

平成 27 年度
熊本県地域連携HACCP導入実証事業報告書

熊本県健康福祉部健康危機管理課

1 事業の趣旨及び目的

本県では、熊本県食品衛生基準条例の改正により、HACCP導入型基準を取り入れた新たな基準を平成27年4月1日から施行した。

HACCPの導入により食品の安全性の向上が期待されるが、平成26年度に本県で実施したアンケートでは、HACCPを全く知らない食品事業者が半数を超えており、回答した食品製造業者のうちHACCPを導入している施設は1割となっている。また、本アンケートの結果から、HACCPの理解度の向上、HACCPを実践するための人材の育成、施設設備費や運営費用の確保などが課題となっている。

これらの課題を踏まえ、本県におけるHACCPの普及を図るために、食品関係団体と行政機関の連携を深めるとともに、HACCP導入を希望する食品事業者への実践介入により、食品事業者が抱える具体的な課題や問題点の把握、食品衛生監視員の指導力の向上、食品事業者への支援ポイントの整理を行い、HACCP推進体制の基盤づくりを行う。

2 事業概要

本県におけるHACCP推進体制の基盤づくりに向けて、次の事業を実施した。

- (1) HACCP推進連携会議の開催（2回）
- (2) HACCPモデル事業の実施（4施設）
- (3) 食品事業者を対象としたHACCP研修会の開催（1回）
- (4) 食品衛生監視員の育成（研修会2回、支援ポイントのまとめ）

3 HACCP推進連携会議について

(1) 目的

県内におけるHACCPの普及推進を図るため、本会議を通じて食品関係団体や行政関係機関のHACCPへの理解を深めることによりHACCP推進の機運を醸成する。

また、HACCPを導入するにあたっての課題や問題点を関係者間で共有し、その解決に向けた方策を検討する。

(2) 参加者

① 食品関係団体（参集団体）

一般社団法人熊本県食品衛生協会、熊本県菓子工業組合、熊本県牛乳協会、熊本県食肉事業協同組合連合会、熊本県食料産業クラスター協議会、熊本県中小企業団体中央会、熊本県漬物工業協同組合、熊本県豆腐油揚協同組合連合会、熊本県みそ醤油工業協同組合

株式会社日本政策金融公庫熊本支店（2回目のみ）

② HACCP導入施設

熊本県酪農業協同組合連合会菊池工場、株式会社プリミー
農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合（2回目のみ）

③ 民間コンサルタント事業者

サラヤ株式会社九州営業所

④ 国関係

九州厚生局健康福祉部食品衛生課、九州農政局経営・事業支援部食品企業課

⑤ 県関係（参集機関）

企画課フードバレー推進室、くらしの安全推進課、産業技術センター、くまもとブランド推進課、農林水産政策課、流通企画課、むらづくり課、畜産課、水産振興課、食肉衛生検査所、各保健所、健康危機管理課

⑥ その他

熊本市、九州各県

(3) 開催日時

① 第1回：平成27年12月18日（金）午後2時から午後4時まで

② 第2回：平成28年3月1日（火）午後2時から午後4時まで

(4) 開催場所

① 第1回：熊本テルサ 1階ビジネスセンター

② 第2回：熊本県庁 本館1302会議室

(5) 内容

① 第1回（参加者47人）

説明「HACCPの概要について」

説明「本県におけるHACCP推進対策について」

協議「本県でHACCPを推進していくためには」

- ・HACCP導入を推進することについての意見交換

- ・HACCP導入施設からの意見発表

 - （導入の状況や導入のメリット・デメリットについて）

- ・HACCPを推進していくにあたっての課題についての意見交換

②第2回（参加者45人）

報告「平成27年度HACCP関係事業の実施結果について」

説明「今後のHACCP推進対策について」

協議「本県でHACCPを推進していくためには」

- ・事業報告に係る意見交換

- ・HACCP導入を推進することについての意見交換

- ・HACCP推進にあたって各団体でできそうなことについての意見交換



(6) 実施結果及び考察

食品関係団体や関係機関が初めて顔を合わせる会議であったため、参加者の意見を引き出すことが難しかった。また、食品関係団体も業種によって衛生に係る認識が様々であり、めざす方向性を統一することの難しさを感じた。

1回目の会議は、①HACCPの基本的知識や国のHACCP推進の動きを理解してもらうこと、②関係者がHACCPについてどういう認識を持っているかを確認することをねらいとして開催した。

参加者からは、

- ・ HACCPの重要性はわかるが、設備投資やハード整備は難しい。
- ・ 零細企業が多く、導入は難しいため、具体的な支援策を示してほしい。
- ・ 業種によっては、HACCPの導入が難しい（伝統的な食品等）。
- ・ HACCPをやらないといけないのはわかるが、やり方がわからない。
- ・ 自主的なHACCPは、どの程度やれば導入していると言えるのか。

といった意見が多く出された。

2回目の会議は、①HACCPは、中小規模の施設や設備投資が難しい施設でも導入可能であること、②HACCP導入推進のために関係団体、関係機関の連携・協力が必要であることを理解してもらうことを目標に開催した。

参加者からは、やれるところからやっていきたい、考え方を広めるところからやっていきたいといった、1回目の会議よりも前向きな意見が出された。また、HACCPは難しい、お金がかかるといった意識の食品事業者にHACCPについて詳しく説明していくことが必要との意見が出された。

本年度の会議を通じて、HACCP推進の方向性については一定の理解が得られたが、より多くの食品事業者の理解を得るためには、関係団体と協力しながら普及を図っていくことが重要であり、今後も連携会議の継続が必要である。

4 HACCPモデル事業について

(1) 目的

HACCP導入を希望する食品事業者に対して、HACCPプランの作成支

援を行うことにより、中小規模施設におけるHACCP導入の支援ポイントを整理するとともに、食品衛生監視員の指導力の向上を図る。

また、本事業を通じて、食品事業者が抱える実施上の課題や問題点を整理し、その結果をHACCP推進連携会議の検討資料として活用する。

(2) 実施施設

HACCPプランに係る支援を希望する以下の4施設で実施した。
なお、①～③の施設ではHACCPプランの作成支援、④の施設では、HACCPプランの見直し支援を行った。

- | | | |
|--------------------------|----------|--|
| ① 株式会社オーケーフーズ（豆腐） | | |
| 従業員数35人（パート等含む） | 年商1億9千万円 | |
| ② 株式会社ニッコー 八代工場（冷凍食品） | | |
| 従業員数13人（パート等含む） | 年商8千8百万円 | |
| ③ 農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合（漬物） | | |
| 従業員数8人（パート等含む） | 年商2千8百万円 | |
| ④ 農事組合法人天草大王生産販売組合（食肉） | | |
| 従業員数13人（パート等含む） | 年商2億4千万円 | |

(3) 実施方法

① 支援チームの構成

- ・管轄保健所、健康危機管理課の食品衛生監視員
- ・サラヤ株式会社九州営業所食品衛生サポート部（以下「コンサルタント」という。）：HACCPプランの作成支援施設のみ
- ・近隣保健所の食品衛生監視員（希望者）

② 支援の方法

<HACCPプランの作成支援施設>

HACCPプランの作成は、1施設1製品とし、支援チームによる支援を1施設あたり8回程度実施した。コンサルタントによる支援は、計画時に1施設あたり5回程度と設定し、施設の状況に応じて回数を追加した。支援には、厚生労働省が作成した「HACCP入門のための手引書」を用い、HACCPの7原則12手順に沿って行った。なお、日程及び内容については、施設の状況に応じて実施施設ごとに設定した。

また、支援チームは、支援の都度、実施内容の振り返りと次回の予定の確認を行い、円滑な支援ができるように努めた。

<HACCPプランの見直し支援施設>

施設が作成したHACCPプランについて、その妥当性の確認や助言を行った。

(4) 実施結果及び考察

別添の「平成 27 年度 HACCP モデル事業実施報告書」を参照のこと。

5 食品事業者を対象としたHACCP研修会について

(1) 目的

食品関係事業者が、HACCP の考え方や基本的知識について学び、HACCP 実践の意欲を高めることができる。

(2) 参加者

98 人（食品関係事業者 80 人、行政関係者 18 人）

(3) 開催日時

平成 27 年 11 月 27 日（金） 午後 1 時 30 分から午後 4 時 30 分まで

(4) 開催場所

熊本市国際交流会館 5 階大広間

(5) 内 容

説明「熊本県における HACCP の推進について」 健康危機管理課
(条例概要及び HACCP 実施施設申出制度について説明)

説明「HACCP 支援法について」 九州農政局経営・事業部食品企業課
HACCP 実施施設からの事例発表 株式会社千興ファーム

講演「HACCP 基礎講座～なぜ今 HACCP なのか～」

講師 山口大学共同獣医学部 教授 豊福 肇 氏



(6) 実施結果及び考察

参加者の 6 割が食品製造業関係者であった。

参加者アンケートの結果を見ると、「理解できた」「だいたい理解できた」が

9割を超えており、研修の有用度についても「かなり役立つ」35.4%、「おおむね役立つ」59.5%となっており、HACCPの理解度を深めるための研修として意義あるものとなった。今回の参加者はHACCPに関心がある人であったためアンケート結果が良かったとも言えるが、参加者のニーズにあった研修ができたことは良かった。

本県では、これまでHACCPに関する研修は開催したことがなかったが、今後も継続し、さらに多くの食品事業者にHACCPの基本的な考え方を広めていきたい。

また、参加者アンケートに記載されていた今後の研修内容についての意見を見ると、事例発表をもっと聞きたいといった意見やプラン作成の具体的な手順を学びたいといった意見が出されており、基礎的な研修だけではなく、HACCPプランの作成や実践に関する研修会の機会も必要である。

6 食品衛生監視員の育成について

(1) 目的

食品衛生監視員が、HACCP導入施設への監視指導やHACCP導入希望施設への支援を適切に行うための知識及び技術を習得する。

(2) 対象者

- ① 第1回：食品衛生監視員 20人
- ② 第2回：経験年数5年未満又はHACCP施設の監視経験がない食品衛生監視員 15人

(3) 開催日時

- ① 第1回：平成28年1月22日（金）
午前9時30分から午後4時30分まで
- ② 第2回：平成28年1月29日（金）
午前10時00分から午後3時00分まで

(4) 開催場所

- ① 第1回：熊本県庁新館803会議室
- ② 第2回：熊本プリマ株式会社本社工場

(5) 内容

- ① 第1回
 - 講義1 第一章 HACCP手法の振り返り
 - 講義2 第二章 HACCP基準対応施設指導に際しての考え方
セクション1～2
システム構築までの流れとハザード分析の準備

- 演習1 フローダイヤグラムの作成
 講義2 第二章 HACCP基準対応施設指導に際しての考え方
 セクション3 ハザード分析の実施
 演習2 ハザード分析の実施
 講義3 第二章 HACCP基準対応施設指導に際しての考え方
 セクション4～5 システム運用段階と検証活動
 講義4 第三章 営業者に対してアドバイスをする際の考え方
 講師 一般財団法人日本科学技術連盟 ISO 審査登録センター
 技術顧問 渡邊 清孝 氏

② 第2回

施設の概要及びHACCPプランの説明

施設見学

HACCP関係資料確認

質疑応答

講師 熊本プリマ株式会社 品質管理部

課長 山口 健一郎 氏、前田 理恵 氏

意見交換 講師 阿蘇保健所 参事 笹岡 奈々 氏



(6) 実施結果及び考察

今回の研修では、食品衛生監視員が実践的な力を身につけることをねらいとし、グループワークや意見交換を中心に開催した。

本県では、食品衛生監視員の世代交代の時期にあり、経験年数の短い職員も多くなっている。グループワークの際には、ベテラン職員と組み合わせるなどグループ構成にも配慮しながら実施した。また、机上のグループワーク研修だけでは実践に役立てることが難しいため、第1回目の研修の後に経験年数の短い職員を対象とした実地研修と先輩監視員との意見交換を行い、研修のフォローを行った。

具体的な事例を取り上げながら、自分たちで考える研修内容としたため、参

加者の研修満足度も高く、実務に取り入れやすいものとなった。

今後は、HACCP導入施設への監視だけでなく、導入希望施設からの相談にも的確に助言できる食品衛生監視員が必要とされるため、経験年数等を考慮しながら、引き続き、食品衛生監視員の資質向上を図っていく必要がある。

7 まとめ

これまで、本県ではHACCPに関する事業を実施していなかったが、本事業を通じて、食品事業者の現状や課題を把握でき、一定の成果を得ることができた。

今回、HACCPはハードルの高い取組だと考える食品事業者が依然として多いことが確認できた。HACCPの推進においては、食品事業者の意欲が最も重要であるため、その意欲を引き出せるような働きかけが重要である。また、ハードルが高いと考える要因として設備投資等の資金面での不安が大きいことが挙げられ、その不安を払拭できるよう、設備投資を行わずにチャレンジできる工夫を提案したり、食品事業者が利用しやすい資金援助策を設ける必要があると考える。

一方、HACCPに関心を持ち、食品の安全性を向上させたいという食品事業者も少なからずいることがわかった。そういった食品事業者を支援し、取組の輪を少しずつ広げていく地道な活動が必要であると考え。食品事業者が学ぶ機会や相談窓口の確保が必要と考えるが、希望者が増えてきた場合に全ての事業者に食品衛生監視員が支援していくことは不可能であるため、民間コンサルタントの現状把握や質の確保を検討することも必要である。

今回、本県では、既存の認証制度に匹敵するようなレベルではなく、食品事業者自らが実践できるレベルでHACCPプランを作成することに着目してモデル事業を実施した。小規模施設では最初から高度なプランを実践することが難しいため柔軟な対応が必要とされるが、どの程度のレベルであればHACCPシステムが適切に運用されていると判断するのか、具体的な指針等が必要であると考え。

また、どういった業種を優先してHACCPを導入していくのか、自治体レベルで判断することは難しいため、国レベルで統一的な目標を設定していくことも必要であると感じた。

本事業の成果を踏まえつつ、今後もHACCPの推進に向けて必要な施策を展開していきたい。