

岐阜県HACCP導入施設認定制度の 認定基準が変わりました

■ 危機管理に関する基準が追加されました

安全な食品を提供するためには、高度な衛生管理に加え、意図的な有害物質の混入等の食品の安全性に関するリスクを軽減するための体制を整えておくことも必要です。

岐阜県HACCP導入施設認定制度では、衛生管理に加え、危機管理の取組を評価するため、新たに認定基準を設けました。

次の項目のうち、**2項目以上**に取り組んでいる必要があります。

「食品安全方針」の表明

※必須項目

食品防御

食品偽装防止

アレルギー管理

環境モニタリング



認定を申請する際に、「食品安全方針」及びその他の選択した項目の取組内容とその実施記録を添付してください。

■ 各項目の説明と取組方法

「食品安全方針」の表明

※必須項目

◆ 考え方

消費者に安全で信頼される食品を提供することを基本として食品安全に関する方針を定め、公表し、組織として取り組む。

◆ 取組方法

「食品安全方針」を定め、文書にする。方針には、「食品安全関連法規を遵守すること」、「食品安全に関する取組を継続的に改善していくこと」、「消費者等とコミュニケーションをとること」、「従業員教育を行うこと」を含める。

作成した「食品安全方針」を全従業員に周知するとともに、社内に掲示したり、ホームページに掲載する。

食品防衛

◆ 考え方

食品に意図的に有害物質等を混入されることを防ぐため、対策方法をマニュアル等にまとめ、実施する。

◆ 取組方法

施設や組織として、食品防衛が必要な部分を検討し、その対策をマニュアル等にし、実施の記録をする。

具体的には、従業員や訪問者による混入対策（身元確認、持ち物確認、入退室の管理等）、施設管理（混入しやすい場所の特定と対策、防犯対策、殺虫剤等の有害物質の管理、使用する水の管理等）、入出荷等の管理（資材や原材料等の納入時の監視、保管中の在庫の異変の確認等）等。

◆ 参考資料

「食品防衛対策ガイドライン」

厚生労働省のホームページから閲覧できます。「食品防衛対策ガイドライン」で検索し、以下のページの「食品防衛」の項目をご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kenkyu/index.html

食品偽装防止

◆ 考え方

製品に対する記録や表示の改ざん、意図的な希釈等の防止対策方法をマニュアル等にまとめ、実施する。

◆ 取組方法

過去に起きた偽装の事例を参考にしたり、食品偽装が起きうる場面を洗い出し、その対策を「食品偽装防止計画」としてまとめ、実施結果を記録する。

具体的には、製造記録等のモニタリング、原材料の産地等の仕様とラベルの検証、サプライヤーの監査、分析検査等。

アレルゲン管理

◆ 考え方

原材料として使用していないアレルゲンの製品への混入に関わるリスクを評価し、そのリスクを低減又は除去するための管理手順を作成し、実施する。

◆ 取組方法

使用する原材料の仕様から、含有する可能性のあるアレルゲンを特定し、その中から各製造ラインで管理すべきアレルゲンを特定し、他の製品への混入のリスクを低減又は除去するための管理手順を作成し、実施結果を記録する。

具体的には、使用容器や器具を管理するアレルゲンごとに識別する、製品への混入を起こさないための原料、中間製品、最終製品の取扱い手順を作成する、同じ製造ラインで異なる製品を製造する場合、アレルゲンの種類が少ないものから多いものの順に生産する等。

環境モニタリング

◆ 考え方

製造、加工、調理後の食品が加工工程等において環境にさらされることによって、汚染される可能性のある微生物等のうち、危害要因となり得るものを対象としてモニタリングを行う。

◆ 取組方法

生産ラインを含む製造環境において、汚染リスクを特定し、検証手段や頻度を含めた計画を作成し、実施結果を記録する。

具体的には、製造現場のふき取り検査、落下菌、浮遊菌の測定等。