

記者発表(資料配布)				
月/日 (曜)	担当課(室) (係名)	電 話	発表者名 (担当課長名)	その他の配付先
5/2 (火) 10:00	西播磨県民局 龍野健康福祉事務所 (食品薬務衛生課)	0791-63-5144	所長 味木 和喜子 (食品安全専門官 木村 詠美)	県庁記者クラブ

**「兵庫県食品衛生管理プログラム(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。

この度、「株式会社おかだ」の食肉処理工程について、食の安全安心に資する食品の製造等を行う工程として認定し、下記のとおり認定書交付式を行いますのでお知らせします。

記

- 1 日 時 令和5年5月10日(水) 15:00~15:30
- 2 場 所 西播磨県民局 局長室
(兵庫県赤穂郡上郡町光都2-25 西播磨総合庁舎2階)
- 3 認定取得施設
 - (1) 名 称 株式会社おかだグループ サンワフーズ
 - (2) 所 在 地 たつの市揖西町土師^{いっさいちょうは ぜ}2-121 TEL 0791-66-2202
 - (3) 認 定 区 分 食肉処理工程
 - (4) 製品の種類 国産牛部分肉

《参 考》

**ハサップ
「HACCP」とは**

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と訳されます。

原材料の受入れから最終製品完成までの食品製造における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、その管理点を継続的に監視・記録する衛生管理手法です。これにより、異常を認めた時に直ちに対策を取り解決することができ、不良製品の出荷を未然に防ぐことができます。

「兵庫県食品衛生管理プログラム(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に加え、原材料の受入れから出荷まで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・加工している食品製造工程について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、5月10日(水)15:00までに西播磨県民局長室に直接参集願います。