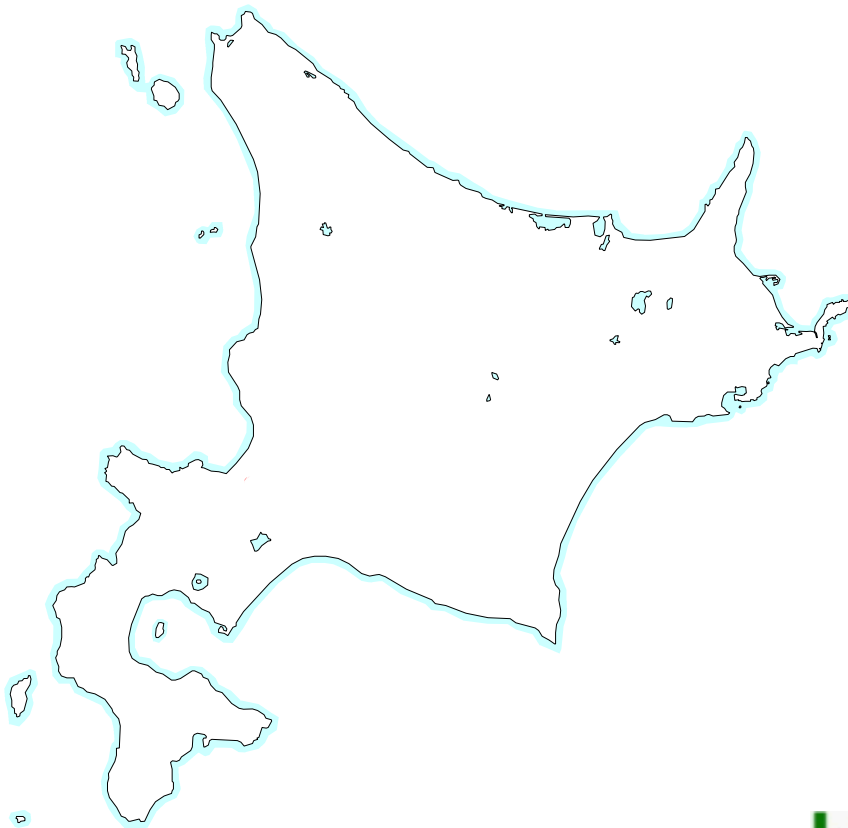


北海道HACCP 自主衛生管理認証制度

道産食品の安全性及び

衛生的付加価値の向上に向けて



制度の概要

食品の安全を確保していくためには、食品関係事業者が自主的な衛生管理に努め、消費者の皆さんにより安全性の高い食品を提供していくことが重要で、不可欠なものとなっています。

北海道では、食品関係事業者（下記の対象施設に係る事業者をいいます。）の自主衛生管理をより一層推進し、道産食品の安全性確保と信頼性向上を図るため、「北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度」を創設しました。

この制度は、食品関係事業者の皆さんが自ら行っている食品の衛生管理について、申請に基づき、北海道が独自に定めた基準を満たしているか審査の上、認証するものです。

認証に際して行われる衛生管理方法の実地調査は、北海道に登録された民間の衛生コンサルタント会社等（「登録評価機関」といいます。）が行い、審査は、有識者等で構成する認証審査会が行います。

北海道では、認証を受けた施設を広く道民の皆さんに公表することとしています。

対象

- 食品を製造、加工している施設
- スーパーマーケットなどのいわゆるバックヤード部門を有する施設
 - * 食品衛生法等に基づく許可を要する施設に限りません。
 - * 札幌市に所在する施設は対象外となります。

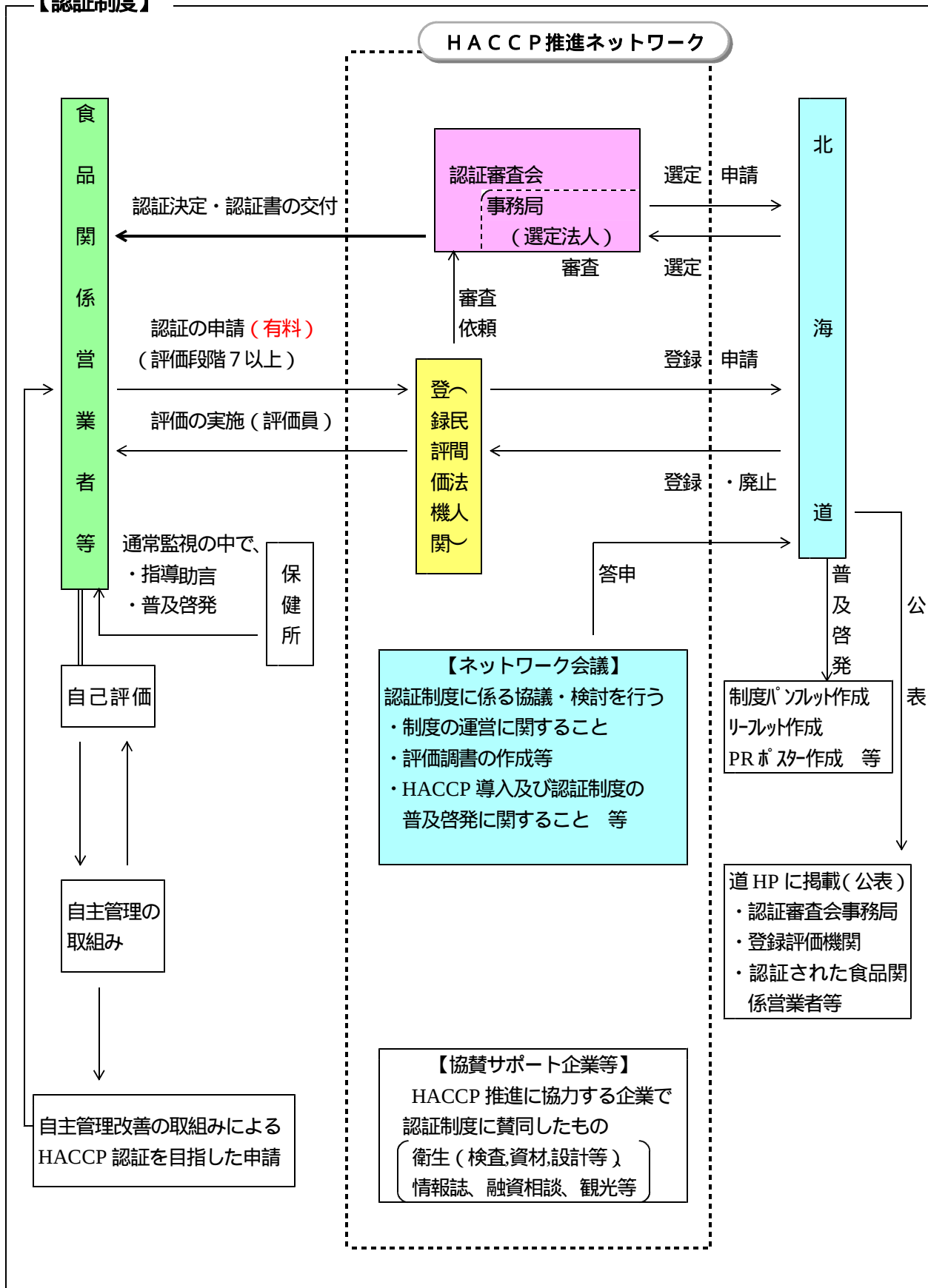
特徴

- HACCP（ハサップ：危害分析重要管理点方式）の手法を取り入れた衛生管理を確実にしていることを認証するものです。
- 北海道が独自に作成した「HACCP に基づく衛生管理導入の評価調書」を使用し、施設の状態や管理運営の方法を 143 項目（バックヤード部門は 250 項目）にわたって評価します。食品関係事業者が自己採点したあと、同じ調書を使用し第三者機関である民間の衛生コンサルタント会社等が評価するので、一般的な衛生管理上で改善を要する点や HACCP による衛生管理を実践していくに当たって必要となる事項を客観的・具体的に把握することができます。
- 認証を受けた衛生管理方法により製造・加工された食品には、認証マークを表示することができるので、自社の衛生管理の取り組みを消費者などにアピールすることができます。

（マークについては現在作製中）

北海道HACCP自主衛生管理認証制度の概要

【認証制度】



認証制度導入によるメリット

- 食品関係事業者等の皆さんにとって
 - ・ 製造、加工施設の衛生水準が向上するので、食中毒など食品事故の発生リスクを低減させることができます。
 - ・ 万一、食品事故などのトラブルが発生しても、その原因究明や改善を容易にすることができます。
 - ・ 第三者である登録評価機関や認証審査会による客観的な評価、認証のため、社会的な信頼が得られます。
 - ・ 従業員の衛生管理に対する意識の向上が図られます。
 - ・ 大がかりな設備投資をしなくても、衛生管理の水準を高めることができます。
 - ・ 自主衛生管理の取組みに対する姿勢、努力を、消費者等に広くアピールできます。
(認証製品へのマークの表示、ホームページによる情報の公開など)
- 消費者の皆さんにとって
 - ・ 製造、加工施設の衛生水準が向上するので、食中毒などの食品事故に遭うリスクが低減します。
 - ・ 認証を受けた食品関係事業者等の名称、施設、対象食品が公表されるので、購入する食品や利用する店舗の選択に役立ちます。

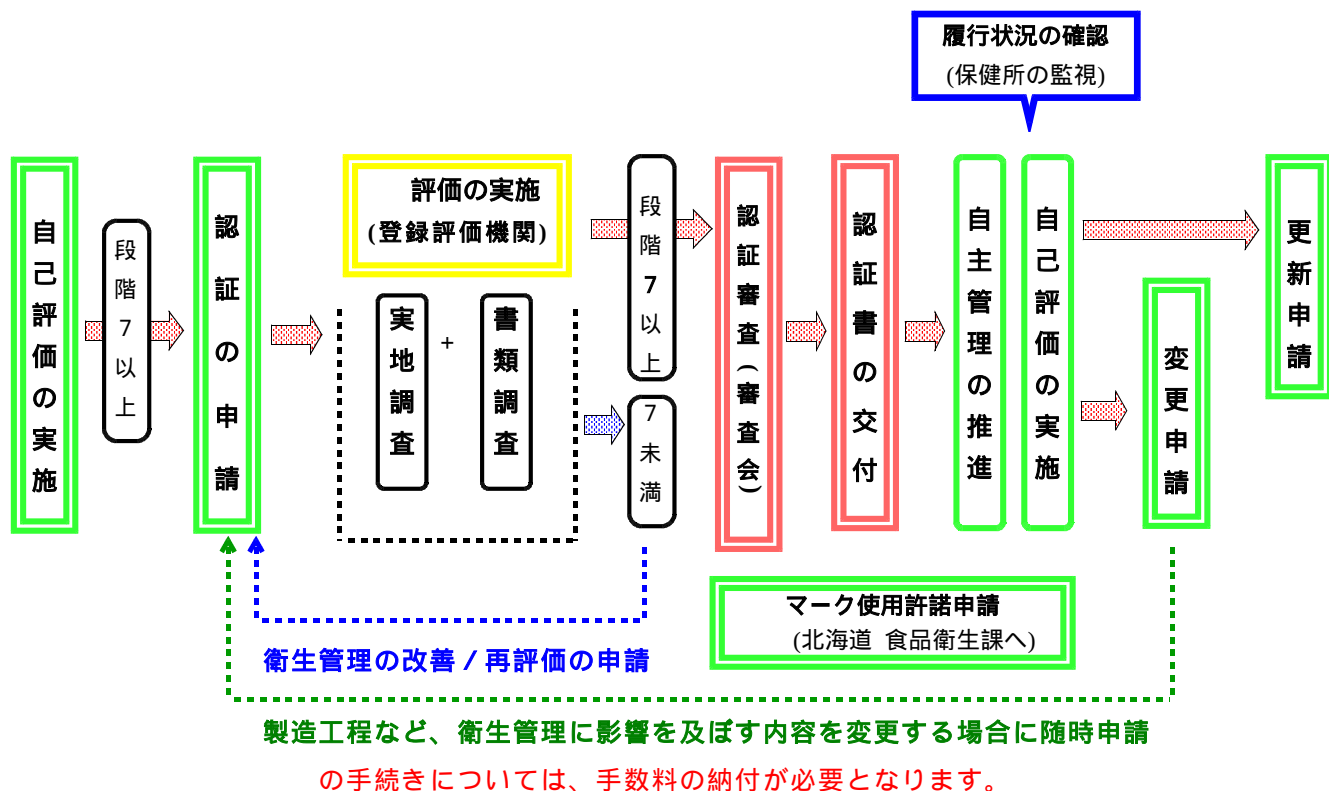
評価基準は

北海道が独自に作成した「評価調書」による評価・審査の結果、1～8までの評価段階のうち段階7以上と認められたものが認証されます。

認証・評価の主体	評価段階	内 容
登録評価機関 認証審査会	8 :	HACCP に基づいた高度な自主管理を実施しています。
	7 :	HACCP に基づいた自主管理に積極的に取り組んでいます。
保 健 所 (希望により 評価を実施)	6 :	HACCP に基づいた自主管理に取り組んでいます。
	5 :	HACCP に基づいた自主管理に取り組み始めました。
	4 :	自主管理ができており HACCP に基づいた取り組みが可能です。
	3 :	自主管理に積極的に取り組んでいます。
	1 ～ 2 :	自主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。

- 1～8までの評価段階のうち段階6までは、「HACCP に基づく衛生管理導入評価事業」により、保健所に評価を申請し、評価証の交付を受けることができます。
- 評価調書は、施設の衛生管理の現状の把握や、レベルアップのための目標の設定にとっても有用です。
具体的に目標を定め、1段階ずつの確実なステップアップを図り、HACCP 自主衛生管理認証の取得を目指して取り組みましょう。

認証までの流れ



あなたの営業施設の構造設備の状況や食品等の取扱いに関する衛生管理方法について、評価調書を用いて自分でチェックします。

自己採点で段階 7 以上になったら、登録評価機関に評価・認証を申請します。
申請は、「北海道 HACCP 自主衛生管理認証申請書」及び添付書類の提出により行います。
申請には、手数料が必要となります。

登録評価機関が書類審査、営業施設の実地調査を行います。

登録評価機関による実地調査で、評価段階 7 以上が確定したら、登録評価機関は認証審査会事務局に審査を依頼します。

認証審査会における審査の結果、基準に達していると認められた場合は、認証が決定されます。

認証審査会事務局から認証書が交付されます。認証の有効期間は 3 年間です。

認証を受けた対象食品には、北海道への使用許諾申請により、認証マークを表示することができます。また、認証を受けた施設の名称等は、北海道食品衛生課のホームページに掲載し、広く道民等に周知します

、 認証の更新申請（認証の有効期間満了の 3 ヶ月前から行う申請）及び変更申請（製造工程や衛生管理方法などの変更に係る申請）は、上記の流れと同様に進められます。

認証を受けた食品関係事業者等は、1 年ごとに、評価調書を用いた自己採点を行い、最初に評価を受けた登録評価機関に自己評価調書を提出しなければなりません。

評価調書による自己評価を常に行い、継続的に衛生水準の維持向上に取り組みましょう！

北海道保健福祉部保健医療局食品衛生課

〒060－8588 札幌市中央区北3条西6丁目

TEL 011 - 204 - 5261

FAX 011 - 232 - 2013

URL <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/hf/she/index>