

# 愛媛県食品自主衛生管理認証制度の概要

## 目的

食品関係事業者の自主的な衛生管理手法について、一定の水準以上にある施設を愛媛県が認証し、自主衛生管理の推進や衛生水準の向上、食品危害の未然防止を図り、食の安全安心を確保する。

## 制度の概要

### 1 対象施設（26業種）

H22.10.1～：菓子製造業

H23.10.1～：あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業

H24.10.1～：鶏卵選別包装施設（GPセンター）、鶏の液卵製造業

### 2 認証の基準

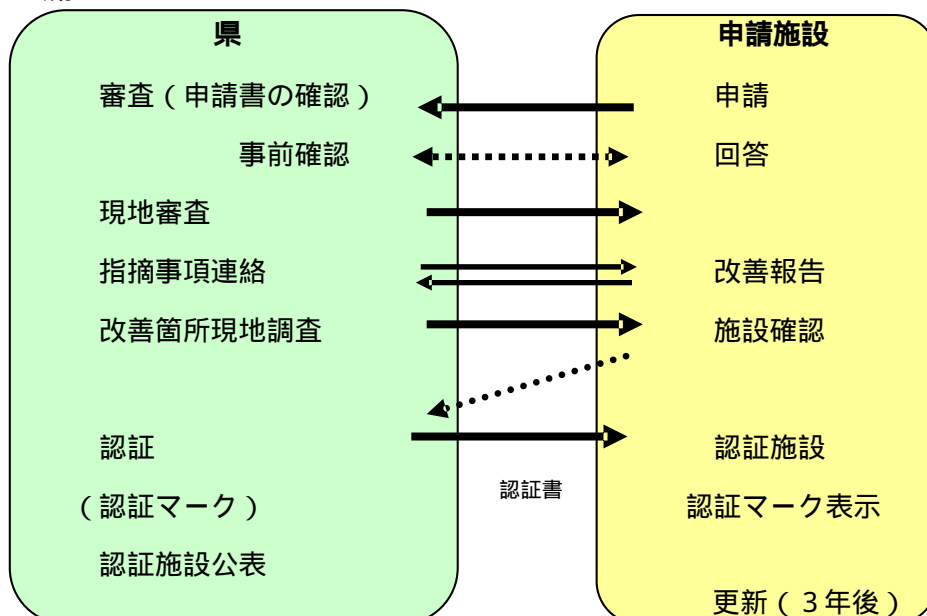
#### (1) 管理運営基準

衛生管理の組織体制が確立され、それが明らかとなる書類が作成されていること。  
一般的衛生管理基準項目（施設設備等の衛生管理・保守点検、従事者の衛生管理・衛生教育など）に必要な手順書が、それぞれ作成されていること。

#### (2) HACCPプランに関する基準

施設で製造される全品目の一覧表が作成されていること。  
申請品目について、HACCPプランに関する書類が作成され、これにより実施されていること。

### 3 認証の流れ



申請 認証を受けようとする事業者は、施設ごとに、申請書に必要な添付書類を添えて、施設の所在地を管轄する保健所(松山市の施設は、薬務衛生課)に申請する。

審査 申請を受けた保健所等は、基準に従った管理が行われているか、現地確認を行う。

認証 認証を受けた施設には、認証書を交付し、届出により認証マークが使用できる。

公表 認証を受けた施設は、県のホームページ等で公表する。

#### 4 認証の有効期間・・・3年

#### 5 立入調査

年1回以上食品衛生監視員が施設に立ち入り、衛生管理の履行状況を調査する。

#### 6 認証マークの表示

認証を受けた営業者は、認証マークを表示することができる。

#### 7 認証のメリット

##### 食品関連事業者

従業員の衛生管理に関する意識の向上が図られる。

製造、加工の衛生水準が向上し、食品事故の発生リスクを低減させる事ができる。

不慮の事故発生時にも原因や異常ロットの特定が容易にできる。

食品の安全性に関する企業の取り組みを消費者にアピールすることができる。

多額の設備投資をしなくても、手順書の作成、記録管理等ソフト面を充実させることで認証を受けることができる。

##### 消費者

認証を受ける業者が増加することで、食品事故にあうリスクが低減される。

認証を受けた施設で製造された食品を購入することは、安全な食品を購入する際の選択の一助となる。

##### 行政

認証制度の普及により、食品衛生に関する自主衛生管理が推進され、愛媛の食の安全安心の確保が図られる。

#### 8 認証への支援

県は、営業者の自主衛生管理を支援する。

営業者の手順書等、書類作成への助言

食品衛生監視員による相談・助言等の実施

認証後の継続的な自主管理体制確立への指導

ホームページによる認定制度に関する情報提供

## 認証基準

### 1 一般的衛生管理基準

項目		手順書作成項目	記録作成項目
1	施設設備・機械器具の衛生管理	施設周辺、作業場内壁、天井及び床、排水溝、便所、食品に直接接触する機械器具・容器等、清掃用機械器具、洗浄設備の清掃、洗浄及び消毒方法の手順	清掃、洗浄及び消毒実施記録 調理施設の点検表
		作業場温度、湿度管理手順	左の管理記録
		洗浄剤、消毒剤等化学物質の使用、保管等手順	左の使用、保管等記録
		手洗設備(石鹸、消毒剤等)管理手順	左の管理記録
2	施設設備・機械器具の保守点検	機械器具(計器類、滅菌等装置)の点検手順	左の点検、補修記録
3	従事者の衛生管理	食品等取扱者の健康管理手順	健康チェック記録 検便実施記録
		食品等取扱者の作業従事管理手順(服装、身だしなみ、手洗い等)	従事者の衛生管理点検表
4	従事者の衛生教育訓練	教育訓練の実施手順	左の実施記録
5	そ族昆虫の防除	そ族昆虫の駆除作業等実施手順	左の作業実施記録
6	食品等の衛生的な取扱い	原材料等検収手順(品質、鮮度、表示、仕入日、仕入元等点検)	左の検収記録
		原材料、製品及び容器包装の管理手順(ロット管理、保管、出荷先等)	左の管理記録 冷凍冷蔵施設温度確認記録 調理等における点検表 食品の加熱加工の記録簿
		原材料及び製品の自主検査	左の実施記録
		停電等発生時の対応手順	左の対応記録
7	排水及び廃棄物の衛生管理	廃棄物の保管、排水及び廃棄方法等の手順	左の実施記録
8	使用水の衛生管理	使用水の管理手順(残留塩素、井戸水、貯水槽等)	使用水残留塩素測定記録 井戸水等水質検査記録 貯水槽管理記録 井戸水等滅菌装置、浄水装置 点検記録
9	食品の回収プログラム	回収に係る責任体制、回収方法、保健所への報告等手順	回収実施記録
		消費者からの苦情等対応手順	左の対応記録
10	試験検査設備等の保守点検(試験検査設備がある場合)	試験検査に使用する機器類の保守点検や校正等の手順	左の保守点検、校正記録

## 2 HACCPプランに関する基準

### 衛生管理書

	項目	記載事項
1	製品説明書	名称、原材料、使用添加物、賞味期限及び保存方法等
2	製造工程図	原材料受入から製品の提供又は出荷までに至る製造工程の一連の流れ
3	施設平面図	施設の設備等配置、汚染区域と清潔区域の区分等
4	危害分析	2の製造工程において、発生する恐れがある食品衛生上の危害、その発生要因及び防止措置
5	重要管理点の設定	食品衛生上の危害を防止する上で、最も重要な工程（重要管理点）
6	管理基準	重要管理点において、危害を防止するために管理しなければならない基準
7	モニタリング方法	管理基準に合致していることを確認する方法
8	改善措置	管理基準を逸脱した場合の改善措置
9	検証方法	HACCPプランの適正な実施等を確認する方法
10	記録方法	記録文書並びにその記録者、修正方法、保管方法等