

## 29年度 HACCP 取組状況及び 30年度取組計画について

### 1 HACCP 応用研修会（演習方式）の実施

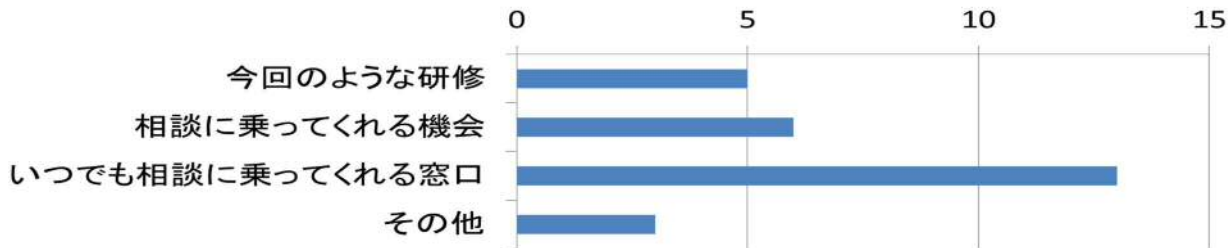
日時：第1回 7月開催（3日間） 20名 参加

第2回 H30.2月開催（3日間）20名 参加

内容：「ブリの照焼き」について、グループワークを主体に HACCP プランの作成

研修後のアンケート結果：（第1回 一部）

Q；取り組む際に必要なもの



Q；ご意見は？

研修を受けるまでやり方がよくわからなかったが、例題で理解ができた。しかし、自社製品に落とし込むのが課題だと思う。
モデル例に自社にあてはまるものがない
保健所は敷居が高くて怖いイメージだったが、指導していただいて、親しみがわいた

### 2 社長向け HACCP 講習会の実施

日時：第1回 8月22日 64名（50施設）参加

内容：

- ・衛生管理の国際標準化に関する検討会の内容の周知
- ・取り組んだ社長からの講演（28年度地域連携 HACCP 導入実証事業に参加）
- ・危害分析の考え方について（簡単な演習）

日時：第2回 H30.1月31日 57名（47施設）参加

内容：

- ・「ビジネス面から考える HACCP の必要性について」

講師 公益財団法人新潟市産業振興財団 食の技術コーディネーター 椎葉 彰典 様

- ・「衛生面から考える HACCP の必要性について」

講師 新潟薬科大学 応用生命科学部 生命産業創造学科 教授 浦上 弘 様

講習会後のアンケート結果（第2回）：

1. 経済面からのHACCP重要性の理解		2. 衛生面からのHACCP重要性の理解	
選択肢	第2回	選択肢	第2回
1. 理解できない	0	1. 理解できない	0
2. やや理解できない	4	2. やや理解できない	3
3. 理解できた	19	3. 理解できた	13
4. よく理解できた	18	4. よく理解できた	22
5. 十分に理解できた	6	5. 十分に理解できた	8
未回答	0	未回答	1

## 6. HACCPを導入するにあたって保健所に求めるもの(複数回答)

選択肢	第2回	第1回
1. 今回のような講習	17	16
2. 詳しい手順がわかる講習	20	17
3. 相談に乗ってくれる機会	15	20
4. いつでも相談に乗ってくれる窓口	20	24
5. その他	2	0
未回答	0	12


### 3 30年度の取組計画

○HACCPに基づいた衛生管理の導入を推進します。


HACCPの考え方に基づいた講習会を食肉処理業及び食肉製品製造業者に行います。さらに、演習方式の研修会を製造業者・加工業者を対象に行います。

○<基準B>普及啓発について、市食品衛生協会に加入している小規模飲食店事業者へ以下の内容の講習会を実施します。

① 食品衛生指導員に対する講習会

 指導員が他の会員へ衛生管理計画の策定を助言できる体制の構築

② 食品衛生協会会員に対する講習会

 上記の講習会を受講した指導員の協力のもと、各々の施設にあった衛生管理計画の策定

③ 継続性や問題点の検証

指導員に対し、衛生管理計画に基づく衛生管理を実施、「管理記録簿」等を活用した「見える化」を実施してもらい、アンケートを行い継続性や問題点を考察

○中央卸売市場内の魚介類販売業者に対し、管理事務所と協力、連携し「品質管理マニュアル」を活用し、一般衛生管理を確実に実施するように指導します。また、市場連絡会議を開催し、市場全体としてHACCPに基づく衛生管理に取り組みます。