

広島県の「食」への取り組み

# 「食品の安全・安心」がひと目でわかる!

広島県では、衛生管理にきちんと気を配っている食品営業施設に対しての認証制度を実施しています。毎日の食品購入やお店選びの参考にしていただけます。

「食」への信頼がゆらいでいる今だからこそ、さまざまな「食品の安全・安心」の取り組みを進めています。



信頼のマークを  
ご存じですか?



## 「食品自主衛生管理認証制度」

食品事業者の日々の衛生管理を評価し、衛生管理水準の向上を図るとともに、より安全性の高い食品を提供することを目的としています。

**認証を受けた施設や商品についています。**

# 認証制度の概要について

## ① 認証制度の概要

施設や食品の衛生管理について広島県が定めた認証基準を満たす施設を申請によって認証します。認証された施設では、認証書を掲示したり、認証マークを認証対象食品に貼付することができます。



## ② 認証制度を創設した理由

食品の安全確保は、行政による食品営業施設への監視指導とともに、食品事業者による自主的な衛生管理の推進が不可欠なものとなっています。ところが、食品事業者の自主管理への取り組みは、消費者から見えにくく、評価されにくいものです。そこで、自主管理を一層推進するために、食品事業者の衛生管理の取り組みを積極的に評価する仕組みをつくりました。



## ③ 認証制度の特徴

- ①食品事業者が自ら定めた衛生管理の方法（衛生管理マニュアルとこれに基づく管理）を申請によって、認証します。
- ②基本的な衛生管理を確実に行うことを求めており、一定の努力を行うことで、全ての食品営業施設で取り組むことができます。
- ③認証基準の作成、制度のPRや認証された施設の公表などは、広島県が実施します。認証の対象は、食品の製造・調理・販売などの全ての業種を対象としています。平成16年度、「**パン製造業**」と「**かき作業場(2類)**」からスタートし、毎年拡大していくことにしています。
- ④施設の審査と認証は、広島県が指定する第三者機関（認証機関）が行います。

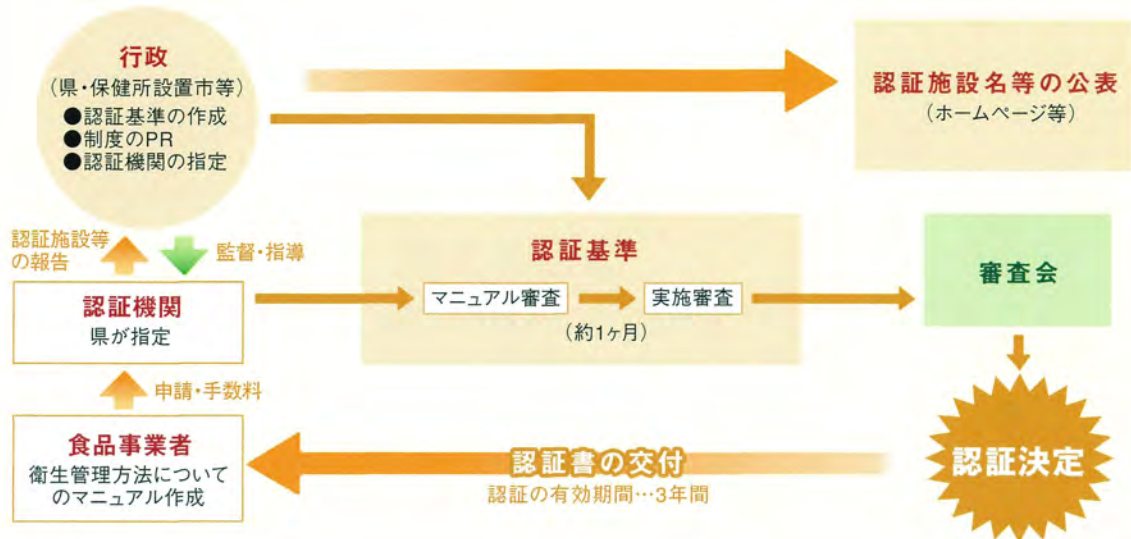


安心して買えるわ!

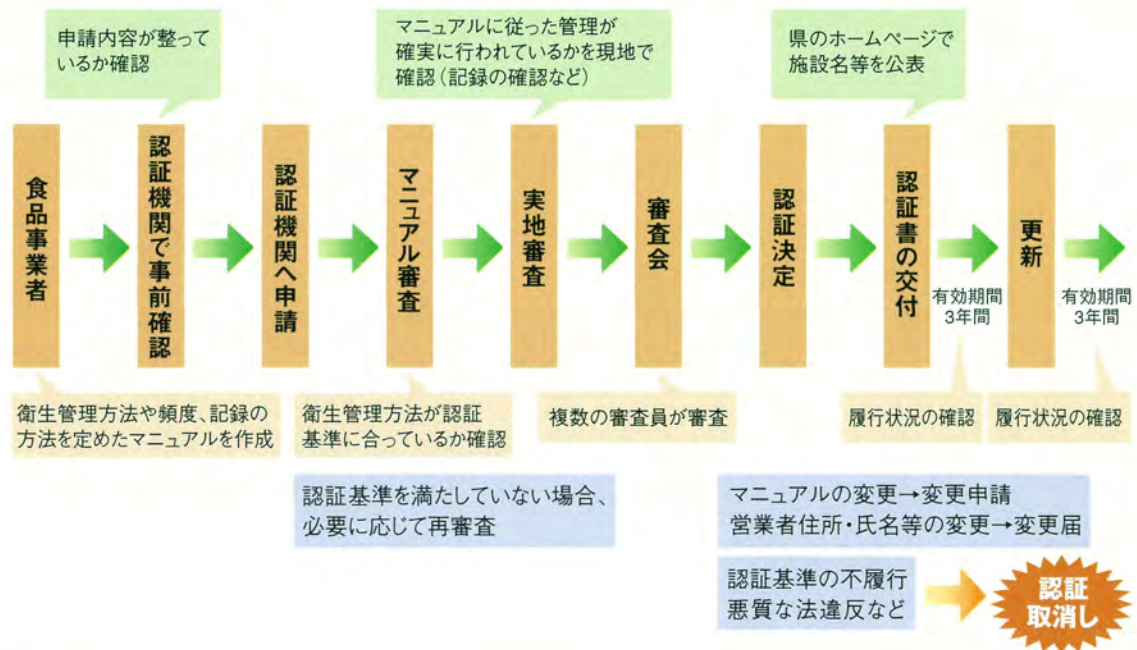


## 認証制度の仕組みについて

### ① 制度の仕組み



### ② 認証の手順



### 衛生管理マニュアルとは

同じ食品を作っている、調理や製造の作業手順、使用する機械器具類などは施設によってそれぞれ違います。認証基準は、マニュアルに記載する項目や内容を定めたものですので、それぞれの施設に応じた衛生管理の方法や頻度、記録を要する事項などを具体的に定めなければなりません。

この衛生管理の方法などを記載したものが衛生管理マニュアルです。

# 「安全を確認して買いたい、安心して食べたい」 という消費者の声に応えるための制度です。

## 認証制度の導入によるメリットについて

### 食品事業者

- ① 消費者から見えにくく、評価されにくい自主的な衛生管理の取り組みへの努力が評価されます。
- ② 第三者機関が認証することで、衛生管理への努力が客観的に評価され、社会的信頼が得られます。
- ③ 食中毒などの発生リスクが低減します。
- ④ 大がかりな設備投資をしなくても、衛生水準を上げることができます。
- ⑤ 認証マークを製品に貼付することにより、自主的な衛生管理に取り組んでいることをPRできます。

### 消費者

- ① 認証された施設が公表されるため、食品の購入や店舗選択の一助となります。
- ② 食品営業施設の衛生水準が上がり、食中毒などの危害を受けるリスクが低減します。

shokuhin jishu eisei kanri

### お問い合わせはこちら

【認証制度について】

最寄りの保健所  
広島県健康福祉局食品生活衛生課 ☎082-513-3104

【認証申請・認証機関など  
認証制度の詳細について】

広島県のホームページをご覧ください。