

報 道 資 料

平成27年6月30日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

ハ サ ッ プ 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度がスタート!! ～HACCP導入研修会の開催について～

本年7月1日から、奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(通称：ならハサップ)の運用を開始します。

HACCPとは、国際的に認められた食品衛生管理手法です。欧米を始め多くの国で導入が進み、国際標準としての地位を確立しており、輸出要件として貿易上必須になりつつあります。

県では、HACCPの手法を導入した食品営業施設を認証し、HACCP導入の普及促進を図り、より安全な食品の流通を目指します。

制度開始にあたり、認証制度やHACCPの必要性などについて、食品関係事業者のみなさまに、より理解を深めていただくため、下記のとおり「HACCP導入研修会」を開催します。

記

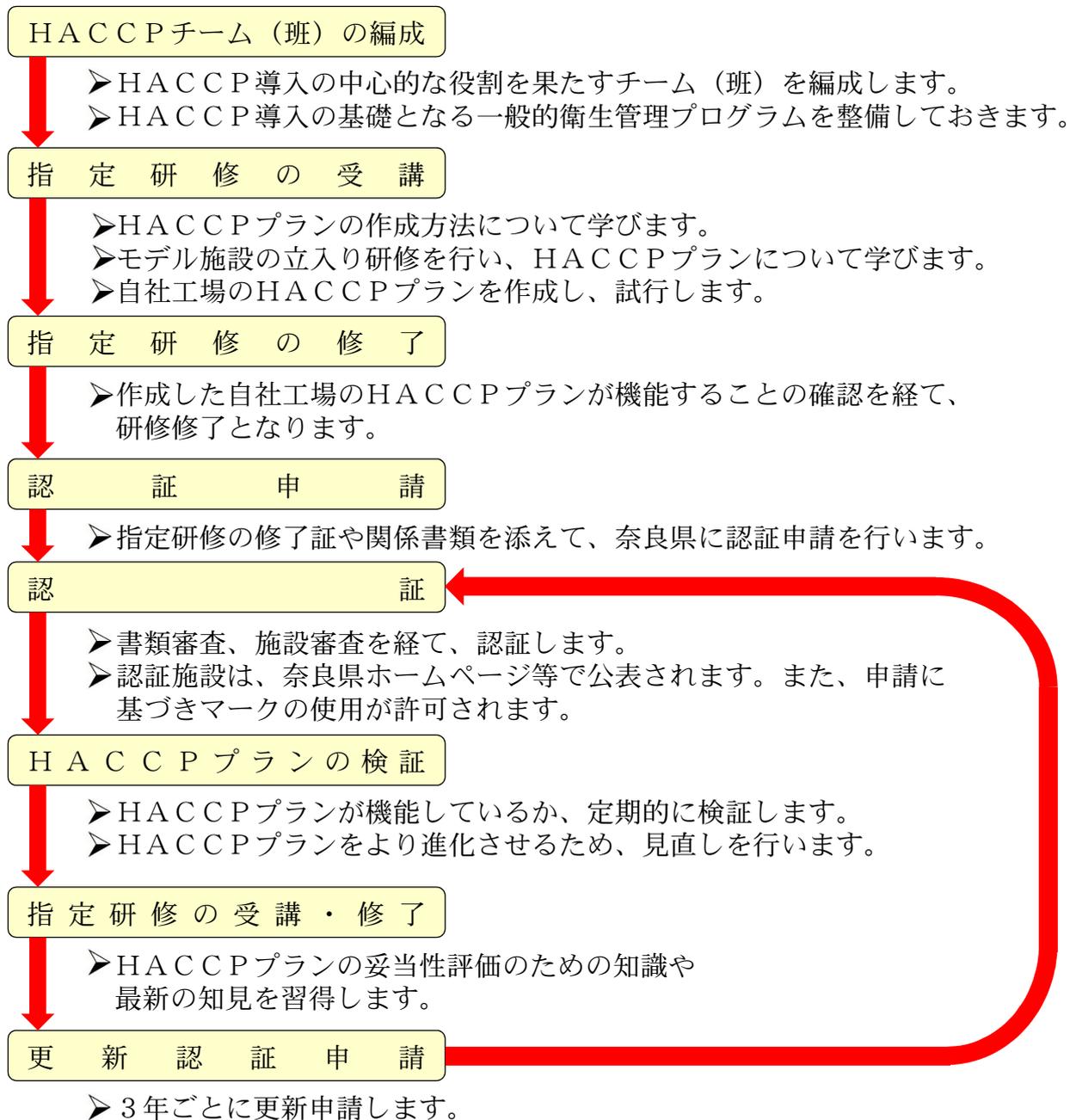
- 日 時 平成27年7月7日(火) 午後1時から午後5時
- 場 所 奈良県産業振興総合センター イベントホール
(奈良市柏木町129-1)
- 主 催 特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会
- 後 援 奈良県、奈良県食品安全・安心懇話会
- 協 賛 日本防菌防黴^{ほうばい}学会

※ HACCPとは、原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予め分析(Hazard Analysis)し、危害防止につながる特に重要な工程(Critical Control Point)を、連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

※ 特定非営利活動法人奈良県HACCP研究会は、HACCPに関する研修会等を通じて、県内食品企業の衛生・品質管理水準のボトムアップを図り、食品安全・安心の確保向上を目指し活動しています。奈良県と同研究会は、食の安全性向上のため、連携して事業展開を行ってまいります。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）

認証取得のフロー



ならハサップの特徴

- 👁️ 新規認証申請前に指定研修を受講し、自社工場のHACCPプランを作成し、試行後機能していることの確認を受け研修が修了となります。
- 👁️ 認証は施設認証です。（製品認証ではありません）
※製造ラインごと、製品ごとに取り組むことも可能です。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）

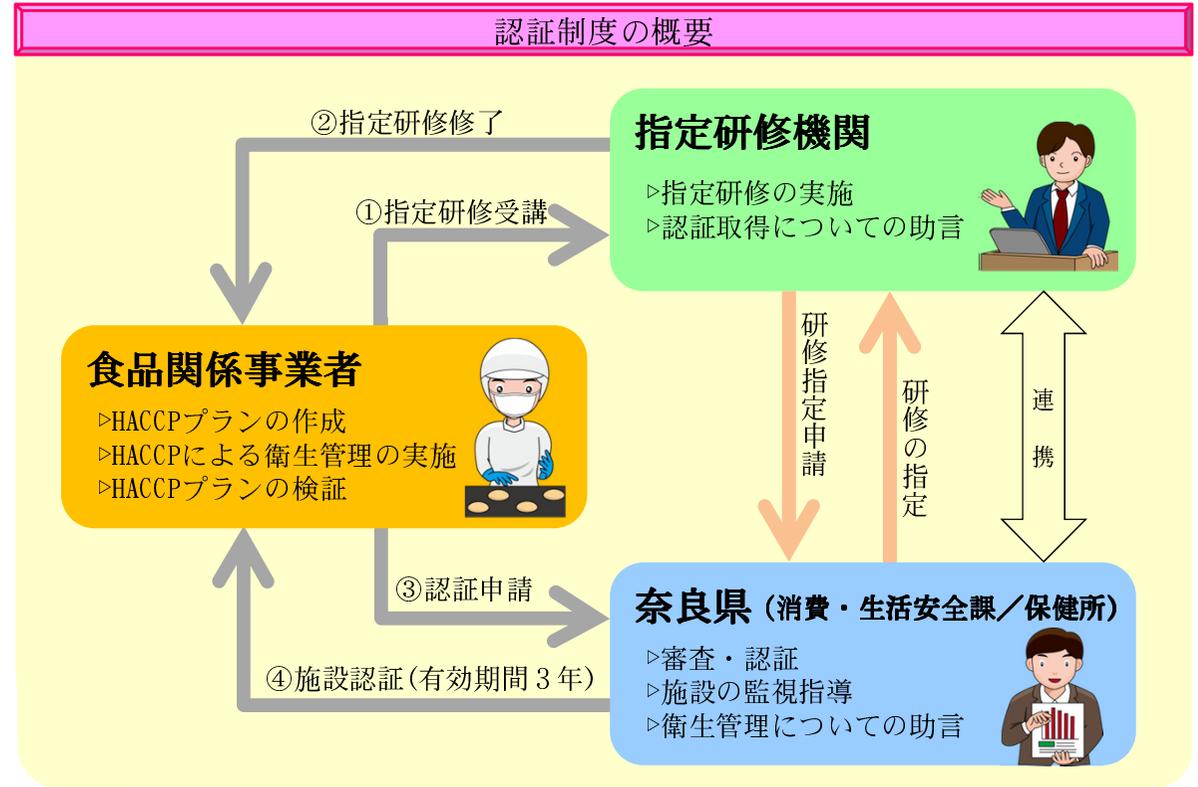
目的

県内の食品関係事業者に対し、HACCPの手法に基づく自主的な衛生管理による取組を評価し、一定の水準にある施設を知事が認証することにより、この取組を推進させ、安全な食品の提供に資することを目的とする。

対象業種

- ① 菓子製造業（パン製造業を含む）
- ② あん類製造業
- ③ アイスクリーム類製造業
- ④ 乳処理業
- ⑤ 乳製品製造業
- ⑥ 食肉処理業
- ⑦ 食肉販売業（食肉処理を行う施設に限る）
- 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
- ⑪ 清涼飲料水製造業
- ⑫ 食用油脂製造業
- ⑬ みそ製造業
- ⑭ 醤油製造業
- ⑮ ソース類製造業
- ⑯ 酒類製造業
- ⑰ 豆腐製造業
- ⑱ めん類製造業
- ⑲ そうざい製造業
- ⑳ 缶詰又は瓶詰食品製造業
- ㉑ 添加物製造業
- ㉒ 飲食店営業（弁当調製業、仕出し屋に限る）
- ㉓ 食品衛生法施行令第35条に掲げる営業以外の食品製造業

認証制度の概要



認証取得（HACCP導入）のメリット（一例）

- | | |
|-----------------|--|
| 消費者にとって …………… | <ul style="list-style-type: none"> ・ 製品の安全性が向上 ・ 食中毒等健康被害の減少 ・ 不良食品の排除 ・ 安全確保商品の選択が可能 |
| 食品関係事業者にとって ……… | <ul style="list-style-type: none"> ・ 製品の安全性が確保 ・ 販売競争力が向上 ・ 社会的信頼性を獲得 ・ 輸出業者にとって、国際競争力が向上（相手国によっては必須となる様相） ・ 不良食品の排除（コストダウンの期待） |