

大分市 食品自主衛生管理優秀施設認定制度

大分市内で食品営業許可を取得している営業施設を対象に、衛生管理が一定の水準にある施設を「**優秀施設**」として認定する制度です。

制度の概要

対象施設は？

大分市内で食品営業許可を取得している全ての営業施設を対象とします。

どうすれば認定を受けられますか？

日頃行っている衛生管理の取組みについて、**手順書**を作成し、**点検記録簿**を残すといった一定の努力をすることで、「**優秀施設**」として市の認定を受けることができます。

公表は？

認定施設は市のホームページで公表します。

メリット

営業者

営業施設が認定を取得することで、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。また、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。

消費者

市民のみなさんが安心できるお店を選ぶ際の参考になります。

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、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現地調査を受けます。
- 「優秀施設」として認定。

申請費用は無料です。

詳しいお問い合わせは
大分市保健所
衛生課食品衛生担当班
電話 097-536-2704

「認定制度」は、食の安心のために、衛生管理の向上に積極的に取り組むお店を支援します



認 定 の 基 準		適否等	
項目	内容		
手 順 書	1 清掃・消毒手順書	施設、設備及び機械器具類の清掃、洗浄及び消毒の方法、ふきとり検査の手順	適・否
	2 保守・点検手順書	施設、設備及び機械器具類の保守・点検の方法	適・否
	3 手洗い手順書		適・否
	4 廃棄物処理手順書	廃棄物の保管及びその廃棄方法	適・否
	5 害虫等駆除手順書	ネズミ、昆虫等の防除の手順	適・否
	6 食品等の取扱い手順書	原材料の検収・保管、食品間の相互汚染防止、調理・製造上で重要な工程の周知と点検、製造・調理品の検査、検食の保存、食品の運搬及び販売手順	適・否
	7 水質管理手順書	水質検査方法、貯水槽清掃実施方法	適・否・該当なし
	8 食品取扱者に係る衛生管理手順書		適・否
	9 食品取扱者に係る教育訓練手順書		適・否
	10 回収等手順書		適・否
点 検 及 び 記 録	1 仕入・保管管理	原材料の期限を把握し、適切な在庫管理であることが分かる記録	適・否
	2 衛生管理	調理、製造等した製品、ふきとり、検便等の衛生検査の記録	適・否
	3 害虫等駆除管理	ネズミ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録	適・否
	4 器具等衛生管理	器具装置等の保守点検記録、冷蔵庫の温度記録	適・否
	5 水質管理	水道水以外の水質検査成績書、貯水槽清掃記録	適・否・該当なし
	6 配送管理	製品の配送先、配送時間及び温度等の記録	適・否・該当なし
	7 清掃実施記録		適・否

様式第 2 号 (第 5 次関係)

大分市食品自主衛生管理優秀施設認定書

営業者 〃 殿

次の営業施設については、大分市食品自主衛生管理優秀施設であると認定します。

1 営業施設の所在地及び名称
所在地 〃
名 称 〃

2 主たる営業の種類 〃

3 認定番号 〃

4 認定の期間 〃 年 月 日から 〃 年 月 日まで、
〃 年 月 日 〃

大分市長 〃 印

認定基準を満たした施設には「優秀施設」として認定書と認定表示板が交付されます。

