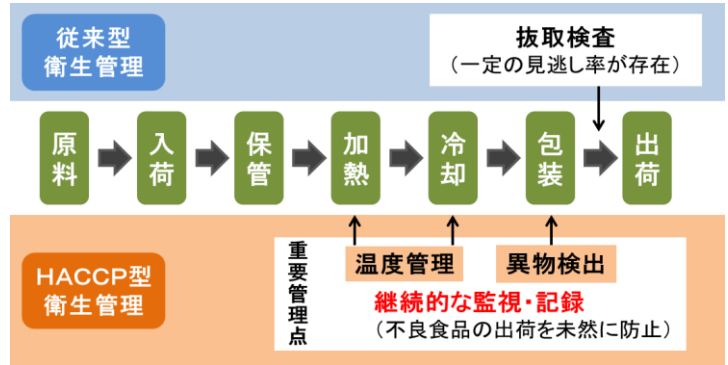


浜松市内で食品の調理・製造・加工を行う事業者の方へ
 施設の衛生管理に関する取り組みを消費者や取引先にPRできます
浜松市HACCP型衛生管理認証制度

HACCP(ハサップ)とは？

- ① 原材料の受入れから出荷までの工程ごとに、危害を分析し、重要な管理点を継続的に監視記録するシステムです。
- ② 最終製品の抜取検査による従来の衛生管理と比べ、より効果的に問題のある食品の提供を未然に防ぐことが可能となります。



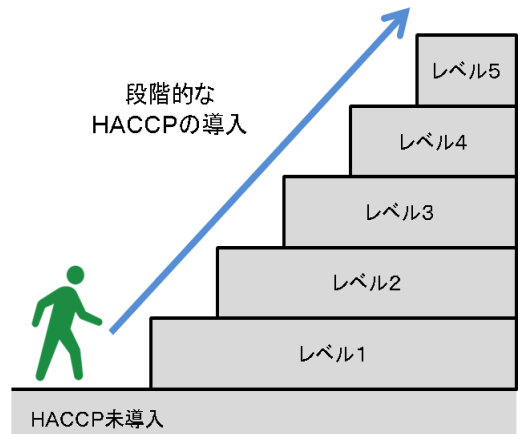
認証の概要

【対象】

市内で食品の調理・製造・加工を行う全ての施設が対象です。

【段階的な認証】

HACCPに取り組む食品関係業者の自主衛生管理を5段階に区分して認証します。施設のレベルに合わせて徐々にステップアップできる仕組みとします。



【認証基準】

認証段階	認証基準の概要
5(☆☆☆☆☆)	国が承認する「総合衛生管理製造過程」と同等の衛生管理ができています。
4(☆☆☆☆)	全ての主要品目でHACCPの手順12まで完了している。
3(☆☆☆)	一部の品目でHACCPの手順12まで完了している。
2(☆☆)	HACCPの手順5まで完了している。
1(☆)	HACCPの基礎となる一般的衛生管理ができています。 HACCPの手順1が完了している。

お問い合わせ先(※来所による相談、申請等は電話予約制とさせていただきます。)

◇ 浜松市保健所生活衛生課 (施設が中・東・西・南区にある方)

浜松市中区鴨江二丁目11番2号 TEL:053-453-6114 FAX:053-459-3561

◇ 浜松市保健所浜北支所 (施設が北・浜北・天竜区にある方)

浜松市浜北区貴布祢3000番地 TEL:053-585-1398 FAX:053-585-3671

認証取得のメリット

- ① 施設で調理・製造・加工される食品の安全性が向上し、食中毒や不良食品の発生防止、クレームの減少につながります。
- ② 認証取得に向けて施設全体で取り組むことによって従事者のモチベーションが向上します。
- ③ 認証施設としての公表や認証マーク*の使用により、施設の取り組みを対外的にアピールでき、施設の競争力強化が図れます。
- ④ 食品検査や衛生用品の料金割引などにより、認証施設の衛生管理をサポートする協賛制度を設けています。



【認証マーク】

※取得した星の数によってマークの色や表示できる対象は変わります。

認証取得の流れ

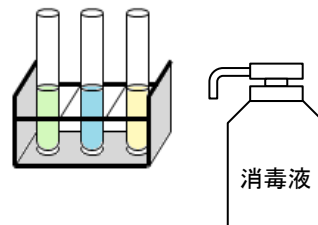


- まずは「認証チェック表」を用いて自己点検し、施設が目指す認証レベルを確認してください。
- 認証の取得に申請料や更新料はかかりません。
- 国の「総合衛生管理製造過程」または静岡県食品衛生協会の「静岡県ミニHACCP」を取得している施設は書類審査のみ*で認証が受けられます。

※静岡県ミニHACCP承認施設がレベル5の認証を取得する場合は実地審査が必要です。

協賛制度について

- 協賛事業者からの特典提供により、認証施設の衛生管理をサポートする制度です。
- 例として、次のような業務を行う事業者から、料金割引等の協賛を募集します。
 - ① 調理従事者検便や食品の検査に関する業務
 - ② ねずみ昆虫の駆除や施設内の清掃消毒に関する業務
 - ③ 使い捨て手袋や手洗い石鹸などの衛生用品の販売に関する業務
 - ④ 食品表示の作成や包装資材の販売に関する業務
 - ⑤ HACCPシステムに関する研修などの従事者教育に関する業務



Webページのご案内

- 市の認証制度について詳しく知りたい方は
浜松市ホームページ(制度の概要、申請書類のダウンロード、認証施設・協賛事業者の公表など)
http://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/seiei/food/safy/shoku_torikumi/haccp/index.html
- HACCPについて詳しく知りたい方は
厚生労働省ホームページ(国の取組みの概要、HACCP導入のための手引書のダウンロードなど)
http://www.nhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html