

平成27年の千葉県におけるHACCPの普及・促進の取組について

講習会

| | 開催日 | 参加人数 | 参集範囲 |
|---|-----------|------|-------------------------------------|
| 1 | 平成27年2月4日 | 56名 | 各健康福祉センター 各食肉衛生検査所 柏市、千葉市 |
| 2 | 平成27年2月6日 | 53名 | 各健康福祉センター 各食肉衛生検査所 柏市、千葉市、船橋市 |

実地研修

| | 研修日 | 研修施設名 | 研修人数 |
|----|------------|--------------------|--|
| 1 | 平成27年2月12日 | 惣菜製造業 (ゆで卵) | 5名:保健所(4)柏市(1) 衛生指導課同行2名 |
| 2 | 平成27年2月13日 | 冷凍冷蔵業 (シャケフィレ) | 9名:保健所(8)東食検(1) 衛生指導課同行3名 |
| 3 | 平成27年2月17日 | 惣菜製造業 (ソース類) | 14名:保健所(12)柏市(1)船橋市(1) 衛生指導課同行3名 |
| 4 | 平成27年2月20日 | 麺類製造業 (即席めん) | 9名:保健所(9) 衛生指導課同行2名 |
| 5 | 平成27年2月23日 | 飲食店営業 (白米) | 10名:保健所(8)柏市(1)船橋市(1) 衛生指導課同行2名 |
| 6 | 平成27年2月24日 | 菓子製造業 (パン) | 11名:保健所(9)南食検(1)衛生指導課公衆衛生 獣医班(1) 衛生指導課同行2名 |
| 7 | 平成27年2月25日 | 菓子製造業 (パン) | 14名:保健所(12)柏市(1)千葉市(1) 衛生指導課同行3名 |
| 8 | 平成27年3月11日 | 惣菜製造業 (揚げ物) | 13名:保健所(9)柏市(2)千葉市(1)船橋市(1) 衛生指導課同行2名 |
| 9 | 平成27年3月16日 | 菓子製造業 (羊かん) | 15名:保健所(11)柏市(2)千葉市(1)船橋市 (1) 衛生指導課同行3名 |
| 10 | 平成27年3月18日 | 菓子製造業 (シュークリーム) | 11名:保健所(7)東食検(2)柏市(2) 衛生指導課同行3名 |

2. HACCPチャレンジセミナー&相談会の開催

| | 開催日 | 出席事業者数(人数) | 3市からの出席 | 県内自治体出席数 (保健所・食検) |
|---------------|------------|--------------|---------------------|----------------------|
| 第1回 (教育会館) | 平成27年4月21日 | 38事業者(49名) | 千葉市(1) 柏市(2) 船橋市(3) | 18名 |
| | 平成27年6月2日 | 34事業者(47名) | 千葉市(1) 柏市(2) 船橋市(3) | 13名 |
| | 平成27年7月7日 | 32事業者(42名) □ | 千葉市(1) 船橋市(2) | 5名 |

| | 開催日 | 出席事業者数(人数) | 3市からの出席 | 県内自治体出席数 (保健所・食検) |
|---------------------|------------|------------|---------|----------------------|
| 第2回 (きぼーる) 予定 | 平成27年7月28日 | | | |
| | 平成27年8月25日 | | | |
| | 平成27年9月18日 | | | |

| | 開催日 | 出席事業者数(人数) | 3市からの出席 | 県内自治体出席数 (保健所・食検) |
|---------------------|-------------|------------|---------|----------------------|
| 第3回 (きぼーる) 予定 | 平成27年10月21日 | | | |
| | 平成27年11月25日 | | | |
| | 平成27年12月16日 | | | |

3.千葉県内におけるHACCPを普及推進する会の設置

(1)目的 HACCPに関する専門的知識を

| | 業界等 | 所属 |
|---|----------------|-------------------------------|
| 1 | 水産加工 | 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 全国水産煉製品協会 |
| 2 | 乳処理 乳製品製造 | (株)東京めいらく 千葉工場 |
| 3 | そうざい製造 | (株)食研 |
| 4 | 食肉加工 食肉製品製造 | 伊藤ハム(株) 東京工場 |
| 5 | 菓子製造 | 米屋株式会社 第二工場 |
| 6 | 団体 | 千葉県食品衛生協会 |
| 7 | 団体 | 特定非営利活動法人食品保健科学情報交流協議会 |
| 8 | 金融機関 | 日本政策金融公庫千葉支店 国民生活事業 |

3. 千葉県内における HACCP を普及推進する会の設置

(1) 目的

HACCPに関する専門的知識を持つ者や、先進的に HACCP を導入している企業及び団体が、食品衛生の向上を目指す中小企業の事業者に対して、HACCP 普及のための支援を行うことで、県内食品等事業者への HACCP 普及推進を図ることを目的とする。

(2) 活動内容

千葉県が行う「HACCP チャレンジセミナー&相談会」及びその他、県が行う HACCP 普及推進に係る事業について協力する。

また、千葉県における HACCP 普及の方策について意見交換を行う。

(3) 会員名簿

| | 業 界 等 | 所 属 |
|---|--------------------|-------------------------------|
| 1 | 水 産 加 工 | 全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会 全国水産練製品協会 |
| 2 | 乳 処 理 乳 製 品 製 造 | (株) 東京めいらく 千葉工場 |
| 3 | そうざい製造 | (株) 食研 |
| 4 | 食 肉 加 工 食肉製品製造 | 伊藤ハム(株) 東京工場 |
| 5 | 菓 子 製 造 | 米屋株式会社 第二工場 |
| 6 | 団 体 | 公益社団法人千葉県食品衛生協会 |
| 7 | 団 体 | 特定非営利活動法人食品保健科学情報 交流協議会 |
| 8 | 金 融 機 関 | 日本政策金融公庫千葉支店 国民生活事業 |

平成 27 年度地域連携 HACCP 導入実証モデル事業

1. 支援対象事業者の業種 魚介類加工業

事業者数 2 事業者

事業者規模 中小規模の事業所

2. 事業目的及び内容（年間計画及び研修会等付随事業の内容含む）

(1) 目的

HACCP 導入モデル事業を実施することにより、導入にあたっての課題、対応策を検証し、県内の食品等事業者に対する HACCP の普及促進方法を検討し、ひいては、衛生水準の向上を図ることを目的とする。

(2) 内容

ア 支援対象事業者に対し、年間計画に基づき、研修会の開催、行政及びコンサルタントによる指導及び助言等を行い、HACCP による衛生管理が構築できるよう支援を行う。（年間計画は、別添のとおり。）

指導にあたっては、厚生労働省が作成した「食品製造における HACCP 入門のための手引書」を使用し、現地確認を 1 支援対象事業者あたり年 5 回程度実施する。

研修会及び進捗状況の報告は、月に 1 回程度行う。なお、研修会は、外部講師による講演も行う。

イ 厚生労働省地方厚生局等関係機関、自治体関係部局、コンサルタント業者及び支援対象事業者等による協議の場を定期的に設け、HACCP を導入するにあたっての課題、対応策を検討する。

ウ 導入の進捗状況の確認は、「自主管理点検票」を使用するとともに、支援対象事業者は、「自主管理点検票・チェックリスト」を用いて導入状況を把握する。

エ これらの過程を記録し（写真を含む。）、結果をとりまとめて報告する。

千葉県地域連携 HACCP 導入実証事業計画書

| | | | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|-------|-------|---------------|------|------|---------|----|--------|-----|------|-----|------|----|------|--|-------|----|-------|--|-------|--|------|---|------|--|------|---|
| セミナーの参加 | | | | 4/21 | | 6/2 | | 7/7 | | 7/28 | | 8/25 | | 9/18 | | 10/21 | | 11/25 | | 12/16 | | セミナー | | セミナー | | セミナー | |
| HACCP プランの作成 | | | 1品目を作成 | | | | | 他の品目作成 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 手順 1~5 | | 手順 6 | 手順 7~12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 一般衛生管理の構築 | | | ← 一般衛生管理の構築 → | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| コンサルの 現地 指導 | コンサルA | C食品 | | | 1回 | | 2回 | | 3回 | | 4回 | | | 5回 | | | 6回 | | | | | | | 7回 | | | |
| | コンサルB | D食品 | | | 1回 | | 2回 | | 3回 | | | | 4回 | | | 5回 | | | | 6回 | | | | | | 7回 | |
| 報告会 | | C食品 | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | | ○ | | | |
| | | コンサルA | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | |
| | | D食品 | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | ○ |
| | | コンサルB | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | ○ |
| | | 厚生局 | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | ○ |
| | | 千葉県 | | | | ○ | | ○ | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | ○ |
| 県の視察 | | C食品 | ○ | | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | | ○ | | | | | |
| | | D食品 | ○ | | | | | | | ○ | | | | ○ | | | | ○ | | | | | ○ | | | | |

初めの3回の報告会は、セミナー終了後15:00~17:00に開催

4回目以降は、16:00~17:00に開催

HACCPをお考えの食品事業者のみなさまへ

平成 27 年度 第3回

HACCPチャレンジセミナー&相談会

HACCP は気になるけど、
「難しい」
「費用がかかる」
「中小企業にはできない」
「人が少ないから無理」

こんな風に考えている方に
お知らせです！！

まず！HACCPを感じてみてください

県では、食品事業者の皆様に、もっと HACCP を知って、実践していただくために、
セミナーを開催します。

このセミナーは、厚生労働省で作成した「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」を使用して、
HACCPの12手順を3日間に分けて学んでいただくもので、今回は、第3回セミナーの御案内です。1日だけの
参加も可能です。なお、今年度は、別途1回のセミナーの開催を予定しています。

これまでHACCPを導入しようとしたけれど、自分の施設では難しいと考えられていた事業者のみなさま、
HACCP導入の第1歩を踏み出してみませんか。

また、会場では HACCP 導入に関する相談会も開催します。

【第3回セミナー】

1日目 10月21日(水)10時～16時 きぼ一 13階会議室2・3

2日目 11月25日(水)10時～16時 きぼ一 13階会議室2・3

3日目 12月16日(水)10時～16時 きぼ一 13階会議室2・3

※ カリキュラム、会場案内図は裏面を参照ください

※ 講師：県、千葉市、船橋市、柏市職員

(予定)

第4回セミナー H28年1, 2, 3月

【第3回セミナーの申込方法】 ※第4回セミナーは、後日、改めて申込を受け付けます。

申込方法：別紙申込書に必要事項を記載し、衛生指導課まで FAX (043-227-2713)
してください

申込期限：平成27年9月1日(火)

※会場の都合上、先着順(30事業者程度)とさせていただきます。

<このセミナーについてのお問合せ先>

千葉県健康福祉部 衛生指導課 食品衛生監視班 (TEL:043-223-2626)

【カリキュラム】

| | |
|--|--|
| <p>1 日目</p> <p>10月21日(水)</p> <p>10時～16時</p> | <p>講義</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ HACCPの概要と導入の意義 ➢ 【手順1～5】の説明 <p style="text-align: center;">HACCPチームの編成、製品説明書の作成、製造工程一覧図の作成、等 (昼 食)</p> <p>演習 【手順1～5】の演習</p> <p>相談会</p> |
| <p>2 日目</p> <p>11月25日(水)</p> <p>10時～16時</p> | <p>講義 【手順6】危害要因の分析 (昼 食)</p> <p>演習 【手順6】の演習</p> <p>相談会</p> |
| <p>3 日目</p> <p>12月16日(水)</p> <p>10時～16時</p> | <p>講義</p> <ul style="list-style-type: none"> ➢ 【手順7～12】の説明 <p style="text-align: center;">重要管理点(CCP)、管理基準(CL)、モニタリング方法、改善措置、 検証方法、記録・保存の設定、等 (昼 食)</p> <p>演習 【手順7～12】の演習</p> <p>相談会</p> |

【きぼーる案内図】



FAX 送付先:千葉県健康福祉部 衛生指導課(FAX 043-227-2713) 宛

受講申込書

◇事業所の名称

◇参加者氏名 *会場の都合上、1事業所当たり2名まででお願いします。

①

②

◇事業所の住所

◇事業所の規模(従業員数、製造数又は食数(*主品目の1日又は月間数量))

◇連絡先

TEL(平日昼に連絡の取れる番号) _____

FAX _____

Eメールアドレス _____

◇相談会への出席希望 10月21日(水) ・ 11月25日(水) ・ 12月16日(水)

*希望日に○を付けてください。

相談会へ御出席の方は、相談内容を下欄に具体的に御記入ください。

[]

* 第3回セミナーの「1日目のみ」、または「1日目と2日目のみ」受講の場合は、その旨を下欄に御記入ください。受講できない日は、第4回セミナー各日の該当のカリキュラムの日に受講いただきます。

* 第4回セミナーへの参加を御希望の方は、その旨を御記入ください。

[]

会場の準備がありますので、必ず事前にお申込みのうえ、ご来場ください。