

## 熊本市衛生功労者及び優良衛生施設表彰要綱

制定	平成18年	6月28日	健康福祉局長決裁
改正	平成20年	6月25日	健康福祉局長決裁
	平成22年	3月23日	健康福祉局長決裁
	平成24年	4月19日	健康福祉子ども局長決裁
	平成24年	9月1日	食品保健課長決裁
	平成28年	4月1日	食品保健課長決裁

### (目的)

第1条 この要綱は、食品衛生関係の業務に従事する者のうち、多年にわたり公衆衛生の普及・向上に努め、その功績が特に顕著と認められる者及び衛生上優秀で他の模範と認められる施設を表彰することにより、今後の衛生行政の一層の推進を図ることを目的とする。

### (表彰区分及び表彰基準)

第2条 表彰区分は次のとおりとし、その表彰基準は別記に定めるところによる。

- (1) 食品衛生功労者
- (2) 食品衛生優良衛生施設
- (3) 食品衛生最優良衛生施設

### (適用除外)

第3条 前条の表彰基準に関わらず、過去に厚生労働大臣若しくは日本食品衛生協会長の被表彰者若しくは被表彰施設(被表彰後、移転又は新築等により新規扱いとなったものを除く。)又は当該年度にこれらの被表彰者若しくは被表彰施設として内申されているものについては、表彰の対象としない。

### (表彰数)

第4条 表彰数については、次によるものとする。

- (1) 食品衛生功労者 2名以内
- (2) 食品衛生優良衛生施設 12施設以内
- (3) 食品衛生最優良衛生施設 3施設以内

### (候補者の選定)

第5条 熊本市衛生功労者及び優良衛生施設表彰受賞候補者選定委員会(以下「選定委員会」という。)は、次に定めるところにより、候補者及び候補施設(以下「候補者等」という。)について調査結果等を聴取し、候補者等を決定する。

- (1) 食品衛生功労者については、食品保健課長が別記の基準に該当するものを候補者として、食品衛生功労者候補者名簿(様式第1号)に履歴書をつけて選定委員会に提出する。
- (2) 食品衛生優良衛生施設については、原則として、推薦調書(様式第2号)により、熊本市食品衛生協会長を経由して熊本市食品衛生協会に加入する組合の長の推薦を受けた施設及び熊本市食品衛生協会の長の推薦を受けた施設の中から、食品保健課長が別記の基準に該当するものを候補者として、食品衛生優良衛生施設候補施設名簿(様式第3号)により選定委員会に提出する。
- (3) 食品衛生最優良衛生施設については、食品保健課長が別記の基準に該当するものを候補者として、最優良衛生施設候補施設名簿(様式第4号)により選定委員会に提出する。

### (被表彰者等の決定)

第6条 市長は、前条に基づき被表彰者及び被表彰施設を決定する。

### (表彰の方法)

第7条 表彰は、表彰状及び副賞を授与して行う。

### (選定委員会)

第8条 被表彰者を適正に選定するため、熊本市衛生功労者及び優良衛生施設表彰受賞候補者選定委員会を設置する。

2 選定委員会の委員は、次に掲げる者とする。

- (1) 健康福祉局保健衛生部長
- (2) 保健所長
- (3) 医療政策課長
- (4) 生活衛生課長
- (5) 動物愛護センター所長

(6) 感染症対策課長

(7) 食品保健課長

- 3 選定委員会に会長を置き、その会長は、健康福祉局保健衛生部長とする。
- 4 会長は、会務を総理し、選定委員会を代表する。
- 5 会長に事故あるときは、食品保健課長が会長を代行する。
- 6 選定委員会の会議は、会長が招集し主宰する。
- 7 選定委員会の庶務は、食品保健課が行う。
- 8 この要領に定めるもののほか、選定委員会の運営に必要な事項は、会長が定める。

附 則

この要綱は、平成18年6月28日から施行する。

附 則

この要綱は、平成20年6月25日から施行する。

附 則

この要綱は、平成22年3月23日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年4月19日から施行する。

附 則

この要綱は、平成24年9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

### 食品衛生関係表彰基準

#### 1 食品衛生功労者

衛生功労者表彰の対象となる者は、原則として、熊本市食品衛生協会役員又は食品衛生指導員であり、過去に熊本県食品衛生協会が主催する表彰において食品衛生功労者を受賞したことがある者であって、次の各号のいずれかに該当する者とする。

- (1) 衛生行政に協力的であって、食品衛生の普及・向上に格段の功労があった者
- (2) 関係業界(団体)の指導・育成に顕著な実績をあげた者
- (3) 公衆衛生に関する研究に顕著な実績をあげた者
- (4) その他市長が適当と認める者

#### 2 食品衛生優良衛生施設

優良衛生施設表彰の対象となる施設は、次の各号の全てに該当するものとする。なお、過去に受賞したことがある施設については、原則として受賞した年から5年以上経過しなければ再度受賞することができない。

- (1) 当該施設が関係法令を遵守し、手続き等も適法に行われているもの
- (2) 当該施設が表彰されるべき月(以下「表彰月」という。)の前3年以上現在地で営業を営んでいるもの。ただし、移転又は新築のために新規扱いとなり、その期間が3年未満の場合であっても通算した営業歴が3年以上の場合は、この限りでない。
- (3) 食品衛生監視票(平成19年12月12日付け食安発第1212007号)による施設の採点が80点以上であること。
- (4) 施設の維持改善、向上に熱意が認められるもの
- (5) 表彰月の前5年間に関係法令により処分されていないもの、又は事故の発生がなかったもの
- (6) 従業員の健康管理及び衛生教育がよくなされているもの
- (7) 食品衛生責任者が設置され、管理運営基準が遵守されているもの
- (8) 熊本市食品衛生協会会員であること。

#### 3 食品衛生最優良衛生施設

最優良衛生施設表彰の対象となる施設は、次の各号の全てに該当するものとする。なお、過去に受賞したことがある施設については、原則として再度受賞することができない。

- (1) 食品衛生優良衛生施設として表彰を受けた施設のうち、特に優秀で他の模範とすべきものであること。
- (2) 食品衛生監視票(平成19年12月12日付け食安発第1212007号)による施設の採点が90点以上であること。
- (3) 施設の維持改善、向上に熱意が認められるもの
- (4) 表彰月の前5年間に関係法令により処分されていないもの、又は事故の発生がなかったもの
- (5) 従業員の健康管理及び衛生教育がよくなされているもの
- (6) 食品衛生責任者が設置され、管理運営基準が遵守されているもの
- (7) 熊本市食品衛生協会会員であること。

# 食品衛生監視票

許可番号 指令

営業施設の名称及び所在地

営業者氏名

営業の種類又は取扱い食品

監視項目	基準点数	採点①	採点②	採点③	採点④	採点⑤
<b>A 施設の構造等</b>	(12)					
1 施設は適当な位置にあり、使用目的に適した大きさ及び構造か	3					
2 床、壁、天井は、掃除しやすい構造・材質であるか、施設内の採光、照明及び換気は十分か	3					
3 施設内に適当な手洗い設備及びその他の洗浄設備があるか	3					
<b>B 食品取扱設備、機械器具</b>	(18)					
5 食品の種類及びその取扱い方法に応じて十分な大きさ及び数の設備、機械器具があるか	3					
6 動かし難い設備、機械器具は、食品の移動を最小限にするよう適当な場所に配置されているか	3					
7 設備、機械器具は、容易に清掃できる構造か	3					
8 機械器具を衛生的に保管する設備があるか	3					
9 機械器具は常に適正に使用できるよう整備されているか	3					
10 食品を加熱、冷却又は保管するための設備は、適当な温度又は圧力の調整設備があり、かつ常に使用できる状態に整備されているか	3					
<b>C 給水及び汚物処理</b>	(15)					
11 給水設備は適当な位置及び構造で、飲用適の水を供給できるか。使用水の管理は適切に行われているか	5					
12 便所は衛生的な構造で、常に清潔に管理されているか	5					
13 廃棄物及び排水は適切に処理されているか、廃棄物の保管場所は、適切に管理されているか	5					
<b>D 管理運営</b>	(40)					
14 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されているか	4 (5)					
15 そ族及び昆虫の繁殖場所の排除、施設内への侵入を防止する措置（駆除を含む）を講じているか	4 (5)					
16 食品は、相互汚染や使用期限切れ等がないよう適切に保存されているか、弁当屋、仕出屋にあっては検食を保存しているか	5					
17 未加熱又は未加工の食品とそのまま摂取される食品を区別して取扱い、設備、機械器具又は食品取扱者を介した食品の相互汚染を防止しているか	5					
18 食品を、その特性に応じ、適当な温度で調理・加工しているか	5					
19 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒を適切に行っているか	4 (5)					
20 食品衛生管理者又は食品衛生責任者を定めているか	4 (5)					
21 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底しているか	5					
22 科学的・合理的根拠に基づき、期限表示を適切に行っているか	4 (0)					
<b>E 食品取扱者</b>	(15)					
23 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者を把握し、適切な措置を講じているか	5					
24 食品取扱者は、衛生的な服装等しているか（帽子、マスクをしているか）	5					
25 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行い、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れるなど不適切な行動をしていないか	5					
<b>合計 (点)</b>	100					
監視年月日						
食品衛生監視員の氏名						

特記事項（食品衛生法違反が確認された場合等に記載。）：

保健所名 熊本市保健所

様式第1号

令和 年度 食品衛生功労者候補者名簿

No	氏名	住 所 (TEL)	業種	功 労 内 容
1				
2				





