

豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定制度要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品営業施設がHACCP（危害分析重要管理点）の基礎をなすリスク管理を主体とした衛生管理の手法を導入し、自主的な衛生管理を推進するため、食品における自主管理が一定の水準にあると認められた施設に対して食品自主衛生管理優秀施設認定（以下「認定」という。）を付すことにより、食品の安全を確保し、市民の健康確保を図ることを目的とする。

(認定の定義)

第2条 この要綱で、「事業者」とは、豊田市内に施設を設け、食品衛生法（昭和22年法律233号）（以下「法」という。）第52条の規定による食品営業許可を取得している者とする。

2 この要綱において「認定」とは、事業者の営業施設に対して、認定基準により調理、製造又は加工されていることを豊田市保健所長（以下「保健所長」という。）が認定する行為をいう。

3 この要綱において「認定基準」とは、別記1に示す手順書の作成、別記2に示すリスク管理を主体とした自主衛生管理に係る点検表の作成及び記録をいう。

(認定の申請)

第3条 認定を受けようとする事業者（以下「申請者」という。）は、豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定申請書（様式第1号。以下「申請書」という。）に別記1の手順書及び別記2に係る記録様式等を添えて、保健所長に1部提出しなければならない。

(実地調査)

第4条 保健所長は、第3条の規定による申請があったときは、食品衛生法に規定する食品衛生監視員（以下「食品衛生監視員」という。）に、認定基準に適合しているか否か、実地調査を行わせなければならない。

(認定の交付等)

第5条 保健所長は、第3条の申請が第2条第3項で規定する認定基準に適合していると認めるときは、これを認定し、認定書（様式第2号）を交付する。適合しないと認めるときは、認定書を交付しないものとし、その旨を申請者に通知する。

(認定の期間)

第6条 認定の有効期間は、認定を受けた日の翌々年度末までとする。

(認定の更新)

第7条 第6条の認定の期間は、当該認定を受けた事業者の申請により更新することができる。

2 前項の規定により認定の期間を更新しようとする事業者は、当該有効期間満了年の2月末までに、申請書（様式第1号）を保健所長に1部提出しなければならない。このとき別記1の手順書及び別記2に係る記録様式等については、変更がなければ添えなくてもよいものとする。

3 第4条及び第5条の規定は前項の更新について準用する。この場合において次条の立入り調査を申請日より起算して6ヶ月以内に行なった場合は、実地調査等を行なったものとする。

- 4 第1項の更新の申請があった場合において、有効期間の満了の日までにその申請に対する処分がなされないときは、従前の認定は、有効期間の満了後もその処分がされるまでの間は、なおその効力を有する。
- 5 前項の場合において、認定の更新がされたときは、その認定の有効期間は、従前の認定の有効期間の満了する日の翌日から起算するものとする。
- 6 認定の更新による有効期間は、認定期間満了後3年間とする。

(報告の要求・立入り調査等の実施)

第8条 保健所長は、認定をうけた事業者に対して業務に関する報告を求め、食品衛生監視員を認定施設に立入らせ、認定に関する帳簿、書類その他の物件を調査させ、又は関係者に質問させることができる。

(廃止)

第9条 第3条に基づく認定を受けた施設がその営業を廃止し豊田市食品衛生規則第5条に基づく廃止届を提出した場合及び許可が失効した場合は、当該認定について廃止したものとみなす。

(公表)

第10条 豊田市は認定を受けた事業者の住所、氏名、施設の所在地、施設の名称および営業の種類について公表できることとする。

附 則

この要綱は、平成17年11月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成28年4月1日から施行する。

別記 1

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)
- 2 廃棄物処理手順書
(廃棄物の保管及びその廃棄方法)
- 3 回収手順書
(販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)
- 4 管理運営要領
(営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)

ただし、3については、営業上行う必要のないものについては省略することができる。

別記 2

リスク管理を主体とした自主管理に係る点検及び記録

- 1 仕入管理
(原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)
- 2 保管管理
(原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)
- 3 衛生検査
(調理・製造等した製品、ふきとり、検便等の衛生検査の実施及び記録)
- 4 害虫等駆除管理
(ねずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)
- 5 器具等衛生管理
(温度計等の装置の機能の点検及び記録)
- 6 水質検査 ※水道水以外の水を使用する場合
(水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)
- 7 滅菌装置等管理 ※水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したとき
(滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)
- 8 配送管理 ※弁当、仕出し料理、給食用調理食品等を一調理工程で50食分以上調理する場合
(製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)

ただし、6から8については、営業上行う必要のないものについては省略することができる。

年 月 日

豊田市保健所長様

申請者 住所

(法人にあつては、主たる事務所の所在地)

氏名

(法人にあつては、名称及び代表者の氏名)

印

豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定申請書（新規・更新）

第 3 条

豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定制度要綱

の規定により、下記のとおり

第 7 条第 2 項

申請します。

記

営業所の名称等	
営業所所在地	
主たる営業の種類※	

※認定は施設ごととし、同一施設で複数許可を取得している施設にあつては主たる営業の種類を記載します。

【添付書類】

認 定 の 基 準	
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)
	2 廃棄物処理手順書 (廃棄物の保管及びその廃棄方法)
	3 回収手順書 (販売食品等に関する回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び報告等の手順)
	4 管理運営要領 (営業施設、食品等取扱い等に係る衛生上の管理運営要領)
点 検 及 び 記 録	1 仕入管理 (原材料等の仕入れ時の品質、鮮度、表示等についての点検及び記録)
	2 保管管理 (原材料、製品及び容器包装のロットごとの管理及び記録)
	3 衛生検査 (調理・製造等した製品、ふきとり、検便等の衛生検査の実施及び記録)
	4 害虫等駆除管理 (ねずみ及び昆虫の駆除作業の実施及び記録)
	5 器具等衛生管理 (温度計等の装置の機能の点検及び記録)
	6 水質検査 (水道水以外の使用水の水質検査の実施及び成績書の保存)
	7 滅菌装置等管理 (滅菌装置、浄水装置の作動性の確認及び記録)
	8 配送管理 (製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録及び保存)

豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定書

営業者 住 所
氏 名 様

年 月 日付けの申請については、豊田市食品自主衛生管理優秀施設認定制度要綱第 5 条の規定により次のとおり認定します。

1 施設の名称及び所在地

名称

所在地

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

平成 年 月 日

豊田市保健所長

印