

# 【3】平成29年度HACCPの 普及推進に関する政策等 について

# 導入促進の方向性

普及啓発	製造業	I. 国の手引書に基づいた普及・教育 ～コーデックスHACCPの7原則を要件とする～ ◆義務化の周知徹底 ◆導入方法の教育 ◆導入支援
	調理業 販売業	II. 新たなアプローチでの普及 ～ <u>弾力的な運用</u> を考慮する～ ◆HACCPという単語や簡単な概念の普及 ◆記録の重要性の啓発 ◆導入支援
	消費者	III. 消費者への普及 ◆市政さわやかトーク宅配便
監視体制	監視員	IV. 監視方法の見直し ◆HACCPの考えを導入した監視の実施

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <啓発活動>

### ⇒ リーフレットによる啓発

- 監視時，講習会時などに配布
- 厚生労働省作成のリーフレット
- 平成28年度作成社長向けチラシ

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <啓発活動>

⇒ ホームページによる啓発

### ・ 様式例のホームページアップ

新潟市 Niigata City  
みなどまち。みらいまち。新潟市

暮らし・手続き 子育て・教育 健康・医療・福祉 観光・文化・スポーツ 産業・経済

HACCPによる衛生管理について

再新日: 2017年1月26日

#### 食品等事業者を対象とするHACCP導入のための手引書等

自主点検票を活用するに当たって適宜参考にすることができるHACCP導入に係る手引書及び動画は、下記の厚生労働省ホームページを参考にしてください。

- [HACCP\(ハサップ\)\(厚生労働省ホームページ\)](#)
- [食品製造におけるHACCP導入の手引き\(動画: YouTube\)](#)

#### HACCP様式集例

##### HACCP様式集例

手順	項目	様式例
1	HACCPチームの編成	<a href="#">HACCPチーム表(エクセル:9KB)</a>
2	製品説明書の作成	<a href="#">製品説明書(エクセル:11KB)</a>
3	意図する用途等の確認	
4	製造工程一覧図の作成	<a href="#">製造工程図(エクセル:17KB)</a>
5	製造工程一覧図の現場確認	
6	危害要因の分析(HA)	<a href="#">危害分析表(エクセル:12KB)</a>
7	重要管理点(CCP)の決定	
8	管理基準(CL)の設定	
9	モニタリング方法の設定	
10	改善措置の設定	<a href="#">HACCPプラン(CCP整理表)(エクセル:10KB)</a>
11	検証の実施	
12	記録と保存方法の設定	

HACCP様式例の見本は、厚生労働省が作成するHACCP入門のための手引書、付録2を参考にしてください。

HACCP手順1~12様式(市保健所) .xlsx - Microsoft Excel

手続2.3 日付

製品説明書/(意図する用途等の確認)

製品名: ごまんべい

製品の名称及び種類	名称: 種類:
原材料に関する事項	米(新潟県産)、小麦
アレルギー物質	小麦粉、よもぎ
容器包装	ポリプロピレン(PP)
製品の特性	

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <研修会>

### ⇒ 応用研修会

- 演習を行い、手引書の使い方、導入方法を習得

開催予定 : 2~3日/セット×2セット

募集人数 : 最大20人/セット

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <研修会>

⇒ 事例紹介を織り交ぜた啓発

- 社長 及び 品質管理担当者 向け
- 導入事例の紹介を行う

開催予定 : 半日

募集人数 : 90人

→ 心理的ハードルを下げる

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <研修会>

⇒ 組合を利用した講習

- 各業種の代表的な品目のプランを  
基に実施

→ 自社で行うときのイメージ付け

# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <相談受付>

- 導入で生じた不安全般に対する相談受付
- 書類の作成支援

受付方法 : FAX, メール など

受付 : 随時



# I. 国の手引書に基づいた普及・教育

## <訪問会>

⇒平成29年度導入支援

- ・ 相談を受けた業者へ訪問し支援
- ・ サポート体制：1施設につき、3人

訪問事業者数 : 2事業者/年

訪問予定 : 最大4回

⇒平成28年度導入支援事業者のフォロー

- ・ HACCPプランの見直しの立ち合い

## Ⅱ. 新たなアプローチでの普及

# 飲食店向けのHACCPの考え方に基づく 「見える化」の普及促進について

①「HACCP」という言葉の普及

②厚生労働省作成のチラシを活用した、「見える化」の促進。

③飲食店におけるHACCPの考え方に基づく  
衛生管理の「見える化」支援

# ①「HACCP」という言葉の普及

飲食店において、「HACCP」という言葉は十分に認知されていない。

そこで、まず「HACCP」という言葉を知ってもらうことを目的とし、監視指導の際に「HACCP」という言葉を積極的に使用し、認知度向上を目指す。

## ②厚生労働省作成のチラシを活用した、「見える化」の促進。

厚生労働省作成の『衛生管理を「見える化」するって、どうしたらいいの?』チラシを活用し、HACCPの考え方に基づく「見える化」を促進する。

チラシは5000部用意し、監視指導の際に配布する。

# ③飲食店におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」支援

市内飲食店2店舗に対して、

- ①危害分析から重要管理点の設定
- ②そのモニタリング方法の設定

についての支援を行い、HACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」の支援を行う。その中で、導入支援方法等について営業者から意見をもらい、広く活用できる「見える化」支援方法を模索する。

# ③飲食店におけるHACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」支援

市内飲食店2店舗に対してHACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」の支援を行う。

また、危害分析の考え方の導入支援を以下の3点を中心に行う。

- ①危害分析から重要管理点の設定
- ②重要管理点のモニタリング方法の設定
- ③モニタリング方法の妥当性の確認

# 飲食店におけるHACCP支援方法

## 1. 調理工程の確認

仕入・  
保管



仕込み



加熱



提供

原材料の仕入れ、保管から提供までの調理工程の流れを大まかに確認してもらおう。

※カレーを例とします。

# 飲食店におけるHACCP支援方法

## 2. 各工程で注意すべき事項の検討。

仕入・  
保管

「ふやさない」



仕込み 「つけない」



加熱 「やっつける」



提供

各工程において、食中毒予防の3原則「つけない」、「ふやさない」、「やっつける」から、どれが重要なのかを検討してもらおう。



# 飲食店におけるHACCP支援方法

## 3. 原材料由来の病原微生物の検討と、その科学的根拠に基づく管理方法の検討

肉：豚肉

野菜：たまねぎ

じゃがいも

人参

調味料：カレールー

サルモネラ菌  
カンピロバクター

75°C1分

# 飲食店におけるHACCP支援方法

## 4. 重要管理点の決定

仕入・  
保管

「ふやさない」



仕込み 「つけない」



加熱 「やっつける」



提供

原材料由来の病原微生物がある場合、「やっつける」を重要管理点とする。

CCP

# 飲食店におけるHACCP支援方法

5. 重要管理点のモニタリング方法を設定し、その方法の検証を行う。

75°C1分の加熱の目安として、

例えば、「肉が白くなるまで炒める」と設定し、一度そのモニタリング方法で加熱が十分かを中心温度計を用いて検証する。

# その他「見える化」の支援方法

危害分析の過程で、食中毒予防の3原則の厳守に必要な記録を考えてもらい、記録をすべき事項を決定してもらおう。

(例) 健康チェック表

冷蔵庫の温度点検表 など

こういった記録様式は営業者と共に作成し、広く活用できる様式の作成を目指す。

# 飲食店におけるHACCP導入の方針

## 1. 危害分析について

危害分析の考え方を食中毒予防の3原則とからめて理解してもらおう。

## 2. 導入にあたって

最初から完璧な形を目指すわけではなく、少しずつ記録類を増やしていったり、使いやすそうな様式を用意し、できるだけ負担のないような形で無理のない導入を目指す。

# Ⅲ. 消費者への普及

## <さわやかトーク宅配便>

- ・ 消費者からの求めに応じ講習を実施



# IV. 監視方法の見直し

## <HACCPの考えを導入した監視の実施>

### 【現状】

- 施設基準に合致しているかを見るのが主眼

### 【今後】

- 施設基準に合致しているか  
+
- 製造工程を危害分析の視点から監視

# ～事業者支援の全体像(製造業)～

啓発活動  
監視指導

HACCPの考えを  
導入した監視

義務化の周知徹底



導入支援

相談受付

研修会

義務化の周知徹底  
導入方法の教育

訪問会