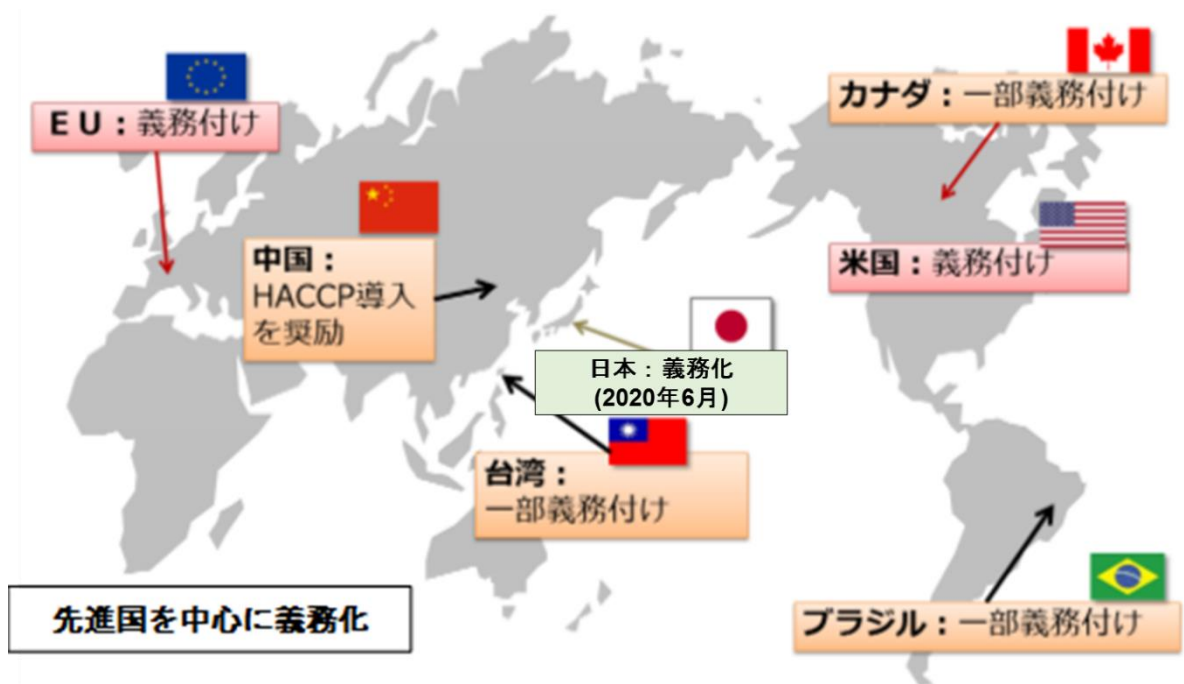
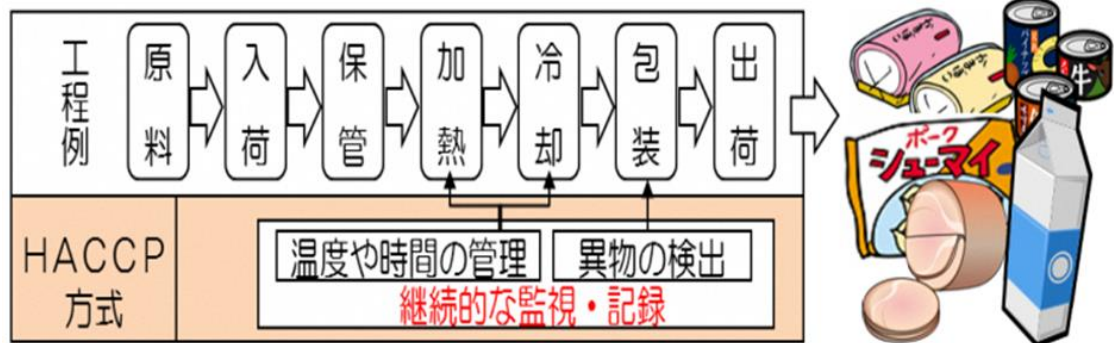


## HACCP に沿った衛生管理の制度化について

### 1 HACCP とは

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。



## 2 制度化について

食品衛生法を改正が改正され、事業者の業態や規模により、「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分類し、いずれかの基準による管理を義務付ける。(施行：R3年6月)

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成	
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)	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)
<p>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。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 事業者の規模等を考慮</li><li>◆ と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]</li><li>◆ 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。)]</li></ul>	<p>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。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>◆ 小規模事業者(*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)</li><li>◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)</li><li>◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)</li><li>◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)</li></ul>

## 3 法施行時点 (R3.6) までの支援方針

- ・手引書が公表されている業種の中で、施設の多い業種や組合等である程度まとまっている業種については、研修会で効率的に支援する。また、施設数が少ない業種や研修会に出席しない事業者などは個別に支援を進める。
- ・結果、全ての事業者について、法施行時までには HACCP に沿った衛生管理を導入する何らかの支援が行き届く様に対応を進めていく。

## 4 R3 年度 of 取組 (案)

- ・飲食店については、個別対応による衛生管理計画の作成支援に変更 (営業者にタブレット等を視聴してもらいながら作成してもらう支援ツールを作成予定)
- ・菓子、パン、生めん、旅館ホテルについては、引き続き研修会で作成支援 (講師は委託)
- ・新規で、魚介類販売、食肉販売、小売販売などの販売業を対象として、研修会を実施し作成支援 (講師は保健所)
- ・専用の相談窓口の設置 (継続)
- ・個別に業種別手引書の送付による支援 (今後の条例改正等の周知を含む)

## 5 取組のまとめ

HACCPに沿った衛生管理の普及の進め方				
	目的	一般県民向け	中小規模事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	主に大規模事業者向け HACCPに基づく衛生管理
H31(R1)までの取組	基本的知識の普及	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告)</li> <li>普及講習(H27~29)</li> <li>HACCP推進大会(H31)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告、個別案内)</li> <li>監視指導、窓口対応</li> <li>普及講習(H27~29)</li> <li>食品衛生指導員による巡回指導(H30~)</li> <li>食品衛生責任者スキルアップ研修(H30)</li> <li>食品衛生指導員養成講習(H31)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告、個別案内)</li> <li>監視指導、窓口対応</li> <li>普及講習(H27~29)</li> </ul>
	実践的知識の習得・計画の策定	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>専用の相談窓口の設置(H31~)</li> <li>衛生管理計画作成支援研修(H30~) 対象:飲食店、菓子、パン、生めん、旅館ホテル等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践研修(H28~)</li> <li>コンサルによる個別導入支援(H28~30)</li> </ul>
R2の取組(案)	基本的知識の普及	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告、個別案内)</li> <li>監視指導、窓口対応</li> <li>食品衛生指導員による巡回指導</li> <li>食品衛生責任者スキルアップ研修(R2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種広報(ラジオ、新聞広告、個別案内)</li> <li>監視指導、窓口対応</li> </ul>
	実践的知識の習得・計画の策定	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>専用の相談窓口の設置(H31~)</li> <li>衛生管理計画作成支援 飲食店→保健所での個別対応(支援ツール)※ 菓子、パン、生めん、旅館ホテル→研修会 販売業(魚、肉、小売)→研修会※ 業界団体別→研修会(保健所等)※</li> <li>監視指導</li> <li>個別の業種別手引書の送付による支援</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>実践研修(H28~)</li> <li>監視指導</li> </ul>

※：主に保健所が実施する事業

(実績数等)

年度	事業名	実績又は予定	備考
H28~	HACCP 実践研修	H28~H30 延べ9回、219人 H31(R1)1回(予定)	導入を目指す事業者を対象にした研修
H28~	個別導入支援 (モデル事業)	H28~H30 計10施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>個別の導入支援</li> <li>報告会の開催</li> </ul>
H30~	衛生管理計画作成支援	H30 講習5回 現地指導40施設	計画書の作成に係る助言
H30	食品衛生責任者再教育	525人	HACCP人材の育成
H31~ (R1)	衛生管理計画作成研修会	H31(R1) 28回(予定)	小規模製造業を対象として、業種毎に計画書作成の助言
H31~ (R1)	相談窓口の開設	H31~開設済	導入に係る技術的な相談に対する窓口(電話対応)

## 6 HACCP 導入率(支援率)の把握

衛生管理計画作成支援や監視指導等により、衛生管理計画の作成が把握できた施設(導入率)及び個別に業種別手引書の送付などの支援した施設(支援率)として把握する。