

東京都食品衛生自主管理認証制度の概要

1 目的

食品営業者等が自ら行う食品衛生管理について、一定の水準にあると認められる施設を認証する。食品営業者等が認証を取得し、自主的衛生管理を推進することで、衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与することを目的としている。

2 特徴

- 食品営業者が自ら定めマニュアル化した衛生管理の方法を、申請に基づき認証する。
- 認証の審査及び認証書の交付は都が指定した第三者機関(指定審査事業者)が行う。
- 認証を受けた施設は都のホームページ上で公表されるほか、認証マークを利用して認証取得をアピールできる。(施設、製品パッケージ、店頭ポップ、ホームページ等に認証マークを表示できる。)

3 認証基準

本制度では、食品営業者等の行う衛生管理の一定水準を担保するための衛生管理事項を認証基準として定めており、衛生管理マニュアルを作成する際、この認証基準を全て満たすことが認証に必要な要件となる。認証基準は、すべての業種に共通する共通基準と認証区分別の基準である特定基準で構成されている。必要な衛生管理事項の骨格として示しており、より具体的な管理内容は、各施設の規模や取り扱い食品に応じ、食品営業者等が自ら定めることが可能である。

《認証基準の内容》

- ・厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」※をベースにしている。また、特定基準（製造・加工）に関して、GFSI グローバル・マーケット・能力開発プログラム初級レベルと概ね整合を図っている。
- ※一般衛生管理の規定はコーデックスの食品衛生に関する一般原則（General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969)）を踏まえている。

4 認証までの流れ

● 認証を受けようとする食品営業施設

* 「認証基準」を満たした衛生管理マニュアルを作成

↓ * 新規申請（申請料必要：料金設定は各指定審査事業者による）

● 第三者機関（指定審査事業者）

衛生管理マニュアルの審査（認証基準を満たした施設に応じた適切なマニュアルであるか）

↓ * マニュアルに基づく衛生管理の実施（約 30 日）

実施審査（衛生管理マニュアルに従い、施設の衛生管理を確実に実施しているか）

↓

判定会議（審査及びコンサルタントをしていない審査員を含め客観的に実施）

↓ * 不適合の場合は再審査

認 証（「認証書」及び「認証マーク」を交付）

↓ * 認証期間中に指定審査事業者による履行確認あり（原則年 1 回以上）

↓ * 認証期間：初回 1 年間、2 回目 3 年間、3 回目以降 5 年間

5 認証制度の経緯

平成 15 年 8 月	制度発足（対象業種：集団給食施設、豆腐製造施設）
平成 15 年度	認証施設に掲示する「認証マーク」のデザインを公募し決定
平成 16 年度	弁当製造施設、そうざい製造施設、菓子製造施設、飲食店営業（すし）に対象拡大
平成 17 年度	食品販売施設、大量調理施設（ホテル、結婚式場等）に対象拡大
平成 18 年度	配送車や店頭ポップに使用可能な「認証取得シール」を指定
平成 19 年度	飲食店営業（そば）に対象拡大
平成 20 年度	飲食店営業（一般）に対象拡大 「認証取得シール」の用途について使用範囲を拡大（製品表示可能） 都内流通食品を製造する都外の食品製造業に対象拡大（法許可のみ）
平成 21 年度	その他の製造施設等 全法令業種に対象拡大
平成 22 年度	認証区分を整理（22 区分⇒7 区分）
平成 23 年度	生食用食肉の取扱いに係る認証基準を追加・修正
平成 24 年度	特定基準（製造・加工）に関して、国際規格との整合化
平成 25 年度	本部認証、特別認証の導入、段階的評価（給食・調理）の仕組み構築
平成 26 年度	段階的評価（製造・加工、販売）へ対象拡大

