

HACCP適合証明制度（（仮称）セーフードしが適合証明）について

1 滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）制度の現状

【目的】

- 本県の HACCP 認証制度は、平成 18 年度に事業者の自主的な食品衛生管理の高度化のため HACCP 導入を促すとともに、適切な運用を指導・監督することを目的に創設しました。

【現状】

- 平成 21 年度制定の滋賀県食の安全・安心推進条例を根拠に「高度な衛生管理が行われる工程」として、平成 30 年度末までに、193 工程（149 施設）を認証しています。

2 HACCP 法制化への対応

【法律】

- 平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、本認証制度の根幹である「HACCP 管理」が食品衛生法遵守事項として規定され、すべての食品関係事業者に HACCP 管理が義務付けられました。
- 令和元年度政省令公布、令和 2 年度施行が見込まれています。

【認証制度の見直し】

- 法改正により、県認証基準は法遵守規定および努力規定で構成されることとなり、認証の在り方について見直しを行っています。
- HACCP の普及という制度の目的は達したことから、認証制度は廃止し、新たな制度を創設します。

理由

- ① 滋賀県食の安全・安心推進計画で目標としてきた認証数（175 工程）を超えました。
- ② 改正法で「HACCP に基づく衛生管理」が要求される施設のほぼ全てが、認証取得により対応できています。
- ③ 現認証事業者からは、衛生管理の証明を求める声があります。

3 適合証明制度（新たな制度）

- 事業者が行う「HACCP に基づく衛生管理」の実施状況を確認し、証明します。
- 事業者の衛生管理の取組レベルを維持すること、また県民へ衛生レベルの高い食品の提供につながります。
- 適合証明書の交付状況を公表することで、県民は事業者が行う食品衛生の取組を知ることができ、食の安心へつながります。