

## 登録基準設定ガイドライン（加工食品、鶏卵）

### 1 登録の区分と基準について

食品への安心感や安全性を段階的に高めるよう、**3段階**に区分して基準を定める。

#### (1) ☆<sup>ひとつぼし</sup> クラス（第1段階）

##### ①品質管理基準

- 「食品衛生7S」に基づき、手順書を作成し、管理・記録し、製造施設・設備及び従業員の清潔さを確保していること。
- 生産・製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。
- 業種別に定める基準項目は、別紙1に基づき作成すること。

##### ②情報開示基準

- 登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」や「生産・製造記録」を開示できること。
  - ・清潔な製造施設の確保・維持に関すること。
  - ・清潔な施設・設備の管理に関すること。
  - ・従業員の衛生管理に関すること。
  - ・生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程に係る管理方法に関すること。

#### (2) ☆<sup>ふたつぼし</sup> ☆クラス（第2段階）

##### ①品質管理基準

- 「食品衛生7S」に基づき、手順書を作成し、管理・記録し、製造施設・設備及び従業員の清潔さを確保していること。
- 生産・製造工程中の極めて重要な管理点の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。
- 原材料の受入から製品の出荷までのトレーサビリティを確保していること。
- 原材料の受入から製品の出荷に至るまでの危害を防除するための重要な作業工程の手順書を作成し、管理・記録し、食品の安全性を確保していること。
- 緊急時の対応及びコンプライアンスの取組について積極的であること。
- 業種別に定める基準項目は、別紙2に基づき作成すること。

## ②情報開示基準

- 登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」、「生産・製造記録」などを開示することができること。
  - ・清潔な製造施設の確保・維持に関すること。
  - ・清潔な施設・設備の管理に関すること。
  - ・従業員の衛生管理に関すること。
  - ・生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程の管理方法に関すること。
  - ・原材料の受入から製品の出荷に至るまでのトレーサビリティを確保するために必要な作業工程の管理方法に関すること。
  - ・緊急時の対応及びコンプライアンスの取組に関すること。

## (3) <sup>みつぼし</sup>☆☆☆クラス (第3段階)

### ①品質管理基準

- 総合衛生管理製造過程制度(厚生労働省)、ISO9000・22000など、この登録制度における基準より明らかに高い基準で認証、認定されている食品(事業所)については、その基準を本制度の☆☆☆クラスの登録基準として適用する。

### ②情報開示基準

- 登録した食品について、次の項目の「管理作業手順書」、「生産・製造記録」などを開示することができること。
  - ・清潔な製造施設の確保・維持に関すること。
  - ・清潔な施設・設備の管理に関すること。
  - ・従業員の衛生管理に関すること。
  - ・生産・製造工程中の危害を防除するための極めて重要な作業工程に係る管理方法に関すること。
  - ・原材料の受け入れから製品の出荷に至るまでの工程において、危害を防除するために必要な作業工程の管理方法に関すること。
  - ・情報の共有化、緊急時の対応及びコンプライアンスの取組に関すること。

## 2 審査確認方法について

食品別に定める基準の各項目ごとに別紙1及び2に基づいて点数化を図り、登録の条件を満たすかどうかを判断する。

(1) <sup>ひとつぼし</sup>☆クラス：(第1段階)

- ・食品別に定める基準1の目・細目ごとに点数をつけ、その合計点数が満点の80%以上であること。

(2) <sup>ふたつぼし</sup>☆☆クラス：(第2段階)

- ・食品別に定める基準2の目・細目ごとに点数をつけ、その合計点数が満点の80%以上であること。

(3) <sup>みつぼし</sup>☆☆☆クラス：(第3段階)

- ・それぞれの制度の基準により認証・認定を受けている食品（事業所）であり、情報開示基準を満たしていること。

(4) その他（共通事項）

- ・各項目ごとの点数で0点がないこと。
- ・各基準の内容の記録が1ヶ月以上継続してあること。
- ・食品衛生法、食品衛生法の施行条例、JAS法、景品表示法など食品に関連する法令に基づく命令又は処分等を過去1年間受けたことがないこと。

(別紙1)

◆ 業種別に定める基準1 (4項) の配点

○ 下表の項目を参考にして配点すること。

項	1 清潔な製造施設・設備の確保と維持	【30点】
目	① 施設・設備の衛生管理	
細目	作業場環境、作業床・排水溝・内壁、天井・換気扇、保管庫、冷蔵庫・冷凍庫、製造機械・器具類、作業台、調理道具（布類、その他）、トイレ	
項	2 清潔な施設・設備の管理	【20点】
目	① 使用水の管理	(5点)
細目	水質の確認	
目	② ネズミ、昆虫の対策	(10点)
細目	毎日の点検、定期的な駆除	
目	③ 排水・廃棄物の管理	(5点)
細目	毎日の確認	
項	3 従業員の衛生管理	【30点】
目	① 従業員の健康管理	(5点)
細目	検便・健康診断の実施	
目	② 従業員の衛生管理	(15点)
細目	身体・服装の確認、行動の確認、手指の洗浄	
目	③ 従業員への衛生教育研修	(10点)
細目	テキストの配布、研修会の実施	
項	4 適切な食品の取扱	【20点】
目	① 製造工程中の極めて重要な管理点の確認	
細目	製造工程の確認、原材料の受入確認、その他業種別に定められた管理点の確認（加熱工程、冷却工程など）	
合 計		100点

(別紙2)

◆ 業種別に定める基準2 (6項) の配点

○ 下表の項目を参考にして配点すること。

項	1 清潔な製造施設・設備の確保と維持	【30点】
目	① 施設・設備の衛生管理	
細目	作業場環境、作業床・排水溝・内壁、天井・換気扇、保管庫、冷蔵庫・冷凍庫、製造機械・器具類、作業台、調理道具（布類、その他）、トイレ	
項	2 清潔な施設・設備の管理	【20点】
目	① 使用水の管理	(5点)
細目	水質の確認	
目	② ネズミ、昆虫の対策	(10点)
細目	毎日の点検、定期的な駆除	
目	③ 排水・廃棄物の管理	(5点)
細目	毎日の確認	
項	3 従業員の衛生管理	【30点】
目	① 従業員の健康管理	(5点)
細目	検便・健康診断の実施	
目	② 従業員の衛生管理	(15点)
細目	身体・服装の確認、行動の確認、手指の洗浄	
目	③ 従業員への衛生教育研修	(10点)
細目	テキストの配布、研修会の実施	
項	4 適切な食品の取扱	【90点】
目	① 製造食品の仕様書の作成	
	② 工程管理表の作成	
	③ 原材料受入確認確認	
	④ 計量・配合確認記録	
	⑤ 加熱・殺菌工程確認記録	
	⑥ 賞味期限設定指図書・包装確認記録	
	⑦ 製品出荷確認記録	

	⑧ 定期的な製品検査の実施	
項	5 緊急時の対応	【20点】
目	① クレームの対応	(10点)
細目	マニュアルの作成、責任者の設置	
目	② 回収時の対応	(10点)
細目	マニュアルの作成、責任者の設置	
項	6 品質管理において事業者が取り組むべきこと	【10点】
目	① コンプライアンスの取組	(10点)
細目	役員、従業員が守るべき具体的なコンプライアンスについての取り決めの作成、研修の実施	
合 計                    200点		