

# HACCP導入現地相談事業の 進捗状況について

# HACCP導入現地相談事業の概要

6月 対象施設の選定



8～10月 1回目現地相談により導入手法を助言



10～2月 2回目現地相談により実施状況確認



2～3月 厚生労働省HACCPチェックリストによる確認

# 業種内訳(26施設)

| 業 種                      | 事業者数 |
|--------------------------|------|
| 水産加工品(ほたて加工品等)           | 7    |
| 野菜加工品(乾燥野菜、カット野菜、ペースト)   | 4    |
| りんご加工品                   | 2    |
| 清涼飲料水                    | 2    |
| にんにく加工品                  | 2    |
| めん類                      | 2    |
| 食肉                       | 1    |
| こんにゃく                    | 1    |
| GPセンター(鶏卵)               | 1    |
| その他(海藻加工品、レトルト食品、サプリメント) | 3    |

# 現地相談成果の活用方法

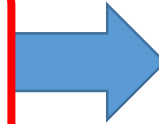
## 事業終了後

導入の経過

導入中に生じた課題と対応

導入中に活用した参考情報

衛生管理計画の概要



- ・事業者アンケート
- ・HACCP導入事例として取りまとめ  
(来年度作成予定)



広く共有し、  
HACCP普及に活用

# 事業者アンケート紹介

| 事業者 | 業種         | 従業員数 | 導入までの<br>取組期間 | 所要人数<br>作業時間 |
|-----|------------|------|---------------|--------------|
| A   | りんご<br>加工品 | 約70名 | 5ヶ月           | 1人<br>27時間   |
| B   | 野菜加工品      | 2名   | 2ヶ月           | 2人<br>31時間   |
| C   | 野菜加工品      | 4名   | 5ヶ月           | 1人<br>14.5時間 |

# 事業者アンケート紹介

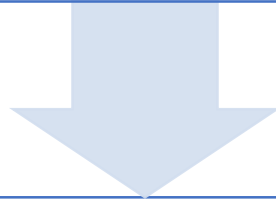
| 事業者 | HACCP導入に当たって必要となった経費はありますか？                                                                                       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A   | <ul style="list-style-type: none"><li>・衛生区域入口に手洗い設備を増設(約150万円)</li><li>・トリミング工程での視認性を高めるために照明を増設(約75万円)</li></ul> |
| B   | <ul style="list-style-type: none"><li>・水分活性測定器(約12万円)</li></ul>                                                   |
| C   | <ul style="list-style-type: none"><li>・pH測定器用試薬(約3,000円)</li></ul>                                                |

# 事業者アンケート紹介

| 事業者 | HACCP導入に当たって作成した書類                                       |           |
|-----|----------------------------------------------------------|-----------|
| A   | 製品説明書、製造工程図、危害分析表、CCP整理表、殺菌記録、検査記録、メンテナンス記録、クレーム記録、校正記録等 | 12種 17ページ |
| B   | 製品説明書、製造工程図、危害分析表、CCP整理表、HACCPチーム表、クレーム対応マニュアル等          | 7種 16ページ  |
| C   | 製品説明書、製造工程図、危害分析表、CCP整理表、HACCPチーム表、一般衛生管理手順書、各種記録        | 7種 31ページ  |

# 導入時の課題と対応1

製造工程図など、作ったことがなくやり方がよく分からなかった



一度作って提出した後は、作り方が分かったので助言に基づき納得して修正できた。

# 導入時の課題と対応2

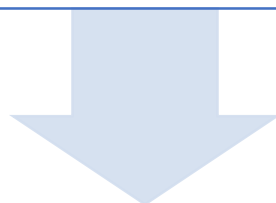
危害要因の特定など、必要な知識が足りなく、面倒に感じていた



専門家によるアドバイスで、必要なことと、そうではないことを識別する力を身に付けることができ、同じような商品にも応用できそうな自信につながった。

# 導入時の課題と対応3

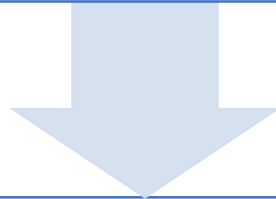
重要管理点（CCP）の決定において乾燥機の性能を理解せず、安全な商品であると思い込んでいた



水分活性測定装置を使うことにより、同じような製品を作るうえで大事なポイントである感想状態を「見える化」することができた。

# 導入時の課題と対応4

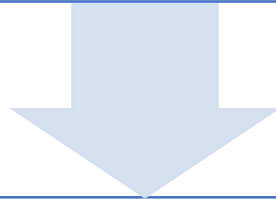
pHによる微生物制御が重要管理点（CCP）になり得ることについて考えたことがなかった



コンサルタントからボツリヌス菌等に関する資料をもらって読み、助言を受けることで解決できた。

# 導入時の課題と対応5

従業員にHACCPについて知ってもらう  
必要がある



定期的に周知するための勉強会を開催する必要がある。今回作ったHACCPプランや、コンサルタントからの資料を参考にしながら進めていきたい。