

令和2年度農林水産省補助事業

食品の品質・安全管理サポート事業  
課題解決実証

HACCP 相談会 検討報告書

令和3年3月

一般財団法人 食品産業センター



## はじめに

厚生労働省は「食品衛生法等の一部を改正する法律」を平成 30 年 6 月 13 日に公布し、原則として全ての食品等事業者を対象として HACCP に沿った衛生管理を制度化した。コーデックスの HACCP7 原則に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法に応じて計画を作成し、管理を行うこと（HACCP に基づく衛生管理）が原則である。ただし、HACCP に基づく衛生管理を実施することが困難な小規模事業者等については、各業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うことも可能である。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理である。

HACCP に沿った衛生管理の導入率は年々高まってきているが、小規模食品製造事業者では依然として低い。令和元年度の調査結果によれば、食品販売金額が 100 億円以上の企業では 90.3%が HACCP 導入済みであるのに対して、1 億円以上 3 億円未満では 27.5%であり、導入については未定が 11.9%、HACCP に沿った衛生管理をよく知らないという企業が 7.4%となっている（農林水産省、令和元年度食品製造業における HACCP の導入状況実態調査結果、令和 2 年 6 月 26 日）。HACCP の制度化を推進する上での課題の一つは、小規模事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をできるようにすることであるのは明らかである。HACCP に沿った衛生管理が完全施行になる令和 3 年 6 月 1 日までに残された時間は長くはない。早急な事業者支援が必要な状況だった。

当センターは、平成 29 年度から令和 2 年までの 3 年間に 44 の手引書作成の支援を行ってきた。また平成 30 年度には、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」を 10 都府県で行った。こうして積み重ねてきた小規模食品製造事業者に対する HACCP 支援についての知見や成果を基に、令和 2 年度は個別の事業者を対象にして HACCP に沿った衛生管理支援を行う、課題解決実証を行った。本報告書は、課題解決実証の一環として行った HACCP 相談会についてまとめたものである。

本相談会の実施にあたり、ご尽力いただいた課題解決実証検討委員会委員各位（後掲）、農林水産省食料産業局食品製造課食品企業行動室、ご協力をいただいた地域自治体などの皆さまに厚くお礼を申し上げます。

令和 3 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター



# 目 次

	ページ
はじめに	……………1
1. 事業の趣旨	……………7
2. 背景	……………7
3. 本年度の事業について	……………7
3-1. 委員会の設置および開催	……………7
【委員会の設置】	……………7
【委員会の開催】	……………8
3-2. 「HACCP 相談会」の開催	……………9
【事業の目的】	……………9
【実施計画の策定、開催の準備】	……………9
【HACCP 相談会の実施と結果】	……………14
4. 総括	……………19

【資料編】

資料 1 全国版チラシ	……………23
資料 2 地方版チラシ（岩手会場）	……………25
資料 3 アンケート用紙	……………27
資料 4 個別相談内容	……………29
資料 5 アンケート 自由回答欄への記載内容	……………33

【講演資料編】

講演 1	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の進め方	……………39
	－HACCP の制度化、HACCP とは、実施すること等－	
講演 2	地域自治体からの情報提供	
	岩手会場	……………71
	栃木会場	……………85
	愛知会場	……………103
	岐阜会場	……………115
	和歌山会場	……………127
	兵庫会場	……………137
	香川会場	……………151
	鹿児島会場	……………161
	山口会場	……………179



## 1. 事業の趣旨

令和2年度農林水産省では、農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質・安全管理サポート事業として HACCP 課題解決モデル実証事業を行うことになり、当センターでは以下の事業を受託した。

- ① 課題解決実証
- ② 手引書解説書作成
- ③ 学習教材作成

本報告書は、①課題解決実証の一環として行った HACCP 相談会について取りまとめたものである。

## 2. 背景

当センターでは、平成6年度に農林水産省より「危害分析・重要管理点管理（HACCP）マニュアル策定」事業を受託して以来、長年に渡って HACCP の普及啓発を行ってきた。

近年注力してきたことに、中小食品製造事業者に対する HACCP 導入支援がある。

その一つが研修会の開催である。平成24年度～28年度に行った「一般的衛生管理の徹底&HACCP 導入研修会」は47カ所で開催し、約6,000人が受講した。また平成30年度に実施した「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための研修会」は10カ所で開催し、約1,100人が受講した。

もう一つが平成29年度から平成31年度に行った「HACCP 手引書作成」である。小規模事業者は、HACCP7 原則に従って衛生管理計画を作成することは困難である。そこで、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行うときの参考にするため、合計44の手引書を業界団体とともに作成した。

さらに、食品製造事業者が HACCP について知りたい、あるいは導入したい、進化させたいと考えたときに役立つ情報提供も行ってきた。平成15年度から構築してきた「HACCP 情報関連データベース」がそれで、今年度のアクセス数は平均約8万件/月と、広く活用されている。

## 3. 本年度の事業について

### 3-1. 委員会の設置および開催

#### 【委員会の設置】

小規模食品製造事業者の現状に詳しく、HACCP の柔軟な運用に理解がある専門家により構成される「課題解決実証検討委員会」を設置し、検討を進めることとした。表1に委員名簿を示した。

本委員会は、委員各位による審議の場とし令和2年度中に3回、5月と12月、3月に実施した。

事務局は食品産業センター技術環境部とした。

表1 検討委員会委員名簿（順不同、敬称略）

所属	役職	氏名
湯川食品科学技術士事務所	所長	湯川 剛一郎
NPO 法人食品保健科学情報交流協議会	常任理事	小暮 実
国立大学法人 山口大学	共同獣医学部 教授	豊福 肇
東京海洋大学学術研究院	准教授	小川 美香子
日本検査キューエイ株式会社	技術管理部 部長	勝俣 宏行

### 【委員会の開催】

#### 第1回

日 時：令和2年5月15日（金） 15：00～17：00

場 所：食品産業センター会議室、web 会議

議 事：1) 課題解決実証の説明  
2) 実証事業者の選定  
3) 令和2年度年間スケジュール（案）

#### 第2回

日 時：令和2年12月25日（金） 10：00～12：00

場 所：食品産業センター会議室、web 会議

議 事：1) 支援事業者の事例報告書（案）  
2) その他（HACCP 相談会についての状況報告など）

#### 第3回

日 時：令和3年3月18日（木） 10：00～12：00

場 所：AP 虎ノ門会議室Dルーム、web 会議

議 事：1) HACCP 相談会実施結果報告  
2) 令和2年度のレビュー

### 事務局

一般財団法人食品産業センター 技術環境部

富松徹、伊藤照夫、堀田裕貴、菅原秀喜、渡邊聡一郎、伊藤和徳、堀池俊介、森川文枝、石渡佳奈

### 3-2. 「HACCP 相談会」の開催

#### 【事業の目的】

小規模食品製造事業者が、自ら衛生管理計画を作成し、記録できるようにすることをめざす到達点とし、目的とした。

#### 【実施計画の策定、開催の準備】

##### 1) HACCP 相談会の狙い

- ・ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の進め方を解説し、何をすれば良いかが理解できるようにする。また演習を行うことで、どのようにすれば衛生管理計画が作成できるかを理解できるようにする。
- ・ 地域自治体から食品衛生規制などに関する支援体制、営業許可制度の見直しなどについて説明していただき、地域企業の食品衛生行政への理解を深める。
- ・ 個別相談を受けることで、それぞれの事業者の課題解決を行う。

##### 2) 研修会の対象と募集人数、スケジュール、開催地

###### ・対象

食品製造事業者で、食品等の取扱いの従事者が 50 人未満の方とした。

###### ・募集人数

新型コロナウイルス感染防止のため各会場 50 名程度とし、さらに 1 事業場 1 名までに制限した。また、個別相談については各会場 15 名までとした。

###### ・スケジュール

当初は、HACCP 相談会を令和 2 年 6 月～7 月に実施して自ら衛生管理計画等を行うことが困難な事業者を抽出し、その後当該事業者を対象として課題解決実証を行う計画だった。

ところが新型コロナウイルス感染症が拡大したため、4 月 7 日に緊急事態宣言が発出された。5 月 25 日には解除されたが、事業者を集めての HACCP 相談会開催は当面見合わせるべきと判断した。

そこで、まず個別の事業者を対象にした課題解決実証を行い、令和 3 年 1 月以降に HACCP 相談会を行うことに変更した。

###### ・開催地

課題解決実証は 12 事業者を対象に行った。その実証は、地域自治体の食品衛生行政に報告、相談しながら行った。そうした繋がりもあったため、12 事業者の所在地である以下の 10 県で HACCP 相談会を行った（並びは開催日程順）。

岩手県、栃木県、愛知県、岐阜県、和歌山県、兵庫県、香川県、鹿児島県、山口県、千葉県

### 3) HACCP 相談会の内容

表 2 にプログラムを示した。表 3 には講演「地域自治体からの情報提供」担当講師を掲載した。

会場で配布した講演資料は、本報告書後半の巻末の講演資料に掲載した（会場で配布したその他の参考資料等は省略）。

なお千葉会場は、新型コロナウイルスについての緊急事態宣言が出されたため、「地域自治体からの情報提供」は行われなかった。

「『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』の進め方－HACCP の制度化、HACCP とは、実施すること等－」は、小規模食品製造事業者が、何をすれば良いかが理解できるようにするため、「小規模な煮豆製造事業者向け」手引書をサブテキストとして採用した。課題解決実証対象の 12 事業者のうち 3 事業者で、水分活性が重要な管理ポイントであるにも関わらずあまり意識されていなかったため、水分活性について解説し、重要性を訴える必要性を感じた。本手引書をサブテキスト採用した理由は、水分活性管理の必要性と方法が記述されていること、加えてわかりやすい構成で記述も平易であることである。

表 2 HACCP 相談会プログラム

時間	内容	講師
10:30～12:00	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の進め方 －HACCP の制度化、HACCP とは、実施すること等－	食品産業センター 事務局
13:00～13:30	地域自治体からの情報提供	地域自治体の食品 衛生担当者様
13:30～16:00	個別相談	

表3 「地域自治体からの情報提供」担当講師（敬称略）

開催地	氏名	所属	役職
岩手県	伊藤 菜々	岩手県環境生活部 県民くらしの安全課 食の安全安心担当	主任
栃木県	坂井 祐介	栃木県 保健福祉部 生活衛生課 食品安全推進班 食品衛生チーム	課長補佐
愛知県	加藤 友紀子	豊橋市保健所 生活衛生課	
岐阜県	古田 直子	岐阜県 健康福祉部 生活衛生課 食品指導係	技師
和歌山県	片桐 寿和奈	和歌山県 環境生活部 県民局 食品・生活衛生課 食品衛生班	班長
兵庫県	浦岡 達也	姫路市保健所 衛生課 食品衛生担当	係長
香川県	池田 光広	香川県 健康福祉部 生活衛生課 食品衛生グループ	主任
鹿児島県	鶴木 隆文	鹿児島県 くらし保健福祉部 生活衛生課 食品衛生係	係長
山口県	福本 寛之	山口県 環境生活部 生活衛生課 食の安心・安全推進班	主査

（注）役職は研修会開催時のもの

#### 4) 事業者への告知

##### ①チラシの作成

開催告知のため全国版と地域版の2種類のチラシを作成した（資料1、資料2）。前者のデザインは専門業者に依頼した。

##### ②告知

開催情報提供は、ダイレクトメールの送付、地方行政による告知、農林水産消費安全技術センターのメールマガジンによる告知、食品産業センターのホームページでの告知、メディアを活用しての告知で行った。

以下、それぞれについて詳述する。

##### ・ダイレクトメールの送付

売上1億円～50億円の食品製造事業者に対しダイレクトメールを発送して告知した。

発送したのは岩手県438通、栃木県317通、愛知県1,378通、岐阜県424通、和歌山県333通、兵庫県807通、香川県494通、鹿児島県731通、山口県358通、千葉県683通、合計5,963通だった。

・ 地方行政による告知

各都府県の食品製造業・中小企業振興担当部門、地域食品衛生行政部門に協力要請をし、告知をしていただいた。表4に協力していただいた部門名を掲載した。

告知方法は、メールマガジンやホームページへの掲載、メール連絡、窓口および所管保健所でのチラシ配布、主催する研修会等での案内などだった。

表4 告知協力要請をした食品製造業・中小企業振興担当部門、地域食品衛生行政部門

開催地	食品製造業・中小企業振興担当部門	地域食品衛生行政部門
岩手県	岩手県 商工労働観光部 産業経済交流課	岩手県 環境生活部 県民くらしの安全課
		盛岡広域振興局 保健福祉環境部 岩手県県央保健所
栃木県	栃木県 産業労働観光部 工業振興課	栃木県 保健福祉部 生活衛生課
		宇都宮市 保健福祉部 保健所 生活衛生課
愛知県		愛知県 保健医療局 生活衛生部 生活衛生課
		豊橋市保健所 生活衛生課
		愛知県豊川保健所 食品安全課
岐阜県	岐阜県中小企業団体中央会 企画振興課	岐阜県 健康福祉部 生活衛生課
和歌山県	和歌山県 農林水産部 農林水産政策局 食品流通課	和歌山県 環境生活部 県民局 食品・生活衛生課
兵庫都		姫路市保健所 衛生課
香川県	香川県 商工労働部 産業政策課	香川県 健康福祉部 生活衛生課
	公益財団法人かがわ産業支援財団 企業振興部 企業支援課	
鹿児島県	鹿児島県 商工労働水産部 商工政策課	鹿児島県 くらし保健福祉部 生活衛生課
山口県		山口県 環境生活部 生活衛生課
		山口県 山口健康福祉センター 保健環境部 生活環境課
千葉県	千葉県 農林水産部 流通販売課	千葉県 健康福祉部 衛生指導課

- ・農林水産消費安全技術センターのメールマガジンによる告知  
独立行政法人農林水産消費安全技術センターに、FAMIC メールマガジンへの掲載要請をした。11月4日、FAMIC メールマガジン第847号で告知をしていただいた。
- ・食品産業センターのホームページで告知  
11月2日、当センターホームページに開催情報を掲載し、告知した。
- ・食品産業センター機関紙「明日の食品産業」で告知  
「明日の食品産業」2020年11月号、12月号、2021年1,2月号に広告を掲載した。
- ・メディアを活用しての告知  
食品関連専門紙誌にアプローチしてニュースリリースを提供した。その結果、日本食糧新聞（11月11日）、食品新聞（11月9日）、食品産業新聞（12月7日）、食料醸界新聞（11月12日）、冷凍食品新聞（11月30日）、酒類飲料日報（11月11日）、大豆油糧日報（11月11日）、畜産日報（11月12日）、米麦日報（11月5日）、冷食日報（11月10日）に記事が掲載された。

#### 5) アンケートの実施

HACCP 相談会参加者に対して会場でアンケート（資料3）を行って回収し、効果測定を行った。

## 【HACCP 相談会の実施と結果】

### 1) 開催会場および参加者数

開催した研修会の開催地、開催日、会場、参加証発行数（本相談会の対象事業者でない方は参加証を発行しなかった）、参加者数、個別相談数などを表5に示した。

参加者数は216名、個別相談数は62だった。

出席率（参加者数/参加証発行数）は79%だった。新型コロナウイルスについての緊急事態宣言（1月8日発令：埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県、1月14日発令：栃木県、岐阜県、愛知県、京都府、大阪府、兵庫県、福岡県）のため、事業所からの指示による欠席も多かった。

表5 研修会開催スケジュールおよび参加者数

開催地	開催日	会場		参加証 発行数	参加者 数	出席率	個別相 談数
		会場名	定員				
岩手県	1/13	マリオス	108	34	27	79%	6
栃木県	1/14	栃木県産業会館	147	12	6	50%	2
愛知県	1/19	豊橋商工会議所	168	41	35	85%	15
岐阜県	1/20	長良川国際会議場	200	36	29	81%	10
和歌山県	1/25	和歌山ビッグ愛	220	16	12	75%	2
兵庫県	1/26	姫路商工会議所	138	35	28	80%	7
香川県	1/27	サン・イレブン高松	252	20	19	95%	1
鹿児島県	2/15	サンプラザ天文館	150	33	25	76%	8
山口県	2/16	山口県教育会館	150	21	16	76%	4
千葉県	2/19	千葉商工会議所	144	25	19	76%	7
合計				273	216	79%	62

### 2) 新型コロナウイルス感染防止対策と実施状況

新型コロナウイルス感染防止のため、以下の対策を施して HACCP 相談会を実施した。

#### ① 開催案内チラシ、ホームページの開催案内に以下の文章を記載

- ・新型コロナウイルス感染症予防対策のため、当日はマスク着用等をお願いします（詳細は参加証に記載）。感染拡大状況等によっては中止する場合があります。

#### ② 参加者に配布した参加証に以下の「ご参加にあたってのお願い」を記載

- ・発熱・風邪の症状等体調不良の場合、参加はご遠慮ください。
- ・入場時の検温と手指消毒の実施、会場内でのマスクの着用にご協力をお願いいたします。
- ・入退出時、休憩時間等を含め、いわゆる三密（密集、密接、密閉）を避け、会場内の交流は極力お控えください。

- ・万が一、相談会参加後2日以内に、参加者ご自身に新型コロナウイルスの感染が確認された場合、また、濃厚接触者となった場合には、事務局までご一報いただきますようご協力をお願いいたします。

### ③ 当日の対策

- ア) アルコールスプレーの用意、受付時に来場者全員の検温の実施
- イ) 受付は、透明パーティション（飛沫防止）を介して着席で実施

写真1 受付風景



- ウ) 参加者の座席は、間隔をあけて指定  
参加者の座席は記録し、感染者が発生した場合はその付近に着席していた方を把握できるようにした。

写真2 愛知会場



写真3 岐阜会場



- エ) 開会前、休憩時間中はスクリーンに会場内での注意事項を投影  
以下の「会場内での注意事項」を投影し、注意喚起を行った。  
開始前には司会がこれを読み上げた。加えて、相談会参加後2日以内に、参加者ご自身の新型コロナウイルス感染が確認された場合、および濃厚接触者となった場合には、事務局までご一報いただくことも改めてお伝えした。

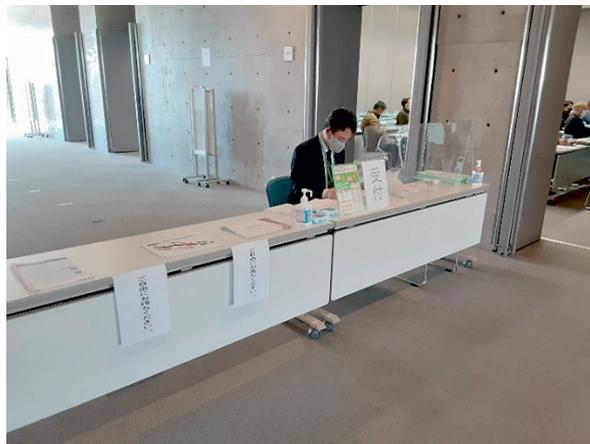
なお、相談会后、参加者から新型コロナウイルス感染が確認された、あるいは濃厚接触者となったという連絡はなかった。

【会場内での注意事項】

- ・マスクを着用してください。
- ・指定した席以外には座らないでください。
- ・いわゆる三密（密集、密接、密閉）を避け、会場内の交流は極力お控えください。

㊦ 扉は開放して実施（窓が開けられる構造であれば窓も開けた）

写真4 扉開放風景



㊧ 講演と個別相談は飛沫防止のため、透明パーティションを設置し着席して実施

写真5 講演風景

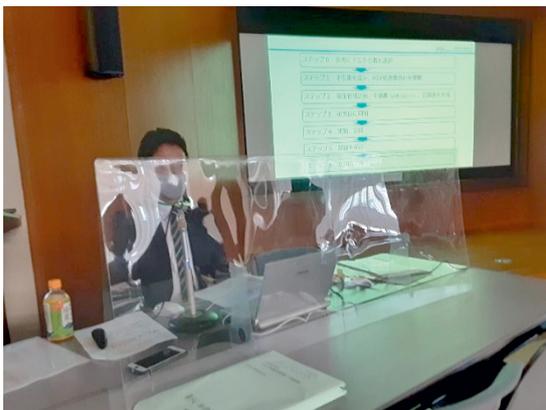


写真6 個別相談風景



### 3) 個別相談（資料 4）

個別相談は合計 62 名、最も多かったのは愛知会場で 15 名だった。

相談には、食品産業センター職員、および地域自治体の食品衛生行政担当者で対応した。食品衛生行政担当者にも対応していただいたことで、食品産業センター職員だけでは難しい案件にもお応えすることができた。人員の関係で 3 ブースしか設置できないため、実施順は相談内容、相談者の住所を勘案し、食品産業センターで決定し実施した。

HACCP に沿った衛生管理への理解が不十分な事業者が多く、「何をしたらよいのか」という質問が 17%、「作成方法について教えて欲しい」「作成した計画表、記録表についてのアドバイスがほしい」との質問が 43%を占めた。これらについては午前中行った講演「『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』の進め方」を聞いたことで、概ね理解されていた。

一方で、衛生管理計画をすでに作成していた事業者から、「従業員への周知方法」についての相談もあった。

相談者の事業では、菓子製造、水産物加工、健康食品が目についた。

### 4) アンケートの実施とその分析結果

#### ① アンケートの実施

- ・参加者に対してアンケートをし、その分析を行った。
- ・参加者 216 名のうち、203 名から回答が得られた（回答率 94%）。

#### ② アンケートの分析結果

##### 相談会についての感想（表 6）

- ・「とても役に立った」が 52%、「役に立った」が 45%、合わせて 97%であり、HACCP 相談会の満足度はとても高いという結果だった。

表 6 相談会についての感想

感想	割合 (%)
とても役に立った	52
役にたった	45
あまり役に立たなかった	0
無記入	3

##### 講演についての理解度（表 7、表 8）

- ・「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の進め方が「よく理解できた」「概ね理解できた」を合わせると 100%であり、参加者のレベルに合わせた講演ができていたと思われた。
- ・個別相談を希望しない参加者の中には、午前中の講演が終わると業務の都合等によりお帰りになる方も多く、「地域自治体からの情報提供」については無記入が多い会場もあった。これを除くと、「よく理解できた」「概ね理解できた」の割合は

合わせてどの会場も 80%を超えていた。

表 7 各講演についての理解度 (%)

	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の進め方 (%)	地域自治体からの情報提供 (%)
よく理解できた	50	28
概ね理解できた	50	50
あまり理解できなかった	0	3
無記入	0	19

表 8 「地域自治体からの情報提供」の地域別理解度 (%)

	岩手	栃木	愛知	岐阜	和歌山	兵庫	香川	鹿児島	山口
よく理解できた	38	50	15	23	33	25	38	27	27
概ね理解できた	42	50	71	46	8	68	19	55	53
あまり理解できなかった	0	0	6	4	8	0	0	0	7
無記入	19	0	9	27	50	7	44	18	13

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理への取組の意識の変化 (表 9)

- ・「取り組もうと思った」が 59%、「すでに取り組んでいる」という参加者は 39% だった。何をすれば良いかが理解できたことが意識の変化をもたらし、「取り組もうと思った」と思われる。
- ・「どちらともいえない」という参加者が 1 名、「無記入」が 2 名いた。この参加者の属性は行政が 1 名、団体関係者が 2 名で、他の参加者はすべて「取り組もうと思った」または「すでに取り組んでいる」だった。

表 9 相談会を受けて「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組もうと思ったか

研修会後の意識変化	割合 (%)
取り組もうと思った	59
すでに取り組んでいる	39
そうは思わなかった	0
どちらともいえない	0
無記入	1
合計	59

#### 相談会開催の情報入手方法（表 10）

- ・相談会開催の情報入手方法を見ると、「食品産業センターからのダイレクトメール」が 40%、「農水省、地元自治体、保健所からの案内」が 24%「業界団体からの案内」が 17%だった。ダイレクトメールでの事業者への直接情報提供と、事業者ネットワークを持つ行政からの情報提供が効果的だったことが伺われた。

表 10 この研修会をどこで知りましたか（複数回答可）

情報入手方法	割合 (%)
食品産業センターダイレクトメール	40
食品産業センターホームページ	12
農水省、地元自治体、保健所からの案内	24
業界団体からの案内	17
新聞等のメディア	0
その他	5
無記入	1

#### 自由回答欄への記載内容（資料 5）

- ・ 62 名、28%の方に自由回答欄に記入していただいた。
- ・ 本相談会の講演は、何をすれば良いかが理解でき、「自分で衛生管理計画を作成し記録できるようにすること」を到達点とするため、煮豆の手引書をサブテキストとして使い、どのように進めていけば良いかを具体的に解説することに焦点をあてた。これが奏功したことは、参加者の以下のような記述からも窺われた。
  - 「ポイントを絞ったご説明で、内容が理解できました」
  - 「手引書の使い方が理解できました」
  - 「具体的な例を挙げてもらい、大変参考になった」
  - 「他の講習会にも何度か参加しましたが、一番良く理解できました」
- ・ 「古い体質の事業所において、いかに従業員に理解してもらおうかが重要かと思いました。これをチャンスととらえ、体質改善していきたいです」という声があった。衛生管理計画を作成するだけにとどまらず、次の段階をめざすきっかけにもなることができたと思われる。

#### 4. 総括

令和 2 年 8 月から、12 事業者を対象に課題解決実証を開始した。対象事業者と会話して感じたのは、多くの事業者は「HACCP に沿った衛生管理といっても何をしたら良いかわからない」状態だということである。一方で、課題解決実証開始に先立ち訪問した複数の地域自治体の食品衛生行政担当者からは、「新型コロナウイルス感染症のため、予定していた HACCP 研修会が実施できなくなってしまった」との声を聞いた。事業者は不安を感じ、行政もそのフォローができず焦りを感じているという印象だった。

一時減少していた新型コロナウイルス感染者数は秋が深まるに連れて増加していき、1月8日には1都4県で、1月14日には2府5県で緊急事態宣言が発出された。食品産業センターは最も感染者数が多い東京都にある。HACCP相談会を実施する予定の10県のうち5県が緊急事態宣言の対象地域だった。1月13日から開催するHACCP相談会を予定通り実施するかセンター内で議論したが、完全施行の6月1日まで半年もないこと、小規模事業者の置かれている状況などを勘案して、不要不急なことではなく実施すべきであると判断し、新型コロナウイルス感染防止対策を施した上で開催することにした。

HACCP相談会の参加者数は216名だった。開催日に緊急事態宣言が発出された県もあり、事業所からの指示による欠席も多かったが、参加者からは演習への取り組み姿勢などから真剣さが伝わってきた。

参加者に対して行ったアンケート結果から、以下のことが窺えた。

- ① 「とても役に立った」「役に立った」が合計97%。午前実施した講演の到達点を、何をすれば良いかを事業者が理解でき、自分で衛生管理計画を作成し記録できるようにすることに絞ったことが奏功したと思われる。
- ② 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の進め方が「よく理解できた」「概ね理解できた」が合計100%。参加者のレベルに合わせた講演ができたと思われる。
- ③ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に「取り組もうと思った」「すでに取り組んでいる」は食品事業者では100%。参加者の意識変化をもたらしたと思われる。

個別相談数は62だった。アンケート結果から、HACCPに沿った衛生管理への理解が不十分な事業者が多いことがわかった。

相談には、食品産業センター職員に加え、地域自治体の食品衛生行政担当で対応した。食品衛生行政担当者にも対応していただいたことで、食品産業センター職員だけでは難しい案件にもお応えすることができた。

アンケートの自由記載欄には、以下のような記載があった。

- ・具体的、明確な進め方、手順を教えてください大変参考になりました。このような状況の中、開催していただきありがとうございました。
- ・HACCPに対しての説明会が、コロナの影響により、ことごとく中止になり、とても不安でした。コロナ禍の中、このような相談会を実施して頂き、受講する事により、やるべき事が明確に…。本当にありがとうございました。
- ・早速社内で勉強会を開催して6月の本施行に間に合うようにしたい。

参加者数は多くはなかったが、このような環境下でも参加していただいた事業者には役立つことができ、行動変容につなげることができたと思われる。

本相談会に参加したのは、対象事業者の中のごく一部である。HACCPに沿った衛生管理の制度化を進めていくには、地域の食品衛生行政の中心である保健所が、事業者に対し能動的な普及活動を継続して実施していく必要があると思われる。

食品事業者を守り、育てていくお立場の農林水産省からも、継続して働きかけていただくことをお願いしたい。

# 資料編

資料1 全国版チラシ

資料2 地方版チラシ（岩手会場）

資料3 アンケート用紙

資料4 個別相談内容

資料5 アンケート 自由回答欄への記載内容



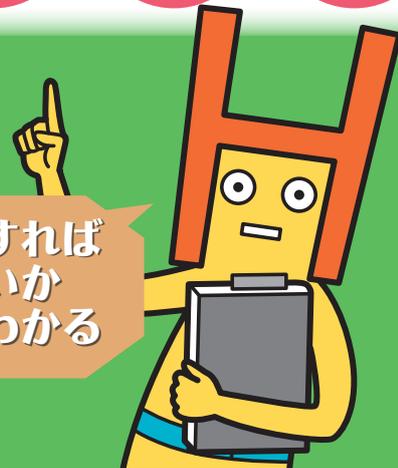
## 小規模食品製造事業者向け

# HACCP 相談会

HACCPの  
制度化も  
これで大丈夫



何をすれば  
良いか  
よくわかる



HACCPが制度化されました。令和3年6月1日には完全施行となりますが、「どうすればよいかわからない」「始めようとしているがわからないことがある」という小規模事業者の方もいると思います。そこで、HACCPについての個別相談会を開催します。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の進め方もわかりやすく解説します。

**参加者募集**  
相談会参加費 **無料**

### 募集要領

- 対象 食品製造事業者で、食品等の取扱いの従事者が50人未満の事業場の方
- 募集人数 各会場50名程度(1事業場1名まで)  
(なお、個別相談については15名までとします)
- 申込開始 各会場の開催2か月前
- 申込締切 各会場の定員になり次第締切  
(ただし本相談会の対象でない方は、お断りすることがあります)
- 参加費用 無料
- 申込方法 裏面をご覧ください
- 参加証 開催の2週間前よりお送りします

### 相談会概要

- 実施時間 10:00~16:00 (受付開始9:30)
- 内容
  - 10:00~12:00  
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の進め方  
- HACCPの制度化、HACCPとは、実施すること等-  
(講師：食品産業センター事務局)
  - 13:00~13:30  
地域自治体からの情報提供  
(講師：地域自治体の食品衛生担当者様)
  - 13:30~16:00  
個別相談

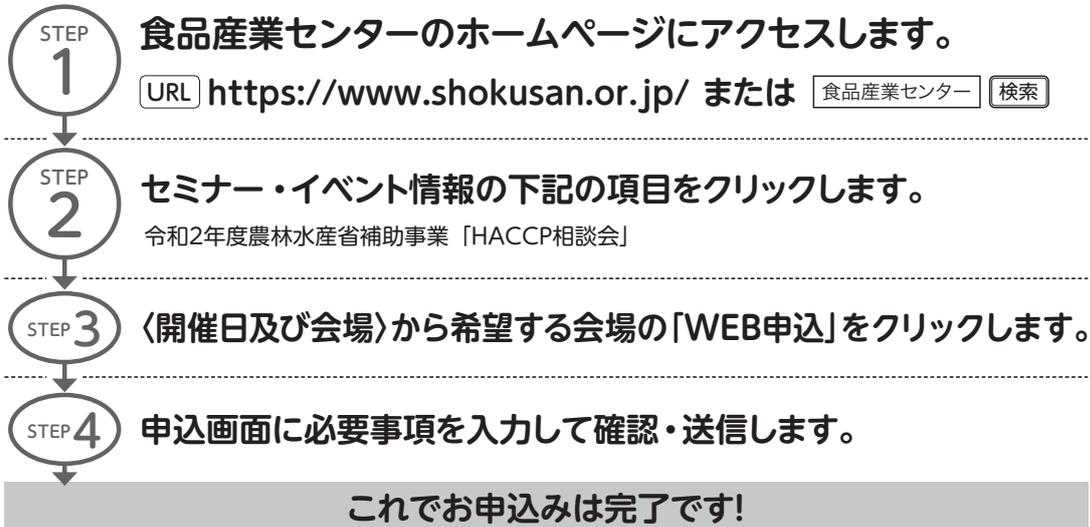
### 開催会場

日程	開催地	会場
1月13日(水)	岩手県盛岡市	マリオス
1月14日(木)	栃木県宇都宮市	栃木県産業会館
1月19日(火)	愛知県豊橋市	豊橋商工会議所
1月20日(水)	岐阜県岐阜市	長良川国際会議場
1月25日(月)	和歌山県和歌山市	和歌山ビッグ愛
1月26日(火)	兵庫県姫路市	姫路商工会議所
1月27日(水)	香川県高松市	サン・イレブン高松
2月15日(月)	鹿児島県鹿児島市	サンプラザ天文館
2月16日(火)	山口県山口市	山口県教育会館
2月19日(金)	千葉県千葉市	千葉商工会議所

- 相談時間の目安は30分~1時間程度とさせていただきます。  
相談を希望する方が多い場合は順に対応しますので、しばらくお待ちいただく場合があります。  
順番は事務局にご一任願います。なお、希望者が15名を超えたときはお断りすることがあります。
- 新型コロナウイルス対策のため、当日はマスク着用等をお願いします(詳細は参加証に記載)。  
感染拡大状況等によっては中止する場合があります。

# 申込み方法

## インターネットでのお申込み



## FAXでのお申込み

下記の項目すべてにご記入の上、申込受付FAXにご送信ください。なお、電話での受付はしておりません。

(一財) 食品産業センター 技術環境部 相談会担当 行き

申込受付 FAX **03-3224-2395**

令和 年 月 日

参加会場 <small>(1事業者1名まで。希望会場に○印を付けてください)</small>	<input type="radio"/> 1月13日 盛岡市 <input type="radio"/> 1月14日 宇都宮市 <input type="radio"/> 1月19日 豊橋市 <input type="radio"/> 1月20日 岐阜市 <input type="radio"/> 1月25日 和歌山市 <input type="radio"/> 1月26日 姫路市 <input type="radio"/> 1月27日 高松市 <input type="radio"/> 2月15日 鹿児島市 <input type="radio"/> 2月16日 山口市 <input type="radio"/> 2月19日 千葉市
ご出席者名	(フリガナ)
企業名/部署名 <small>(個人事業者の場合は製造品目)</small>	
売上高/従業員数	
住所	〒
連絡先	TEL _____ FAX _____
相談希望	<input type="radio"/> あり <input type="radio"/> なし (どちらかに○を付けてください)
相談内容	相談内容について後日詳しくお聞きする場合があります。
参加証の送付	開催2週間前よりFAXでお送りいたします。 E-mailを希望する方は「インターネットでのお申込み」をご利用ください。

個人情報の取扱いに関する事項

当センターは、お申込みの際に記載いただく個人情報を、下記の目的以外に利用することはありません。ご同意いただいた上、お申込みください。

①本相談会の参加者登録に使用します。

②当センターの開催セミナー等をご案内する先として、当センターが利用させていただくことがあります。

### ■お問い合わせ先

(一財) 食品産業センター 技術環境部 相談会担当 〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル3階

TEL 03-3224-2377/2380

<https://www.shokusan.or.jp/>

## 令和2年度農林水産省補助事業 HACCP相談会

### <岩手会場 1/13（水）>開催のご案内

HACCPが制度化されました。令和3年6月1日には完全施行となりますが、「どうすればよいのかわからない」「始めようとしているがわからないことがある」という小規模事業者の方もいると思います。そこで、HACCPについて個別相談会を開催します。「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の進め方もわかりやすく解説します。**参加費も無料です！**是非ご参加下さい。

★参加費：**無料**

★対象：食品製造事業者で、食品等の取り扱いの従事者が50人未満の事業場の方

★人数：50名程度（ただし、個別相談は15名まで）

★日時：令和3年1月13日（水）10時00分～16時00分（受付開始9:30 昼食60分）

★会場：マリオス 18階 188会議室（岩手県盛岡市）

★内容：

10:00～12:00 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の進め方

-HACCPの制度化、HACCPとは、実施する事- / 講師：食品産業センター事務局

13:00～13:30 地域自治体からの情報提供 / 講師：地域自治体の食品衛生担当者様

13:30～16:00 個別相談

※都合により講演の順序、講師等変更する場合があります。

○住所：

〒020-0045

岩手県盛岡市盛岡駅西通2-9-1

○アクセス：盛岡駅西口より徒歩3分

※本相談会専用駐車場のご用意はございませんので、ご承知おきください。



【お問合せ先】

相談会事務局（一財）食品産業センター技術環境部 電話：03-3224-2377、2380



## 「HACCP相談会」アンケート（〇〇会場）

本日は、HACCP相談会にご参加いただき、誠にありがとうございました。今後の参考とさせていただきますため、お手数ですがアンケートにご協力いただきますようお願い申し上げます。  
該当する箇所へ☑をお付けください。

Q1 相談会についての感想をお聞かせください。

とても役に立った                      役に立った                      あまり役に立たなかった

※「あまり役に立たなかった」に☑を付けた方は、なぜか、記入してください。

( )

Q2 それぞれの講演について、理解できたかお聞かせください。

	よく理解できた	概ね理解できた	あまり理解できなかった
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の進め方	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
地域自治体からの情報提供	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q3 相談会に参加して、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組もうと思いましたか。

取り組もうと思った                      すでに取り組んでいる

そうは思わなかった                      どちらともいえない

※「そうは思わなかった」「どちらともいえない」に☑を付けた方は、なぜか、記入してください。

( )

Q4 この相談会をどこで知りましたか（複数回答可）。

食品産業センターからのダイレクトメール

食品産業センターホームページ

農林水産省、地域自治体、保健所からの案内

業界団体からの案内

新聞等のメディア

その他 ( )

その他、感想、ご意見等がございましたら記入してください。

ご協力ありがとうございました。アンケートは裏がえしにして机の上に置いてお帰りください。

令和2年度農林水産省補助事業  
食品の品質・安全管理サポート事業  
課題解決実証  
HACCP 相談会 検討報告書

発行 令和3年3月  
発行者 一般財団法人 食品産業センター

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル  
TEL : 03-3224-2380  
FAX : 03-3224-2398

本報告書の内容は、食品産業センターホームページ  
<http://www.shokusan.or.jp/> でもご覧いただけます

(無断転載禁止)