

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

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。

なお、あくまでも事業者の「自主的な取組」ですので、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してください。

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は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. 認証を取得したい場合は、まず保健所に連絡し、制度の概要や注意点を確認する。
2. 「認証基準」、「チェックシート①～⑥」及び次ページ記載の「参考資料」の内容を理解する。
3. HACCP チームの編成、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。
また、「チェックシート③、④」の事業者確認欄を記入する。
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. すべての「チェックシート」の項目を満たしているか確認し、チェック欄等に記入する。

○申請前の書類についての確認、相談等は、原則実施していません。

保健所では認証取得のためのコンサルタント的な業務はしておりませんので、ご了承ください。

○認証のめやすは、食品衛生監視票で取得する点数がおおむね90点以上になります。

申請前に点数を確認したい場合は、**8月末までに** 食品衛生監視票交付願を提出してください。

なお、申請日以前おおむね1年以内にすでに食品衛生監視票の交付を受けている場合は、認証取得にかかる再度の監視票依頼はご遠慮ください。

7. 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。
8. 保健所に徳島県 HACCP 認証の申請を行う。(申請期間 12/1 ～ 12/15 の開庁日)

○書類が認証基準を満たしていないと判断できる場合、次年度以降に申請いただくことがあります。

○申請前に、**必ず「徳島県HACCPよくあるご質問」をご確認** ください。

審 査

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。

必要な書類が整っていても、聴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「認証不適当」と判断されることがあります。

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
 - ⑨ 1～8 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

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(12/1 ～ 12/15 の開庁日)に管轄保健所にご提出ください。