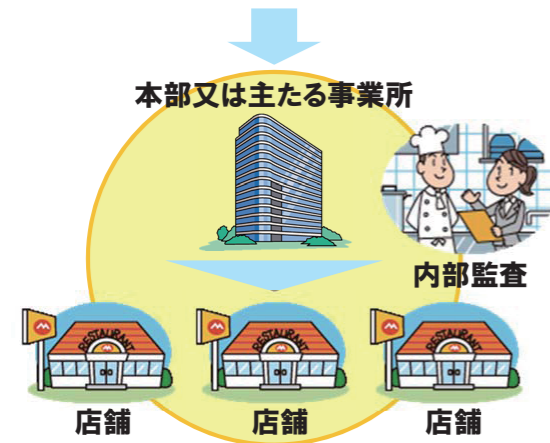


## 取り組みやすくなりました！～認証制度の新たな仕組み～

\*平成25年10月1日施行

### 【本部認証】チェーン店全体の衛生管理システムを認証します

チェーン店全体の衛生管理システムを認証



#### 新たな仕組みのポイント

- ①チェーン店の本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として認証します。
  - ②本部による統括管理の対象範囲<sup>※1</sup>は自由に設定できます。  
(例：直営店のみ、都内店舗のみ等)
  - ③各店舗への実地審査は一定割合<sup>※2</sup>の店舗に行います。
- ※1 対象範囲に地理的な制限はありません。  
※2 対象範囲に含まれる店舗数の平方根以上

### 【特別認証】国際規格等の認証書を提出するだけで都の認証を取得できます

国際規格の認証取得済



【都の認証を取得する場合】

- ・東京都への申請(無料)のみ
- ・特別な審査不要

#### 新たな仕組みのポイント

- ①国際規格等<sup>※3</sup>の認証等を取得している食品事業者様が対象です<sup>※4</sup>。
- ②マニュアル審査、実地審査はありません。必要書類は国際規格等の認証書の写しだけ。無料です。
- ※3 ISO22000、GFSIベンチマーク規格、総合衛生管理製造過程承認制度等
- ※4 認証の対象は、都内の営業許可施設又は給食施設、都内流通食品の都外製造施設、本部による衛生管理の統括管理システムとなります。

## 給食施設、飲食店、食品メーカー、販売店など 食品を取り扱う事業所の方へ

衛生管理に真面目に取り組む施設を応援します。

# 東京都食品衛生自主管理認証制度

例えばこんなとき、認証取得をご検討ください。

- 今の衛生管理を見直したい(効果的に維持したい)
- 衛生管理を消費者や取引先にPRしたい
- 国際規格等の認証取得へのステップにしたい

## 気になる!? 認証取得のメリットは・・・

### ①東京都が衛生管理の取組をフォローアップします！

衛生管理の維持向上や従業員教育に役立ちます！

- ・認証施設向けワークショップを開催  
HACCP構築や食物アレルギー対策等をテーマにした現場責任者向け講習会・研修会です。
- ・認証施設向けメールマガジンの発信  
食中毒発生情報等をタイムリーに提供します。



### ②衛生管理の取組を「見える化」してお客様にアピールできます！

- ・施設、製品パッケージ、店頭ポップ、ホームページ等に認証マークを表示できます。



施設に表示の例



商品に表示の例

### ③さらに、従事者のモチベーションもアップ!

普段の作業が客観的に評価されることで従事者の「やりがい」につながります！



9割の認証施設が実感!!  
※認証施設に対するアンケート結果より

詳しくはWEBで～

東京都のホームページ「食品衛生の窓」

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/ninshou/index.html>

ホームページの主な掲載情報

- ・制度の概要
- ・認証施設一覧
- ・指定審査事業者一覧
- ・各種セミナー等のご案内
- ・衛生管理マニュアルの参考様式及び記載例
- ・認証施設の取組例
- ・制度の実施要綱、関係要領等



自主管理認証制度

検索

東京都のホームページで  
認証施設を紹介しています。

施設の画像や紹介文も掲載可能

施設紹介	
レストラン都庁	
業種(大分類)	飲食店営業
業種(小分類)	一般
所在地	新宿区西新宿二丁目8番1号
電話番号	03-5320-4475
事業者(委託者)名	株式会社 都庁
初回認証年月日	2003/4/1
更新回数	2回
ホームページアドレス	-----
指定審査機関	〇〇〇〇



私たちは、原材料の仕入れから保管、調理、提供まで、徹底した衛生管理を行っていますので、安心して召し上がりがいただけます。

発行・問い合わせ先

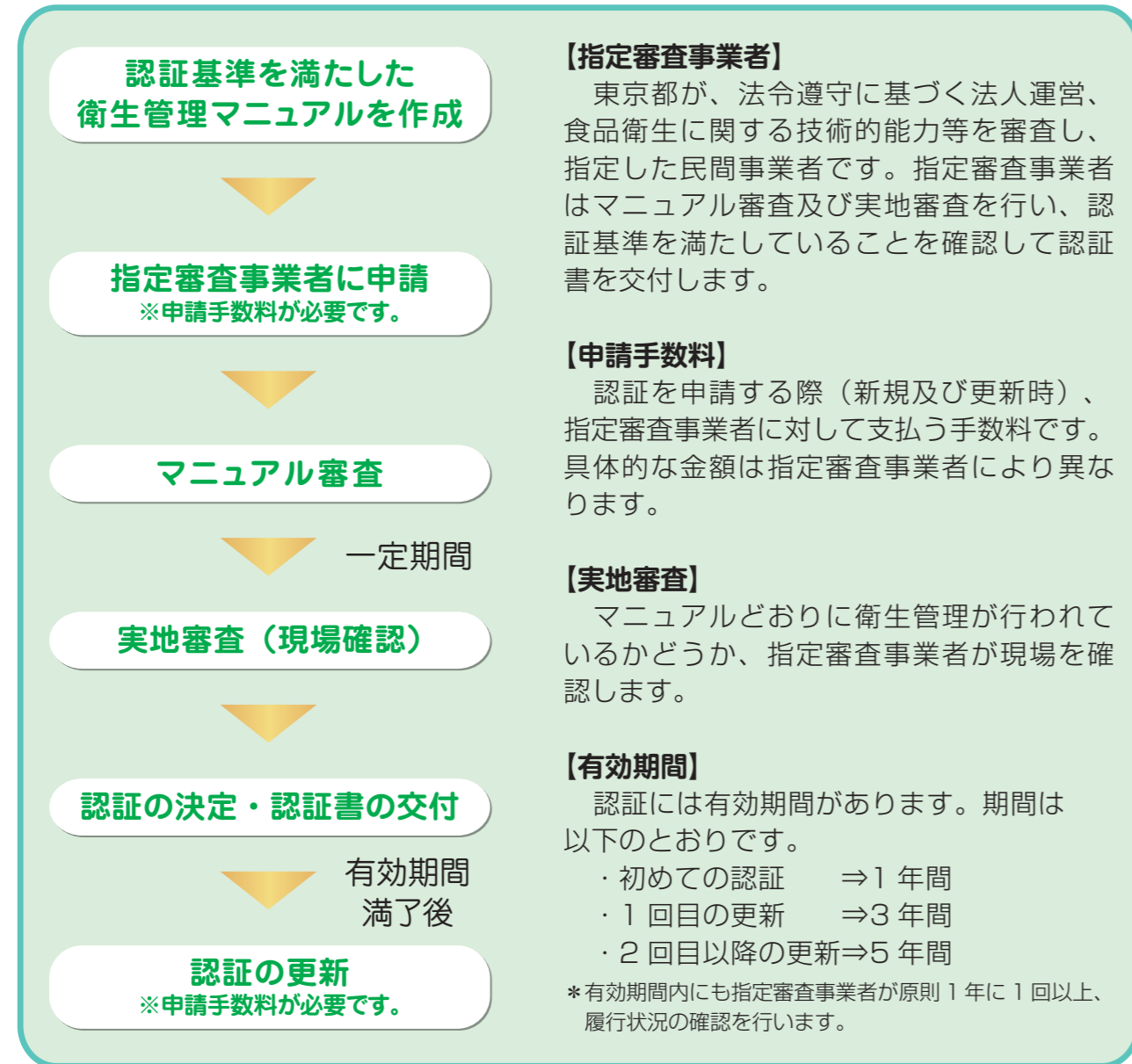
東京都福祉保健局健康安全部食品監視課

東京都新宿区西新宿2-8-1 電話 03-5320-4475

## 認証の対象

- **都内**で営業許可を取得している施設
- **都内**の給食施設  
(給食開始届を提出している施設)
- **都外**で都内流通食品を製造する営業許可施設
- **チェーン店**の場合、施設ごとではなく、本部による統括管理と各店舗での衛生管理を一体として、認証を取得することができます。(詳細は4頁)

## 認証を取得したいと思ったら…



## 認証基準

認証基準とは・・・  
衛生管理マニュアルに盛り込むべき管理内容が示されています。

認証基準の内容は・・・  
厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」をベースにしています。

- ①基本的な衛生管理の確実な実施が目的
- ②ハードの要求なし(新たな設備等は必要ありません。)

### 【認証基準の項目】

- 1 施設設備の衛生管理
- 2 機械器具類の衛生管理
- 3 食品等の衛生的な取扱い
- 4 使用水の衛生管理
- 5 排水及び廃棄物の衛生管理
- 6 ねずみ及び昆虫の駆除
- 7 従事者の衛生教育
- 8 従事者の衛生管理
- 9 事故発生時の対応
- 10 その他

### ～東京都の認証制度は、国際標準に対応しています～

東京都の認証基準は、国際標準\*との整合を図っているため、東京都の認証取得をステップにして、国際規格等の認証を目指す場合、スムーズに移行できます。

\*GFSIグローバル・マーケット・能力開発プログラム 初級レベルと概ね整合を図っています。

## 東京都は認証施設と協力して食品施設の認証取得を支援します。

\*認証取得支援に関する協力は認証施設の任意の取組です。

認証施設の取組例も紹介しています。

- 衛生管理マニュアル作成の参考様式及び記載例をホームページで提供
- マニュアル作成セミナーの開催
- 認証施設見学会
- 自主管理推進セミナー ほか

全て無料

詳しくはホームページをご確認ください。

自主管理認証制度

検索

### 衛生管理マニュアルの記載例

**施設設備の衛生管理～清掃及び保守点検**  
清掃及び保守点検について、東京 太郎が責任者となり以下の内容を履行する。

●衛生管理の目的  
施設の病原微生物汚染・異物混入及びほこり・昆虫侵入を防止する。

●清掃・保守点検方法

場所	清掃		保守点検
	頻度	清掃方法	
施設	1日に1回(作業後)	施設全体の整理整頓を確認する。不要なものは廃棄する。	1月に1回 破損の有無の確認
床	1日に1回	中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。水を切った後に翌朝まで次亜塩素酸で消毒(換気扇を回すこと)し乾燥させる。	1月に1回 破損・洗い残しの有無の確認
内 壁 (床から1m以内)	1日に1回	中性洗剤とブラシで洗浄する。水を切った後に翌朝まで次亜塩素酸で消毒(換気扇を回すこと)し乾燥させる。	1月に1回 破損・洗い残しの有無の確認

●記録方法  
床、排水溝の清掃状況についてチェック表に記載し、1年間保存する。