

議事（1）

愛媛県食品自主衛生管理認証制度について

愛媛県食品自主衛生管理認証制度の業種拡大について

1 業種拡大の方向性

平成 22 年度 (10 月～)	平成 23 年度 (10 月～)	平成 24 年度中
対象業種：菓子製造業 【理由】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 全県的に製造され、県外への流通が多い(制度のアピールにつながる) ・ 県内で製造施設数が多い 	対象業種：営業許可を要する製造業全般 (24 業種) 【理由】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 当制度の一般的衛生管理基準が満たされている ・ 同じ製造業であるため、制度の検証を踏まえて円滑に実施できる 	対象業種：鶏卵選別包装施設、鶏の液卵製造業 【理由】 ※下記のとおり

2 今回追加する業種

- 鶏卵選別包装施設(GPセンター)
- 鶏の液卵製造業

※対象業種を拡大する理由

- (1) 一般的に、健康被害の発生するおそれが少ないとされる食品衛生法の許可対象外の業種のうち、比較的危険性が高く、出荷先が広範囲な施設が多く、大規模食中毒の原因となるおそれがあることから優先的に自主衛生管理を指導すべき業種であること。
- (2) 食品衛生法で成分規格、製造基準及び表示基準等が定められていること。
- (3) 現実には、監視指導対象業種として、継続的な立入調査及び収去検査を実施していることから、施設状況等の把握もできおり、円滑な認証手続きが可能であること。
- (4) 菓子や弁当等の原材料の中で特に衛生管理が必要なものであること。
- (5) 県内においても、過去に、成分規格に違反した製品が出荷され、回収命令等の措置を行った事例があること。
- (6) 和歌山県、兵庫県、広島県において対象業種としていること。
- (7) 鶏卵選別包装施設(GPセンター)から取得の希望があったこと。

3 業種拡大の時期

現行制度により対応可能であることから、今年度内を目途に拡大できるよう準備したい。

愛媛県HACCP制度認証施設の概要



●6社10施設(平成24年8月30日現在)

1	NO	施設の名称	株式会社 ハタダ(認証番号:3864001)
		施設の所在地	新居浜市船木甲2131番地
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	鳴門金時ポテト他、洋生菓子、和生菓子等
	認証年月日		平成22年11月15日
2	NO	施設の名称	株式会社 ハタダ 国領工場(認証番号:3864002)
		施設の所在地	新居浜市国領1-1844
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	フロマーージュぶらん他、洋生菓子
	認証年月日		平成22年11月15日
3	NO	施設の名称	株式会社 ハタダ お菓子館(認証番号:3856001)
		施設の所在地	東温市牛淵1008-1
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	ハタダ栗タルト、御栗タルト
	認証年月日		平成22年11月15日
4	NO	施設の名称	株式会社 母恵夢 東温工場(認証番号:3856002)
		施設の所在地	東温市則之内甲2585-1
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	母恵夢他、和洋菓子
	認証年月日		平成22年11月15日
5	NO	施設の名称	株式会社 母恵夢本舗 東門工場(認証番号:3855001)
		施設の所在地	今治市東門町6丁目2-32
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	うずしおパイ他、洋菓子
	認証年月日		平成22年11月15日
6	NO	施設の名称	株式会社 母恵夢本舗 桜井工場(認証番号:3855002)
		施設の所在地	今治市古国分1丁目3-46
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	ポエム他、和洋菓子
	認証年月日		平成23年3月3日
7	NO	施設の名称	株式会社 四国シキシマパン(認証番号:3856003)
		施設の所在地	伊予郡砥部町岩谷口110番地
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	超熟他、食パン・菓子パン等
	認証年月日		平成23年3月10日
8	NO	施設の名称	株式会社 志賀商店(認証番号:3864003)
		施設の所在地	西条市今在家921番地
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	豆菓子(甘納豆等)、黒豆のゼリー等
	認証年月日		平成23年10月5日
9	NO	施設の名称	株式会社 中野本舗(認証番号:3831001)
		施設の所在地	松山市井門町1331番地1
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	薄墨羊羹、和菓子等
	認証年月日		平成24年2月17日
10	NO	施設の名称	株式会社 ハタダ 阿島工場(認証番号:3864004)
		施設の所在地	新居浜市阿島1-6-63
		施設の種類	菓子製造業
		主な品目	新東京ぼてと(かわい〜い)、東京ショコラタルト
	認証年月日		平成24年5月16日

愛媛県食品自主衛生管理認証制度の概要

目的

食品関係営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（営業許可を要する製造業：24 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、冰雪製造業、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

2 認証の基準

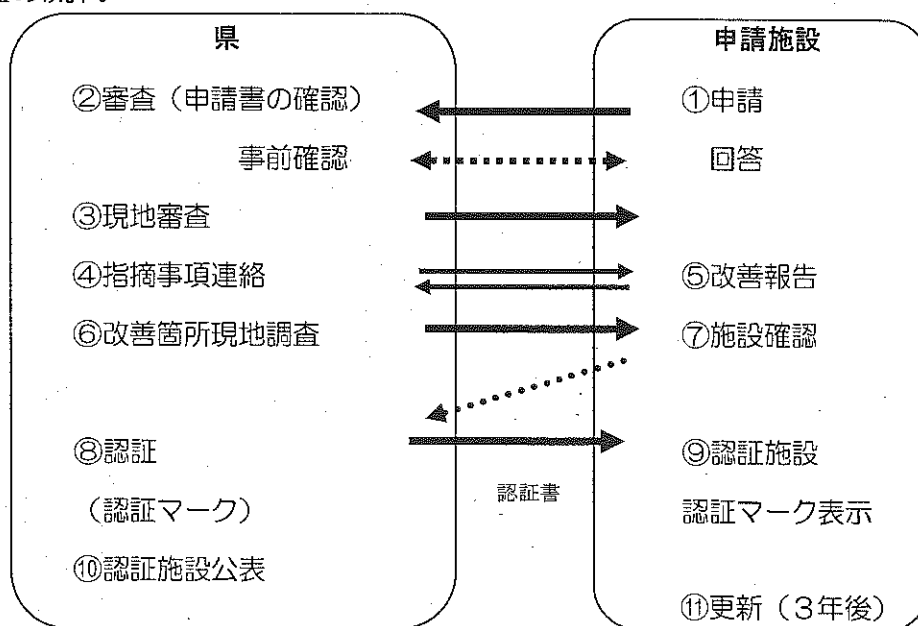
(1) 管理運営基準

- ① 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。
- ② 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

- ① 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。
- ② 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	①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
		②作業場温度、湿度管理手順	左の管理記録
		③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
		④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	①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
		②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	①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
		②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
		③原材料及び製品の自主検査	左の実施記録
		④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	①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
		②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