

令和4年度事業報告

令和4年度事業の実施にあたり「食品の安全確保のために食品衛生法の趣旨にのっとり、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、食品の品質その他の食品衛生の向上を図り、もって消費者の健康の保護を図ることを目的とする。」との協会の設立目的に沿って、以下の方針の下で事業を推進した。

1. 食品衛生協会の、より一層の公益性の向上を図るとともに、県民に対して食に関する広い情報を積極的に提供し、食の安心・安全の確保に寄与する。
2. H A C C Pに沿った衛生管理の定着と振り返りを推進する。
3. 営業許可制度の見直し、届出制度の創設に対応した取り組みを進める。
4. 保健所単位のブロック別協議を実施し、組織のあり方、諸事業の見直し等を図り健全な運営に努める。
5. 法及び条例に基づく行政施策、並びに公益社団法人日本食品衛生協会の事業方針に協力する。
6. 自主管理体制の確立を図り、食中毒防止に努める。
7. 各種共済事業等を推進し、経営安定と消費者保護に努める。

特に、平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加えH A C C Pに沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設等が改正され令和3年6月1日から施行された。

国、県、日本食品衛生協会と連携しながら食品衛生法等の改正を踏まえ、H A C C Pに沿った衛生管理の普及、定着と振り返りを推進するとともに営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設に対応する取り組みを積極的に進めた。

一方、食中毒の発生状況(令和4年1月～令和4年12月)は、発生件数9件(うち大分市3件)、患者数392人(うち大分市318人)と発生件数は前年より5件増、患者数は372人増加した。

その内訳は、ノロウイルス1件・309人、ウエルシュ菌1件・54人、アニサキス4件・4人、クドア・セプテンパンクタータ2件・12人、植物性自然毒クワズイモ1件・13人となっている。

令和4年度の事業計画に基づく各種事業については、新型コロナウイルス感染症が流行する中ではあったが、行政当局の適切なご指導、ご支援のもとで順調に遂行することができた。

今後、より一層の組織・自主管理体制の強化等に取り組まなければならないと考えている。

I 組織強化に関する事業

大分県食品衛生協会の活動を推進するため、組織強化に取り組み、次の事業を実施した。

1. 一般社団法人大分県食品衛生協会理事会による検討

会員数の減少、少子高齢化に伴う施設数の減少等協会を取り巻く状況は厳しい状況にある。また、食品衛生法等が大きく改正され、H A C C P の制度化、許可制度の見直し、営業届出制度の創設等が行われた。

また、営業許可届出の電子申請、手数料の令和 6 年度導入予定のキャッシュレス化も喫緊の課題となっている。

このような大きな変革に対応し、長期的視野に立ち、安定的健全な運営を進めるために、これまで組織改革会議の場において、許可制度の見直し、届出制度の創設を踏まえ、組織のあり方、諸事業の見直し、会員等の定義の検討を進めてきた。

4 年度は、3 年度実施した保健所単位のブロック別協議を継続強化し、安定運営ができる組織のあり方、協会として実施すべき諸事業の見直し、指導員活動のあり方、会費の検討、新たな収益事業等を検討し具体的な取組として進め、そのため、組織改革会議ではなく、上位審議機関である理事会の開催を増やし審議した。その議論の中で 15 支部それぞれの意思表示及び支部内での合意形成づくりでのリーダーシップ性が不可欠であるとのことから、支部のトップである会長による会議（以下「会長会議」）の場を 2 度設けて議論を掘り下げてきた。

その会長会議において、危機意識は認識しているもののブロック化や一本化には反対又は慎重論の意見が多く、ブロック別協議は中断し、今後は喫緊の諸情勢や行政の動き等の情報を理事会の場で共有していくながら、また必要に応じて会長会議を開催するなどして、令和 8 年度以降運営が厳しくなる状況に対する具体的な取り組みについてしていくこととした。

2. 一般社団法人大分県食品衛生協会の広報強化及び情報提供

各支部のネットワーク環境と大分県食品衛生協会のホームページを活用し、食品衛生責任者養成講習会等の各種講習会開催情報を提供するとともに、食品衛生法改正の動き、H A C C P 情報、新型コロナウイルス感染症情報、食中毒注意報発令情報、食中毒予防の啓発等 53 件の情報提供を行った。

3. 会員加入強化

食品衛生法の改正に伴う H A C C P に沿った衛生管理の普及、許可制度の変更に伴う周知、届出対象施設に対する指導を通じて会員の勧誘を行うとともに、食品の営業許可申請時に営業者に対し、協会のメリット等をわかりやすく説明したリーフレットを活用し賠償責任保険の加入を中心に会員の勧誘に努めた。

4. 食品衛生指導員活動の充実と強化

食品衛生指導員活動は、協会活動の根幹であることから、各支部において、大分県食品衛生協会事務局長から巡回指導時における重点指導項目「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」について説明を行うとともに、適宜、行政等から講師を招き、表 1 のとおり、専門的、技術的研修を実施した。

食品衛生指導員の育成については、支部において 5 人以上の受講者があれば開催することとし、積極的に食品衛生指導員養成講習会を開催してきたが、本年度は、新型コロナウイルス感染症の関係から、令和 4 年 7 月 27 日佐伯支部、11 月 10 日大分市支

部、11月15日別府支部において、養成講習会を実施し、17名が受講し全員食品衛生指導員として委嘱した。

表1

月 日	支 部 名	場 所	出席者(人)	研修内容
3月8日	国 東	国東町	9	1)巡回指導時における重点指導項目
5月16日	速 見	日出町	12	・HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り
10月17日	〃	〃	9	
4月12日	別 府	別府市	16	2)HACCPに沿った衛生管理の実践支援
7月11日	〃	〃	19	3)食物アレルギー対策
10月17日	〃	〃	18	4)食の安全は原材料のチェック
1月11日	由 布	湯布院町	6	5)衛生的な手洗いの実施
6月7日	臼 杵	臼杵市	16	6)新型コロナウイルス感染拡大の防止について
9月6日	津久見市	津久見市	5	
6月30日	佐 伯	佐伯市	12	
7月5日	豊後大野	三重町	18	
7月4日	竹 田	竹田市	15	
6月23日	日 田	日田市	11	
6月15日	玖珠郡	玖珠町	12	
9月21日	〃	〃	11	
3月15日	〃	〃	13	
7月5日	中 津	中津市	8	
10月6日	〃	〃	10	
7月12日	宇 佐	招集中止		
7月12日	豊後高田	豊後高田市	5	
11月8日	〃	〃	4	
1月30日	〃	〃	5	
9月7日	大分市	大分市	25	
計	15支部		259	

5. 一般消費者への協会活動の周知

「食品衛生月間」等に食中毒予防対策事業助成制度を活用した、一般消費者へ食品衛生に係る啓発活動実施した。

国東食協 6月15日、7月13日、9月14日 速見食協 8月3日 別府食協 7月～8月、9月29日、7月～10月衛生管理計画支援事業 由布食協 7月8日 2会場 臼杵食協 8月9日、8月16日 佐伯食協 8月1日～8月14日、豊後大野食協 8月4日、8月21日 竹田食協 8月3日、8月5日 玖珠郡食協 7月20日、8月3日 中津食協 8月1日～31日 宇佐食協 8月1日 2カ所 豊後高田食協 8月2日、8月20日～21日

「ノロウイルス食中毒予防強化期間」に食中毒予防対策事業助成制度を活用し日本食品衛生協会の補助を受け、一般消費者及び事業者へ啓発活動を実施した。

国東食協 10月13日、12月13日 別府食協 11月～12月、12月13日 臼杵食協 11月25日 佐伯食協 11月22日、12月8日 豊後大野食協 11月22日 竹田食協 10月26日 豊後高田食協 12月14日

6. 行政機関との連携強化と委託事業等の受託要請

昨年度に引き続き委託事業を受託した。また、県、市と連携し、許可制度の変更、届出制度、衛生管理計画作成指導と定着と振り返り、新型コロナウイルス感染症対応についてリーフレット等を活用して指導や周知活動を実施した。食品衛生月間行事、ノロウイルス食中毒予防において行政と連携した広報活動を実施した。

7. 食品衛生功労者等の顕彰

(公社)日本食品衛生協会及び厚生労働省の規程に基づく食品衛生功労者及び食品衛生優良施設について表2のとおり表彰された。

表2 令和4年度 厚生労働大臣、日本食品衛生協会会长表彰等被表彰者

1. 厚生労働大臣表彰受賞者

区分	支部名	氏名・施設名	業種
食品衛生功労者	国東	安部 弥生	飲食店営業
	佐伯	梅田 一弘	菓子製造業
	大分市	竹内 貴美子	飲食店営業

2. 厚生労働省医薬・生活衛生局長表彰受賞者

支部名	氏名	業種
竹田	村中 武雄	飲食店営業

3. (公社)日本食品衛生協会会长表彰受賞者

区分	支部名	氏名・施設名	業種
食品衛生功労者	別府	渡辺 広重	飲食店営業
	由布	柴川 房代	飲食店営業
	臼杵	宮浦 文二	飲食店営業
	日田	吉野 昌喜	飲食店営業
	玖珠郡	清藤 一憲	飲食店営業
	大分市	大久保 利美	飲食店営業
	大分市	植木 節子	食肉販売業
食品衛生優良施設	別府	潮騒の宿 晴海 海鮮料理えいたろう	

4. (公社)日本食品衛生協会会长感謝状

区分	所属	氏名	所属
行政担当者	北部保健所	金城 巳代志	豊後高田保健部長
	食肉衛生検査所	大隈 滋	所長
	大分市保健所	山崎 広大	専門員

5. (公社)日本食品衛生協会理事長表彰受賞者

区分	支部名	氏名	業種
食品衛生指導員	由布	後藤 親良	飲食店営業
	豊後大野	衛藤 友二	飲食店営業
	大分市	植木 弘子	その他

6. 大分県功労者受賞者

区分	支部名	氏名	業種
生活環境衛生関係	大分市	三浦 義則	飲食店営業(旅館)

8. 事務局体制の強化

適宜、理事会、常務理事会を開催し、食品衛生協会の事業を推進するとともに、食品衛生協会組織改について具体的な検討を実施した。

書記会議を令和4年7月15日、令和5年3月22日の2回開催し、7月は、4年度の事業計画内容、県の委託事業の内容、食品営業許可申請のデジタル化、キャッシュレス化の動き、法人税の申告義務、インボイス制度、ふぐ処理講習会の受講手続き、食品衛生責任者講習会の実施方法等について、3月は、令和5年度の事業計画、インボイス制度に伴う様式等の改正、九州ブロック連絡協議会、ブロック大会の人員配置計画、食品衛生責任者養成講習会修了者名簿の管理と修了証再発行等について説明し、意見交換を実施した。

9. 共済事業推進合同会議

令和4年7月15日、各支部共済部会長、指導員部会長、書記及び共済事業普及推進員の参加の下に、日本食品衛生協会共済部職員を招き、「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」制度改正、取組状況及び計画、研修、意見交換を実施し、出席者は36名であった。

10. 第39回大分県食品衛生大会

各支部との連係を深め、一層の運動を展開するため、令和4年11月9日(水)にJ:COM ホルトホール大分小ホールにおいて、来賓に大分県知事・大分県議会議長・大分市長等を迎えて、約170名の参加を得て盛大に開催した。

例年のとおり、大分県知事感謝状・大分県食品衛生協会会长の表彰の授与他、厚生労働大臣表彰等の披露を行った。

特別講演には、大分県ラグビーフットボール協会副会長の御沓稔弘氏を招き「ラグビーW杯が残したもの」という演題で講演をして頂いた。

11. 第63回公益社団法人日本食品衛生協会九州ブロック大会への参加

福岡県で九州各県からおよそ800人が参加し、盛大に開催された。大分県からは、約60名が参加した。

日時：7月7日 10時～12時30分

場所：福岡県宗像市 宗像ユリックス

12. 各種会議の開催及び参加

表3のとおり、協会の運営のための理事会、研修会等を開催し、日本食品衛生協会が主催する会議、研修会等に参加した。

表3

(県内)

会議名	開催日	会場
食品衛生責任者養成講習会	4.4～5.3.23	県下 36会場
令和3年度会計監査	5.17	大分市・レンブラントホテル大分
第1回理事会	5.24	大分市・薬剤師会館
令和4年度定時総会	6.22	大分市・薬剤師会館
第2回理事会		
県HACCPセミナー	6.1～3.16	県下 64会場
食品衛生指導員研修	6.7～3.8	11支部
調理師試験準備講習会	7.13～8.2	大分(2)・中津・別府
第1回書記会議	7.15	大分市・薬剤師会館
食品衛生指導員部会長会議	7.15	大分市・薬剤師会館
共済事業推進合同会議	7.15	大分市・薬剤師会館
食品衛生指導員養成講習会	7.27	佐伯市・南部保健所
第3回理事会	8.22	大分市・薬剤師会館
ふぐ処理者新規講習会	8.30	大分市・ホルトホール大分
ふぐ処理者更新講習会	10.12	大分市・大分県教育会館
第4回理事会	10.25	大分市・薬剤師会館
第1回会長会議	10.25	大分市・薬剤師会館
食品適正表示推進者講習会	10.27	大分市・コンパルホール
食品表示公開講座	10.29	別府市・別府溝部学園短期大学
第39回大分県食品衛生大会	11.9	大分市・ホルトホール大分
食品衛生指導員養成講習会	11.10	大分市・アートプラザ
食品衛生指導員養成講習会	11.15	別府市・東部保健所
第2回会長会議	2.13	大分市・薬剤師会館
正副会長会議	3.7	大分市・薬剤師会館
第5回理事会	3.14	大分市・薬剤師会館
第2回書記会議	3.22	大分市・薬剤師会館

(県外)

会議名等	開催日	開催地
日本食品衛生協会定時総会	6. 17	東京都
日本食品衛生協会事務局長会議	6. 24	東京都
令和4年度日本食品衛生協会九州ブロック連絡協議会	7. 6	福岡県
令和4年度日本食品衛生協会九州ブロック大会	7. 7	福岡県
第66回食品衛生全国大会	10. 17	東京都
日本食品衛生協会全国支部長会議	10. 18	東京都
第62回食品衛生指導員大会	10. 18	東京都
日本食品衛生協会 組織改革委員会	2. 14	東京都
日本食品衛生協会 事業運営委員会	2. 27	東京都
日本食品衛生協会全国支部長会議	3. 24	東京都

II 自主管理体制に関する事業

食品等事業者の自主的な衛生管理を推進し、公衆衛生の向上及び県民の健康増進に寄与するため、次の事業を実施する。

1. (公社)日本食品衛生協会からの補助金による事業

食品衛生指導員活動特別補助金として 514,080 円の交付があり、各支部に分配した。

- | | |
|------------------|-----------|
| ① 食品衛生指導員養成等研修事業 | 82,939 円 |
| ② 食品衛生指導相談事業 | 431,141 円 |

食品衛生指導員重点指導項目「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」

- (1) 食品衛生指導員による重点指導項目を中心とした巡回指導
- (2) 食品衛生月間における重点指導項目の周知徹底、相談
- (3) 新規営業施設の現地指導

2. HACCPの普及推進と食の安心・安全・五つ星事業の取り組み

各支部食品衛生指導員研修会において巡回指導時における重点指導項目「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実践と定着」について、日本食品衛生協会が作成した小規模飲食店向け手引書を基に、HACCP 概要、衛生管理計画の作成研修を行うとともに、日本食品衛生協会が作成した食品衛生指導員研修DVDを活用して巡回指導時のHACCP指導の研修を実施した。

HACCP の基本的取り組みである記録の実施を基本とする「食の安心・安全・五つ星事業」については、県下全支部が取り組み、令和4年度は74施設が五つ星を取得している。

3. 食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会

大分県知事、大分市長の指定を受け、当協会の講師陣を中心に保健所の協力のもと、各支部において養成講習会及び実務講習会を実施した。令和3年6月15日からeラーニングによる食品衛生責任者養成講習会も導入した。

- ・養成講習会修了証交付者 1,297名 36回開催
- ・eラーニング受講申込者 507名 (修了者 474名)
- ・実務講習会修了証交付者 1,457名 68回開催

4. 各支部における指導員会議、役員会議の開催状況

各支部からの報告のあった指導員会議、役員会議の参加者数、会議内容は表4のとおり。

表4

支 部	指導員会議		役員会議		内 容
国 東	4 回	42 人	3 回	10 人	〔指導員会議〕
速 見	2	21	2	8	食中毒防止月間行事、今後の食協のあり方について、HACC制度導入の助言・指導・普及啓発、新規更新時の巡回指導と報告書の作成、五つ星事業、会報、正しい手洗い運動の実施、共済加入推進、会報、受動喫煙対策事業、新型コロナウイルス感染症対策について
別 府	4	72	1	4	
由 布	3	27	1	7	
臼 杵	12	158	6	26	
津久見市	12	71	1	8	
佐 伯	4	44	2	10	
豊後大野	4	71	7	45	〔役員会議〕
竹 田	1	17	8	29	総会・理事会議案審査、今後の食協のあり方について、協会費の改正、新型コロナウイルス感染症対策について、会報、表彰、食中毒防止月間行事、九州ブロック大会
日 田	3	31	1	7	
玖 珠 郡	4	45	4	36	
中 津	4	36	4	13	
宇 佐	2	21	2	15	
豊後高田	4	20	3	14	
大 分 市	3	43	11	72	

5. 食品衛生指導員特別研修及び全国研修会

日本食品衛生協会主催の食品衛生指導員全国研修会は9月13日14日大阪市で3年ぶりの開催となったが、大分県からの参加者はなかった。新型コロナウイルス感染症のため食品衛生指導員特別研修は実施しなかった。

6. 部会活動の充実と活性化

7月15日食品衛生指導員部会長会議を開催した。各支部において指導員会議を開催し、H A C C P、巡回指導について研修等を行った。

7. 食品衛生推進員活動

食品衛生推進員制度については、食品衛生法に根拠を持ち、食品等取扱施設の全般に渡つて指導ができ、そのことを通じて、食品衛生指導員活動の活性化と食品衛生協会の社会的認知を広げることができるということで、県に対し導入を働きかけ、平成20年6月に導入が決まり活動が開始された。今年度も、昨年に引き続き食品衛生指導員活動と連携する中で活動を進めた。

III 共済に関する事業

1. 各種共済の契約状況

会員の不慮の災害、事故に備えると同時に、経営の安定と消費者保護の観点から各種共済の加入促進に努めた。

表5に各種共済の契約状況を示す。令和4年度から、(公社)日本食品衛生協会の目標は「あんしんフード君」だけとなった。目標2,760件に対し2,242件(81.2%)であった。昨年度の2,004件に比べて238件11.2%増であった。食品賠償共済加入件総数4,915件で、昨年度の4,776件に比べて139件2.9%増であった。

火災共済は、目標682口に対し、389口(57.0%)であった。

食中毒見舞費用保険は、目標10,000千円に対し、4,093,290円(40.9%)であった。

見舞金は、1件40万円の支払いを行った。

表5 各種共済契約状況

支部名	食品営業賠償共済	あんしんフード君			火災共済			見舞金共済			
	加入総件数 件	目標 口	達成 口	率	目標 口	達成 口	率	目標 円	達成 円	率	件数 件
大分市	1,083	634	768	121.1%	157	0	0.0%	2,230,000	893,385	40.1%	513
別府	525	379	333	87.9%	93	98	105.4%	1,420,000	641,201	45.2%	368
中津	294	226	102	45.1%	56	8	14.3%	850,000	329,800	38.8%	194
日田	266	173	88	50.9%	43	0	0.0%	600,000	130,000	21.7%	70
佐伯	574	210	135	64.3%	52	20	38.5%	760,000	276,140	36.3%	152
豊後高田	232	92	193	209.8%	23	0	0.0%	330,000	54,000	16.4%	26
国東	144	88	54	61.4%	22	24	109.1%	310,000	144,800	46.7%	75
速見	237	135	78	57.8%	32	30	93.8%	480,000	164,984	34.4%	90
臼杵	203	119	77	64.7%	29	20	69.0%	430,000	108,000	25.1%	56
津久見市	110	55	69	125.5%	14	2	14.3%	210,000	46,400	22.1%	30
豊後大野	306	102	24	23.5%	25	5	20.0%	370,000	524,700	141.8%	317
竹田	289	109	44	40.4%	27	78	288.9%	420,000	271,669	64.7%	154
玖珠郡	220	125	98	78.4%	31	36	116.1%	440,000	316,211	71.9%	170
宇佐	248	156	100	64.1%	39	66	169.2%	590,000	93,000	15.8%	56
由布	184	157	79	50.3%	39	2	5.1%	560,000	99,000	17.7%	36
計	4,915	2,760	2,242	81.2%	682	389	57.0%	10,000,000	4,093,290	40.9%	2,307

2. 共済部会の開催

令和4年7月15日、各支部共済部会長、指導員部会長、書記及び共済事業普及推進員の参加の下に、日本食品衛生協会共済部職員を招き、「あんしんフード君」「食品営業賠償共済」制度改正、取組状況及び計画、研修、意見交換を実施し共済知識の研鑽に努め、目標達成に取り組んだ。出席者は36名であった。

IV ふぐ処理者登録講習に関する事業

「大分県食の安全・安心推進条例」に基づき、ふぐ処理者登録講習会を大分県の指定を受け実施した。

新規登録講習会 8月30日 ホルトホール大分

52名申込み(内再受講5名) 6名欠席 46名受講 41名修了証交付

更新登録講習会 10月12日 大分県教育会館 72名修了証交付

V 業務委託に関する事業

- | | |
|--|--------------|
| 1. 食品衛生指導員による指導業務及び営業許可事務補助
食品衛生指導業務及び食品営業許可等事務補助業務 | 10,409,850 円 |
| 2. 食品衛生法改正に伴う委託業務
HACCP フォローアップ事業 | 22,002,640 円 |
| 3. 食品表示法に関する委託業務
食品適正表示理解促進事業 | 346,764 円 |
| 4. 健康増進法改正に伴う受動喫煙防止に関する委託業務
受動喫煙防止対策環境整備業務 | 1,519,980 円 |

1. 食品衛生指導業務及び食品営業許可等事務補助業務

食品衛生指導業務については、各支部食品衛生指導員による新規・更新許可対象者に対して、延べ 2,885 件の事前指導、延べ 3,806 日の普及活動を実施した。

食品営業等事務補助業務については、各保健所(部)において、新規営業許可、更新営業許可申請時の添付資料の電子データ化、届出事業者の届出書の電子データ化を 2,629 件実施した。

2. 食品衛生法改正に伴う委託業務

HACCP トータル支援事業業務

この事業は、食品衛生法の改正に伴い、県から委託を受け次のような業務を実施した。

1) HACCP アドバイザーの確保

HACCP を計画的に推進し、HACCP 指導者等の人材育成、事業者からの相談等に対応するため、事務局長を HACCP アドバイザーとした。

2) HACCP 導入済み施設への巡回指導

① 小規模事業者への指導助言

食品衛生指導員が、小規模飲食店等に 2,100 事業所に対し立巡回指導に入り、衛生管理計画の作成が義務であることを周知し、計画未作成事業所や不十分な事業所に対し、「巡回指導資料」を活用して、一般衛生管理計画の作成指導及び検証、重要管理のポイントの作成指導及び検証を実施した。

検証事業として製品検査を実施することが適當判断とした 29 事業所に対し、検証のための製品検査を 68 商品実施した。

② 妥当性審査が必要な事業所への検証・助言

大分県及び保健所と協議し、衛生管理計画の不備や収去検査で妥当性審査が必要と判断され、依頼された 44 事業所に対し訪問し検証事業を次のとおり実施した。

- | | |
|---------------------|-------|
| 依頼件数 | 44 件 |
| 衛生管理計画の検証及び不備による修正等 | 26 施設 |

検証のための施設拭き取り検査	29 件
検証のための製品検査	37 商品

妥当性審査及び製品検査は、(公社)大分県薬剤師会検査センターと大分県食品衛生協会が審査内容項目等を協議しながら実施した。

3) 新規事業者への導入支援・衛生管理計画作成セミナーの開催

大分県が実施する小規模事業者向けに進めるHACCP導入促進のためのワークショップ型セミナーについて、保健所の指示により、受講者への案内文書の発送、セミナー会場の確保及び会場設営、受付及び受講者の把握、セミナー実施時の食品衛生指導員による演習補助を実施し、6月1日から3月16日の間63会場で実施し、1,157名が受講した。

また、セミナーに参加できない事業者に対し、インターネット上でHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の衛生管理計画が作成できるサイトについて、手引書が追加された業種を含めた中で、リスクが高く衛生管理計画の作成に助言が必要と考えられる「仕出し弁当におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書」を「そうざい製造業(生食用の魚介類食肉をメニューにしない弁当仕出し)」として、「低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品(殺菌温度が100°C以下の密封食品)HACCPマニュアル」の中の「常温流通する瓶入りジャム」として、事業者が多いと見込まれる「小規模な青果物小売業」を「青果物小売業」として3業種を追加した。

トップ画面からこのサイトでできる計画が解るように「対象業種はコチラ」を入れ、このサイトでできないものは、厚生労働省のHPに移動できるように変更した。

このサイトを利用した事業者数は総数942事業者、内令和4年度は253事業者が衛生管理計画を作成した。

トップ画面の修正



対象業種の案内

HACCPとは

「Hazard (危害)」、「Analysis (分析)」、「Critical (重要)」、「Control (管理)」、「Point (点)」の略語で

日本語では「危害分析重要管理点」と訳されます。

食品の製造から出荷までの様々な工程で発生しうる異物混入や食中毒などの危険を予測・分析し

食品被害を未然に防ぐ為の衛生管理手法です。

HACCPに沿った衛生管理の制度化を含む食品安全法等の一連を改正する法律が公布され

食品の安全性のさらなる向上を目的に原則として、全ての食品等事業者を対象に

HACCPに沿った衛生管理の実施が必要となります。

小規模事業者のみなさまには、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことが求められています。



サービスを使ってみる

対象業種はコチラ ▼

↑
対象業種の案内

対象業種

- 小規模な一般飲食店 ● 旅館・ホテル ● ソフトクリームサーバーでソフトクリームを提供 ● 食肉販売業
- 魚介類販売業 ● 食肉処理業 ● 菓子製造業（パン、調理パン等の製造） ● 菓子製造業（和菓子、洋菓子等の製造）
- 水産製品製造業（魚肉練り製品） ● みそ又はしょうゆ製造業（味噌製造業）
- みそ又はしょうゆ製造業（しょうゆ製造業） ● みそ又はしょうゆ製造業（しょうゆ加工品製造業）
- 豆腐製造業（豆腐・豆乳・おから） ● 豆腐製造業（油揚・がんもどき・オカラドーナツ等）
- 麺類製造業（生めん製造業） ● そうざい製造業（工場）
- 干し椎茸小分け事業者・干し椎茸加工事業者（届出事業者対象） ● 濁物製造業
- スーパー（仕入れ販売）（届出事業者対象） ● 農業者が農産物・加工品を搬入する店舗（届出事業者対象）
- 牛乳販売業牛乳製品の宅配（届出事業者対象） ● 水産物 非加熱加工 調味・乾燥工程なし 冷蔵冷凍流通
- 水産物 非加熱加工 調味・乾燥工程あり 冷蔵冷凍流通 ● 水産物 非加熱加工 調味・乾燥工程あり 常温流通
- 水産物 加熱加工 冷蔵冷凍流通 ● 水産物 加熱加工 常温流通

※上記に含まれない場合は、このサイトでは作成できませんので、厚生労働省のHPに掲載されている手引書を参考にしてください。

サービスを使ってみる

↑
作成できない場合の注意書きを記載、厚生労働省のHPに移動案内。

追加業種の衛生管理計画作成画面

そうざい製造業（生食用の魚介類食肉をメニューにしない弁当仕出し）HACCP講習

27_そうざい製造業（生食用の魚介類食肉をメニューにしない弁当仕出し）様
講習動画の視聴お疲れ様でした、続いて衛生管理計画を作成していきましょう。

作成は設問に対して回答を選択・入力する形式で進みます。

所要時間は15~30分程度です。途中で作成を中断し再開する事も可能です。

準備が完了しましたら、作成を開始するボタンを押して作成へ進んでください。



作成を開始する

計画作成画面

そうざい製造業（生食用の魚介類食肉をメニューにしない弁当仕出し）一般衛生管理

1 / 18

原材料の受け入れの確認

なぜ必要か

購入する原材料が、食品安全上問題のないことを事前に確認することは、最終製品の食品安全を守ることにおいて非常に有効です。そのため、原材料の選定時及び購入を継続する場合には、法律を順守した信頼できるメーカーまたは事業者へ注文するとともに、必要に応じて定期的に証明書を取り寄せ、食材の安全性を確認します。外装や温度、表示事項、数量等の確認などを行います。食材だけではなく、容器等の包装資材についても、確認する必要があります。

ヒスタミン食中毒予防の観点から、ヒスチジンを多く含む赤身魚及びその加工品については、保管温度、鮮度を確認する必要があります。

いつ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 購入時 <input type="checkbox"/> その他	
----	--	--

だれが	
-----	--

どのように	<input type="checkbox"/> 外観・臭い・包装の状態を確認する。 <input type="checkbox"/> 品物名や数量などが、注文どおりであるか確認する。 <input type="checkbox"/> カビや傷み、腐敗等、品質に問題はないか、異物等がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 表示事項(期限、保存方法、アレルゲン)の確認を行い、保存方法に合っては保存温度が守られているか確認する。
-------	---

その他	
-----	--

問題があったとき	<input type="checkbox"/> 収品し、交換する。 <input type="checkbox"/> 購入しない <input type="checkbox"/> その他	
----------	--	--

同様のシートが 18 枚あり、チェックやその他に記載することで、衛生管理計画とそれに対応した記録表が作成される。

他の2業種についても同様の流れとしている。

手引書の案内画面

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCP関連情報 2023年01月12日

改正食品衛生法では、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）は衛生管理計画を作成する必要があります。

小規模な営業者等については、業界団体が作成し、厚生労働省で確認された手引書に基づいて対応することが可能となっています。

現在（10月8日時点）、厚生労働省のホームページに次の手引書がアップされています。クリックすると手引書が見ることができます。衛生管理計画作成の参考にしてください。

[小規模な一般飲食店：小規模な一般飲食店手引書](#) [小規模な一般飲食店手引書詳細版](#)、[コンビニ簡易調理](#)、[中華まんじゅう加温販売](#)、[焼き肉店向け](#)、[すし店のHACCP](#)、[小規模なふぐ製品製造加工業者向け](#)、[仕出し弁当](#)

[旅館・ホテル飲食店：旅館ホテル、ホテル事業者](#)

[給食施設：医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチン、学校給食米飯、委託給食事業者](#)

[外食産業：多店舗展開する外食事業者手引書、衛生管理計画作成事例、資料編](#)

[惣菜製造業：小規模な惣菜製造工場手引き書](#)、[小規模な惣菜製造工場手引き書概要版](#)、[小規模の煮豆事業者向け](#)、[小規模な玉子焼き製造事業者手引き書](#)、[煮豆製造事業者](#)

[菓子製造業：パン類の製造、菓子製造業](#)

・食品衛生指導員の研修

新型コロナ感染症の状況を見ながら、研修が行える支部に対し、法改正の内容、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理、定着と振り返りについて研修を、6月7日から3月8日までの間、11支部で各1回実施した。

3. 食品表示法に関する委託業務

食品適正表示理解促進事業

食品関連事業者を対象とした基礎講習会の開催

この事業は、平成21年度に制定された、「大分県食品適正表示推進者制度実施要領」に基づき、食品適正表示推進者を育成するための講習会を実施した。

10月27日にコンパルホール多目的ホールで開催し、108名が受講した。

消費者を対象とした食品表示講座の開催

別府溝部学園短期大学と連携し、消費者等に食品表示について関心を持ってもらい、表示の内容についての理解を進めるため、10月29日別府溝部学園短期大学の講座において、一部ウェブ方式で開講し、一般消費者を含め60名が受講した。

4. 飲食店における受動喫煙防止対策環境整備業務

健康増進法の改正に伴い、令和2年4月1日以降の法施行後の望まない受動喫煙をなくすため、受動喫煙の機会が多い飲食店への周知を強化し、情報提供や相談対応等を実施した。

(1)受動喫煙対策啓発パンフレット類の作成	11,000部
(2)飲食店への受動喫煙対策の標識掲示等配布啓発業務	
パンフレット送付、訪問、相談件数	275件
リーフレット送付、訪問、相談件数	390件
チラシ送付、訪問、相談件数	1,400件
標識類送付、訪問、相談件数	294件
スイングポップ送付、訪問、相談件数	1,400件
啓発業務対応店舗数	294件
(3)台帳更新作業業務　入力件数	8,047件
(4)新規開業時等の飲食店への情報提供、相談指導件数	359件