

## 平成30年度 HACCP 取組状況について

平成30年6月13日公布 食品衛生法等の一部を改正する法律

全ての食品等事業者へ HACCP に沿った衛生管理が求められる

## ○事業者が積極的に取り組めるよう普及啓発

- ・リーフレット（施設監視時等配布（別添））、ホームページを利用した啓発
- ・業種毎の組合の講習会を活用した講習会（菓子工業組合、蒲鉾組合、食肉生活衛生組合）

## ○事業者の HACCP 導入の支援実施

- ・ HACCP に基づく衛生管理に関する講習会 7月及び10月開催 計110名参加  
演習方式：製造工程⇒危害分析⇒重要管理点  
⇒参加者に対する支援等 43施設実施（自社製品に対してのプランニングの助言）
- ・ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に関する講習会 60回実施 計2,570名参加  
演習方式：手引書を活用（漬物製造業）、手引書が示されていない業種⇒製造食品危害分析  
⇒参加者に対する支援等 28施設実施  
（市場魚介類販売者 品質管理マニュアル作成助言及び振り返り）  
（食品検査にて「要注意」判定後の危害分析、記録）
- ・ H28年度地域連携 HACCP 導入実証事業参加へのフォロー 漬物製造業者（6月実施）

## ○飲食店における HACCP 導入の支援の実施

モデル事業4社（食堂、弁当屋）

## ○飲食店における HACCP 普及啓発（食品衛生協会員への普及）

食品衛生協会と協力し講習会を実施（食品衛生指導員に対する講習会：内野、豊栄等5支部）  
「小規模な一般飲食店事業者向けの HACCP の考え方に基づく衛生管理の手引書（日本食品衛生協会）」の活用  
（アンケート結果）

講習会前	講習会后
手間がかかる	多くの業種に対応したテキスト等がほしい。
難しいと考えてしまう	施設の改修が必要とは考えなくなった。
大事とは思うけど、やっかい事が増えると思う	1回2回聞いただけではなかなか理解できない。何度か聞きたい
専門知識が必要だ	繰り返し講習会があれば徐々に理解が可能

## ○HACCP 導入施設数（コーデックス HACCP 7原則に基づく衛生管理を実施）

58施設（H29年度より 6施設 増）