民　福　井　　(第3種郵便物認可)

奨励賞

1/17(木)

食の安全 的確に向上

いきいきライフ

県の衛生自主管理認証

「福井県認証　食品衛生自主管理」と書いたマークが、お店や食品の包装などに貼られているのをご覧になったことがあるでしょうか。このマークは、仕出し弁当・総菜を作っている施設や給食施設などで自主的に行われている衛生管理方法が、一定の基準を満たしている場合に交付される県の「認証マーク」です。

近年、食中毒事件は減少傾向にあるとはいえ、まだ全国では年間千件以上も発生しています。また食品の中に異物が混入しているなどの苦情も後を絶ちません。

こうした食品に関する事件や苦情を予防し、食の安全安心を確保するために、行っている自主的な衛生管理を推進していくことが不可欠です。しかし事業者のこうした取り組みは、消費者からは見えにくい面もあります。

そこで県では「食品衛生自主管理プログラム認証制度」を設け、事業者の自主的な衛生管理の取り組みを積極的に評価し、一定の自主的な衛生管理基準を満たしている施設を認証しています。認証施設には「認証マーク」や「認証書」を交付し、県のホームページなどで施設名を公表しています。

認証施設では、次のような衛生管理が行われています。

従来の衛生管理では、主に最終製品の抜き取り検査で品質確認を行っていました。この場合、全製品を検査するわけではないため、検査漏れ等の可能性も否定できません。

一方、認証施設では、原材料の受け入れから製品の出荷まで全ての工程で起こり得る問題を洗い出し、その防止対策を考えます。「原材料の受け入れ時には必ず担当者が消費期限をチェックする」「冷蔵庫の温度を○時間おきに確認する」「加熱は○度で○分行う」など、工程ごとに具体的な管理の基準を決めていきます。そして、全工程の中で重要なポイント（例えば殺菌のために十分な加熱を行う工程）を決定し、そこを集中的に管理していきます。

こうすることで、誰がやっても的確に衛生管理ができ、万一工程の中で異常が認められた場合でも、その時点で速やかに改善措置を取ることができます。

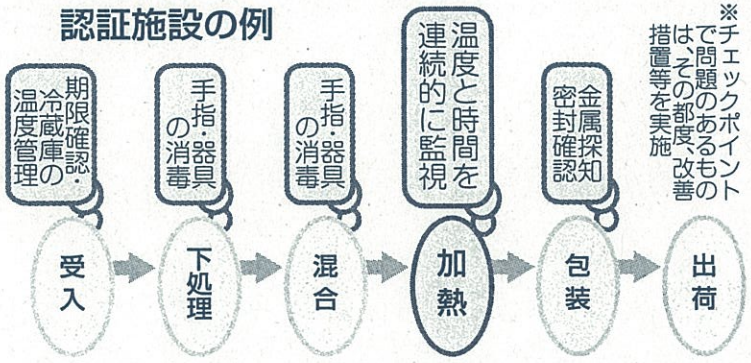
現在、認証施設は九十三施設あります。内訳は仕出し弁当調製施設、給食施設、旅館・ホテル、飲食提供施設、総菜・漬物・麺類・菓子等の製造施設などさまざまです。

認証施設では日々こうした自主的な衛生管理に取り組んでいます。その普及が進むことで、県内の食品関係施設全体の衛生管理水準が向上することも期待されています。

お店や食品を選ぶときには「認証マーク」を参考にしてみてはいかがでしょうか。また家庭での調理の際には、材料の購入から食べ終わるまでのチェックポイント（例えば、冷蔵庫の温度管理や食材の中心部までの十分な加熱）をあらためて意識してみてください。

（医薬食品・衛生課）

店や食品選びの参考に



県食品衛生自主管理プログラム認証制度の認証マーク

健康