

～農林水産省補助事業 Menu 3～

低コスト導入手法の指導者活用支援
(50%補助)

指導者等の専門家による現地指導等の実施事業

日本HACCPトレーニングセンター(JHTC)
食品の品質管理体制強化対策事業 検討委員会

作成:2013年 8月 28日

(修正:----年--月--日)

HACCP手法導入への期待

- バイヤーからの要求—二者監査、第三者認証、とくにSQFやFSSC22000
- リスクを取りに行く経営—浅漬け、生食、惣菜および弁当など、より消費者嗜好にあわせた商品開発の必要性が高まっている
- 欧米諸国のHACCP規制化—米国は輸入先企業にHACCPと食品防御を要求
- 日本政府もHACCP手法導入を積極支援へ—攻めの農政、6次産業化、コーデックス

HACCP手法の導入への障害

- 工場を建て替えなければいけないんじゃないの？ ⇒ いいえ
- エアーシャワーがないとだめなんですよ？ ⇒ いいえ
- 清浄区と汚染区を壁で仕切っていないとだめ？ ⇒ いいえ
- 連続モニタリングできる計測機器がいるんですよ？ ⇒ いいえ

HACCP手法の低コスト導入

大事なものは...

- 交差汚染を防ぐことです。
- お客様に安全な食品を提供するための工程管理です。
- それを“見える化”するための文書化と記録です。
- 計画が正しいかをハザード分析で証明することです。
- 計画通りやれるよう教育と訓練を実施することです。
- なによりも経営者が自らが、コミットした中で取り組みが進められることです。
- これらを実現するためには5Sや7Sが基本となります。

時代はハードよりもソフト重視に...でも

- 従業員の教育訓練はどうしたら良いの？
- 食品安全マネジメントの基本となるHACCP計画はどうやって作る？
- 衛生管理マニュアル(HACCPプログラム)を作るには？
- 第三者認証(HACCPシステムの検証)にはどう対応したら良いの？
- 自分たちだけで全てはできないかもしれない、でも外部専門家をお願いするにはコストがかかる...

低コスト導入手法の普及に関する指導者等の専門家活用支援事業

- 平成23年度にまとめた低コスト導入手法のケース・スタディ集に基づき、中小企業等がHACCP手法の導入に取り組む場合に、指導者等の専門家の活用を支援する。具体的にはコンサルティングファームの豊富な人材を活用し、中小企業等の業種、地域、要望に応えるコンサルタントを紹介し、この低コスト導入手法の普及に当たる。
- 専門家活用支援に要する経費(外部専門家に要する旅費、謝金等の経費については、1件当たり1/2又は50万円のいずれか低い金額を上限として支援を行う。
- 16件の予算を計上

平成25年度 食品産業品質管理・信頼性向上支援事業 実施計画書より

HACCP低コスト導入のモデル・ケース

- 日本HACCPトレーニングセンター会員でコンサルティング・ファームを組織
- 小企業向けのHACCP導入手法の構築を行っている
- 農水省の支援事業により、企業負担も軽減
- 10、11、12年度に5、8、8件(計21件)の食品企業に導入支援

7

天ぷら材料・カット野菜工場への導入

—カット野菜製造に係るHACCP構築と実効性を高める取組み—



HMR工場

(非加熱工場)

衛生管理の行き届いた工場で、天ぷら材料・カット野菜や、和・洋・中各種の惣菜キットを生産しています。

HMRとは、Home Meal Replacementの頭文字で、家庭内料理(内食)の代用品という意味です。



日本HACCPトレーニングセンター
Japan HACCP Training Center

低コスト手法導入の構築管理委員会

支援担当；佐藤徳重（フードテクノエンジニアリング㈱）
支援協力；加藤祐一（QAPS代表／㈱三晃製造統括部長付）

8

目標と対象品目

- 1) 社団法人日本惣菜協会「食品製造過程管理の高度化基準」認証取得
- 2) HACCPシステム導入ケーススタディの作成

HACCPシステム導入対象品目:

- ① 総菜セット(てんぷら用)(商品名:079天盛・大 1~数人用/業務用)

非加熱商品/直接喫食もしくは加熱喫食
6品の野菜部品(キット)を加熱(天ぷら)して喫食する商品
・さつまいも・なんきん(カボチャ)・茄子・ししとう・れんこん・紅ショウガ



- ② 総菜セット(サラダ用)(商品名:サラダミックスE 1~数人用/業務用)

(非加熱商品/直接喫食)
6品の野菜部品(キット)を混ぜ合わせて直接喫食する商品
・キャベツ(コールスロー)・レタス・水菜・レッドオニオン・赤色パプリカ・黄色パプリカ



9

計画と進捗管理



PRP 標準作業手順の文書化

作業手順書					
作業頻度	午前・一度・作業終了時	作成日	21.11.9	改定日	
作業名	まな板の清掃	作成者	三宅		
作業工程	担当	作業内容		場所	牛・豚作業場
					記録 清掃記録表
1	金崎				
		・まな板をシンクの上に移動する			
2		・お湯で汚れを洗い流す			
3		・中性洗剤で洗い お湯で洗剤を洗い流す			
4		・毎週土曜日は100倍希釈の漂白剤に10分浸したのち お湯で洗い流す			
5		・まな板の保管庫で乾燥、殺菌させる			

11

ほかの導入例

「福池精肉店」におけるケース・スタディ報告書
—安全基準のない精肉加工現場で微生物基準構築に取り組む—



福池精肉店HACCPシステム構築導入宣言
キックオフ大会 平成21年3月17日

JATC 日本HACCPトレーニングセンター
Japan HACCP Training Center

低コスト導入手法の構築管理委員会

支援担当：長谷川 慶子（エコロジック）

1) 株式会社 山路フードシステム

所在地：神奈川県大和市下鶴間3839-2

代表取締役社長：松井大輔

資本金：1000万円

設立：1984年10月

年商：13億2千万円

従業員：220名（パート含む）

製造品目：弁当・給食

認証取得：相模原新工場（社）日本弁当サービス協会・高度化計画認定（2009年12月認証取得）



2) 株式会社ちむら

所在地：鳥取県鳥取市河原町布袋556

代表取締役社長：千村直美

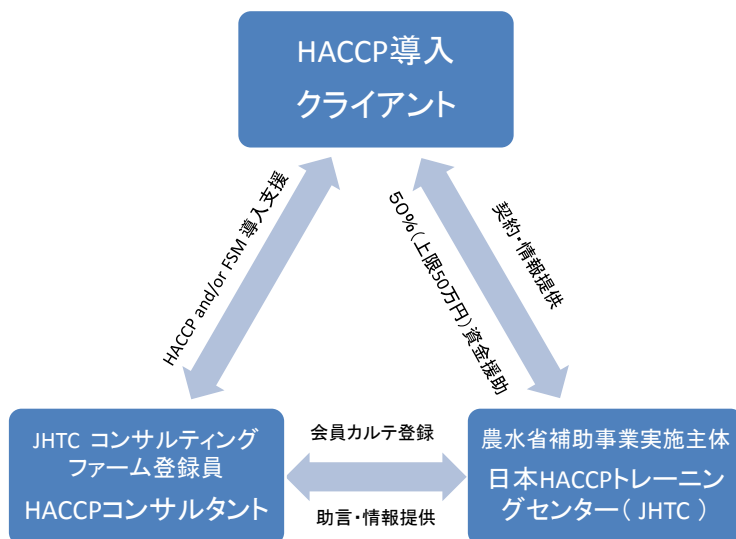
従業員：30名（パート含む）

製造品目：ちくわ・てんぷら等

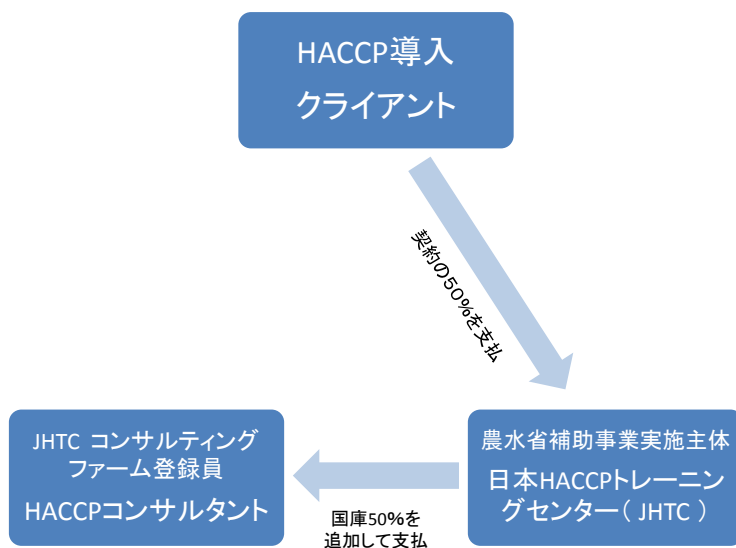
認証取得：ISO22000（2010年4月認



低コスト導入支援の仕組み



低コスト導入支援の資金の流れ



低コスト導入支援の仕組み

- 貴社の目標設定に応じて対応できます。(グローバル認証(FSSC22000, SQF, BRC等), ISO22000, 自主的HACCP, 食品防御, サプライヤ要求事項, 対米・対EU HACCP, 米国FSMA対応, マルソウ, 地域HACCP, HACCP法高度化認定, etc)
- 貴社の事業に合った経験(食肉、乳製品、卵製品、水産加工品、農産加工品、冷凍食品、真空包装、缶詰、発酵食品、菓子、惣菜、その他フードサービス等々)と能力(製品開発、品質管理、微生物、洗浄殺菌、ペストコントロール、マネジメントシステム等々)に応じた専門家とのマッチングを支援します。

必要な手続きと留意事項

- JHTCとの契約(貴社の機密事項に抵触しない程度の情報提供をお願いすることになります)
- コンサルティング・フィーの支払い(コンサルティングサービス経費に関する半額を、JHTCへ支払う形をとります。1件当たり50万円を限度とします)
- 国庫事業の制約(年度末の2014年3月31日でいったん、区切られます。次年度の補助は事業開始を待たなければなりません)
- 万が一、紹介したコンサルタントと関係性を継続できそうもない場合は、それを相談いただいた場合には新たなコンサルタントとのマッチングを提供いたします。

注意事項

- 今年度の補助事業は、2013年8月22日に交付決定を受けて正式にスタートをいたしました。
- 低コスト導入の公募開始は検討委員会(8月28日)の検討を経てホームページよりご案内を開始します。
- なお、国庫支出のためには、国からの概算払いを待つ必要性があります。したがって事業スタートからしばらくは、低コスト導入支援は実施できても国庫補助の資金の融通はしばらく後になる可能性があります。
- ただし、**交付決定されている**事業であるため、国庫補助を受けられない事態にはなりませんので、ご安心ください。

日本HACCPトレーニングセンター

- お問い合わせはこちらまで
日本HACCPトレーニングセンター
専務理事 杉浦嘉彦
携帯:080-2040-1237
E-mail: yoshihiko-s@keiran-niku.co.jp

事務局(岩本、法嶋)
TEL:050-5808-9809(IP電話)
FAX:03-3268-1106
東京都新宿区山吹町332 オフィス87 5階
(株)鶏卵肉情報センター内
<http://www.jhtc-haccp.org/>