

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。) | |
| ②食品を製造する営業:衛生管理項目 | |
| (製造場内-10) | 冷凍冷蔵庫の温度確認の記録 |
| (製造場内-18) | 添加物の計量 |
| (製造場内-19) | 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 |
| (製造場内-20) | 衛生管理の注意点についての確認記録 |
| (従事者その他-25) | トイレの清掃記録 |
| (従事者その他-26) | そ族昆虫の駆除記録 |
| (従事者その他-29) | 納入時確認記録 |
| (従事者その他-30-1) | 期限設定の根拠 |
| (従事者その他-31) | 自主検査の記録 |
| (従事者その他-35) | 作業前の健康チェック |
| (従事者その他-39) | 手洗い方法の周知(手洗い方法について衛生教育の実施) |
| (従事者その他-41) | 従事者への衛生教育の実施結果の記録 |
| (従事者その他-42) | 器具等の洗浄・殺菌の手順書 |
| (従事者その他-43) | 食材保管の手順書 |
| (従事者その他-44) | 記録類の保管管理 |
| (従事者その他-45) | 記録類の確認 |
| ②食品を製造する営業:コンプライアンス・危機管理項目 | |
| (1) | 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 |
| (2) | 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 |
| (7) | お客様からの相談窓口(問合せ窓口)の明治(TEL Noの掲示など) |
| (8) | 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 |
| (9) | 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 |
| (10) | 営業者と従事者の緊急連絡体制 |
| (16) | アレルギー物質(特定原材料7品目)や添加物の表示 ←写真などで現状確認 |
| (17) | アレルギー物質(特定原材料7品目以外)の表示 " |
| (18) | 製造記録(トレサビ対応) " |
| (21) | ホームページなどに産地を記載 " |
| (23) | その他、食の安全安心(製品の情報、食育の情報など)の情報発信(HP、店内掲示など) " |
| (24) | 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 食品を飲食させる営業(調理業)

- 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。) 広域流通する弁当
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