

受付No.

申請時、必要書類

顧客コード

施設名称

受付日: / /

認証申請書(別記様式第1号)	
自主点検評価表の正本及びその副本(必須項目をすべて満たし、全体の8割以上「○」である)	
審査に要する書類(自主点検評価表では[記録・書類]欄「○」の書類。解説書では[記録]アイコンの印の書類。)	
①飲食店営業・喫茶店営業:衛生管理項目	
	冷凍冷蔵庫の温度確認の記録
	衛生管理の注意点とその管理基準・確認タイミングや方法の資料
	衛生管理の注意点の確認記録
	トイレの清掃記録
	そ族昆虫の駆除記録
	納入時確認記録
	作業前の健康チェック
	手洗い方法の周知(手洗い方法について衛生教育の実施)
	従事者への衛生教育の実施結果の記録
	器具等の洗浄・殺菌の手順書
	食材保管の手順書
	記録類の保管管理
	記録類の確認
①飲食店営業・喫茶店営業:コンプライアンス・危機管理項目	
	お客様の健康の保護等を第一に営業を行うことを社訓や店内表示、HPなどで取り組み姿勢を明示
	ルールやマニュアルを会議やM/Tなどの機会に必要なに応じて見直し
	お客様からの相談窓口(問合せ窓口)の明示(TEL Noの掲示など)
	お客様からの相談、苦情、事故処理のための体制とその対応した記録
	お客様からの相談、苦情、事故の原因究明と再発防止の記録
	営業者と従事者の緊急連絡体制
	メニューや店内掲示などにカロリー表示を明記 ← 写真などで現状記録
	アレルギー物質(特定原材料7品目)の使用に関する情報公開 ← 写真などで現状記録
	ホームページやメニューに産地を記載 ← 写真などで現状記録
	その他、食の安全安心(食材の情報、食育の情報など)の情報発信(HP、店内掲示など)
	食品に関する行政や各種業界団体等が認めている認証や表彰
別表3に定める関係書類	
	施設設備の図面
	認証書(更新申請時)
	営業許可証の写し(許可を要する業種の場合)

(裏面につづく)

受領日	受領者
/	

認証の対象業種の確認

別表1(第4条関係) ※ただし、露店、自動車及び自動販売機による営業は除く

1 飲食店営業および喫茶店営業

- ア 一般食堂 料理店 すし屋 そば屋 旅館 仕出し屋
弁当屋 レストラン カフェバー バー キャバレー 喫茶店
- イ 事業所 学校 病院 福祉施設 寮 ほか給食施設

2 食品を製造する営業

- 菓子 あん類 アイスクリーム類 乳製品 食肉製品
魚肉ねり製品 冷凍食品 清涼飲料水 乳酸菌飲料 氷雪 食用油脂
マーガリン又はショートニング みそ 醤油 ソース類 酒類
豆腐 納豆 めん類 そうざい(半製品を含む。)
缶詰又は缶詰食品 漬物 魚介類乾製品 ほか製造施設

3 食品を販売する営業(ただし、食品の処理、加工等を行う設備等を有する施設に限る。)

- ア 食肉類又は魚介類を販売する施設
- イ 食肉処理業の施設 スーパーマーケット コンビニエンスストア
食料品店