

# ご存知ですか？「埼玉県食品衛生自主管理優良施設確認制度」

お店でこの表示をご覧になったことがありますか？

このマークがついた確認済票を掲示している施設は、消費者の皆様へ「安全・安心な食品」を届けるため、積極的に自主衛生管理に取り組んでいます。

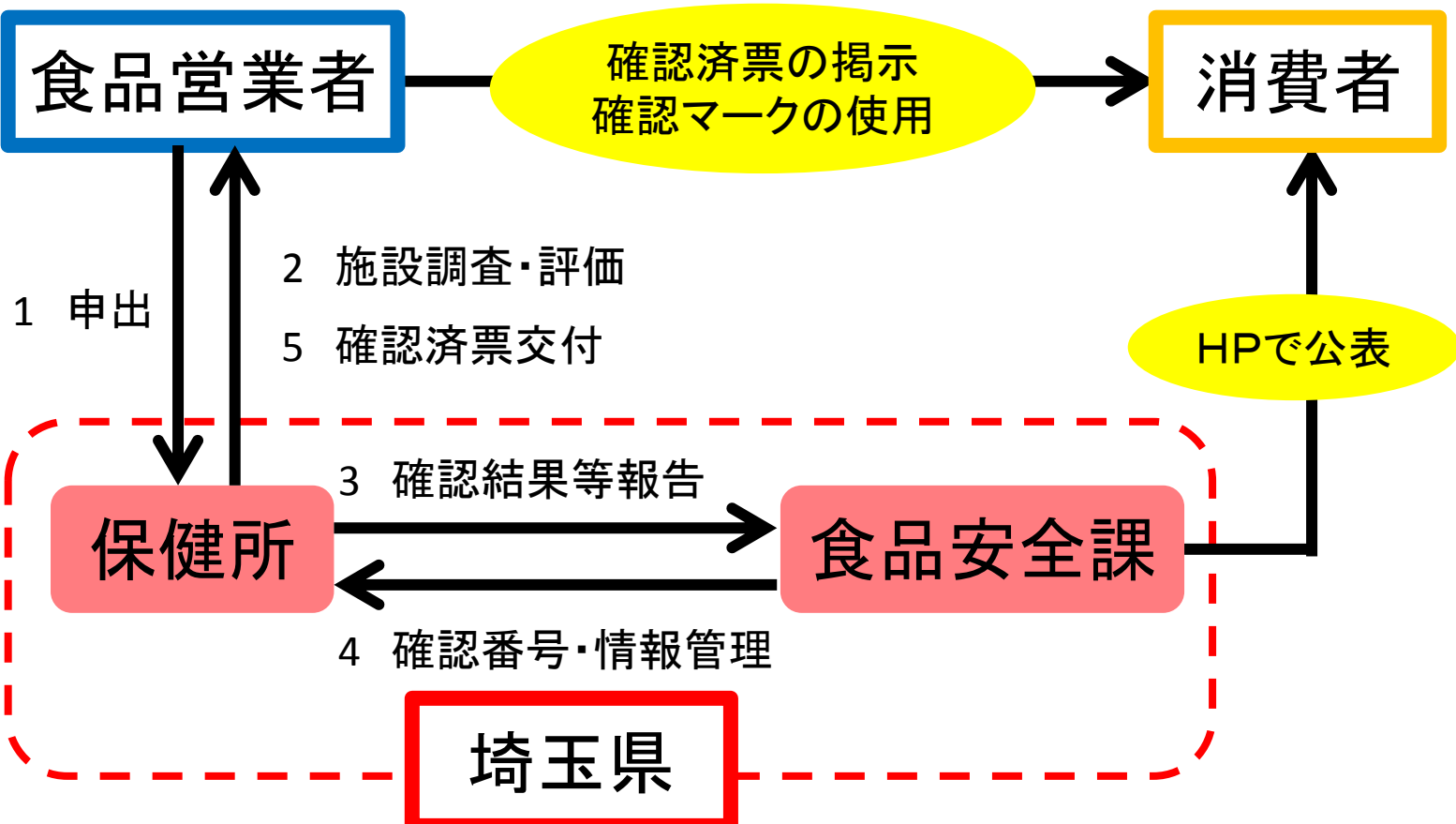
埼玉県では、県内食品営業施設等が自主的に取り組んでいる衛生管理を評価し、優良な施設に対し確認済票の交付と、県ホームページで施設名等を公表する取組みを進めています。



埼玉県マスコット「コバトン」

## ●確認制度の流れ

食品営業者の申出により、保健所が施設を調査し、その自主衛生管理がHACCP（ハサップ）の考え方にに基づき、一定の水準を満たしていると認められる場合、確認済票を交付します。また、施設名を埼玉県のホームページで公表します。



## ●確認済票と確認マーク



確認済票



製造商品等に使用できるマーク

## ●確認制度のメリット

- (1) 埼玉県内の食品営業施設の衛生水準が向上することにより、食中毒等の発生リスクが低減します。
- (2) 消費者が、積極的に自主衛生管理に取り組んでいる施設を知ることができ、お店や食品を選ぶときの参考になります。
- (3) 食品営業者は、積極的に自主衛生管理に取り組んでいることを消費者にアピールすることができます。

## ●HACCP（ハサップ）とは

食品の衛生管理手法のひとつで、原料の入荷から製造、出荷までのすべての工程において危害を予測し、その危害を防止するための重要管理点を特定して、連続的に監視、記録することにより、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとするものです。

## ●問合せ先

埼玉県保健医療部食品安全課

TEL 048-830-3608 FAX 048-830-4807

E-MAIL a3420-05@pref.saitama.lg.jp