

# 食の安全・安心取組み宣言

## 推進県民運動



### 事業者の皆さんの“安全・安心”への取組みを応援します。

徳島県は、食品関係事業者の方々が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を評価し、広く県民に公表することにより、衛生管理レベルの向上の促進と消費者のさらなる「食の安全・安心」に向けて、この運動を行っています。

この運動は、各食品関係事業者の施設で行われている自主管理が、県が示すガイドライン等に沿って積極的に取り組んでいると認められる場合に、県の委託事業として一般社団法人徳島県食品衛生協会（以下「協会」という。）が、食品関係事業者からの申請に基づき、本運動への参加事業者として登録するものです。

さらに、その取組みの内容を広く県民に知らせることにより、消費者の食品の安全・安心の確保につなげていこうとするものです。

このパンフレットでは、制度の概要や登録の仕組み、登録を受ける場合の手続きの方法などを簡単に説明しています。

## Contents

食の安全・安心取組み宣言推進県民運動ってどんな運動なの？

運動に参加することによるメリットはあるの？

運動への参加の手順は？

県のガイドラインって？

衛生管理マニュアルとは？

様式第1号 食の安全・安心取組み宣言推進県民運動登録申請書・記載例

様式第2号 食の安全・安心取組み宣言推進県民運動登録通知書

徳島県危機管理部県民くらし安全局安全衛生課・各保健所  
一般社団法人徳島県食品衛生協会・各協会



# 食

## の安全・安心取組み宣言推進県民運動って、

この運動は、個々の食品関係事業者等（以下「事業者」という。）が自主的な衛生管理を積極的に推進することにより、関係業界全体の衛生管理レベルの向上をより一層推進し、より安全性の高い食品を消費者に提供することを目的としています。

### A この運動の特徴は？

- 飲食店や食品製造業などの施設で、営業者自らが定めた衛生管理の取組みを県・協会が応援するものです。
- すべての事業者は、日頃の取組みについて県が示すガイドラインなどを参考に、事業の種類、規模、進捗レベル等に応じ自主基準を策定するなど、一定の努力が評価されれば参加することができます。
- この運動への参加登録は、本人の申請に基づき管轄の保健所が審査のうえ、協会が行います。
- 参加登録事業者名・施設等の公表は、協会が行います。

### A 運動に参加することによるメリットはあるの？

食品関係業界の全てにおいて自主管理への積極的な取組みが行われることになり、事業者、消費者、協会、徳島県のそれぞれにメリットが期待できます。

#### 食品関係事業者

事業者の自主的な取組みは、これまで消費者からはよく見えず、適正に評価されることが少なかったのが実態です。

この運動に参加し積極的に情報公開することにより、各施設で行っている自主管理への努力が客観的に評価され、消費者との距離がより近くなり社会的信頼につながっていきます。

また、必ずしも多額の設備投資によらなくても、衛生管理レベルの向上を図ることにより、食中毒等のリスクを減らすことができます。

#### 消費者

この運動の進展によって、消費者は、積極的に自主管理に取り組んでいる事業者（施設）に関する情報が入手できることから、食品の購入や店舗の選択に際し大きな指標となることが期待できます。また、関係業界への波及効果として、県内における各業態の衛生水準が上がることで、食中毒等のトラブルに遭遇する機会を減少させることができます。

#### 行政/県・保健所

申請に基づき事業者の取組みを、行政が客観的にチェックし協会が公表することにより、事業者におけるより一層の自主管理の推進の動機付けとなります。

また、具体的情報に基づく監視指導の重点化、効率化が可能となります。

# どんな運動なの？

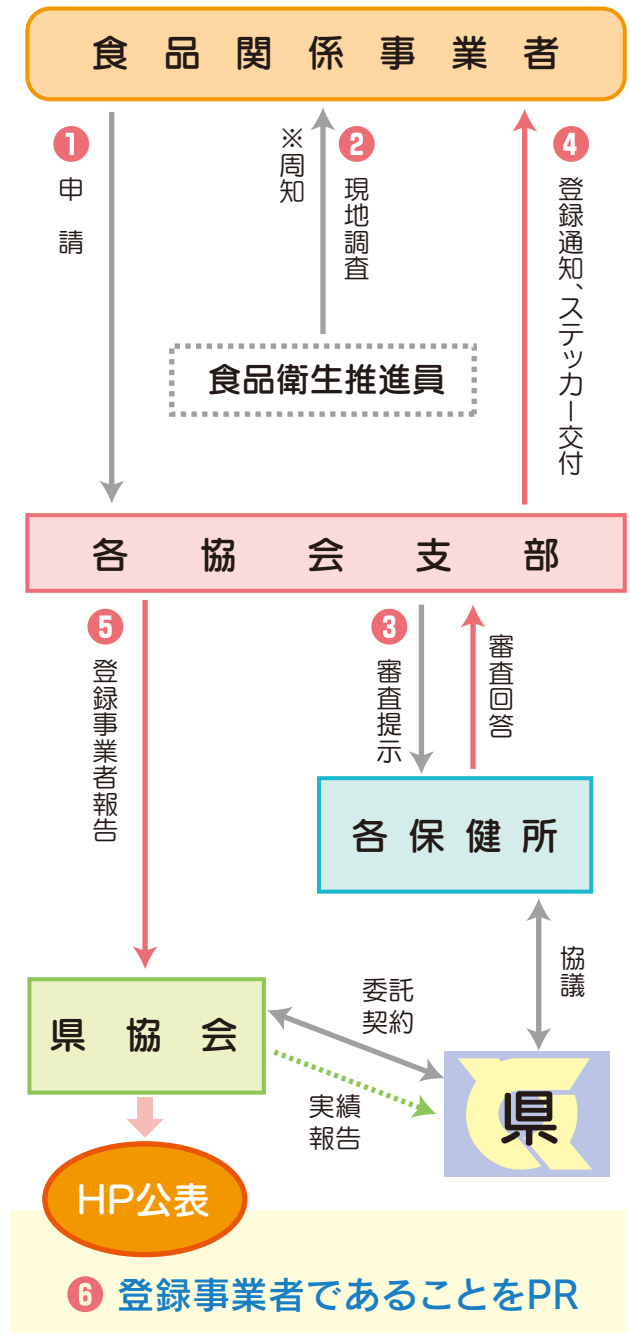


## 運動への参加の手順は？

### 申請の手続から登録までの手順

登録を受けようとする食品関係事業者は、県が示すガイドライン等を参考にしながら、それぞれの施設に応じた衛生管理の具体的方法を設定し、衛生管理マニュアルを作成します。また、従来から作成、使用している自主管理点検票を整理します。

- 1 食品関係事業者は、その管理マニュアル等関連する資料を添付し、協会支部に申請します。  
(様式第1号)
- 2 申請を受けた各協会支部は、所属する食品衛生推進員により管轄保健所の指示に従い現地調査を行う場合があります。
- 3 各協会支部は、申請書に関係書類を添えて保健所担当職員の審査を受けるために提示します。
  - 申請事項について、書類審査又は現地調査し、実態が伴わない場合は、参加の対象とならない場合があります。
  - 審査に当たり必要に応じて事業者とヒアリングを行うこともあります。
- 4 審査については、保健所が担当し、合格した施設に対して、各協会支部から「登録通知書」(様式第2号)及び「登録ステッカー」を交付します。
- 5 登録通知書を発行した各協会支部は、県協会事務局にその旨を報告し、協会ホームページに掲載し県民に対し公表します。
- 6 登録事業者となった場合は、事業所の宣伝等に利用し大いに事業拡大につなげることができます。





## 県のガイドラインって？

ガイドラインは、事業者が衛生管理マニュアルを作成する際に参考としていただくために県が示すものです。

- 別表1の「ガイドライン1」は、日常の衛生管理を行う上で食品関係事業者すべてに共通な事項「共通事項」と業種別の事項「特定事項」からなっています。

何時、誰が、どの様に行うか、どれくらいの頻度で行うか、記録の方法は、など、事業者が具体的に実施すべき範囲を定めるものです。

- 別表2の「ガイドライン2」は、「ガイドライン1」に掲げる事項について、

事業者が衛生管理マニュアルを作成する際に具体的にどのようなことを行えばよいかを示したものです。

標準的に実施すべき内容、確認、記録すべき事項については、事業の種類、規模、形態、費用対効果や事業者・従事者の意識レベルに応じ、衛生管理マニュアルに反映させてください。

別表1 ガイドライン1 共通事項・特定事項

共通事項	(1) 一般的な衛生管理に関する事項	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・施設設備の衛生管理</li> <li>・機械器具の衛生管理</li> <li>・食品等の衛生管理</li> <li>・廃棄物等の適正管理</li> <li>・ねずみ、衛生害虫の駆除</li> <li>・従事者の衛生教育</li> <li>・従事者の衛生・健康管理</li> <li>・使用水の衛生管理</li> <li>・その他必要な項目（適正表示の確認、自主検査、記録の作成・保存等）</li> </ul>	
特定事項	(2) 衛生管理体制に関する事項	
	給食施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・管理基準の施設内掲示</li> <li>・加熱調理食品の加熱温度管理</li> <li>・作業区域の明確化（下処理場の確保）</li> <li>・専用作業着等の着用</li> </ul>
	飲食店営業 (仕出し・弁当)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検食の保存</li> <li>・調理体制（献立表等）</li> <li>・仕入れ、保存、温度管理等の記録</li> <li>・適正表示の確認・実施</li> <li>・自主検査の実施（施設、食品等）</li> </ul>

別表1に掲げる事項	標準的に実施すべき内容及び確認、記録すべき事項
1 衛生管理の基準	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 施設設備の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 食品取扱場所ごと（各室、床面、戸棚、排水溝等）の清掃の方法、回数等を定め、確認記録を行うこと。</li> <li>② トイレの清潔保持について、清掃方法・回数等を定め確認記録を行うこと。</li> </ul> </li> <li>(2) 機械器具の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 作業台、包丁、まな板、ふきん及び機械類の洗浄・消毒等について方法、回数等を定め、確認記録を行うこと。</li> <li>② 冷蔵庫、ショーケースの洗浄・消毒、保守点検、温度管理等について実施方法・回数等を定め確認記録を行うこと。</li> </ul> </li> <li>(3) 食品等の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 仕入れ食品等の検収の手順（期限・保存表示、鮮度、異物等の目視チェック等）を作成し、確認記録を行うこと。</li> <li>② 食品毎の保存温度・方法等を確認し、管理記録を行うこと。</li> <li>③ まな板、包丁、及び機械類の使用区分を定めること。</li> <li>④ 添加物、洗浄剤、消毒剤等の保管場所を定めること。</li> </ul> </li> <li>(4) 廃棄物等の適正管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄物の適切な分別、保管、処分の方法を定めること。</li> </ul> </li> <li>(5) ねずみ、衛生害虫の駆除 <ul style="list-style-type: none"> <li>ねずみ、衛生害虫の調査回数を定め、結果の記録及び駆除の実施方法等を定めること。</li> </ul> </li> <li>(6) 従事者の衛生教育 <ul style="list-style-type: none"> <li>従事者の衛生教育に関する計画の策定、実施記録等を定めること。</li> </ul> </li> <li>(7) 従事者の衛生・健康管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 従事者の手洗い手順を定めること。</li> <li>② 従事者の健康管理を行うこと。</li> </ul> </li> <li>(8) 使用水の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> <li>使用水の管理・記録（濁り、臭気、残留塩素及び定期水質検査）を行うこと。</li> </ul> </li> <li>(9) その他必要な項目（適正表示の確認、自主検査、記録の作成、保存等）</li> </ul>
2 適正表示の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 生鮮食料品の名称、原産地・原産国の表示の確認</li> <li>(2) 水産物の解凍、養殖等の記載の確認</li> <li>(3) 加工食品の名称、原材料、原産国、内容量、期限表示、保存方法、製造業者名等の記載の確認</li> <li>(4) 店頭で適正表示（仕入れの段階で前項の確認）</li> <li>(5) 食品衛生法、JAS法等の関係法令に基づく適正表示の確認</li> </ul>
3 自主検査・確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 外部検査機関による調理・製造・加工施設（設備）の拭き取り検査等</li> <li>(2) 調理・製造・加工食品の検査 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 調理・製造・加工している食品を対象とする。但し、主要な調理・製造・加工の工程（加熱工程等）が同じものは、その代表となる製品を対象とする。</li> <li>② 食品添加物を使用する場合には、主要な食品添加物の残存量を確認すること。</li> <li>③ 検査頻度は、食品は年1回以上とし、その回数等は製造・加工の実態に応じ増減する。</li> </ul> </li> <li>(3) 青果物における残留農薬検査の確認 <ul style="list-style-type: none"> <li>① 検査内容の確認（JA等組合単位）</li> <li>② 検査項目は、使用農薬の残留の有無の確認（出荷期間中1回以上検査されていることを確認）</li> </ul> </li> <li>(4) 自主検査は、自社検査、登録検査機関による検査のほか、民間検査機関による検査も認める。</li> </ul>



別表1に掲げる事項	標準的に実施すべき内容及び確認、記録すべき事項
4 記録の作成保存	<p>(1) 原材料について</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 品名</li> <li>② 仕入れ先の名称、所在地</li> <li>③ 製造・加工（生産者）の名称及び所在地</li> <li>④ 仕入れ年月日及び仕入れ数量</li> <li>⑤ ロット確認情報</li> <li>⑥ 仕入れ時の検品の記録（外観、表示、温度等）</li> <li>⑦ 規格基準等の検査結果等の安全確認の記録</li> </ol> <p>(2) 調理・製造・加工品について</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 品名</li> <li>② 出荷・販売先の名称及び所在地</li> <li>③ ロット情報</li> <li>④ 出荷・販売年月日</li> <li>⑤ 検品の実施記録（外観、表示、温度等）</li> <li>⑥ 成分規格等の検査結果</li> <li>⑦ 出荷・販売量</li> </ol> <p>(3) 青果物・米について</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 栽培履歴（播種から収穫・出荷に係る作業内容、使用資材等）</li> <li>② 防除歴（農薬の使用時期、使用薬剤、使用方法等）</li> </ol>





## 衛生管理マニュアルとは？

### 衛生管理マニュアルの作成にあたって

この制度では、登録のための審査は、管轄の保健所が行います。このため、客観的な評価が可能なマニュアルを作成することが大切です。

衛生管理の方法は、以下の三つの考え方に基づいて定めましょう。すなわち、施設に応じた衛生管理の方法を具体的に「自らが定め」、「その方法をマニュアルにして」、「確実に実行する」ことです。

#### 自主性

施設に応じた衛生管理の方法を、具体的に営業者が自ら定める。

管理ポイントを把握し、効果的な方法を設定

#### 具体性

定めた衛生管理の方法、頻度、点検・記録の方法などをマニュアル化する。

マニュアル化による管理内容の明確化(一定の管理水準の保持)

#### 客観性

マニュアルに記載された方法を確実に実施する。

点検記録の保管により、履行状況を証明する

### マニュアル作成の手順

それでは、登録の申請のために、あなたの施設の衛生管理マニュアルを作りましょう。

#### 現在の施設の衛生管理状況を確認します

- 今の衛生管理の方法でいいですか？
- 手洗いや清掃などは確実に実行していますか？
- 改善しなければならない所はありませんか？
- 過去にお客様からのクレームはありませんでしたか？

#### 重要な管理ポイントを決めます

#### 項目ごとに、衛生管理の方法・頻度記録の方法などを定めます

..... ガイドラインに合致していますか？

#### 衛生管理マニュアルを作成します

..... 登録するには、ここからスタート！

衛生管理マニュアルの記載方法や様式については、特に定めてはいません。  
それぞれの施設で、具体的な、使いやすいマニュアルを作成してください。  
ここでは、従事者の手洗いに関するマニュアルの記載例を示します。

## 食品衛生自主管理マニュアル

### 従事者の衛生管理

#### 従事者の手洗い

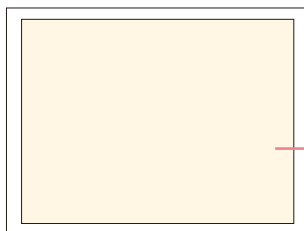
従事者の手洗いは、\_\_\_\_\_ が責任者となり従事者に徹底させる。

責任者の氏名を記入する

手洗いの頻度：作業開始前、用便後、食事・休憩後  
その他（ 下処理から調理工程に移るとき ）

手洗いが必要な  
時期を書きます

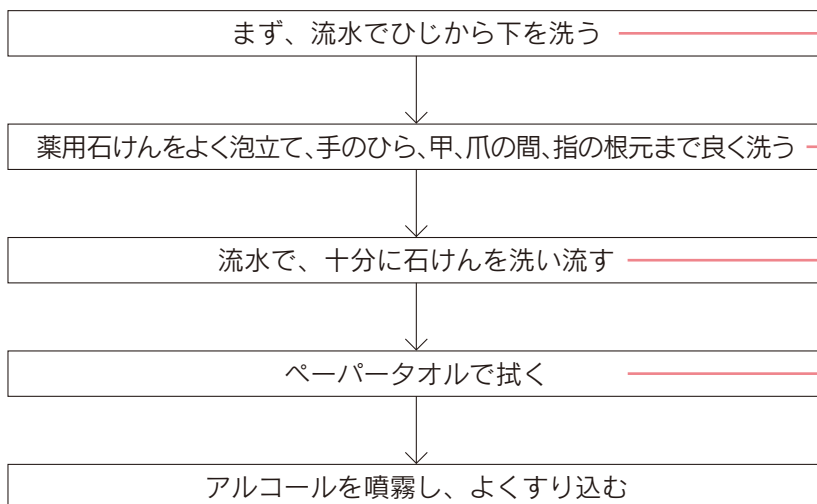
- ・手洗い設備として、作業場内に、流水受槽式手洗い、薬用石けん、アルコール消毒液及びペーパータオルを備える。
- ・手洗い設備が、常時使用出来るようにする。



洗浄液：石けん、薬用石けん等  
消毒液：逆性石けん、消毒用アルコール等

写真を添付しても良いです

#### 手洗いの方法



手洗いの手順を  
具体的に記載し  
ます



一般社団法人徳島県食品衛生協会会長 殿

住所

氏名

## 食の安全・安心取組み宣言推進県民運動登録申請書

次のとおり「食の安全・安心取組み宣言推進県民運動」登録事業者として、関係書類を添えて申請します。

1 事業所名(屋号)	
2 事業所所在地	〒  tel.                                  fax. ホームページアドレス メールアドレス
3 業 種	
4 自主衛生管理の取組み状況	
5 備 考	

- 6 添付書類  
自主衛生管理基準・マニュアル  
記録様式等

保健所審査日 平成 年 月 日 食品衛生担当者 (印)
-----------------------------------

平成○年○月○日

一般社団法人徳島県食品衛生協会会長 殿

住所 徳島市万代町○丁目△-△

氏名 (株) あんあん弁当  
代表取締役 徳島 ○ 子

## 食の安全・安心取組み宣言推進県民運動登録申請書

次のとおり「食の安全・安心取組み宣言推進県民運動」登録事業者として、関係書類を添えて申請します。

1 事業所名(屋号)	(株) あんあん弁当 徳島店
2 事業所所在地	〒770-○△□× 徳島市万代町△丁目○-□ tel. ○○○-○○○-○○○○ fax. ○○○-○○○-○○○○ ホームページアドレス <a href="http:△□×○△.□×/">http:△□×○△.□×/</a> メールアドレス ○△□×@△□×
3 業 種	飲食店営業(弁当・仕出し)
4 自主衛生管理の取組み状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理マニュアルを作成し、遵守している。</li> <li>・仕入れ、保存、温度管理等の状況を記録している。</li> <li>・検食を保存している。</li> <li>・定期的に自主検査を実施している。</li> <li>・問題が生じた場合の対応マニュアルを作成している。</li> </ul>
5 備 考	

## 6 添付書類

自主衛生管理基準・マニュアル  
記録様式等

保健所審査日

平成○年○月○日

食品衛生担当者 印

食の安全・安心取組み宣言推進県民運動登録通知書



申請者住所

申請者氏名

様

事業所所在地

事業所名(屋号)

業種

登録番号

食協第

号

登録年月日

平成

年

月

日

有効期限

平成

年

月

日

上記の施設について登録します。

一般社団法人 徳島県食品衛生協会会長 

お問い合わせは、お近くの保健所などへ

●この運動に関するお問い合わせや相談については各保健所等へ

安全衛生課 広域監視・食品乳肉担当	TEL 088-621-2229	FAX 088-621-2848
徳島保健所 (東部保健福祉局)	TEL 088-652-5154	FAX 088-652-9334
阿南保健所 (南部総合県民局 保健福祉環境部)	TEL 0884-28-9870	FAX 0884-22-6404
美波保健所 (南部総合県民局 保健福祉環境部)	TEL 0884-74-7345	FAX 0884-74-7365
吉野川保健所 (東部保健福祉局)	TEL 0883-24-1114	FAX 0883-22-1760
美馬保健所 (西部総合県民局 保健福祉環境部)	TEL 0883-52-1017	FAX 0883-53-9446
三好保健所 (西部総合県民局 保健福祉環境部)	TEL 0883-72-1122	FAX 0883-72-6884

●運動への参加登録申請手続きについては各食品衛生協会へ

徳島食品衛生協会	〒770-0855	徳島市新蔵町3-80 徳島保健所内	TEL 088-625-1770
鳴門食品衛生協会	〒772-0017	鳴門市撫養町立岩字七枚128(鳴門合庁) 鳴門総合サービスセンター内	TEL 088-685-3140
小松島食品衛生協会	〒773-0004	小松島市堀川町1-27 小松島県民サービスセンター内	TEL 0885-33-1671
阿南食品衛生協会	〒774-0011	阿南市領家町野神319 阿南保健所内	TEL 0884-22-3115
海部郡食品衛生協会	〒779-2305	海部郡美波町奥河内字弁才天17-1 美波保健所内	TEL 0884-74-7346
鴨島食品衛生協会	〒776-0010	吉野川市鴨島町鴨島106-2 吉野川保健所内	TEL 0883-24-1130
穴吹食品衛生協会	〒777-0005	美馬市穴吹町穴吹字明連23 美馬保健所内	TEL 0883-52-5860
池田食品衛生協会	〒778-0002	三好市池田町マ子2542-4 三好保健所内	TEL 0883-72-4735
一般社団法人 徳島県食品衛生協会	〒770-8570	徳島市万代町1-1 徳島県庁内	TEL 088-655-5612