

千葉県における「HACCPの普及・推進事業」実施結果

【平成28年度】

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。

(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

28事業者

(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導入モデル実証事業（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日まで : 最終報告書提出

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）

平成28年度 HACCP チャレンジセミナー&相談会実施要領

1 目的

一昨年度「千葉県食品衛生法施行条例」に危害分析・重要管理点方式（以下 HACCP という。）を用いて衛生管理を実施する基準が規定されたことから、食品製造事業者等を対象としたセミナーを開催することにより、HACCP の理論・手法及び実践方法についての理解を深め、HACCP 普及を推進することを目的とする。

2 実施方法

(1) 対象者

県内（千葉市、船橋市、柏市を含む）に事業所のある食品製造事業者、給食施設、弁当屋、仕出し屋、飲食店等

(2) 開催日程

第1回セミナー

1日目	5月10日（火）	10:00～16:00
2日目	6月1日（水）	10:00～16:00
3日目	6月28日（火）	10:00～16:00

第2回セミナー

1日目	7月	10:00～16:00
2日目	8月	10:00～16:00
3日目	9月	10:00～16:00

第3回セミナー

1日目	10月	10:00～16:00
2日目	11月	10:00～16:00
3日目	12月	10:00～16:00

第4回セミナー

1日目	1月	10:00～16:00
2日目	2月	10:00～16:00
3日目	3月	10:00～16:00

(3) 申込方法

- ・別紙申込書による

(4) 参加費用

- ・無料

3 主催：千葉県

共催：千葉市、船橋市、柏市

4 開催場所

千葉県教育会館等

5 講習内容

別紙のとおり

平成28年度HACCPチャレンジセミナー & 相談会カリキュラム

日 時	内 容	講 師 等
第1日目 10:00～16:00	開会あいさつ ○講義 HACCPの概要と導入の意義 【手順1】HACCPチームの編成 【手順2】製品説明書の作成 【手順3】意図する用途及び対象となる消費者の確認 【手順4】製造工程一覧図の作成 【手順5】製造工程一覧図の現場確認	千葉県衛生指導課長 千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順1～5の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会
第2日目 10:00～16:00	○講義 【手順6】危害要因の分析	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順6、7の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会
第3日目 10:00～16:00	○講義 【手順7】重要管理点(CCP)の決定 【手順8】管理基準(CL)の設定 【手順9】モニタリング方法の設定 【手順10】改善措置の設定 【手順11】検証方法の設定 【手順12】記録と保存法の設定	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市
	昼 食	
	○手順7～12の演習 ○相談会	千葉県、千葉市、 船橋市、柏市、 HACCPを普及推進する会

平成28年度「千葉県 HACCP 導入モデル事業」実施要領

1 事業目的

この事業は、千葉県内における食品衛生の更なる向上を推進するために、食品等事業者において、HACCPによる衛生管理を普及・促進することが重要であることから、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する。

2 事業内容

(1) 食品機動監視課が実施する事業

ア 対象施設の選定及び導入計画の策定

食品機動監視課が所掌する監視対象施設で、県が実施する HACCP チャレンジセミナーを修了、もしくは今後受講しようとする食品等事業者で、HACCP の導入を検討又はプランを作成し運用しようとしている施設を1カ所以上選定する。

また、対象施設を選定した後は施設管理者等と協議の上、別紙1により導入（運用）計画を策定し、5月末日までに衛生指導課に報告すること。

イ HACCPプランの作成及び運用

(ア) HACCPセミナー修了の事業者

- ①対象施設がセミナーにおいて作成した HACCP プランを確認の上、導入計画に基づき定期的に立ち入り、プランを適切に運用できるように指導助言する。
- ②また、施設で製造する他の製品についても HACCP プランを作成するよう指導助言する。
- ③対象施設が HACCP を運用していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録するとともに、導入状況の変遷についても記録すること。（事業者の承諾が得られる場合は写真等も活用すること）

(イ) HACCPセミナー未修了の事業者

- ①保健所は対象施設がセミナーを受講する日程を調整し、1品目以上について7原則12手順に即して HACCP プランを作成するのに同席して助言する。
- ②対象施設に対して導入計画に基づき定期的に立ち入り、HACCP の導入から運用にあたって的確な指導助言を行う。
- ③対象施設が HACCP を導入していく過程で生じた課題、その課題に対して実施した解決策などを詳細に記録するとともに、導入状況の変遷についても記録すること。（事業者の承諾が得られる場合は写真等も活用すること）

※なお、事業者により導入環境等が異なること、上記のすべての内容が実施されずとも HACCP の導入は可能であることから、事業者に応じ柔軟に対応すること。

ウ 報告

- ①保健所は、施設における HACCP の導入（運用）状況について、報告会で報告するものとする。なお、可能な限り対象施設担当者の同席を求めることとする。
- ②HACCP の導入（運用）後は、導入による従業員の意識の変化、生産性の向上等、導入前後の比較による HACCP 導入効果等を別紙2の実績報告書により取りまとめ、3月17日までに衛生指導課へ報告すること。

(2) 健康生活支援課又は生活衛生課が実施する事業

厚生労働省から今後示される予定の「飲食店営業等における HACCP 入門のための手引書」を確認したうえで、指導方針を検討した後、各保健所で飲食店等における HACCP 導入モデル事業を実施する。

3 HACCP 普及検討会及び衛生指導課との連携

HACCP を導入する際の視察及び助言指導にあたっては、必要に応じて HACCP 普及検討会及び衛生指導課と連携して実施するものとする。

4 事業実施方針の検討

衛生指導課は、事業を推進するにあたって、統一した指導助言ができるように事業に係る実施方針等を検討するため、HACCP 普及検討会を開催するものとする。

また、「飲食店営業等における HACCP 入門のための手引書」が公表された時点で飲食店等に係る HACCP 導入の指導方針を検討する。

5 事業実施による波及効果

- (1) 保健所と事業者が連携して取り組むことにより、HACCP を導入するに当たっての導入手順の確認及び課題やその対応策を見出せる。
- (2) 同業者や同規模の事業者は、参考例を得ることで、HACCP の導入のポイント及び効果について理解が深まり、新たに導入を検討する事業者の増加が期待できる。
- (3) 県においては、事業者への指導方法等を具体的に捉えられるとともに、統一した監視指導が可能となる。

6 事業の年間予定

(1) 導入モデル事業

ア 2月に1回程度、視察を実施し（必要に応じて増減あり。）、支援・指導等を実施する。

イ 施設における導入計画年間予定表（イメージ）は、以下のとおり。

この他、年間を通して従業員教育を実施していく。

		予 定
手順 1	HACCP チームの編成	}
手順 2	製品説明書の作成	
手順 3	製品用途・対象者の確認	} 施設選定日から
手順 4	製造工程図の作成	
手順 5	製造工程図の現場確認	}
手順 6 (原則 1)	危害要因の分析	
手順 7 (原則 2)	重要管理点の設定	}
手順 8 (原則 3)	管理基準の設定	
手順 9 (原則 4)	モニタリング方法の設定	} 施設選定日から
手順 10 (原則 5)	改善措置の設定	
手順 11 (原則 6)	検証方法の設定	CCP 決定後、都度
手順 12 (原則 7)	記録の文書化と保管	CCP 決定後、都度

(2) HACCP 導入状況報告会

中間報告：平成 28 年 9 月頃

最終報告：平成 29 年 2 月末頃

その他、必要に応じ衛生指導課が導入状況報告会を実施する。

【別紙2】

H A C C P 導入モデル事業 実績報告書

保健所名：_____

施設名：_____

1. 事業内容：業種（営業許可の種類）、製造品目
2. 事業規模：資本金、年間販売金額、従業員数、年間生産量
3. H A C C P を導入しようとした理由
4. 製造現場の写真
5. H A C C P 導入にかかった費用（機器の購入代、検査費、研修費等）
6. 従業員の教育方法
7. 現場での変化（衛生状況、生産性、従業員意識、品質、クレーム数、取引先等の向上）
8. 客観的指標による改善：検査結果（製品、中間製品、拭き取り）等
9. H A C C P 導入前および過程での手順毎の変化
10. 導入後の運用状況
11. H A C C P 導入のメリット、デメリット
12. その他特記すべき事項

【別紙1】

HACCP導入（運用）年間計画表

施設名： _____

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
■セミナーへの参加														
■一般衛生管理の構築 ・SOP及びSSOPの調査等														
H A C C P プ ラ ン	製品名（ _____ ）													
	その他（ _____ ）													
	1	HACCP チームの編成												
	2	製品の記述												
	3	意図する使用方法と対象とする消費者の確認												
	4	工程フローチャートの作成												
	5	工程フローチャートの現場での確認												
	6	原則1 危害分析の実施												
	7	原則2 重要管理点の決定												
	8	原則3 管理基準の設定												
	9	原則4 モニタリング方法の設定												
	10	原則5 改善措置の設定												
11	原則6 検証手段の設定													
12	原則7 記録の作成と管理手順の設定													
■従業員教育 一般衛生管理に係る事項、HACCPシステム														
■立入（保健所） （県衛生指導課）														
（普及検討会）														
■監視														
■導入状況報告会														

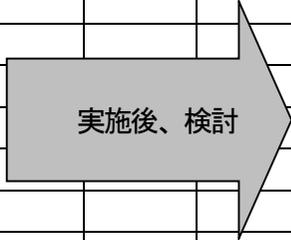
《特記事項》

【別紙1】

HACCP導入（運用）年間計画表（例示）

施設名：株式会社〇〇産業

			4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
■セミナーへの参加				○	○									
■一般衛生管理の構築 ・SOP及びSSOPの調査等				○	○ 従業員	○ 原料 食品	○ 設備 機器	○ SSOP 作成	○	○		○	○	
H A C C P プ ラ ン	製品名（冷凍ロースカツ）			○	○	○	○	○	○	○	○			
	その他（）													
	1	HACCPチームの編成		○	○									
	2	製品の記述		○	○									
	3	意図する使用方法と対象とする消費者の確認		○	○									
	4	工程フローチャートの作成		○	○									
	5	工程フローチャートの現場での確認		○	○									
	6	原則1 危害分析の実施				○1日	○							
	7	原則2 重要管理点の決定				○28日	○*							
	8	原則3 管理基準の設定				○28日	○*							
	9	原則4 モニタリング方法の設定					○*							
	10	原則5 改善措置の設定					○*							
11	原則6 検証手段の設定					○*								
12	原則7 記録の作成と管理手順の設定					○*								
■従業員教育 ・一般衛生管理に係る事項 ・HACCPシステム						○ 従業員 (手洗い 教室)		○ 原料 食品	○ 設備 機器					
■立入（保健所） （県衛生指導課）				○		○		○	○			○		
（普及検討会）									○			○		
■導入状況報告会						HC		全体		HC		HC	全体	最終報告



《特記事項》

※手順7以降については事業者の進捗状況により、適宜時期を設定する。

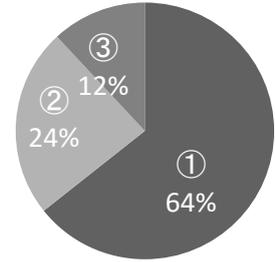
セミナーアンケート調査結果

受講
回答数

114 事業者
84 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	54
② 何となく聞いたことはあった	20
③ 知らなかった	10



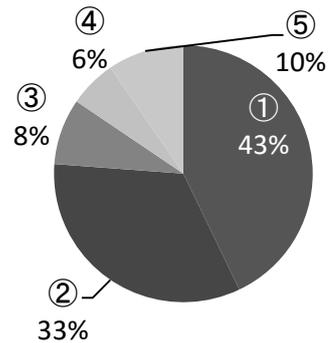
II 本セミナー受講後、HACCP導入について

① 導入出来そう	36
1年以内	20
2年以内	12
3年以内	2
3年以上	0

② 一部でも導入を進める方向で検討する	28
③ 導入したいが、どのように進めてよいか迷っている	7
④ 難しい	5

- ・調理員の入れ替わりが頻繁、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】
- ・ゾーニングが難しい【洋菓子製造】
- ・少量多品種のため、どのようにプランをたてたらよいかわからない【添加物製造業】

⑤ ①～④以外、無回答	8
-------------	---



※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】
- ・品質保証の部員が戦闘でこの講習を受講し、QC3級の資格を取り、導入進行中であり、今回数名が3月の同試験を受けて会社として取り組みを行う準備が進んでいる。導入する方向で進んでいるが、実施はうまくいっていない。今回の検取での体験講義はとても参考になった。【食品製造】
- ・設備の更新もあるので、5年後に導入を予定【日配弁当】
- ・法制化された場合、何をどうすればいいのか？食添規格合格品の活性炭の「詰め替え」「加水混合（水道水か純水）」工程には、健康に危害を及ぼす有害要因がいくつかにゆうくらいしか見えない。金探と熱探知機導入が必要。設備投資【添加物製造業】

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【肉、惣菜等製造】
- ・付録、HACCPモデル例が色々といろいろと知りたい【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】

平成 28 年度千葉県 HACCP 導入モデル事業実施後アンケート結果 (保健所)

※実施保健所 6 保健所中 6 保健所回答

(1) 平成 27 年度における食品機動監視課としての HACCP 導入型基準に対する、施設への支援・助言
経験の有無

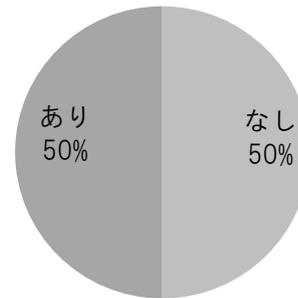
①なし ②あり

①3 保健所 (50%)

②3 保健所 (50%)

※②ありを選択した保健所の経験詳細

- ・1 件 (そうざい製造業)
- ・1 件 (食肉製品製造業)
- ・31 件 (菓子・そうざい・乳製品・食肉製品・ソース・食品製造業等)



(2) 本事業実施にあたり、実際に現地に立ち入った回数及び立入を行った職員の数

- ・回数 : 平均 5 回 (最低 2 回、最高 8 回)
- ・立入人数 : 平均 4.67 人 (最低 3 人、最高 9 人)
- 延べ人数 : 平均 13.67 人 (最低 5 人、最高 23 人)

(3) HACCP の導入支援は難しかったですか。

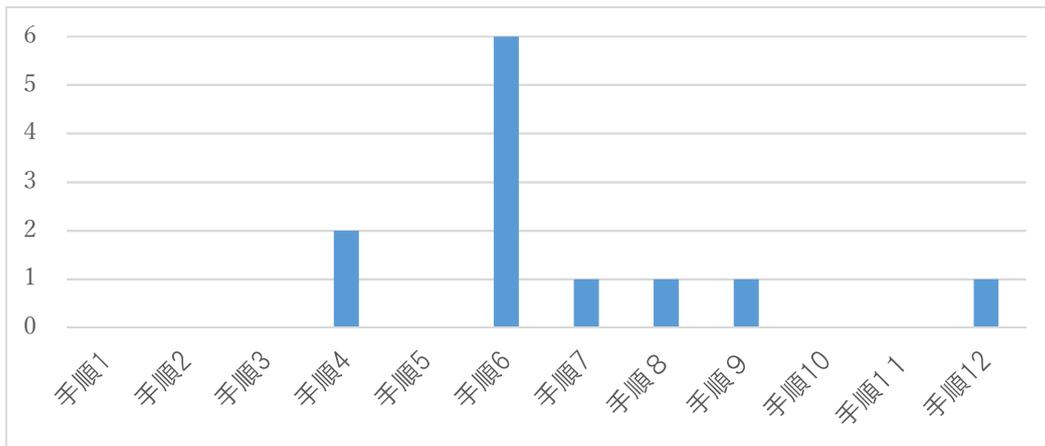
①大変簡単であった ②予想より簡単であった
③どちらともいえない
④予想より困難であった ⑤大変困難であった

④6 施設 (100%)

①②③⑤なし



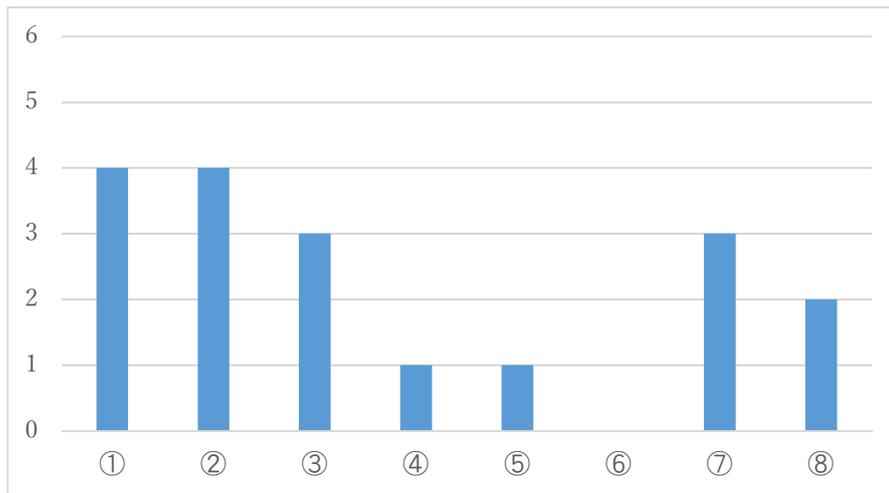
(4) HACCP の7原則12手順のうち、特に難しかった項目を選択してください。



【具体的に難しかった点（自由記載）】

- ・ アイテム数が多く、保健所がすべてを把握することが困難（手順4・6）
- ・ 危害要因の分析にあたって、何を対象に行えばいいのか事業者側が初期にはわかっていない点もあったため、事業者が作成した危害分析を修正させるにあたり、基本的な考え方を説明し、現場の状況とすり合わせをし、表現を考え記載する。これらの作業に時間を要し、理解をしてもらうまで長時間話し合いをした。中間報告会后には、多くの意見を聞き、考え方がまとまってきたようで、やり取りが非常に容易になったが、ここに至るまでどうすればいいのか非常に苦慮した。最終報告会用の資料を整える中で他の書類との整合性、言葉の統一を図るために最後の最後まで危害分析は修正を繰り返した。（手順6）
- ・ 事業者が実施した危害要因分析に助言したが、参考としてもらうことが困難であった。（手順6）
- ・ 危害要因分析に当たり、「おそれ」の範囲を具体的にどこまで広げるのか。又は、どの程度なら切ってよいかの判断。（手順6）
- ・ 衛生管理基準に係る諸様式をどの程度まで作成させるか。事業者の作業が進まないところで、指導ができない状況がある。（手順12）
- ・ 手順4の製造工程について、手順5の現場確認後も漏れがあった。（手順4）
- ・ 手順6の危害要因分析では、危害のコントロールを行うにあたり、科学的な素養が必要であり、CLや検証方法が合理的であるかどうかの判断が難しかった。
また、実際に使用している器具（ザル）等の把握漏れがあり、物理的な危害を見落とす可能性があった。（手順6）
- ・ 危害要因分析において、何をどこまでハザードとして考えるか、という点（手順6）

(5) 本事業実施において困難と感じた点を選んでください。

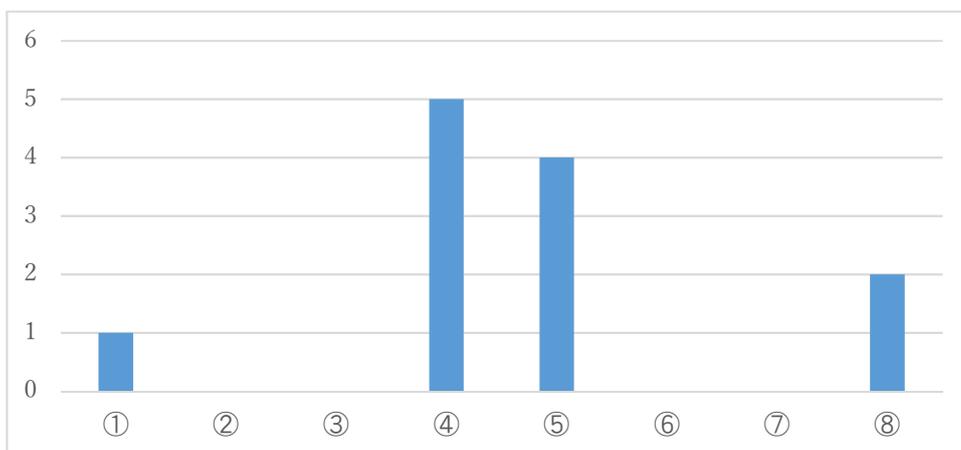


- ①行政側の人手・時間不足 ②行政側の知識不足
 ③事業者の人手・時間不足 ④事業者の知識不足
 ⑤参考資料の不足 ⑥相談先が少ない ⑦事業者の選定
 ⑧その他

【⑧その他（自由記載）】

- ・双方に通常業務があるため時間不足を実感した。通常業務の合間に HACCP 関係の指示、確認を行うため、当該事業に関する作業は概ね時間外に実施し、他の職員は HACCP に関する作業に専念する職員分の通常業務を負担するため、他の職員の残業時間も大幅に増大した。
- ・危害要因分析の指導経験不足により、危害要因分析の手直しを何度もさせることになり、実質的に作業が遅れてしまった。

(6) HACCP を導入することにより、モデル事業者の良くなったと考える点を選んでください。

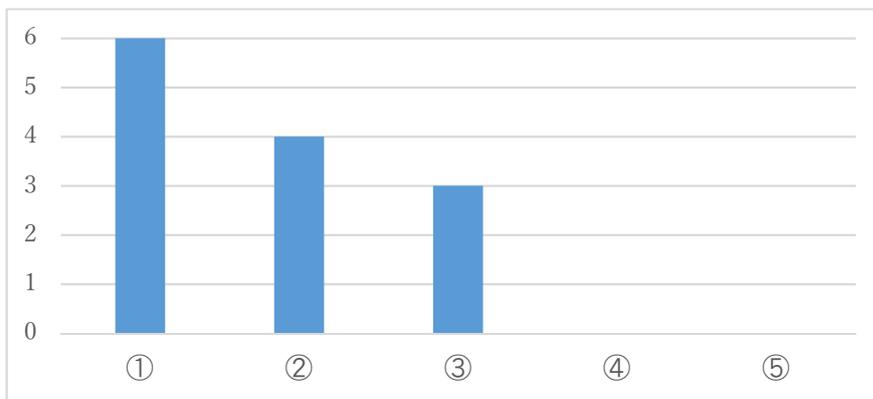


- ①製品の品質向上 ②ロスの削減、事業コストの削減 ③販路拡大
 ④従事者の衛生意識の向上 ⑤施設の衛生状態の向上
 ⑥クレーム減少 ⑦事故対応力の向上 ⑧その他

【⑧その他（自由記載）】

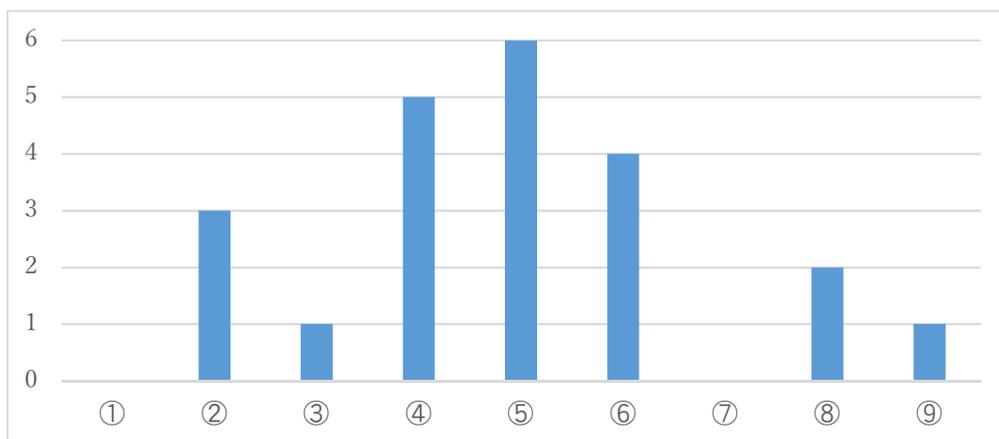
- ・記録書類の改善により、冷却の時間、温度が明確になった。また、必要項目の精査を行ったため記入時間が削減した。
 - ・取引先からの評価の向上。作業の効率化。
- 科学的根拠による裏付けによって、自分たちの作業に自信を持つことができた。

（7）本事業を通じて向上した監視員のスキルを選んでください。【複数回答可】



- ①HACCPに関する知識 ②一般衛生管理に関する知識
 ③事業者への助言・支援能力 ④事故時等の調査能力 ⑤その他

（8）今後のHACCP普及（対象：製造業・大量調理施設）において、保健所が行うべきと考える取組について教えてください。

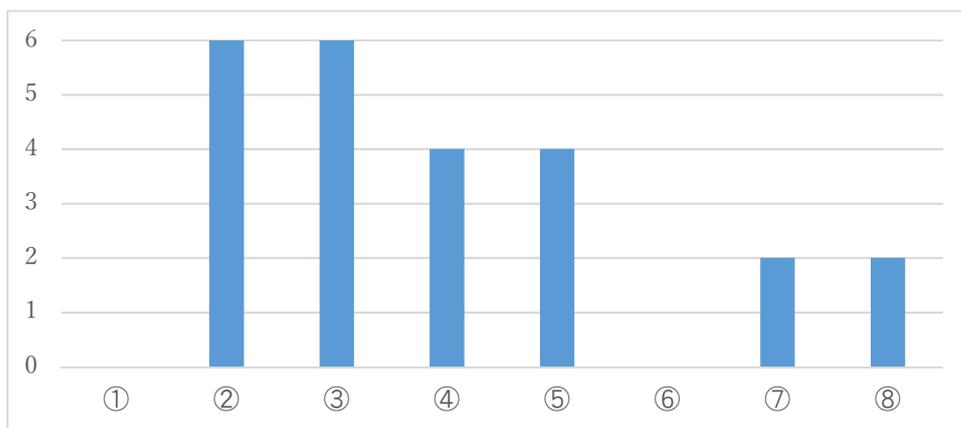


- ①各施設へのコンサルタント等の紹介
 - ②セミナー・研修会等による HACCP に関する知識、導入方法の普及
 - ③相談会の実施 ④導入方法マニュアル・事例集等の配付
 - ⑤定期的な監視時における指導・助言
 - ⑥導入に取り組む事業者からの相談受付（随時）
 - ⑦一般消費者への講習会等による HACCP に関する知識普及
 - ⑧食品衛生協会の活用 ⑨その他
- 【⑨その他（自由記載）】

・食品衛生協会等による各施設へのコンサルタント等の紹介

（9）今後の HACCP 普及（対象：製造業・大量調理施設）において、衛生指導課が行うべきと考える

取組について教えてください。【複数回答可】



- ①各健康福祉センター等へのコンサルタント等の紹介
- ②セミナー・研修会等による HACCP に関する知識・導入方法の普及
- ③相談会の実施 ④導入方法マニュアル・事例集等の作成
- ⑤食品衛生監視員を対象とした研修会の開催
- ⑥一般消費者への講習会等による HACCP に関する知識普及
- ⑦食品衛生協会の活用 ⑧その他

【⑤食品衛生監視員を対象とした研修会の開催 内容（自由記載）】

- ・事例紹介、事例検討、ロールプレイ（A 基準、B 基準別に開催）
- ・どのタイミングで何を資料として示して、どのように助言すればいいのか。といった具体的な助言指導の進め方及び事業者が悩みやすいポイントに対する Q&A を提供すること。
- ・従来からの研修に加え、コンサルタントによる研修・導入事例の紹介

【⑧その他（自由記載）】

- ・ 食品衛生協会等、外部団体を活用して、無料で相談ができる場を県内に増やしてもらいたい。
- ・ 食品衛生協会等による各施設へのコンサルタント等の紹介

(10) 来年度も本事業を継続して実施する予定です。来年度改善すべきと考える点を教えてください。【自由記載】

- ・ 報告会は、もっと多くの職員が参加したほうが良いと思う。
- ・ 事業の実施にあたっては、どのように助言指導をすればよいのか、活用できる資料のひな形（厚生労働省が出しているものだけでは実際の指導には不十分です）、指導の流れ、事業者が困難を覚えて断念につながりやすい点の解決法などを、マニュアル等で提示されることが望まれる。
- ・ 中間報告会において、委員の意見・助言を多くもらい、事業者の指導に際し、大変参考になった。もう少し、早い時期に開けると、その後の指導に有効と思われる。
- ・ チャレンジセミナーの開催地は、遠方の業者に配慮して欲しい。安房管内から千葉に行くには時間的にも金銭的にも負担が大きく、近隣での開催であれば参加できるといった業者もいた。
- ・ セミナーの日程を早めに知りたい。説明会の相談会は別の部屋で行った方が良い。

(11) 本事業について感想等をご記入ください。【自由記載】

- ・ 指導経験を積むという点では貴重な機会であり、実証事業の結果、事業者の管理状況が向上し、事業者から保健所に対する信頼も上がったように思う。しかし、HACCPについて職員全員が同様に指導できるというレベルにはまだないため、通常業務と並行することは多くの課員の業務量増大につながった。
- ・ 事業者の選定が難しい。
 - ①事業者の規模が大きく力量がある場合は自力で導入するので、保健所による支援はあまり必要なく、監視員のスキル向上につながりにくい。
 - ②事業者の規模が小さく余力がない場合は、導入に割ける人的・時間的余裕が少なく、導入自体が困難。
- ・ 担当した事業所が小規模であったことから、当初は、うまくいかなかったとしても、指導事例として有効だろうというスタンスで取り組んだが、最終的に、事業者から県の指導助言が参考になり感謝しているとの声を聴けたのは、良かった。

- ・ H28 年度は監視課の事業として実施したが、兼務先の事業所であったことから、県への報告（公文）決裁区分の取り扱いが、不明確でやりにくい。他の保健所監視課は、所轄保健所を介さないで単独で事務処理しているところもあり、当所も、後半は、一部同様に行った。（指導内容は、日報等ですべて報告してある。）
- ・ モデル事業実施にあたり、理解のある施設はおおよそ自主的に HACCP 導入を行っており、事業者選定が難しかった。
- ・ 通常業務と並行して行うことが困難であった。

(12) HACCP 制度化に向けた意見等をご記入ください。【自由記載】

- ・ 義務化に向け、対応困難な事業者の把握と必要な情報提供内容、助言、支援等の把握。これら事業者への早めの指導・助言の実施。
- ・ HACCP の導入は必須と考えるが、企業レベル、業務内容によって柔軟性が必要であろうと考える。具体的にはどこまで柔軟性を持たせてよいのか、監視員に具体例を示していくことが制度化を進める中で望まれる。
- ・ 全製造業に対して HACCP 導入を義務化しても、零細企業や従業員が高齢者ばかりの施設もあるので、全施設への導入は難しいと思う。
- ・ HACCP 制度化は大事であるが、導入直後の事業者が慣れていない期間の事故防止を促すことも大事である。

平成 28 年度千葉県 HACCP 導入モデル事業実施後アンケート結果 (モデル事業者)

※実施事業者 6 事業者中 6 事業者回答

(自由記載については事業者情報を含むため、一部抜粋)

(1) HACCP 導入モデル事業への満足度を選択してください。

- ①満足 ②どちらかという満足
- ③どちらともいえない
- ④どちらかという不満 ⑤不満

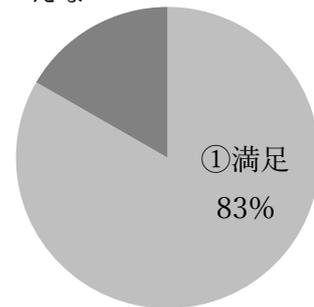
①5 施設 (83%)

③1 施設 (17%)

②④⑤なし

③どちらともいえない

17%



(2) HACCP の導入は難しかったですか。

- ①大変簡単であった ②予想より簡単であった
- ③どちらともいえない
- ④予想より困難であった ⑤大変困難であった

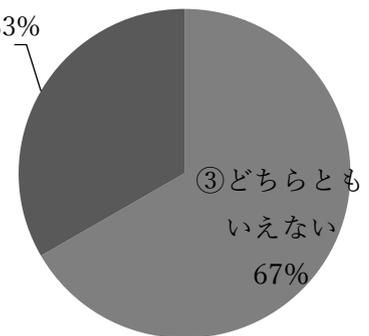
③4 施設 (67%)

④2 施設 (33%)

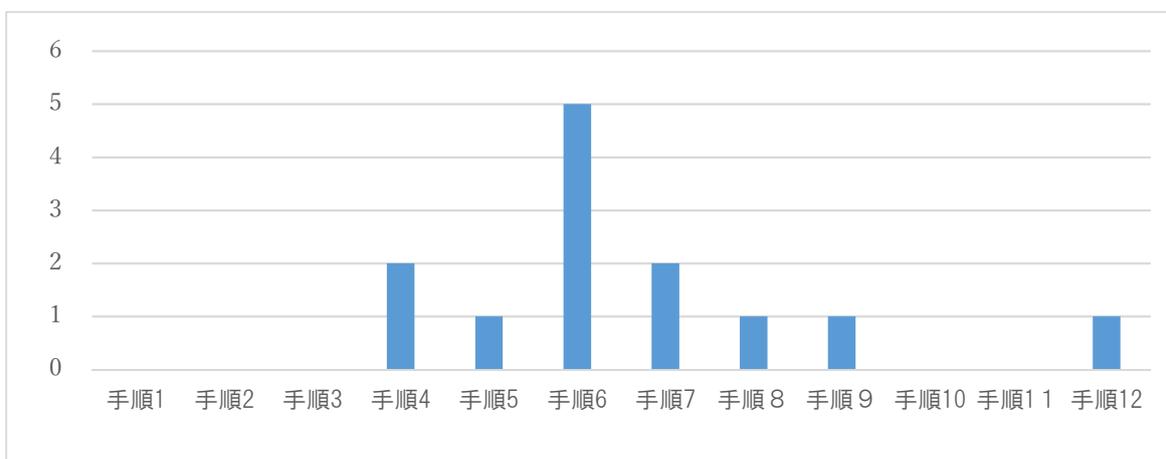
①②⑤なし

④予想より困難

33%



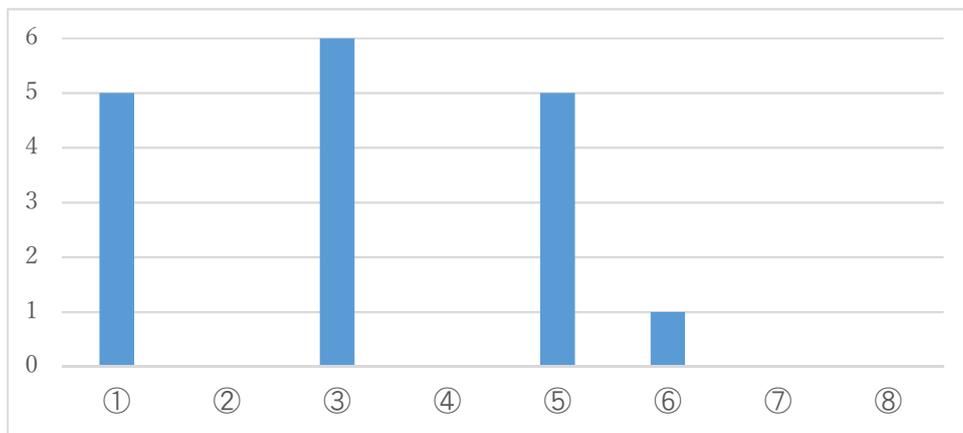
(3) HACCP の 7 原則 12 手順のうち、特に難しかった項目を選択してください。



【具体的に難しかった点（自由記載）】

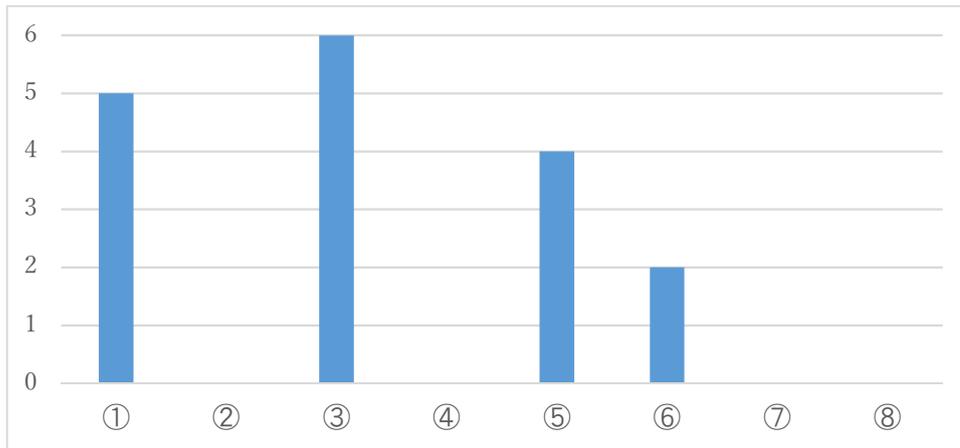
- ・ 製造工程一覧図作成にあたり、複数あるアイテムをカテゴリ分類すること。（手順4）
- ・ 各工程にどのような危害要因があるのか、また、その管理手段と、その管理手段で管理できているのか判断すること。（手順6）
- ・ 危害要因分析表の作成は、HACCP チャレンジセミナー資料を参考としたが、予想されるハザードや細かな部分の内容の表現の選択。（手順6）
- ・ 客観的にわかりやすく、漏れがないようにプランに記載すること。標記に齟齬がないようにすること。（全体）

（4）HACCP の導入に期待していた効果を3つまで選んでください。



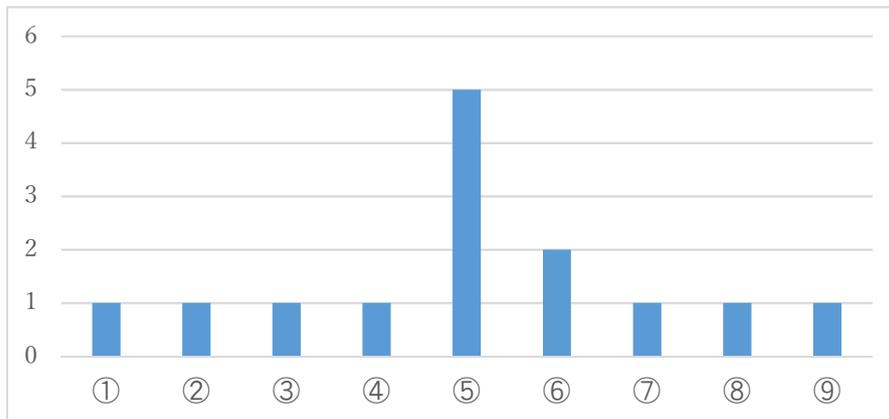
- ①製品をより安心して消費者に提供できる
②一定条件下で管理されるため、製品の品質が安定・廃棄が減少する
③衛生管理の状態が記録に残るため、製品の安全性が担保される
④HACCP 等の衛生管理を求める事業者・海外との取引が増加する
⑤従事者の衛生意識全体が向上する ⑥施設の衛生状態が向上する
⑦クレームや不適合品が製造されたときの対応がしやすくなる ⑧その他

(5) HACCP の導入で実際に得られた(今後得られそうな) 効果を3つまで選んでください。



- ①製品をより安心して消費者に提供できる
- ②一定条件下で管理されるため、製品の品質が安定・廃棄が減少する
- ③衛生管理の状態が記録に残るため、製品の安全性が担保される
- ④HACCP 等の衛生管理を求める事業者・海外との取引が増加する
- ⑤従事者の衛生意識全体が向上する ⑥施設の衛生状態が向上する
- ⑦クレームや不適合品が製造されたときの対応がしやすくなる ⑧その他

(6) HACCP 導入を考えた際、ハードルとなった点を3つまで選んでください。



- ①導入に手間・時間がかかる ②導入にお金がかかる
- ③施設整備・改修が必要になりそう ④一般衛生管理が不十分である
- ⑤専門知識を持ったスタッフがいない・少ない
- ⑥記録等が増え、作業が煩雑になる ⑦HACCP 導入によるメリットが感じられない
- ⑧従業員の理解・協力が得づらい ⑨その他

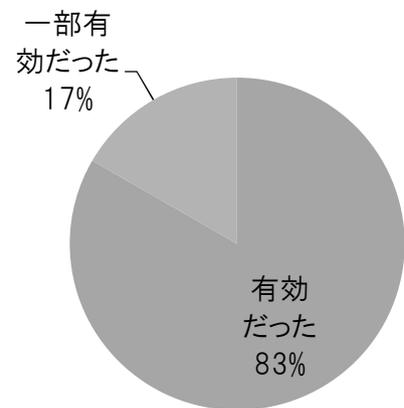
【⑨その他（自由記載）】

- ・一般飲食施設の延長線上となる施設の場合、少量多品種、多様なメニューに対応できる HACCP を作ることができるかどうか。

(7) 保健所（行政）からの支援は有効でしたか。

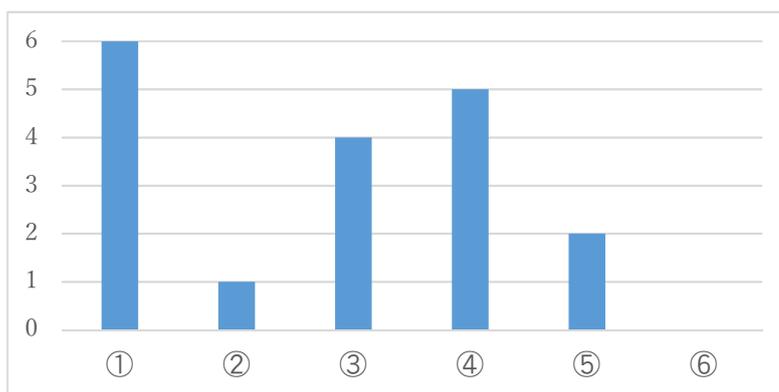
- ①有効だった ②一部有効だった
③あまり有効ではなかった
④有効ではなかった

- ①5 施設 (83%)
②1 施設 (17%)
③④なし



(8) 保健所（行政）からの支援で良かった点を選んでください。【複数回答可】

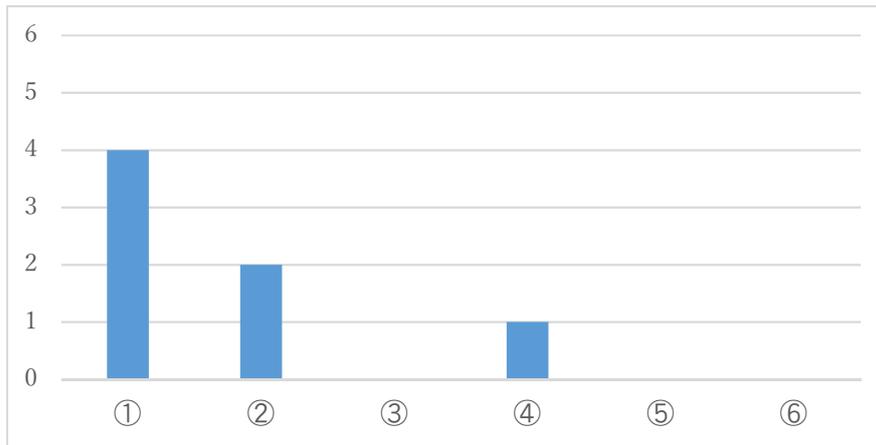
- ①HACCP チャレンジセミナー&相談会
②HACCP 関連資料及び情報の提供
③保健所（行政）による事業者施設内（ウォークスルー）での支援
④保健所（行政）によるプラン作成支援
⑤保健所（行政）による相談体制
⑥その他



(9) 保健所（行政）からの支援で良くなかった点、もっと取り組んでほしかった点を教えてください。（自由記載）

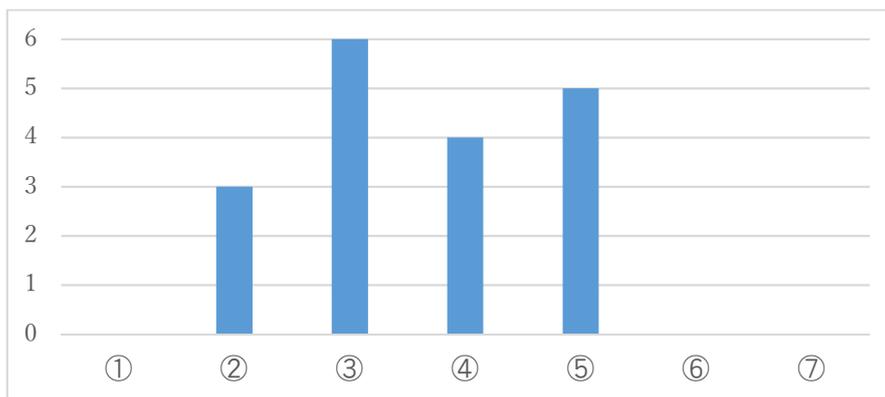
- ・セミナーで配られた資料を基に HACCP プラン作成に当たった際、資料が正解というわけではなく、保健所の意見と違うことが少し難しかった。

(10) 今後 HACCP を県内の中小企業に普及するにあたり、行政側にはどの程度の支援を期待しますか。



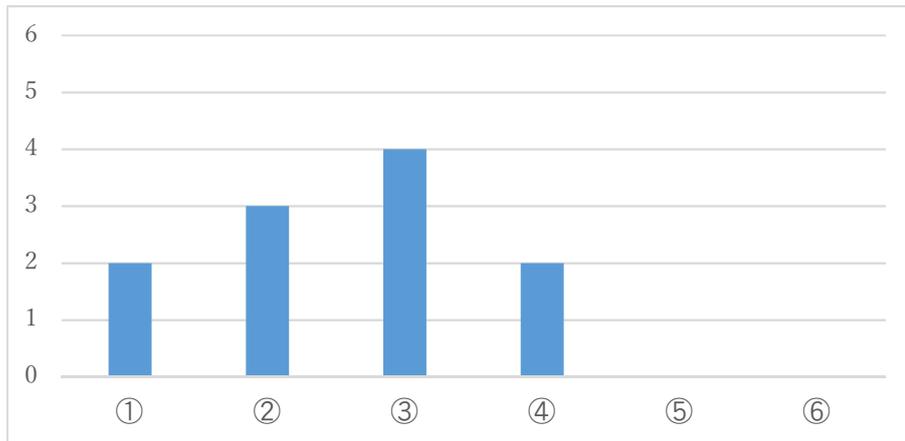
- ①施設ごとに、プラン作成手順のすべてに対するきめ細やかな支援、助言
- ②施設ごとに、手順6（危害要因分析）以降に対する支援、助言
- ③施設ごとに、専門的知識を有する手順6、7部分のみ支援、助言
- ④「HACCP チャレンジセミナー&相談会」等、集合での研修、相談会による支援、助言
- ⑤事業者自らプラン作成を行い、必要時のみ相談対応
- ⑥その他

(11) 今後 HACCP を中小企業に普及するために行政が行う取組みとして、有効と思われるものを選んでください。【複数回答可】



- ①各施設へのコンサルタント等の紹介 ②相談会の実施
- ③セミナー・研修会等による HACCP に関する知識、導入方法の普及
- ④導入方法マニュアル・事例集等の配付 ⑤定期的な監視時における助言・支援
- ⑥一般消費者への講習会等による HACCP に関する知識普及
- ⑦その他

(12) HACCP 運用後の「フォローアップ」として、貴社が期待するものを参考までに教えてください。

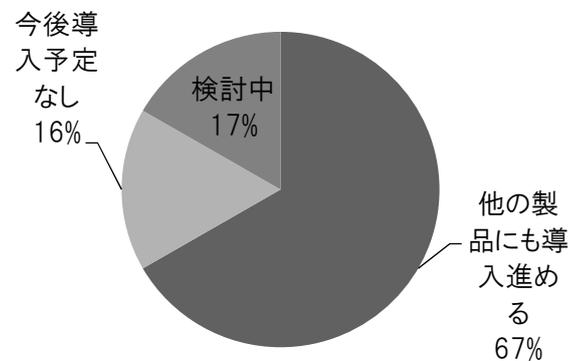


- ①通常の監視時に運用状況について確認 ②定期的な相談会等、相談専用の場の設置
 ③保健所における電話等での相談受付体制
 ④HACCP チャレンジ事業、民間認証等の紹介
 ⑤コンサルタント（原則有料）の照会 ⑥その他

(13) HACCP 導入の今後の展開について教えてください。

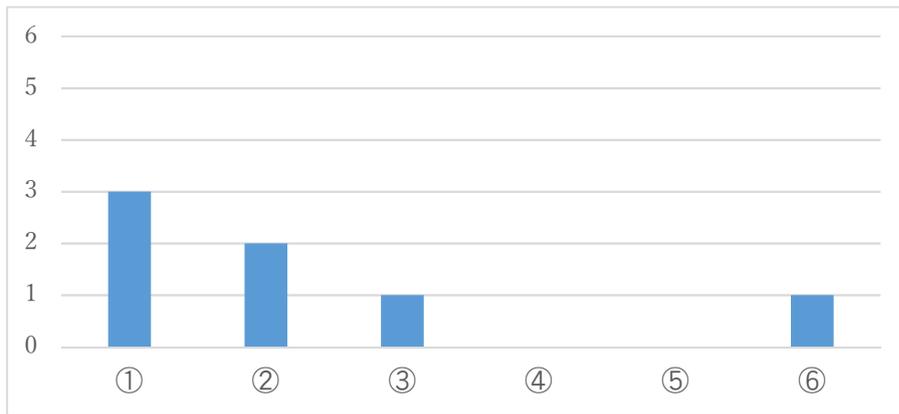
- ①他の製品についても HACCP 導入を進める
 ②今後他の製品について導入する予定はない
 ③検討中

- ①4 事業者 ~2018 年導入予定 3 事業者
 時期未定 1 事業者
 ②1 事業者
 ③1 事業者



(14) 今後の HACCP 等に関する取り組み予定について教えてください。【複数回答可】

- ①HACCP 確認票の交付申請 ②HACCP チャレンジ事業（厚生労働省）への登録
 ③自治体認証（東京都認証等）の取得
 ④民間認証（ISO22000、FSSC22000、JFS 等）の取得
 ⑤①~④等の認証や確認は予定していない ⑥その他



【⑥その他（自由記載）】

- ・ HACCP チャレンジ事業登録済み
- ・ 東京都認証取得済み（平成 28 年度）

(15) 本事業について感想等をご記入ください。【自由記載】

- ・ 大変勉強になり良かった。
- ・ HACCP チャレンジセミナー受講後、具体的にどのような方法で進んでいけば HACCP の導入となるのか、何から行っていけばよいかもわからない状態だったので、大変助かった。
- ・ HACCP 全食品業者を義務化にとの報道があり、弊社としてもどう対処しようかと考えていたところ、保健所（行政）の方から、早々に HACCP チャレンジセミナー＆相談会開催のお話を頂きまして参加した。HACCP については、ある程度はわかっていたつもりでしたが個別に助言を頂きとても勉強になった。その後、導入モデル事業のお話を頂き、弊社といたしましても前向きに取り組んだ。
- ・ HACCP 導入手順の中でも、保健所の方たちの指導がなければ難しいものや、中間報告会での様々なご意見をいただき、参考になったことなど、多数あった。
- ・ 現場視察ほかで、保健所（行政）の方の助言をたくさんいただき HACCP プランに基づき安心して消費者に提供できる商品作りができるようになった。
- ・ 今回、HACCP プラン導入に取り組むことができ、会社的に大きな信用にもつながり、大変良かったと思っている。取引先からも HACCP に取り組んでいるかという質問等もあり、今後は監査等でも、資料等を見せることができ、自信が持てるようになった。
- ・ 今後は、本事業で学んだことをさらに力を注ぎ、従業員全体に広めていければと思う。
- ・ 今後もセミナー、相談会等で継続的にご指導いただきたい。（同様意見 3 事業者）
- ・ 今後、たくさんの事業者の方々が HACCP を推進できるよう、HACCP チャレンジセミナー他を千葉だけではなく、県内各地で開催されたら良い。

- ・今回勉強させていただいたことをほかのアイテムにも活用させより安心して安全な商品づくりに努力をしていきたいと思う。
- ・商品1種類からなので初めてでも取り組みやすく、HACCPを理解するうえで有効であると思う。

(16) HACCPについて、何かご意見等あればご記入ください。【自由記載】

意見なし

平成29年度におけるHACCPの普及体制について

平成29年8月2日
健康福祉部衛生指導課

平成27年度より、千葉市、船橋市、柏市と連携しながら、県で毎月開催している「HACCPチャレンジセミナー」は28年度末で260余りの企業が受講修了する予定である。受講した食品等事業者のアンケートによると、今後のHACCP導入について約8割が導入への意欲を示している。

このような状況の中、厚生労働省では「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を立ち上げ、昨年12月には「最終とりまとめ」が公表され、今後、食品衛生法を改正して全ての営業者においてHACCPによる衛生管理が制度化される見込みである。

そこで、県内の食品等事業者におけるHACCPの導入を更に推進するため、平成29年度はセミナーの開催方法や導入の推進体制等を見直すこととする。

1 HACCP チャレンジセミナーの見直し

		28年度	29年度
開催方法	回数	年4回(月1回×3×4クール)	年4回(各回3日×4回)
	場所	千葉市内(同一場所)	千葉市内:1、中核市:1、県保健所:2
講師		県および3市職員、 講演:HACCP導入済施設	同左 県HACCP普及検討会の事例講演
相談会	相談員	県、3市職員、 HACCPを普及推進する会	同左 ※HACCPを普及推進する会
	相談方法	セミナー時のみ	受講済み事業者を対象に別途開催(5月)
受講者	募集方法	県ホームページのみ	県HP、開催中核市の広報 開催保健所管内の食協会員への周知
	募集対象	すべての業種	原則として基準Aの業種を優先
予算		県予算	会場借り上げは保健所施設を活用

2 HACCP 導入モデル事業の継続

28年度は、6カ所の保健所の食品機動監視課において対象事業所を選定し、HACCPの導入について支援を実施したが、29年度についても引き続き、原則として基準Aの施設を優先的に選定して導入支援を行う。

なお「千葉県 HACCP 普及検討会」については、構成員を千葉市、船橋市、柏市まで拡充して充実を図る。

3 「HACCP を普及推進する会」との連携体制

現在会員は13事業者で、セミナー講師や相談会相談員として協力を得ているが、民間認証の取得方法や、HACCP 導入後の検証等についての問合せ等に対応するため、事業者からの相談に柔軟に対応できるような連絡体制の構築を検討する。

4 基準Bの業種に対する支援

国は、事業者団体が今後作成する基準B向け手引書の参考として「HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き(飲食店編)」を作成し、関係事業者への説明資料として活用するよう依頼があったことから、(公社)千葉県食品衛生協会に委託している今年度の食品衛生責任者実務講習会で内容の周知を図ることとする。