

第 1 編

広島県食品自主衛生管理認証制度について

第1章 認証制度の概要について

1 認証制度の概要

食品事業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価するため広島県が創設した制度です。

この制度では、食品事業者が自ら行う食品の衛生管理について、広島県独自の認証基準を設け、その基準を満たしている施設を申請により認証します。

認証は、県が指定する第三者機関（認証機関）が行い、県は認証施設を広く県民に公表していきます。

2 認証制度を創設した理由

食品の安全を確保していくためには、行政による食品営業施設への監視指導とともに、営業者自身による自主的な衛生管理の推進が重要、不可欠なものとなっています。

ところが、営業者の自主衛生管理への取り組みは消費者側からは見えにくく、評価されにくいものです。

そこで、県は営業者の自主衛生管理を一層推進していくために、これらの取り組みを積極的に評価する仕組みをつくることとしました。

3 認証制度の特徴

この制度の主な特徴は、次のとおりです。

- (1) 食品営業施設で、食品事業者が自ら定めた衛生管理の方法を、申請に基づき認証します。（認証を受けようとする食品事業者は、認証基準に合致した衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）を作成し、マニュアルどおりの衛生管理を実施することになります。）
- (2) 施設の大がかりな改造や実行が難しい高度な衛生管理を求めるのではなく、基本的な衛生管理を確実に行うことを求めるもので、すべての食品営業施設で取り組むことが可能です。
- (3) 認証基準の作成、制度のPR及び認証施設の公表等は、県が実施します。
- (4) 認証の審査及び認証は、県が指定する第三者機関（認証機関）が実施します。

4 認証制度の導入によるメリット

○ 食品事業者には、次のメリットが考えられます。

- (1) 消費者から見えにくく、評価されにくい自主的な衛生管理への取り組みに対する努力が評価されます。
- (2) 第三者機関が認証することで、自主衛生管理の努力が客観的に評価され、社会的信頼が得られます。
- (3) 食中毒や不適正品の自主回収などの発生リスクが低減します。
- (4) 大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げることができます。
- (5) 認証マークを製品に貼付することにより、自主的な衛生管理に取り組んでいることをPRできます。

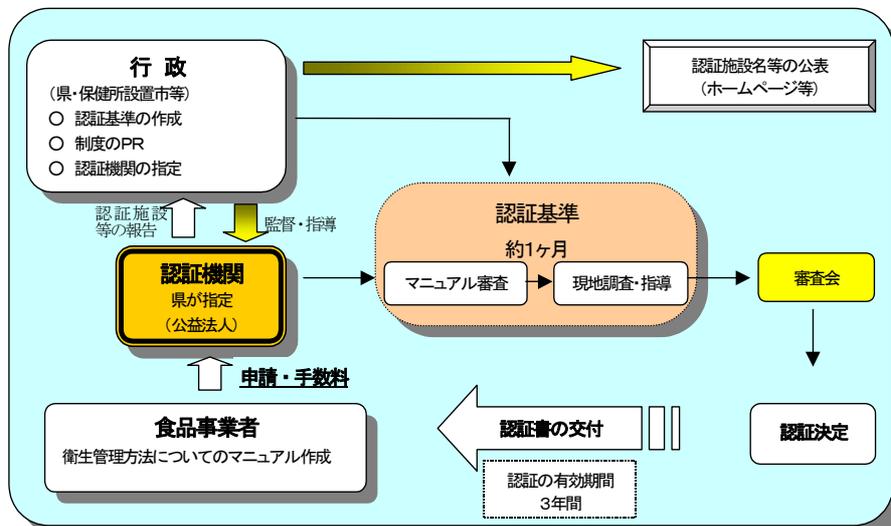
(6) 認証を取得することにより、改正食品衛生法（平成 30 年 6 月 13 日公布）で制度化された HACCP に沿った衛生管理のうち、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」導入済とみなすことができます。

○ 消費者には次のメリットが考えられます。

- (1) 認証を受けた施設が公表されることにより、食品の購入や店舗選択の一助となります。
- (2) 県内の食品営業施設の衛生水準が上がることによって、食中毒などの危害を受けるリスクが低減します。

5 認証制度の仕組み

この制度の仕組みについては、広島県食品自主衛生管理認証制度実施要綱により次のようになっています。

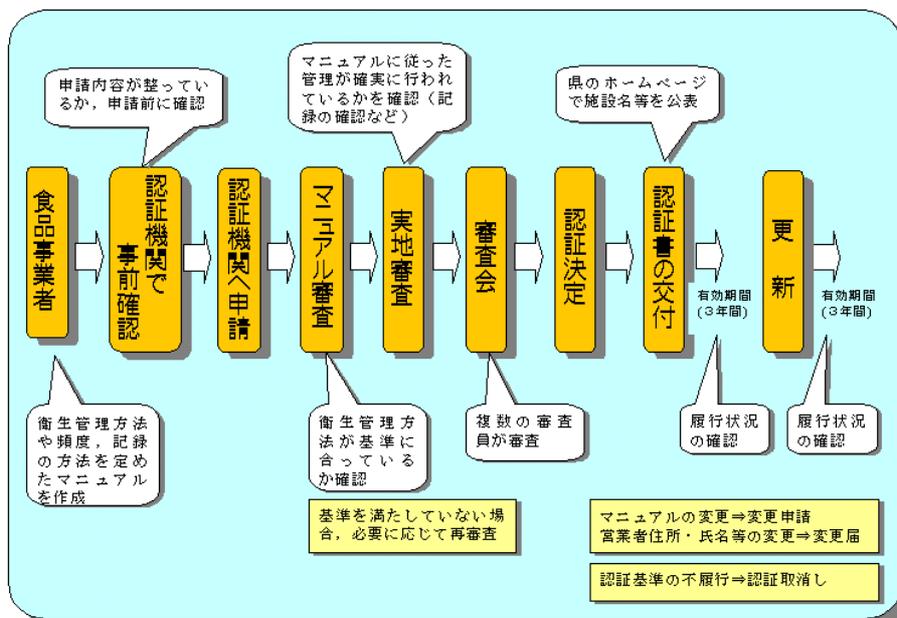


6 認証の手順

認証取得の手順については、次のとおりです。

認証を受けようとする食品事業者は、施設に応じた衛生管理の具体的な方法をマニュアル化し、そのマニュアルと申請手数料を添えて、県が指定した認証機関に申請します。

申請を受けた認証機関は、マニュアルに記載された衛生管理の方法などが県の定めた認証基準に合致しているかどうかを審査し、あわせてその衛生管理が適切に実行されていることを確認し、適合した施設を認証します。



(1) 申請・届出

申請及び届出には、次の①から③までの種類があります。

① 認証の申請

認証を受けようとする事業者は、施設ごとに、申請書にマニュアル正・副2通のほか必要な書類を添えて、認証機関に申請します。なお、申請の際には、申請手数料が必要です。

② 更新の申請

認証を受けた事業者が、認証の有効期間満了に際して、引き続き認証を受けようとする場合には、有効期間満了日の3ヶ月前までに、更新の手続きをしなければなりません。なお、認証を受けた同じ認証機関に申請し、かつ、認証を受けているマニュアルの内容に変更がない場合には、マニュアルの添付は省略することができます。

③ 変更の申請及び変更の届出

認証を受けた事業者が、認証を受けているマニュアルの内容を変更しようとするときには、変更しようとするマニュアル正・副2通のほか必要な書類を添えて、認証を受けた認証機関に、変更の申請を行わなければなりません。

また、認証を受けた事業者が、事業者の住所・氏名、施設の名称を変更したとき、相続又は法人の合併若しくは分割による地位の承継を行ったときには、遅滞なく認証を受けた認証機関に届け出なければなりません。

(2)

審査

申請を受けた認証機関は、マニュアルの内容の審査（マニュアル審査）とマニュアルに従った衛生管理が確実に行われているかの確認（実地審査）によって認証するかどうかを決定します。

(3) 認証書及び認証マークの交付

認証を決定した施設には、認証書と認証マークが交付されます。認証を受けた事業者は、認証マークを認証を受けた施設に掲示したり、認証を受けた施設において製造された認証対象製品に貼付することができます。



(4) 認証の有効期間

認証の有効期間は、初回の認証、更新とも3年間となります。

(5) 認証基準の履行状況の確認

認証の有効期間中に、認証機関から、不定期に認証基準が履行されているかどうかの確認があります。認証機関から書類の提出などの指示があった場合には、その指示に従ってください。万一、履行されていない場合には、認証が取り消されることがあります。

(6) 認証の取消し

申請内容に明らかな虚偽があった場合や、認証基準の不履行が改善されない場合、食中毒事故を起こして食品衛生法に基づく処分を受けた場合には、認証機関によって、

認証が取り消される場合があります。この場合には、速やかに認証書を、認証機関に返納しなければなりません。

なお、認証を取り消されると、その取消の日から1年を経過しない事業者は、新たに認証の申請を行うことができません。

(7) 認証の辞退

施設の廃業などによって認証を辞退する場合には、認証辞退届を提出し、認証書を認証機関に返納しなければなりません。

第2章 認証基準

認証の基準は、認証のために、日常の衛生管理に必要な事項を定めたものです。それぞれの項目について必要最小限のものを定めており、基本的な衛生管理を確実に行うことを目的としています。

基準は、「衛生管理の方法」、「頻度等」、「記録を要する事項」で構成されています。「衛生管理の方法」には、衛生管理として実施しなければならないことが、「頻度等」には、実施時期や実施回数が、「記録を要する事項」には、その中で確実に記録しなければならない事項が定められています。

基準には、各業種に共通の基準（共通基準）と業種別の基準（個別基準）があります。衛生管理の方法を定めるときには、共通基準と個別基準を合わせて確認してください。中には、共通基準に追加して個別基準が定められている場合があります。

同じ業種であれば、施設の規模などに関係なく、すべての施設で導入が可能な基準として設定しています。

例えば、「食品等の衛生的な取扱い」の内容は、共通基準の項目3と個別基準（菓子製造業（パン））の項目2で基準が定められています。この場合、菓子製造施設（パン）では、両方の基準を満たしていなければなりません。

共通基準	<ul style="list-style-type: none"> 1 施設設備の衛生管理 2 機械器具類の衛生管理 3 食品等の衛生的な取扱い 4 使用水の衛生管理 5 排水及び廃棄物等の衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> 6 ねずみ族、昆虫等の防除 7 従事者への衛生教育 8 従事者の衛生管理 9 衛生管理体制
個別基準 (例)	菓子製造業（パン）	<ul style="list-style-type: none"> 1 機械器具類の衛生管理 <ul style="list-style-type: none"> (1) 特定原材料等のコンタミネーション防止 (2) 異物混入防止 2 食品等の衛生的な取扱い <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品添加物等の使用 (2) 焼成、蒸し、揚げ工程の管理 (3) 表示 (4) 製品検査
	仲買業者であって「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業	<ul style="list-style-type: none"> 食品等の衛生的な取扱い <ul style="list-style-type: none"> (1) 集荷、検収 (2) 前処理（冷却、洗浄処理、保管） (3) 詰合わせ (4) 検体の保存 (5) 製品の配送 (6) 表示 (7) 製品、原料検査

第3章 衛生管理マニュアル

1 衛生管理マニュアルとは

同じ食品を作っているとしても、調理や製造の作業手順、使用する機械器具類などは施設によってそれぞれ違います。認証の基準は、マニュアルに記載する項目や内容を定めたものですから、食品営業施設の皆さんは、認証を受けようとする施設に応じた衛生管理の方法や頻度、記録を要する事項などを具体的に定めなければなりません。この衛生管理の方法などを記載したものが衛生管理マニュアルです。

2 衛生管理マニュアル作成の基本的な考え方

この制度は、食品事業者が日々取り組んでいる自主的な衛生管理を積極的に評価するものです。このため、客観的に評価されるマニュアルを作成することが大切です。衛生管理の方法は、次の三つの考え方に基づいて定めましょう。

自主性：施設に応じた衛生管理の方法を、具体的に営業者自らが定める。

⇒衛生管理ポイントを把握し、効果的な方法を設定

具体性：衛生管理の方法、頻度、点検・記録を要する事項などをマニュアル化する。

⇒マニュアル化による衛生管理内容の明確化（認証基準の適合）

客観性：マニュアルに記載された方法を確実に実施する。

⇒点検した記録の保管により、履行状況を証明する

3 衛生管理マニュアル作成の手順

認証の申請のためのマニュアル作成の手順は次のとおりです。

(1) 施設の衛生管理状況を確認する

衛生管理の方法は今ままで良いですか？決められたことを確実に実行していますか？消費者からの苦情などはありませんか？

問題点がわかれば、改善しなければならないところが明確になってきます。その中で、重要な管理ポイントを見つけましょう。例えば、食中毒の予防では、「食中毒予防の三原則…清潔，迅速，加熱又は冷却」が基本となります。“清潔”では、食中毒の原因となる細菌を食品につけないために「手洗いを徹底する」「まな板や包丁は食材別に区分する」「使用後の器具の洗浄・消毒を確実に行う」など。“迅速”では、細菌の増殖を防止するために「調理後の食品はすぐ食べる」など。“加熱又は冷却”では、細菌を

殺すために「食品は中心温度75℃で1分間以上加熱する」「製品は必ず冷蔵保管する」など。

一番重要な管理ポイントは、製造しているものや製造工程によって異なりますので、これらの中で、あなたの施設にとって一番大切な管理項目を選んでください。

(2) 衛生管理の方法や頻度、記録を要する事項などを決める

① 認証基準の内容を確認する

ここでは、共通基準「施設設備の衛生管理」の「清掃、保守点検」の項目を例に、具体的に説明します。

衛生管理の方法は、「床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、排水溝の清掃手順、保守点検方法が示されていること」となっています。これは、施設の床、内壁などの清掃手順や保守点検方法を定めて、マニュアルに記載しなければならないということです。

頻度等は、「床、排水溝の清掃は1日に1回以上、その他は清掃の頻度の記載があること」となっています。清掃の手順や保守点検方法は、床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、排水溝のそれぞれについて定めなければなりません。ただし、頻度については、床と排水溝の清掃は1日に1回以上実施する必要がありますが、その他の項目については、必要に応じて「1日に1回」とか「週に1回」というように定めます。

記録を要する事項は、「床、排水溝の清掃状況について記録方法の記載があること」となっています。実施頻度を定めた床、排水溝の清掃については、清掃をした時に、その旨の記録をとらなければなりません。

② 施設ごとに異なる衛生管理の方法

施設設備の清掃や保守の方法や頻度は、施設によって異なります。例えば、パン製造施設においては、パンの焼成のみ行う施設や揚げパンなども製造している施設があり、また、1日に100個製造する施設や10,000個以上製造している施設もあり、施設設備の清掃、保守の方法や頻度は取り扱う食品や施設規模によって異なります。そのため、基準には、一定水準以上の内容と頻度を記載しており、その基準を踏まえ、各施設で適切な衛生管理方法や頻度を定めた上で、マニュアルを作らなければなりません。

また、記録をとることは、衛生管理の適切な実施を確認する意味で重要です。しかし、記録をする項目が多すぎると、記録が煩雑になるため、必要な項目に絞ることが大切です。

衛生管理の方法や頻度を定める時は、「いつ」「誰が」「どのように」行うのかを明確にしてください。「いつ」→「作業終了後に」、「誰が」→「〇〇さんが責任者となって」、「どのように」→「分解洗浄後、アルコールで消毒する」というように、具体的に決めていきます。この内容を記載したものが、マニュアルです。

③ 施設に見合った衛生管理マニュアルの作成

認証のための審査では作成したマニュアルが認証基準に合致しているかどうかと

マニュアルに基づいた衛生管理が確実に履行されているかどうかを確認します。

従って、必要以上に立派なマニュアルを作っても、確実に実施できなければ認証を取得することはできません。「施設に合ったマニュアルを自ら作成する」ことが大切です。

それぞれの施設で、分かりやすく、使いやすいマニュアルを作ってください。現場写真や機械器具類の写真を添付するというのも一つの方法です。