

3 食品自主衛生管理認証事業

1 概要

1) 目的

食品関係事業者が自主的に行う衛生管理について、一定の水準にある施設を認証することにより、県内食品関係施設の衛生管理を推進させ食品の安全確保を図り、県民の安全・安心な食生活に寄与することを目的としている。

2) 対象事業36業種（平成31年3月末現在）

飲食店営業（レストラン）、飲食店営業（仕出し弁当）、飲食店営業（その他）、飲食店営業（旅館）、菓子製造業、あん類製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、酒類製造業、添加物製造業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、食品販売業、こんにゃく又はところてん製造業、つけ物製造業、こうじ及びその加工品製造業、給食施設、食品製造業*

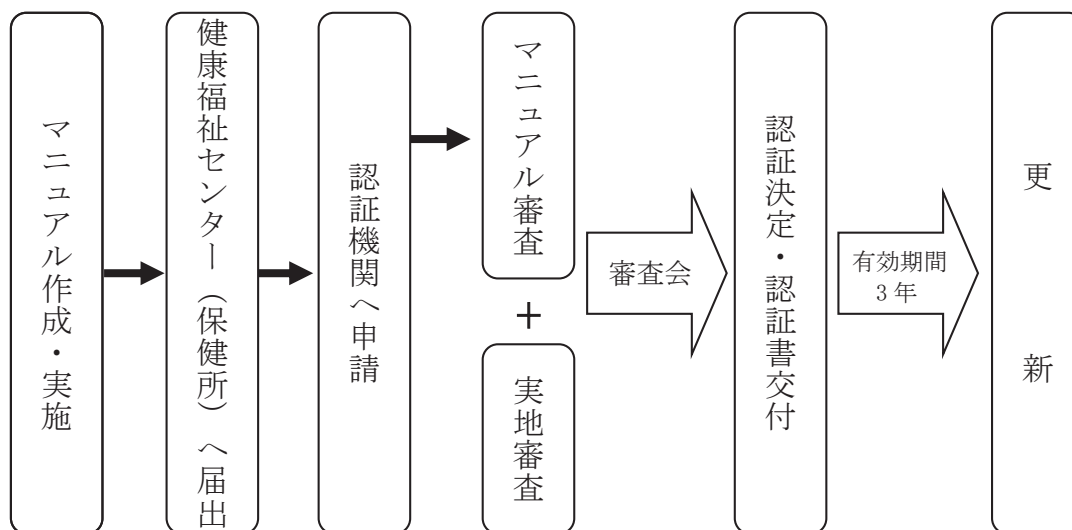
※ゆば、そうざい半製品等の食品衛生法施行条例に基づく届出対象となる食品又は添加物の製造業又は加工業

3) 認証機関

栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎHACCP）

4) 認証の仕組み

認証を取得するまでの大まかな流れは、以下のとおりである。



2 実施状況

| | 平成27年度 | | 平成28年度 | | 平成29年度 | | 平成30年度 | | 令和元年度 | |
|----------------|--------|----|--------|----|--------|----|--------|----|-------|----|
| | 新規 | 更新 | 新規 | 更新 | 新規 | 更新 | 新規 | 更新 | 新規 | 更新 |
| 1 飲食店営業（レストラン） | | 2 | | 1 | 1 | | | 2 | 1 | 1 |
| 2 飲食店営業（仕出し弁当） | 1 | 1 | 1 | | 2 | 2 | | 2 | 1 | 1 |
| 3 飲食店営業（その他） | | 1 | | | | | | | | |
| 4 給食施設 | | | 1 | 2 | 1 | 2 | | | | 3 |
| 5 そうざい製造業 | | | 1 | 1 | | | 3 | | | 2 |
| 6 豆腐製造業 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 7 ゆば製造業 | | | | 1 | | | | | | |
| 8 めん類製造業 | 1 | 1 | | | 1 | | | 2 | | |
| 9 菓子製造業 | | 6 | | 4 | | | | 3 | 3 | 3 |
| 10 あん類製造業 | | | | | 1 | | | | | |
| 11 食品の冷凍又は冷蔵業 | | | | 2 | | 1 | | | | 1 |
| 12 つけ物製造業 | | | 1 | | 1 | 2 | 3 | | 3 | 1 |
| 13 ソース類製造業 | | | | 1 | | | | | | 1 |
| 14 缶詰又は瓶詰製造業 | | | | 2 | | | | | | 2 |
| 15 添加物製造業 | | | | | | 1 | | | | |
| 16 食肉販売業 | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | 3 | | |
| 17 食品販売業 | | | | 2 | | | | 1 | | 1 |
| 18 食品製造業 | | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 |
| 19 納豆製造業 | | | 1 | | | | | | | |
| 20 食肉製品製造業 | | | | | | | 1 | | | |
| 21 乳処理業 | | | | | | | 1 | | | |
| 22 清涼飲料水製造業 | | | | | | | | | 1 | |
| 総数 | 3 | 12 | 5 | 18 | 8 | 9 | 10 | 13 | 9 | 18 |