



東京都におけるHACCPに関する取組 について

~東京都食品衛生自主管理認証制度と
自主的衛生管理段階的推進プログラムの活用~

東京都福祉保健局
健康安全部食品監視課

「東京都食品衛生自主管理認証制度」 とは？

HACCPの考え方を取り入れた
都独自の衛生管理の基準を満たす
自主管理を行う食品関係施設を
評価(見える化)する制度



認証マーク

第3号様式(第1.2関係)
東京都食品衛生自主管理認証制度
認 証 書



申請者住所 _____
申請者氏名 _____ 種 _____

あなたの施設は、東京都食品衛生自主管理認証制度実施要綱の規定に基づき審査の結果、認証基準に合致した衛生管理を履行していることを、認証します。

年 月 日
指定審査事業者 _____ 印

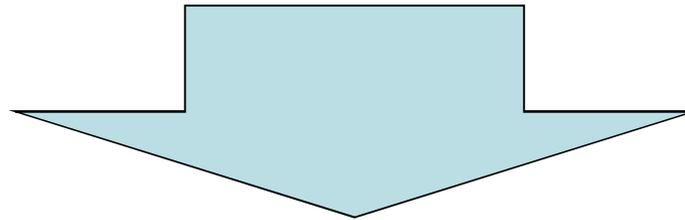
認証を受けた施設

所在地 _____
名称、屋号又は商号 _____
業 種 _____
認証年月日 _____
認証の有効期間 _____

認証書

「東京都食品衛生自主管理認証制度」 の目的は？

- 自主的な衛生管理を積極的に評価
- 認証施設を公表



- 営業施設全体の衛生水準の向上
- 都内の食品の安全性向上

“食の安全・安心の確保”

「東京都食品衛生自主管理認証制度」は HACCPの考え方で難しい？

今の
衛生
管理

安全な食品を提供するために、
自分の施設・食品において明確になっている
ハザードを管理していない事業者はいない。
意識せず、一定のハザード分析はしている。

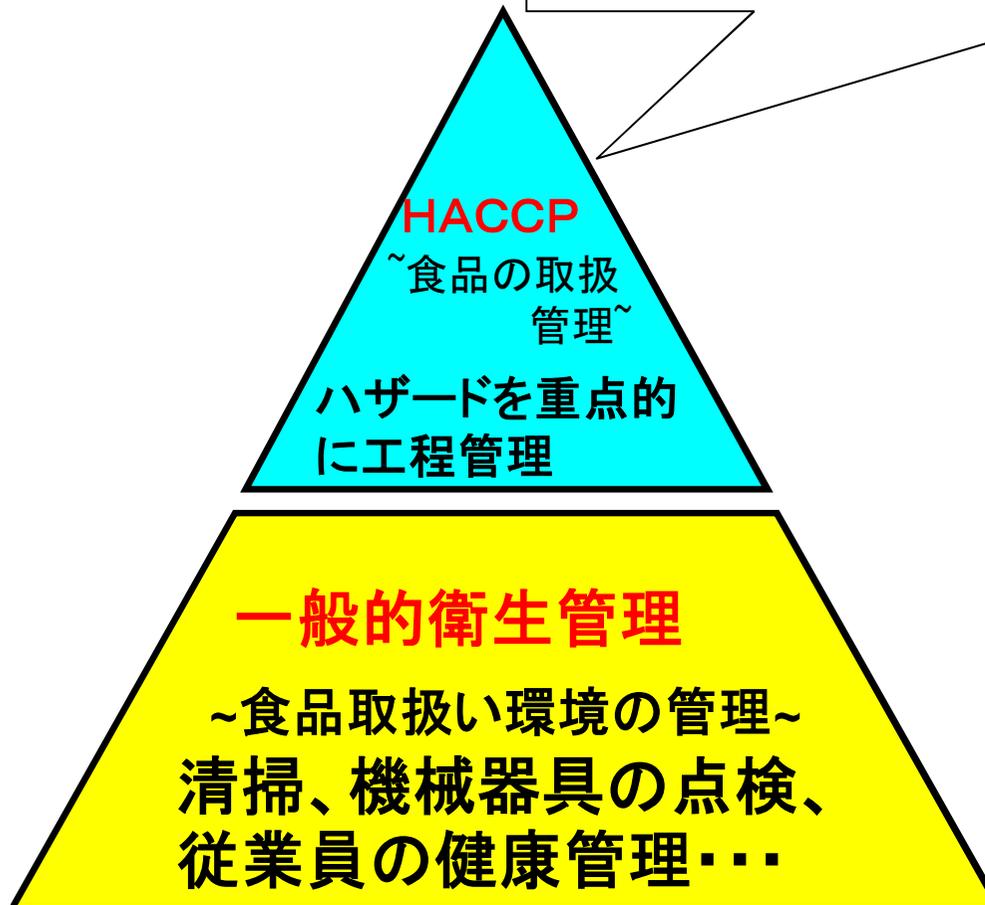
すでに実施している自社の衛生管理の方法を、
都が定めた衛生管理項目・管理工程について
具体的にマニュアル化して、
管理状況を記録して残す

難しくない！！

都認証取得＝HACCPの考え方に基づく衛生管理の実施

東京都の自主管理認証制度の 認証基準の項目

認証基準で定めたハザードを管理する重要な工程について
管理方法(管理基準、モニタリング方法、不適時の対応、記録方法)
を自らが定める。



- 1 施設設備の衛生管理（清掃・保守、トイレ、清掃用具、作業場等）
- 2 機械器具類の衛生管理（機械器具類、冷蔵冷凍設備等）
- 3 食品等の衛生的な取扱い（仕入れ、工程管理、保存、配送等）
- 4 使用水の衛生管理（始業時点検、水質検査等）
- 5 排水及び廃棄物の衛生管理
- 6 ねずみ及び昆虫の駆除
- 7 従事者の衛生教育
- 8 従事者の衛生管理（健康管理、手洗い、服装、トイレ使用等）
- 9 事故発生時の対応（回収、報告）
- 10 その他必要なもの

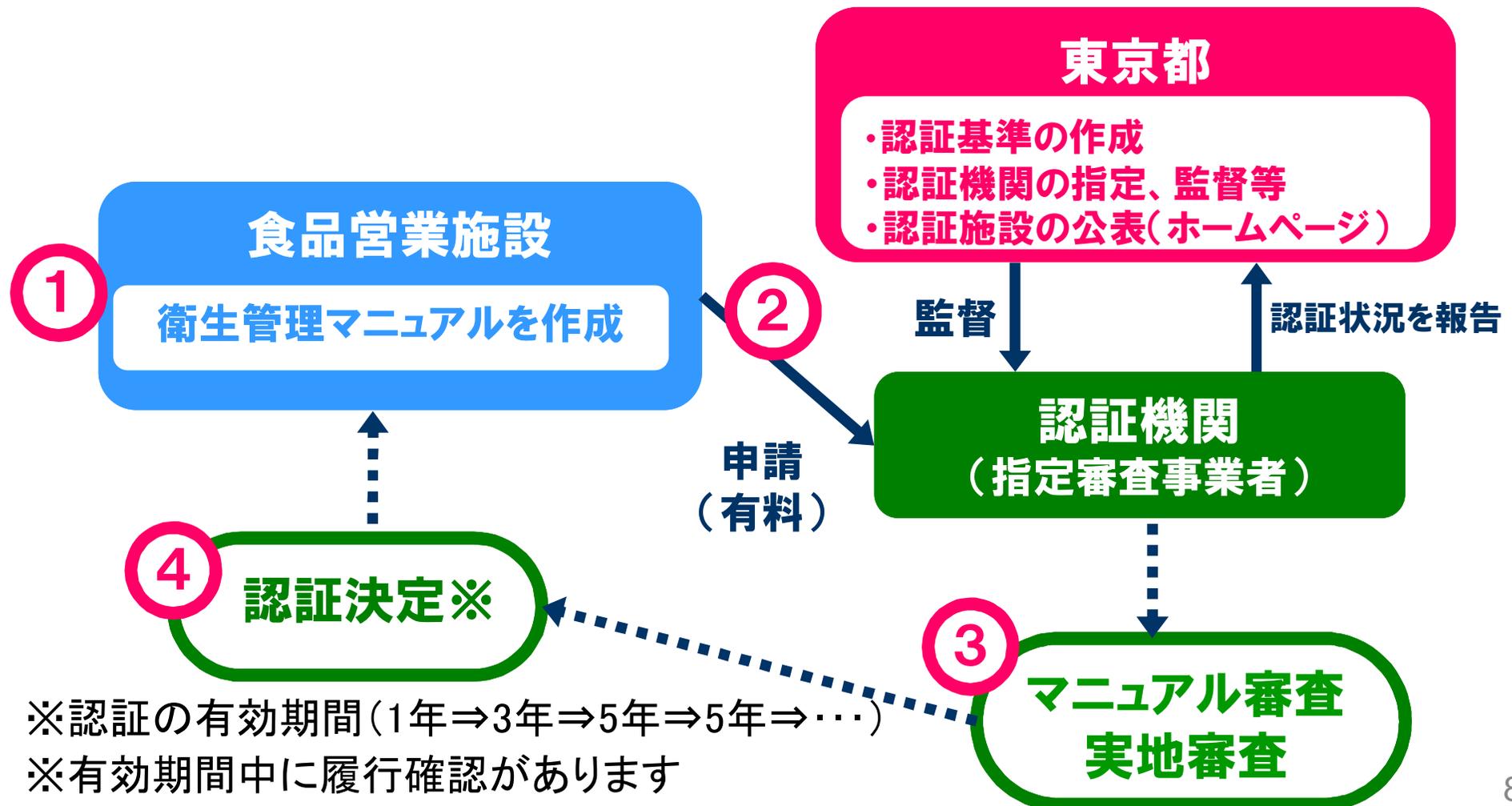
東京都食品衛生自主管理認証制度の 特徴

- ・ 営業者自らが定めた衛生管理の方法を申請に基づき認証（施設や取扱い食品などの特性を踏まえた管理）
- ・ 基本的な衛生管理の徹底で、施設規模にかかわらず取得可能
- ・ 飲食店、販売店、食品製造などの食品営業施設で活用可能
- ・ 東京都が指定した第三者機関による第三者認証
- ・ 認証マークの施設、商品、店頭などへの掲示でPR可能

東京都の認証制度の対象

- **都内**で営業許可を取得している施設
- **都内**の給食施設
- **都外**で
都内流通食品を製造する営業許可施設
- **チェーン店**における本部を中心とした
衛生管理の仕組み

東京都の認証制度の仕組みと流れ



※認証の有効期間(1年⇒3年⇒5年⇒5年⇒…)

※有効期間中に履行確認があります

現在の認証施設数は 525施設です。

施設種類	施設数
飲食店・給食施設	331
食品販売店	73
食品製造施設	121
計	525

平成27年1月末時点

【認証活用のメリット】

認証取得（一般的衛生管理の確実な実施）
により、HACCPシステムを効果的に運用
できます

消費者（取引先）

衛生管理に積極的に取り組む施設が客観的な評価という形でわかる



- ・信頼という安心感
- ・食品や店舗の選択の一助
- ・食中毒等に遭うリスクの減少

食品事業者

いつもの作業が第三者により客観的に評価される



- ・社会的信頼が得られる
- ・衛生管理の維持向上へのモチベーションが向上
- ・食中毒等のリスクを低減

9割の
認証施設がモチ
ベーションUPを
実感！

都認証取得を目指す前段階の取組から評価 「見える化」して、都認証取得の支援をします。



認証施設は東京都HP「食品衛生の窓」の 「自主管理認証」ページでご覧いただけます。

食品衛生の窓 で検索 <http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/index.html>

The screenshot shows the website interface for '食品衛生の窓' (Food Hygiene Window). The main navigation bar includes 'たべもの安全情報館', '食品事業者向け情報' (highlighted), '調査・統計データ', and '東京都の取組・制度'. The breadcrumb trail is 'ホーム > 食品事業者向け情報 > 東京都食品衛生自主管理認証制度'. The main content area features a sidebar with '食品事業者向け情報' and '食品関係営業許可と届出'. The main content includes a title '東京都食品衛生自主管理認証制度', a '新着情報' (New Information) section with two bullet points, and a '認証施設' (Certified Facilities) section with one bullet point. A large blue banner at the bottom of the screenshot contains the text 'ご清聴ありがとうございました。' (Thank you for listening).