



Kochi HACCP

高知県食品総合衛生管理認証

第3版



高 知 県

目 次

1	はじめに	1
2	自主衛生管理を担うHACCPシステム	1
3	高知県食品総合衛生管理認証制度について	1
3-1	認証基準	2
3-2	認証申請等	3
3-3	認証書等	4
	(参考) 認証申請等フロー図	5

(資料)

○	高知県食品総合衛生管理認証要綱	7～20
○	認証基準	21～26
○	認証マーク使用規定	27～31
○	お問合せ先一覧	32

1 はじめに

本制度は平成28年に策定され、HACCPに基づく自主衛生管理を導入する県内の食品取扱施設を認証することにより、自主衛生管理の推進及び衛生水準の向上を図ってきました。

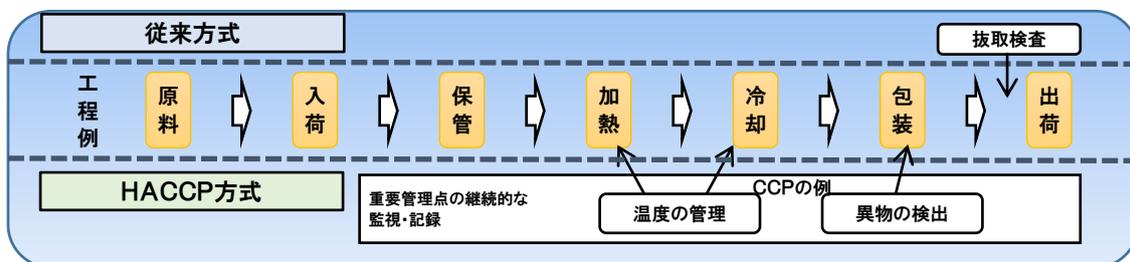
さらに、近年の食品衛生及び食品安全を取り巻く状況の変化に対応するため、令和3年度からは新たな認証基準を追加し、より外商・輸出の促進に繋がる制度となりました。

本制度を県内の食品関連事業者の皆様が活用されることで、県民に安全な食品が提供され、県内の食品産業の発展につながることを願っています。

2 自主衛生管理を担うHACCPシステム (Hazard Analysis Critical Control Point)

HACCP（ハサップ）システムは、勘や経験に頼るのではなく、客観的で科学的な根拠に基づいた自主衛生管理を行うための手法です。アメリカでNASAの宇宙食を製造するときの開発された衛生管理の手法で、原材料の受入から消費までの一連の工程の中で、発生する可能性のある危害やその防止措置を明らかにし（＝危害分析）、これに基づいて作成されたHACCPプランにより衛生管理を行う（＝重要管理点を定め、モニタリングする）手法をいいます。

現在、国連のコーデックス委員会による「食品衛生の一般原則」の付属書「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」が、HACCPシステムの基本として国際的に用いられています。



また、国内においては食品衛生法の改正により「HACCPに沿った衛生管理」が制度化され、原則全ての食品等事業者に対し、規模や取り扱う食品に応じて「HACCPに基づく衛生管理」「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかの取組の実施が義務づけられています。

3 高知県食品総合衛生管理認証制度について

高知県食品総合衛生管理認証制度は、HACCPに沿った衛生管理を実施する県内の食品関連施設を認証する制度で、自主衛生管理の取組を促進し、食品の安全性を確保することを目的としています。

この制度は3区分に分けられ、取引の範囲等に応じた認証区分の選択や、段階的に取組を進めることが可能なものとなっています。

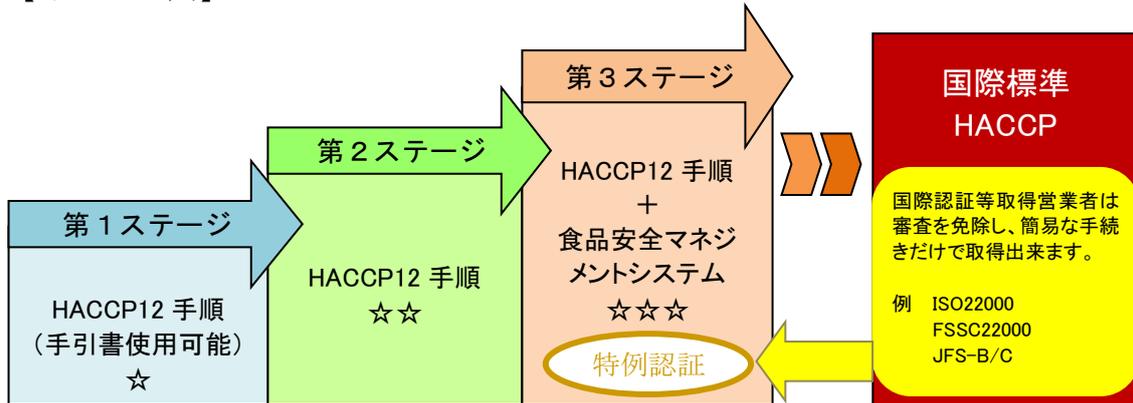
また、特例認証として、ISO22000、FSSC22000、JFS-B/Cを受けている場合にあっては、申請書とともに認証書を提出していただければ、現場確認や審査会を免除し、簡易な手続きで第3ステージを取得することが出来ます。

認証の対象は、高知県内に所在する食品取扱施設（製造、加工、調理、販売）で、認証の有効期間は5年間です。

認証営業者は認証を受けた製品等に、県が定めた「認証マーク」を標示することができます。詳しくは、27～31ページの認証マーク使用規定をご覧ください。

また、認証された施設は、県庁ホームページで紹介しています。

【イメージ図】



＜食品総合衛生管理認証制度取得のメリット＞

- | | |
|---|--|
| <p>1.消費者・取引先へのアピール</p> <ul style="list-style-type: none"> ・HACCP の取組の実施の証明 ・消費者からの信頼獲得 ・競争企業との差別化 ・認証マークの提示や県ホームページへの掲載による取組の見える化 | <p>2.食の安全性の向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・衛生管理のコスト削減 |
|---|--|

3-1 認証基準

認証基準には、営業者が行った危害分析（HA）や重要管理点（CCP）の決定によるマニュアル類の作成と衛生管理の記録など、認証を受けるうえで必要な内容を規定してあります。

	一般衛生管理に関する基準	HACCP に関する基準	食品安全マネジメントシステムに関する基準
第1ステージ	50	30	-
第2ステージ	必須：67 追加(選択)：24	30	-
第3ステージ	91	30	22

※第2ステージの追加(選択)基準は、該当項目のうち6割を満たすことが必要です。

詳しくは、21～26ページの認証基準をご覧ください。

< 認証基準の構成 >

1～9の9項目については、一般的な衛生管理で管理すべき事項により構成しています。一般的な衛生管理とは、施設・設備の衛生管理や従業員の衛生教育など、HACCPシステムを正しく機能させるための基礎部分となるものです。

10（HACCPに関すること）はHACCPシステムの7原則12手順の内容となっています。ただし、第1ステージの場合は、厚生労働省ホームページに掲載されている業種別手引書の活用が可能となっています。

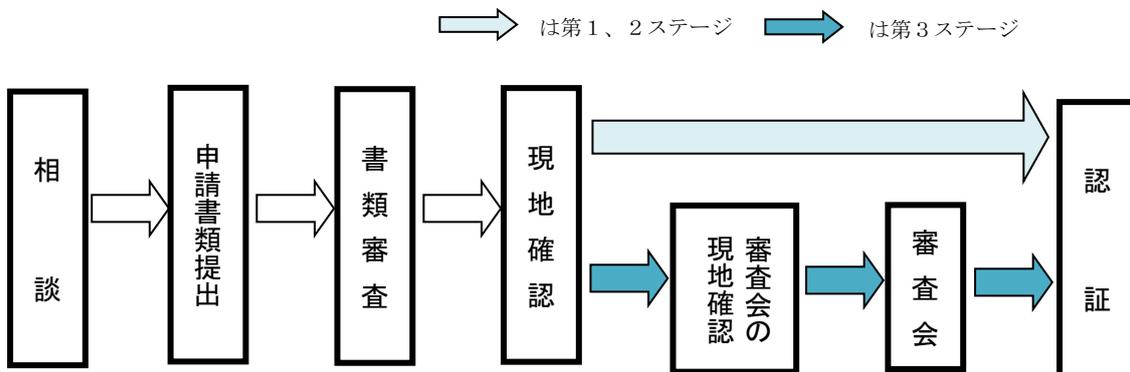
1	施設設備、機械器具の管理
2	ねずみ、昆虫等の防除
3	使用水の衛生管理
4	廃棄物及び排水の衛生管理
5	従事者の衛生管理
6	従事者の衛生教育
7	食品等の衛生的な取扱い
8	製品の回収、苦情対応
9	関係法令の遵守
10	HACCPに関すること
11	食品安全マネジメントシステム

11（食品安全マネジメントシステム）は、第3ステージにのみ適用する基準です。1～10の10項目により、HACCPに沿った衛生管理が実施できていることとなりますが、製造部門のみならず組織全体で食品安全を確保するための体制づくりを行うための基準として設定しています。

認証区分に応じて必須基準が設定されており、第1ステージは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」以上に、第2ステージ及び第3ステージは「HACCPに基づく衛生管理」以上となるよう、認証基準と食品衛生法等で規定されている事項とを整合させています。

3-2 認証申請等

認証の申請は、次のような手順で進められます。



高知市内の営業者は県庁薬務衛生課へ、また高知市以外の営業者は最寄りの保健所まで相談及び申請をお願いします。

概略は、5ページの認証申請等フロー図のとおりです。

認証施設の名称、認証営業者の氏名、所在地、認証されたHACCPに沿った衛生管理方法の変更を行う場合等は変更届を、また認証を更新する場合は、認証期

限の2ヵ月前までに更新申請手続きをお願いします。

なお、認証を受けた後、新たなステージを取得する場合は改めて申請が必要です。

手続きに関する詳しい内容については、7～20ページの「高知県食品総合衛生管理認証要綱」をご覧ください。

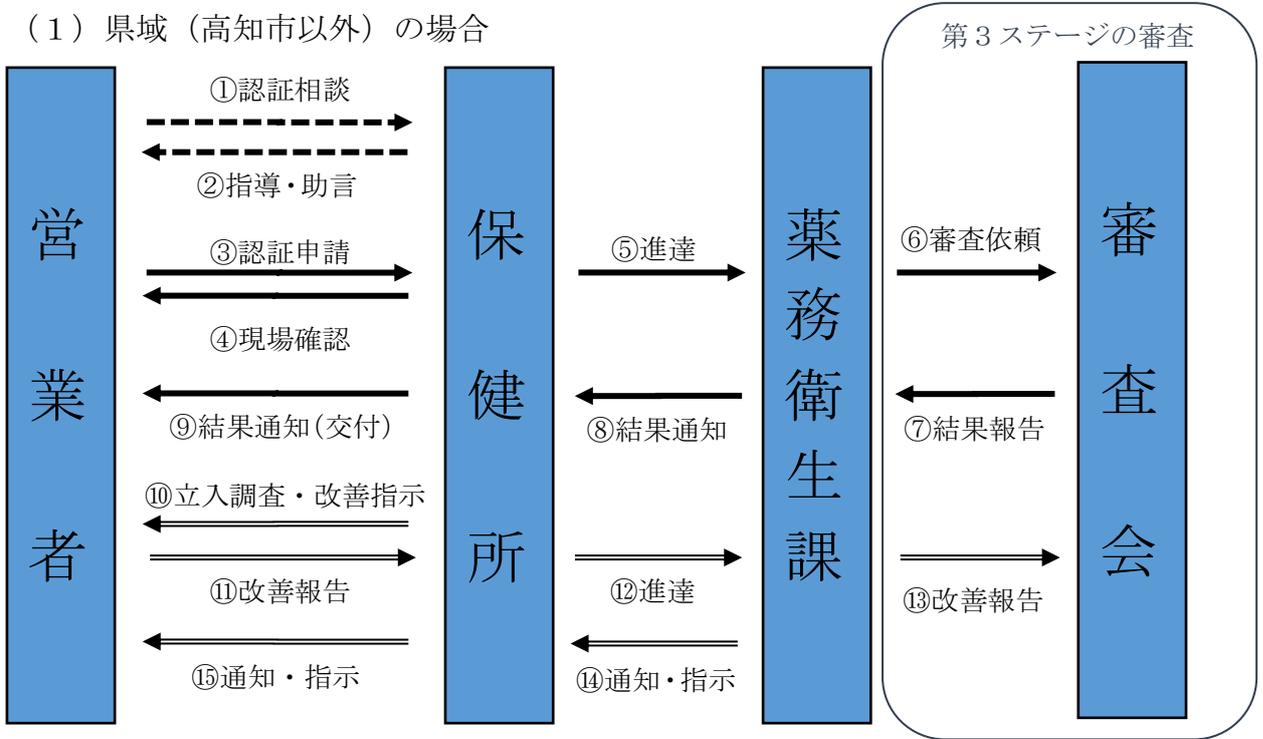
3-3 認証書等

認証書は日本語と英語で併記することが可能です。認証書に英語表記が必要な場合は申請書にその旨を記入していただくと、認証後日本語と英語で併記された認証書を交付します。英語表記が可能になったことで海外企業との取引に利用していただくことができます。

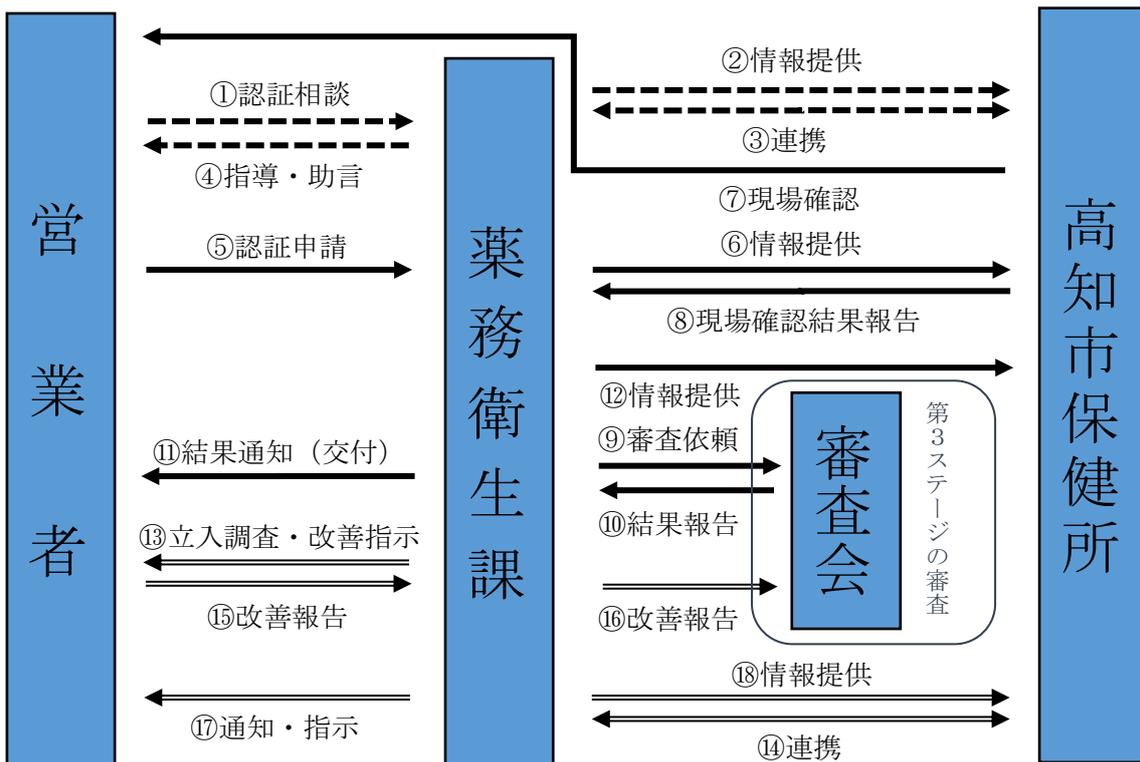
(参考) 認証申請等フロー図

---> : 申請前 -> : 申請から認証まで ==> : 認証後

(1) 県域（高知市以外）の場合



(2) 高知市内の場合



資 料



高知県食品総合衛生管理認証要綱

目次

- 第一章 総則（第1条 - 第3条）
- 第二章 認証（第4条 - 第21条）
- 第三章 雑則（第22条）

第一章 総則

（目的）

第1条 この要綱は、HACCPに沿った衛生管理を実施する高知県内の食品取扱施設を認証することにより、自主衛生管理の推進及び衛生水準の向上を図り、食品による危害防止及び食の安全性の確保に寄与することを目的とする。

（定義）

第2条 この要綱における用語の定義は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）及び高知県食品衛生法施行条例（平成12年高知県条例第10号）の例によるほか、次の各号に定めるところによる。

(1) 認証 食品の製造、加工、調理又は販売等を行う食品取扱施設（法第52条に基づき許可を受けた施設及び令和2年3月31日付け薬生食監発0331第2号「営業届出業種の設定について」に示された業種に該当する施設をいう（器具及び容器包装の製造等に係る施設を除く。）。）に対し、知事が定めた基準（以下「認証基準」という。）以上のHACCPに沿った衛生管理を実施していると認められる施設について、知事が食品総合衛生管理認証施設（以下「認証施設」という。）として適当であると判断し、認めることをいう。

なお、認証は、原則、製品の範囲又は製品で行うこととする。

(2) 食品総合衛生管理認証審査会 この要綱に基づき、認証に係る審査等の事務を行うために設置する会をいう。

（責務及び役割）

第3条 この要綱において、高知県、食品総合衛生管理認証審査会（以下「審査会」という。）及び認証事業者の責務及び役割は、以下のとおりとする。

- (1) 高知県は、高知県食品総合衛生管理認証制度の適正な運用及びその普及に努めること。
- (2) 審査会は、公平かつ公正な認証業務を行い、審査の信頼性の確保に努めること。
- (3) 認証事業者は、衛生管理の継続的な維持向上を図ること。また、HACCPに沿った衛生管理知識等の習得に努めるとともに、食品の製造、加工、調理及び販売等に関わる全ての従業員に対しても当該知識を十分に習得させるよう努めること。

第二章 認証

（対象施設）

第4条 認証の対象施設は、高知県内にある食品取扱施設とする。

(認証の区分)

第5条 認証の区分は、次のとおりとする。

- (1) 第1ステージ
- (2) 第2ステージ
- (3) 第3ステージ

(認証基準)

第6条 知事は、認証基準について、前条における認証の区分ごとに別に定める。

- 2 認証基準が変更された場合、変更日から3年までの間で知事が定める経過措置期間を設ける。

(申請書等の提出)

第7条 この要綱により知事に提出する書類は、施設の所在地を管轄する保健所を經由し、提出しなければならない。

- 2 前項の規定にかかわらず、高知市内の施設については、高知県健康政策部薬務衛生課へ提出しなければならない。

(認証の申請)

第8条 高知県食品総合衛生管理の認証を受けようとする営業者は、別記第1号様式による申請書に、別表で定める書類を添えて、知事に提出しなければならない。

- 2 認証営業者が第5条の認証の区分を変更しようとするときは、前項の規定を準用する。

(現地調査及び確認)

第9条 前条の規定により、申請書の提出を受けた保健所長は、現地調査及び内容の確認を行うものとする。

- 2 高知市内の施設については、薬務衛生課長と高知市保健所長とが連携し、現地調査及び内容の確認を行うものとする。
- 3 保健所長は、現地調査及び内容の確認結果を知事に提出するものとする。

(審査会)

第10条 知事は、認証基準及び第3ステージの認証等に係る審査を行わせるため、審査会を設置する。

- 2 審査会は、認証基準及び第3ステージの認証等の適否を審査し、その結果を知事に報告する。

(認証の決定と通知)

第11条 知事は、第9条の現地調査等及び前条第2項の報告に基づき、認証の適否を決定する。

- 2 知事は、前項の規定により、認証したときは当該申請者に対して別記第2号様式による認証書を交付し、認証しないときはその旨及び理由を当該申請者に通知する。

(認証の変更)

第 12 条 認証業者が次に掲げる事項を変更する場合は、別記第 3 号様式による変更届を知事に届け出なければならない。

- (1) 認証施設の名称、屋号又は商号の変更
- (2) 認証業者の氏名又は名称
- (3) 認証業者の所在地
- (4) 認証されたHACCPに沿った衛生管理方法（軽微な変更を除く。）

(認証書の再交付)

第 13 条 認証業者は、認証書を紛失し、又は毀損したときは、別記第 4 号様式による食品総合衛生管理認証書再交付申請書を提出して認証書の再交付を受けることができる。

- 2 認証書の紛失により、前項の再交付を受けた認証業者は、紛失した認証書を発見したときは、速やかに発見した認証書を知事に返納しなければならない。

(認証の廃止)

第 14 条 認証業者は、次の各号のいずれかに該当する場合は、別記第 5 号様式による廃止届に認証書を添えて、速やかに知事に届け出なければならない。

- (1) 自ら認証を辞退しようとするとき
- (2) 認証施設を廃業又は廃止したとき
- (3) 認証の対象となった営業を廃止したとき
- (4) 認証の区分を変更したとき

(認証の有効期間)

第 15 条 認証の期間は、認証した日が属する月から起算して 5 年後の月末とする。

(更新の手続き)

第 16 条 認証業者は、申請により当該認証を更新することができる。

- 2 前項の規定により、更新しようとする認証業者は、当該認証期間終了日の 2 月前までに、別記第 1 号様式に別表で定める書類を添えて、知事に提出しなければならない。
- 3 前項の申請であって、現に受けている認証に係る書類に変更がないと認められる場合は、別表で定める書類を省略することができる。
- 4 第 6 条第 2 項に規定する経過措置期間の間に更新の手続きを行う場合に、変更された認証基準を満たすことが困難なときは、経過措置期間の終了日までに新たな認証基準を満たす旨の誓約書を添えることにより、当該認証を更新することができる。

(立入調査)

第 17 条 知事は、必要に応じて、食品衛生監視員に認証の内容等について調査及び関係者に質問させ、その実施状況等について確認させることができる。

- 2 知事は、前項の規定による調査の結果、認証基準に適合していないと認めた時は認証業者に対して別記第 6 号様式による改善指示書にて改善を指示することができる。

3 知事は、第1項の規定による調査を行ったときは、指導内容等について別記第7号様式による立入調査記録簿に記録するものとする。

(認証の取消し等)

第18条 知事は、認証営業者が次に掲げる各号のいずれかに該当する場合は、その認証を取り消すことができる。

(1) 第8条、第12条、第16条第2項及び第3項の規定により提出された書類の記載内容等に虚偽が判明したとき。

(2) 衛生管理の重大な不備が判明し、前条第2項の規定に基づく改善の指示を受けても改善されないとき。

(3) 第16条第4項に規定する誓約書が遵守されなかったとき。

(4) 法第55条第1項及び法第56条の規定による処分を受けたとき。

(5) 認証された衛生管理が担保されなくなったとき。

(6) その他知事が必要と認めるとき。

2 知事が前項の規定により認証を取り消すときは、当該認証営業者に別記第8号様式による認証取消書を交付するものとする。

3 認証営業者が前項の規定により認証を取り消されたときは、速やかに認証書を返納しなければならない。

4 前項の規定により認証を取り消され、その取消日から2年を経過しない営業者等は、認証の申請をすることができない。

(認証マーク)

第19条 知事は、認証の標示として区分に応じた認証マーク及び使用規定を別に定めることとする。

(認証の特例)

第20条 ISO22000、FSSC22000、JFS-B又はCを受けている場合にあっては、そのことを証する書類を添付の上、第8条の規定による認証第3ステージの申請を行うことができる。この場合において、別表で示す書類の提出は省略することができる。また、申請書の提出を受けた保健所長等は第9条の規定による現地調査及び確認を、審査会は第10条第2項の規定の審査をそれぞれ省略することができる。

2 前項のHACCPに基づく認証等制度以外の制度については、審査会に諮るものとする。

(認証営業者の公表)

第21条 知事は、認証営業者の名称等を公表するものとする。

第三章 雑則

(委任)

第22条 この要綱で定めるもののほか、認証の実施に関して必要な事項は、別に定める。

附則

この要綱は、平成 28 年 6 月 1 日から施行する。ただし、第 10 条の改正規定は平成 28 年 4 月 1 日から施行する。

附則

この要綱は、平成 28 年 10 月 25 日から施行する。

附則

この要綱は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。ただし、令和 3 年 3 月 31 日までに第 8 条に基づく認証の申請が行われたものについては、当該認証の効力が存する限り、なお従前の例による。

別表（第 8 条、第 16 条、第 20 条関係）

申請書に添付する製造等に関する書類

1 新規の場合

（1）第 1 ステージ

- 1 認証基準チェックリスト
- 2 製品説明書（製品の名称、原材料等の組成、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項並びに想定する使用方法、消費者層等を記載した書類）
- 3 製造工程一覧図
- 4 施設の図面
- 5 危害要因の分析に関する文書（製造工程ごとに発生するおそれがある危害の原因となる物質のリスト及びその発生を防止するための措置等を記載した書類）
- 6 重要管理点に関する文書
- 7 管理基準に関する文書
- 8 モニタリング方法に関する文書
- 9 改善措置に関する文書
- 10 検証方法に関する文書
- 11 衛生管理に関する文書

注 6 から 10 に関する文書については、総括表等により一括記載することができる。

なお、5 から 11 に示す文書は、食品等事業者団体が作成した業種別手引書（厚生労働省ホームページに掲載されているもの）を活用することができる。

（2）第 2 ステージ

- 1 認証基準チェックリスト
- 2 製品説明書（製品の名称、原材料等の組成、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項並びに想定する使用方法、消費者層等を記載した書類）
- 3 製造工程一覧図
- 4 施設の図面
- 5 危害要因の分析に関する文書（製造工程ごとに発生するおそれがある危害の原因となる物質のリスト及びその発生を防止するための措置等を記載した書類）
- 6 重要管理点に関する文書

- | |
|--|
| 7 管理基準に関する文書 |
| 8 モニタリング方法に関する文書 |
| 9 改善措置に関する文書 |
| 10 検証方法に関する文書 |
| 11 衛生管理に関する文書 |
| 注 6 から 10 に関する文書については、総括表等により一括記載することができる。 |

(3) 第3ステージ

- | |
|--|
| 1 認証基準チェックリスト |
| 2 製品説明書（製品の名称、原材料等の組成、包装、保存性、保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項並びに想定する使用方法、消費者層等を記載した書類） |
| 3 製造工程一覧図 |
| 4 施設の図面 |
| 5 危害要因の分析に関する文書（製造工程ごとに発生するおそれがある危害の原因となる物質のリスト及びその発生を防止するための措置等を記載した書類） |
| 6 重要管理点に関する文書 |
| 7 管理基準に関する文書 |
| 8 モニタリング方法に関する文書 |
| 9 改善措置に関する文書 |
| 10 検証方法に関する文書 |
| 11 衛生管理に関する文書 |
| 12 食品安全マネジメントに関する文書 |
| 注 6 から 10 に関する文書については、総括表等により一括記載することができる。 |

2 更新の場合

上記書類に加えて、認証書を添付する。なお、製造等に関する書類に変更がない場合は、省略することができる。

別記

第1号様式（第8条、第16条関係）

年 月 日

高知県知事 様

申請者 住所 （法人の場合は主たる事務所の所在地）

フリガナ
氏名 （法人にあつては名称及び代表者の職・氏名）

電話番号

高知県食品総合衛生管理認証申請書（新規・更新）

高知県食品総合衛生管理認証要綱第8条の規定により、下記のとおり申請します。

記

- 1 認証を受ける施設の所在地
- 2 認証を受ける施設の名称、フリガナ屋号又はフリガナ商号
- 3 認証を受ける業種
- 4 認証の区分
- 5 添付書類
 - (1) 製造等に関する書類（注1）
 - (2) 認証書（更新申請を行う場合）

注1：更新申請を行う場合で書類に変更がない場合は省略可能

注2：日本語と英語を併記した認証書を希望する場合は日本語と英語で記入してください。

高知県食品総合衛生管理認証書

Kochi Prefecture Food Sanitation Total Control Certification

高知県食品総合衛生管理認証要綱の規定に基づく審査の結果、HACCP（危害分析・重要管理点方式）に沿った衛生管理を履行していることを認証します。

After an inspection pursuant to the Kochi Prefecture Food Sanitation Total Control Certification Guidelines, this certifies that the following business carries out sanitation control procedures following the approach of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

- 1 認証施設の名称、屋号又は商号 Name of certified facility, store, or business
- 2 営業者の氏名又は名称 Name of operator
- 3 認証施設の所在地 Address of certified facility
- 4 認証業種 Certified business category
- 5 認証の区分 Certification class
- 6 認証番号 Certification number
- 7 認証の期限 Valid until 年 月末日まで

年 月 日

Date:

高知県知事



, Governor of Kochi Prefecture

高知県知事 様

届出者 住所 （法人の場合は主たる事務所の所在地）

フリガナ
氏名 （法人にあつては名称及び代表者の職・氏名）

電話番号

高知県食品総合衛生管理認証申請事項変更届

高知県食品総合衛生管理認証要綱第12条の規定に基づき、下記により届出します。

記

施設の名称		
施設の所在地		
認証の年月日		
変更事項	変更前	
	変更後	
変更年月日		
変更の理由		
備考		

添付書類

- 1 認証書の内容が変わる場合は、認証書
- 2 変更内容を確認できる書類

高知県知事 様

申請者 住所 （法人の場合は主たる事務所の所在地）

フリガナ
氏名 （法人にあつては名称及び代表者の職・氏名）

電話番号

高知県食品総合衛生管理認証書再交付申請書

下記の認証を受けた施設について、高知県食品総合衛生管理認証要綱第13条の規定に基づいて、認証書の再交付を申請します。

記

- 1 認証を受けた施設の所在地
- 2 認証を受けた施設の名称、フリガナ屋号又は商号
- 3 認証を受けた業種
- 4 認証の区分
- 5 認証書再交付を申請する理由
認証書を紛失したため ・ 認証書を毀損したため
- 6 添付書類
認証書を毀損した場合は、その認証書

第5号様式（第14条関係）

年 月 日

高知県知事 様

届出者 住所 （法人の場合は主たる事務所の所在地）

氏名 （法人にあつては名称及び代表者の職・氏名）

電話番号

高知県食品総合衛生管理認証施設廃止届

高知県食品総合衛生管理認証要綱第14条の規定に基づき、届出します。

認証番号・認証年月日	認証番号 : 認証年月日 : 年 月 日
認証施設の名称等	所在地 : 名 称 :
廃止年月日	年 月 日
廃止理由	

添付書類
認証書

年 月 日

高知県食品総合衛生管理認証改善指示書

高知県食品総合衛生管理認証要綱第17条第2項の規定に基づき、改善を指示します。

<p>認証施設の名称等</p>	<p>認証施設の名称（認証業種）</p> <p>所在地</p> <p>認証営業者氏名</p>
<p>改善指示内容</p>	
<p>食品衛生監視員氏名等</p>	<p>所属</p> <p>氏名</p>

年 月 日

高知県食品総合衛生管理認証施設立入調査記録簿

認証施設の名称等	認証施設の名称（認証業種） 所在地 認証営業者氏名
指導内容等	
食品衛生監視員氏名等	所属 氏名

年 月 日

様

高知県知事

印

高知県食品総合衛生管理認証取消書

認証をした下記の施設について、高知県食品総合衛生管理認証要綱第18条の規定に基づき、認証を取り消します。

記

- 1 認証を受けた施設の所在地
- 2 認証を受けた施設の名称、屋号又は商号
- 3 認証を受けた業種
- 4 認証を取り消した理由

高知県食品総合衛生管理認証基準

平成28年6月1日策定
令和3年1月29日変更

○ - 必須基準: 認証に必須な基準 △ - 追加基準(選択): 第2ステージの必須基準に追加する基準 該当する項目を選択し、そのうち6割以上満たすことが必要		第1 ス テ ー ジ	第2 ス テ ー ジ	第3 ス テ ー ジ
1 施設設備、機械器具の管理				
1.1 敷地の管理				
1.1.1	敷地内は定期的に清掃し、管理されていること	○	○	○
1.1.2	樹木、芝生等の植栽がある場合は、それらを管理すること		△	○
1.1.3	施設の周囲の地面や排水溝に水の滞留がないよう、定期的な確認・清掃を行うこと		△	○
1.2 施設の衛生管理				
1.2.1	施設は定期的な清掃により清潔に維持され、不必要な物品が置かれていないこと	○	○	○
1.2.2	施設内の採光、照明を十分に保ち、室温及び換気に配慮していること	○	○	○
1.2.3	加工・調理・製造場内は、微生物に汚染される度合の大きい区域からそうでない区域への汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に区分した運用をすること	○	○	○
1.2.4	施設内の清掃・点検について、場所、頻度、担当者、責任者、方法等を明確にしたマニュアルを作成すること		○	○
1.2.5	汚染作業区域と非汚染作業区域の切り替えに関するマニュアルを作成すること		○	○
1.2.6	トイレは、清潔区域に影響がないよう設置されていること		△	○
1.3 設備、機械器具の衛生管理				
1.3.1	製品の安全性に関係する設備及び機械器具の保守点検を定期的実施し、その結果を記録すること	○	○	○
1.3.2	冷蔵庫及び冷凍庫には、見やすい位置に温度計が取り付けられていること また、冷蔵庫及び冷凍庫の温度は、日に2回以上記録すること	○	○	○
1.3.3	機械器具は洗浄・消毒を行い、所定の場所に保管すること	○	○	○
1.3.4	機械器具の洗浄殺菌マニュアルを作成すること		○	○
1.3.5	包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること		○	○
1.3.6	清掃用具・洗剤の数量、状態、保管場所等を定めること		○	○
1.3.7	機械の潤滑油が製品と接触する可能性がある場合は、食品用グレードの油を使用すること		△	○
1.3.8	食品、調理器具等にホース等を経由した水を用いる場合は、食品製造に適したものを使用すること		△	○
1.4 製造室及びトイレの手洗い設備				
1.4.1	液体石けん、ペーパータオル等及び消毒液を備え、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○	○	○
1.4.2	給水せんは、足踏式、腕式、自動式により手を使わないで開閉できるものであること 手で開閉する場合、蛇口を介した汚染の防止方法を定めること		○	○
1.4.3	手洗い設備からの水はねが作業台などを汚染しないようにすること		△	○
1.4.4	手洗い設備は、従事者の手洗いに適当な位置に設けられていること		△	○
1.5 機器の校正				
1.5.1	測定・監視機器の校正マニュアルを作成し、実施した記録を保管すること	○	○	○
1.5.2	測定・監視機器が指定基準から外れた場合の措置を定めること	○	○	○
2 ねずみ、昆虫等の防除				
2.1 防除と記録				
2.1.1	ねずみ、昆虫等の侵入防止策を講じること なお誘引トラップを設置する場合は、非汚染作業区域に侵入されないよう考慮すること	○	○	○
2.1.2	定期的(年2回以上)にねずみ、昆虫等の駆除を実施し、その記録を保存すること	○	○	○
2.1.3	防除又は駆除に薬剤を使用する場合は、食品に影響が及ばない方法であること	○	○	○
2.1.4	原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ床及び壁から離して保管すること 一度開封したものは蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じること	○	○	○
2.1.5	ねずみ、昆虫等を発見した時の対応マニュアルを作成すること		○	○

2.1.6	捕虫器等を設置した場合は、その場所を施設図面に記載すること		○	○
2.1.7	製品・原材料・施設環境に応じた効果的な防除計画を作成すること		△	○
2.1.8	生息状況調査又は駆除を外部に委託する場合は、使用する薬剤等その内容を把握すること		△	○
3 使用水の衛生管理				
3.1 使用水の衛生管理				
3.1.1	貯水槽を設置している場合や水道水以外の水を使用する場合、水質を適切に管理するためのマニュアルを作成すること	○	○	○
3.1.2	水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い安全性を確認すること	○	○	○
3.1.3	殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること	○	○	○
3.1.4	貯水槽を設置している場合は、定期的(年1回以上)に清掃、水質検査を実施し、記録を保管すること	○	○	○
3.1.5	食品に直接触れる水や氷の安全性が確保されていること	○	○	○
4 廃棄物及び排水の衛生管理				
4.1 廃棄物の管理				
4.1.1	十分な容量があり、汚液及び汚臭が漏れない廃棄物容器を備え、速やかに搬出すること	○	○	○
4.1.2	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、廃棄物の保管場所を設けること 保管場所は、汚液及び汚臭が漏れないよう管理すること	○	○	○
4.1.3	廃棄物の保管及び廃棄の方法についてマニュアルを作成し、適切に処理すること	○	○	○
4.2 排水の管理				
4.2.1	排水は適切に処理され、製品や施設の衛生管理に悪影響を及ぼすものでないこと	○	○	○
4.2.2	排水溝、排水トラップの清掃を、適当な頻度で実施し、必要に応じて補修を行うこと	○	○	○
5 従事者の衛生管理				
5.1 食品取扱者の衛生管理				
5.1.1	手洗い方法及びそのタイミングについて、マニュアルを作成すること	○	○	○
5.1.2	製造・加工・調理を行う区域では、専用の履物・作業着、必要に応じてヘアキャップ・マスク・使い捨て手袋を使用すること	○	○	○
5.1.3	使い捨て手袋は食品衛生法に適合したものを使用し、手袋を交換するタイミングについて定めること	○	○	○
5.1.4	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、飲食場所を指定すること	○	○	○
5.1.5	来訪者が製造・加工・調理を行う区域へ入室する場合は、食品取扱者と同様の管理をすること	○	○	○
5.1.6	製造・加工・調理を行う区域への入室マニュアル(ローラー、エアシャワー等を含む)を作成すること		○	○
5.1.7	製造・加工・調理を行う区域への入室時には、従事者の服装、爪、髪、個人所持品等を確認し、記録すること		○	○
5.1.8	トイレの入退室マニュアルを作成すること		○	○
5.1.9	作業着は決められた頻度で交換し、清潔なものを着用すること		△	○
5.1.10	従業員用の適切な更衣エリアを設けること		△	○
5.2 食品取扱者の健康管理				
5.2.1	始業前に、食品取扱者の手指化膿創の有無等及び健康状態を確認し、記録すること 確認の結果、該当する者については必要な措置を講じ、記録すること	○	○	○
5.2.2	体調不良者や食品を汚染する恐れのあるけが人等が発生した場合の対処方法についてマニュアルを作成すること	○	○	○
5.2.3	食品取扱者の腸内細菌検査(検便)を定期的(年1回以上)に実施すること 検便結果が陽性の者については必要な措置を講じ、記録すること		△	○
5.2.4	定期的な健康診断の受診計画を作成すること		△	○
6 従事者の衛生教育				
6.1 計画的な従事者教育				
6.1.1	食品衛生に関する講習会を定期的で開催し、実施日や内容等を記録すること	○	○	○

6.1.2	衛生教育の頻度、内容、欠席者への対応等について計画を作成すること		△	○
6.2	教育内容			
6.2.1	関係する全ての従業員が、それぞれの役割を理解し、その責任が果せるように、教育・訓練を行うこと	○	○	○
6.2.2	教育内容には、5S活動や一般衛生管理、HACCPに関する事項が含まれること	○	○	○
6.2.3	洗剤、消毒剤等を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること	○	○	○
6.2.4	教育・訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じ教育内容を見直すこと	○	○	○
7 食品等の衛生的な取扱い				
7.1	食品等の取扱い			
7.1.1	原材料の検収マニュアルを作成し、その受入ごとに必要な情報を確認、記録すること	○	○	○
7.1.2	添加物を使用する場合は、適正に管理し、秤量し、添加量を記録すること	○	○	○
7.1.3	材料、包材及び製品の取扱い・保管に関するマニュアル(直置き禁止、先入れ、先出し、アレルギー物質区分等)を作成すること		○	○
7.1.4	保管区域は乾燥し、換気が良いこと 必要に応じ、温度・湿度のモニタリングと管理を行うこと		△	○
7.1.5	開封した原材料の使用や製品リパック等の工程戻しがある場合は、取扱いマニュアルを作成すること		△	○
7.2	異物混入対策			
7.2.1	落下物や備品類の混入防止対策を行うこと		○	○
7.2.2	異物混入又はその可能性がある場合の排除品及び同ロット製品の取り扱いについて、マニュアルを作成すること		△	○
7.2.3	作業前後に、刃物の破損やねじの脱落などを確認するマニュアルを作成すること		△	○
7.2.4	テープ、輪ゴム等を使用する場合、食品への混入時に発見しやすい色の物を使用すること		△	○
7.2.5	製造・加工・調理を行う区域の照明設備は、飛散防止対策をとること		△	○
7.3	アレルギー物質の管理			
7.3.1	原材料のアレルギー物質(特定原材料・特定原材料に準ずるもの)の情報を確認すること	○	○	○
7.3.2	アレルギー物質を考慮した作業動線とすること また、作業動線が交差する場合は、適切な作業手順、洗浄・清掃手順により対策をとること	○	○	○
7.4	使用する薬剤の取扱い			
7.4.1	洗剤、消毒剤の容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること	○	○	○
7.4.2	洗剤、消毒剤及び殺虫剤等薬剤の使用・保管マニュアルを作成すること		△	○
7.5	製品の配送			
7.5.1	配送工程がある場合は、配送温度、コンテナ使用の有無、販売店又は客に提供するまでの時間等を考慮すること	○	○	○
7.5.2	食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は清潔で適切な状態を維持すること	○	○	○
7.6	検査			
7.6.1	製品サンプル(保存食)の採取方法及び保管に関するマニュアルを作成すること		○	○
7.6.2	製品等の自主検査を定期的に(年1回以上)実施し、その結果を1年又は当該製品の賞味期限満了日までのうち、いずれか長い期間保管すること		○	○
7.6.3	自社で検査を行う場合は、検査担当者の力量の評価を実施すること		△	○
8 製品の回収、苦情対応				
8.1	製品の回収			
8.1.1	製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合の製品回収マニュアルを作成すること マニュアルには責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収方法、保健所長への報告の手順を含むこと	○	○	○
8.2	苦情処理			
8.2.1	苦情対応の責任者、対応の流れ、聞き取り内容等についてマニュアルを作成すること		○	○

8.2.2	苦情内容、調査内容及び対応について記録・保管されていること		○	○
9 関係法令の遵守				
9.1 一般的な衛生管理の計画				
9.1.1	1～7に掲げる事項について、衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底すること 必要に応じて、作業手順書やマニュアル等を作成すること	○	○	○
9.1.2	衛生管理の実施状況を記録し、適切な期間保管すること	○	○	○
9.1.3	衛生管理計画及び作業手順が合理的なものであるか定期的に検証し、必要に応じて内容を見直すこと	○	○	○
9.2 食品衛生責任者の選任				
9.2.1	営業者は、食品衛生責任者(必要な場合は、食品衛生管理者)を定めること	○	○	○
9.3 トレーサビリティ				
9.3.1	最終製品からの使用原材料までの履歴を、製造記録等で遡ることができる仕組みを構築すること	○	○	○
9.3.2	定期的に(年1回以上)、トレーサビリティシステムの検証を実施し、必要に応じて見直しを行うこと		△	○
9.4 食品表示				
9.4.1	科学的根拠に基づいた期限表示を行うこと	○	○	○
9.4.2	表示の作成、商品への表示手順、確認方法についてマニュアルを作成すること		△	○
10 HACCPに関すること				
10.1 手順1:HACCPチームの編成				
10.1.1	HACCPチームを編成すること	○	○	○
10.1.2	HACCPチームには、製品やその製造について熟知する者が参加していること	○	○	○
10.1.3	HACCPチームには、HACCPに関する専門的な知識を有する者(一定の力量)が参加していること	○	○	○
10.2 手順2:製品説明書の作成				
10.2.1	安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること	○	○	○
10.2.2	HACCPに基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成すること	○	○	○
10.3 手順3:意図する用途等の確認				
10.3.1	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることを記載すること 直接消費される場合は、製品説明書に対象者(例:一般消費者、乳幼児、高齢者等) 及び調理方法(例:加熱加工用等)を記載すること	○	○	○
10.4 手順4:製造工程一覧図の作成				
10.4.1	製造工程一覧図を作成すること	○	○	○
10.4.2	製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工程を記載すること 特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は、その旨を記載すること	○	○	○
10.5 手順5:製造工程一覧図の現場確認				
10.5.1	製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行うこと	○	○	○
10.5.2	現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと	○	○	○
10.6 手順6:危害要因の分析(HA)				
10.6.1	製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成すること なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができる	○	○	○
10.6.2	危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること	○	○	○
10.6.3	特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を危害要因リストに記載すること	○	○	○

10.7	手順7:重要管理点(CCP)の決定			
10.7.1	製造工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合は、管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とする重要管理点を定め、その文書を作成すること 重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成し、保管すること	○	○	○
10.8	手順8:管理基準(CL)の設定			
10.8.1	重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定し、その文書を作成すること	○	○	○
10.8.2	管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は官能検査に基づき確認することができる指標で設定すること なお、管理基準は必ずしも数値である必要はない	○	○	○
10.9	手順9:モニタリング方法の設定			
10.9.1	管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成すること	○	○	○
10.9.2	十分なモニタリング頻度を設定すること また、設定した理由を整理しておくこと	○	○	○
10.9.3	モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名を行うこと	○	○	○
10.10	手順10:改善措置の設定			
10.10.1	重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成すること なお、改善措置を行う担当者及び改善措置を行った場合に確認する責任者を決めること	○	○	○
10.10.2	管理基準が守られなかった場合に、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めること	○	○	○
10.11	手順11:検証の実施			
10.11.1	HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施すること	○	○	○
10.11.2	HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で、検証を実施すること また、頻度を設定した理由を整理しておくこと	○	○	○
10.12	手順12:記録と保存方法の設定 ※ 重要管理点を定めない場合は、以下の手順8から手順11までの事項は不要			
10.12.1	手順6:危害要因を分析した記録を保存すること	○	○	○
10.12.2	手順7:重要管理点を決定した記録を保存すること	○	○	○
10.12.3	手順8:管理基準を設定した記録を保存すること	○	○	○
10.12.4	手順9:モニタリングの記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.5	手順10:改善措置についての記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.6	手順11:検証の実施記録を作成し、保存すること	○	○	○
10.12.7	上記の各記録について、保存期間を設定すること	○	○	○
11 食品安全マネジメントシステム				
11.1	食品安全組織の確立			
11.1.1	経営者は、食品安全に関する組織図を作成すること			○
11.1.2	経営者は、食品安全に関する責任者を定め、組織内での指示・報告・相談の連絡体制を明確にすること			○
11.1.3	経営者は、組織の各部門における業務範囲、業務内容、責任権限を文書化し、従業員に周知すること			○
11.1.4	定期的に(年1回以上)経営者の主導によりマネジメントレビューを実施し、会議録を作成・保管すること			○
11.2	手順書の作成及び周知			
11.2.1	食品安全に影響する製造工程及び業務運用ごとの作業手順書を作成すること 作業手順書には、逸脱時の対応方法を定めること			○
11.2.2	食品安全に影響する機械器具の操作手順書を作成すること			○
11.2.3	手順書の内容が、従業員に周知されていること			○
11.3	不適合食品の管理と是正処置			

11.3.1	不適合な(安全性に問題のある)原材料や製品が判明した場合に、それらが誤って使用・出荷されない仕組みを構築すること			○
11.3.2	不適合が発生した場合の是正処置(原因の特定と除去、再発防止の処置)について、関連文書や記録がすべて保存されていること			○
11.3.3	不適合食品の管理及び是正処置は、知識や技術のある適任者により実施されていること			○
11.4 食品安全事故管理				
11.4.1	食品安全に関わる問題が発生した場合の事故対応マニュアルを作成すること マニュアルには8.1.1の内容に加え、社内外への連絡体制、被害の拡大防止のための対応等について記載すること			○
11.4.2	回収又は不適合食品の対応をした場合は内容を記録し、重大性や消費者への影響について明確にすること			○
11.4.3	事故対応マニュアルに定めた内容について、定期的に(年1回以上)検証を実施し、必要に応じて見直しを行うこと			○
11.5 製品リリースに係る仕様				
11.5.1	製品に含まれているもの全て(原材料、成分、添加物、包材等)の納入先に対し、製品説明書又は定期的実施する微生物及び理化学検査結果の提出を求め、その結果を1年以上保管すること			○
11.5.2	最終製品の説明書を管理する責任者が指定されていること			○
11.5.3	最終製品の説明書は関連する法令に適合し、消費者・取引先から求められる内容を含んでいること また、常に最新の情報が記載されており、更新時には従業員及び取引先等へ伝えられていること			○
11.5.4	製品の出荷手順書を作成し、手順どおりに実施すること 出荷手順書には製品の仕様や適切な工程管理の確認、最終的な出荷の判断者について記載すること			○
11.6 供給者管理				
11.6.1	食品安全に影響をおよぼす製品やサービスの供給者について情報を収集し、自社の要求事項に適合しているか確認・評価する方法を定め、実施すること			○
11.6.2	供給者の評価の結果及び問題があった場合の対応・指導について記録すること			○
11.7 フードディフェンス				
11.7.1	組織内又は組織外の者による意図的な食品汚染やいたずらが発生する可能性がある状況を想定し、防止策を講じること			○
11.7.2	意図的な製品改ざん及び意図的な汚染があった場合の対応マニュアルを作成すること			○
11.8 文書・記録の管理				
11.8.1	食品安全に関係する文書・記録の一覧及び文書管理マニュアルを作成すること マニュアルには文書を修正する場合の方法、保管期間、内容の見直しについて記載すること			○

必須基準 80 97 143
追加基準 0 24 0

高知県食品総合衛生管理認証マーク使用規定

(目的)

第1条 この規定は、「高知県食品総合衛生管理認証要綱」(以下「要綱」という。)第19条に基づく「高知県食品総合衛生管理認証マーク」(以下「認証マーク」という。)の適正な使用を確保するために必要な事項を定め、高知県食品総合衛生管理認証制度の普及啓発及びブランド力を高めることを目的とする。

(デザイン等)

第2条 認証マークのデザインは、別紙のとおりとする。

- 2 認証マークは、みだりに改変してはならない。
- 3 認証マーク K1、K2、K3 を使用する場合は、「高知県イメージキャラクターくろしおくん使用規程」第3条を順守すること。

(著作権)

第3条 認証マークに関する著作権は、高知県が所有するものとする。

(認証マークの交付)

第4条 知事は、認証業者に対し、認証マークを電子ファイルにより交付することができる。

(認証マークの使用)

第5条 認証業者は、要綱に基づく認証を受けた施設、認証対象商品、ホームページ、パンフレット、名刺、のぼり旗及びその他知事が適当と認めた場合に認証マークを使用することができる。ただし、認証されたステージ以外の認証マークを使用することはできない。

- 2 認証マークの使用料は無料とする。

(認証マークの使用期間)

第6条 認証マークを使用することができる期間は、要綱第15条に規定する施設における認証の有効期間とする。

(認証マークの使用の停止)

第7条 要綱第14条の規定により認証の廃止を行った場合、又は要綱第18条の規定により認証を取り消された場合には、速やかに認証マークの使用を停止しなければならない。

(認証マークの変更)

第8条 認証業者が認証ステージを変更した場合は、速やかに新たなステージの認証マークに変更しなくてはならない。

(認証マークの適正な使用)

第9条 認証業者は、消費者等に誤解を与えるような方法で認証マークを使用したり、誤認されるような類似の認証マークを使用してはならない。

- 2 知事は、認証業者に対し、認証マークの使用状況について報告を求め、又は調査することができる。
- 3 知事は、認証マークの使用方法が法令及び公序良俗に反する場合や県のイメージを損ねる場合、又はその他適正に使用していないと認められる場合に、認証業者に対し改善を指示することができる。
- 4 知事は、認証業者が前項の規定による指示に従わない場合には、認証マークの使用を中止し、商品回収等の措置を請求することができる。

(暴力団排除条項)

第10条 認証業者が次の各号のいずれかに該当する場合は、認証マークを使用することはできない。

- (1) 暴力団（高知県暴力団排除条例（平成22年高知県条例第36号。以下「暴排条例」という。）第2条第1項に規定する暴力団をいう。以下同じ。）又は暴力団員等（同条第3号に規定する暴力団員等をいう。以下同じ。）であるとき。
- (2) 暴排条例第18条又は第19条の規定に違反した事実があるとき。
- (3) 認証業者の役員（業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者を行い、相談役、顧問その他いかなる名称を有する者であるかを問わず、法人に対し業務を執行する社員、取締役、執行役又はこれらに準ずる者と同等以上の支配力を有するものと認められる者を含み、法人以外の団体にあつては、代表者、理事、その他これらと同等の責任を有する者をいう。以下同じ。）が暴力団員等であるとき。
- (4) 暴力団員等が認証業者の事業活動を支配しているとき。
- (5) 暴力団員等を認証業者の業務に従事させ、又は認証業者の業務の補助者として使用しているとき。
- (6) 暴力団又は暴力団員等が認証業者の経営又は運営に実質的に関与しているとき。
- (7) いかなる名義をもってするか問わず、暴力団又は暴力団員等に対して、金銭、物品その他財産上の利益を与え、又は便宜を供与する等直接的又は積極的に暴力団の維持又は運営に協力し、又は関与したとき。
- (8) 業務に関し、暴力団又は暴力団員等が経営又は運営に実質的に関与していると認められる者であることを知りながら、これを利用したとき。

- (9) 認証営業者の役員が、自己、その属する法人その他の団体若しくは第三者の利益を
図り、又は第三者に損害を加えることを目的として、暴力団又は暴力団員等を利用
したとき。
- (10) 認証営業者の役員が暴力団又は暴力団員等と社会的に非難されるべき関係を有して
いるとき。

(経費等の負担)

第 11 条 知事は、認証マーク使用の実施に係る経費又は役務及び回収等に要した経費を負担しない。

(責任の所在)

第 12 条 知事は、認証マーク使用に起因する損失補償等について、一切責任を負わない。

- 2 認証営業者は、認証マークを使用した商品の瑕疵により第三者に損害を与えた場合は、これによる全責任を負う。

(補則)

第 13 条 この規定に定めるもののほか、認証マークの使用について必要な事項は別に定める。

附則

この規定は、平成 28 年 7 月 8 日から施行する。

(別紙) デザイン等

区分ごとの認証マーク

	第1ステージ	第2ステージ	第3ステージ
くろしおくん (カラー)	 K1	 K2	 K3
エンブレム (カラー)	 EC1	 EC2	 EC3
エンブレム (モノクロ)	 EM1	 EM2	 EM3

- ・タテヨコ比率の変更は行わないこと
- ・カラーの認証マークは、色の変更を行わないこと
- ・モノクロの認証マークは単色表示とすること（色指定なし）

ロゴデザインによる認証マーク

<p>ロゴ1</p> 	<p>ロゴ2</p> 	<p>ロゴ3</p> 	<p>ロゴ4</p> 
<p>ロゴ5</p> 	<p>ロゴ6</p> 	<p>ロゴ7</p> 	

※商品に使用する場合は、認証の区分を明記して用いること

例：「この商品は高知県の HACCP 認証（第〇ステージ）を取得しています」等

- ・タテヨコ比率の変更は行わないこと
- ・「ロゴ5」及び「ロゴ7」の色は黒のみの使用で、その他については単色表示とすること（色指定なし）

お問合せ先一覧

認証制度に関するご質問、ご相談につきましては、県庁薬務衛生課又は最寄りの保健所にお問合せください。

名 称	電話番号	所在地
高知県健康政策部 薬務衛生課	088-823-9672(直通)	〒780-8570 高知市丸ノ内 1-2-20
安芸保健所 衛生環境課	0887-34-3173(直通) 0887-34-3175(代表)	〒784-0001 安芸市矢ノ丸 1-4-36 安芸総合庁舎内
中央東保健所 衛生環境課	0887-53-3190(直通) 0887-53-3171(代表)	〒782-0016 香美市土佐山田町山田 1128-1
中央西保健所 衛生環境課	0889-22-2588(直通) 0889-22-1240(代表)	〒789-1201 高岡郡佐川町甲 1243-4
須崎保健所 衛生環境課	0889-42-1999(直通) 0889-42-1875(代表)	〒785-8585 須崎市東古市町 6-26 須崎第二総合庁舎内
幡多保健所 衛生環境課	0880-34-5119(直通) 0880-35-5979(代表)	〒787-0028 四万十市中村山手通 19 幡多総合庁舎内

県庁薬務衛生課ホームページ

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

食品総合衛生管理認証制度

<https://www.pref.kochi.lg.jp/soshiki/131901/2021040200265.html>



高知県食品総合衛生管理認証制度
— 第3版 —

発行 令和3年6月
高知県健康政策部薬務衛生課