

HACCPの推進について ～HACCP推進チーム活動状況～

HACCP推進チーム事務局

1 HACCP推進チーム構成団体の連携による講習会の開催について

令和元年度

麺類組合でのHACCP導入講習会（県実施講習会のデモンストレーション）

日 時：令和2年3月18日

受講者：埼玉県麺類業生活衛生同業組合 23名

内 容：埼玉県食品衛生協会が派遣する講師による、
HACCP（基準B）の衛生計画の作成に向けた講習を行い、講習後、県職員が会場を巡回し、
衛生管理計画の作成を補助した。

（県講習会の内容を把握するため推進チームが視察）



令和2年度（予定）

飲食店営業施設を対象としたHACCP導入講習会

日 時：令和2年6月18日・7月15日

受講対象者：飲食店営業（給食施設、そうざい製造業を含む。）者 各日 30名予定

内 容：NTT東日本と県朝霞保健所が連携して開催

【第1部】HACCPの制度化で必要となる衛生管理及び記録の方法

（講師、巡回：県及び政令中核市の保健所職員）

【第2部】飲食店向けテイクアウト&デリバリー活用方法

（講師：NTT東日本）

今後の予定

HACCP導入を目的とした講習会については、新型コロナウイルスの感染防止の観点から開催が困難な状況にあります。状況を見ながら適宜、（3密にならないような）講習会を開催していきたいと考えています。

2 普及啓発事業

（1）食品事業者を対象に送付する電話代等の請求書にHACCP啓発関係のチラシを同封（NTT東日本）

① 2月（約16,000枚） 資料1-2

② 4月（約16,000枚） 資料1-3

（2）「彩の国だより6月号」食品事業者向けお知らせを掲載 資料1-4

今後の予定

HACCP推進チームとの官民連携講習会の予定等を盛り込んだ請求書同封チラシを作成し、講習会への参加を促します。また、県保健所が各市町村広報誌に同様のお知らせを随時掲載します。

2020年6月までに制度化

HACCP ハザツプ 導入を支援する活動に取り組んでいます。

HACCP 制度化のポイント

- ☑ 2020年6月までに法律が施行されます。
- ☑ 原則、すべての食品等事業者が対象となります。
- ☑ 「HACCPに基づく衛生管理」(A基準) または 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(B基準) のどちらかの基準で衛生管理を実施することになります。
- ☑ 基準に従い衛生管理計画を作成し、計画に沿って実行、記録することが求められます。

※ HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品の衛生管理手法を指します。
 ※ 目安として、従業員50人未満の事業者は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」(基準B)となります。

「安心・安全」のNTT東日本グループによる HACCP 導入支援

食堂や保育園、介護サービス付き住宅を運営するテルウェル東日本株式会社が、衛生管理のノウハウを活かし、認証取得支援等を含む、安心の HACCP 導入の支援を行います。



IoT による食中毒の予防・品質向上、記録作業の自動化、人的ミスの軽減

温度情報をセンサーで自動収集しクラウドで管理。正確・効率的な衛生と品質管理を行えます。

冷蔵庫などの温度をクラウドに自動送信

温度異常時にはスマートフォンなどにお知らせ

操作方法案内や故障時の対応



発行・問い合わせ先

0120-009-070

受付時間：平日9時～18時（年末年始除く）

ホームページ▶

IoT 温度管理サービス

検索

食品を取り扱う事業者の皆さま



NTT東日本

対応はじめていますか？

HACCP が 義務化されます



裏面を見て
早速はじめましょう



平成 30 年 6 月 13 日食品衛生法の一部改正が公布され、HACCP が義務化されることとなりました。
また、本改正は、令和 3 年 6 月 1 日から完全施行されることとなっています。

食品等事業者の皆さまに次のことが義務付けられます。

衛生管理計画の作成

衛生管理計画の実行

記録の作成、確認

HACCP の対応は
営業許可を取得された保健所へ
お問い合わせください

ICT による HACCP の運用は
NTT 東日本へご相談ください

0120-009-070

受付時間：平日 9 時～18 時（年末年始 [12/29-1/3] を除く）

NTT 東日本は、埼玉県が実施する HACCP 導入支援に協力しています。

食品等事業者の皆さまに HACCP が義務化されます。

HACCP(ハサップ)ってなに？

HACCP とは、食品の製造・調理の各工程で、食中毒の原因や異物混入の原因になりやすい工程を**重点的に管理**することで、完成した製品や調理品の安全を確保する**衛生管理の方法**です。

<衛生管理の義務化の種類> 規模や業種等により、衛生管理の基準は異なります。

種類	HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
内容	特に重要な工程を管理するための取り組み	取り扱う食品の特性等に応じた取り組み
主な対象	従業員 50 名以上の大規模・調理製造施設等	① 飲食店営業、喫茶店営業、パン製造業、そうざい製造業等 ② 従業員数 50 名未満の食品製造施設等 ③ 包装食品の保管、運搬、販売



(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について)

衛生管理計画ってなに？

今まで取り組んでいる衛生管理を見える化(文書化)することです。次の項目についてマニュアル化し、実行したら記録、確認をしましょう。

衛生管理	原材料の受入、健康管理、手洗い、器具等の消毒、トイレの消毒等
食品を作る工程	温度管理(加熱、冷却)等



どのように作成すればいいの？

作成する衛生管理計画の内容は、取り扱う食品等によって異なります。**厚生労働省のホームページに掲載の業種別手引書に基づいて作成**しましょう。

厚生労働省 業種別手引書 検索

※手引書が公開されている業種
小規模飲食店 / パン類製造 / 納豆製造 / 菓子製造 / 豆腐製造 / 小規模そうざい製造 / 生めん製造 / 漬物製造 / 食肉販売業 等



HACCP に関するご相談等は表面の連絡先までお問い合わせください。

イベントなどは中止または延期されることがあります。必ず事前に開催状況などを確認してください。5

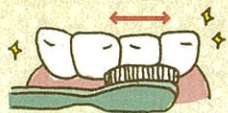
6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です

歯と口の健康は、全身の健康につながります。4日から10日は「歯と口の健康週間」。この機会に歯と口の健康を見直しましょう。

基本は、歯磨き！まずは日々のケアを見直しましょう！

健康な歯と口を目指すために

- 食べカスなどの汚れがたまりやすい場所や、磨きにくい場所はしっかり磨く。歯と歯の間、歯の裏側、歯と歯茎の間、奥歯などは意識して磨きましょう。
- 歯ブラシを小刻みに動かす。(歯1～2本分)
- 軽い力で優しくブラッシングする。歯を強い力で磨いたり、磨き過ぎると、歯肉の擦り減りや、歯茎の出血の原因にもなります。
- 定期的に歯科検診を受ける
- 食事や間食の時間を決める
- フッ素(フッ化物)が配合された歯磨き粉や歯間ブラシなどを使用する。



● 60歳代における咀嚼良好者の割合の増加
 県的目標！
 71.2% (2016年・平成28年)
 ↓
 81.5% (2023年・令和5年)

訪問歯科診療などのご相談は「在宅歯科医療推進拠点」へ

自分の歯でしっかり噛んで食べることは、健康づくりの秘訣。お住まいの地域の在宅歯科医療推進拠点などでは、歯科治療やご自身で通院できない人のための歯科口腔に関する相談に応じています。ぜひご利用ください。

埼玉県在宅歯科医療推進窓口 ☎ 048・822・6464



オーラルフレイルに注意しましょう！

歯と口の健康を維持することは歯周病をはじめ、糖尿病や心疾患を予防することにもつながります。また、高齢期になり、心身の機能や活力が衰え、虚弱になった状態を「フレイル」と呼びます。特に、口の働きが衰え「オーラルフレイル」といい、口に関するささいな衰えを放置しておくとなら日常生活に支障をきたす恐れがあります。

「何でもかんで食べることができる」と歯の保有状況(20歳以上、男女計・年齢階級別)



40代からオーラルフレイルは始まっています！

4点以上で危険性が高い！！

(公社)日本医師会・ホームページから引用

チェックしてみよう！オーラルフレイルのセルフチェック表

質問事項	はい	いいえ
<input type="checkbox"/> 半年前と比べて、堅い物が食べにくくなった	2	
<input type="checkbox"/> お茶や汁物でむせることがある	2	
<input type="checkbox"/> 義歯を入れている*	2	
<input type="checkbox"/> 口の乾きが気になる	1	
<input type="checkbox"/> 半年前と比べて、外出が少なくなった	1	
<input type="checkbox"/> さきイカ、たくあんくらいの硬さの食べ物を噛むことができる		1
<input type="checkbox"/> 1日に2回以上、歯を磨く		1
<input type="checkbox"/> 1年に1回以上、歯医者に行く		1

*歯を失ってしまった場合は、義歯などを適切に使って堅いものをしっかり食べることができるよう治療することが大切です。

他にも気になる症状があったり、異常が続いたりするときは、歯科医療機関への受診を検討しましょう。

合計の点数が	オーラルフレイルの危険性は
0～2点	低い
3点	あり
4点以上	高い

出典：東京大学高齢社会総合研究機構 田中友規、坂島勝矢

埼玉県健康長寿課 ☎ 048-830-3575

「食」の安全のために

食品等事業者の皆さん、準備できていますか？

「HACCP」完全義務化まであと1年！

平成30年の食品衛生法改正により、県内のすべての食品関係施設に対し、令和3年5月末日までに「HACCP」の導入が義務付けられています。

「HACCP」の実施は難しくありません。衛生管理の「見える化」により、食品の安全性の向上だけでなく、品質が安定して不良品が減少するなどコスト面でのメリットも。県では、「HACCP」をすぐに実践できる衛生管理計画作成会の開催など、事業者の皆さんの支援を行っています。

「HACCP」手法

全工程の衛生管理をチェック表などを活用し、「見える化」。食の安全・安心を確保するために、危害要因(ハザード)を除去・低減する衛生管理方式です。



● 原料の入荷から製造、出荷までの工程のうち、特に重要なポイントを継続的に監視・記録！

- メリット
- 問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能
 - 事故が起きてても、速やかに原因を特定して対応することが可能

従来の手法

最終製品の一部を抜き取って検査する。

「HACCP」実施のための県の支援情報やご相談はこちら



埼玉県食品安全課 ☎ 048-830-3608 ☎ 048-830-4807

家庭でも即実践 知って防ごう 食中毒

知る 細菌が増えやすい夏場は、食中毒が多発します！

特に気を付けたい食中毒
 カンピロバクター：生・半生の鶏肉
 腸管出血性大腸菌(O157など)：生・半生の牛肉や洗っていない野菜

どんな症状？
 下痢 腹痛 発熱 など
 ■ 食べてから発症までは数日間かかることも
 ■ 重症化すると死に至る恐れも

防ぐ 食中毒予防の3原則

原則①	つけない	手をしっかり洗う 調理器具を使い分ける
原則②	ふやさない	生鮮食品は速やかに冷蔵庫へ 調理後すぐに食べる 10℃以下
原則③	やっつける	十分に加熱 ★中心部75℃で1分以上が目安

食の安全・安心に役立つアプリ
 「ポケットブックまいたま」

- カンタン3ステップ！
- ① 右の二次元コードからアプリをダウンロード
 - ② 「食の安心」タブを設定
 - ③ 県内発生の食中毒情報や食の安心情報をゲット！

