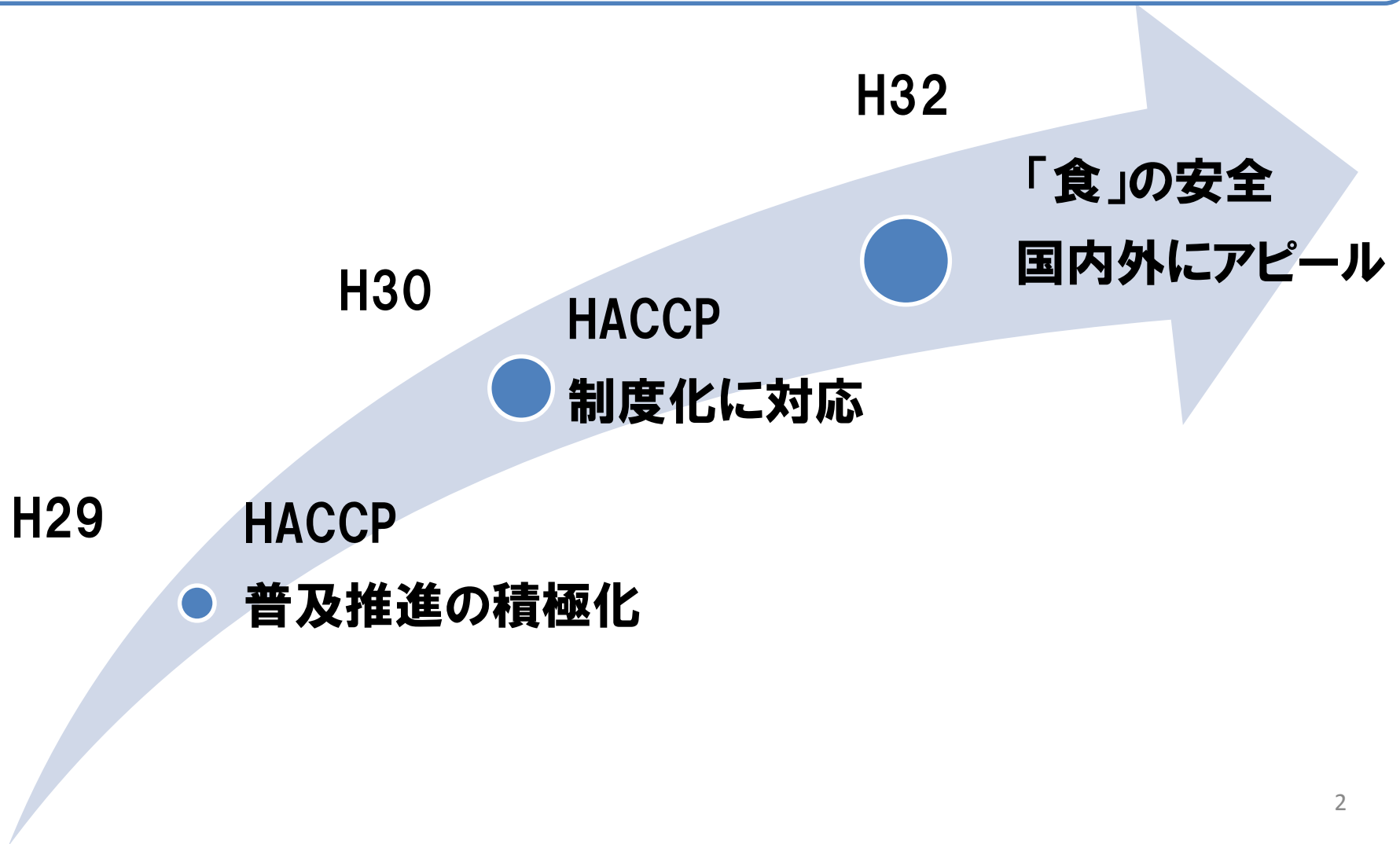


HACCPの制度化に向けた取組 と普及方策の検討について

奈良市健康医療部保健所生活衛生課

HACCP普及推進のロードマップ

近年の食品流通の国際化や、訪日外国人観光客の増加、さらには平成32年の東京オリンピック・パラリンピックの開催等を見据える



奈良市における取組状況

HACCP導入状況の把握

- 平成26年度奈良市HACCP導入状況調査

基準A対応

- 奈良市HACCP普及推進要領の制定(届出・監視指導・公表制度)
- 奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)と連携
- 厚生労働省HACCPチャレンジ事業と連携

基準B対応

- 業界団体と連携した取組
 - HACCP講習会(6月)
 - 旅館等一斉監視(HACCP制度化の周知及びアンケート調査)(7~8月)
- 平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業の実施(11~3月)
 - 国の委託事業

平成26年度奈良市HACCP導入状況 調査結果について

【調査時点】平成26年12月31日
 【対象業種】食品又は添加物の製造業
 飲食店営業（仕出し屋、弁当屋及び給食施設に限る）
 【回答結果】調査対象件数 1578件（業種件数ベース）
 有効回答件数 759件 有効回答率48.1%

全体的な導入率の向上が課題

HACCP導入率

1割未満(7.5%)

低い

【参考】全国平均(11.0%)

【全体】
759件

導入済(一部のみ含む)層	57件(7.5%)
導入を計画又は検討層	45件(5.9%)
導入に関心のある層	213件(28.1%)
合計(導入指向のある層)	315件(41.5%)

HACCP導入ニーズ
(導入指向のある層)

4割を超える(41.5%)

ある

〔仕出し・弁当、給食施設、菓子、漬物、アイスクリーム、茶加工品、そうざい、その他製造業
 小学校等の給食に米飯、パンの納品を行っている業者が4件含まれる〕

【参考】全国平均(52.3%)

現状のHACCP導入率は低いものの、HACCP導入ニーズは4割を超えることから、導入指向のある層を中心に、普及啓発を行う

基準Aに対応した取組

奈良市HACCP普及推進要領の制定（平成29年3月）

- ・ 市指導指針「HACCP適用ガイドライン」(コーデックスHACCP7原則に準拠)の設定
- ・ 届出・監視指導・公表(市ホームページ(以下「HP」という。)掲載)の制度化
- ・ 外部関係機関(国、県など)との連携

関係機関	厚生労働省	奈良県
制度の名称	HACCPチャレンジ事業	奈良県HACCP自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)
制度の内容	HACCPに取り組む事業者を、ウェブサイトで紹介 (国の認証なし)	HACCPを行う事業者を、県が審査・認証し、公表 (県HP掲載・認証マーク)
連携の内容	市の届出時に、国の掲載要件を満たすことから、参加申込するよう助言	県との申合せにより、県と市が連携し、市内の事業者に対する認証事務を行う

基準Bに対応した取組

食品等事業者団体がHACCPの考え方に基づいて作成した、業種や業態に応じた衛生管理計画策定のための手引書を参考に、計画を作成する



業界団体と連携した取組を進める必要がある

《協力団体》 奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合、奈良市飲食店組合

- 業界団体と連携した取組
 - HACCP講習会(6月)
 - 旅館等一斉監視(HACCP制度化の周知及びアンケート調査)(7~8月)
- 平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業の実施(11~3月)
 - 国の委託事業

平成29年度奈良市地域連携HACCP 導入実証事業

市内の飲食店にハサップを広く普及するために、地域の業界団体（奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合、奈良市飲食店組合）と連携して取り組みます。モデル事業者にはハサップの導入を支援し、モデルケースとなる事例を収集するとともに、有識者らが集まり、導入に当たっての課題や解決策、さらにはハサップの普及方策を検討し、食品等事業者が自主的に学習できる教材を作成します。

実施内容

- ・ HACCP導入支援モデル事業（3件：奈良ロイヤルホテル、春日ホテル、志津香大宮店）
- ・ 民間の衛生コンサルタントと連携した現地支援（1件当たり4回実施）
- ・ 奈良市HACCP普及推進会議の開催
 - ・ モデル事業者の報告をもとに、有識者などが集まり意見交換（2回開催）
- ・ 講習会の開催
 - ・ 業界団体と連携した講習会の開催（2回開催）
- ・ ハサップ導入支援ツールの作成
 - ・ 食品等事業者が自主的に学習できる教材（250部（予定））の作成

現状と課題について

- 営業許可件数について
- 平成29年度旅館等一斉監視におけるアンケート調査結果について
- 平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業に基づく「調理従事者の衛生意識に関するアンケート調査」
- 食品衛生法改正懇談会取りまとめについて

営業許可件数について

(営業許可件数:平成29年3月末時点)

	飲食店営業 (固定店舗に限る)	全ての業種
件数	3 5 3 9	6 0 3 0

(組合加盟件数(概算))

奈良食品衛生協会	480件(平成28年3月時点)
※ 奈良市旅館・ホテル組合及び奈良市飲食店組合を含む	
奈良市旅館・ホテル組合	57件(平成29年7月時点)
奈良市飲食店組合	154件(平成29年4月時点)

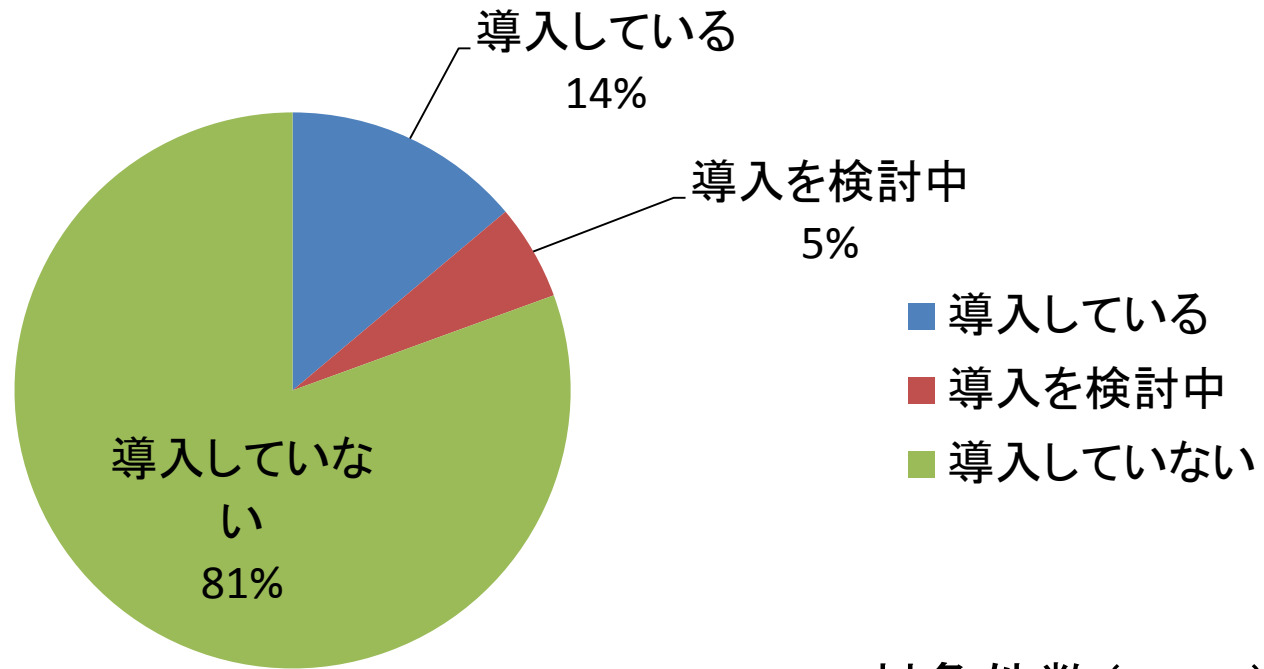
平成29年度旅館等一斉監視における アンケート調査結果について

【実施期間】	平成29年7月から8月まで
【協力団体】	奈良市旅館・ホテル組合、奈良食品衛生協会（食品衛生指導員）
【対象件数】	市内の旅館・ホテル 36件

（アンケート項目（一部省略））

- ハサップ導入状況について
- ハサップ認証等の取得状況
- ハサップ導入のメリットとして期待するもの
- ハサップ導入に当たっての問題点
- ハサップを普及するための施策として有効と思われるもの

ハサップの導入状況について

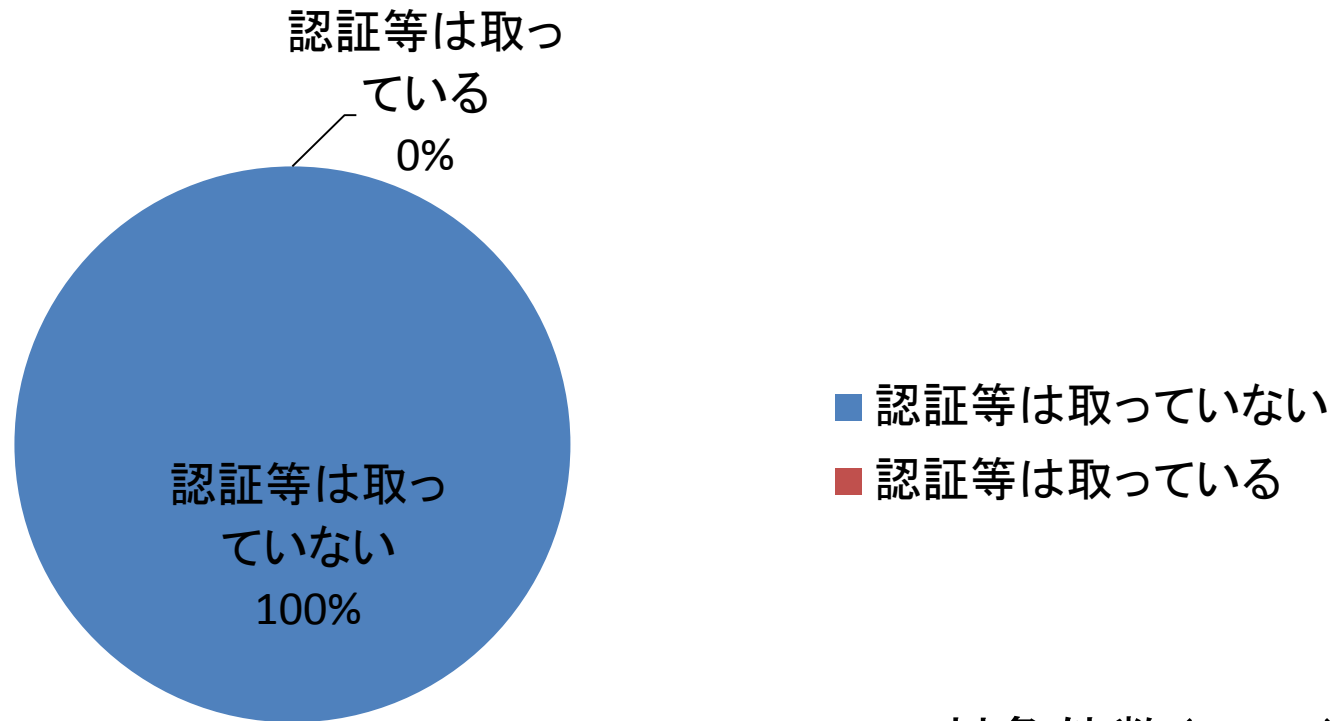


対象件数(N=36)

「導入している」としたものの

- ・一般衛生管理のマニュアルが整備されており、加熱等の中心温度の記録が実施されている施設(ハサップの導入に相当する施設)
- ・ホテルグループによりマニュアルが整備されているケースが見られた。

ハサップ認証等の取得状況

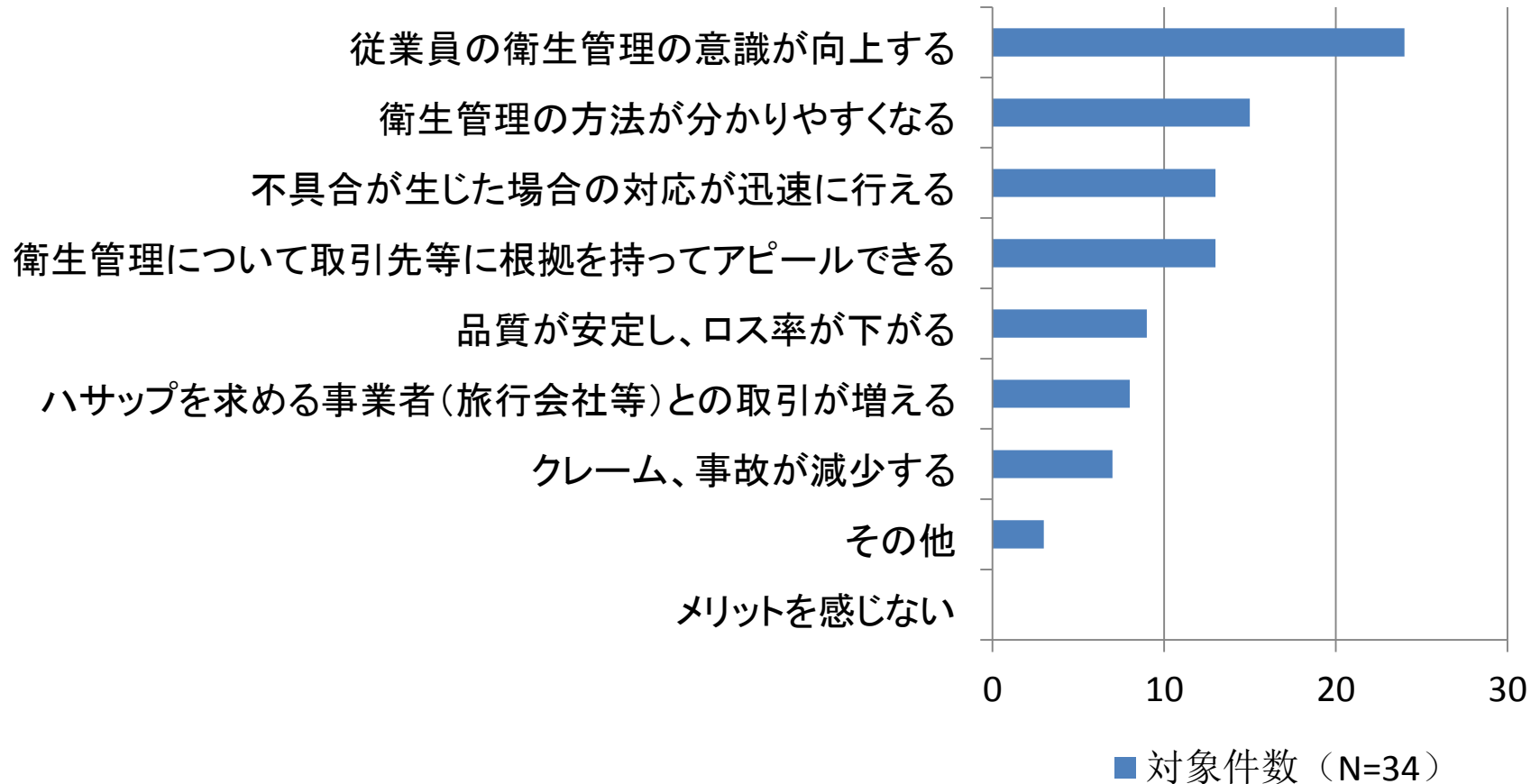


対象件数(N=36)

飲食店における衛生管理の認証等の制度について

- ・民間のハサップ認証制度
- ・食の安心・安全・五つ星事業(日本食品衛生協会)※ 現在はハサップ対応ではない

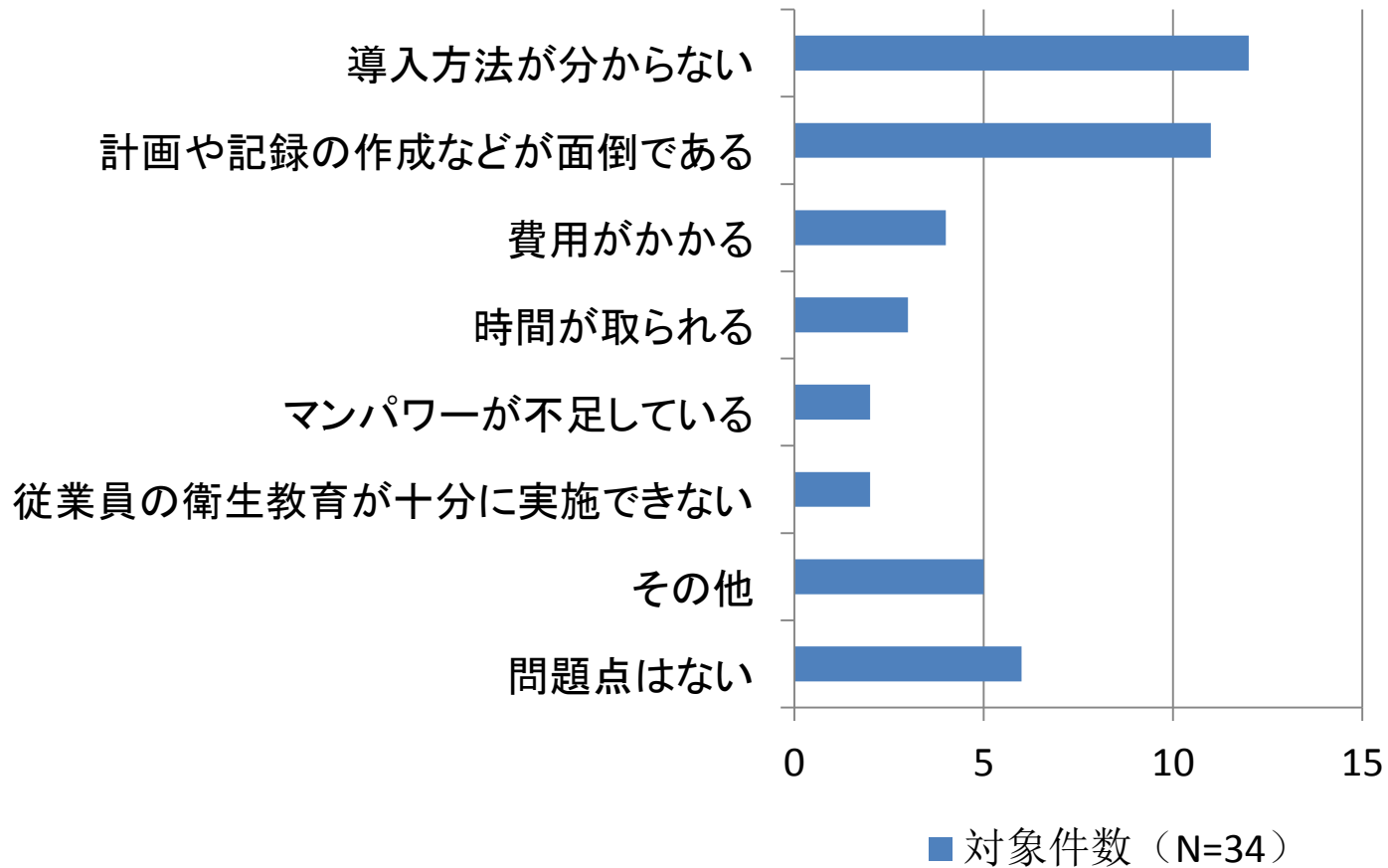
ハサップ導入のメリットとして期待するもの



その他の回答等について

- ・欧米系の海外エージェントにハサップを求められることがある
- ・従業員教育がしやすくなる
- ・仕入業者が不衛生な食材を納品できなくなる

ハサップ導入に当たっての問題点

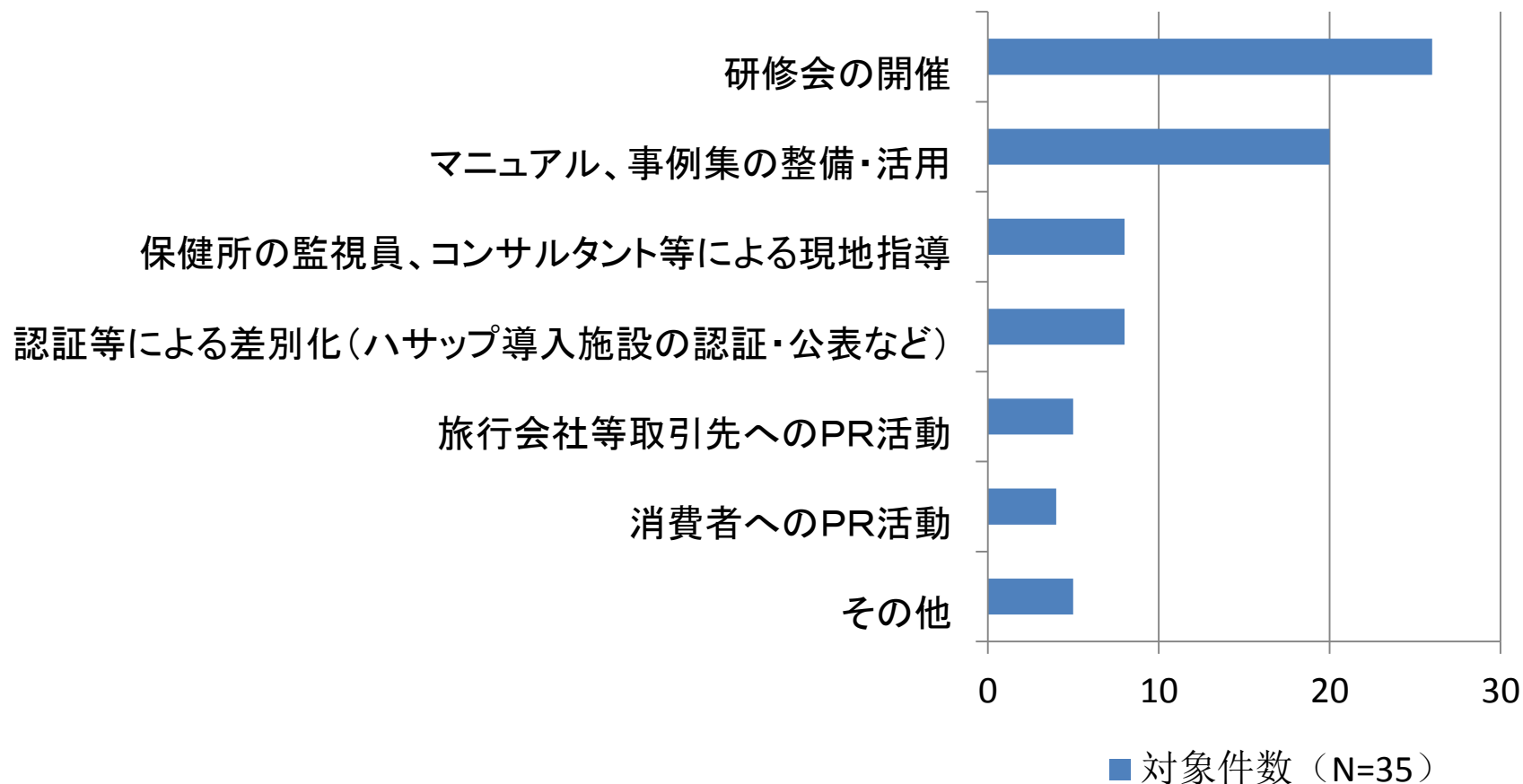


ハサップ導入に当たっての問題点②

(その他回答)

- ・消費者や取引先にハサップが浸透しておらず、見返りが少ない
- ・通常の衛生管理で十分安全な製品が提供できる
- ・導入意欲がない
- ・調理では経験を意識してしまうので、切替をどうするか
- ・マンパワーが不足しているので、会社組織として取り組む必要がある
- ・職人氣質で経験や勘を頼りにしているので、難しいようだと伝わらない
- ・中心温度計で測ることになり、作業が複雑になる
- ・調理方法を変更することにならないか心配である。

ハサップを普及するための施策として有効と思われるもの



ハサップを普及するための施策として 有効と思われるもの②(その他回答)

- ・世間の認知度を上げていく。消防の「適マーク制度」の例のように、「適マーク」を作り、消費者が見て、施設を選べるようにする
- ・モデル施設を見学できたらよいと思う
- ・研修会は調理従事者を対象にする必要がある
- ・研修会を開催するに当たっては、調理従事者に出てもらいやすいように、ハイシーズン(正倉院展、お水取り、お花見など)を避ける(開催時期に配慮する必要がある)
- ・マニュアル等は一目で分かるもの、調理場に貼って使えるものがよい
- ・マニュアル等は、分かりやすく、コンパクトに、調理従事者に伝えられたい
- ・マニュアル等は、どこの誰が見ても通用するものがよい
- ・中心温度計を組合で斡旋するなどし、組合全体に持つようにするのはどうか

適マーク制度(消防庁ホームページ参照)

http://www.fdma.go.jp/kasai_yobo/hyoujiseido/

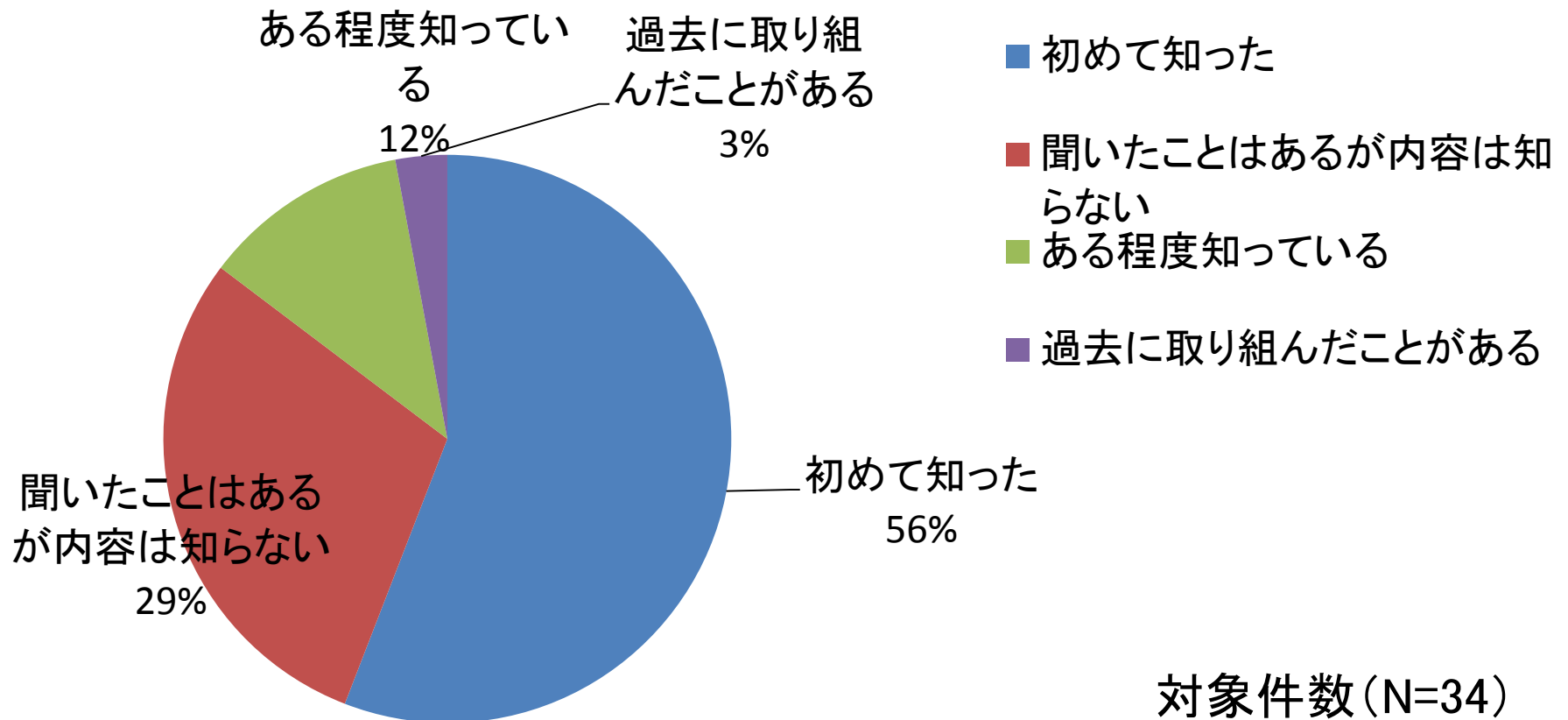
調理従事者の衛生意識に関する アンケート調査結果(取組前)

平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業に取り組むに当たって、モデル事業者の調理従事者における衛生意識について、アンケート調査を行った。

(アンケート項目(一部省略))

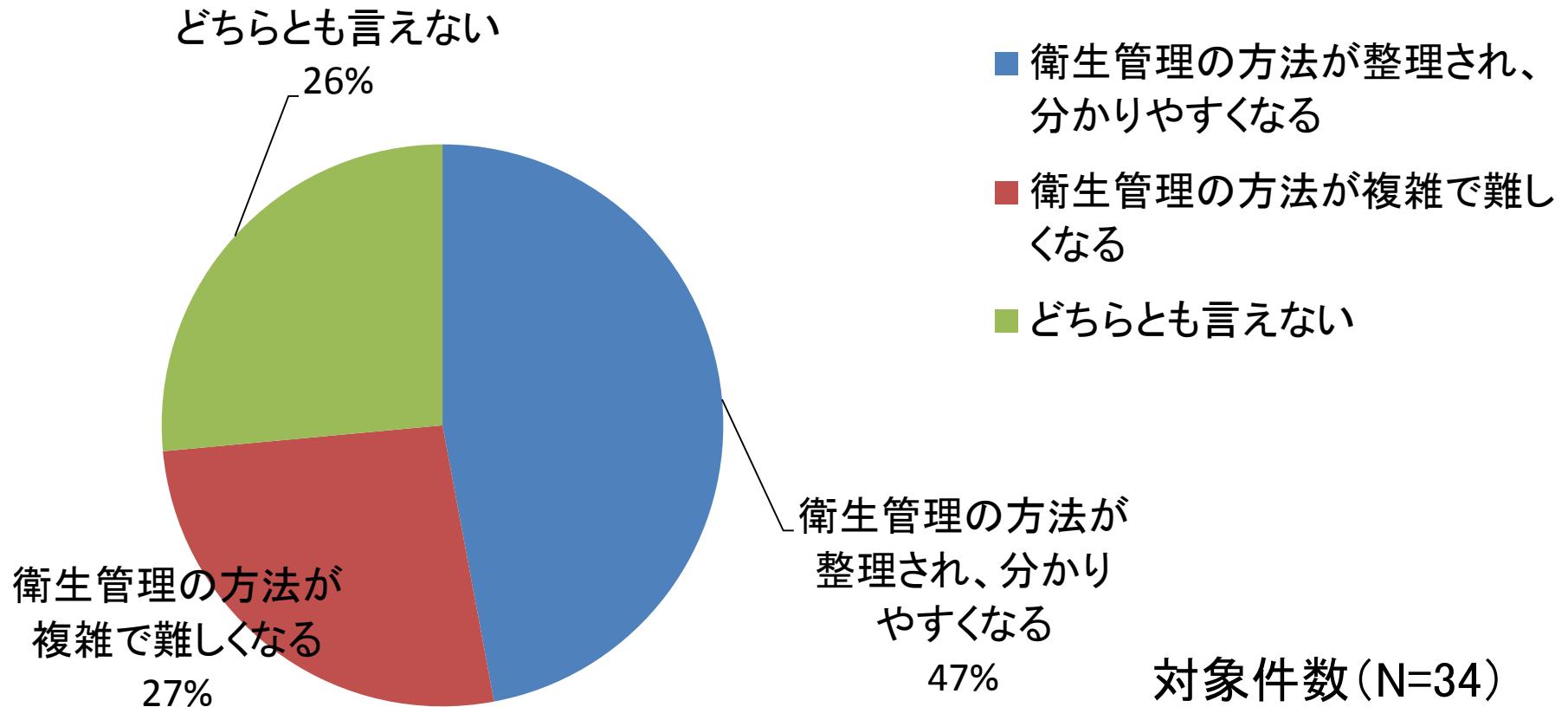
- ハサップと呼ばれる衛生管理の手法をご存知ですか
- ハサップと聞いて、どのようなイメージが浮かびますか
 - (1) 衛生管理の方法について
 - (2) 意欲について
 - (3) 施設設備について

ハサップをご存知ですか？



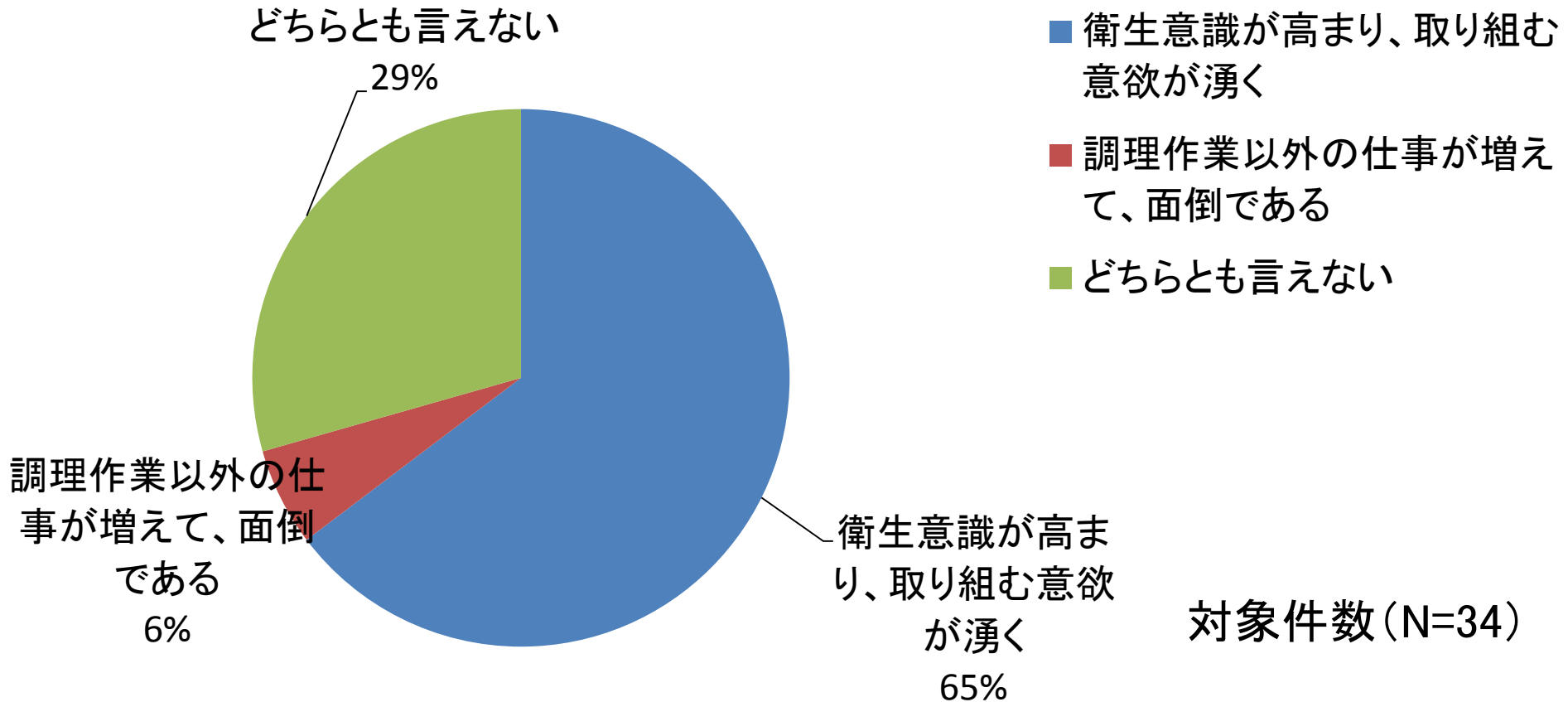
ハサップのイメージは？

(1)衛生管理の方法について



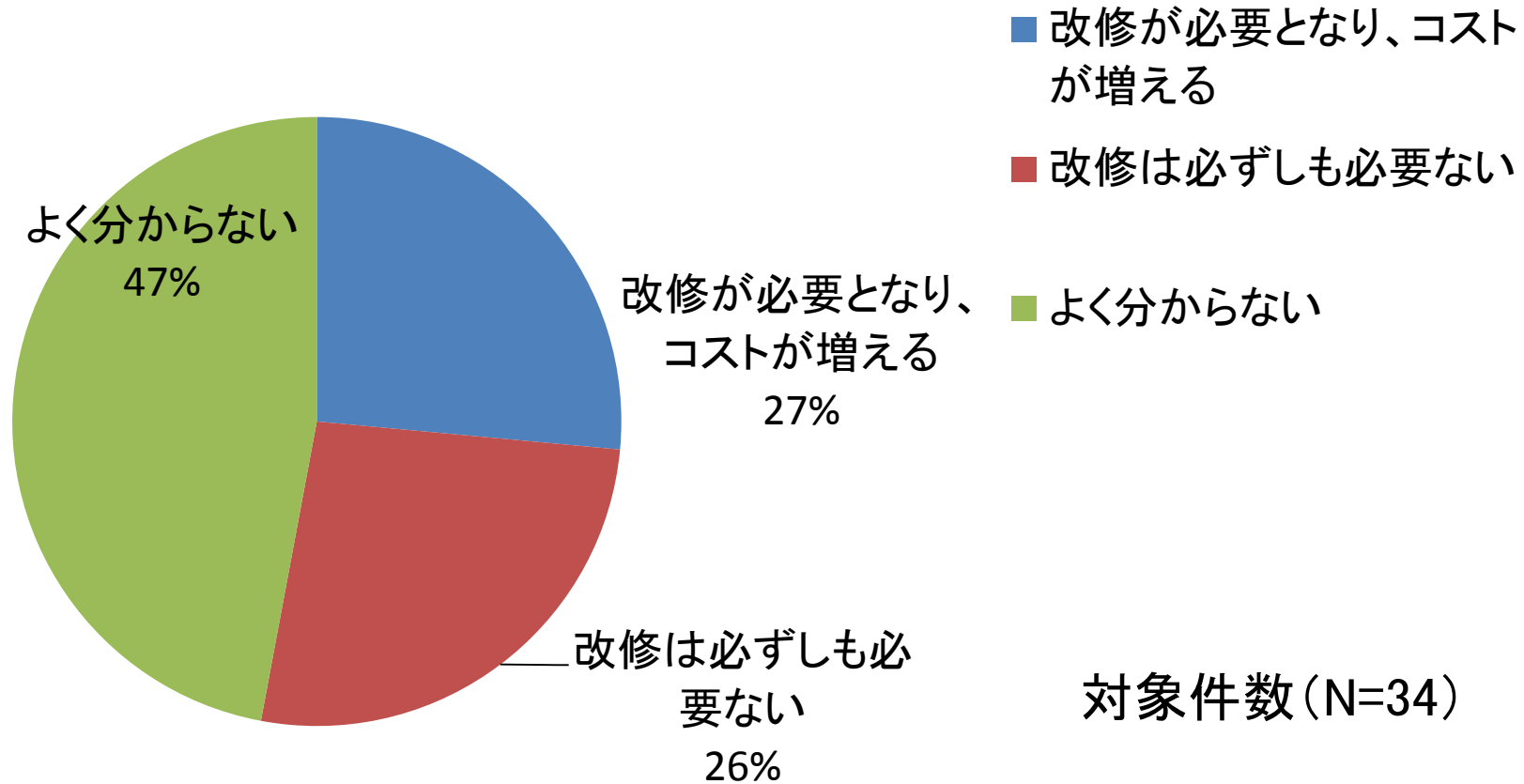
ハサップのイメージは？

(2)導入意欲について



ハサップのイメージは？

(3)施設設備について



食品衛生法改正懇談会取りまとめ

「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」などでの検討結果を踏まえつつ、幅広い観点から、食品衛生法の改正の方向性等の検討を行うために参集された。

- 平成29年9月から11月にかけて5回にわたり開催した結果を取りまとめ報告する。(平成29年11月15日厚生労働省公表)

HACCPの制度化の方向性

- フードチェーン全体を通じた食品の安全性の更なる向上を図る観点から、食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象とすることが適当としつつ、
- 食品ごとの特性や事業者の状況等を踏まえた実現可能な方法で着実に取組を進めることが重要とされた。

HACCPの制度化に向けた課題

- 事業者の誤解につながらないように、正確な知識を分かりやすく伝えるとともに、フードチェーンを通じた食品の安全性の確保が必要との認識を共有する
- 基準Bの範囲については、従業員数、対象食品や業種の特性等を踏まえ、実現可能性も十分に配慮して、総合的に検討を進める必要があり、また、食品の業態や特性に配慮し、衛生管理計画の策定が負担とならないよう、衛生管理計画のフォーマットを含めた基準Bの手順書の作成を推進する必要があること。

HACCPの制度化に向けた課題

- 国と都道府県等は、十分に連携を図りながら、事業者に対してきめ細かな支援を行っていくとともに、より効率的な支援を行うため、業界団体等との連携を図っていく必要があること。
- 基礎的な知識を持つ人材、事業所で中心となって導入を進める人材、指導・助言ができる人材等、現場のニーズにあった人材の育成を図る必要があること。

HACCPの制度化に向けた今後の対応

- 基準Bについては、業界団体が厚生労働省と調整して策定した業界ごとの手引書等を参考にして管理を行う多様なものであることを周知し、小規模事業者が前向きに取り組むことができるようにする必要がある。
- HACCP導入への事業者の理解促進に当たっては、食品衛生法第61条に規定されている食品衛生推進員など民間人材の積極的な活用を検討するとともに、HACCPによる衛生管理に事業者が適切かつ積極的に取り組めるよう、米国のようなランク付けや消費者への理解促進等、事業者の意欲を引き出す仕組みについても検討すべきである。

(参考)食品衛生法第61条

- 第六十一条 都道府県等は、食中毒の発生を防止するとともに、地域における食品衛生の向上を図るため、食品等事業者に対し、必要な助言、指導その他の援助を行うように努めるものとする。
- 2 都道府県等は、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから、食品衛生推進員を委嘱することができる。
- 3 食品衛生推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、都道府県等の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じ、及びこれらの者に対する助言その他の活動を行う。

本市では、食品衛生法第61条第2項に基づく食品衛生推進員の委嘱は行っていないものの、奈良食品衛生協会における食品衛生指導員の活動を支援している。

今後の取組について

基準Aに対応した取組

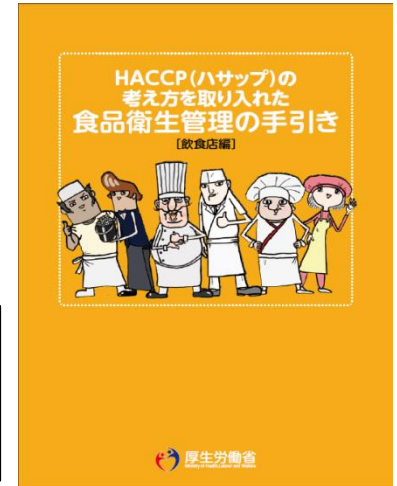
- 現在の取組を引き続き行う

基準Bに対応した取組

- 業界団体と連携した取組を行う
- 業界団体の作成した手引き及びハサップ導入支援ツール等の教材を用いた講習会の開催
- 食品等事業者への中心温度計の貸し出しなど

飲食店向けの教材について

ハサップの考え方を取り入れた手法の提案
(厚生労働省)



米国FDA(食品医薬品局)が発表した「小売業者向けHACCP(ハサップ)の原理を利用したマニュアル」の考え方をもとにしたアプローチ

具体的な解説や事例の提供

HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食事業者向け)

平成29年9月



公益社団法人日本食品衛生協会

業界団体の手引き

旅館・ホテル、一般食堂
解説・事例集
(奈良市)

現在は、日本食品衛生協会による「小規模な一般飲食店事業者向け」の手引きのみ
※従業員が数名程度の飲食店

平成29年度奈良市地域連携HACCP導入実証事業により、HACCP導入支援ツールとして作成予定

地域の普及方策の検討について①

- 業界団体と連携した取組は必要であるものの、多くの事業者は業界団体に加盟していないこと
- 現状として、ハサップの導入率は低く、調理従事者におけるハサップの認知度も低いこと
- 事業者はハサップ導入のメリットを認識し、調理従事者にも導入意欲は見られるものの、導入方法が分からず、マンパワーや時間のない中で、計画や記録の作成などの作業が増えることを危惧されていること
- 施設設備の改修が必要であり、コストがかかるなどハサップを誤解しているところがあること

地域の普及方策の検討について②

- 消費者や取引先などにPRし、世間の認知度を向上させることが有効だと思われる
- 研修会の開催に当たっては、特に調理従事者を対象にすることが有効だと思われる
- マニュアル、事例集については、分かりやすく、コンパクトなもので、実際に調理場に貼って使えるものがよいと思われる
- 事業者のやる気を引き出す仕組みとして、認証等による差別化をすることが有効だと思われる
(例 消防の適マーク制度、米国のランク付け)

検討課題

- ハサップを普及させるための取組
 - 保健所と連携した取組
 - 業界団体としての取組
 - その他地域で普及させるための取組や仕組みづくり
- 保健所に求めること、期待すること
- 組合に加盟していない方への普及方法
- 調理師や栄養士の育成段階での普及