

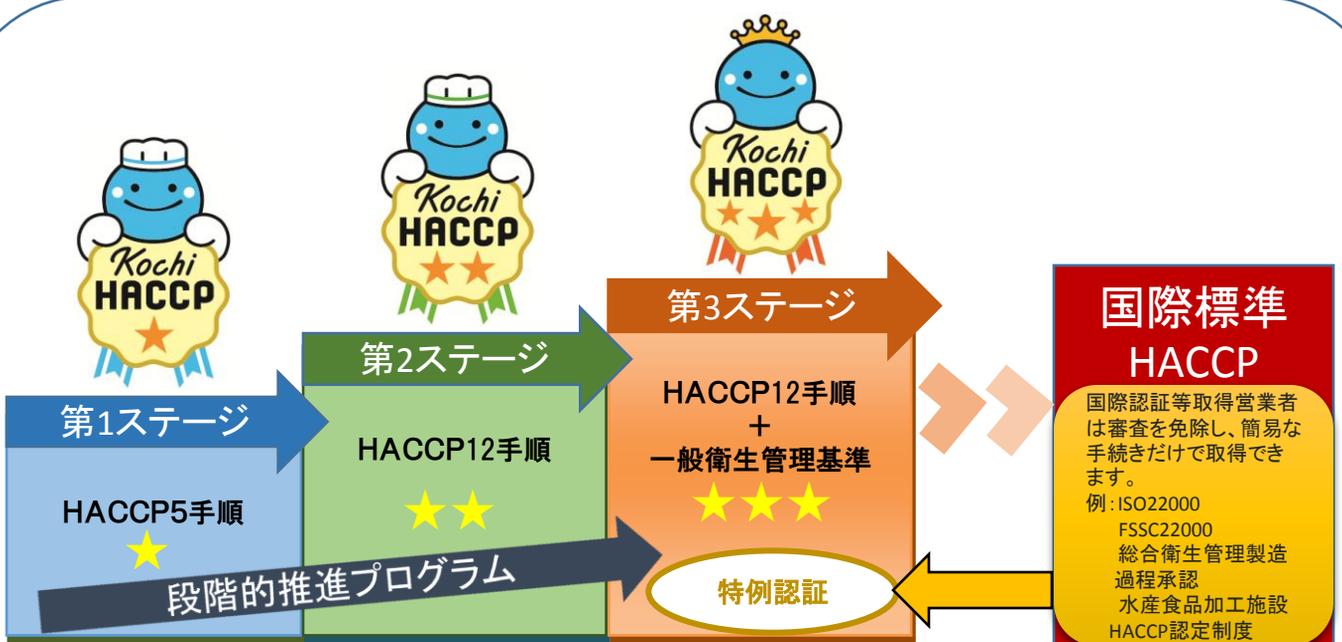


# Kochi HACCP

## 高知県食品総合衛生管理認証

HACCPによる衛生管理は、食の安全の国際標準として欧米をはじめ多くの国で導入されるなど世界的に普及が進んでいます。国内でも食品事業者への将来的な制度化を見据え、HACCPの普及に努めており、今後ますます求められる手法です。

高知県では、県内食品事業者がHACCPに基づく衛生管理を実現できるよう段階的に取り組み、徐々にステップアップできる仕組みとして、HACCPを取り入れた認証制度を策定しました。



※この認証におけるHACCP12手順は条例のHACCP導入型基準を満たすものです。  
※国際認証では施設整備や、コミットメントなどが求められます。

◇セミナー、支援策としてHACCP研修などの各種セミナーや専門アドバイザーの派遣など、各事業者の自主的な取組を支援します。

### 高知県版HACCPの特徴

- HACCP12手順を含む認証
- 段階的に取り組みやすい3つのステージに分類
- 県内全ての食品取扱施設が対象
- 認証基準にはアレルギー対応、フードディフェンスを含み、品質向上の取組をサポート

◆対象・・・県内全ての食品取扱施設(製造、加工、調理、販売)

◆認証申請の手数料・・・**無料**

## 高知県版HACCP取得のメリット

### 1. 消費者・取引先にアピール

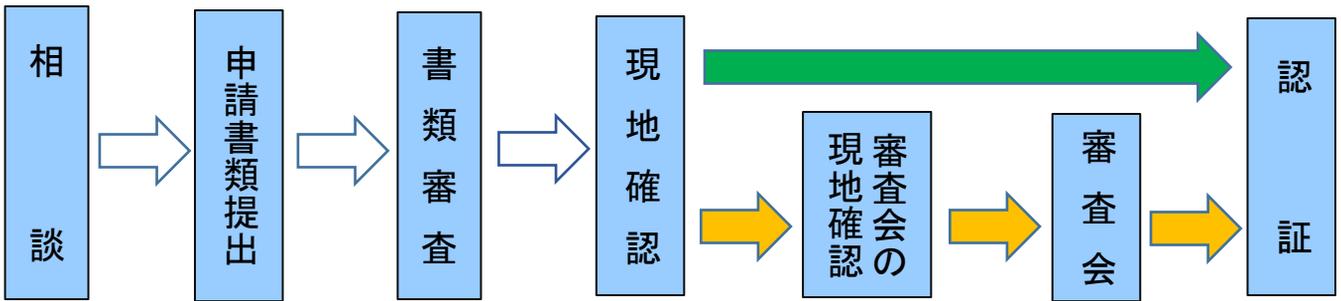
- ・食の安全の国際標準として求められる HACCP12手順による衛生管理に対応
- ・消費者からの信頼獲得
- ・競争企業との差別化
- ・認証マークの標示や県ホームページへの掲載による取り組みの見える化

### 2. 食の安全性の向上

- ・認証基準により取り組むべき課題の明確化
- ・社員の衛生管理に対するモチベーションアップ、責任・権限の明確化
- ・品質の向上とリスクの低減(クレーム、事故、ロス率、回収)
- ・PDCAによる衛生管理の継続的改善

## 申請の流れ

→ は第1, 2ステージ → は第3ステージ



※審査会は年4回開催されます。(6、10、12、3月)

## HACCPとは?

HACCPとは、原料の受入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測し(危害分析:Hazard Analysis)、その上で特に重要な工程(重要管理点: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ある。これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるようになるとされています。

### お問合せ先

○相談窓口(セミナー、HACCP支援について)

(一社)高知県食品衛生協会 担当:浅野 TEL 088-821-8966

MAIL a-asano@kfha.or.jp

○県版HACCP認証について(申請、相談など)

高知県健康政策部 食品・衛生課 TEL 088-823-9672

安芸福祉保健所 衛生環境課 TEL 0887-34-3173

中央東福祉保健所 衛生環境課 TEL 0887-53-3190

中央西福祉保健所 衛生環境課 TEL 0889-22-2588

須崎福祉保健所 衛生環境課 TEL 0889-42-1999

幡多福祉保健所 衛生環境課 TEL 0880-34-5119

食品・衛生課ホームページ

<http://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/>

○サポート内容について

高知県産業振興推進部 地産地消・外商課 TEL 088-823-9704

