

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。)	
	③食品を販売する営業:衛生管理項目	
	(作業場内-14)	冷凍冷蔵庫の温度確認の記録
	(作業場内-20)	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
	(作業場内-21)	衛生管理の注意点についての確認記録
	(従事者その他-24)	店内の清掃記録
	(従事者その他-26)	トイレの清掃記録
	(従事者その他-27)	そ族昆虫の駆除記録
	(従事者その他-30)	納入時確認記録
	(従事者その他-31-1)	期限設定の根拠
	(従事者その他-32)	陳列品の期限確認、包装確認の記録
	(従事者その他-33)	陳列用の冷凍冷蔵庫の温度記録
	(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
	③食品を販売する営業: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)の明細(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
	(19-1)	アレルギー物質(特定原材料7品目)の表示 ←写真などで現状確認
	(19-2)	アレルギー物質(特定原材料7品目)が含まれていることの情報発信 "
	(20)	アレルギー物質(特定原材料7品目以外)の表示 "
	(21)	産地の表示 "
	(22)	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