

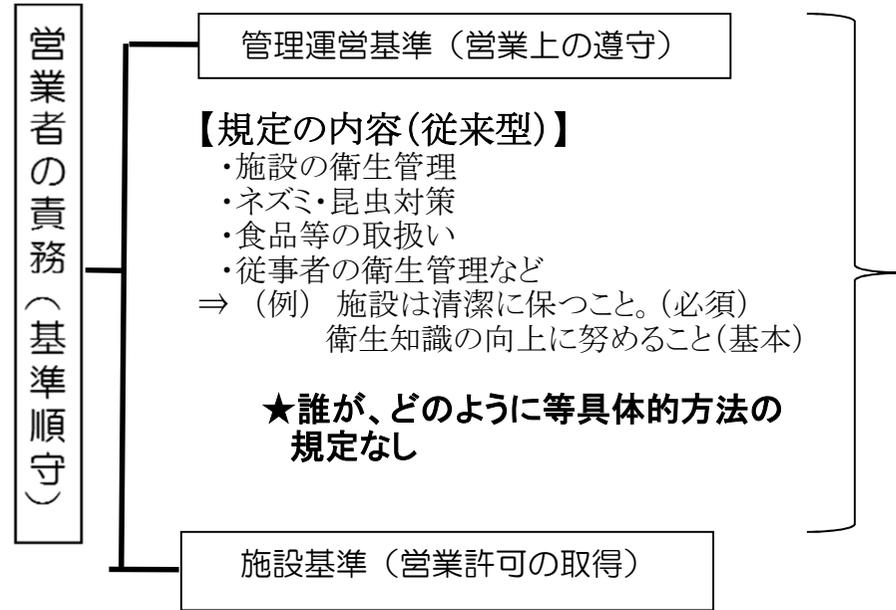
自治体における取組について

東京都における食品衛生自主管理の推進と認証制度について

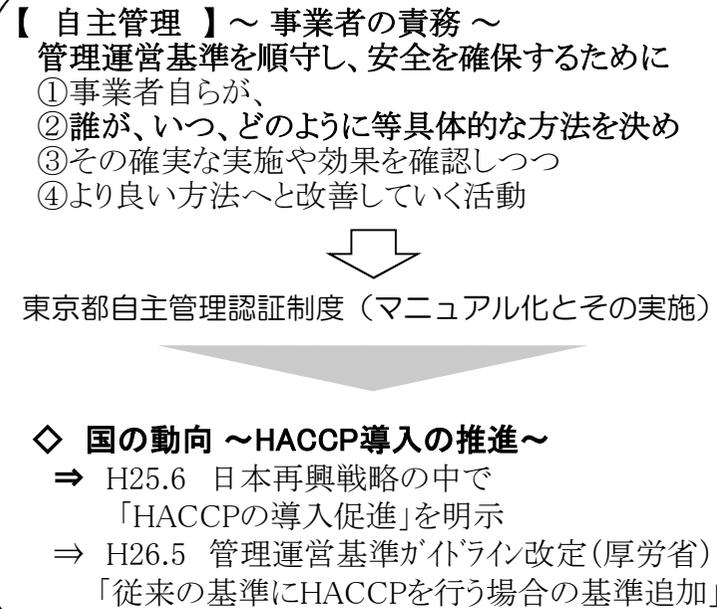
平成27年3月16日
東京都食品監視課

1 事業者による衛生管理に係る現状と国の動き等

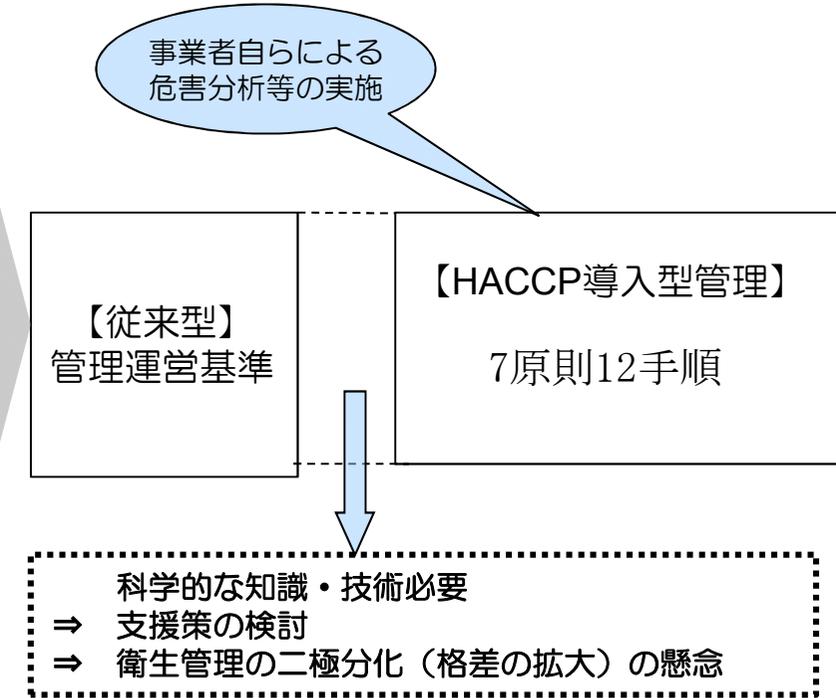
◇ 従来型の衛生管理



◇ 自主管理の推進



◇ HACCP導入の課題

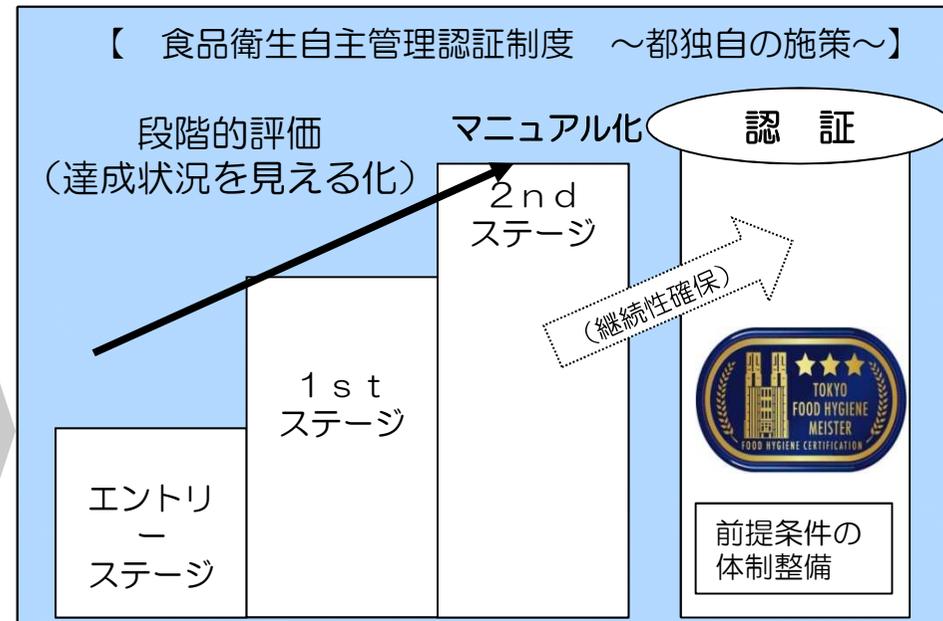
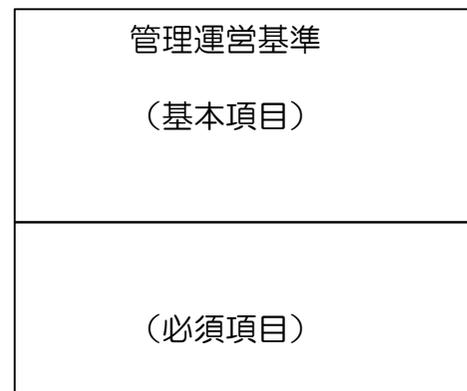


2 都の対策 ～中小・零細を含めた自主管理の推進～

◆ 都独自の「食品衛生自主管理認証制度」の活用の意義

- ⇒ HACCPの基礎となる一般的衛生管理を充実（日々の確実な衛生管理の実施）
- ⇒ すべての許可業種を対象（特に調理業）
- ⇒ 民間（指定審査事業者）を活用
- ⇒ HACCP導入型へのステップとして活用

【従来型の衛生管理】



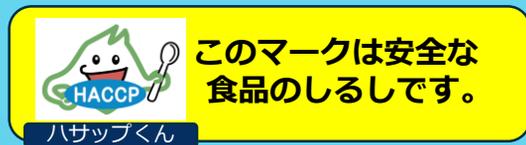
HACCPによる衛生管理へのステップとして活用

（抽象的で、評価・目標設定がしづらい）

指定審査事業者（民間）による評価・認証

都認証の食品取扱工程についての要求

手順1	HACCPチーム編成	△
手順2	製品特徴の確認	△
手順3	製品の使用方法確認	△
手順4	製造工程一覧図の作成	○
手順5	工程一覧図の現場確認	△
手順6	危害要因の分析・特定	△
手順7	重要管理点の決定	△
手順8	管理基準の設定	○
手順9	モニタリング方法の設定	○
手順10	改善措置の設定	○
手順11	検証手順の設定	△
手順12	文書化と記録保管の設定	○



【概要】

道産食品の安全性確保と付加価値の向上を図るため、平成14年から「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」（以下、「評価事業」とする。）、平成19年からは民間事業者と協働して進める「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」（以下、「認証制度」とする。）により、HACCPの導入推進を北海道独自に進めている。

【HACCP（ハサップ）とは】

食品の衛生管理手法。原材料の受入から最終製品の出荷に至る製造工程ごとに、食中毒菌の付着、異物の混入などの危害を予測し、対策を立て、特に重要な工程を集中的に管理するもの。
(Hazard Analysis and Critical Control Point)

【評価・認証基準】

- ・北海道が独自に作成した「評価調書」を使用して1～8までの段階で評価を行う。
- ・段階6までは自己採点した評価調書を提出し、保健所が実地評価する（評価事業）。
- ・段階7、8については、民間の登録評価機関が書類・実地調査を行って、学識経験者や専門家による認証審査会において、段階7以上と認められた場合に認証される（認証制度）。

【対象施設】

- ・食品の製造・加工施設
- ・スーパーマーケットなど食品を調理・加工し販売する施設
- ・給食施設などの大量調理施設

【実績（累計）】

	～H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
認 証	16	23	37	49	58	68	77
評 価	175	201	229	249	263	286	305
合 計	191	224	266	298	321	354	382

認証・評価の主体	段階評価	
認証制度 (民間認証)	8	HACCPに基づいた高度な自主衛生管理を実施しています。
	7	HACCPに基づいた自主衛生管理に積極的に取り組んでいます。
評価事業 (保健所)	6	HACCPに基づいた自主衛生管理に取り組んでいます。
	5	HACCPに基づいた自主衛生管理に取り組み始めました。
	4	自主衛生管理ができておりHACCPに基づいた取り組みが可能です。
	3	自主衛生管理に積極的に取り組んでいます。
	1～2	自主衛生管理に取り組み始めました。
	1未満	もう少し努力しましょう。

【課題】

- 1 社内でHACCP導入をリードする人材及びノウハウが不足していること。
- 2 導入には設備投資等が必要との誤解があること。
- 3 HACCP手法に基づく衛生管理導入による有用性やメリットについて、食品等事業者や消費者への浸透が十分でないこと。



(株)ポッカさっぽろのイベントでの北海道HACCPのPR

【HACCPの普及推進活動】

- 1 食品関係事業者を対象とした講習会等による人材育成と技術支援
- 2 食品関係事業者及び消費者に対する情報発信（ホームページ、フェイスブック、ガイドブック、はさっぷニュースなど）
- 3 北海道と包括連携協定を締結している企業が主催するイベント参加によるPR

