

エゾシカ肉処理施設認証制度実施要綱の一部改正（新旧対照表）

新	旧																																																
<p>第5 申請手続</p> <p>1 第3の認証を受けようとする食肉処理事業者は、毎年7月1日から8月31日までの間に、エゾシカ肉処理施設認証申請書（別記第1号様式）及び別表3に定める関係書類を書面又は電磁的記録により、知事に提出するものとする。</p> <p>ただし、申請書の受付期間は土日・祝日を除くものとする。</p> <p>なお、申請書の受付期間の末日が土日・祝日となる場合は、提出方法が郵送である場合で同日の消印があるものに限る。受付期間を経過後も受け付けるものとする。</p> <p>2 (略)</p>	<p>第5 申請手続</p> <p>1 第3の認証を受けようとする食肉処理事業者は、毎年7月1日から8月31日までの間に、エゾシカ肉処理施設認証申請書（別記第1号様式）及び別表3に定める関係書類を書面又は電磁的記録により、知事に提出するものとする。</p> <p>ただし、申請書の受付期間は土日・祝日を除くものとする。</p> <p>なお、申請書の受付期間の末日が土日・祝日となる場合は、提出方法が郵送である場合で同日の消印があるものに限る。受付期間を経過後も受け付けるものとする。</p> <p>2 (略)</p>																																																
<p>第8 認証の更新</p> <p>1 認証事業者は、認証の有効期限満了に際し、引き続き認証を受けようとするときは、認証の有効期限が満了する3ヶ月前までに、エゾシカ肉処理施設認証更新申請書（別記第4号様式）及び別表3に定める関係書類を書面又は電磁的記録により、知事に提出しなければならない。</p>	<p>第8 認証の更新</p> <p>1 認証事業者は、認証の有効期限満了に際し、引き続き認証を受けようとするときは、認証の有効期限が満了する3ヶ月前までに、エゾシカ肉処理施設認証更新申請書（別記第4号様式）及び別表3に定める関係書類を書面又は電磁的記録により、知事に提出しなければならない。</p>																																																
<p>第12 認証書の再交付</p> <p>1 認証事業者は、交付された認証書を破損し、汚損し、又は亡失した場合は、認証書再交付申請書（別記第6号様式）に破損し又は汚損した認証書を添え、再交付の申請を行うことができる。</p> <p>また、第10に規定する変更に係る届出により交付を受けた認証書の記載事項に変更が生じた場合についても認証書再交付申請書（別記第6号様式）に変更前の認証書を添え、再交付の申請を行うことができる。</p> <p>2 (略)</p>	<p>第12 認証書の再交付</p> <p>1 認証事業者は、交付された認証書を破損し、汚損し、又は亡失した場合は、認証書再交付申請書（別記第6号様式）に破損し又は汚損した認証書を添え、再交付の申請を行うことができる。</p> <p>2 (略)</p>																																																
<p>(施行期日)</p> <p>この要綱は、平成27年12月14日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、平成28年7月6日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、平成30年6月8日から施行する。</p> <p>なお、施行日以前に第6の規定による認証を取得している施設については、第9の規定による当該認証の有効期間内は、従前の例によることができる。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、令和3年6月1日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、令和4年5月17日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、令和4年 月 日から施行する。</p>	<p>(施行期日)</p> <p>この要綱は、平成27年12月14日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、平成28年7月6日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、平成30年6月8日から施行する。</p> <p>なお、施行日以前に第6の規定による認証を取得している施設については、第9の規定による当該認証の有効期間内は、従前の例によることができる。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、令和3年6月1日から施行する。</p> <p>附 則</p> <p>この要綱は、令和4年5月17日から施行する。</p>																																																
<p>別表2</p> <p>1 ラベルに直接記載する事項</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>項目</th> <th>(参考) 記載例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td> <td>商品名</td> <td>エゾシカ肉ロース</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>捕獲地</td> <td>北海道〇〇郡〇〇町</td> </tr> <tr> <td>③</td> <td>内容量</td> <td>〇〇〇 g</td> </tr> <tr> <td>④</td> <td>消費期限又は賞味期限</td> <td>〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇</td> </tr> <tr> <td>⑤</td> <td>保存方法</td> <td>〇℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>⑥</td> <td>加工者氏名</td> <td>〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）</td> </tr> <tr> <td>⑦</td> <td>加工施設所在地</td> <td>北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地</td> </tr> </tbody> </table> <p>(略)</p> <p>※No.①商品名、②捕獲地、④消費期限又は賞味期限、⑤保存方法、⑥加工者氏名、⑦(加工施設所在地)については、記載必須とし、それ以外については任意とする。ただし、⑥と⑦については、加工を行っている場合に限る。</p>	No.	項目	(参考) 記載例	①	商品名	エゾシカ肉ロース	②	捕獲地	北海道〇〇郡〇〇町	③	内容量	〇〇〇 g	④	消費期限又は賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇	⑤	保存方法	〇℃以下で保存	⑥	加工者氏名	〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）	⑦	加工施設所在地	北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地	<p>別表2</p> <p>1 ラベルに直接記載する事項</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>項目</th> <th>(参考) 記載例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①</td> <td>商品名</td> <td>エゾシカ肉ロース</td> </tr> <tr> <td>②</td> <td>捕獲地</td> <td>北海道〇〇郡〇〇町</td> </tr> <tr> <td>③</td> <td>内容量</td> <td>〇〇〇 g</td> </tr> <tr> <td>④</td> <td>消費期限又は賞味期限</td> <td>〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇</td> </tr> <tr> <td>⑤</td> <td>保存方法</td> <td>〇℃以下で保存</td> </tr> <tr> <td>⑥</td> <td>加工者氏名</td> <td>〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）</td> </tr> <tr> <td>⑦</td> <td>加工施設所在地</td> <td>北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地</td> </tr> </tbody> </table> <p>(略)</p> <p>※No.①商品名、②捕獲地、④消費期限又は賞味期限、⑤保存方法については、記載必須とし、それ以外については任意とする。</p>	No.	項目	(参考) 記載例	①	商品名	エゾシカ肉ロース	②	捕獲地	北海道〇〇郡〇〇町	③	内容量	〇〇〇 g	④	消費期限又は賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇	⑤	保存方法	〇℃以下で保存	⑥	加工者氏名	〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）	⑦	加工施設所在地	北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地
No.	項目	(参考) 記載例																																															
①	商品名	エゾシカ肉ロース																																															
②	捕獲地	北海道〇〇郡〇〇町																																															
③	内容量	〇〇〇 g																																															
④	消費期限又は賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇																																															
⑤	保存方法	〇℃以下で保存																																															
⑥	加工者氏名	〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）																																															
⑦	加工施設所在地	北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地																																															
No.	項目	(参考) 記載例																																															
①	商品名	エゾシカ肉ロース																																															
②	捕獲地	北海道〇〇郡〇〇町																																															
③	内容量	〇〇〇 g																																															
④	消費期限又は賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日、〇〇〇〇. 〇〇. 〇〇																																															
⑤	保存方法	〇℃以下で保存																																															
⑥	加工者氏名	〇〇〇（事業者氏名(法人名)を記載(屋号の併記も可)）																																															
⑦	加工施設所在地	北海道〇〇郡〇〇町〇〇番地																																															

新	旧				
<p>別表3 関係書類及び書類審査基準</p> <p>1 関係書類 (略) (2)作業記録(実際に記録したもの) (略) (4)衛生管理に関する取組 ア 食品衛生監視票(HACCPに基づく衛生管理)(写)もしくは「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の認証書(写) イ 包装されたエゾシカ肉に表示するラベル(写)</p> <p>2 書類審査基準 (1)申請書及び関係書類が全て添付されていること。 (略) (4)「食品衛生監視票(HACCPに基づく衛生管理)」は、概ね1年以内に実施された保健所による食品衛生監視によるものとし、同監視票における採点結果が「全体的な事項」及び「一般的な衛生管理に関する事項」が80%以上、かつ「HACCPに基づく衛生管理に関する事項」に0点の項目がないこと。 ただし、概ね一年以内に「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」により交付された評価書(写)をもって代えることができる。</p>	<p>別表3 関係書類及び書類審査基準</p> <p>1 関係書類 (略) (2)作業記録 (略) (4)衛生管理に関する取組 ア 食品衛生監視票(HACCPに基づく衛生管理)(写)もしくは「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」の認証書(写) イ 包装されたエゾシカ肉に表示するラベル(写)</p> <p>2 書類審査基準 (1)申請書及び関係書類が全て添付されていること。 (略) (4)「食品衛生監視票(HACCPに基づく衛生管理)」は、概ね1年以内に実施された保健所による食品衛生監視によるものとし、同監視票における採点結果が「全体的な事項」及び「一般的な衛生管理に関する事項」が80%以上、かつ「HACCPに基づく衛生管理に関する事項」に0点の項目がないこと。 ただし、概ね一年以内に「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」により交付された評価書(写)をもって代えることができる。</p>				
<p>別表4</p> <p>エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート) 施設名()</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況</td> <td style="width: 30%;">措置・対応</td> </tr> </table>	1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況	措置・対応	<p>別表4</p> <p>エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況</td> <td style="width: 30%;">措置・対応</td> </tr> </table>	1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況	措置・対応
1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況	措置・対応				
1. HACCP に基づく衛生管理への取組状況	措置・対応				