害を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の確認を必要とするもの（重要管理点）を定めること。</p> <p>(2) 施設における代表的な製品1種類以上について、製造工程ごとに異物混入及び残存のおそれの有無を判断し、製品に対する異物混入を防止するため当該工程に係る管理措置の実施状況の確認を必要とするもの（重要管理点）を定めること。</p>
<p>5 モニタリング方法、管理基準及び改善措置の決定</p> <p>(1) 重要管理点と定めた工程について、危害を許容できるまで低減又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。管理基準は、製品の適否を判断できるものとし、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外観のような官能的指標であること。</p> <p>(2) 管理基準の遵守の確認（モニタリング）の頻度は、1日1回（当該製品の製造開始時）以上とし、必要に応じて回数を増やすことは差し支えないものとする。</p> <p>(3) モニタリングを行った際の記録には、モニタリング結果、モニタリング日時に加えモニタリングを実施した担当者名を含むこと。</p> <p>(4) 管理基準が遵守されていない場合に、当該管理基準を確実に遵守するための措置（以下「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施す</p>

ること。また、改善措置には、製造工程の改善及び管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

6 検証

- (1) 施設の責任者は、記録類を確認し、製造工程が計画どおり管理されていることを確認すること。
- (2) 施設の責任者は、当該製品の日持ち試験結果を確認し、期限設定が適切であることを確認すること。

7 記録の作成及び保管

次の記録を作成し保存すること。

- ・重要管理点の決定及び管理基準の決定
- ・モニタリングの実施結果
- ・日持ち試験など製品検査結果

8 従事者の健康管理

- (1) 食品取扱者の健康管理を毎日実施し、その結果を記録すること。
- (2) 食品取扱者の検便を年1回以上実施し、その結果を記録すること。

9 製品の回収及び廃棄

- (1) 消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告すること。
- (2) 食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者の健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、回収方法及び保健所への報告等の手順を定めること。
- (3) 食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者の健康被害を未然に防止するために食品の回収を決定した際には、消費者の注意を喚起するため当該回収に係る情報を公表すること。

10 汚染区と非汚染区の区別

- (1) 製造工程一覧表において、各製造工程が汚染区における作業であるか、非汚染区における作業であるかを明らかにすること。
- (2) 汚染区と非汚染区が区分けされていない場合には、汚染区あるいは非汚染区のどちらかで作業されるべきかを明らかにすること。
- (3) 汚染区と非汚染区では、必要に応じて着衣や履物を交換するなどし、二次汚染を防止していること。

11 手指衛生のルール化

手洗い方法・タイミング、使い捨て手袋が必要な工程を明確化して掲示等により周知し、実行させること。また、実施の状況を記録すること。

12 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、食品製造用水であること。
また、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。
ア 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
イ 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。

- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。

ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。

- (3) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。

- (4) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置等又は浄水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。

13 そ族及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

- (2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

- (4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一旦開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

14 表示

製品について、適正表示がなされていること。

15 食品衛生監視票

保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の製造に支障のないことを確認していること。

別表2 (第2関係)

調理施設の認証基準

<p>1 従事者の健康管理及び個人衛生</p> <p>(1) ア 下痢・発熱・吐き気等の症状がある者は調理作業に従事しないこと。 イ 手指に化膿創がある者は調理作業に従事しないこと。手指のケガ、手荒れがある者は、衛生手袋を着用すること。 ウ 食品取扱者の作業服、履物は厨房専用で清潔を保持すること。</p> <p>(2) 食品取扱者の検便を年1回以上実施していること。</p> <p>(3) 手洗いは適切な方法（保健所職員等の指導を受けて定めた方法）で行うこと。 トイレには、調理作業時に着用する帽子、履物、前かけ等のままで入らないこと。</p> <p>(4) と。</p>
<p>2 施設の衛生保持</p> <p>(1) 水道水以外の井戸水、自家水道等を使用する場合は、消毒装置が正常に作動していることを毎日確認すること。</p> <p>(2) 必要に応じて、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、記録すること。</p> <p>(3) トイレの洗浄・消毒を1日1回以上実施すること。</p> <p>(4) 廃棄物は食品や周囲を汚染しないように管理し、1日1回以上厨房から搬出すること。</p>
<p>3 食品取扱設備の衛生管理</p> <p>(1) 包丁、まな板、その他の調理器具は食材別、工程別に使い分けていること。これにより難しい場合は洗浄、消毒してから使用すること。</p> <p>(2) 使用後の調理器具は洗浄、消毒し、衛生的な場所で保管すること。</p> <p>(3) 冷蔵設備内の温度を1日1回以上測定すること。</p>
<p>4 調理時の衛生管理</p> <p>(1) 搬入した食材の検品（外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法））を行い、適切な温度帯で二次汚染を防ぐように保管すること。</p> <p>(2) 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施すること。</p> <p>(3) 加熱食品については中心部まで十分に加熱し、代表的な1品目以上についてその中心温度を1日1回以上測定すること。</p> <p>(4) 加熱後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げ、その後の工程で汚染を受けないように工夫すること。</p> <p>(5) 調理後の食品は衛生的に盛り付けて提供すること。また、保管する場合は衛生的な容器に蓋をして他からの二次汚染を防止し、適切に温度管理すること。</p> <p>(6) 取り扱う食品を調理・提供方法に応じて①非加熱食品、②加熱食品及び③加熱後冷却し再加熱する、又は加熱後冷却する食品に分類し、その分類ごとに上記衛生管理のうち特に重要な事項を定めること。</p>

<p>5 衛生管理実施計画の作成 上記1～4に関する衛生管理実施計画を作成すること。</p>
<p>6 記録の作成及び保管</p> <p>(1) 上記衛生管理実施計画の実施結果について記録を作成し、1年間以上保存すること。</p> <p>(2) 温度の測定を行った際の記録には、測定結果、測定日時に加え測定を実施した担当者名を含めること。</p>
<p>7 保健所への報告 消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告すること。</p>
<p>8 振り返り・見直し</p> <p>(1) 定期的に記録の確認を行うこと。</p> <p>(2) 取り扱う食品が変更された場合や衛生上の問題が発生した場合には、衛生管理実施計画の見直しを行うこと。</p>
<p>9 食品衛生監視票 保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の調理に支障のないことを確認すること。</p>

様式1の1（第3関係、製造・加工施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

認証申請書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第3の規定により下記のとおり申請します。

記

- 1 認証を受けようとする施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けようとする施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組む代表的な製品

添付書類

- (1) 自主衛生管理班メンバー表
- (2) 製品説明書
- (3) 製造工程一覧図
- (4) 重要管理点（CCP）及び管理基準の決定に関する文書
- (5) CCP整理票
- (6) CCPに関するモニタリング実施記録
- (7) 製品検査成績書

様式1の2（第3関係、調理施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

認証申請書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第3の規定により下記のとおり申請します。

記

- 1 認証を受けようとする施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けようとする施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組む施設の種類

添付書類

- (1) 衛生管理実施計画書
- (2) 衛生管理記録表

(注) 記の3には、「仕出し・弁当調製施設」、「旅館・ホテル」、「食堂・レストラン」等、施設の種類を記入すること。

様式2の1（第4関係、製造・加工施設用）

認証基準チェックリスト

1 自主衛生管理班の設置	評価
製品の製造に関する責任者、品質管理責任者、施設・設備の維持管理責任者、衛生管理に関する責任者（食品衛生責任者等）を含む自主衛生管理班が設置されていること。	
2 製品説明書の作成	
施設における代表的な製品1種類以上について、製品説明書が作成されていること。	
3 製造工程一覧図の作成	
施設における代表的な製品1種類以上について、製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図が作成されていること。	
この製造工程一覧図は、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて適切であること。	
4 危害分析及び重要管理点の特定	
(1) 施設における代表的な製品1種類以上について、製品に対する微生物学的危害を防止するため、重要管理点を定めていること。	
(2) 施設における代表的な製品1種類以上について、製品に対する異物混入を防止するため重要管理点を定めていること。	
5 モニタリング方法、管理基準及び改善措置の決定	
(1) 重要管理点と定めた工程について、管理基準を設定していること。	
(2) 管理基準の遵守の確認（モニタリング）の頻度は、1日1回（当該製品の製造開始時）以上実施することとされていること。	
(3) モニタリングを行った際の記録には、モニタリング結果、モニタリング日時に加えモニタリングを実施した担当者名を含んでいること。	
(4) 管理基準が遵守されていない場合の改善措置が定められていること。	

6 検証

適否

(1)	施設の責任者は、記録類を確認し、製造工程が計画どおり管理されていることを確認していること。	
(2)	施設の責任者は、当該製品の日持ち試験結果を確認し、期限設定が適切であることを確認していること。	

7 記録の作成及び保管

	次の記録を作成し保存していること。 <ul style="list-style-type: none">・重要管理点の決定及び管理基準の決定・モニタリングの実施結果・日持ち試験など製品検査結果	
--	--	--

8 従事者の健康管理

(1)	食品取扱者の健康管理を毎日実施し、その結果を記録していること。	
(2)	食品取扱者の検便を年1回以上実施し、その結果を記録していること。	

9 製品の回収及び廃棄

(1)	消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告することとしていること。	
(2)	食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、回収方法及び保健所への報告等の手順を定めていること。	
(3)	食品衛生上の問題が発生した食品の回収を決定した際には、消費者の注意を喚起するため当該回収に係る情報を公表することとしてその手段を定めていること。	

10 汚染区と非汚染区の区別

(1)	製造工程一覧表において、各製造工程が汚染区における作業であるか、非汚染区における作業であることを明らかにしていること。	
(2)	汚染区と非汚染区が分けされていない場合には、汚染区あるいは非汚染区のどちらかで作業されるべきかを明らかにしていること。	
(3)	汚染区と非汚染区では、必要に応じて着衣や履物を交換するなどし、二次汚染を防止していること。	

11 手指衛生のルール化

(1)	手洗い方法・タイミング、使い捨て手袋が必要な工程を明確化して掲示等により周知し、実行させていること。	
-----	--	--

(2)	手洗いの実施状況を記録していること。	
-----	--------------------	--

12 使用水等の管理

(1)	食品取扱施設で使用する水は、 <u>食品製造用水</u> であること。	
(2)	水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存していること。	
(3)	貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃していること。	
(4)	水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置等又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録していること。	

13 そ族及び昆虫対策

(1)	施設及びその周囲は、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止していること。	
(2)	年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管していること。また、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除していること。	
(3)	殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないよう取り扱っていること。	
(4)	そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管しているか。一旦開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管していること。	

14 表示

	製品について、適正表示がなされていること。	
--	-----------------------	--

15 食品衛生監視票

	保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の製造に支障のないことを確認していること。	
--	---	--

平成 年 月 日

確認者 (所属)

上記のとおり確認しました。
 (食品衛生監視員の氏名)
 (署名又は記名押印)

認証基準チェックリスト

1 従事者の健康管理及び個人衛生 評価

(1)	下痢・発熱・吐き気等の症状がある者は調理作業に従事していないか。 手指に化膿創がある者は調理作業に従事していないか。手指のケガ、手荒れがある者は、衛生手袋を着用しているか。 食品取扱者の作業服、履物は厨房専用で清潔を保持しているか。	
(2)	食品取扱者の検便を年1回以上実施し記録しているか。	
(3)	適切な手洗い方法（保健所職員等の指導を受けて定めた方法）で手洗いしているか。	
(4)	トイレには調理作業時に着用する帽子、履物、前かけ等のままで入っていないか。	

2 施設の衛生保持

(1)	水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、消毒装置が正常に作動していることを毎日確認しているか。	
(2)	必要に応じて、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、記録しているか。	
(3)	トイレの洗浄・消毒を1日1回以上実施しているか。	
(4)	廃棄物は食品や周囲を汚染しないように管理し、1日1回以上厨房から搬出しているか。	

3 食品取扱設備の衛生管理

(1)	包丁、まな板、その他調理器具等は食材別、工程別に使い分けているか。これにより難しい場合は洗浄、消毒しながら使用しているか。	
(2)	使用後の調理器具は洗浄、消毒し、衛生的な場所で保管しているか。	
(3)	冷蔵設備内の温度を1日1回以上測定しているか。	

4 調理時の衛生管理

(1)	搬入した食材の検品（外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法））を行い、適切な温度帯で二次汚染を防ぐように保管しているか。	
(2)	野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄（必要に応じて殺菌）を実施しているか。	
(3)	加熱食品については中心部まで十分に加熱し、代表的な1品目以上についてその中心温度を1日1回以上測定しているか。	
(4)	加熱後、食品を冷却する場合には、速やかに中心温度を下げ、その後の工程で汚染を受けないように工夫しているか。	
(5)	調理後の食品は衛生的に盛り付けて提供し、保管する場合は衛生的な容器に蓋をして他からの二次汚染を防止し適切に温度管理されているか。	
(6)	取り扱う食品を調理・提供方法に応じて①非加熱食品、②加熱食品及び③加熱後冷却し再加熱する、又は加熱後冷却する食品に分類し、その分類ごとに上記衛生管理のうち特に重要な事項を定めているか。	

5 衛生管理実施計画の作成

上記1～4に関する衛生管理実施計画を作成しているか。

6 記録の作成及び保管

(1)	上記衛生管理実施計画の実施結果について記録を作成し、1年間以上保存しているか。	
(2)	温度の測定を行った際の記録には、測定結果、測定日時に加え測定を実施した担当者名を含めているか。	

7 保健所への報告

	消費者の健康被害に関する情報又は法の規定に違反する事実を発見した際には、速やかに保健所に報告することとしているか。	
--	---	--

8 振り返り・見直し

(1)	定期的に記録の確認を行っているか。	
(2)	取り扱う食品が変更された場合や衛生上の問題が発生した場合には、衛生管理実施計画の見直しを行っているか。	

9 食品衛生監視票

	保健所から食品衛生監視票の交付を受け、上記衛生管理を実施している食品の調理に支障のないことを確認しているか。	
--	--	--

平成 年 月 日

上記のとおり確認しました。

確認者 (所属)

(食品衛生監視員の氏名)

(署名又は記名押印)

様式3の1（第4関係、製造・加工施設用）

〇〇〇第 号
年 月 日

健康福祉部長 殿

〇〇地域県民局長

調査結果報告書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第4第2項の規定により下記のとおり報告します。

記

- 1 認証を受けようとする施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けようとする施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組む代表的な製品
- 4 認証に関する意見

（添付書類）

- （1）認証申請書類一式
- （2）認証基準チェックリスト（様式2の1）

様式3の2（第4関係、調理施設用）

〇〇〇第 号
年 月 日

健康福祉部長 殿

〇〇地域県民局長

調査結果報告書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第4第2項の規定により下記のとおり報告します。

記

- 1 認証を受けようとする施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けようとする施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組む施設の種類
- 4 認証に関する意見

（添付書類）

- （1）認証申請書類一式
- （2）認証基準チェックリスト（様式2の2）

様式4の1（第5関係、製造・加工施設用）

認証番号 号

認 証 書

事業者名 _____

施設の名称 _____

青森県食品衛生自主管理認証制度実施要領第4の規定により、次のとおり認証します。

年 月 日

青森県知事 ○○ ○○

- 1 認証を受けた施設名（部門名）
- 2 自主衛生管理に取り組む代表的な製品

様式4の2（第5関係、調理施設用）

認証番号 号

認 証 書

事業者名 _____

施設の名称 _____

青森県食品衛生自主管理認証制度実施要領第4の規定により、次のとおり
認証します。

年 月 日

青森県知事 ○○ ○○

- 1 認証を受けた施設名（部門名）
- 2 自主衛生管理に取り組む施設の種類

様式5の1（第5関係、製造・加工施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

認証書再交付申請書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第5第2項の規定により下記のとおり認証書の再交付を申請します。

記

- 1 認証番号
- 2 認証を受けている施設（または部門）の名称
- 3 認証を受けている施設（または部門）の所在地
- 4 自主衛生管理に取り組んでいる代表的な製品
- 5 再交付申請の理由

様式5の2（第5関係、調理施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

認証書再交付申請書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第5第2項の規定により下記のとおり認証書の再交付を申請します。

記

- 1 認証番号
- 2 認証を受けている施設（または部門）の名称
- 3 認証を受けている施設（または部門）の所在地
- 4 自主衛生管理に取り組んでいる施設の種類
- 5 再交付申請の理由

様式6の1（第9関係、製造・加工施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

認証変更（廃止）届出書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第9の規定により下記のとおり届出します。

記

- 1 認証を受けている施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けている施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組んでいる代表的な製品
- 4 変更（廃止）内容

添付書類

申請書に添付した書類のうち、上記の変更に関するもの
廃止の場合は、認証書

様式6の2（第9関係、調理施設用）

年 月 日

青森県知事 殿

住所
(法人にあっては、主たる事務所の所在地)

氏名
(法人にあっては、名称及び代表者の氏名)

認証変更（廃止）届出書

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領第9の規定により下記のとおり届出します。

記

- 1 認証を受けている施設（または部門）の名称
- 2 認証を受けている施設（または部門）の所在地
- 3 自主衛生管理に取り組んでいる施設の種類
- 4 変更（廃止）内容

添付書類

申請書に添付した書類のうち、上記の変更に関するもの
廃止の場合は、認証書

衛生管理実施計画書

1 従事者の健康管理及び個人衛生

内容	頻度
○ 下痢・発熱・吐き気等の症状がある者及び手指に化膿創がある者は、調理作業に従事しないようにする。	該当時
○ 手指にケガ、手荒れのある者は、必ず衛生手袋を使用する。	該当時
○ 厨房専用の作業服、履物が清潔かどうか確認する。	調理作業前
○ 食品取扱者の検便を実施する。	年1回
○ 適切な手洗い方法（保健所職員等の指導を受けて定めた方法）について掲示等により周知し実行させ、各従事者の手洗いを実際に確認する。	調理作業前
○ トイレには調理作業時に着用する帽子、履物、前かけ等のままで入らない。	該当時

2 施設の衛生保持

内容	頻度
○ 水道水以外の井戸水、自家用水道等について、消毒装置が正常に作動していることを確認する。	始業時
○ ネズミ、昆虫の発生状況を確認し、必要に応じて駆除作業を実施する。	年2回
○ トイレの洗浄・消毒を実施する。	終業後
○ 廃棄物は食品や周囲を汚染しないように管理し、1日1回以上厨房から搬出する。	終業後

3 食品取扱設備の衛生管理

内容	頻度
○ 包丁、まな板等は食材・工程別に使い分けるか、洗浄・消毒してから使用する。	調理時
○ 使用後の器具は洗剤で洗浄後に熱湯で消毒し、戸棚に入れる。	毎使用後
○ 冷蔵庫内が10℃以下、冷凍庫内が-15℃以下であることを確認する。	始業時

4 調理時の衛生管理

内容	頻度
○ 食材の搬入時は検品を行い、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認し、適切な温度で保管する。	該当時
○ 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、適切な洗浄又は殺菌を行う。	該当時
○ 加熱食品 1 品目について、中心温度が 85℃以上であることを確認する。測定は特定品目に偏らないように実施する。	加熱時
○ 加熱後の食品は速やかに中心温度を下げ、加熱後は素手で触れずに専用の器具を用いる。	加熱時
○ 調理後の食品は衛生的に盛り付けて速やかに提供するか、衛生的な容器に入れて適切な温度で保管する。	調理時
○ 提供メニューを「非加熱食品」、「加熱食品」、又は「加熱後冷却し再加熱する、又は加熱後冷却する食品」に分類し、以下の重要管理を徹底する。 「非加熱食品」：器具の適切な洗浄（必要に応じて殺菌）、冷蔵（冷凍）庫での保管 「加熱食品」：中心部まで十分に加熱、衛生的な盛付け、速やかな提供 「加熱後冷却し再加熱する、又は加熱後冷却する食品」 ：加熱後の速やかな冷却、適切な温度での保管、中心部まで十分に再加熱	調理時

5 振り返り・見直し

内容	頻度
○ 責任者は適切に記録が行われていることを確認する。	終業時
○ 以下に該当する場合には、衛生管理実施計画の見直しを行う。 ・ 不適切な記録が頻繁に確認されたとき。 ・ 衛生管理実施計画に規定されている事項が恒常的に実施されていないとき。 ・ 提供メニューの変更があったとき。 ・ 施設における衛生上の問題で消費者から苦情があったとき。 ・ 食品衛生監視員、食品衛生指導員・推進員から指導があったとき、	該当時