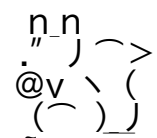
食品安全監視センター通信

ぷ ち リ ス



vol. 165（令和7年2月4日号）

*** INDEX **********

「滋賀県HACCP適合証明制度」について～書類の作成方法や注意事項～

❶ HACCPに基づく衛生管理（『滋賀県HACCP適合証明』）導入ハンドブックについて

❷ 「滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）」の書類を活用する際の注意事項について

❸ 『滋賀県HACCP適合証明』申請における書類作成時の注意事項について

ご存じのとおり、本県では平成18年～令和2年まで、滋賀県内の高度な衛生管理を行っておられる食品製造施設（今の「HACCP に基づく衛生管理」を実施する施設）を「滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）」および「滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）」により、認証してきました。

しかしながら、食品衛生法の改正に伴うHACCPの義務化により、今までの「認証制度」から「証明制度」に生まれ変わりました。それが「滋賀県HACCP適合証明制度」です！

この『HACCP適合証明』は、現在、民間認証を取得しておられる施設や「滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）」を過去に取得されていた施設であれば、それら認証申請時に作成された書類を少しばかり変更していただき、申請いただいたら証明することができます！
（手数料：35，000円）

すでに高度な衛生管理を実施されている事業者さまやこれからHACCPに基づく衛生管理をお考えの事業者さまは、ぜひ『滋賀県HACCP適合証明』の取得について、食品安全監視センター（TEL：077-531-0248）へご相談ください。当センターの職員が詳細な説明や書類作成のアドバイスをさせていただきます！

以下に、『滋賀県HACCP適合証明』の申請書類の作成方法や注意事項について紹介します。

＝＝＝

❶ HACCPに基づく衛生管理（『滋賀県HACCP適合証明』）導入ハンドブックについて

当センターでは、県内の多くの食品製造事業者さまに「HACCPに基づく衛生管理」に取り組み、『HACCP適合証明』を申請いただけるよう【導入ハンドブック】を作成しております。

この【導入ハンドブック】には、HACCP7原則12手順の書類の作成方法や注意点、各食品の加熱基準や検査基準の参考書類、Q＆A、様式集等様々な内容が掲載され、非常にわかりやすいものとなっています。

「HACCPに基づく衛生管理」の実施および『HACCP適合証明』の取得についてお考えであれば、まずは、食品安全監視センターにご一報ください。ご連絡いただきましたら、この【導入ハンドブック】を進呈し、書類の作成方法等をアドバイスさせていただきます。

なお、【導入ハンドブック】のPDFデーターは、以下の「滋賀県HACCP適合証明制度」のページにも掲載していますので、こちらも併せてご利用ください。

■□参考リンク□■
滋賀県のホームページ内の「滋賀県HACCP適合証明制度」のページ↓↓↓
http://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/312132.html

＝＝＝

申請書類の中で、当センターから指摘させていただくことが多い書類とその内容についてご紹介しますので、これを参考にしていただき、書類の作成をお願いします。

（1） 製品説明書
・ 製品の名称および製品群の欄が、大分類、中分類、小分類となっており、導入ハンドブックの分類表のとおり記載できているか。
・ 製品の性状および規格の欄で、食品基準が根拠をもって定められているのか。

（2） 表示および原材料一覧
・ 賞味期限の根拠書類について、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」のとおり作成できているか。
・ 原材料の確認結果一覧表に遺伝子組み換えの欄に「からしな」、アレルゲン表示対象に「くるみ」が追加されているか。

（3） 製造工程
・ 端材を原料として再利用する場合、戻し工程について作成できているか。
・ 製造工程に温度管理等の指標がある場合、記載できているか。
・ 図面と製造工程でゾーニングに食い違いはないか。

（4） 危害分析
・ 農産物等の規格書が存在しない原材料について、根拠をもって微生物危害について確認できているか。
・ 危害原因物質があり、後の工程で管理する場合、その工程で危害について記載できているか。
・ 各工程において、異物が発生する際、施設内の機器・器具と異物の種類に違いはないか。
（例：計量工程において、プラスチックの計量カップで計量しているのにかかわらず、異物欄に金属異物の発生と記載。←この場合、危害要因は、「硬質異物」となります。）

（5） 重要管理点整理表
・ 重要管理点の管理基準は、科学的な検証や統計学的根拠をもって設定できているか。
・ 重要管理点整理表のモニタリング方法に記載されている頻度で、記録ができているか。
（例：規定では、製造開始時、製造終了時、1時間毎となっているが、記録表には、製造開始と製造終了時しか記録がない。）
・ 改善措置において、逸脱製品は規定のとおり対応できているか。
（例：冷却工程において、規定では加熱後1時間以内に中心温度10℃以下とし、逸脱時は廃棄するとなっているが、実際の記録は1時間後 12℃となっているのにそのまま出荷されている等、逸脱時の対応ができていない。）
・ 検証方法において、計器の校正は規定のとおりできているか。また、校正した記録があるか。

（6） 事故処理手順書
・ 自主回収の連絡先に「食品衛生申請等システム」での報告に関する記載があるか。

＝＝＝

◆――◆

食品安全監視センターの所在地・連絡先
〒520－0834　滋賀県大津市御殿浜13番45号（滋賀県衛生科学センター内）
TEL ： 077－531－0248　FAX ： 077－537－8633
Email　： shokuhin@pref.shiga.lg.jp

≪交通案内≫
JR石山駅北口下車　　徒歩 10 分
京阪電車石山坂本線粟津駅下車　徒歩5分

☆食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、
滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。
https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/
☆「ぷちリス」バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載しています。
https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/300257.html

◆――◆