平成30年度HACCPの普及推進に関する政策

資料4

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	最終目標
目標	HACCP導入施設数													82施設
研修会	『重点的な監視指導事項：食肉の衛生対策』食肉処理業及び食肉製品製造業者に対し，HACCPの考えに基づいた講習会の実施	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	基準A施設に対して，演習方式の研修会の実施（食肉処理業者を含む基準Aの製造・加工業者）	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	基準B施設を対象とした，HACCPの考えに基づいた講習会の実施（飲食店営業者）（食品衛生協会と協力し指導員向け）			←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
						組合ごとに巡回時に合わせて実施（あるいは，別日で各組合1回実施）								
監視	『重点的な監視指導事項：食肉の衛生対策』食肉製品を製造する施設へ立入し，HACCPの考えに基づいた衛生管理の普及啓発	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	平成28年度以降に開催した応用研修会参加者の対象施設について導入状況の確認				←	→			←	→				
	平成28年度地域連携HACCP導入実証事業のフォローアップ（検証時の立ち会い）			A社予定										
支援	飲食店（モデル2施設）へHACCPの考え方に基づく衛生管理の「見える化」を支援				←	→			←	→				
					立入（基本的に年1回）				立入（必要に応じ2回目の監視を行					
	中央卸売市場内，魚介類販売業者へのHACCPに基づいた衛生管理の普及啓発（一般衛生管理の実施支援）	記録の重要性に関するチラシ作成・配付		マニュアル活用の説明会開催	←	→	→	→	→	→	→	→	→	
					進捗状況の確認（週1回，監視時） ・ 市場連絡会議の実施（10月，3月予定）									
相談受付	相談（随時）	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
啓発活動	B基準施設の営業者を対象とした手引書の周知に関するチラシを作成し，配付			←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
	施設の監視時に，「見える化」に関するチラシの配付	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	
職員研修	職員の知識の向上及び人材育成	←	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	→	

※基準Aと基準Bが具体的に決まり次第，事業者への案内を兼ねて研修会を開催する