

報 道 資 料

平成28年12月5日
消費・生活安全課
食品安全推進係
担当：中谷、榎谷
内線：3182、3185
ダイヤル：27-8681

ならハサップ認証 第1号が誕生!!

平成27年7月に、奈良県^{ハサップ}HACCP自主衛生管理認証制度(通称：ならハサップ)の運用を開始したところですが、制度を創設後、初めて認証施設が誕生します。つきましては、下記のとおり認証式を開催しますので、お知らせします。

記

1 認証する施設 (5施設)

- 1) 営 業 者 株式会社味の和路
代表取締役 奥村吾郎
施設所在地 大和郡山市池沢町230番地
営業の種類 飲食店営業(弁当調製業)
- 2) 営 業 者 イシメン株式会社
代表取締役 石田考志
施設所在地 生駒郡安堵町笠目426
営業の種類 めん類製造業
- 3) 営 業 者 株式会社牛信
代表取締役 岡山日出男
施設所在地 北葛城郡河合町西穴闇329番地1
営業の種類 食肉処理業
- 4) 営 業 者 株式会社奈良コープ産業
代表取締役社長 米田季弘
施設所在地 天理市荒蒔町96-1
営業の種類 食品の冷凍又は冷蔵業
- 5) 営 業 者 株式会社丸秀食品
代表取締役 藪田卓憲
施設所在地 香芝市上中91
営業の種類 食肉製品製造業

2 認証式の日時及び場所

日 時 平成28年12月16日(金)午後2時30分から
場 所 くらし創造部長室(県庁主棟2階)

※ 認証式は取材が可能です。当日受付にて申し出てください。

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）

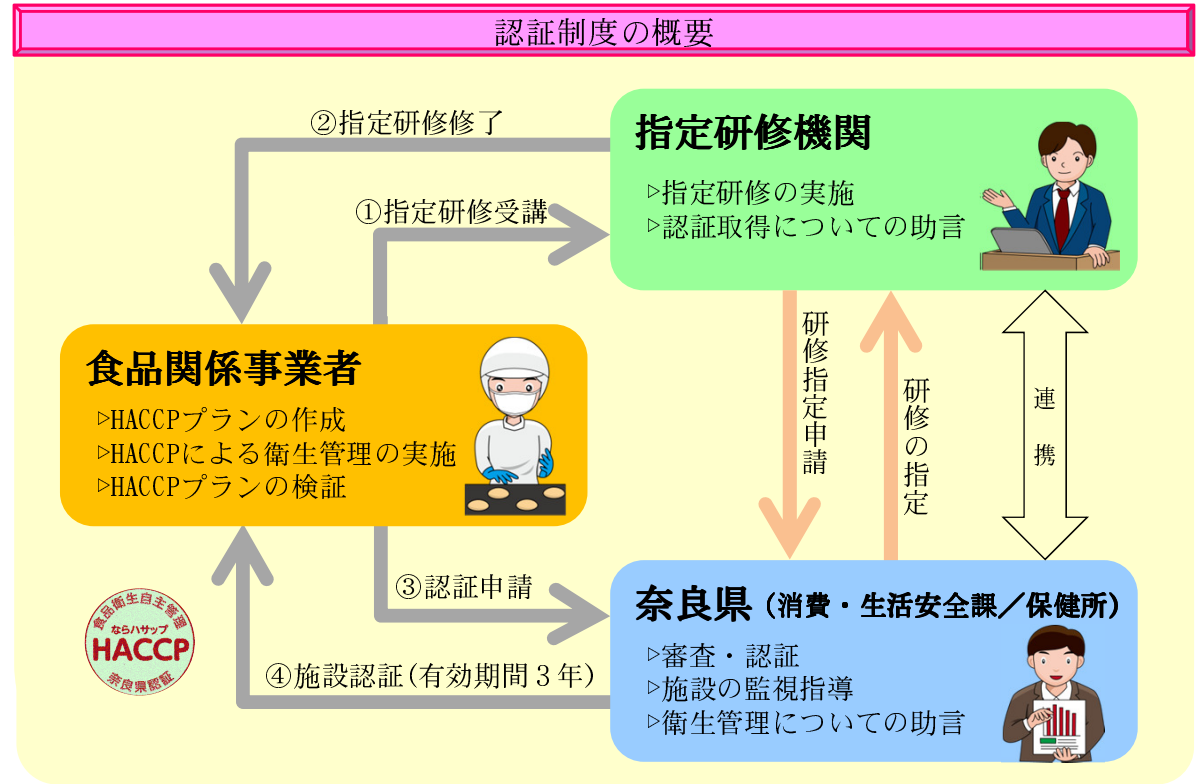
目的

県内の食品関係事業者に対し、HACCPの手法に基づく自主的な衛生管理による取組を評価し、一定の水準にある施設を知事が認証することにより、この取組を推進させ、安全な食品の提供に資することを目的とする。

対象業種

- ① 菓子製造業（パン製造業を含む）
- ② あん類製造業
- ③ アイスクリーム類製造業
- ④ 乳処理業
- ⑤ 乳製品製造業
- ⑥ 食肉処理業
- ⑦ 食肉販売業（食肉処理を行う施設に限る）
- ⑧ 食肉製品製造業
- ⑨ 魚肉ねり製品製造業
- ⑩ 食品の冷凍又は冷蔵業
- ⑪ 清涼飲料水製造業
- ⑫ 食用油脂製造業
- ⑬ みそ製造業
- ⑭ 醤油製造業
- ⑮ ソース類製造業
- ⑯ 酒類製造業
- ⑰ 豆腐製造業
- ⑱ めん類製造業
- ⑲ そうざい製造業
- ⑳ 缶詰又は瓶詰食品製造業
- ㉑ 添加物製造業
- ㉒ 飲食店営業（弁当調製業、仕出し屋に限る）
- ㉓ 食品衛生法施行令第35条に掲げる営業以外の食品製造業

認証制度の概要



認証取得（HACCP導入）のメリット（一例）

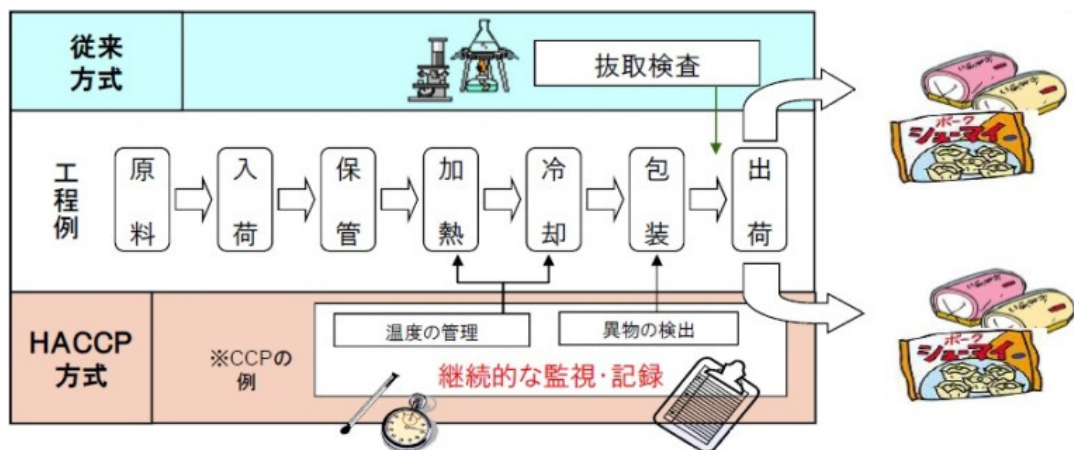
- | | |
|-----------------|---|
| 消費者にとって …………… | <ul style="list-style-type: none"> ・製品の安全性が向上 ・食中毒等健康被害の減少 ・不良食品の排除 ・安全確保商品の選択が可能 |
| 食品関係事業者にとって ……… | <ul style="list-style-type: none"> ・製品の安全性が確保 ・販売競争力が向上 ・社会的信頼性を獲得 ・輸出業者にとって、国際競争力が向上（相手国によっては必須となる様相） ・不良食品の排除（コストダウンの期待） |

HACCP（危害分析・重要管理点方式）とは

☞1960年代にNASA（アメリカ航空宇宙局）が宇宙食の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システム

【従来の衛生管理とHACCPとの違い】

◎従来方式 = 最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保
（全ての製品の規格適合を保証できない）

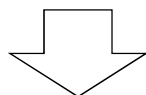


◎HACCP = 製造工程中の重要工程を連続的に監視し、最終製品の安全性を担保
（検査によらず全ての製品の規格適合を保証できる）

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物、化学物質、金属の混入などの潜在的な危害要因を分析・特定（危害要因の分析：Hazard Analysis）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point）を継続的に監視・記録するシステム

HACCPは…

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）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められた手法



欧米を始め多くの国で導入が進み、国際標準としての地位を確立しており、輸出要件として義務づける等、貿易上必須になりつつある。

県では、HACCPの手法を導入した食品営業施設を認証し、HACCP導入の普及促進を図り、より安全な食品の流通を目指しております。