

# 店舗衛生監査概論

食品品質プロフェッショナルズ

広田 鉄磨

本来店舗衛生監査は  
外部第三者監査のひとつ

# 監査の分類

内部監査 — 第一者監査

外部監査 — 第三者監査

第三者監査(審査)

認証機関

第三者監査 (審査) 店舗衛生監査

サプライヤ  
— 事業所

第三者監査

事業所

被監査者 ⇔ 監査員

第一者監査

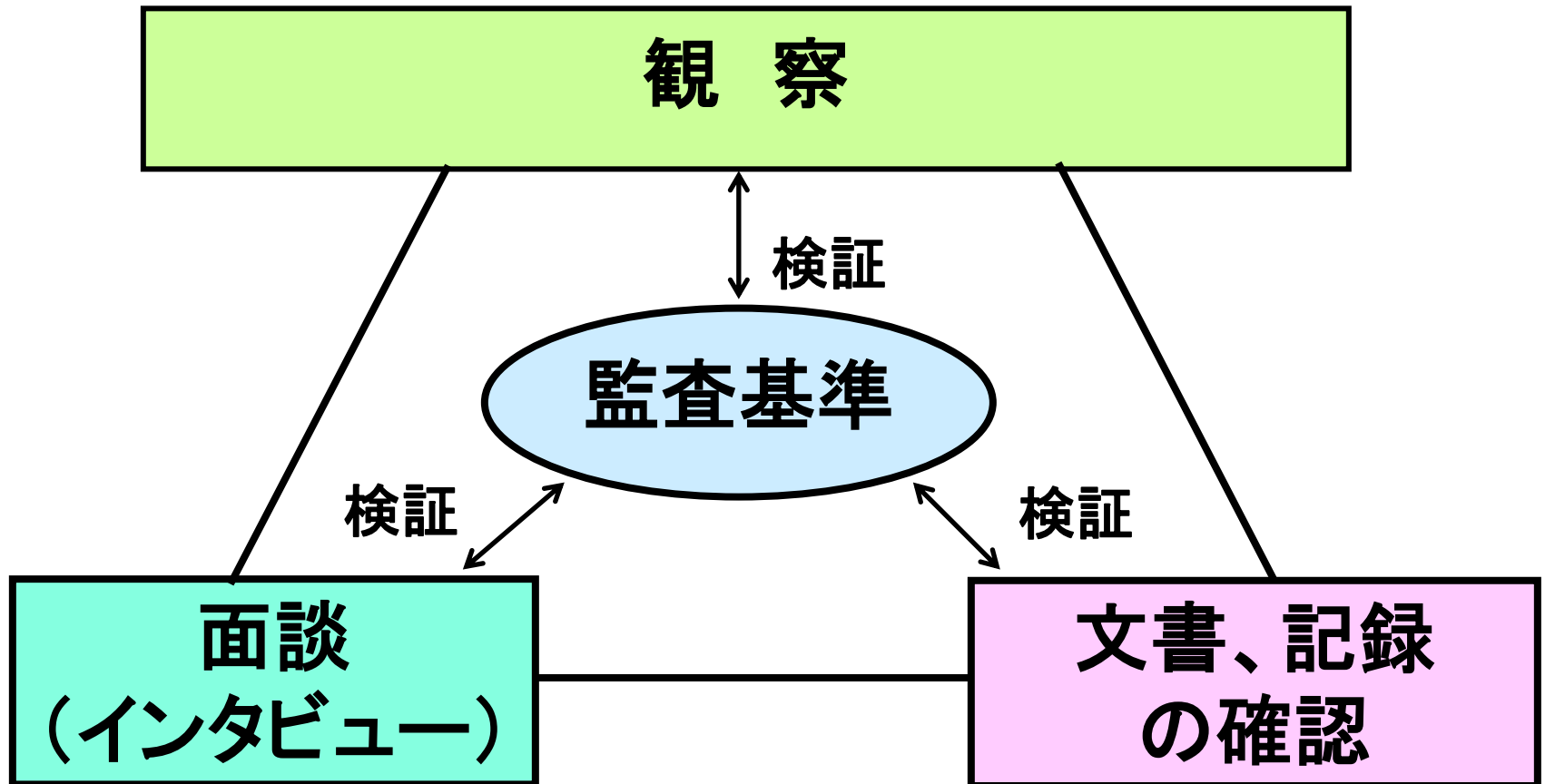
第三者監査

顧客/  
本部

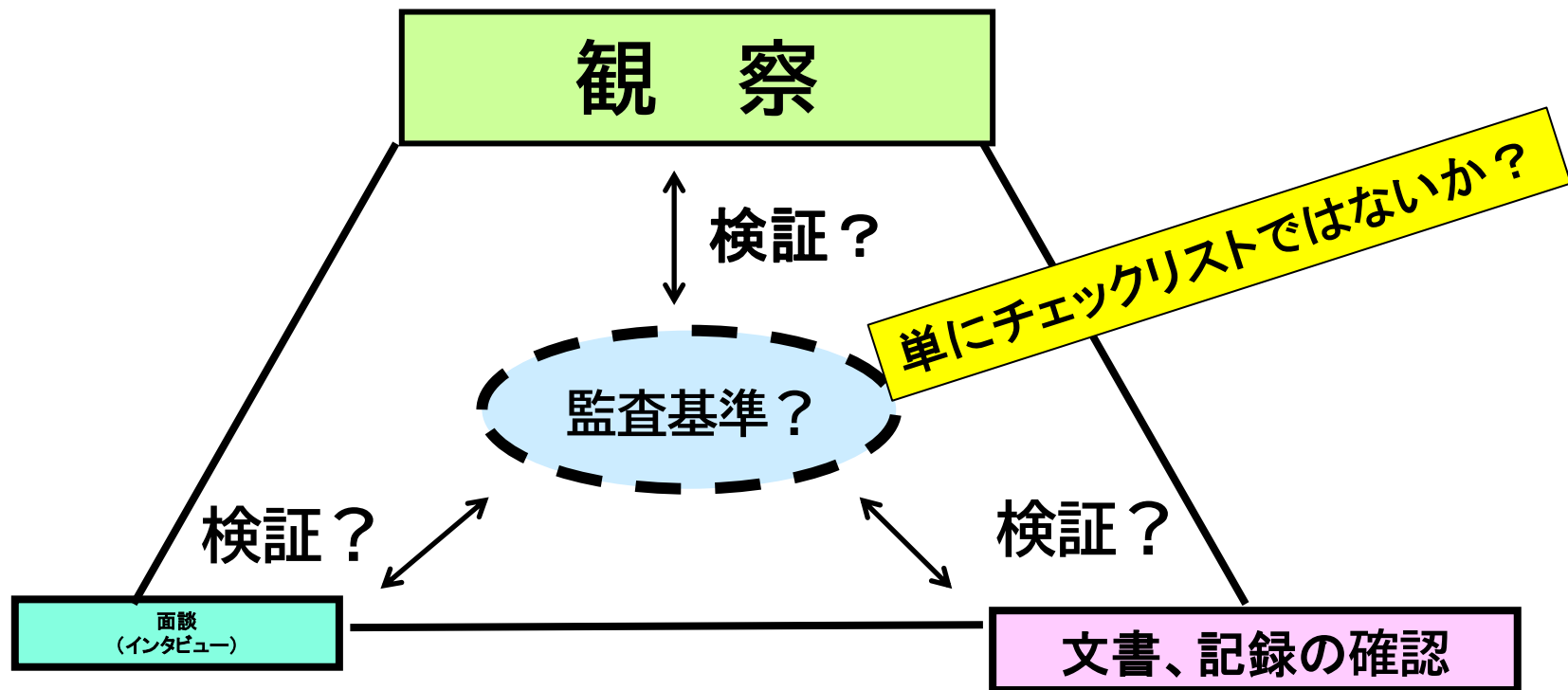


顧客/  
本部

# 店舗衛生監査の実施に当たって 監査員の行う検証のあるべき姿



# 店舗衛生監査の実施に当たって 監査員の検証活動の実態



非常に根拠のあいまいな姿となっている

# 適合性確認

一般衛生管理

以前の保健所立ち入り指導、営業許可

# 適合性確認



一般衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、JFS-A



# 適合性確認



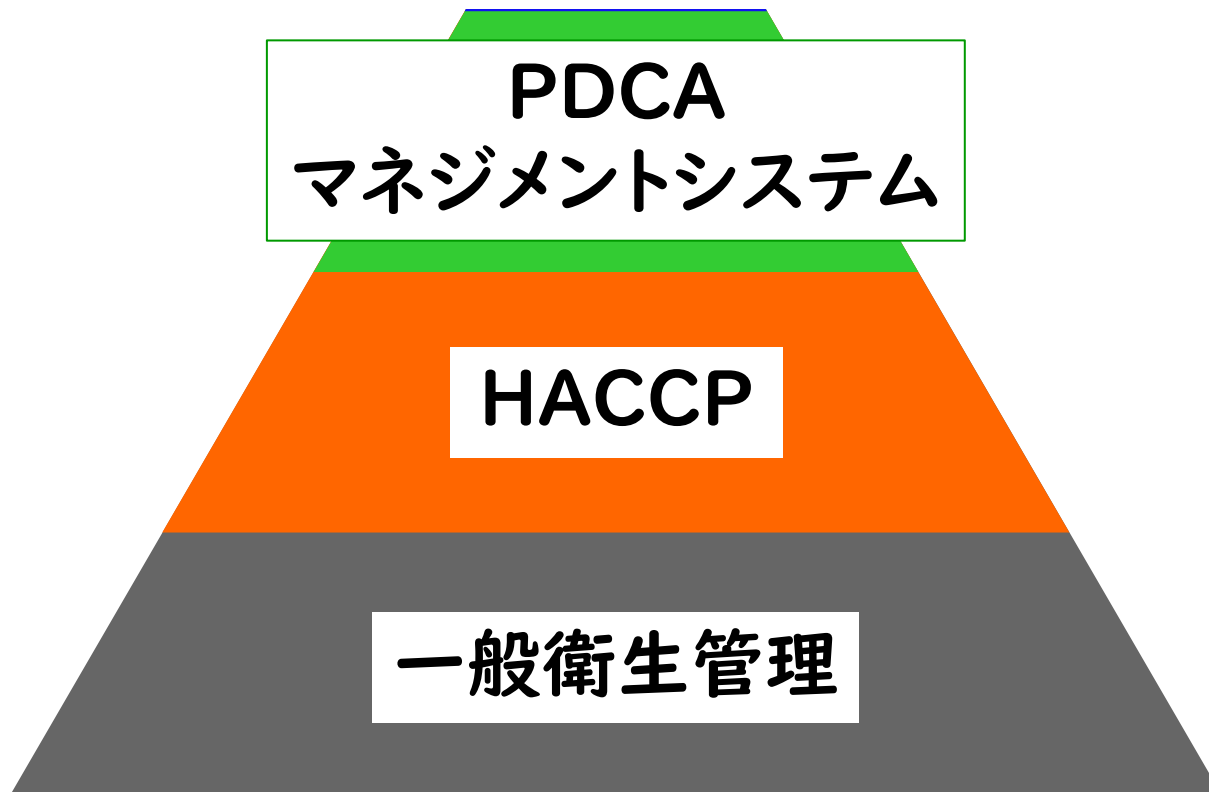
**HACCPに基づく衛生管理、JFS-B**

# 認証



ISO22000

# 認証



ISO22000+ISO/TS22002-1

# 認証

各規格「売り」の部分

PDCA  
マネジメントシステム

HACCP

一般衛生管理

GFSI承認規格 (FSSC、SQF、BRC、JFS-C)

# 店舗衛生監査はママコの扱い



## 店舗衛生監査

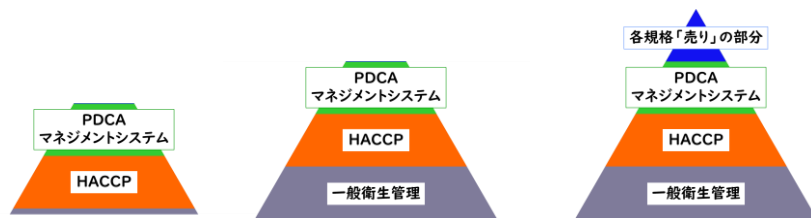


袋小路的進化を続けている

HACCPの考え方を HACCPに  
取り入れた 基づいた



適合証明  
(責任を負わない認証)



認証

# 店舗衛生監査は チェックリスト方式に流れがち

1. 顧客/本部の期待表明に明確さが欠けているため、  
チェックリストでもない 監査側との合意事項の確認  
が困難
2. 顧客/本部側の力量不足
3. 監査員側の力量不足
4. 安価に請け負っているため 監査に与えられた時間が  
極端に短い→効率化必要
5. ○×で評価できる（数値化しやすい）方式が どちら側  
からも歓迎されやすい

# チェックリスト方式の利点

1. 重要項目をもらさずに監査
2. 質問を事前に準備できるので、監査時間の節約
3. 監査員によるバラツキを最小限にし、監査の均一性を確保しやすい
4. 過去のパフォーマンス、顧客の苦情などを勘案して、監査実施の度に修正、改善を加えることが容易（なはず？）
5. 監査時に過去のチェックリストを参照することができデータの引継ぎが容易（なはず？）

# チェックリスト方式の弊害

1. ○×、白黒、YES/NOが 顧客/本部、監査員両方から歓迎されがち
2. 監査中には「なぜ？」を考える暇もなく 表層にでてきているサインだけで ○×を付けがち
3. 質問事項が多いほど→いい監査 との誤解が生まれやすい。どんどん積み上げ方式に向かいがち



# チェックリストのもととなるべき文書 (監査基準)

- 法律
  - 公的規範・基準、SDGs、CSR
  - ISO22000
  - 社内FSMS文書
  - 食品安全方針、衛生管理基準、  
HACCPプラン、SOP、SSOP
- 社外要求事項
- 社内要求事項

# 食品にかかわる法律

## ■ 食品にかかわる法律7選

- ・ 食品衛生法            最新版 2020～
- ・ 食品表示法            2020～
- ・ 食品安全基本法        2003～
- ・ 食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律        2000～
- ・ HACCP支援法            1998～
- ・ 食料・農業・農村基本法    1999～
- ・ 流通食品への毒物の混入等の防止等に関する特別措置法        1987～

# チェックリストは本来

- 各種社外（公的）要求事項
  - 各種社内要求事項
- を塩梅し、ちょうどいい落としどころを狙っているべきもの
- かつ
- 要求への適合・不適合が正確に反映されるように設計されているべきもの

# チェックリストの実態

要求事項を熟知していない顧客/本部 と

要求されるべき事項を熟知していない監査会社との間で

顧客/本部にとっては 白黒つけやすく

監査会社にとっては仕事をしてきた証拠として提示しやすく

作り上げられたものである傾向が強い

「早く、安く、うまいこと」が主眼

そして 顧客/本部側の関心事がどんどん積み上げられ  
重厚長大化していく傾向にある・・・断捨離はおきない



## 飲食チェーン店舗 事例A

11	冷蔵庫内は日付管理を行い、先入れ・先出しされ、期限切れ・不明商品がない	-	○
12	冷蔵機器に温度異常が見られない	-	○
13	製氷機内の氷に、アイススコップが接触していない	-	○
14	アイススコップ（持つ部分）のATP検査 ※基準値1,500以下	2	2966
15	食洗機が清潔	-	○
16	飲料設備が清潔	2	×
17	床、グレーチング、グリストラップが清潔	-	○
18	シンク、作業台、棚などが清潔	-	○
19	空調（換気扇、ダクト、エアコン）が清潔	-	○
20	天井、壁、照明が清潔	-	○
21	フライヤー、コンロまわりが清潔。油の酸化度	-	○
22	トイレが清潔	-	○
23	ゴミ箱が清潔	2	×
24	害虫が発生、目撃されていない	-	○
25	その他厨房設備（電子レンジ、炊飯器、計量機等）が清潔	-	○
26	包丁、包丁保管庫は清潔かつ保管状態に問題が無い	-	○
27	まな板は清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	×
28	包丁、まな板は生食・加熱用に分類されている	-	○
29	ダスターは清潔で 適度に交換、殺菌されている	-	○
30	ダスターは用途別に区分けされている	-	○

## 飲食チェーン店舗 事例A

31	他調理器具は清潔かつ、保管状況に問題がない	-	○
32	食器、容器は清潔かつ、保管状況に問題が無い	-	○
33	調味料、常温保存品の保管方法に問題無く、期限切れがない	-	○
34	異物混入の可能性が高いものがない	-	○
35	薬剤、他衛生資材が十分にあり、容器が清潔	-	○
36	清掃用具が清潔かつ、保管状況に問題が無い	-	○
37	ラップ、ホイル、テイクアウト容器が清潔	-	○
38	【ATP】 手指：1500以下	2	6703
39	【ATP】 器具（包丁、まな板、非加熱または加熱後使用する器具）：1,000以下	2	3275
40	【ATP】 設備（食洗機、冷蔵取っ手等から1箇所）	2	83484
41	【ルール改定】 前回監査後に変更があったマニュアルを把握し、実践している	-	○
42	【洗浄殺菌】 生食における洗浄不足が懸念される食材が無い	-	○
43	【加熱殺菌】 加熱不足が懸念される食材が無い	-	○
44	【増殖リスク】 加熱→冷却時 長時間危険温度帯にさらされる食材が無い	-	○
45	【交差汚染】 器具殺菌、手指殺菌、食材保管など交差汚染の可能性が低い	-	○
46	【テイクアウト、デリバリー】 適切な表示・注意書きがある	-	○
47	【顧客クレーム】 前回監査以降 クレームや異物が発生した	-	○
48	【他】 監査員が気づいた重大な点がある	-	○

# 飲食チェーン店舗 事例A

No.1775

監査日時：2021年09月28日 14時00分 / 施設名 ~~XXXXXXXXXX~~ ~~XXXXXXXXXX~~

## 主観的評価総 評（入力必須 項目）

冷蔵庫取っ手、 tong、ダスターなどは包丁・まな板と比較した場合、少しおろそかになる可能性が高いものです。  
焼き肉用の生肉は、お客様の加熱が最大の殺菌効果となりますが、サラダ等非加熱の食材に、大腸菌などが付着して  
しまうことが最大のリスクでございます。従いまして、どの器具というより、非加熱食材に触れる工程において、手  
指や器具が汚染されていないか？を最優先に考慮ください。

冷蔵・冷凍庫にドリップ、残渣、フィルターの汚れが無い



冷蔵庫底に汚れが付着しております

アイススコップ（持つ部分）のATP検査 ※基準値1,500以下



ATP数値：2,966 洗浄・殺菌をもう少し強化してください



アイススコップ（持つ部分）のATP検査 ※基準値1,500以下



ATP数値：2,966 洗浄・殺菌をもう少し強化してください

飲料設備が清潔

## 飲食チェーン店舗 事例A



2F 飲料設備周辺が汚れておりました

ゴミ箱が清潔



ゴミ箱にアルコール容器や、器具が接触しないよう管理してください

まな板は清潔かつ、保管状況に問題が無い



まな板は、できるだけ壁に接触しないよう保管ください

【ATP】 器具（包丁、まな板、非加熱または加熱後使用する器具）：  
1,000以下



ATP数値：3,275 汚染されていると、サラダの汚染が考えられます。洗浄・殺菌・保管の強化をお願いします

【ATP】 設備（食） **飲食チェーン店舗 事例A**



ATP数値：83,484 かなり高い数値です。定期的な洗浄と、触れた後にサラダ等 加熱処理がない食材に直接触れることはおやめください



【前回指摘事項】 エアコンのフィルター清掃を確認いたしました



◎ 薬剤容器はとても清潔な状態でした。日頃の清掃の努力の結果だと感じました

## 飲食チェーン店舗 事例A



◎薬剤容器はとても清潔な状態でした。日頃の清掃の努力の結果だと感じました



【前回指摘事項】食器保管容器の清掃を確認いたしました



ダスター：ATP数値 100,517 ダスターはどうしても汚れるものです。定期的な交換も重要ですが、ダスターに触れた手・器具は汚染されたものとみなし、その後の作業にご注意ください



◎卵の保管方法は万全です

# 衛生管理マニュアル

## 飲食チェーン店舗 事例A

項目名		製氷機・アイススコップ	
目的	手指から氷の汚染	頻度	常時定位置保管 2時間に1回洗浄、殺菌
備品	アイススコップ		
手順		ポイント	
①	 <p>アイススコップは、常時製氷機内 氷に触れない定位置保管するか、製氷機外で保管する</p> <p>手で氷に触れない</p>	<p>食中毒菌は、氷点下では増殖はしませんが、死滅もしません。氷は、その後殺菌することができないため、菌を付着させないことが</p>	
②	 <p>アイススコップは、2時間に1回は洗浄、殺菌を行う</p>		
③	 <p>ストッカー部分は、1か月に1回は氷を出し、洗浄を行う</p>		
備考			

# 非加熱食材に大腸菌付着が店にとっての 最大のリスクと喝破していながら

- ✓ 別に大腸菌検査をやるわけでもなく
- ✓ いつのまにか ATPや見た目の汚さが注意事項となっていていく論理のすり替え
- ✓ 洗浄・殺菌の強化を対策として訴えながら どうやるべきか の How to には 言及しない

(それよりもなによりも 肉の生食はないのか?)

# 飲食チェーン店舗 事例A

監 査 項 目																																								
項目	NO	監 査 項 目	配点	不備率																																				
個人衛生	記録	1	健康チェックやその他の記録に不備がない	2	1%																																			
	手洗い(設備)	2	【備品】 洗浄液、アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルがある	2	0%																																			
		3	【備品状況】 備品、蛇口、シンクが汚れていない	2	7%																																			
	手洗い(実技)	4	洗浄液、アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルを使用している	2	0%																																			
		5	「洗って」を2回繰り返している	2	4%																																			
		6	【ヒアリング】 手洗い頻度、衛生手袋の使用タイミングを理解している	2	0%																																			
	制服、装飾品	7	適切で清潔な制服(マスク、帽子含む)を着用し、不適切な装飾品がない	2	0%																																			
	私物	8	不要な私物を調理場に持ち込んでいない	2	7%																																			
施設・設備	冷蔵機器	9	冷蔵・冷凍庫にドリップ、残渣、フィルター汚れが無い	2	26%																																			
		10	冷蔵庫内は衛生的な容器で密封保管し、特に生食食材への汚染が無い	2	19%																																			
		11	冷蔵庫内は日付管理を行い、先入れ・先出しされ、期限切れ・不明商品がない	2	1%																																			
		12	冷蔵機器に温度異常が見られない	2	2%																																			
		13	製氷機内の水に、アイススコップが接触していない	2	21%																																			
		14	アイススコップ(持つ部分)のATP検査	2	48%																																			
		15	食洗機が清潔	2	5%																																			
	他設備	16	飲料設備が清潔	2	4%																																			
		17	床、グレーチング、グリストラップが清潔	1	30%																																			
		18	シンク、作業台、棚などが清潔	2	29%																																			
		19	空調(換気扇、ダクト、エアコン)が清潔	1	18%																																			
		20	天井、壁、照明が清潔	1	15%																																			
		21	フライヤー・コンロまわりが清潔。油の酸化度	1	10%																																			
		22	トイレが清潔	2	0%																																			
		23	ゴミ箱が清潔	2	14%																																			
		24	害虫が発生、目撃されていない	2	4%																																			
		25	その他厨房設備(電子レンジ、炊飯器、計量機等)が清潔	2	18%																																			
器具・容器	包丁・まな板	26	包丁、包丁保管庫は清潔かつ保管状態に問題が無い	2	13%																																			
		27	まな板は清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	23%																																			
		28	包丁、まな板は生食・加熱用に分類されている	2	0%																																			
	ダスター	29	ダスターは清潔で 適度に交換、殺菌されている	2	4%																																			
		30	ダスターは用途別に区分けされている	2	1%																																			
	他器具	31	他調理器具は清潔かつ、保管状況に問題がない	2	19%																																			
食器・容器	32	食器、容器は清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	18%																																				
他	33	調味料、常温保存品の保管方法に問題が無く、期限切れがない	2	13%																																				
異物混入	34	異物混入の可能性が高いものがない	2	5%																																				
資材	35	薬剤、他衛生資材が十分にあり、容器が清潔	2	10%																																				
	36	清掃用具が清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	17%																																				
	37	ラップ、ホイル、テイクアウト容器が清潔	2	2%																																				
ATP検査	38	手指：1500以下	2	29%																																				
	39	器具(包丁、まな板、非加熱または加熱後使用する器具)：1,000以下	2	38%																																				
	40	設備(食洗機、冷蔵取っ手等から1箇所)	2	50%																																				
【重要】	41	【ルール改定】前回監査後に変更があったマニュアルを把握し、実践している	3	7%																																				
	42	【洗浄殺菌】 生食における洗浄不足が懸念される食材が無い	3	4%																																				
	43	【加熱殺菌】 加熱不足が懸念される食材が無い	3	0%																																				
	44	【増殖リスク】 加熱→冷却時 長時間危険温度帯にさらされる食材が無い	3	2%																																				
	45	【交差汚染】 器具殺菌、手指殺菌、食材保管など交差汚染の可能性が低い	3	1%																																				
	46	【テイクアウト、デリバリー】適切な表示・注意書きがある	3	6%																																				
	47	【顧客クレーム】前回監査以降 クレームや異物が発生した	3	0%																																				
	48	【他】 監査員が気づいた重大な点がある	3	4%																																				
100																																								
【評価基準】 96点以上:A 90~95点:B 80~89点:C 70~79点:C 69点未満:E																																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>店舗数</th> <th>比率</th> <th>店舗数</th> <th>比率</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>【評価基準】 96点以上:A</td> <td>13</td> <td>15%</td> <td>96点以上:A</td> <td>8</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>90~95点:B</td> <td>29</td> <td>35%</td> <td>90~95点:B</td> <td>27</td> <td>35%</td> </tr> <tr> <td>80~89点:C</td> <td>37</td> <td>44%</td> <td>80~89点:C</td> <td>34</td> <td>44%</td> </tr> <tr> <td>70~79点:D</td> <td>5</td> <td>6%</td> <td>70~79点:D</td> <td>7</td> <td>9%</td> </tr> <tr> <td>69点未満:E</td> <td>0</td> <td>0%</td> <td>69点未満:E</td> <td>1</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table>							店舗数	比率	店舗数	比率	【評価基準】 96点以上:A	13	15%	96点以上:A	8	10%	90~95点:B	29	35%	90~95点:B	27	35%	80~89点:C	37	44%	80~89点:C	34	44%	70~79点:D	5	6%	70~79点:D	7	9%	69点未満:E	0	0%	69点未満:E	1	1%
	店舗数	比率	店舗数	比率																																				
【評価基準】 96点以上:A	13	15%	96点以上:A	8	10%																																			
90~95点:B	29	35%	90~95点:B	27	35%																																			
80~89点:C	37	44%	80~89点:C	34	44%																																			
70~79点:D	5	6%	70~79点:D	7	9%																																			
69点未満:E	0	0%	69点未満:E	1	1%																																			

# 飲食チェーン店舗 事例A

## 監査項目

項目	NO	監査項目	配点	不備率
記録	1	健康チェックやその他の記録に不備がない	2	1%
個人衛生	手洗い(設備)	2 【備品】 洗剤、アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルがある	2	0%
		3 【備品状況】 備品、蛇口、シンクが汚れていない	2	7%
	手洗い(実技)	4 洗剤、アルコール、爪ブラシ、ペーパータオルを使用している	2	0%
		5 「洗って」を2回繰り返している	2	4%
		6 【ヒアリング】 手洗い頻度、衛生手袋の使用タイミングを理解している	2	0%
	制服、装飾品	7 適切で清潔な制服（マスク、帽子含む）を着用し、不適切な装飾品がない	2	0%
	私物	8 不要な私物を調理場に持ち込んでいない	2	7%
	施設・設備	冷蔵機器	9 冷蔵・冷凍庫にドリップ、残渣、フィルター汚れが無い	2
10 冷蔵庫内は衛生的な容器で密封保管し、特に生食食材への汚染が無い			2	19%
11 冷蔵庫内は日付管理を行い、先入れ・先出しされ、期限切れ・不明商品がない			2	1%
12 冷蔵機器に温度異常が見られない			2	2%
13 製氷機内の氷に、アイススコップが接触していない			2	21%
14 アイススコップ（持つ部分）のATP検査			2	48%
他設備		15 食洗機が清潔	2	5%
		16 飲料設備が清潔	2	4%
		17 床、グレーチング、グリストラップが清潔	1	30%
		18 シンク、作業台、棚などが清潔	2	29%
		19 空調（換気扇、ダクト、エアコン）が清潔	1	18%
		20 天井、壁、照明が清潔	1	15%
		21 フライヤー、コンロまわりが清潔。油の酸化度	1	10%
		22 トイレが清潔	2	0%
		23 ゴミ箱が清潔	2	14%
24 害虫が発生、目撃されていない	2	4%		
25 その他厨房設備（電子レンジ、炊飯器、計量機等）が清潔	2	18%		

## 飲食チェーン店舗 事例A

器具・容器	包丁・まな板	26	包丁、包丁保管庫は清潔かつ保管状態に問題が無い	2	13%
		27	まな板は清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	23%
		28	包丁、まな板は生食・加熱用に分類されている	2	0%
	ダスター	29	ダスターは清潔で 適度に交換、殺菌されている	2	4%
		30	ダスターは用途別に区分けされている	2	1%
	他器具	31	他調理器具は清潔かつ、保管状況に問題がない	2	19%
	食器・容器	32	食器、容器は清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	18%
他	33	調味料、常温保存品の保管方法に問題が無く、期限切れがない	2	13%	
異物混入	34	異物混入の可能性が高いものがない	2	5%	
資材	35	薬剤、他衛生資材が十分にあり、容器が清潔	2	10%	
	36	清掃用具が清潔かつ、保管状況に問題が無い	2	17%	
	37	ラップ、ホイル、テイクアウト容器が清潔	2	2%	
ATP検査	38	手指：1500以下	2	29%	
	39	器具（包丁、まな板、非加熱または加熱後使用する器具）：1,000以下	2	38%	
	40	設備（食洗機、冷蔵取っ手等から1箇所）	2	50%	
【重要】	41	【ルール改定】前回監査後に変更があったマニュアルを把握し、実践している	3	7%	
	42	【洗浄殺菌】 生食における洗浄不足が懸念される食材が無い	3	4%	
	43	【加熱殺菌】 加熱不足が懸念される食材が無い	3	0%	
	44	【増殖リスク】 加熱→冷却時 長時間危険温度帯にさらされる食材が無い	3	2%	
	45	【交差汚染】 器具殺菌、手指殺菌、食材保管など交差汚染の可能性が低い	3	1%	
	46	【テイクアウト、デリバリー】適切な表示・注意書きがある	3	6%	
	47	【顧客クレーム】前回監査以降 クレームや異物が発生した	3	0%	
	48	【他】 監査員が気づいた重大な点がある	3	4%	



## 飲食チェーン店舗 事例A

【評価基準】 96点以上:A 90~95点:B 80~89点:C 70~79点:C 69点未満:E											
					店舗数	比率					
					店舗数	比率					
【評価基準】 96点以上:A					13	15%	96点以上:A				
90~95点:B					29	35%	90~95点:B				
80~89点:C					37	44%	80~89点:C				
70~79点:D					5	6%	70~79点:D				
69点未満:E					0	0%	69点未満:E				

## 飲食チェーン店舗 事例A

エリア	店名	今回		前回		前々回		平均
		点	ラ	点	ラ	点	ラ	
北エリア	GB-T	98	A	97	A			97.5
CPエリア	IT-F	98	A	97	A			97.5
粉エリア	KT-F					97	A	97.0
CPエリア	SY-M	96	A	93	B	98	A	95.7
CPエリア	SY-J	93	B	97	A	95	B	95.0
北エリア	SH-J	95	B	95	B	95	B	95.0
南エリア	OS-J					95	B	95.0
粉エリア	KK-D					95	B	95.0
南エリア	ND	98	A	94	B	92	B	94.7
北エリア	HH	96	A	93	B	95	B	94.7
北エリア	TY	94	B	95	B	95	B	94.7

# 飲食チェーン店舗 事例B

報告書 No. 000-00000  
期 間 2017年04月 01日

## 株式会社シマエフ 衛生調査報告書

1. 調査概要

調査店名: [ ]  
調査日: [ ]  
調査時間: [ ]  
調査場所: [ ]

2. 調査結果

調査項目	検査項目	検査結果	検査基準
A	78	10	68

3. 衛生検査結果

検査項目	検査結果	検査基準	検査結果	判定	理由	
食品の中心温度 (加熱食品)	加熱温度	≥1,000	170,000	78	A	
	加熱時間	<300(分)	0	78	A	
	加熱方法	適切	0	78	A	
生野菜 (野菜サラダ)	加熱温度	≥1,000,000	20,000	78	A	
	加熱時間	—	120	78	A	
	加熱方法	<300(分)	0	78	A	

4. 食品取り扱い状況

食品名	賞味期限	賞味期限	賞味期限	判定	理由	
肉類 (加熱食品)	賞味期限	≥100	10	78	A	
	賞味期限	0	0	78	A	
	賞味期限	0	0	78	A	
生肉類 (生肉)	賞味期限	≥1,000	1,000	78	A	
	賞味期限	≥100	200	78	A	
	賞味期限	0	0	78	A	
生野菜 (野菜サラダ)	賞味期限	≥100	20	78	A	
	賞味期限	≥30	0	78	A	
	賞味期限	0	0	78	A	

5. 調査結果

6. 衛生検査結果

7. 画像写真

報告書 No. 000-00000  
期 間 2017年04月 01日

## 株式会社シマエフ 衛生調査報告書

6. 衛生検査結果

1. 食品の中心温度 (加熱食品)

項目	検査項目	検査結果	検査基準	判定	理由
加熱食品	加熱温度	≥1,000	170,000	78	A
	加熱時間	<300(分)	0	78	A
	加熱方法	適切	0	78	A

2. 食品の中心温度 (生野菜)

項目	検査項目	検査結果	検査基準	判定	理由
生野菜	加熱温度	≥1,000,000	20,000	78	A
	加熱時間	—	120	78	A
	加熱方法	<300(分)	0	78	A

3. 食品の賞味期限

食品名	賞味期限	賞味期限	賞味期限	判定	理由
肉類	賞味期限	≥100	10	78	A
	賞味期限	0	0	78	A
	賞味期限	0	0	78	A
生肉類	賞味期限	≥1,000	1,000	78	A
	賞味期限	≥100	200	78	A
	賞味期限	0	0	78	A
生野菜	賞味期限	≥100	20	78	A
	賞味期限	≥30	0	78	A
	賞味期限	0	0	78	A

7. 画像写真

1. 食品の中心温度 (加熱食品)

2. 食品の中心温度 (生野菜)

3. 食品の賞味期限

4. 食品の賞味期限

5. 食品の賞味期限

6. 食品の賞味期限

報告書 No. 000-00000  
期 間 2017年04月 01日

## 株式会社シマエフ 衛生調査報告書

7. 画像写真

1. 食品の中心温度 (加熱食品)

2. 食品の中心温度 (生野菜)

3. 食品の賞味期限

4. 食品の賞味期限

5. 食品の賞味期限

6. 食品の賞味期限

# 飲食チェーン店舗 事例C

## 定期衛生検査

株式会社

検査実施機関: 技研工業株式会社

29 - 1 0

店名	
立会者	
検査日	2018/11/8
検査員	

### 【総合評価】

〔評価基準〕

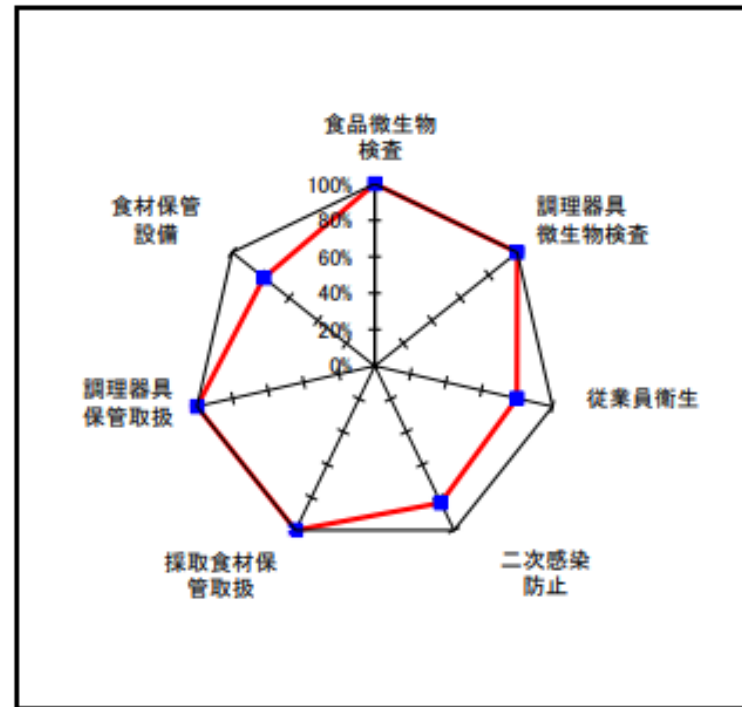
総合得点:100点～91点 優秀店  
 総合得点: 90点～81点 優良店  
 総合得点: 80点～71点 改善店  
 総合得点: 70点～51点 早期改善店  
 総合得点: 50点以下 緊急改善店

総合得点	微生物
95点	50.00
	目視点検 45.00

調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	6	30.00
3. 従業員の衛生管理	5	4	4.00
4. 二次汚染の防止	12	10	10.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	7	7.00
<b>総合</b>	<b>48</b>	<b>43</b>	<b>95点</b>

※①調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び2.調理器具等微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。

※②3.従業員の衛生管理～7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。



# 飲食チェーン店舗 事例C

## 1. 食品微生物検査【項目小計/◎5点】

20.00 点

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① ュッケ肉	8	陰性	陰性	陰性
② 炙り用ユッケ	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

## 2. 調理器具等微生物検査【項目小計/◎5点】

30.00 点

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	5	0	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

〔食品微生物検査 判定基準値〕

### 1. 食品微生物検査

食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g	食品分類	生菌数/g	大腸菌群/g
1.加熱済惣菜/弁当類	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^2$	5.ゆで麺類/洋生菓子	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^1$
2.サラダ等未加熱惣菜	$1 \times 10^5$	$3 \times 10^2$	6.魚肉ねり製品	$1 \times 10^4$	陰性
3.すし種/刺し身	$1 \times 10^5$	$3 \times 10^2$	7.水菓	$1 \times 10^5$	陰性
4.豆腐	$5 \times 10^4$	$3 \times 10^1$	8.加熱用食肉・魚介類	非評価	非評価

〔調理器具等微生物検査 判定基準値〕

### 2. 調理器具等微生物検査

状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
1 作業中	100	10	0
2 洗浄後	10	0	0

# 飲食チェーン店舗 事例C

## 3. 従業員の衛生管理(個人衛生)【項目小計/①点】

4.00 点

確認項目	改善コメント			
① 始業時の従業員自主衛生点検を記録している	<input type="checkbox"/> 記録表なし	<input type="checkbox"/> 記録表不明	<input type="checkbox"/> 全て未記入	■ 記録もれ多数
② 手荒れ・傷・化膿巣はない	<input type="checkbox"/> 手荒れ	<input type="checkbox"/> 傷	<input type="checkbox"/> 化膿創	<input type="checkbox"/> バンド'エド'等(手袋使用→手荒れ・傷・バンド'エド'など)
③ つめは短く、指輪・時計は着用していない	<input type="checkbox"/> 爪長い	<input type="checkbox"/> 指輪	<input type="checkbox"/> 時計	
④ エプロン(ユニフォーム)は清潔である	<input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)の汚れ	<input type="checkbox"/> エプロン(ユニフォーム)未着用	<input type="checkbox"/> 休憩中	
⑤ 帽子をきちんと着用している	<input type="checkbox"/> 帽子未着用	<input type="checkbox"/> 前髪が出ている	<input type="checkbox"/> 休憩中	

## 4. 二次汚染の防止(環境衛生)【項目小計/①点】

10.00 点

確認項目	改善コメント			
① 手洗い専用シンクの状態	<input type="checkbox"/> 専用シンクなし	<input type="checkbox"/> 使用できない状態	<input type="checkbox"/> 備品不足(洗剤・除菌剤・爪ブラシ・ペーパータオル)	
② グリストラップの状態	<input type="checkbox"/> グリストラップ内部汚れ(内部・カゴからゴミ溢れ)		<input type="checkbox"/> 縁に汚れ	<input type="checkbox"/> フタに汚れ
③ 食品の直置きはない	<input type="checkbox"/> 食品を床に直置き			
④ 食品の常温保管はない	<input type="checkbox"/> 食品の常温保管	<input type="checkbox"/> 食品の常温解凍		
⑤ 調理台は清潔である	<input type="checkbox"/> 調理台(汚れなど)	<input type="checkbox"/> 調理台上部の棚(汚れ・棚裏の汚れ等)		
⑥ 厨房内の天井・壁・床は清潔である	<input type="checkbox"/> 天井(ホコリ・汚れ/通風孔・蛍光灯)	<input type="checkbox"/> 壁(ホコリ・食材カス付着)	■ 床(水はけ不良・汚れ)	
⑦ 排気フードに汚れ、付着物がない	<input type="checkbox"/> フード内部、外部に汚れ(油・ホコリ/洗浄機上含む)		<input type="checkbox"/> グリスフィルターに汚れ(油・ホコリ)	
⑧ 食材の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり	<input type="checkbox"/> 食材カスあり	<input type="checkbox"/> 床面から50cm未満	※保管場所(食器棚)も評価対象
⑨ 調理器具の保管状況	<input type="checkbox"/> ホコリあり	<input type="checkbox"/> 食材カスあり	<input type="checkbox"/> 床面から50cm未満	※保管場所(食器棚)も評価対象
⑩ シンク内は清潔である	■ シンク内の清掃不良		<input type="checkbox"/> シンク内にスポンジ・タワシの放置	
⑪ 洗浄機・洗浄ラックは清潔である	<input type="checkbox"/> 洗浄機内の清掃不良	<input type="checkbox"/> 洗浄ラックの清掃不良	<input type="checkbox"/> 洗浄ラックの床直置き	
⑫ 清掃用具は衛生的に管理している	<input type="checkbox"/> 清掃用具の汚れ	<input type="checkbox"/> 清掃用具の破損	<input type="checkbox"/> 清掃用具の床直置き(床設置タイプを除く)	

# 飲食チェーン店舗 事例C

## 5. 採取食材保管および取扱状況【項目小計/◎2点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 食材名①	ユッケ肉
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	
① 食材名②	炙り用ユッケ
② 納品日を管理している	
③ 調理日時を管理している	
④ 保存状況	

## 6. 調理器具保管および取扱状況【項目小計/◎2点】

12.00 点

確認項目	改善コメント
① 拭取り名称①	まな板
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> まな板立て未使用 <input type="checkbox"/> 汚れあり(まな板立て・保管場所) <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① 拭取り名称②	手指
② 外観-1	<input type="checkbox"/> 手荒れ <input type="checkbox"/> 傷 <input type="checkbox"/> 絆創膏
② 外観-2	<input type="checkbox"/> 爪長い
④ 用途	
⑤ 洗浄(清掃)方法	
⑥ 洗浄(清掃)頻度	
⑦ 殺菌の実施	
⑧ 殺菌頻度	
① その他の調理器具(ステンレスネット、ホウル、サル等)	
② 外観	<input type="checkbox"/> 汚れ <input type="checkbox"/> サビ <input type="checkbox"/> 破損 <input type="checkbox"/> 水分あり
③ 保管状態	<input type="checkbox"/> 汚れあり <input type="checkbox"/> 水分あり <input type="checkbox"/> 床面から50cm未満

# 飲食チェーン店舗 事例C

## 7. 食材保管設備【項目小計/◎1点】

7.00 点

確認項目	改善コメント			
① 冷蔵庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ	<input type="checkbox"/> 取っ手汚れ	<input checked="" type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)	
② 冷蔵庫内部の状態	<input type="checkbox"/> パッキンに汚れ破損あり	<input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ	<input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ	
③ 冷蔵庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管	<input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし		
④ 冷凍庫外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ	<input type="checkbox"/> 取っ手汚れ	<input type="checkbox"/> コンデンサフィルターの汚れ(台下冷蔵庫は評価対象外)	
⑤ 冷凍庫内部の状態	<input checked="" type="checkbox"/> パッキンに汚れ破損あり	<input type="checkbox"/> 冷気吹出し口の汚れ	<input type="checkbox"/> 上部側面床部に汚れ	
⑥ 冷凍庫食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管	<input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし		
⑦ 冷凍スチッカー外部の状態	<input type="checkbox"/> ドア外部に汚れ	<input type="checkbox"/> ドア外部に破損	<input type="checkbox"/> 開放状態	<input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑧ 冷凍スチッカー内部の状態	<input type="checkbox"/> ドア接触面・スライドア溝汚れ	<input type="checkbox"/> パッキンに破損	<input type="checkbox"/> パッキン汚れ	<input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)
⑨ 冷凍スチッカー食材の状態	<input type="checkbox"/> 食材の蓋なし保管	<input type="checkbox"/> 食材開封後に密封なし	<input type="checkbox"/> 冷凍スチッカー無し(未使用)	



# 飲食チェーン店舗 事例C

店名	〇〇〇〇店
立会者	〇〇〇〇様
検査日	2018/11/9
検査員	〇〇〇〇

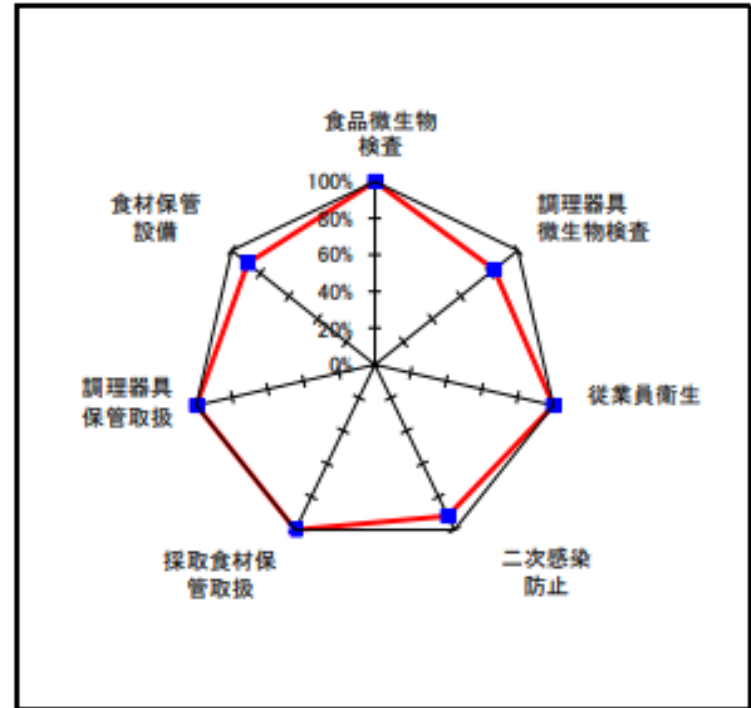
## 【総合評価】

〔評価基準〕

総合得点:100点～91点 優秀店  
 総合得点: 90点～81点 優良店  
 総合得点: 80点～71点 改善店  
 総合得点: 70点～51点 早期改善店  
 総合得点: 50点以下 緊急改善店

総合得点	微生物
93点	45.00
	目視点検 48.00

調査項目	対象	適合数	点数
1. 食品微生物検査	4	4	20.00
2. 調理器具等微生物検査	6	5	25.00
3. 従業員の衛生管理	5	5	5.00
4. 二次汚染の防止	12	11	11.00
5. 採取食材保管および取扱状況	6	6	12.00
6. 調理器具保管および取扱状況	6	6	12.00
7. 食材保管設備状況	9	8	8.00
<b>総合</b>	<b>48</b>	<b>45</b>	<b>93点</b>



※①調理器具微生物検査で黄色ブドウ球菌が検出された場合に限り、1.食品微生物検査及び2.調理器具微生物検査の点数は0点になり再検査を実施。  
 ※②3.従業員の衛生管理～7.食材保管設備状況の合計点数が、30点以下の場合は、再検査を実施します。

### 1. 食品微生物検査【項目小計/◎5点】

検査食材名称	分類	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	カンピロバクター
① 牛ハフミ	8	陰性	陰性	陰性
② 炙り用エッグ	1	陰性	陰性	陰性

(単位 個/g)

20.00 点

### 2. 調理器具等微生物検査【項目小計/◎5点】

調理器具名称	状態	生菌数	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
① まな板	2	0	0	0
② 手指	2	100<	0	0

(単位 個/10cm<sup>2</sup>)

25.00 点

## 生食用食鳥肉の衛生対策

- 生食用食鳥肉の成分規格目標
- 認定小規模食鳥処理場における生食用食鳥肉の加工基準目標
- 食肉販売業・食肉処理業における生食用食鳥肉の加工基準目標
- 飲食店営業における生食用食鳥肉の加工基準目標

平成19年8月  
宮崎県作成

## 【生食用食鳥肉の成分規格目標】

生食用食鳥肉（食鳥の肉であって、生食用として処理・加工・調理・販売されるものをいう。）の成分規格目標は以下のとおりとする。

- |   |                                      |    |
|---|--------------------------------------|----|
| 1 | 糞便系大腸菌群（f e c a l c o l i f o r m s） | 陰性 |
| 2 | サルモネラ属菌                              | 陰性 |
| 3 | カンピロバクター属菌                           | 陰性 |
| 4 | 黄色ブドウ球菌                              | 陰性 |

## 生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ & A

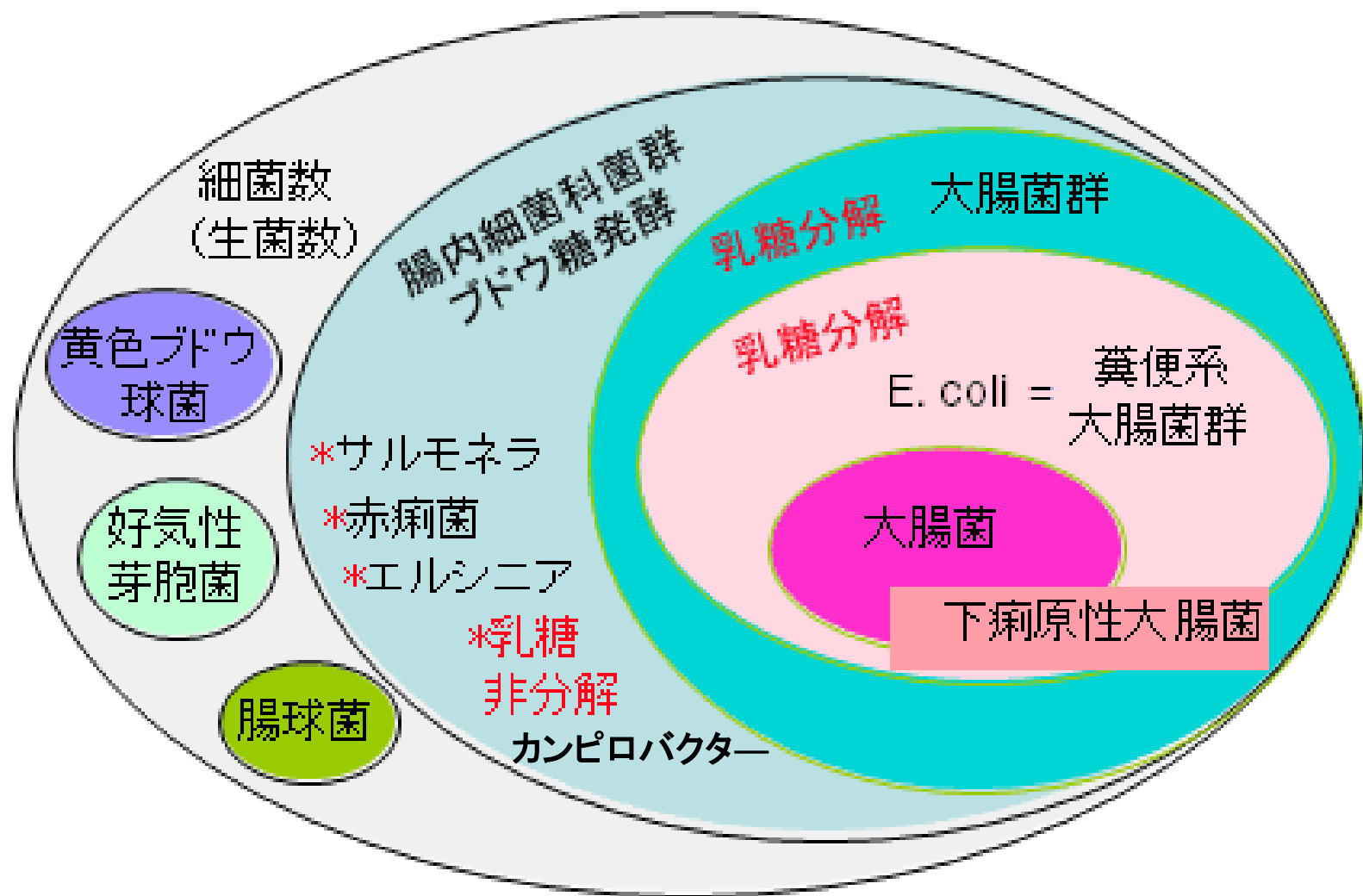
### 目次

#### （経緯、全体的事項）

- Q 1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の規格基準を設けることとしたのですか。
- Q 2 生食用食肉（牛肉）の規格基準はどのような内容ですか。
- Q 3 本規格基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。
- Q 3-1 ローストビーフは、本規格基準の対象になりますか。
- Q 3-2 牛タタキをレアステーキとして称して販売した場合、本規格基準の対象外になりますか。
- Q 4 なぜ、従来のトリミングによる衛生管理を本規格基準に盛り込まなかったのですか。

#### （成分規格）

- Q 5 なぜ、成分規格として腸内細菌科菌群を採用したのですか。
- Q 6 「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、どのような意味ですか。
- Q 7 微生物検査を行う場合に、ロットはどのように考えたら良いのですか。また、検体の採取はどのようにすれば良いのですか。
- Q 8 成分規格への適合性を確認する試験法として、代替法を使用しても良いのですか。





11	ラベル表示に不備はありません（商品の保存や保管に関する情報）	○
12	ラベル表示に不備はありません（原木販売の表示方法）	○
13	消費期限/賞味期限の切れている商品は陳列されていません。	○
14	ロードラインを超過した過剰陳列は行われていません。	○
15	ショーケース上部はしっかりと整理整頓されています。	○
16	ショーケースに破損、機能不全等はありません。	○
17	商品ラベルとプライスPOPの表示価格は整合性がとれています。	○

主観的チェック項目（7点満点項目）		点数	主観的チェック項目（10点満点項目）		点数
清掃具合について	2	料金体系が適正である（値頃感がある）と感じたか？	5		
商品の品質（肉質）	4	自分でも利用したい店舗だと思うかどうか？	5		
商品の品質（包装）	4	知人・友人に勧めたいと思うかどうか？	5		
陳列（目玉商品、商品が探しやすいか？ 等）	4	<b>主観的評価に関する総評</b> 商品ボリュームの件以外は、特に問題ありませんでした。平段の細かい汚れが目立ちます。陳列が平段のみなので、他店よりも賑やかにできると好印象になると思います。			
価格POPは見やすいか？	4				
価格POP以外のPOPは充実しているか？	4				
売り場商品のラインナップ（精肉類・加工品など）	4				

## HACCP的検証項目 (パッケージで指定されている保存温度：4℃)

	三段式冷蔵庫	平段式冷蔵庫
冷蔵庫に表示されている温度計の温度	—	-3℃
陳列されている商品の最高温度を記入して下さい。	—	2.3℃
陳列されている商品の最低温度を記入して下さい。	—	0.3℃
冷蔵庫の最高温度を記録した商品が陳列されていた場所	—	周囲の上段
冷蔵庫内の商品のロードオーバーの有無	—	なし



## 商品ボリュームクレーム内容

ロードラインオーバーのご指摘が店舗様よりありました。

実際の写真を見せていただきましたが、明らかに過剰に積み上げられており、完全にラインオーバーしている状況でした。店舗様より、日曜に向けての商品数増加は分かるが、ラインオーバーするのではなく、パックの冷蔵庫に保管する対応をするから相談してほしいとのことでした。

平段 全景



平段 近景



# 食肉パック販売店舗

平段 近景



平段 温度計



平段 温度管理表



ミンチ



牛



豚



鶏



個体識別番号





トップページ >> 同意確認

## 同意確認

詳細情報を表示するには、下記の事項を読まれた上で[同意する]のボタンをクリックしてください。

### ご利用の皆様へ

本サービスをご利用の方は、次の事項をご理解のうえ、適切にご利用ください。  
内容をよくご了解いただける方は、[同意する]のボタンをクリックの上、検索画面にお進みください。

#### 1. 利用者の遵守義務

利用者は、以下の事項を遵守して下さい。

1. 利用者は、本サービスで提供される情報を、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」の目的及び「家畜個体識別システムの構築に係る基本方針」に示された目的以外に利用しないこと。
2. 利用者は、他人の財産やプライバシーを侵害する行為を行わないこと。
3. 利用者は、国内外のネットワークの規則に反する行為や法令に違反するまたは違反する恐れのある行為を行わないこと。

#### 2. サービス内容の変更など

1. 家畜改良センターは、利用手続きの改正等に従って本サービス内容を変更できるものとします。
2. 家畜改良センターは、コンピュータまたは回線等の障害、保守作業、その他やむを得ない事由により、本サービスの中断、遅延、または提供を中止する場合があります。
3. 本情報の提供システム全体に関する著作権は、家畜改良センターが有します。
4. 利用者が本規程に違反する行為または不正もしくは違法な行為によって家畜改良センターに損害を与えた場合には、家畜改良センターは当該利用者に対して家畜改良センターが被った損害を請求できるものとします。
5. 家畜改良センターは、本規程の内容を適宜変更できるものとします。変更に当たっては、変更内容を家畜改良センターが別に定める方法で利用者へ通知します。

#### 3. 免責事項

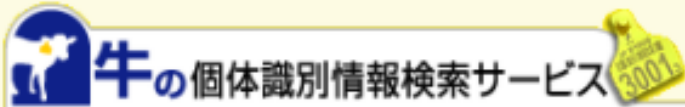
家畜改良センターは、本サービスの情報を用いて利用者が行う一切の行為について何ら責任を負うものではありません。

#### 4. 利用可能時間

本サービスは24時間利用いただけます。ただし深夜に集計処理のため、一時的にご利用いただけない場合があります。

同意する

同意しない



☒ 閉じる

トップページ >> 同意確認 >> 牛の個体識別情報

## 牛の個体識別情報

出生の年月日・雌雄の別・母牛の個体識別番号  
種別(品種)・飼養場所の履歴

牛の個体識別番号10桁(半角)を入力して検索ボタンを押してください。

1485415037

検索

個体識別番号を入力してください。



### (独)家畜改良センター 個体識別部

所在地:〒961-8511 福島県西白河郡西郷村大字小田倉字小田倉原1

TEL:0248-48-0596

Copyright(C) National Livestock Breeding Center, All Rights Reserved

☒ 閉じる

## 牛の個体識別情報

牛の個体識別番号10桁(半角)を入力して検索

食肉パック販売店舗

出生の年月日・雌雄の別・母牛の個体識別番号  
種別(品種)・飼養場所の履歴

検索

【個体情報】

2021年12月13日 17時現在

個体識別番号	出生の年月日	雌雄の別	母牛の個体識別番号	種別
1485415037	2019.07.08	メス	1453413881	交雑種(肉専用種×乳用種)

【異動情報】

	異動内容	異動年月日	飼養施設所在地		氏名または名称
			都道府県	市区町村	
1	出生	2019.07.08	北海道	沙流郡平取町	細山 好信
2	転出	2019.07.15	北海道	沙流郡平取町	細山 好信
3	搬入	2019.07.16	北海道	勇払郡安平町	北海道ホルスタイン家畜市場
4	取引	2019.07.16	北海道	勇払郡安平町	北海道ホルスタイン家畜市場
5	転入	2019.07.16	北海道	深川市	(株)横井農場
6	転出	2020.05.07	北海道	深川市	(株)横井農場
7	搬入	2020.05.07	北海道	勇払郡安平町	ホクレン南北北海道家畜市場
8	取引	2020.05.07	北海道	勇払郡安平町	ホクレン南北北海道家畜市場
9	転入	2020.05.14	群馬県	利根郡昭和村	有限会社新和農産
10	転出	2021.11.16	群馬県	利根郡昭和村	有限会社新和農産
11	搬入	2021.11.16	群馬県	前橋市	前橋家畜市場
12	取引	2021.11.16	群馬県	前橋市	前橋家畜市場
13	転入	2021.11.17	石川県		
14	転出	2021.11.18	石川県		
15	搬入	2021.11.18	石川県	金沢市	石川県金沢食肉流通センター
16	と畜	2021.11.18	石川県	金沢市	石川県金沢食肉流通センター

産地  
冷凍有無

加工品



清掃具合について



細かい汚れあり

清掃具合について



細かい汚れあり





# 食肉パック販売店舗監査で かなり頻繁に指摘されている項目

1. 冷蔵温度、記録の写真
2. ロードライン超過
3. タレは（ ）
4. アレルゲン表記での区切りは ・
5. ポップと パック表示の値段の違い
6. 髪の毛・臭い、欠品などのPCへの苦情の聞き取り
7. 肉のラップへの巻き込み、ドリップ
8. 掃除の不徹底、不要物の置き去り

# 食肉パック販売店舗監査で 指摘がなされていないことがあった項目

1. 指定・法定冷蔵温度からの「逸脱の指摘」
2. 温度記録のスキップ、温度記録と機器表示の差異
3. 同じ店舗で売られている商品でのアレルギー表記の7種、28種の混在
4. アレルギー表記の欠如、間違い、（過剰表記？）
5. 個体識別番号で 屠畜は二か月前なのに 「解凍」の表示がない → 優良誤認をいざなう行為と判断される

# チェックリスト方式は 藪医者の実施する人間ドックに似ている

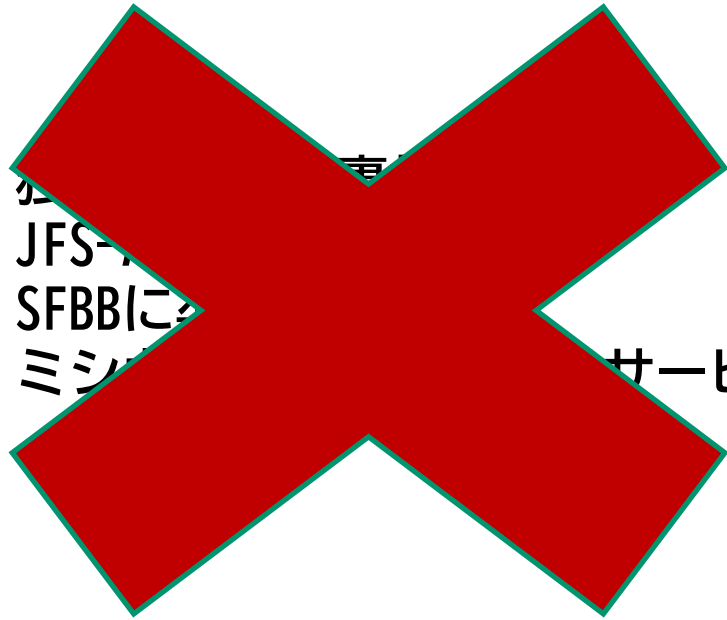
1. 既往症は無視、家系・遺伝形質は無視 とにかく表層に表れているサインをすべてチェックすることに注力
2. 男性にマモグラフィー、女性に前立腺がん検査
3. 表層のサイン検知に引っかかった「件数」で そのひとの健康状態を点数判定
4. そのサインが暗示する病気の「重篤度」はカウントしない
5. つまり 人間ドックで 「優」の判定がなされてても一か月後～一年後には死んでいることも十分考えられる

そして・・・監査（員）側に  
チェックリストの内容・有効性を疑うと  
いう発想がない



店舗衛生監査がいかなるものであるべきかを規定する公的文書は皆無

- 公的衛生監査
- JFS-NA
- SFBBに
- ミシシッピサービス向け



監査・審査であれば不適合  
の提示、その根拠の陳述、  
是正措置に向かわせ  
フォローアップするのが  
監査員の大きな責務のはず

# 不適合

## ポイント

- 不適合とは何か。定義を確認した上で不適合を提示する
- 監査基準と比較するという原則



# 不適合とは

## 監査基準と実際(客観的事実)のギャップ

### 客観的事実

- 観察した情報
- インタビュー・聞き取り
- 文書・記録

### 監査基準

#### 要求事項

- ① 社外要求事項
- ② 社内要求事項

<ギャップがある>

不適合

監査基準のない あるいは 監査基準と矛盾するチェックリストは無意味

店舗衛生監査が見失いがちな  
是正処置・フォローアップ

# 是正処置・フォローアップ

## ポイント

- 是正処置とは何かを確認
- 是正処置が再発防止策になっているか、この評価が店舗衛生監査員にとって重要であることを意識

# 是正処置とは

検出された不適合の  
原因を除去するための処置

# 是正措置・フォローアップはしかし

労力と時間を「くいすぎる」と思われている

要求すべき事項をあまり熟知していない監査会社との間で

顧客/本部にとっては 白黒つけやすく

監査会社にとっては仕事をしてきた証拠として提示しやすく

作り上げられたものである傾向が強い

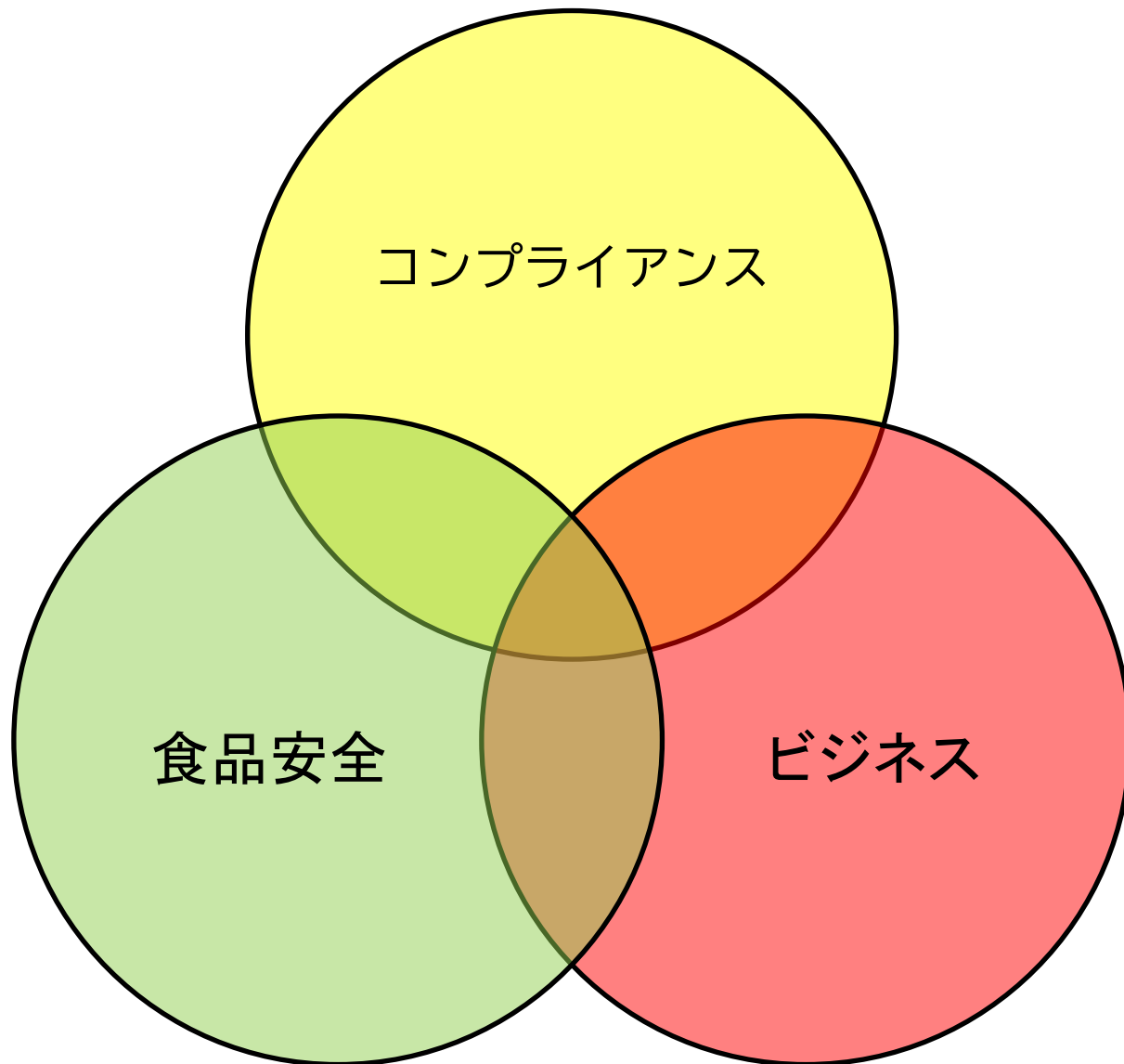
「早く、安く、うまいこと」が主眼

そして 顧客/本部側の関心事がどんどん積み上げられ  
重厚長大化していく傾向にある・・・断捨離はおきない

なぜ 不適合を提示し 是正措置へといざなうのかといえば

# 事業者のリスクマネジメントを支援

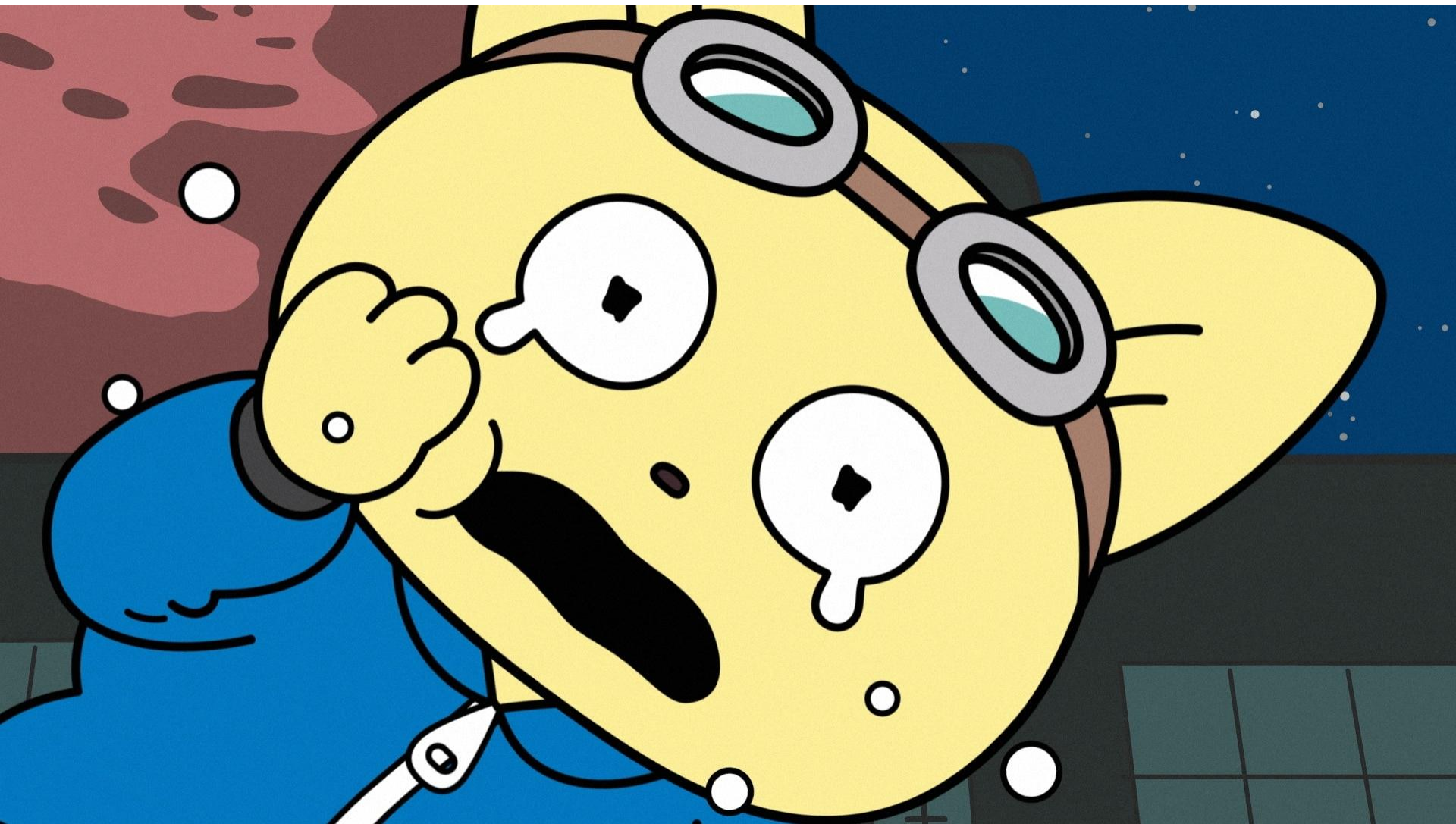
# 店舗衛生監査で取り扱うリスクのいろいろ





アポロ計画では(食品安全に限らず)すべて  
リスクが致命的であった

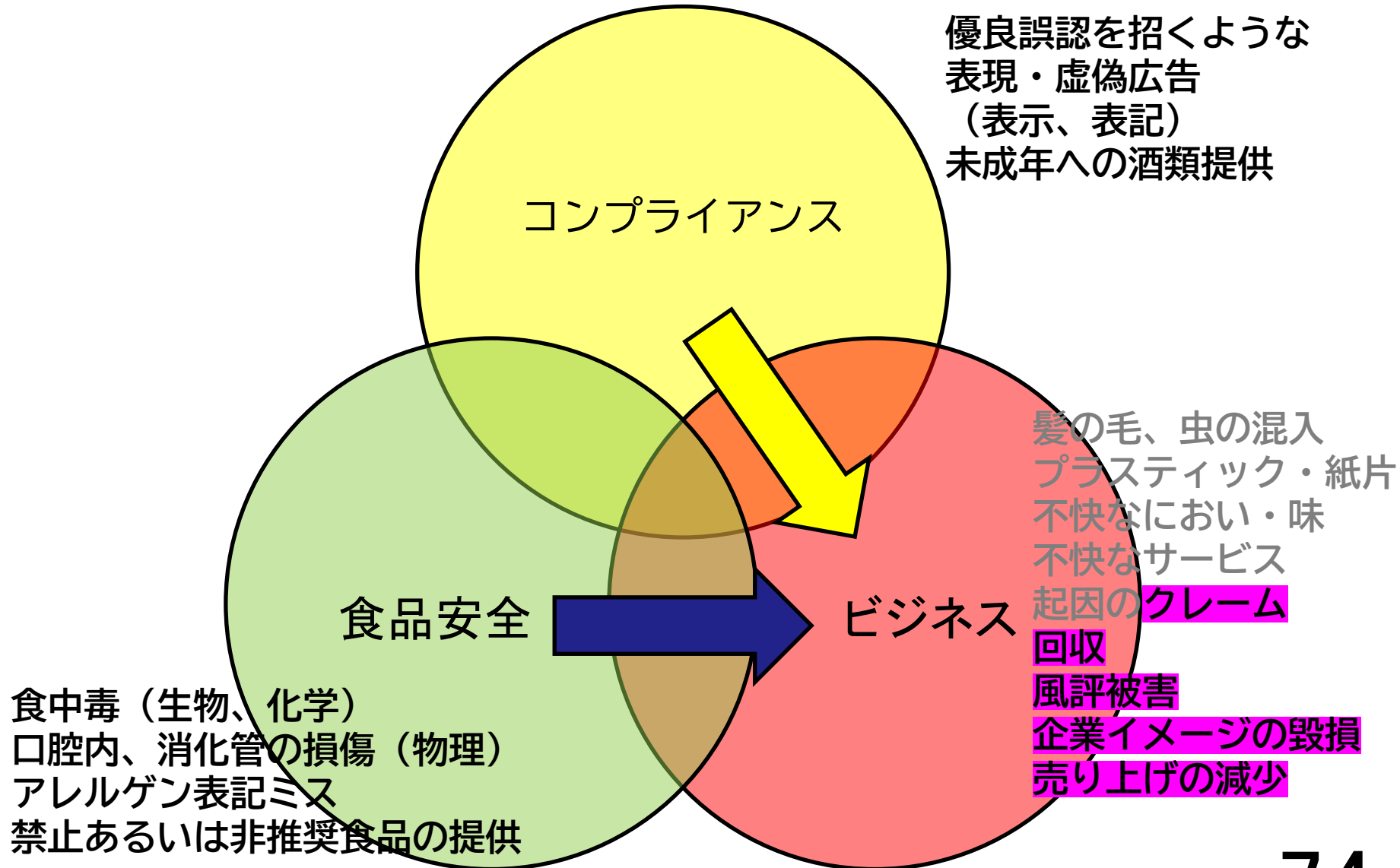




(天てれアニメ)「宇宙への歯みがき」より

店舗衛生監査で取り扱う

# 飲食店チェーンのリスクのいろいろ



店舗衛生監査で取り扱う

# 食肉パック販売網のリスクのいろいろ

優良誤認を招くような  
表現・虚偽広告  
(表示、表記)

コンプライアンス

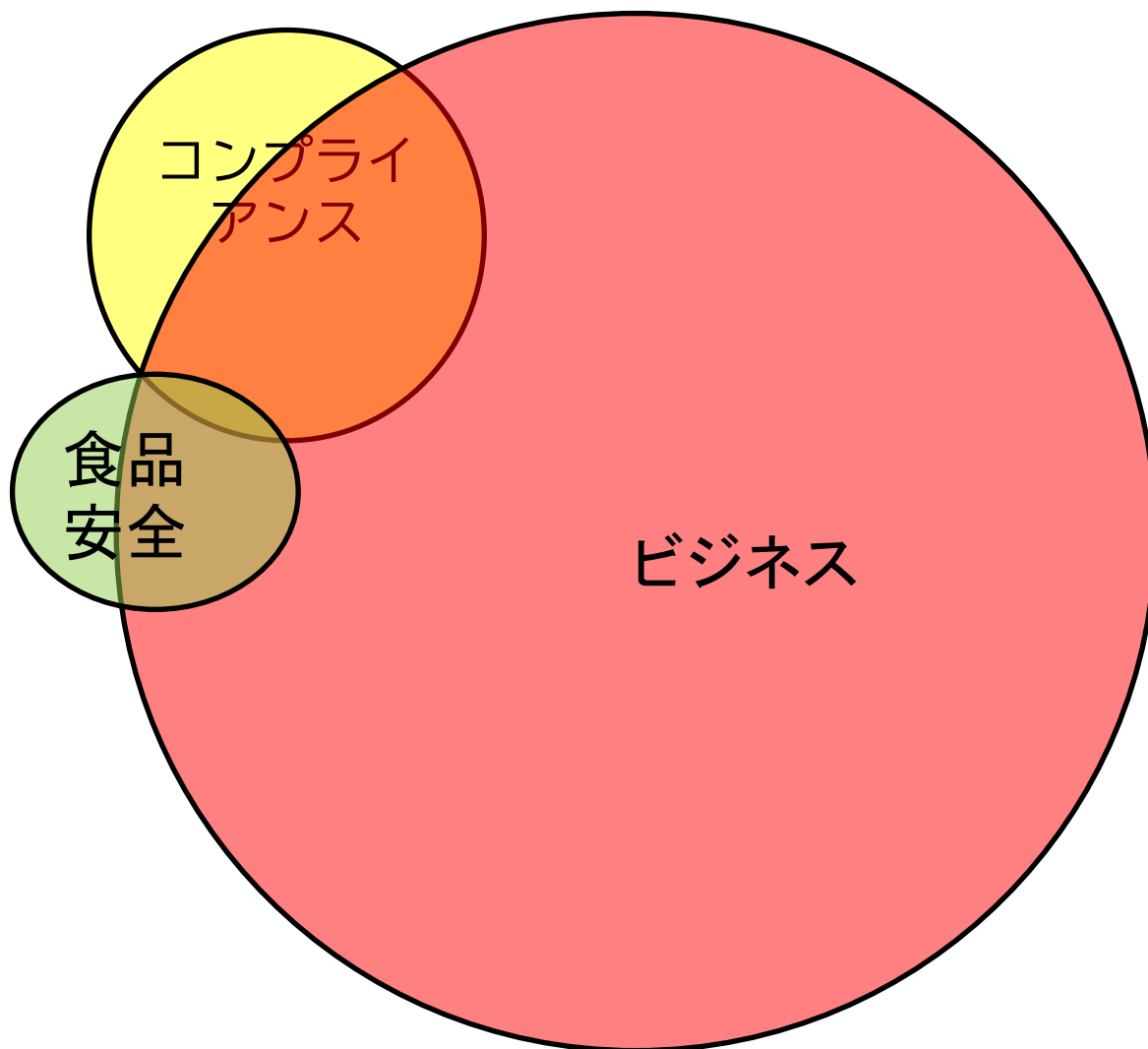
食品安全

ビジネス

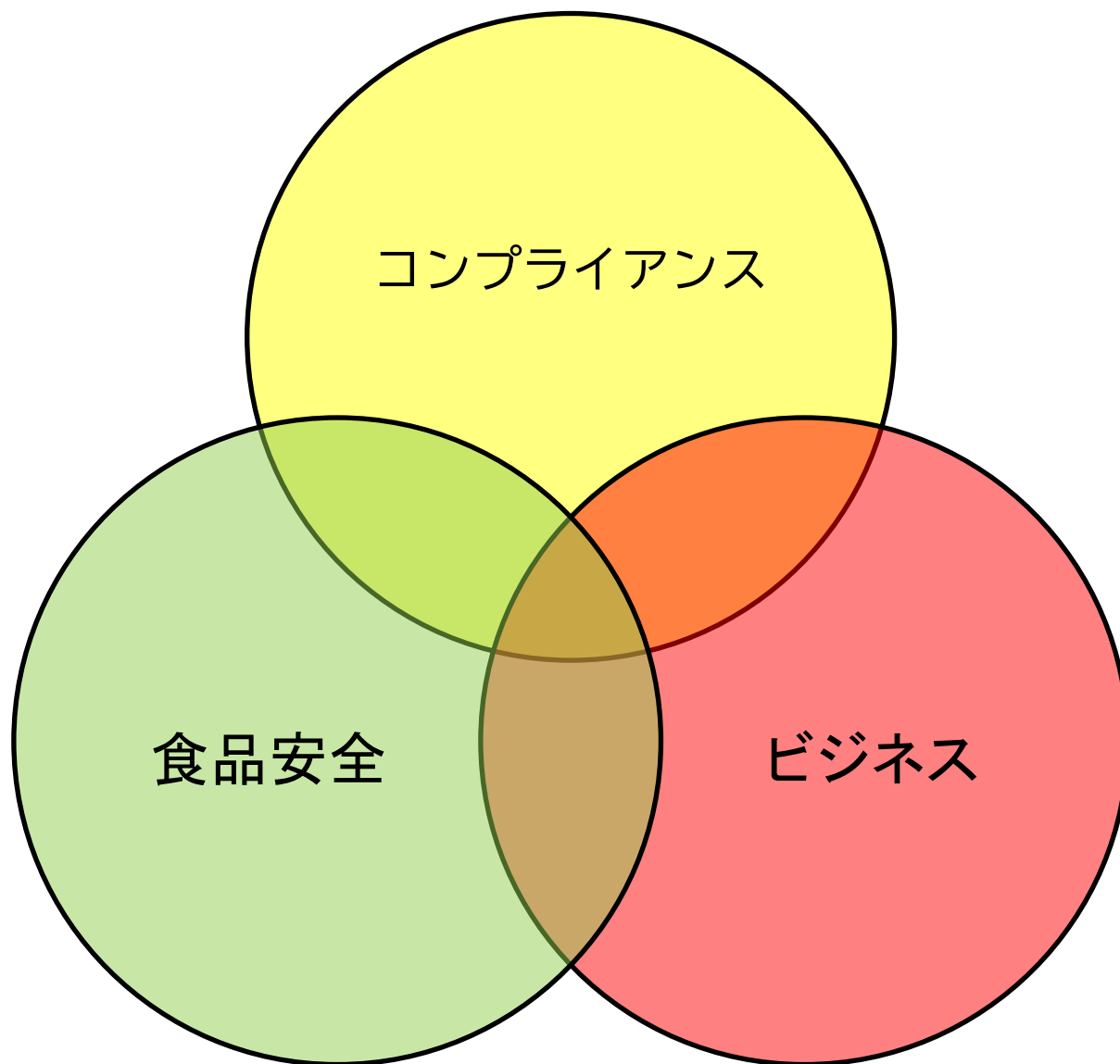
食中毒（生物、化学）  
口腔内、消化管の損傷（物理）  
アレルギー表記ミス

髪の毛、虫の混入  
プラスチック・紙片  
不快なおい・味  
不快なサービス  
起因のクレーム  
回収  
風評被害  
企業イメージの毀損  
売り上げの減少

そのため経営者にとっては KPIとしてわかりやすいビジネスリスクが最大の関心事となりがち



これを「本来あるべき姿」に認識させなす



## 今の監査様式がそれを可能としないのであれば

- ✓ 監査員としては（自分の出来る範囲で構わないので・・・）
- ✓ 本来の監査目的というものが どうあるべきものかを考え直し
- ✓ 重大な不適合、軽微な不適合、観察事項を自発的に報告し
- ✓ 自分の報告事項が 顧客/本部の前進を促すように監査を組みなおし
- ✓ 監査会社にも 繰り返し方向性の修正を迫る