

青森県食品衛生自主衛生管理認証制度実施要領Q&A (A-HACCP Q&A)

(平成31年4月1日現在)

1.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内の食品の製造・加工施設及び調理施設（弁当の製造施設を含む。）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。

2.何を認証するのですか

県内で食品を製造・加工している施設及び調理施設において、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。

3.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。

4.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

5.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、購入する食品の選択に役立ちます。

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。

6.認証の対象はどのような施設ですか

認証の対象は、次のとおりです。

- ① 県内で食品を製造・加工している施設
 - ア 食品衛生法に基づく営業許可を受けて食品を製造する施設（菓子、清涼飲料水、そうざい等）
 - イ 製造に当たり特に衛生管理が必要な食品を製造する施設（漬物、珍味など）
 - ウ 食肉、魚介類、果実、野菜等一次産品の加工（細切、乾燥、すりおろし等）を行う施設※単に選別、小分け、包装を行う施設も対象です。
- ② 食品の調理施設
 - ア 食堂・レストラン等の客席を設けて食事を提供する施設
 - イ 弁当・仕出し・給食を調理提供する施設

7. 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。
八戸市内の施設においては、八戸市保健所に御相談ください。

8. 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。

9. 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。

10. 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、認証書を交付しホームページに掲載します。

11. 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。

12. 簡易な加工で加熱工程もないのですが、微生物的危害を防止するための重要管理点はどのように定めればよいのでしょうか

工程のうち、微生物学的な危害を管理するために最も重要だと思われる工程を選んでください。製品や工程によっては、冷蔵・冷凍保管、機器の洗浄や従事者の手洗い等が該当するケースも考えられます。

13. 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、次の書類の整備が必要です。
必要な内容が記載された既存の書類を最大限活用できます。

- ・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

14.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。

15.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。

16.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。

17.認証施設は、HACCPを実行していると認められますか

本認証基準は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、コーデックス委員会が示すHACCPを実行しているとは認められませんが、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実行しているものと認められます。

18.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。

19.自社でHACCP実施に係る民間認証を得ている場合の取扱いはどうなりますか

コーデックス委員会と同様の要件を求めているものについては、当該認証を得てHACCPを実施していることを証明する書面の確認をもって提出書類に代えることができます。コーデックス委員会と同様の要件を求めているものについては、当該認証の要件に応じて必要な提出書類を判断することとなります。
いずれの場合にあっても施設の衛生管理の確認のため現地調査を行います。

20.自主衛生管理班メンバーを変更した場合にも認証変更届を提出する必要がありますか

自主衛生管理班メンバーの変更や記録様式の体裁など、危害要因とその管理方法に影響がない変更については、届出は不要です。

21.HACCPの制度化に伴い調理施設の認証基準が改正されましたが、既に認証を受けている施設の取扱いはどうなりますか

改正前に認証を受けている調理施設については、現在の認証の有効期間及び当該期間満了後、引き続き有効期間を更新した場合はその1回に限り、更新後の期間この要領に基づく認証を受けたものとみなしますが、自主衛生管理による食品衛生の向上を目的としている標記制度の主旨に鑑み、早期に改正後の基準へ適合するよう努めてください。

なお、改正後の基準への適合に際し衛生管理計画の変更があった場合には、同要領第9の規定に基づき認証変更届の提出が必要となります。

22.HACCPの制度化に伴い調理施設の認証基準が改正 されましたが、具体的に何が変わったのですか

食品衛生法の一部改正により、調理施設はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められ、その実施に当たっては（公財）日本食品衛生協会が作成する手引書を参照することとされていることから、同手引書の内容を踏まえ、①衛生管理計画の作成、実施及び記録の内容について整理するとともに、②取り扱う食品の特性に応じた重要な管理に関する規定を加えています。