

別表1（第3条関係）

食の安全安心に係る自主基準に関するガイドライン

【共通事項】

- 1 本ガイドラインでは、衛生管理の基準、適正表示の確認、自主検査、記録の作成保存について、標準的に実施すべき事項及び確認、記録すべき事項を掲載している。
- 2 業種別の自主基準については、目安として別表2を参照することとする。
- 3 自主基準の遵守に加えて、業種別に必要と思われる項目についてチェックシートを作成し、確認を行うものとする。
- 4 記録すべき事項については、台帳及び記録簿を備え付けて記録しておくこととし、必要に応じて公表に努めるものとする。
- 5 問題発生時の対応については、マニュアル等を定めて従業員等に周知徹底を図り、迅速に対応できるようにする。
- 6 仙台市食品衛生法の施行に関する条例が適用される事業者については、下表の「1 衛生管理の基準」及び別表2における「食品衛生法施行条例（平成12年宮城県条例第33号）」を「仙台市食品衛生法の施行に関する条例（平成12年仙台市条例第8号）」と読み替えることとして差し支えない。また、管理運営基準が適用されない業種に係る事業者については、それぞれ適用される条例の管理運営基準に準拠して基準を定めるものとする。

ガイドラインに定める基準	標準的に実施すべき事項及び確認、記録すべき事項
1 衛生管理の基準	<p>食品衛生法施行条例（平成12年宮城県条例第33号）で定める管理運営基準を遵守すること。</p> <p>なお、それぞれの事業者が業種や業態に応じて、さらに詳細かつ具体的な独自の衛生管理に係る基準（時期、記録、方法等例示参照）を定めることも可能とする。</p> <p>例：衛生管理に係る措置等の実施時期を定める。                      詳細、多様な記録の実施、保存を定める。                      措置等を行う判断基準を明確に定める。                      具体的な管理方法を定める。</p>
2 適正表示の確認	<p>(1) 生鮮食品について、名称及び原産地・原産国の表示が適正か確認する。</p> <p>(2) 水産物について、解凍、養殖等の記載が適正か確認する。</p> <p>(3) 加工食品について、名称、原材料、原料原産地、内容量、期限表示、保存方法、製造業者名等の記載が適正か確認する。</p> <p>(4) 加工食品の原料供給者間の取引に係る原材料や中間加工品についても、表示が行われているか確認する。</p> <p>(5) 前項については、容器包装、送り状、規格書等で確認を行うとともに、表示の根拠となる書類を保存する。</p> <p>(6) 表示を確認する手順及び担当者を明確にするとともに、確認作業を実施したことを記録する。</p> <p>(7) 既に表示がされた商品を仕入れる際は、表示内容について確認すべき事項を定め、それに基づく表示の欠落や不当表示がないことを確認し、記録する。</p> <p>(8) 食品表示法等関係法令で定められている表示事項が記載されているか確認する。</p> <p>(9) ホームページ、広告等で不適正な表現を行っていないことを確認する。</p>

	<p>(10) 不適正な表示が判明した場合の対処方法や、消費者への周知方法を明確に定める。</p> <p>(11) 不適正な表示が判明した場合に講じた措置の内容について記録を行い、公開に努める。</p>
<p>3 自主検査</p>	<p>(1) 自主検査は、別表3により検査するものとし、検査結果を保存するとともに、記録簿等で管理し、必要に応じて公表に努めるものとする。</p> <p>(2) 製造・加工食品</p> <p>① 製造・加工している食品を対象とし、その結果を記録し、保存するものとする。ただし、主要な製造工程（加熱工程等）が同じものは、その代表となる製品を対象とする。</p> <p>② 主な食品別の標準的検査項目については、別表3のとおりとする。</p> <p>③ 食品添加物を使用している食品については、主要な食品添加物の残量を検査し、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>④ 検査頻度は食品衛生法に基づく成分規格が定められている食品にあっては、おおむね年3回以上、厚生労働省が定めた衛生規範に定められている食品にあっては年2回以上、その他の食品にあっては年1回以上とし、季節的な営業など製造・加工の実態に応じて回数は増減する。</p> <p>(3) 青果物における残留農薬検査</p> <p>① 対象は、青果物とし、出荷組合及びJA等の単位で抽出して行い（個人出荷の場合のみ生産者が行う）、その結果を記録し、保存するものとする。</p> <p>② 検査項目は、原則として使用している農薬の残留の有無の検査とする。</p> <p>③ 検査頻度は、出荷期間中1回以上行うものとする。</p> <p>(4) 自主検査は、自社検査や公的試験検査機関以外の機関での検査を認めるものとする（残留農薬検査においては、簡易キットによる検査も認めるものとする。）。</p> <p>(5) 基準値を超過した検査結果となった場合は、保健所等の指導を受け、原因の推定を行うとともに、再発の防止に努める。</p>
<p>4 記録の作成保存</p>	<p>(1) 原材料については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする（送り状や領収書等の関係書類で対応することも認めるものとする）。</p> <p>① 品名</p> <p>② 仕入元の名称、所在地</p> <p>③ 製造・加工（生産）者の名称及び所在地</p> <p>④ 仕入年月日及び仕入量</p> <p>⑤ ロット確認情報</p> <p>⑥ 仕入時の検品を実施した記録（外観、表示、温度等）</p> <p>⑦ 規格基準等の検査結果等安全確認の記録</p> <p>⑧ 在庫</p>

	<p>(2) 製造・加工品については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする。(送り状や領収書等の関係書類で対応することも認めるものとする。)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>① 品名</li><li>② 出荷・販売先の名称及び所在地</li><li>③ 出荷・販売年月日及び出荷・販売量</li><li>④ ロット確認情報</li><li>⑤ 仕入時の検品を実施した記録(外観, 表示, 温度等)</li><li>⑥ 成分規格等の検査結果等安全確認の記録</li><li>⑦ 在庫</li></ul> <p>(3) 青果物・米については、下記に定める事項について記録し、3年間保存するものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"><li>① 栽培履歴(は種から収穫・出荷に係る作業内容, 使用資材等)</li><li>② 防除歴(農薬の使用時期, 使用薬剤, 使用方法等)</li></ul>
--	--

別表2 (別表1 関係)

対象業種又は食品等	食の安全安心に係る基準(自主基準)
1 食品販売等小売店	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p>
2 飲食店営業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 必要に応じて検食を一定期間保存している。</p> <p>(4) 適正表示を確認している。</p> <p>(5) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p>
3 魚介類販売業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(5) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
4 食肉販売業・食肉処理業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 牛肉については、トレーサビリティの確認をしている。</p> <p>(5) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(6) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
5 製造・加工業	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し、店頭等営業所の見やすい箇所に掲示し、遵守している。</p> <p>(2) 原材料、保存、温度管理、製品等の状況を記録している。</p> <p>(3) 適正表示を確認し、適正な表示を行っている。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p> <p>(5) 自主検査を実施する食品、項目及び回数を定め実施している。</p>
6 輸送関係	<p>(1) 荷さばき場及び輸送車の定期的な清掃、消毒、そ族、昆虫類の調査を行いその記録を行っている。</p>

	<p>(2) 輸送時の温度管理の記録を提出することができる。</p> <p>(3) 輸送する食品により、適正温度の設定及び取扱いを定めている。</p>
7 有機，農薬・化学肥料節減等の特別栽培の認証青果物（野菜・果物等）を生産又は出荷する者	<p>(1) 栽培方法を公開している。</p> <p>(2) 現地確認書，実績報告を公開している。</p>
8 前項に掲げる以外の青果物（野菜・果物等）を生産又は出荷する者	<p>(1) 品目毎の残留農薬検査の項目，回数を定め，実施している。</p> <p>(2) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い，保存している。</p> <p>(3) 問題発生時の対応マニュアルがある。（自主回収・関係機関への通報等）</p>
9 卵を生産又は出荷する者	<p>(1) 産卵日を表示している。</p> <p>(2) 年1回以上の抗菌性物質残留及び食中毒菌の自主検査を実施している。</p> <p>(3) 給与飼料等の記録をし，保存している。</p> <p>(4) 集卵，分別，洗卵，検卵マニュアルを作成し，公開している。</p>
10 有機，農薬・化学肥料節減等の特別栽培の認証米を生産又は出荷する者	<p>(1) 栽培方法を公開している。</p> <p>(2) 現地確認書，実績報告を公開している。</p>
11 前項に掲げる以外の米を生産又は出荷する者	<p>(1) 農薬等の使用状況等の栽培履歴の記帳を行い，保存している。</p> <p>(2) 農産物検査法に基づく検査を受けたものであること。</p> <p>(3) 問題発生時の対応マニュアルがある。（自主回収・関係機関への通報等）</p>
12 米小売店等であう精し，米を販売する者	<p>(1) とう精する米が，みやぎ食の安全安心取組宣言をしている米であること。（流通段階をすべて確認し，産地，仕入れ先，とう精方法を確認し，記録を保存していること。）</p> <p>(2) 問題発生時の対応マニュアルがある。（自主回収・関係機関への通報等）</p>
13 市場 （魚市場・青果市場）	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し，市場に掲示し，遵守している。</p>
14 養殖水産物を生産又は出荷する者	<p>(1) 食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準拠した衛生管理基準を作成し，作業場等に掲示し，遵守している。</p>
15 菌茸類を生産又は出荷する者	<p>(1) 栽培履歴を確認している。</p> <p>(2) 原材料の管理状況を記録している。</p> <p>(3) 収穫・選別・出荷作業の服装及び使用器具の衛生管理に努めている。</p> <p>(4) 適正表示を確認し，適正な表示を行っている。</p> <p>(5) 問題発生時の対応マニュアルがある。（自主回収・関係機関への通報等）</p>
16 農産物の選果及び乾燥・調製並びに受	<p>(1) 適正表示を確認し，適正な表示を行っている。</p> <p>(2) みやぎ食の安全安心取組宣言をしている農産物であること。</p>

託販売をする者	<p>(3) 荷受から出荷までの状況を記録している。</p> <p>(4) 問題発生時の対応マニュアルがある。(自主回収・関係機関への通報等)</p>
17 生産履歴記帳運動 関係作物(玄米・麦類・大豆・青果物)を生産又は出荷する者	<p>(1) 作業日誌等を使用した生産履歴の記帳を行っている。</p> <p>(2) 適切な保管管理と分別管理を行っている。</p> <p>(3) 残留農薬検査及び玄米のDNA鑑定を行っている。</p> <p>(4) 農産物の特徴や生育状況・生産履歴記帳簿・自主検査結果等の情報開示を行っている。</p>
18 その他	<p>本表に定められていない対象業種又は食品等については、別途協議し、必要に応じて食の安全安心に係る基準(自主基準)を定めるものとする。</p>

別表3 (別表1関係)

## 主な食品別の自主検査項目

食品の分類	項 目	備 考
清涼飲料水	混濁, 沈殿物又は固形の異物, スズ* <sup>1</sup> , 大腸菌群, 鉛, ヒ素, 亜鉛* <sup>2</sup> , カドミウム* <sup>2</sup> , 水銀* <sup>2</sup> , セレン* <sup>2</sup> , 銅* <sup>2</sup> , バリウム* <sup>2</sup> , マンガン* <sup>2</sup> , 六価クロム* <sup>2</sup> , シアン (シアンイオン及び塩化シアン)* <sup>2</sup> , 硝酸性窒素及び亜硝酸性窒素* <sup>2</sup> , フッ素* <sup>2</sup> , ホウ素* <sup>2</sup> , 腸球菌及び緑膿菌* <sup>3</sup> , 亜塩素酸* <sup>4</sup> , 塩素酸* <sup>4</sup> , クロロホルム* <sup>4</sup> , 残留塩素* <sup>4</sup> , 四塩化炭素* <sup>4</sup> , 1, 4-ジオキサン* <sup>4</sup> , ジクロロアセトニトリル* <sup>4</sup> , 1, 2-ジクロロエタン* <sup>4</sup> , ジクロロメタン* <sup>4</sup> , シス-1, 2-ジクロロエチレン及びトランス-1, 2-ジクロロエチレン* <sup>4</sup> , ジブロモクロロメタン* <sup>4</sup> , 臭素酸* <sup>4</sup> , 総トリハロメタン* <sup>4</sup> , テトラクロロエチレン* <sup>4</sup> , トリクロロエチレン* <sup>4</sup> , トルエン* <sup>4</sup> , ブロモジクロロメタン* <sup>4</sup> , ブロモホルム* <sup>4</sup> , ベンゼン* <sup>4</sup> , ホルムアルデヒド* <sup>4</sup> , 有機物等 (全有機炭素)* <sup>4</sup> , 味* <sup>4</sup> , 臭気* <sup>4</sup> , 色度* <sup>4</sup> , 濁度* <sup>4</sup> , パツリン* <sup>5</sup>	*1 金属製容器包装入りのものについて。 *2 ミネラルウォーター類(水のみを原料とする清涼飲料水と言う。以下同じ。)に限る。 *3 ミネラルウォーター類のうち, 容器包装内の二酸化炭素圧力が20℃で98kPa未満であって, かつ, 殺菌又は除菌を行わないものに限る。 *4 ミネラルウォーター類のうち, 殺菌又は除菌を行うものに限る。 *5 りんごの搾汁及び搾汁された果汁のみを原料とするものに限る。
粉末清涼飲料水	混濁* <sup>1</sup> , 沈殿物又は固形の異物* <sup>1</sup> , ヒ素, 鉛, スズ* <sup>2</sup> , 大腸菌群, 細菌数* <sup>3</sup>	*1 飲用に際して使用される倍数の水で溶解した液について。 *2 金属製容器包装入りのものについて。 *3 乳酸菌を加えた粉末清涼飲料にあっては, 乳酸菌を除く。
氷雪	大腸菌群, 細菌数	
氷菓	細菌数*, 大腸菌群	*はつ酵乳又は乳酸菌飲料を原料として使用したものにあつては, 乳酸菌又は酵母を除く。
生食用食肉 (牛の食肉 (内蔵を除く。)) であつて, 生食用として販売するものに限る。)	腸内細菌科菌群	
食鳥卵	サルモネラ属菌* <sup>1</sup> , 細菌数* <sup>2</sup>	*1 殺菌液卵に限る。 *2 未殺菌液卵に限る。
食肉製品	亜硝酸根, E. coli*, 水分活性*, 黄色ブドウ球菌*, サルモネラ属菌*, リステリ	*個別規格による。

	ア・モノサイトゲネス*, クロストリジウム属菌*, 大腸菌群*	
鯨肉製品	大腸菌群, 亜硝酸根*	* 鯨肉ベーコンに限る。
魚肉ねり製品	大腸菌群, 亜硝酸根*	* 魚肉ソーセージ及び魚肉ハムに限る。
いくら, すじこ及びたらこ (スケトウダラの卵巣を塩蔵したものをいう。)	亜硝酸根	
ゆでだこ	腸炎ビブリオ, 細菌数 (生菌数) *, 大腸菌群*	* 冷凍ゆでだこに限る。
ゆでがに	腸炎ビブリオ* <sup>1</sup> , 細菌数 (生菌数) * <sup>2</sup> , 大腸菌群* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> ゆでがに (飲食に供する際に加熱を要しないもの) に限る。 * <sup>2</sup> 冷凍ゆでがにに限る。
生食用鮮魚介類 (切り身又はむき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。)) であって, 生食用のもの (凍結させたものを除く。) に限る。)	腸炎ビブリオ最確数	
生食用かき	細菌数, E. coli 最確数, 腸炎ビブリオ最確数*	* むき身にした生食用かきに限る。
寒天	ホウ素化合物含有量	
穀類及び豆類	カドミウム及びその化合物* <sup>1</sup> , シアン化合物* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> 米 (玄米及び精米をいう。) に限る。 * <sup>2</sup> 大豆, 小豆類, えんどう, そら豆, らっかせい, その他の豆類に限る。
生あん	シアン化合物	
豆腐	細菌数, 大腸菌群, 食品に起因する食中毒原因菌	
即席めん類 (めんを油脂で処理したものに限る。)	めんに含まれる油脂の酸価又は過酸化物価	
冷凍食品 (製造し, 又は加工した食品 (清涼飲料水, 食肉製品, 鯨肉製品, 魚肉ねり製品, ゆでだこ及びゆでがにを除く。)) 及び切り身又はむき身にした鮮魚介類 (生かきを除く。) を凍結させたものであって, 容器包装に	細菌数 (生菌数), 大腸菌群* <sup>1</sup> , E. coli* <sup>2</sup> , 腸炎ビブリオ最確数* <sup>3</sup>	* <sup>1</sup> 無加熱摂取冷凍食品 (冷凍食品のうち製造し, 又は加工した食品を凍結させたものであって, 飲食に供する際に加熱を要しないとされているものをいう。), 加熱後摂取冷凍食品 (冷凍食品のうち製造し, 又は加工した食品を凍結させたものであって, 無加熱摂取冷凍食品以外のものをい



入れられたものに限る。)		う。)及び生食用冷凍鮮魚介類(冷凍食品のうち切り身又はむき身にした鮮魚介類であって、生食用のものを凍結させたものをいう。)に限る。 *2 加熱後摂取冷凍食品であって、凍結させる直前に加熱されたもの以外のものに限る。ただし、小麦粉を主たる原材料とし、摂食前に加熱工程が必要な冷凍パン生地様食品を除く。 *3 生食用冷凍鮮魚介類に限る。
容器包装詰加圧加熱殺菌食品(食品(清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。)を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、加圧加熱殺菌したものをいう。)	発育しうる微生物	
弁当及びそうざい	細菌数(生菌数)、大腸菌*、黄色ブドウ球菌*	*卵焼、フライ等の加熱処理したものに限り。
洋生菓子	細菌数(生菌数)、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、油脂の酸価、油脂の過酸化値	
和生菓子	細菌数、大腸菌群、食品に起因する食中毒原因菌	
生めん	細菌数(生菌数)、E.coli、黄色ブドウ球菌	
ゆでめん	細菌数(生菌数)、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	
漬物	カビ、産膜酵母* <sup>1</sup> 、大腸菌* <sup>2</sup> 、腸炎ビブリオ* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> 容器包装に充てん後加熱殺菌したものにあっては酵母。 * <sup>2</sup> 浅漬に限る。
魚介類乾製品	細菌数、大腸菌群、食品に起因する食中毒原因菌	
乳	無脂乳固形分、乳脂肪分* <sup>1</sup> 、比重* <sup>1</sup> 、酸度、細菌数、大腸菌群、アルコール試験* <sup>2</sup>	* <sup>1</sup> 成分調整牛乳及び加工乳を除く。 * <sup>2</sup> 常温保存可能な牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳及び加工乳に限る。

乳製品*	乳脂肪分，酸度，乳固形分，糖分，乳たんぱく量，水分，細菌数，大腸菌群，リステリア・モノサイトゲネス，無脂乳固形分，乳酸菌数又は酵母数	*製品別の成分規格による。
乳酸菌飲料（無脂乳固形分3.0%未満のものに限る。）	乳酸菌数又は酵母数，大腸菌群	

上記の表に記載のない食品については，販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要となる検査項目を勘案し，定めるものとする。