

## 共同利用加工施設の衛生管理を明確化

～ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理導入支援 ～

対象：高付加価値化実践農家・グループ・地域

### 1 活動の背景

空知管内では、農協や役場・市役所が所有・運営する共同利用の農産加工施設で営業許可を取得し、加工食品を製造・販売するグループや農業者の事例が多く見られる。

食品衛生法の改正により令和2年より「HACCPに沿った衛生管理」の実施が全ての食品を取り扱う事業者には義務付けられた。

衛生管理計画などは製造する品目に応じた手引書を参考に製造責任の事業者が作成するが、複数の利用者が使用する共同利用加工施設は個別に所有する施設とは異なる留意点があることから、施設の利用者と所有・運営する管理者を対象に「共同利用加工施設の衛生管理」を推進した。

### 2 活動の経過

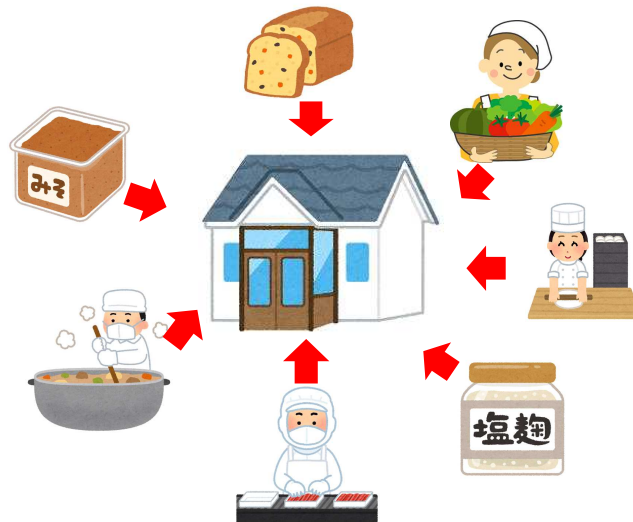
推進内容や方法は農林水産省発行の「共同利用加工施設の衛生管理における留意事項」に沿って行った。

共同利用加工施設の  
衛生管理における留意事項



令和2年12月  
農林水産省食料産業局食品製造課

農水省発行「共同利用加工施設の衛生管理における留意事項」



共同利用加工施設のイメージ

#### 複数の利用者や品目に利用する施設の衛生管理の留意点

- ・ 施設の利用者全員と所有・運営する管理者が共通認識を持つ
- ・ 誰が何をするか役割を明確にし、継続できるよう文書化する
- ・ 全員が清掃状況を確認できるように点検表を作る
- ・ アレルギー品目や病原性微生物の交差汚染がおこらないないように管理する
- ・ 販売を行わない 自家用加工の利用者にも衛生管理の方法をわかりやすくし、施設・機材の衛生を保つ



令和3年度は①深川市で農協所有の4つの加工施設で製造販売を行う5グループと農協職員、②岩見沢市の運営する施設を利用する2事業者と市役所、③北竜町の施設を利用する3グループと役場担当者を対象に「共同利用加工施設の衛生管理計画」の作成支援を行った。



利用者と施設管理者が同じ知識と認識を持つよう関係者全員参加の研修会



互いに納得して役割分担を決めた



役場・市役所・農協の担当者もHACCPを理解し、衛生管理の分担を文書化することで担当者が変わっても継続できるようにした



衛生管理計画や記録様式はわかりやすくファイリングし、誰でもすぐに見ることができるよう加工施設の中に保管した

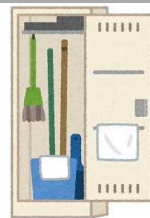


### 3 成果の具体的内容

衛生管理の確認で改善の取り組みにつながった



前から気になっていたんだけど・・・  
話合いのきっかけが出来て良かった。



ロッカーの設置など、利用者だけでは改善出来ない事も可能となり、衛生管理の精度が向上した。

トイレドアノブの殺菌など、分担が明確になり、徹底できるようになった。



### 4 今後の課題と対応

共同加工施設の衛生管理の推進は品目別HACCPの導入と併せ、未実施の事業者や施設には継続して支援する。