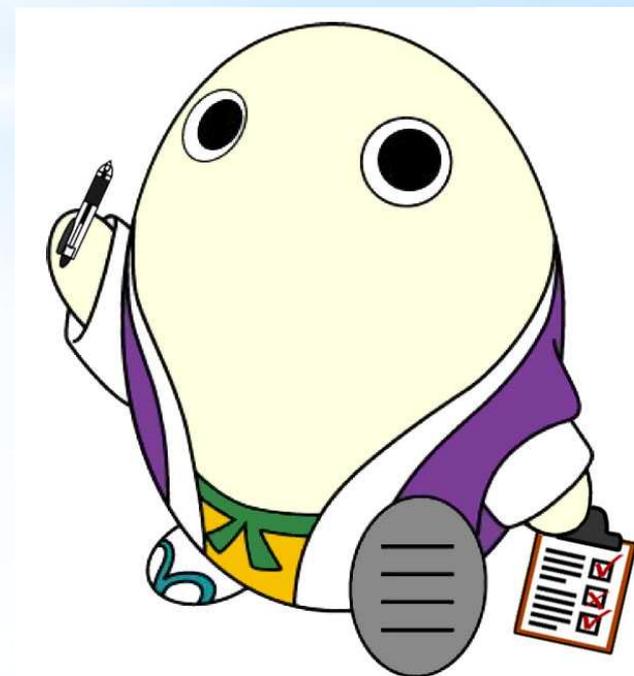


京都府 地域連携HACCP 導入実証事業

京都府
健康福祉部生活衛生課



京都府のHACCP普及取組

○H27. 2～3

HACCP導入状況調査

- ・ 導入状況、導入の意向を調査（国委託事業）

○H27. 4. 1施行

食品衛生法施行条例・施行細則の一部改正

- ・ HACCPを努力義務、HACCP導入施設の届出を規定
- ・ パンフレット、HACCP入門マニュアルの作成

○H27. 4～

食品衛生監視員の資質向上

- ・ HACCPに関する国や関係機関の研修に参加

○H27. 4～H28. 3

平成27年度地域連携HACCP導入実証事業（国委託事業）

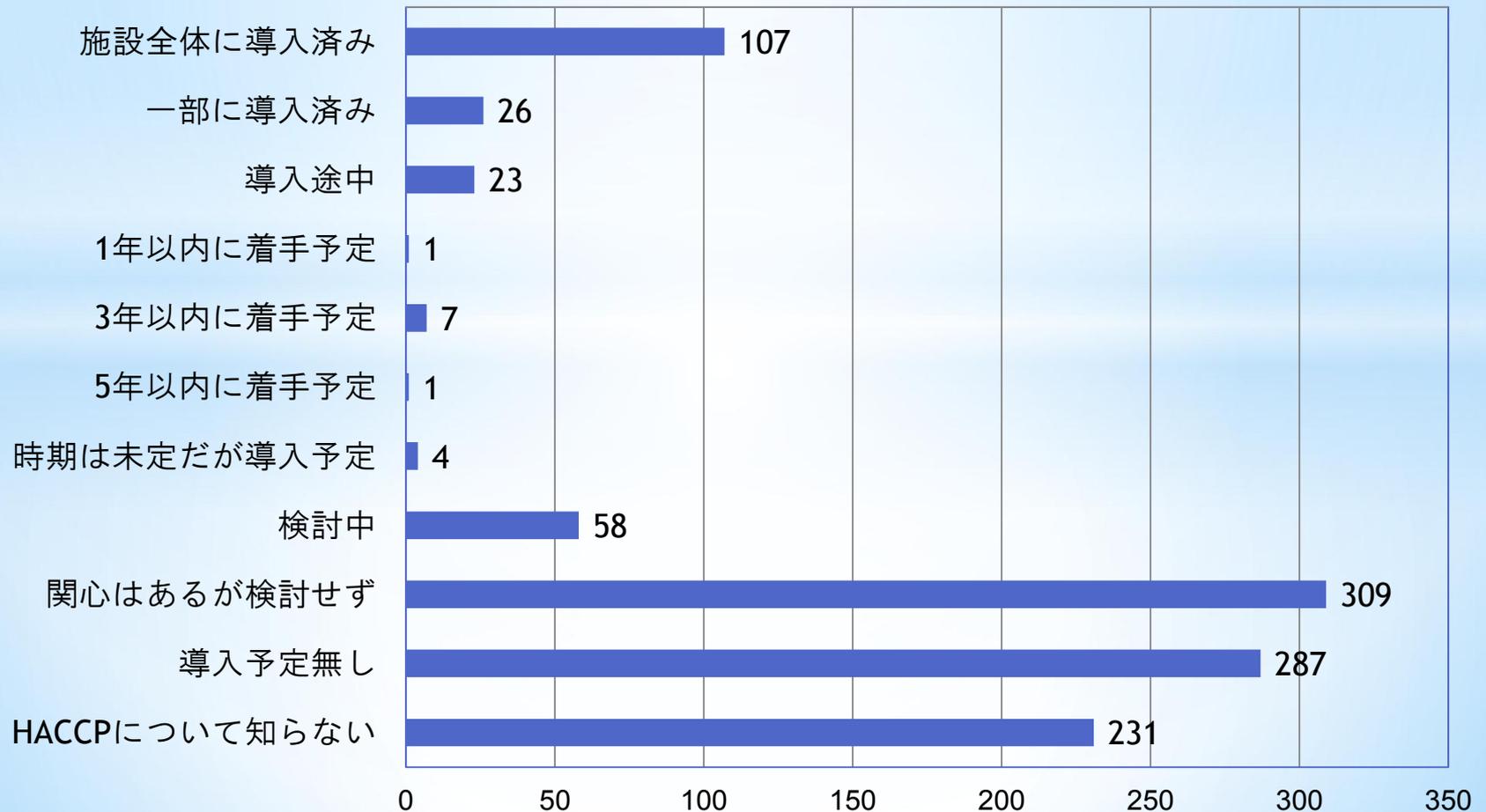
HACCP導入状況調査

食品等製造業、飲食店営業、届出給食等を対象に実施

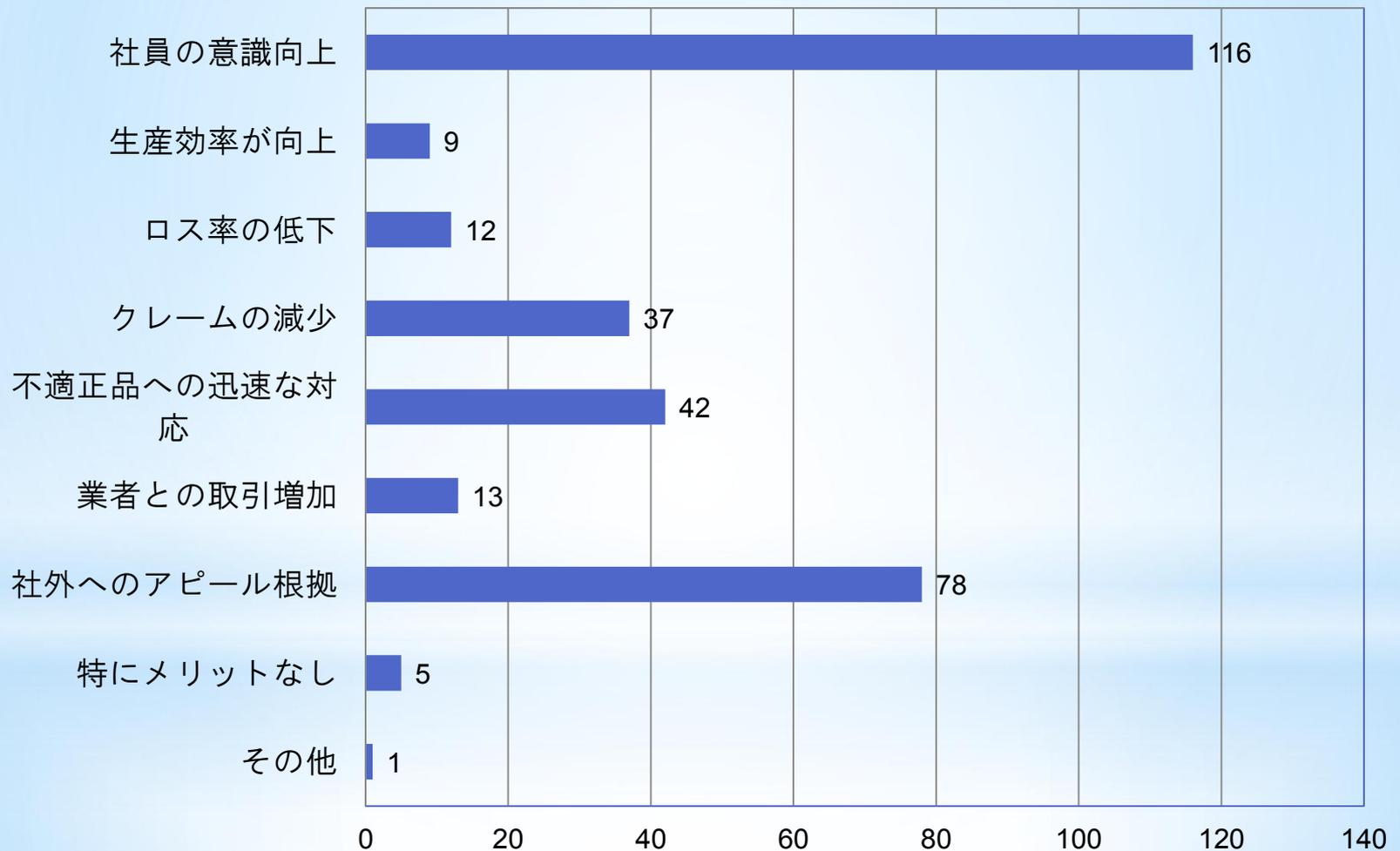
送付数 : 3,430施設

回答数 : 1,050施設

回答率 (30.6%)



HACCP導入のメリットについて



平成27年度 地域連携HACCP導入実証事業

食品等事業者の衛生水準のより一層の向上



輸出食品を製造している若しくは将来的に海外への輸出を検討している食品等事業者におけるHACCP導入の取組推進



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



HACCP導入に向けた事業者支援を実践検証

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

平成27年度 地域連携HACCP導入実証事業

1. 実施6自治体（国委託事業）
北海道、千葉県、京都府、広島市、
香川県、熊本県
2. 事業の内容（京都府）

京都府HACCP導入実証事業

1. 事業の内容及び実施状況

2. 所感

京都府の地理

7 保健所

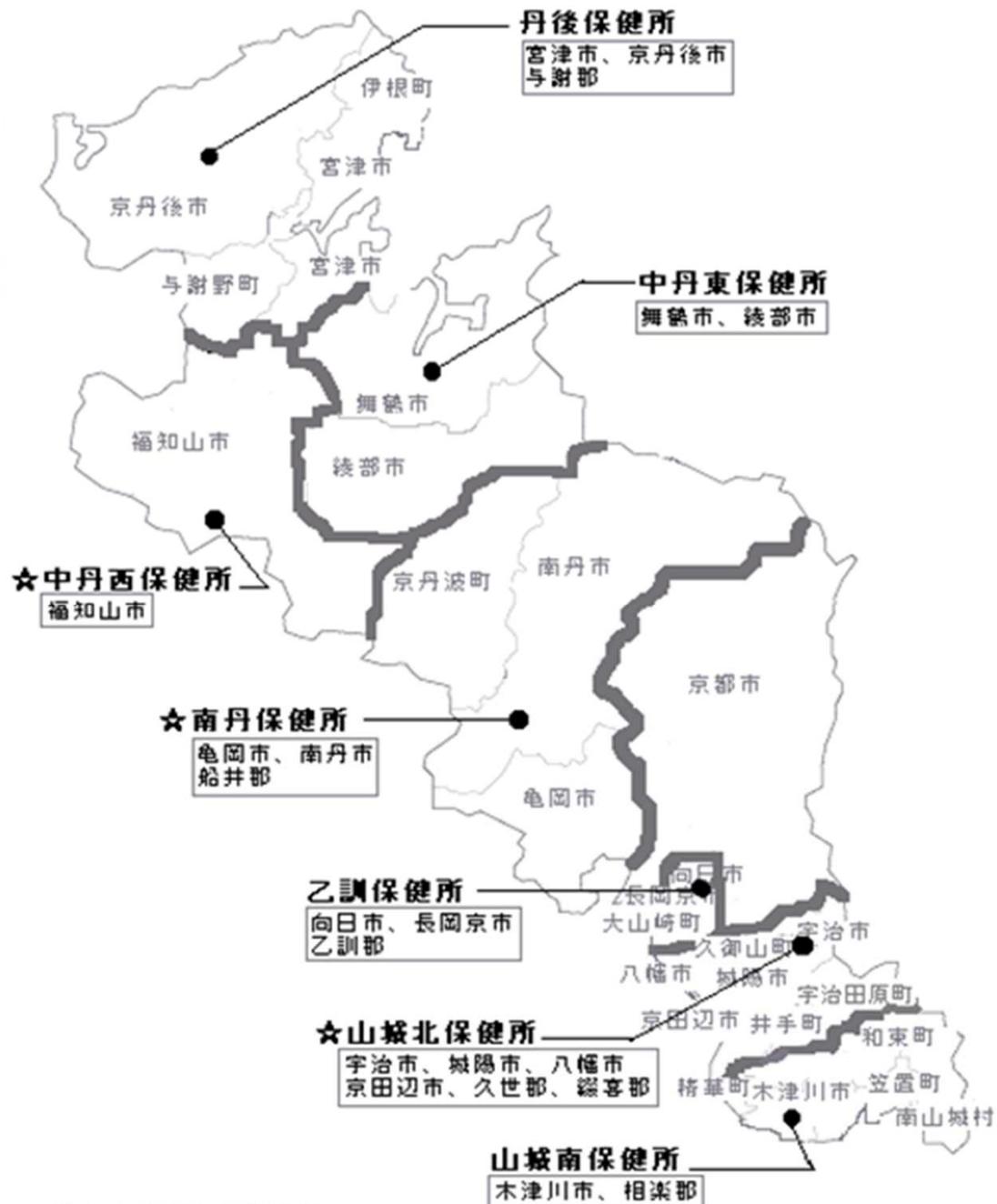


3 ブロック

北部 (3)

中部 (1)

南部 (3)



(注) ☆印が拠点保健所

事業の内容

(1) モデル支援事業

- 3ブロック（南部・中部・北部）
- 各ブロックごと1事業所を選定（計3事業所）
- 各ブロックごとHACCP支援機動班を編制
（各ブロックの保健所の食品衛生監視員）
- 各ブロックごと事業を実施

モデル支援事業

- HACCP支援機動班による定期的な施設巡回、助言（月1回程度）
- 関係者（HACCP支援機動班、事業者、近畿厚生局、コンサルタント）による検討会議の開催（3ヶ月ごと）
- 従業員等の意識調査（導入前、導入後）
- ふき取り、製品検査等により科学的データの蓄積（導入前、導入後）
- HACCP入門手引き書、条例HACCP指導要領を活用

モデル支援事業の流れ

対象事業者の選定



自主点検票



施設立入（確認票による点検、製造工程の確認、一般衛生管理）



定期立入、検討会（7原則、12手順に従い進捗管理）



HACCPプランの完成（HACCP施設の届出、国へ報告書の提出）

HACCP導入実証事業 対象事業者一覧

| | 南部 | 中部 | 北部 |
|-----------------|---------|---------|----------------------------|
| HACCP導入 予定業種 | ソース類製造業 | そうざい製造業 | めん類製造業 冷凍・冷蔵業 |
| HACCP導入 予定品目 | ケチャップ | 黒豆の甘露煮 | 冷凍めん (うどん、そば、 スパゲティ) |
| 事業所所在地 | 宇治市 | 南丹市日吉町 | 綾部市 |
| 施設営業年数 | 28年 | 26年 | 49年 |

製造所の様子



南部事業所

製造所の様子



中部事業所

製造所の様子



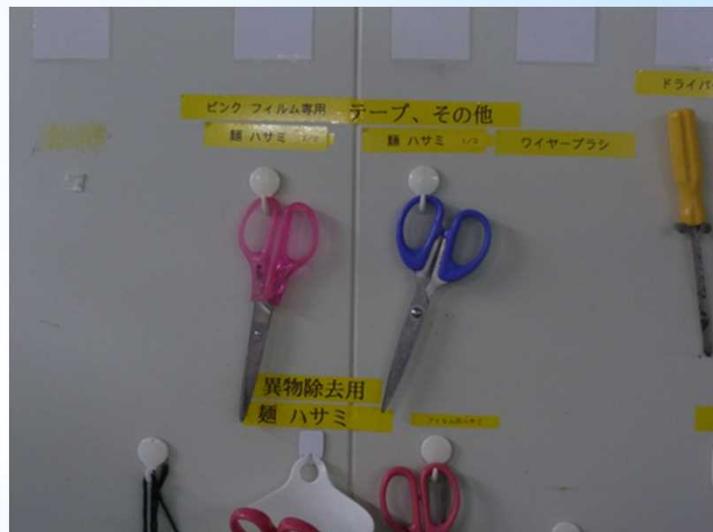
北部事業所

検討会の実施

- 年4回実施（進捗管理）
- 7原則、12手順に従いHACCPプラン作成を助言・指導



製造所の様子



指導後

導入前後の比較検討

- 営業者・従事者意識調査（アンケート）
- 施設・設備ふき取り検査
- 製品検査

事業者の所感

- ・ HACCPを勉強（当初は用語が難解で苦労した）
- ・ 多額の投資が必要と考えていた（コピー代、残業代のみで、施設設備への投資は無い）
- ・ 改めて製品と向き合い、取引先に対して論理的に自社の衛生管理手法を説明できるようになった
- ・ HACCPは一般衛生管理との両輪が重要
- ・ 従業員へどう落とし込むか

事業の内容

(2) HACCPセミナーの開催

- HACCPの取組を普及・推進させるため、製造業を中心に食品等事業者を対象としたセミナーを開催
- 1のモデル支援事業者から進捗状況等を報告してもらい、取組方法等について広く共有を図る（各ブロックごと年3回開催）

セミナーの実施

- 第1回（5～6月実施）
HACCPとは HACCPのメリット
事業者報告
- 第2回（10月実施）
事業者報告
HACCPプラン作成演習～前編～
危害要因分析表の作成、
CCPの設定
- 第3回（2月実施予定）
事業者報告
HACCPプラン作成演習～後編～
CCP整理票の作成演習



セミナーアンケート

★HACCPを知らない

★HACCPに取り組む意志はある

- ・言葉や内容が難しい
- ・お金がかかるのでは
- ・どこから手を付けてよいか分からない

★5 S、7 Sの徹底が最重要と改めて感じた

★製造品目が多い為、品目ごとのHACCPプラン作成が困難

★通常、安全性の問題よりクレームの問題が強調

担当者の所感

★危害要因分析表の重要性

- ・ 原材料、製品の特性
- ・ 製造工程の確認

★異物の取扱い

- ・ 金属、硬質異物、毛髪、衛生害虫等



負のスパイラル

一般衛生管理の重要性

今後の予定

- HACCP導入実証事業の継続、報告

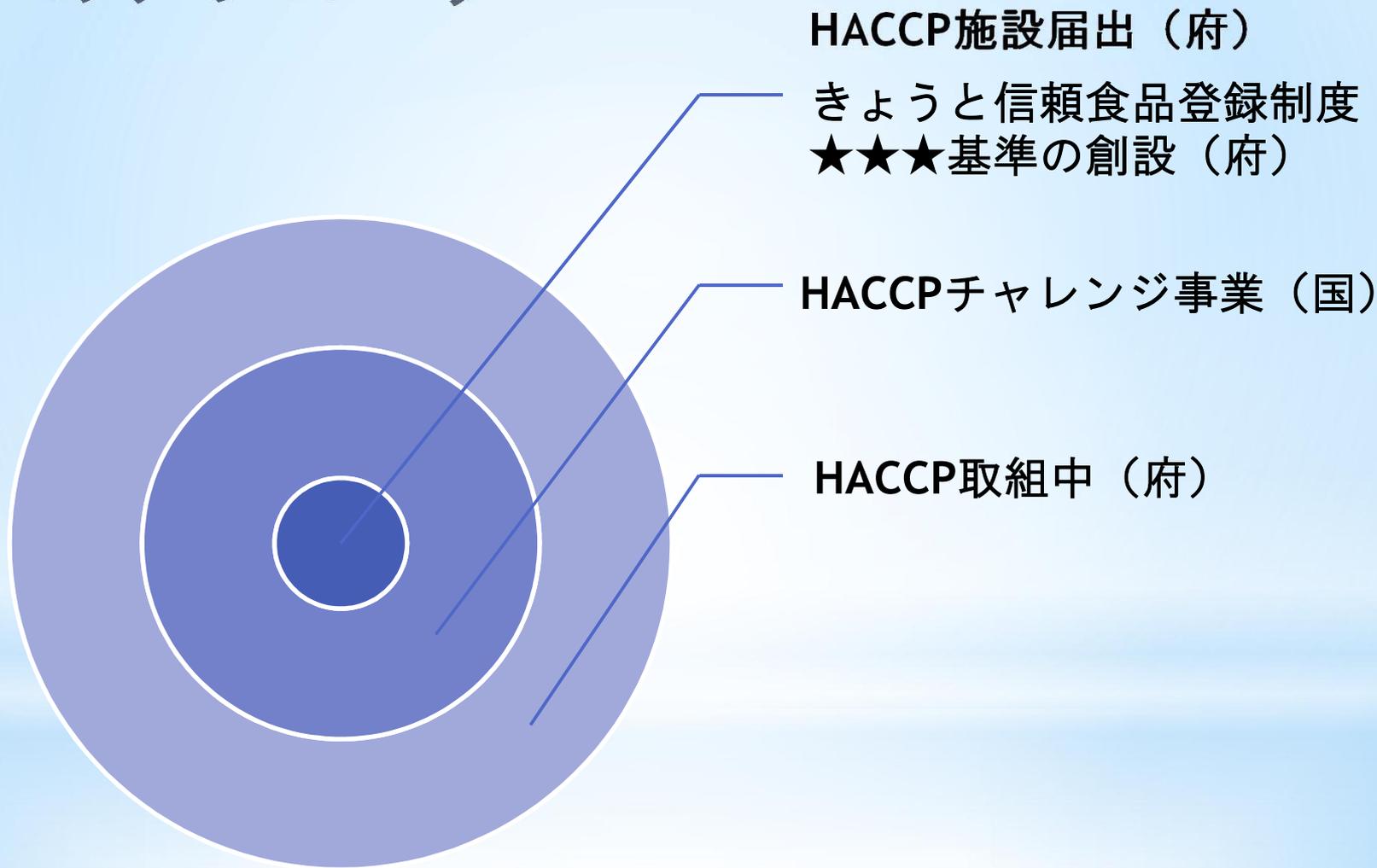
- 食品衛生監視員の資質向上

 - ➡ 研修の開催、参加

- HACCPの普及推進

 - ➡ ・ セミナーの継続開催（業種別）
・ HACCP取組事業者、チャレンジ事業者へのアプローチ

HACCP取組事業者、チャレンジ事業者 へのアプローチ





ご静聴
ありがとう
ございました

京都府広報監
まゆまる 2756002