

平成 27 年度
地域連携 HACCP 導入実証事業
実績報告書

千葉県
平成 28 年 3 月

地域連携 HACCP 導入実証事業実績報告書

1. 実施主体

千葉県（担当：健康福祉部衛生指導課）

2. 事業の概要

(ア) 事業計画

・当初計画

別添資料①のとおり

・自治体、コンサルタント等の構成

対象事業者：山村食品株式会社、鶴岡食品株式会社、株式会社 TF シード
株式会社ニッセーシード

コンサルタント事業者：公益社団法人日本食品衛生協会(山村食品株式会社)
東京サラヤ株式会社(鶴岡食品株式会社)

自治体：千葉県衛生指導課、各健康福祉センター

・支援の方法

千葉県主催「HACCP チャレンジセミナー&相談会」への参加
(別添資料②チラシ参照)

千葉県、管轄健康福祉センターによる視察
県報告会での協議

※詳細スケジュールは各事業者報告書を参照

・使用した資料

「食品製造における HACCP 入門のための手引書」
セミナー資料

(イ) 食品等事業者に関する情報

各事業者報告書参照

3. 各事業所における導入事業実績

別添各事業者報告書参照

4. HACCP 導入支援体制（人材育成）や助言の評価

行政として、県主催の HACCP チャレンジセミナー&相談会には全事業者に参加してもらい、HACCP の基礎についての教育、プラン作成の支援を行うとともに、県衛生指導課・管轄保健所による現地視察・助言を行った。

また、山村食品株式会社、鶴岡食品株式会社の 2 事業者に対してはコンサルタント業

者による支援もあわせて実施した。

コンサルタント支援の有無にかかわらず、危害分析等 HACCP 導入に向けた手順を各事業者が主体となって実施することができており、問題なく支援を実施することができた。

中小規模の事業所の場合、事業所単独で導入を進めるのは困難であることもある。コンサルタントや行政だけでなく、すでに HACCP 導入済の事業者の支援を受けることも非常に有用である。

ただし、コンサルタントや現在 HACCP 導入済の事業者からの支援では、非常に細かい厳密なプランを示されることもある。今後、中小企業で HACCP プランを普及していくにあたっては、企業規模や業態に見合ったプランを行政から提案していくことも重要である。

以下、各事業者の詳細については各事業者別報告書のとおり。

5. HACCP 導入のメリット・デメリット

・事業者からの意見

各事業者報告書参照

・行政からの意見

【メリット】・科学的な根拠で各工程を管理することができるようになり、製品の安全性が高まる。また、一般衛生管理についても従業員の意識が高まる。

- ・事業所が CCP や一般衛生管理事項の科学的根拠を理解することで、行政から問題点の指摘をした際に理解を得やすくなる。
- ・HACCP 導入施設では、プランを見ることで各事業所の危害に対する認識の状況とその理解度が容易に把握でき、通常時の監視・指導時に役立つ。
- ・行政が導入支援に関与することで、事例の集積ができる。

【デメリット】・保健所職員、県庁職員ともに HACCP に関する専門知識に乏しい職員が多く、助言・指導に苦慮する。

- ・本モデル事業における現地確認を行う場合は、現地に出向いての支援を行うため、人手と時間を要する。

6. HACCP 導入・実施・継続的改善の支援に当たり留意すべき事項、柔軟性について考慮すべき事項等

事業者独自での導入・実施の場合、適切な CCP、CL の設定ができているかを確認する専門家が存在しないため、労力をかけ HACCP を導入したにもかかわらず有効なプラン作成ができない可能性がある。

特にコンサルタントへの依頼をせずに HACCP を導入する場合は、県や保健所等の行政機関が監視時等に積極的に介入し、プランへの助言・指導を行う、HACCP チャレンジセミナー&相談会への参加を促す等の支援が、導入時はもちろん導入後の継続段階にあたっては非常に重要である。また、人数が少ない事業者においては、系列会社や親会社等の協力を得ることも有用である。

なお、中小事業者、さらには飲食店に HACCP を導入するにあたっては、中心温度の測定や金属探知機等、現在の HACCP プラン作成時に多用されているモニタリング方法が難しい場合が多い。今後 HACCP を導入していくにあたっては、必ずしも数値基準を設定するのではなく、沸騰からの時間経過や焼き色等の目視によるモニタリング等、柔軟性を持ったプラン作成が必要と考えられる。

7. 事業結果を踏まえた各自治体における今後の HACCP 普及方策の提案

HACCP を普及していくにあたり、全事業者がコンサルタントを使用し、高額の依頼料を払うことは困難である。そのためコンサルタントを使用しないでも導入できるような方策が必要であると言える。また、HACCP は詳細な検証や記録、厳密な管理基準を設けるものではなく、目視等の柔軟性を持ったプラン作成で良いとされており、今までの承認型 HACCP や ISO 認定を目指すコンサルタントが作成するプランが必ずしも必要とはいえない。

本事業においては、各事業者に「HACCP チャレンジセミナー&相談会」へ参加してもらい、集団での基礎知識習得、プラン作成援助を行政（千葉県・千葉市・船橋市・柏市）や民間事業者（すでに HACCP を導入している事業者）が支援した。また、コンサルタントが介入しない事業者については、県衛生指導課と管轄保健所が視察・支援を実施した。上記の 2 つの支援を行うことで、コンサルタントの有無にかかわらず、大きな問題なく HACCP プランの作成・導入を行うことができた。

今後の HACCP 普及方策の提案として、本県で開催した「HACCP チャレンジセミナー&相談会」は有効な方策と考えられる。本方策実施のメリットは下記のとおりである。

①事務負担の軽減

HACCP 普及にあたっては、保健所で個々の事業者への現地視察や指導、相談の機会が増え業務量が増えることが危惧されるが、セミナーを紹介することで職員の負担軽減につながる。

②講師の確保

県内 4 自治体の共催、民間事業者の協力により、安定して講師の確保が図れる。

③事業者の参加しやすさ

県主催で参加費用は無料であり、毎月開催することで相談に応じやすい。全県対象としていることで政令市、中核市内の事業者も参加しやすく県内事業者間での格差がなくなる。

④食品衛生監視員の教育の場として活用

新任職員の研修の場として活用できるとともに、経験のある職員についても事業者の相談に応じることで指導能力の向上が図れるなど、職員の教育訓練の場としても効果的である。

8. 今後の指導に役立つと考えられる資料案

(1) 本導入実証事業の事例集

中小規模の企業における HACCP 導入事例が少ないことが、指導を行う上で困難であった。そのため、本導入実証事業の事例集が最も役立つ資料となると考える。

(2) 科学的根拠をまとめた資料集

中小企業の HACCP では科学的根拠を事業者側で用意することは難しいため、ある程度まとまった資料等の情報を使用することとなる。そのため、本導入実証事業で使用した「HACCP 入門のための手引書」付録 I は CCP、CL の設定、モニタリング方法の決定に非常に役立った。(本県セミナーでは、各業種の付録 I を 1 冊にまとめたものを資料として各事業者に配布・使用した。) なお、現在付録 I 以外では「学校給食衛生管理基準の解説 (独立行政法人日本スポーツ振興センター学校安全部発行)」においては「給食喫食までの時間は 2 時間以内とする」、「食品は床から 60cm 以上の高さとする」等の基準値設定の根拠となるデータが示されており、このほかにも様々な資料が存在する。これら現在ばらばらに存在している、文献資料、実験データ等も含め、情報を集約化した資料集の作成が今後の指導に役立つと考えられる。

(3) CCP、CL、モニタリングの事例集

今後、HACCP 導入を中小企業、飲食店等に広く普及していくにあたっては、事業所の実情に合わせたプランの作成を行うことが必要である。そのため、加熱、冷却、金属探知等の危害をモニタリングする方法例等を一覧にまとめたもの等、CCP、CL、モニタリングの事例集があると有用と考える。

(例) CL : 中心温度 75°C1 分

モニタリング方法①釜の水温・達温からの時間

②沸騰してからの時間

③注入する水温・水量

④管内の流入速度・圧 (牛乳等管内での加熱の場合)

千葉県地域連携 HACCP 導入実証事業計画書（第 1 回セミナー修了事業者用）

		第 1 回			第 2 回			第 3 回			第 4 回														
		4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月												
事業者	セミナー&相談会の参加		4/21 ○		6/2 ○		7/7 ○		7/28		8/25		9/18		10/21		11/25		12/16		未定		未定		未定
事業者 の構築	HACCP プランの作成		1 品目を作成				← 他 の 品 目 作 成 →																		
			手順 1~5	手順 6	手順 7~12																				
	一般衛生管理		← 一般衛生管理の構築 →																						
セミナーでの報告会									○				○					○					○		○
県の視察							○		○				○					○					○		

- ※ 1 セミナー&相談会は、何度御参加いただいてもかまいません。
 2 報告会は、セミナー&相談会開催日の午後 3 時から 4 時に行う予定です。

HACCPをお考えの食品事業者のみなさまへ

平成 27 年度 第 1 回

HACCPチャレンジセミナー&相談会

HACCP は気になるけど、
「難しい」
「費用がかかる」
「中小企業にはできない」
「人が少ないから無理」

こんな風に考えている方に
お知らせです！！

まず！ HACCPを感じてみて下さい

県では、食品事業者の皆様に、もっと HACCP を知って、実践していただくために、セミナーを開催します。

このセミナーは、厚生労働省で作成した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を使用して、HACCPの12手順を3日間に分けて学んでいただくもので、今回は、第1回セミナーの御案内です。1日だけの参加も可能です。なお、今年度は、別途3回のセミナーの開催を予定しています。

これまでHACCPを導入しようとしたけれど、自分の施設では難しいと考えられていた事業者のみなさま、HACCP導入の第1歩を踏み出してみませんか。

また、会場では HACCP 導入に関する相談会も開催します。

【第1回セミナー】

1日目 4月21日(火)10時～16時 県教育会館 本館303

2日目 6月 2日(火)10時～16時 県教育会館 本館604

3日目 7月 7日(火)10時～16時 県教育会館 本館604

※ カリキュラム、会場案内図は裏面を参照ください

※ 講師:県、千葉市、船橋市、柏市職員

(予定)

第2回セミナー 7, 8, 9月

第3回セミナー10, 11, 12月

第4回セミナーH28年1月, 2月, 3月

【第1回セミナーの申込方法】 ※第2～4回セミナーは後日、改めて申込を受け付けます。

申込方法：別紙申込書に必要事項を記載し、衛生指導課まで FAX (043-227-2713) してください

申込期限：平成27年4月14日(火)

※ 希望者が定員(80名)を超えた場合は、第2回セミナー以降の受講となる場合があります。その際は、直接ご連絡いたします。

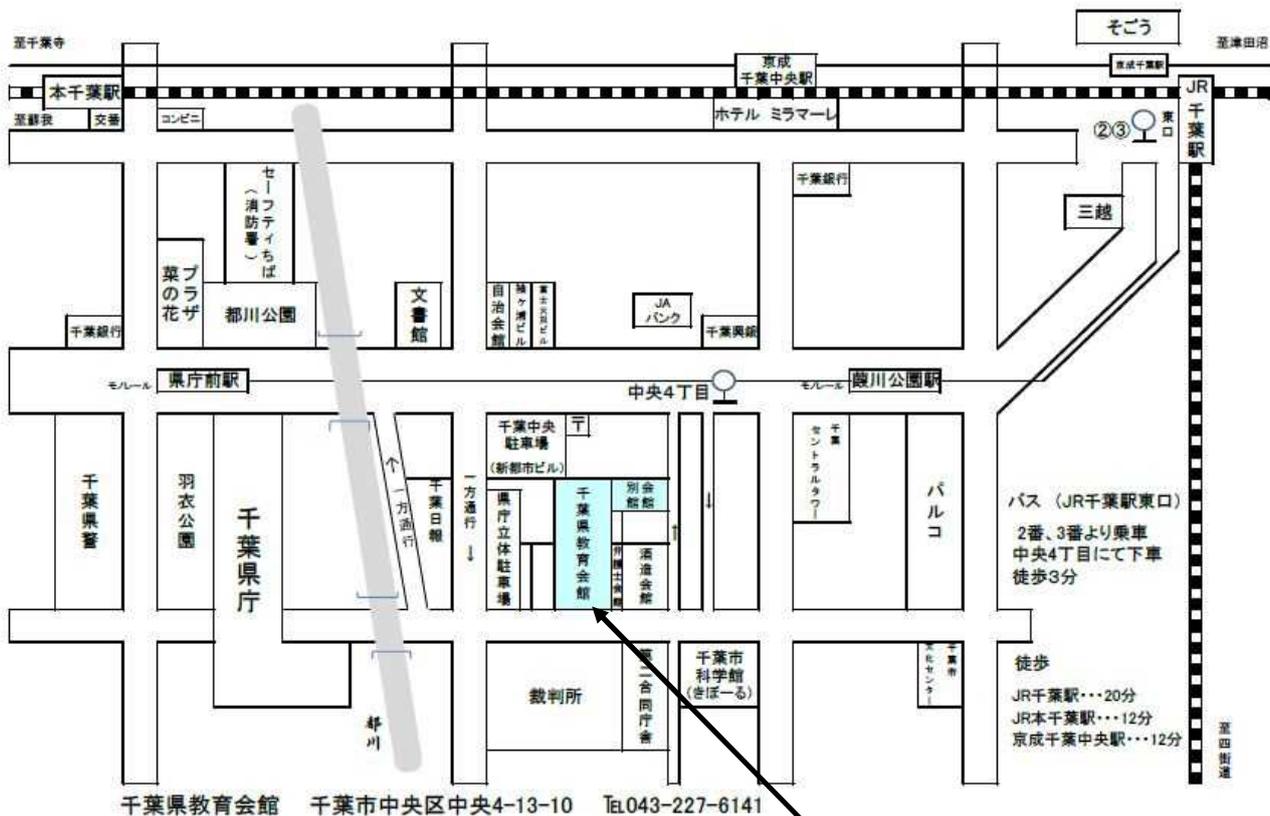
<このセミナーについてのお問合せ先>

千葉県健康福祉部 衛生指導課 食品衛生監視班(TEL:043-223-2626)

【カリキュラム】

<p>1 日目</p> <p>4月21日(火)</p> <p>10時～16時</p>	<p>講義</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ HACCPの概要と導入の意義 ➢ 【手順1～5】の説明 <p style="text-align: center;">HACCPチームの編成、製品説明書の作成、製造工程一覧図の作成、等 (昼 食)</p> <p>演習 【手順1～5】の演習</p> <p>相談会</p>
<p>2 日目</p> <p>6月2日(火)</p> <p>10時～16時</p>	<p>講義 【手順6】危害要因の分析 (昼 食)</p> <p>演習 【手順6】の演習</p> <p>相談会</p>
<p>3 日目</p> <p>7月7日(火)</p> <p>10時～16時</p>	<p>講義</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 【手順7～12】の説明 <p style="text-align: center;">重要管理点(CCP)、管理基準(CL)、モニタリング方法、改善措置、 検証方法、記録・保存の設定、等 (昼 食)</p> <p>演習 【手順7～12】の演習</p> <p>相談会</p>

【千葉県教育会館案内図】



会場はこちら

千葉県教育会館 千葉市中央区中央4-13-10 TEL043-227-6141

FAX 送付先:千葉県健康福祉部 衛生指導課(FAX 043-227-2713) 宛

受講申込書

事業所の名称

参加者氏名

①

②

*会場の都合上、1事業所あたり2名まででお願いします

事業所の住所

連絡先 TEL

(平日昼に連絡の取れる番号)

FAX

Eメールアドレス

相談会への

4月21日(火) ・ 6月2日(火) ・ 7月7日(火)

出席希望

* 希望日に○をつけて下さい

相談会へ御出席の方は、相談内容を御記入ください(具体的に)

- * 第1回セミナーの「1日目のみ」、または「1日目と2日目のみ」受講の場合は、その旨を下欄に御記入ください。受講できない所は、第2～4回セミナー各日の該当のカリキュラムの日に受講いただきます。
- * 第2～4回セミナーに参加を御希望の方は、その旨を御記入ください。

会場の準備がありますので、必ず事前にお申込みのうえ、ご来場ください。