

岡崎市食品衛生管理優秀店

このマーク
指す

食の安全・安心

認定

食品衛生管理
優秀店
岡崎市

OKAZAKI

知っていますか？

岡崎市では、食品関係事業者等の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認定しています。

対象施設 岡崎市内で営業を開始して1年以上経過している施設

詳しくは裏面へ

評価のポイント

評価ポイントは **9つ** です。
あなたのお店はいくつクリアしていますか？

①施設の衛生状況	施設の清掃や食品の取扱い等が適切に行われている
②衛生管理計画の作成	施設の衛生管理及び食品の取扱い等に関する計画を作成している
③検便の実施	食品取扱者が年2回以上検便を受けている
④講習会の受講	食品衛生に係る講習会(1時間)を毎年受けている
⑤手順書の作成	清掃方法等に関する手順書を作成している
⑥衛生管理の記録	従事者の健康状態、冷蔵冷凍庫の温度、苦情内容を記録している
⑦食品事故への対応	食中毒発生時等に対応する保険に加入している
⑧自主検査の実施	器具設備等のふきとり検査、製品検査等を毎年行っている
⑨異物混入への対策	異物混入対策を行っている

3段階評価でステップアップ

認定は、ブロンズクラス、シルバークラス、ゴールドクラスの3段階評価です。
認定に自信がない方でも、最初はブロンズクラスから取得して、順次ステップアップしていくことができます。

ブロンズ
クラス

①②③④⑦を含む
6項目達成

シルバークラス

①②③④⑦を含む
7~8項目達成

ゴールド
クラス

全9項目達成

市から認定ステッカーを交付

認定施設には、市からステッカーを交付します。
店頭に掲示してPRできます。



岡崎市保健所生活衛生課食品衛生係：23-6068