

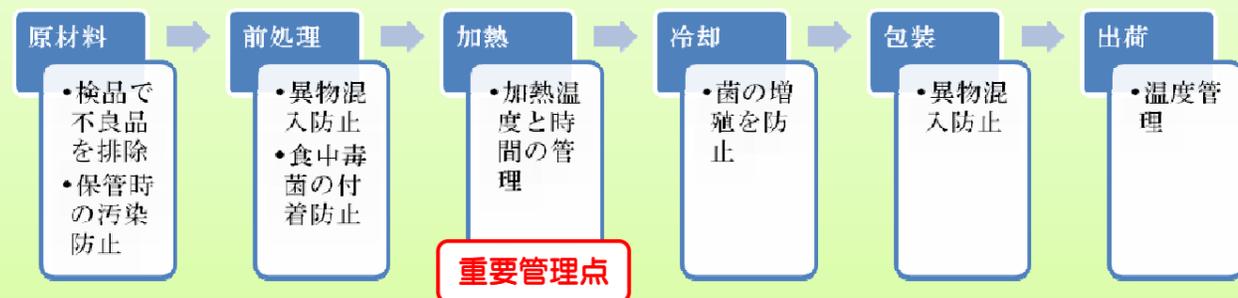
# HACCPの考え方を衛生管理に取り入れてみませんか？

## 和歌山県食品衛生管理認定制度のHACCP認定について

和歌山県では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に取り組む食品事業者を評価する、食品衛生管理認定制度を設けています。

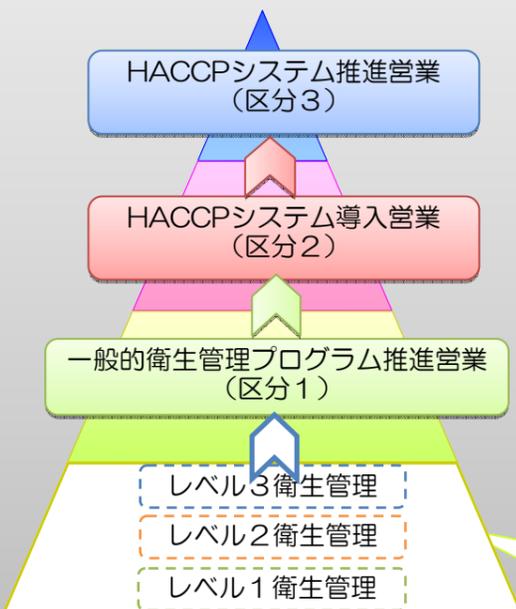
### HACCPとは

HACCPは、Hazard（ハザード：危害要因） Analysis（アナリシス：分析） Critical（クリティカル：重要） Control（コントロール：管理） Point（ポイント：点）の略で、**危害要因分析重要管理点**方式と訳されています。食中毒菌の付着や増殖などが起こらないよう、調理・製造工程中の特に重要な部分を重点的に管理して、食品による健康危害の発生を防ぐ、科学的な衛生管理手法です。



### 制度の概要

#### こんなことを評価します。



**HACCPシステム推進営業 (区分3)**  
自ら組織したHACCPチームによって、導入したHACCPシステムの科学的検証を行い改良が試みられていること

**HACCPシステム導入営業 (区分2)**  
危害要因を取り除くために不可欠な管理点を見つけ出し重点かつ連続的に管理されていること

**一般的衛生管理プログラム推進営業 (区分1)**  
HACCPの衛生管理を導入する前提条件である一般的な衛生管理が標準作業書により実施されていること

レベル1から3では管理運営基準の衛生管理を自己採点により評価します。HACCPまで、無理なく徐々にステップアップしていく仕組みになっています。

### 特長

☆特長1 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への取り組みを区分1～3の3段階で評価します。

- 区分1（一般的衛生管理プログラム推進営業）
- 区分2（HACCPシステム導入営業）
- 区分3（HACCPシステム推進営業）

の3段階で評価します。

☆特長2 認定事業者を和歌山県ホームページでアピールします。

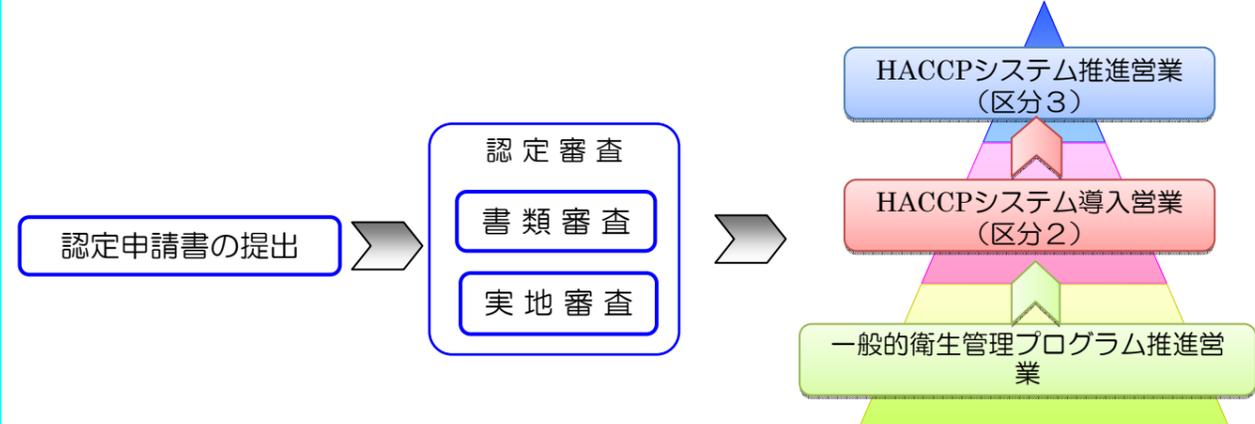
認定された事業者を、県のホームページ「食の安全・安心わかやま」に掲載し、衛生管理に積極的に取り組んでいることをアピールします。

☆特長3 HACCPの衛生管理システムの導入が容易です。

「レベル3衛生管理」からHACCPシステムの導入まで、段階的に、無理なく行えます。また、これら評価（審査）にかかる手数料は要りません。

### 認定の流れ

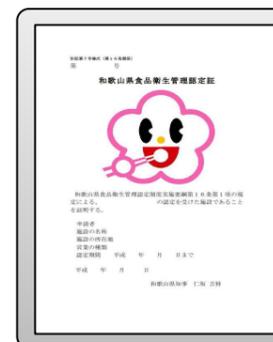
書類審査と実地審査を行い、各区分の審査基準に基づいて衛生管理システムを評価します。



### 認定後

県知事から「認定証」の交付、県ホームページへの掲載、認定マークが表示できます。

#### 認定証の交付



#### 県ホームページで事業者を紹介



#### 認定マークを表示



## 認定の有効期限

初回のみ1年。更新後は区分1が3年、区分2が6年、区分3が8年です。

## 認定の対象業種

- |             |                |                |
|-------------|----------------|----------------|
| 1 漬物製造業     | 11 納豆製造業       | 21 給食施設        |
| 2 水産加工食品加工業 | 12 缶詰又は瓶詰食品製造業 | 22 飲食店営業       |
| 3 菓子製造業     | 13 あん類製造業      | 23 旅館(ホテル)調理施設 |
| 4 そうざい製造業   | 14 アイスクリーム類製造業 | 24 食肉加工施設      |
| 5 豆腐製造業     | 15 乳処理業        | 25 食用油脂製造業     |
| 6 めん類製造業    | 16 乳製品製造業      | 26 冰雪製造業       |
| 7 みそ製造業     | 17 食肉製品製造業     | 27 その他食品製造業    |
| 8 醤油製造業     | 18 魚肉練り製品製造業   |                |
| 9 酒類製造業     | 19 清涼飲料水製造業    |                |
| 10 ソース類製造業  | 20 乳酸菌飲料製造業    |                |

## 認定を取得するには

### Q1 施設の改修や設備投資は必要ですか？

この制度は、食品事業者の衛生管理（ソフト面）を評価して認定するものです。施設や設備（ハード面）を評価するものではありません。従って施設の改修や新たな設備を設ける必要はありません。

### Q2 最初から区分3で申請を行うことは出来ますか？

この制度は、一般的な衛生管理の土台を確実に築き、順を追ってレベルアップしてHACCPシステムが導入されるようになっていきます。衛生管理を段階的に、確実にレベルアップさせて頂くため、区分1からの申請をお願いしています。

### Q3 飲食店や、小規模な製造施設でも認定を取得することは出来ますか？

上記の対象業種であれば取得が可能です。規模の大小は関係ありません。

### Q4 認定を取得した事業者はどこに公表されていますか？

和歌山県ホームページ内の、「食の安全・安心わかやま」に名称・所在地等が掲載されています。また、希望すれば、具体的な衛生管理の取り組み状況も掲載することができます。

ホームページアドレス

<http://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/index.html>

### お問い合わせ先

和歌山県 環境生活部 県民局 食品・生活衛生課

〒640-8585 和歌山市小松原通1-1

TEL 073-441-2624

FAX 073-441-2639

e-mail e0316001@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県立保健所（支所）、和歌山市保健所

食の安全・安心わかやま

食の安全 わかやま 検索

Provides information on all food safety from Wakayama.  
食の安全・安心わかやま

HACCPの考え方を  
衛生管理に取り入れてみませんか？  
～食品衛生管理認定制度のご紹介～



食品衛生管理認定制度認定マーク  
和歌山県の花である「梅の花」をモチーフにしています。認定事業者の店頭や商品に、このマークを表示することができます。

和歌山県