

新たな北海道HACCPについて

○平成30年（2018年）6月の食品衛生法改正により、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、HACCP導入を推進していくことが必要です。道産食品のブランド化を促進し、安全性の確保と衛生的付加価値の向上をさらに進めていくため、次のとおり北海道HACCPの取り組みを再構築しました。新しい北海道HACCPに取り組んでみませんか？

ここが変わりました！

POINT 1 評価基準の一部見直し

- ・食品衛生法の改正内容に沿って、現行の評価基準を一部見直しました。
 - ・今後、自己評価を実施する際には、**新たな評価調書**を使用してください。
- ※全ての部門の評価調書を見直しています。

＜主な改正内容＞

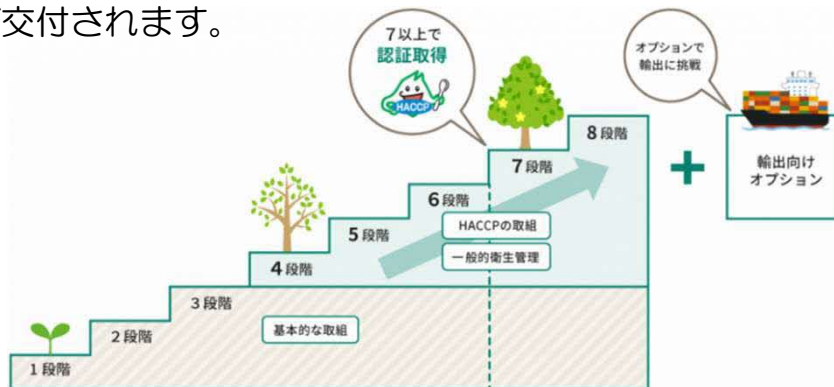
- ・食品衛生法の改正にあわせ、必須項目を見直し
- ・評価調書のHACCPに関する取り組みの項目を見直し

▶▶▶ 新たな評価調書、
記入要領は、
こちらから



POINT 2 製造・加工編に新たにオプション項目を設定

- ・製造・加工編の評価調書には、国が定める米国向け・EU向けの輸出食品に係る衛生管理基準を参考に、新たに「**オプション項目**」を設けましたので、輸出に向けた準備段階としても取り組むことができます。
- ・認証の際に、任意でオプション項目に取り組むことができます。
- ・適合基準は、評価調書のオプション項目（46項目）のうち、**評価点数獲得率が80%以上**となります。
- ・オプション項目へ適合となった場合、従来どおりの日本語による認証書に加え、和英併記の認証書が交付されます。



※米国向け・EU向けの輸出の認定は、別途国等が実施する施設認定が必要となります。

北海道HACCPのホームページについて

- ・北海道HACCPのホームページが新しくなりました。
- ・新しいホームページでは、認証取得施設・食品の魅力がたくさんお届けできるよう、認証食品等の写真を掲載しています。
- ・また、認証食品には、海外に輸出されるものもあることから、英語・中国語（簡体字）に対応したページも作成しました。国内外問わず北海道HACCPの魅力をお届けしています。

▶ 新たなホームページは
こちらから

