

平成27年度 京都府HACCP導入実証事業報告書



©京都府 まゆまる 2756002

平成28年3月
京都府

1 背景

国際的に広く普及が進む「C o d e xの定めるHACCPによる衛生管理(以下「HACCP」という。)」の普及を促進し、国内の食品等事業者の衛生水準のより一層の向上を図るため、平成26年5月に「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」が改正され、従来の衛生管理基準に加えて新たにHACCPを行う場合の基準が規定された。

これを受け、京都府(京都市を除く)においては、平成27年4月1日付けで関係条例を改正施行し、府内食品等事業者に対してHACCPを導入することを努力義務とした上で、HACCPを導入した施設に対する届出規定を設けた。

京都府(京都市を除く。)ではこれまで、独自のHACCP認証制度は設けておらず、食品衛生法第13条に規定される「総合衛生管理製造過程承認施設」に対する近畿厚生局による立入監視に同行する以外、HACCP導入についてこれまで特別な取組を実施してこなかったが、平成26年度に厚生労働省が実施した委託事業『HACCP導入状況調査』に協力し、回答のあった1,051業者のうち、「導入済み」と回答したのは約13%の133事業者に留まり、約35%の367業者が「HACCP導入を検討」、若しくは「関心を持っている」と回答し、導入推進には行政の支援が有効であると考えられた。また、約22%の231業者が「HACCPを知らない」と回答しており、正しい知識の普及啓発が求められる結果となった。

そこで、条例の改正内容及びHACCPの概要周知を図るパンフレットや、厚生労働省作成の「食品製造におけるHACCP入門のための手引書 大量調理施設編」に基に「食品製造におけるHACCP入門マニュアル」を作成し、事業者への啓発や指導に活用するとともに、食品衛生監視員(以下、「監視員」という。)が食品等事業者へのHACCP導入取組を支援、指導するための指針となる「条例HACCP監視指導要領」(以下、「指導要領(案)」という。資料4-2)の作成を平成27年3月に検討した。

なお、この指導要領(案)は、当面の間、案として運用することとし、実際の現場での監視指導状況を踏まえた上で、必要な修正を加え、最終策定することとした。

2 目的

厚生労働省が実施する委託事業「平成27年度地域連携HACCP導入実証事業」を活用し、府内食品等事業者へのHACCP導入に向けた支援を実践、検証することで、より効果的な事業者支援に結びつけ、さらなるHACCP導入の推進を図る。

また、HACCPに関する国や関係機関の研修に参加する等により、監視員の資質向上に努めてきたが、本事業を通じて更なるステップアップを図る。

3 実施期間

平成27年4月から平成28年3月まで

4 事業の概要

厚生労働省が示した本事業の内容は、『近畿厚生局等の関係機関と協力しながら、食品等事業者

のHACCP導入を実際に支援し、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する。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する。』というものであり、これらを踏まえ、事業の実施に当たっては、「平成27年度京都府HACCP導入実証事業実施要領」（以下、「実施要領」という。資料1-1）を作成し、「モデル支援事業」及び「HACCPリーダー養成セミナー」の2つの事業を実施することとした。

事業の実施単位としては、京都府では従来から7つの保健所を南部、中部、北部の3ブロックに分け、複数の保健所が連携した「食品衛生監視機動班」で広域流通食品製造・加工施設への監視指導を行っている経緯があり、本事業においてもこの3ブロック毎に「HACCP支援機動班（以下、「機動班」という。）」を編成し、「モデル支援事業」を実施することとした。

また、「HACCPリーダー養成セミナー」についても、各ブロックで同じ研修内容のものを開催することとした。

機動班保健所内訳

南部ブロック

乙訓、☆山城北、山城南保健所

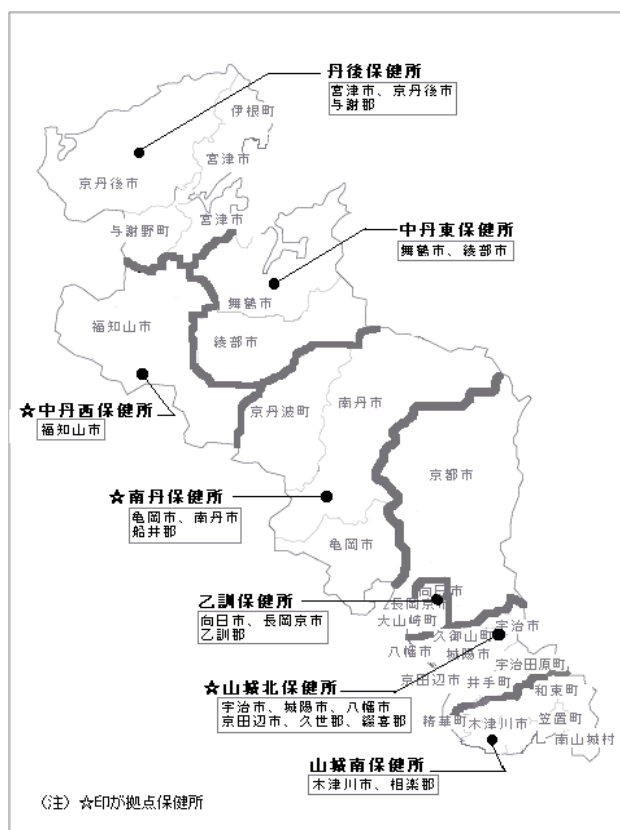
中部ブロック

☆南丹保健所

北部ブロック

☆中丹西、中丹東、丹後保健所

検査については拠点保健所(☆)にてブロック毎に実施



(1) モデル支援事業（詳細：第2章）

①目的

HACCP導入に係る技術的助言を必要とする中小規模事業者に対し、監視員が外部コンサルタント等と連携しながら具体的な事業者支援を行うことで、導入に当たっての課題の抽出やその解決方法、さらには今後効率的に導入普及を進めていくために必要な支援策について検討を行う。

②対象事業者

府内の中小規模事業者のうち、HACCP導入に対して意欲がある事業者を各ブロックから1つ選定した（府全体で3事業者）。

	南部ブロック	中部ブロック	北部ブロック
事業者名	大洋産業株式会社	農事組合法人グリーン日吉	京都冷菓株式会社
所在地	宇治市	南丹市	綾部市
HACCP導入業種	ソース類製造業	そうざい製造業 菓子製造業	めん類製造業 食品の冷蔵又は冷凍業

③実施体制及び方法

【実施体制】

- ・機動班による導入支援
- ・コンサルタント、近畿厚生局による導入支援に係る助言
- ・本庁生活衛生課による調整

【方法】

- ・指導要領（案）に基づく「HACCP確認票」による導入状況の評価
- ・実施要領に基づき「報告書」を作成し、関係者間で進捗状況や課題等の情報共有
- ・機動班による定期的（月1回程度）の施設巡回、助言
- ・関係者による検討会の開催（3ヶ月毎）
- ・営業者及び従業員の意識変化調査（導入前、導入後）
- ・拭き取り、製品検査等による科学的データの蓄積（導入前、導入後）

【ブロック毎の担当コンサルタント】

南部ブロック	新蔵 登喜男 氏：有限会社食品環境研究センター 代表
中部ブロック	田中 豊隆 氏：公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与
北部ブロック	角野 久史 氏：株式会社角野品質管理研究所 代表取締役

④まとめ

3事業者のうち、2事業者においてHACCPプランが作成され、府条例に基づく届出がなされ、残り1事業者についても平成28年度の早い時期にHACCPプランが完成する予定である。

府の監視員は、これまでHACCP導入の指導を行う機会が殆どなかったため、指導経験豊富な外部コンサルタントや近畿厚生局と連携しながら事業に取り組めたことは、監視員の資質向上にとっても大変有効であった。

モデル支援事業者によって、導入前の衛生管理状況、品質管理担当者の有無及び専任制の状況が異なり、それらは進捗具合に影響した。

導入を進めるに当たり、全ての事業者で最も時間を要したのが危害要因分析であった。危害要因分析を行うには食品衛生に関する知識が必要不可欠であるが、そもそも「危害要因とは何か」、「原材料ごとに危害要因にどのようなものがあるか」ということを繰り返し説明したり、何度も製造工程図を見直したり、重要管理点（以下、「CCP」という。）を設定しても再度危害要因分析を見直してCCPを再設定することもあり、HACCP導入の手順どおりスムーズには進まなかった。

また、危害要因分析において、一般的衛生管理で管理する工程が出てきても、中小規模の事業者では、一般的衛生管理を行うための衛生標準作業手順書（以下、「SSOP」という。）自体が未整備、若しくは不完全で体系的に整備されていない所が多く、SSOPを同時並行で整備する状況となった。

これらのことから、HACCPの運用には一般的衛生管理と両輪で取り組むことが重要であるが、本事業として1年間という限られた期間の中でHACCPの導入に取り組む際においては、一般的衛生管理の整備を完成させた後にHACCPの7原則12手順を踏むことは時間的に困難であった。

そのため、一般的衛生管理の整備とHACCPプランの作成を同時に進めることが効果的であったが、進めるに当たっては食品等事業者のやる気、HACCPチームの連携、危害要因分析に必要な知識や経験が重要であった。

なお、HACCP導入は、食品等事業者にとっては衛生管理点の洗い出しや衛生管理の手順書作成を行う良い機会であるとも考えられたが、何もないところからの作業開始は、導入に積極的でない食品等事業者や小規模事業者だけでなく、支援する監視員においても大きな負担となるため、規模や品目毎に作成したモデルプランや記録様式を示し、それを実践してもらいながら徐々に各施設に合った形になるよう、個別に支援することが効率的に普及を進めるために必要であると思われた。

(2) HACCPリーダー養成セミナー（詳細：第3章）

①目的

モデル支援対象事業者以外の食品等事業者に対して、広くHACCPに関する知識を普及し、導入への取組を推進させる。

②対象事業者

製造業を中心とした京都市を除く府内食品等事業者の食品衛生責任者など

③実施体制及び方法

本庁生活衛生課が実施主体となり、ブロック毎に下記内容で全3回のシリーズとして開催し、各ブロックの機動班がスタッフとして参画した。

HACCPの基礎知識や導入方法について、当該ブロックのモデル支援事業と同じコンサルタントに講演や助言を依頼した。

また、各モデル支援事業者から取組の経過報告をしてもらうことで、実際に導入するにあたっての課題やその解決方法の共有を図るほか、参加者を5～6人からなるグループに分け演習を行った。

南部、中部、北部の3ブロックでそれぞれ実施	
<p>第1回 (平成27年5月)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・講演：HACCPに関する基礎知識、導入のメリットについて ・モデル支援事業者によるHACCP導入に向けての抱負発表 (南部のみ担当保健所からの事業者紹介に変更) ・自施設でHACCPを取り組むにあたっての課題などの意見交換会
<p>第2回 (平成27年 10、11月)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・講演：HACCPに関する基礎知識について ・モデル支援事業者からの取組状況中間報告 ・講演及び演習：演習の進め方について講義後、配付資料を元にグループで危害要因分析を行いCCPを設定
<p>第3回 (平成28年2月)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・講演：HACCPに関する基礎知識について ・モデル支援事業者からの取組報告 ・保健所からの導入支援に関する事業報告 ・講演及び演習：演習の進め方について講義後、第2回の続きとしてグループでHACCPプランを完成

④参加者数 (人)

	南部	中部	北部
第1回	55	25	72
第2回	43	22	62
第3回	36	25	43

⑤まとめ

HACCPの導入に対して意欲的である、若しくは興味を示す事業者に対し、タイミング良くHACCPについて学ぶ機会を設けることができたと考えられた。

連続して受講する参加者が半数近くあり、HACCPを知らない参加者の割合は開催を重ねる毎に減少しており、HACCPの基礎知識についての理解は一定進んだと思われるが、実践演習を行うには時間が足りない等その内容に係る課題が判明した。今後、HACCPに関するセミナーを開催する際、更に実際の導入につなげやすいよう日数をかけてHACCPの基礎をしっかりと理解してもらい、業種別でプラン演習を実施できるよう、資料を精査、改善していく必要がある。併せて、セミナーの後に個別相談の時間を設けるなど、保健所の具体的支援に繋げる機会とすることも今後、工夫できる点と考える。

HACCPプランの作成演習を行ったところ、参加者からは「実際に導入する際、どのように進めればいいのか参考になった」との声が聞かれ、座学に加えて実践演習することはHACCPへの理解を深める上で効果があると考えられた。ただ、毛髪等の軟質異物を物理的危害要因として重点的に管理すべきと分析するグループも存在し、健康に危害を及ぼす恐れのないものは危害要因にはならないことをもっと普及する必要があると思われた。

また、参加者からは、地域業者と顔を合わせてHACCP導入に関する情報交換を行う貴重な機会になったため、今後もそのような場を設けて欲しいとの意見も聞かれ、事業者同士の横

の連携を支援することもHACCP普及の一助になるものと思われた。

5 総括

(1) 事業評価及び課題

コンサルタント、近畿厚生局と連携してモデル支援事業者へのHACCP導入支援を実施したことは効果的な指導に大変有効であった。また、今後の食品等事業者に対する支援・指導において、貴重な経験を重ねることができ、監視員の資質向上に繋がった。

今回モデル支援事業者となった中小規模事業者には品質管理担当が専任されている事業所もあったが、それでも7原則12手順に則ってHACCPの導入を進めるには、更なる勉強を要するなど手間や時間がかかり、容易に導入することはできず、中には自ら手順どおりに進めるのは大変困難な事業者もあり、本事業期間内にHACCPプランを作成できたのは3事業者のうち2事業者であった。

なお、本事業として1年間という限られた期間の中では、一般的衛生管理を完成させた後にHACCP導入の7原則12手順を踏むことは困難であったため、一般的衛生管理の整備とHACCPプランの作成を同時に進めることがHACCP導入に対しては効果的であったが、進めるに当たっては、食品等事業者のやる気、HACCPチームの連携、危害要因分析に必要な知識や経験が重要であった。

セミナーにおいて、講義だけでなくプラン作成演習を行うことは、実際どのように進めていくのかの参考となり、HACCPに対する理解を深めることに役立つと思われたが、初めてHACCPについて学ぶような参加者に理解してもらうには全体的に時間不足であった。

また、参加者からは「多品目を製造しており、演習で行ったような危害要因分析を品目ごとに行うのは困難である。」との意見も聞かれ、毎日多種多様の品目を製造する事業所も多い中、全ての事業所において手順どおりHACCP導入を進めることは非効率的であると思われた。

(2) 今後の普及に向けて

中小規模事業者にHACCPを導入普及していくに当たって、導入にそれほど意欲的でない事業者や意欲があっても体制が整わない事業者は、記録する習慣がハードルになっているため、業種、製造品目ごとに分かりやすいモデルプランや記録様式等を提示し、活用してもらうことが効果的と思われる。

一方、品質管理担当など一定の体制を持ち、意欲的に導入を進めようとする事業者に対しては、厚生労働省作成のガイドブックに加え、危害要因分析やCCP設定を行うためのより詳細な考え方や、代表的な菌の性状（殺菌に必要な温度、時間や増殖が抑制されるpH等）の一覧などの資料を提供し、適宜、監視員が必要な助言を行えば、HACCPの普及とともに食品等事業者の自主衛生管理の向上も進むものと思われる。

また、HACCPは健康被害を起こす危害要因を工程ごとに排除、若しくは低減させるための効率的なシステムではあるが、物理的危険要因とはならない毛髪等の軟質異物混入事例に対して過剰反応する消費者も多く、食品等事業者もそれらの対策に力を入れざるを得ない状況となっている。このため、異物混入事例によるクレームを減らすことをHACCPに期待する食品等事業

者が多く存在しており、健康に危害を及ぼす恐れのない軟質異物等は一般的衛生管理で管理すべき項目であることを広く普及する必要がある。

モデル支援事業者だけでなくセミナー参加者においても、多くの工程で毛髪等を物理的有害要因として重点的な管理が必要と分析してしまい、有害要因分析もより一層複雑化してしまう傾向が見られたため、HACCPとして問題とすべき有害要因の考え方を理解し、整理することが不可欠である。

現在、HACCP導入については、食品等事業者の多くが取引先から求められることを機に検討、実施する状況であると考えられるが、消費者の声が事業者の衛生管理を動かす大きな要因でもあることから、今後、消費者にも食品衛生やHACCPに関する正しい知識を普及啓発し、消費者と事業者のニーズを一致させるよう努めることは、事業者におけるHACCP導入への意欲を高める上で重要であると考ええる。

これらを踏まえ、平成28年度以降も監視員の資質向上を図り、食品等事業者の規模、レベル、業種等に合わせた支援・指導方法等において、監視員の目線統一を図り、引き続き、新たな食品等事業者へのHACCP導入支援、セミナーによる食品等事業者への啓発に加え、機会があるごとに消費者への啓発を実施していきたい。

6 謝辞

本事業に際して、多くの御協力、御支援を頂きましたモデル支援事業者、コンサルタント及び近畿厚生局の皆様に深謝いたします。