

札幌市食品衛生管理認証制度等  
(さっぽろHACCP)

評 価 調 書

評価施設名	
評価の対象 となった部門	
実施年月日	平成 年 月 日
評価実施者	

※申請にあたっては、評価の対象となった部門のチェックシートとHACCP自主点検票を提出して下さい。

# 札幌市食品衛生管理認証制度等（さっぽろHACCP）評価調書 記載要領

## 1. 認証（施設単位）の場合

「A. 一般的衛生管理に関する項目」および「B. HACCPに関する項目」を用い、各申請段階に対応した項目レベルの点検項目の採点を行ってください。

評価段階	項目レベル
エントリーステージ	★項目
ベーシックステージ	★項目及び★★項目
プレミアムステージ	★項目、★★項目及び★★★項目

### ◎ 評価段階の決定基準

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人		札幌市保健所		
	「A 一般衛生管理」 の達成率	★★★以下の項目が 80%以上	★★以下の項目が 80%以上	★の項目が 80%以上	★の項目が 80%以上
「B HACCP管理」 の達成率	★★★以下の項目に 0点がない	★★以下の項目に 0点がない	★の項目に 0点がない	<del>★の項目が 80%未満</del>	
評価段階	AAA (プレミアム)	AA (ベーシック)	A (エントリー)	B	C

## 2. 本部認証の場合 ※本部認証は、ベーシックステージ以上で利用可能です。

### (1) 施設評価

本部における統括管理の対象となる施設から一定数の施設を抽出し、上記1「認証（施設単位）の場合」に基づき、採点を行ってください。

### (2) 本部評価

本部における各施設の統括管理体制について、「C. 本部管理に関する項目」を用い、各評価段階に対応した項目レベルの点検項目の採点を行ってください。

評価段階	項目レベル
ベーシックステージ	★★項目
プレミアムステージ	★★項目及び★★★項目

### ◎ 評価段階の決定基準

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
「A 一般衛生管理」 の達成率	施設評価を行った全ての施設※において ★★★以下の項目が80%以上	施設評価を行った全ての施設※において ★★以下の項目が80%以上
「B HACCP管理」 の達成率	施設評価を行った全ての施設※において ★★★以下の項目に0点がない	施設評価を行った全ての施設※において ★★以下の項目に0点がない
「C 本部管理」 の達成率	★★★以下の項目に0点がない	★★以下の項目に0点がない
評価段階	AAA (プレミアム)	AA (ベーシック)

※ 各項目のうち、本部において一括管理している項目については、本部評価時に評価することができる。

A 一般的衛生管理項目

・該当なしの項目の点数欄は斜線にしてください。

チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
	2点	1点	0点			
1 施設の周囲及び外場						
共 施設の周辺は、衛生的ですか。(適切に清掃され、不要物等が放置されていませんか)	<input type="checkbox"/> 適切に清掃され、不要物が放置されていない	<input type="checkbox"/> 清掃は適切だが、不要物が置いてある	<input type="checkbox"/> 施設周辺の清掃が不十分	★		
共 敷地内の植栽等は、手入れされていますか。 ※植栽や雑草の生える環境がない場合は評価不要	<input type="checkbox"/> 植栽は全て手入れされ、雑草の繁茂等がない	<input type="checkbox"/> 植栽等の手入れが不十分な箇所がある	<input type="checkbox"/> 雑草の繁茂等が見られる	★		
販 客席(床、テーブル等)を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃を行っていない or 汚れが目立っている	★		
販 売場の床等を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★		
販 商品の陳列棚を清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★		
販 食品に直接触れるトレイやトング等の器具を適切に洗浄し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 洗浄しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 洗浄していない or 汚れ等が目立っている	★		
販 賞味期限等の切れだ商品について、定期的にチェックし、売場から取り除いていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックし、売場から期限切れ商品を取り除いている。	<input type="checkbox"/> チェックは不定期だが売場から期限切れ商品を取り除いている。	<input type="checkbox"/> チェックしていない or 期限切れの商品がある	★		
販 温度管理が必要な商品(冷蔵品、冷凍品等)は、適切な温度で陳列していますか。	<input type="checkbox"/> すべて適切な温度で陳列している		<input type="checkbox"/> 適切な温度で陳列していないものがある	★		
共 施設の周囲は、舗装されていますか。	<input type="checkbox"/> 周囲がすべて舗装されている	<input type="checkbox"/> 食材、従業員、客の出入口は舗装されている	<input type="checkbox"/> 出入口等が舗装されていない	★★		
共 舗装の亀裂や水溜りはありませんか。	<input type="checkbox"/> 亀裂等はない	<input type="checkbox"/> 一部に亀裂等がある	<input type="checkbox"/> 亀裂等が目立っている	★★		
共 アレルギーマテリアルに関する情報提供をしていますか。	<input type="checkbox"/> メニュー、POP等により明示している	<input type="checkbox"/> 必要に応じ情報提供が可能な体制である	<input type="checkbox"/> 情報提供の体制が整っていない	★★		
販 お客様用のカゴやショッピングカードを清掃し、清潔に保っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★★		
販 包装されていない食品を陳列する際は、カバーをかける等の汚染防止措置を取っていますか。	<input type="checkbox"/> すべて汚染防止措置を取っている	<input type="checkbox"/> 一部の食品で汚染防止措置を取っている	<input type="checkbox"/> 汚染防止措置を取っていない	★★		
販 商品を陳列する冷蔵ショーケース等には、客から見やすい位置に温度計を設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて見やすい場所に設置している	<input type="checkbox"/> 一部で設置していない or 客から見にくい	<input type="checkbox"/> すべて設置していない or 客から見にくい	★★		
2 作業場の構造・床・壁・天井及び天井						
共 作業場の床は、平滑で清掃しやすい構造であり、かつ、不透水性又は耐水性の材料で造られていますか。	<input type="checkbox"/> 平滑な構造かつ適切な材料である		<input type="checkbox"/> 平滑な構造または適切な材料ではない	★		
共 作業場の床、壁、天井、窓、扉等に破損や故障はありませんか。(適切に補修・修理されていますか)	<input type="checkbox"/> 破損箇所はない(すべて補修されている)	<input type="checkbox"/> 破損箇所は一部あるが衛生的な支障は少ない	<input type="checkbox"/> 破損箇所が多数ある or 衛生的に支障がある	★		
共 食品に影響を与える臭気、有害な煙・蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な能力の換気設備がある	<input type="checkbox"/> 換気設備はあるが臭気・蒸気等の排出が不十分	<input type="checkbox"/> 換気設備がなく臭気や蒸気等が排出できていない	★		
共 作業場内に結露が生じていませんか。	<input type="checkbox"/> 結露が生じていない	<input type="checkbox"/> 一部結露があるが食品を汚染するおそれなし	<input type="checkbox"/> 結露が生じており、食品を汚染する恐れがある	★		
共 作業場内には、十分な採光が得られる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な採光が得られる設備がある	<input type="checkbox"/> 採光が不十分な箇所があるが、作業に支障はない	<input type="checkbox"/> 採光が不十分で、作業上の支障が懸念される	★		
共 作業場及び保管設備等は、整理整頓し、不要なものを置いていませんか。	<input type="checkbox"/> 整理整頓し、不要なものがない	<input type="checkbox"/> 不要なものはないが、整頓が不十分	<input type="checkbox"/> 不要なものが多数あり、整頓も不十分	★		
共 作業場は、適切に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★		
共 十分な数の清掃用具及び清掃用具保管庫(専用の保管場所でも良い)がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な清掃用具及び保管場所がある	<input type="checkbox"/> 清掃用具または保管場所の数が不十分	<input type="checkbox"/> 清掃用具または保管場所がない	★		
共 清掃用具は適切な場所で衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> 適切な場所で衛生的に保管している	<input type="checkbox"/> 一定の場所に保管しているが衛生的に問題がある	<input type="checkbox"/> 一定の場所に保管していない	★		
販 【旅館、弁当屋、仕出し屋のみ】食品の放冷、盛り付け等を衛生的に行う場所がありますか。	<input type="checkbox"/> 専用かつ衛生的な場所がある	<input type="checkbox"/> 専用の場所があるが衛生的に支障あり	<input type="checkbox"/> 専用の場所がない	★		
共 作業場の床は、ドライシステムを導入していますか。(作業時等に床に洗浄水や排水を流すことがない)	<input type="checkbox"/> 導入している		<input type="checkbox"/> 導入していない	★★		
共 作業場は、空調設備等により、適切な温度、湿度が保たれていますか。(室温25℃以下、湿度80%以下)	<input type="checkbox"/> 常に適切に保たれている	<input type="checkbox"/> 温度や湿度が不適切になる場合がある	<input type="checkbox"/> 温度や湿度が不適切となることが多い	★★		
共 刺身、生寿司又は生食用肉等を加工している施設は、それぞれ専用の場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> ある(独立した部屋)	<input type="checkbox"/> ある(スペース、コーナー等)	<input type="checkbox"/> 専用の場所がない	★★		
共 刺身等を行う場所には、専用の手洗い、専用の器具、処理用の台及び流しを設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて設置している	<input type="checkbox"/> 一部設置していない	<input type="checkbox"/> 設置していない	★★		
3 手洗設備及び洗浄設備						
共 食品を汚染せず、かつ従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない	★		
共 手洗い設備には、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> すべての手洗いで必要なものを備えている	<input type="checkbox"/> 一部の手洗いで必要なものがない	<input type="checkbox"/> すべての手洗いで必要なものがない	★		
共 手洗い設備は清潔で、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔で常に使用できる	<input type="checkbox"/> 使用可能な状態だが、汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない	★		
共 作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備(流し、洗浄設備)及び給湯設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 十分な能力の洗浄設備及び給湯設備がある	<input type="checkbox"/> 洗浄設備の大きさや能力が不十分	<input type="checkbox"/> 洗浄設備がない	★		
共 洗浄設備(流し等)は清潔で、常に使用できる状態ですか。	<input type="checkbox"/> 清潔で常に使用できる	<input type="checkbox"/> 使用可能な状態だが、汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 使用できる状態にない	★		
共 手洗い設備は、適切な大きさですか。	<input type="checkbox"/> すべて十分な大きさである(肘まで洗える)	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は十分な大きさである	<input type="checkbox"/> 十分な大きさではない	★★		

チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
	2点	1点	0点			
共 手洗い設備には温湯が供給できますか。	<input type="checkbox"/> すべて温湯が出る	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は温湯が出る	<input type="checkbox"/> 温湯は出ない	★★★		
共 手洗い設備は自動式、足踏み式、肘押し式など使用に際して洗浄後に再度手指を汚染しない構造ですか。	<input type="checkbox"/> すべての手洗い設備が汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> 一部の手洗い設備は汚染しない構造である	<input type="checkbox"/> すべて汚染の可能性がある構造である	★★★		
共 手洗い設備は、作業区分等を考慮して適切な場所に適切な数が配置されていますか。(清潔区域と汚染区域にそれぞれ手洗い器があること等)	<input type="checkbox"/> 適切な場所に適切な数が配置されている	<input type="checkbox"/> 作業区分等を考慮して設置されているが、設置数等が不十分	<input type="checkbox"/> 作業区分を考慮した配置となっていない	★★★		
共 洗浄設備は、用途別に相互汚染がないように設置されていますか。(加熱食材用、非加熱食材用、器具洗浄用等に区別されていますか。)	<input type="checkbox"/> 適切な場所に適切な数が配置されている	<input type="checkbox"/> 作業区分等を考慮して設置されているが、設置数等が不十分	<input type="checkbox"/> 作業区分を考慮した配置となっていない	★★★		
<b>4. 設備器具等</b>						
共 設備機器、調理器具及び食器等は、適切に洗浄・殺菌ができる構造ですか。	<input type="checkbox"/> 全ての機器等ができる	<input type="checkbox"/> 一部できない機器がある	<input type="checkbox"/> できない機器等が多い	★★		
共 設備器具、調理器具及び食器等は、作業が終了したとき又は汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒、殺菌を行い、かつ、乾燥を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 適切に洗浄等をしている	<input type="checkbox"/> 洗浄等をしているが、一部汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 適切な洗浄等を行っていない or 汚れが目立っている	★★		
共 調理器具や食器等を、衛生的に保管する場所がありますか。	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管場所が十分にある	<input type="checkbox"/> 保管場所はあるが、大きさや数が不十分	<input type="checkbox"/> 衛生的な保管場所がない	★★		
共 食器や器具類は、所定の場所に衛生的に保管していますか。	<input type="checkbox"/> すべて所定の場所で保管している	<input type="checkbox"/> 一部所定の場所に保管されていない	<input type="checkbox"/> 所定の場所に保管されていないものが多い	★★		
共 包丁・まな板等の調理器具類は、用途に応じて使い分けていますか。(原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等)	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けており、色分けや保管場所等により区分けしている	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けているが、その分け方が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない	★★		
共 冷蔵庫・冷凍庫等の設備には、温度計を設置していますか。	<input type="checkbox"/> すべて設置している	<input type="checkbox"/> 一部に設置していないものがある	<input type="checkbox"/> すべて設置していない	★★		
共 添加物を使用する場合には、専用の計量器(はかりやメスシリンダー等)を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 専用の計量機を備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない	★★		
共 設備機器や調理器具等に破損やサビ、塗装の剥がれなどはないですか。	<input type="checkbox"/> 破損やサビはない	<input type="checkbox"/> 破損等があるが食品への混入のおそれはない	<input type="checkbox"/> 破損等があり、食品に混入するおそれがある	★★★		
共 食品に直接触れる可能性のある設備・器具で、木製部分が露出しているものはありますか。	<input type="checkbox"/> 木製の器具等はない	<input type="checkbox"/> 一部あるが、食品を汚染するおそれはない	<input type="checkbox"/> 木製の器具があり、食品汚染のおそれがある	★★★		
共 冷蔵庫及び冷凍庫の温度について、定期的にチェックし記録していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックし、記録している	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックしているが記録していない	<input type="checkbox"/> 定期的にチェックしていない	★★★		
共 冷蔵庫・冷凍庫等の温度計は、定期的な保守点検及び校正を適正に行っていますか。	<input type="checkbox"/> 定期的に行っている	<input type="checkbox"/> 不定期に行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★★		
共 食品を保管する器具・容器類(ボウル等)は、用途に応じて用意していますか。(食品用と非食品用、原材料用と最終製品用、生食用と加熱加工用等)	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けており、表示や色分け等により区分けしている	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けているが、その分け方が曖昧である	<input type="checkbox"/> 用途別に使い分けていない	★★★		
<b>5. 給排水及び廃棄物</b>						
共 飲用に適する水を、十分に供給できる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 設備がある		<input type="checkbox"/> 設備がない	★★		
共 水道水以外の水(地下水等)を使用する場合は、殺菌又は除菌できる設備がありますか。	<input type="checkbox"/> 設備がある		<input type="checkbox"/> 設備がない	★★		
共 水道水以外(地下水等)の水を使用する場合は、6か月に1回以上水質検査を実施し、検査結果を1年以上保存していますか。 ※1	<input type="checkbox"/> 水質検査を実施し、その結果を保管している		<input type="checkbox"/> していない	★★		
共 水道水以外(地下水等)の水を使用している場合、殺菌装置等が適正に作動していることを確認していますか。(残留塩素濃度等を測定していますか) ※1	<input type="checkbox"/> 毎日適切な頻度で確認している	<input type="checkbox"/> 確認しているが、頻度が不十分	<input type="checkbox"/> 確認していない	★★		
共 貯水槽を使用する場合は、清掃しやすく、鳥の糞、雨水、そ族昆虫等の混入によりその水が汚染されない構造になっていますか。	<input type="checkbox"/> 清掃しやすく、汚染されない構造となっている	<input type="checkbox"/> 汚染されない構造だが、清掃しにくい	<input type="checkbox"/> 汚染を受けやすい構造である	★★		
共 貯水槽を使用している場合は、定期的に点検及び清掃していますか。 ※1	<input type="checkbox"/> 年1回以上定期的に点検・清掃している		<input type="checkbox"/> 定期的な点検・清掃をしていない	★★		
共 排水溝は、適切に清掃、補修していますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★★		
共 廃棄物は、適正に処理していますか。	<input type="checkbox"/> 適正に処理している		<input type="checkbox"/> 適正に処理していない	★★		
共 廃棄物を入れる容器は、汚液及び汚臭が漏れていませんか。	<input type="checkbox"/> 汚液及び汚臭の漏れはない		<input type="checkbox"/> 汚液、汚臭の漏れがある	★★		
共 廃棄物の保管場所は清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★★		
共 作業場内で使用する廃棄物容器は、蓋のないもの又は足踏み式のものですか。	<input type="checkbox"/> すべて蓋なし又は足踏み式	<input type="checkbox"/> 一部蓋なし又は足踏み式でない	<input type="checkbox"/> すべて蓋なし又は足踏み式でない	★★★		
<b>6. 更衣室及び下トイレ</b>						
共 作業場以外に更衣する場所(更衣室、更衣コーナー等)がありますか。	<input type="checkbox"/> 更衣する場所がある		<input type="checkbox"/> 作業場内で更衣する	★★		
共 下トイレは、衛生的に清掃していますか。	<input type="checkbox"/> 適切に清掃し、清潔に保っている	<input type="checkbox"/> 清掃しているが、一部に汚れ等が残っている	<input type="checkbox"/> 清掃していない or 汚れ等が目立っている	★★		
共 下トイレに流水受槽式手洗い設備を備えていますか。	<input type="checkbox"/> 備えている		<input type="checkbox"/> 備えていない	★★		
共 下トイレの手洗い設備には、洗浄剤・消毒剤、使い捨てペーパータオル等を備えていますか。	<input type="checkbox"/> すべて備えている	<input type="checkbox"/> 一部を備えていない	<input type="checkbox"/> 備えていない	★★		

チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
	2点	1点	0点			
共 従業員の通勤等の外衣と作業衣が、更衣設備の中で交差汚染していませんか。	<input type="checkbox"/> 交差していない		<input type="checkbox"/> 交差している	★★★		
共 従業員用のトイレと客用トイレは区別していますか。	<input type="checkbox"/> 区別している		<input type="checkbox"/> 区別していない	★★★		
共 トイレの出入り口が直接作業場内に面していませんか。	<input type="checkbox"/> 面していない		<input type="checkbox"/> 面している	★★★		
共 トイレ専用の履物を用意していますか。	<input type="checkbox"/> 用意している		<input type="checkbox"/> 用意していない	★★★		
食品等の衛生的な取扱い						
共 原材料等の品質（鮮度）、品温、外装等の破損、異物の付着、期限表示等について点検を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 3項目以上点検している	<input type="checkbox"/> 1項目以上点検している	<input type="checkbox"/> 点検していない	★		
共 温度管理が必要な原材料等は、適切な温度で保管していますか。	<input type="checkbox"/> 適切な温度で保管している		<input type="checkbox"/> 適切な温度で保管していない	★		
共 食品を保管する際、汚染防止措置を講じていますか。（フタをする、ラップをかける等）	<input type="checkbox"/> すべて汚染防止措置をしている	<input type="checkbox"/> 一部で汚染防止措置をしている	<input type="checkbox"/> 汚染防止措置をしていない	★		
共 食品添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用していますか。	<input type="checkbox"/> 正確に計量し、適正に使用している		<input type="checkbox"/> 適正に使用していない	★		
共 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品と区別して保管していますか。	<input type="checkbox"/> すべて区別している	<input type="checkbox"/> 一部で区別していない	<input type="checkbox"/> 区別していない	★		
共 食品を運搬・運送する場合は、温度管理、汚染防止措置がとられていますか。	<input type="checkbox"/> 温度管理及び汚染防止措置を行っている	<input type="checkbox"/> 温度管理又は汚染防止措置を行っている	<input type="checkbox"/> どちらもない行っていない	★		
販 製品の表示について、適正であることを確認していますか。	<input type="checkbox"/> 確認している		<input type="checkbox"/> 確認していない	★		
販 製品の先入れ・先出しを徹底していますか。	<input type="checkbox"/> 徹底している		<input type="checkbox"/> 徹底していない	★		
共 【弁当屋、仕出屋、旅館、社会福祉施設のみ】原材料及び調理品を食品ごとに50g程度ずつ、-20℃以下で2週間以上保存していますか。	<input type="checkbox"/> 保存している		<input type="checkbox"/> 保存していない	★		
共 原材料等の先入れ、先出しを徹底していますか。	<input type="checkbox"/> 徹底している		<input type="checkbox"/> 徹底していない	★★★		
共 原材料や半製品等は、使用期限を識別できるように表示していますか。	<input type="checkbox"/> 明確に表示している	<input type="checkbox"/> 一部に表示していないものがある	<input type="checkbox"/> 表示していない	★★★		
共 原材料や半製品等は、相互汚染を防ぐため、区分けして保存していますか。	<input type="checkbox"/> すべて区分けしている	<input type="checkbox"/> 区分けが不十分だが相互汚染のおそれはない	<input type="checkbox"/> 区分けしておらず、相互汚染のおそれがある	★★★		
共 原材料等の入った段ボール等の容器は、速やかに撤去していますか。	<input type="checkbox"/> 速やかに撤去している		<input type="checkbox"/> 放置することがある	★★★		
共 原材料や半製品等は、床からの汚染を受けることはありませんか。（汚染防止措置がない場合、ウェット60cm以上、ドライ30cm以上の位置に保管）	<input type="checkbox"/> 汚染を受けることはない	<input type="checkbox"/> 一部汚染のおそれがある	<input type="checkbox"/> 汚染のおそれがあるものが多い	★★★		
共 食品の下処理は、調理済み食品等を汚染しないよう、決められた場所で行っていますか。	<input type="checkbox"/> 専用の下処理場で行われている	<input type="checkbox"/> 決められた場所で行っているが専用ではない	<input type="checkbox"/> 決められた場所で行っていない	★★★		
共 加熱食品については、食品の中心温度や加熱時間を測定していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的かつ計画的に測定している	<input type="checkbox"/> 不定期に測定している	<input type="checkbox"/> 測定していない	★★★		
共 野菜や果物など加熱せずに供する食品は、適切に洗浄、殺菌していますか。（殺菌済みのものを除く）	<input type="checkbox"/> 適切に洗浄、殺菌をしている	<input type="checkbox"/> 洗浄のみで殺菌していない	<input type="checkbox"/> 洗浄等をしていない	★★★		
共 食品を解凍する場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理が行っていますか。	<input type="checkbox"/> すべて適正に行っている	<input type="checkbox"/> 一部で室温放置等が見られる	<input type="checkbox"/> 適正に行っていない	★★★		
共 洗剤・消毒剤を小分けして使用する場合、その容器に薬品名又は用途を表示していますか。	<input type="checkbox"/> すべて表示している	<input type="checkbox"/> 一部表示していない	<input type="checkbox"/> 表示していない	★★★		
共 原材料や商品について、納品業者等が実施する衛生検査結果（微生物検査、理化学検査等）を確認していますか。	<input type="checkbox"/> 定期的を確認している	<input type="checkbox"/> 不定期に確認している	<input type="checkbox"/> 全く確認していない	★★★		
販 製品のロットを識別できるようにしていますか。	<input type="checkbox"/> ロットを識別できるようにしている		<input type="checkbox"/> ロットの表示がない	★★★		
販 製品の製造管理に関する記録がありますか。（製造管理とは、原材料受入量、製造量、出荷量、品温、室温、製造時間等をいいます。）	<input type="checkbox"/> 3項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 1項目以上記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	★★★		
8 従業員の衛生管理と衛生教育						
共 作業開始前に従事者の健康状態や手の傷の有無等をチェックし、記録していますか。	<input type="checkbox"/> チェックし、記録している	<input type="checkbox"/> チェックしているが記録していない	<input type="checkbox"/> チェックしていない	★		
共 作業時には衛生的な専用の作業衣、履物を使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用で衛生的である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生的に不十分	<input type="checkbox"/> 専用ではない	★		
共 帽子、ヘアネット、手袋を使用する場合は、清潔で専用のものを正しく使用していますか。	<input type="checkbox"/> 専用で衛生的である	<input type="checkbox"/> 専用であるが衛生的に不十分	<input type="checkbox"/> 専用ではない	★		
共 貴金属、装飾品を身につけていませんか。	<input type="checkbox"/> 身につけていない		<input type="checkbox"/> 身につけている	★		
共 私物等不要なものを持ち込んでいませんか。	<input type="checkbox"/> 持ち込んでいない		<input type="checkbox"/> 持ち込んでいる	★		
共 作業中に手が汚れた場合や、トイレの後は、手洗いをしていますか。	<input type="checkbox"/> 手洗いをしている		<input type="checkbox"/> 行っていない	★		
共 従業員に対して、何らかの衛生教育を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 社内研修、朝礼など口頭で周知している	<input type="checkbox"/> ポスター、掲示板等文書で周知している	<input type="checkbox"/> 周知していない	★		
共 営業者又は従業員は、食品衛生に関する外部講習会等を受講していますか。（保健所の実施する講習会や食品衛生責任者実務講習会など）	<input type="checkbox"/> 定期的に受講している	<input type="checkbox"/> 不定期に受講している	<input type="checkbox"/> 受講していない	★		

チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価点数	評価者点数
	2点	1点	0点			
共 手袋を使用する場合、適切な時期に交換されていますか。	<input type="checkbox"/> している（交換頻度が決まっている。）		<input type="checkbox"/> 交換頻度がきまっていない	★★		
共 定期的に従業員の検便を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 月に1回以上行っている	<input type="checkbox"/> 年に1回以上行っている	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★★		
<b>9 害虫・昆虫</b>						
共 出入り口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。（防虫設備とは、風除室、IPカーブ、樹脂製カーブ、殺虫灯、捕虫器をいいます。）	<input type="checkbox"/> 十分に備えている	<input type="checkbox"/> 整えているが不十分	<input type="checkbox"/> 整えていない	★		
共 窓及び出入り口等が開放状態のままになっていませんか。	<input type="checkbox"/> 開放状態にしている	<input type="checkbox"/> 開放状態で放置されることがある	<input type="checkbox"/> 常に開放状態になっている	★		
共 定期的に、ねずみ、昆虫等の有無を確認し、発生を認めたとときは適切に駆除し、記録を保管していますか。（外部委託も可）	<input type="checkbox"/> 適切に行ない、記録も保管している	<input type="checkbox"/> 適切に行っているが、記録は保管していない	<input type="checkbox"/> 確認、駆除をしていない	★		
<b>10 苦情対応・緊急時対応・回収プログラム</b>						
共 苦情対応の担当者が決まっていますか。	<input type="checkbox"/> 決まっている		<input type="checkbox"/> 決まっていない	★		
<b>11 作業区域の検討</b>						
共 汚染区域、非汚染区域等の区分について検討していますか。	<input type="checkbox"/> 検討し、改善している	<input type="checkbox"/> 検討しているが未実施	<input type="checkbox"/> 検討していない	★		
共 汚染区域、非汚染区域等を明確に区分していますか。	<input type="checkbox"/> 区域により区分している	<input type="checkbox"/> 時間帯や取扱により区分している	<input type="checkbox"/> 区分していない	★★★		
共 設備機器は、作業中に交差汚染が生じないように配置していますか。	<input type="checkbox"/> 配置している	<input type="checkbox"/> 交差汚染が生じることがある	<input type="checkbox"/> 常に交差汚染の生じるおそれがある	★★★		
共 作業動線の交差等により、食品が二次汚染されることはありませんか。（時間差、カバーでも可）	<input type="checkbox"/> 二次汚染のおそれはない		<input type="checkbox"/> 二次汚染のおそれがある	★★★		
共 より清潔な作業区域に入る場合に、汚染の持込を防止するための措置を行っていますか。（手指の洗浄等）	<input type="checkbox"/> 手洗い及び履物の交換・洗浄を行っている	<input type="checkbox"/> 手洗いをしている	<input type="checkbox"/> 手洗い等を行っていない	★★★		
共 台車等の運搬用具は、作業区域ごとで使い分けしていますか。	<input type="checkbox"/> 明確に使い分けしている	<input type="checkbox"/> 一部曖昧である	<input type="checkbox"/> 使い分けしていない	★★★		
<b>12 自主検査</b>						
共 製品の自主検査を定期的実施していますか。（外部委託も可）	<input type="checkbox"/> 定期的に実施している	<input type="checkbox"/> 不定期に実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	★★★		
<b>13 作業手順</b>						
共 施設設備の衛生管理（作業場、売場、トイレ等の清掃手順および記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★		
共 機械器具の衛生管理（調理器具・機械類・ふきん等の洗浄・消毒手順および記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★		
共 施設設備・機械器具の保守点検（保守点検の方法・頻度、故障時等の対応に係る規定および点検記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★★		
共 従業員の衛生管理（体調管理、衛生的な服装、禁止事項、衛生教育等についての規定および記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★		
共 害虫の防除（確認の方法・頻度、発生時の駆除等についての規定及び対応記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★★		
共 食品等の衛生的な取扱い①（原材料等の点検・保管、調理器具の使用区分、洗浄剤等の管理に関する規定及び点検・保管の記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★		
共 食品等の衛生的な取扱い②（製造（調理）工程に関する手順書）	<input type="checkbox"/> 作業手順書がある		<input type="checkbox"/> どちらもない	★★★		
共 使用水の衛生管理（水質検査、殺菌装置の稼働確認、残留塩素濃度の確認等に関する手順および記録）※1	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★		
共 苦情対応（担当者、連絡体制、事故対応に関する規定及び対応記録）※事例がない場合、記録用紙の有無	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★★		
共 自主検査（方法・頻度及び検査結果の記録）	<input type="checkbox"/> 作業手順書、点検記録どちらもある	<input type="checkbox"/> どちらか一方ある	<input type="checkbox"/> どちらもない	★★★		
共 ※ 外部委託の場合、検査結果の保管				★		

※1 営業者が給水設備等を管理する権限を有していない場合、施設管理者が実施していること。（雨水・直結の場合は自動的に2点）

※2 評価機関（保健所または登録法人）における評価において、申請者が申請した段階より上位の取組を実施しており、特に有効であると判断した場合、最大5項目まで加点可能。

自己評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率（%）	

15 評価機関による評価加算項目		評価者点数
	<input type="checkbox"/> いる	
	<input type="checkbox"/> いる	
	<input type="checkbox"/> いる	
	<input type="checkbox"/> いる	
	<input type="checkbox"/> いる	

評価実施者評価点数の合計	
評価基準点数の合計	
評価点数獲得率（%）	

B. HACCPに関する項目

評価対象製品（部門）： \_\_\_\_\_

No	チェック項目	評価基準点数			項目レベル	自己評価	評価実施
		2点	1点	0点			
1	HACCPチームの編成 HACCPチームを編成し、製品やその製造について熟知している者が参加していますか。 (従業員が少人数の場合、必ずしも複数名である必要はない)	<input type="checkbox"/> 編成している（製造工程等の知識あり）	<input type="checkbox"/> 編成している（製造工程の知識なし）	<input type="checkbox"/> 編成していない	★		
2	HACCPチームの編成 HACCPチームには、HACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していますか。 (HACCPに関する講習会等の受講の有無)	<input type="checkbox"/> いる（3日間程度の専門研修）	<input type="checkbox"/> いる（1日間程度の基礎研修）	<input type="checkbox"/> いない	★★★		
3	製品説明書の作成 製品説明書がありますか。 名称、原材料、添加物、包装形態、製品の特性、消費・賞味期限、保存方法など (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
4	意図する用途等の確認 製品説明書に、想定される使用（喫食）方法、対象の消費者層等が記載されていますか。 (対象消費者がハイリスク集団の場合はその旨を記載)	<input type="checkbox"/> 記載されている		<input type="checkbox"/> 記載されていない	★		
5	作業工程一覧図の作成 作業工程一覧図（フロー）がありますか。 (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
6	作業工程一覧図の現場確認 作業工程一覧図が実際の工程と一致しているか現場確認を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている	<input type="checkbox"/> 一部の工程で行っていない	<input type="checkbox"/> 行っていない	★		
7	危害要因の分析（HA） 危害の原因となる物質を列挙し、その管理措置について決定していますか。（危害要因リストがありますか） (類似する特性又は工程を有する製品はグループ化が可能)	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
8	危害要因の分析（HA） 危害要因分析によって特定された衛生上の危害発生を防止するための措置についての文書（衛生標準作業書（SSOP）等）がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		
9	重要管理点(CCP)の決定 ※1 重要管理点についての文書がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
10	管理基準（CL）の設定 重要管理点ごとに、管理基準を記載した文書がありますか。 (管理基準は必ずしも数値である必要はない(官能的指標))	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
11	モニタリング方法の設定 重要管理点ごとに、モニタリング方法を記載した文書がありますか。 (管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで良い)	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
12	改善措置の設定 重要管理点ごとに、改善措置の方法を記載した文書がありますか	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
13	検証の実施 HACCPの検証方法を記載した文書がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（記載内容に不備等なし）	<input type="checkbox"/> ある（記載内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★		
14	検証の実施 HACCPの検証は、十分な頻度で行われていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている（十分な頻度で実施）	<input type="checkbox"/> 行っている（頻度等が不十分）	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★★		
15	検証の実施 HACCPプランの妥当性について、検証を行っていますか。	<input type="checkbox"/> 行っている（妥当性のデータ等がある）	<input type="checkbox"/> 行っている（妥当性の評価が不十分）	<input type="checkbox"/> 行っていない	★★★		
16	記録と保存方法の設定 HACCPに関する記録の方法は決定していますか。 (作業日報等、既存の記録をアレンジして必要事項を記録することもできる。)	<input type="checkbox"/> 決定している（様式あり）	<input type="checkbox"/> 決定している（様式等が不明確）	<input type="checkbox"/> 決定していない	★		
17	記録と保存方法の設定 ※2 モニタリングを適切に実施し、その内容を記録していますか。	<input type="checkbox"/> している（記録がある）	<input type="checkbox"/> している（記録に一部不備あり）	<input type="checkbox"/> していない（記録していない）	★★		
18	記録と保存方法の設定 ※2 モニタリングの結果、管理基準の逸脱はありますか。管理基準を逸脱した場合、改善措置に関する記録がありますか。	<input type="checkbox"/> 逸脱していない	<input type="checkbox"/> 逸脱がある（管理措置の記録あり）	<input type="checkbox"/> 逸脱がある（管理措置の記録なし）	★★		

※1：設問9においてCCPを設定しない場合は、その理由を記載した文書が作成されていること。（その場合、設問8から11は採点対象外となります。）

※2：設問17、18の記録は、概ね申請施設における6ヶ月程度の期間における状況を確認すること

【評価段階の決定基準】

評価実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人		札幌市保健所		
	「A 一般衛生管理」の達成率	★★★以下の項目が80%以上	★★以下の項目が80%以上	★の項目が80%以上	★の項目が80%以上
「B HACCP管理」の達成率	★★★以下の項目に0点がない	★★以下の項目に0点がない	★の項目に0点がない		
評価段階	AAA	AA	A	B	C

段階
----

C. 本部管理体制に関する項目

※この評価調書は、本部認証の場合のみ使用します。

No	チェック項目		評価基準点数			項目レベル	自己評価	評価実施
			2点	1点	0点			
1	本部管理の実施	各施設における衛生管理について、本部で統括的に管理する体制が取られていますか。	<input type="checkbox"/> いる	<input type="checkbox"/> いない		★★		
2	SSOPの整備	各施設における衛生管理に関する作業手順書及び点検記録の様式等を整備していますか。 ※「A-13 作業手順書」の①②④⑥⑧	<input type="checkbox"/> ある（整備され、内容も適切）※1	<input type="checkbox"/> ある（整備されているが、内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
3	SSOPの整備	各施設における衛生管理に関する作業手順書及び点検記録の様式等を整備していますか。 ※「A-13 作業手順書」の③⑤	<input type="checkbox"/> ある（整備され、内容も適切）※1	<input type="checkbox"/> ある（整備されているが、内容が不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		
4	SOPの整備	各施設における調理・製造等の手順について、作業手順書がありますか。 ※「A-13 作業手順書」の⑦	<input type="checkbox"/> ある（主要なメニューについてある）	<input type="checkbox"/> ある（一部メニューについてある）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		
5	内部監査の実施	各施設における衛生管理状況及びHACCPの運用状況等について、内部監査を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない。		★★		
6	内部監査の実施	内部監査の点検内容や評価基準等は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
7	内部監査の実施	内部監査の頻度等は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> 点検頻度が定まっていない。	★★		
8	内部監査の実施	内部監査の結果は、記録していますか。	<input type="checkbox"/> 本部及び各施設で記録を残している。	<input type="checkbox"/> 本部または各施設に記録を残している。	<input type="checkbox"/> 記録していない。	★★		
9	内部監査の実施	内部監査は、全ての施設に対して実施していますか。	<input type="checkbox"/> 全施設に対し、年1回以上実施している。	<input type="checkbox"/> 全施設に対し、有効期間中に1回以上実施している	<input type="checkbox"/> 行っていない施設がある。	★★★		
10	内部監査の実施	内部監査の結果、不適事項等が発見された場合の対応は定まっていますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている。）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない。）	<input type="checkbox"/> 決まっていない	★★★		
11	内部監査の実施	内部監査の結果、不適事項等が発見された場合、各施設の改善確認等を実施していますか。	<input type="checkbox"/> 不適事項の発見の都度、実施している。	<input type="checkbox"/> 定期的実施している。	<input type="checkbox"/> 実施していない。	★★★		
12	従業員教育の実施	各施設の従業員に対して、衛生管理に関する教育・訓練等を行っていますか。 ※各施設の責任者等に対する衛生教育	<input type="checkbox"/> 研修会や口頭にて教育を実施している	<input type="checkbox"/> 電子メールやFAX等による教育を実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	★★		
13	従業員教育の計画	各施設の従業員に対する教育・訓練等の計画を定めていますか。	<input type="checkbox"/> 年間計画、教育カリキュラム等を文書化している	<input type="checkbox"/> 計画的に実施しているが、文書化していない	<input type="checkbox"/> 計画的に行っていない	★★★		
14	苦情等発生時の対応	各施設で発生した苦情等について、必要に応じて本部で管理する体制がありますか。	<input type="checkbox"/> ある（文書化されている）	<input type="checkbox"/> ある（文書化されていない）	<input type="checkbox"/> ない	★★		
15	苦情等発生時の連絡体制	各施設における苦情等発生時の対応について、作業手順書および点検記録がありますか。※3 ※「A-13 作業手順書」の⑨	<input type="checkbox"/> ある（作業手順書及び点検記録）	<input type="checkbox"/> ある（一部内容不十分）	<input type="checkbox"/> ない	★★★		

※1 内容については、方法・頻度等が明記されていること

※2 施設外の者による点検(別施設担当者でも可)を実施していること

※3 社内での情報共有体制、社外への情報提供連絡体制を含むこと

【評価段階の決定基準】(本部認証適用の場合)

実施者	衛生管理ネットワーク協議会 登録法人	
「C 本部認証」の達成率	★★★以下に0点なし	★★に0点なし
評価段階	AAA	AA

段階



札幌市食品衛生管理認証制度 評価調書 採点結果

平成 年 月 日

保健所名：

申請者	氏名						
	住所						
評価施設	施設名						
	所在地						
評価の対象となった部門							
申請年月日	平成 年 月 日	調査年月日	平成 年 月 日	評価証交付年月日	平成 年 月 日		
評価実施者							
評価結果	段階	既評価段階	段階	※ 再評価の場合			

一般衛生管理 獲得率(%)		HACCP 獲得率(%)		合計(%)	
------------------	--	-----------------	--	-------	--

札幌市食品衛生管理認証制度 認証審査会 審査結果

申請段階	ベーシック・プレミアム	実地調査結果	段階
------	-------------	--------	----

評価法人	
------	--

認証段階	認証基準
ベーシック	① 登録法人による実地調査の評価段階が「AA」以上であること ② 評価対象部門において、HACCPプランに基づく衛生管理が継続的に実施されていること ③ 評価対象部門において、HACCPプランの妥当性等についての検証をはじめていること
プレミアム	① 登録法人による実地調査の評価段階が「AAA」であること ② 申請施設で取り扱うすべての食品において、HACCPプランに基づく衛生管理が継続的に実施されていること ③ 申請施設におけるHACCPプランについて、客観的な根拠やデータ等に基づく妥当性の検証が行われていること。

審査会年月日	平成 年 月 日
--------	----------

審査結果	認証
------	----