

**平成27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27年7月7日(火)  
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

**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思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、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**

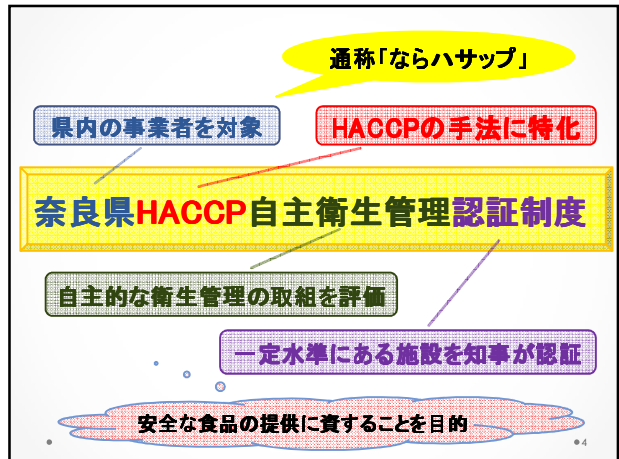
「HACCPは、“とる”ものではなく、“する”もの」とよく言われるが、しかし、やはり、客観的な評価が必要な場合もある

◇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、施設規模や製造品目によって、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複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。」



**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(弁当調理業、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

**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「平成27年度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

### 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

### 「ならHACCP」 認証取得までの流れ

**HACCP導入研修会**

認証取得にチャレンジ

指定研修を受講  
**「HACCPプラン作成研修会」**  
 主催 (NPO)奈良県HACCP研究会

自らのHACCPプランを作成  
 トライアルによりプランを確認

研修を修了

➡

研修受講により作成方法を習得

HACCPプランに関する各種書類  
 (12手順に沿ったもの)  
  
 一般衛生管理チェックリスト  
 (所定・自ら適否を記入)

**県の審査**  
 書類調査・実地調査

審査適合

**認証の申請**

HACCP導入研修会  
 研修修了

➡

認定

**認証**  
 認証書の交付 認証マークの使用承認 HP掲載

### 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

### 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 ↓

イメージ図

### 認証マーク

素案作成にかかるコンセプト  
～基本的な考え方～

- ・ 通称「ならハサップ」
- ・ シンプルで判りやすい
- ・ 商品デザインに影響が少ない
- ・ 安全・安心を意味する緑色を基調に
- ・ 積極的に取り組むことを赤色で表現
- ・ モノクロでもOK

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