

平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証事業  
実績報告書

平成 28 年 3 月

香川県健康福祉部生活衛生課

# I 地域連携 HACCP 導入実証事業

1 実施主体（自治体名） 香川県

## 2 事業の目的

HACCPは国際標準として広く普及が進んでいるが、香川県内での普及が遅れている。このような中、本県では、食品衛生法施行条例を改正し、公衆衛生上講ずべき措置の基準に HACCP 導入型基準を追加した。

今後、県内の食品等事業者が HACCP による工程管理への理解を深め、普及を促進する必要があることから、中国四国厚生局、県産業技術センター等関係機関やコンサルタント業者等の協力を得ながら、モデル事業等を実施することで、県内の中小食品等事業者への効果的な導入支援策を検討する。なお、事業実施にあたっては、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」を活用するものとする。

## 3 事業計画

### （1）地区別説明会の開催

地区別説明会（保健所単位4地区、各30名程度）を開催し、条例改正の概要を説明するとともに、HACCP 導入を検討する事業者を対象に個別面談を行う。

### （2）モデル事業実施

モデル事業として県内で3件程度のシステム構築に関する相談・助言を実施する。支援対象事業者の選定にあたっては、国の手引書の作成状況も勘案するとともに、県の主要産業であるめん類製造業等も対象とする。

また、支援対象事業者の従業員を対象にアンケート等を実施し、HACCP 導入効果を測定する。

#### 【支援内容等】

- コンサルタント業者のアドバイザーによる従業員向け HACCP 講習
- 県の食品衛生監視員とアドバイザーが協力し、施設の現場確認や HACCP プラン作成について助言・指導
- 協議会を定期的で開催し、導入にあたっての課題、対応策について検討・協議
- 導入前後で、従業員を対象にアンケート

### （3）香川県 HACCP 導入推進連絡協議会の設置

中小食品等事業者が HACCP を導入するにあたっては、専門的立場からの助言が必要

となるため、県では平成 26 年 10 月から保健所職員による HACCP 導入型基準事例検討ワーキンググループを設置している。本事業の実施にあたっては、当該ワーキンググループ、中国四国厚生局、県産業技術センター等関係機関による協議会を設置し、HACCP 導入にあたっての課題、対応策を検討し、モデル事業の実施等導入支援を行う。

#### (4) HACCP 普及啓発用冊子の作成

モデル事業を総括し、HACCP 導入しようとする事業者が活用できる啓発用資材を作成する。啓発用資材は県ホームページに掲載する。

#### (5) その他

業務の一部を、県内に事務所のあるコンサルタント業者等に委託する。

コンサルタント業者：サラヤ株式会社四国営業所（香川県高松市今里町 1 丁目 9-8）

#### 【スケジュール】

年月 事業等	平成 27 年度											
	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	1 月	2 月	3 月
改正条例施行	◇											
(1) 地区別説明会			●-----▶									
(2) モデル事業				●-----▶								
(3) 協議会開催					●		●		●			●
(4) 啓発資材作成							●-----▶					
(5) コンサルタント業者					●-----▶							

## 4 HACCP を導入しようとする食品等事業者に関する情報

### (1) 支援対象事業者の選定

保健所単位で支援を行うことから保健所ごとに 1 事業者を限度とし、従業員が概ね 30 名程度の中小食品等事業者を対象とした。選定にあたっては、国の手引書の作成状況と波及効果も踏まえ、香川県の主要産業のひとつである「めん類製造業者」のほか、「食肉処理業者」、「缶詰・瓶詰食品製造業者」の 3 事業者を選定した。

(2) 支援対象事業者の概要

管 轄	東讚保健所	中讚保健所	西讚保健所
事業者	株式会社七星食品 香川県さぬき市寒川町 石田西 721	サヌキ食品株式会社 香川県丸亀市綾歌町 栗熊東 467	讚岐罐詰株式会社 香川県三豊市財田町 財田上 6285
業 種	食肉処理業	めん類製造業	缶詰・瓶詰食品製造業
従業員数	約 30 名	約 40 名	55 名
主な製品	豚部分肉 ハム・ソーセージ	ゆでめん 生めん	缶詰・瓶詰食品 フルーツゼリー
HACCP 導入品目	豚部分肉	ゆでめん	栗甘露煮（びん詰）

## Ⅱ 地区別説明会

### 1 概要

平成27年3月、食品衛生法施行条例が一部改正され、食品営業者が遵守すべき公衆衛生上講ずべき措置の基準に、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）を追加した。これにより食品営業者は、この基準と従来の基準のいずれかにより衛生管理を行うこととなり、HACCP導入型基準で衛生管理を行おうとする者は、保健所へ届出を行うことを規定した。（平成27年4月1日施行）

本説明会は、「食品衛生法施行条例改正等説明会」として、条例の改正ポイントの説明と外部講師によるHACCPの基礎的な講習を実施するものである。なお、モデル事業の支援対象事業者にもご参加いただき、導入前の研修の場としても活用した。

また、説明会終了後には、HACCP導入を検討している食品営業者を対象に個別相談（要予約）を実施した。今後も継続して保健所で相談に対応していくこととしている。

開催時期	： 平成27年6～7月
場 所	： 県内4カ所（保健所ごと）
対 象 者	： 食品営業者（定員：各会場30名程度）
内 容	： ・ 条例改正の概要説明 ・ 外部講師による HACCP 講習 ・ 説明会後に個別相談（希望者のみ）

### 2 実施結果

#### （1） 日時・場所等

＜中讃会場＞ 平成27年6月24日（水曜日）  
午後2時～4時  
中讃保健福祉事務所 3階研修室  
（丸亀市土器町東八丁目526）

- ・ 説明会出席者 34名
- ・ 個別相談 2社

＜東讃会場＞ 平成27年6月26日（金曜日）  
午後2時～4時  
津田公民館（さぬき市津田町津田138番地16）

- ・ 説明会出席者 9名
- ・ 個別相談 2社

＜小豆会場＞ 平成27年7月14日（火曜日） 午後2時～4時  
土庄町立中央公民館（小豆郡土庄町甲620）

- ・ 説明会出席者 15名
- ・ 個別相談 1社



- <西讃会場> 平成27年8月7日（金曜日）  
午後2時～4時  
三豊合同庁舎 3階大会議室  
(観音寺市坂本町七丁目3番18号)
- ・説明会出席者 30名
  - ・個別相談 4社



## (2) 説明会の内容

- ① 説明「食品衛生法施行条例の改正概要について」  
香川県健康福祉部生活衛生課 職員 (約30分)

1. 食品衛生法施行条例について
2. 改正の背景と HACCP について
3. 改正内容
  - ・管理運営基準の見直し
  - ・届出規定の追加
4. HACCP 導入型基準の取扱い

- ② 講習「HACCP導入を目指して－衛生管理の仕組みを考える－」  
講師 一般社団法人香川県食品衛生協会 専務理事 松本幸三 氏 (約60分)

1. なぜ取組む必要があるのか
  - －HACCP システム導入のメリット－
2. 12手順と7原則
  - －HACCP システム導入の進め方－
3. まとめ

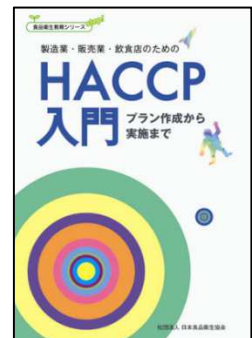
- ③ 個別相談（予約制）

保健所等の食品衛生監視員が、申込みのあった食品業者の状況をヒアリングし、個別の事情を踏まえて、HACCPの説明や導入の後押しとなるよう助言を行った。

また、実際に活用できる資料として、厚生労働省作成「食品製造におけるHACCP入門のための手引き」やDVD等の紹介も行った。

## (3) テキスト、配付資料

- ・日本食品衛生協会発行の「製造業・販売業・飲食店のためのHACCP入門～プラン作成から実施まで～」
- ・「HACCP 自主点検票」及び「HACCP 自主点検チェックリスト」
- ・危害分析・重要管理点方式による衛生管理開始届（様式）
- ・厚生労働省パンフレット「ご存知ですか？ハサップ」



### 3 受講者・相談者の声

- ・ HACCPの必要性を感じており、今後取り組むにあたりまず話を聞いてみたかった。
- ・ 現在、導入に向けて取り組んでいるところだが、どのような支援を得られるのか。
- ・ 独自でHACCPプランを作成中であり、みてもらいたい。
- ・ 製造業以外の業種、例えば飲食店なども対象になっているのか。
- ・ 興味はあるが、具体的に何からやればいいのかよくわからない。
- ・ 原則や手順は理解できるが、どこまで深くやったらいいのか具体的なものがよくわからない。
- ・ ある民間認証を取得しているが、条例に基づく届出をする必要があるのか。
- ・ 届出することで、どんなメリットやデメリットがあるのか。
- ・ 届出を行ったら、保健所は証明書等を交付するのか。
- ・ 事業者自身が、条例の基準に基づき HACCP をやっていると言っても、取引先の理解が得られるものなのか心配である。
- ・ 香川県の認定制度や公表制度を希望する。
- ・ 国の承認制度（総合衛生管理製造過程）はどうなるのか。対象食品が増えていくのか。

## Ⅲ モデル事業

「Ⅲモデル事業」は、事業者ごとの別ファイルを参照。



## IV 香川県HACCP導入推進連絡協議会

### 1 概要

#### (1) 経緯

中小食品等事業者が HACCP を導入するにあたっては、専門的立場からの助言が必要となることから、香川県では平成 26 年 10 月、保健所等の担当者による HACCP 導入型基準事例検討ワーキンググループを設置した(以下「ワーキンググループ」という。)

ワーキンググループでは、HACCP 導入型基準の追加にあたり、県独自でモデル事業を実施することを前提に、導入支援の方法について検討を進めていたところ、本事業の実施が決定した。

このようなことから、ワーキンググループがモデル事業の中心メンバーとして導入支援を担うこととなり、関係機関にも加わってもらい協議会を設置することとした。

#### (2) 設置の目的

香川県の食品等事業者に HACCP 導入を支援するため、関係機関と協力しながら地域連携 HACCP 導入実証事業を実施し、普及策を協議するため「香川県 HACCP 導入推進連絡協議会」(以下「協議会」という。)を設置。

#### (3) 設置年月日

平成 27 年 7 月 8 日

#### (4) 協議事項

- 一 食品等事業者が HACCP を導入するに当たっての課題、対応策に関する事項
- 二 HACCP 導入を促進するための普及策に関する事項
- 三 その他、HACCP の普及に関する必要な事項

#### (5) 構成員等

中国四国厚生局	高松市保健所
香川県産業技術センター	香川県小豆保健所
香川県東讃保健所	香川県中讃保健所
香川県西讃保健所	香川県健康福祉部生活衛生課

その他、協議・検討を活発に行うために、次の方々にも随時出席を求めることとした。

- ・ HACCP 導入支援対象事業者
- ・ コンサルタント業者
- ・ 四国地区の自治体（食品衛生主管課）
- ・ 香川県食肉衛生検査所

## 2 開催状況

### (1) 第1回協議会

平成27年8月3日(月) 14:00~16:00

香川県庁 北館403会議室

＜協議事項＞①事業の計画

②事業の進捗状況

- ・支援対象事業者の選定
- ・地区別説明会



### (2) 第2回協議会

平成27年10月16日(金) 10:30~15:30

丸亀市綾歌総合文化会館 大研修室等

＜支援対象事業者(めん類製造業)の工場見学＞

- ・協議会メンバーで、ゆでめんの製造工程を確認した(作成した製造工程一覧図の現場確認【手順5】の段階)。

＜協議事項＞①事業の概要と進捗状況

②導入にあたっての課題、対応策

- ・支援対象事業者、コンサルタント及び協議会メンバーでの意見交換

③HACCPの普及について

- ・リーフレット

④その他



### (3) 第3回協議会

平成27年12月8日(火) 14:00~16:00

香川県社会福祉総合センター 第2中会議室

＜協議事項＞①事業の進捗状況

- ・講習会
- ・助言・指導
- ・製品/拭取り検査等

②事業者インタビューの実施結果

③HACCP普及啓発資材について

④今後の予定について

- ・HACCPプランの検証
- ・導入後アンケートの実施

⑤その他

- ・ものづくり産業生産性向上支援事業



#### (4) 第4回協議会

平成 28 年 3 月 17 日 (木) 14:00~16:00

香川県社会福祉総合センター 第1 中会議室

<協議事項>①モデル事業の実施結果

- ・ HACCP 導入アンケート
- ・ 各保健所からの報告

②実証事業のまとめ

③意見交換



# V HACCP普及啓発用冊子

HACCP 導入について、ポイントをわかりやすく解説し、中小食品等事業者が導入に取り組む動機づけと成りうるようなリーフレットを作成した。

リーフレットでは、HACCP 導入に取り組む事業者にインタビューを行い、その声を盛り込んだ。

**HACCP構築のロードマップ**  
**HACCPの7原則12手順**

**手順1** HACCPチームの構成  
**手順2** 製品特性書の作成  
**手順3** 製品特性書の確認  
**手順4** 製造工程一覧表の作成  
**手順5** 製造工程一覧表の確認  
**手順6** 危険因子の分析  
**手順7** 危険因子の分析結果の確認  
**手順8** 監視管理の決定  
**手順9** モニタリング方法の決定  
**手順10** 監視管理の決定  
**手順11** 修正方法の決定  
**手順12** 記録と検閲方法の決定

**HACCPの7原則**  
 1. 危害の特定  
 2. 危険因子の分析  
 3. 危険因子の分析結果の確認  
 4. 監視管理の決定  
 5. モニタリング方法の決定  
 6. 監視管理の決定  
 7. 修正方法の決定

**まずは、取り組むことから始めよう!**  
 HACCPは、今、行っている製造方法に不足はないか、事故の発生原因を洗い出す習慣、食品を作る上で抱える不安を克服するお助けとなることから始めるチャンス!

**HACCPは安全で信頼できる食品をつくる考え方だよ!**  
 HACCPは、今、行っている製造方法に不足はないか、事故の発生原因を洗い出す習慣、食品を作る上で抱える不安を克服するお助けとなることから始めるチャンス!

**取り組もう! やってみよう!**  
**HACCP**  
**ハンドブック**

香川県

表面

**HACCPって何?**  
 HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、食品の安全性を確保するための管理システムです。

**なぜ今、HACCPなのか?**  
 HACCPは、食品衛生法第24条(2)および第25条第1項(2)の規定に基づき、食品の安全性を確保するための管理システムです。

**HACCP導入のメリット**  
 HACCPを導入すると、食品の安全性を確保し、消費者の信頼を得ることができます。

**HACCP導入事例**  
 HACCPへの取り組みが評価され、賞状や表彰状を授けられました。

**HACCPに関する情報の主ホームページアクセス先**  
 香川県食品衛生推進センター  
<http://www.pref.kagawa.jp/food/>

裏面

## VI まとめ

### 1 導入支援にあたって留意した事項

本県が HACCP の導入支援に取り組むにあたり、まず、事業者ごとに特徴や取組み状況が異なることを、現場確認と打合せによって十分把握するとともに、中小規模ではマンパワーが不足しがちであるため、繁忙期を避けて導入計画を立案するなど事業者毎の事情に配慮することを心がけた。

一般的衛生管理プログラムについては、これが完成してからでないと HACCP は取組めないとすると、中小規模での普及は進まないことから、事業者の自主的な取組みを基本に、厚労省作成の手引書や自己点検票等を活用し、7原則 12手順に沿って HACCP 導入支援を実践することを優先した。

また、現状の老朽化した施設設備では、HACCP 導入はできないと誤解しているケースも多く、なるべく施設改修を行わない方法で、負担感を減らすような検討を加えるように留意した。

特に、「HACCP の本質は、事業者において自主的な衛生管理の取組が継続的に実施されることである」ということを理解してもらうために、「ゼロから作る、やり直す」ということなく、「今やっていることをベースに HACCP にチャレンジする」というところを強調し、入口のハードルを下げて取組みを促すとともに、とにかく取組みながら少しずつ良くしていくという理解してもらうことが大切であると考えている。

### 2 導入過程で生じた課題と対応

アンケート結果では、「やるべきことが増えた」、「新たなことに適応するのに時間がかかる」、「特定の人の業務量が増えた」、「限られた時間と人材」、「全員参加は困難」など現場の負担感に関する声が多くあったのは事実である。その他、「HACCP チーム員の衛生知識が不足」、「自身の知識不足」、「カバーする人材が乏しい」など人材育成に関する課題は中小規模では切実であると考えている。一方で、現場においてデメリットを超えるメリットを実感できれば、取組みが進むケースも確認された。

経営者の決意や理解が前提となるのは言うまでもないが、従業員自身が、なぜ必要なのかを理解することが第一歩となることから、適切なタイミングと内容で日常の教育訓練を行うことが必須である。また、HACCP チームのリーダー等管理職がこれらの課題に配慮しながら進行管理を行うことが求められるのではないかと感じた。

外部の活用として、関係団体が開催する責任者養成研修会等などを利用することが望ましいが、地方の中小規模ではなかなか参加できていないのが現状である。

コンサルタントからは、本事業の教育訓練の回数・時間ともに少ないことから、入念な教育訓練の必要性について、初期から意見をいただいているところであり、対象別、段階的、継続的に行うなど効果的な教育訓練が必要と考える。

HACCP 導入過程で障壁となった手順は、危害要因の分析（原則 1・手順 6）及び重要管理点の決定（原則 2・手順 7）であった。

中小規模では、長年の経験や勘で管理していることが多く、科学的根拠が不足する傾向があり、危害要因分析のハードルが高く感じられているので、データや根拠資料として、誰もが容易に参照可能なものがあると便利であると感じた。特に、予想される病原微生物の管理手段に関する基礎知識がないと議論が進まないことから、外部からの助言や研修が必要であると感じた。

本事業の助言・指導にあたっては「食中毒予防の 3 原則」の考え方で可能であるなど、手引書に沿ってできるだけわかりやすく説明を実施したところである。HACCP チーム員が危害要因分析をしっかりと行うことで、徐々に、管理方法のポイントが明確になり、一般的衛生管理プログラムの重要性も再認識してもらったのが大きな効果であったと考えている。次年度もフォローアップを実施することとしている。

### 3 導入前後の比較

アンケート結果では、①基本的な衛生管理ができるようになってきたこと、②衛生管理のポイントを理解できるようになったこと、③意識の高まりや具体的改善がみられた。

導入途中（平成 27 年 10 月）に事業者の担当者等にインタビューを実施したところ、事業者ごとに進行ステップなどの違いはあるものの、「客観的に工場や商品が見られるようになり、様々な問題点や非効率なところが見えてきた」という現場の声や、これまでは現場とのコミュニケーション不足により衛生管理を徹底の難しさを感じていた品質管理担当者からは「現場とのコミュニケーションが増え、工場の内情が良く理解できるようになった」など今回の取組みが、良いきっかけになっており、HACCP に対する取組みが社内のさまざまな点（社員の意識変化、コミュニケーションの向上、目標意識の芽生え等）で良い作用につながっているという感想が聞けた。

HACCP 導入の取組みが従業員の意識向上につながり、身近な取組み・改善活動がメリットとして実感されており、今後も継続的な取組みを期待できるものとなった。

### 4 支援体制

導入に取組んだ事業者からは、「保健所・コンサルタントの協力があり順調に進められたが、社員だけでは挫折したのではないかと思う」という感想や、地区別説明会の相談者からは、「外部（第三者）の目で客観的にみてもらいたい」という支援に関する声があったことから、今後、HACCP 導入が進むにつれて、事業者に近い各地区の保健所の食品衛生監視員が相談や助言・指導を行う場面が増えていくと予想される。

また、コンサルタントからは、「今回は、コンサルタントはスキルや知識を提供し、そこに、行政が支援に加わることで真剣度が上がりうまく進行した部分がある。」という意見もあった。

これに的確に対応するためには、事業者の実態に合わせて助言・指導ができる食品衛生監視員の育成と配置が欠かせないとする。

しかし、現状では、保健所が個々の事業者に、モデル事業と同じように支援していくのは、

限界があることから、HACCP 導入に関して、事業者がコンサルタント等を気軽に利用できる仕組みがあればより効果的であると考えます。

## 5 今後の取組み

本県では、将来的な HACCP の義務化を見据え、引き続き普及策の検討を進めるとともに、本事業で実証されたことを基に、HACCP 導入に取り組む事業者の支援を着実に実施していくこととしている。

<主な取組み>

### ①事業者への HACCP 導入支援

本事業の経験を踏まえ、保健所において、事業者からの相談を受けるとともに、HACCP 導入に取り組む事業者の助言・指導を実施する。また、段階的導入に取り組んでいる事業者には、フォローアップを実施する。継続的改善を促すとともに、継続して取り組む際の課題などを把握し、今後の普及推進施策につなげる。

### ②HACCP 講習会の開催

### ③助言・指導にあたる食品衛生監視員の育成

### ④各種衛生講習会におけるの普及啓発