

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱

第1章 総則

(目的)

第1条 この要綱は、食品関係業者に対してHACCP（危害分析・重要管理点方式）に沿った衛生管理を含む自主衛生管理を推進することにより、市内で調理、製造又は加工される食品の安全性を確保し、市民の安全・安心な食生活に寄与することを目的とする。

第2章 衛生管理評価

(評価の実施)

- 第2条 保健所長は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第28条第1項の規定により、食品関係業者（法第52条第1項の規定により許可を受けた業者、浜松市食品衛生法の施行に関する条例（平成12年浜松市条例第55号。以下「条例」という。）第3条の規定により届出を行った給食提供者又は条例第4条の規定により届出を行った業者であって、浜松市内に施設（当該許可又は届出に係る施設をいう。以下同じ。）を有する者をいう。以下同じ。）の衛生管理水準を評価するときは、別表1の評価基準に基づき、当該施設での食品の取扱い状況等を、法第30条第1項に規定する食品衛生監視員（以下「食品衛生監視員」という。）に確認させるものとする。
- 2 前項の規定に基づく確認を実地にて行ったときは、食品関係業者に対して自主衛生管理アドバイスシート（様式第1号）を交付し、衛生管理水準向上のための技術的助言を行うものとする。
- 3 保健所長は、法第61条第2項に規定する食品衛生推進員から、別表1の評価基準の評価チェック表の項目Iに係る施設の衛生管理に関する活動報告を受けるものとする。

第3章 HACCP型衛生管理認証制度

(認証の対象)

第3条 認証の対象は、食品（添加物を含む）を調理し、製造し、又は加工する施設とする。

(認証の申請)

第4条 認証を受けようとする食品関係業者は、認証申請書（施設申請用）（様式第2号）を市長に提出するものとする。

- 2 施設の衛生管理を統括する部署（本社の品質管理部等）、法人（持株会社等）又は団体（加入する協会等）等の組織（以下「本部」という。）が中心となり複数の施設で統一的な衛生管理がされているときは、前項の申請に代えて本部が認証申請書（本部申請用）（様式第3号）を市長に提出するものとする。
- 3 食品関係業者又は本部が前各項の申請を行うときは、別表2に定める書類を認証に係る施設に保管し、その副本を認証申請書に添付するものとする。

（認証の審査等）

第5条 市長は、前条第1項又は第2項に規定する申請があったときは、別表3の認証基準に基づき、申請内容等について、食品衛生監視員に書類審査及び施設の実地審査を行わせるものとする。

- 2 前条第2項に規定する申請（以下「本部申請」という。）があったときは、当該施設から一部を抽出し実地審査を行うことができるものとする。なお、当該抽出をされなかった施設については、別表3の認証基準の適合状況を適宜確認するものとする。
- 3 調理業務の委託が行われている給食施設において、委託者が既に本制度の認証を受けており、受託者も認証の申請をする場合は、それぞれ同等の衛生管理がされていると判断し、第1項の実地審査を省略することができるものとする。

（認証書の交付等）

第6条 市長は、前条第1項の規定による審査の結果、別表3の認証基準に合致すると認めるときは、食品関係業者に対し、認証書（様式第4号）を交付するものとする。この場合において、当該認証を受けていない本部からの申請であった場合は、本部にも認証書（様式第4号の2）を交付するものとする。

- 2 市長は、前条第1項の規定による審査の結果、別表3の認証基準に合致すると認められないときは、申請をした食品関係業者又は本部に対し、認証基準不適合通知書（様式第5号）を交付するものとする。
- 3 第1項の規定による交付を受けた認証書を破損し、汚損し、又は紛失した場合は、認証書再交付申請書（様式第6号）を市長に提出して認証書の再交付を受けることができるものとする。
- 4 前項の場合（認証書を破損し、又は汚損したことにより再交付を申請する場合に限る。）において、当該破損し、又は汚損した認証書を添えるものとする。
- 5 第3項の場合（認証書を紛失したことにより再交付を申請する場合に限る。）において、当該紛失した認証書を発見したときは、速やかに市長にこれを返納するものとする。

（検証の実施）

第7条 毎年4月1日現在で認証を受けている食品関係業者は、認証に係る施設におけ

る衛生管理状況について、別表3の認証基準に基づく自己点検を同年9月1日から9月30日までの間に実施し、その記録を当該点検の日から1年間以上保存するものとする。ただし、同年4月1日から9月30日までの間に、認証に係る営業等を廃止した施設については、この限りではない。

- 2 前項の自己点検を実施した食品関係事業者は、その結果を同年9月30日まで（9月30日が市の休日に当たるときは市の休日の翌日まで）に市長に報告するものとする。ただし、本部申請により認証を受けた場合は、認証に係る施設の自己点検結果を本部が取りまとめて報告するものとする。
- 3 認証を受けた食品関係事業者及び本部は、認証を受けた後も別表2に定める書類を継続して施設に保管し、内容に修正が必要かどうか定期的に検証するよう努めなければならないものとする。

（変更等の届出）

第8条 認証を受けた食品関係事業者又は本部は、次の各号に掲げる事項に変更があったときは、認証事項変更届（様式第7号）に認証書を添えて、速やかに市長に提出するものとする。ただし、第1号から第4号までの事項については、認証書に当該事項が記載されている場合に限り届出るものとする。

- (1) 食品関係事業者の氏名
- (2) 認証に係る施設の名称
- (3) 認証に係る本部の名称又は所在地
- (4) 認証に係る委託者の氏名
- (5) 第4条第3項の規定により認証申請書に添付した書類の内容

- 2 市長は、前項第1号から第4号までの規定による届出を受けたときは、届出があった事項を書き換えた認証書を交付するものとする。
- 3 市長は、第1項第5号の規定による届出を受けたときは、必要に応じて認証基準の適合状況を確認するものとする。

（廃止等の届出）

第9条 認証を受けた食品関係事業者又は本部は、その認証に係る営業等を廃止したとき又は自ら認証を辞退するときは、速やかに認証廃止届（様式第8号）に認証書を添えて、市長に提出するものとする。

（認証の取消）

第10条 市長は、認証を受けた食品関係事業者又は本部が次の各号のいずれかに該当するときは、その認証を取り消すことができるものとする。

- (1) 第4条の申請、第7条の報告又は第8条の届出に虚偽があったとき。

- (2) 第7条の報告がされないとき。
 - (3) 別表3の認証基準への不適合が判明し、指導後速やかに改善されないとき。
 - (4) 法第54条、第55条又は第56条に基づく命令又は処分を受けたとき。
 - (5) 次条に定める認証マークの不正な使用又は認証に関する虚偽、誇大な表示若しくは広告を行ったとき。
 - (6) 前条の規定による届出がされないとき。
- 2 市長は、前項の規定により認証を取り消したときは、認証取消通知書（様式第9号）を食品関係業者又は本部に交付するものとする。
 - 3 認証を受けた食品関係業者又は本部が、第1項の規定により認証を取り消されたときは、速やかに認証書を市長に返納するものとする。

（認証マークの使用）

- 第11条 認証を受けた食品関係業者又は本部は、認証マーク（様式第10号）を使用することができるものとする。
- 2 認証マークは、次の各号に掲げる場合に使用できるものとする。
 - (1) 認証を受けた施設又は本部に掲示する場合
 - (2) 認証を受けた施設又は本部に関するパンフレット、ホームページ等に表示する場合
 - (3) 認証を受けた施設又は本部に従事する職員の名刺に使用する場合
 - (4) 認証を受けた施設で使用する配送車両又は運搬容器に使用する場合
 - (5) 認証を受けた施設が、認証を受けた方法により調理し、製造し、又は加工した食品の容器包装に表示する場合
 - (6) その他市長が適当と認める場合
 - 3 前項第5号により認証マークを使用する食品関係業者は、あらかじめ認証マーク使用届（様式第11号）を市長に提出するものとする。
 - 4 市長は、認証を受けた食品関係業者又は本部に対し、認証マークを電子データとして交付するものとする。

（認証施設の公表）

- 第12条 市長は、認証を受けた食品関係業者の氏名、施設の名称、施設の所在地、営業の種類、認証年月日、本部の名称を市のホームページに掲載することにより公表するものとする。
- 2 現に認証を受けている給食施設から調理業務を受託している者が認証を取得したときは、既に公表している委託者の事項に受託者氏名を追加することにより受託者の公表を行うものとする。

第4章 協賛制度

(協賛の承認等)

第13条 浜松市HACCP型衛生管理推進事業に賛同し、食品関係業者に対して次の各号に掲げる行為(以下「協賛」という。)を行おうとする企業その他の団体は、あらかじめ協賛申込書(様式第12号)を市長に提出するものとする。

- (1) 認証を受けている食品関係業者に対して、試験検査業務、清掃消毒業務、衛生資材販売業務等を通じて特典を提供する行為(特典提供型)
- (2) 認証を受けている食品関係業者又は認証を受けようとしている食品関係業者に対して、危害分析やHACCPシステム構築のための助言、指導、相談等を通じて支援する行為(知的支援型)

2 市長は、前項の規定により協賛申込書の提出があった場合において、申込者が次の各号のいずれかに該当するときは、協賛を承認しないものとする。

- (1) 協賛に係る事業の内容が、食品関係業者の自主衛生管理推進には繋がらないと判断される時。
- (2) 特定の政治、思想、宗教等の活動を目的とした団体又は協賛制度を特定の政治、思想、宗教等の活動に利用するおそれのある団体から申込があった時。
- (3) その他市長が不適当と判断した時。

3 市長は、前項の規定に基づき協賛の承認又は不承認を決定し、申込者に協賛承認通知書(様式第13号)又は協賛不承認通知書(様式第13号の2)を交付するものとする。

(変更等の届出)

第14条 協賛の承認を受けた企業その他の団体(以下「協賛事業者」という。)は、次の各号に掲げる事項に変更があったときは、速やかに協賛内容変更届(様式第14号)正副2通を市長に提出しなければならないものとする。

- (1) 協賛事業者の氏名又は住所
- (2) 協賛事業を行う事業所等の名称又は所在地
- (3) 承認を受けた協賛事業の内容

2 市長は、前項の規定による届出を受けたときは、副の変更届の余白に受付印を押し、届け出た協賛事業者に交付するものとする。

(協賛の承認の取消)

第15条 市長は、協賛事業者が次の各号のいずれかに該当するときは、協賛の承認を取り消すことができるものとする。

- (1) 協賛事業者自らが協賛の承認を辞退する時。
- (2) 第13条第2項の各号に該当すると認められる時。
- (3) 協賛に係る事業の内容が、承認した内容から著しく逸脱していると認められる時。

- (4) 次条に定める協賛マークの不正な使用を行ったとき。
- (5) その他市長が不相当と判断したとき。
- 2 前項第1号の場合は、協賛事業者は速やかに協賛承認辞退届（様式第15号）を市長に提出するものとする。
- 3 市長は、第1項第2号から第5号までの規定により協賛の承認を取り消したときは、協賛承認取消通知書（様式第16号）を協賛事業者に交付するものとする。

（協賛マークの使用）

第16条 協賛事業者は、次の各号に掲げる場合に協賛マーク（様式第17号）を使用できるものとする。

- (1) 協賛事業を行う事業所等に掲示する場合
 - (2) 協賛事業に関するパンフレット、ホームページ等に表示する場合
 - (3) その他市長が適当と認める場合
- 2 市長は、協賛事業者に対し、協賛マークを電子データとして交付するものとする。

（協賛事業者の公表等）

第17条 市長は、協賛事業者の氏名又は協賛事業を行う事業所等の名称、協賛事業を行う事業所等の所在地及び協賛事業の内容を市のホームページに掲載することにより公表するものとする。

附 則

この要綱は、平成28年2月1日から施行する。

附 則

この要綱は、平成29年2月21日から施行する。

附 則

この要綱は、平成30年5月15日から施行する。

附 則

この要綱は、令和元年5月1日から施行する。

附 則

（施行期日）

第1条 この要綱は、令和元年10月1日から施行する。

（経過措置）

第2条 この要綱の施行の前日までに受け付けた申請に係る審査及び認証書の交付は、なお従前の例によるものとし、当該審査は令和元年12月27日をもって終了するものとする。

第3条 改正前の認証基準に基づき認証したレベル5の施設は、改正後の認証基準に合致

する施設と見なす。

第4条 改正前の認証基準に基づき認証したレベル4以下の施設は、令和3年6月1日をもってその認証を失うものとする。当該施設に係る変更又は廃止の届出、認証の取消、認証マークの使用及び認証施設の公表については、令和3年5月31日までは、なお従前の例による。

別表1(第2条関係)

評価段階	評価基準
S	評価チェック表の項目Ⅰ・Ⅲ・Ⅳが満点
A	評価チェック表の項目Ⅰ・Ⅲが満点、Ⅳが3点以下
A ⁻	評価チェック表の項目Ⅰが満点、Ⅲが1～3点
B	評価チェック表の項目Ⅰ・Ⅱが満点、Ⅲが0点
B ⁻	評価チェック表の項目Ⅰが満点、Ⅱが1～2点
C	評価チェック表の項目Ⅰが満点、Ⅱ又はⅢが0点
C ⁻	評価チェック表の項目Ⅰが1点以下

評価チェック表

項目	チェック欄 (○×)	採点 結果
<Ⅰ> 一般的衛生管理事項で定められた主な衛生管理記録があるか。 (1点以下→C⁻ランク；満点→小規模事業者等はⅡへ、その他の事業者はⅢへ)		
ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施し、その記録を1年以上保存している。		/2
井戸水を使用する場合(専用水道を除く)は年1回以上の水質検査を行い、その記録を1年以上保存している。		
<Ⅱ> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組んでいるか。 (0点→Cランク；1～2点→B⁻ランク；満点→Bランク、施設の取組みに応じてⅢへ)		
施設で行う衛生管理計画を作成している。		/3
作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施している。		
実施したことを記録している。また、問題があった場合にはその内容を記録している。		
<Ⅲ> HACCPに基づく衛生管理に取り組んでいるか。 (0点→Cランク；1～3点→A⁻ランク；満点→Ⅳへ)		
製造工程ごとにどのような危害があるか分析している。		/4
重要管理点(CCP)を定め、管理基準、モニタリング方法及び改善措置を設定している。		
HACCPシステムが適切に機能しているか十分な頻度で検証している。		
CCPの決定やモニタリング、改善措置、検証等について記録を作成し、合理的な期間保存している。		
<Ⅳ> 作業手順や事故発生時の対応等を文書化しているか。 (3点以下→Aランク；満点→Sランク)		
施設設備等の管理について作業手順書を作成している。 (設備機械の衛生管理・保守点検、そ族昆虫の防除、排水・廃棄物の管理、使用水の管理)		/4
従事者の管理について作業手順書を作成している。(従事者の衛生管理・衛生教育)		
食品の管理について作業手順書を作成している。(食品の衛生的取扱い、製品の自主検査)		
事故発生時の対応等について文書化している。(製品の事故・苦情対応、停電等の突発的対応)		

別表2（第4条関係）

認証申請時の必要書類一覧

- ・次に掲げる書類を認証に係る施設に保管し、その副本を認証申請書に添付するものとする。
（申請書添付）○：添付必要、×：添付不要（保管のみ）、△：代表的な施設を抽出して書類を添付
- ・書類は認証取得後も継続して施設に保管し、内容に修正が必要かどうか定期的に検証するよう努めなければならないものとする。

- 1 食品関係営業者（認証を受けている給食施設の調理業務を受託する者を除く）が申請する場合
※認証申請書（施設申請用）を提出

施設に保管する書類		申請書添付
全て	認証チェック表（自己点検結果を記入したもの）	○
	HACCPチームに関する書類 （「認証チェック表Ⅰ」のHACCP手順1に関する書類）	○
	調理品・製品に関する説明書 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順2、3に関する書類）	○
	調理・製造・加工の工程一覧図 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順4、5に関する書類）	○
	施設の図面（従事者及び食品の動線を記載したもの）	○
	危害要因リスト （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順6、7に関する書類）	○
	重要管理点における管理基準・モニタリング方法・改善措置に関する書類 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順8～10に関する書類）	○
	検証に関する書類 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順11に関する書類）	○
	施設で調理・製造・加工している品目の一覧 （製造の頻度や量などを記載し、主要品目かがわかるもの）	○
該当する施設のみ	営業許可証（又はその写し） （食品衛生法第52条第1項の規定により許可を取得している施設）	○

- 2 認証を受けている給食施設の調理業務を受託する者が申請する場合
※認証申請書（施設申請用）を提出

希望する認証段階	施設に保管する書類	申請書添付
全て	営業許可証（又はその写し）	○
	認証施設から調理業務を受託していることがわかる書類（委託契約書など）	○

- 3 複数の施設の衛生管理を統括する本部が申請する場合
※認証申請書（本部申請用）を提出

施設に保管する書類		申請書添付
全て	認証チェック表（自己点検結果を記入したもの）	×
	HACCPチームに関する書類 （「認証チェック表Ⅰ」のHACCP手順1に関する書類）	△
	調理品・製品に関する説明書 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順2、3に関する書類）	○
	調理・製造・加工の工程一覧図 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順4、5に関する書類）	○
	施設の図面（従事者及び食品の動線を記載したもの）	×
	危害要因リスト （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順6、7に関する書類）	○
	重要管理点における管理基準・モニタリング方法・改善措置に関する書類 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順8～10に関する書類）	○
	検証に関する書類 （「認証チェック表Ⅱ」のHACCP手順11に関する書類）	○
	施設で調理・製造・加工している品目の一覧 （製造の頻度や量などを記載し、主要品目かがわかるもの）	△
該当する施設のみ	営業許可証（又はその写し） （食品衛生法第52条第1項の規定により許可を取得している施設）	×

別表3(第5条関係)

認証基準
認証チェック表Ⅰ、Ⅱ、Ⅲの全ての項目が達成できている。

認証チェック表について

<確認方法>

現場:施設の状況について目視確認を行います。

質問:衛生管理に関するルール(頻度、方法、条件など)について責任者等から聞き取りを行います。

記録:保存されている記録類を点検します。

<記入方法>

○:達成できている場合

×:達成できていない場合

該当なし:項目の内容が施設に該当しない場合

(調理施設用)

認証チェック表 I <一般的な衛生管理について>

項目	確認方法	チェック欄	
施設の衛生管理			
1	食品衛生法に基づく許可が必要な営業においては、当該施設に適応される施設基準を遵守していること。	現場	
2	食品を取り扱う部屋及び従事者が使用するトイレは適切に清掃し、清潔に保っていること。	現場質問	
3	ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施していること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め適切に保管していること。	記録	
4	井戸水を使用する場合(専用水道を除く)は年1回以上の水質検査を実施していること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め適切に保管していること。	記録	
5	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び作業終了後に毎日点検していること。	質問	
6	毎日の使用水の点検結果について記録に残していること。	記録	
7	調理場やトイレの手洗い設備は洗浄液やペーパータオル等を備え、常に使用できるよう適切に整備していること。	現場	
8	廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないよう管理し、衛生上支障がないよう保持していること。	現場	
従事者の衛生教育等			
9	食品取扱者に年2回以上の検便を受けさせていること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め、適切に保管していること。	記録	
10	始業前に従事者の健康状態(下痢、吐き気、発熱、手指の傷の有無等)の確認を行い、適切な措置をとり記録に残していること。	記録	
11	従事者の家族の健康状態について確認を行い、適切な措置をとり記録に残していること。	記録	
12	手洗いや使い捨て手袋着用の適切な方法・タイミングについて、正しい方法を現場に掲示するなどし従事者に周知徹底していること。	現場質問	
13	トイレを使用する場合には専用の履物に交換していること。調理作業時に着用する作業服等はトイレで汚染しないよう対策(外衣を脱ぐなど)が講じられていること。	現場質問	
14	調理従事者の作業服については交換・洗浄のルールを定め、従事者が清潔な衣服・帽子等を着用していること。	現場質問	
15	衛生管理に関して各チェック項目で定めた頻度、方法などのルールは、朝礼の実施やマニュアルの掲示などにより従事者に周知していること。	現場質問	

項目	確認方法	チェック欄 (○×)
食品、器具等の取扱い		
16	調理に使用する機械・器具類については、手順や頻度を定めて適切に洗浄、消毒をしていること。	現場 質問
17	従事者の帽子着用や器具の保守点検等により適切な異物混入対策が講じられていること。	現場 質問
18	原材料の納入に際しては、品質、鮮度、品温、異物の混入などについて点検を行っていること。	質問
19	原材料の点検結果について、記録に残していること。	記録
20	原材料は保存方法や使用期限を守り、分類ごとに区別して相互汚染の無いよう保管していること。	現場
21	冷蔵庫および冷凍庫の温度について1日1回以上点検し、結果を記録していること。	記録
22	調理室内での食品や器具等の取扱いは、衛生的な容器に入れて保管する、床面から60cm以上の場所で取り扱うなど、汚染や異物混入を防止するための対策が講じられていること。	現場
23	包丁、まな板等の調理器具は用途別(生食用・加熱食品用など)及び食品別(肉用・魚用など)に用意し、混同しないよう使用していること。	現場 質問
24	食品を加熱 [※] する際は、適切な条件(中心温度が75℃以上1分間以上など)を定めて十分加熱し、加熱状況の確認結果(時刻や温度など)を記録していること。 ※加熱不足により危害の発生が想定される工程を対象とする(提供時の加温などは除く)	質問 記録
25	加熱した食品は、すみやかに提供する、中心温度をすみやかに下げるなど、食中毒菌の増殖を抑制するための対策を講じていること。	質問
26	加熱した食品を冷却 [※] する際は、適切な条件を定めてすみやかに冷却し、冷却状況の確認結果(時刻や温度など)を記録していること。 ※冷却不足により危害の発生が想定される工程を対象とする(そうめんの水冷などは除く)	質問 記録
27	配送過程がある場合やビュッフェ等での提供を行う際は、他からの汚染のないよう取扱い、必要に応じて適切な温度管理や期限の設定を行っていること。	現場 質問
28	中心温度計や添加物を秤量する秤などは頻度を定めて定期的に校正を行って適切に管理し、校正結果を記録に残していること。	質問
29	一度に大量の料理を提供する施設(仕出し屋、旅館等)においては、検食を原材料及び調理済食品ごとに50g程度ずつ-20℃以下で2週間以上保存していること。(メニュー数が多く保存が困難な場合は調理済食品を1食分ずつ保存していること。)	現場
記録類の確認について		
30	健康チェックや加熱温度などの記録類は、点検結果が不適となった場合の対応を定め、責任者が記録が適正であるかどうか確認していること。	質問 記録

(製造・加工施設用)

認証チェック表 I <一般的な衛生管理について>

項目	確認方法	チェック欄	
施設の衛生管理			
1	食品衛生法に基づく許可が必要な営業においては、当該施設に適応される施設基準を遵守していること。	現場	
2	食品を取り扱う部屋及び従事者が使用するトイレは適切に清掃し、清潔に保っていること。	現場 質問	
3	ねずみ族及び昆虫の駆除作業を年2回以上実施していること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め適切に保管していること。	記録	
4	井戸水を使用する場合(専用水道を除く)は年1回以上の水質検査を実施していること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め適切に保管していること。	記録	
5	使用水は、色、濁り、におい、異物のほか、貯水槽を設置している場合や井戸水等を殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が0.1mg/L以上であることを始業前及び作業終了後に毎日点検していること。	質問	
6	毎日の使用水の点検結果について記録に残していること。	記録	
7	調理場やトイレの手洗い設備は洗浄液やペーパータオル等を備え、常に使用できるよう適切に整備していること。	現場	
8	廃棄物容器は、汚臭、汚液が漏れないよう管理し、衛生上支障がないよう保持していること。	現場	
従事者の衛生教育等			
9	食品取扱者に年2回以上の検便を受けさせていること。また、その記録を1年以上保存するようルールを定め、適切に保管していること。	記録	
10	始業前に従事者の健康状態(下痢、吐き気、発熱、手指の傷の有無等)の確認を行い、適切な措置をとり記録に残していること。	記録	
11	従事者の家族の健康状態について確認を行い、適切な措置をとり記録に残していること。	記録	
12	手洗いや使い捨て手袋着用の適切な方法・タイミングについて、正しい方法を現場に掲示するなどし従事者に周知徹底していること。	現場 質問	
13	トイレを使用する場合には専用の履物に交換していること。調理作業時に着用する作業服等はトイレで汚染しないよう対策(外衣を脱ぐなど)が講じられていること。	現場 質問	
14	調理従事者の作業服については交換・洗浄のルールを定め、従事者が清潔な衣服・帽子等を着用していること。	現場 質問	
15	衛生管理に関して各チェック項目で定めた頻度、方法などのルールは、朝礼の実施やマニュアルの掲示などにより従事者に周知していること。	現場 質問	

項目	確認方法	チェック欄 (○×)
食品、器具等の取扱い		
16	製造に使用する機械・器具類については、手順や頻度を定めて適切に洗浄、消毒をしていること。	現場 質問
17	従事者の帽子着用や器具の保守点検等により適切な異物混入対策が講じられていること。	現場 質問
18	原材料の納入に際しては、品質、鮮度、品温、異物の混入などについて点検を行っていること。	質問
19	原材料の点検結果について、記録に残していること。	記録
20	使用する原材料については、規格書等により含まれるアレルゲンや添加物について確認していること。	質問 記録
21	原材料は保存方法や使用期限を守り、分類ごとに区別して相互汚染の無いよう保管していること。	現場
22	製造(加工)室内での食品や器具等の取扱いは、衛生的な容器に入れて保管する、床面から60cm以上の場所で取り扱うなど、汚染や異物混入を防止するための対策が講じられていること。	現場
23	包丁、まな板等の調理器具は用途別(生食用・加熱食品用など)及び食品別(肉用・魚用など)に用意し、混同しないよう使用していること。	現場 質問
24	食品を加熱 [※] する際は、適切な条件(中心温度が75℃以上1分間以上など)を定めて十分加熱し、加熱状況の確認結果(時刻や温度など)を記録していること。 <small>※加熱不足により危害の発生が想定される工程を対象とする(提供時の加温などは除く)</small>	質問 記録
25	加熱した食品は、すみやかに提供する、中心温度をすみやかに下げるなど、食中毒菌の増殖を抑制するための対策を講じていること。	質問
26	加熱した食品を冷却 [※] する際は、適切な条件を定めてすみやかに冷却し、冷却状況の確認結果(時刻や温度など)を記録していること。 <small>※冷却不足により危害の発生が想定される工程を対象とする(レトルト殺菌後の冷却などは除く)</small>	質問 記録
27	完成した製品を保管したり、配送したりする場合は、他からの汚染のないよう取扱い、必要に応じて適切な温度管理を行っていること。	現場 質問
28	金属探知機等を使用して異物の混入を確認する場合は、適切な頻度で動作確認を実施し、結果を記録すること。	質問 記録
29	アレルゲンを含む製品と含まない製品を製造する場合、機械器具の専用化や製造時間の区別、器具の洗浄などにより適切なコンタミネーション防止策をとっていること。	現場 質問
30	中心温度計や添加物を秤量する秤などは頻度を定めて定期的に校正を行って適切に管理し、校正結果を記録に残していること。	質問
31	冷蔵庫および冷凍庫の温度について1日1回以上点検し、結果を記録していること。	記録
32	製品に問題が生じた場合に回収等の適切な措置を講じられるよう、製造量や出荷先などについて記録し管理していること。	記録

項目		確認方法	チェック欄 (○×)
規格基準に関すること			
33	食品衛生法により製造基準が定められた食品を製造する際は、基準を遵守していることを記録に残していること。	記録	
34	食品衛生法により保存基準が定められている食品を製造する際は、基準を遵守していることを記録に残していること。	記録	
35	食品衛生法により使用基準が定められている添加物を使用する際は、適切な使用方法を定め、使用した量を記録に残していること。	記録	
36	食品衛生法により成分規格が定められている食品を製造する場合や、使用基準が定められている添加物を使用する場合は、製品が基準に適合しているか定期的に自主検査を実施し、記録を保管していること。	記録	
期限の設定について			
37	製品の賞味(消費)期限は科学的・合理的な根拠をもって設定されていること。	質問	
38	期限設定の際の根拠となる資料を保存していること。	記録	
表示について			
39	製品の表示(衛生事項に関するもの)は関係法令で定められた内容を遵守していること。	記録	
記録類の確認について			
40	健康チェックや加熱温度などの記録類は、点検結果が不適となった場合の対応を定め、責任者が記録が適正であるかどうか確認していること。	記録	

(全業種共通)

認証チェック表Ⅱ <HACCPシステムについて>

	項目	確認方法	チェック欄
(HACCP手順1) HACCP チームの編成			
1	HACCP チームを編成し、メンバーの氏名、担当部門、役職等を記載した書類を作成していること。(従業員が少数の場合、必ずしも複数名である必要はない)	質問 記録	
2	HACCP チームには製品やその製造について熟知している者が参加していること。(製品の特性や工程の知識を有する者、食品衛生管理者、食品衛生責任者など)	質問	
3	HACCPチームにはHACCPに関する専門的な知識を有している者が参加していること。参加していない場合は、HACCPに関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等から得ていること。	質問	
(HACCP手順2) 調理品・製品に関する説明書の作成			
4	安全性に関する必要な事項を記載した説明書を作成していること。 (類似する特性又は工程を有する製品については「煮物」、「揚げ物」などグループ化して一つにまとめて作成することができる。) (記載する事項の例:必ずしも全てを記載する必要はない) <input type="checkbox"/> 原材料等の組成及び添加物の名称と使用量 <input type="checkbox"/> 物理的・化学的性質(水分活性、pH等) <input type="checkbox"/> 殺菌・静菌処理(加熱処理、凍結、加塩、燻煙等) <input type="checkbox"/> 包装形態(ガス置換、脱気、真空等) <input type="checkbox"/> 保存性、保管条件(保存方法、消費期限、賞味期限等) <input type="checkbox"/> 法令に基づく規格が設定されている場合、その規格 <input type="checkbox"/> 流通方法	記録	
(HACCP手順3) 意図する用途等の確認			
5	説明書には当該食品がどのように喫食・利用されるものかを記載していること(例:そのまま喫食、加熱してから喫食、他の製品の原材料として使用など) 直接消費される場合は製品説明書に対象者(例:一般消費者、乳幼児、高齢者など)及び調理方法(例:加熱用など)を記載していること。特に、対象者にハイリスク集団(例:病院食、老人ホーム向けなど)が含まれている場合はその旨を記載していること。	記録	
(HACCP手順4) 調理・製造・加工の工程一覧図の作成			
6	調理・製造・加工の工程一覧図を作成していること。	記録	
7	工程一覧図には製品の原料受入から出荷までの全ての製造工程を記載していること。(一時保管、外部委託、戻し工程などがある場合は記載すること)	記録	
(HACCP手順5) 工程一覧図の現場確認			
8	工程一覧図について、実際の工程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行っていること。 現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には工程一覧図の修正を行っていること。	現場 質問	

項目		確認方法	チェック欄 (○×)
(HACCP手順6) 危害要因の分析(HA)			
9	<p>工程ごとに発生するおそれのある全ての危害要因のリスト(危害要因リスト)を作成していること。 (なお、類似する特性または工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができ、必ずしも全ての製品ごとに1部ずつリストを作成する必要はない。)</p> <p>【危害要因の例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・金属片、プラスチック片などの混入等(物理的危険要因) ・病原微生物の増殖、殺菌不足等(微生物的危険要因) ・殺虫剤や洗剤の混入、添加物の不適切使用等(化学的危険要因) 	記録	
10	<p>危害の発生を防止するための措置を検討し、危害要因リストに記載していること。</p>	記録	
(HACCP手順7) 重要管理点(CCP)の決定			
11	<p>それ以降の工程では危害要因を許容できる範囲まで低減又は排除できず、管理措置の実施状況の連続的又は相当頻度の確認(モニタリング)を必要とする工程(重要管理点)を定め、危害要因リストに記載していること。 最初に手順7まで実施しても重要管理点が特定されなかった場合、手順6、7に戻って危害要因分析や重要管理点の特定に問題がないか、再度、確認し、それでも重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成していること。</p>	記録	
(HACCP手順8) 管理基準(CL)の設定			
12	<p>重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定し、その文書を作成していること。</p>	記録	
13	<p>管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観及び食感のような官能的指標で設定していること。(管理基準は必ずしも数値である必要はない。)</p>	記録	
(HACCP手順9) モニタリング方法の設定			
14	<p>管理基準の遵守状況の確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成していること。(管理基準を官能的指標で設定した場合、その指標をもってモニタリングを行うことで足りる。)</p>	記録	
15	<p>十分なモニタリング頻度を設定していること。(事業者が設定した理由を説明できること。)</p>	質問	
16	<p>モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名が行われていること。</p>	記録	
(HACCP手順10) 改善措置の設定			
17	<p>重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成していること。 改善措置を行う担当者が決まっていること、また改善措置を行った場合、確認する責任者が決まっていること。</p>	記録	
18	<p>管理基準が守られなかった場合、問題のある製品の出荷(提供)を防ぐことができる改善措置を定めていること。</p>	記録	

項目		確認方法	チェック欄 (○×)
(HACCP手順11) 検証の実施			
19	HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施していること。 (記載する検証事項の例) □モニタリング及び改善措置の作業が適正に実施されているか、現場での確認やモニタリング及び改善措置記録を確認する。 □計器類の定期的な校正を実施する。 □設定した衛生管理が実際に食品衛生上の危害の発生を適切に防止しているかどうかを確認するために、必要に応じ、製品、中間製品の検査などの検査を実施する。	記録	
20	HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で検証を実施していること。(事業者が頻度を設定した理由を説明できること。)	質問	
(HACCP手順12) 記録と保存方法の設定 (これまでで使用していた作業日報等、既存の記録をアレンジして、必要事項を記録することもできる。なお、重要管理点を定めない場合には、手順8から手順11のチェックは不要。)			
21	HACCP手順6、危害要因の分析について、作成した記録を保存していること。	記録	
22	HACCP手順7、重要管理点の決定について記録を保存していること。	記録	
23	HACCP手順8、管理基準の設定について記録を保存していること。	記録	
24	HACCP手順9、モニタリングの記録を作成し、保存していること。	記録	
25	HACCP手順10、改善措置についての記録を作成し、保存していること。	記録	
26	HACCP手順11、検証の実施記録を作成し、保存していること。	記録	
27	上記各記録の保存期間を設定していること。	質問	
HACCP導入の範囲について			
28	施設で調理・製造・加工する全ての主要品目についてHACCPに基づいた衛生管理を行い、HACCPの12手順が達成できていること。 (※主要品目とは相当な頻度で調理・製造されるもの、もしくは頻度が少なくても長期間販売するために一度に大量に製造されるものなどをいう。類似する特性又は工程を有する食品については「煮物」、「揚げ物」などグループ化して一つにまとめることができる。)	記録	

(全業種共通)

認証チェック表Ⅲ<作業手順書の作成について>

項目		確認方法	チェック欄
作業手順書の作成 次の項目について、作業内容、実施頻度、実施担当者並びに実施状況の確認及び記録の方法を定めていること。			
施設設備等の管理	1	施設設備の衛生管理に関すること (例)・施設の天井、壁、床等の清掃、トイレの清掃について ・施設の換気、空調設備の使用について ・機械器具等の洗浄消毒について	質問記録
	2	施設設備及び機械器具の保守点検に関すること (例)・故障・破損時の対応について ・機械器具等の定期的なメンテナンスについて	質問記録
	3	そ族昆虫の防除に関すること (例)・そ族昆虫の防除方法や頻度等について	質問記録
	4	排水及び廃棄物の衛生管理に関すること (例)・排水の方法等について ・廃棄物の保管や廃棄方法等について	質問記録
	5	使用水の衛生管理に関すること (例)・使用水の水質点検について ・受水槽の管理について ・殺菌設備の管理について	質問記録
従事者の管理	6	従事者の衛生管理に関すること (例)・従事者の検便や健康診断について ・作業服、手袋、帽子、マスク等の着用について ・手洗いのタイミングや方法について ・作業室の入室時やトイレ使用時のルールについて	質問記録
	7	従事者の衛生教育に関すること (例)・衛生管理に関するルールの周知方法について ・HACCPシステムに関する知識について	質問記録
食品の管理	8	食品等の衛生的取扱いに関すること (例)・原材料の検収について、 ・原材料、半製品、完成品の保存等について ・調理・製造工程中の二次汚染防止、異物混入防止対策について ・添加物の使用について	質問記録
	9	製品の自主検査に関すること (例)・検査を行う検査機関、対象品目、頻度、項目等について ・施設内で検査を行う場合、検査機器の保守点検について	質問記録
事故対応	10	製品の苦情・事故対応に関すること (例)・苦情等の対応について ・事故や回収発生時の責任体制、管轄保健所等への報告について	質問記録
	11	停電等の突発的の事故対応に関すること (例)・機械等点検、使用水や食品の管理、製品の回収等について	質問記録

<h1>自主衛生管理 アドバイスシート</h1>	年 月 日
	浜松市保健所 生活衛生課 ・ 浜北支所
	食品衛生監視員（ ）

施設のHACCPに沿った衛生管理への取り組み状況を評価した結果は以下のとおりです。

<施設情報>

営業所在地	
氏 名	
屋 号	
業 種	
必要な 衛生管理	<input type="checkbox"/> HACCPに基づく衛生管理（Aランク） ・ <input type="checkbox"/> HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（Bランク）

<評価結果>

評価結果	ランクアップのためのアドバイス
<div style="border: 2px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: auto;"> <p style="text-align: center;">ランク</p> </div>	

<評価基準>

ランク	内容
S	突発的な事故対応の規定等、「HACCPに基づく衛生管理」以上の管理ができています。
A	「HACCPに基づく衛生管理」ができています。 (コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理)
A ⁻	「HACCPに基づく衛生管理」への取り組みを始めている。
B	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」ができています。 (衛生管理計画の策定、計画に基づく実施、確認・記録)
B ⁻	「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」への取り組みを始めている。
C	「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」への取り組みを始めていない。
C ⁻	管理運営基準の一般的衛生管理事項で定められた主な衛生管理記録が保管されていない。

様式第2号（第4条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

申請者

氏名（名称及び代表者氏名）

認証申請書（施設申請用）

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証を申請します。

記

（1）施設 の 所 在 地	浜松市 区
（2）施設 の 名 称	
（3）営 業 の 種 類	
（4）分 類	（ 調理 ・ 製造加工 ）
（5）委託者の氏名及び認証番号 ※既に本制度の認証を受けている給食 施設の調理業務を受託している場合	委託者氏名 _____ 認証番号 _____

備考 必要な書類（別表2参照）を添付すること。

様式第3号（第4条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

本部

名称（衛生管理を統括する部署名等）

認証申請書（本部申請用）

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証を申請します。

記

(1) 認証を受けようとする施設	施設数： _____ 施設 （詳細は別紙のとおり）
(2) 認証を申請する施設の事業者 (いずれかに☑)	<input type="checkbox"/> 全ての施設の事業者が同じ 事業者氏名（名称及び代表者） _____ 事業者住所（所在地） _____ <input type="checkbox"/> 施設によって事業者が異なる → (1) 認証を受けようとする施設 の別紙に は事業者の氏名及び住所も記載すること
(3) 自己点検の実施 ※施設担当者が自己点検を実施し、全ての 施設で認証基準を満たしていることを、 本部が確認していること	本部確認者 _____

備考 必要な書類（別表2参照）を添付すること。

浜松市HACCP型衛生管理 認証書



営業者氏名： _____ 様

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証します。

1 施設の名称：

2 施設の所在地：

3 営業の種類：

4 認証番号：

(5 本部申請の場合は「本部の名称：」、受託者申請の場合は「委託者氏名：」)

年 月 日

浜松市長

氏

名



浜松市HACCP型衛生管理 認証書



浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、認証基準に合致した施設の衛生管理を統括する本部であることを認証します。

本部の所在地： _____

本部の名称： _____

年 月 日

浜松市長

氏

名



様式第5号（第6条関係）

第 年 月 日 号

住所
氏名 様

浜松市長 氏 名 印

認証基準不適合通知書

年 月 日付けで申請のあった認証について、浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり不承認とします。

記

- 1 施設の名称
- 2 施設の所在地
- 3 営業の種類
- 4 不承認の理由

様式第6号（第6条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

申請者

氏名（名称及び代表者氏名）

認証書再交付申請書

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証書の再交付を申請します。

記

施設 の 所 在 地	浜松市 区	
施設 の 名 称		
営 業 の 種 類		
認証番号・認証年月日	第 号	年 月 日
申 請 の 理 由	破 損 ・ 汚 れ た ・ 紛 失	

備考 申請の理由が破損又は汚れの場合は認証書を添付すること

様式第7号（第8条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

認証事項変更届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証事項の変更を届け出ます。

記

施設 の 所 在 地	浜松市 区	
施設 の 名 称		
営 業 の 種 類		
認 証 番 号 ・ 認 証 年 月 日	第 号	年 月 日
変 更 年 月 日	年 月 日	
変 更 内 容	変更事項 (右から選択)	1. 営業者氏名、2. 施設名称、3. 本部の名称又は所在地、 4. 委託者氏名、5. 申請時の添付書類
	変更前	
	変更後	

備考 認証書を原本で提示すること。

氏名の変更は登記事項証明書など変更内容が分かるものを提示すること。

申請時の添付書類に変更があったときは当該書類を添付すること。

様式第8号（第9条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

認証廃止届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証の廃止を届け出ます。

記

施設 の 所 在 地	浜松市 区	
施設 の 名 称		
営 業 の 種 類		
認証番号・認証年月日	第 号	年 月 日
廃 止 年 月 日	年 月 日	

備考 認証書を添付すること。

様式第9号（第10条関係）

第 年 月 日

住所
氏名 様

浜松市長 氏 名 印

認証取消通知書

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、下記の認証を取り消したので通知します。

記

- 1 施設の名称
- 2 施設の所在地
- 3 営業の種類
- 4 認証番号
- 5 認証年月日
- 6 取消の理由

様式第10号（第11条関係）

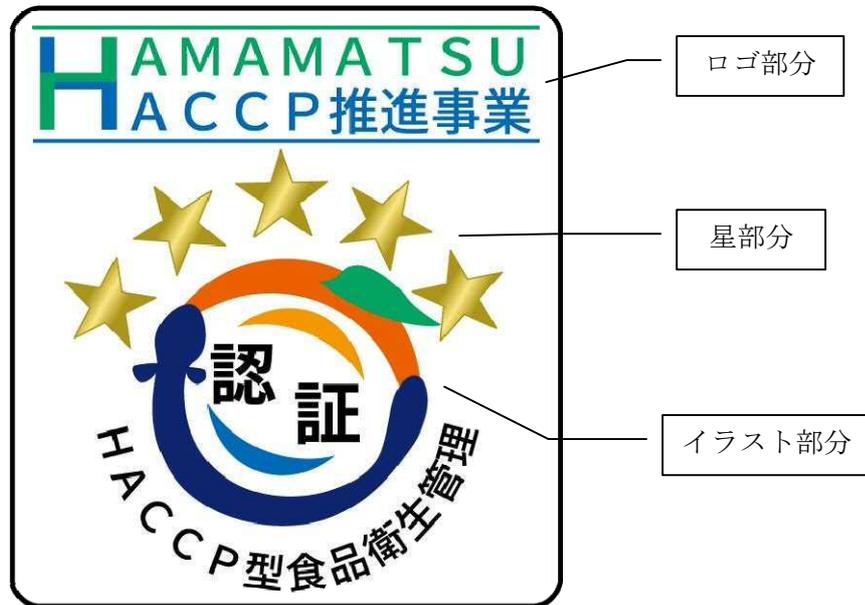


- (1) 大きさは自由とする。変形や別の要素の追加は認めない。
- (2) 枠は省略できるものとする。
- (3) 認証マークを使用するときの色は、原則として市が示した色と同程度の色を使用するものとする。当該色が背景等の色により不鮮明となる時や使用する色数に制限がある時は、黒、紺、白色など華美でない単一色での表示を認めるものとする。

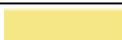
※ 単一色での使用例



<使用色>



(プロセスカラー)

ロゴ部分			
色①(ロゴ上部)	緑		C86%+Y78%
色②(ロゴ下部)	青		C95%+M50%
星部分			
(塗りは線形グラデーション。角度は-30°、位置は30%と70%に色③、50%に色④。)			
色③(星の塗り外側)	黄土色		C40%+M40%+Y100%
色④(星の塗り内側)	薄黄		M5%+Y55%+K5%
色⑤(星の枠線)	黄土色		C40%+M40%+Y100%
イラスト部分			
色⑨(みかんの葉)	緑		C86%+Y78%
色⑩(みかん)	オレンジ		M75%+Y100%
色⑪(みかん内側)	薄オレンジ		M50%+Y100%
色⑫(うなぎ)	紺		C100%, M95%、Y20%、K20%
色⑬(うなぎ内側)	青		C95%+M50%

様式第11号（第11条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

認証マーク使用届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり認証マークの使用を届け出ます。

記

施設 の 所 在 地	浜松市 区	
施設 の 名 称		
営 業 の 種 類		
認証番号・認証年月日	第 号	年 月 日
使用 する 製 品 名		
使用 開 始 予 定 日	年 月 日	

備考 認証書を原本で提示すること。

使用する製品の写真等を添付すること。

様式第12号（第13条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

申込者

氏名（名称及び代表者氏名）

協賛申込書

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり協賛を申し込みます。

記

協賛事業を行う事業所等 ※事業所が本社等と異なる場合	名称： 所在地：
認証施設に提供する 特典または支援の内容 ※認証施設の自主衛生管理推進 に繋がる内容に限る	
提供の条件 ※提供回数、対象施設など	
開始予定日	年 月 日

備考 参考となる資料等がある場合は添付すること

特典の内容については景品表示法など関係法令を事前に確認しておくこと

様式第13号（第13条関係）

第 年 月 日

住所
氏名 様

浜松市長 氏 名 印

協賛承認通知書

年 月 日付で申し込みのあった協賛について、浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり承認します。

記

協賛年月日及び協賛番号	年 月 日	第 号
協賛事業を行う事業所等 ※事業所が本社等と異なる場合	名 称： 所在地：	
認証施設に提供する 特典または支援の内容 ※認証施設の自主衛生管理推進 に繋がる内容に限る		
提 供 の 条 件 ※提供回数、対象施設など		
開 始 予 定 日	年 月 日	

様式第13号の2（第13条関係）

第 年 月 日

住所
氏名 様

浜松市長 氏 名 印

協賛不承認通知書

年 月 日付で申し込みのあった協賛について、浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、不承認とします。

記

（不承認の理由）



様式第14号（第14条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

協賛内容変更届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり協賛内容の変更を届け出ます。

記

協 賛 年 月 日	年 月 日
協 賛 番 号	第 号
変 更 内 容	(変更前)
	(変更後)

備考 参考となる資料等がある場合は添付すること



様式第14号（第14条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

協賛内容変更届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり協賛内容の変更を届け出ます。

記

協 賛 年 月 日	年 月 日
協 賛 番 号	第 号
変 更 内 容	(変更前)
	(変更後)

備考 参考となる資料等がある場合は添付すること

様式第15号（第15条関係）

年 月 日

（あて先）浜松市長

住所（所在地）

届出者

氏名（名称及び代表者氏名）

協賛承認辞退届

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、次のとおり協賛の辞退を届け出ます。

記

協 賛 年 月 日	年 月 日
協 賛 番 号	第 号

様式第16号（第15条関係）

第 年 月 日

住所
氏名 様

浜松市長 氏 名 印

協賛承認取消通知書

浜松市HACCP型衛生管理推進事業実施要綱の規定により、下記の協賛の承認を取消したの
で通知します。

記

協 賛 年 月 日	年 月 日
協 賛 番 号	第 号
取 消 の 理 由	

様式第17号（第16条関係）



使用色は認証マーク（様式第10号）と同じ色を使用する

- (1) 大きさは自由とする。変形や別の要素の追加は認めない。
- (2) 枠は省略できるものとする。
- (3) 協賛マークを使用するときの色は、原則として市が示した色と同程度の色を使用するものとする。当該色が背景等の色により不鮮明となる時や使用する色数に制限がある時は、黒、紺、白色など華美でない単一色での表示を認めるものとする。