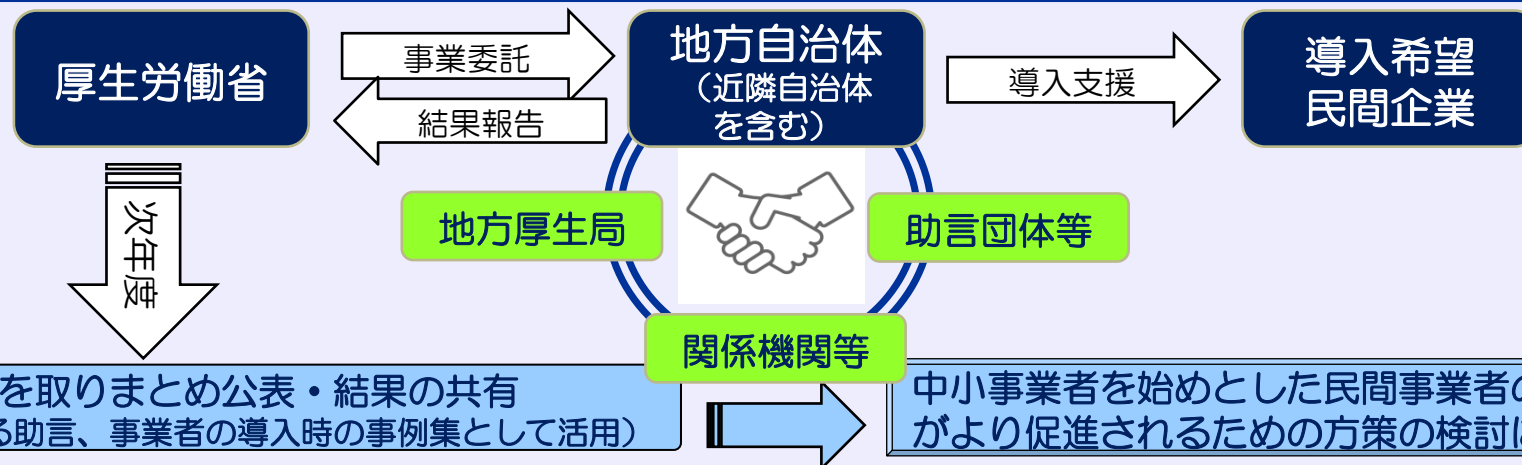


### 事業目的

- 食品製造等における衛生管理手法であるHACCPの普及促進を図ることにより、食中毒の未然防止や食中毒発生時における迅速・適確な原因究明、再発防止など食品衛生の確保を図るとともに、政府の農林水産物・食品の輸出促進策を視野に入れた国際的な対応を可能とすることを目的とする。
- また、本事業実施により、HACCP導入促進に向けた地域の連携を図るとともに、導入の過程・結果で得られた効果等について、助言・指導を行う全国の自治体や関係事業者等において幅広く共有するとともに、中小事業者を始めとした民間事業者のHACCP導入がより促進されるための方策の検討に活用する。

### 事業内容

- ① 食品等事業者のHACCP導入を普及するために、自治体（近隣自治体を含む）が地方厚生局等関係機関と協力しながら、普及策を策定する。
- ② 自治体に食品等事業者のHACCP導入を実際に支援してもらい、食品等事業者がHACCPを導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録し、またHACCPを導入する施設の導入状況の変遷も写真に記録し、国に報告する。
- ③ また、HACCP導入による食品等事業者の従業員の意識の変化、生産性の向上等、HACCP導入の効果についても調査し、国に報告する。



# 地域連携HACCP導入実証事業（平成27年度事業）

## 事業実施の流れ（計画の一例）

- 主 体：実施自治体
- 協 力：コンサルタント、地方厚生局、周辺自治体
- 実施内容：
  - ・事業者を対象とした研修会の開催
  - ・HACCP導入の支援（対象施設の確認、製造環境の衛生管理に関する助言・指導（、HACCP運用状況の確認））
  - ・報告会・検討会での検討（関係者による協議の場を定期的に設け、導入に当たっての課題や対応策を検討）

## 平成27年度参加自治体：6自治体

### 広島市

対象：「そうざい製造業」、  
「加工水産物製造業」2施設

### 京都府

対象：「ソース類製造業」、「菓子製造業／そうざい製造業」、「めん類製造業／冷凍・冷蔵業」3施設

### 北海道

対象：「水産加工業」  
1施設以上

### 熊本県

対象：検討中（5施設を予定）

### 香川県

対象：「めん類製造業」  
など3施設

### 千葉県

対象：「魚介類加工業」、「スープ類製造業」4施設

## 本事業の実施により期待される効果

- ▶ 事業者の導入負担の軽減及び普及促進
  - ・事業者が導入する際に、参考として事例集を活用
- ▶ HACCPに対する理解・関心の醸成
  - ・各地域の関係者におけるHACCPの理解及び導入に向けた意識の向上
  - ・導入支援を通じた食品衛生監視員の資質の向上
- ▶ さらなる普及促進策の検討
  - ・導入効果等の検討材料として活用

## 今後の予定

- ① 平成27年度実施及び事例集のとりまとめ・公表
- ② 平成27年度に支援を行った食品等事業者のフォローアップ
- ③ 平成27年度の実施結果に基づき、コーデックスの柔軟性の適用事例（既存の文書業務を活用した記録管理等）、導入効果の指標、手引書・自主点検表等の改定の必要性等について検討
- ④ 平成28年度についても、新たな食品等事業者を対象とした事業を実施（予定）

# HACCP導入実証事業(事業主体：千葉県(協力：千葉市、柏市、船橋市))

## 事業計画・目的

HACCP導入実証事業を実施することにより、導入にあたっての課題、対応策を検証し、県内の食品等事業者に対するHACCP普及促進方法を検討し、ひいては、衛生水準の向上を図ることを目的とする。

## セミナー・報告会の実施

### ▶ セミナー

頻度：月に1回開催。3か月で1セットを計4回実施。

内容：県内事業者に対して広く、HACCPに関するセミナーを開催。外部講師による講演も行う。

### ▶ 報告会

頻度：月1回

参加者：支援対象事業者、県関係部局、コンサルタント、近隣自治体、地方厚生局

内容：関係者による協議の場を定期的に設け、進捗状況の報告、HACCPを導入するに当たっての課題、対応策を検討する。

## 対象事業者への支援：2事業者(魚介類加工業)

### ▶ HACCPプランの作成

頻度：年間通じて

内容：指導にあたっては、厚生労働省が作成した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を使用し、事業者が製造している1品目について、最初の1か月で手順1～5、2か月目で手順6、3か月目に手順7～12を作成する。以降は別の品目を作成する。

### ▶ コンサルタントによる現地指導・県の視察

頻度：1支援対象事業者当たり年7回程度

内容：コンサルタントと県が指導及び助言等を行う。

#### ①HACCPによる衛生管理の構築

導入の進捗状況の確認は、「HACCP確認票」を使用するとともに、支援対象事業者は、「HACCP自主点検票・チェックリスト」を用いて、導入状況を自ら把握する。

#### ②一般衛生管理の構築

年間を通じ、一般衛生管理の指導及び助言を行う。

## 対象事業者を追加予定