

消費者に信頼される高付加価値化の取組を支援

～HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理導入支援～

十勝農業改良普及センター広域 高付加価値化

1 活動対象及び概要

十勝管内高付加価値化活動実践者及び志向者

2 背景・ねらい

- ・平成30年食品衛生法等の一部が改正され、令和3年6月より、原則全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理が求められるようになった。
- ・しかし、高付加価値化に取り組んでいる農業者への周知や理解が不十分であったことから、HACCPに沿った衛生管理について周知し、より消費者に信頼される高付加価値化の取組を目指す。

【HACCP(ハサップ)とは】

H (Hazard) 危害
A (Analysis) 分析
C (Critical) 重要
C (Control) 管理
P (Point) 点

あらかじめ発生しうる「危害」を想定し、工程ごとに危害に対する対策を決めて、問題が起きないようにすること

3 活動の経過

【高付加価値化実践者巡回時に聞こえてきた声】

- ・「HACCPに沿った衛生管理をやっているけど、これでいいの？」
- ・「衛生管理に気をつけてやっているけど、より良くするためにどこを改善すればいいの？」

【HACCPを正しく理解してもらうために】

- ・高付加価値化担当者会議で協議し、研修会を企画
- ・HACCP導入支援に向け資料を収集・共有化

【研修会の開催に向けて】

- ・普及センターで把握している高付加価値化実践者に参加を呼びかけ
- ・講師に農業者からの質問を事前に伝達

(1) 『食品衛生に関する研修会』を関係機関と連携し、開催

開催日	内 容	場 所
12月3日 (金)	(1) 食品衛生法の改正に伴う営業許可業種の変更と、届出制度の新設について (2) HACCPに沿った衛生管理について 講師: 十勝総合振興局保健行政室 生活衛生課 職員	○集合会場 十勝総合振興局 ○オンライン会場 十勝農業改良普及センター 東北部支所・南部支所 個人宅・JA

54名が参加!

新型コロナ対策と遠隔地の人のために、集合会場とオンラインで結んだハイブリッド形式で実施



食品衛生に関する研修会

(2) HACCPに沿った衛生管理導入支援

- ・HACCPに沿った衛生管理導入を希望した菓子や惣菜、漬物を製造・販売する農業者に対し、本所や東部支所職員と共に衛生管理計画書の作成を支援。
- ・支援する際に農業者に情報提供できるように、関係団体が作成した30業種のHACCPの手引書等資料を収集し、普及センター内の共有フォルダに保存し共有化。



保存したHACCPの手引書

4 活動の成果

(1) 研修会参加者の食品衛生に対する意識が向上！



集合会場だけでなく、オンライン会場からも多くの質問があり、有意義な研修会になりました！



研修会参加者アンケート結果

参加者の88%が、参考になったと回答し、意識の向上が見られた！

【研修会参加者アンケートより】



自分の取組が間違っていないことの確認ができて、とても良かった。

人の口に入る商品に対して、このような研修会はとても大事だと思います。



衛生管理について、項目別に見直して、記録を取ることを考えてみたい。



(2) 食品衛生に対する意識の広がり

研修会参加者から話を聞いた他の農業者や、再度話を聞きたいというグループから研修会の要望が上がり、地域係と共に研修会（2グループ延べ12名）を実施。

(3) 4戸がHACCPに沿った衛生管理の改善に取り組む！



自分の衛生管理を再確認しました！



自分一人だと、どう取り組めば良いか不安だったけど、支援してもらえて、良かった！

共有フォルダに保存されたHACCPの手引書を活用し、指導する普及指導員



作成した計画書等

5 今後の対応

- ・ HACCP に沿った衛生管理の改善を希望する農業者の取組を、関係機関と連携しながら支援する。
- ・ 高付加価値化実践者や志向者に情報提供できるよう HACCP に沿った衛生管理の取組事例を整理し、所内で共有化を図る。