

# 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（ならハサップ）

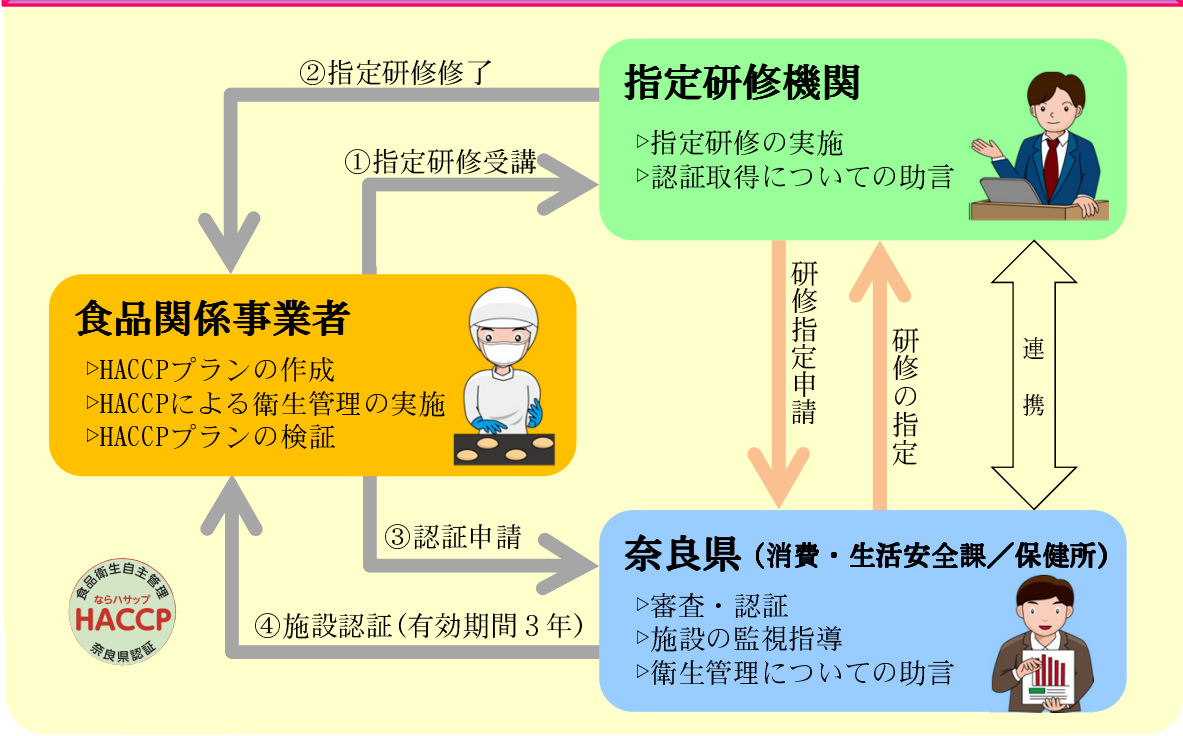
## 目的

県内の食品関係事業者に対し、HACCPの手法に基づく自主的な衛生管理による取組を評価し、一定の水準にある施設を知事が認証することにより、この取組を推進させ、安全な食品の提供に資することを目的とする。

## 対象業種

- ① 菓子製造業（パン製造業を含む）
- ② あん類製造業
- ③ アイスクリーム類製造業
- ④ 乳処理業
- ⑤ 乳製品製造業
- ⑥ 食肉処理業
- ⑦ 食肉販売業（食肉処理を行う施設に限る）
- ⑧ 食肉製品製造業
- ⑨ 魚肉ねり製品製造業
- ⑩ 食品の冷凍又は冷蔵業
- ⑪ 清涼飲料水製造業
- ⑫ 食用油脂製造業
- ⑬ みそ製造業
- ⑭ 醤油製造業
- ⑮ ソース類製造業
- ⑯ 酒類製造業
- ⑰ 豆腐製造業
- ⑱ めん類製造業
- ⑲ そうざい製造業
- ⑳ 缶詰又は瓶詰食品製造業
- ㉑ 添加物製造業
- ㉒ 飲食店営業（弁当調製業、仕出し屋に限る）
- ㉓ 食品衛生法施行令第35条に掲げる営業以外の食品製造業

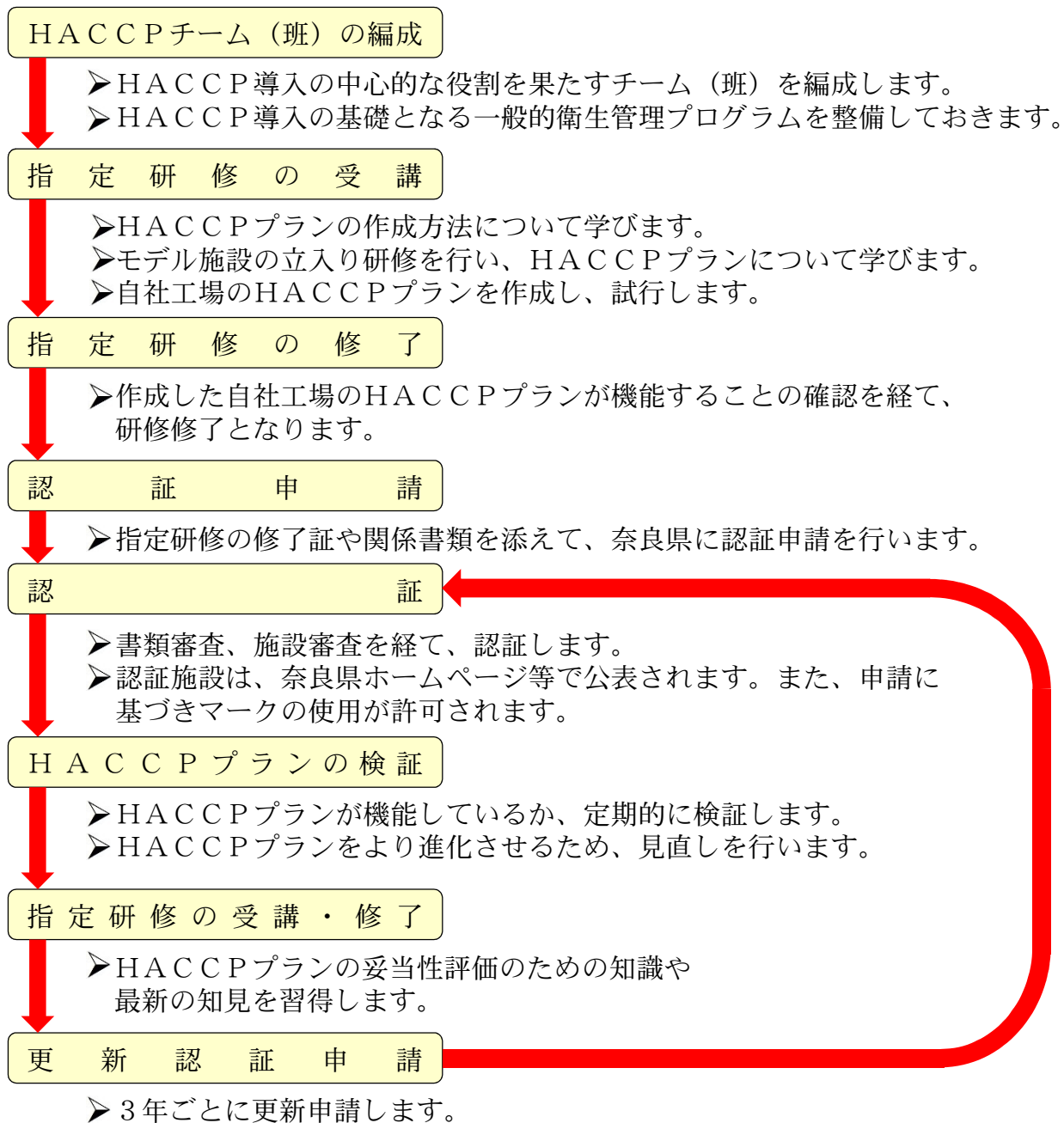
## 認証制度の概要



	メリット	デメリット
営業者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の安全性が確保</li> <li>・販売競争力が向上</li> <li>・社会的信頼性を獲得</li> <li>・輸出業者にとって、国際競争力が向上（相手国によっては必須）</li> <li>・不良食品の排除（コストダウンの期待）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各工程におけるデータの測定・記録による製造コストの増加</li> <li>・製造工程管理の複雑化</li> <li>・従業員教育の必要性が増加</li> </ul>
消費者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品の安全性が向上</li> <li>・食中毒等健康被害の減少</li> <li>・不良食品の排除</li> <li>・安全確保商品の選択が可能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造コスト増加により商品価格が上昇</li> </ul>

# 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）

## 認証取得のフロー



## ならハサップの特徴

- 👁️ 新規認証申請前に指定研修を受講し、自社工場のHACCPプランを作成し、試行後機能していることの確認を受け研修が修了となります。
- 👁️ 認証は施設認証です。（製品認証ではありません）  
※製造ラインごと、製品ごとに取り組むことも可能です。