



青森県 HACCP推進コア人財育成事業 「コア人財」募集！



事業者自らHACCPに基づく衛生管理を適切に運用することで、県内のHACCPのレベルがアップ！

- 今や国際基準になっている「HACCP（ハサップ）」。国内流通大手との取引や海外輸出のためにはHACCP導入が必須条件となっており、県内でも食品事業者の取り組みが進みつつあります。
- 一方、HACCPを形式的に導入したものの、運用面で不安を抱える事業者が多いのが実情です。
- 県では、HACCP推進の核となる人財バンクの構築のため、正確な知識で**HACCPに基づく衛生管理（基準A：コーデックスHACCPに従った衛生管理を行うもの）**を検証し、適切に運用できる人財「**コア人財**」の育成のための研修を実施します。
- 研修は**日本HACCPトレーニングセンター（JHTC）認定**のレベルの高い内容です。これまでの衛生管理を見直す良い機会となりますので、是非ご参加ください。

対象者

- 県内の食品事業者が所属する団体や組合等から推薦された者（事務局関係者等）
- **HACCPに基づく衛生管理**を導入する県内の施設から推薦された者（品質管理担当者等）

応募条件

HACCPに基づく衛生管理に取り組む事業者からの相談にご対応いただけること
（※営利目的の参加はお断りします。）

応募方法

別紙「参加申込書」に必要事項をご記入の上、FAXやメール等でお申し込みください。

募集者数

60名

応募締切

令和2年10月16日（金）

参加者の決定

10月末までにお知らせいたします。

特記事項

新型コロナウイルスの感染拡大の影響等で、研修内容等の変更、研修の延期・中止となる場合がございます。

スケジュール

- 9月上旬～ 参加者募集
- 10月16日（金） 申込み締切
- 10月末（予定） 参加者決定



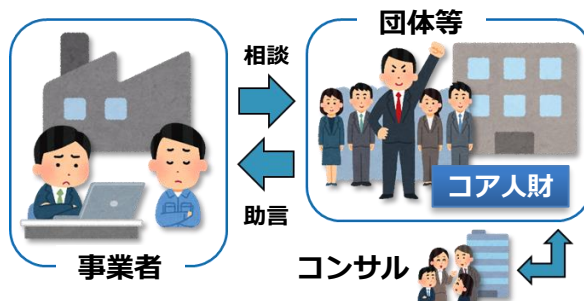
【研修の実施】



- JHTC認定HACCPワークショップ（2.5日間）をご受講いただきます。JHTCより修了証を発行いたします。
- 研修費用のうち、テキスト・副読本代（約2万円）のみ参加者にご負担いただきます。
- 日時や場所等は参加者決定後に調整します。



【相談対応】※イメージ図



- 詳細は研修時にご説明いたします。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、**全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）**に
HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(**HACCPに基づく衛生管理**)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場〔と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者〕
- ◆ 食鳥処理場〔食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）〕

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ **小規模な営業者等**

小規模な営業者等

- ・ 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
(例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等)
- ・ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者（そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、学校・病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機を含む）
- ・ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ・ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
(例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等)
- ・ 食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場（事務職員等の食品の取扱いに直接従事しない者はカウントしない）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象について

- 農業及び水産業における食品の採取業はHACCPに沿った衛生管理の制度化の**対象外**です。
- 公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません、HACCPに沿った衛生管理を**実施する必要はありません**。
 - ① 食品又は添加物の輸入業
 - ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。）
 - ③ 常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
 - ④ 器具容器包装の輸入又は販売業
- 学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施しなければなりません、**1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要**です。