

# 「高度衛生管理工程認定」制度の概要

## 1 創設の経緯

事業者による衛生管理を徹底させる取組を一層促進するため、平成21年4月から「山口県食の安心・安全推進条例」を施行し、この中で衛生管理の高度化の推進を規定しました。

これを踏まえ、衛生管理が一定の基準を満たしている施設を知事が認定する制度を創設しました。

## 2. 衛生管理の高度化とは？

食品の製造工程を明確にし、「製造工程等の文書化」を行った上で、製造者が「製造工程の再確認」を行ない、安全な食品が製造されることを確認します。

さらに、製造方法を変更した時点や定期的に確認を実施する「継続的な実施」を規定し、食品の安全性を科学的に確認する衛生管理方法です。

### 「高度化」のキーワード

- ◇製造工程の文書化
- ◇製造工程の再確認
- ◇継続的な実施



## 3. 高度化の必要性

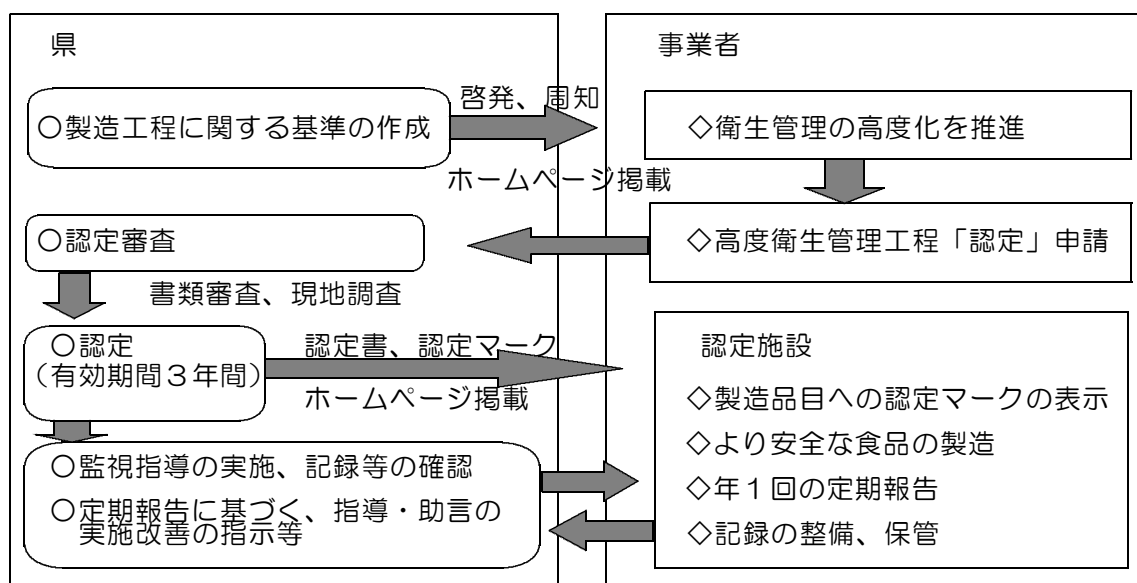
一部の食品企業では、ISO規格の取得、総合衛生管理製造過程の承認等が導入され、衛生管理の高度化が推進されていますが、県内の多くの食品会社では取り組みは進んでいないこと、少量多品目を製造する施設では対応が難しいことから、具体的でかつ実行可能な衛生管理方法が必要と考えられています。

## 4. 認定制度の特徴

○食品の「衛生管理の基準」を定めます。

○事業者の申請に基づき、基準に適合していれば知事が認定し、名称等を公表します。

- ・申請先 製造所がある保健所（手数料は、当分の間無料）
- ・公表方法 県「食の安心総合情報ホームページ」に名称等を掲載



○認定は、食品の衛生管理の「高度化」を促進するための手段であり、食品を製造する全ての業種について、基準の策定を進めていきます。

当面、菓子製造業、そうざい製造業を対象に実施します。

○認定にあたっては、継続的な取組みと定期的な検証の実施を重視しています。

年1回の定期報告を求め、内部検証の実施を義務づけます。

○認定の基準は、ハサップの考え方を取り入れています。

高度化の段階	認定基準の内容
意思決定	1 導入を決定した社内方針、責任者等が定められていること
製造工程の文書化 (現状の把握)	2 「製品説明書」が作成され、製品の規格、期限表示等を明確にすること
	3 「製造又は加工の工程に関する文書」が作成されていること
	4 「施設の図面」が作成され、製品等の移動の経路、従事者の配置等を明確にすること
製造工程の再確認 (安全性の確認)	5 食品群について「危害の分析に関する文書」が作成され、危害を特定したリストが作成されていること
	6 「危害の発生を防止するための措置」が規定され、危害防止措置、重要管理点の管理基準、そのモニタリング方法を定めた文書が作成され、実施されていること
	7 「改善措置」が規定され、管理基準を逸脱した場合の改善措置方法、記録方法その他必要な事項を記載した文書が作成され、実施されていること
継続的な実施	8 「検証」が規定され、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法、記録の方法その他必要な事項を記載した文書が作成され、検証チームによる検証が実施されていること

## 5. 導入のメリット

食品の安全性がより一層向上するほか、多くの効果が期待できます。

○消費者 ・製品の安全性向上、製品の信頼度の向上

○営業者 ・製品の安全性の再確認、衛生管理の向上、製品説明の充実

○行政 ・自主衛生管理の啓発、導入促進、業界全体の衛生水準向上  
・監視指導の充実、トレーサビリティの徹底



## 6. 導入の支援

県では営業者の導入を支援しています。

◇認定制度に関するホームページの開設

◇事業者が作成する書式（モデルマニュアル）の提供

◇保健所食品衛生監視員による相談受付、助言等の実施