

【2】平成28年度HACCPの普及推進 に関する政策等について

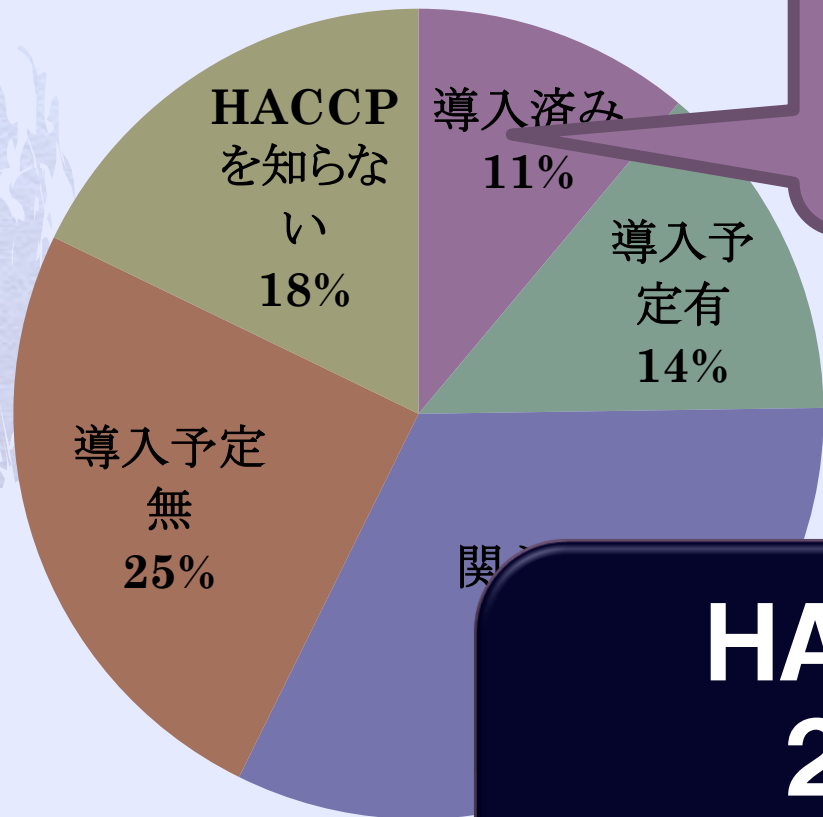
許可業種数(新潟市)

	業種数
調理業	7,454
販売業	4,835
製造業	2,132
給食	840
自動車・自動販売機	1,788

平成28年度監視指導計画より算出

新潟市におけるHACCP導入状況 ～平成27年2月実施アンケート結果～

平成27年10月現在導入済みの
業種数:107業種
施設数:46施設



- 導入に着手している施設は導入途中である。
- 導入予定有**
- ・1年以内に導入に着手する予定である。
 - ・1年を超えて3年以内に導入に着手する予定である。
 - ・3年を超えて5年以内に導入に着手する予定である。

HACCPの導入を確認 24施設(44業種)

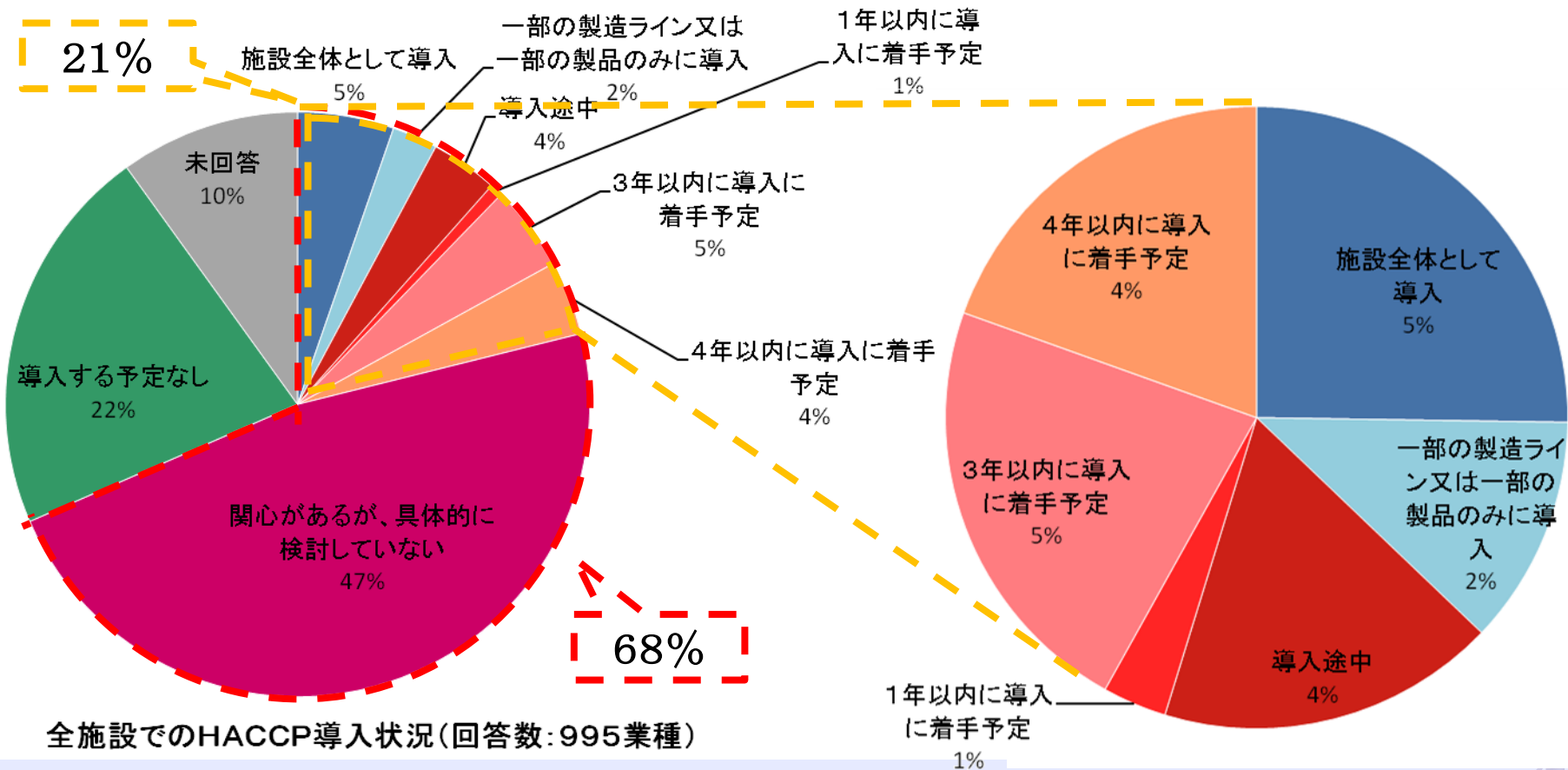
※平成27年10月現在
※アンケートで導入済みと回答した46施設のうち、給食施設を除く42施設に立ち入り確認

※H27.2実施

※製造業及び大量調理

※回答が得られた施設76施設(回答率76%)と業種数(44業種)を基に算出

新潟市におけるHACCP導入状況 ～平成28年7月実施アンケート結果～



※H28.8.5現在

※製造業及び大量調理施設対象(給食施設を除く)

※回答が得られた施設606施設(回収率:約30%)を業種数として集計

※従業員数4人以下の施設が38%を占める

事業概要(平成28年度)

- ① 研修会(基礎・応用)
- ② 相談会
- ③ 対象事業者支援
 - ・市内の2事業者に対しHACCP導入を支援
- ④ 報告会
 - ・対象事業者支援の進捗状況報告, 課題対応策を協議
- ⑤ 消費者啓発
- ⑥ 連絡協議会
 - ・有識者や行政関係部局等による普及方策の検討
- ⑦ 導入状況の把握

①研修会(基礎編)

●日程

- ・平成28年3月17日(木), 18日(金)(以下, 3月)
- ・平成28年6月16日(木), 17日(金)(以下, 6月)

●出席者数

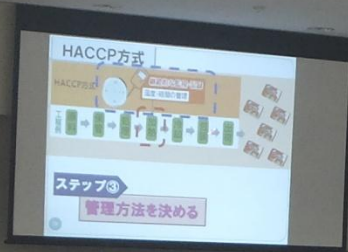
[3月]17日(木):73名, 18日(金):41名

[6月]16日(木):69名, 17日(金):61名

●講師

[3月] イオン株式会社品質保証部担当者及び当課職員

[6月]当課職員



●講習内容

[3月]

講演:販売店が求める取引業者におけるHACCPについて

研修:①HACCPに関する国内外の動向

②HACCP導入に関する基礎知識の紹介

③HACCP導入の手引き(厚生労働省作成DVD)

④HACCPを取り入れた衛生管理

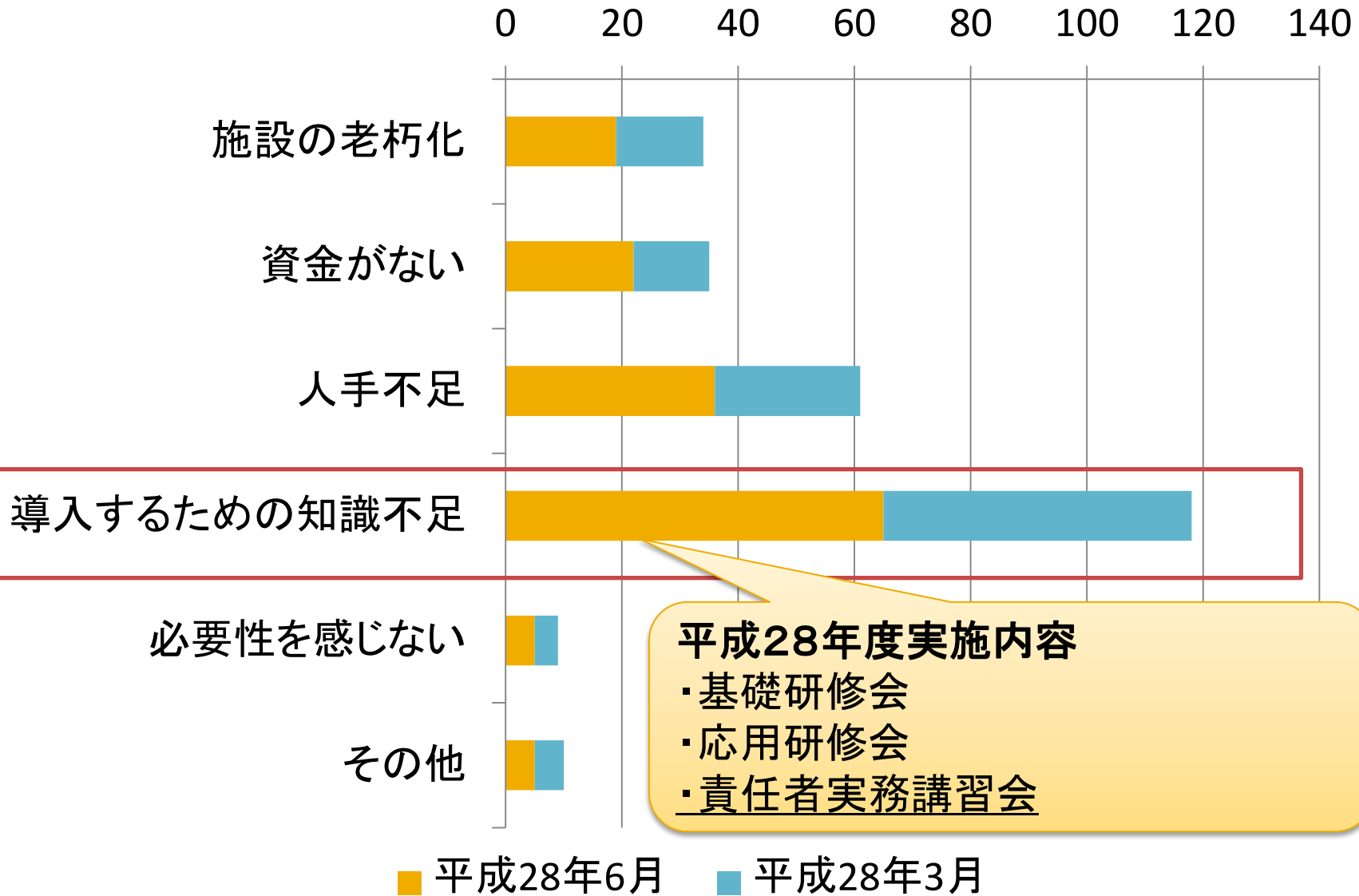
[6月]

研修:[3月]と同一内容

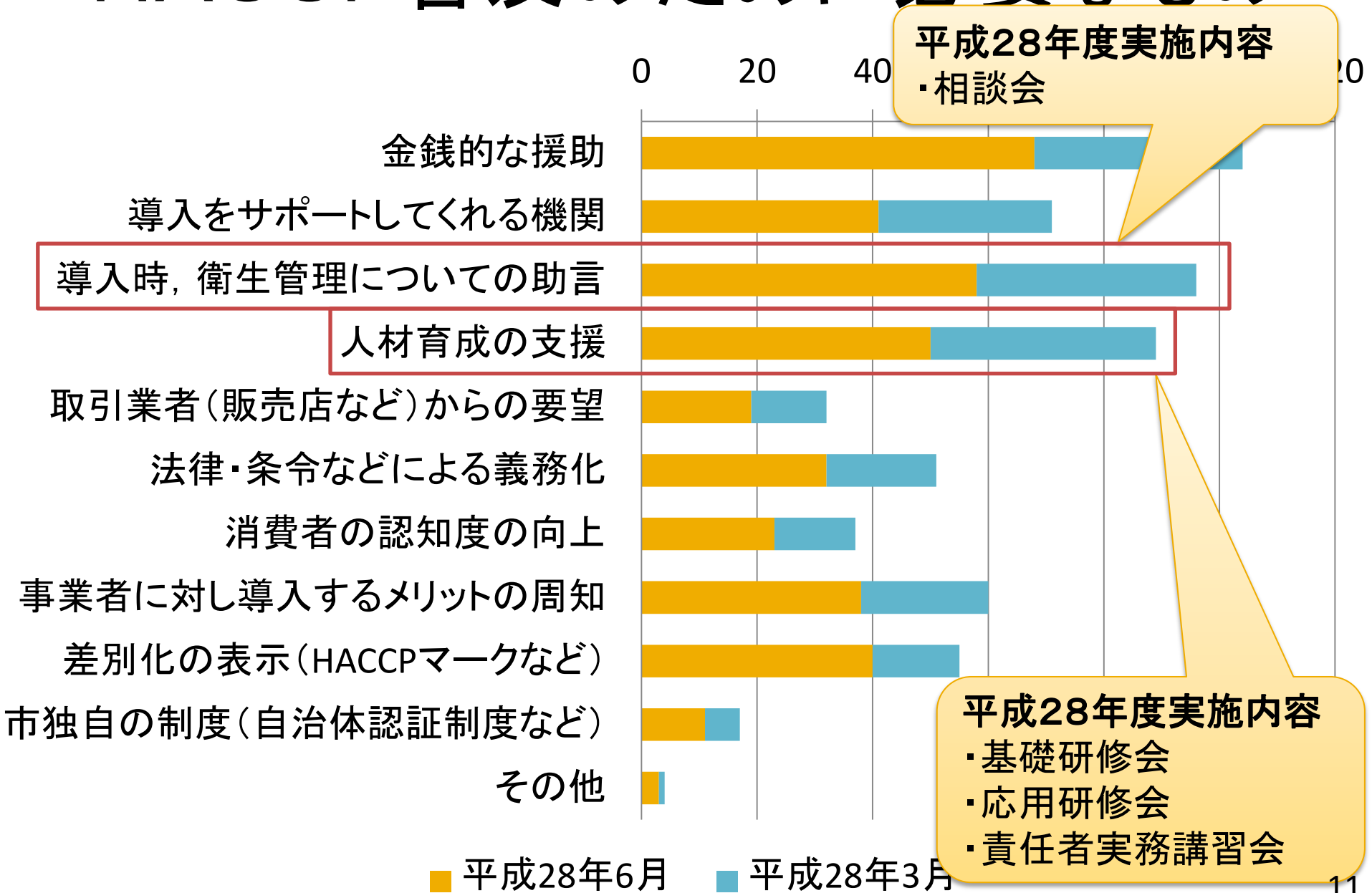
研修会終了後に、アンケートを行い事業者の導入状況等の実態把握に努めた。

基礎研修会アンケート結果

導入が進まない理由



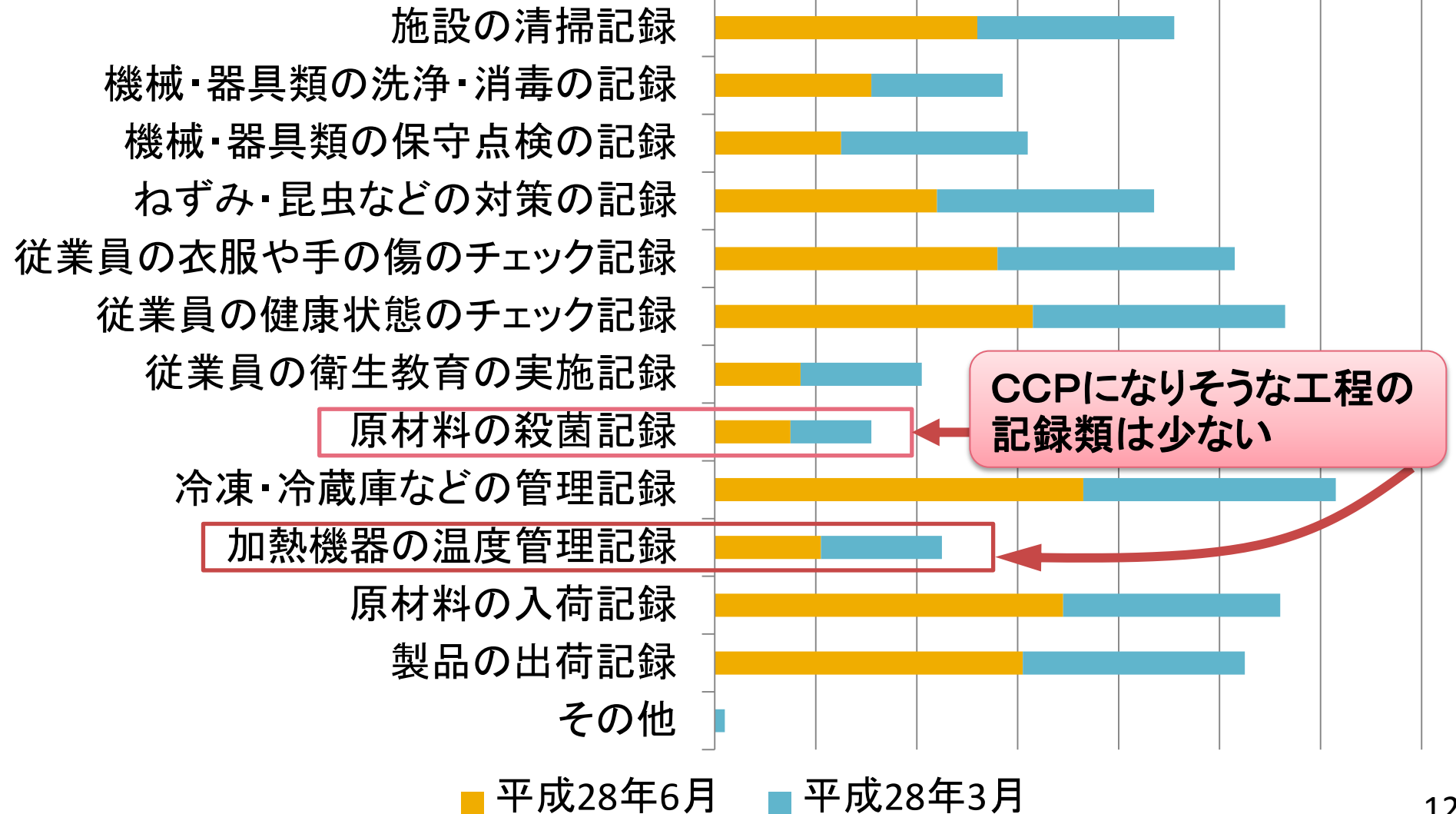
HACCP普及のために必要なもの



記録の実践状況

～一般的衛生管理に関する記録～

0 20 40 60 80 100 120 140



①研修会(応用編)

演習 & グループワーク形式

●開催日程及び開催回数

平成28年10月及び平成29年2月の各3日間(計2回開催)
(3日の間隔は連続しない日かつ間を1週間程度)

●講師

コンサルタント業者及び当課職員

●講習内容

- 1日目: ①HACCPの概要と導入の意義
②HACCP導入の実例について
③7原則12手順の概要
④手順1～5の説明
⑤手順1～5の演習
- 2日目: ①原則1, 2(手順6, 7)の説明
②原則1, 2(手順6, 7)の演習
- 3日目: ①原則3～7(手順8～12)の説明
②原則3～7(手順8～12)の演習

●受講者数:定員 各回約20人

HACCP SYSTEM

食品製造における

HACCP入門のための手引書

[生菓子編]

introduction
GUIDE BOOK

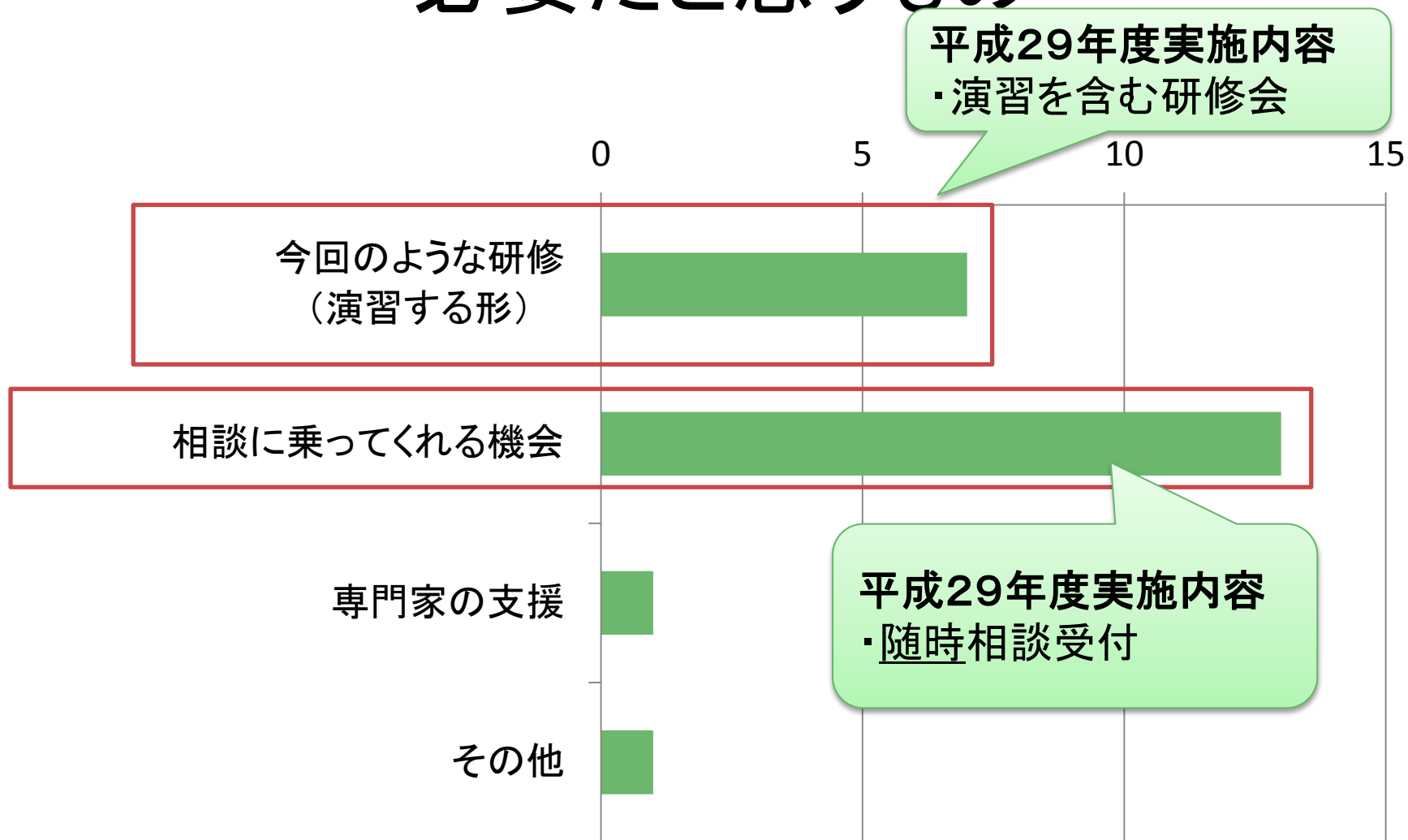


手引書



応用研修会アンケート結果

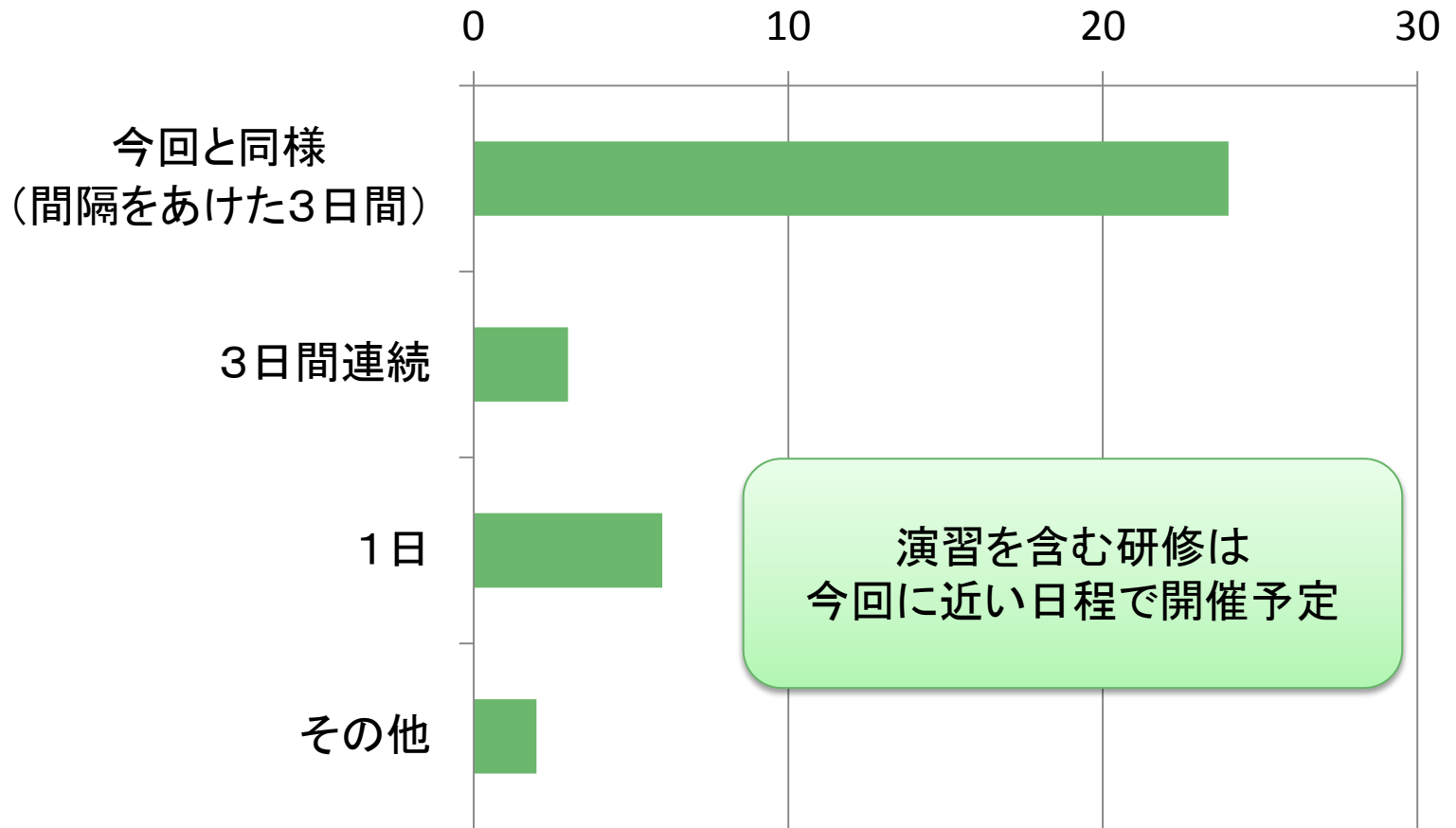
実際導入するに当たって 必要だと思うもの



ご意見・ご感想 (応用研修会)

- 研修のやり方(演習形式)について
 - グループワークをすることで、理解が深まった(5人)
 - グループごとの発表を聞き、とても参考になった
- 研修体制について
 - ⇒ 演習を含む研修会
 - 製造業ごとに分けて説明があると、実際に取組むイメージがわかりやすい
 - ⇒ 組合を利用した講習会
- 事例紹介について
 - 実際に企業の方からの説明があった方がわかりやすい(2人)
 - ⇒ 事例紹介を織り交ぜた啓発
- 今後取り組むに当たっての要望
 - 食品区分、使用する原材料を選択すると管理すべき危害要因や、必要加熱条件等が表示されるデータベースのようなものがあると助かる

研修会の日程に関する希望 (演習を含む研修)



平成28年10・11月実施及び平成29年2月実施の応用研修会での集計(回答数計34件)

②相談会 (HACCPに関わるもの)

●日程

平成28年11月及び平成29年2月の各3時間
計6回開催:うち4回は応用編に付随, 2回は報告会開催
日の午後開催予定

●対象事業者

定員:各回6~9施設程度(1事業者20~30分程度)※1
応用編の参加者及び公募による食品等事業者 ※2

※1 応用編の研修会及び公募の状況による

※2 予約制(質問内容は事前に聴収)



主な相談

- ① 認証を取得したいのだけどどうすれば良いか
- ② HACCPを導入したいんだけど、具体的にどう進めていけばいいか
- ③ 実際にHACCPプランを作ってみたけど確認してほしい。
 - ・危害分析は正しいか
 - ・具体的な管理方法どうすればいいか
 - ・CCPの設定は妥当か

研修会・相談会による効果

基礎研修会

	1回目	2回目	合計
3月	58施設 (73人)	33施設 (41人)	91施設 (114人)
6月	54施設 (69人)	48施設 (61人)	102施設 (130人)
合計	112施設 (142人)	81施設 (102人)	193施設 (244人)

応用研修会

10~11月	16施設 (18人)
H29. 2月	20施設 (25人)
合計	36施設 (43人)

導入が進んだ施設

施設数：計**6施設**(*1)

うち導入完了：**3施設**

相談会

施設数：計**19施設**

相談回数：計**35回**

* 1: 相談会のほかに24施設(※)で、導入手順の増加を確認

※平成26年度アンケートで、導入予定と回答した約400施設について追跡調査²⁴ 24

③対象事業者への支援（モデル事業）

1. 平成28年度中にHACCP手法を導入
 - ・厚労省作成の手引書や点検票を使用

③対象事業者への支援（モデル事業）

2. コンサルタントおよび保健所による支援

- ・HACCPプラン作成指導
- ・施設における現地指導

①A社:コンサル事業者 + 保健所

②B社:保健所単独

③対象事業者への支援(モデル事業)

3. 導入過程での記録および導入後の検証

- 課題, 解決策の記録(④報告会への出席)
- HACCP導入効果の検証

課題と解決策

課題①事業者の意識／知識・人材不足

課題②保健所の知識・人材不足

課題①事業者の意識／知識・人材不足

解決策1) トップダウン

→社の方針として取り組んでもらう

課題①事業者の意識／知識・人材不足

解決策2) 啓発による誤解の解消

→ 大幅な施設改修等でお金がかかるという誤解



解決策3) 事業者がHACCPプラン作成に関する研修会に参加

研修会内容

プラン作成の演習を含む研修会に参加

- 日程:約4時間×3日間
- 内容:HACCPの概要・手順についての説明
HACCPプランの作成演習



書類の作成方法習得

施設立入り内容（書類関係）

当初：共に書類を作成 ⇒ 受講後：業者作成資料の添削

→導入がスムーズに進んだ 31

解決策4) 保健所で様式を作成

→プラン作成に必須な書類について、
様式を保健所で作成した

保健所作成様式

- 書類の作成が円滑に
- 事業者から取り組みやすいという意見

課題②保健所の知識・人材不足

解決策5) コンサルタントの手法を学ぶ

- 1) A社の導入を後追い
- 2) 県の導入支援に同行

	8月	9月	10月		11月	12月	1月		2月
A社	手順 1~5	手順 6	手順 6・7		手順 8~12	一般的 衛生管理		従業員 教育	総合 検証
B社			手順 1~4	手順 5~6	手順 6・7	手順 8~12	一般的 衛生管理	従業員 教育	総合 検証

課題②保健所の知識・人材不足

解決策6) 導入手法や知識などの助言

- ・ 協議の場(報告会*)を設けた

* 厚生局, 県, コンサルタント業者などで実施



④報告会

①新潟市＋支援事業者＋コンサルタント事業者

各事業者で出た問題点等の解決策等を3者で話し合う

②新潟市＋新潟県＋関東信越厚生局 (新潟県との連携)

- ・各保健所で出た課題・問題点等を関東信越厚生局および他保健所の職員で共有・検討する
- ・県及び市における導入方法を互いに学び合い、指摘し合い、統一的な指導への一助とする







⑤ 消費者への啓発

- 「いきいき新潟」での放映 (TV)
放映日: 12月10日 (土)
テーマ: HACCPについて (約5分)

⑥新潟市HACCP普及推進 連絡協議会について

- 平成28年4月1日設立
- 委員:6名 (関係課:2課)
- 年2回開催
- 事務局:食の安全推進課食品安全対策係
- 県もオブザーバーとして出席 (新潟県との連携)

主な意見

- 企業啓発は社長向けにもやるべき
- 組合を利用した啓発も実施してはどうか
- 危害分析及び重要管理点の決定をまずはやらせるべき

等

社長向け啓発事業（チラシの配布）

（2月1日に郵送，監視の際に手渡し）

目的

社長へ啓発することで，トップダウンで推進させる

対象

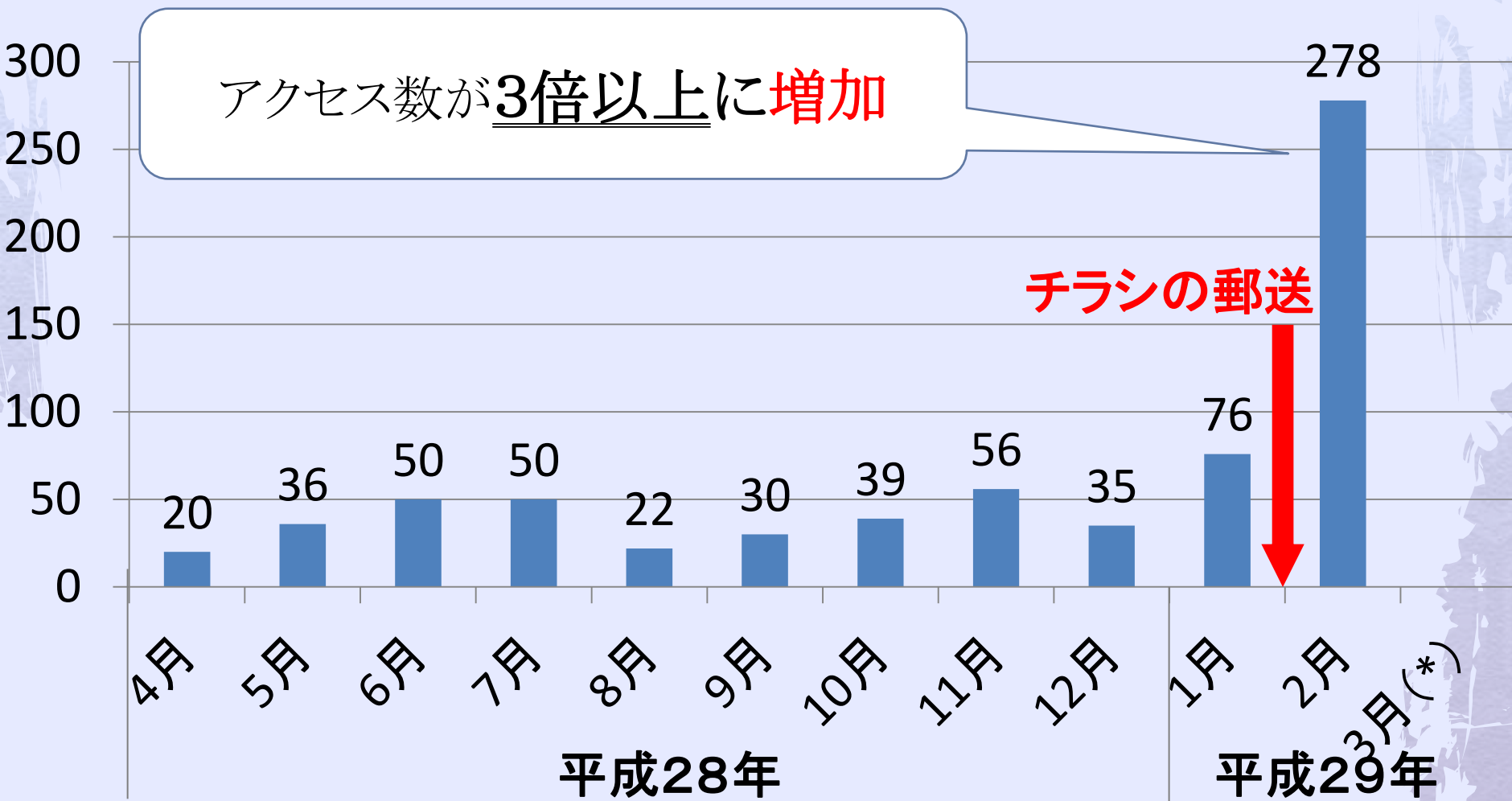
市内の製造業を持つ事業者 約1400社

内容

- ・先進的に取り組んでいる企業の社長へのインタビューを掲載，取り組んだ動機及びメリット等を感じてもらおう

効果の検証①

ホームページ*1の月別アクセス数



*1: チラシにリンクを張り付けてある「HACCPによる衛生管理について」のページ

効果の検証②

相談会の利用施設数

チラシ配布後

		H28.11.29	H29.2.28
新規	実務講習会での案内	3	0
	社長向けチラシを見て		5
	その他	0	1
新規合計		3	6
継続	保健所からの働きかけ	2	2
	事業者からの問い合わせ	0	1
	応用研修会出席後	1	2
継続合計		3	5
合計		6	11

- ・新規の相談施設数が**2倍に増加**
- ・全体の相談施設数が約**1.8倍に増加**

組合を利用した普及

(もち業支部)

目的

業種ごとでの開催で、より具体的の例示(今回は
笹だんごの例)でHACCPプランの作成を指導

受講者の感想

類似する製品での例であったので、よりHACCPを
身近に感じることができた

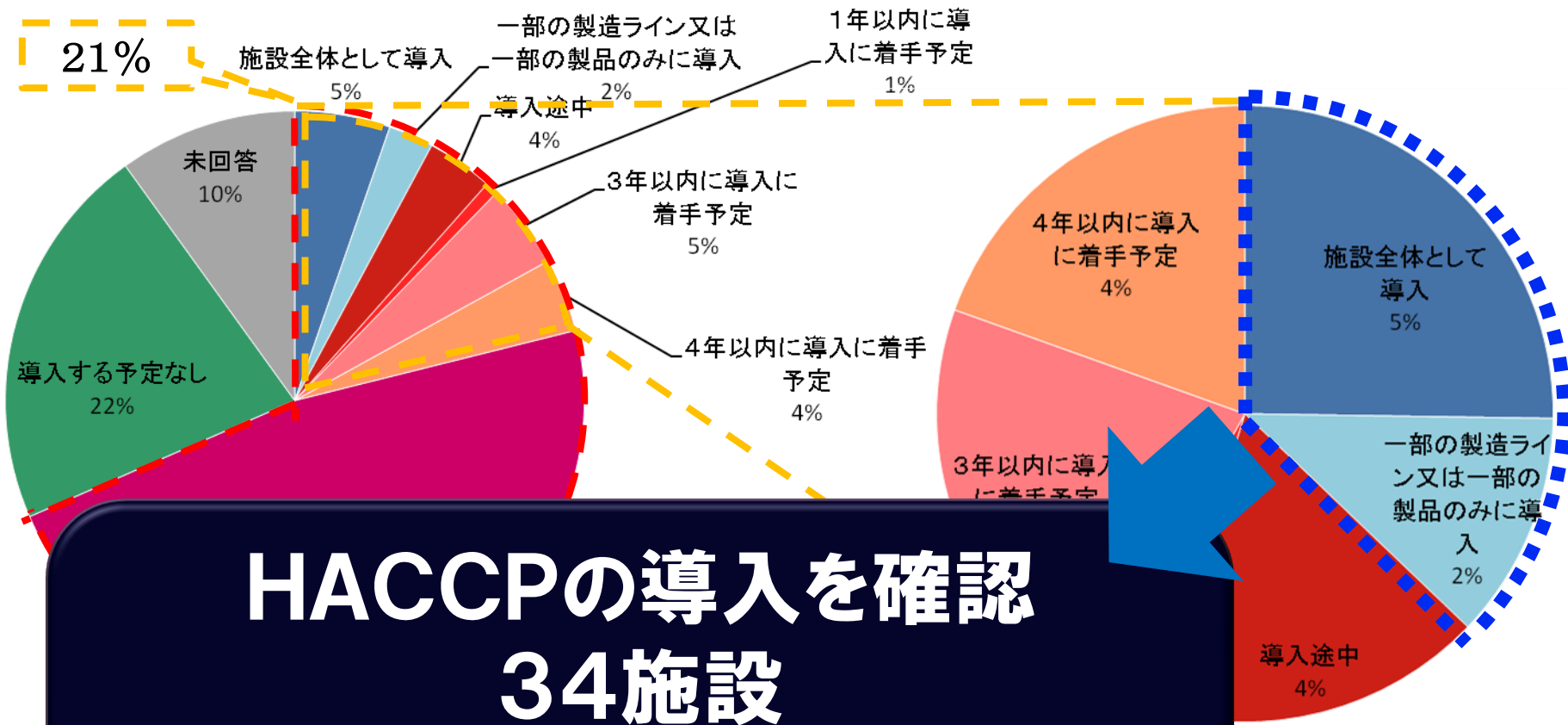
⑦導入状況の把握

(製造業)

方法

- 1) 通常の施設監視時に聞き取り
(更新検査, 監視票, 巡回等)
- 2) 全製造業者向けの講習会(実務講習会)での
アンケート

新潟市におけるHACCP導入状況 ～平成28年7月実施アンケート結果～



**HACCPの導入を確認
34施設**

※平成29年1月現在

※通常監視時に聞き取りにより確認

HACCP導入把握状況 (企業規模別内訳)

	平成27年度	平成28年度
大企業 (年商100億円以上)	3	3
(年商50億～100億円未満)	3	4 (+1)
中小企業 (年商50億円未満)	17	23 (+6)
不明	1	4 (+3)
合計	24施設	34施設 (+10施設)

HACCP導入把握状況

(認証種類別内訳)

	平成27年度	平成28年度
総合衛生管理製造過程(丸総)	6	6
ISO22000	8	10 (+2)
FSSC22000	4	5 (+1)
SQF	2	2
業界団体	1	2 (+1)
その他	3	9 (+6)
合計	24施設	34施設 (+10施設)

他課での取り組み

フードチェーン全体で発展するために

⇒もともと新潟市は田園型政令市として、「生産」「加工・商品 開発」「販売」を一体的に支援する取り組みを実施していた

⇒さらなる食産業の成長・発展のために食の安全確保も重要

– ニューフードバレー構想

– 農業生産工程管理(GAP)手法普及推進事業

ニューフーズバレー構想 (ニューフーズバレー・特区課)

農業生産工程管理(GAP) 手法普及推進事業 (農業政策課)