

徳島県 HACCP よくあるご質問

Q1 制度の概要を説明してほしい。

A1 徳島県 HACCP 認証制度の概要、必要な文書、取り組み等については、徳島県ホームページに掲載しています。まずはそちらを御確認ください。

徳島県 HACCP(ハサップ)認証制度について

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/ippannokata/kurashi/shokunoanzen/2016051900129/>

Q2 ホームページの説明を見たがよくわからない。HACCP に基づく衛生管理等について、認証を受けることができるようわかりやすく教えてほしい。

A2 まずは「チェックシート①認証の流れ」を読み、1から順に実施してください。

事業者の皆様には、講習会や資料等で HACCP に沿った衛生管理について勉強していただいていること、本認証はあくまでも事業者の自主的な取り組みであることから、HACCP に関する基本的な知識等については事業者ご自身で習得していただきますようお願いします。

また、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できませんので、ご了承ください。

Q3 申請前に作成途中の書類を確認してほしい。

A3 書類確認は、申請後になります。申請前の「事前書類確認」はご遠慮いただいています。

なお、申請後に、書類確認及び施設立入を実施し、審査会を経て認証の可否が判定されます。

Q4 必要書類がそろっているか確認してほしい。

A4 必要な書類がそろっているか、その書類に必要な内容が含まれているかは、チェックシート②を用いて、ご自身で確認してください。

また、書類についてはQ3もご参照ください。

なお、申請時、必要な書類が添付されていない場合は、申請を受理できませんので、ご注意ください。

Q5 書類はこの様式でよいか。

A5 決まった様式はありません。

必要な書類及びその書類に必要な内容は、チェックシート②に記載しています。

Q6 書類の作成等をコンサルタントに依頼し、これであれば認証がとれると言われている。

A6 認証の基準は、その認証機関によって異なります。

他の第三者認証を取得している場合であっても、本認証は取得できない場合があります。

なお、徳島県は、「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)により、令和 2 年 6 月 1 日をもって廃止された「総合衛生管理製造過程承認制度」と同等の管理を求めた基準となっています。

また、他者に書類作成を依頼された場合に、その書類が実際の製造現場と合っていない事例が見受けられます。書類の内容と実際の衛生管理が合致しているか、実行可能な内容であるか等十分にご確認ください。

Q7 手順書はどこまで必要か。

A7 手順書は作業を標準化すること、第3者に見える化すること等が必要なものについて作成してください。少なくとも、製造手順、清掃手順、洗浄手順、CCP にかかるモニタリング手順、回収手順等は必須です。

また、危害分析のときに、一般衛生管理で管理するため重要な危害でないと判断した工程についても、手順書を作成してください。

Q8 施設の改修、改善等はどこまで必要か。

A8 基本的には、原料の入荷から製品の出荷までが一方通行となる、交差汚染のない構造が求められます。構造上、交差汚染が発生するおそれがある場合には、施設、設備を改修するか、運用面で交差汚染を防ぐことが可能な方法を手順書として示していただく必要があります。

また、衛生管理上重要な設備は改修が必要な場合があります。(例: 管理基準に合致していないモニタリング用の計器、手洗い、更衣などの設備、トイレ及び天井、床、壁のはがれ等)

Q9 「認証のめやす」を、食品衛生監視票で取得する点数がおおむね90点以上としている理由は。

A9 食品衛生監視票は、徳島県 HACCP の認証基準となる食品衛生法施行規則別表17及び別表第18の第1号から第7号の内容を含んでいます。認証を取得するにあたり必須となる全体的事項及び一般的な衛生管理に関する事項を網羅しており、採点基準も全国で統一的に運用されている評価方法です。

認証を取得するために必ず実施しなければならない事項を事業者の方にわかりやすくお示すために監視票を参考として使用することがあります。

Q10 先日、認証取得にあたり食品衛生監視票の採点をしてもらい、90 点に満たなかったが、指摘事項を改善したので、すぐに採点し直しに来てほしい。

A10 認証にかかる監視票の取得はおおむね1年あたり1回でお願いしています。