

平成29年度 第1回 新潟市HACCP 普及推進連絡協議会

平成29年9月11日

新潟市保健所 食の安全推進課

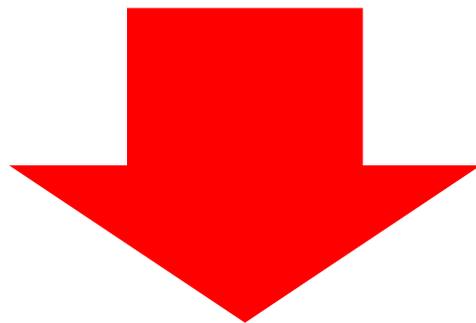
次第

1. HACCPを取り巻く国等の動向
2. HACCP普及推進に関する政策等について
 - (1) 全体の取組み実績概要について
 - (2) 研修会・相談受付について
 - (3) 基準Bについて
 - (4) 基準Aについて
3. 今後のHACCPの普及推進に関する政策等について
4. その他

1. HACCPを取り巻く 国等の動向

平成28年12月時点の動向

厚生労働省は、平成28年3月からHACCPによる衛生管理の制度化に向けた検討会を開催し、平成28年12月、検討会の最終とりまとめを公表しました。

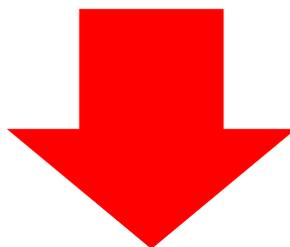


HACCPの考え方に基づく衛生管理の義務化

平成28年12月時点の動向

対象事業者

フードチェーンを構成する食品の
製造，加工，調理，販売等を行う食品等事業者
を対象



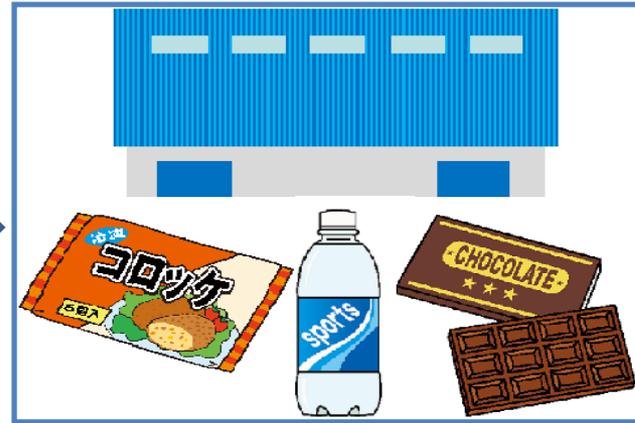
製造・加工，調理，販売に関わる
全ての食品等事業者が対象

平成28年12月時点の動向

生産(例:疾病の管理)



食品製造(例:加熱温度管理)



保管/出荷(例:保管温度管理)

販売(例:保管温度管理)

フードチェーン全体で取り組む

⇒最大限の効果！

⇒食品衛生規制の見直し

平成28年12月時点の動向

2つの基準

HACCP7原則

基準A

コーデックスのガイドラインで示された
HACCPの7原則を要件とする衛生管理

基準B

HACCPの考え方に基づく衛生管理
(**一般衛生管理を基本**として、業界等の手
引書等を参考に必要に応じて**重要管理点**
を設けて管理する衛生管理)

**基準AでもBでも考え方はHACCP
=どちらも科学的根拠に基づいた管理が必要**

平成28年12月時点の動向

小規模事業者や一定の業種等は、基準Bに！

- 従業員数が一定数以下等の小規模事業者
- 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工，調理を行っている事業者
- 提供する食品の種類が多く，かつ，変更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等（飲食業，販売業等），一定の業種等を対象とする。

厚生労働省実施内容

- 食品衛生管理に関する技術検討会
 - 平成29年3月から実施
 - 食品等事業者団体が策定した手引書案(A, B基準)の専門的, 技術的な観点から助言, 確認を行う(危害分析, 一般衛生管理, 重要管理点, 標準作業書, 記録様式等)
- 平成29年6月, 第1回を開催し, 食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認
 - 添加物製造業(基準B)
 - 飲食店(小規模な一般飲食店事業者向け)

第1回資料: <http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000169565.html>

厚生労働省実施内容

- 食品等事業者による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス

HACCP導入のための手引書:

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisaku_nitsuite/bunya/0000161539.html

- HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き



食品衛生規制の見直し

食品衛生規制の見直しについて(案)

第1 趣旨

- 食品流通の多様化や国際化等を踏まえ、食品の安全の更なる向上を図るため、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図るとともに、食品用器具・容器包装の規制の在り方の見直し、食品の自主回収に対する対応等により、食品の安全の確保のための施策の充実を図る。

第2 主な検討内容

1. HACCPによる衛生管理の制度化

(基本的な考え方)

- 一般衛生管理をより実行性ある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、フードチェーンを通じた事業者における自主管理の推進を図る。

(検討内容)

- 食品等事業者は、衛生管理基準に従って、必要な措置を講じなければならないこととし、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理、それらを実施するための「衛生管理計画」を策定に関すること等を求めることを検討。
 - ※ 対象となる食品等事業者としては、フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象。
- HACCPによる衛生管理の基準としては、CodexのガイドラインによるHACCPの7原則を要件とし、小規模事業者、飲食店、販売業等の一定の業種等については、食品の特性や事業者の状況等に応じて、現行の一般衛生管理の着実な実施を基本に、HACCPの考え方に基づく手引書等を参考とした取り組みを求めることを検討。

(参考) 一定の業種等としては、小規模事業者、当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者/提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種/一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:飲食店、販売業等)を想定

2. 営業届出の創設及び許可制度の見直し

(基本的な考え方)

- すべての食品等事業者を対象としたHACCPによる衛生管理の制度化を踏まえ、営業許可対象事業者以外の事業者についても、自治体が把握するための仕組みを構築する。
また、全国どこの地域でも一定の衛生管理基準を確保しつつ、事業者の申請手続等の効率化の観点も踏まえ、許可制度についての見直しを行う。

(検討内容)

- 現在の営業許可以外の業種についても自治体が把握することが可能となるよう、営業許可業種以外の事業者に対して、届出を求める仕組みの創設を検討。
- 許可の対象となる業種(政令で定める34業種)について、整理し、見直しを行うとともに、現在、条例で定めている施設基準について、省令で基準を示すことを検討。
- また、申請手続の効率化の観点から、電子申請・届出の共通基盤システムの整備、様式の統一等を検討。

2. HACCP普及推進に関する政策等について

- (1) 全体の取組み実績概要について
- (2) 研修会・相談受付について
- (3) 基準Bについて
- (4) 基準Aについて

(1) 全体の取組み実績概要について

- 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)

(2) 研修会・相談受付について

● 研修会

- 組合と協力した講習会
 - その他の衛生講習会
 - 社長向け講習会
- HACCPの考えに基づく講習会

- 演習形式の研修会(応用研修会)

● 相談受付(随時)

- 研修会後の相談受付
- 昨年度相談に来た施設への導入状況確認

(2) 研修会・相談受付について ～HACCPの考え方に基づく講習会～

● 内容

- 「見える化」の必要性
- 食中毒の三原則を用いた危害分析の考え方
⇒ HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き
[飲食店編]に類似

● 対象

- 飲食店営業, 販売業に対する衛生講習会
- 地域別の組合での講習会

● 実施回数・出席者

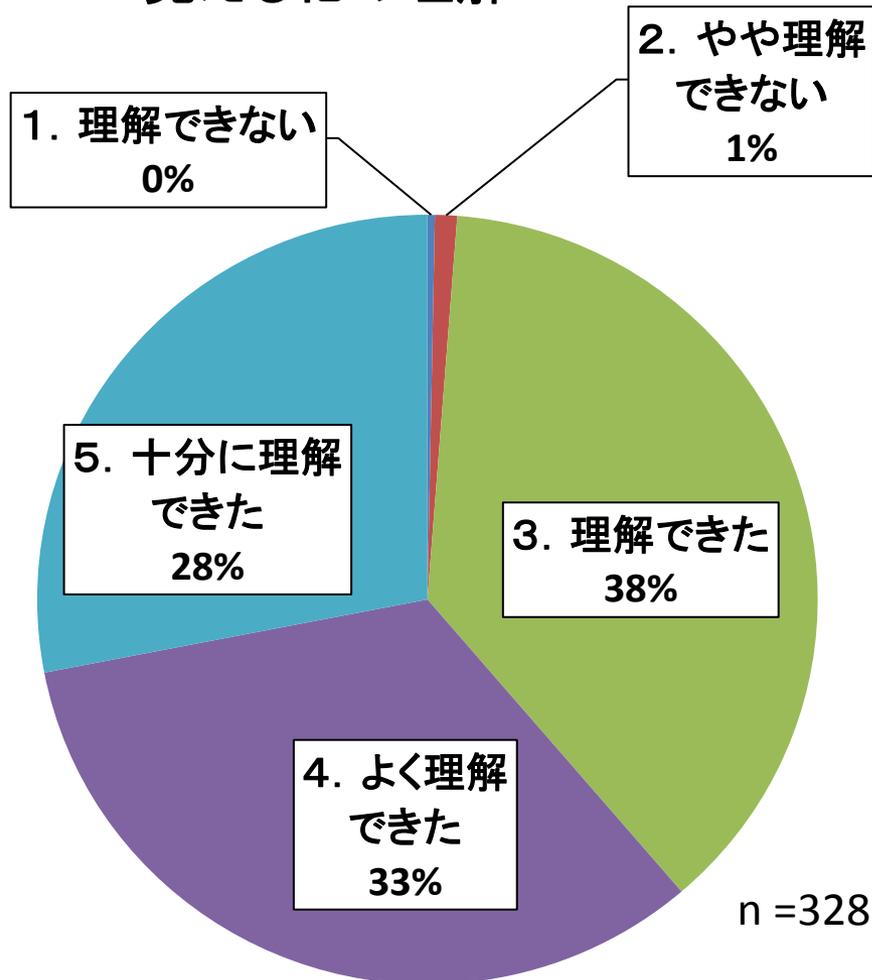
- 29回 953人

注: アンケート回答数: 12回・328人(平成29年8月31日現在) 16

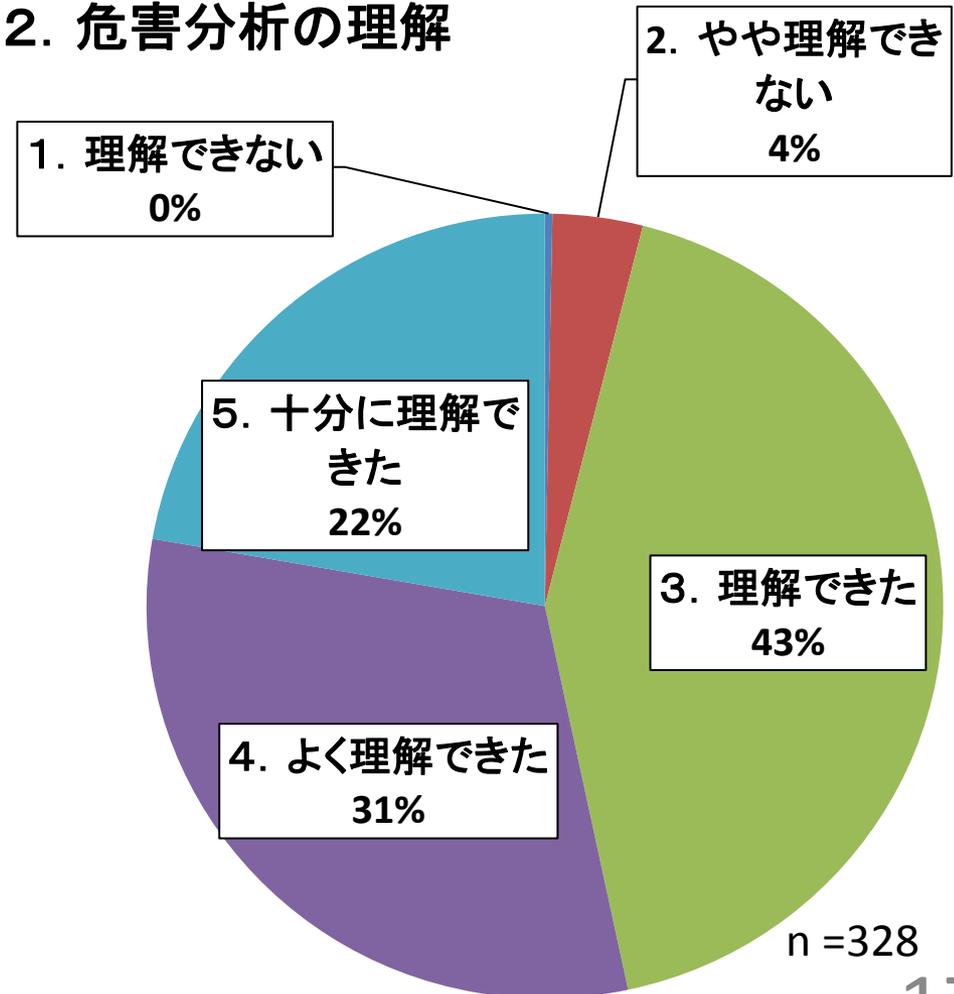
(2) 研修会・相談受付について ～HACCPの考え方に基づく講習会～

● アンケート結果

1. 見える化の理解



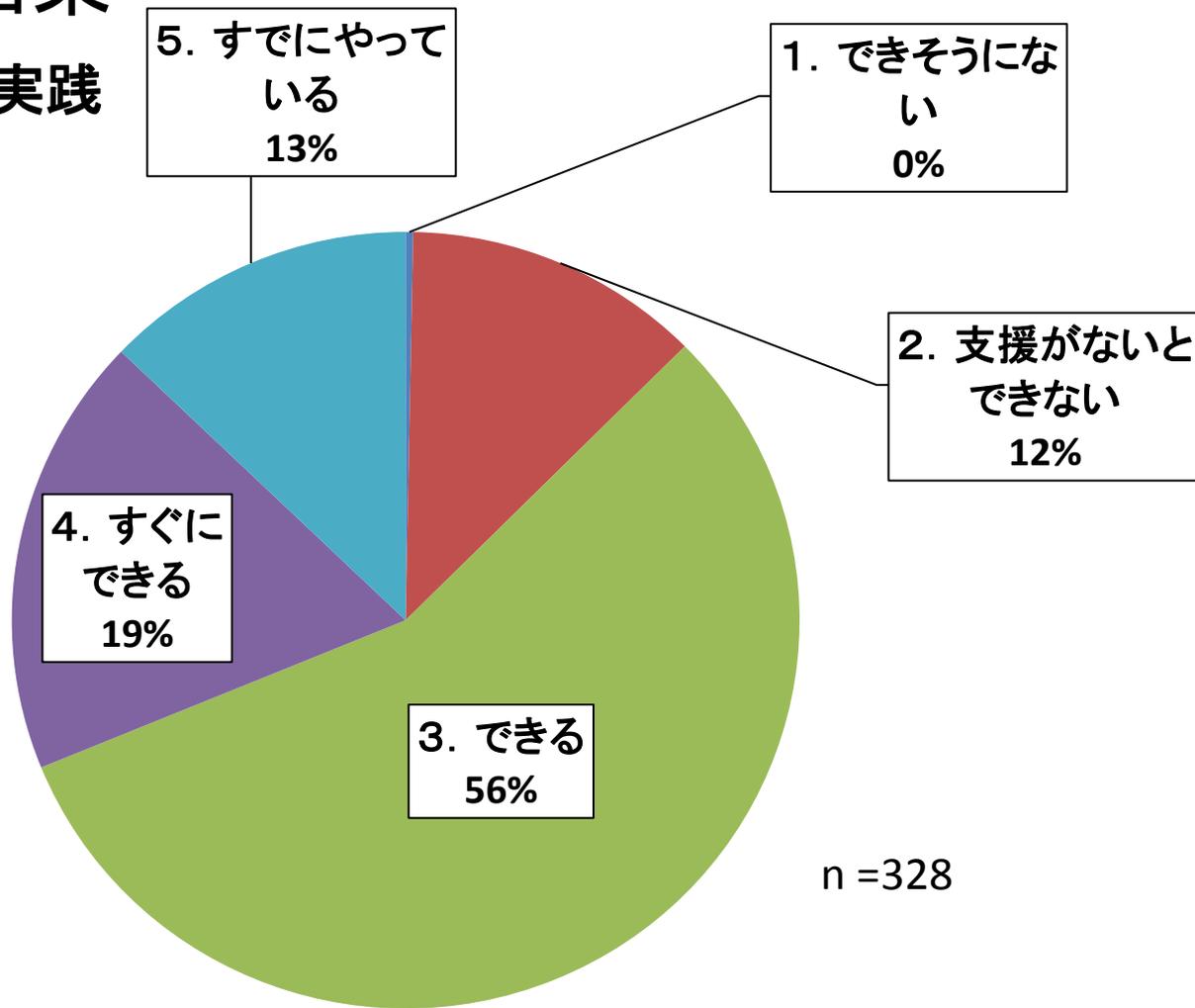
2. 危害分析の理解



(2) 研修会・相談受付について ～HACCPの考え方に基づく講習会～

● アンケート結果

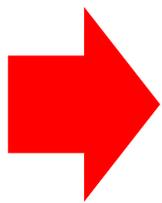
3. 見える化の実践



(2) 研修会・相談受付について ～HACCPの考え方に基づく講習会～

● 講習会アンケート結果より

- 見える化・危害分析の理解について、9割以上の参加者が「理解できた」と回答した。
- 見える化の実践については「すでにやっている」を含めると、参加者の8割以上が「できる」と回答した。



引き続き、講習会を開催し、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。

(2) 研修会・相談受付について ～社長向け講習会～

● 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
- 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)

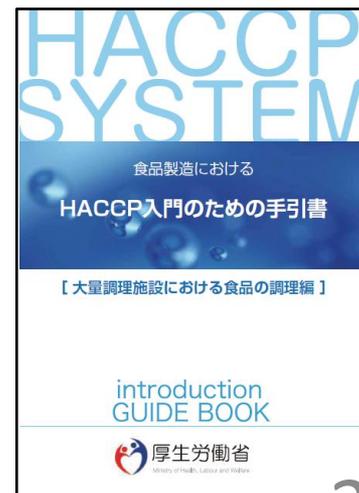
(2) 研修会・相談受付について ～社長向け講習会～

● 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ご講演
- 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

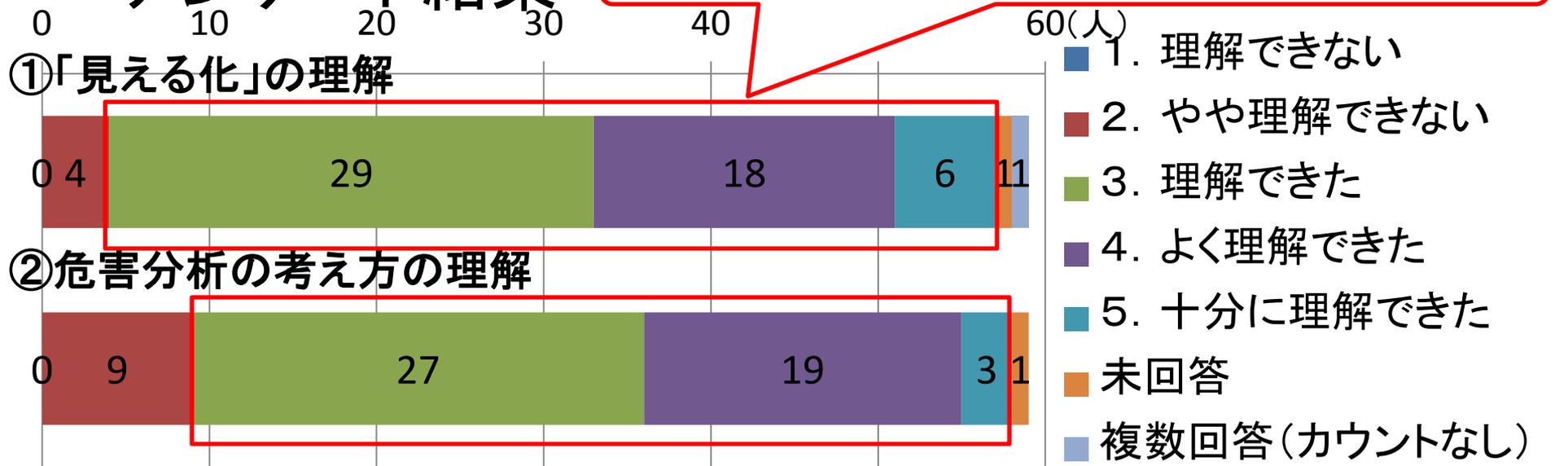
- HACCP入門のための手引書



(2) 研修会・相談受付について ～社長向け講習会～

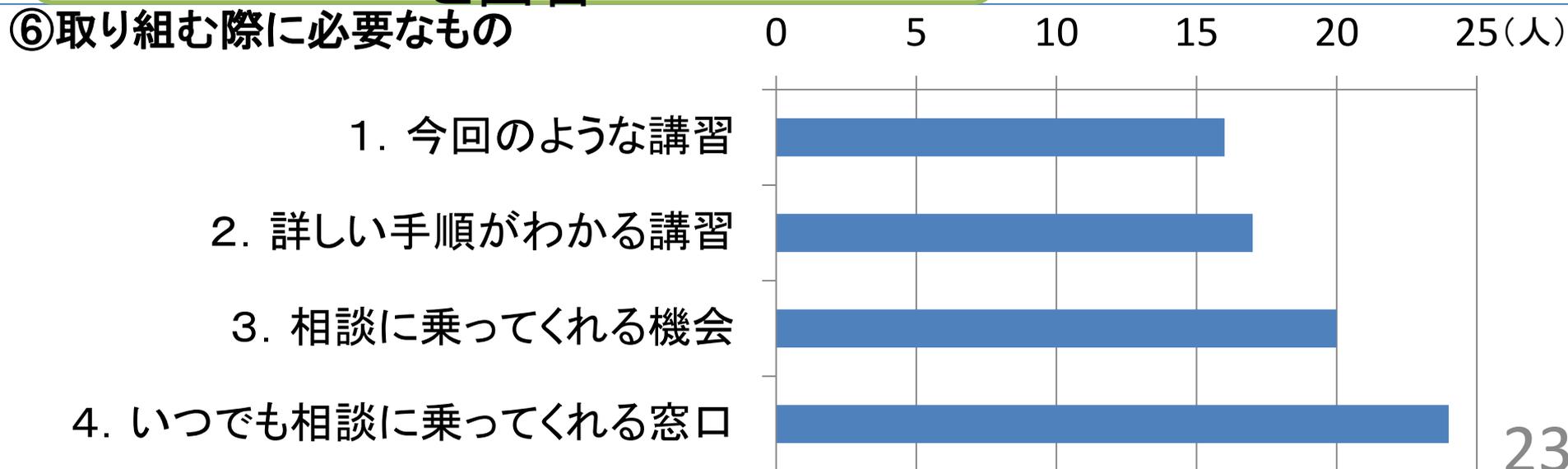
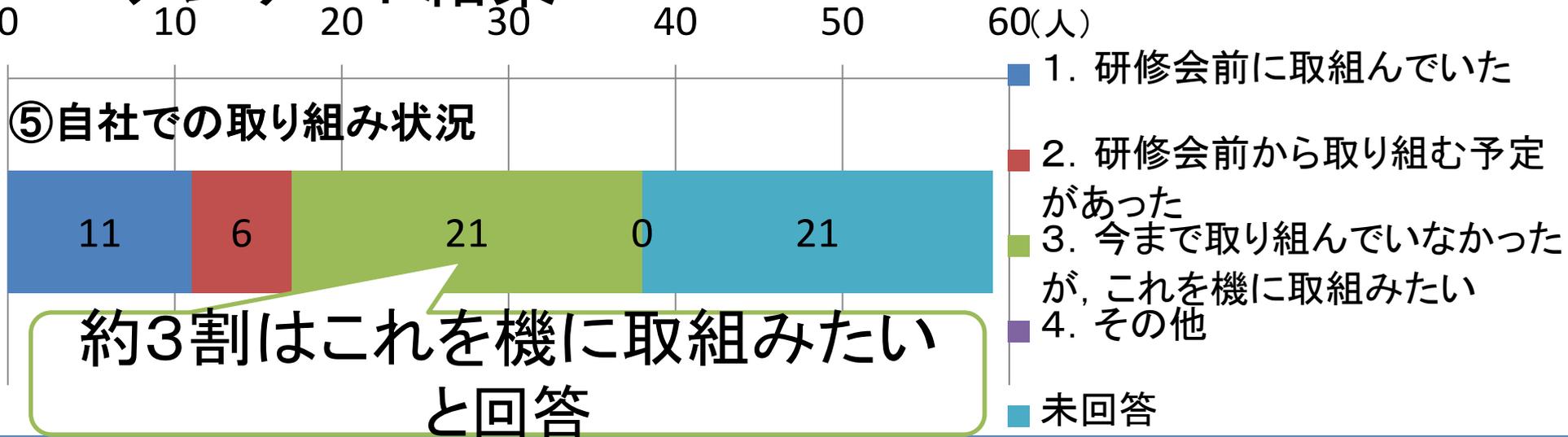
● アンケート結果

大半の人が理解できたと回答



(2) 研修会・相談受付について ～社長向け講習会～

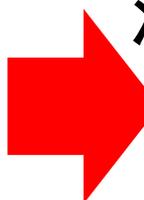
● アンケート結果



(2) 研修会・相談受付について ～社長向け講習会～

●ご意見

- 具体的に何をどこまで実施すればよいのかわからない
- 業種に合わせた説明がほしい
- 他社の社長からの感想が聞けて良かった
- 無料の講習会はあまりないので、今後も開催してほしい

 法改正で基準A, Bの区切り等の詳細が決まり、各基準・業種での手引書が充実した後に開催することでさらに効果が期待できる

(2) 研修会・相談受付について ～応用研修会～

● 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)

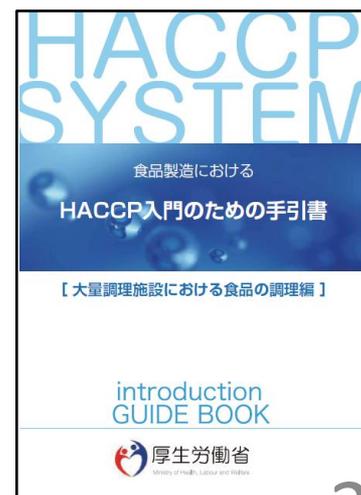
(2) 研修会・相談受付について ～応用研修会～

● 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

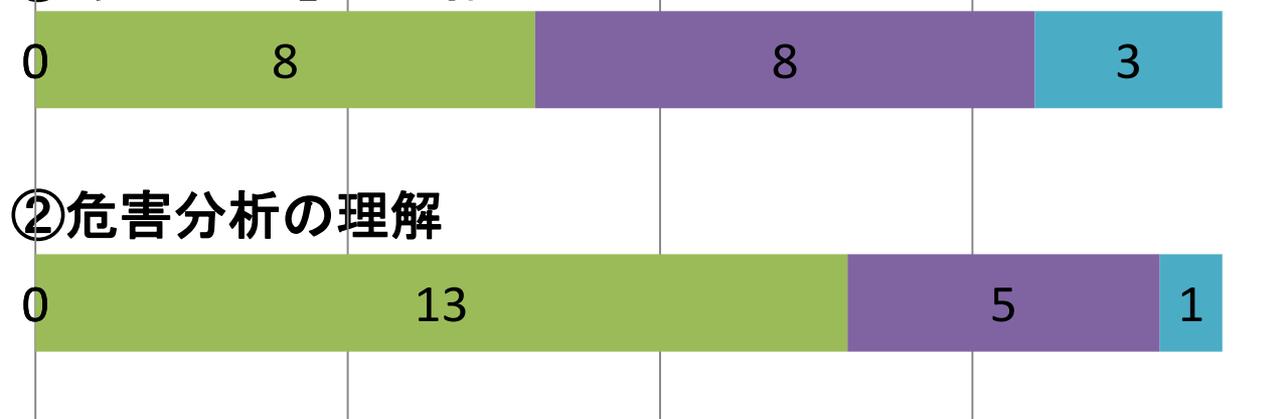


(2) 研修会・相談受付について ～応用研修会～

● アンケート結果

全員が理解できたと回答

①「見える化」の理解



- 1. 理解できない
- 2. やや理解できない
- 3. 理解できた
- 4. よく理解できた
- 5. 十分に理解できた

② 危害分析の理解



③「見える化」の実践

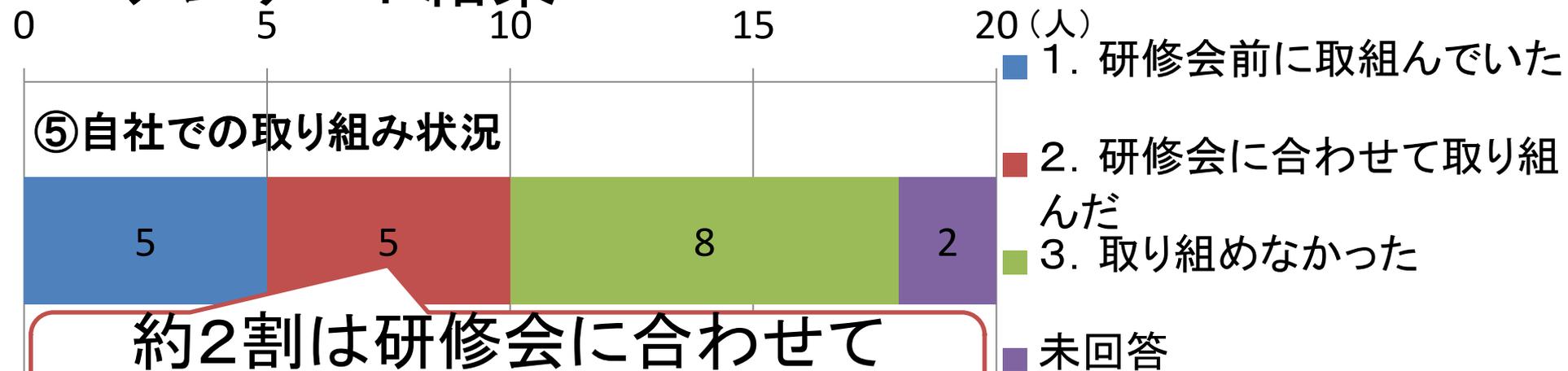


- 1. できそうにない
- 2. 支援がないとできない
- 3. できる
- 4. すぐにできる
- 5. すでにやっている

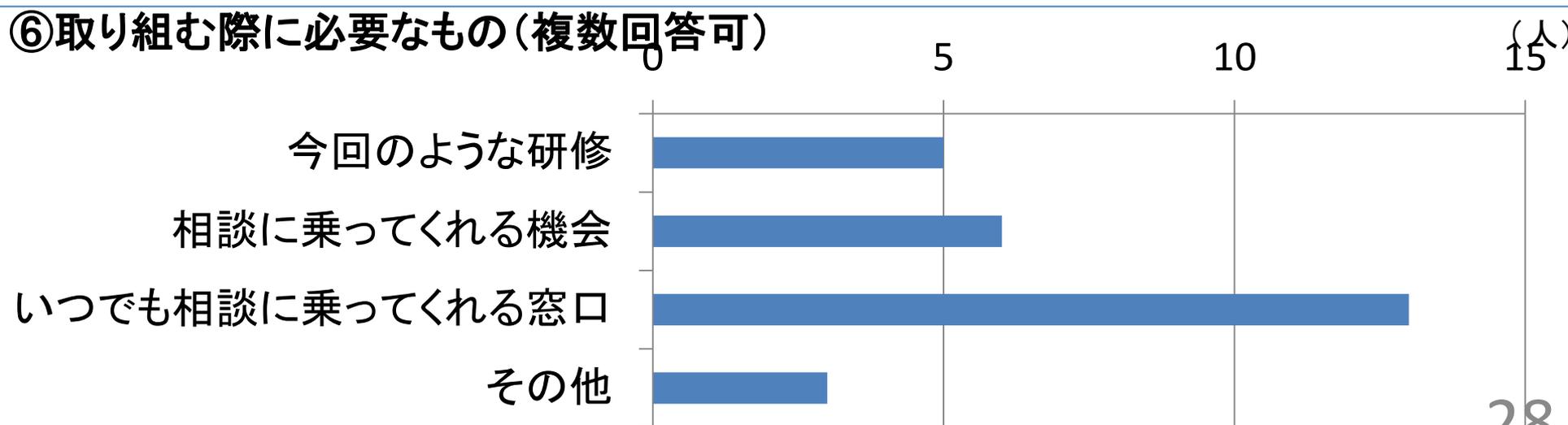
約7割が「見える化」できると回答

(2) 研修会・相談受付について ～応用研修会～

● アンケート結果



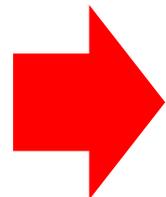
約2割は研修会に合わせて
取り組んだ(2施設は相談あり)



(2) 研修会・相談受付について ～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
- 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



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うことで、導入につなげていきたい

(2) 研修会・相談受付について ～相談受付実施内容～

- 随時相談受付
 - 取り組みたいがどうしたらよいか(3施設)
 - プランを再度確認してほしい(導入済施設; 1施設)
- 研修会後に相談時間を設けた
 - プランの確認をしてほしい(2施設)
 - どこまでやればよいか(1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(1施設)

※昨年度相談のあった施設のうち7施設に導入の進捗状況を確認し、相談を仰いだ

(2) 研修会・相談受付について ～研修会・相談受付の流れ～

平成28年度



平成29年度前期



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。31

(2) 研修会・相談会について ～課題・解決策～

課題

- ・講習会から導入につなげたいが、案内を郵送しても参加申し込み等のリアクションが少ない

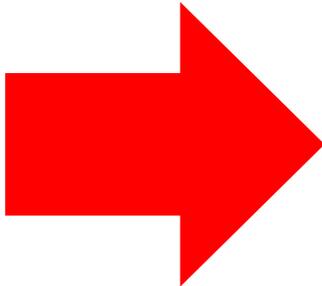
(社長向け講習会:案内 約240施設⇒参加 50施設)

(応用研修会 :案内 約100施設⇒参加 14施設)

(業種別組合等への講習会:案内 10組合⇒申込み 0組合)

- ・基準が曖昧で一步を踏み出せない

解決策



組合等にさらに協力を仰ぎ、HACCPの義務化を周知し、HACCPへの関心を高めたい。

(3) 基準Bについて

協議会第2回資料より

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

 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

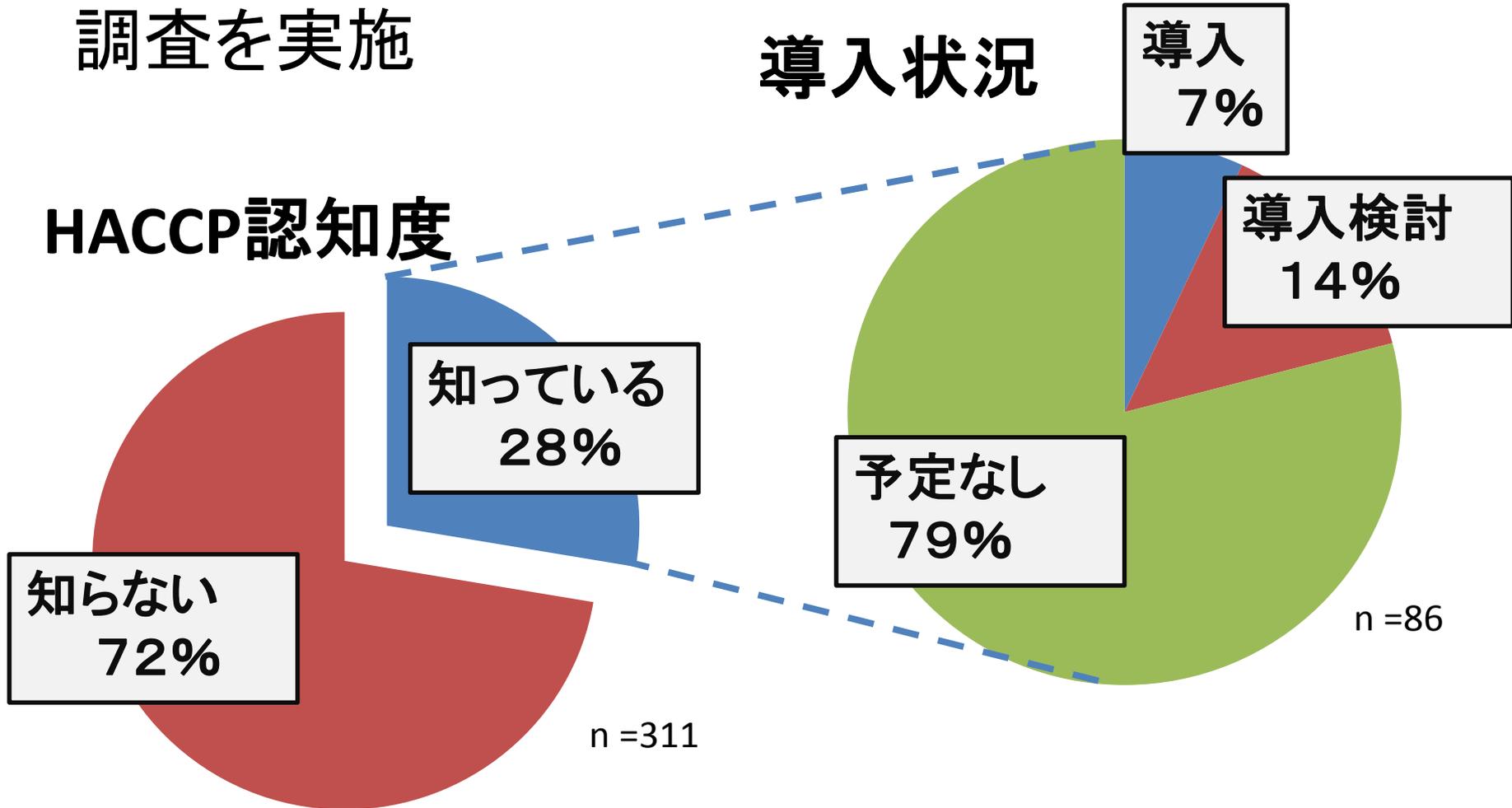
(3) 基準Bについて

～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

導入状況

HACCP認知度



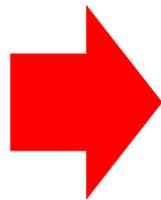
(3) 基準Bについて

～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311施設

- HACCPを知っている営業者は3割で、ほとんどの営業者が知らなかった。
- 「知っている」と回答した営業者のうち、8割はHACCP導入の予定がなかった。

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。

(3) 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、これまでの食中毒菌を「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
- 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
- 交差汚染、二次汚染の防止
- 食品の温度管理不備
- 低温で保存

食中毒予防の3原則
食中毒菌を **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、記録でいいですよ。

飲食店における衛生管理（衛生管理計画例）

基本事項	一般衛生管理に関する事項（例） ・各自自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項（管理運営基準等）
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、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、トイレの後の手洗い

※目的のメニューを記載してください。

飲食店における衛生管理（記録表例）

衛生管理日誌 年 月 日 ()

項目	確認事項	確認結果	確認者
1. 配食材のチェック	食品 冷蔵、冷凍庫の温度確認、食品の賞味期限、表示の目視確認	○	店長
2. 冷蔵庫・冷凍庫チェック	冷蔵庫 4℃以下、冷凍庫 -12℃以下	○	店長
3. 調理のチェック	調理器具の洗浄・消毒、調理器具の温度確認、調理器具の温度確認	○	店長
4. 施設・設備等のチェック	シンク、器具の洗浄・消毒、トイレの清掃	○	店長
5. クレームや衛生上気づいたこと			

厚生労働省

(3) 基準Bについて ～導入支援の方法～

● 業種

- A施設：飲食店営業（一般食堂）
- B施設：飲食店営業（仕出し屋）

● 使用資料

- 当課作成HACCPシート

（HACCPの考え方を理解してもらうためのシート）

- 見える化チラシ掲載のマニュアル例および記録例

● 記録類

- 健康チェック表，冷蔵庫温度記録表，管理記録簿

39頁以降で説明

(3) 基準Bについて 導入支援における達成目標

見える化チラシに記載されている内容を目標に設定

**？ 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。



(3) 基準Bについて 導入支援における達成目標

チラシ掲載の衛生管理計画に準じたものを作成

一般衛生管理に関する事項(例)

基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、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
従業員の健康管理	・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、トイレの後の手洗い

(3) 基準Bについて 導入支援における達成目標

チラシ掲載の衛生管理計画に準じたものを作成

記載してください

メニューチェック(例)

分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度 等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度 等	ハンバーグ
	湯気、見た目、匂い、中心部の温度 等	焼き魚、焼き鳥
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、高温保管庫の温度 等	フライドチキン
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度 等	カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



刺身



冷奴

加熱するもの(例)



焼き魚



焼き鳥



ハンバーグ



フライドチキン

加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



カレー



ポテトサラダ

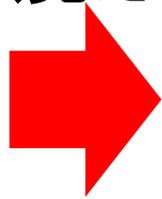
(3) 基準Bについて ～導入支援～

● 導入方法

● A施設：飲食店営業（一般食堂）

- メニューを5種類に分類した。

（見える化チラシ掲載のメニューの分類に準ずる）

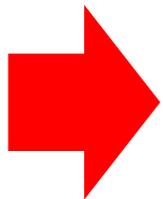


HACCPシートが難しかった。

今後、衛生管理計画が適切か確認、毎日の記録の確認を行っていく。

● B施設：飲食店営業（仕出し屋）

- 焼き物、揚げ物のHACCPシートを作成。



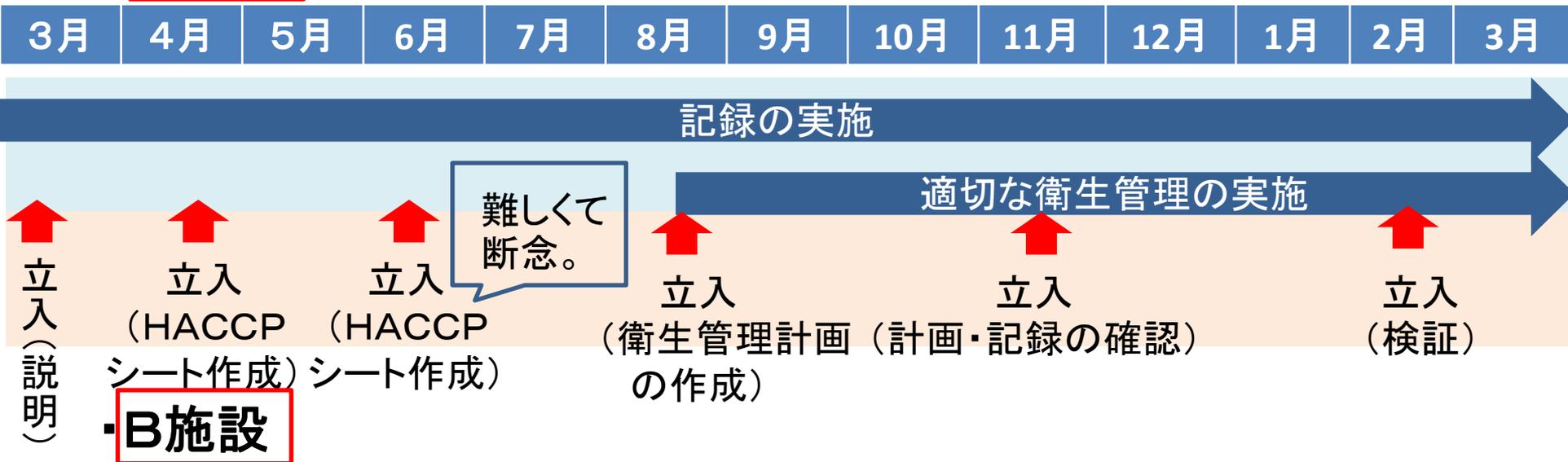
HACCPシートはスムーズに理解した。

今後、メニューごとに分類し、加熱のチェック方法や検証について検討する。

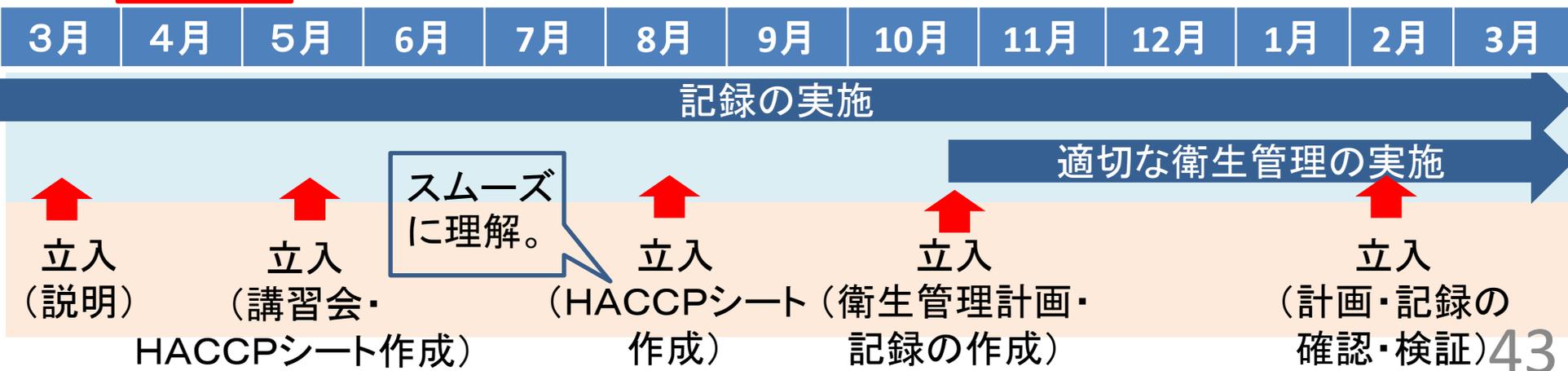
(3) 基準Bについて ～導入支援～

● スケジュール

A施設



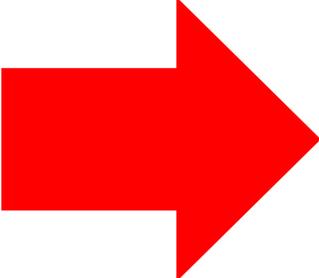
B施設



(3) 基準Bについて ～課題・解決策～

課題1

- 当課作成HACCPシートを用いて導入支援を図ったが、以下の理由より中断した。
 - 当課作成HACCPシートは、危害要因分析を理解するためには有効的だが、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い営業者(A施設)がいる。
 - 問題なくこのシートを用いて運用出来る営業者(B施設)もいる。



統一的な指導が難しい。

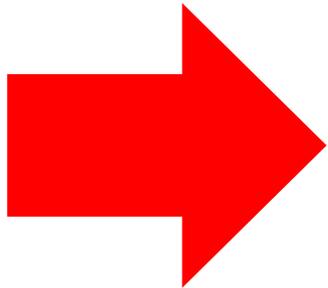
(3) 基準Bについて ～課題・解決策～

課題2

- マニュアル作成や記録の実施は営業者の負担となる。

解決策

- ・ 営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。
- ・ 衛生管理計画例及び記入様式等を利用することで事業者負担を減らす



(3) 基準Bについて ～課題・解決策～

課題3

- 必要性を感じてもらえないと継続的な実施は難しい。
(A施設)

(4) 基準Aについて ～地域連携フォローアップ～

● 内容

- 昨年度HACCPプランを作成した菓子製造業についてHACCPチームで検証を実施
- 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

(4) 基準Aについて ～導入支援～

● 業種

● A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。

● B施設: 飲食店営業(弁当屋)

- 特徴: 日替わり弁当の製造が主。

● 目的

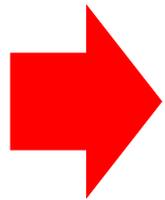
- HACCPシステム未経験の2施設に対して、CODEX HACCPに準じた衛生管理の導入を目指す。

(4) 基準Aについて ～導入支援～

● 導入方法

● A施設：飲食店営業（弁当屋）

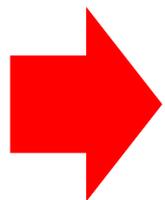
- 一つのお弁当について、おかずごとにプラン作成



最終的には、業者自らで、HACCPプラン作成の手法を他の種類の弁当に応用してもらう！

● B施設：飲食店営業（弁当屋）

- 米飯，煮物，焼き物，揚げ物，炒め物，蒸し物，和え物，サラダの8区分でそれぞれ一つピックアップしプランを作成



各々の工程の特色を考察した上で、分類ごとの危害要因分析を実施し、全製品に適応できるプランの作成を目指す。

(4) 基準Aについて ～導入支援～

● スケジュール

● A施設



● B施設

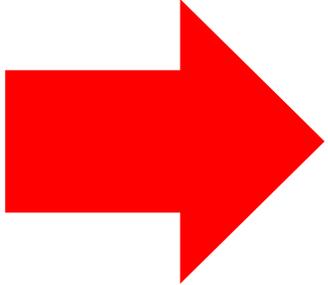


(4) 基準Aについて ～課題・解決策～

課題

営業者らの病原微生物に関する知識が乏しく、危害要因分析の危害の列挙が難しい。

解決策



さしあたり、加熱で完全に死滅する病原微生物と、芽胞形成菌の2種類に分けて危害要因分析を実施してもらっている。

3. 今後のHACCP普及推進 に関する政策等について

資料2

4. その他
