

# 平成28年度HACCP普及・推進事業予定

## 1 平成28年度HACCPチャレンジセミナー&相談会

### (1) 事業概要

昨年度に引き続き、別添資料3-3「平成28年度HACCPチャレンジセミナー&相談会実施要領」に基づき、千葉県、千葉市・船橋市・柏市の共催で実施する。

### (2) スケジュール

#### 【第1回セミナー】

1日目	平成28年4月28日(木)	県教育会館
2日目	平成28年5月10日(火)	県教育会館
3日目	平成28年6月28日(火)	県教育会館

31事業者

#### 【第2回セミナー】

1日目	平成28年7月11日(月)	県教育会館
2日目	平成28年8月23日(火)	県教育会館
3日目	平成28年9月15日(木)	県教育会館

24事業者(実施中)

#### 【第3回セミナー】

1日目	平成28年10月4日(火)	県教育会館
2日目	平成28年11月4日(金)	県教育会館
3日目	平成28年11月28日(月)	県教育会館

募集中

#### 【第4回セミナー】

平成29年1月～3月予定

※詳細スケジュールは別添資料3-4「講習会カリキュラム」参照

## 2 千葉県HACCP普及検討会

県内の食品等事業者におけるHACCPによる衛生管理を普及推進し、もって食品等事業者の衛生水準を向上するため、別添資料3-5「千葉県HACCP普及検討会設置要綱」に基づき、検討会を設置した。

## 3 千葉県HACCP導入モデル実証事業(モデル事業)

### (1) 事業概要

県内の食品等事業者自らがHACCPプランを積極的に策定、実行する取組を支援することにより、県内の食品等事業者の衛生水準のより一層の向上を図ることを目的とし、昨年度HACCPチャレンジセミナーを受講、

もしくは受講見込みの食品事業者等を選定し、別添資料3-6「『千葉県HACCP導入モデル事業』実施要領」に基づき実施する。

(2) 支援対象事業者

- ・食品機動監視課管轄事業所（食品製造業等）  
→習志野、松戸、香取、長生、君津、安房保健所 1事業所以上
- ・健康生活支援課、生活衛生課管轄事業所（飲食店等）  
→各保健所 1事業所以上

(3) スケジュール

- 4月 : 「千葉県HACCP導入モデル事業」実施要領の策定  
導入モデル事業の指導方針等について、第1回普及検討会を開催  
～5月末 : 食品機動監視課で管内の事業対象施設を選定  
年間計画を作成・報告
- 5月～ : セミナー&相談会への参加、定期的な監視等、導入支援
- 9月28日・29日  
: 中間報告会
- 2月末頃 : 最終報告会
- 3月17日 : 最終報告書提出締切

※なお、「飲食店営業等におけるHACCP入門のための手引書」が厚生労働省より公表され次第、検討会で指導方針等を検討の上、各健康福祉センターにてモデル事業の選定・導入支援を実施する予定である。

#### 4 職員研修（HACCPに係る食品衛生監視員研修）

- (1) 対象 健康福祉センター及び食肉衛生検査所に所属する食品衛生監視員
- (2) 内容 HACCPの普及、確認票に関する講義・演習  
HACCP導入済施設における実地研修
- (3) 日程 平成29年1月～2月（予定）  
座学1日、実地研修1日

## 平成 28 年度 HACCP チャレンジセミナー &amp; 相談会実施要領

## 1 目的

一昨年度「千葉県食品衛生法施行条例」に危害分析・重要管理点方式（以下 HACCP という。）を用いて衛生管理を実施する基準が規定されたことから、食品製造事業者等を対象としたセミナーを開催することにより、HACCP の理論・手法及び実践方法についての理解を深め、HACCP 普及を推進することを目的とする。

## 2 実施方法

## (1) 対象者

県内（千葉市、船橋市、柏市を含む）に事業所のある食品製造事業者、給食施設、弁当屋、仕出し屋、飲食店等

## (2) 開催日程

## 第 1 回セミナー

1 日目	5 月 10 日（火）	10:00～16:00
2 日目	6 月 1 日（水）	10:00～16:00
3 日目	6 月 28 日（火）	10:00～16:00

## 第 2 回セミナー

1 日目	7 月	10:00～16:00
2 日目	8 月	10:00～16:00
3 日目	9 月	10:00～16:00

## 第 3 回セミナー

1 日目	10 月	10:00～16:00
2 日目	11 月	10:00～16:00
3 日目	12 月	10:00～16:00

## 第 4 回セミナー

1 日目	1 月	10:00～16:00
2 日目	2 月	10:00～16:00
3 日目	3 月	10:00～16:00

## (3) 申込方法

- ・ 別紙申込書による

## (4) 参加費用

- ・ 無料

## 3 主催：千葉県

共催：千葉市、船橋市、柏市

## 4 開催場所

千葉県教育会館等

## 5 講習内容

別紙のとおり

## 平成28年度HACCPチャレンジセミナー&amp;相談会カリキュラム

日 時	内 容	講 師 等
第1日目 10:00～16:00	開会あいさつ ○講義 HACCPの概要と導入の意義 【手順1】HACCPチームの編成 【手順2】製品説明書の作成 【手順3】意図する用途及び対象となる消費者の確認 【手順4】製造工程一覧図の作成 【手順5】製造工程一覧図の現場確認	千葉県衛生指導課長  千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順1～5の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会
第2日目 10:00～16:00	○講義 【手順6】危害要因の分析	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順6、7の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会
第3日目 10:00～16:00	○講義 【手順7】重要管理点(CCP)の決定 【手順8】管理基準(CL)の設定 【手順9】モニタリング方法の設定 【手順10】改善措置の設定 【手順11】検証方法の設定 【手順12】記録と保存法の設定	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順7～12の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会

## 千葉県HACCP普及検討会設置要綱

## (目的)

第1条 この要綱は、千葉県内の食品等事業者における HACCP による衛生管理を普及推進し、もって食品等事業者の衛生水準を向上するため、HACCP 普及検討会（以下「検討会」という。）を設置し、その円滑な運用を図るため、必要な事項を定めるものとする。

## (委員の構成)

第2条 検討会の委員は、食品衛生監視員として国立保健医療科学院の HACCP に係る研修を修了又は HACCP 施設の監視の経験を有する者、又は左記と同等の知識を有する者で、保健所及び食肉衛生検査所に所属する者で構成する。

## (委員の指名)

第3条 検討会の委員は、衛生指導課長が指名するものとする。

## (任期)

第4条 検討会の委員の任期は、1年間とする。ただし、異動等により委員としての職務が困難となった場合はこの限りでない。

## (検討会の会務)

第5条 検討会は、次の各号に掲げる会務を行うものとする。

- 1 HACCP を普及推進するために必要な方策等の検討
- 2 県が主催する食品等事業者に対する HACCP に係る講習会の講師
- 3 食品等事業者からの HACCP に関する相談への対応
- 4 保健所及び食肉衛生検査所が行う HACCP に係る事業への協力
- 5 その他 HACCP を普及推進するために必要な事項

## (会議)

第6条 検討会は、必要に応じて衛生指導課長が会議を開催し、委員を招集するものとする。

## (事務局)

第7条 検討会の事務局は、千葉県健康福祉部衛生指導課に置く。

## (その他)

第8条 検討会は、必要に応じて委員以外の者の意見を求めることができる。

## 附則

この要綱は、平成28年4月20日から施行する。

## 平成 28 年度「千葉県 HACCP 導入モデル事業」実施要領

## 1 事業目的

この事業は、千葉県内における食品衛生の更なる向上を推進するために、食品等事業者において、HACCPによる衛生管理を普及・促進することが重要であることから、食品等事業者自らがHACCPプランを積極的に策定、実行する取組を支援することにより、県内の食品等事業者の衛生水準のより一層の向上を図ることを目的とする。

## 2 事業内容

## (1) 食品機動監視課が実施する事業

## ア 対象施設の選定及び導入計画の策定

食品機動監視課が所掌する監視対象施設で、県が実施する HACCP チャレンジセミナーを修了、もしくは今後受講しようとする食品等事業者で、HACCP の導入を検討又はプランを作成し運用しようとしている施設を 1 カ所以上選定する。

また、対象施設を選定した後は施設管理者等と協議の上、別紙 1 により導入（運用）計画を策定し、5 月末日までに衛生指導課に報告すること。

## イ HACCP プランの作成及び運用

## (ア) HACCP セミナー修了の事業者

- ①対象施設がセミナーにおいて作成した HACCP プランを確認の上、導入計画に基づき定期的に立ち入り、プランを適切に運用できるように指導助言する。
- ②また、施設で製造する他の製品についても HACCP プランを作成するよう指導助言する。
- ③対象施設が HACCP を運用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するとともに、導入状況の変遷についても記録すること。（事業者の承諾が得られる場合は写真等も活用すること）

## (イ) HACCP セミナー未修了の事業者

- ①保健所は対象施設がセミナーを受講する日程を調整し、1 品目以上について 7 原則 12 手順に即して HACCP プランを作成するのに同席して助言する。
- ②対象施設に対して導入計画に基づき定期的に立ち入り、HACCP の導入から運用にあたって的確な指導助言を行う。
- ③対象施設が 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するとともに、導入状況の変遷についても記録すること。（事業者の承諾が得られる場合は写真等も活用すること）

※なお、事業者により導入環境等が異なること、上記のすべての内容が実施されずとも HACCP の導入は可能であることから、事業者に応じ柔軟に対応すること。

## ウ 報告

- ①保健所は、施設における HACCP の導入（運用）状況について、報告会で報告するものとする。なお、可能な限り対象施設担当者の同席を求めることとする。
- ②HACCP の導入（運用）後は、導入による従業員の意識の変化、生産性の向上等、導入前後の比較による HACCP 導入効果等を別紙 2 の実績報告書により取りまとめ、3 月 17 日までに衛生指導課へ報告すること。

## (2) 健康生活支援課又は生活衛生課が実施する事業

厚生労働省から今後示される予定の「飲食店営業等における HACCP 入門のための手引書」を確認したうえで、指導方針を検討した後、各保健所で飲食店等における HACCP 導入モデル事業を実施する。

### 3 HACCP 普及検討会及び衛生指導課との連携

HACCP を導入する際の視察及び助言指導にあたっては、必要に応じて HACCP 普及検討会及び衛生指導課と連携して実施するものとする。

### 4 事業実施方針の検討

衛生指導課は、事業を推進するにあたって、統一した指導助言ができるように事業に係る実施方針等を検討するため、HACCP 普及検討会を開催するものとする。

また、「飲食店営業等における HACCP 入門のための手引書」が公表された時点で飲食店等に係る HACCP 導入の指導方針を検討する。

### 5 事業実施による波及効果

- (1) 保健所と事業者が連携して取り組むことにより、HACCP を導入するに当たっての導入手順の確認及び課題やその対応策を見出せる。
- (2) 同業者や同規模の事業者は、参考例を得ることで、HACCP の導入のポイント及び効果について理解が深まり、新たに導入を検討する事業者の増加が期待できる。
- (3) 県においては、事業者への指導方法等を具体的に捉えられるとともに、統一した監視指導が可能となる。

### 6 事業の年間予定

#### (1) 導入モデル事業

ア 2月に1回程度、視察を実施し（必要に応じて増減あり。）、支援・指導等を実施する。

イ 施設における導入計画年間予定表（イメージ）は、以下のとおり。

この他、年間を通して従業員教育を実施していく。

		予 定
手順 1	HACCP チームの編成	}
手順 2	製品説明書の作成	
手順 3	製品用途・対象者の確認	}
手順 4	製造工程図の作成	
手順 5	製造工程図の現場確認	}
手順 6 (原則 1)	危害要因の分析	
手順 7 (原則 2)	重要管理点の設定	}
手順 8 (原則 3)	管理基準の設定	
手順 9 (原則 4)	モニタリング方法の設定	}
手順 10 (原則 5)	改善措置の設定	
手順 11 (原則 6)	検証方法の設定	CCP 決定後、都度
手順 12 (原則 7)	記録の文書化と保管	CCP 決定後、都度

#### (2) HACCP 導入状況報告会

中間報告：平成 28 年 9 月頃

最終報告：平成 29 年 2 月末頃

その他、必要に応じ衛生指導課が導入状況報告会を実施する。

【別紙1】

HACCP導入（運用）年間計画表

施設名： \_\_\_\_\_

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
■セミナーへの参加														
■一般衛生管理の構築 ・SOP及びSSOPの調査等														
H A C C P プ ラ ン	製品名（ _____ ）													
	その他（ _____ ）													
	1	HACCP チームの編成												
	2	製品の記述												
	3	意図する使用方法と対象とする消費者の確認												
	4	工程フローチャートの作成												
	5	工程フローチャートの現場での確認												
	6	原則1 危害分析の実施												
	7	原則2 重要管理点の決定												
	8	原則3 管理基準の設定												
	9	原則4 モニタリング方法の設定												
	10	原則5 改善措置の設定												
11	原則6 検証手段の設定													
12	原則7 記録の作成と管理手順の設定													
■従業員教育 一般衛生管理に係る事項、HACCPシステム														
■立入（保健所） （県衛生指導課）														
（普及検討会）														
■監視														
■導入状況報告会														

《特記事項》

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

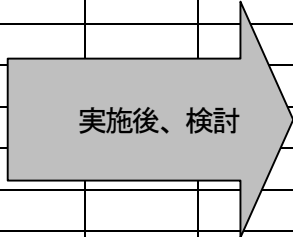


【別紙1】

HACCP導入（運用）年間計画表（例示）

施設名：株式会社〇〇産業

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
■セミナーへの参加				○	○									
■一般衛生管理の構築 ・SOP及びSSOPの調査等				○	○ 従業員	○ 原料 食品	○ 設備 機器	○ SSOP 作成	○	○		○	○	
H A C C P プ ラ ン	製品名（冷凍ロースカツ）			○	○	○	○	○	○	○	○			
	その他（）													
	1	HACCPチームの編成		○	○									
	2	製品の記述		○	○									
	3	意図する使用方法と対象とする消費者の確認		○	○									
	4	工程フローチャートの作成		○	○									
	5	工程フローチャートの現場での確認		○	○									
	6	原則1 危害分析の実施				○1日	○							
	7	原則2 重要管理点の決定				○28日	○*							
	8	原則3 管理基準の設定				○28日	○*							
	9	原則4 モニタリング方法の設定					○*							
	10	原則5 改善措置の設定					○*							
11	原則6 検証手段の設定					○*								
12	原則7 記録の作成と管理手順の設定					○*								
■従業員教育 ・一般衛生管理に係る事項 ・HACCPシステム						○ 従業員 (手洗い 教室)		○ 原料 食品	○ 設備 機器					
■立入（保健所） （県衛生指導課）				○		○		○	○			○		
（普及検討会）									○			○		
■導入状況報告会						HC		全体		HC		HC	全体	最終報告



《特記事項》

※手順7以降については事業者の進捗状況により、適宜時期を設定する。

【別紙2】

H A C C P 導入モデル事業 実績報告書

保健所名：\_\_\_\_\_

施設名：\_\_\_\_\_

1. 事業内容：業種（営業許可の種類）、製造品目
2. 事業規模：資本金、年間販売金額、従業員数、年間生産量
3. H A C C P を導入しようとした理由
4. 製造現場の写真
5. H A C C P 導入にかかった費用（機器の購入代、検査費、研修費等）
6. 従業員の教育方法
7. 現場での変化（衛生状況、生産性、従業員意識、品質、クレーム数、取引先等の向上）
8. 客観的指標による改善：検査結果（製品、中間製品、拭き取り）等
9. H A C C P 導入前および過程での手順毎の変化
10. 導入後の運用状況
11. H A C C P 導入のメリット、デメリット
12. その他特記すべき事項

# 千葉県におけるHACCPの普及推進について

- ◆平成26年12月に、HACCPによる衛生管理を普及するため、国のガイドラインの改正を踏まえ、食品衛生法施行条例を一部改正し、従来の衛生管理基準の他にHACCPを導入した衛生管理基準を選択することが可能となった。
- ◆平成27年5月から毎月1回HACCPチャレンジセミナー＆相談会を開催してきたところ、これまで計132の食品等事業者がセミナーを修了し、「HACCPを導入できそう」もしくは「一部でも導入を進める」といった感想が多く寄せられ、導入にあたっては食品衛生監視員の支援が求められている。
- ◆食品衛生監視員としても、HACCPを導入しようとする食品等事業者に対して、助言や施設への監視指導が出来るスキルが求められることから、実践を通じてその手法等の習熟を図ることが有効である。

## 事業の展開

### HACCPチャレンジセミナー＆相談会

- ◆HACCPチャレンジセミナーの開催
  - ・1クールは月1回×3回で1クール；年間4クール開催
- ◆食品等事業者自らが、7原則12手順によりHACCPプランを作成する手法を習得

### HACCP導入モデル事業

- ◆各保健所でHACCPの導入を検討している施設を選定
  - ・食品機動監視課……………製造業等
  - ・健康生活支援(生活衛生)課…飲食店営業等
- ◆選定施設でのHACCPプランの作成を助言指導

### HACCP普及検討会

- ◆HACCPに関して専門的な知識を有する食品衛生監視員を委員とする検討会を設置
- ◆セミナーでの相談対応や導入モデル事業での助言等を行い、普及するための方策を検討

講師  
相談員

助言

HACCPを普及推進する  
食品衛生監視員の育成

- 県内における食品等事業者の衛生水準の向上
- 食品衛生監視手法の確立および食品衛生監視員のスキル向上