

1 北海道

- 名称：北海道HACCP自主衛生管理認証制度
- 対象：食品を製造・加工している施設
バックヤード部門を有する施設（スーパー等）
大量調理施設（給食施設、大型ホテル、旅館、弁当製造施設等）
- 特徴：①北海道が独自に作成した「HACCPに基づく衛生管理導入の評価調書」を使用し、施設の状態や管理運営の方法を食品等事業者が自己採点し、同施設における衛生管理状況が8段階のうちどの「段階」にあるかを把握する。
②1～6段階は保健所が評価を行い、7，8段階は登録評価機関による評価及び認証審査会による審査を経て民間機関が認証する。
- 認証機関：(社)北海道食品衛生協会
- 認証マーク：有
- 施設の公表：有

2 和歌山県

- 名称：和歌山県食品衛生管理認定制度
- 対象：
- 特徴：①食品営業の種類ごとの保健所長が「確認」又は知事が「認定」する。
②「確認」は1～3段階あり、チェックリストによる自己採点し、保健所による評価が行なわれる。
③確認レベル3の確認証を受けた食品関係営業者が「認定」を申請することができ、区分1～3の三段階で評価する。
- 認証機関：和歌山県
- 認証マーク：有
- 施設の公表：有