

平成 29 年度「HACCP の普及・推進事業」実施結果について

【平成 29 年度】

1 平成 29 年度 HACCP チャレンジセミナー & 相談会

(1) 事業概要

下記のスケジュールにより、千葉県主催（千葉市・船橋市・柏市共催）で実施した。

(2) スケジュール

【HACCP 相談会】※前年度受講修了者対象

1 日間 平成 29 年 5 月 22 日（月） 千葉県教育会館

【第 1 回セミナー】

1 日目 平成 29 年 6 月 20 日（火） 千葉県教育会館

2 日目 平成 29 年 7 月 11 日（火） きぼーる

3 日目 平成 29 年 8 月 1 日（火） きぼーる

33 事業者

【第 2 回セミナー】

1 日目 平成 29 年 9 月 15 日（金） 君津健康福祉センター

2 日目 平成 29 年 10 月 5 日（木） 君津健康福祉センター

3 日目 平成 29 年 10 月 20 日（金） 君津健康福祉センター

21 事業者

【第 3 回セミナー】

1 日目 平成 29 年 10 月 17 日（火） 柏市保健所

2 日目 平成 29 年 10 月 31 日（火） 柏市保健所

3 日目 平成 29 年 11 月 24 日（金） 柏市保健所

26 事業者

【第 4 回セミナー】開催中

1 日目 平成 30 年 1 月 17 日（水） 印旛健康福祉センター

2 日目 平成 30 年 1 月 31 日（水） 印旛健康福祉センター

3 日目 平成 30 年 2 月 14 日（水） 印旛健康福祉センター

26 事業者（予定）

(3) アンケート

各回セミナー 3 日目終了後にアンケートを実施した。

アンケートの回答者のうち約 8 割が「満足（満足した、やや満足した）」と回答しており、本セミナーの評価は概ね好評である。

また、参加事業者の HACCP 導入に向けた状況については、HACCP 制度化に向け、多くの事業者で具体的な導入方法・導入時期の検討を進めている様子が伺えた。

しかしながら、基準 A・B の具体的な線引き、求められる水準等が明確に示されていないこと等から、今後の方針決定に苦慮している様子も見受けられた。

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、「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、『千葉県 HACCP 導入モデル事業』実施要領に基づき実施。

(2) 支援対象事業者

- ・千葉県：食品機動監視課管轄事業所（食品製造業等）
→習志野、松戸、印旛、香取、長生、君津、安房保健所 各1事業所
- ・千葉市、船橋市、柏市 → 各1事業所

(3) スケジュール

- 5月：導入モデル事業の指導方針等について、打ち合わせ会議を開催
HACCP普及検討会の設置、委員の任命
「千葉県HACCP導入モデル事業」実施要領の策定
～6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
3月8・9日：報告会（予定）
3月末日：2月末日までの進捗状況の提出

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
(参加者：22名)
- (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 座学：1日 平成29年12月20日（水）
実地研修：1日（計2回）
そうざい製造業 平成30年2月 1日（木）
菓子製造業 平成30年2月20日（火）

セミナーアンケート調査結果(平成29年度第1～3回)

受講 80 事業者
回答数 67 事業者

その他2事業者相談のみ参加

※従業員人数について

① ～10人	3	④ 31～50人	14
② 11～20人	11	⑤ 51人～	30
③ 21～30人	8		※未回答 1

1 セミナー受講前、HACCPについて知っていたか。

① 知っていた	40
② なんとなく聞いたことはあった	21
③ 知らなかった	6

2 本セミナー受講後、HACCP導入について

① すでに導入済み	12							
② 自力で導入予定	29							
1年以内	7	2年以内	12	3年以内	7	3年以上	1	※未記入 2
③ コンサルタント等を活用して導入予定	11							
1年以内	3	2年以内	3	3年以内	2	3年以上	0	※未記入 3
③ 導入したいが、どのように進めてよいか迷っている	11	※未回答 4						

3 「基準A」「基準B」の導入予定

① 基準A	10	② 基準B	16	
③ 明確な基準が示されていないため不明	20			
④ わからない	16			※未回答 5

4 本セミナーに対する満足度

① 満足	30	② やや満足	20	③ 普通	12
④ やや不満	2	⑤ 不満	0		※未回答 3

5 講義の内容の分かり易さ・理解度等。

1) 講義の内容について

① 分かり易かった	28	② やや分かり易かった	12
③ 普通	19	④ やや分かりにくかった	4
⑤ 分かりにくかった	0		※未回答 4

2) 講義の時間配分について

① 短い	1	② やや短い	11	③ ちょうど良い	44
④ やや長い	8	⑤ 長い	0		※未回答 3

2) 演習の時間配分について

① 短い	0	② やや短い	7	③ ちょうど良い	32
④ やや長い	11	⑤ 長い	2		※未回答 13

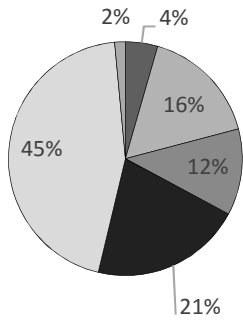
6 引き続き、相談会に参加しますか。

① 参加する	23	② 参加しない	3
③ 検討中	37		※未回答 4

7 今後、HACCPに関する相談をする先 (複数回答あり)

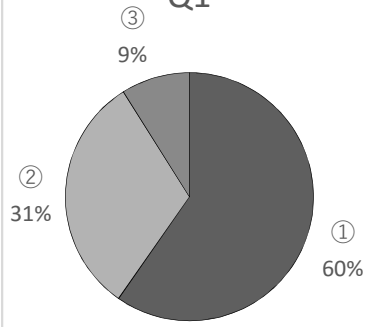
① 本相談会	17	② 保健所	52
③ 民間団体・コンサルタント	10	④ その他	7
			※未回答 3

従業員数



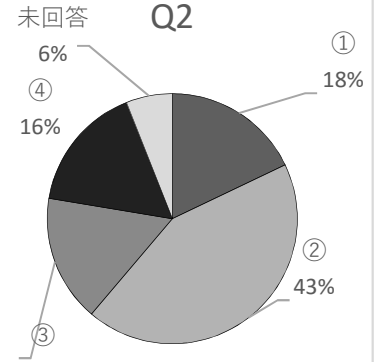
■ ~10人 □ 11~20人
 ■ 21~30人 ■ 31~50人
 □ 51人~ ■ 未回答

Q1



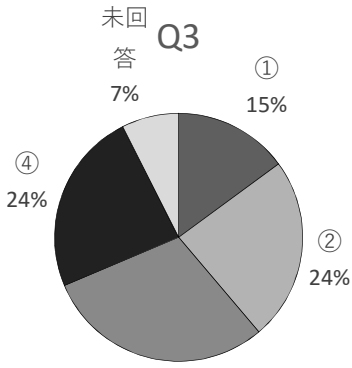
■ ① □ ② ■ ③

Q2



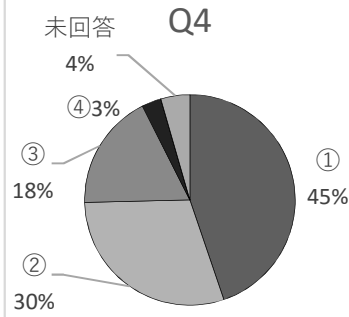
■ ① □ ② ■ ③ ■ ④ □ 未回答

Q3

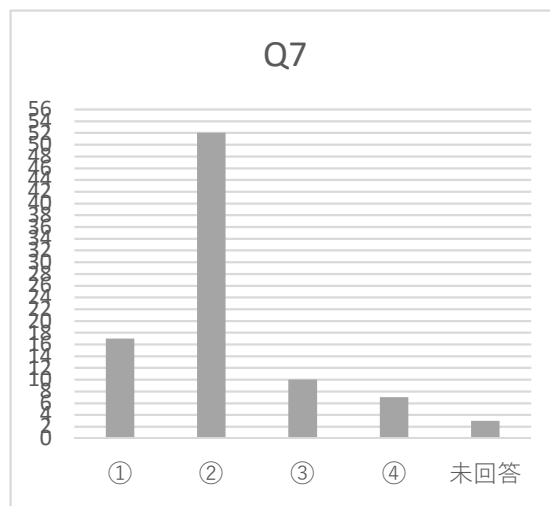
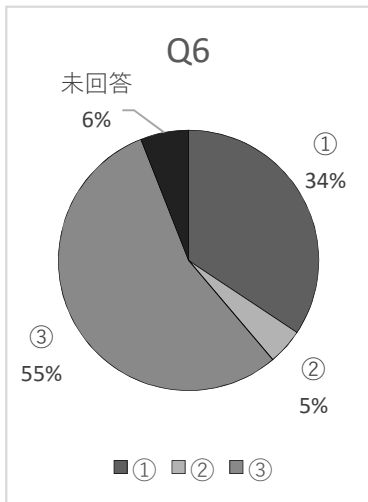
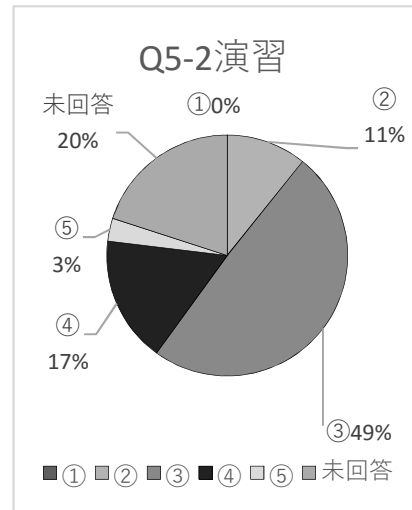
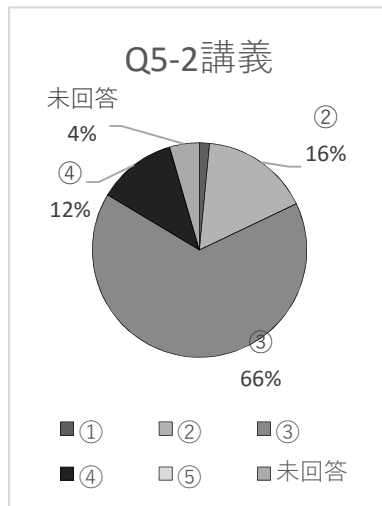
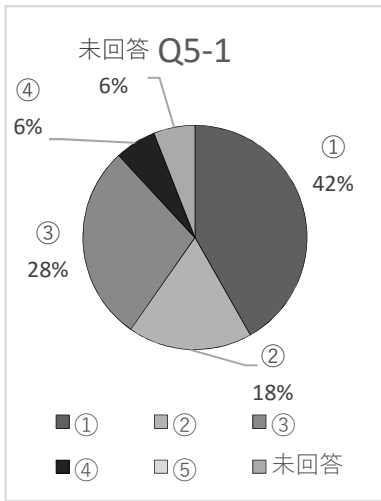


■ ① □ ② ■ ③ ■ ④ □ 未回答

Q4



■ ① □ ② ■ ③
 ■ ④ □ ⑤ ■ 未回答



平成29年度 HACCP チャレンジセミナー&相談会実施要領

1 目的

今後全ての食品等事業者においてHACCPによる衛生管理が制度化されることを踏まえ、「千葉県食品衛生法施行条例」第2条第2項に規定する危害分析・重要管理点方式（以下HACCPという。）による衛生管理について、より一層の推進を図るため、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

なお、第2回は南総地域、第3回は東葛地域、第4回は北総地域の事業者を優先とする。

(2) 開催日程及び場所

HACCP相談会（千葉県教育会館）

※主に前年度受講修了者を対象に相談会のみ実施

1日間 5月22日（月） 13:30～17:00

第1回セミナー（千葉県教育会館及びきぼーる）

1日目 6月20日（火） 10:00～16:00

2日目 7月11日（火） 10:00～16:00

3日目 8月1日（火） 10:00～16:00

第2回セミナー（君津健康福祉センター）

1日目 9月15日（金） 10:00～16:00

2日目 10月5日（木） 10:00～16:00

3日目 10月20日（金） 10:00～16:00

第3回セミナー（柏市保健所）

1日目 10月17日（火） 10:00～16:00

2日目 10月31日（火） 10:00～16:00

3日目 11月24日（金） 10:00～16:00

第4回セミナー（印旛健康福祉センター）

1日目 1月17日（水） 10:00～16:00

2日目 1月31日（水） 10:00～16:00

3日目 2月14日（水） 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 講習内容

HACCP の 7 原則 1 2 手順に関する講義、演習、相談会、及び HACCP 導入事業者による体験談等（詳細なカリキュラムは別途定めるものとする。）

5 講師及び相談員

- ・千葉県（健康福祉センター職員含む）、千葉市、船橋市、柏市職員
- ・「千葉県内における HACCP を普及推進する会」会員
- ・平成 27 年度及び 28 年度 HACCP モデル事業者

6 その他

会場運営等のため、衛生指導課長及び会場となる保健所長は、会場の近隣保健所職員の派遣を、必要に応じて依頼することができる。

平成29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、今後の HACCP 制度化を踏まえ、千葉県内の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、主に基準 A 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する。

2 事業内容

(1) 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 を参考に概ねの導入（運用）計画を策定し、6 月末日までに衛生指導課に報告すること。

(2) 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 1 2 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。

(3) コンサルティング

ア 現地コンサルティング

管轄保健所は、必要に応じて、HACCP 検討会委員及び衛生指導課等が施設に立ち入り、HACCP プランの助言・指導を行う、現地コンサルティングを実施することができる。

※実施に際し、管轄保健所は、コンサルティングチームの施設立ち入りについて、事業者の了承を得ること。

イ 紙上コンサルティング

管轄保健所は、必要に応じて、HACCP 検討会委員及び衛生指導課等が文書によって助言・指導を行う、紙上コンサルティングを実施することができる。

ウ 次年度セミナー&相談会の活用

HACCP プランが確定しない場合、施設管轄保健所は、事業者に次年度の相談会の活用を勧めること。

(4) 報告

保健所は、本事業の進捗状況（2 月末時点）について、確認票により、関係資料（手順 1～手順 1 2 までに作成した書類）を添えて、3 月末を目安に、衛生指導課に報告する。

※この場合の確認票は進捗を把握するためのものであるため、食品機動監視課長等の印(サイン)とし、公印(保健所長印)を要しない。

3 HACCP 普及検討会等によるフォローアップ

翌年6月末時点でなお確認票項目の不備等の理由で HACCP の導入（運用）が開始できない場合、また既に導入（運用）後新たに生じた疑義等により HACCP プラン修正方法が分からない等の場合は、HACCP 普及検討会等によりフォローアップする。

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、普及検討会を開催する。

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

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	施設選定日から 1 か月以内
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	施設選定日から 3 か月以内
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	
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

2月頃に、現時点までの導入状況について、HACCP 検討会委員及び衛生指導課、施設管轄保健所等にて報告会を実施する。なお、事業者の希望に応じ、事業者の同席も可能とする。

【別紙1】

HACCP導入（運用）年間計画表（例示：H28年度受講済かまたはH29第1クール初受講の場合の例）

施設名：株式会社〇〇産業

		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	～6月
■セミナーへの参加		相談会	初受講										
■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 ブ 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		○	○								
	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					○ 従業員 (手洗い 教室)		○ 原料 食品	○ 設備 機器					
■立入（保健所） （現地合同コンサルティング） （紙上コンサルティング）		○	→		○		○	○				○	
■導入状況報告												報告会	確認票 別紙2 シート

必要な場合次年度
相談会へ

《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。