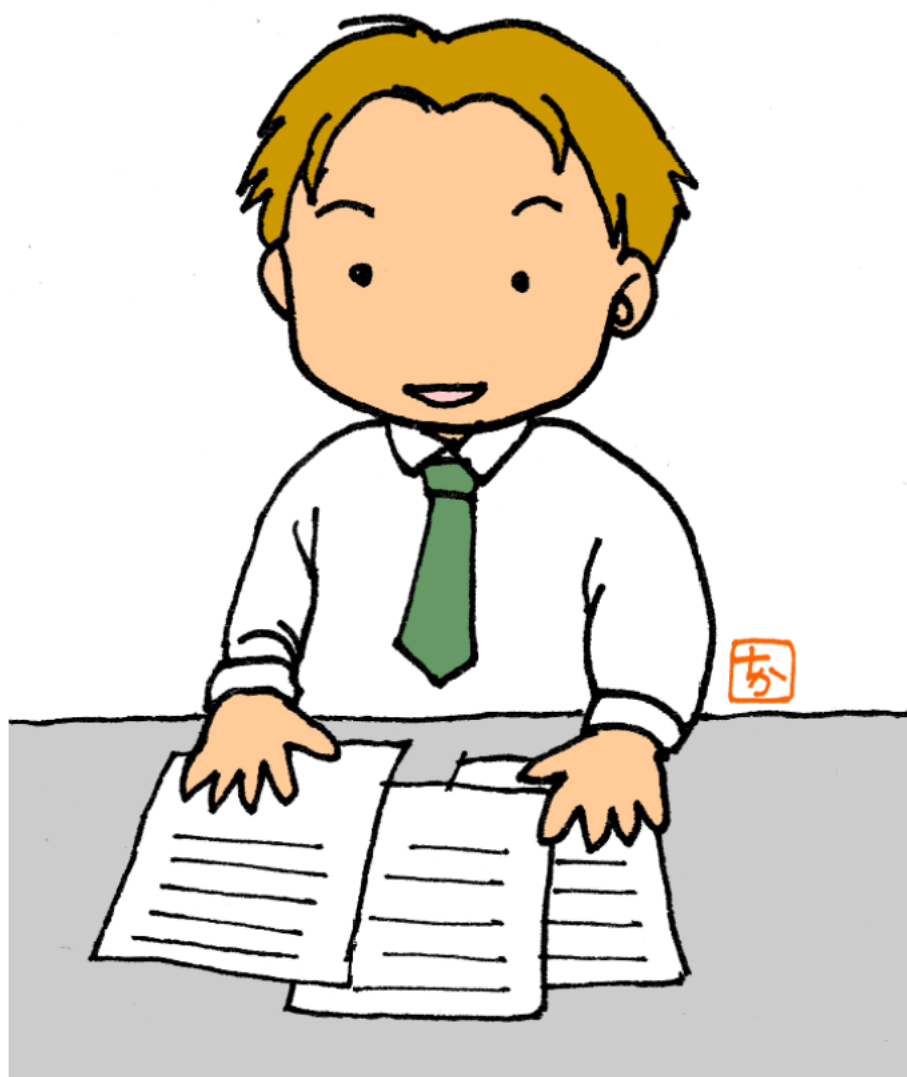


# 三重県食品の 自主衛生管理認定制度の手引き

第3版



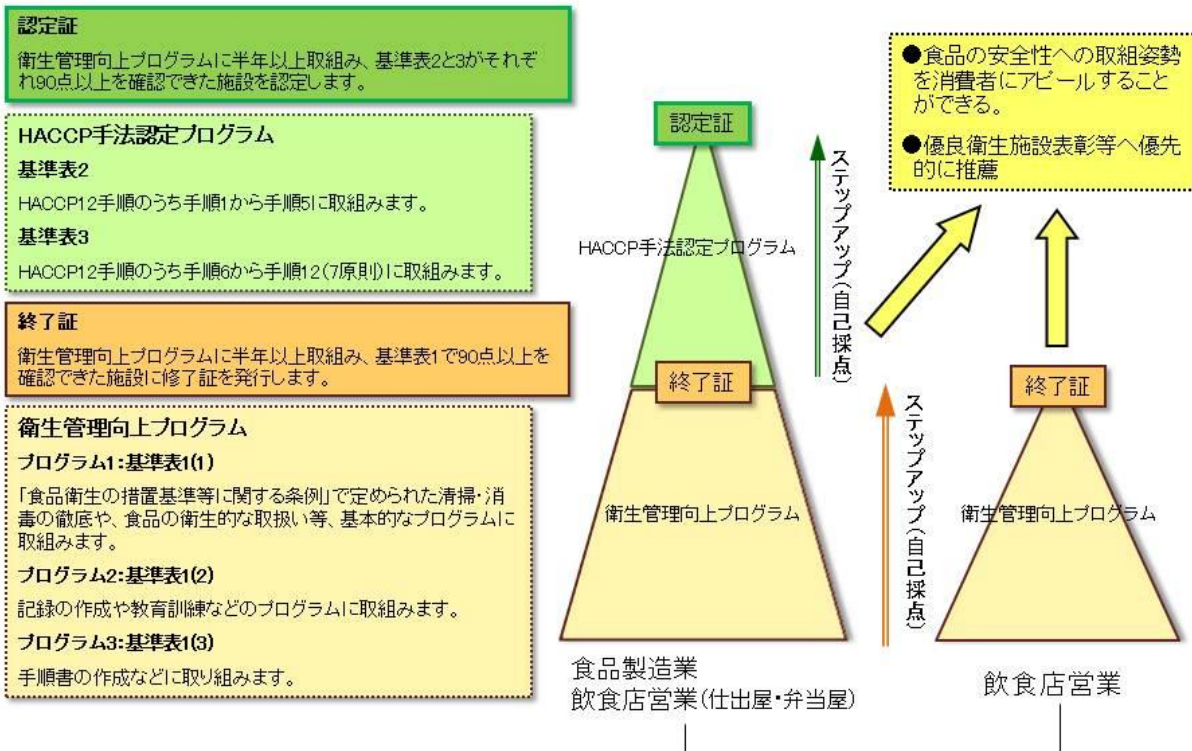
三重県では平成 19 年度に食品製造業者を対象に「三重県 HACCP 手法導入認定制度」を制定し、事業者の自主衛生管理の促進を行ってきました。

平成 23 年度から、より多くの事業者が参加できるよう制度を見直し、「三重県食品の自主衛生管理促進制度」として、事業者の自主衛生管理を支援しています。

平成 30 年 6 月に、食品衛生法が改正され、全ての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことを受け、令和元年 5 月に、再度制度を見直し、一部の申請手続きに期限を設けることとしました。

## 三重県食品の自主衛生管理認定制度

衛生管理向上プログラムと HACCP 手法認定プログラムの 2 段階の衛生プログラムから成り立っています。



## 目 次

1. 取組の手順	
(1) 衛生管理向上プログラム	4
(2) HACCP 手法認定プログラム	7
2. 自主衛生管理のポイント	9
3. 記録表の例	10
4. 手順書の作成	11

## 1. 取組の手順

本制度は大きく、「衛生管理向上プログラム」と「HACCP 手法認定プログラム」の2つのプログラムからなります。

まず、「衛生管理向上プログラム」に取組み、次いで「HACCP 手法認定プログラム」に取り組むことにより、事業者の方に HACCP 手法を取り入れた自主衛生管理を導入していきます。



### (1) 衛生管理向上プログラム

#### 衛生管理向上プログラム取組の流れ

##### ①取組参加申請書の提出

対象施設：表 1 参照

令和元年6月まで

対象業種であるかを確認のうえ、取組参加申請書を、施設を所管する保健所の衛生指導課に提出してください。

同一事業者が複数の施設で取組むこともできます。

※三重県 HACCP 手法導入認定制度に取組んでいた方は取組継続申請書を提出してください

##### ②取組

基準表 1(1)：自主衛生管理のポイント(プログラム 1)

基準表 1(2)：自主衛生管理のポイント(プログラム 2)

基準表 1(3)：自主衛生管理のポイント(プログラム 3)

取組期間  
6ヶ月以上

はじめに、現在の施設の状態や自主衛生管理の状況を再確認し、自己採点により基準表 1(1)～(3)に、段階的に取組んでください。

基準表 1(1)～(3)に沿って、概ね6ヶ月以上取組み、自己採点で合計 90 点以上になるようにしましょう。

##### ③自己採点：90 点以上

##### ④確認申請書の提出

令和2年6月まで

自己採点の結果、合計 90 点以上が達成できたら、施設を所管する保健所に確認申請書を提出してください

令和3年6月まで

⑤保健所による確認 (不十分) → 改善

保健所が現地確認を行い自己採点が妥当であるかを確認します。  
その結果、自主衛生管理が十分と認められない場合等は改善していただき、改善後に保健所の再確認を受けます。

⑥終了証交付

保健所により自己採点が妥当であることが確認されれば衛生管理プログラムは終了です。  
衛生管理向上プログラムの取組みが終了した施設には、衛生管理向上プログラム終了証が交付されます。

⑦保健所による定期確認

自主衛生管理が継続して行われている事を確認するため、必要に応じて、保健所による確認を行います。

なお、確認により自主衛生管理が十分でなく、指導後に改善がみられない場合は、終了証の返納を求める場合があります。

また、保健所の定期確認以外にも、食品衛生指導員による確認が行われる場合もあります。

※HACCP手法認定プログラムに取り組んでいる施設は、同プログラムの確認により定期を兼ねることができます。認定施設については、認定後の定期審査が兼ねるものとします。)

営業許可施設の食品製造業  
届出施設の食品等製造施設

⑧HACCP手法認定プログラム

食品製造業及び飲食店営業の仕出し店・弁当店の事業者は、HACCP手法認定プログラムに取り組むことができます。



表 1. 三重県食品の自主衛生管理認定制度の対象施設

営業許可施設	食品製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（仕出屋・弁当屋に限る）</li> <li>・ 菓子製造業（自動車営業を除く）</li> <li>・ あん類製造業</li> <li>・ アイスクリーム類製造業（ソフトクリームを除く）</li> <li>・ 乳処理業</li> <li>・ 乳製品製造業</li> <li>・ 食肉処理業</li> <li>・ 食肉製品製造業</li> <li>・ 魚肉ねり製品製造業</li> <li>・ 食品の冷凍又は冷蔵業（倉庫業を除く）</li> <li>・ 清涼飲料水製造業</li> <li>・ 乳酸菌飲料製造業</li> <li>・ 冰雪製造業</li> <li>・ 食用油脂製造業</li> <li>・ マーガリン又はショートニング製造業</li> <li>・ みそ製造業</li> <li>・ 醤油製造業</li> <li>・ ソース類製造業</li> <li>・ 酒類製造業</li> <li>・ 豆腐製造業</li> <li>・ 納豆製造業</li> <li>・ めん類製造業</li> <li>・ そうざい製造業</li> <li>・ 缶詰又は瓶詰食品製造業</li> <li>・ 添加物製造業</li> </ul>
	飲食店	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店営業（仕出屋・弁当屋を除く）</li> </ul>
届出施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品等製造施設</li> </ul>	

※ HACCP 手法認定プログラムは、食品製造業及び飲食店営業の仕出屋・弁当屋が対象

## HACCP 手法認定プログラムの流れ

食品製造業及び飲食店営業の仕出し店・弁当店の事業者で衛生管理向上プログラムを終了した方は、HACCP 手法認定プログラムに取り組むことができます。

### HACCP 手法認定プログラム取組申請書の提出

対象業種であるかを確認のうえ、取組申請書を、製造所を所管する保健所の衛生指導課に提出してください。

### 基準表 2

基準表 2 の手順を参考に、自己採点により取組んでください。

### 基準表 3

自己採点の結果、基準表 2 の取組みを達成したら、続いて基準表 3 の内容に取り組んでください。基準表 2、基準表 3 を手順に沿って概ね 6 ヶ月以上取組み、自己採点で合計 90 点以上になるようにしましょう

取組期間  
6 ヶ月以上

自己採点：90 点以上

### 認定申請書の提出

令和 2 年 6 月まで

自己採点の結果、合計 90 点以上が達成できたら、施設を所管する保健所に確認申請書を提出してください

### 食品安全課による確認 (不十分)→改善

令和 3 年 6 月まで

食品安全課（県庁）が、現地確認を行い自己採点が妥当であるかを確認します。

その結果、自主衛生管理が十分と認められない場合等は改善していただき、改善後に保健所の再確認を受けます。

### 認定審査会

自己採点が妥当であることを確認した場合は、認定審査会を開催し取組を審査します。

↓  
認定証交付

認定審査会により認められた施設には、認定証が交付されます。



定期的審査

自主衛生管理が継続して行われている事を確認するため、定期的に食品安全課による審査を行います。

なお、定期審査により自主衛生管理が十分でなく、指導後に改善がみられない場合は、認定証の返納を求める場合があります。



## 2. 衛生管理向上プログラムにおける自主衛生管理のポイント

まず、最初に行っていただく、衛生管理向上プログラムのポイントを表にまとめました。

表のポイントは最低限必要な事項をしか掲げていません。  
各施設によって、新たな衛生管理のポイントがあると思いますので、確認していただき、自主衛生管理に取り組んでください。



- 別表 1： 自主衛生管理のポイント（プログラム 1）… 基準表 1(1)
- 別表 2： 自主衛生管理のポイント（プログラム 2）… 基準表 1(2)
- 別表 3： 自主衛生管理のポイント（プログラム 3）… 基準表 1(3)

### 3. 記録表の例

記録表の例を掲げました。

記録表は、営業の形態、施設・設備、製造する食品によって必要な項目などが異なります。

例を参考に、必要な事項、不足している事項などを整理し、記録表を作成してください。

- 別表 4： 冷蔵庫温度記録簿
- 別表 5： 原材料記録簿
- 別表 6： 製造記録簿
- 別表 7： 添加物使用記録簿
- 別表 8： 機器保守管理記録簿
- 別表 9： そ族・昆虫駆除記録簿
- 別表 10： 自主検査記録簿

## 4. 手順書の作り方

主に施設衛生管理の部分について、手順書の作成にあたり、手順書に記載が必要な事項を掲げました。

これらを参考にして、手順書を作成してください。

### 1 清掃手順書

#### (1) 清掃箇所と頻度

施設内外、作業場すべてを毎日清掃することが最善ですが、困難な場合は毎日清掃が必要な箇所と定期的で十分な箇所を検討し、計画を立て実施しましょう。

例) 調理場：調理台・床：作業終了後

換気扇：毎週○曜日

冷蔵庫：休日前日作業終了後

#### (2) 清掃担当者

清掃を忘れず確実にを行うよう、担当箇所毎、担当日毎など、担当者を決めておきましょう。

#### (3) 清掃用具の管理

清掃用具の種類、数量、保管場所を管理しましょう。

保管場所に、具体的に用具名と個数を表示しておくことも有効です。

例) 清掃用具は、清掃用具保管庫に保管する。使用後に破損、汚れがないこと、数量が相違ないことを確認し、異常がある場合は食品衛生責任者に報告する。

例) モップ 1、ちりとり 1、ほうき（大） 1、ほうき（小） 1

#### (4) 清掃の方法

清掃箇所毎に清掃の手順を明記しましょう。

分解が必要なものについては、部品の管理も決めておきましょう。

写真や図を活用すると、誰にでも解りやすくお薦めします。

#### (5) 清掃の確認と不十分であった場合の措置

手順どおりに清掃が行われたかの確認と、万が一不十分であった場合の措置を決めてきましょう。

例) 清掃の確認は、食品衛生責任者が清掃記録表を毎日確認する。

清掃が行われていない場合は、食品衛生責任者が清掃担当者に清掃を指示し確認する。

#### (6) 清掃の記録

清掃の実施記録を作成し、保存しましょう。

## 2 洗浄・消毒手順書

### (1) 洗浄・消毒箇所と頻度

機器、器具毎に、洗浄及び消毒の必要性を検討し、頻度を定めて計画を立てましょう。

例) 調理器具の洗浄：作業中は必要に応じて、熱湯消毒する。濡れていない器具についてはアルコール消毒も可とする。

作業終了後に潜在で洗浄後、煮沸又は熱湯消毒する。

調理台：作業終了後に洗浄後、アルコール消毒する。

冷蔵庫：休日前日の作業終了後に、アルコール消毒する。

### (2) 洗浄・消毒担当

清掃を忘れず確実にを行うよう、担当箇所毎、担当日毎など、担当者を決めておきましょう。

### (3) 洗浄・消毒の用具、薬品の管理

洗浄・消毒の用具や薬品の種類、数量、保管場所を管理しましょう。

特に薬品については、誤使用を防ぐため、各々の薬品に応じて保管箇所と管理方法を定めましょう。

例) 消毒薬については次のとおりとする

アルコール：消毒用エタノールを、アルコールと表示したスプレーに分注し作業場内に置く。

次亜塩素酸ソーダ：1L容器に水〇〇ml、次亜塩素酸ソーダ〇〇mlを希釈し使用する。容器は消毒薬保管庫に保管する。

### (4) 洗浄・消毒の方法

薬品の使用を誤ると効果がないだけでなく、危険な場合もあります。

薬品の使用方法、洗浄・消毒の手順を明記しましょう。

分解が必要なものについては、部品の管理も決めておきましょう。

写真や図を活用すると、誰にでも解りやすくお薦めします。

### (5) 洗浄・消毒の確認と不十分であった場合の措置

手順どおりに洗浄・消毒が行われたかの確認と、万が一不十分であった場合の措置を決めておきましょう。

### (6) 洗浄・消毒の記録

洗浄・消毒の実施記録を作成し、保存しましょう。

### 3 廃棄物の保管および廃棄手順書

#### (1) 廃棄物の保管箇所

廃棄物の保管場所を決めておきましょう。

廃棄物（期限切れ、返品等含む）と廃棄物以外のものを同一箇所に保管するときは明確に区別することが必要です。

#### (2) 廃棄物の保管方法

廃棄物に応じた保管方法、安全な保管の方法を決めておきましょう。

#### (3) 廃棄の方法

多くは産業廃棄物業者に依頼すると思いますが、廃棄の方法を明確にしておきましょう。

期限切れ、返品等の取扱い方法も明記しましょう。

#### (4) 廃棄の記録

産業廃棄物業者に廃棄を依頼した場合は、マニフェスト類を保存することが必要です。

また、可能な限り、内訳を明確にしましょう。

## 4 製品の自主回収手順書

### (1) 連絡体制

様々な原因が考えられますが、情報受理者から決定権限を有する方までの連絡体制を確立しておきましょう。

例) 問題発生時

顧客クレーム、自社検査、保健所検査など

↓

報受理者

↓

製造課長（内線〇〇、休日は〇〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇）

↓

緊急会議（部長、製造課長、営業課長、担当者、その他必要な者）

### (2) 回収の方法

速やかに対応できるように、出荷先の連絡先、回収ルート、回収品の保管場所、回収品の措置を決めておきましょう。

例) 緊急会議で自主回収が必要と判断されたものについては、以下のとおり自主回収する。

緊急会議で自主回収決定

↓

出荷先へ連絡（営業部）

↓

必要応じ社告等を行う

↓

返品（返品先、方法については緊急会議で検討）

### (3) 保健所への報告

「三重県食品の安全・安心確保に関する条例」第24条に該当する場合は、保健所への報告が義務付けられています。

保健所への連絡体制を明記しておきましょう。

例) 自主回収をする場合は速やかに保健所へ相談し、報告の必要性、措置について指導を受ける。

〇〇保健所衛生指導課 電話 FAX

### (4) 回収終了後の措置

回収した製品が再流通しないための措置、顧客への対応について決めておきましょう。

例) 回収した製品は、すべて廃棄とする。廃棄までの保管時は、他の製品と混同しないよう明確に識別する。

「三重県食品の自主衛生管理認定制度」についての問い合わせ先

お問い合わせ先		
桑名保健所 衛生指導課	〒511-8567 桑名市中央町 5-71	0594 (24) 3623
鈴鹿保健所 衛生指導課	〒513-0809 鈴鹿市西条 5-117	059 (382) 8674
津保健所 衛生指導課	〒514-8567 津市桜橋 3-446-34	059 (223) 5112
松阪保健所 衛生指導課	〒515-0011 松阪市高町 138	0598 (50) 0529
伊勢保健所 衛生指導課	〒511-8566 伊勢市勢田町 628-2	0596 (27) 5151
志摩市駐在	〒517-0501 志摩市阿児町鶴方川向井 3098-9	0599 (43) 5111
伊賀保健所 衛生指導課	〒518-8533 伊賀市四十九町 2802	0595 (24) 8080
尾鷲保健所 衛生指導課	〒519-3695 尾鷲市坂場西町 1-1	0597 (23) 3461
熊野保健所 衛生指導課	〒519-4324 熊野市井戸町 383	0597 (85) 2159