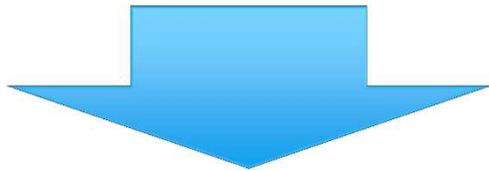


# 北海道のHACCP導入実証事業

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課

# 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）

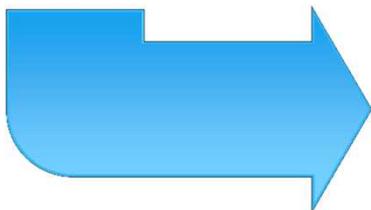
食品衛生法（昭和22年法律第233号）第50条第2項に基づき都道府県、指定都市及び中核市が営業施設の衛生管理上講ずべき措置を条例で定める場合の技術的助言



国内の安全性確保に加え  
輸出促進を視野に

平成26年5月12日改正

食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、食品の安全性の向上が期待



新たにHACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準を規定

# 食品衛生法施行条例の一部改正

国のガイドライン改正を踏まえ  
平成27年3月食品衛生法施行条例を改正  
新たにHACCP導入型基準を設定

【現行】

■ 従来型基準

【改正後】

■ HACCP導入型基準

■ 従来型基準

- ※ 従来型基準とHACCP導入型基準は、並列する形で規定
- ※ 食品等事業者は、従来型基準又はHACCP導入型基準のいずれかを満たしていれば良い。

# 食品衛生法施行細則の一部改正

食品等事業者が従来型又はHACCP導入型、どちらの基準で管理しているのかを把握するために、HACCPによる衛生管理を開始したときの届出を規定。

届出様式

別記様式第13号の5（第23条の3関係）

危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の開始届  
年 月 日

保健所長 様

届出者 住 所  
氏 名  
〔法人にあっては、その  
名称及び代表者氏名〕

次のとおり危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を開始したので、食品衛生法施行細則第23条の3第1項の規定により、届け出ます。

営業所所在地	電話番号（ ）	
営業所の名称、屋号又は商号		
営業所の危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の導入状況	<input type="checkbox"/> 全ての製品において危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を行っている。 <input type="checkbox"/> 一部の製品においてのみ危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を行っている。	
開始年月日	年月日	
許可（登録）番号及びその年月日	営業の種類	導入状況
1		全部・一部・無
2		全部・一部・無
3		全部・一部・無
4		全部・一部・無
5		全部・一部・無

備考

- 「危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の導入状況」欄は、該当する箇所にし点を記載すること。
- 危害分析・重要管理点方式の内容が食品衛生法施行条例（平成12年北海道条例第10号）第3条第1号ア、同条第2号ア又は同条第3号アに規定する基準に適合する旨を説明する書類を添付すること。
- 「導入状況」欄は、該当する営業の種類毎に、危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の導入状況について、記載すること。  
 「全部」：全ての製品において危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を行っていること。  
 「一部」：一部の製品においてのみ危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を行っていること。  
 「無」：危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を行っている製品はないこと。
- 「HACCP製品の名称」欄は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行っている製品の名称を記載すること。

# 北海道HACCPについて



# 北海道HACCPとは？ (評価事業・認証制度)

## 【目的】

道産食品の信頼性と衛生的付加価値の向上を図る。

## 【概要】

「評価調書」を用いて、衛生管理状況を段階的に評価。

○保健所による評価（評価事業）。

○民間の登録評価機関が書類・実地調査を行い、  
学識経験者や専門家による審査会で認証（認証制度）。

## 【事業開始】

平成14年6月から評価事業開始（H27.5.29一部改正）

平成19年2月から認証制度開始

# 北海道HACCPとは？ (評価事業・認証制度)

## 【事業の対象】

- 道内に所在する食品を製造・加工している施設  
(製造加工編)
- スーパーマーケット等のいわゆるバックヤード  
部門を有する施設 (バックヤード編)
- 給食施設、大型ホテル・旅館、弁当製造施設な  
どの大量調理施設 (大量調理施設)

## I 基本的な自主管理の取り組み状況

実施している項目をチェックします。

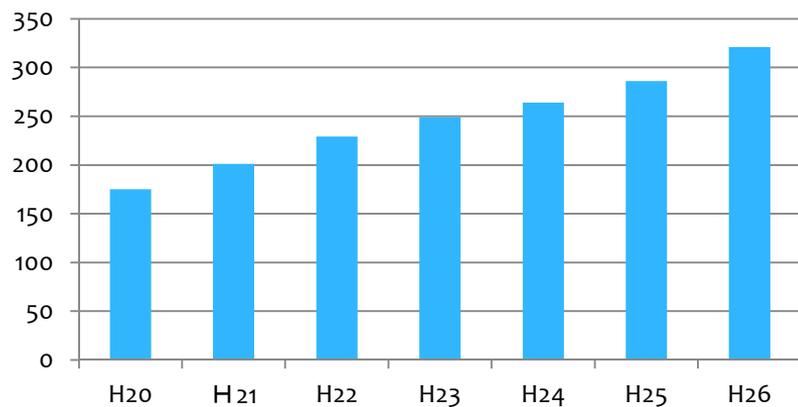
- ・必須項目が出来ていない場合は、0点ではなくマイナス1点で計算してください。
- ・該当なしの項目の点数欄は斜線にし

チェック項目	必須項目	評価基準点数			自己評価 点数	評価実施 者点数
		2点	1点	0点		
①経営責任者は、自主的な衛生管理に積極的に取り組む意欲がありますか。		<input type="checkbox"/> ある	/	<input type="checkbox"/> ない		
②従業員（パートを含む。以下同じ）は、衛生管理に関する何らかの講習・研修を受けていますか。	○	<input type="checkbox"/> 1年以内に受けている	<input type="checkbox"/> 3年以内に受けている	<input type="checkbox"/> 受けていない		
③従業員の衛生管理について、毎日チェックを行っていますか。 (衛生管理とは、①服飾、②健康状態、③爪及び手指の傷を言います。)		<input type="checkbox"/> チェックしている	<input type="checkbox"/> 一部チェックしている	<input type="checkbox"/> 全くチェックしていない		

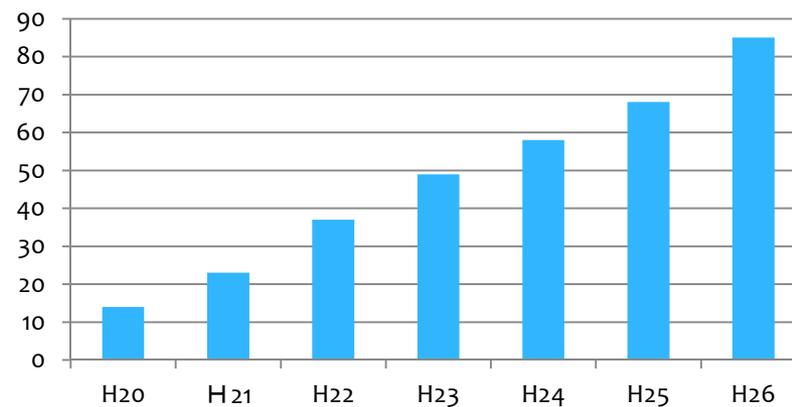
# 実績（累計）

年度	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26
評価事業	175	201	229	249	264	286	321
認証制度	14	23	37	49	58	68	85

## 評価事業



## 認証制度



# 食の安全にこだわる。 2015



## 北海道HACCP自主衛生管理 認証食品ガイド

消費食品の信頼性と  
衛生的付加価値の向上に向けて

認証施設・評価施設については、当課ホームページで公表

**【認証施設】**

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/ninsyo-ichiran.htm>

**【評価施設】** ※希望により公表

(製造加工編) [http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/01\\_a.htm](http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/01_a.htm)

(バックヤード編)

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/haccp-backyard.htm>

(大量調理編)

[http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/HACCP\\_tairyouchourishisetsu.htm](http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/kse/haccp/HACCP_tairyouchourishisetsu.htm)

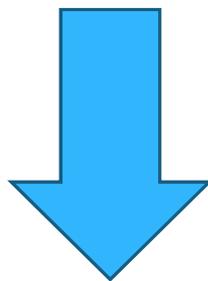
# 地域連携HACCP導入実証事業について



# 地域連携HACCP導入実証事業について

## ○事業目的

道産水産食品の輸出拡大の基盤となる「加工施設におけるHACCP導入による品質管理体制の確立(HACCPの導入等の輸出先国が求める基準への対応)」を推進する。



対EU輸出水産食品取扱施設認定申請

# 地域連携HACCP導入実証事業について

## ○事業内容

冷凍ほたて貝柱の製造施設へのHACCP  
導入支援

- 保健所による定期的な助言
- 従業員に対する衛生教育の実施
- 施設における製造工程等の検査
- 課題検討会議の開催

# 施設へのHACCP導入支援

- 保健所による施設点検  
2か月に1回程度実施
- 製造施設の工程検査  
2か月に1回程度実施

# 施設へのHACCP導入支援

- 従業員への衛生教育

コンサルタントを活用した講習会の開催

- 課題検討会議

厚生労働省北海道厚生局

北海道（食品衛生課、保健所）