



とちぎハサップの認証を取得するには・・・

1. 「栃木県食品自主衛生管理認証制度実施要綱」に定める認証基準に沿って、施設での食品の取扱手順を文書化した「衛生管理マニュアル」を作成します
2. とちぎハサップの認証を申請する旨を施設を管轄する健康福祉センターに届け出ます
3. 県指定の認証機関にとちぎハサップの認証を申請します
4. 衛生管理マニュアルが認証基準を満たしているか、また、実際の食品の取り扱いにおいてマニュアルが確実に実行されているかを認証機関が審査して認証します

- 衛生管理マニュアルが確実に実行されているか年1回の認証機関によるチェックを受けます
- とちぎハサップ認証の有効期間は3年間です。認証された施設は3年ごとに認証機関から更新の審査を受けます
- 認証基準には、すべての業種に適用する共通基準と取り扱う食品ごとに分類した業種にあわせた特定基準があります。事業者が作成するマニュアルは両方の基準を満たす必要があります。



とちぎハサップの認証対象業種は・・・

- とちぎハサップの認証対象業種として、大規模食中毒のリスクの高い業種や県内の特産品を中心に順次特定基準の整備を進めています。

平成 18 年 6 月現在の対象業種		特定基準整備予定業種	
		平成 18 年度	平成 19 年度～
平成 17 年 11 月～ ・飲食店営業（弁当） ・とうふ製造業 ・ゆば製造業 ・めん類製造業（生めん類） ・そうざい製造業	平成 18 年 6 月～ ・菓子製造業 ・給食施設 ・魚介類販売業 ・食肉販売（食肉処理）業 ・食品販売業	・飲食店営業（旅館） ・飲食店営業（そうざい） ・食品の冷凍・冷蔵業 ・つけものの製造業 ・めん類製造業（乾めん類）	・缶、瓶食品製造業 ・ソース類製造業 ・みそ製造業 ・こんにやく等製造業 ほか



栃木県の
食品安全情報
ホームページ

<http://www.pref.tochigi.jp/shokuhin>

とちぎ 食の安全安心

栃木県保健福祉部生活衛生課

電話 028-623-3114

Fax 028-623-3116

電子メール eisei@pref.tochigi.jp

はじまります!! 安全・安心の食品供給認証

とちぎハサップ

～ 栃木県食品自主衛生管理認証制度 ～



食品取扱施設の衛生管理を
HACCP の考え方による基準をもとに
認証します

認証された店舗や工場と、
そこで製造された食品には、
とちぎハサップマークを
表示することができます

基本的な衛生管理を
確実に続けることができる
店舗や工場が
認証されます



栃木県

Tochigi Prefecture





とちぎハサップは、食品を安全に製造・販売する施設を認証する制度です！

- 基本的な衛生管理を確実に実施する食品製造・販売施設を、HACCPシステムの考え方をもとに県が定めた基準により第三者機関が認証する制度が「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）」です。

- とちぎハサップでは、食品取扱過程での確認不足やミスを極力減らして事故を防ぐための手順と、それを確実に実行していくための手法を認証基準として定めています。

✓ 事業者の食品取扱過程には、食中毒菌の増殖や食品添加物の不適正な使用、異物混入など、健康危害を引き起こすことになりかねない様々な事故の可能性がかくれています。

✓ 食品による健康危害を少なくするためには、事業者の基本的な衛生管理を徹底し、食品の取り扱い過程での事故の可能性をできるだけ小さくすることが大切です。

HACCPシステム

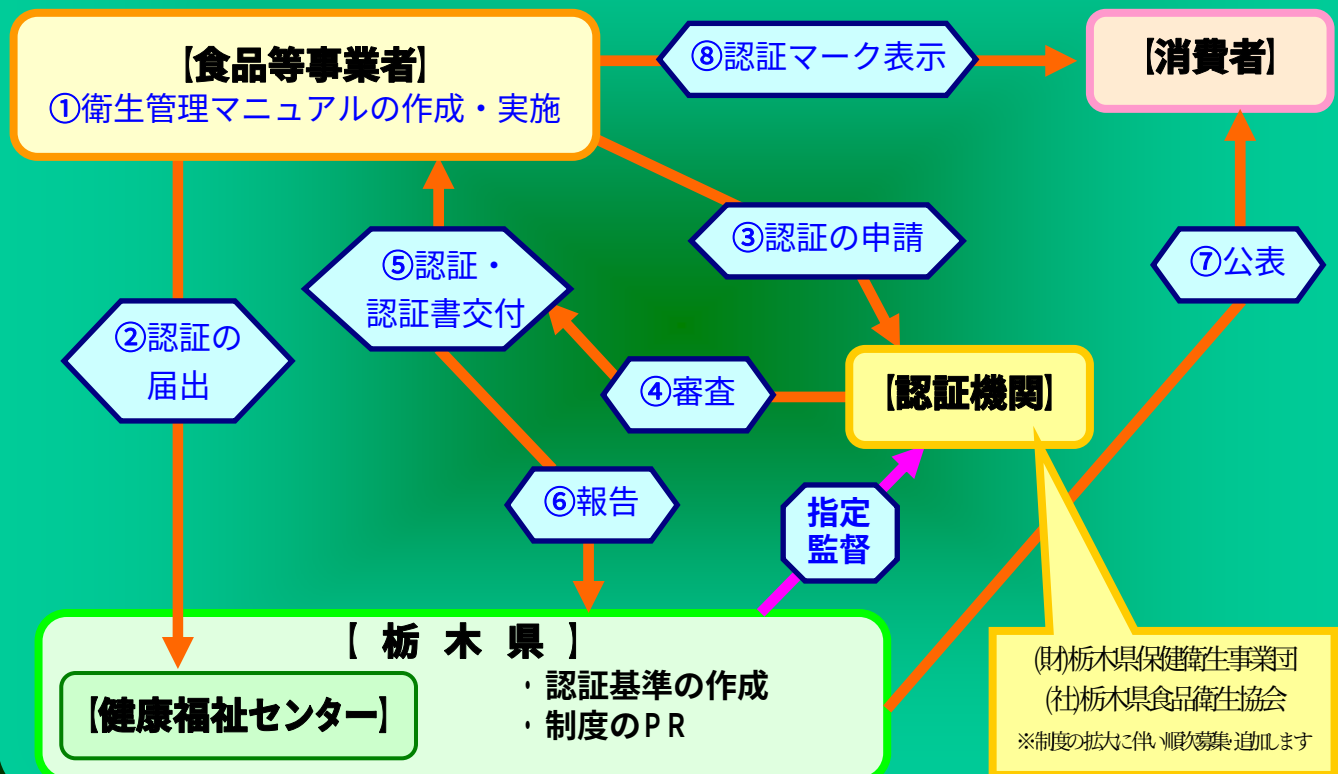
食品の安全管理〔HACCP〕 重要作業を管理
不良品を防ぐ

作業環境〔一般的衛生管理〕 清潔な環境
細菌を防ぐ

原材料〔安全な食材〕



認証制度のしくみ



とちぎハサップは、食品事業者の自主的な衛生管理を応援する制度です！

- とちぎハサップは、認証という目に見えるかたちで食品事業者の自主的な衛生管理の取組を評価し公表します。
- 認証基準として衛生管理手順の具体的な指標を示すことで、基本的な衛生管理への取組を実行しやすくしました。

✓ 食品事業者の自主的な衛生管理の取組は消費者や取引先からは見えにくく、相応の評価を受ける機会が多いとはいえません。

✓ 食品事業者の自主的な衛生管理には、「どのように」「どの程度まで」といった明確な指標がないことから、基本的な衛生管理を確実に実行していくための具体的な取組には大きな労力を必要です。



とちぎハサップは、消費者が安心して安全な食品を選ぶことができる制度です！

- 認証マークは、食中毒等の食品事故のリスクを低減するための基本的な衛生管理を確実に実行するお店や食品を選ぶ基準として活用できます。

- とちぎハサップで認証された店舗や工場は栃木県のホームページなどで公表します。
- 認証された店舗や工場と、そこで製造された食品には、とちぎハサップの認証マークを表示することができます。

✓ 消費者が食品事業者の衛生管理を選ぶには、わかりやすい基準となる表示や情報が必要です。



「HACCP（ハサップ）」ってなに？

HACCPとは、取り扱う食品から発生する可能性のある健康被害を分析し（Hazard Analysis）、それを防ぐための管理ができる重要管理点（Critical Control Point）を設定して連続的に監視し記録することで、被害を発生させる可能性のある食品が流通することを防ぐ食品安全管理の手法です。

1960年代のアポロ計画のなかで、宇宙食の安全性を確保するための方法としてNASA（アメリカ航空宇宙局）で考案され、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（CODEX）委員会が各国に採用を推奨しています。

日本国内においても、HACCPの概念を取り入れた衛生管理により事業者自らの食品の安全確保に向けた管理を促す仕組みとして、総合衛生管理製造過程承認制度が食品衛生法に定められています。