

## 「HACCPの普及・推進事業」実施状況

### 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、下記のスケジュールにより、千葉県、千葉市・船橋市・柏市の共催で実施した。(第4回のみ実施予定)

#### (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 |

27事業者

##### 【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 |

28事業者

##### 【第4回セミナー】

|     |       |          |       |
|-----|-------|----------|-------|
| 1日目 | 平成29年 | 1月17日(火) | 県教育会館 |
| 2日目 | 平成29年 | 2月6日(月)  | 県教育会館 |
| 3日目 | 平成29年 | 3月7日(火)  | 県教育会館 |

26事業者参加予定

#### (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、概ね好評である。

また、今後のHACCP導入についても、約8割が導入への意欲を示している結果となった。

## 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

### (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

- ・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

### (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  
3月8・9日 : 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、衛生指導課及び各健康福祉センターが協同して、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  
(参加者：34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28年12月15日（木）  
実地研修：1日（計3回）
  - 魚肉ねり製品製造業 平成29年1月24日（火）
  - そうざい製造業 平成29年1月31日（火）
  - 菓子製造業 平成29年2月27日（月）

#### 5 平成29年度事業予定

本協議会及千葉県HACCP普及検討会等と協議の上、HACCP義務化に向けた社会情勢に即した方法で普及、啓発のための事業を実施していく。

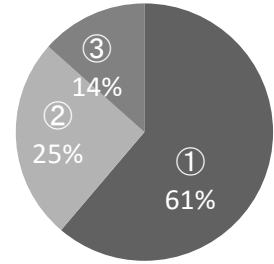
# セミナーアンケート調査結果

受講  
回答数

86 事業者  
67 事業者

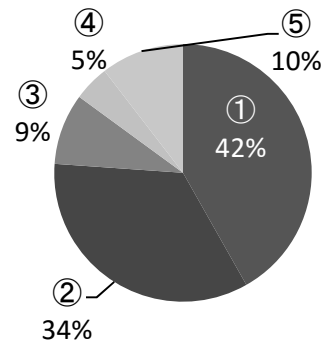
## I 本セミナーを受ける前からのHACCPの認知度

|                 |    |
|-----------------|----|
| ① 知っていた         | 41 |
| ② 何となく聞いたことはあった | 17 |
| ③ 知らなかった        | 9  |



## II 本セミナー受講後、HACCP導入について

|                           |    |
|---------------------------|----|
| ① 導入出来そう                  | 28 |
| 1年以内                      | 15 |
| 2年以内                      | 10 |
| 3年以内                      | 1  |
| 3年以上                      | 0  |
| ② 一部でも導入を進める方向で検討する       | 23 |
| ③ 導入したいが、どのように進めてよいか迷っている | 6  |
| ④ 難しい                     | 3  |



- ・調理員の入替わりが頻繁、専属者がいない等のためチーム編成が難しい【社食提供】
- ・詳しい人がいない。指導者が欲しい【調理加工食品の冷凍・販売】

|             |   |
|-------------|---|
| ⑤ ①～④以外、無回答 | 7 |
|-------------|---|

※製造・調理業ではないため、導入済のため。

## ⑥ その他（御自由に記載下さい。）

- ・衛生管理は行っているが、作業員が記録の意味を理解していないかもしれない【社食提供】
- ・取引先への導入を進めたい【小売業】
- ・相談員がいて良かった【衛生関連事業者】
- ・CCP、CLといった管理項目から導入してみる【菓子・ソース類製造】
- ・導入後の社内での周知及び、HACCPに基づいた知識、対応の欠如がある。部署異動や新入社員等にしっかりと伝えることができていない。社内での教育実施の必要性を感じた。【惣菜、食肉、水産加工品製造】
- その他、分かりやすく良かった。基本から教えていただいていた良かった等

## III 本セミナーに関する意見、感想

### 『セミナー・相談会全般』

- ・講義、実際の演習、相談会とわかりやすかった。今後も継続して参加したい。【複数】
- ・様式のダウンロードができ、例を確認しながら今後進められるので大変良い【洋菓子・ソース類製造】
- ・今後とも継続的にセミナーを行ってほしい。義務化したとしても新規事業者は理解が難しいと思うので、このようなセミナーがあると大変助かると思う【食品検査業務】
- ・講義内容は丁寧・簡潔で、例を挙げて説明や、実際の演習がありとても分かりやすかったが、人によっては演習時間が長いようだったので改善できると良い【食肉加工】
- ・従業員の教育方法を教えて欲しい【惣菜、惣菜等製造】
- ・付録、HACCPモデル例が色々知りたい【複数】
- ・従業員の意識を向けさせる方法が悩みどころです。【水産加工・販売】

### 『その他』

- ・製造メーカーの視察にあたり、見るポイントが分かったので今後の参考にしたい【小売業】
- ・導入を進める際、導入できるまでの相談先はどこか【漬物製造】