

HACCPの普及

平成28年2月1日

さいたま市保健所 食品衛生課

高橋 亨

— 今日の内容 —

- 1 普及啓発事業
- 2 チャレンジ事業

1 普及啓発事業

営業許可

食品衛生法および条例による許可（抜粋）

飲食店営業（レストラン、食堂、居酒屋、弁当等）

菓子製造業（パン、和菓子、洋菓子等）

食肉製品製造業（ハム、ベーコン、ローストビーフ等）

清涼飲料水製造業

そうざい製造業（煮物、焼物 等）

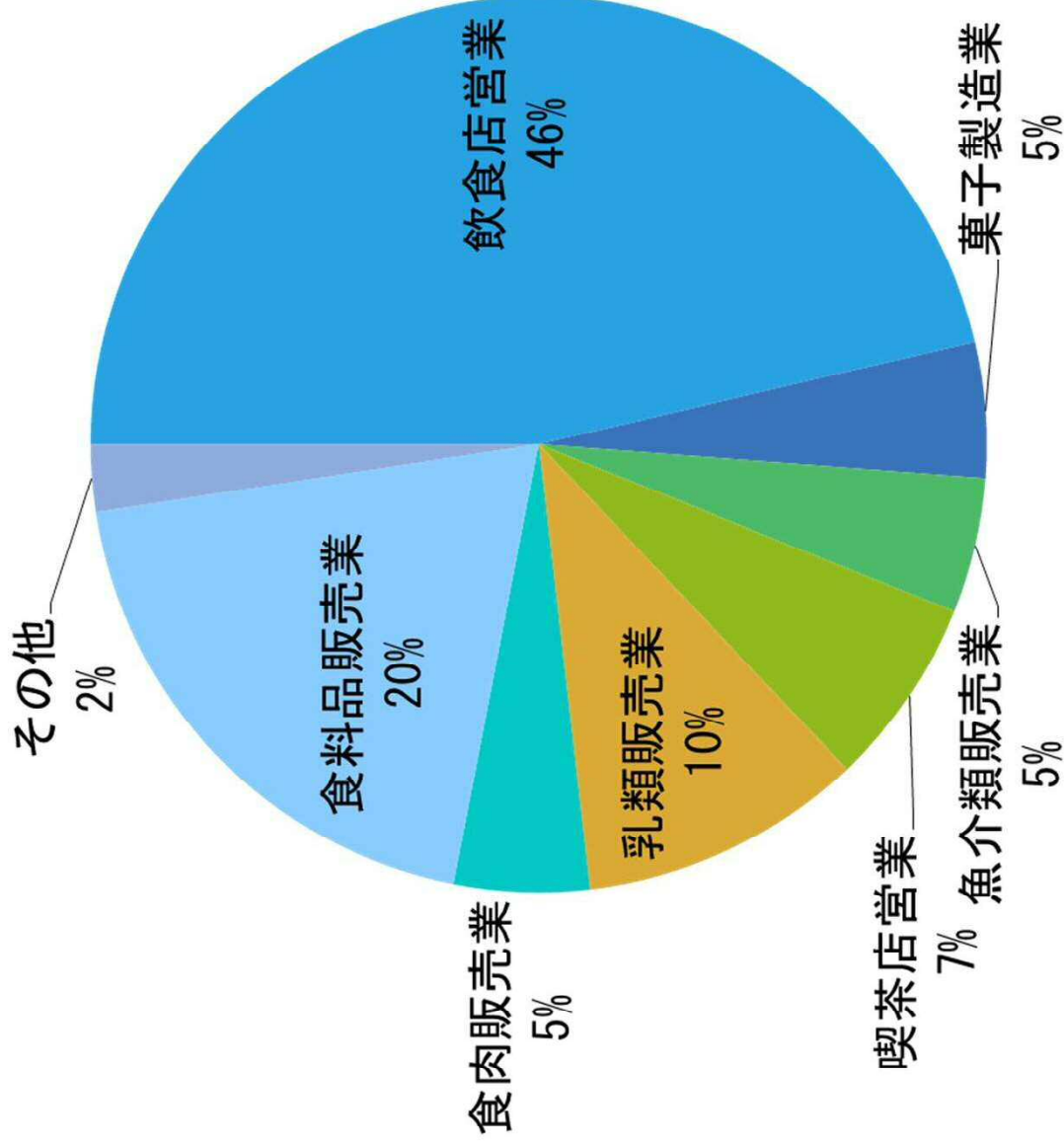
豆腐製造業

魚肉練り製品製造業（ちくわ、はんぺん等）

漬物製造業

食料品販売業（仕入弁当販売、仕入惣菜販売 等）

さいたま市の営業許可状況 (平成27年3月時点)



営業者の意見

- ・HACCPを知らない、聞いたことがない。
- ・HACCPを聞いたことはあるが、内容が分からない。
- ・店には、自分一人しかいない。
- ・経費や手間がかかる。
- ・施設によりどの程度のレベルのHACCPが必要なのか？

これまでの取組

平成26年度

- ・食品衛生実務講習会
- ・パンフレット配布

平成27年度

- ・食品衛生実務講習会
- ・衛生講習会
- ・パンフレット配布
- ・施設監視時に説明

※平成27年10月1日 危害分析・重要管理点方式を用いた場合の衛生管理の基準が条例化されました。

これからの取組

平成28年度以降

事業規模を考慮しつつ、普及啓発を中心として

- 食品衛生実務講習会
- 衛生講習会
- パンフレット配布
- 施設監視時に説明
- チャレンジ事業の紹介

※2020年に義務化の方向性

2 チヤリシシシ事業

HACCP チャレンジ事業

趣旨

本事業は、世界的にも推奨されている食品の衛生管理手法である「HACCP(ハザップ)」の導入に取り組み、食品等事業者をウェブサイトで紹介することで、事業者自らが積極的に策定、実行するHACCPによる衛生管理の取組を応援するとともに、我が国におけるHACCPの普及を推進し、食品安全レベルの更なる向上を図るものです。また、この事業を通じて、HACCPの取組を消費者の方々をはじめ多くの方に広く知っていただき、HACCP導入の輪を全国に広げていきたいと考えています。

HACCP チャレンジ事業

「HACCP チャレンジ事業」参加資格
以下の全ての要件を満たす事業者

- ① 食品等事業者であること。
- ② HACCP による衛生管理に継続的に取り組んでいること。
- ③ HACCP自主点検票(一般食品用の自主点検票)を用いて、HACCPを構成する手順1から手順12の適応を自主的に確認している(全てのチェック項目について、評価が「○」である)こと※。

※HACCP 自主点検票は、食品等事業者が自ら HACCP の適応を確認するためのものであり、第三者による評価を必要とするものではありません。

HACCP自主点検票(一般食品)

手順番号 (原則番号)	項目	説明	評価
1	HACCP チームの編 成	製品やその製造について熟知した者の参加が必要 です。なお、HACCPに関する専門的な知識及び 助言は関係団体、行政機関、出版物等から得るこ とができます。	
2	製品説明書 の作成	製品の情報を整理するために、原材料や保管条 件等、安全性に関する必要な事項を記載したもの です。	
3	意図する用 途等の確認	製品説明書に、当該製品が加工用か直接消費さ れるものかの別を記載します。直接消費されるも のの場合同様は対象者及び調理方法を記載します。	
4	製造工程一 覧図の作成	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一 覧図を作成します。	
5	製造工程一 覧図の現場 確認	作成した製造工程一覧図について、実際の製造工 程及び施設設備配置に照らし合わせて適切か否 かの確認を行い、適切でない場合には修正します。	

HACCP自主点検票(一般食品)

手順番号 (原則番号)	項目	説明	評価
6 (原則1)	危害要因の 分析(HA)	全ての危害の原因となる物質を列挙し、各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定します。また、当該危害の発生を防止するための措置を検討し、危害要因リストを作成します。	
7 (原則2)	重要管理点 (CCP)の 決定	危害要因分析で特定された危害要因となる物質による危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の継続的な確認(モニタリング)を必要とする工程(重要管理点)を決定します。	
8 (原則3)	管理基準 (CL)の設 定	重要管理点について、危害となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定します。	
9 (原則4)	モニタリング 方法の設定	管理基準の遵守状況を確認するためのモニタリング方法を設定します。	

HACCP自主点検票(一般食品)

手順番号 (原則番号)	項目	説明	評価
10 (原則5)	改善措置の 設定)	管理基準が守られなかった場合にとる措置(改善 措置:工程の管理を戻す措置及び逸脱している間 に製造した製品の措置を含む)をあらかじめ設定し ます。	
11 (原則6)	検証の実施	前項までで作成されたHACCPを用いた工程管理 により、危害の発生が適切に防止されていることを 確認するため検証を行います。	
12 (原則7)	記録と保存 方法の設定	作成した手順6から11に関する記録は食品等の流 通実態等に応じて合理的な期間保管します。	



食品等事業者の方へ

HACCP講習会のご案内

日時：2月18日(木)午前の部 10時から12時

午後の部 14時から16時

場所：さいたま市保健所2階研修室(中央区鈴谷7-5-12)

- ※ 座席に余裕がありませんので、是非ご参加ください。
- ※ 問合せ先 さいたま市保健所食品衛生課
048-840-2226