

# きょうと信頼食品登録制度のワンランク上の取組

～☆☆クラスの取組事業者の登録を開始します～

## ☆☆クラスの考え方

### (1) ☆☆クラスの対象事業者について

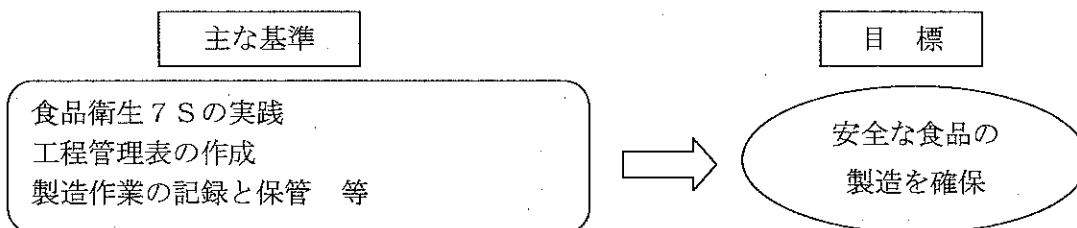
☆☆区分については☆区分で登録されているすべての事業者が対象になります。

### (2) ☆クラスと☆☆クラスの違いについて

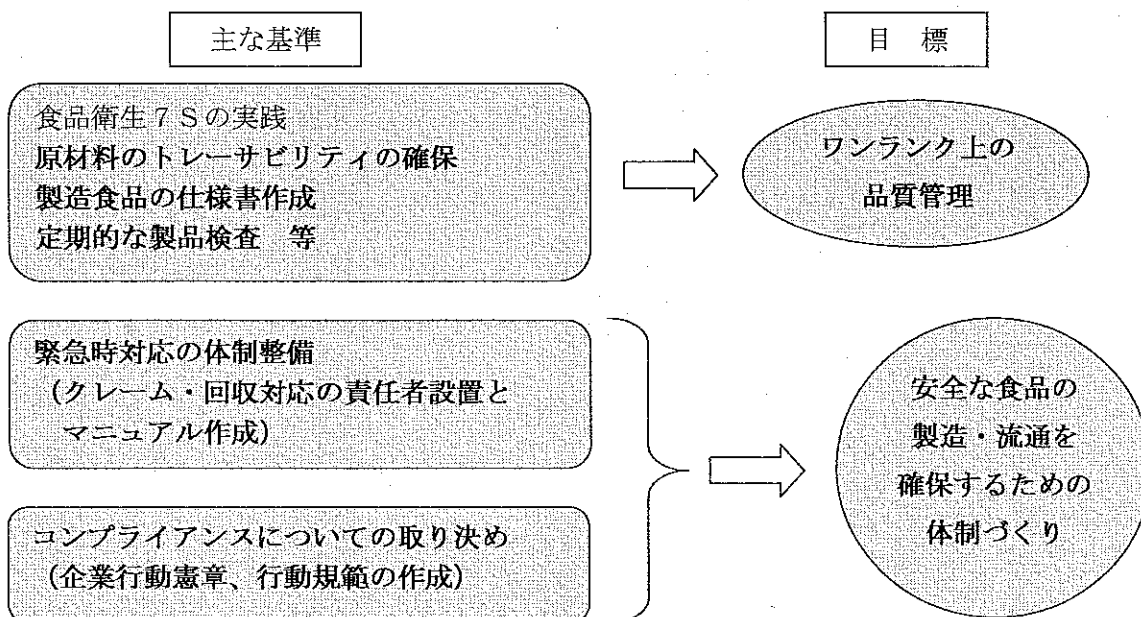
☆クラスでは「食品衛生7S」の取組により、事業所を「清潔」に保ち、製造過程の記録を残すことにより、**<安全な食品の製造の確保>**を目標としています。

☆☆クラスでは「食品衛生7S」の取組に加え、原材料のトレーサビリティの確保や定期的な製品検査等、**<ワンランク上の品質確保>**と、危機管理対応、社内でのコンプライアンスの取り決め等、**<安全な食品の製造・流通を確保するための体制づくり>**を目標とします。

### <☆クラス>



### <☆☆クラス>



☆☆クラスの各項目と様式・参考資料等

項目(配点)		様式・参考資料等
項	1. 清潔な製造施設・設備の確保と維持【30点】	
目	① 施設・設備の衛生管理	別添「様式集(様式1)」参照
細目	作業場環境、作業床・排水溝・内壁、天井・換気扇、保管庫、冷蔵庫・冷凍庫、製造機械・器具類、作業台、調理道具(布類、その他)、トイレ	
項	2. 清潔な施設・設備の管理【20点】	
目	① 使用水の管理(5点)	別添「様式集(様式1)」参照
細目	水質の確認	
目	② ネズミ、昆虫の対策(10点)	別添「様式集(様式1)」参照
細目	毎日の点検、定期的な駆除	
目	③ 排水・廃棄物の管理(5点)	別添「様式集(様式1)」参照
細目	毎日の確認	
項	3. 従業員の衛生管理【30点】	
目	① 従業員の健康管理(5点)	各社で記録作成
細目	検便・健康診断の実施	
目	② 従業員の衛生管理(15点)	別添「様式集(様式2)」参照
細目	身体・服装の確認、行動の確認、手指の洗浄	
目	③ 従業員への衛生教育研修(10点)	各社で記録作成
細目	テキストの配布、研修会の実施	
項	4. 適切な食品の取扱(トレーサビリティの構築)【90点】	
目	① 製造食品の仕様書の作成	別添「様式集(様式10)」参照
	② 工程管理表の作成	別添「様式集(様式3)」参照
	③ 原材料受入確認記録	別添「様式集(様式4・様式5)」参照
	④ 計量・配合確認記録	別添「様式集(様式6)」参照
	⑤ 加熱・殺菌工程確認記録	別添「様式集(様式7)」参照
	⑥ 賞味期限設定指図書・包装確認記録	別添「様式集(様式8・様式11・様式12)」参照
	⑦ 製品出荷確認記録	別添「様式集(様式9)」参照
	⑧ 定期的な製品検査の実施	各社で記録作成
次ページに続きます		

項	5. 緊急時の対応【20点】	
目	① クレームの対応(10点)	別添「参考資料集(参考資料1~4)」参照
細目	マニュアルの作成、責任者の設置	
目	② 回収時の対応(10点)	
細目	マニュアルの作成、責任者の設置	
項	6. 品質管理において事業者が取り組むべきこと【10点】	
目	① コンプライアンスの取組(10点)	別添「参考資料集(参考資料5)」参照
細目	役員、従業員が守るべき具体的なコンプライアンスについての取り決めの作成	
	研修の実施	各社で記録作成

※ 様式集について

所定の事項が記載されていれば、様式どおりでなくても構いません。

※ 参考資料集について

掲載しているのはあくまで「参考」であり、指定するものではありません。業種や会社の特性を考え、会社独自のマニュアルや取り決めを作成してください。