

食品を取り扱う事業者への衛生管理向上支援

～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入支援～

対象：食品製造販売事業者・産直グループ

1 活動の背景

HACCPの導入が食品を取り扱う全ての事業者に義務化され、食品の安全・安心には期待と厳しさが高まっている。農業者が行う小規模な食品加工なども例外ではなく、高度な食品衛生管理やその明文化が求められている。6次産業化や農産物の直売を実践している農業者がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入し、衛生管理のレベルを高めるよう支援する。

2 活動の経過

第1段階

平成28年～31年 空知管内の食品の製造販売を行うグループや事業者を対象に保健所のHACCP指導員や食品加工研究センターの研究員を講師に広域研修会を企画・開催した。

対象者への呼びかけや、会場の設置など高付加価値化担当者や地域係と連携することで多くの参加者を得られ、HACCPの周知に効果的であった。

平成28年
広域研修会
1カ所43名

平成29年
広域研修会
2カ所88名

平成30年
広域研修会
3カ所97名

平成31年
広域研修会
2カ所75名



HACCPの義務化は理解されたものの、実践に至る事業者はごくわずかだった

第2段階

平成31年
グループ単位の学習会開催
19グループ

対象者は衛生管理が一般的すぎてピンときていないことがわかった。共に具体的な内容を検討する必要があることがわかった。



対象者は広域研修会でHACCPの必要性は理解できていたが、具体的に何からどのようにやったらいいのか、わからない状況だった。そこで、グループ単位の学習会を開催し、対象者の品目や状況に合わせた説明をした。開催にあたっては高付加価値化担当者の役割が大きかった。

第3段階

栗山町のモデル農家に地域係と連携し、事業者とともに加工工程の改善を検討し、HACCPを作成し、衛生管理を見える化した（2品目）。

平成31年

モデル対象者の設定

栗山町 菓子製造事業者

一件一件丁寧に説明し、共に改善検討し、作り上げていく手法に手応えを感じた。



HACCPが出来て自信が持てた。商談にも積極的に使いたいです。

第4段階

令和2年からはモデル対象者への支援方法でグループ単位に学習会を開催し、全グループ員が習得できるまで説明した。

更に地域係と連携し、加工現場で事業者とともに改善点を検討した。

HACCPの導入は事業者毎の衛生管理計画と継続できる記録様式を共に作成し、ファイリングまで見届けた。

令和2年

グループ毎の学習会

11グループ

導入支援

11グループ

20品目

令和3年

グループ毎の学習会

23グループ

導入支援

23グループ

26品目

令和4年

グループ毎の学習会

4グループ

導入支援

4グループ

8品目

令和5年

グループ毎の学習会

3事業者

導入支援

3事業者

6品目



モデル対象者の方法でグループ毎の導入実践支援
全対象が導入完了(42事業者・62品目)

3 成果の具体的内容

- (1) HACCPを導入した対象者は、衛生管理の意識が向上した。また加工工程や加工環境の改善が出来、衛生管理がレベルアップした。
- (2) 対象者はHACCPを導入できたことで商品や加工事業に自信が持てた。
- (3) 衛生管理などを見える化したことで商品力がアップした。

4 今後の課題と対応

品目毎の衛生管理計画の基準様式や記録様式をNフォルダで共有し、本・支所会議で導入支援の手法を普及指導員に伝達したことで誰でもHACCPを紹介できるようにした。

今後も地域係と連携し、食品を取り扱う事業者への衛生管理向上支援を継続する。