

# 認証制度の概要について

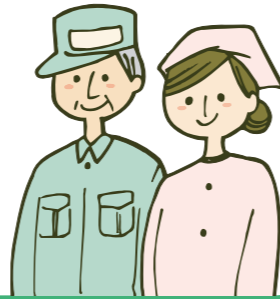
## ① 認証制度の概要

施設や食品の衛生管理について広島県が定めた認証基準を満たす施設を申請によって認証します。認証された施設では、認証書を掲示したり、認証マークを認証対象食品に貼付することができます。



## ② 認証制度を創設した理由

食品の安全確保は、行政による食品営業施設への監視指導とともに、食品事業者による自主的な衛生管理の推進が不可欠なものとなっています。ところが、食品事業者の自主管理への取り組みは、消費者から見えにくく、評価されにくいものです。そこで、自主管理を一層推進するために、食品事業者の衛生管理の取り組みを積極的に評価する仕組みをつくりました。



## ③ 認証制度の特徴

- ① 食品事業者が自ら定めた衛生管理の方法（衛生管理マニュアルとこれに基づく管理）を申請によって、認証します。
- ② 基本的な衛生管理を確実にを行うことを求めており、一定の努力を行うことで、全ての食品営業施設で取り組むことができます。
- ③ 認証基準の作成、制度のPRや認証された施設の公表などは、広島県が実施します。認証の対象は、食品の製造・調理・販売などの全ての業種を対象としています。平成16年度、「パン製造業」と「かき作業場(2類)」からスタートし、毎年拡大していくことにしています。
- ④ 施設の審査と認証は、広島県が指定する第三者機関（認証機関）が行います。



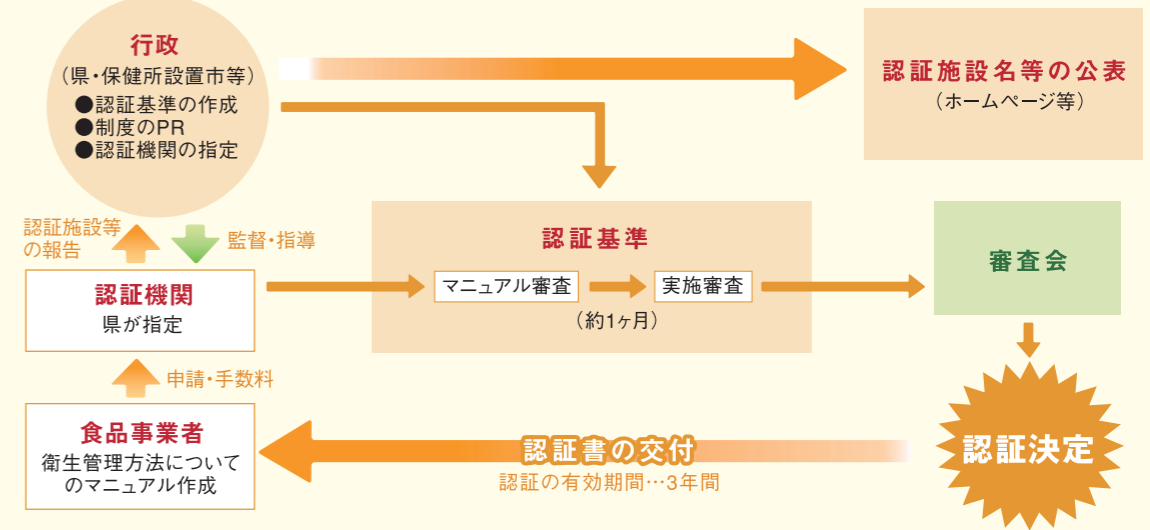
安心して買えるわ!



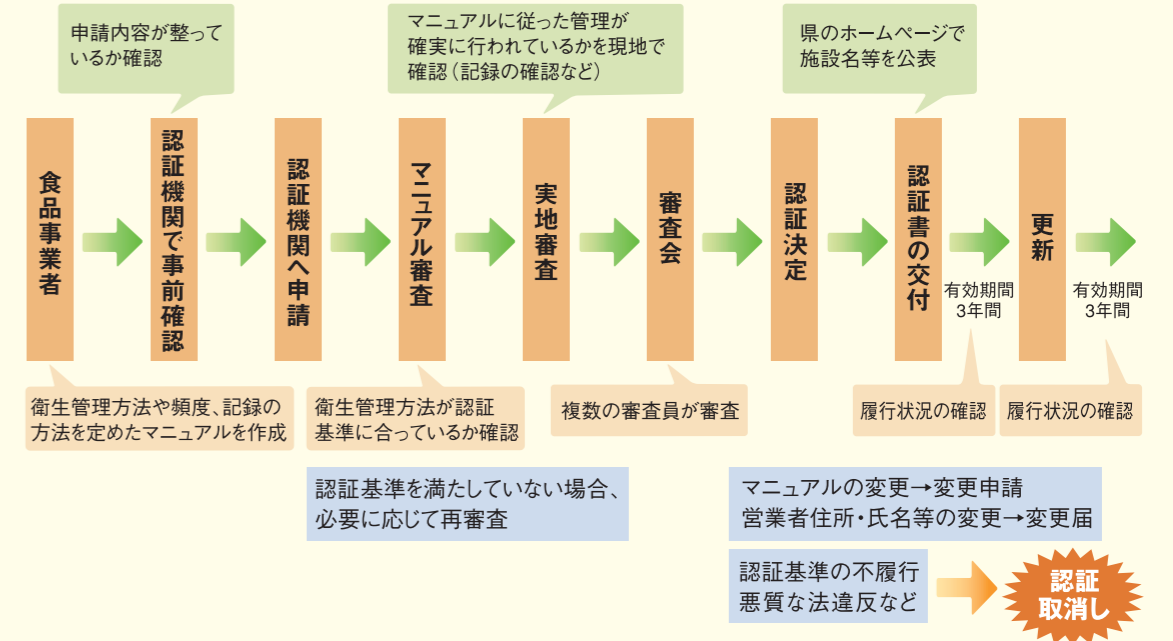
いま「食」の安全性、信頼性が求められています。積極的に広めませんか。

# 認証制度の仕組みについて

## ① 制度の仕組み



## ② 認証の手順



## 衛生管理マニュアルとは

同じ食品を作っている場合でも、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ので、それぞれの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。