

HACCP普及・推進事業 の進捗状況について

青森県健康福祉部保健衛生課

石井 昌史



進捗状況の報告

- HACCPセミナー
- HACCP導入現地相談
- 相談体制の構築
- 消費者向けリーフレット等

第1回HACCPセミナー内容

HACCPの基礎知識と義務化の状況

- HACCPとは？
- 全国、青森県のHACCP導入状況
- 食品衛生法改正によるHACCP義務化の状況
- 食品等事業者に求められる取組

HACCPの導入手法と導入事例

- HACCP導入に必要な心構え
- 効率的なHACCP導入方法
- HACCP導入時によくある課題と解決策
- HACCP導入のメリット

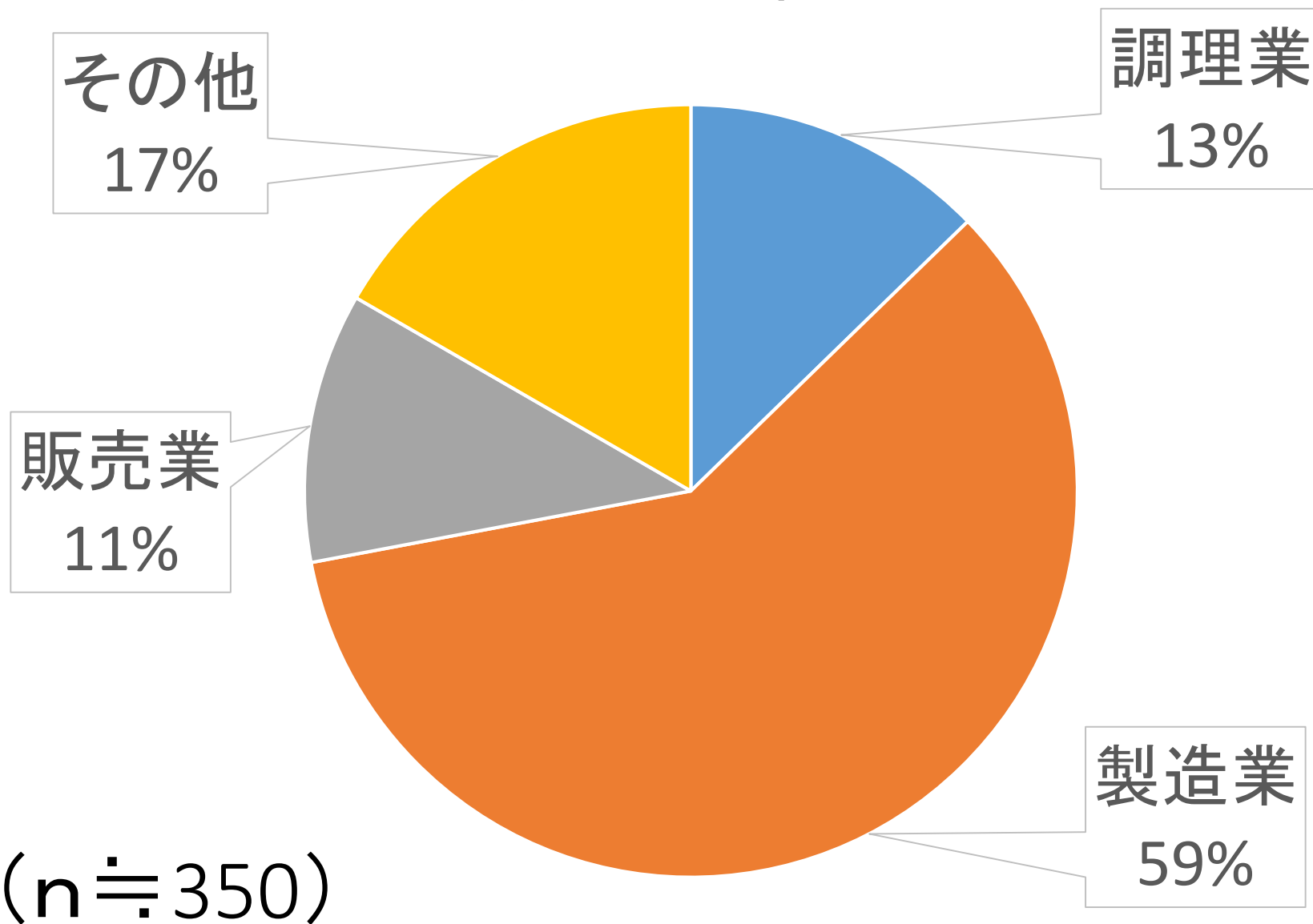
個別相談会

- 希望施設に対し1社あたり10～15分

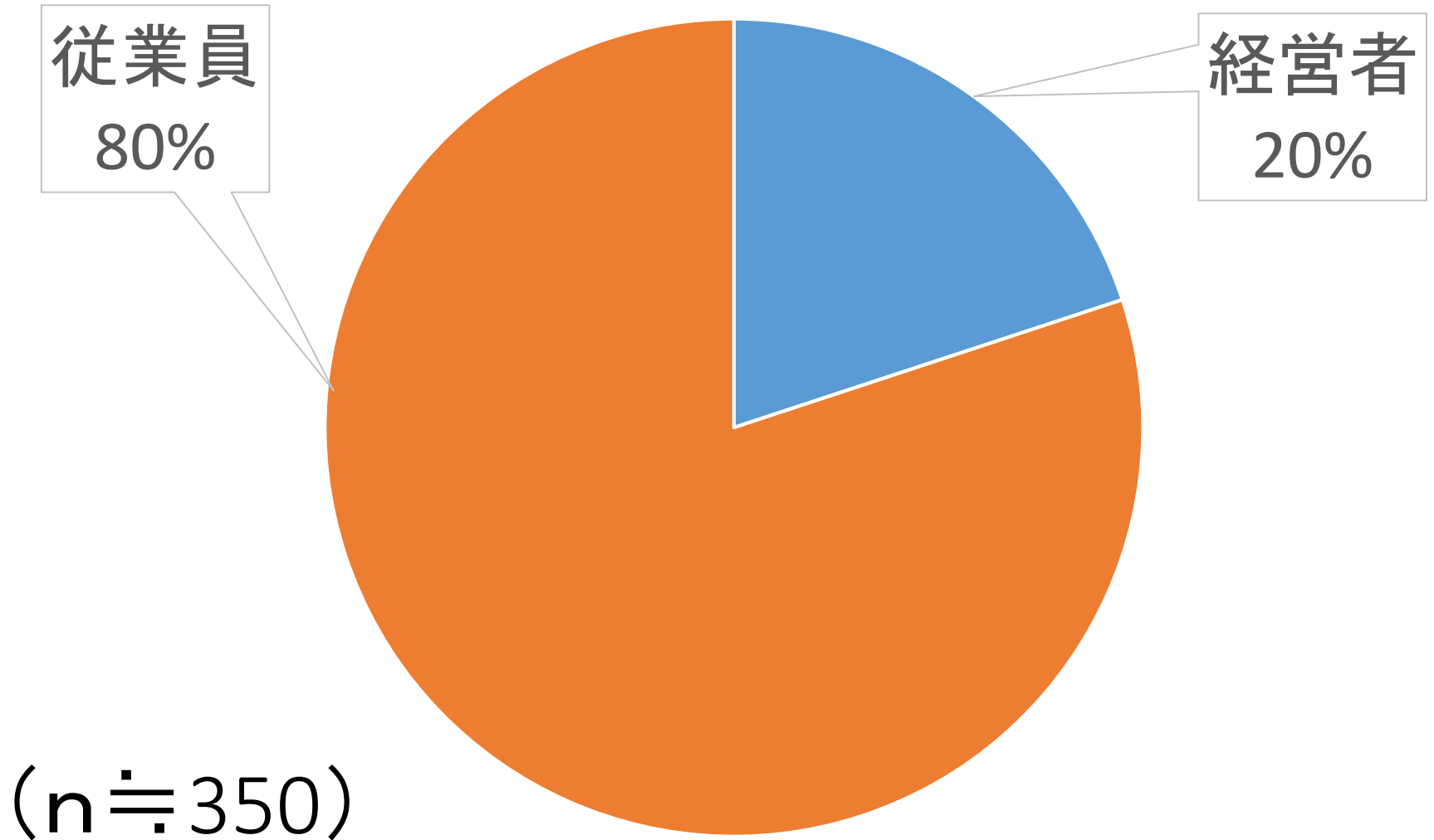
第1回HACCPセミナー参加状況

| 地域 | 日程 | 会場 | 参加 | 個別相談 |
|----|------|-------------|-----|------|
| 青森 | 7/27 | 青森市文化会館 | 65 | 5 |
| 弘前 | 7/3 | 弘前市民会館 | 100 | 6 |
| 八戸 | 7/13 | 八食センター厨ホール | 88 | 11 |
| 西北 | 7/4 | 五所川原市商工会議所 | 60 | 7 |
| 上北 | 7/26 | 十和田市民文化センター | 83 | 7 |
| 下北 | 7/2 | むつ市中央公民館 | 37 | 5 |
| | | 参加者合計 | 433 | 43 |

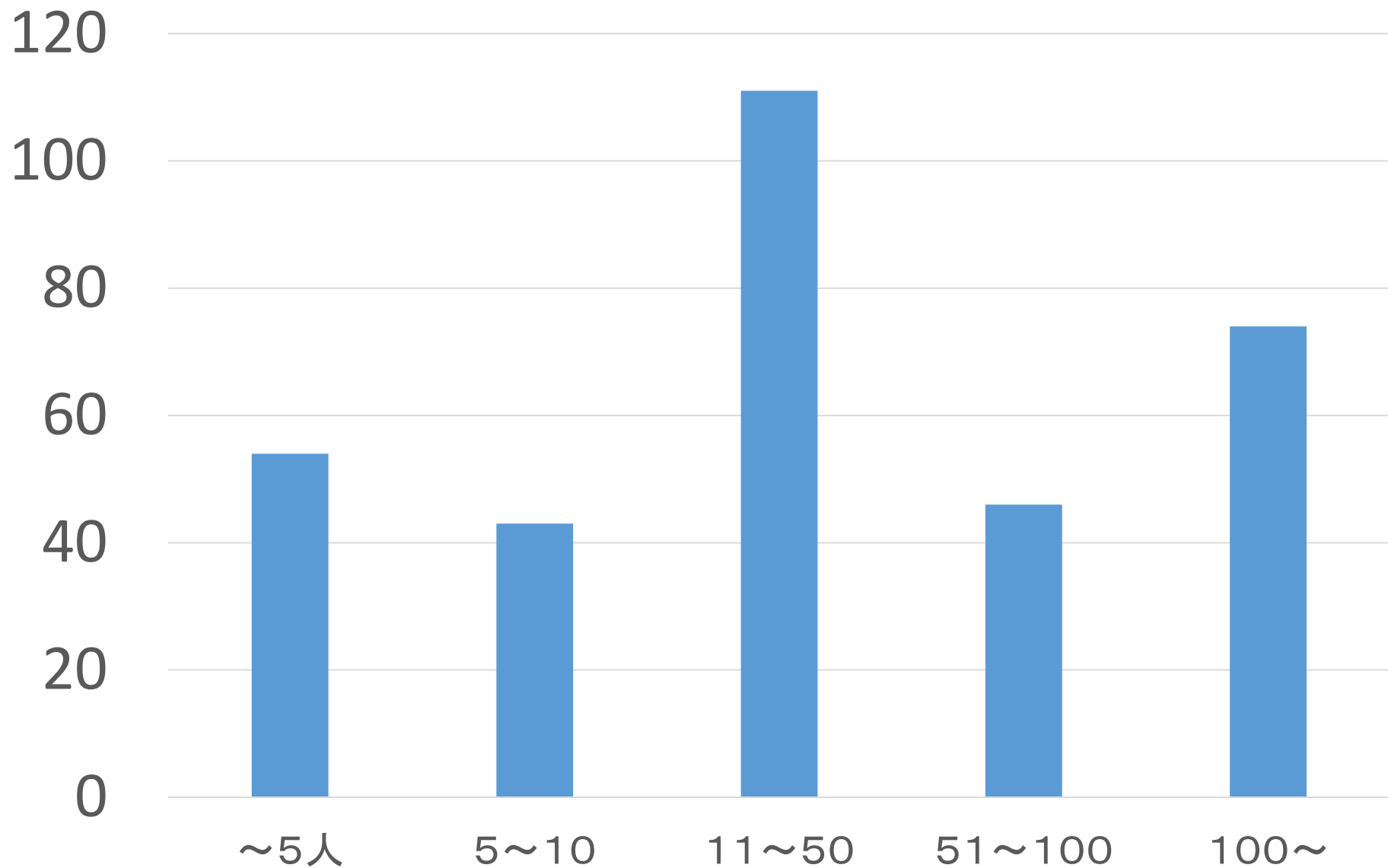
参加業種



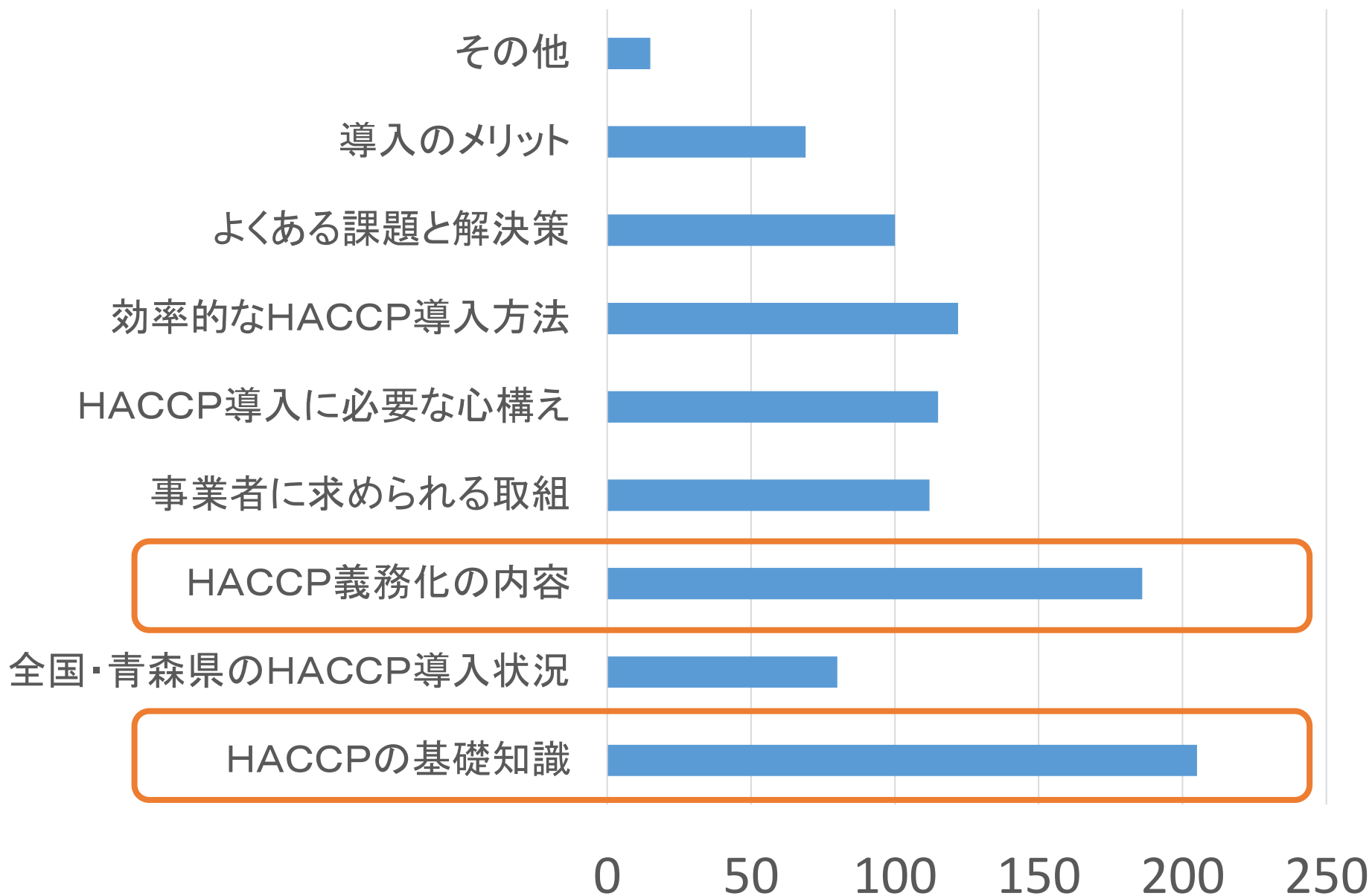
参加者役職



従業員数



関心があった内容は何ですか？



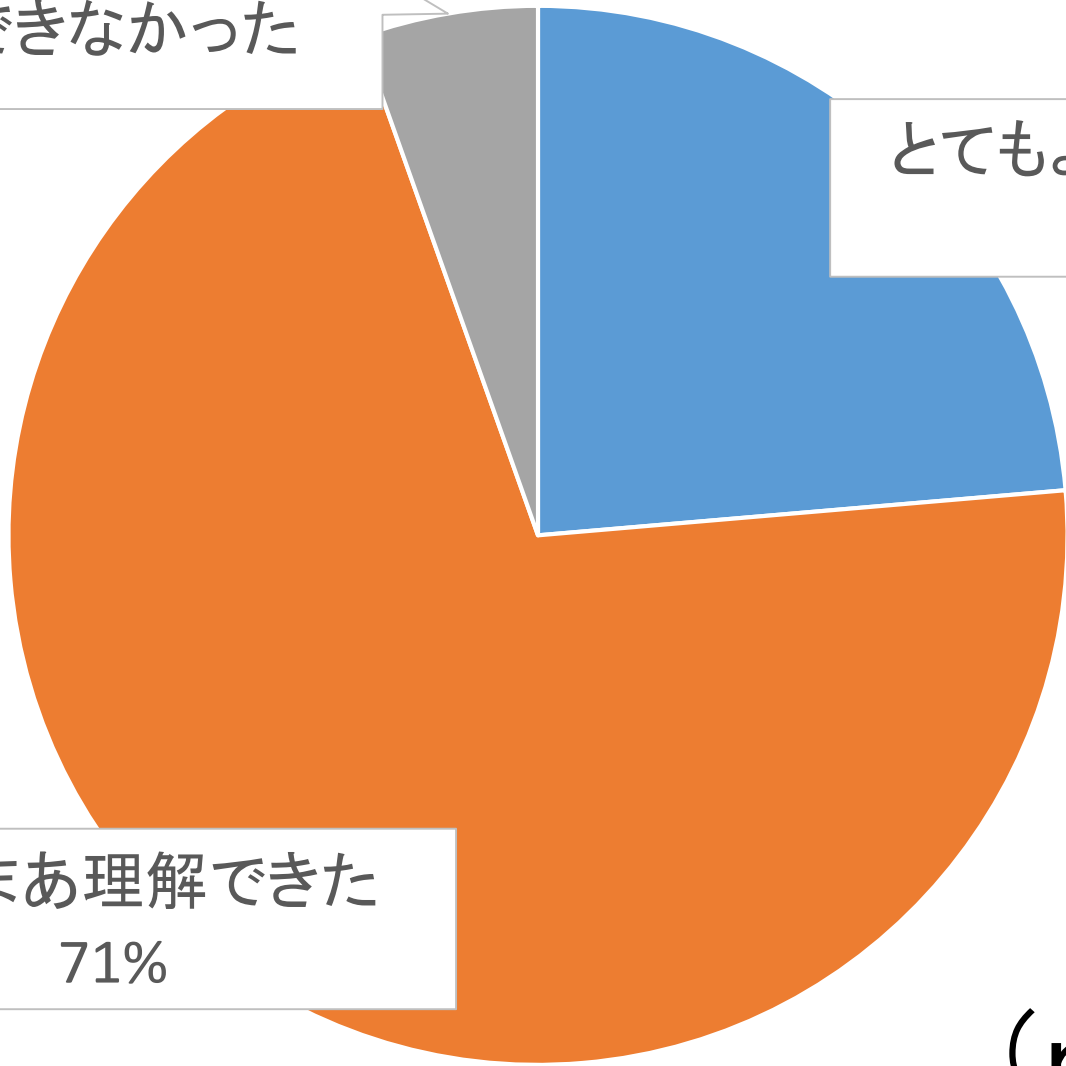
内容は理解できましたか？

あまり理解できなかった

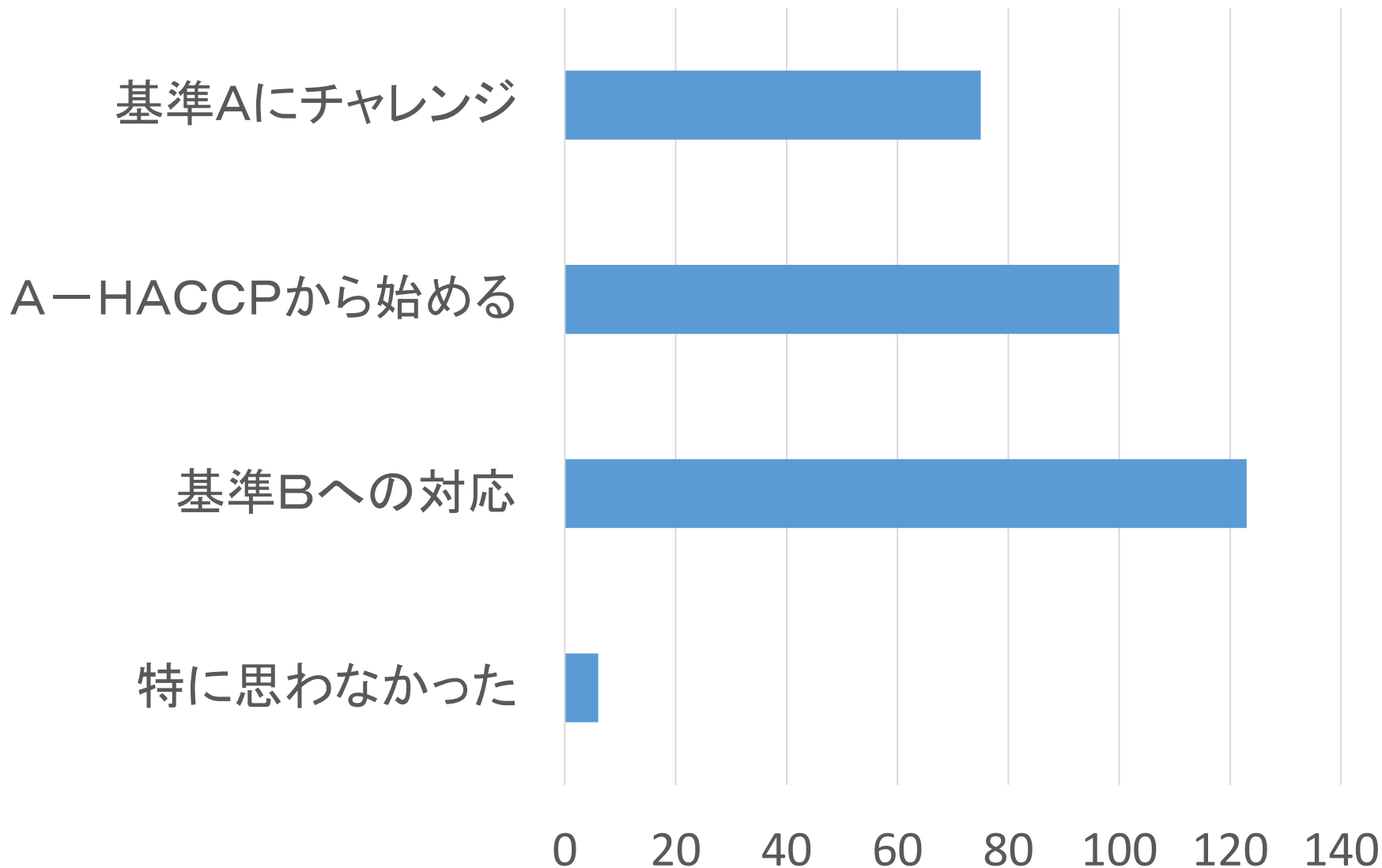
とてもよく理解できた
24%

まあまあ理解できた
71%

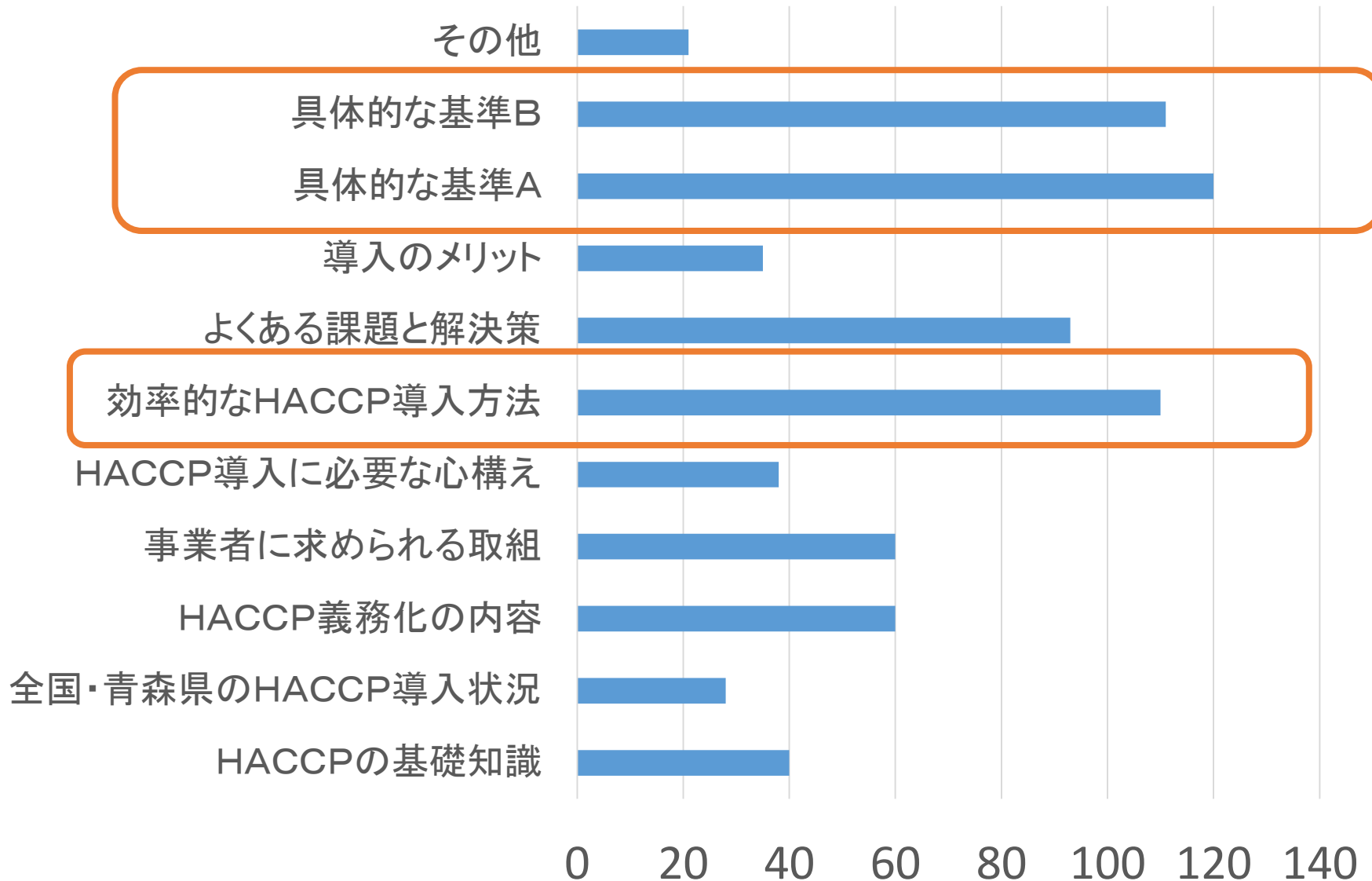
(n = 350)



今後どんな取組をしたいですか？



今後のセミナー希望内容は？



第2回HACCPセミナー開催予定

「基礎編」： 第1回と同様の構成

「実践編」： 基準Aの書類作成方法（製造業向け）

「一般衛生管理セミナー」

： 基準Bのベースとなる一般衛生管理計画の作成方法

第2回セミナー開催予定

基礎編

- 平成31年1月下旬～2月中旬
- 青森、弘前、十和田
- HACCPの基礎知識と効率的な導入方法

実践編

- 平成31年2月中旬～3月上旬
- 青森、弘前、十和田
- 製造者向けに基準Aの書類作成方法等

一般衛生 管理セミナー

- 平成31年2月～3月
- 弘前、十和田
- 基準B向け衛生管理計画の作成方法等

HACCP導入現地相談

6月 対象施設の選定（25施設）

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(25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) | 3 |
| 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 |
| こんにやく | 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

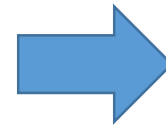
事業終了後

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



HACCP導入事例
として取りまとめ



広く共有し、
HACCP普及に活用

事業者からの相談体制の構築

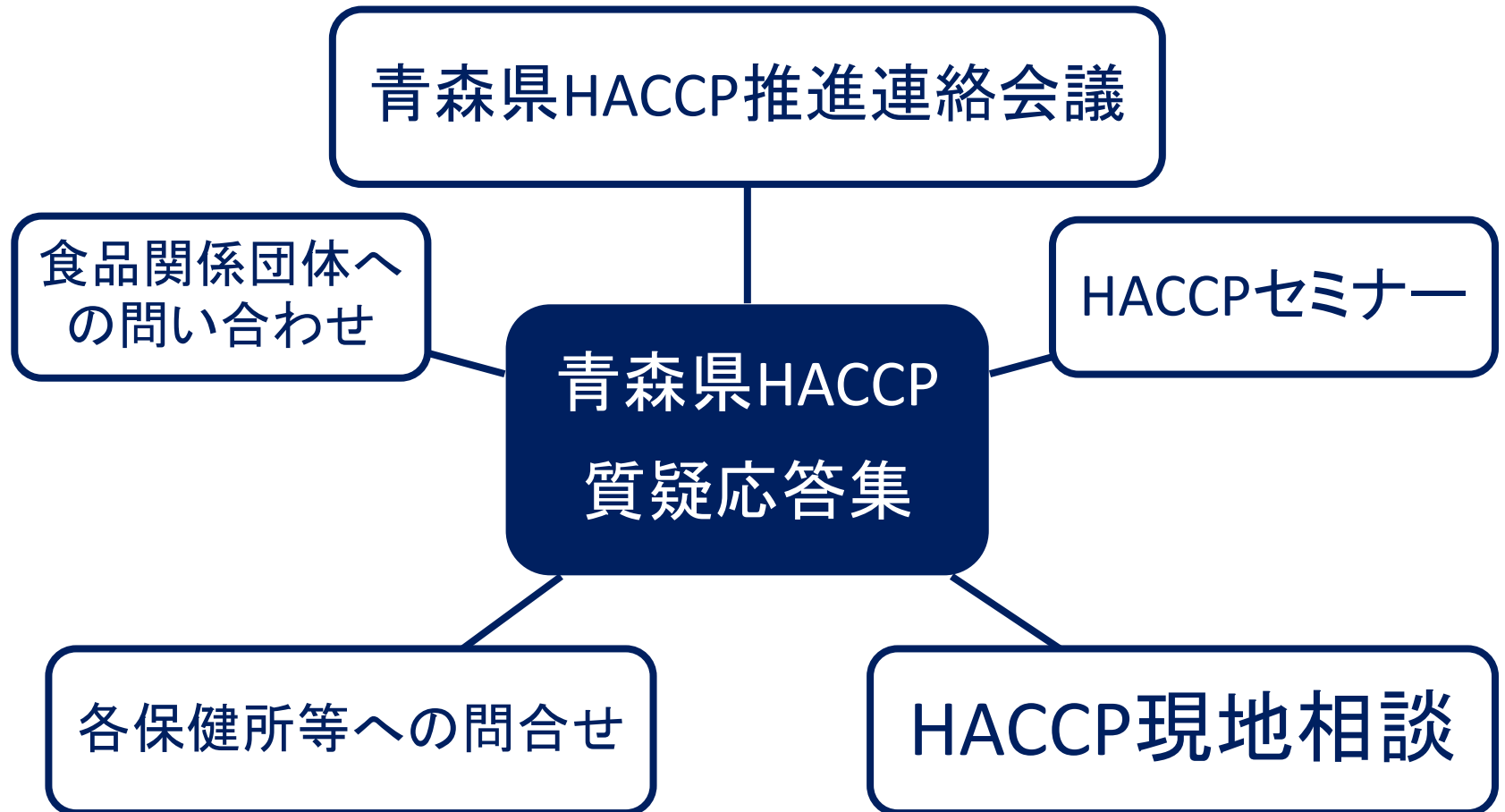
課題

県内においてHACCP導入に関する相談体制が整備されていない

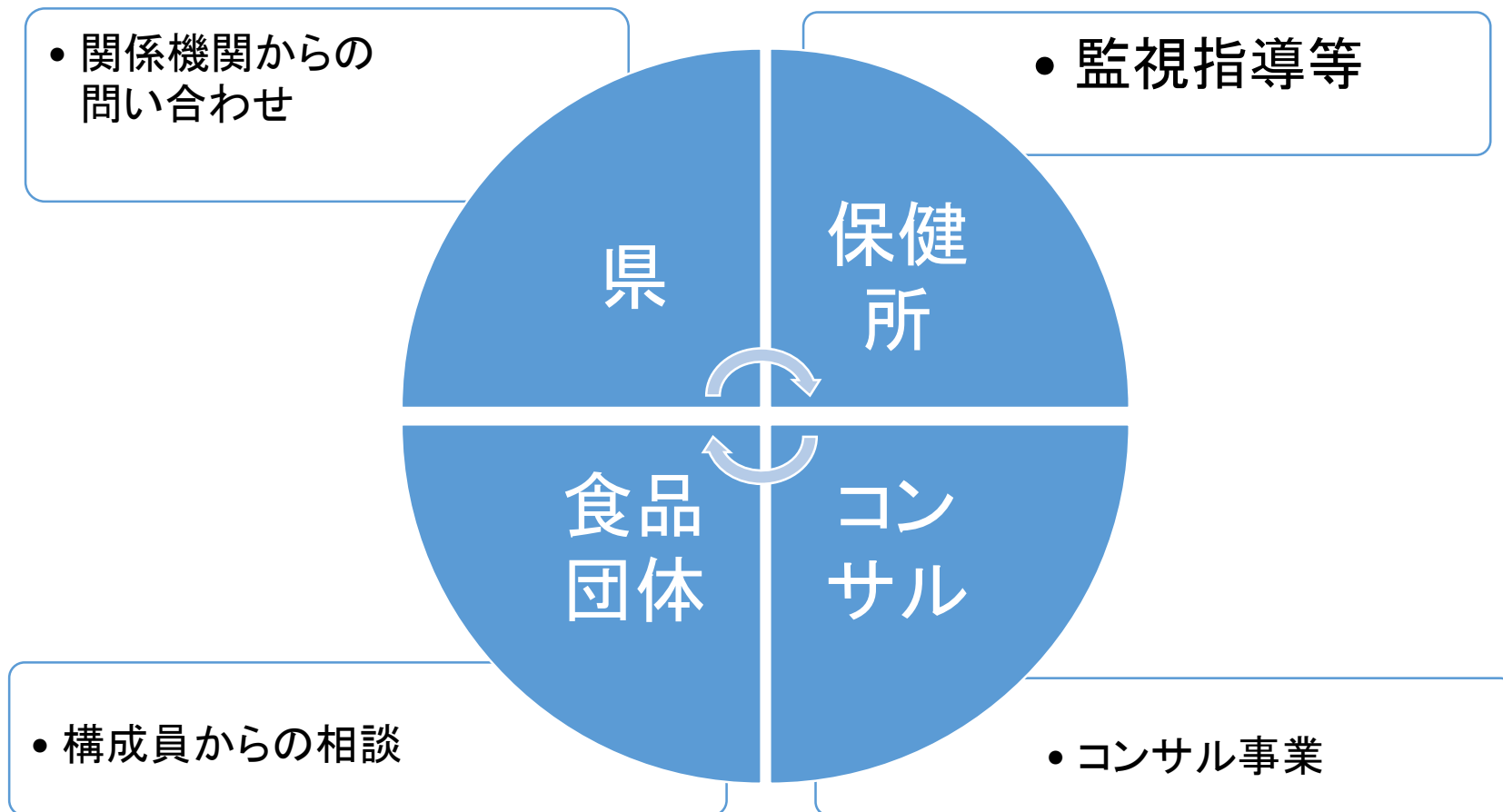
対策

県、中核市、コンサルタント、関係団体で相談内容を共有し、連携して対応

質疑応答集の作成



質疑応答集を共有し、相談への回答を統一



相談対応事例の蓄積

各団体に寄せられた問合せ等の相談内容を
何らかの形で記録してくださるようお願いします。

- メモ
- 保健衛生課への情報提供など

消費者の認知度向上

消費者がHACCPを理解し、HACCPに取り組む事業者の評価が向上 → 事業者の取組意欲向上

消費者向けリーフレット



消費者団体を通じて配布



食品イベント等で配布

消費者向けポスター



スーパー等に掲示



公共施設等に掲示

各団体等からの情報発信

- 本連絡会議の内容について、各団体の総会、会報、集会等において、構成員に対する情報発信をお願いします。
- 総会等において、保健衛生課又は保健所担当者が訪問しミニセミナー等による説明が可能です。

| 質 問 | 回 答 |
|---|---|
| 1 HACCPを導入しようとしたら、設備投資にそれなりの額が必要になってきてしまった。（新規購入、補修等） | HACCPは衛生管理方法の基準ですので、食品営業許可の施設基準を満たしているのであれば、導入において施設設備等の整備を求めるものではありません。 |
| 2 HACCP取得の流れを教えてください。 | <p>HACCPは食品衛生管理の国際標準になっており、食品の安全確保や国内外への販売力向上のために必要な取組です。</p> <p>A-HACCPはHACCPを簡略化した衛生管理の取組みであり、病原微生物と異物混入についての危害分析や記録により食品の安全性を向上させながらHACCPの考え方を身に付けることができます。</p> <p>いきなりHACCPではハードルが高いと感じられる場合には、A-HACCPから取り組みましょう。</p> |
| 3 HACCPを導入するために、施設の改築等、ハード面の整備は必要か？ | HACCPは衛生管理方法の基準ですので、食品営業許可の施設基準を満たしているのであれば、導入において施設設備等の整備を求めるものではありません。 |
| 4 HACCP導入のメリットは？ | HACCPを導入するメリットとしては、点検・記録を行い、衛生管理を「見える化」することで、仕事がやりやすく、分かりやすくなる。また、社内のコミュニケーションがよくなる。その結果、クレームが減って、会社の経営がよくなる、等があります。 |
| 5 HACCPを導入したことを誰が認証してくれるのか？ | HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認が義務付けられる制度ではありませんが、青森県食品衛生法施行条例におけるHACCP導入型基準の実施が確認された場合には、県ホームページで公表する等の広報を行うとともに、施設に対し認証書を発行することが可能です。 |

| 質 問 | 回 答 |
|---|--|
| <p>6 CODEXの7項目をクリアした「A基準」はどちらかといえば大企業向け、「B基準」は中小企業向けのH A C C P制度になると思われるが、各地域統一した手引書の早期完成が望まれる。特に「記録の確保」については共通しており、生産・加工に負担とならないように工夫する必要がある。（食品事業者団体）</p> | <p>小規模事業者等が衛生管理計画作成の参考とする手引書については、現在厚生労働省と業界団体が連携して作成中であり、一部は既に完成し厚生労働省ホームページ等で公表されています。</p> <p>手引書には計画の作成例や記録例が含まれていますが、記録に関しては業務日誌や製造記録等の既存様式を活用することも可能です。</p> |
| <p>7 W T Oの内外不差別の考えに抵触しないか慎重に検討すべきである。（食品事業者団体）</p> | <p>厚生労働省においては、諸外国との輸出入に関する協議等の国際化に対応するため、国際標準であるH A C C Pによる衛生管理を実施している旨を対外的に説明していく必要があるとしています。</p> |
| <p>8 H A C C P制度化に向けて、現在の34営業許可業種について、食中毒リスクや営業の実態に応じて許可対象業種を見直すとともに、営業届出制度を創設するという事について詳細を知りたい。（食品関係団体）</p> | <p>H A C C Pの制度化においては、原則としてすべての食品等事業者が対象となることから、厚生労働省においては、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するために届出制度を創設し、併せて、営業許可についても実態に応じた見直しを行うこととしています。現時点において詳細な業種の区分等は示されていません。</p> |
| <p>9 日本国内はいつ制度化され、企業はいつから対応しなければならないのか。（コンサルタント事業者）</p> | <p>平成30年6月13日に食品衛生法等が改正され、H A C C Pの制度化については公布から2年以内に施行されることとされており、施行後1年間の猶予期間が設定されています。食品等事業者にとっては、制度化への対応はもとより、H A C C Pへの取組によって製品の安全性や販売力等の向上が期待できることから、なるべく早く対応することが望まれます。</p> |

| 質 問 | 回 答 |
|---|--|
| 10 日本におけるH A C C Pはコーデックス委員会のガイドラインがベースとのことだが、どの程度書面として要求されるか。（コンサルタント事業者） | 現時点において具体的な様式は示されていませんが、厚生労働省が示している「H A C C P 確認票（一般食品）」平成27年3月31日付け食安監発0331第6号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知別添で規定されている書類が必要となることが想定されます。 |
| 11 H A C C P 制度化後において、申請の段階でH A C C P に基づく衛生管理計画を策定することが求められるとのことだが、B 基準の施設において、従前の申請時の書類にプラスアルファで提出が求められる書類は何か。また、提出が必須となるのはいつからか。（行政機関） | 国においては、衛生管理計画の策定を許可の要件とすることは難しいが、監視指導時に確認することについて検討中としています。作成する書類としては、厚生労働省と業界団体が連携して作成している小規模事業者向けの手引書を参考として作成した衛生管理計画書及び記録となることが見込まれます。 |
| 12 日本で制定されるH A C C P は、E U や対米など、外国から求められるH A C C P にも準用できるものとなるのか。（行政機関） | 厚生労働省においては、コーデックス委員会が定める国際的な標準となるガイドラインに基づき衛生管理を求めることとしています。ただし、対E U 等の輸出認定、米国におけるH A R P C や一部の民間認証においては、H A C C P に基づく管理に加えて、アレルギー管理などの上乗せ基準や、特定の施設基準の遵守が求められる場合があります。 |
| 13 HACCP認証は商品毎なのか、施設毎なのか。（施設内の全ての商品にHACCPプランは必要か。） | HACCP導入においては、取り扱う全ての製品（群）に関する衛生管理計画の作成が求められますが、一般衛生管理や原料、製造方法等の共通性の高いものについては同一の衛生管理計画で対応することも可能です。 |
| 14 青森県の取組とスケジュールが知りたい。（食品事業者団体） | 県では、今年度から「H A C C P 普及・推進事業」を実施しているところであり、青森県H A C C P 推進連絡会議において食品関係者間で共通認識の形成を図るほか、H A C C P 導入希望施設における現地相談、事業者向けのH A C C P セミナーや消費者向けリーフレットの作成等により、県内でH A C C P に取り組む事業者を積極的に支援することとしています。詳細については県ホームページ「青森県H A C C P 推進ポータルサイト」を御確認ください。 |

| 質 問 | 回 答 |
|---|--|
| 15 企業支援の為（H A C C P 計画構築）の支援策は国として、 県として検討しているか。（コンサルタント事業者） | <p>厚生労働省においては、業界団体と連携して小規模事業者向けの手引書の作成を行うほか、事業者の計画作成への支援や、食品衛生監視員向けの研修を行うこととされています。</p> <p>県では、今年度から「H A C C P 普及・推進事業」を実施しているところであり、青森県H A C C P 推進連絡会議において食品関係者間で共通認識の形成を図るほか、H A C C P 導入希望施設における現地相談、事業者向けのH A C C P セミナーや消費者向けリーフレットの作成等により、県内でH A C C P に取り組む事業者を積極的に支援することとしています。スケジュールについては資料No.1を御確認ください。</p> |
| 16 基準Aと合致する青森県の認証制度はあるか？ | <p>国では、H A C C P の制度化は認証等を必要とするものではないとしており、制度化に際して、県として新たな認証制度を創設する考えはありませんが、事業所においてH A C C P が実施されていることを証明する書面を交付することを検討しています。</p> |
| 17 りんごの選果施設においてH A C C P の認証を受けることは できるか？ | <p>厚生労働省による「HACCPチャレンジ事業」では食品衛生法で規定する食品等事業者を対象としています。</p> <p>また、青森県食品衛生法施行条例におけるHACCP導入型基準の実施が確認された場合には、県ホームページで公表する等の広報を行うとともに、施設に対し認証書を発行することが可能です。</p> |
| 18 精米施設でA－H A C C P 認証を受けることができるか。 | <p>現時点で精米はA-HACCPの対象とはしていませんが、青森県食品衛生法施行条例におけるHACCP導入型基準の実施が確認された場合には、県ホームページで公表する等の広報を行うとともに、施設に対し認証書を発行することが可能です。</p> |

| 質 問 | 回 答 |
|--|---|
| 19 A-HACCPの導入を考えているが、何をすればいいのか？ | A-HACCPに取り組む代表的な製品を選び、病原微生物と異物混入の危害の管理を中心とした衛生管理の計画を作成することになります。 まずは製品説明書（仕様書）や製造工程、施設図面を準備して管轄保健所に相談してみましょう。 |
| 20 A-HACCPとHACCPのどちらの導入をすすめるべきか迷っている。 | HACCPに基づく衛生管理（基準A）は食品衛生管理の国際標準になっており、食品の安全確保や国内外への販売力向上のために必要な取組です。 A-HACCPはHACCPを簡略化した衛生管理の取組みであり、病原微生物と異物混入についての危害分析や記録により食品の安全性を向上させながらHACCPの考え方を身に付けることができます。 いきなりHACCPではハードルが高いと感じられる場合には、A-HACCPから取り組みましょう。 |
| 21 食堂・レストランのA-HACCPについて、具体的に何をすればいいのか？必要な書類は何か？ | 飲食店営業施設に対しては、HACCPの考え方に基づく衛生管理（基準B）が求められる見込みです。 日本食品衛生協会の手引書や青森県のマニュアルと参考に、衛生管理の計画を作成し、実施結果を記録しましょう。 |
| 22 販売者と製造者では、どちらがA-HACCPの導入をすすめるべきか？ | 厚生労働省では、原則として全ての食品等事業者に対しHACCPに沿った衛生管理の実施を求めることとしています。 製造工程を熟知している者や製造者は製造過程において、販売者は販売過程において、それぞれがHACCPに沿った衛生管理計画を作成し、実施しなければなりません。 |
| 23 製品の製造過程で「天日干し」の工程が必要であるが、HACCPの導入（認証）は可能か？（食品事業者団体） | HACCPは個々の食品や施設に応じた効率的な食品衛生管理の方法であり、危害分析が十分に行われ、想定される危害が適切に管理されるのであれば、施設設備に関わらず導入が可能です。ただし、対EU等の輸出認定や一部の民間認証においては、アレルゲン管理などの上乗せ基準や、特定の施設基準の遵守が求められる場合があります。 |

| | 質 問 | 回 答 |
|----|--|---|
| 24 | 菓子を製造しているところでHACCPを取得しているとして、例えば原材料の小麦を納入している業者がHACCP導入を行っていない場合、それは菓子を製造している製造所でHACCP導入が出来ていないことになるか？ | 原材料の納入先がHACCP導入施設に限定されることはありませんが、原材料の安全性を確認するため、従来から行われている小麦の受け入れチェックや、定期的な原材料の検査結果を求める必要があります。 |
| 25 | もずくうどんの製品の規格（成分規格）は自社製品を検査機関が検査した結果でよいか？ | 「生うどん」に食品衛生法の規格基準はありませんが、生めん類の衛生規範にある「細菌数（生菌数）300万/g以下、E.coli陰性、黄色ブドウ球菌陰性」が参考となります。 |
| 26 | もずくうどんの原材料の一つである「もずく粉」は原料であるもずくを別の施設で粉に加工してから再度受け入れている。製造工程図にはどのように書けばよいか？ | 別施設での工程については、製造工程図に「搬出工程」と「搬入（受入）工程」を加え、それぞれの危害分析を行う必要があります。 |