

平成 23 年度以降の業種拡大について

1 業種拡大の方向性

平成 22 年度 (10 月～)	平成 23 年度 (10 月～)	平成 24 年度以降
対象業種：菓子製造業 【理由】 <ul style="list-style-type: none"> ・ 全県的に製造され、県外への流通が多い(制度のアピールにつながる) ・ 県内で製造施設数が多い 	対象業種：営業許可を要する製造業全般 【理由】 ※下記のとおり	左記の拡大状況を踏まえて効果的な業種拡大方策を再検討

※次年度の対象業種として「営業許可を要する製造業全般へ拡大」することが最良である理由

(1) 愛媛県HACCP制度の一般的衛生管理基準が満たされている点

営業の許可を得ている事業者は、認証の基礎となる一般的衛生管理基準を満たしており、認証取得に向けた取組みが円滑に実施できる。(全業種を対象とした場合、基礎的な衛生管理基準が満たされているかどうかの基準の設定や確認が必要となる。)

(2) 菓子製造業と同じ製造業である点

同じ製造業を認証することは、現制度の内容を延長して実施することが出来るため、施設に対する助言・指導や認証手続きが円滑に実施できる。

(3) 制度の検証を踏まえて円滑に業種拡大が出来る点

現制度で認証された菓子製造業の施設は、半年を目途に、制度に基づく自主衛生管理の履行状況を確認し、制度のメリット・デメリット、課題等を検証する。このことは、制度内容について、同じ製造業全般についても検証が可能となり、より良い制度内容を検証した上で、円滑に製造業全般に業種を拡大することが可能となる。

2 業種拡大の時期

業種の拡大については、認証施設のアンケート内容や施設の立入検査により制度の運用状況を確認した上で、より良い基準の設定を再検討し、円滑な制度運用が行えるよう認証制度の検証を行い、制度開始後1年となる平成23年10月を目途に拡大する。

(参考)

営業許可施設数(業種別)

H23.1.1時点

	業 種	製造業	施設数	左の内訳	
				愛媛県	松山市
1	飲食店営業		15,994	10,050	5,944
2	喫茶店営業		2,881	1,879	1,002
3	菓子製造業	◎	2,137	1,568	569
4	あん類製造業	○	20	15	5
5	アイスクリーム類製造業	○	303	223	80
6	乳処理業	○	2	2	0
7	特別牛乳さく取処理業		0	0	0
8	乳製品製造業	○	9	7	2
9	集乳業		0	0	0
10	乳類販売業		3,337	2,336	1,001
11	食肉処理業	○	115	76	39
12	食肉販売業		1,697	1,305	392
13	食肉製品製造業	○	22	17	5
14	魚介類販売業		1,969	1,449	520
15	魚介類せり売業		36	33	3
16	魚肉ねり製品製造業	○	180	159	21
17	食品の冷凍又は冷蔵業	○	166	122	44
18	食品の放射線照射業		0	0	0
19	清涼飲料水製造業	○	71	58	13
20	乳酸菌飲料製造業	○	3	1	2
21	冰雪製造業	○	24	23	1
22	冰雪販売業		44	37	7
23	食用油脂製造業	○	3	3	0
24	マーガリン又はショートニング製造業	○	0	0	0
25	みそ製造業	○	103	93	10
26	醤油製造業	○	56	48	8
27	ソース類製造業	○	68	51	17
28	酒類製造業	○	62	57	5
29	豆腐製造業	○	172	153	19
30	納豆製造業	○	3	0	3
31	めん類製造業	○	118	99	19
32	そうざい製造業	○	686	572	114
33	かん詰又はびん詰食品製造業	○	82	70	12
34	添加物製造業	○	18	11	7
合 計		34	30,381	20,517	9,864
現時点の対象(◎:菓子製造業)		1	2,137	1,568	569
上記以外の製造業(○)		23	2,286	1,860	426
製造業(◎+○:すべて)		24	4,423	3,428	995

認証施設へのアンケート調査結果について

これまで認証を取得した施設に対して、下記の設問についてアンケートを実施。

問1 認証を取得するに当たって最も労力を要したものは何か。

- ・ 必要な書類やHACCPプランを作成する上で、できるだけ製造作業に負担にならない項目を検討すること
- ・ 申請前に使っていた記録類を再検証し、基準を満たすために必要な書類の洗い出しの作業
- ・ 必要な各手順書作成項目数やその範囲が広く、実地検証しながら作成していく作業
- ・ 従業員全体のHACCP的な衛生管理の考え方に関する知識のレベルアップ

認証取得前には、認証基準を満たすために必要な書類の洗い出しや項目数の多い手順書等について実地検証しながら作成していく作業、従業員の衛生管理知識のレベルアップ等に労力を要している。

問2 認証を取得後、労力を要していることは何か。

- ・ 作成した手順書どおりの作業や膨大な記録をつける作業及びそれらの記録の整理作業
- ・ 上記作業に従事する現場社員の理解度の向上
- ・ 専属の人員配置が必要となり人的制約が発生すること
- ・ 一般的衛生管理の確実な実行を図るため、年間衛生計画を作成し、書類の整理及び体制づくりを行う作業

認証取得後は、作成した手順書どおりの作業や記録をつける作業、それらの作業を行うための体制づくりや従事する社員の理解度の向上等に労力を要している。

問3-1 認証取得前の目的は何か(大きいものから5つ)。 ※選択肢は裏ページのとおり

- ① 製品の安全性の確保
- ② 規格外品(不良品)の発生の減少
- ③ 製品の品質の向上
- ④ 従業員の衛生レベルの向上
- ⑤ 規格外品(不良品)のロットの特定や回収等の対処が容易

問3-2 認証取得後のメリットは何か(大きいものから5つ)。 ※選択肢は裏ページのとおり

- ① 自社のイメージアップ・消費者に対する宣伝効果
- ② 従業員の衛生レベルの向上
- ③ 企業の信頼性の向上
- ④ 他社の商品との差別化(競争力の向上)
- ⑤ 組織の意識の統一

認証取得前は、製品の安全性の確保や不良品発生の減少、品質の向上など、商品の安全性や品質等を確保するための、内部の衛生管理の向上を図る目的が大きい。認証取得後は、企業のイメージアップや消費者に対する宣伝効果、企業の信頼性の向上、他の商品との差別化など、対外的な効果に関するメリットが多く感じられる結果となった。

問3 認証取得前の目的は何か、また、認証取得後のメリットは何か(大きいものから5つ)。

【選択肢】

- 1 製品の安全性の確保
- 2 従業員の衛生レベルの向上
- 3 企業の信頼性の向上
- 4 自社のイメージアップ・消費者に対する企業の宣伝効果
- 5 生産性の向上
- 6 売上げの向上
- 7 規格外品(不良品)の発生の減少
- 8 規格外品(不良品)のロットの特定や回収等の対処が容易
- 9 製品の品質の向上
- 10 他社の商品との差別化(競争力の向上)
- 11 商取引上有利(企業間取引での付加価値効果)
- 12 クレームの減少及び対応が容易になる(品質管理の証拠が示せる)
- 13 組織の意識の統一
- 14 PL方の対策となる
- 15 その他()