



別表1

評価チェック表(必須項目)

No.1

	チェック項目	評価 (実施していれば○)
1	安全な食品を安定して提供できるように自主衛生管理レベルの向上に取り組む意思はありますか	
2	食品取扱者は、作業開始前に体調不良、手あれや化粧創の有無を確認し、対応していますか	
3	食品を介して感染するノロウイルス等を保有している疑いのある人が食品等に直接触れないよう、管理されていますか	
4	製造工程の中で、食中毒等を発生させないためのポイント(重要管理点)について理解していますか	
5	保存方法が定められている食品を適正に管理していますか	
6	加熱工程を、温度や時間等により適切に管理していますか	
	クリア項目数	
	該当項目数	



評価チェック表(Ⅱ 従事者の管理)

No.3

	チェック項目	2点	1点	0点	評価点数
F従事者等の衛生管理					
1	従事者の通勤等の外衣と作業衣が、更衣設備の中で交差汚染されることはありませんか	<input type="checkbox"/> 交差汚染されないような対策が講じてられている		<input type="checkbox"/> 交差汚染される危険性がある	
2	清浄度の低い作業から高い作業への移動時、汚染を持ち込まない対策を講じていますか(手洗い、靴の洗浄または履き替え、エプロンの交換等)	<input type="checkbox"/> 対策が講じられている	<input type="checkbox"/> い 一部で対策が講じられていない	<input type="checkbox"/> 対策が不十分である	
3	従事者以外が作業場に立ち入る場合の入室ルールを定めていますか	<input type="checkbox"/> ルールが文書化され、守られている	<input type="checkbox"/> い ルールが文書化されていない、または一部守られていない	<input type="checkbox"/> ルールがない、または無視されている	
4	作業場入室時、従事者からの異物対策(粘着ローラー等)を講じていますか	<input type="checkbox"/> 対策が講じられている	<input type="checkbox"/> い 一部で対策が講じられていない	<input type="checkbox"/> 対策が講じられていない	
5	手洗い設備は作業区分(汚染区域、非汚染区域)ごとに従事者数に応じた数を設置していますか	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとに従事者数に応じた数の手洗い設備がある	<input type="checkbox"/> い 数は不足しているが、作業区分ごとにある	<input type="checkbox"/> 作業区分ごとになく、数も不足している	
6	手洗い設備は洗浄後再度手指を汚染しない対策を講じていますか(自動式、足踏み式、肘押し式)	<input type="checkbox"/> 対策が講じられている	<input type="checkbox"/> い 一部で対策が講じられていない	<input type="checkbox"/> 対策が講じられていない	
7	手指洗浄用の給湯設備がありますか	<input type="checkbox"/> 給湯設備あり	<input type="checkbox"/> い 一部給湯設備ない	<input type="checkbox"/> 給湯設備なし	
8	手洗い設備は十分な大きさを有していますか	<input type="checkbox"/> 十分な大きさである	<input type="checkbox"/> い 一部十分な大きさではない	<input type="checkbox"/> 十分な大きさではない	
9	手洗い設備には手指乾燥機、使い捨てペーパータオルなどの乾燥設備がありますか	<input type="checkbox"/> 乾燥設備あり	<input type="checkbox"/> い 一部乾燥設備ない	<input type="checkbox"/> 乾燥設備なし	
10	トイレでは、トイレ専用の履物を使用していますか	<input type="checkbox"/> トイレ専用の履物を使用している		<input type="checkbox"/> トイレ専用の履物を使用していない	
11	作業衣がトイレで汚染しないように対策(作業衣を脱ぐ等)を講じていますか	<input type="checkbox"/> 対策が講じられている	<input type="checkbox"/> い 一部で対策が講じられていない	<input type="checkbox"/> 対策が講じられていない	
12	トイレの出入り(手洗い後の手が設備器具に触れること)で、手を汚染することはありませんか	<input type="checkbox"/> 手を汚染することはない		<input type="checkbox"/> 手を汚染することがある	
G従事者の衛生教育					
13	従事者に対して、衛生教育(内部ルールの周知)の機会を設けていますか	<input type="checkbox"/> 内部講習会(朝礼やミーティングを含む)で実施している	<input type="checkbox"/> い 回覧や掲示物のみで周知することがある	<input type="checkbox"/> 衛生教育の機会を設けていない	
評価点数の合計 : 2点 × 2点獲得項目数 [] + 1点 × 1点獲得項目数 [
基準点数の合計 : 2点 × 該当項目数 []	



評価チェック表(独自取組内容)

No.5

↓事業者は「取組内容」「取組の効果」についてご記載ください↓

	取組内容	取組の効果	評価内容	評価点数 【分類】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
				4・2・0 【Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ】
	I 製造環境の管理の合計 :	4点 × 4点獲得項目数 【 】	+ 2点 × 2点獲得項目数 【 】	
	II 従事者の管理の合計 :	4点 × 4点獲得項目数 【 】	+ 2点 × 2点獲得項目数 【 】	
	III 製品等の管理の合計 :	4点 × 4点獲得項目数 【 】	+ 2点 × 2点獲得項目数 【 】	



評価チェック表(作業手順書および点検・記録簿)

No.6

作業手順書および点検・記録簿の両方がある場合は2点、どちらかは1点、両方ない場合は0点

	項目	作業手順書 (作業マニュアル)		点検・ 記録簿	評価 点数	満点項目: ○	分類別評価
		要求項目	あり:○ なし:×				
I 製造環境の管理	A 施設設備・機械器具の衛生管理	① 施設内や、設備、器具類の清掃に関すること					評価点数の合計: 2点× 項目+1点× 項目 基準点数の合計: 2点× 該当項目数【 】 満点項目数 :
		② 施設の換気および空調設備に関すること					
		③ 食品に直接触れる器具類(包丁、作業台、まな板等)の洗浄・消毒に関すること					
	B 施設設備・機械器具の保守点検	① 破損、故障に関すること					
		② 部品(フィルター、UV管等)の定期交換、メンテナンスに関すること					
C そ族昆虫の防除	① そ族昆虫防除の点検・防除の方法に関すること						
D 排水および廃棄物の衛生管理	① 排水に関すること						
	② 廃棄物の取り扱いに関すること						
E 使用水の衛生管理	① 受水槽等の給水設備の管理に関すること						
	② 使用水の水質 殺菌装置の管理に関すること						
II 従事者の管理	F 従事者等の衛生管理	① 従事者の健康管理(検便、健康診断)に関すること					評価点数の合計: 2点× 項目+1点× 項目 基準点数の合計: 2点× 該当項目数【 】 満点項目数 :
		② 作業衣、帽子、マスクの着用に関すること					
		③ 手洗に関すること					
		④ 作業場内での制限事項(飲食・喫煙をしない、不用品を持ち込まない等)に関すること					
G 従事者の衛生教育	① 衛生教育の実施に関すること						
III 製品等の管理	H 食品等の衛生的取り扱い	① 原材料、中間製品、製品の取り扱いに関すること					評価点数の合計: 2点× 項目+1点× 項目 基準点数の合計: 2点× 該当項目数【 】 満点項目数 :
		② 添加物を使用する場合は、その使用に関すること					
		③ 二次汚染防止の方法(結露、跳ね水等からの汚染防止等)に関すること					
		④ 関係法令で定められた表示の確認に関すること					
I 製品の回収プログラム	① 苦情、事故等に関すること						
		② 回収プログラムに関すること					
J 自主検査	① 検査対象製品、検査項目、頻度、依頼検査機関に関すること						



評価チェック表 (HACCPシステム)

No.7

	チェック項目	実施項目 (実施していれば○)	クリア項目数 / 該当項目数
1	HACCPチームを編成していますか		/ 7
2	製品説明書がありますか		
3	施設の図面および作業動線図がありますか		
4	製品ごとに原材料の受入から製品の出荷までの製造工程図(フロー)がありますか		
5	製品ごとに製造工程の標準作業手順書がありますか		
6	作成した図面、作業動線図、製造工程図、標準作業手順書が現場の作業と一致しているかどうかをHACCPチームが確認していますか		
7	作成した標準作業手順書が合理的でわかりやすいものかどうか現場をよく知っている従事者に確認していますか		
8	製品ごとに、原材料の受入から製品の出荷までの全作業工程について、食中毒等の原因となりうるもの(ハザード)およびそれらの対策を記載したリストがありますか		/ 6
9	重要管理点において、食中毒等を発生させないための基準(値)を決めていますか		
10	重要管理点がNo.7-9の基準(値)で管理されていることを、適切な頻度で確認していますか		
11	No.7-9の基準(値)の範囲から外れた場合、必要な措置(対象製品の特定・除外、原因究明等)をあらかじめ決め実行していますか		
12	No.7-10、No.7-11に関する記録用紙を作成し、記録を残していますか		
13	HACCPプランを定期的に検証して必要な見直しを行い、その検証記録を残していますか		



評価チェック表(総合判定表)

No.8-1

項目分類	参照する 評価チェック表	評価点数 の合計	基準点数 の合計	評価点数 獲得率 ※1	満点項目数	クリア項目数 ／該当項目数
必須項目	No.1					/
I 製造環境の管理	No.2					
II 従事者の管理	No.3					
III 製品等の管理	No.4					
独自取組内容	No.5 ※2					
作業手順書および点検・記録簿	No.6				②	
計				① %		
HACCPシステム	No.7(1～7)					③ / 7
	No.7(8～13)					④ / 6

→ (該当する必須項目を全てクリアした場合)

評価基準	評価段階 * 判定した段階を○で囲む
①獲得率 50%未満	参加施設
①獲得率 50%以上	☆ (一つ星)
①獲得率 70%以上 ②満点項目数 5以上	☆☆ (二つ星)
①獲得率 80%以上 ②満点項目数 6以上	☆☆☆ (三つ星)
①獲得率 80%以上 ②満点項目数 6以上 ③7項目 全てクリア	評価施設 ☆☆☆☆ (四つ星)
①獲得率 80%以上 ②満点項目数 6以上 ③7項目 全てクリア ④6項目 全てクリア	☆☆☆☆☆ (五つ星)

※1 $\frac{\text{(管理運営面・施設面、作業手順書および点検・記録簿、独自取組内容の評価点数の合計)}}{\text{(管理運営面・施設面、作業手順書および点検・記録簿の基準点数の合計) + (独自取組内容の評価点数の合計)}} \times 100$

※2 評価点数と基準点数は同じになる。



評価チェック表(項目分類別点数獲得率)

No.8-2

項目分類		参照する 評価チェック表	評価点数 の合計	基準点数 の合計	評価点数 獲得率
I 製造 環境 の 管理	A施設設備機械器具の衛生管理 B施設設備機械器具の保守点検 Cそ族昆虫の防除 D排水および廃棄物の衛生管理 E使用水の衛生管理	No.2			%
		No.5 ※2			
		No.6			
		計			
II 従事者 の 管理	F従事者等の衛生管理 G従事者の衛生教育	No.3			%
		No.5			
		No.6			
		計			
III 製品 等 の 管理	H食品等の衛生的取り扱い I製品の回収プログラム J自主検査	No.4			%
		No.5			
		No.6			
		計			

