

●五つ星の基本的な Q&A?

◆なぜこの5項目が五つ星なのか?

数多い衛生管理対策の中から、重要かつ判定可能な項目を選定。

◆五つ星以外の衛生管理対策は?

巡回指導等で補完。管理記録簿による習慣づけも重要。

◆毎年、何回も判定するのか?

判定基準に従い、直近1年間の実施状況を確認して判定（年1回の判定も可能、巡回指導の一環として取り組むことも可能）。

◆判定にバラツキがでるのが不安だが?

「判定票」に従い、AまたはBランクであればシール貼付。

◆判定する際の確認方法は?

各項目に該当する証明書類や「食品衛生記録簿」の記録内容を確認

●星の判定には「五つ星 判定票」を活用

食の安心・安全 ★★★★★

年 月 日

五つ星 判定票		施設名			
項目 ランク	従事者の健康管理 実施店	食品衛生講習会 受講店	衛生管理等の 随時対策実施店	食品衛生管理記録 実施店	食品賠償責任保険 加入店
A	健康 診断 全従事者が定期健康診 断(労安法)を受診 している 全従事者が検便を 行っている	講習会 教育 年1回以上の受講 年2回以上の従業員 教育を実施(ほぼ全員)	専門業者による検便を 年2回以上実施している	毎月の 点検等 確実に記録して いる 毎日の 検便に記録して いる	食品賠償責任保険 に加入している あんしんフード君に 加入している
B	健康 診断 ほとんどの従事者が 市民健康診断を受診 している ほとんどの従事者が 検便を行っている	講習会 教育 年1回以上の受講 年2回以上の従業員 教育を実施(半数以上)	自店でバルサン等による 燻蒸(燻蒸)や高圧による 殺菌を年2回以上行っ ている	毎月の 点検等 記入されていない 箇所がある 毎日の 検便3日程度は 記録している	食品賠償責任保険 に加入している 食品賠償責任保険は 他保険に加入している
C	健康 診断 記録ができない ほとんどの従事者が 検便を行っている	講習会 教育 受講しているが 確認ができない 年2回以上の従業員 教育を実施(半数以上)	自店で燻蒸による殺菌を 不定期だが行っている	毎月の 点検等 記入されていない 箇所が多くある 毎日の 検便ほとんど記録して いない	加入しているが 確認できない
D	健康 診断 未実施 検便 未実施	講習会 教育 未受講 未実施	未実施	未記入	未加入
判定					

※各項目ごとB以上の判定で、シールを貼付してください

食品衛生指導員名

●五つ星の内容と判定基準を理解しよう



従事者の健康管理実施店

従業員から食品等を介して発生する食中毒防止等に努めます！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
従事者は、年1回以上の医師による健康診断および検査機関による検便検査を受ける。ただし、県市条例で検便の回数が年2回以上と定められている場合については、その回数以上とする。	Aランク [健診] 全従事者が定期健診（労安衛法）を受診 [検便] 全従事者が検便を受けている
	Bランク [健診] ほとんどの従事者が市民健診等を受診 [検便] ほとんどの従事者が検便を受けている



参加店舗は、食品衛生管理記録簿の「従事者の健康管理記録」欄（4ページ）に実施日および異常の有無等を記録する。

従事者の健康管理記録

この欄には、検便や健康診断を実施した状況を記録してください。
健康診断は、労働安全衛生法で定められている項目の診療内容を基準とします。異常があった場合は速やかに保健所に相談しましょう。

実施年月日	受検者数	異常の有無	備 考
年 月 日	検便 健康診断	人	
年 月 日	検便 健康診断	人	
記載例			
24年4月1日	検便 健康診断	4 人	無
24年6月1日	検便 健康診断	10 人	有 (サルモネラ菌1名) 保健所の指示により調理作業の従事休止



食品衛生講習会受講店

食品衛生に関する新しい情報を習得し、食中毒防止等に努めます！

内容	判定基準 (☆シール貼付可)
営業者 (または食品衛生責任者) は、年1回以上の食品衛生講習会を受講する。 また、年2回以上の従業員への衛生教育を実施する。	Aランク [講習会] 年1回以上の受講 [教育] 年2回以上の従業員教育を実施 (ほぼ全員)
	Bランク [講習会] 年1回以上の受講 [教育] 年2回以上の従業員教育を実施 (半数以上)



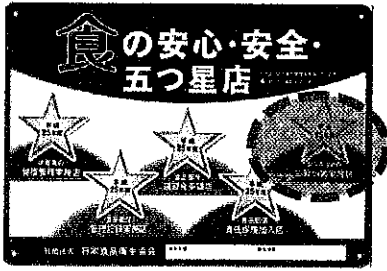
参加店舗は、食品衛生管理記録簿の「講習会受講、従事者の衛生教育記録」欄(5ページ)に受講日、受講者および講習内容等を記録する。

講習会受講、従業員への衛生教育記録

この欄には、保健所、食衛生協会で行う食品衛生に関する講習会の受講状況を記録してください。
 また、店舗で実施する従業員への食品衛生に関する教育状況も記録してください。

講習会の名称 (講話の内容)	受講年月日 (講習年月日)	受講者 (講習者)	受講時間 (講習時間)
講習会 衛生教育			
講習会 衛生教育			
講習会 衛生教育			

記 録 例				
講習会 衛生教育	講習会 衛生教育	講習会 衛生教育	講習会 衛生教育	講習会 衛生教育
講習会 衛生教育	食品衛生責任者受講講習会	24年5月1日	鈴木 太郎	1時間5分
講習会 衛生教育	21117 食品衛生	24年5月9日	鈴木 太郎	35分



衛生害虫等の駆除対策実施店

清潔で快適なお店づくりを心がけます！

内容	判定基準（☆シール貼付可）
営業者は、外部専門業者または自店による年2回以上の衛生害虫等の駆除作業を実施する。	Aランク 専門業者による駆除を年2回以上実施している
	Bランク 自店でバルサン等による燻煙（燻蒸）や毒餌による駆除を年2回以上行っている



参加店舗は、食品衛生管理記録簿の「衛生害虫等の駆除記録」欄（6ページ）に実施日および駆除方法等を記録する。

衛生害虫等の駆除記録

この欄には、むしめ、ハエ、ゴキブリの駆除のため自店で薬剤等を使用した駆除について、その記録をしてください。専門業者に駆除を委託している場合は、その委託書等を保管してください。
 （※自店で実施する場合は、薬剤の管理は食品衛生責任者が適正に行ってください）

実施年月日	実施会社・担当者名	駆除対象・駆除名称	駆除場所
年 月 日			

■ 記 載 例			
24年6月1日	ABC 株式会社	むしめ、ハエ （クマリン系）	※付録面（2頁）
24年11月1日	DEF 株式会社	ゴキブリ等 （毒餌）	※付録面（2頁）



食品衛生管理記録実施店

安心で安全な食品を提供するために、お店の衛生状況を記録します！

内容	判定基準 (☆シール貼付可)
当協会が定める「食品衛生管理記録簿 (8 ページ以降)」に、日々の食品衛生に関する事項等を記録することとする。	A ランク [毎月の点検等] 確実に記録している [毎日の点検] 確実に記録している
	B ランク [毎月の点検等] 記入されていない箇所が少しある [毎日の点検] 週 3 日程度は記録している



参加店舗は、食品衛生管理記録簿の「年間計画と実施の記録/毎月の点検項目」欄 (8 ページ) および「毎日の点検項目」欄 (10 ページ) に点検項目の実施状況等を記録する。

使用年月

年 月 ~ 年 月

年間計画と実施の記録

項目	計画	年 月				
		1月	2月	3月	4月	5月
従事者の検便および健康診断	計画					
衛生責任者の記録	計画					
講習会の受講	計画					
従業員への衛生教育	計画					
施設の点検	計画					
使用水の管理	計画					
食品供給責任保険の更新	計画					
記録の自主点検 (殺菌薬のみ)	計画					

年間計画を立てて、
確実に実行しましょう！

年 月

毎日の点

項目	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日
1 店舗内外は常に清潔し、不要な物を置いていませんか															
2 機械器具および温度計等の計器類に故障や洗浄不良はありませんか															
3 冷蔵庫、冷凍庫は今朝ですか															
4 手洗いをしていますか (食作業前、作業中、用後)															
5 手洗いのけしん、消毒剤、ペーパータオル等は使える状態ですか															
6 従事者に下痢や嘔吐、手の化膿傷がなく、身なりは清潔ですか (※2)															
7 使用水の味や臭気等に異常はないか、消毒されていますか															

毎日の記録が大切
です。



食品賠償責任保険加入店

万が一の食中毒事故等の備えとして！
(消費者保護)

内容	判定基準 (☆シール貼付可)
対人補償金額が年間 5,000 万円以上である食品賠償責任保険に加入することとする。	A ランク 「あんしんフード君」に加入している
	B ランク 食品営業賠償共済または他保険に加入している

●五つ星判定の確認書類と注意事項は？

項目	確認書類	判定の注意事項
従事者の健康管理実施店	健康診断書および検便検査成績書等の証明書 ※店舗従事者のプライバシー等の問題が生じることも考えられますので、 <u>管理記録簿 (P4) の確認でも判定可能</u> とします。	健康診断の内容は？ 労働安全衛生法に基づく定期健康診断の項目を基準とし、市民検診等の自治体による健康診断も可とします。 健康診断や検便の対象者は？ 食品を取り扱う者で、事業主および従業員となります。ただし、パートおよびアルバイトについては、1週間の所定労働時間が、常勤従業員の3/4以上で1年間以上雇用する予定がある場合は対象とします。また、事務職で食品を取り扱わない従業員は対象としません。
食品衛生講習会受講店	講習会主催者による受講済証等 ※食品衛生管理記録簿 (P5) の確認でも判定可能	講習会の種類は？ 食品衛生に関する内容であり、食品衛生責任者実務講習会や地区協会 (支所) が開催する講習会、保健所が開催する講習会とします。また、保健所食品衛生監視員や食品衛生管理士等の専門家が講師で行う商工会や組合単位の講習会も含めるものとします。

項目	確認書類	判定の注意事項
衛生害虫等の駆除対策実施店	外部駆除業者の駆除作業実施の証明書 ※自店で実施する場合は、食品衛生管理記録簿（P6）の確認で判定可能	自店での駆除方法は？ 薬剤を用いる駆除方法もしくはそれと同等の効果がある方法とします。いわゆるゴキブリホイホイ等のトラップ方式による駆除は認められませんが、バルサン等の燻煙（燻蒸）方式による駆除や毒餌による駆除は本事業の駆除対策として認められます。
食品衛生管理記録実施店	食品衛生管理記録簿（P8以降）に過去12ヶ月分の記録 ※新規登録店は1～2ヶ月の記録を目安に確認して判定することができる（特例）。	支部独自の記録簿を使用できるか？ 本制度の食品衛生管理記録簿と同等と認められる場合は、代替して使用しても差し支えありません。（日食協が内容を確認して承認）。 製造業の場合内容が不足しているか？ 製造業の参加店舗が自店の製造工程に合った記録簿を使用している場合は、その記録簿を代替することも構わないこととします。
食品賠償責任保険加入店	共済加入証または保険証券	他保険の内容の確認は？ 「生産物賠償責任保険」や「PL保険」の名称の保険に加入していれば、補償金額は確認しなくても構わないこととします。