

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の考え方を取り入れた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。

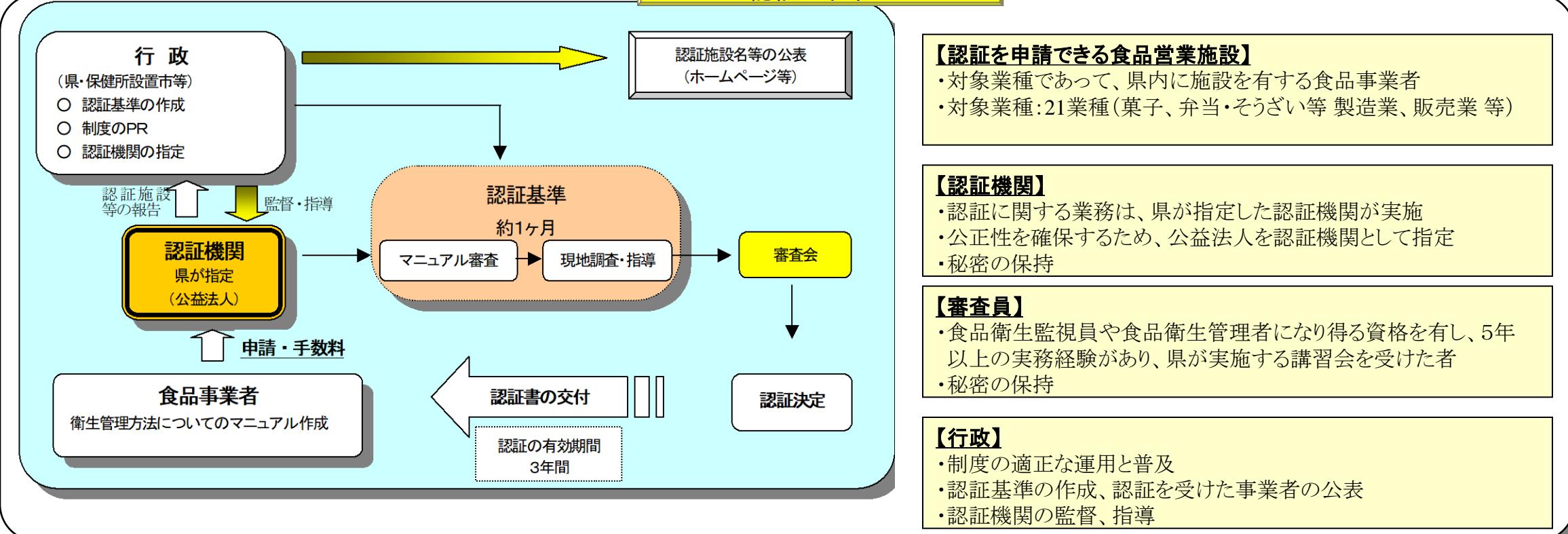
特徴

- ①食品事業者が自ら定めた衛生管理の方法を認証
- ②平素の衛生管理に、一定の努力を行うことすべての施設で認証が可能
- ③認証制度の創設や認証施設の公表は広島県が実施
- ④審査及び認証は、広島県が指定した公益法人が実施

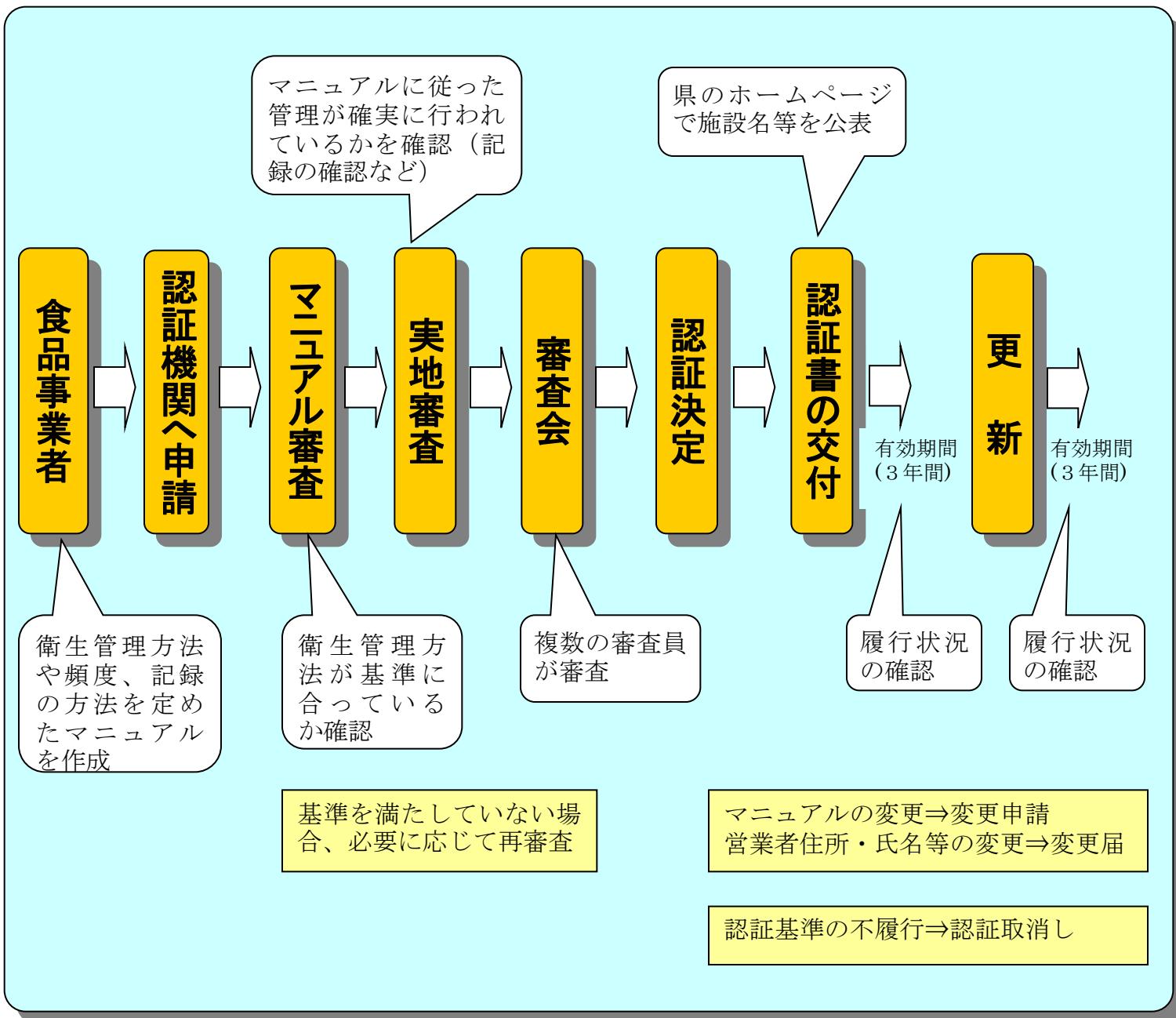
メリット

- | 食品事業者 | 消費者 | 行政 |
|--|---|------------------------|
| ・第3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 | ・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 | ・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】

- The operator applies to the certification agency for each facility, submitting an application form, a manual in both original and copy, and other necessary documents, along with the application fee.

【審査】

- The certification agency reviews the manual and performs an on-site audit to determine if the management is being conducted correctly.



【認証書の交付】

- The operator receives a certification document (認証書) from the agency.
- The agency displays a certification mark (認証マーク) and attaches it to the products.

【認証の有効期間】

- The validity period for the certification is 3 years (有効期間(3年間)) for both the initial application and renewals.

【認証基準の履行状況の確認】

- The agency performs an不定期 audit (不定期) to confirm if the certification criteria are being met.

【認証の取消し】

- If there is a case of falsehood or non-compliance, the agency may cancel the certification.
- The operator cannot apply for certification for 1 year from the cancellation date.

【認証の辞退】

- If the operator terminates the business, they must return the certification document to the agency.

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 ・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 ・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 ・原材料の保存 ・包装資材の管理 ・製品の保存 ・製品の配送 ・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 ・従事者の手洗い ・服装等 ・その他(作業場で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 (例)	菓子製造業 (パン)	機械器具等の衛生管理
		<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 ・食品添加物等の使用 ・焼成、蒸し、揚げ工程の管理 ・表示、製品検査
	仲買事業者であって「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	食品の衛生的な取扱い