

広島県食品自主衛生管理認証制度の概要

目的

この制度では、HACCPの考え方に基づく一定水準以上の食品衛生管理を行っている施設を認証し、食品事業者の自主的な衛生管理の推進と県民の食生活の安全・安心の確保を図る。

特徴

食品事業者が自ら定めた**衛生管理の方法**を認証
 平素の衛生管理に、**一定の努力**を行うことですべての施設で
 認証が可能
 認証制度の創設や認証施設の公表は**広島県**が実施
 審査及び認証は、**広島県が指定した公益法人**が実施

メリット

食品事業者

- ・第三者機関が認証することにより、衛生管理の客観的な評価が得られる
- ・食中毒等の危害の低減

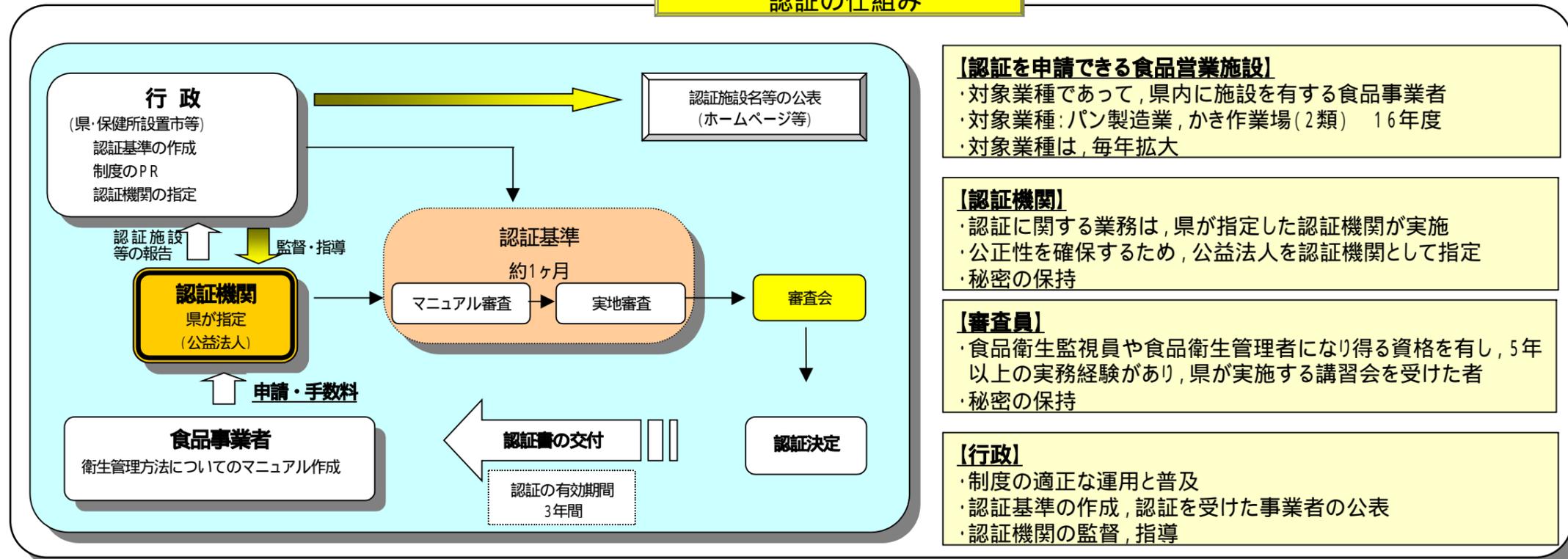
消費者

- ・自主衛生管理に積極的に取り組んでいる施設が分かる
- ・食品の購入や店舗の選択の一助となる

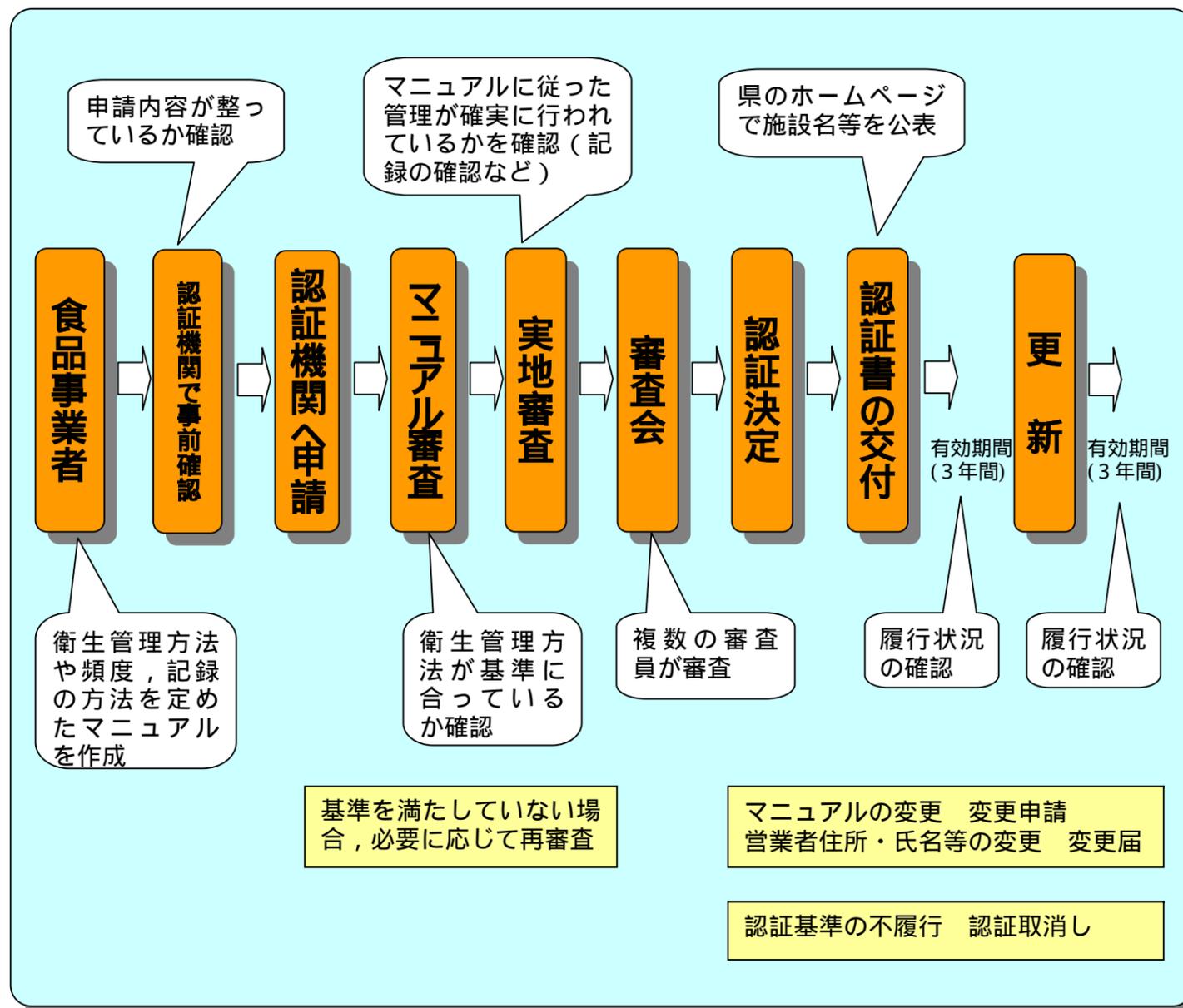
行政

- ・食品衛生に関する自主衛生管理の推進が図れる

認証の仕組み



認証の手順



【認証の申請】

・認証を受けようとする事業者は，施設毎に，申請書に，マニュアル正副2通，その他必要な書類及び手数料を添えて，認証機関に申請します。

【審査】

・申請を受けた認証機関は，マニュアルの内容の審査，及びマニュアルに従った管理が正確に行われているか現地調査を行い，この結果に基づき判定します。

【認証書の交付】

・認証を受けた施設には，認証機関名で認証書を発行
・認証マークを掲示，製品に貼付できます。



【認証の有効期間】

・認証の有効期間は，初回及び更新の申請とも3年

【認証基準の履行状況の確認】

・認証期間中に，不定期に認証基準が履行されているかの確認をします。
・万一，履行されていない時には，最悪の場合には認証が取り消されます。

【認証の取消し】

・申請に虚偽があった場合，認証の不履行が改善されない場合，食中毒事故を起こした場合には，認証機関により，認証を取り消される場合があります。
・認証の取消の日から1年間は，申請できません。

【認証の辞退】

・廃業等により認証を辞退する場合は，認証書を認定機関に返納しなければなりません。

認証の基準

| 項 目 | | 内 容 | |
|--------|--|--|--|
| 共通基準 | 施設・設備の衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・製造室・加工室等の清掃，保守点検 ・トイレの 清潔保持，保守点検 ・清掃用具の管理 ・その他（作業場の衛生管理手順等） | |
| | 機械・器具類の衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・機械器具類の衛生管理 ・機械類の保守点検 ・可動式機械類，器具類，食器類の保管場所 ・機械器具類の使用区分 ・冷蔵設備（冷凍設備，ショーケース型等を含む） | |
| | 食品等の衛生的な取扱い | <ul style="list-style-type: none"> ・原材料の仕入れ時の検収，保存 ・包装資材の管理 ・製品の保存，配送 ・薬品等の保管 ・その他 | |
| | 使用水の衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・濁り等の確認，滅菌装置等の確認 ・水質検査 | |
| | 排水及び廃棄物等の衛生管理 | | |
| | ねずみ族，昆虫等の防除 | | |
| | 従事者への衛生教育 | | |
| | 従事者の衛生管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・従事者の健康管理，手洗い ・服装等 ・その他（作業場の禁止行為の明示等） | |
| 衛生管理体制 | <ul style="list-style-type: none"> ・日常の衛生管理体制 ・事故発生時の対応（製品の回収方法） | | |
| 個別基準 | 菓子製造業 （パン） | 機械・器具等の管理 | <ul style="list-style-type: none"> ・特定原材料等（アレルギー物質を含む食品等）のコンタミネーション防止 ・異物混入防止 |
| | | 食品等の衛生的な取扱い | <ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物等の使用 ・焼成，蒸し，揚げ工程の管理 ・表示，製品検査 |
| | かき作業場 | 食品等の衛生的な取扱い | <ul style="list-style-type: none"> ・集荷・検収 ・前処理（冷却，洗浄処理，保管） ・詰合わせ ・検体の保存 ・製品の搬送 ・表示，製品等検査 |