

令和3年7月1日	
資料提供	
担当課	食品・生活衛生課
担当者	森本・三木田
電話	073-441-2624（直通） 2623（内線）



## 「和歌山県 HACCP システム認証制度」をスタートしました

食品衛生法改正により、全ての食品事業者に「HACCP に沿った衛生管理」が制度化（令和3年6月1日完全施行）されたことに伴い、HACCP の普及推進を目的としたこれまでの制度（和歌山県食品衛生管理認定制度）に代わって、事業者が衛生管理の国際標準である「コーデックス HACCP」に取り組んでいることを認証する制度をスタートしました。

食品の安全性の更なる向上や販路拡大のためにコーデックス HACCP の取得を希望する事業者の方々は、本制度をぜひ御活用ください。

（※HACCP 及びコーデックス HACCP の詳細については、別添を御参照ください。）

### 【認証取得のメリット】

- ・ 民間認証よりも安価で取得できる
- ・ 品目を限定した認証取得が可能
- ・ 保健所職員がアドバイスや、認証取得後のフォローを実施
- ・ 施設名称等が県ホームページに掲載されることで、競争企業との差別化や消費者の信頼獲得につながられる
- ・ 取引先にコーデックス HACCP 施設であることを示せる

### 【制度概要】

目的	コーデックスHACCPに取り組んでいることを認証する
内容	食品事業者が作成する衛生管理計画等が、県の定める認証基準に適合し、適切に運用されていることを検査し認証する
制度開始日	令和3年6月1日
有効期間	3年
手数料	新規 30,000円 更新 15,000円 変更申請 10,000円
対象事業者	県内に施設を有する食品事業者（食品衛生法の要許可業種及び要届出業種）
申請窓口	施設の所在地を管轄する保健所（支所） 施設の所在地が和歌山市内の場合は食品・生活衛生課

【認証を取得するまでの流れ】

- 1 保健所職員の助言を得ながら必要書類を作成します。
- 2 認証申請書を提出します。
- 3 書類及び施設の検査を行います。
- 4 認証基準に適合し、適切に運用されていれば、認証書を交付します。
- 5 認証施設の情報は県のホームページに掲載します。

※詳細は県のホームページに掲載しています。

(<https://www.pref.wakayama.lg.jp/prefg/031600/producer/haccpcertification.html>)

【お問い合わせ先】

名称	T E L
和歌山県食品・生活衛生課	073-441-2624
海南保健所 衛生環境課	073-483-8825
岩出保健所 衛生環境課	0736-61-0022
橋本保健所 衛生環境課	0736-42-5443
湯浅保健所 衛生環境課	0737-64-1293
御坊保健所 衛生環境課	0738-24-3617
田辺保健所 衛生環境課	0739-26-7934
新宮保健所 衛生環境課	0735-21-9631
新宮保健所串本支所 保健環境課	0735-72-0525

【別添】

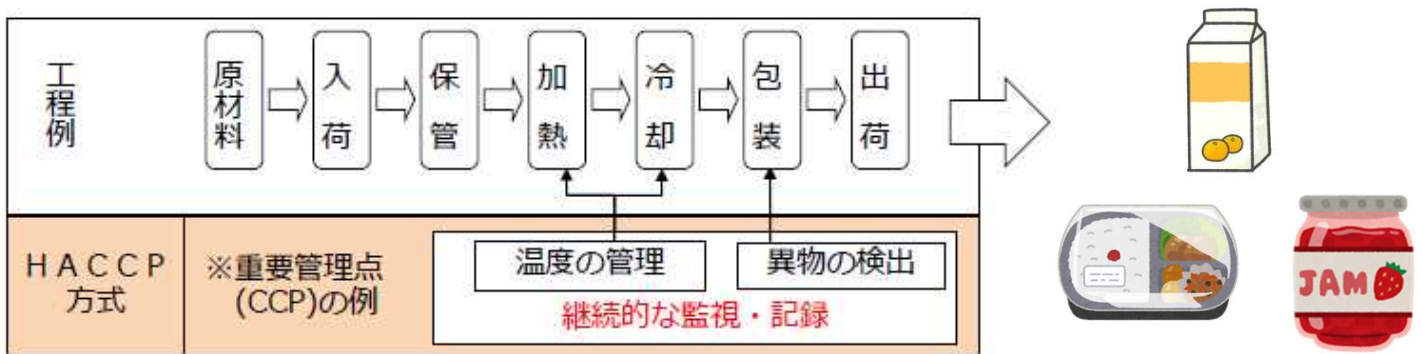
※HACCP（ハサップ）とは？

HACCPとはHazard Analysis and Critical Control Pointのそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

HACCPは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を分析（HA）した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程（CCP）を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



**HA** (Hazard Analysis)

危害要因の分析 微生物、異物など

**CCP** (Critical Control Point)

重要管理点 加熱工程における温度、時間など

※コーデックス HACCP とは？

コーデックス委員会が策定した「食品衛生の一般原則」の付属文書「HACCP システムとその適用のためのガイドライン」に基づく HACCP をいいます。

ガイドラインには、HACCP 構築のための 7 原則と、12 の手順が示されています。

図：コーデックス HACCP 7 原則 12 手順

準備段階	手順1		HACCPチームの編成
	手順2		製品説明書の作成
	手順3		製品の使用方法の確認
	手順4		製造工程一覧図、施設の図面の作成
	手順5		製造工程一覧図の現場での確認
7 原則	手順6	原則 1	危害要因分析の実施
	手順7	原則 2	重要管理点（CCP）の決定
	手順8	原則 3	管理基準（CL）の設定
	手順9	原則 4	モニタリング方法の設定
	手順10	原則 5	改善措置の設定
	手順11	原則 6	検証方法の設定
	手順12	原則 7	記録と保存方法の設定