

H A C C P 普及検討作業部会報告書

- 普及の課題と対応
 - ・ 高度なもの、多大な費用が必要など、誤解の払拭
 - ・ 中小規模事業者などへの柔軟な対応
 - ・ メリットに関する情報提供

- 確認方法
 - ・ 基準：チェックリストによる自主点検
 - ・ 確認：通常監視時（認証制度は取得が目的化）

- 公表
 - ・ 「(仮称) H A C C P 導入型自主衛生管理滋円事業」
チェックリスト自主点検、事業者名等HP掲載

- 啓発
 - ・ 事業者及び消費者

- 食品衛生監視員の技量向上

- 政令市・中核市との統一

- H A C C P 支援法の活用

千葉県におけるHACCP普及・推進事業

1 HACCPチャレンジセミナー&相談会について

(1) 平成26年度実施状況

【第1回セミナー】

- 1日目 平成27年4月21日(火) 県教育会館
 - 2日目 平成27年6月2日(火) 県教育会館
 - 3日目 平成27年7月7日(火) 県教育会館
- 40事業者 延54名

【第2回セミナー】

- 1日目 平成27年7月28日(火) きぼーる
 - 2日目 平成27年8月25日(火) きぼーる
 - 3日目 平成27年9月18日(金) きぼーる
- 34事業者(3事業者重複) 延48名

【第3回セミナー】

- 1日目 平成27年10月21日(水) きぼーる
 - 2日目 平成27年11月25日(水) きぼーる
 - 3日目 平成27年12月16日(水) きぼーる
- 34事業者(3事業者重複) 延42名

【第4回セミナー】

- 1日目 平成28年1月15日(金) きぼーる
 - 2日目 平成28年2月12日(金) きぼーる
 - 3日目 平成28年3月11日(金) きぼーる
- 39事業者(5事業者重複) 延66名

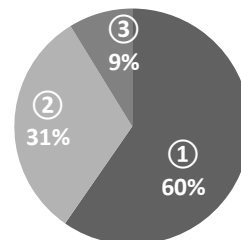
合計 132事業者 延 203名

セミナーアンケート調査結果(一部抜粋)

I 本セミナーを受ける前からのHACCPの認知度

① 知っていた	34
② 何となく聞いたことはあった	18
③ 知らなかった	5

回答 57事業者



II 本セミナー受講後、HACCP導入について

① 導入出来そう

1年以内	5	2年以内	8	3年以内	6	3年以上	0	その他	2
------	---	------	---	------	---	------	---	-----	---

② 導入済み

2

③ 一部でも導入を進める方向で検討する

27

④ 導入したいが、どのように進めてよいか迷っている

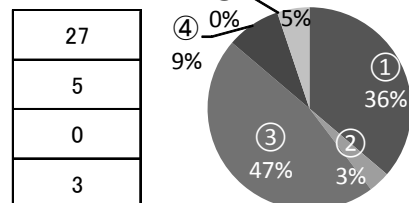
5

⑤ 難しい

0

⑥ その他

3



※1事業者⑥のみ回答

(2) 平成28年度実施計画

実施期間 平成28年4月～平成29年3月
セミナー回数 4回(月1回1日 計12回12日)
受講予定者数 最大60名(30事業者程度)

(3) セミナー修了後の受講者の意見

【セミナー全般について】

- ・質問・相談しながら演習する時間を設けていたセミナーなので、とても理解しやすかった。
- ・もう数社の HACCP 導入例(体験談)を聴いたら良かった。(出来れば中小企業 50 名以下)
- ・実践経験のある方の意見が聞けて、普段悩んでいるところが解決した。
- ・業種や会社・工場の規模などによって、やるべきことが変わってくるので、それに応じてもっと詳しく話を聞きたかった。
- ・記録書類が充実していてよかった。
- ・各手順書類、文章類が必要なはずだが、省略されていて取り組みやすい内容だった。
- ・少人数制で同じような業種や規模の人たちだけで、じっくり話し合いをしながら受講できるようなセミナーがあれば参加したい。
- ・HACCP を既に導入している事業者の方に、実際のポイントを教えていただけると良い。

【HACCP システムについて】

- ・CCP の設定と OPRP の設定、判別が難しかった。
- ・工程管理のみで品質を担保する難しさを感じた。
- ・7 原則 12 手順が理解できた。
- ・すべての検査・検証が予算や時間的に難しい場合、別の方法としてこうしているという企業の方のアドバイスが欲しかった。

【相談会について】

- ・テキストに添加物製造業の HACCP 導入例がなかったが、個別に相談にのっていただけで良かった。
- ・相談に乗ってくれた方の会社規模が違いすぎて、自分達の現状や悩みを十分理解してもらうことができなかった。
- ・相談会で、近い業種の方と話ができて、参考になった。

【その他】

- ・(HACCP 工場の) 見学させていただくとありがたい。
- ・千葉県としても「認証」をできるようにしていただけるとさらに参加会社が増えるのではないかと思う。
- ・HACCP を導入するにあたって、分からないこと等がいつでも質問できる場を設けて欲しい。(メール等)
- ・一般衛生管理プログラムの重要性を改めて認識した。

2 千葉県地域連携 HACCP 導入実証事業(モデル事業)

- ・支援対象事業者 魚介類加工業(中小規模) 2事業者
スープ製造業(中小規模) 2事業者

3 職員研修

受講予定者 44名

内 容

座 学 1日 平成28年2月17日(水)

実地研修 1日(計4回)

菓子製造所 平成28年2月23日(火)

菓子製造所 平成28年3月1日(火)

そうざい製造所 平成28年3月10日(木)

半製品製造所 平成28年3月17日(木)

HACCPをお考えの食品事業者のみなさまへ

平成 28 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を感じてみてください

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、参加費は無料です。今回は、平成28年度第1回セミナーの参加申し込みを受け付けます。

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、会場には HACCP 導入に関する相談コーナーも設けています。

【平成 28 年度 第 1 回セミナー】

1日目 5月10日(火)10時～16時 県教育会館 本館303

2日目 6月 1日(水)10時～16時 県教育会館 本館303

3日目 6月28日(火)10時～16時 県教育会館 本館303

※ 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

【第 1 回セミナーの申込方法】

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。【参加費無料】

申込期限：平成 28 年 4 月 15 日 (金)

※ 会場の都合上、先着順 30 事業者程度で締切とさせていただきます。

定員を超えた場合は、その旨ご連絡します。

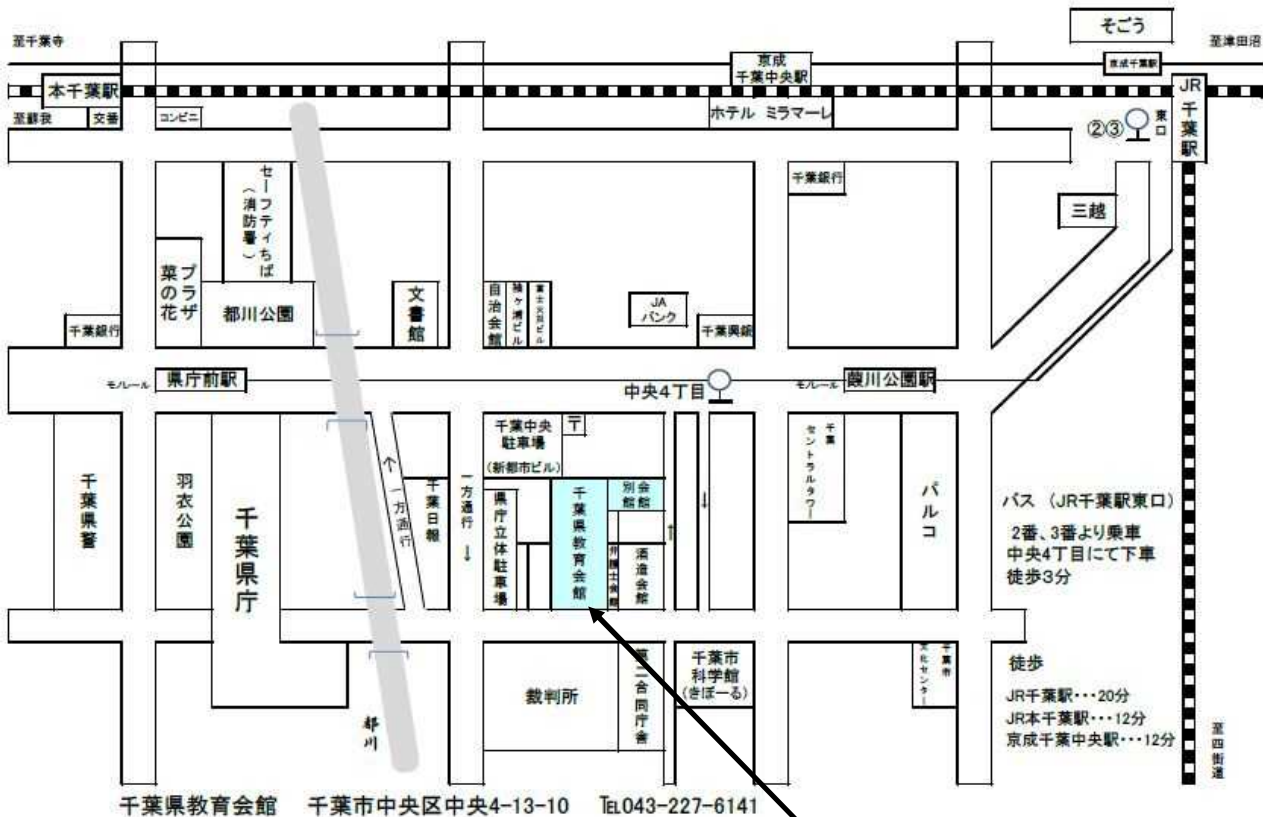
<このセミナーについてのお問合せ先>

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>5月10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 1日(水)</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>6月28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】



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

会場はこちら

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

HACCP チャレンジセミナー(平成 28 年度第 1 回)

受講申込書

事業所の名称

参加者氏名(ふりがな) 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

事業所の規模(従業員数、製造品目及びその数または食数(※主品目の 1 日または月間数量))

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

* FAX か E メールにて、当セミナー及び関連情報をお知らせしますので御了解ください。

相談会への 5月10日(火) ・ 6月1日(水) ・ 6月28日(火)

出席 * 希望日に○をつけて下さい

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。

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。

千葉県内における HACCP を普及推進する会の設置

(1) 目的

HACCP に関する専門的知識を持つ者や、先進的に HACCP を導入している企業及び団体が、食品衛生の向上を目指す中小企業の事業者に対して、HACCP 普及のための支援を行うことで、県内食品等事業者への HACCP 普及推進を図ることを目的とする。

(2) 活動内容

千葉県が行う「HACCP チャレンジセミナー&相談会」及びその他、県が行う HACCP 普及推進に係る事業について協力する。

また、千葉県における HACCP 普及の方策について意見交換を行う。

(3) 会員名簿

	業 界 等	所 属
1	水 産 加 工	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 全国水産練製品協会
2	乳 処 理 乳 製 品 製 造	(株) 東京めいらく 千葉工場
3	そうざい製造	(株) 食研
4	食 肉 加 工 食肉製品製造	伊藤ハム(株) 東京工場
5	菓 子 製 造	米屋株式会社 第二工場
6	魚肉練り製品製造業 そうざい製造業	株式会社 紀文食品
7	団 体	公益社団法人千葉県食品衛生協会
8	団 体	特定非営利活動法人食品保健科学情報 交流協議会
9	金 融 機 関	日本政策金融公庫千葉支店 国民生活事業

HACCP



チャレンジ事業



～ HACCP に取り組む事業者の公表～

※※※ お知らせ ※※※
 HACCPに取り組んでいる事業者の掲載情報は随時更新しています。
 ～HACCPに取り組む事業者の参加を募集しています～

趣旨
 本事業は、世界的にも推奨されている食品の衛生管理手法である「HACCP（ハサップ）」の導入に取り組む食品等事業者をウェブサイト上で紹介することで、事業者自らが積極的に策定、実行する HACCP による衛生管理の取組を応援するとともに、我が国における HACCP の普及を推進し、食品安全レベルの更なる向上を図るものです。また、この事業を通じて、HACCP の取組を消費者の方々をはじめ多くの方に広く知っていただき、HACCP 導入の輪を全国に広げていきたいと考えています。

「HACCP チャレンジ事業」参加資格
 以下の全ての要件を満たす事業者

- 食品等事業者であること。
- HACCP による衛生管理に継続的に取り組んでいること。
- HACCP 自主点検票（一般食品用の自主点検票／と畜場・食鳥処理場向け自主点検票）を用いて、HACCP を構成する手順 1 から手順 12 の適応を自主的に確認している（全てのチェック項目について、評価が「○」である）こと*。

*HACCP 自主点検票は、食品等事業者が自ら HACCP の適応を確認するためのものであり、第三者による評価を必要とするものではありません。

留意事項
 「HACCP チャレンジ事業」サイトへの掲載は、あくまで事業者の自己申告に基づくものです。「HACCP チャレンジ事業」サイトに掲載された事業者によって製造された食品の安全性や品質を保証するものではありません。

お問い合わせ

お問い合わせ内容	お問い合わせ先
HACCPチャレンジ事業及び本サイトに関する内容	Email : haccppromotion@mhlw.go.jp
申込・届出に関する内容	Email : challenge-haccp@jfha.or.jp

HACCPチャレンジ事業に関する資料一式のダウンロードはこちらから

[ダウンロード](#)

HACCPとは何か、導入するメリットは何か、HACCPの7原則12手順についてわかりやすく紹介するリーフレット。印刷してご自由にご活用下さい。

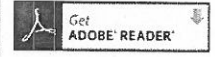


A4版



A4版見開き

PDFファイルをご覧いただくには AdobeAcrobat Reader が必要となります



HACCP チャレンジ事業

＜＜ チャレンジ事業トップ

自主点検実施事業者 一覧・検索

登録件数：42件

操作方法のご説明

== 選択してください ==

業種

品目

検索

リセット

1/3

掲載番号	事業者名	都道府県	市町村	業種	品目
1601210004	株式会社 鈴木食品	千葉県	千葉市中央区浜野町	食品の冷凍又は冷蔵業	調理冷凍食品、水産物フライ類
1601210003	株式会社 紀文食品 東京工場	千葉県	印旛郡栄町矢口神明	その他	こんにゃく麺
1601210002	株式会社 紀文食品 東京工場	千葉県	印旛郡栄町矢口神明	そうざい製造業	ギョウザ、ワンタン
1601210001	株式会社 紀文食品 東京工場	千葉県	印旛郡栄町矢口神明	魚肉ねり製品製造業	魚肉ねり製品
1601140001	協同組合 南州高山ミートセンター	鹿児島県	肝属郡肝付町前田	食肉処理業	豚枝肉、豚カット肉製品及び豚副生物製品
1601120002	赤城乳業株式会社 本庄千本さくら『5S』工場	埼玉県	本庄市児玉町児玉	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類
1601120001	赤城乳業株式会社	埼玉県	深谷市上柴町東	アイスクリーム類製造業	アイスクリーム類
1601080002	愛媛県立宇和島水産高等学校	愛媛県	宇和島市明倫町	缶詰又は瓶詰食品製造業	ぶりだいこん缶詰
1601080001	雪印メグミルク株式会社 野田工場	千葉県	野田市上三ヶ尾字平井	乳処理業	牛乳
1512210002	株式会社 マルホ	熊本県	熊本市西区八島町	水産加工品製造業	その他の水産加工食品
1512210001	株式会社 但馬どり	兵庫県	豊岡市日高町浅倉	食鳥処理業	ブロイラー
1512180001	株式会社 東洋食品 仙台市高砂学校給食センター	宮城県	仙台市宮城野区高砂	給食事業	学校給食
1512170001	飛騨ミート農業協同組合連合会	岐阜県	高山市八日町	と畜場	牛肉、牛内臓
1512160001	株式会社 フランドール	熊本県	熊本市北区空園町	菓子製造業	ケーキ
1512100006	熊本乳業株式会社	熊本県	熊本市東区鹿埴瀬町	乳処理業	乳(牛乳、脱脂乳)/乳製品(乳飲料、乳酸菌飲料)
1512100005	サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県	志布志市有明町野井倉	食肉処理業	牛肉、豚肉
1512100004	サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県	志布志市有明町野井倉	と畜場	牛肉、豚肉
1512100003	株式会社 千興ファーム	熊本県	上益城郡御船町高木	食肉処理業	その他の鳥獣肉冷凍食品(馬肉)
1512100002	千興ファーム食肉センター	熊本県	上益城郡御船町高木	と畜場	馬肉
1512100001	スプーンシュガー株式会社 宇都宮事業所	栃木県	宇都宮市平出工業団地	添加物製造業	砂糖製造業(砂糖精製業を除く)

Copyright © 2014厚生労働省. All Rights Reserved.

