

# 広島県食品自主衛生管理認証制度 Q & A

平成17年1月20日策定  
令和4年3月22日最終改正

- 
- 1 制度の概要
  - 2 制度のしくみ
  - 3 認証機関
  - 4 審査員
  - 5 認証基準
  - 6 衛生管理マニュアル
  - 7 認証取得
  - 8 認証取得後
  - 9 認証マーク
- 

## 1 制度の概要

### 1-1 認証制度とは、どのような制度ですか。

食品事業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価する制度です。

基本的な衛生管理を確実に行うことを求めるものであり、県の定める基準を満たしていれば、施設の規模等に関係なく一定の努力で認証を取得することができます。

この制度では、食品事業者が自ら行う食品の衛生管理方法について、広島県独自の基準を設け、その基準を満たしている施設を申請により認証します。

認証に関する審査や認証書の交付は、県が指定する第三者機関（認証機関）が行い、県は認証施設を広く県民に公表していきます。

### 1-2 なぜ認証制度を創設したのですか。

食品の安全を確保していくためには、行政による食品営業施設への監視指導とともに、食品事業者自身による自主的な衛生管理の推進が重要、不可欠なものとなっています。

ところが、食品事業者の自主管理への取り組みは消費者側からは見えにくく、評価されにくいものです。

そこで、食品事業者の自主管理を推進していくために、これらの取り組みを積極的に評価する仕組みをつくることとしました。

### 1-3 この制度の特徴を教えてください。

この制度の主な特徴は、次のとおりです。

- (1) パンや生かきなどの食品営業施設で、食品事業者が自ら定めた衛生管理方法を、申請に基づき認証します。
- (2) 施設の大がかりな改造や実行が難しい高度な衛生管理を要求するのではなく、基本的な衛生管理を確実に行うことを求めるものなので、一定の努力をすることですべての食品営

業施設で取り組むことが可能です。

- (3) 認証基準の作成、制度のPR及び認証施設の公表等は、県が実施します。
- (4) 認証の審査及び認証は、県が指定する第三者機関（認証機関）が実施します。

#### 1-4 他の都道府県で類似の認証制度がありますか。

北海道、茨城県、東京都、静岡県、愛知県、兵庫県、高知県などいろいろな自治体が行っています。なお、第三者機関が認証するものとしては、北海道（民間衛生コンサルタント企業）、栃木県（県が指定する機関）、東京都（都が指定する業者）、茨城県（食品衛生協会）、静岡県（食品衛生協会）、札幌市（衛生管理ネットワーク協議会）及び京都市（食品衛生協会）等の制度があります。

#### 1-5 HACCPの考え方は、取り入れられていますか。

HACCPの考え方は、製造工程における危害を分析するとともに、衛生管理の作業マニュアルを作成し、管理内容を記録しておくことが基本となっています。この認証制度においてもこの考え方を取り入れています。

#### 1-6 認証施設は、食中毒等を起こすことがなくなりますか。

認証施設では、基本的な衛生管理が確実に実行されていることから、食中毒発生の危険性を大幅に低減することができると考えています。

しかし、食中毒事故にはいろいろな要因があり、食中毒の発生をゼロにすることを保証するものではありません。

このため、認証基準には、事故発生時の対応方法を記載する旨の規定があり、万が一事故が発生した場合、迅速に対応し、被害の拡大を防ぐ体制が整えられるようになっています。

#### 1-7 この制度の導入により、消費者にどのようなメリットがありますか。

消費者には次のメリットが得られると考えます。

- (1) 認証を受けた施設が公表されることにより、食品の購入や店舗選択の一助となります。
- (2) 食中毒等の被害を受ける危険性が低くなります。

#### 1-8 認証を取得すると、食品事業者にどのようなメリットがあるのですか。

食品事業者には次のメリットが期待されます。

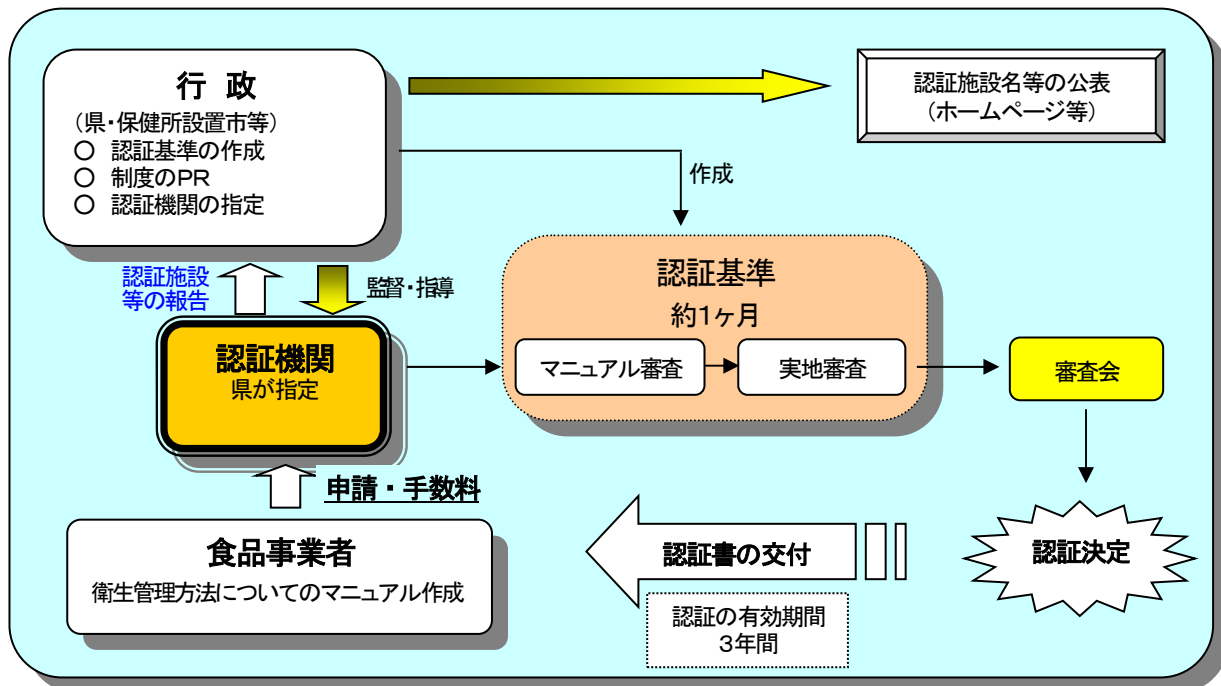
- (1) 消費者から見えにくく、評価されにくい自主的な衛生管理への取り組みに対する努力が評価されることで、社会的信頼が得られます。
- (2) 食中毒等発生の危険性を低減させることができます。
- (3) 大がかりな設備投資をしなくても、衛生管理の水準を上げることができます。
- (4) 認証マークを製品に貼付することによって、自主的な衛生管理への取り組みをPRできます。
- (5) 改正食品衛生法（平成30年6月13日公布）で制度化されたHACCPに沿った衛生管理のうち、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」導入済であることをPRできます。

## 2 制度のしくみ

### 2-1 制度のしくみについて、教えてください。

認証を受けようとする食品事業者は、施設に応じた衛生管理の方法をマニュアル化し、そのマニュアルに申請手数料を添えて、県が指定した認証機関に申請します。

申請を受けた認証機関は、マニュアルに記載された衛生管理の方法等が県の定めた認証基準に合致しているかどうかを審査し、あわせてその衛生管理が実行されていることを確認し、適合した施設を認証します。



### 2-2 この制度における広島県の役割を教えてください。

この制度における県の役割は、次のとおりです。

- (1) 認証基準の作成
- (2) 認証機関の指定，監督・指導
- (3) 認証制度の周知，普及
- (4) 認証を受けた施設を県のホームページ等で公表
- (5) 認証機関を県のホームページ等で公表

### 2-3 認証を申請できる食品営業施設とはどのような施設ですか。

対象業種は、次の21業種です。

「仲買業者であって「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業」，「菓子製造業（パン）」，「菓子製造業（和生菓子）」，「菓子製造業（洋生菓子）」，「菓子製造業（その他の菓子）」，「弁当・そうざい製造業（配送，卸売り）」，「弁当・そうざい製造業（店頭売り）」，「煮豆・佃煮製造業」，「加工のり製造業」，「鶏卵選別包装施設（GP センター）」，「食酢・加工酢製造業」，「みそ製造業」，「ソース類製造業（ウスターソー

ス類)」、「めん類製造業」、「ソース類製造業(その他のソース類)」、「ふりかけ類製造業」、「漬物製造業」、「かき加工品(冷凍)製造業」、「食品販売業」、「食肉販売業」、「魚介類販売業」

## 2-4 どのような考えに基づいて業種を拡大するのですか。

「食中毒発生の危険性が低減される」、「制度の効果的な普及が期待される」等の観点から段階的に業種を選定していきたいと考えています。

## 2-5 認証施設をどのようにして知ることができますか。

認証施設は、県が定める認証マークを施設に掲示したり、その施設で製造された認証の対象製品に貼付できることとしています。

また、県のホームページでも認証施設を公表します。

## 2-6 認証の有効期間を3年間としたのはなぜですか。

この制度では、自ら定めた衛生管理マニュアルの内容を継続して実施していくことが大切です。

衛生管理の方法は、製造技術の進歩や消費者の嗜好の変化に伴い常に変化しており、申請時の衛生管理方法は変わるものと考えられます。

このため、当初の衛生管理方法の見直しの必要について定期的に確認する必要があるため、国のHACCP承認の有効期間に合わせて3年としました。

# 3 認証機関

## 3-1 認証機関は、どのような業務を行うのですか。

認証機関は、次の業務を行います。

- (1) 認証基準に基づく審査及び施設の認証
- (2) 認証施設がマニュアルどおりの衛生管理を実施しているかの確認(履行状況の確認)
- (3) 認証した施設等の県への報告

## 3-2 第三者機関である認証機関はどのような事業者ですか。

公正かつ適正な認証業務を行うため、「食品衛生に関する指導・助言等の実績」及び「認証業務を行う十分な技術的能力」を有している公益社団法人、公益財団法人、一般社団法人及び一般財団法人を認証機関としています。

## 3-3 認証機関を限定したのはなぜですか。

認証を取得した施設は、通常、同じ認証機関で認証を更新していくことになります。

このため、認証機関は組織的に継続して認証業務を遂行していく必要があります。そのため、法人格を有していることを指定要件としました。

また、公正かつ適正な認証を実施するために、営利を目的としている株式会社等ではなく、食品衛生の向上や県民の健康づくりなどを目的として設立され、公益事業を実施している公益法人等に限定しました。

### **3-4 なぜ、行政が直接、認証しないのですか。**

食品衛生の向上や県民の健康づくりなどを目的として設立され、食品衛生管理に関する実績のある公益法人等を認証機関として指定することにより、公正な認証業務が可能であること、また、今後の制度の普及も考慮すると、民間の活動との連携を図ることにより、効果的な普及が期待できることから、第三者機関の協力を得て実施することにしました。

### **3-5 認証機関が公正な認証業務を実施しているか、県はどのように監督するのですか。**

県は、認証業務の公正を保ち、かつ、その適正な実施を確保するために必要があると認めるときは、認証機関に立入し、認証業務の状況等の検査や報告を求めるとともに、監督上必要な指示をします。

なお、上記検査や指示を正当な理由なく拒んだときや認証手続において公正性が著しく損なわれると認めるときなど、認証機関として適格性に欠ける場合は、指定を取り消すこととなります。

## **4 認証審査員**

### **4-1 認証業務に従事する審査員には、どのような資格が必要ですか。**

認証審査員は、次に掲げる要件をすべて満たしていることが必要です。

- (1) 食品衛生に関する知識を有し関係法令に基づく資格があるということで、「食品衛生監視員及び食品衛生管理者になり得る資格のある者」
- (2) 食品営業施設の衛生管理状況を把握するためには一定の実務経験が必要ということで、「5年以上の実務経験がある者」
- (3) 「県が実施する講習会を受講した者」

## **5 認証基準**

### **5-1 認証基準とはどのような基準ですか。**

認証基準は、認証のために、日常の衛生管理に必要な事項を定めたものです。それぞれの項目について必要最小限のものを定めており、基本的な衛生管理を確実にを行うことを目的としています。

## 5-2 認証基準の内容は、どのようなものですか。

認証基準には、施設・設備、従事者、食品の取り扱いといった日常の衛生管理に必要な項目について、その「衛生管理の方法」、「頻度等」、「記録を要する事項」が定められています。

「衛生管理の方法」には衛生管理として実施しなければならない事項が、「頻度等」には実施時期や回数が、「記録を要する事項」にはその中で確実に記録しなければならない事項が定められています。

認証基準には、各業種に共通の基準（共通基準）と業種別の基準（個別基準）があります。

## 5-3 認証基準は、どのようにして決められるのですか。

認証基準は、対象業種の業界団体代表及び行政担当者（県、保健所設置市）で構成する検討会の結果を踏まえて県が定めます。

## 5-4 大規模施設と小規模施設とでは、認証基準に差があるのですか。

この制度は、営業者がその施設の状況に応じて、自ら実施する衛生管理の方法について認証を与えるものであり、具体的な衛生管理方法はそれぞれの施設により異なるものです。

したがって、基本的に、施設の規模で認証基準に差をつけていません。

# 6 衛生管理マニュアル

## 6-1 マニュアルは、必ず作成しなければならないのですか。

認証を受けようとする食品事業者は、施設に応じた衛生管理の方法を自ら定め、マニュアルとして作成しなければなりません。

認証施設は、このマニュアルにしたがって衛生管理を行うこととなります。また、マニュアルは、認証機関等がその施設の衛生管理方法を確認する手段となります。

## 6-2 マニュアルは、どのように作成すればよいですか。

まず認証を受けようとする施設について、衛生管理の現状を確認します。「今までの衛生管理方法でよいか。」「確実に衛生を確保できる手順であるか。」「過去にお客さんからクレームはなかったか。」等の視点から確認していきます。

あわせて、施設の規模や現場での実際の作業などを考慮しながら、認証基準を満たした衛生管理の方法、頻度、記録の方法を具体的（いつ、誰が、どのように行うのか等）に決め、文書化（マニュアル化）していきます。

認証を受けようとする営業者自らが施設の状況に応じたマニュアルを作成し、継続的に実施できる衛生管理方法を定めることが重要です。

### 6-3 マニュアルを作成するための参考書はありますか。

県では、マニュアルの作成、記録方法を定める上で参考となる「衛生管理マニュアル作成の手引き」を作成しています。認証取得の参考書としてご利用ください。

### 6-4 マニュアルの様式はありますか。

マニュアルについては、決められた様式はありません。  
施設で働く方たちが使いやすいマニュアルを作成してください。

### 6-5 マニュアルに、点検記録様式を添付する必要がありますか。

記録については、マニュアルに具体的な記録方法を記載しておくこととされており、記録様式を添付しておいてください。

### 6-6 既に、本社で作成したマニュアルを各支店で活用しています。認証申請に際して、各施設に応じたものに作り変える必要がありますか。

マニュアルは、それぞれの施設の状況に応じたものにするため、各施設ごとに定めることが必要になります。

既存のマニュアルがある場合は、それに追加、修正してもかまいません。

### 6-7 マニュアルは社外秘としています。外部に漏れるということはありませんか。

認証機関（含職員）及び審査員は、認証業務に関する情報を関係者以外に漏らし、又は自己の利益のために使用してはならない旨が要綱で規定されています。

さらに、このことについて、認証機関は認証申請のあった食品事業者に書面を交付して説明しなければならないことになっており、食品事業者の企業秘密が外部に漏れることのないよう配慮しています。

### 6-8 マニュアルは製品毎に作成しなければなりませんか。

原則、製品毎に必要となります。

ただし、製品が同じ種類のもので、衛生管理が同等と考えられ、一括して記載することが可能なものについては、複数の製品で一つのマニュアルとしてもかまいません。

なお、この括りは、製品説明書の括りと統一しておくことが必要になります。

## **7 認証取得**

### **7-1 認証を取得するまでの手順を教えてください。**

認証取得までの流れは、次のとおりです。

(1) 事前確認

認証を受けようとする食品事業者は、正式な申請をする前に、申請書にマニュアルのほか必要な書類を添えて、認証の申請を行う予定の認証機関に提出し、申請に必要な事項が整っているか、認証機関で確認してもらいます。

(2) 申請

事前確認を経て、申請に必要な事項が整い次第、認証を受けようとする食品事業者は、必要な書類を添えて、認証機関に申請をします。

申請の際には、申請手数料が必要です。

(3) 審査

申請を受けた認証機関は、マニュアル内容の審査（マニュアル審査）とマニュアルに従った衛生管理が確実に行われているかの確認（実地審査）によって、認証をするかどうかを判定します。

(4) 認証書の交付

認証を決定した施設には、認証機関名で認証書が交付されます。

### **7-2 認証の有効期間はどのくらいですか。**

初回の認証、更新とも、有効期間は3年間になります。

### **7-3 認証を取得するために新たな設備投資が必要ですか。**

この制度は、食品営業施設で日常行なわれている衛生管理方法について認証を与えるものです。

営業許可施設では、それぞれの業種で定められた施設基準を満たしていれば、基本的には、新たな設備投資を求めるものではありません。

ただし、施設や設備の補修あるいは衛生管理を行うために必要な場合など、施設や設備の整備を伴う場合もあります。

### **7-4 認証取得に関する相談はどこにすればいいですか。**

認証機関にお問い合わせください。

なお、一般的な衛生管理方法については、各保健所でも相談に応じることができます。

### **7-5 認証を取得しようとするときは、食品営業施設ごとに認証申請をするのですか。**

認証の申請は、施設（営業許可単位）ごとで行います。



## 7-6 複数の食品営業施設を所有していますが、一括して一つの申請とすることはできないのですか。

営業者が複数の食品営業施設を所有し、それぞれの施設で同一の衛生管理を実施していても、施設によって間取りや機械器具類の配置等が異なります。このため、施設ごとに衛生管理方法も異なってきます。したがって、施設ごとに申請し、審査を受けることになります。

## 7-7 複数の製品を製造していますが、製品説明書は製品毎に作成が必要ですか。

原則、製品毎に必要となります。

ただし、製品が同じ種類のもので、衛生管理が同等と考えられ、一括して記載することが可能なものについては、複数の製品で一つの製品説明書としてもかまいません。

なお、この括りは、マニュアルの括りと統一しておくことが必要になります。

## 7-8 認証取得の際、手数料はどのくらいかかりますか。

手数料は、それぞれの認証機関が人件費や交通費等を積算根拠として個々に設定することになっています。したがって、手数料は認証機関ごとに異なります。

また、申請する施設の規模によっても異なる場合があります。

認証機関は、認証に係る手数料を公表することになっていますので、各認証機関までお問合せください。

## 7-9 マニュアル審査後、一定期間試行した後実地審査が行われることになっていますが、一定期間とはどの位の期間ですか。

1か月間程度です。

なお、申請時のマニュアルに変更がない場合には、従前の運用期間を含める場合もあります。

## 7-10 同一施設内で、認証を受けようとする業種以外の製品を製造している場合には、その施設は認証を受けることができませんか。

同一施設内で別の製品を製造していても、認証の対象業種に係る部分について認証を受けることができます。

なお、認証マークは、認証を受けた業種の製品に限り使用することができます。

## 8 認証取得後

### 8-1 認証施設の衛生管理が確実に行われているかどうかの確認は行われるのですか。

認証を継続していくためには、認証取得後3年に1回更新の手続きが必要となります。更新時には、施設の衛生管理が確実に行われていたかを実地審査で確認します。

また、認証期間中も、認証機関による「履行状況の確認」が抜き打ちで実施されます。

### 8-2 「履行状況の確認」は、具体的にはどのように行われるのですか。

施設を認証した認証機関により、施設への立入調査や特定の日の管理記録をFAXで求める等の方法により行われます。

### 8-3 保健所による認証施設の監視指導は行われるのですか。

認証の有無にかかわらず食品営業施設は、食品衛生法に基づく監視対象となっています。このため、認証施設も保健所による監視指導が行われます。

### 8-4 認証施設が食中毒等の事故を起こしたら、認証はどうなりますか。

認証施設が集団食中毒を起こし、営業禁止などの行政処分を受けるなど、社会的に大きな影響があると認められる場合は認証は取り消されます。

### 8-5 認証の取消しは、どのような場合に行われるのですか。

次の事項に該当する場合に、認証機関は、認証を取り消すことができることとしています。

- (1) 申請の内容に虚偽が判明したとき。
- (2) 認証基準の不履行が判明し、相当期間を定めて改善を求めても、なお改善されないとき。
- (3) 食品衛生法第6条の規定に違反（食中毒発生等）し、営業禁止などの処分を受けたとき。
- (4) 悪質な法違反を犯したと認められるとき。
- (5) 認証マークを不正使用したとき。

なお、認証を取り消された事業者は、その取消しの日から1年を経過しなければ、新たに認証の申請をすることができません。

### 8-6 変更申請は、どのような場合に行うのですか。

新たなマニュアルの追加又は認証基準に係るマニュアルの内容変更により、マニュアル審査及び実地審査が必要となるような変更事項が生じたときは、変更申請をしなければなりません。

なお、この考え方は、新たな製品等を追加して製造する場合も同様です。

## **8-7 新たな製品等を追加して製造する場合、必ず変更申請が必要ですか。**

新たな製品等を追加して製造する場合であっても、衛生管理上、既存の製品と同等のものであり、新たなマニュアルの追加又は認証基準に係るマニュアルの内容変更が不要で、マニュアル審査及び実地審査が必要とならない場合には、変更申請は必要ありません。

なお、変更申請及び変更届を要しない変更事項については、認証の更新手続きの際、認証機関の指示に従って、必要な整理を行ってください。

## **9 認証マーク**

### **9-1 認証を取得すると、認証マークが交付されるのですか。**

認証が決定した施設には、認証機関から認証書とともに認証マークが電子データで交付されます。認証を受けた施設では、県が定めた認証マークを認証対象製品に印刷したり、認証施設に掲示することができます。

### **9-2 認証マークとは、どのようなものですか。**

認証マークは、本制度の一層の推進と周知を図るため広島県が定めたものです。

## 認証マーク見本



### 【マークのコンセプト】

印鑑をイメージさせるデザインで認証らしさを表現するとともに、広島県の県木である「モミジ」で地元広島を強調し、さらに、広島県の頭文字「ひ」をモチーフにした囲み野で、広島ならでの認証マークとしています。

また、色は、安全でクリーンなイメージのあるグリーンを使用し、安心感とともに信頼感をアピールしています。

### 9-3 認証マークは、認証を取得した施設で製造された製品全てに貼付できますか。

認証を取得した施設で製造された、認証を取得した業種の製品にしか貼付できません。

例えば、菓子製造業（パン）の認証では、パンであっても最終工程で加熱工程があるものに限定されており、サンドイッチ等製造後に調製するパンには貼付できません。また、同一施設内で製造されているパン以外の菓子（和菓子、洋菓子等）にも貼付することはできません。

### 9-4 認証を取得した施設が、認証マークを自分の施設のホームページ、会社案内のパンフレット及び名刺等に使用することはできますか。

使用することができます。

しかし、認証を取得した事業者が、複数の施設や認証の対象以外の食品も製造している場合には、認証を取得した施設、食品以外も認証を取得したものと誤解を消費者に与えないよう注意が必要です。

### 9-5 認証機関のホームページや広報誌で認証制度の説明をする際に、認証マークを使用することはできますか。

認証制度の周知のためであれば、認証マークを使用してもかまいません。

### 9-6 2種類ある認証マークは、認証を取得した施設で製造された製品毎に使い分けることはできますか。

製品毎に使い分けて使用してもかまいません。