

◎府HPの「認証施設一覧ページ」をリニューアル 従来(エクセルデータ)

施設番号	名称	所在地	電話番号	業種	備考
1	大阪府 大阪市東淀川区	東淀川区東中島1-1-1	072-456-4330	飲食店	認定施設
2	大阪府 大阪市東淀川区	東淀川区東中島1-1-1	072-456-4330	飲食店	認定施設
3	大阪府 大阪市東淀川区	東淀川区東中島1-1-1	072-456-4330	飲食店	認定施設

リニューアル後
専用ページ作成・公開

大阪版食の安全安心認証制度 認証施設一覧

大阪府食の安全安心認証制度とは、食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造業、販売業を認証する制度です。

府が認定した認定施設が掲載されています。認定基準に適合する施設を認定しています。認定基準には必ず記載していただくコンプライアンス(各種情報の開示)が記載されています。承認認定基準に適合している施設を「認証施設」として掲載させていただきます。

※認証施設の情報は、大阪版食ホームページ「大阪版食の安全安心認証施設」をご覧ください。

※掲載写真は、認定施設よりご提供いただいた画像の掲載となります。

◎「HACCP自主点検サイト」作成・公開予定

【ウェブでの自主点検を促進】

事業者が衛生管理等の項目をウェブ上でチェック

※講習会の場等を活用し、取組みを促す



ダウンロード

ウェブで自主点検実施

結果や改善点の確認

(サイトイメージ)

HACCP 自主点検サイト

(飲食店向け) 衛生管理セルフチェック

1 店舗情報の入力
2 チェック項目
3 チェック項目
4 チェック項目
5 チェック項目
6 チェック項目
7 チェック項目
8 チェック項目
9 結果の確認

店舗情報を入力し、「手洗い」に関する取組状況

「施設の衛生」に関する取組状況

「設備・器具等の取扱い」に関する取組状況

「食品の取扱い」に関する取組状況

「調理工程の管理」に関する取組状況

「従業員の衛生」に関する取組状況

「マニュアル・記録」に関する取組状況

結果を確認しましょう。

「手洗い」は衛生管理の基本です。

すべての従業員が正しい手洗いの方法を理解しているでしょうか？
また、手を洗うための設備や備品類は常に使いやすいよう整理整頓等されているでしょうか？
下記のチェック項目に沿って、店舗での取組状況を確認してみましょう。
実施できている項目にチェックを入れましょう！

「手洗い」に関する取組状況(実施できている項目にチェック)

- ①手洗いのタイミングや方法を決めて従業員に周知している
- ②手洗い設備の周辺は整理整頓し、清潔にしている
- ③手洗い設備には、石けん液やアルコール、ペーパータオル等を備えている

戻る 次へ



➤ 食品関連事業者の自発的な衛生管理の向上
➤ 保健所等による指導の際に活用