

# 平成29年度 第2回 新潟市HACCP 普及推進連絡協議会

平成30年3月26日

新潟市保健所 食の安全推進課

# 次 第

- (1) HACCP普及推進における取組み状況について
  - ア 取組み実績の概要について 【4ページ】
  - イ 研修会及び相談について 【5～25ページ】
  - ウ 基準Bについて 【26～45ページ】
  - エ 基準Aについて 【46～66ページ】
- (2) 今後のHACCP普及推進に関する政策等について 【67～69ページ】
- (3) その他

# (1) HACCP普及推進における 取組み状況について

- ア 取組み実績の概要について
- イ 研修会及び相談について
- ウ 基準Bについて
- エ 基準Aについて

# ア 取組み実績の概要について

---

- 資料2: 平成29年度HACCPの普及推進に関するスケジュール及び実績
- 資料3: 農業政策課事業概要(単票)

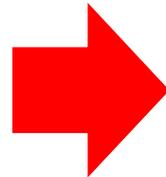
# イ 研修会及び相談について

## ● 研修会

- 組合と協力した講習会
- その他の衛生講習会

HACCPの考えに基づく  
講習会

● 社長向け講習会



● 演習形式の研修会  
(応用研修会)

## ● 相談受付(随時)

- 事業者からの相談を受けて、個別に対応
- 昨年度相談に来た施設への導入状況確認

# イ 研修会及び相談について ～HACCPの考え方に基づく講習会～

## ● **品目に応じたHACCPの講習会(組合との協力)**

- ・パン協同組合
- ・菓子工業組合新潟市支部
- ・菓子工業組合餅業支部
- ・蒲鉾組合

⇒品目ごとに手引書を参考に、HACCPの考え方を  
取り入れた衛生管理手法について説明

## ● **その他, 衛生講習会(食品衛生協会支部, 事業者)**

- 飲食店営業, 販売業, 製造業・・・様々な業種

⇒「見える化」の必要性, 食中毒予防の三原則を用い  
た危害分析の考え方について説明

## ● **実施回数及び出席者**: 46回 1,495名

# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第1弾)～

---

## ● **目的**

- 社長にHACCPに取り組む姿勢になってもらう
- 指揮をとる人(社長)・実際の実務を行う人(品質管理担当者)の目線合わせをしてもらう

## ● **対象・案内方法**

- 広域流通食品を製造している施設の社長
- 郵送(約 220施設) + 監視時に配布(約 20施設)

## ● **実施日時**

- 8月22日(火) 午後2時～午後5時00分

## ● **出席者**

- 64名(50施設)

# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第1弾)～

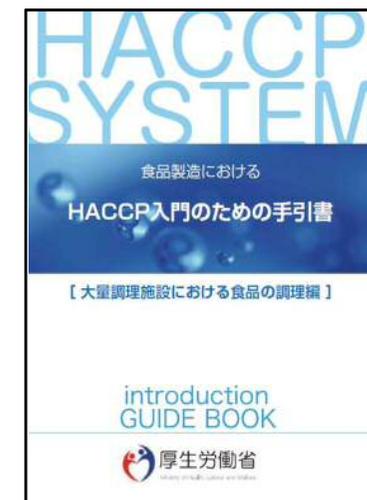
---

## ● **内容**

- 衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめの内容周知
- 実際に取り組んだ施設の社長からの講演
- HACCPの手順について
- 危害分析の考え方について(簡単な演習)

## ● **使用テキスト**

- HACCP入門のための手引書



# イ 研修会及び相談について

## ～社長向け講習会(第2弾)～

---

### 『ビジネス面と衛生面から考えるHACCP講習会』

#### ● **目的**

- 衛生面とビジネス面の2つの視点からHACCPの必要性を考え, HACCPの導入を押し進めてもらう

#### ● **対象・案内方法**

- 広域流通食品を製造している事業者を含むHACCP未導入の製造業者(224事業者)の社長(代表者)※  
※社長の代理の方(製造責任者, 品質管理担当者など)の参加可

#### ● **実施日時等**

- 平成30年1月31日(水)午後2時～午後4時
- 出席者 57名(47施設)

# イ 研修会及び相談について

## ～社長向け講習会(第2弾)～

---

- **内容**

- ビジネス面から考えるHACCPの必要性について
- 衛生面から考えるHACCPの必要性について

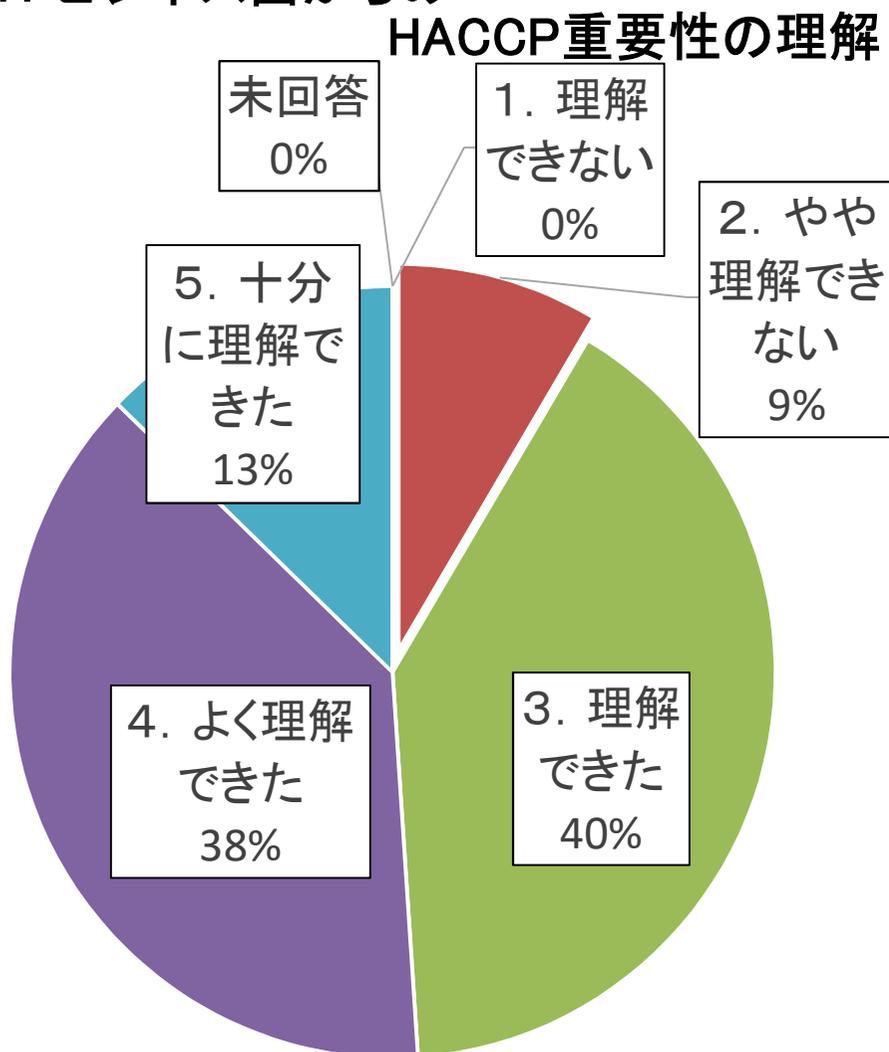
- **その他**

- 演習方式によるHACCP応用研修会の案内

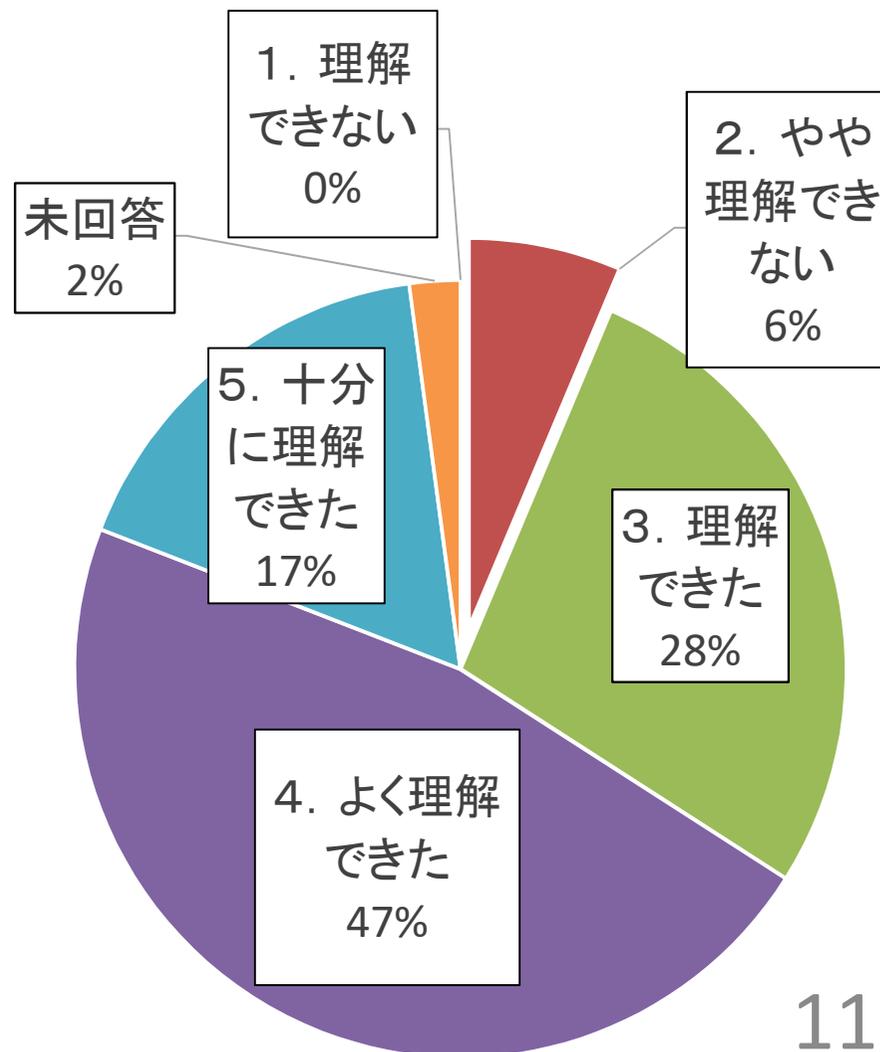
# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第2弾)～

## ● アンケート結果

### 1. ビジネス面からの HACCP重要性の理解



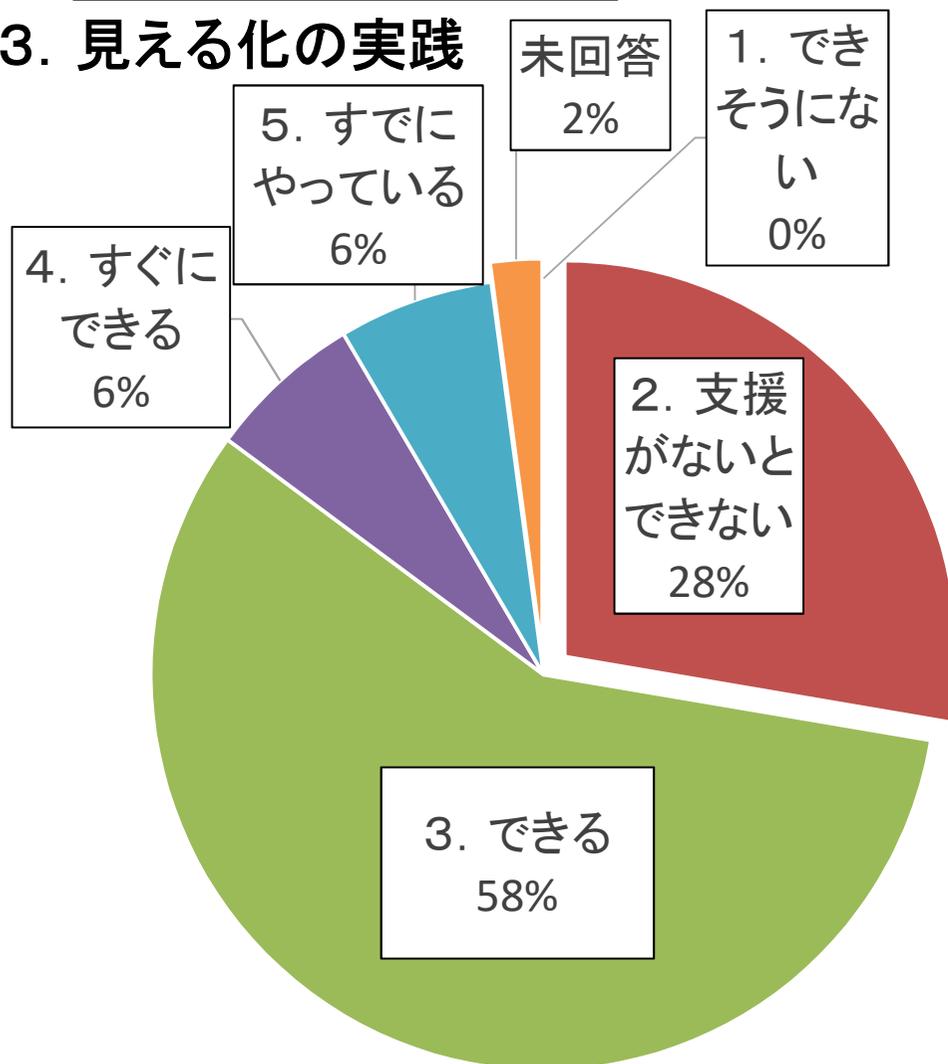
### 2. 衛生面からのHACCP重要性の理解



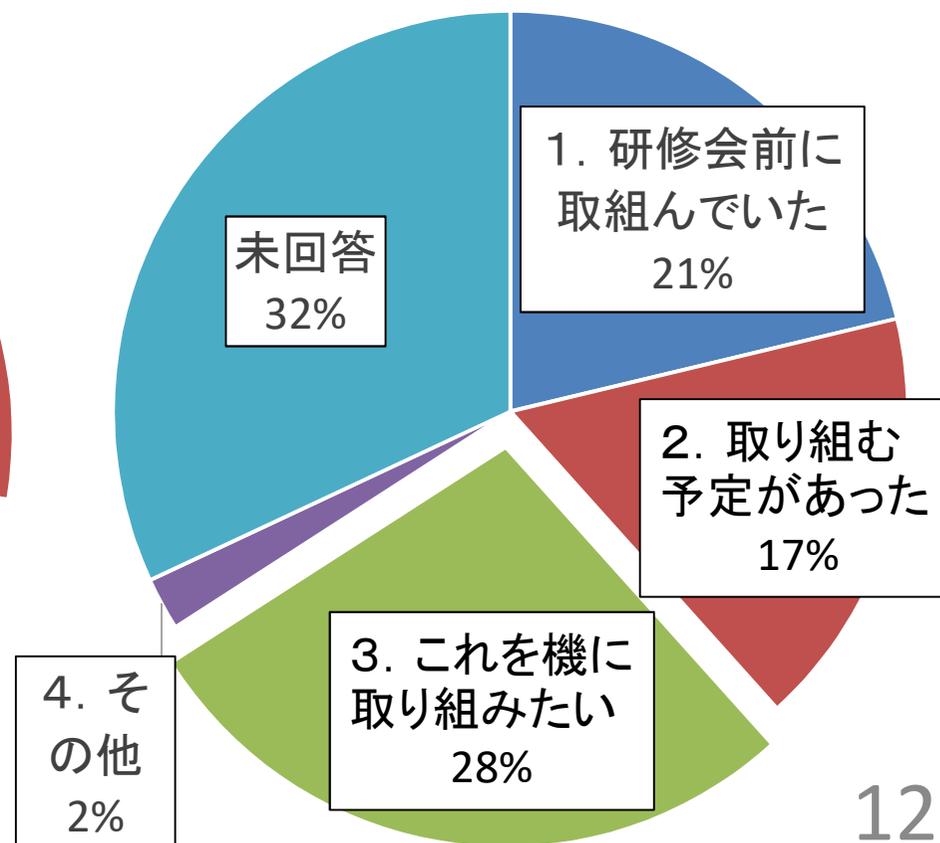
# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第2弾)～

## ● アンケート結果

### 3. 見える化の実践



### 4. 自社でのHACCPの取組み状況



# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第2弾)～

---

## ● アンケート結果まとめ

- ビジネス面、衛生面共に約90%の人が理解できたと回答
- 約70%が見える化の実践が「できる」(「すぐにできる」を含む)や「すでにやっている」と回答
- これを機に取り組みたいという意見が約30%得られた
- また、支援がないとできないと回答している人の中にも  
これを機に取り組みたいという意見もあった

# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会(第2弾)～

---

## ● **アンケート結果まとめ**

- これを機に取り組みたいと回答した人(13名)が導入にあたって保健所に求める支援は、次のとおりであった
  - ・詳しい手順がわかる講習: 7名(54%)
  - ・相談に乗ってくれる機会・窓口: 延べ8名(62%)

# イ 研修会及び相談について ～社長向け講習会～

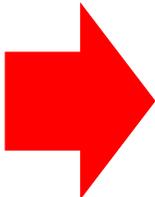
---

## ● **ご意見**

- 法改正の中身が分からない
- 制度化と義務化が分からない

## ● **ご要望**

- 導入後の支援

 法改正で基準A, Bの区切り等の詳細が決まり次第、案内を兼ねて同様の研修会を開催することでさらに効果が期待できる

# イ 研修会及び相談について ～応用研修会（1回目）～

---

## ● **目的**

- 基準Aが該当になりそうな事業者に対し、その一助となるために危害分析の演習を行う

## ● **対象・案内方法**

- 広域流通食品を提供している施設
- 郵送（約 100施設）

## ● **実施日時**

- 7月5日（水）、12日（水）、19日（水）3日間1セット  
※午後1時～午後4時30分 ※終了後は自由相談時間

## ● **出席者**

- 20名（14施設）

# イ 研修会及び相談について ～応用研修会(2回目)～

---

## ● **目的**

- 基準Aが該当になりそうな事業者に対し、その一助となるために危害分析の演習を行う

## ● **対象・案内方法**

- 社長向け講習会(1月31日開催)参加事業者
- 郵送及びFAX等でのご連絡(約 50施設)

## ● **実施日時**

- 2月15日(木), 20日(火), 3月2日(月)3日間1セット  
※午後1時～午後4時30分 ※終了後は自由相談時間

## ● **出席者**

- 19名(14施設)(社長向け講習会受講による参加11名(8施設))

# イ 研修会及び相談について ～応用研修会（1・2回目）～

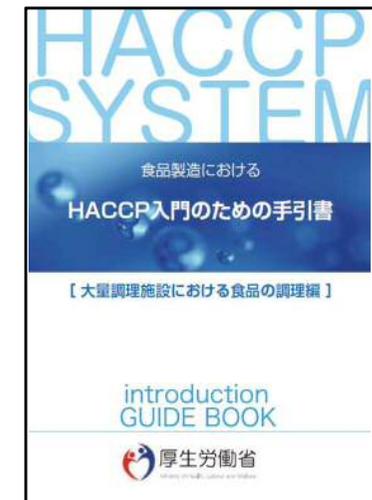
---

## ● **内容**

- 一つの製品（ブリの照り焼き）について手順1～12の演習を4グループに分かれ実施
- 演習後全体発表

## ● **使用テキスト**

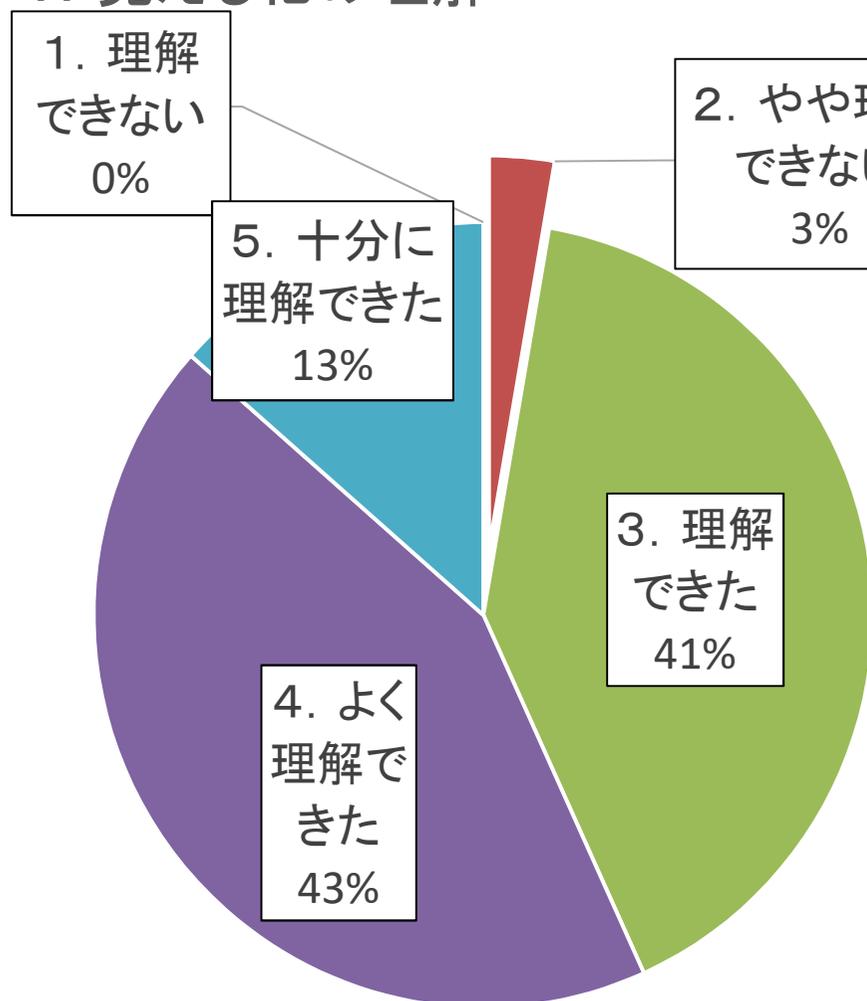
- HACCP入門のための手引書
- 自主点検チェックリスト



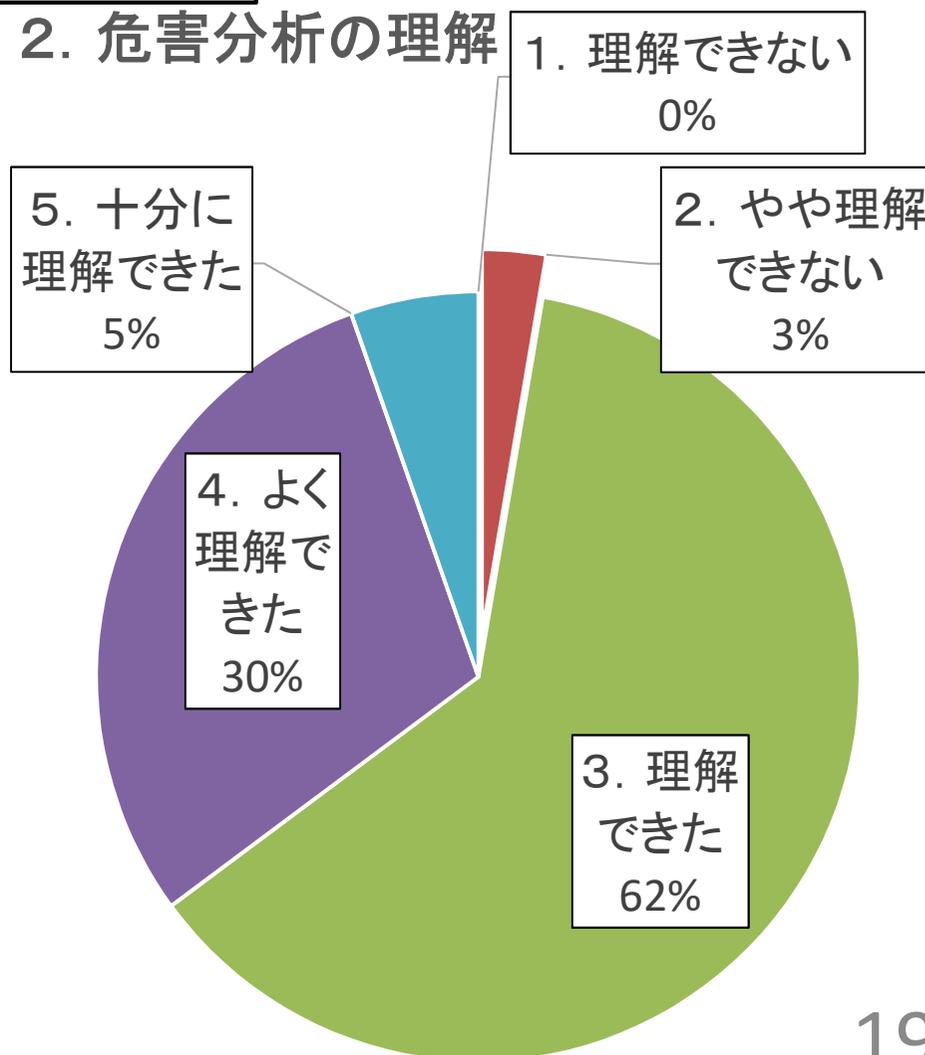
# イ 研修会及び相談について ～応用研修会(1・2回目)～

## ● アンケート結果(1・2回目合計)

### 1. 見える化の理解



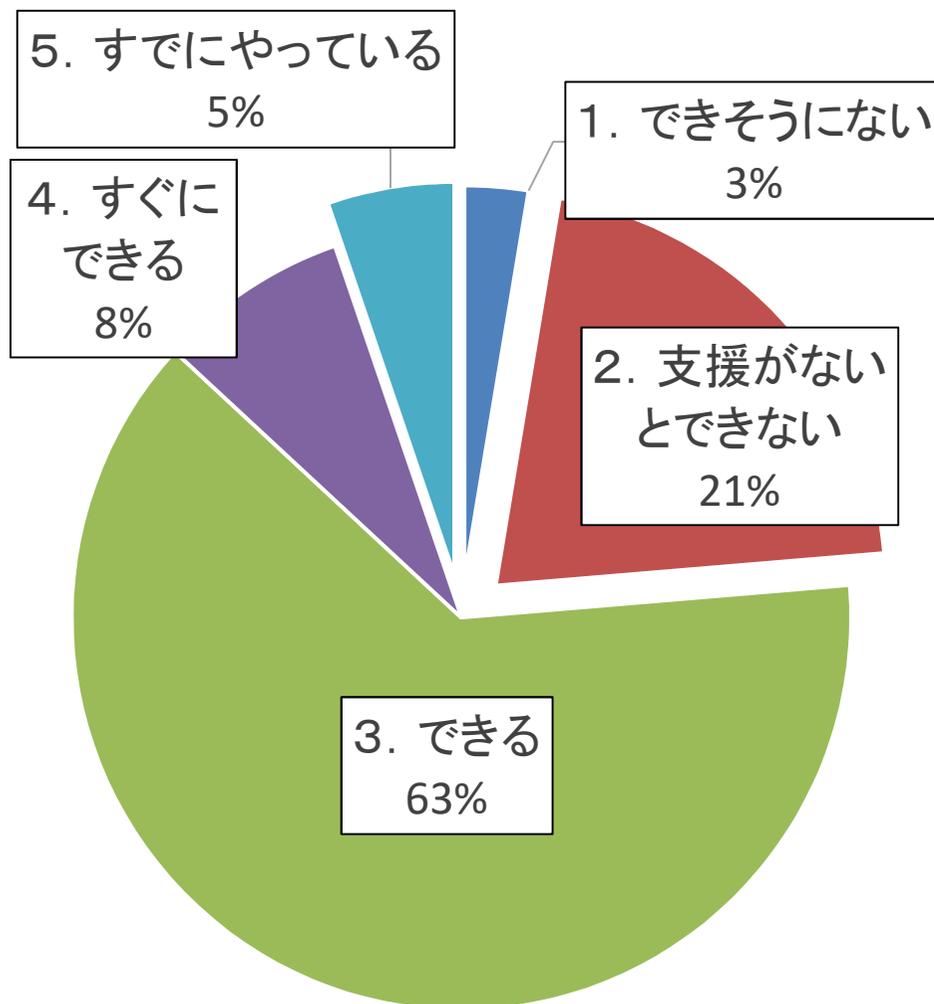
### 2. 危害分析の理解



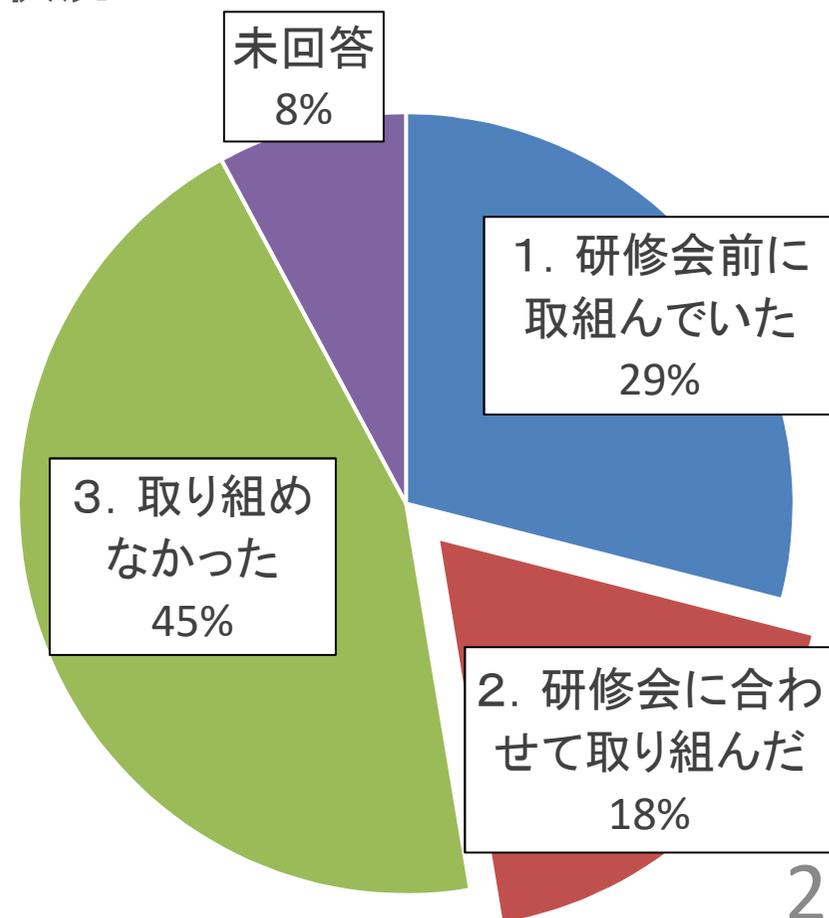
# イ 研修会及び相談について ～応用研修会(1・2回目)～

## ● アンケート結果(1・2回目合計)

### 3. 見える化の実践



### 4. 自社でのHACCPの取り組み状況

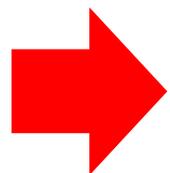


# イ 研修会及び相談について ～応用研修会(1・2回目)～

---

## ● アンケート結果まとめ(1・2回目)

- 見える化の理解、危害分析の理解ともに97%が「理解できた」(よく理解できた、十分理解できた含む)と回答
- 見える化の実践は約70%が「できる」又は「すぐできる」と回答
- 見える化の実践について「支援がないとできない」と回答した人(8名)のうち、導入にあたって、保健所に求めるものは、相談に乗ってくれる機会、窓口が全8名(100%)であった
- 研修会に合わせて取り組んだ人が18%いた



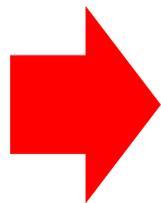
研修を受けることで、導入の着手につながった。見える化の実践についても、相談対応で進めていきたい

# イ 研修会及び相談について ～応用研修会～

---

## ● **ご意見**

- 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、自社での落とし込むのが課題
- モデル例に自社にあてはまるものがない
- 原材料に近く加熱も冷却もないような製品での演習をしてほしい
- 現場でのアドバイスが欲しい



引き続き、応用研修会で手順を理解してもらい、同時に自社製品のプランも作成してもらおうことで、導入につなげ、希望に応じ現場でのアドバイスにも応じていきたい

# イ 研修会及び相談について

## ～相談実施内容～

---

### ● **相談内容**

- 取り組みたいがどうしたらよいか(3施設)
- プラン, 危害分析を確認してほしい(3施設)
- どこまでやればよいか(1施設)
- 品目数が多い場合, どのようにすればよいか(1施設)
- プランを再度確認してほしい(導入済施設; 1施設)
- 危害分析をHACCPの考えに沿った衛生管理を行っているか確認してほしい(2施設)

### ● **昨年度相談施設のフォローアップ**※

- プランの確認をしてほしい(2施設)

※昨年度相談のあった施設(7施設)については, 導入の進捗状況を確認し, 相談を仰いだ 23

# イ 研修会及び相談について ～研修会・相談の流れ～

## 平成28年度



## 平成29年度



➡ 引き続き研修会を実施し、相談を受けた施設へのフォローを実施し、導入完了の手助けに努める

※平成28年度、29年度ともに、上記の流れ以外の相談受付、研修会の参加もあります。24

# HACCP導入把握状況

	平成27年度	平成28年度	平成29年度
総合衛生管理 製造過程(丸総)	5	5	4 (-1)
ISO22000	5	7 (+2)	11 (+4)
FSSC22000	3	4 (+1)	6 (+2)
SQF	2	2	2
業界団体	1	2 (+1)	3 (+1)
その他	8	14 (+6)	26 (+12)
合計	24施設	34施設 (+10施設)	52施設 (+18施設)

# ウ 基準Bについて

## Ⅱ. 新たなアプローチでの普及

協議会第2回資料より  
(平成28年度)

### 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

➡ HACCP認知度及び導入状況

#### ②厚生労働省作成のチラシを活用した、「見える化」の理解の促進

➡ 監視時配布「見える化」チラシ

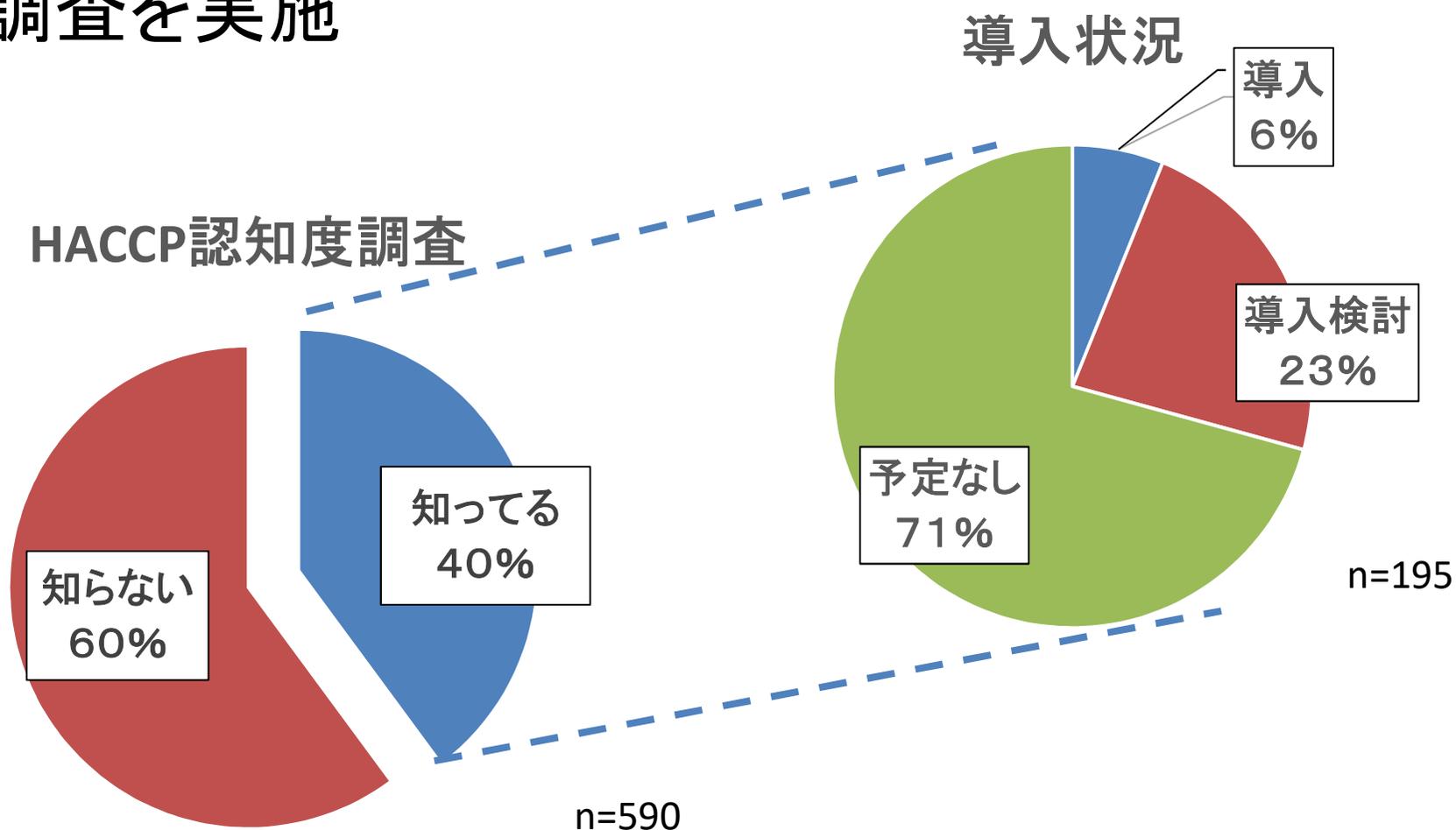
#### ③飲食店におけるHACCPの考え方に基づく 衛生管理の「見える化」の導入支援

➡ 導入支援

# ウ 基準Bについて

## ～HACCP認知度及び導入状況～

- 飲食店営業許可更新に伴う監視時に聞き取り調査を実施



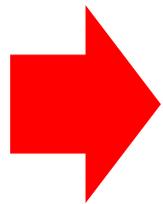
# ウ 基準Bについて ～調査結果～

---

## ● 監視時間き取り調査

【対象】市内の飲食店営業許可施設 590施設

- HACCPを知っている事業者は4割となっており、前回集計時(8月時点で約3割)より上がっていた。
- 講習会での普及啓発の効果がみられたと思われる。
- 「知っている」と回答した事業者のうち、約7割はHACCP導入の予定がなかった(8月時点で約8割)。



引き続き、チラシ配布や講習会を行い、HACCPの考え方に基づいた衛生管理の「見える化」の普及促進に努める。

# ウ 基準Bについて ～監視時配布「見える化」チラシ～

- 厚生労働省作成のチラシを活用した、「見える化」の促進

## あなたのお店は大丈夫？ 衛生管理を「見える化」しませんか？

※平成28年 食中毒発生状況（事件数、患者数）

### 食中毒の約60%は飲食店で発生しています

**事件数割合**

飲食店 **62.5%**

一般飲食店による事件数は713件

**患者数割合**

飲食店 **55.0%**

一般飲食店による患者数は11,135人

え～、何か対策してないのかなあ。

いつもの衛生管理をしっかりとすれば、食中毒防止の対策はできるんですよ。

### 飲食店における食中毒発生防止のための取組

飲食店における食中毒防止は、これまでの食中毒を「つけない」、「増やさない」、「やっつける」で対策ができます

#### 飲食店における食中毒発生要因への対策

飲食店における食中毒発生の多くは以下のことが要因で起きています。しかし、これまでの衛生管理を徹底することにより管理することが可能です。

**従事者の健康管理**

体調不良、手洗い不足など調理従事者としての衛生管理を守らない

**原材料受け入れ時の管理**

衛生管理を怠っている業者から納品した原材料

#### 適切な手洗いの実施

手洗いの徹底

**適切な加熱**

食品の加熱不足

**施設、器具等の洗浄・消毒**

トイレの維持管理、清掃、消毒

**不衛生な施設設備等**

衛生的な作業着

**食品の温度管理不備**

低温で保存

食中毒予防の3原則 **つけない 増やさない やっつける** で対応が可能です。

厚生労働省

## ？ 衛生管理を「見える化」するって、 どうしたらいいの？

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画
+
② 実施
+
③ 記録・確認

**① 衛生管理計画を作成する。**  
今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

**② ①を実行する。**

**③ ②を記録・確認する。**

そんなに難しくはないかなあ

そうですね。下のような衛生管理計画、記録でいいんですよ。

#### 飲食店における衛生管理（衛生管理計画例）

一般衛生管理に関する事項（例）

基本事項	チェック方法	メニュー
原料の受入	原材料の輸入に際し、外観、におい、包装の状況、表示（期限、保存方法）を確認	
冷蔵・冷凍庫	冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従事者の健康管理	調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	トイレの清掃の確認	
手洗い	調理前、トイレ後の手洗い	

#### 飲食店における衛生管理（記録表例）

衛生管理日誌

1. 配達食材のチェック

品名	種類	納入業者	年月日	確認
鶏肉	鶏肉	株式会社ABC	2016.10.10	○
冷凍食品	冷凍食品	株式会社DEF	2016.10.10	○
冷凍食品	冷凍食品	株式会社DEF	2016.10.10	○

2. 冷蔵・冷凍庫チェック

品名	温度	確認	年月日	確認
冷蔵食品	5℃	なし	2016.10.10	○
冷凍食品	-12℃	あり	2016.10.10	○
冷凍食品	-18℃	なし	2016.10.10	○

3. 調理のチェック

品名	メニュー	チェック項目	年月日	確認
ハンバーグ	ハンバーグ	中心温度確認	2016.10.10	○
フライドチキン	フライドチキン	油温確認	2016.10.10	○
焼き鳥	焼き鳥	中心温度確認	2016.10.10	○
カレー	カレー	煮込み確認	2016.10.10	○
ポトフ	ポトフ	煮込み確認	2016.10.10	○

4. 施設、器具等のチェック

品名	確認項目	年月日	確認
シンク	洗浄・消毒	2016.10.10	○
トイレ	清掃	2016.10.10	○

5. クレームや衛生上気がついたこと

品名	年月日	確認
	2016.10.10	○

厚生労働省

# ～基準B 実施報告～

---

導入支援 2施設

# ウ 基準Bについて ～導入支援・施設概要～

---

## ● B-1施設：飲食店営業（一般食堂）

- 見える化のチラシを活用し、メニューを5種類に分類するところから始めた
- 営業許可：飲食店営業（一般食堂）
- 従業員数：2名（調理従事者のみ）
- 施設の状況：1室ですべての調理を実施
- 衛生管理の状況
  - 各種記録類については改定前の管理記録簿（健康チェック・冷蔵庫の温度管理記録）で実施していた。
  - 検便は実施、検収は実施（記録なし）。
  - 衛生管理はしているが、マニュアル化されていない。

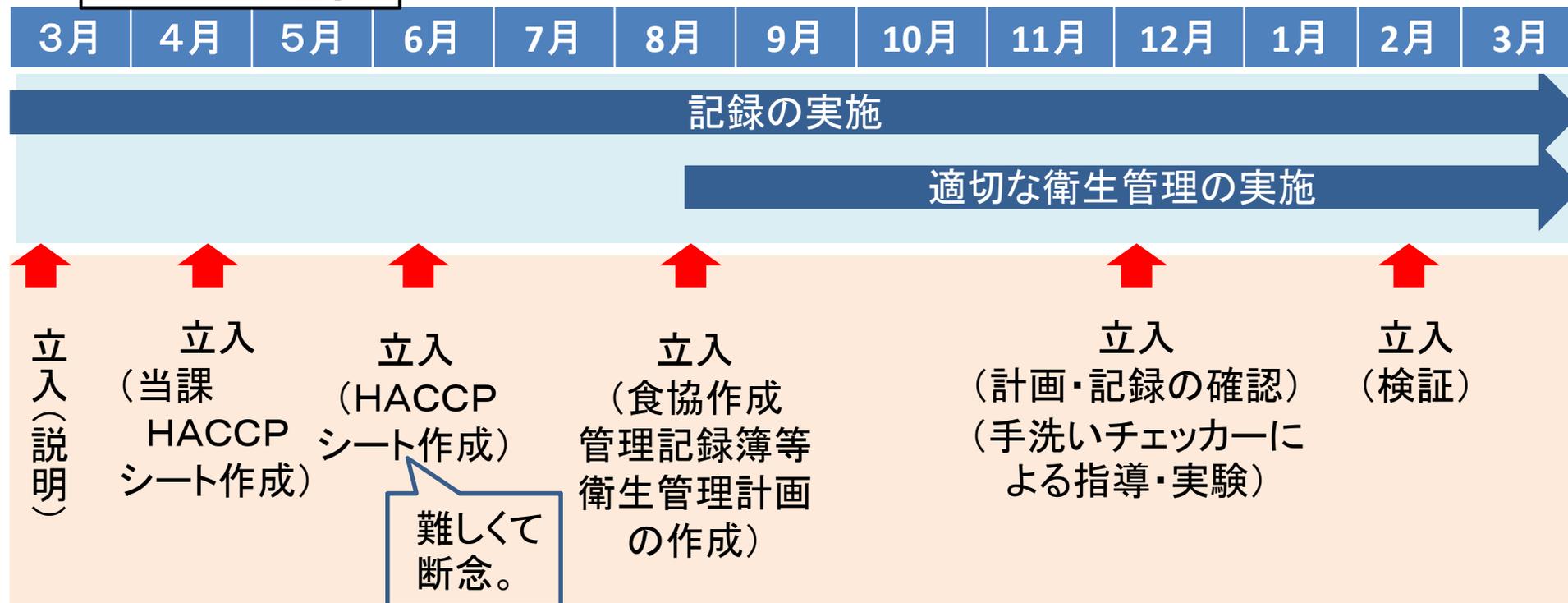
# ウ 基準Bについて ～導入支援・施設概要～

---

- **B-2施設：飲食店営業（仕出し屋）**
  - 焼き物、揚げ物について当課作成のHACCPシートを用いて危害分析を行うことから始めた
  - 営業許可：飲食店営業（仕出し屋）、販売業
  - 従業員数：6名程度（繁忙期は7～8名）
  - 施設の状況：1室ですべての調理を実施
  - 衛生管理の状況
    - 各種記録類については改定前の管理記録簿（健康チェック・冷蔵庫の温度管理記録）で実施していた。
    - 検便は実施、検収は実施（記録なし）。
    - 衛生管理はしているが、マニュアル化されていない。

# ウ 基準Bについて ～導入支援・スケジュール～

## ●B-1施設



HACCPプラン(B基準)の作成はほぼ完了

あとは、

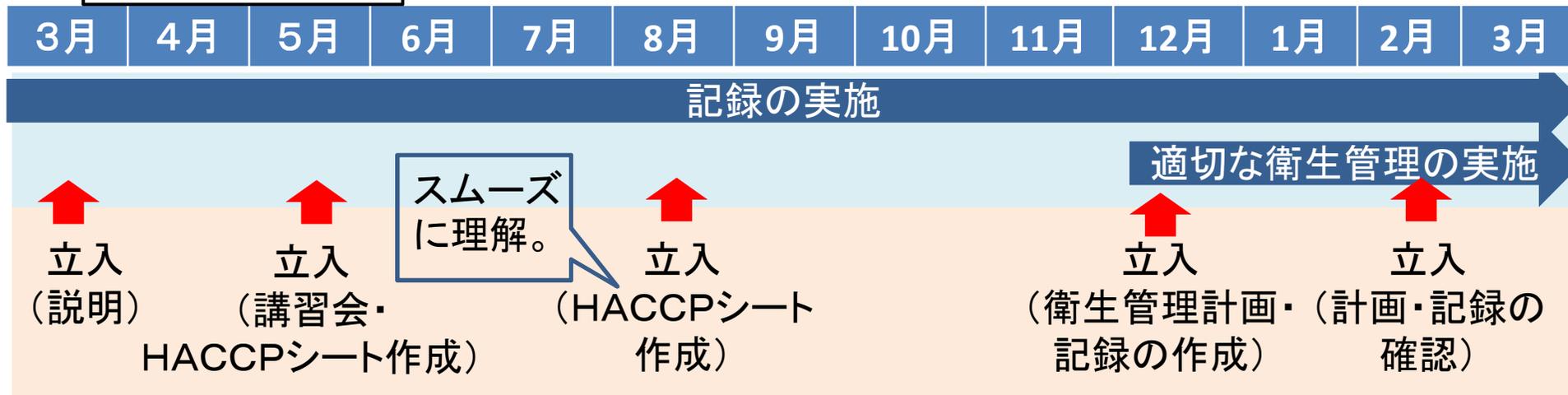
・記録の継続

→記入を従業員任せにするのではなく、店主が積極的に行う

・衛生管理計画の定期的な見直し

# ウ 基準Bについて ～導入支援・スケジュール～

## ●B-2施設



一部メニューについては、HACCPシートを作成し、それに基づき管理

例) 鳥唐揚 管理方法: 油温170度5分... 検証: 91℃達温

一般衛生管理の、マニュアル化はほぼ完了

あとは、

- ・HACCPシートを用いないメニューについては、管理記録簿を使用した衛生管理計画(重要管理計画)をチームメンバーで確認

- ・衛生管理計画の定期的な見直し

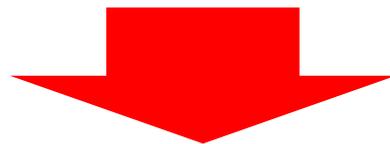
# 飲食店営業一般食堂 B-1

## HACCP導入の際の問題点①

### ①HACCP手法について

当課作成HACCPシートを用いて、導入支援を図ったが、危害要因を洗い出すことやCCPの考え方が難しく、理解出来なかった。

★モニタリング方法など、普段体感的に行っていることを書面にすることが難しい。



### 【対応策】

- ・管理記録簿を活用(メニューを5分類に分けた)
- ・モニタリング方法として示したような調理工程を使用するために、担保として中心温度を定期的に確認する

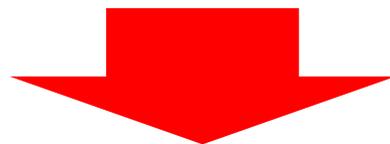


## 苦慮した点

- **チャーハン** : パラパラするまで加熱⇔中心温度100.8℃
- **炒め物** : 焦げ目の確認
- **焼きそば** : 肉に焼き色がつくまで加熱⇔中心温度94.5℃
- **チャーシュー** : 沸騰したスープに30分,  
醤油に60分煮詰める⇔中心温度99.5℃
- **サラダ** : 野菜が傷んでいないか確認、冷たいまま提供

# 飲食店営業一般食堂 B-1 HACCP導入の際の問題点②

②マニュアル作成や記録の実施は事業者の負担となる



## 【対応策】

- ・事業者の負担を最小限にするため、実施できるところから始めてもらい、徐々にマニュアル作成や記録を増やしていく
- ・衛生管理計画及び記入様式等を利用することで事業者負担を減らす

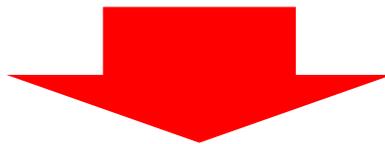


# 飲食店営業一般食堂 B-1

## HACCP導入の際の問題点③

### ③必要性を感じてもらえないと継続的な実施は難しい。

- 事業者は「記録を付けるのは商売のうちじゃない」という感覚があり、記録を付けること自体に抵抗があった。
- また「HACCPの考え方が分かっても実施するかどうかは別」と感じていた。



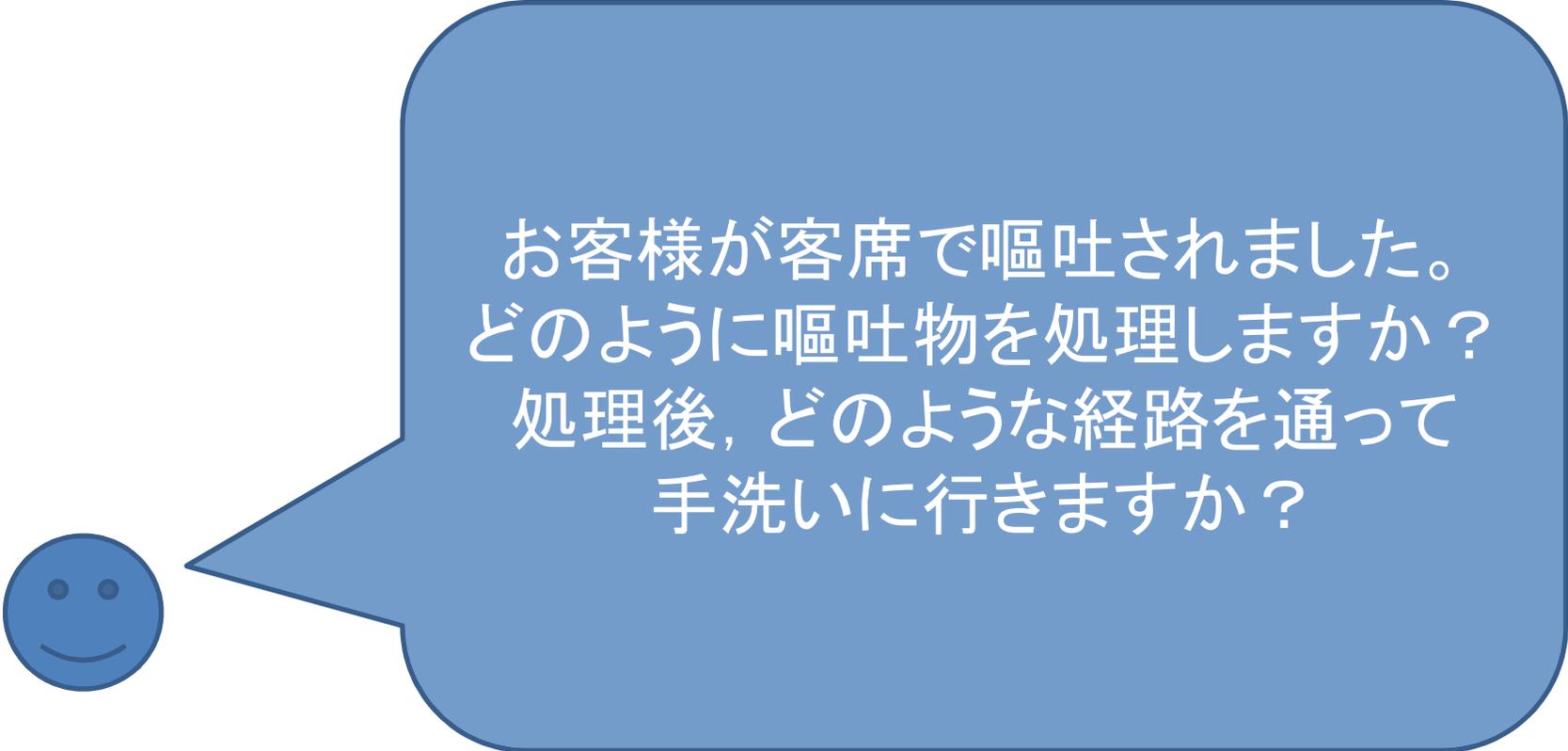
### 【対応策】

- 手洗いチェッカーによる指導・実験
  - 実例をもとに行動パターンを考えるワーク
- など導入のメリットが感じられるようなアプローチを行った。

## 手洗いチェッカーによる指導・実験



## 実例をもとに実際の行動パターンを考える



お客様が客席で嘔吐されました。  
どのように嘔吐物を処理しますか？  
処理後、どのような経路を  
通って手洗いに行きますか？

# 飲食店営業一般食堂 B-1

## 今後の課題

おおむね、HACCPプラン(B基準)ができあがってきている。

① 記録は従業員任せだったため、今後は店主に積極的に行わせる必要がある。

② 衛生管理計画に記載のチェック方法について、定期的に中心温度等を測定し検証する必要がある。

# 飲食店営業仕出し屋 B-2

## 今後の課題

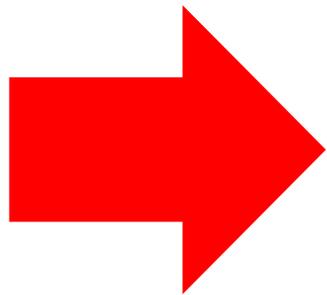
事業者の意識の高さもあり、管理記録簿による「見える化」レベルならば特に問題なく導入可能と思われる。

①現在の社長は非常に意識が高いが、従業員間との温度差が感じられる。継続性を得るための何らかの啓発が必要。

②監視員から見て衛生管理計画の足りない部分を、どこまで指導し、盛り込んでもらうか検討が必要。

# ご意見をいただきたいこと

今後のHACCP制度化に向け、HACCPの考え方や、記録をつける必要性を感じさせる必要がある



事業者参加型の講習会の実施をしたい

- ・グループワーク
- ・嘔吐処理などの実習
- ・レベル別，業種別にシリーズ化
- ・指導員の養成

★どのようなことをしたら、HACCPの必要性を理解してもらえるか

# ～基準A 実施報告～

---

地域連携フォローアップ  
導入支援 2施設  
事業者からの相談 2施設

## エ 基準Aについて ～地域連携フォローアップ～

---

- **B社(菓子製造業)**: 7月実施

- HACCPプランについてHACCPチームで検証
- 昨年度検証で決めた項目について記録類の見直し

### [結果]

- 改善措置及び特筆すべきクレームはなし
- 記録漏れ, 記録間違いがあったため, 再度, 責任者が確認する意味を一緒に確認
- 検証で規定していた機器類の校正などについてやり忘れていた部分を再確認⇒検証に組み込んだ理由なども再確認し, 実施時期を決定
- **A社(漬物製造業)**: 平成30年6月以降に実施予定

# エ 基準Aについて ～導入支援・実施報告～

---

- **A-1施設**: 飲食店営業(弁当屋)
  - 特徴: 定番品目となっている弁当製品の製造が主
- **A-2施設**: 飲食店営業(弁当屋)
  - 特徴: 日替わり弁当の製造が主
- **A-3施設**: 食肉処理業施設…検査コンサルタント業者からの相談
  - 特徴: 牛の部分肉を仕入れカット処理が主
- **A-4施設**: 食肉処理業・食用油脂製造業…研修会から相談
  - 特徴: 脂身を仕入れ細切処理

## エ 基準Aについて ～導入支援・施設について～

---

### ● **A-1施設**: 飲食店営業(弁当屋)

- 特徴: 定番品目となっている弁当製品の製造が主  
⇒一つのお弁当について、おかずごとにプラン作成
- 従業員数: 21名(調理従事者のみ)
- 施設状況: 下処理室(汚染区域)、調理室(準清潔区域)、盛付室(清潔区域)、包装室(清潔区域)が別室となっており、基本構造に問題はない
- 衛生管理の状況
  - 各種記録は実施している
  - 検便、製品検査は定期的に実施
  - 外部業者が衛生管理の状況について立ち入り、指導を行っている

## エ 基準Aについて ～導入支援・施設について～

---

### ● **A-2施設**: 飲食店営業(弁当屋)

#### ● 特徴: 日替わり弁当の製造が主

⇒米飯, 煮物, 焼き物, 揚げ物, 炒め物, 蒸し物, 和え物, サラダの8区分で各1つ品目を取り上げプラン作成

#### ● 従業員数: 14名(調理従事者のみ)

#### ● 施設状況: 下処理室(汚染区域)、調理室(準清潔区域)炊飯室(準清潔区域)、盛付室(清潔区域)洗浄室(汚染区域)が別室となっており、基本構造に問題はない

#### ● 衛生管理の状況

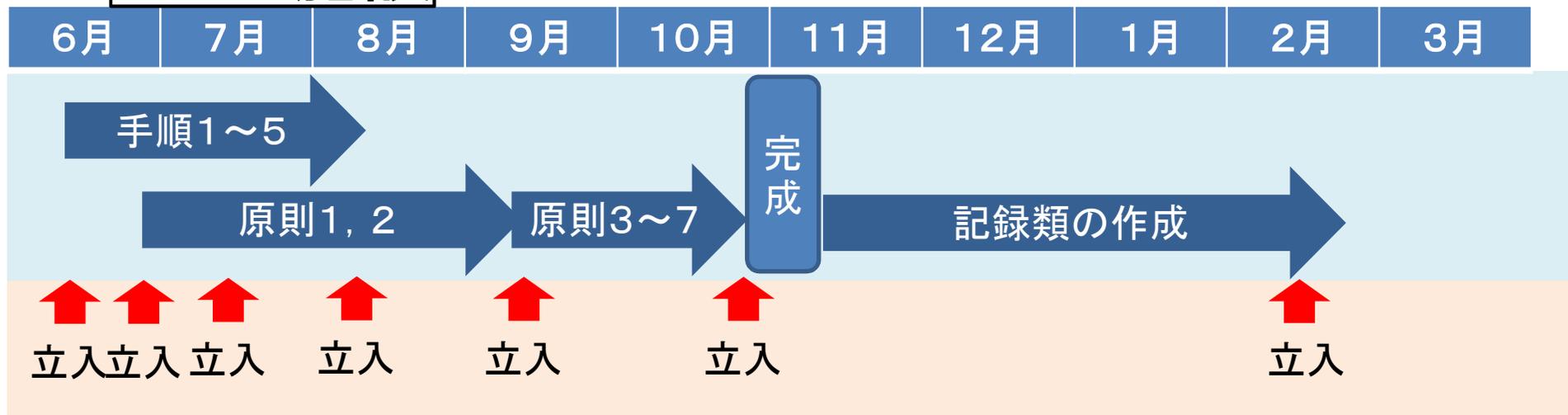
● 各種記録類については従事前実施していない

● 検便は実施しているが、製品検査の実施なし

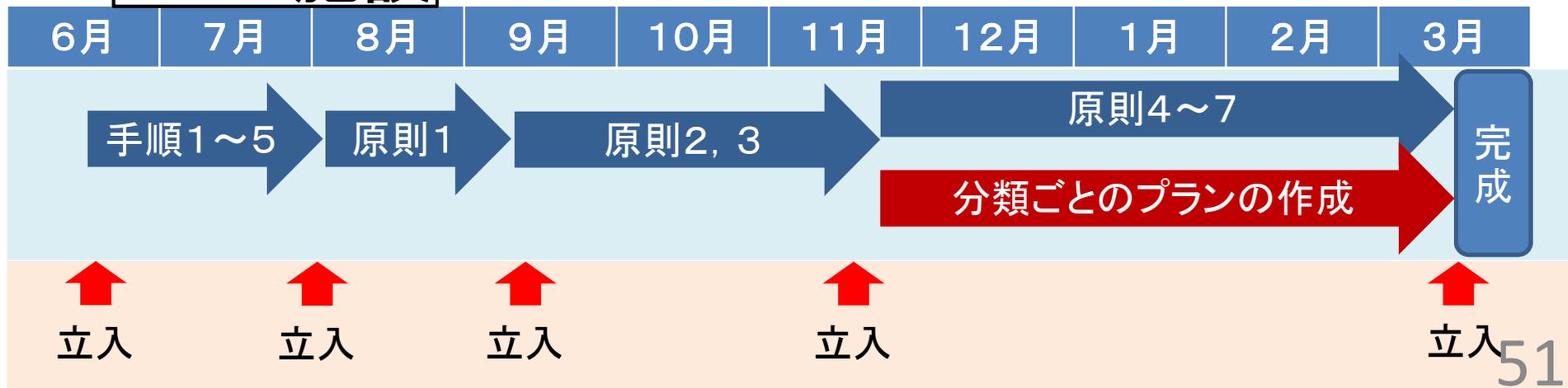
● 衛生管理はしているが、マニュアル化されていない

# エ 基準Aについて ～導入支援・スケジュール～

## ● A-1 施設



## ● A-2 施設

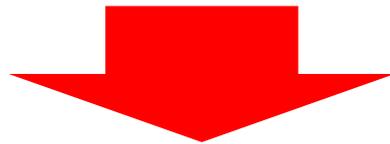


# 飲食店営業弁当屋 A-1

## HACCP導入の際の問題点①

### ①HACCPチームがチームとして機能しない

HACCPチームで話し合う時間がなく、個人での品目の作成のみになってしまう場合が多かった。そのため、記載に大きな差が出た。



チームでの話合いの日時を決め、集中的に取り組んでもらった。宿題提出前にチーム内ですり合わせを行うよう依頼した。

# 飲食店営業弁当屋 A-2

## HACCP導入の際の問題点①

### ①HACCP手法について

日替わり弁当を提供していることから、業務の中で提供している品目数が多く、個々の製品説明書など作成できない。



### **【対応策】**

兵庫県食品衛生管理プログラム認定実施要領を参考に、製品のおかず等を

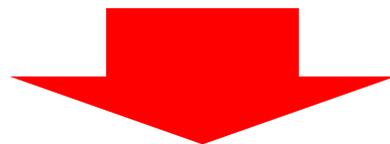
①米飯、②煮物、③焼き物、④揚げ物、⑤炒め物、⑥蒸し物、⑦和え物、⑧サラダの8区分に分けて原材料及び工程ごとの危害要因分析を実施し、管理することとした。

# 飲食店営業弁当屋 A-2

## HACCP導入の際の問題点②

### ②従事者らの対応

HACCP手法には、各々の施設の実態に合わせた管理を行う必要があるため、正解があるわけではないが、答えを求めてくる



### **【対応策】**

答えがないことを十分に説明し、その上で従事者と積極的にディスカッションした。

正直、コンサル的に業務を行うと時間がかかりすぎて到底保健所業務ではできないと思われた。

# 飲食店営業弁当屋 A-2

## 今後の課題

おおむね、HACCPプランの作成ができあがってきている。

①本業者の場合、これまでに記録はあまりつけていなかった事実があるので、プラン作成後に如何に必要な記録を実施していくかが肝となるので、継続的なフォローが必要。

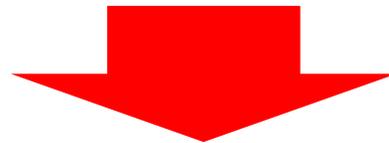
②また、検証については、どのようなことをすべきかが業者内で理解できていないことが多いと思われ、ある程度の期間がたった段階で、検証方法の助言が必要と思われる。

# 飲食店営業弁当屋(A-1、A-2) 共通の問題点①

## ①従事者らの衛生管理知識不足

従業員の生物学的危害(特に芽胞形成菌)に関する知識が少ない。

HACCP手法は科学的根拠に基づく手法であるが、従事者からはあまり科学的根拠を意識していない部分が多かった。



## 【対応策】

生物学的危害については、最低限ということで一般的な病原微生物と芽胞形成菌に分けて書いてもらうこととした。

明確な科学的根拠が示せない場合は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考とした運用をするように指導した。

# 飲食店営業弁当屋(A-1、A-2) 共通の問題点②

## ②管理基準の設定根拠について

大量調理施設衛生管理マニュアルに沿わない管理基準を設定した場合、どこまでを許容すべきか、判断に苦慮

例1) 米飯の冷却工程の管理基準を「攪拌機に炊き上がりの米を投入し10分以内に30℃以下にする」としている

(参考)

- ・米飯はpH調整剤を加えている。
- ・30℃以下にしてほしいと取引業者に言われている。

例2) フライヤーで揚げた、揚げ物の冷却が自然放冷となっている。一方、大量調理施設衛生管理マニュアルでは「30分以内に20℃又は60分以内に10℃に冷却」とある。しかし、フライでの芽胞菌食中毒は聞いたことがないため、揚げ物の冷却をCCPとすべきか

## エ 基準Aについて ～導入支援・施設について～

---

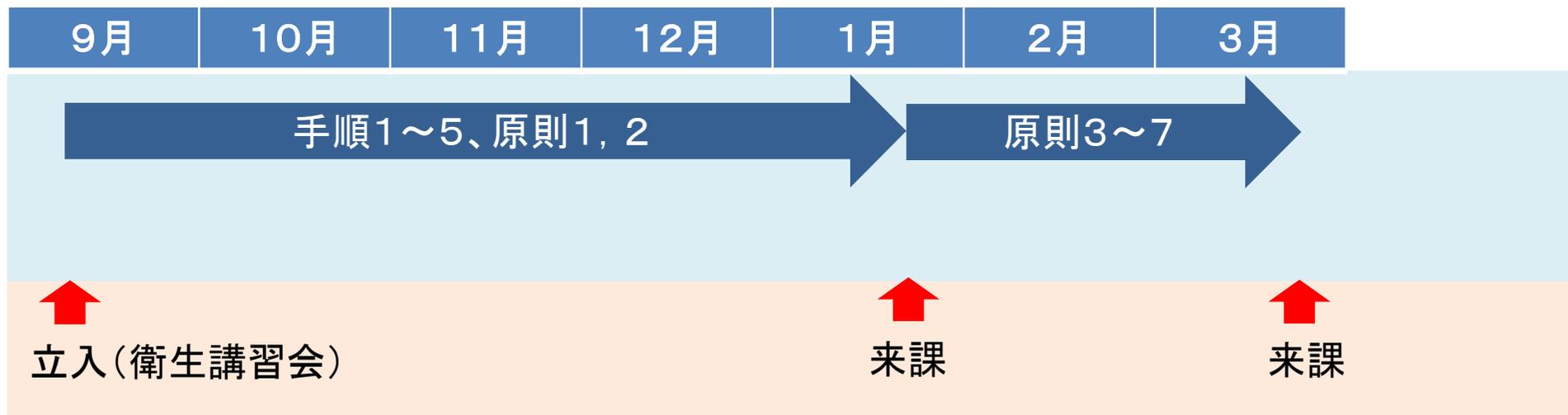
### ● **A-3施設**: 食肉処理業施設

- 特徴: 牛の部分肉を仕入れカット処理が主  
⇒牛のスライスと牛ブロックのプラン作成
- 従業員数: 約40名
- 施設状況: 原料冷蔵庫、加工室、製品冷蔵庫、資材庫が別室となっており、基本構造に問題はない。
- 衛生管理の状況
  - 各種記録類 捕虫器記録簿のみ
  - 検便 年1回
  - 製品検査 なし
  - 原料である部分肉の検査 年3-4回
  - 衛生管理 外部検査機関に委託

# エ 基準Aについて ～導入支援・スケジュール～

## ● A-3施設

- 衛生管理を請け負っている外部検査機関より依頼



### 1回目：衛生講習会

7原則12手順の簡単な説明・モデル例の紹介・フードチェーン全体での取り組みであること、多くの事業者が書類作成をしていること

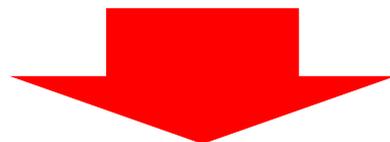
2回目：事前にメールでいただいた資料について、話し合い、原則3～7の依頼

# 食肉処理業 A-3

## HACCP導入の際の問題点①

### ①社員の意識改革について

当初は、知識の普及だけでなく、社員に危機感とやる気を持たせる役割まで保健所に期待されていた



### **【対応策】**

初回の打ち合わせの時点で、社長にリーダーの役割について理解していただくための説明に重点を置いた。

これを受けて、後日、社長が全社員に訓示をおこなった。

# 食肉処理業 A-3

## 今後の課題

- ①これまでに記録はあまりつけていなかったもので、プラン作成後にいかに必要な記録を実施していくかが肝となるので、継続的なフォローが必要。
- ②また、検証については、どのようなことをすべきかが業者内で理解できていないことが多いと思うので、ある程度の期間がたった段階で、検証方法の助言が必要と思われる。

## エ 基準Aについて ～導入支援・施設について～

---

### ● **A-4施設**: 食肉処理業施設

- 特徴: 脂身を仕入れ細切処理
- 営業許可: 食肉処理業、食用油脂製造業
- 従業員数: 15名程度
- 施設状況: 区域分けあり(一部区域の問題あり)
- 衛生管理の状況
  - 各種記録類については実施している。(チェック体制なし)  
(製造量・刃こぼれ・健康チェック・冷蔵庫及び冷凍庫の温度確認・金属探知機作動記録)
  - 検便は実施している
  - 衛生管理はしており、作業場に注意事項の貼り紙等あり

# エ 基準Aについて ～導入支援・スケジュール～

## ● A-4施設

### ● 研修会から導入に結び付いた事例

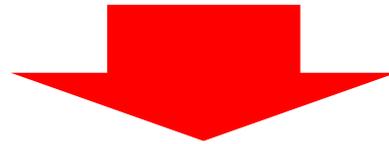
	7月			8月	9月 ～10月	12月	1月
講習会				社長 向け 講習会	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; background-color: #90EE90; display: inline-block;">                     プランの一部修正・追加 改善措置記録の追記 (概ね12手順完了)                 </div>		
応用研修会 (演習含む)	手順 1～5	手順 6, 7	手順 8～12				
相談・ 状況確認		手順 1～5	手順 6, 7			電話確認	施設 立入り (導入状 況確認)

# 食肉処理業 A-4

## HACCP導入の際の問題点①

### ①講習会から時間が経つと、プランが作れない

一緒にやればプランを作れるが、施設でやろうとすると難しいと感じている。



### 【対応策】

応用研修会の際に実践してきた危害分析等は大幅な間違いはなかったため、研修会中に実践してもらうことが望ましい。

手順8～12については、相談に来る機会もなく、事業者の不安が残り、導入が滞ることが考えられるため、研修会参加の1週間後に連絡して、必要があれば書類及び施設の確認を実施

# 食肉処理業 A-4

## HACCP導入の際の問題点②

### ②区域分けと実情の齟齬

準清潔区域とし、一部製品が裸になる場合もあるが、  
実情は半屋外（ビニールカーテンのみで区切られている）

講習会では「現状の施設・設備で・・・」という話をしているが、  
お金をかけざるを得ないところも出てきた



### 【対応策】

金属探知機を移動させるか、半屋外の部分を区画し、屋内  
とするような工夫をするよう依頼

# 食肉処理業 A-4

## 今後の課題

おおむね、HACCPプランの作成ができあがってきている。

①本業者の場合、これまでに記録をつける習慣があった。しかし、改善措置に関する記録や、責任者の確認が不足しているため、追加した記録や、確認を実施できているかフォローが必要。

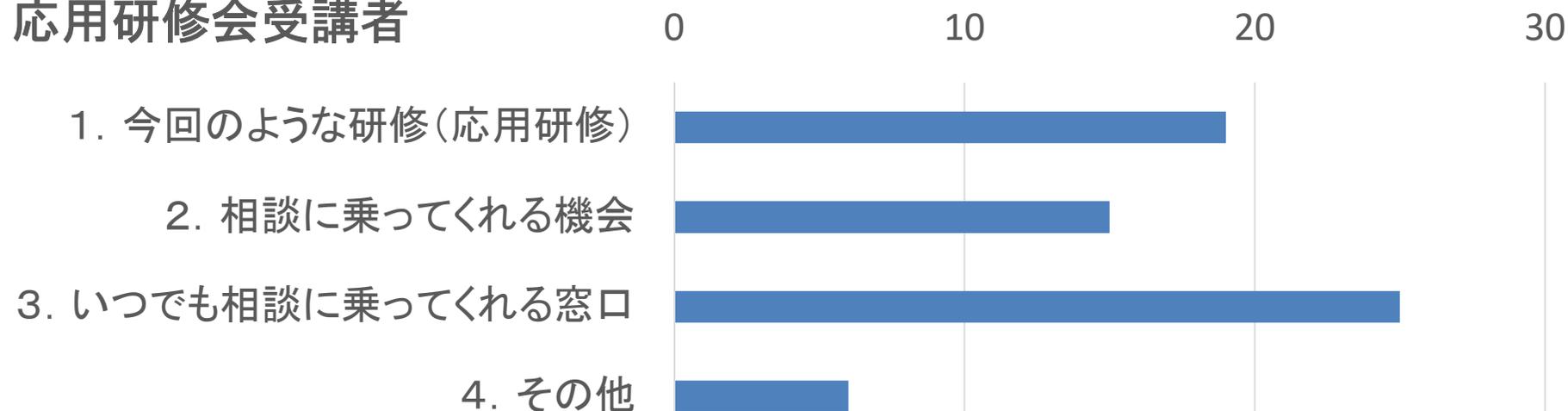
②検証について、どのようなことをすべきかが業者内で理解できていないことが多いと思うので、ある程度の期間がたった段階で、検証方法の助言が必要と思われる。

# (2) 今後のHACCP 普及推進に関する 政策等について

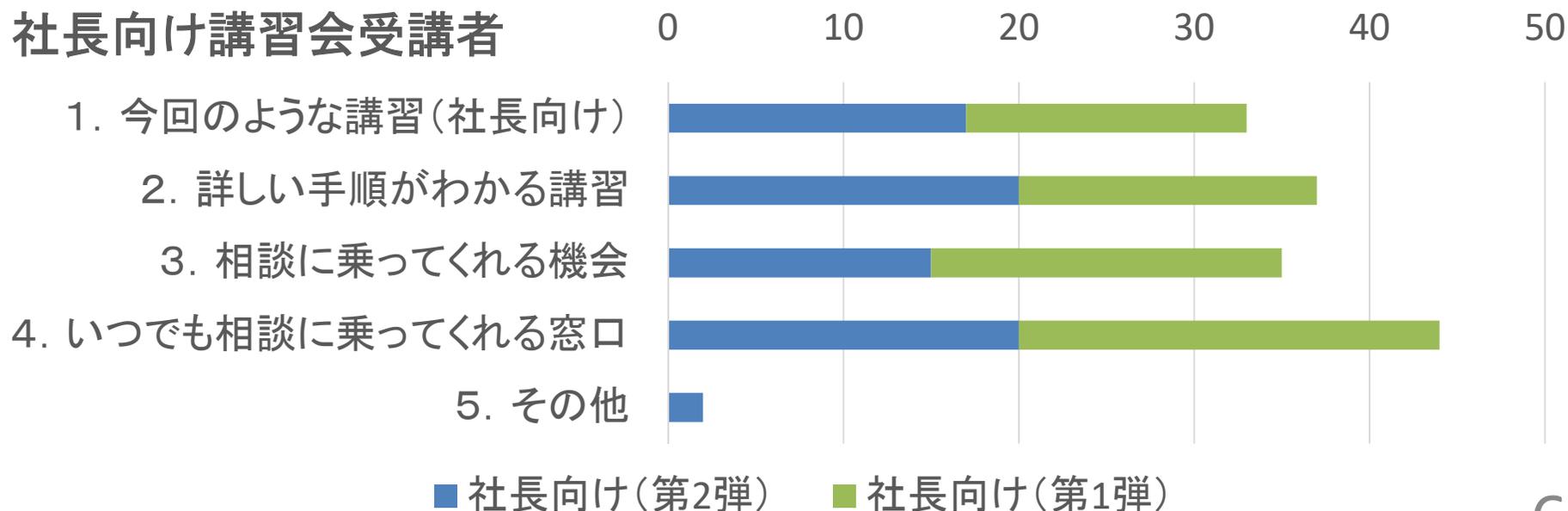
資料4

# 導入するにあたって保健所に求めるもの ～平成29年度アンケート結果～

## 応用研修会受講者



## 社長向け講習会受講者



■ 社長向け(第2弾) ■ 社長向け(第1弾)

# イ 研修会・相談について ～社長向け講習会～

- 相談窓口の案内チラシの配付
  - 施設への監視・検査時に事業者へ配付

社長向け講習会にご参加いただいた皆様へ

## HACCPについて 相談しませんか？

**Q. 具体的に何をどこまで実施すればいいの？**

**A.** 今行っている衛生管理と同様に、**自ら実施する衛生管理の方法として**HACCPを取り入れてください。原則に則り実施しているかを**自ら確認**をし、**自主点検チェックリストにすべてチェックが付くことを目標**に書類・記録類を整備し、運用してください。

**Q. 統一のフォーマットがほしい**

**A.** **絶対に用意しなければならない統一のフォーマットはありませんが、**下記のURLに**様式例を載せています。**

自主点検チェックリスト及び様式例はこちら

新潟市 HACCP 検索

HACCPによる衛生管理について 新潟市  
<http://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/shokueigyo/HACCP.html>



## 随時相談受付中

新潟市保健所食の安全推進課  
TEL:025-212-8230 FAX:025-246-5673  
E-mail:shokuanzen@city.niigata.lg.jp

ご希望に応じ、施設にも伺います  
お気軽にご相談下さい

## (3) その他