

徳島県 HACCP 認証制度について

徳島県では、徳島県食の安全安心推進条例に基づき、国際的な食品の衛生管理手法である「HACCP 方式」を導入し、衛生管理に意欲的に取り組む事業者のうちから、一定の基準を満たした事業者、「徳島県衛生管理認証(徳島県 HACCP 認証)」を行っています。



認証を受けたい事業者の方へ

令和2年6月1日より、食品衛生法において、原則、すべての食品事業者等にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられていますが、本認証は、いわゆる「第三者認証」と呼ばれるもので、取得は義務ではありません。

しかし、第三者機関の審査を受け、「HACCP に基づく衛生管理」を実施していると客観的に認めもらうことで、社会的信頼度を得ることができるメリットがあります。

ただし、あくまでも事業者の「自主的な取り組み」ですので、まずは事業者自身でHACCPに関する衛生知識を習得した上で、関係書類の作成及びチェックシート等を用いた確認や衛生管理を実施する必要があります。

保健所は、おおむね認証基準に達しているかどうか助言することが主となります。

認証できる営業等の施設又は製造等の工程

1. 食品衛生法施行令第 35 条各号に規定する営業の施設(以下、許可施設)
 2. と畜場法第 9 条に規定すると畜場(以下、と畜場)
 3. 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 6 条第 1 項に規定する食鳥処理場(以下、食鳥処理場)
- なお、施設全体で認証を取得するほか、複数の許可を有する施設にあつては、そのうちの一部の製造工程のみ認証を取得することも可能です。

認証の流れ

1. 「認証基準」「チェックシート①～⑥」「厚生労働省ホームページ掲載の参考資料」の内容を理解する。
2. HACCP チームの編成、認証を取得しようとする製品の製品説明書、製造工程一覧図及び動線図を作成する。 **まずは、代表的な1製品から作成することをお勧めします。**
また、「チェックシート③, ④」の初回事業者確認欄を記入する。
3. 2 で作成した書類を保健所職員が確認し、助言等を行う。**※注意事項参照**
4. 危害分析表、HACCP プラン及び検証方法を作成する。
5. 各種手順書、記録様式等、各種必要書類を作成する。
6. 「チェックシート①～⑥」の項目をすべて満たしているか確認し、最終事業者確認欄等に記入する。
認証基準チェックシートの項目をすべて満たしていないと、最終的に認証を受けることができない場合があります。
7. 6 ですべての項目を満たしたら、作成した書類を保健所職員が確認し、助言等を行う。**※注意事項参照**
作成した書類等の確認には日数がかかります。
また、書類の追加、修正が必要な場合がありますので、8月末(受付期間の3ヶ月前)までにお願いします。
なお、認証を受けるためには一定期間の運用が必要です。
このため、8月末の時点で、作成した書類等がおおむね認証基準に達しているとみなせない場合、認証基準に達した運用を一定期間行うことができないため、申請は次年度以降にお願いします。
8. 7までに作成した文書の規定どおりの衛生管理を一定期間行い、適宜見直しを行う。
9. 保健所に徳島県 HACCP 認証の申請を行う。受付期間 12/1 ～ 12/15 の開庁日
10. 審査を受ける。→審査会の意見を受けたうえで、認証の可否が判定されます。

許可施設の認証基準

と畜場、食鳥処理場については別途お問い合わせください

1. 「徳島県食の安全安心推進条例」第 17 条第 1 項各号に定められている基準（食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号)別表第 17 及び別表第 18 の第1号から第 7 号)が守られていること。☞**チェックシート④、⑥**
2. 次の書類が作成されていること。☞**チェックシート②**
 - (1)原材料等の組成、水分活性、水素イオン濃度等の物理的又は化学的性質、加熱、凍結、加塩、くん煙等の殺菌又は静菌処理の方法、包装、保存性、保管条件、流通方法等の製品の安全性に関する事項を記載した製品説明書
 - (2)製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図
 - (3)施設設備の配置を表示した図面
 - (4)食品衛生法施行規則(昭和 23 年厚生省令第 23 号)別表第 18 第 7 号に規定する記録
 - (5)食品衛生法施行条例(平成 12 年徳島県条例第 27 号)第 4 条に規定する営業許可証の写し
 - (6)その他知事が必要と認める書類
 - ①施設の衛生管理に関する書類
 - ②施設で使用する設備等の衛生管理に関する書類
 - ③使用する水等の衛生管理に関する書類
 - ④ねずみ及び昆虫対策に関する書類
 - ⑤廃棄物及び排水の取扱いに関する書類
 - ⑥従業員の衛生管理に関する書類
 - ⑦従業員の衛生教育に関する書類
 - ⑧回収及び廃棄に関する書類
 - ⑨1～8 の事項に関する記録方法に関する書類
 - ⑩衛生的に製品を製造するための手順に関する書類

(例)施設設備等が食品の交差汚染を防ぐ構造になっておらず、これを衛生管理の運用で補う場合、その手順書等の作成

厚生労働省ホームページ掲載の参考資料

○HACCP 導入のための手引書

食品製造における HACCP 入門のための手引書

食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル

○動画:食品製造における「HACCP 導入の手引き」(You tube 配信)

申請受付期間

申請期間内に管轄保健所にご提出ください。

なお、認証基準を満たしていない場合、受理できないことがあります。ご了承ください。

また、必要な書類が整っていても、聞き取りや現地確認で書類の内容が運用されていない場合、申請を受理できない又は審査の結果「認証不相当」と判断されることがあります。

※ 注意事項

相談や書類の確認は、必ず電話予約した上で保健所にお越しください。

先述のとおり、第三者認証は必須ではなく、あくまでも事業者の自主的な取り組みであることから、相談や書類の確認については、1回あたり 30 分程度でお願いします。

また、頻回及び長時間にわたるご相談等はお遠慮ください。

*** 相談される前に、必ず「徳島県 HACCP よくあるご質問」をご確認ください。**