

# 大分市食品自主衛生管理優秀施設認定制度

## 制度の目的

食品関係業者が取り組んでいる食品衛生管理について、一定の水準であると認められる施設を優秀施設として認定することにより、自主的な衛生管理を推進させ、衛生管理不備による食中毒等の事故を未然に防止するとともに、市民の皆さまが安心して食品を選択する際の一助となることを目的としています。

## 食品自主衛生管理優秀施設認定制度の特徴

大分市内で許可を取得している食品営業施設を対象とします。

日頃行っている衛生管理の取組みについて、一定の努力をすることで、すべての食品営業施設で認定を取得することができます。

認定施設の公表は市が行います。

## 優秀施設認定制度のメリット

### 認定を取得した施設であることをアピールできます

市が、衛生管理について一定の水準にあると認められる施設を優秀施設として認定を行うことで、衛生管理の向上に積極的に取り組んでいる施設であることをアピールできます。

認定を取得した施設は、店舗内に「認定表示板」を掲示することができます。

施設の名称及び業者の氏名は、大分市ホームページにて公表していきます。

市民の皆さまが、安心なお店を選ぶ際の参考になります。

### 食中毒などの事故のリスクを低減することができます

衛生管理の向上に積極的に取り組むことにより、施設の衛生水準が上がり、食中毒などの事故のリスクを低減することができます。

## 認定を取得するには

### 認定の対象

大分市内で許可を取得している食品営業施設を対象とします。

### 認定取得までの流れ

保健所衛生課食品衛生担当班へ相談します。



作業工程を考えます。



工程に潜んでいる危害及び危害が発生する原因を検討します。



リスク管理を考え、手順書及び点検表を作成します。



手順書に基づいた自主管理を実施します。



不具合があれば、作業工程や手順書を見直します。



衛生的な自主管理運営ができていると判断されたら、事業者が保健所に申請します。



保健所食品衛生監視員の实地調査を受けます。



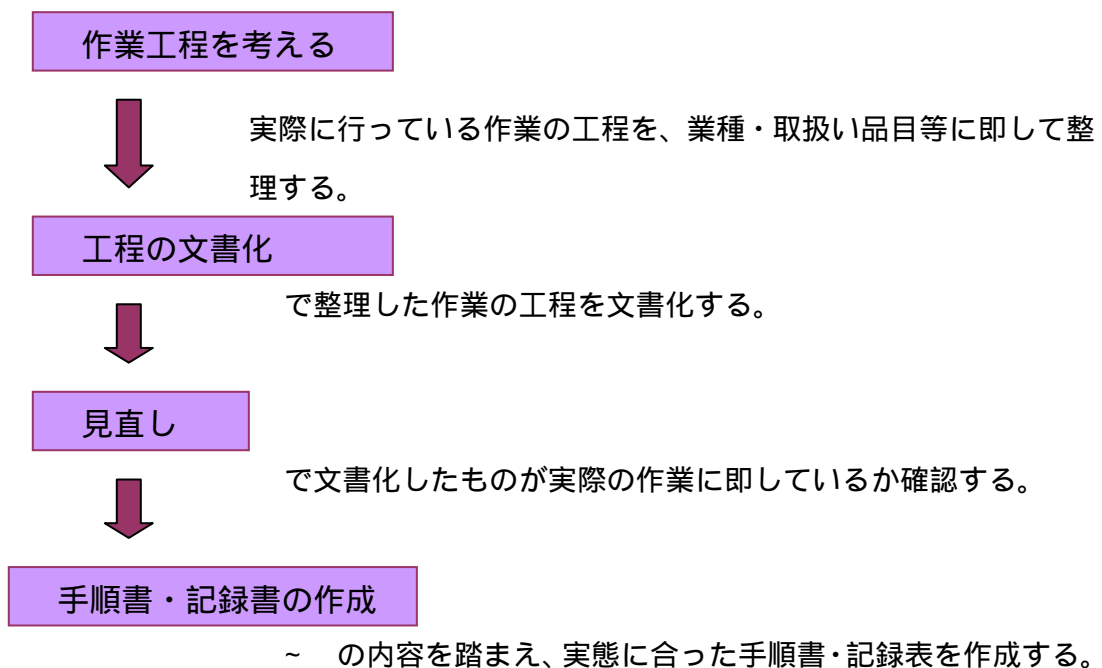
認定基準を満たしていれば「優秀施設」として認定されます。

## 食品衛生管理手順書の作成

### 手順書の意義

行うべき作業内容をあらかじめ文書で作成しておくことで、営業者、従業員全員が同じ手順で作業することができ、製造・調理等の衛生管理、品質管理レベルの底上げにつながります。

### 手順書作成の流れ



### 手順書作成について

食品衛生管理手順書は様式・記載方法等の定めは特にありません。  
自分の施設にあった使いやすい手順書を作成してください。

# 優秀施設認定制度のメリット

