

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領Q&A

(平成26年8月4日現在)

この認証制度は、どのような制度ですか

食品の安全性確保の国際的な標準であるHACCP（危害分析重要管理点方式）の考え方に基づく自主衛生管理を進めている県産食品の製造・加工施設を認証する制度です。
食品事業者の自主衛生管理の推進を積極的に評価し、HACCPの普及を促進することで、県産食品の安全性を確保することを目指しています。

何を認証するのですか

県産食品を製造・加工している施設において、HACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組んでいることを認証します。

HACCPとはなんですか

HACCPとは、危害分析重要管理点方式(Hazard Analysis Critical Control Point)の略語です。米国のアポロ計画における宇宙食の安全性確保のために開発された衛生管理システムです。食品の製造・加工工程での食品の安全を損なう要因を特定し、特に重要な工程を連続的に管理することで食品の安全を確保します。
HACCPによる食品衛生管理は、国際的な標準になりつつあります。

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りますか

県は、認証施設に対して、認証書及び認証プレート（仮）を交付します。
県は、認証施設を県ホームページで公開し、衛生管理に積極的に取り組む施設として紹介します。
認証施設は、認証を受けた製品等に認証シールを貼り、衛生管理をPRできます。
食品取扱施設がHACCPに取り組むことで、一般に次の効果が期待されます

- ・食品の製造・加工の工程を見直すことで、製品の安全性が高まり食品事故の発生リスクが下がること
- ・一般的な衛生管理を効果的に行えるようになること
- ・食品取扱者の衛生意識が向上すること

認証制度により消費者にメリットがありますか

認証施設について県が公表するので、購入する県産食品の選択に役立ちます。
県産食品の安全性の向上により、食品事故に遭うリスクが低減されることが期待されます。

認証の対象はどのような施設ですか

県内で県産食品（土産品・特産品）を製造・加工している施設が認証の対象となります。

認証の申請は、どこにするのですか

認証を希望する施設を所管する地域県民局地域健康福祉部保健総室（保健所）に御相談ください。
青森市内の施設においては、青森市保健所に御相談ください。

認証基準の内容は、どのようなものですか

認証基準は、厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」におけるHACCP導入型基準に則しています。

認証取得に際して、施設設備の基準がありますか

本認証制度は、日常の衛生管理について認証するものです。新たな設備投資を求めるものではありません。しかしながら、日常の衛生管理に必要な物品（温度計など）の整備が必要となる場合があります。

認証を取得するまでの手順はどのようなものですか

- ①保健所の助言を得ながら衛生管理計画を作成します。
- ②衛生管理計画に基づいて衛生管理を実施し、計画が適切であることを自ら確認します。
- ③保健所の現地調査により、衛生管理が適切に実施されていることを確認します。
- ④製品検査を実施し衛生管理計画が適切であることを検証します。
- ⑤保健所が県に、施設における衛生管理が適切であることを通知します。
- ⑥県が、書類審査を行い施設を認証します。
- ⑦認証施設には、認証書、認証プレート（仮）を交付しホームページに掲載します。

小規模な施設でも認証を取得できますか

本認証制度は、日常の衛生管理について認証するものです。日常の衛生管理には施設の大小は関係ありませんので、小規模施設でも取得可能です。

どのような書類を作らなくてはならないのですか

認証にあたっては、最低限、次の書類の整備が必要です。

- ・製品説明書
- ・製造工程一覧図
- ・危害分析、重要管理点の決定及び管理基準の決定に関する文書
- ・モニタリング記録
- ・食品取扱者の健康管理記録・検便結果記録
- ・食品衛生上の問題が発生したときの製品回収や保健所への報告方法
- ・手洗い方法・使い捨て手袋の着用の方法及び手洗い実施状況記録
- ・水道水以外の水を使用する場合の水質検査記録及び殺菌装置の点検記録
- ・そ族昆虫の駆除記録

複数製品を製造している場合にはどのように申請するのですか

代表的な製品を1つ以上選定して、関係書類等を整備します。
この製品の選定にあたっては、保健所とも相談の上、製造量、生産日数、知名度などを考慮に入れて定めてください。
「代表的な製品」については、すべての稼働日を網羅できるように選択してください。
1製品ですべての稼働日を網羅できない場合には、複数の製品により網羅するように設定してください。

自社ですでに作成したマニュアルや記録様式をそのまま使えますか

認証基準で求める内容が網羅されていれば、様式は問いません。
すでに各施設で作成したマニュアル類を最大限活用してください。

認証の有効期間はどのくらいですか

1年間としていますが、認証基準が満たされている場合には、自動的に更新します。

認証施設は、HACCPを実行していると認められますか

残念ながら認められません。本認証基準は、HACCPの考え方に基づいて規定していますが、HACCPで想定すべき危害要因を網羅していないこと、モニタリング回数を最低限としていることなどから、HACCPのすべての要件は満たしていません。

認証の廃止・取り消しはどのように行われるのですか

認証施設から廃止の申出があったときには、認証を廃止します。
認証施設が、認証基準を満たしていないこと、または、認証マークの不適正使用などに際して県の改善指導に従わなかったときなどには、認証を取り消します。