

### 第3節 岡崎市食品衛生管理優秀店認定要綱

#### (目的)

第1条 この要綱は、食品等事業者が自ら行う食品衛生管理について、一定の水準にあると認められる施設を岡崎市(以下「市」という。)が認定することにより、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)の遵守及び衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与することを目的とする。

#### (定義)

第2条 この要綱で、営業者とは、市内に施設を設け、食品の製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う食品等事業者をいう。

2 この要綱で、小規模施設 HACCP 推進相談員とは、食品衛生指導員の中で愛知県が開催する小規模施設 HACCP 推進相談員研修会を修了した者又はこれと同等以上の知識を有すると保健所長が認める者をいう。

#### (責務)

第3条 市は、認定制度の適正な運用及びその普及に努める。

2 小規模施設 HACCP 推進相談員は、公平、公正な相談業務を行い、助言指導の信頼性の確保に努める。

3 認定を受けた営業者は、認定基準を遵守し、より安全性の高い食品を提供するよう努める。

#### (認定の対象)

第4条 認定の対象は、次のとおりとし、施設ごとに認定を行う。

(1) 市内で営業又は業務を開始して1年以上経過していること。

(2) 食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号。)により改正され令和2年6月1日に施行される法第50条の2第1項第2号に規定される小規模な営業者その他の政令で定める営業者の営む施設。

#### (認定)

第5条 小規模施設 HACCP 推進相談員による助言指導のもと、食品衛生管理が優秀と認められた施設に対し市が認定を行う。

2 認定は次条に定める基準により3段階で行い、各段階はそれぞれゴールドクラス、シルバークラス、ブロンズクラスとする。

#### (認定の基準)

第6条 食品衛生管理が優秀と認定する基準は、次のとおりとする。

(1) ゴールドクラス

別紙1「岡崎市食品衛生管理優秀店評価項目表」に示す評価項目(以下「評価項目」という。)を全て満たす。

(2) シルバークラス

評価項目、  
、  
を含め、6つ又は7つの項目を満たす。

(3) ブロンズクラス

評価項目、  
、  
を含め、5つの項目を満たす。

#### (認定の推薦)

第7条 小規模施設 HACCP 推進相談員は、助言指導の後、食品衛生管理が優秀と認められた施設について、認定基準に達していると判断した場合には、営業者の同意を得て、速やかに様式第1号により認定の推薦を行う。

#### (審査)

第8条 小規模施設 HACCP 推進相談員から推薦があった場合には、食品衛生監視員及び小規模

施設 HACCP 推進相談員が施設の衛生管理状況等について実地審査を行う。

- 2 現に認定を受けている施設の事業者が認定期間中に再審査を希望する場合には、様式第 2 号により申請するものとする。
- 3 再審査の申請があった場合には、食品衛生監視員又は小規模施設 HACCP 推進相談員が実地審査を行う。

(認定証等の交付)

第 9 条 市は、実地審査により、第 6 条に定める基準に適合していると認めるときは、第 5 条の規定により認定を受けた後、当該認定を受けた施設(以下「認定施設」という。)に対し認定証及び認定ステッカーを交付するものとする。

- 2 認定証及び認定ステッカーに使用する認定マークは様式第 3 号のとおりとする。
- 3 認定証の記載事項に変更を生じた場合は、認定証を書換え、交付するものとする。

(認定施設の公表)

第 10 条 市は、認定施設の施設名等を公表する。

(認定証等の掲示)

第 11 条 認定施設は、第 9 条の規定により交付された認定証及び認定ステッカーを、認定施設において掲示することができる。

(認定の期間)

第 12 条 認定の有効期間は、認定を受けた日から起算して 3 年とする。

- 2 再審査を受けた施設の認定期間は、再審査前の認定期間を引き継ぐものとする。

(再認定)

第 13 条 認定施設は、有効期間満了前 6 月以内に、食品衛生監視員又は小規模施設 HACCP 推進相談員から再度実地審査を受けることにより、再認定を受けることができる。

- 2 再認定による認定の有効期間は、有効期間満了後 3 年とする。

(廃止)

第 14 条 認定施設がその営業を廃止した場合は、当該認定について廃止したものとみなす。

(認定の取り消し)

第 15 条 市は、認定施設が次に掲げるいずれかに該当する場合は、その認定を取り消すことができる。

(1) 第 6 条に定める基準の不履行が判明し、相当の期間を定めて、改善を求めてもなお改善されないとき。

(2) 認定施設の事業者が法第 6 条の規定に違反し、同法第 55 条の処分を受けたとき。

- 2 市は、認定を取り消した場合は、同一施設に対して再認定しないことができる。

(その他)

第 16 条 その他認定制度の実施に関する必要な事項は、別に定める。

附 則

- 1 この要綱は令和 2 年 1 月 1 日から施行する。

- 2 令和元年 12 月 31 日以前に認定された施設においては、第 6 条の規定について、令和 3 年 6 月 1 日まで従前の例によるものとする。

## 食品衛生管理優秀店認定推薦書

小規模施設 HACCP 推進相談員

(署名または記名押印)

岡崎市食品衛生管理優秀店認定要綱第7条に基づき、下記施設について優秀店として推薦します。

## 記

食品関係施設	名称	
	所在地	
営業者氏名		
主たる業務の内容		

評価項目		実施状況
施設の衛生状況		良好 ・ 不良
衛生管理計画の作成		作成済 ・ 未作成
検便の実施		実施回数 年に___回
講習会の受講		受講回数 年に___回
手順書の作成		作成済 ・ 未作成
衛生管理の記録	従事者の健康状態	有り ・ 無し
	冷蔵冷凍庫の庫内温度	有り ・ 無し
	消費者からの苦情	有り ・ 無し
ふきとり検査の実施		実施回数 年に___回
食品事故への対策		実施内容

備考 用紙の大きさは、日本産業規格A列4とする。

年 月 日

食品衛生管理優秀店再審査申請書

申請者 住所.....

氏名.....

法人にあっては、名称、主たる  
事務所の所在地及び代表者の氏名

(署名または記名押印)

岡崎市食品衛生管理優秀店認定要綱第 8 条第 2 号に基づき、下記施設について再審査を申請します。

記

食品関係施設	名称	
	所在地	
認定番号		
認定年月日		

評価項目		実施状況
衛生管理計画の作成		作成済
検便の実施		実施回数 年に___回
講習会の受講		受講回数 年に___回
手順書の作成		作成済み ・ 未作成
衛生管理の記録	従事者の健康状態	有り ・ 無し
	冷蔵冷凍庫の庫内温度	有り ・ 無し
	消費者からの苦情	有り ・ 無し
ふきとり検査の実施		実施回数 年に___回
食品事故への対策		実施内容

備考 用紙の大きさは、日本産業規格 A 列 4 とする。

様式第3号



別紙 1

岡崎市食品衛生管理優秀店評価項目表

項目	基準
施設の衛生状況	別紙 2「岡崎市食品衛生管理優秀店施設衛生状況評価票」に基づいた採点により 80 点以上の評価点数を取得している。ただし、製造、加工、処理、調理を伴わず販売のみを行う場合には 74 点以上とする。
衛生管理計画の作成	食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画を作成していること。食品等事業者団体が作成した手引書に記載された衛生管理計画のひな形を参考に作成することも可とする。
検便の実施	食品取扱者に対し年 2 回以上の検便を受けさせている。
講習会の受講	市等が行う食品衛生に係る講習会を年 1 回以上受講している。
手順書の作成	施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書を作成している。又は別紙 3「岡崎市食品衛生管理優秀店手順書基準」を満たした手順書を作成している。
衛生管理の記録	従事者の健康状態、冷蔵冷凍庫の庫内温度、消費者からの苦情について記録している。
ふきとり検査の実施	器具設備等の細菌ふきとり検査を年 1 回以上実施している。
食品事故への対策	次に挙げる食品事故対策のいずれかを実施している。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 金属探知機や X 線検査機等を使用した異物混入対策</li> <li>・ 年 1 回以上の製品検査</li> <li>・ I P M の概念に基づいたねずみ、昆虫等の対策</li> <li>・ 食品賠償責任保険への加入</li> <li>・ その他食品事故対策と認められる対策</li> </ul>

## 別紙 2

## 岡崎市食品衛生管理優秀店施設衛生状況評価票

	内容	採点
1	始業前に、食品取扱者の健康状態を把握している。	
2	施設内専用の衛生的な服装を着用している。	
3	施設内専用の履物で入室している。	
4	手洗い設備（トイレを含む）には、手指の洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等を備え、常に使用することができる状態にしてある。エアータオルの場合は衛生的に管理されている。共用タオルを使用している場合には点数を付けない。	
5	天井、壁、床、給排水管等に補修が必要な場所はない。（天井には照明、壁には窓を含む。以下同じ。）	
6	製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置いていない。	
7	天井、壁は清掃され、埃が付着していない。	
8	床（排水溝を含む）は清掃され、ゴミ等は落ちていない。	
9	換気扇、フードは清掃され、油や埃は付着していない。	
10	空調のフィルターや吸排気口等は清掃され、埃が付着していない。	
11	作業台は清掃され、清潔に管理されている。	
12	冷蔵庫・冷凍庫の中は整理され、清掃されている。	
13	施設の周辺は清掃され、衛生的に維持されている	
14	施設、設備等の清掃用機材は、清潔に保ち、専用の場所に保管されている。	
15	原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管され、期限を越えたものはない。	
16	原材料、製品、包装資材等は、容器等に入れ、保存方法に従って、衛生的に保管されている。	
17	いったん開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管されている。	
18	まな板・包丁等の調理器具は、下処理用と加熱後用とで分けている	
19	破損した調理器具等は使用していない。	
20	調理器具、食器等は洗浄され、乾燥して衛生的に保管されている。	
21	廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れず、清潔に保たれている。	
22	ねずみ、昆虫等の駆除作業は、その生息調査を行い、必要に応じて実施している。	
23	トイレは清掃され、清潔に保たれている。	
24	トイレは専用の履物で入室している。	
25	トイレ入室時には調理、製造用の服装は脱いでいる。	
評価点数（各内容を満たす場合には4点、満たさない場合には0点とする）		

製造、加工、処理、調理を伴わず販売のみを行う場合には 17、18 を除く

岡崎市食品衛生管理優秀店手順書基準

項目	内容	マニュアル(手順書)の記載事項			業種別特定基準	
		具体的内容	頻度等	記録		
第1 営業施設等における衛生管理	一般事項 営業施設等の衛生管理 機械器具類等の衛生管理	<p>取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、また、その方法が適切かつ有効であるか評価すること。 機械器具類は、定期的に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正使用することができるよう整備しておくこと。</p>	<p>清掃・消毒手順書 営業施設の内壁、天井及び床の清掃頻度及び手順が示されていること。 冷蔵庫、冷凍庫の洗浄、消毒手順、保守点検方法が示されていること。不適時の対応方法が明示されていること。 洗浄・消毒方法が適切であることを検証する方法が示されていること。</p>	<p>検証検査(ふきとり検査)を毎年1回以上 温度確認は1日1回(毎始業時)以上</p>	<p>清掃実施記録 ふきとり検査成績書 冷蔵庫、冷凍庫の洗浄、消毒、保守点検記録 温度記録</p>	
		<p>手洗い設備には、手洗いに適切な消毒剤等を備え、常に使用することができる状態にしておくこと。</p>	<p>手洗い手順書 手洗い手順が示されていること。 手洗い後の水分を衛生的に拭き取る方法が示されていること。</p>	<p>作業開始前、用便後、作業再開時は必ず実施し、必要に応じて、その頻度</p>		
	ねずみ、昆虫等の対策	ねずみ、昆虫等の防除	<p>ねずみ、昆虫等の防除手順書 ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法の記載があること。 駆除を必要とする場合、その方法の記載があること。</p>	<p>発生状況の確認は毎年2回以上</p>	<p>確認結果、駆除実施年月日、実施状況、実施者 少なくとも2年間保存</p>	
	廃棄物及び排水の取扱い	<p>廃棄物の保管及びその廃棄の方法 廃棄物容器は、耐水性材料で作られ、ふたがあり、かつ、汚液及び汚臭の漏れのない構造</p>	<p>廃棄物処理手順書 廃棄物の保管及び廃棄、処分等についての手順が示されていること。</p>			
	食品等の取扱い	<p>食品、添加物、器具又は容器包装は、相互汚染が生じないように適切な方法で保存・保管すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 食品、添加物、包丁、まな板、ふきん、食器類、可動式機械類等は、それぞれ所定の保管方法(場所)が示されていること。</p>			
		食品間の相互汚染防止	<p>食品等の取扱い手順書 まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分(使い分け)、洗浄及び消毒の方法が示されていること。</p>			
		製造、調理品の検査	<p>食品等の取扱い手順書 検査項目が示されていること。(検査項目は規格基準等に適合して選択されているか。)</p>	<p>規格基準等に適合するかどうかの検査を毎年1回以上</p>	<p>検査成績書 少なくとも2年間保存</p>	<p>乳類販売業、弁当・仕出しの調理を行わない飲食店を除く</p>
		<p>原材料は、消費期限又は賞味期限に応じて適切な順序で使用されるよう配慮して保管すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 原材料の適切な保管・使用方法、保存温度が示されていること。 相互汚染が生じない保管方法の記載があること。</p>			
	使用する水等の管理	水道水以外の水を使用する場合の管理	<p>水質管理手順書 水質検査の方法(検査項目等)が示されていること。</p>	<p>水質検査は毎年1回以上(不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度)</p>	<p>水質検査成績書 少なくとも2年間保存</p>	<p>水道水以外の水(井戸水・湧水等)を使用する施設に限る</p>
		貯水槽を使用する場合の管理	<p>水質管理手順書 貯水槽の清掃実施方法が示されていること。</p>	<p>清掃は毎年1回以上</p>	<p>貯水槽清掃記録</p>	<p>貯水槽を使用する施設に限る</p>
検食の保存	<p>弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を一の調理工程で50食分以上調理する場合は、その調理工程で作られた1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍設備内に保存すること。</p>	<p>食品等の取扱い手順書 検食の保存手順が明示されていること。</p>	<p>点検を1日に1回以上</p>	<p>点検結果の記録</p>	<p>飲食店営業において、弁当、仕出し料理、給食用調理食品を調理する場合に限る</p>	



項目	内容	マニュアル(手順書)の記載事項			業種別特定基準
		具体的内容	頻度等	記録	
第2 食品衛生責任者の資質向上・責任体制の明確化	市等が行う講習会の受講		年1回以上	衛生手帳又は受講修了証	
	食品衛生責任者名が営業所の見やすい場所に掲げられていること。				
第3 記録の作成及び保存	作成すべき記録が明確化されており、整理して保存されていること。				
	記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。	記録の保存期間 記録の保存期間が明示されていること。(定めがあるものはその期間、少なくとも1年以上、賞味期限に応じた保存年限の設定)			
第4 回収及び廃棄	食品等に起因する消費者からの苦情記録を作成すること。			苦情記録	
第5 管理運営要領の作成等	営業施設、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成すること。				
第6 食品取扱者等に係る衛生管理	食品取扱者に対し検便を受けさせていること。		毎年2回以上	衛生手帳又は検査成績書	
	食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握。	食品取扱者等に係る衛生管理手順書 食品取扱者の健康管理手順が示されていること。 体調不良の従事者について、対応方法が明示されていること。	毎始業時に下痢、発熱、手指化膿創の有無を確認する旨の記載があること。	実施記録(実施年月日、食品取扱者名、結果)、体調不良の食品取扱者についての記録	
	食品取扱者は、製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所においては、所定の場所以外で、着替え、喫煙、食事その他衛生上支障のある行為をしないこと。(これらの行為が行われている状況はないか。)	食品取扱者等に係る衛生管理手順書 着替え、喫煙、食事を行う場所が明示されていること。			
第7 食品取扱者等に対する教育訓練	食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。(実施されているか。)	食品取扱者等に対する教育訓練手順書 実施方法が明示されていること。	年1回以上	教育訓練実施記録	
第8 運搬に係る衛生管理	食品の運搬時においては、温度及び湿度の管理、所要時間、運搬方法等に留意すること。	食品の運搬に係る手順書 食品の運搬時の管理温度等が定められており、その確認方法が明示されていること。		運搬時の温度記録	規格基準等で温度が定められた食品を運搬する場合に限る(乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業)
第9 販売に係る衛生管理	食品等は、直射日光に当たらないようにし、適切な温度の管理をすること。	食品の販売に係る手順書 販売時の管理温度が定められており、その確認方法が明示されていること。		販売時の温度記録	規格基準等で温度が定められた食品を販売する場合に限る(乳類販売業、魚介類販売業、食肉販売業)