

認証基準（個別基準 -食品販売業 -）

項目		危害要因	衛生管理の方法	頻度等	記録を要する事項
1 食品等の 衛生的な 取扱い	1 食品の仕入れ時の 検収・保管・陳列・ 販売	有害微生物等による汚染 や増殖	食品の仕入れ時の検収・保管・陳列・販売時の温度、 表示、販売の状態等を確認する方法が示されていること 乳類を販売する施設であって空瓶の取扱いがある場 合は、空瓶の衛生管理の方法が示されていること ・空瓶を専用の場所に保管する旨の記載があること 不適の場合の対応方法が示されていること	冷蔵・冷凍設備の 温度について、1 日1回以上確認を 行う旨の記載があ ること	冷蔵・冷凍設備の温度の確 認結果について記録方法の 記載があること 不適の場合の対応について 記録方法の記載があること
	2 バラ売り、小分け	・有害微生物による汚染 ・異物混入 ・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤表示によ る有害微生物の増殖及び 腐敗変敗 ・保存方法の誤表示によ る有害微生物の増殖及び 腐敗変敗	バラ売り、小分け時の衛生管理の方法が示されてい ること ・バラ売り、小分け時には清潔な器具又は使い捨て 手袋を使用すること ・バラ売り、小分け時には異物混入等異常がないこ とを確認すること 小分け後、包装して販売する場合は、関係する法令 に定められた事項の表示見本が示されていること 表示の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	加工毎に表示の確 認を行う旨の記載 があること	表示の確認結果及び不適の 場合の対応について記録方 法の記載があること
	3 生食用カット野菜、 フルーツの加工	・有害微生物による汚染 ・異物混入	生食用カット野菜、フルーツについて、加工時の衛 生管理の方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	加工毎に確認を行 う旨の記載がある こと	確認結果及び不適の場合の 対応について記録方法の記 載があること
	4 試食	・有害微生物による汚染 及び増殖 ・異物混入	試食の衛生管理の方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	点検頻度の記載が あること	不適の場合の対応について 記録方法の記載があること