

## 三重県食品の自主衛生管理認定制度実施要綱

### (目的)

第1 この要綱は、食品関係事業者の自主的な衛生管理の向上を支援するとともに、HACCP手法に基づく衛生管理を普及することにより、食品の製造等における自主衛生管理を促進することを目的とする。

### (定義)

第2 この要綱における定義は次のとおりとする。

- 一 衛生管理向上プログラム  
一般衛生管理向上の取組
- 二 衛生管理向上プログラム終了施設  
一の取組みを終了した施設
- 三 HACCP手法認定プログラム  
二の施設のうち、HACCP手法を取り入れた自主衛生管理に向けた取組
- 四 HACCP手法認定施設  
三の取組みを達成し、HACCP手法による自主衛生管理が認められた施設

### (対象施設)

第3 対象施設は、次に掲げる三重県内（四日市市は除く）の施設とする。ただし、食品衛生法第13条に基づく総合衛生管理製造過程承認施設は除く。

- 一 食品衛生法第52条に規定する許可施設のうち別表1に定める施設（許可施設）
- 二 三重県食品衛生規則第5条第1項に規定する食品等を製造する施設（食品等製造施設）
- 三 三重県HACCP手法導入認定制度に取り組んでいた施設

### (制度への参加)

第4 この要綱に定める制度に参加する事業者は、取組参加申請書（様式第1号）を保健所長へ提出するものとする。ただし、次に定める事業者の申請は認めないものとする。

- 一 第10に規定する認定の取り消しを受けた者
  - 二 知事が適当でない判断した者
- 2 保健所長は、取組参加申請書を審査し、適当と認めた場合は取組参加承認証を交付するものとする。
- 3 三重県HACCP手法導入認定制度に取り組んでいた事業者は、取組継続申請書（様式第2号）を、ステップ1から3に取り組んでいた事業者は保健所長へ、ステップ4から6に取り組んでいた事業者は知事へ提出することにより、別表2に定めた段階に応じて、取組みを継続することができる。

### (衛生管理向上プログラムの取組)

第5 基準表1(1)から(3)（別表3）に基づき自主衛生管理に取り組む、自己採点を行

い90点以上に達した事業者は、確認申請書（様式第3号）を保健所長に提出することができる。

- 2 保健所長は、前項の申請に基づき、自己採点の妥当性を確認するものとする。
- 3 保健所長は、前項の結果、自己採点が妥当であると認めた施設に対して、衛生管理向上プログラム終了証（様式第4号）を交付する。

#### （HACCP手法認定プログラムの取組）

第6 衛生管理向上プログラム終了証の交付を受けた事業者は、HACCPの手法を用いた自主衛生管理制度に参加することができる。

ただし、仕出し・弁当屋以外の飲食店営業は除く

- 2 参加を希望する事業者は、HACCP手法取組申請書（様式第5号）を知事に提出するものとする。
- 3 知事は、HACCP手法取組申請書を審査し、適当と認めた場合は取組参加承認証を交付するものとする。
- 4 基準表2（別表4）に基づき取組み、自己採点により90点以上に達した事業者は、基準表3に取組むことができる。

#### （認定）

第7 基準表3（別表5）に基づき取組み、自己採点を行い90点以上に達した事業者は、認定申請書（様式第6号）を知事に提出することができる。

- 2 知事は、前項の申請に基づき、自己採点の妥当性を確認するものとする。
- 3 知事は、次に定める委員で構成する審査会に対して、前項の認定申請のあった事業者の認定について意見を求めることができる。
  - 一 食品安全課長
  - 二 認定対象施設を所管する衛生指導課長
  - 三 社団法人 三重県食品衛生協会事務局長
- 4 知事は、前項の審査の結果、自己採点が妥当であると認めた施設に対して、認定証（様式第7号）を交付する。
- 5 三重県HACCP手法導入認定制度で認定を受けていた事業者は、取組継続申請書（様式第2号）を知事に提出することにより、認定証の交付を受けることができる。

#### （定期審査）

第8 保健所長は、第5に規定する確認を受けた施設に対して概ね5年毎に、定期審査を行うものとする。

- 2 保健所長は、前項の審査の結果、基準表1を満たしていない事業者及び施設に対して、期限を定めて改善を指示することができる。
- 3 知事は、第7に規定する認定を受けた施設に対して、概ね1年に1回の定期審査を行うものとする。
- 4 知事は、前項の審査の結果、基準表1、2、3を満たしていない事業者及び施設に対して、期限を定めて改善を指示することができる。

(終了証の返納)

第9 保健所長は、第8の2の規定による改善の指示の結果、改善が認められない場合は、衛生管理向上プログラム終了証の返納を求めることができる。

(認定の取消し)

第10 知事は、第7に規定する認定を受けた事業者及び施設について、次の場合は認定を取り消すことができる。

- 一 第8の4に規定する改善が認められないとき。
- 二 食品衛生法等に関する重大な違反があったとき。
- 三 事業者が廃業したとき。

2 前項に規定する認定を取り消された事業者は、認定証を速やかに返却しなければならない。

(事務)

第11 この事務は、食品安全課長が行うものとする。

(その他)

第12 この要綱に定めるもののほか必要な事項は別に定める。

附則 この要領は、平成24年4月1日から施行する。

附則 (平成23年3月30日 健福第06-4168号)

この要領は、平成23年4月1日から施行する。

## 別表 1

### 1 食品製造業

- (1) 飲食店営業（仕出屋・弁当屋に限る）
- (2) 菓子製造業（自動車営業を除く）
- (3) あん類製造業
- (4) アイスクリーム類製造業（ソフトクリームを除く）
- (5) 乳処理業
- (6) 乳製品製造業
- (7) 食肉処理業
- (8) 食肉製品製造業
- (9) 魚肉ねり製品製造業
- (10) 食品の冷凍又は冷蔵業（倉庫業を除く）
- (11) 清涼飲料水製造業
- (12) 乳酸菌飲料製造業
- (13) 冰雪製造業
- (14) 食用油脂製造業
- (15) マーガリン又はショートニング製造業
- (16) みそ製造業
- (17) 醤油製造業
- (18) ソース類製造業
- (19) 酒類製造業
- (20) 豆腐製造業
- (21) 納豆製造業
- (22) めん類製造業
- (23) そうざい製造業
- (24) 缶詰又は瓶詰食品製造業
- (25) 添加物製造業

### 2 飲食店営業

- (1) 飲食店営業（仕出屋・弁当屋を除く）

## 別表 2

三重県HACCP手法導入認定制度	食品の自主衛生管理認定制度
ステップ 1	基準表 1 から取組
ステップ 2	
ステップ 3	
ステップ 4	基準表 2 から取組
ステップ 5	基準表 3 から取組
ステップ 6	認定申請可
認定施設	認定継続

別表3

基準表 1 (1)

●プログラム1では、「食品衛生の措置基準等に関する条例」に定められた清掃・消毒の徹底や、食品の衛生的な取扱い等、基本的なプログラムに取組みます。

●条例で必須と定められた項目は1点、推奨される項目は2点とします。

●該当しない項目は満点としますが、理由を説明できることが必要です。

施設名

プログラム 1		
条項	取組事項	点数
<b>施設の衛生管理</b>		
12①	施設及びその周囲を定期的な清掃し、清潔に維持すること	/1
12②	作業場は整理整頓し、不必要なものを置いていないこと	/1
12③	作業場の内壁、天井及び床を清潔に保つこと	/1
12④	作業場の採光、照明及び換気を十分に行うこと	/1
12⑤	作業場の適切な温度、湿度管理を行うこと	/2
12⑥	排水溝は破損がなく清潔であること	/1
12⑦	便所を定期的に清掃・消毒すること	/1
<b>食品取扱設備等の衛生管理</b>		
13①	機械器具は常に清潔に保ち、目的に応じ使用すること	/1
13②	機械器具は洗浄・消毒を行い、衛生的に保管すること	/1
13③	機械器具・調理器具の洗浄は、適正な洗剤を適正な濃度で使用する	/1
13④	計測器、滅菌・殺菌装置などについては、保守点検を定期的に行うこと	/1
13⑤	ふきん、包丁等の調理器具は、適切に洗浄、消毒、乾燥すること	/1
13⑥	洗浄・消毒剤は適切に管理すること	/1
13⑦	洗浄・消毒剤は、容器に内容物の名称を表示し区別すること	/2
13⑧	清掃用具は使用のつど洗浄、消毒し、専用の場所に保管すること	/1
13⑨	手洗い設備には消毒剤を備え、清潔で常に使用できること	/1
13⑩	洗浄施設は、常に清潔に保つこと	/1
<b>ねずみ、昆虫対策</b>		
14①	窓、扉、吸排気口には網戸、ふた等を設置し、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること	/1
14②	定期的に駆除作業を実施すること	/1
14③	殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること	/1
14④	原材料、製品等はふた付きの容器に入れるか、床、壁から離して保管すること	/1
<b>廃棄物及び排水の取扱い</b>		
15①	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別すること	/1
15②	廃棄物は、作業場外で保管すること	/1
15③	廃棄物を周囲に影響しないよう適切に管理していること	/1
15④	廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと	/1
<b>食品等の取扱</b>		
16①	原材料は仕入れ時に点検すること	/1
16②、⑤	原材料は、その食品に適した方法で保管していること	/1
16③	冷蔵庫内では相互汚染が生じないよう、食品を区分して保管すること	/1
16④	未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと	/1
16⑤イ	容器包装は適切なものを使用すること	/1
16⑥ハ	未加熱食品を取り扱った機械器具等は、別の食品を取り扱う前に洗浄、消毒を行うこと	/1
16⑥ニ	原材料の先入れ先出しを行うこと	/1
16⑥ホ	使用する添加物は、正確に計量し、適正に使用すること	/1
16⑥イニ	異物混入防止対策を講ずること	/2
16⑥ホ	原材料として使用していないアレルギー物質の混入防止対策を講ずること	/2
<b>使用水等の管理</b>		
17②	水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置等が正常に作動しているかどうかを確認すること	/1
17④	貯水槽を定期的に清掃すること	/1
<b>検査用食品の保存</b>		
112①	30分以上の同一製品（給食、料理、仕出し及び弁当）を調整した際に検査用食品を保存すること（10℃以下で72時間以上）	/1
<b>営業施設等における食品取扱者等の衛生管理</b>		
11①	食品取扱者の健康診断（検便等）を定期的の実施すること	/1
11②	食品取扱者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった際は、食品に直接接触することのないように措置すること	/1
11④	作業場内では専用で衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、手洗い等を行うこと	/1
11⑤	食品取扱い時に繊維製品等の消毒困難な手袋を原則として使用していないこと。	/1
11⑥	食品取扱者は常に爪を短く切り、作業前・用便直後・生鮮原材料や汚染材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと	/1
11⑦	所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わないこと	/1
12⑤	作業場へ、みだりに関係者以外の者や動物等を入れないこと	/1
<b>表示</b>		
VI	食品衛生法及びJAS法等に基づく適正な表示を行うこと	/1
計		0 / 50

別表3

## 基準表 1 (2)

- プログラム2では、記録の作成や教育訓練などのプログラムに取組みます。
- 条例で必須と定められた項目は1点、推奨される項目は2点とします。
- 該当しない項目は満点としますが、理由が説明できることが必要です。

施設名	
-----	--

プログラム 2		
条項	取組事項	点数
<b>食品取扱設備等の衛生管理</b>		
III②	洗浄剤、殺菌剤等の取扱いに関する教育訓練を実施すること	/3
I3④	計測器、滅菌・殺菌装置などについては、保守点検の記録を残すこと	/3
<b>ねずみ、昆虫対策</b>		
I4②	駆除作業を実施した記録を1年間以上残すこと	/3
<b>食品等の取扱</b>		
I6①	原材料の点検の記録を残すこと	/4
I9①	原材料、製品、容器包装をロット毎に記録すること	
I9②	取り扱う食品に関する記録（仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先等）を作成し保存すること	
I9③	製品毎に製品説明書を作成すること（主要な製品）	
I9④	取り扱う食品に関する記録の保存期間を合理的に設定すること	/4
I9⑤	原材料及び製品の自主検査について手順を定め、記録を作成すること	/4
<b>使用水等の管理</b>		
I12②	水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査し、成績書を1年間以上保存すること	/3
<b>検査用食品の保存</b>		
I12②	30人以上の同一製品を調整した際に配送先等を記録し、保存すること	/3
<b>営業施設等における食品取扱者等の衛生管理</b>		
III1	食品の衛生的な取扱いに関する教育訓練を実施すること	/3
		計 0 /30

別表3

## 基準表 1 (3)

- プログラム3では手順書の作成などに取組みます。
- 点数は5点とします。
- 該当しない項目は満点としますが、理由が説明できることが必要です。

プログラム 3		
条項	取組事項	点数
<b>施設の衛生管理</b>		
I1②	清掃に関する手順書を作成すること	/5
<b>食品取扱設備等の衛生管理</b>		
I1②	洗浄・消毒に関する手順書を作成すること	/5
<b>廃棄物及び排水の取扱い</b>		
I5①	廃棄物保管及び廃棄について、手順書を作成すること	/5
<b>回収及び廃棄</b>		
I10①	製品の回収及び廃棄について、手順を定めること	/5
		計 0 /20

プログラム1	0 /50
プログラム2	0 /30
プログラム3	0 /20
合計	0 点

基準表2

施設名	
-----	--

12手順	取組項目	備考			採点
	1 ◎経営者にHACCP導入に取り組もうという意思があること		10点 0点	経営者に取り組む意志がある 意思がない。	
手順1	2 ◎HACCPチームを編成し活動していること	HACCPチームは、経営者(事実上の最高責任者)及び食品衛生責任者を含み、下記活動に関与し確認すること ①HACCPプランの作成 ②一般的衛生管理プログラムを作成	10点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含んで構成されており、その活動が十分であることを確認できる。	
			5点 0点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含み構成されているが、活動が不十分である。 上記以外の場合である。	
	3 ◎HACCP及び5Sについて専門講習会を受講していること	HACCPプラン実施のための担当者に対する教育訓練を行うこと	10点 0点	教育訓練を十分に行っていることを記録から確認できる。 記録から確認できない。	
手順2、3、4	4 全ての製品について、製品説明書があること		10点 5点 0点	全ての製品に製品説明書があり、その内容が十分である。 全ての製品に製品説明書があるが、その内容が不十分である。 上記以外の場合	
		5 施設の図面及び作業動線図があること		10点 5点 0点	施設の図面(敷地の配置図、施設図面)及び作業動線図の両方がある。 図面又は作業動線図のいずれかがない、または作成中である。 図面及び作業動線図がない。
手順4	6 詳細な製造工程図(フロー)があること		10点 5点 0点	正確な製造工程図がある。 製造工程図はあるが不十分である、又は作成中である。 製造工程図がない。	
		7 製造工程に従って作業内容を書き出し、製造工程の標準作業手順書を作成していること	下記について、標準作業手順書を作成すること ①施設設備・機械器具の衛生管理 ②施設設備・機械器具の保守点検 ③従事者の教育訓練 ④従事者の衛生管理 ⑤そ族昆虫の駆除 ⑥食品等の衛生的取扱 ⑦使用水の衛生管理 ⑧排水廃棄物の衛生管理 ⑨製品の回収方法(基準3) ⑩製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理(自社で検査を行う場合のみ)	10点 5点 0点	全ての標準作業手順書を作成している。 標準作業手順書はあるが不十分である、又は作成中である。 標準作業手順書がない。
	8 標準作業手順書の主要部分については、対象従事者に見える化していること		上記①④⑥について、写真や図等を用いた分かりやすい手順書とすること	10点 5点 0点	全ての手順書の主要部分に見える化している。 全ての手順書の見える化に取り組んでいる。 見える化に取り組んでいない。
		9 HACCPチームは、作成した図面、作業動線図、製造工程図、標準作業手順書が現場の作業と一致しているか否かを確認し、見直していること		10点 5点 0点	現場の作業と一致しているかを確認している。 整合性がとれていない場合は、修正等をしている。 現場の作業と確認をしているが、それぞれの整合性がとれていない。 確認をしていない。
手順5	10 上記の確認には、施設・設備基準としての①清浄度区画、②過程の汚染防止、③空気清浄化、④機械・装置の適切配置を考慮しているか。	①清浄区域が隔壁で仕切られていること ②原材料から製品の保管・出荷までの過程が交差せず配置されること ③清浄区域内は、清浄な空気を保つための設備が備わっていること ④製造過程の実態に即した機械・装置の適切な配置をすること 上記基準に合致していない場合は、科学的な検証に基づき対策が取られていること	10点 5点 0点	全てについて、対応できている。 対応が不十分、又は取り組んでいる。 取り組んでいない。	

◎必須取組項目:0点でないこと

合計

基準表3

施設	
----	--

12手順	取組項目	備考			採点
手順1	1 ◎HACCPチームを編成し活動していること	HACCPチームは、経営者(事実上の最高責任者)及び食品衛生責任者を含み、下記活動に関与し確認すること ①原材料、製品の組成、製造工程の変更に伴うHACCP計画の見直し、修正又は変更 ②検証結果に基づくHACCP計画の見直し計画の見直し、修正又は変更 ③食品衛生上の新たな知見に基づくHACCP計画の見直し、修正又は変更	10点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含んで構成されており、その活動が十分であることを確認できる。	
			5点	HACCPチームは、経営者及び食品衛生責任者を含み構成されているが、活動が不十分である。	
			0点	上記以外の場合である。	
	2 階層別に従事者の教育訓練を実施しているか。	階層(トップ、中間、現場従事者)毎に教育訓練を実施し、その内容が教育訓練記録簿に記録されている。	10点	記録簿から、教育訓練の実施を確認することができる。	
			5点	記録簿から、教育訓練の実施が確認できるが、その内容が不十分である。	
			0点	記録がない、教育訓練を行っていない。	
手順6~10	3 危害分析に基づく重要管理点整理表があること		10点	危害分析を十分に行った重要管理点整理表がある。	
			5点	重要管理点整理表がある。	
			0点	重要管理点整理表がない。	
	4 危害分析の結果を反映させた形で、重要管理点以外の衛生管理の方法、製造工程図、製造工程の標準作業手順書、施設の図面及び作業動線図等を整理していること		10点	危害分析結果を反映して衛生管理方法等を整理している。	
			5点	危害分析結果を重要管理点以外の衛生管理の方法に反映させていないものもある。	
			0点	危害分析の結果を重要管理点以外に反映させていない。	
5 上記管理を実施し、記録用紙を作成して記録すること	点検・記録簿、チェックシートへの記録	10点	全ての記録を継続的に行っている。		
		5点	一部記録していない事項がある。(8割以上記録している場合)		
		0点	記録していない。		
手順11	6 ◎改善に取り組むマネジメントシステムが稼働していること。	継続的な改善システムがある。	10点	継続的改善を行うマネジメントシステムがある。	
			0点	マネジメントシステムにも取り組んでいない。	
	7 原材料、中間製品及び製品について自主検査を行い、その結果を記録・保管しているか		10点	計画に従い、定期的に自主検査を行い、その結果を記録・保管している。	
			5点	計画的ではないが、自主検査を行い、その結果を記録・保管している。	
			0点	自主検査をしていない。	
手順12	8 原料の入荷、製造・加工、保管、販売まで一貫した食品の安全を確保するフードシステムが稼働しているか。	HACCPチームは、常に内部検証を行っていること ①各種記録の点検を行っていること ②モニタリング作業の適正度の現場確認を行うこと ③モニタリングに用いる機器の校正 ④消費者からの苦情、違反等の原因解析	10点	定期的に内部検証を行っている。	
			5点	内部検証を行っているが、不十分である。	
			0点	内部検証を行っていない。	
	9 ◎上記のシステムには、トレーサビリティシステムが稼働しているか。	原材料から製品の出荷まで記録があり、トレーサが出来ること。 回収情報等を公表できること。	10点	記録から、トレーサが可能であり、回収情報等を公表できる体制にある。	
			5点	トレーサは一部可能である。	
			0点	トレーサができない。	
	10 HACCP総括表を作成するなど、必要な文書を作成していること	HACCP総括表、文書保管の方法等の必要な手順書を作成すること	10点	HACCP総括表を作成している。その他の文書を作成している。	
			5点	HACCP総括表はあるが不十分である、または現在作成中である。	
			0点	HACCP総括表がない。	

◎必須取組項目:0点でないこと

合計



様式第1号

## 取組参加申請書

平成 年 月 日

保健所長 へ

住所  
氏名 印  
(法人の場合は代表者の氏名も)  
電話

三重県食品の自主衛生管理認定制度に参加しますので、下記のとおり申請します。

記

- 1 施設名
- 2 施設所在地
- 3 業種
- 4 主な製造品目
- 5 添付書類  
営業許可証又は食品製造業届出証の写し

仕出し・弁当屋以外の飲食店営業の場合は、衛生管理向上プログラムの取組みまでとなります。

### 取組参加承認証

様

三重県食品の自主衛生管理認定制度への参加を承認します。

平成 年 月 日

三重県 保健所長 印

様式第2号

## 取組継続申請書

平成 年 月 日

保健所長 へ

住所  
氏名 印  
(法人の場合は代表者の氏名も)  
電話

三重県食品の自主衛生管理認定制度に継続して参加しますので、下記のとおり申請します。

### 記

- 1 施設名
- 2 施設所在地
- 3 業種
- 4 主な製造品目
- 5 三重県HACCP手法導入認定制度で取組んでいたステップ
- 6 添付書類  
確認書又は認定証の写し  
(三重県HACCP手法導入認定制度でステップ1～3に取組んでいた場合は必要ありません)

三重県HACCP手法導入認定施設には、新たに認定証を交付します。

様式第3号

## 確 認 申 請 書

平成 年 月 日

保健所長 へ

住 所  
氏 名 印  
(法人の場合は代表者の氏名も)  
電 話

三重県食品の自主衛生管理認定制度要綱第5に基づき、衛生管理向上プログラム終了の確認を申請します。

### 記

- 1 施設名
- 2 施設所在地
- 3 業種
- 4 添付文書  
基準表1
- 5 三重県ホームページ上での公表について  
同意する・同意しない

# 衛生管理向上プログラム終了証

確認番号 第 号

業種

申請者

施設名

施設所在地

上記の施設は、三重県食品の自主衛生管理認定制度に参加し、衛生管理の向上に取組み、衛生管理向上プログラムを終了した施設であることを認めます。

平成 年 月 日

〇〇保健所長 〇〇 〇〇

本証に有効期限はありませんが、定期審査の結果によっては返納を求める場合があります。  
営業許可更新時には本証を提示してください。（HACCP手法認定施設及び三重県食品衛生規則第5条第1項に規定する食品等を製造する施設を除く）

様式第5号

## HACCP手法取組申請書

平成 年 月 日

三重県知事 へ

住所  
氏名 印  
(法人の場合は代表者の氏名も)  
電話

三重県食品の自主衛生管理認定制度要綱第6に基づき、HACCPの手法を用いた自主衛生管理に取り組みますので、下記のとおり申請します。

### 記

- 施設名
- 施設所在地
- 業種
- 添付文書  
基準表1の写し、報告書の写し、終了証写し

## HACCP手法取組参加承認証

様

三重県食品の自主衛生管理認定制度に基づく、HACCP手法への取組への承認します。

平成 年 月 日

三重県 知事 印

様式第6号

## 認定申請書

平成 年 月 日

三重県知事 へ

住所  
氏名 印  
(法人の場合は代表者の氏名も)  
電話

三重県食品の自主衛生管理認定制度要綱第7に規定する認定を受けたいので、下記のとおり申請します。

記

- 1 施設名
- 2 施設所在地
- 3 添付書類
  - (1) 基準表1、2、3
  - (2) 製品説明書
  - (3) フローダイヤグラム
  - (4) 重要管理点整理表（記録様式添付）
  - (5) 一般的衛生管理マニュアル
  - (6) HACCP総括表

三重県食品の自主衛生管理認定制度 HACCP手法認定施設

# 認 定 証

認定番号 第 号

業 種

申 請 者

施 設 名

施設所在地

上記の施設は、三重県食品の自主衛生管理認定制度実施要綱第7の規定に基づく「HACCP手法認定施設」として認定します。

平成 年 月 日

三重県知事 ○○ ○○