

HACCP推進コア人材育成事業

現状と課題

現状

- ◆ 先進国を中心にHACCPの義務化が進んでいる。
- ◆ 食を取り巻く環境の変化や東京オリ・パラ開催等を踏まえ、食品安全の更なる向上と国際標準との整合を図るため、国は食品衛生法を改正し、HACCPを制度化。令和3年6月より完全施行。
- ◆ 国内流通大手との取引、輸出のためにはHACCPが必須条件となっている。
- ◆ 県では、平成30～31年度において、重点事業（HACCP推進連絡会議・HACCPセミナー等）を実施し、食品等事業者の取組が進みつつある。

	H28年度末	H30年度末	R1年度末
A-HACCP認証施設数	91	147	210
HACCP導入施設数	17	47	69

- ◆ 一方、HACCPを導入したものの運用面で不安をもつ事業者が多い実情がある。

課題

HACCPに沿った衛生管理ではPDCAサイクルによる継続的な衛生水準の向上が重要

- ◆ **【基準A対象事業者】**
 - HACCPは当たり前。適切に運用していないと県外・海外のバイヤーに選ばれない。
 - 衛生管理の検証、向上のための人材養成。
- ◆ **【基準B対象事業者】**
 - 形式的に記録を付けているだけになりがち。
 - 衛生管理の検証（チェック・改善）が必要。
 - 引き続き取組内容のチェックが必要。

事業内容

概要

HACCP推進の核となる人材バンクを構築し、保健所と連携して事業者や関係団体におけるHACCPの適切な運用を効率的かつ効果的に支援する体制を整備することで、県産食品の更なる安全性の向上と国内外への発信を支援する。

1. 必要なスキルを持つ人材の確保・育成

食品事業者にとって身近な団体や組合等に人材バンクを構築しHACCPに沿った衛生管理レベルを引き上げる。

① コア人材

- 正確な知識で基準Aを検証し、HACCPを適切に運用できる人材として業界団体の事務局、事業所の品質管理担当者等を育成。
- 保健所や業界団体に寄せられた相談への対応や県が実施するセミナーへの協力等、本県のHACCP推進をサポート。

② HACCP指導員

- 運用、継続を分かりやすく基準Bを指導できる人材の育成。
- 食品関係団体に指導員を育成。
- 地域を回りながら小規模事業者をサポート。

2. HACCP運用の検証と支援

- 基準A対象施設についてはコア人材及びコンサル事業者、基準B対象施設についてはHACCP指導員による検証を実施し、保健所と協働し効率的・効果的な運用を支援する。
- 保健所、コンサル、事業者、コア人材、HACCP指導員間で情報と認識を共有し、指導助言技術の向上につなげる。（連絡会議）

事業効果

- 県内事業者が自らHACCPに沿った衛生管理を適切に運用
- 市場が求める食品の基本的な要求に持続的に応えることができる。



「選ばれる青森」への貢献

県外、国外に向けた県内事業者の取引増加、インバウンド等観光客の飲食等の利用施設の増加など

具体的な事業成果（見込み）

- 2カ年でコア人材120名、HACCP指導員400名を育成。
- 食品等事業者が取り組むHACCPの検証、見直しに関する人材バンクを構築。
- 人材バンクの活用で事業者によるHACCPの適切な運用を速やかにサポートし、販路拡大につなげる。

HACCP推進コア人財育成事業（コア人財）

- 業界団体の事務局や事業所の品質管理担当者等において、正確な知識で基準A（=HACCPに基づく衛生管理）を検証し、HACCPを適切に運用できる人財を育成。
- 事業者からの一次的な相談窓口となり、基準Aに取り組む事業者を継続的に支援。

1. 必要なスキルを持つ人財の確保・育成

【研修の実施】

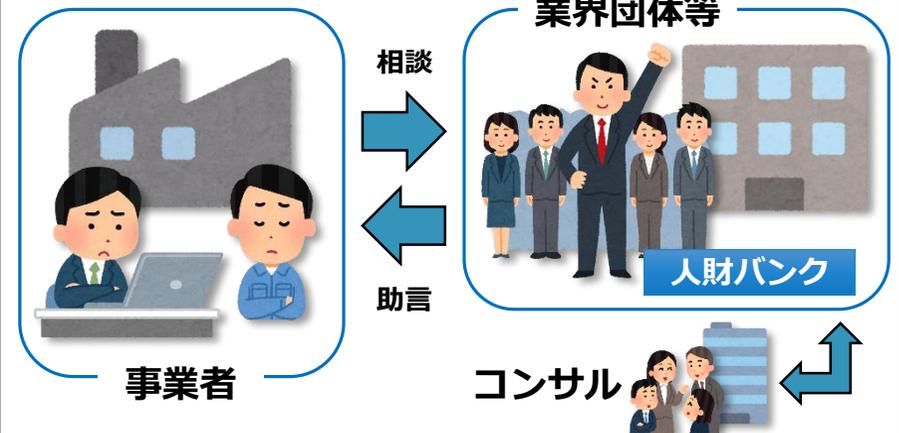


- 対象者は業界団体及びHACCP実施確認施設から推薦された者。
- 研修はHACCP指導者養成研修等実施機関（日本HACCPトレーニングセンター等）に委託。（※テキスト・副読本費のみ参加者負担。）

2. HACCP運用の検証と支援

【相談対応】

※イメージ図



- 基準Aに取り組む事業者からの相談に助言。
- 必要に応じて現地相談を実施。
- 初期段階からコンサルタント相談窓口を設置し、コア人財の相談対応をサポートする。