



## 平成28年度HACCP導入研修会

ならハサップ

# 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度

平成28年7月6日(水)

奈良県産業振興総合センターイベントホール

奈良県くらし創造部 消費・生活安全課

中谷 英雄

•

•1

原材料の受入れから最終製品までの各工程ごとに、  
微生物による汚染や異物の混入などの  
危害を予測した上で、

→危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis)

危害防止につながる特に重要な工程を

→重要管理点 (Critical Control Point)

連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の  
安全性を確保する衛生管理手法



H

A

C

C

P

Hazard

Analysis

Critical

Control

Point

危害 分析 ・ 重要 管理 点 方式

•

•2



## HACCP導入のメリットとデメリット 事業者への可能性の想定

メリット	デメリット	デメリットへの意見
<b>製品の安全性が確保・向上</b> 不良食品の排除 クレームの減少 コストダウンの期待 不良発生時の原因追及が容易	<b>製造コストの増加</b> 施設の改造、設備の充実等の経費発生	施設規模・製造量と必要な経費は、ある程度比例すると思われる、全体に対するHACCP手法に要する比率自体は大きく違わないのではないか 手法への柔軟な対応もあり
<b>販売競争力が向上</b> 輸出業者の国際競争力向上 <b>→ 社会的信頼を獲得</b>	<b>仕事の効率の低下</b> 確認・記録・使用器具の区別等 製造工程管理の複雑化 施設の区分(ゾーニング・ドア・壁) 作業導線の確定	導入当初は非効率と考えるかもしれないが、慣れるにつれて、反って効率的な作業となることが多い
<b>従業員意識が向上・一本化</b> 経験に頼らず、マニュアル化して共通認識 衛生管理の目標の明確化	<b>従業員教育の必要性が増加</b>	従業員教育が、全体としてのマンパワーに繋がりに、モチベーション増加も期待できる

## HACCP導入の認証取得のメリット

「HACCPは、“とる”ものではなく、“する”もの」とよく言われるが、しかし、やはり、客観的な評価が必要な場合もある

- ◇HACCP導入型基準を導入しても、基準が従来型との選択性であるので、外から見ると、その施設がHACCPを導入しているか否か、分かりにくい  
→対外的アピールには、認証制度は有効(消費者・取引先への客観的明示)
- ◇主観的であればモチベーションが維持しにくい(特に、一般の従業員)



「でも、認証って、大げさだし、大変ではないの？」

答え

「HACCPは手法(ソフト面)であり、基本的には施設や設備(ハード面)への要求ではありません。HACCP管理の方法については、施設規模や製品目によって、ある程度、柔軟に認めていく予定です。ただし、適正に管理できないほどの粗雑な手法は認めませんし、HACCP手法を実施するための一般衛生管理やハード面はおのずと必要ですが、まずは、奈良県の行う認証制度へのチャレンジをご検討ください。」

5

## HACCP導入への最後の押し

HACCP導入について、メリットや不可能ではないこと等、いろいろと述べてきましたが、「それでも、少なからず物的・人的な投資であることは事実でしょう。」  
「そこはやはり、対外的な要求・要望が大きな動機になることも、また事実。」

取引先からの要求・輸出先の国からの要求・将来的な義務化に備えて相手方に一定水準の食品安全が確保されていると判断してもらえる。

企業資産

やはり、最後の決め手は、

取引先への企業PR、マーケティング拡大のための資産  
これからは、HACCPは、企業にとって、必要かつ大きな資産  
企業姿勢のセールスポイントにして、取引先を増やす。

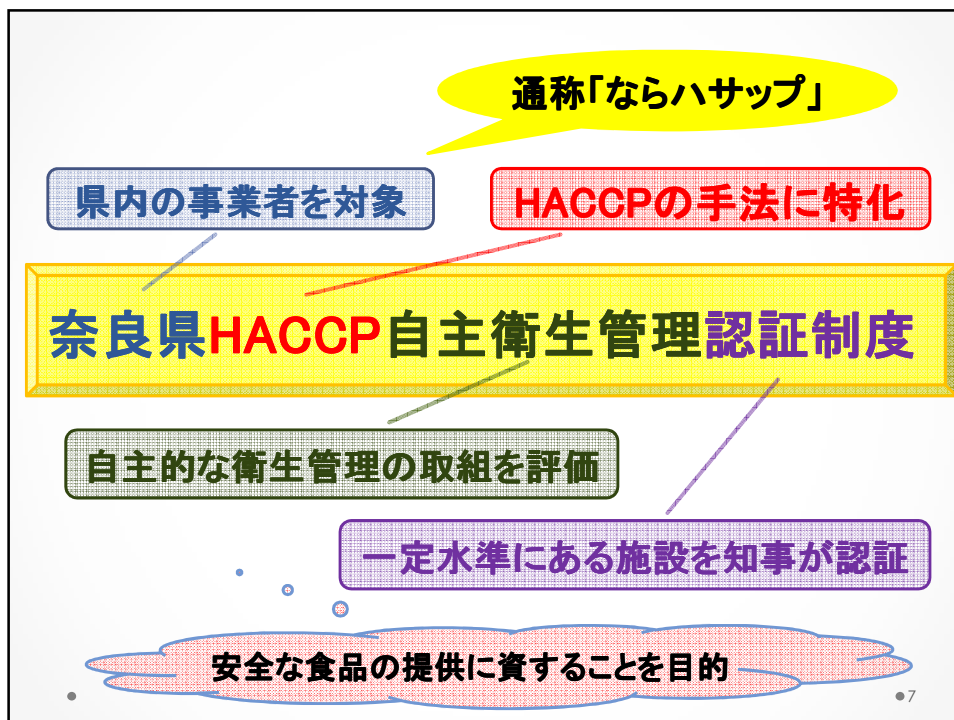


近年、食品安全管理は、Farm to Table「農場から食卓まで」というフードチェーン全体を通して行うことが重要と言われている。

- 消費者の要求「健康でいたい。だから、安全な食品を買いたい。」
- 販売店の要求「安全な食品を売りたい。だから、きちんとした製造者から仕入れたい。」
- 製造者の要求「安全な食品を造りたい。だから、きちんとした原材料を仕入れたい。」

安全への要求は、フードチェーンを遡上して、圧力がかかってくる。  
その要求が、今後は「HACCPを導入しているか」となる可能性大。

6



- ## 認証の対象
- ★ 原則、施設に対する認証(製品認証ではない)
  - ★ 対象業種
    - ★ 食品衛生法上の許可施設のうち
      - ほとんどの製造業
      - 飲食店(弁当調製業、仕出し屋に限る)
      - 食肉処理業
      - 食肉販売業(食肉処理の工程を含むものに限る)
    - ★ 許可を必要としない届出施設のうち
      - 食品製造業
- 8

## 認証の基準

◇ HACCPの12手順のすべてを適用していること  
HACCP導入型基準への適合が前提

◇ 知事の指定した研修（指定研修）を受講し、  
修了していること

現在、指定研修の要件を満たしているものは、  
(NPO)奈良県HACCP研究会 が行う  
「HACCPプラン作成研修会」のみ  
この研修を修了し、適合するHACCPプランが  
作成されていること

•

●9

## 指定研修

- ◆ HACCP手法を熟知し、受講者に対する指導能力のある者が実施
- ◆ HACCPプラン作成のための研修(3日間以上)
- ◆ モデル施設の協力のもと、実地研修を含む
- ◆ 受講者が自らの営業施設におけるHACCPプランを作成。3ヶ月間以上HACCPプランを実行。研修実施者が、そのプランが機能していることを確認した上で修了させる

→ (NPO)奈良県HACCP研究会主催「HACCPプラン作成研修会」

座学のみではない



自らが作成

ワーキング(作成)



トライアル(試行)

「受講済」ではなく

研修実施者が確認



修了

•

●10

## 認証の申請

### ◇申請書類

- ・申請書
- ・添付書類

#### ☆HACCPプランに関する各種書類(12手順に沿ったもの)

製品説明・危害分析・重要工程管理などの各種手順書・記録表・・

←「HACCPプラン作成研修会」受講により、作成方法を習得

#### ☆一般衛生管理チェックリスト(所定)

チェック項目について、自ら適否を記入

施設の清掃・そ族昆虫の防除・従事者の衛生管理など

基本的には、条例の管理運営基準に即しているが、

手順書や記録等の努力規定がチェック項目としてあり、

原則、すべて「適」を確認

← HACCP手法へのステップとして、手順書と記録は求めたい

### ◇申請手数料 無料(当分の間)

●11

## 認証の更新

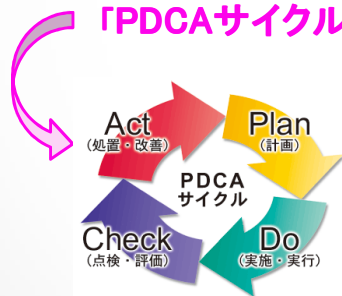
### ◇有効期間 3年ごと

### ◇指定研修(更新のための)を受講

HACCPプランの妥当性を再評価・検証するため

半日(3時間程度)を予定

「PDCAサイクル」の CA の機会として有効



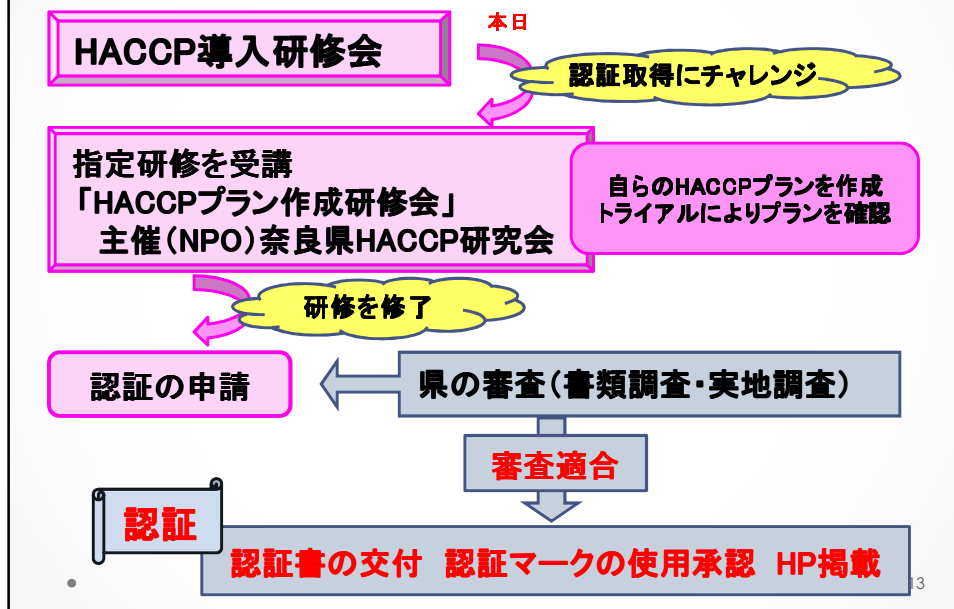
**HACCP導入がゴールではない！**

**HACCP認証がゴールではない！**

**継続的に検証・改善していくことが重要**

●12

## 「ならHACCP」 認証取得までの流れ



## HACCPプラン作成への チャレンジに損はない

指定研修を受講して(HACCPを学ぶ・プランを作成してみる)、仮に、HACCPを直ちに取り入れられなくても(取り入れなくても)、今行っている一般衛生管理を見直し、向上させることには、必ず有意義なものとなる

無理をして取得しても、実施の負担(記録や作業管理等)により、続かなければ意味がない(嫌悪感・疲労感は、反って逆効果)

絶対に研修を修了しなければならないと重く感じる必要もないし、研修を受講しながら、今年度の取得を見送るという考え方もある

指定研修(HACCPプラン作成研修会)は、自らの能力(現状)や衛生向上プラン(今後)と向き合う機会として有意義

検討する場としてのプラン作成へのチャレンジはウェルカム!

「来年度作成のための足がかりとして」でもOK 臆せずにチャレンジしてほしい

## 認証を取得すれば

認証をPR = 安全・安心をPR

### 認証書の交付

### 認証事業者を公表

消費・生活安全課の  
ホームページにて

### 事業者による広告

### 営業所内に明示

自社のホームページ等  
認証マークの表示 ↓



## 認証マーク



認証事業者に使用を認める。

### 使用の範囲

- ・ 施設、本社、営業所等
- ・ HACCP管理の食品等の容器包装
- ・ HP、パンフレット、名刺、刊行物
- ・ 運送車両、運搬容器
- ・ 販売場所

ちなみに、  
総合衛生管理製造過程承認制度(マル総)の **マーク**



●16