

記者発表（資料配付）				
月／日 （曜日）	担当部課 担当名	電話	発表者 （担当係長名）	その他の配布先
4／20 （木）	生活衛生課 食の安全安心推進班	078-362-3258 （内線 3275）	食品安全官 西田 浩治 （福永 真治）	—

兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度（県版HACCP認定制度）
－食肉処理工程の認定について－

平成14年度に創設した「兵庫県食品衛生管理プログラム（県版HACCP）認定制度」については、平成18年4月に施行した「食の安全安心と食育に関する条例」に規定し推進していますが、この度、山晃食品株式会社に対して食肉処理工程に係る認定を行います。つきましては、下記のとおり認定書の交付を行いますので、お知らせします。

記

- 1 日 時 平成29年4月27日（木） 15：00～15：20
- 2 場 所 健康福祉部長室
神戸市中央区下山手通5丁目10番1号 県庁1号館4階
- 3 認定取得施設 山晃食品株式会社
神戸市西区室谷1丁目6番10号

《参 考》

◎「製品の種類及び名称」

豚カット精肉（冷凍品）
神戸ポーク半頭セット

◎「HACCP」

食品衛生管理システムの一つ。Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字をとったもので、危害分析重要管理点方式と訳される。

食品製造における原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点（CCP）を特定して、そのポイントを連続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することで、不良製品の出荷を未然に防ぐ衛生管理手法である。

◎「兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度（県版HACCP認定制度）」（別添認定施設一覧）

本制度は、HACCPの考え方に基づく衛生管理システムと食品の履歴を明らかにするトレーサビリティを導入し、一定水準以上の衛生管理のもと食品を製造・加工していることを知事が認定する県独自の制度です。

※お願い：取材については、4月27日（木）15時までに健康福祉部長室に直接参集願います。