熊本市 HACCP で守る食の安全宣言事業実施要綱

制定　令和６年１０月　８日　健康福祉局長決裁
改正　令和６年１０月２９日　食品保健課長決裁

（目的）

第１条　この要綱は、食品衛生法（昭和２２年法律第２３３号。以下「法」という。）第５１条に規定される衛生管理について積極的に取り組む食品等事業者からの届出を受け、本市がその取組を支援することにより、食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の導入及び定着を推進し、市内食品営業施設の衛生水準の継続的な向上を図るとともに、届出を行った食品等事業者に対して別に定めるステッカーを交付することにより、市民が食品営業施設を利用する際の施設選択の一助とすることを目的とする。

（定義）

第２条　この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、当該各号に定めるところによる。

(1)　食品等事業者とは、法第５５条又は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）第２条の規定による改正前の法（以下「旧法」という。）第５２条の規定により許可を受けた事業者、法第５７条の規定により届出を行った事業者をいう。

(2)　食品営業施設とは、法第５５条若しくは旧法第５２条の規定により許可を受けた施設又は法第５７条の規定により届出を行った施設をいう。

（事業の対象）

第３条　この事業の対象は次の要件を満たす食品等事業者をいう。

(1)　熊本市内に食品営業施設を有すること。

(2)　法第５１条第１項における公衆衛生上必要な措置に基づく衛生管理計画を策定していること。

(3)　衛生管理計画に基づき、一般衛生管理及び重要管理の取り組みを継続的に実施していること。

(4)　第３号の実施状況を記録し、保存していること。

(5)　別表で定める食材及びメニュー（以下「ハイリスクメニュー」という。）を提供する場合は、同表に示す管理方法またはこれと同等以上の管理方法で適切な管理を行っていること。

（届出による HACCP で守る食の安全宣言）

第４条　食品等事業者が、様式第１号を保健所長へ届け出ることを HACCP で守る食の安全宣言とする。

（添付書類）

第５条　第４条の届出をしようとする食品等事業者は、食品営業施設ごとに、法施行規則第６６条の２第３項に規定する次に掲げる書類を添付しなければならない。なお、添付された書類はステッカー交付時に返却するものとする。

(1)　衛生管理計画

(2) 第４条の届出日から直近１ヶ月分程度の衛生管理の実施状況の記録の写し

２　第４条の届出は、電磁気的記録に前項各号に規定する書類を添付し、本市の使用するシステムにより届け出ることによって代えることができる。

（ステッカーの交付）

第６条　保健所長は、第３条で定める要件を確認のうえ、第４条の規定による届出を行った食品等事業者に対し、ステッカーを交付するものとする。

（ステッカーの利用等）

第７条　ステッカーの交付を受けた食品等事業者は、交付に係る対象施設においてステッカーを当該施設の利用者の見やすい場所に掲げること（以下「利用」という。）ができるものとする。

２　保健所長は、ステッカーの交付を受けた食品等事業者が第３条で定める要件を満たさなくなった場合には、利用の中止を求めることができる。

（責任の制限）

第８条　ステッカーに起因する問題が生じた場合には、市は一切の責任を負わない。

附　則

この要綱は、令和６年 11 月１日から施行する。

別表（第３条関係）

ハイリスクメニュー	管理方法
生食用魚類	原則、凍結処理（-18℃以下、24 時間）を行い、寄生虫を死滅させること。凍結処理をせず提供する場合、産地等、寄生虫情報に留意し、仕込み時並びに切り付け時に徹底した目視確認をすること。
鶏肉 ジビエ ひき肉 テンダライズ又はタンブリングされた食肉 結着肉 内臓肉（生食用馬肝臓以外）を使用する料理 客が自ら焼く食肉	中心部温度が 75℃、１分と同等以上の加熱ができていること。客が自ら肉を焼く場合は、十分な加熱と箸等の使い分けを説明すること。

様式第１号（第4条関係）

熊本市保健所長　　（宛）

年　　月　　日

HACCPで守る食の安全宣言届出書

熊本市HACCPで守る食の安全宣言事業実施要綱第4条の規定により届け出ます。

※本届出をされた場合、本市ホームページにおいて施設名称、所在地、届出業種、届出日等を公開します。
　公開の可否について次の欄にチェックしてください。（ □　同意する　□　同意しない ）
※記載いただいた個人情報は、本件届に関する業務にのみ利用します。

届出者	届出者住所　※法人にあっては、所在地
	届出者氏名　※法人にあっては、その名称及び代表者の氏名
営業施設	施設の所在地
	施設の名称、屋号又は商号 電話番号：
	業種 □ 飲食店営業　　□ その他（　　）
取組状況	□ 衛生管理計画を策定している。 □ 衛生管理計画に基づき、一般衛生管理及び重要管理の取組を実施している。 □ 一般衛生管理及び重要管理の取組状況を記録している。 □ ハイリスクメニューの提供は行っていない。または、ハイリスクメニューの提供があるが、適切に管理を行っている。
添付書類	□ 衛生管理計画書 □ 衛生管理実施状況の記録の写し（直近1ヶ月分程度）

ハイリスクメニュー	管理方法	提供していない	提供があるが適切に管理している
生食用魚類	原則、凍結処理（−18℃以下、24時間）を行い、寄生虫を死滅させること。凍結処理をせず提供する場合、産地等、寄生虫情報に留意し、仕込み時並びに切り付け時に徹底した目視確認をすること	□	□
鶏肉 ジビエ ひき肉 テンダライズ又はタンブリングされた食肉 結着肉 内臓肉（生食用馬肝臓以外）を使用する料理 客が自ら焼く食肉	中心部温度が75℃、1分と同等以上の加熱ができていること。客が自ら肉を焼く場合は、十分な加熱と箸等の使い分けを説明すること。	□	□