

令和3年度 厚生労働省委託事業  
食品衛生法改正事項実態把握等事業  
HACCP の実施・導入状況等調査報告書

令和4年3月

公益社団法人日本食品衛生協会



# 目次

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| I. 食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要               | 4  |
| I-1. 調査目的                            | 4  |
| I-2. 調査対象と調査対象数                      | 4  |
| I-3. 調査対象選定の方法                       | 4  |
| I-4. 調査票の配布・回収方法                     | 5  |
| I-5. 調査時期                            | 5  |
| I-6. 有効回答数                           | 5  |
| I-7. 本調査結果の整理方法                      | 6  |
| I-8. 調査協力実施機関                        | 7  |
| I-9. 本事業検討委員会                        | 7  |
| II. 調査結果(飲食店)                        | 8  |
| II-1. 飲食店定量調査結果                      | 8  |
| II-1.1. 食品販売総額について                   | 8  |
| II-1.2. 常用雇用者の人数について                 | 10 |
| II-1.3. 業種について                       | 11 |
| II-1.4. HACCP の義務化について               | 12 |
| II-1.5. HACCP の導入状況について              | 14 |
| II-1.6. HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について | 16 |
| II-1.7. HACCP 導入による効果について            | 18 |
| II-1.8. HACCP 導入に当たっての問題点について        | 20 |
| II-1.9. HACCP 導入が進んでいない理由について        | 22 |
| II-1.10. リーフレットの感想について               | 24 |
| II-1.11. 保健所による指導助言の有無について           | 26 |
| II-1.12. 保健所による効果的な指導助言について          | 28 |
| II-1.13. HACCP の継続実施に必要なこと           | 30 |
| II-2. 飲食店実地調査結果                      | 32 |
| II-2.1. 業種について                       | 32 |
| II-2.2. HACCP の義務化について               | 33 |
| II-2.3. HACCP の導入状況について              | 34 |
| II-2.4. HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について | 35 |
| II-2.5. HACCP 導入による効果について            | 36 |
| II-2.5.1. 品質・安全性の向上について              | 37 |
| II-2.5.2. 食品ロスの削減について                | 38 |
| II-2.5.3. 売り上げの増加について                | 39 |
| II-2.5.4. 製品イメージ、企業(店舗)イメージについて      | 40 |
| II-2.5.5. 従業員の意識の向上について              | 41 |
| II-2.5.6. 経営者の意識の向上について              | 42 |
| II-2.5.7. 保健所への対応の負担軽減について           | 43 |

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Ⅱ-2.5.8. クレームの減少について.....                                    | 44 |
| Ⅱ-2.5.9. その他.....                                            | 45 |
| Ⅱ-2.5. (ヒアリング) HACCP 導入による効果に関するヒアリング内容.....                 | 46 |
| Ⅱ-2.6. HACCP 導入における問題点について.....                              | 47 |
| Ⅱ-2.6. (ヒアリング) HACCP 導入における問題点について.....                      | 48 |
| Ⅱ-2.7. HACCP 導入が進んでない理由について.....                             | 50 |
| Ⅱ-2.7. (ヒアリング) HACCP 導入が進んでいない理由について.....                    | 51 |
| Ⅱ-2.8. リーフレットの感想について.....                                    | 52 |
| Ⅱ-2.8. (ヒアリング)リーフレットの感想について.....                             | 53 |
| Ⅱ-2.9. 保健所による指導助言の有無について.....                                | 54 |
| Ⅱ-2.9. (ヒアリング)保健所による指導助言の有無について.....                         | 55 |
| Ⅱ-2.10. 保健所による効果的な指導助言について.....                              | 56 |
| Ⅱ-2.10. (ヒアリング)保健所による効果的な指導助言について.....                       | 57 |
| Ⅱ-2.11. HACCP の継続実施に必要なこと.....                               | 62 |
| Ⅱ-2.11. (ヒアリング)HACCP の継続実施に必要なこと.....                        | 63 |
| Ⅱ-2.12. 手引書の不足・不要項目について.....                                 | 64 |
| Ⅱ-2.13. 食品販売総額について.....                                      | 68 |
| Ⅱ-2.14. 常用雇用者の人数について.....                                    | 69 |
| Ⅱ-3. 飲食店調査まとめ.....                                           | 70 |
| Ⅲ. 調査結果(製造業).....                                            | 72 |
| Ⅲ-1. 製造業(総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム)調査.....                  | 72 |
| Ⅲ-1.1. 食品販売総額について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....           | 72 |
| Ⅲ-1.2. 常用雇用者の人数について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....         | 73 |
| Ⅲ-1.3. 業種について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....               | 74 |
| Ⅲ-1.4. HACCP の実施状況について【総合衛生管理製造過程】.....                      | 75 |
| Ⅲ-1.5. HACCP の実施効果について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....      | 76 |
| Ⅲ-1.5.1. 品質・安全性の向上について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....      | 78 |
| Ⅲ-1.5.2. 食品ロスの削減について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....        | 79 |
| Ⅲ-1.5.3. 売り上げの増加について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....        | 80 |
| Ⅲ-1.5.4. 製品・企業イメージの向上について【食品安全マネジメントシステム】.....               | 81 |
| Ⅲ-1.5.5. 従業員の意識の向上について【食品安全マネジメントシステム】.....                  | 82 |
| Ⅲ-1.5.6. 経営者の意識の向上について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....      | 83 |
| Ⅲ-1.5.7. 保健所への対応負担軽減について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....    | 84 |
| Ⅲ-1.5.8. クレーム数の減少について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】.....       | 85 |
| Ⅲ-1.6. 丸総導入時の問題点【総合衛生管理製造過程】.....                            | 86 |
| Ⅲ-1.7. 丸総から「HACCP に基づく衛生管理」への継承時の問題点【総合衛生管理製造過程】.....        | 87 |
| Ⅲ-1.8. 「HACCP 基づく衛生管理」導入時に必要な取組み【総合衛生管理製造過程】.....            | 88 |
| Ⅲ-1.9. 「基づく衛生管理」から「考え方を取り入れた衛生管理」への変更理由【総合衛生管理製造過程】.....     | 89 |
| Ⅲ-1.10. 保健所、厚生局の指導助言の有無について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】..... | 90 |

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Ⅲ-1.11. 効果的であった指導助言について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】   | 91  |
| Ⅲ-1.12. 希望の指導・支援について【総合衛生管理製造過程】                      | 93  |
| Ⅲ-1.13. 貴社(貴施設)で取得している民間認証について【食品安全マネジメントシステム】        | 94  |
| Ⅲ-1.14. 「HACCP に基づく衛生管理」導入における問題点について【食品安全マネジメントシステム】 | 95  |
| Ⅲ-1.15. 「HACCP に基づく衛生管理」継続時の問題点について【食品安全マネジメントシステム】   | 96  |
| Ⅲ-1.16. 「HACCP 基づく衛生管理」導入時に必要な取組み【食品安全マネジメントシステム】     | 97  |
| Ⅲ-1.17. 認証プログラムを導入の際の外部コンサルタントの利用【食品安全マネジメントシステム】     | 98  |
| Ⅲ-1.18. 導入時に効果的だった助言について【食品安全マネジメントシステム】              | 99  |
| Ⅲ-1.19. HACCP 導入時の困難点について【食品安全マネジメントシステム】             | 100 |
| Ⅲ-2. HACCP に基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査(食品製造業実地調査)          | 101 |
| Ⅲ-3.1. 製造業調査(総合衛生管理製造過程)まとめ                           | 111 |
| Ⅲ-3.2. 製造業調査(食品安全マネジメントシステム)まとめ                       | 112 |
| Ⅲ-3.3. HACCP に基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査(食品製造業実地調査)まとめ     | 113 |
| Ⅳ. 都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等                 | 114 |
| Ⅳ-1. 施設基準調査                                           | 114 |
| Ⅳ-2. 施設基準調査まとめ                                        | 118 |
| Ⅴ. 全体のまとめ                                             | 119 |
| 謝 辞                                                   | 121 |
| 付属資料                                                  | 122 |
| 1 飲食店調査票                                              | 123 |
| 2 飲食店実地調査票                                            | 127 |
| 3 製造業調査票(総合衛生管理製造過程承認施設向け)                            | 135 |
| 4 製造業調査票(食品安全マネジメントシステム実施施設向け)                        | 140 |
| 5 製造業実地調査票                                            | 146 |
| 6 施設基準の平準化実態把握調査票                                     | 153 |
| 7 飲食店調査票添付リーフレット                                      | 155 |

## I. 食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要

### I-1. 調査目的

平成 30 年 6 月に食品衛生法が改正され、HACCP に沿った衛生管理の制度化、営業許可のための施設基準の見直し等が行われ、令和 3 年 6 月 1 日に完全施行された。

厚生労働省では、これらの改正事項を着実に実施し、食の安全確保を図るとともに、食品等事業者が円滑に事業を継続できるよう、指導方法を改善する等適切に対応し、合わせて、効果等を検証し、改正法施行 5 年後見直しの検討につなげるため、実態把握等を行うこととされた。

本調査は、今後、厚生労働省において、HACCP に沿った衛生管理に取り組むための手引書の見直しや都道府県等による食品等事業者への指導方法の改善等につなげ、合わせて、改正法施行 5 年後の見直しに向けた課題の整理を行い、円滑な制度運用及びさらなる衛生管理の向上を図るため、厚生労働省令和 3 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業として、公益社団法人日本食品衛生協会が受託し、食品等事業者及び各都道府県等における取組みの実態把握等について調査を行った。

### I-2. 調査対象と調査対象数

飲食店及び製造業の調査対象と対象数は以下の通り。

| 調査対象     |               | 調査対象数(件) | 実地調査(件) |
|----------|---------------|----------|---------|
| 1. 飲食店調査 |               | 103,316  | 637     |
| 2. 製造業調査 |               | 1,494    | 9       |
|          | 2-1. 製造業調査①*1 | 381      | —       |
|          | 2-2. 製造業調査②*2 | 1,113    | —       |
| 合計       |               | 104,810  | 646     |

\*1: 製造業調査①は、平成 30 年度(平成 31 年 3 月)時点において、総合衛生管理製造過程の承認を受けていた製造業の施設

\*2: 製造業調査②は、令和 3 年 10 月 11 日時点において、食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた製造業の施設

また、施設基準に関する調査については、厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング団体(30 団体)を対象に、メールでの連絡が可能な団体 27 団体に依頼を行った。

### I-3. 調査対象選定の方法

#### 1. 飲食店調査

選定方法は 3 つ。1. 食品衛生協会会員\*3の中から無作為に選定、2. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を作成した関係業界団体の会員の中から無作為に選定、3. 自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可施設の情報から無作為にそれぞれ 47,301、16,615、39,400 事業者を選定。

また、実地調査については、本調査へ協力のあった当協会の支部\*4において、調査の協力を得られた施設において、食品衛生指導員\*5がヒアリングを実施した。

\*3 食品衛生協会会員: 当協会の支部\*4(都道府県等单位)の支所(保健所等地域単位)の会員

\*4 支部: 都道府県及び一部政令市を単位とする食品衛生協会

\*5 指定の養成課程を修了し、支部長が認めた者

#### 2-1. 製造業調査①

平成 30 年度(平成 31 年 3 月)時点において、食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認を受けていた製造業の施設を選定

## 2-2.製造業調査(食品安全マネジメントシステム)

令和 3 年 10 月 11 日時点において、食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた製造業の施設(公益財団法人日本適合性認定協会ホームページより)を選定

## 3. 施設基準調査

厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング団体(30 団体)を対象に、メールでの連絡が可能な団体 27 団体を選定

## I-4. 調査票の配布・回収方法

| 調査対象       | 調査方法                                 | 実地調査                                       |
|------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1.飲食店調査    | 郵送配布—郵送・オンライン併用回収<br>電子メール配布—オンライン回収 | 調査を行う支部より食品衛生指導員へ配布、一食品衛生指導員より支部へ返送(手渡し含む) |
| 2.製造業調査    | —                                    | 電子メールにて調査票送付—電子メールにて回収                     |
| 2-1.製造業調査① | 郵送配布—郵送・オンライン併用回収                    | —                                          |
| 2-2.製造業調査② | 郵送配布—郵送・オンライン併用回収                    | —                                          |
| 3.施設基準     | 電子メールにて調査票送付—電子メールにて回収               | —                                          |

各調査で使用した調査票は付属資料として本報告書末尾に掲載した。

郵送及びオンラインでの重複回答を避けるため、調査票には回答用 ID 及びパスワードを付記した。

## I-5. 調査時期

1-1.飲食店調査※:令和 3 年 7 月 12 日～令和 3 年 9 月 27 日

1-2.飲食店実地調査:令和 3 年 7 月 12 日～令和 3 年 9 月 27 日

2-1.製造業調査①※:令和 3 年 8 月 5 日～令和 3 年 10 月 25 日

2-2.製造業調査②※:令和 3 年 11 月 12 日～令和 3 年 12 月 28 日

2-3.製造業実地調査:令和 3 年 10 月 29 日～令和 3 年 12 月 20 日

3.施設基準調査:令和 3 年 11 月 2 日～令和 3 年 12 月 20 日

飲食店調査については、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、休業要請等を受けた事業者が全国的に多い時期となった。

※オンライン調査は上記 3 調査ともに、令和 3 年 12 月 31 日まで実施

## I-6. 有効回答数

飲食店及び製造業の調査対象と有効回答事業者数(有効な回答をした事業者数)は以下の通り。

26,630 件 (有効回答率:25.3%)

| 調査対象     | 有効回答数(件) | 有効回答率 |
|----------|----------|-------|
| 1.飲食店調査  | 25,966   | 25.1% |
| 食品衛生協会会員 | 13,667   | 28.9% |

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| 関係業界団体会員                    | 5,020  | 30.2% |
| 自治体が保有する食品衛生法に基づく<br>営業許可施設 | 7,279  | 18.5% |
| 2.製造業調査                     | 664    | 44.4% |
| 2-1.製造業調査①                  | 199    | 52.5% |
| 2-2.製造業調査②                  | 465    | 41.8% |
| 合計                          | 26,630 | 25.4% |

実地調査については、飲食店実地調査が 623 件、製造業実地調査が 9 件の回答となった。

また、施設基準調査については 27 団体に送付し、団体としての回答が 3 団体、会員からの個別回答（65 件）があった 5 団体の合計 8 団体から回答を得た（回答数合計 68 件）。

## I-7. 本調査結果の整理方法

### ① 飲食店調査と製造業調査

- ・ 本調査は任意での調査であり、母集団属性に応じた調査票の配布・回収は行っていない。したがって、得られた回答に基づいて集計した。
- ・ ウェイトバック集計(データ補正後の集計)について、飲食店調査では母集団属性からの調査対象者の選定ではなく、かつ選定方法が複数あることから、補正に適した母集団データがない。参考として、「支部・支所」経由と「自治体オープンデータ(食品営業許可証)」経由での調査回答者を母集団データ(全国の許可施設数)でウェイトバック集計(データ補正後の集計)を実施したが、集計結果に差(+/-5%以上)がみられなかった。
- ・ 調査票に示した設問中の項目を選択する調査については、結果の図表中に、調査数と従業員数は実数で示し、その結果の数値は、有効回答事業者数(「調査数」)に対する選択肢項目を選択した事業者数の割合(%) (選択肢項目を選択した事業者数÷有効回答事業者数×1/100)で示した。割合(%)は、小数点第一位まで(小数点第二位を四捨五入)を表示した。したがって、単数回答のみ可の設問については、項目を選択した事業者数回答割合の合計が 100%にならない場合(99%、101%等)がある。
- ・ 複数回答可の設問においては、項目を 2 つ以上選択し、回答している場合もあるため、項目を選択した事業者数回答割合の合計が 100%を超える場合がある。
- ・ 単一回答の設問について、複数での回答については、「複数回答」とし項目を追加したうえで、集計を実施している。
- ・ 飲食店定量調査のクロス集計表においては、各選択肢項目の割合(%)と全体の割合(%)の差が比較的大きい場合には、薄ピンク:前者が後者よりも 5%～10%未満大きい、ピンク:前者が後者よりも 10%以上大きい、薄水色:前者が後者よりも 5%～10%未満小さい、水色:前者が後者よりも 10%以上小さい、で色分けして表示した。
- ・ 本文及び図表では、調査票の選択肢を一部簡略化又は省略している場合がある。
- ・ 調査数が少ない場合(30 件以下)は、参考値として、各表中の該当する従業員数又は業種に\*で示した。(以降、\*の記載されている表においても注釈を記載)
- ・ 「無回答／不明」の扱い

本調査は郵送／インターネット・自記入式調査であるため、記入忘れや読み取り不可能な回答を後から聞きなおすことはできない。また、回答者がすべての設問への回答ができない場合もあり、「無回答／不明」がある程度存在している。本報告書では「無回答」として記載した。

- ・ 飲食店及び製造業の現地調査における個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

## ② 製造業調査の報告書について

- ・ 本調査の製造業調査では「総合衛生管理製造過程」と「食品安全マネジメントシステム」で、異なる調査票で調査を実施した。各調査票で共通する設問は、報告書内の同じ頁にグラフ、集計表を記載した。

## I-8. 調査協力実施機関

株式会社サーベイリサーチセンター

## I-9. 本事業検討委員会

本事業実施にあたっては、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課と協議のうえ、外部委員として以下の委員及びオブザーバーのもと、遂行した。

| 委員名    | 所属、役職                     | (委員長) |
|--------|---------------------------|-------|
| 熊谷 進   | 元食品安全委員会委員長               |       |
| 荒木 恵美子 | 東海大学海洋学部 客員教授             |       |
| 豊福 肇   | 山口大学共同獣医学部 教授             |       |
| 新蔵 登喜男 | 有限会社食品環境研究センター 取締役        |       |
| 阿部 徹   | 一般財団法人食品産業センター 技術環境部長     |       |
| 滝本 浩司  | 一般社団法人日本乳業協会 常務理事         |       |
| 衣笠 俊之  | 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課 統括課長代理 |       |
| 坂梨 栄二  | 埼玉県保健医療部食品安全局食品安全課 課長     |       |

オブザーバー

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 温泉川 肇彦 | 国立保健医療科学院生活環境研究部 主任研究官 |
|--------|------------------------|

## Ⅱ. 調査結果(飲食店)

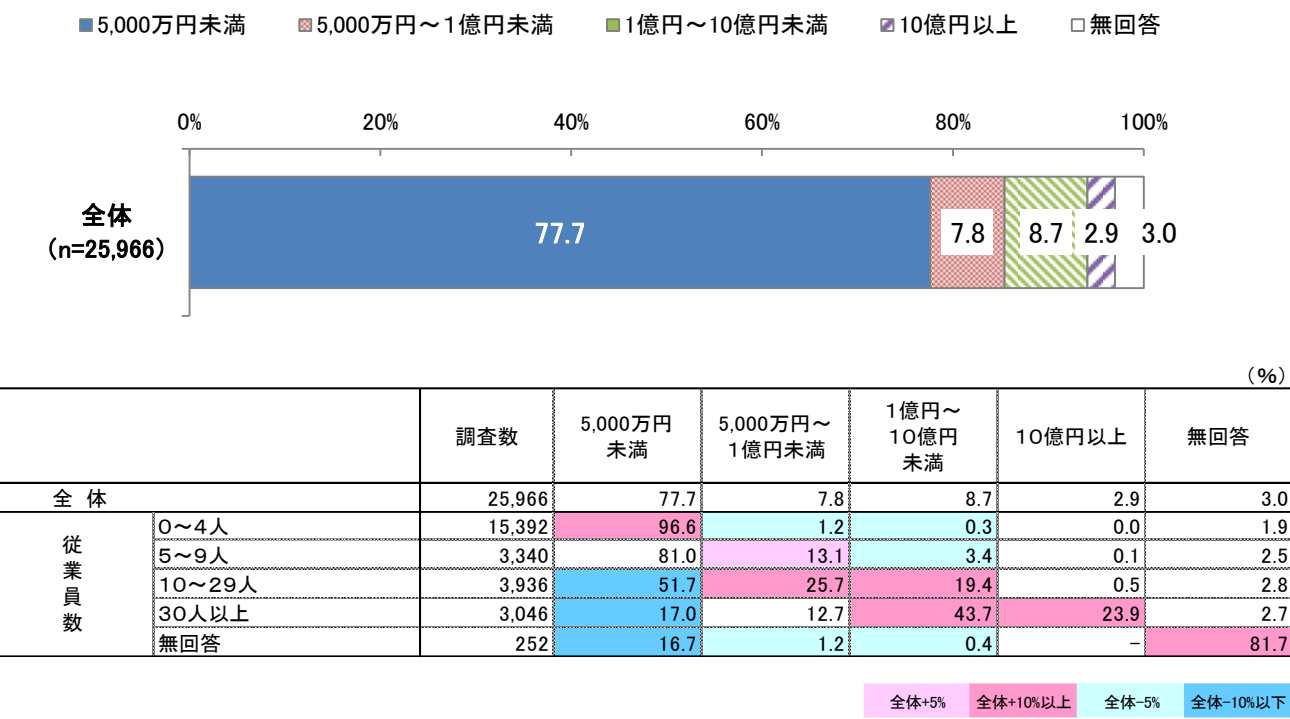
### Ⅱ-1. 飲食店定量調査結果

#### Ⅱ-1.1. 食品販売総額について

問 1. 令和 2 年度中(令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日)に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

1 年間の食品の販売総額は、「5,000 万円未満」の事業者が全体の 77.7%を占めている。  
 次いで、「1億円～10億円未満」の事業者の割合が 8.7%となっている。  
 【従業員数別】従業員数が「0～4人」の事業者は、販売総額「5,000 万円未満」の割合が 96.6%を占めている。「30人以上」の事業者は、「1億円～10億円未満」が 43.7%、「10億円以上」は 23.9%となっており、従業員数が多い事業者は「販売総額(税込み)」が高い。  
 【業種別】「飲食店営業(焼肉店を除く)」は「5,000 万円未満」の割合が 87.5%と業種の中で最も高い。「多店舗展開外食業」、「飲食店営業のコンビニエンスでの調理業」、「自動販売機での調理業」、「セントラルキッチンでの調理業」は 1 億円以上の割合が約 5 割を占めており、他の業種よりも高い。

図表 1. 1 年間の食品の販売総額(税込み)



(%)

|     |                    | 調査数    | 5,000万円未満 | 5,000万円～1億円未満 | 1億円～10億円未満 | 10億円以上 | 無回答  |
|-----|--------------------|--------|-----------|---------------|------------|--------|------|
| 全 体 |                    | 25,966 | 77.7      | 7.8           | 8.7        | 2.9    | 3.0  |
| 業 種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 14,648 | 87.5      | 6.2           | 3.8        | 0.9    | 1.6  |
|     | 飲食店営業(焼肉店)         | 610    | 67.5      | 13.1          | 14.9       | 2.5    | 2.0  |
|     | 多店舗展開外食業           | 290    | 27.6      | 21.0          | 28.3       | 21.0   | 2.1  |
|     | 委託給食の調理業           | 753    | 60.8      | 8.5           | 15.8       | 8.1    | 6.8  |
|     | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 263    | 18.3      | 30.4          | 46.0       | 2.7    | 2.7  |
|     | 自動販売機での調理業*        | 19     | 47.4      | —             | 15.8       | 31.6   | 5.3  |
|     | セントラルキッチンでの調理業     | 72     | 36.1      | 11.1          | 36.1       | 15.3   | 1.4  |
|     | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 64     | 85.9      | 6.3           | 4.7        | —      | 3.1  |
|     | 中華まんの加温販売業*        | 7      | 71.4      | 14.3          | —          | 14.3   | —    |
|     | ホテル業               | 2,083  | 68.2      | 11.0          | 16.1       | 0.8    | 3.9  |
|     | 旅館業                | 3,488  | 75.4      | 9.0           | 11.1       | 0.3    | 4.2  |
|     | その他                | 3,297  | 61.8      | 7.4           | 15.2       | 13.2   | 2.5  |
|     | 複数回答               | 149    | 71.8      | 12.8          | 11.4       | —      | 4.0  |
|     | 無回答                | 223    | 30.5      | 1.3           | 3.6        | 0.4    | 64.1 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

|       |          |       |          |
|-------|----------|-------|----------|
| 全体+5% | 全体+10%以上 | 全体-5% | 全体-10%以下 |
|-------|----------|-------|----------|

## II-1.2. 常用雇用者の人数について

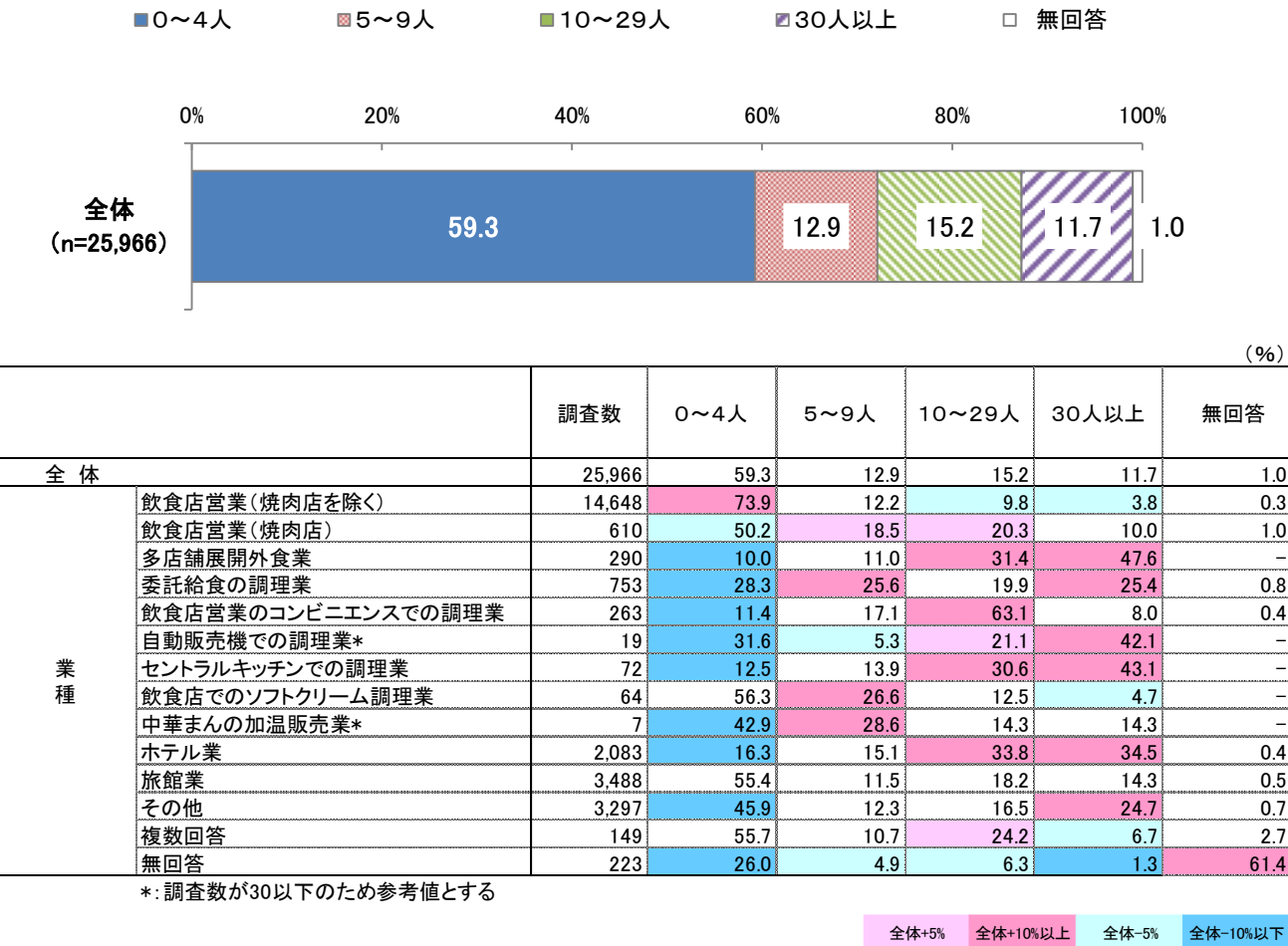
問2. 令和3年7月1日現在の従業者のうち常用雇用者(注)の人数について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

注: 常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

常用雇用者数について、「0～4人」が59.3%と最も多く、次いで「10～29人」が15.2%、「5～9人」が12.9%となっている。常用雇用者数10人未満の事業者は全体の7割を占めている。

【業種別】「飲食店営業(焼肉店を除く)」は「0～4人」の割合が73.9%と業種の中で最も高い。一方で、「多店舗展開外食業」、「自動販売機での調理業」、「セントラルキッチンでの調理業」は、常用雇用者数「30人以上」の割合が4割となっており、他の業種と比べ高い傾向となっている。

図表 2. 令和3年7月1日現在の常用雇用者人数



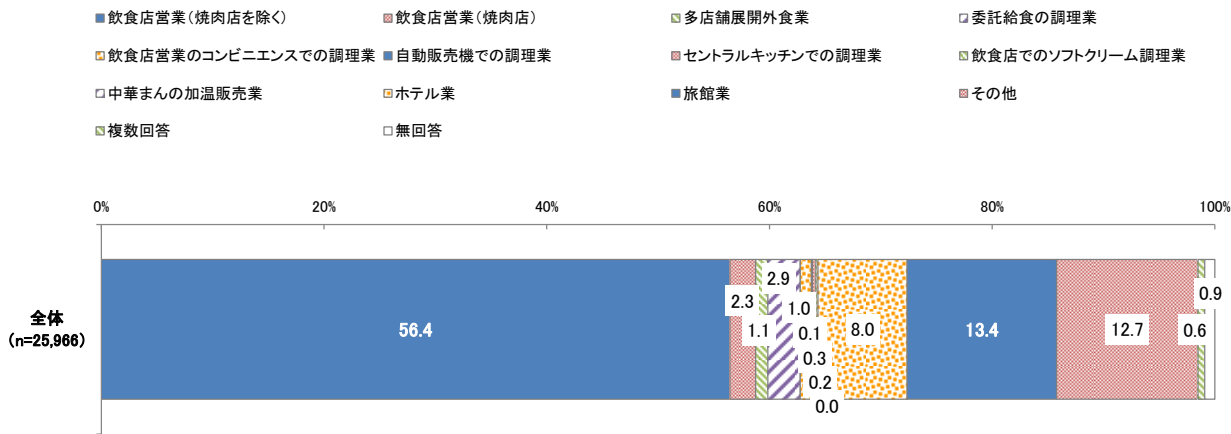
## Ⅱ-1.3. 業種について

問3. 貴社の業種について、当てはまる主な番号(1つ)を○で囲んでください。

業種は「飲食店営業(焼肉店を除く)」が 56.4%と最も多く、次いで「旅館業」が 13.4%、「ホテル業」が 8.0%となっている。

【従業員数別】従業員数が「30人以上」の事業者は「ホテル業」が 23.6%で、全体から+10%以上割合が高い。

図表 3. 業種



|      |        | 調査数    | 飲食店営業<br>(焼肉店を除く) | 飲食店営業<br>(焼肉店) | 多店舗展開<br>外食業 | 委託給食の<br>調理業 | 飲食店営業の<br>コンビニエンス<br>での調理業 | 自動販売機<br>での調理業 | セントラル<br>キッチン<br>での調理業 | 飲食店での<br>ソフトクリーム<br>調理業 | 中華まんの<br>加温販売業 | ホテル業 | 旅館業  | その他  | 複数回答 | 無回答  | (%) |
|------|--------|--------|-------------------|----------------|--------------|--------------|----------------------------|----------------|------------------------|-------------------------|----------------|------|------|------|------|------|-----|
| 全 体  |        | 25,966 | 56.4              | 2.3            | 1.1          | 2.9          | 1.0                        | 0.1            | 0.3                    | 0.2                     | 0.0            | 8.0  | 13.4 | 12.7 | 0.6  | 0.9  |     |
| 従業員数 | 0~4人   | 15,392 | 70.4              | 2.0            | 0.2          | 1.4          | 0.2                        | 0.0            | 0.1                    | 0.2                     | 0.0            | 2.2  | 12.6 | 9.8  | 0.5  | 0.4  |     |
|      | 5~9人   | 3,340  | 53.3              | 3.4            | 1.0          | 5.8          | 1.3                        | 0.0            | 0.3                    | 0.5                     | 0.1            | 9.4  | 12.0 | 12.1 | 0.5  | 0.3  |     |
|      | 10~29人 | 3,936  | 36.5              | 3.2            | 2.3          | 3.8          | 4.2                        | 0.1            | 0.6                    | 0.2                     | 0.0            | 17.9 | 16.2 | 13.8 | 0.9  | 0.4  |     |
|      | 30人以上  | 3,046  | 18.1              | 2.0            | 4.5          | 6.3          | 0.7                        | 0.3            | 1.0                    | 0.1                     | 0.0            | 23.6 | 16.3 | 26.7 | 0.3  | 0.1  |     |
|      | 無回答    | 252    | 19.0              | 2.4            | -            | 2.4          | 0.4                        | -              | -                      | -                       | -              | 3.2  | 7.5  | 9.1  | 1.6  | 54.4 |     |

全体+5%    全体+10%以上    全体-5%    全体-10%以下

## Ⅱ-1.4. HACCP の義務化について

### 問4. 「HACCP に沿った衛生管理(注)」が義務化されたことをご存じでしたか。

注1: 「HACCP」とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、製造や調理のすべての工程(材料の受入から製品の出荷や料理の提供まで)の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を特定して管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

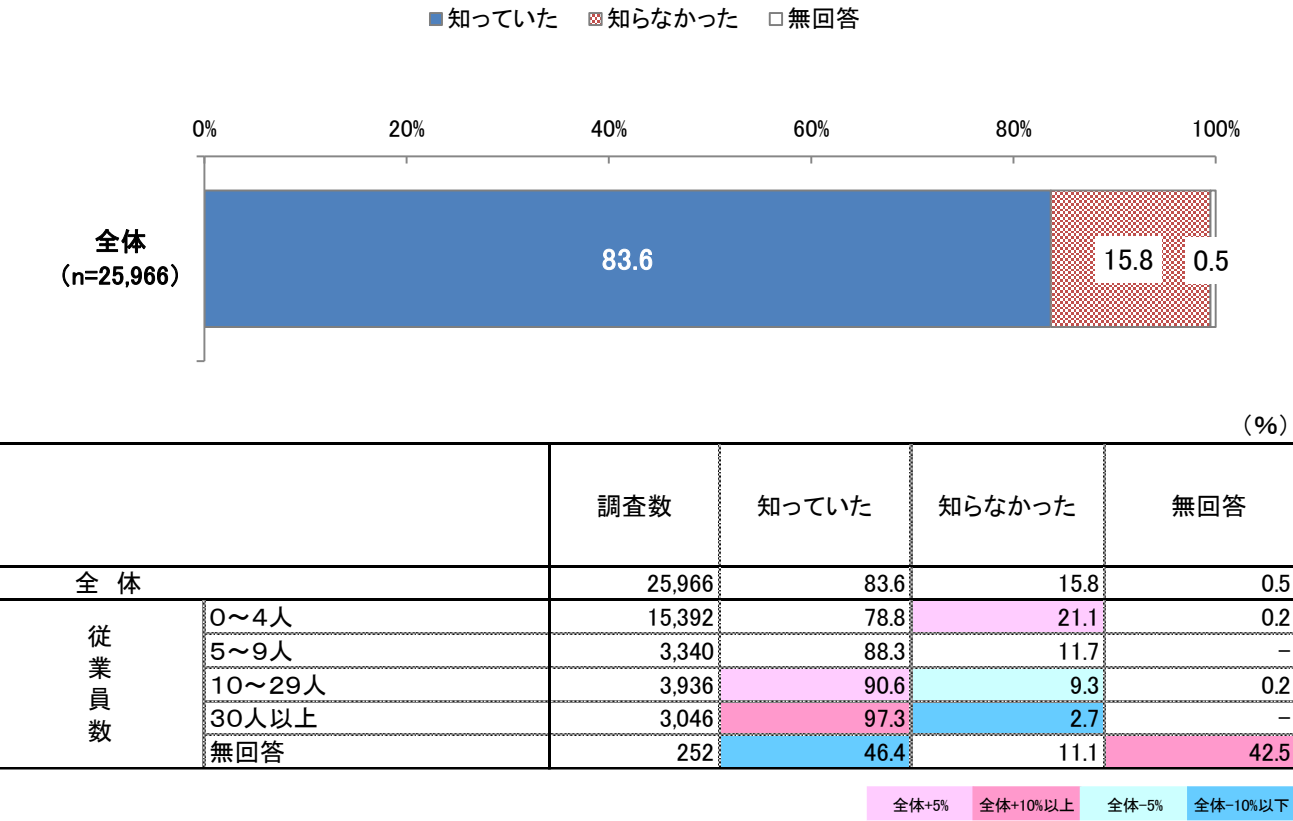
注2: 食品衛生法が改正され、「HACCP に沿った衛生管理」が令和3年6月1日から義務化されました。「HACCP に沿った衛生管理」では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」か「HACCP に基づく衛生管理」のいずれかの方法で実施されています。

「HACCP に沿った衛生管理」の義務化について、「知っていた」が 83.6%、「知らなかった」が 15.8%となっている。義務化されたことを知っている事業者は 8 割以上を占めている。

【従業員数別】従業員数が「30人以上」の事業者は、「知っていた」が 97.3%で従業員数が多い事業者の方が義務化への認知度が高い傾向にある。一方で、「0～4人」の事業者は、「知らなかった」が 21.1%で全体と比べて高くなっている。

【業種別】「飲食店営業(焼肉店を除く)」以外の全業種は、義務化を知っている事業者が全体と比較して高い。

図表 4. HACCP 義務化の認知度



(%)

|        |                    | 調査数    | 知っていた | 知らなかった | 無回答  |
|--------|--------------------|--------|-------|--------|------|
| 全 体    |                    | 25,966 | 83.6  | 15.8   | 0.5  |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 14,648 | 81.0  | 19.0   | 0.1  |
|        | 飲食店営業(焼肉店)         | 610    | 85.4  | 14.6   | －    |
|        | 多店舗展開外食業           | 290    | 95.9  | 4.1    | －    |
|        | 委託給食の調理業           | 753    | 95.9  | 3.9    | 0.3  |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 263    | 90.5  | 9.5    | －    |
|        | 自動販売機での調理業*        | 19     | 84.2  | 15.8   | －    |
|        | セントラルキッチンでの調理業     | 72     | 100.0 | －      | －    |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 64     | 95.3  | 4.7    | －    |
|        | 中華まんの加温販売業*        | 7      | 85.7  | 14.3   | －    |
|        | ホテル業               | 2,083  | 90.4  | 9.5    | 0.1  |
|        | 旅館業                | 3,488  | 86.6  | 13.3   | 0.1  |
|        | その他                | 3,297  | 85.3  | 14.4   | 0.2  |
|        | 複数回答               | 149    | 88.6  | 11.4   | －    |
|        | 無回答                | 223    | 43.0  | 7.2    | 49.8 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%   全体+10%以上   全体-5%   全体-10%以下

## II-1.5. HACCP の導入状況について

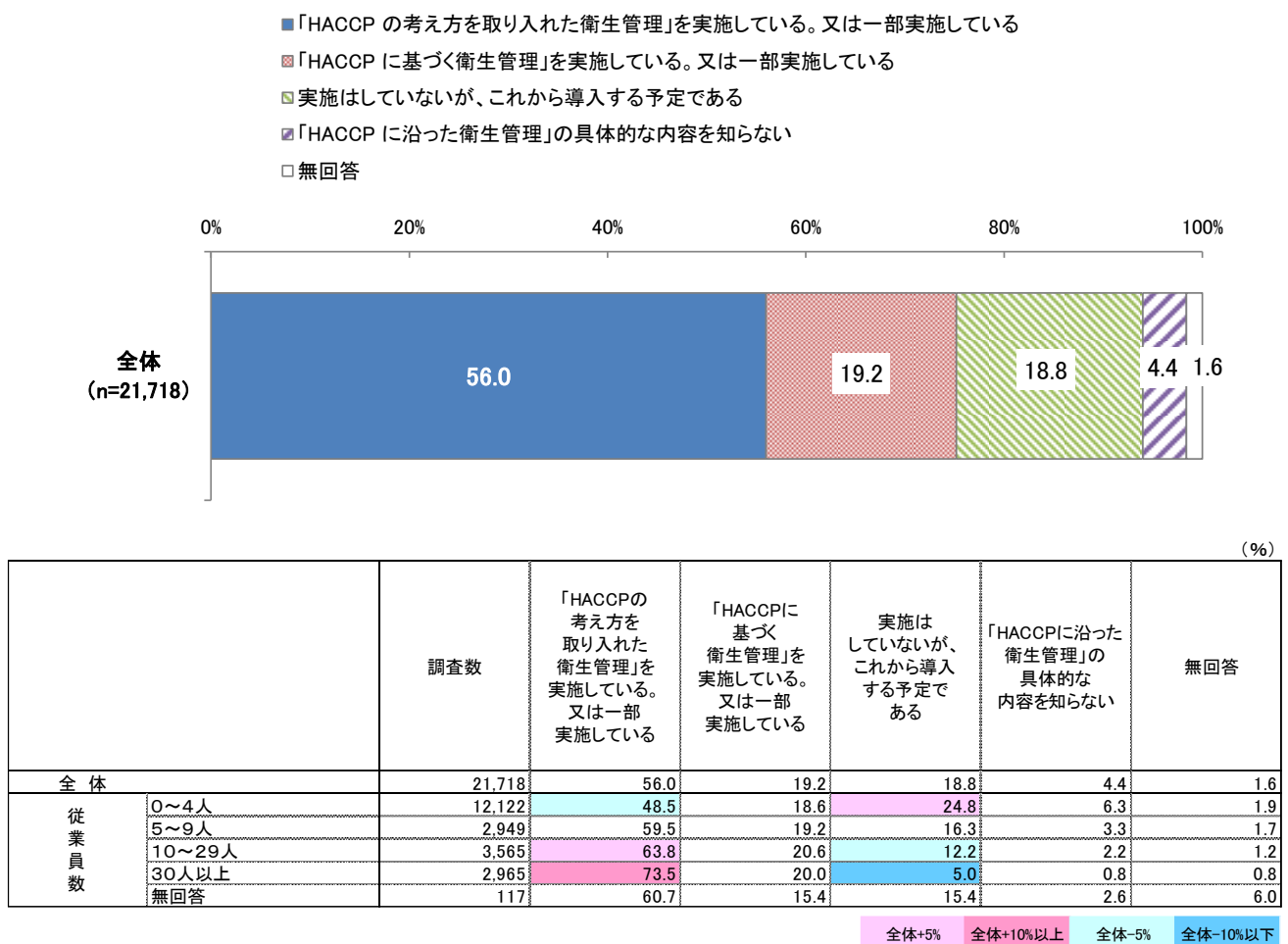
問5. 問4で1(「HACCP に沿った衛生管理」が義務化されたことを知っていた)と回答した方にお伺いします。貴社における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況を確認したところ、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業者が 56.0%と過半数を占めており、次いで「HACCP に基づく衛生管理」を実施している事業者が 19.2%と HACCP に沿った衛生管理を導入している飲食店は 75.2%となっている。

【従業員数別】従業員数が「30人以上」の事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入が 73.5%と従業員別では最も高い。一方で「0～4人」の事業者は、48.5%で最も低い。従業員数が多い事業者の方が導入している割合が高い傾向にある。

【業種別】「多店舗展開外食業」、「委託給食調理業」、「飲食店営業のコンビニエンスでの調理業」、「自動販売機での調理業」、「ホテル業」は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」導入の割合が全体に比べて+5～10%以上高くなっている。一方で、顕著に導入が進んでいない業種はみられなかった。

図表 5. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



(%)

|     |                    | 調査数    | 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施している。又は一部実施している | 「HACCPに基づく衛生管理」を実施している。又は一部実施している | 実施はしていないが、これから導入する予定である | 「HACCPに沿った衛生管理」の具体的な内容を知らない | 無回答  |
|-----|--------------------|--------|-----------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------|
| 全 体 |                    | 21,718 | 56.0                                    | 19.2                              | 18.8                    | 4.4                         | 1.6  |
| 業 種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 11,858 | 53.6                                    | 18.2                              | 21.4                    | 5.2                         | 1.7  |
|     | 飲食店営業(焼肉店)         | 521    | 53.6                                    | 20.7                              | 20.2                    | 5.0                         | 0.6  |
|     | 多店舗展開外食業           | 278    | 69.1                                    | 23.4                              | 5.0                     | 0.7                         | 1.8  |
|     | 委託給食の調理業           | 722    | 72.6                                    | 20.5                              | 4.8                     | 1.4                         | 0.7  |
|     | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 238    | 73.9                                    | 16.4                              | 5.9                     | 1.3                         | 2.5  |
|     | 自動販売機での調理業*        | 16     | 81.3                                    | 6.3                               | 12.5                    | —                           | —    |
|     | セントラルキッチンでの調理業     | 72     | 55.6                                    | 31.9                              | 5.6                     | 5.6                         | 1.4  |
|     | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 61     | 52.5                                    | 24.6                              | 21.3                    | —                           | 1.6  |
|     | 中華まんの加温販売業*        | 6      | 50.0                                    | 33.3                              | —                       | —                           | 16.7 |
|     | ホテル業               | 1,884  | 62.7                                    | 20.3                              | 13.7                    | 2.1                         | 1.2  |
|     | 旅館業                | 3,021  | 53.7                                    | 17.8                              | 22.0                    | 4.4                         | 2.0  |
|     | その他                | 2,813  | 57.2                                    | 22.8                              | 14.1                    | 4.3                         | 1.7  |
|     | 複数回答               | 132    | 53.0                                    | 22.0                              | 19.7                    | 3.0                         | 2.3  |
|     | 無回答                | 96     | 52.1                                    | 18.8                              | 19.8                    | 5.2                         | 4.2  |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%    全体+10%以上    全体-5%    全体-10%以下

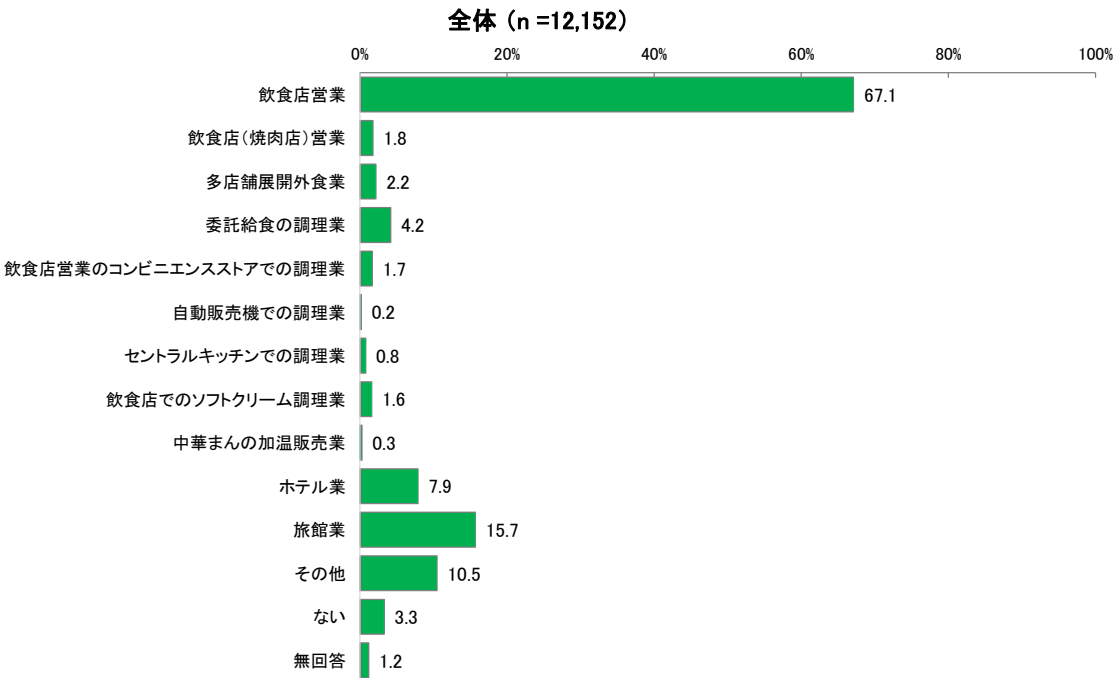
II-1.6. HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について

問6. 問5で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。  
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施の際に参考にした業種別手引書は、「飲食店営業」の手引書が 67.1%、次いで「旅館業」の手引書が 15.7%、「ホテル業」の手引書が 7.9%となっている。

【従業員数別】従業員数別での大きな差は見られない。  
【業種別】参考にした業種別手引書を業種別にみると、自業種の業種別手引書を最も参考にしている。但し「ホテル業」については、自業種の手引書に加え、「旅館業」の手引書も参考にしていることがうかがえる。

図表 6. 参考にした業種別手引書



|                  |        | 調査数    | 飲食店<br>営業 | 飲食店<br>(焼肉店)<br>営業 | 多店舗展開<br>外食業 | 委託給食の<br>調理業 | 飲食店営業の<br>コンビニエンス<br>ストアでの<br>調理業 | 自動販売機<br>での調理業 | セントラル<br>キッチンでの<br>調理業 | 飲食店での<br>ソフトクリーム<br>調理業 | 中華まんの<br>加温販売業 | ホテル業 | 旅館業  | その他  | ない  | 無回答 |
|------------------|--------|--------|-----------|--------------------|--------------|--------------|-----------------------------------|----------------|------------------------|-------------------------|----------------|------|------|------|-----|-----|
| 全 体              |        | 12,152 | 67.1      | 1.8                | 2.2          | 4.2          | 1.7                               | 0.2            | 0.8                    | 1.6                     | 0.3            | 7.9  | 15.7 | 10.5 | 3.3 | 1.2 |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人   | 5,874  | 79.5      | 1.4                | 0.5          | 2.3          | 0.5                               | 0.2            | 0.4                    | 0.9                     | 0.1            | 1.9  | 12.1 | 6.1  | 2.7 | 1.4 |
|                  | 5～9人   | 1,755  | 69.7      | 2.2                | 1.4          | 6.8          | 1.7                               | 0.1            | 0.9                    | 2.0                     | 0.5            | 6.7  | 12.7 | 9.5  | 2.8 | 1.0 |
|                  | 10～29人 | 2,273  | 57.5      | 1.8                | 4.1          | 4.4          | 5.0                               | 0.2            | 1.1                    | 2.4                     | 0.7            | 12.5 | 19.6 | 10.6 | 3.7 | 1.1 |
|                  | 30人以上  | 2,179  | 41.8      | 2.2                | 5.5          | 6.7          | 1.1                               | 0.5            | 1.7                    | 2.3                     | 0.2            | 19.8 | 23.7 | 22.9 | 4.8 | 0.8 |
|                  | 無回答    | 71     | 56.3      | 2.8                | 2.8          | 12.7         | 4.2                               | 1.4            | 1.4                    | 2.8                     | 1.4            | 12.7 | 21.1 | 9.9  | 2.8 | 5.6 |

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以下

(%)

|        |                    | 調査数    | 飲食店<br>営業 | 飲食店<br>(焼肉店)<br>営業 | 多店舗展開<br>外食業 | 委託給食の<br>調理業 | 飲食店営業の<br>コンビニ<br>エンスストアで<br>の<br>調理業 | 自動販売機<br>での調理業 | セントラル<br>キッチンでの<br>調理業 | 飲食店での<br>ソフトクリーム<br>調理業 | 中華まんの<br>加温販売業 | ホテル業 | 旅館業  | その他  | ない  | 無回答  |
|--------|--------------------|--------|-----------|--------------------|--------------|--------------|---------------------------------------|----------------|------------------------|-------------------------|----------------|------|------|------|-----|------|
| 全 体    |                    | 12,152 | 67.1      | 1.8                | 2.2          | 4.2          | 1.7                                   | 0.2            | 0.8                    | 1.6                     | 0.3            | 7.9  | 15.7 | 10.5 | 3.3 | 1.2  |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 6,359  | 93.6      | 0.4                | 1.6          | 0.5          | 0.2                                   | 0.1            | 0.3                    | 1.6                     | 0.1            | 0.6  | 1.0  | 3.1  | 2.4 | 1.3  |
|        | 飲食店営業(焼肉店)         | 279    | 59.1      | 57.3               | 3.9          | 1.1          | -                                     | -              | 0.7                    | 2.2                     | -              | 1.4  | 0.4  | 4.7  | 3.2 | 0.7  |
|        | 多店舗展開外食業           | 192    | 49.5      | 5.2                | 63.5         | 2.1          | -                                     | 0.5            | 2.1                    | 1.0                     | -              | 1.6  | 1.6  | 6.8  | 5.7 | -    |
|        | 委託給食の調理業           | 524    | 32.6      | 0.4                | 1.3          | 78.2         | 0.4                                   | -              | 4.6                    | -                       | -              | 0.2  | 1.0  | 9.2  | 4.4 | 0.4  |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 176    | 15.3      | -                  | 1.1          | 0.6          | 89.8                                  | -              | 0.6                    | 0.6                     | 9.7            | -    | -    | 3.4  | 4.5 | 0.6  |
|        | 自動販売機での調理業*        | 13     | 30.8      | -                  | -            | -            | -                                     | 84.6           | -                      | -                       | -              | -    | -    | -    | -   | -    |
|        | セントラルキッチンでの調理業     | 40     | 40.0      | 2.5                | -            | 10.0         | 2.5                                   | -              | 42.5                   | -                       | -              | -    | 2.5  | 30.0 | 2.5 | -    |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 32     | 71.9      | -                  | -            | -            | -                                     | -              | -                      | 78.1                    | -              | -    | -    | 3.1  | 3.1 | -    |
|        | 中華まんの加温販売業*        | 3      | -         | -                  | -            | -            | -                                     | -              | -                      | -                       | 66.7           | -    | -    | 33.3 | -   | -    |
|        | ホテル業               | 1,181  | 39.8      | 0.1                | 0.9          | 0.5          | 0.3                                   | 0.1            | 0.5                    | 0.6                     | 0.1            | 68.6 | 34.1 | 5.4  | 2.5 | 0.6  |
|        | 旅館業                | 1,623  | 33.1      | 0.2                | 0.1          | 0.1          | 0.1                                   | -              | 0.1                    | 0.2                     | -              | 4.4  | 84.9 | 2.5  | 1.7 | 0.6  |
|        | その他                | 1,610  | 37.6      | 0.4                | 0.7          | 2.2          | 1.1                                   | 0.3            | 1.6                    | 2.2                     | 0.3            | 1.0  | 1.4  | 53.1 | 8.4 | 2.4  |
|        | 複数回答               | 70     | 84.3      | 4.3                | 1.4          | 12.9         | 5.7                                   | 1.4            | 2.9                    | 14.3                    | 4.3            | 7.1  | 45.7 | 14.3 | 2.9 | 4.3  |
|        | 無回答                | 50     | 52.0      | -                  | -            | 10.0         | -                                     | -              | 2.0                    | 4.0                     | -              | 10.0 | 6.0  | 16.0 | 4.0 | 10.0 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%    全体+10%以上    全体-5%    全体-10%以下

## II-1.7. HACCP 導入による効果について

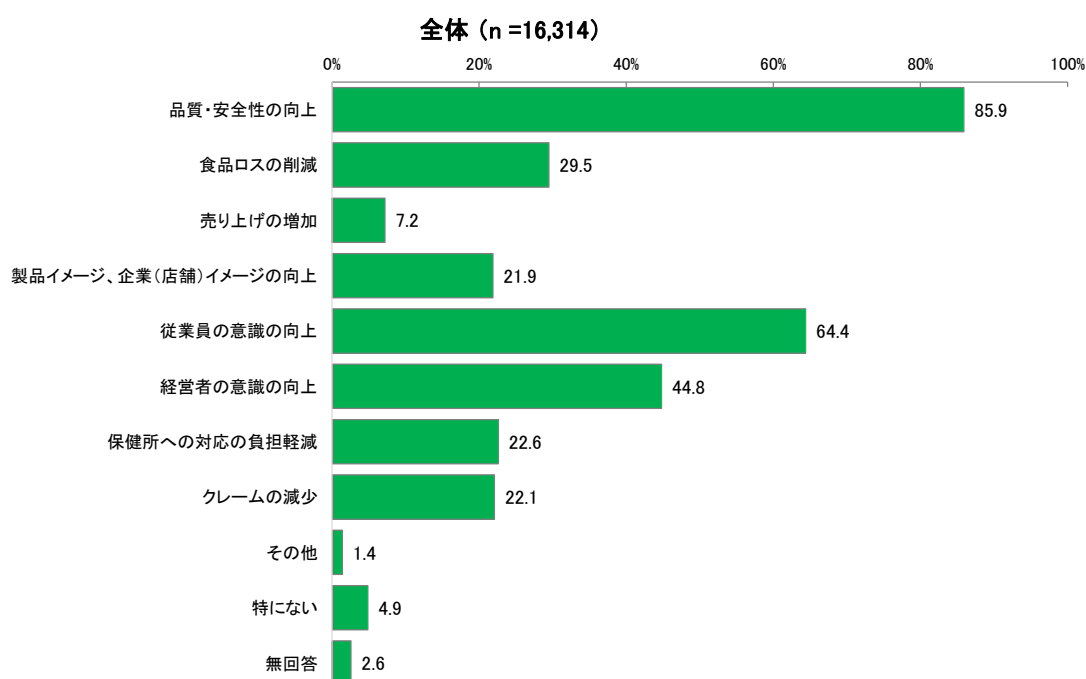
問7. 問5で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果(又は期待する効果)について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果(又は期待する効果)について、「品質・安全性の向上」が 85.9%、次いで「従業員の意識の向上」が 64.4%、「経営者の意識の向上」が 44.8%となっている。なお、「従業員の意識の向上」については従業員数規模が大きい事業者が、「経営者の意識の向上」については従業員規模の小さい事業者がそれぞれ比較的高い割合が高かった。

【従業員数別】従業員数が「5～9人」、「10～29人」、「30人以上」の事業者は、「従業員の意識の向上」の割合が 7 割以上を占めており、従業員数が多いほど高い傾向となっている。また従業員数が「30人以上」の事業者は、「品質・安全性の向上」が 92.3%と業種の中で最も高い。

【業種別】「多店舗展開外食業」、「委託給食の調理業」、「セントラルキッチンでの調理業」、「中華まんの加温販売業」、「ホテル業」の 5 業種は、「従業員の意識の向上」の割合が約 8 割を占め、他の業種と比べ高い。

図表 7. 導入による効果(期待する効果)



|      |        | 調査数    | 品質・安全性の向上 | 食品ロスの削減 | 売上げの増加 | 製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上 | 従業員の意識の向上 | 経営者の意識の向上 | 保健所への対応の負担軽減 | クレームの減少 | その他 | 特になし | 無回答 |
|------|--------|--------|-----------|---------|--------|----------------------|-----------|-----------|--------------|---------|-----|------|-----|
| 全 体  |        | 16,314 | 85.9      | 29.5    | 7.2    | 21.9                 | 64.4      | 44.8      | 22.6         | 22.1    | 1.4 | 4.9  | 2.6 |
| 従業員数 | 0～4人   | 8,123  | 82.5      | 32.0    | 7.2    | 16.6                 | 48.8      | 53.2      | 20.9         | 17.3    | 1.4 | 7.1  | 3.2 |
|      | 5～9人   | 2,322  | 87.1      | 29.2    | 7.1    | 22.3                 | 75.0      | 40.7      | 21.6         | 22.7    | 1.1 | 4.0  | 2.2 |
|      | 10～29人 | 3,009  | 88.2      | 28.2    | 7.4    | 26.2                 | 79.4      | 37.6      | 25.2         | 26.0    | 1.2 | 2.9  | 2.2 |
|      | 30人以上  | 2,771  | 92.3      | 23.8    | 6.6    | 32.3                 | 84.7      | 31.9      | 24.9         | 31.2    | 2.1 | 1.4  | 1.6 |
|      | 無回答    | 89     | 87.6      | 25.8    | 10.1   | 20.2                 | 69.7      | 27.0      | 33.7         | 21.3    | 4.5 | 3.4  | 5.6 |

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以下

(%)

|        |                    | 調査数    | 品質・安全性<br>の向上 | 食品ロス<br>の削減 | 売り上げ<br>の増加 | 製品イメージ、<br>企業(店舗)<br>イメージの向<br>上 | 従業員の<br>意識の向上 | 経営者の<br>意識の向上 | 保健所への<br>対応の<br>負担軽減 | クレーム<br>の減少 | その他 | 特になし | 無回答 |
|--------|--------------------|--------|---------------|-------------|-------------|----------------------------------|---------------|---------------|----------------------|-------------|-----|------|-----|
| 全 体    |                    | 16,314 | 85.9          | 29.5        | 7.2         | 21.9                             | 64.4          | 44.8          | 22.6                 | 22.1        | 1.4 | 4.9  | 2.6 |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 8,512  | 85.5          | 33.0        | 7.9         | 19.5                             | 56.1          | 50.4          | 22.0                 | 20.5        | 1.2 | 5.8  | 2.8 |
|        | 飲食店営業(焼肉店)         | 387    | 87.6          | 37.0        | 9.6         | 24.8                             | 67.2          | 48.8          | 26.6                 | 23.8        | 2.1 | 3.9  | 3.4 |
|        | 多店舗展開外食業           | 257    | 95.7          | 22.2        | 5.4         | 40.5                             | 86.4          | 43.6          | 28.4                 | 30.0        | 1.2 | 0.4  | 1.9 |
|        | 委託給食の調理業           | 672    | 90.2          | 18.5        | 3.1         | 25.4                             | 80.1          | 21.6          | 19.6                 | 27.7        | 1.9 | 1.8  | 1.9 |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 215    | 77.2          | 29.3        | 15.3        | 33.0                             | 65.1          | 45.1          | 19.5                 | 27.4        | 1.4 | 7.4  | 4.2 |
|        | 自動販売機での調理業*        | 14     | 92.9          | -           | 14.3        | 21.4                             | 71.4          | 28.6          | 21.4                 | 28.6        | -   | -    | -   |
|        | セントラルキッチンでの調理業     | 63     | 88.9          | 19.0        | 9.5         | 39.7                             | 92.1          | 38.1          | 20.6                 | 39.7        | -   | -    | 4.8 |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 47     | 89.4          | 21.3        | 4.3         | 38.3                             | 66.0          | 34.0          | 19.1                 | 23.4        | -   | 2.1  | 2.1 |
|        | 中華まんの加温販売業*        | 5      | 60.0          | 20.0        | -           | 40.0                             | 100.0         | 20.0          | -                    | 20.0        | -   | -    | -   |
|        | ホテル業               | 1,563  | 90.1          | 30.9        | 6.3         | 25.6                             | 83.3          | 31.7          | 26.2                 | 22.9        | 1.9 | 2.2  | 2.0 |
|        | 旅館業                | 2,162  | 83.1          | 28.6        | 4.9         | 17.3                             | 66.6          | 44.9          | 23.2                 | 16.0        | 1.1 | 5.8  | 2.4 |
|        | その他                | 2,250  | 85.6          | 20.0        | 6.9         | 27.2                             | 72.0          | 40.0          | 21.6                 | 29.3        | 2.0 | 4.2  | 2.2 |
|        | 複数回答               | 99     | 80.8          | 29.3        | 13.1        | 17.2                             | 57.6          | 45.5          | 17.2                 | 13.1        | 5.1 | 4.0  | 6.1 |
|        | 無回答                | 68     | 89.7          | 20.6        | 10.3        | 25.0                             | 75.0          | 25.0          | 26.5                 | 25.0        | 2.9 | 2.9  | 2.9 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## II-1.8. HACCP 導入に当たっての問題点について

問8. 問5で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

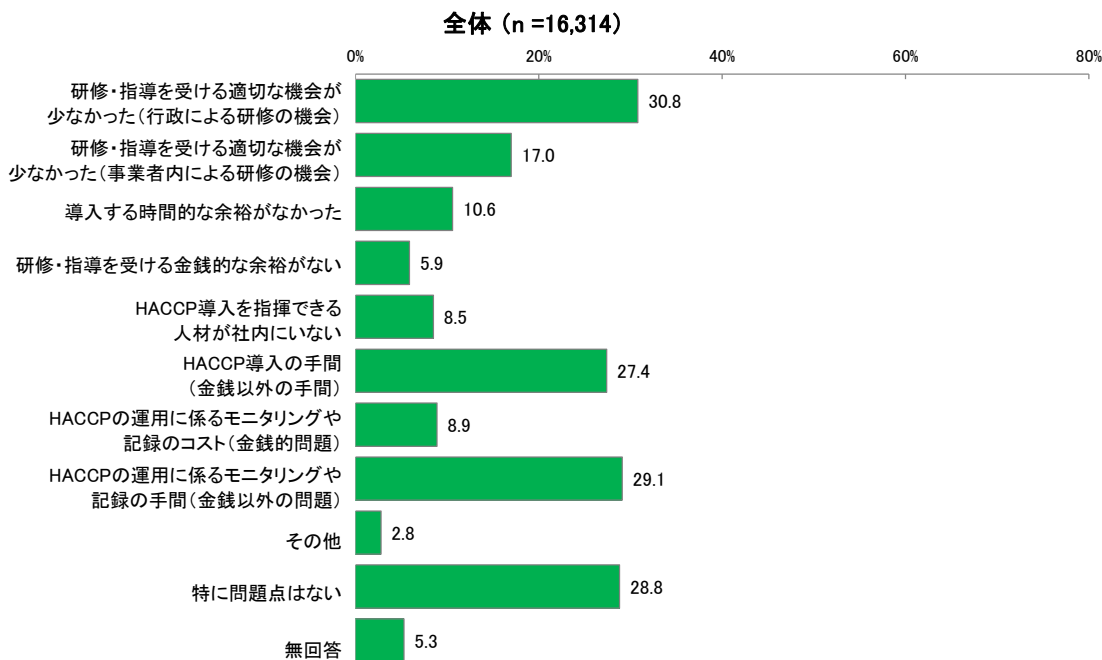
「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」(30.8%)、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(29.1%)、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(27.4%)。

一方で「特に問題点はない」は 28.8%となっている。なお、「金銭以外の手間」を選択した事業者割合には、従業員数規模による差異がほとんど認められない。

【従業員数別】従業員数別での大きな差は見られない。

【業種別】「セントラルキッチンでの調理業」は、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」が 54.0%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が 42.9%と業種の中で最も高く、「金銭以外の手間」が導入にあたっての問題と考えられる。

図表 8. 導入に当たっての問題点



(%)

|      |        | 調査数    | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会) | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会) | 導入する時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない | HACCP導入の手間(金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | その他 | 特に問題点はない | 無回答  |
|------|--------|--------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------------|-----|----------|------|
| 全 体  |        | 16,314 | 30.8                             | 17.0                               | 10.6            | 5.9                | 8.5                     | 27.4                | 8.9                             | 29.1                             | 2.8 | 28.8     | 5.3  |
| 従業員数 | 0～4人   | 8,123  | 27.8                             | 12.8                               | 10.7            | 7.4                | 6.5                     | 26.4                | 8.1                             | 27.5                             | 2.6 | 30.1     | 7.2  |
|      | 5～9人   | 2,322  | 32.5                             | 19.8                               | 11.0            | 6.2                | 11.3                    | 28.0                | 8.2                             | 28.4                             | 2.5 | 27.7     | 4.1  |
|      | 10～29人 | 3,009  | 35.1                             | 21.3                               | 10.1            | 4.1                | 9.9                     | 28.5                | 8.2                             | 30.2                             | 2.2 | 27.0     | 3.8  |
|      | 30人以上  | 2,771  | 33.5                             | 22.0                               | 10.5            | 3.5                | 10.8                    | 28.9                | 12.4                            | 33.2                             | 4.0 | 27.9     | 2.2  |
|      | 無回答    | 89     | 32.6                             | 20.2                               | 5.6             | 4.5                | 4.5                     | 28.1                | 7.9                             | 23.6                             | 2.2 | 28.1     | 12.4 |

全体+5%    全体+10%以上    全体-5%    全体-10%以下

(9%)

|     |                    | 調査数    | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった<br>(行政による研修の機会) | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった<br>(事業者内による研修の機会) | 導入する時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない | HACCP導入の時間<br>(金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト<br>(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の時間<br>(金銭以外の問題) | その他 | 特に問題点はない | 無回答  |
|-----|--------------------|--------|--------------------------------------|----------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|-----|----------|------|
| 全 体 |                    | 16,314 | 30.8                                 | 17.0                                   | 10.6            | 5.9                | 8.5                     | 27.4                    | 8.9                                 | 29.1                                 | 2.8 | 28.8     | 5.3  |
| 業 種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 8,512  | 30.5                                 | 15.3                                   | 10.8            | 7.3                | 7.3                     | 27.3                    | 8.2                                 | 27.5                                 | 2.2 | 29.4     | 6.1  |
|     | 飲食店営業(焼肉店)         | 387    | 37.5                                 | 20.2                                   | 11.6            | 4.9                | 8.5                     | 27.6                    | 4.9                                 | 27.4                                 | 2.6 | 25.8     | 5.4  |
|     | 多店舗展開外食業           | 257    | 27.2                                 | 24.1                                   | 7.0             | 1.6                | 10.5                    | 30.0                    | 7.4                                 | 31.9                                 | 3.1 | 31.5     | 4.7  |
|     | 委託給食の調理業           | 672    | 25.0                                 | 23.1                                   | 12.2            | 2.7                | 5.2                     | 23.2                    | 10.6                                | 25.9                                 | 4.0 | 32.4     | 3.1  |
|     | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 215    | 25.6                                 | 16.3                                   | 8.4             | 7.0                | 4.7                     | 17.2                    | 8.4                                 | 22.3                                 | 2.3 | 38.1     | 5.6  |
|     | 自動販売機での調理業*        | 14     | 35.7                                 | 14.3                                   | 7.1             | —                  | 7.1                     | 7.1                     | 7.1                                 | 21.4                                 | —   | 35.7     | —    |
|     | セントラルキッチンでの調理業     | 63     | 39.7                                 | 28.6                                   | 15.9            | 4.8                | 12.7                    | 54.0                    | 27.0                                | 42.9                                 | 9.5 | 22.2     | 1.6  |
|     | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 47     | 36.2                                 | 14.9                                   | 6.4             | 8.5                | 14.9                    | 17.0                    | 12.8                                | 25.5                                 | 2.1 | 21.3     | 6.4  |
|     | 中華まんの加温販売業*        | 5      | 20.0                                 | —                                      | —               | —                  | —                       | 20.0                    | —                                   | 40.0                                 | —   | 60.0     | —    |
|     | ホテル業               | 1,563  | 37.9                                 | 20.7                                   | 9.0             | 3.7                | 9.3                     | 24.1                    | 8.6                                 | 28.5                                 | 1.9 | 28.0     | 3.6  |
|     | 旅館業                | 2,162  | 29.5                                 | 16.7                                   | 10.5            | 4.9                | 10.6                    | 32.3                    | 10.5                                | 37.1                                 | 2.7 | 23.2     | 4.5  |
|     | その他                | 2,250  | 29.4                                 | 17.4                                   | 10.9            | 5.2                | 11.5                    | 27.4                    | 10.2                                | 29.2                                 | 4.8 | 31.0     | 4.8  |
|     | 複数回答               | 99     | 27.3                                 | 20.2                                   | 9.1             | 4.0                | 10.1                    | 22.2                    | 7.1                                 | 25.3                                 | 9.1 | 32.3     | 9.1  |
|     | 無回答                | 68     | 35.3                                 | 17.6                                   | 2.9             | 2.9                | 5.9                     | 19.1                    | 4.4                                 | 19.1                                 | 5.9 | 26.5     | 13.2 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## II-1.9. HACCP 導入が進んでいない理由について

問9. 問5で3（現在は実施していないが、これから導入する予定である）と回答した方にお伺いします。

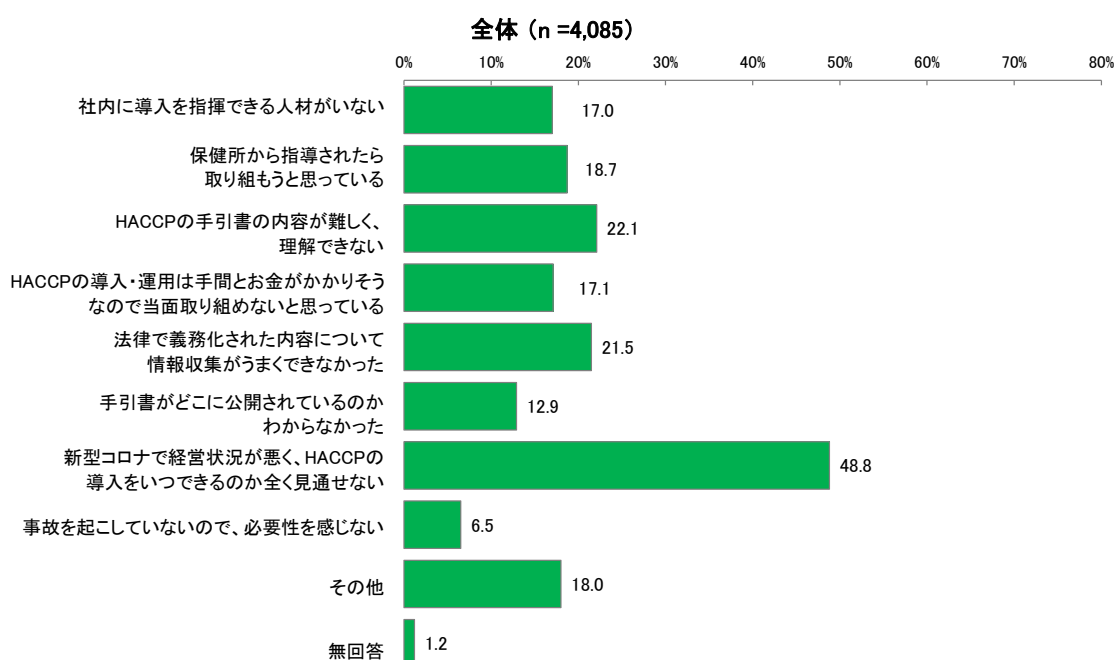
貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入が進んでいない理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

HACCP の導入が進んでいない理由について、調査実施期間が新型コロナウイルスの蔓延時期であり、「新型コロナで経営状況が悪く、HACCP の導入をいつできるのか全く見通せない」（48.8%）となっている。新型コロナウイルス以外の理由では、「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった」（21.5%）、「手引書がどこに公開されているのかわからなかった」（12.9%）、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」（22.1%）等があげられる。従業員数規模が大きいほど、「社内に導入を指揮できる人材がいない」を選択した事業者数が多いことが認められた（小 13.6%～大 35.4%）。

【従業員数別】従業員数が多い事業者ほど、「社内に導入を指揮できる人材がいない」と回答した割合が高い傾向にある。

【業種別】「旅館業」は、「新型コロナウイルスによる経営状況が悪く、HACCP の導入をいつできるのか全く見通せない」をあげる事業者の割合が 55.6%と業種の中で最も高い。新型コロナウイルス以外での課題では、「社内に導入を指揮できる人材がいない」という課題について、「委託給食業」が 54.3%、「飲食店でのソフトクリーム調理業」が 38.5%、「ホテル業」が 23.6%と他の業種と比べ高い傾向にある。

図表 9. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入が進んでいない理由



(96)

|                  |        | 調査数   | 社内に導入を<br>指揮できる<br>人材がいない | 保健所から<br>指導されたと<br>思っている | HACCPの<br>手引書の<br>内容が難しく、<br>理解できない | HACCPの<br>導入・運用は<br>手間とお金がか<br>かりそうなの<br>で当面取り組<br>めないと<br>思っている | 法律で<br>義務化された<br>内容について<br>情報収集が<br>うまく<br>できなかった | 手引書が<br>どこに<br>公開されて<br>いるのかわ<br>からな<br>かった | 新型コロナで<br>経営状況が<br>悪く、<br>HACCPの<br>導入をいつ<br>できるのか<br>全く見通せ<br>ない | 事故を起こし<br>て<br>いないので、<br>必要性を<br>感じない | その他  | 無回答 |
|------------------|--------|-------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|-----|
| 全 体              |        | 4,085 | 17.0                      | 18.7                     | 22.1                                | 17.1                                                             | 21.5                                              | 12.9                                        | 48.8                                                              | 6.5                                   | 18.0 | 1.2 |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人   | 3,004 | 13.6                      | 20.3                     | 21.7                                | 17.1                                                             | 19.9                                              | 13.1                                        | 50.9                                                              | 7.5                                   | 17.7 | 1.5 |
|                  | 5～9人   | 480   | 22.7                      | 15.0                     | 23.5                                | 17.1                                                             | 25.2                                              | 12.5                                        | 46.3                                                              | 3.5                                   | 16.9 | 0.6 |
|                  | 10～29人 | 436   | 27.3                      | 13.1                     | 22.9                                | 15.1                                                             | 27.3                                              | 13.5                                        | 39.0                                                              | 4.1                                   | 21.1 | 0.2 |
|                  | 30人以上  | 147   | 35.4                      | 14.3                     | 22.4                                | 19.7                                                             | 25.2                                              | 9.5                                         | 44.9                                                              | 4.1                                   | 19.0 | 0.7 |
|                  | 無回答*   | 18    | 33.3                      | 33.3                     | 11.1                                | 38.9                                                             | 22.2                                              | 5.6                                         | 38.9                                                              | 5.6                                   | 5.6  | —   |

\*:調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

(96)

|        |                     | 調査数   | 社内に導入を<br>指揮できる<br>人材がいない | 保健所から<br>指導されたと<br>思っている | HACCPの<br>手引書の<br>内容が難しく、<br>理解できない | HACCPの<br>導入・運用は<br>手間とお金がか<br>かりそうなの<br>で当面取り組<br>めないと<br>思っている | 法律で<br>義務化された<br>内容について<br>情報収集が<br>うまく<br>できなかった | 手引書が<br>どこに<br>公開されて<br>いるのかわ<br>からな<br>かった | 新型コロナで<br>経営状況が<br>悪く、<br>HACCPの<br>導入をいつ<br>できるのか<br>全く見通せ<br>ない | 事故を起こし<br>て<br>いないので、<br>必要性を<br>感じない | その他  | 無回答 |
|--------|---------------------|-------|---------------------------|--------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------|-----|
| 全 体    |                     | 4,085 | 17.0                      | 18.7                     | 22.1                                | 17.1                                                             | 21.5                                              | 12.9                                        | 48.8                                                              | 6.5                                   | 18.0 | 1.2 |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)       | 2,534 | 15.3                      | 19.9                     | 22.1                                | 17.2                                                             | 22.6                                              | 13.8                                        | 51.0                                                              | 6.2                                   | 15.8 | 1.5 |
|        | 飲食店営業(焼肉店)          | 105   | 16.2                      | 16.2                     | 26.7                                | 19.0                                                             | 25.7                                              | 21.0                                        | 47.6                                                              | 4.8                                   | 14.3 | 1.0 |
|        | 多店舗展開外食業*           | 14    | 14.3                      | 14.3                     | 14.3                                | 7.1                                                              | 28.6                                              | 7.1                                         | 14.3                                                              | 7.1                                   | 50.0 | —   |
|        | 委託給食の調理業            | 35    | 54.3                      | 22.9                     | 14.3                                | 20.0                                                             | 31.4                                              | 20.0                                        | 25.7                                                              | 5.7                                   | 2.9  | —   |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業* | 14    | 14.3                      | 7.1                      | 28.6                                | 21.4                                                             | 42.9                                              | 7.1                                         | 14.3                                                              | 14.3                                  | 7.1  | —   |
|        | 自動販売機での調理業*         | 2     | —                         | —                        | —                                   | —                                                                | 50.0                                              | 50.0                                        | 50.0                                                              | —                                     | —    | —   |
|        | セントラルキッチンでの調理業*     | 4     | —                         | —                        | —                                   | —                                                                | 75.0                                              | 25.0                                        | —                                                                 | —                                     | —    | —   |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業*    | 13    | 38.5                      | 15.4                     | 15.4                                | 30.8                                                             | 15.4                                              | 15.4                                        | 38.5                                                              | 7.7                                   | 23.1 | —   |
|        | 中華まんの加温販売業*         | —     | —                         | —                        | —                                   | —                                                                | —                                                 | —                                           | —                                                                 | —                                     | —    | —   |
|        | ホテル業                | 258   | 23.6                      | 12.4                     | 20.2                                | 15.1                                                             | 21.3                                              | 9.3                                         | 43.4                                                              | 5.8                                   | 24.8 | 0.8 |
|        | 旅館業                 | 665   | 18.2                      | 18.0                     | 23.2                                | 17.4                                                             | 17.9                                              | 12.5                                        | 55.6                                                              | 5.7                                   | 20.0 | 0.8 |
|        | その他                 | 396   | 17.2                      | 16.7                     | 21.7                                | 14.9                                                             | 17.9                                              | 8.6                                         | 33.6                                                              | 11.4                                  | 25.5 | 1.3 |
|        | 複数回答*               | 26    | 23.1                      | 19.2                     | 23.1                                | 19.2                                                             | 23.1                                              | 3.8                                         | 50.0                                                              | 3.8                                   | 19.2 | —   |
|        | 無回答*                | 19    | 26.3                      | 36.8                     | 15.8                                | 31.6                                                             | 10.5                                              | 15.8                                        | 26.3                                                              | —                                     | 21.1 | —   |

\*:調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## Ⅱ-1.10. リーフレットの感想について

問 10. 問4で2(「HACCP に沿った衛生管理(注)」が義務化されたことを知らなかった)と回答した方、問5で4(HACCP に沿った衛生管理)の具体的な内容を知らない)と回答した方にお伺いします。

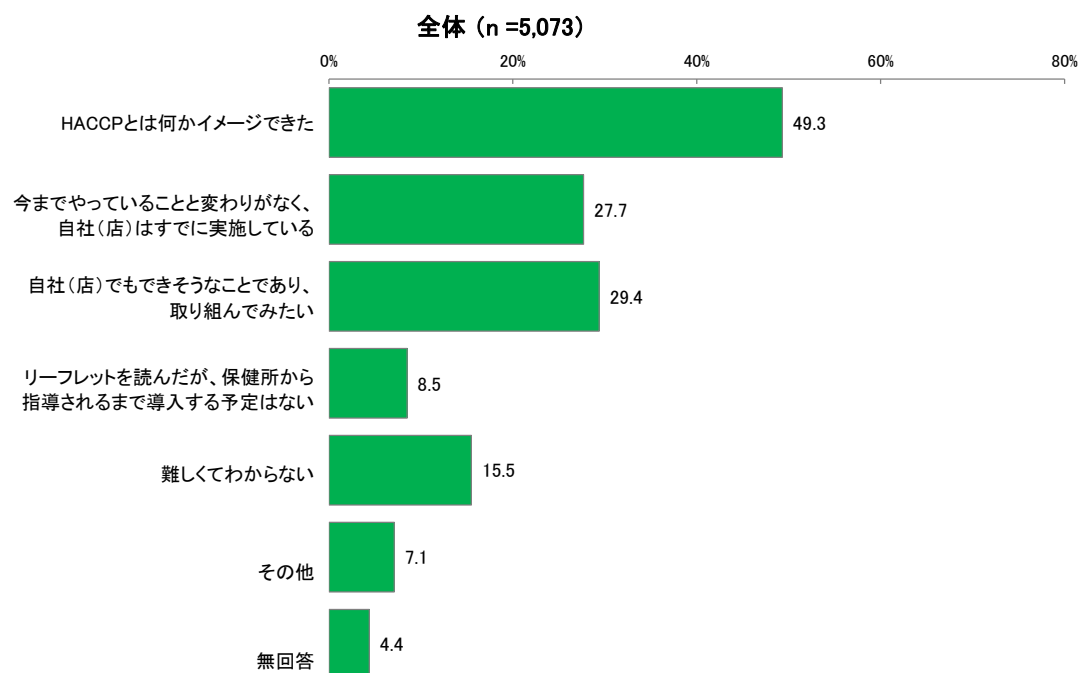
同封の「HACCP に沿った衛生管理」の導入についてのリーフレットをご覧ください。ご覧になった感想を以下の選択肢から(すべて)を○で囲んでください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入について、リーフレットの感想として、「HACCP とは何かイメージできた」が 49.3%、「自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい」が 29.4%とポジティブな感想がある一方で、「難しくてわからない」が 15.5%といった感想もみられた。

【従業員数別】従業員数が「5～9人」、「10～29人」、「30人以上」の事業者は、「HACCP とは何かイメージできた」が 5 割以上と全体と比較して高い。

【業種別】「飲食店営業のコンビニエンスでの調理業」は、「HACCP とは何かイメージできた」が 60.7%で他の業種と比較して高い。また「飲食店営業(焼肉店)」は、「自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい」が 39.1%と他の業種と比べ高く、ポジティブな意見を持っている業種がみられた。

図表 10. リーフレットの感想



(%)

|        | 調査数   | HACCPとは何かイメージできた | 今までやっていることと変わりがなく、自社(店)はすでに実施している | 自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい | リーフレットを読んだが、保健所から指導されるまで導入する予定はない | 難しくてわからない | その他 | 無回答  |
|--------|-------|------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------|-----|------|
| 全 体    | 5,073 | 49.3             | 27.7                              | 29.4                       | 8.5                               | 15.5      | 7.1 | 4.4  |
| 従業員数   |       |                  |                                   |                            |                                   |           |     |      |
| 0～4人   | 4,005 | 47.8             | 28.0                              | 28.3                       | 9.0                               | 17.1      | 7.0 | 4.8  |
| 5～9人   | 489   | 53.8             | 24.9                              | 35.4                       | 7.2                               | 11.0      | 6.7 | 3.7  |
| 10～29人 | 444   | 56.1             | 29.5                              | 33.8                       | 6.3                               | 6.3       | 8.1 | 2.0  |
| 30人以上  | 104   | 55.8             | 24.0                              | 26.0                       | 3.8                               | 8.7       | 9.6 | 1.9  |
| 無回答    | 31    | 51.6             | 25.8                              | 25.8                       | 6.5                               | 29.0      | 3.2 | 12.9 |

全体+5%    全体+10%以上    全体-5%    全体-10%以下

(%)

|     |                     | 調査数   | HACCPとは何かイメージできた | 今までやっていることと変わりがなく、自社(店)はすでに実施している | 自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい | リーフレットを読んだが、保健所から指導されるまで導入する予定はない | 難しくてわからない | その他  | 無回答  |
|-----|---------------------|-------|------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------|------|------|
| 全 体 |                     | 5,073 | 49.3             | 27.7                              | 29.4                       | 8.5                               | 15.5      | 7.1  | 4.4  |
| 業 種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)       | 3,395 | 49.5             | 30.2                              | 30.1                       | 8.6                               | 16.5      | 5.8  | 4.3  |
|     | 飲食店営業(焼肉店)          | 115   | 53.9             | 30.4                              | 39.1                       | 7.0                               | 17.4      | 5.2  | 5.2  |
|     | 多店舗展開外食業*           | 14    | 35.7             | 50.0                              | 42.9                       | 7.1                               | -         | -    | -    |
|     | 委託給食の調理業            | 39    | 38.5             | 59.0                              | 20.5                       | 2.6                               | 10.3      | 2.6  | 2.6  |
|     | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業* | 28    | 60.7             | 35.7                              | 17.9                       | 7.1                               | 10.7      | 7.1  | 3.6  |
|     | 自動販売機での調理業*         | 3     | 33.3             | -                                 | 33.3                       | 33.3                              | -         | -    | -    |
|     | セントラルキッチンでの調理業*     | 4     | 25.0             | 50.0                              | 25.0                       | -                                 | -         | -    | -    |
|     | 飲食店でのソフトクリーム調理業*    | 3     | 66.7             | 33.3                              | 66.7                       | -                                 | -         | -    | -    |
|     | 中華まんの加温販売業*         | 1     | 100.0            | -                                 | -                          | -                                 | -         | -    | -    |
|     | ホテル業                | 237   | 53.6             | 21.5                              | 26.6                       | 7.2                               | 10.5      | 14.8 | 3.0  |
|     | 旅館業                 | 596   | 46.1             | 22.0                              | 29.4                       | 10.1                              | 13.4      | 8.7  | 4.2  |
|     | その他                 | 596   | 49.5             | 19.1                              | 25.8                       | 8.1                               | 14.6      | 11.4 | 4.9  |
|     | 複数回答*               | 21    | 38.1             | 28.6                              | 28.6                       | 4.8                               | 4.8       | 4.8  | 14.3 |
|     | 無回答*                | 21    | 38.1             | 14.3                              | 19.0                       | 4.8                               | 23.8      | -    | 28.6 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## Ⅱ-1.11. 保健所による指導助言の有無について

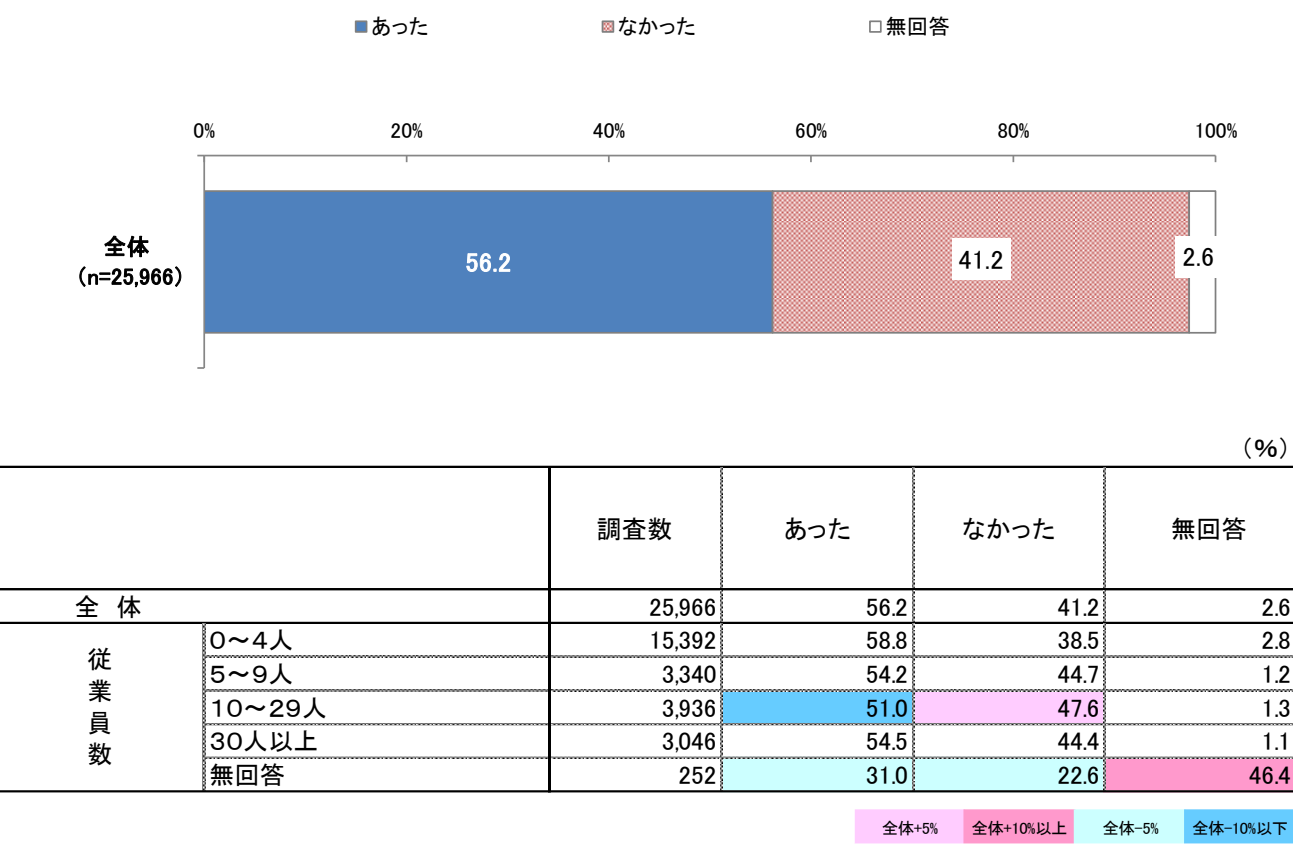
問 11. すべての方にお伺いします。HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所による HACCP に関する指導助言について、「あった」が 56.2%、「なかった」が 41.2%となっている。

【従業員数別】従業員数別では、大きな差は見られない。

【業種別】「旅館業」では、指導助言が「あった」が 68.4%と業種の中では最も高い。一方で、指導助言がなかった事業者数は、「多店舗展開外食業」で 55.2%、「委託給食の調理業」で 53.1%、「自動販売機での調理業」で 63.2%、「セントラルキッチンでの調理業」で 52.8%を占めた。

図表 11. 保健所による指導助言の有無



(%)

|        |                    | 調査数    | あった  | なかった | 無回答  |
|--------|--------------------|--------|------|------|------|
| 全 体    |                    | 25,966 | 56.2 | 41.2 | 2.6  |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 14,648 | 56.0 | 41.7 | 2.3  |
|        | 飲食店営業(焼肉店)         | 610    | 53.8 | 43.3 | 3.0  |
|        | 多店舗展開外食業           | 290    | 43.4 | 55.2 | 1.4  |
|        | 委託給食の調理業           | 753    | 45.6 | 53.1 | 1.3  |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 263    | 49.4 | 49.0 | 1.5  |
|        | 自動販売機での調理業*        | 19     | 36.8 | 63.2 | －    |
|        | セントラルキッチンでの調理業     | 72     | 47.2 | 52.8 | －    |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 64     | 64.1 | 35.9 | －    |
|        | 中華まんの加温販売業*        | 7      | 42.9 | 42.9 | 14.3 |
|        | ホテル業               | 2,083  | 51.2 | 47.2 | 1.6  |
|        | 旅館業                | 3,488  | 68.4 | 29.9 | 1.7  |
|        | その他                | 3,297  | 53.7 | 43.9 | 2.4  |
|        | 複数回答               | 149    | 64.4 | 29.5 | 6.0  |
|        | 無回答                | 223    | 27.8 | 21.1 | 51.1 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## Ⅱ-1.12. 保健所による効果的な指導助言について

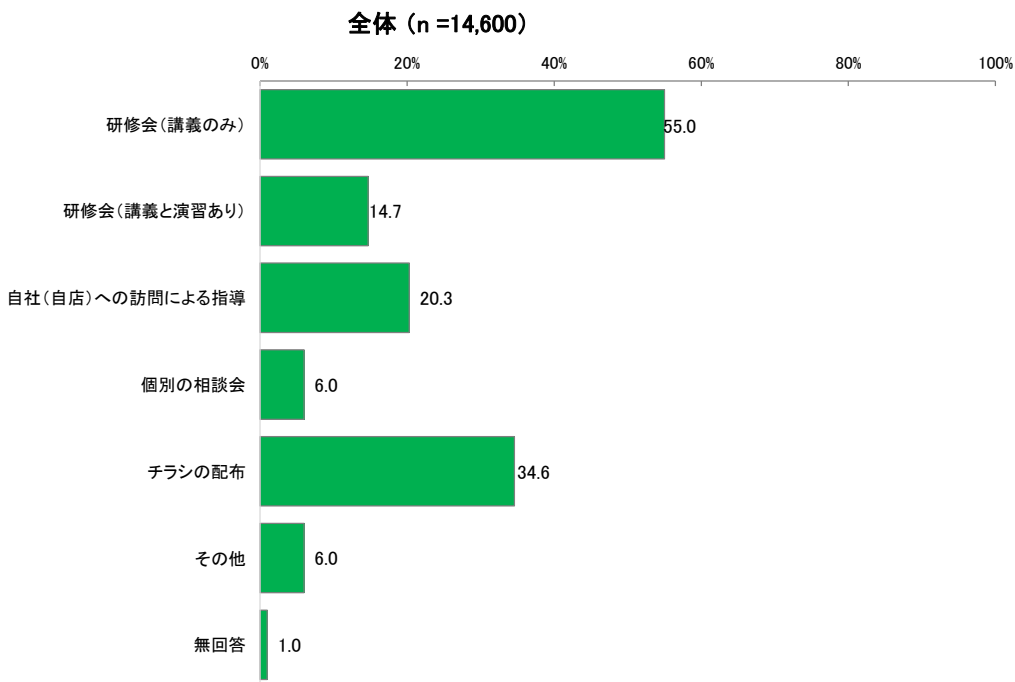
問 12. 問 11 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった) と回答した方にお伺いします。  
 どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

保健所による指導助言で効果的だったことは、「研修会(講義のみ)」が 55.0%と最も高く、次いで「チラシの配布」が 34.6%、「自社(自店)への訪問による指導」が 20.3%となっている。「自社(自店)への訪問による指導」を選択した割合は、従業員数規模が大きい事業者の方が比較的高い。

【従業員数別】従業員数が「30人以上」の事業者は、「自社(自店)への訪問による指導」が 34.1%と最も高い。

【業種別】「飲食店営業のコンビニエンスでの調理業」では、「研修会(講義のみ)」をあげる事業者の割合が 62.3%と他の業種での割合に比べ高い。また、「自社(自店)への訪問による指導」をあげる事業者の割合は、「セントラルキッチンでの調理業」で 38.2%、「ホテル業」で 33.4%と、他の業種での割合と比べ高く、研修による指導が効果的な業種と現場での指導が効果的な業種があることがうかがえる。

図表 12. 効果的であった助言指導



|          |        | 調査数    | 研修会<br>(講義のみ) | 研修会<br>(講義と<br>演習あり) | 自社(自店)<br>への<br>訪問に<br>よる指導 | 個別の<br>相談会 | チラシの<br>配布 | その他 | 無回答 |
|----------|--------|--------|---------------|----------------------|-----------------------------|------------|------------|-----|-----|
| 全 体      |        | 14,600 | 55.0          | 14.7                 | 20.3                        | 6.0        | 34.6       | 6.0 | 1.0 |
| 従業員<br>数 | 0～4人   | 9,044  | 57.9          | 15.2                 | 16.3                        | 4.7        | 35.2       | 5.6 | 1.1 |
|          | 5～9人   | 1,809  | 52.9          | 15.4                 | 21.2                        | 6.0        | 36.7       | 5.5 | 1.1 |
|          | 10～29人 | 2,008  | 51.1          | 12.8                 | 26.2                        | 7.6        | 31.6       | 6.6 | 0.7 |
|          | 30人以上  | 1,661  | 46.1          | 13.8                 | 34.1                        | 10.9       | 32.9       | 7.5 | 0.7 |
|          | 無回答    | 78     | 57.7          | 17.9                 | 24.4                        | 9.0        | 24.4       | 7.7 | —   |

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以下

(%)

|        |                    | 調査数    | 研修会<br>(講義のみ) | 研修会<br>(講義と<br>演習あり) | 自社(自店)<br>への<br>訪問に<br>よる指導 | 個別の<br>相談会 | チラシの<br>配布 | その他  | 無回答 |
|--------|--------------------|--------|---------------|----------------------|-----------------------------|------------|------------|------|-----|
| 全 体    |                    | 14,600 | 55.0          | 14.7                 | 20.3                        | 6.0        | 34.6       | 6.0  | 1.0 |
| 業<br>種 | 飲食店営業(焼肉店を除く)      | 8,208  | 56.4          | 13.7                 | 16.6                        | 5.1        | 35.2       | 6.2  | 1.2 |
|        | 飲食店営業(焼肉店)         | 328    | 55.5          | 12.8                 | 17.7                        | 4.6        | 30.8       | 7.0  | 0.3 |
|        | 多店舗展開外食業           | 126    | 48.4          | 15.9                 | 19.8                        | 15.9       | 30.2       | 11.9 | 1.6 |
|        | 委託給食の調理業           | 343    | 43.1          | 12.8                 | 23.3                        | 9.9        | 32.4       | 10.8 | 0.9 |
|        | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 130    | 62.3          | 8.5                  | 19.2                        | 3.8        | 35.4       | 3.1  | 0.8 |
|        | 自動販売機での調理業*        | 7      | 42.9          | 14.3                 | -                           | 14.3       | 28.6       | 28.6 | -   |
|        | セントラルキッチンでの調理業     | 34     | 29.4          | 11.8                 | 38.2                        | 8.8        | 41.2       | 5.9  | 2.9 |
|        | 飲食店でのソフトクリーム調理業    | 41     | 51.2          | 19.5                 | 22.0                        | 7.3        | 39.0       | 7.3  | 2.4 |
|        | 中華まんの加温販売業*        | 3      | -             | -                    | 66.7                        | -          | 33.3       | -    | -   |
|        | ホテル業               | 1,066  | 48.2          | 11.7                 | 33.4                        | 7.3        | 35.2       | 4.4  | 0.4 |
|        | 旅館業                | 2,386  | 58.1          | 20.0                 | 24.4                        | 5.4        | 33.7       | 3.5  | 0.7 |
|        | その他                | 1,770  | 50.5          | 15.0                 | 24.4                        | 8.9        | 33.7       | 7.9  | 1.0 |
|        | 複数回答               | 96     | 63.5          | 21.9                 | 18.8                        | 7.3        | 40.6       | 7.3  | -   |
|        | 無回答                | 62     | 66.1          | 14.5                 | 11.3                        | 6.5        | 27.4       | 1.6  | 4.8 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以下

## Ⅱ-1.13. HACCP の継続実施に必要なこと

問 13. 問 11 で 2(HACCP に関して保健所による指導助言がなかった)と回答した方にお伺いします。今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

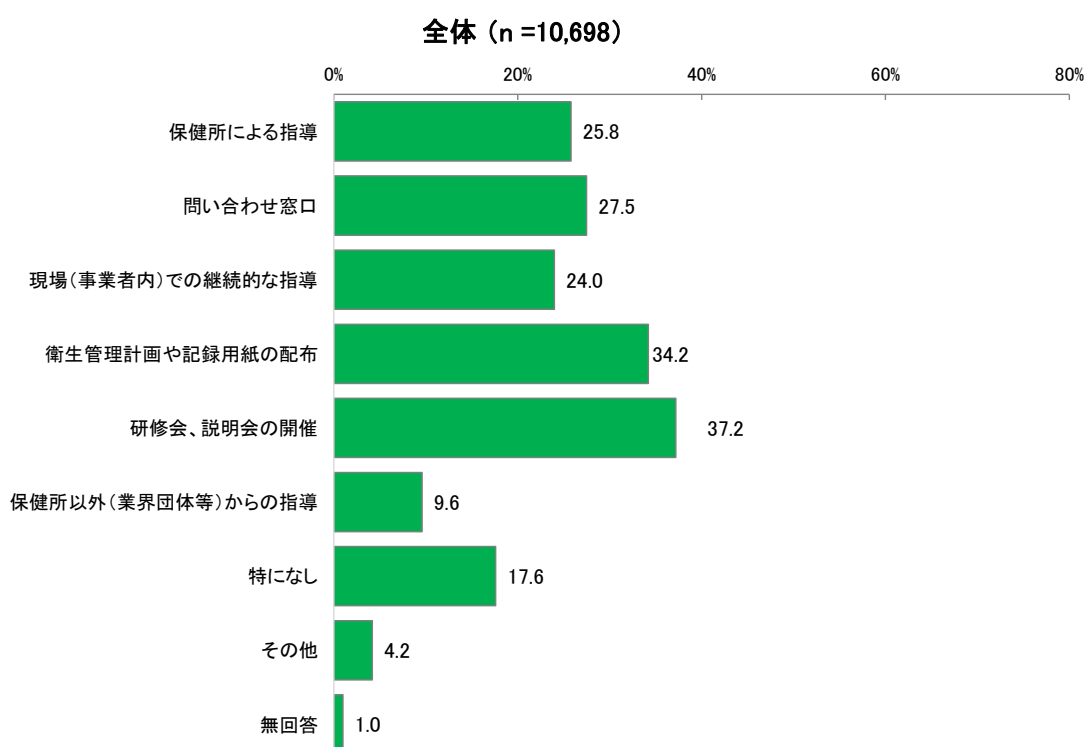
問 11 で「HACCP に関して保健所による指導助言がなかった」と回答した事業者は、今後継続して HACCP を実施するためにどのような支援が必要か尋ねたところ、「研修会、説明会の開催」が 37.2%、「衛生管理計画や記録用紙の配布」が 34.2%、「問い合わせ窓口」が 27.5%となっている。HACCP 継続実施には、より理解を深めるためのフォローと、より HACCP をスムーズに運用していくためのフォローが求められていることが分かる。「研修会、説明会の開催」、「現場(事業者内)での継続的な指導」、「保健所以外(業界団体等)からの指導」に関しては、従業員規模の大きな事業者の方が選択する割合が高いのに対し、「衛生管理計画や記録用紙の配布」に関しては逆に低いことが認められた。

【従業員数別】従業員数が「10～29人」「30人以上」の事業者は、「現場(事業者内)での継続的な指導」がそれぞれ 37.9%、44.6%と高く、従業員数が多いと現場での継続的な指導を求めている傾向がある。

【業種別】「研修会、説明会の開催」をあげる事業者の割合は「ホテル業」で 42.5%、「旅館業」で 48.8%と他業種での割合と比較して高い。

一方で「現場(事業者内)での継続的な指導」をあげる事業者の割合は、「多店舗展開外食業」で 47.5%、「委託給食の調理業」で 45.3%と他業種での割合と比べ高い。

図表 13. HACCP の継続実施に必要なこと



(%)

|      |        | 調査数    | 保健所による指導 | 問い合わせ窓口 | 現場（事業者内）での継続的な指導 | 衛生管理計画や記録用紙の配布 | 研修会、説明会の開催 | 保健所以外（業界団体等）からの指導 | 特になし | その他 | 無回答 |
|------|--------|--------|----------|---------|------------------|----------------|------------|-------------------|------|-----|-----|
| 全 体  |        | 10,698 | 25.8     | 27.5    | 24.0             | 34.2           | 37.2       | 9.6               | 17.6 | 4.2 | 1.0 |
| 従業員数 | 0～4人   | 5,923  | 26.5     | 27.8    | 14.2             | 35.8           | 33.3       | 7.7               | 19.2 | 4.8 | 1.3 |
|      | 5～9人   | 1,492  | 26.1     | 28.3    | 27.5             | 40.5           | 39.4       | 11.0              | 15.8 | 3.4 | 0.8 |
|      | 10～29人 | 1,875  | 25.9     | 26.8    | 37.9             | 32.0           | 42.1       | 11.0              | 15.9 | 3.1 | 0.5 |
|      | 30人以上  | 1,351  | 21.8     | 26.8    | 44.6             | 23.5           | 45.0       | 14.6              | 15.6 | 4.4 | 0.4 |
|      | 無回答    | 57     | 31.6     | 15.8    | 14.0             | 24.6           | 36.8       | 7.0               | 12.3 | 7.0 | 7.0 |

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以下

(%)

|     |                    | 調査数    | 保健所による指導 | 問い合わせ窓口 | 現場（事業者内）での継続的な指導 | 衛生管理計画や記録用紙の配布 | 研修会、説明会の開催 | 保健所以外（業界団体等）からの指導 | 特になし | その他  | 無回答 |
|-----|--------------------|--------|----------|---------|------------------|----------------|------------|-------------------|------|------|-----|
| 全 体 |                    | 10,698 | 25.8     | 27.5    | 24.0             | 34.2           | 37.2       | 9.6               | 17.6 | 4.2  | 1.0 |
| 業 種 | 飲食店営業（焼肉店を除く）      | 6,105  | 26.2     | 28.9    | 19.0             | 37.7           | 33.0       | 8.3               | 18.0 | 4.2  | 1.1 |
|     | 飲食店営業（焼肉店）         | 264    | 29.9     | 31.1    | 25.0             | 40.5           | 35.6       | 10.2              | 11.0 | 6.1  | 1.5 |
|     | 多店舗展開外食業           | 160    | 13.1     | 24.4    | 47.5             | 22.5           | 36.3       | 13.1              | 23.1 | 3.8  | 0.6 |
|     | 委託給食の調理業           | 400    | 22.5     | 18.3    | 45.3             | 24.3           | 45.3       | 9.5               | 20.0 | 5.0  | 0.3 |
|     | 飲食店営業のコンビニエンスでの調理業 | 129    | 8.5      | 26.4    | 24.8             | 19.4           | 28.7       |                   | 27.1 | 3.9  | -   |
|     | 自動販売機での調理業*        | 12     | -        | 25.0    | 25.0             | 25.0           | 41.7       | 8.3               | 33.3 | 8.3  | -   |
|     | セントラルキッチンでの調理業     | 38     | 36.8     | 28.9    | 36.8             | 47.4           | 55.3       | 18.4              | 13.2 | 10.5 | -   |
|     | 飲食店でのソフトクリーム調理業*   | 23     | 17.4     | 26.1    | 21.7             | 21.7           | 26.1       | 4.3               | 26.1 | 13.0 | -   |
|     | 中華まんの加温販売業*        | 3      | 33.3     | 66.7    | 33.3             | 33.3           | -          | -                 | 33.3 | -    | -   |
|     | ホテル業               | 984    | 25.6     | 30.3    | 36.5             | 28.7           | 42.5       | 11.3              | 16.7 | 3.2  | 0.3 |
|     | 旅館業                | 1,042  | 31.2     | 23.3    | 21.8             | 36.0           | 48.8       | 12.3              | 13.9 | 4.0  | 1.0 |
|     | その他                | 1,447  | 23.4     | 25.9    | 29.9             | 26.1           | 41.7       | 11.7              | 18.7 | 4.4  | 1.4 |
|     | 複数回答               | 44     | 22.7     | 15.9    | 22.7             | 22.7           | 38.6       | 9.1               | 25.0 | 9.1  | 2.3 |
|     | 無回答                | 47     | 25.5     | 10.6    | 14.9             | 36.2           | 38.3       | 2.1               | 10.6 | 8.5  | 6.4 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以下

II-2. 飲食店実地調査結果

II-1. 飲食店定量調査と同じ設問に加え、HACCP の導入効果、導入にあたっての問題点、保健所による指導助言の具体的な内容、手引書の不足項目や不要項目などヒアリング形式により調査した。

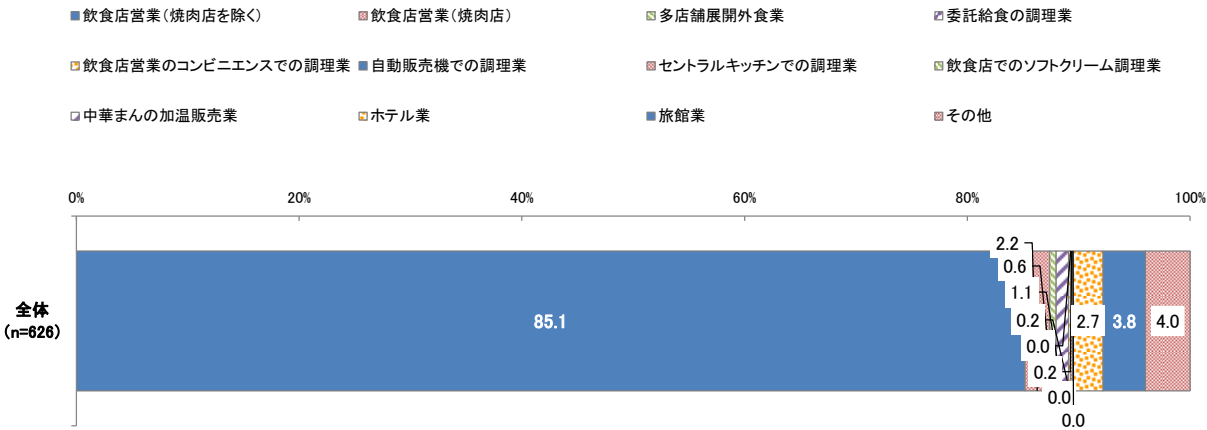
なお、II-1.1「食品販売総額について」及び同2「常用雇用者の人数について」にあたる実地調査はII-2.13（問13）及びII-2.14（問14）に該当する。

II-2.1. 業種について

問1. 貴社（貴店）の業種について、当てはまる主な番号（1つ）を○で囲んでください。

実地調査においては「飲食店営業（焼肉店を除く）」が最も多く 85.1%となった。

問1.業種



| （％） |                       |                |              |              |                                       |                    |                        |                             |                |      |     |     |
|-----|-----------------------|----------------|--------------|--------------|---------------------------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|----------------|------|-----|-----|
| 調査数 | 飲食店営業<br>（焼肉店を<br>除く） | 飲食店営業<br>（焼肉店） | 多店舗展開<br>外食業 | 委託給食の<br>調理業 | 飲食店営業<br>のコンビニ<br>エンスストア<br>での<br>調理業 | 自動<br>販売機での<br>調理業 | セントラル<br>キッチンでの<br>調理業 | 飲食店での<br>ソフト<br>クリーム<br>調理業 | 中華まんの<br>加温販売業 | ホテル業 | 旅館業 | その他 |
| 626 | 85.1                  | 2.2            | 0.6          | 1.1          | 0.2                                   | 0.0                | 0.2                    | 0.0                         | 0.0            | 2.7  | 3.8 | 4.0 |

## II-2.2. HACCP の義務化について

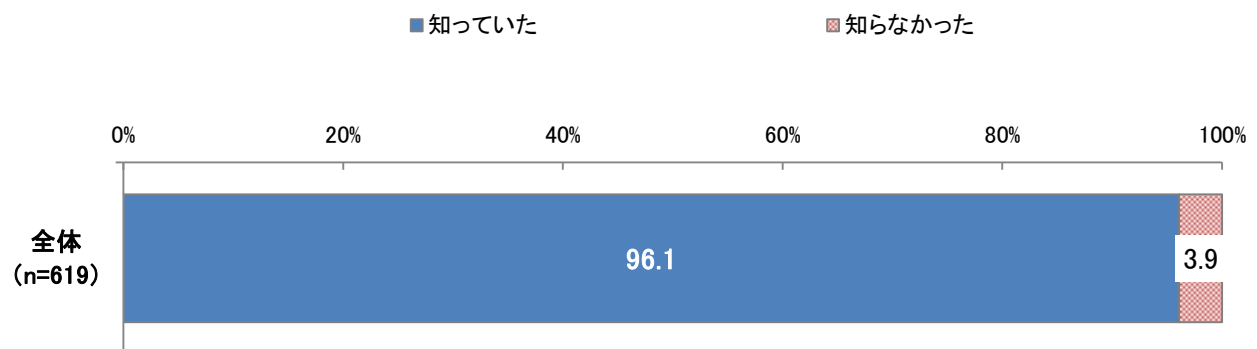
### 問2. 「HACCP に沿った衛生管理（注）」が義務化されたことをご存じでしたか。

注1: 「HACCP」とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、製造や調理のすべての工程（材料の受入から製品の出荷や料理の提供まで）の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を特定して管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

注2: 食品衛生法が改正され、「HACCP に沿った衛生管理」が令和3年6月1日から義務化されました。「HACCP に沿った衛生管理」では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」か「HACCP に基づく衛生管理」のいずれかの方法で実施することとされています。

実地調査において「HACCP に沿った衛生管理」の義務化について、「知っていた」が 96.1%となった。

#### 問2. 義務化を知っているか



(%)

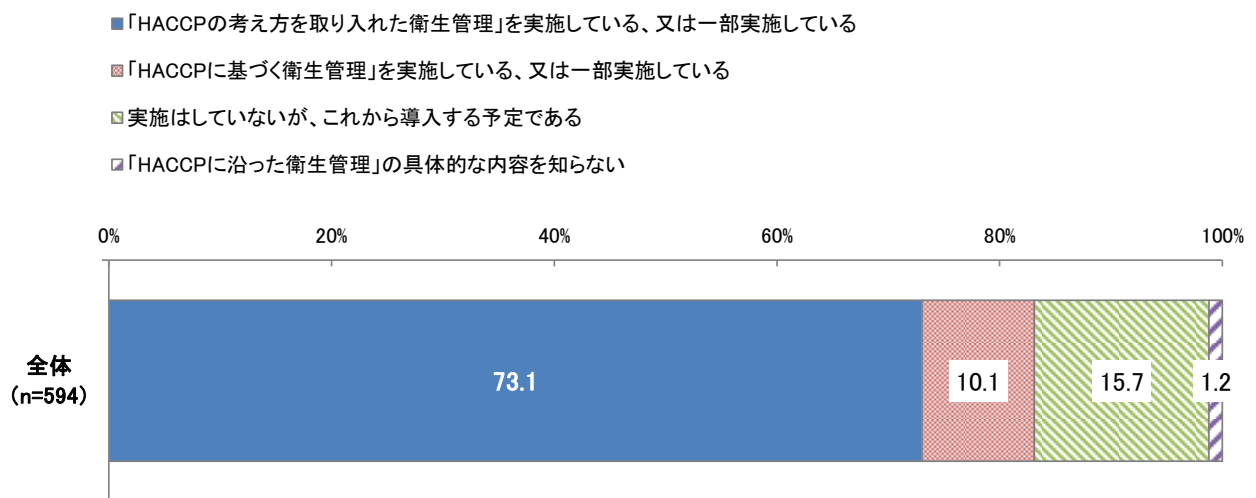
| 調査数 | 知っていた | 知らなかった |
|-----|-------|--------|
| 619 | 96.1  | 3.9    |

## II-2.3. HACCP の導入状況について

問3. 問2で1（「HACCP に沿った衛生管理」が義務化されたことを知っていた）と回答した方にお伺いします。貴社における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（1  
2）を○で囲んでください。

実地調査において「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況を確認したところ、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業者が 73.1%と多くを占め、次いで、実施していないが、これから導入する予定である事業者が 15.7%、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している事業者が 10.1%となった。

問3. HACCP に沿った衛生管理の導入状況について(義務化されたことを知っていたと回答した方)



(%)

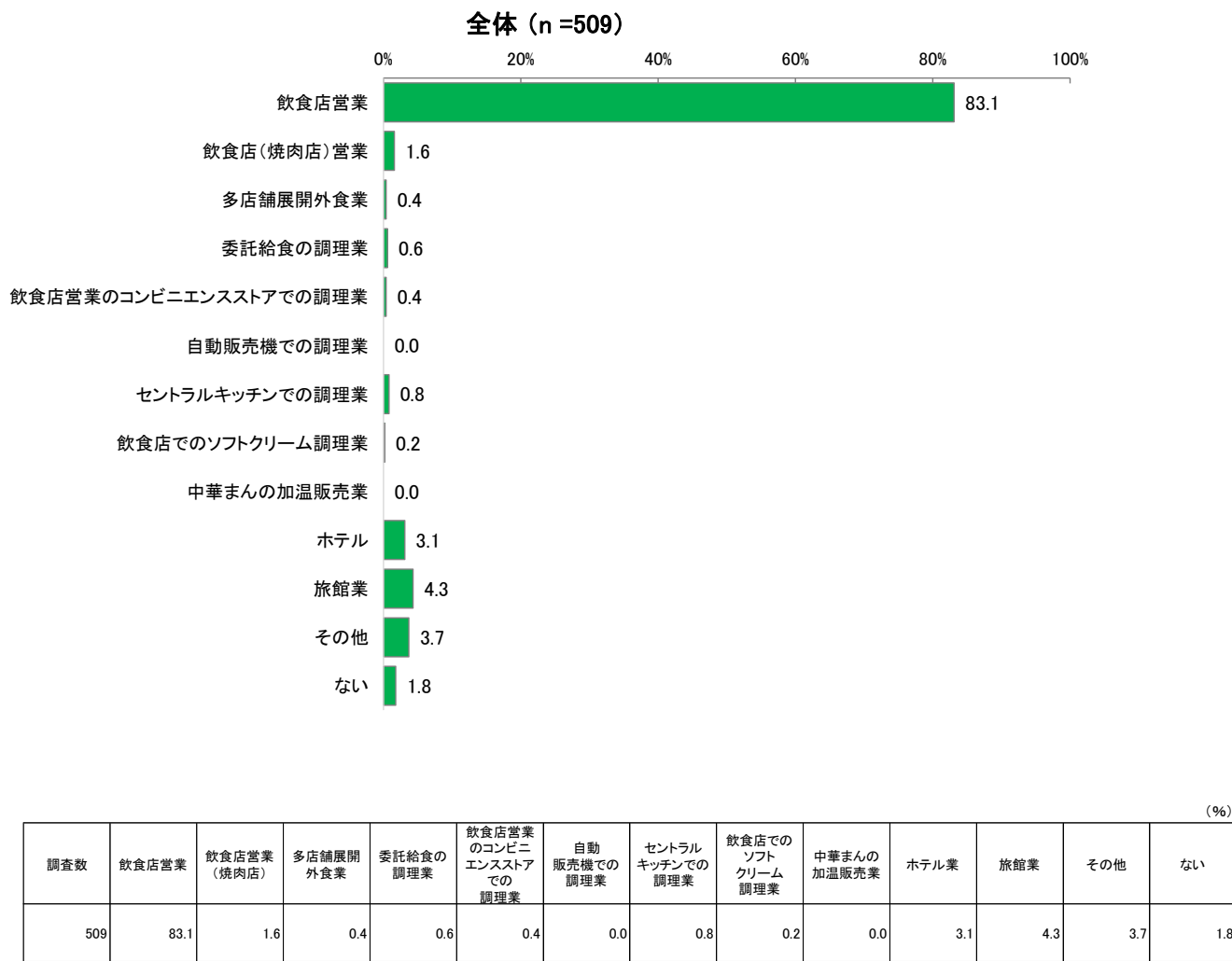
| 調査数 | 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施している | 「HACCPに基づく衛生管理」を実施している | 実施はしていないが、これから導入する予定である | 「HACCPに沿った衛生管理」の具体的な内容を知らない |
|-----|------------------------------|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 594 | 73.1                         | 10.1                   | 15.7                    | 1.2                         |

Ⅱ-2.4. HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について

問4. 問3で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

実地調査において「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施の際に参考にした業種別手引書は、「飲食店営業」の手引書が 83.1%であった。

問 4. 業種別手引書



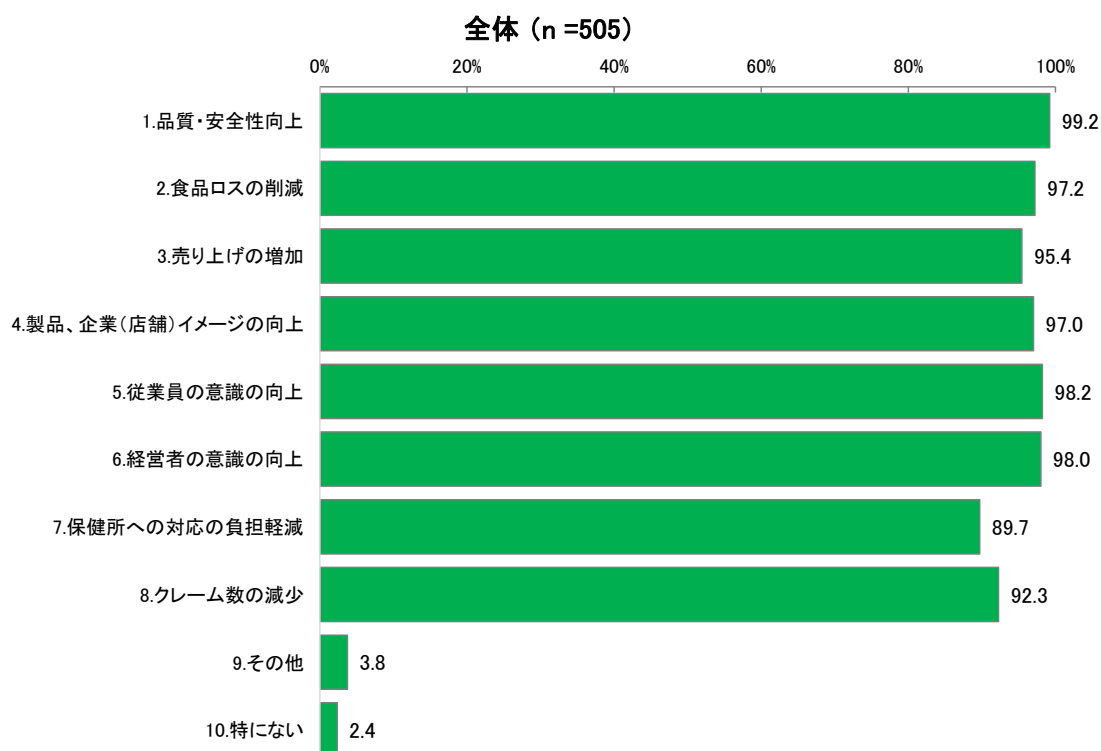
## II-2.5. HACCP 導入による効果について

問5. 問3で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果（又は期待する効果）について、1～10のうち該当する番号（すべて）を○で囲み、ア～オのいずれかを選んで○で囲んでください。

実地調査を行った事業者に対し HACCP の導入による効果を 1～10 から該当する番号すべてを選んでもらった。選択肢 1～8 のいずれも選択した事業者が 9 割近くとなった。

選択肢 1～8 については、さらにア～オのいずれかを選択してもらった。（結果は次頁以降）

問5. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果



(%)

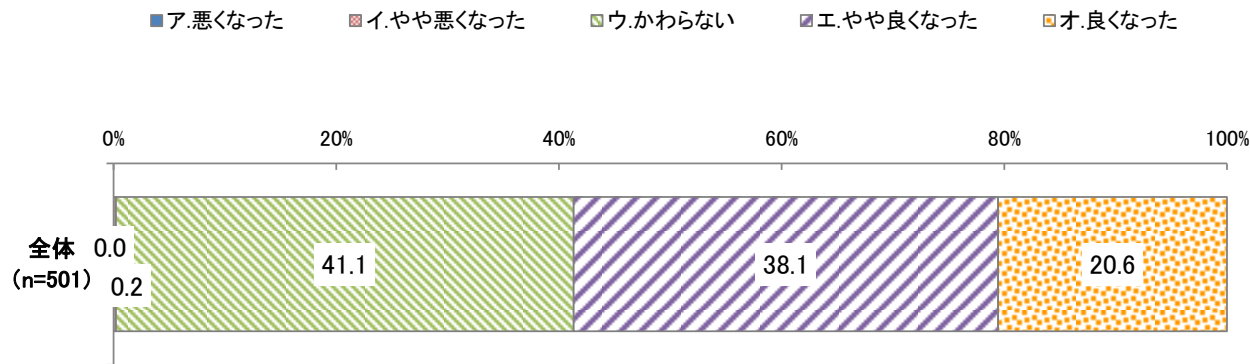
| 調査数 | 品質・安全性向上 | 食品ロスの削減 | 売り上げの増加 | 製品、企業(店舗)イメージの向上 | 従業員の意識の向上 | 経営者の意識の向上 | 保健所への対応の負担軽減 | クレーム数の減少 | その他 | 特にない |
|-----|----------|---------|---------|------------------|-----------|-----------|--------------|----------|-----|------|
| 505 | 99.2     | 97.2    | 95.4    | 97.0             | 98.2      | 98.0      | 89.7         | 92.3     | 3.8 | 2.4  |

### Ⅱ-2.5.1. 品質・安全性の向上について

問 5-1 品質・安全性の向上について（導入前に比べて安全性など、良くなりましたか？）

品質・安全性の向上について、かわらないが最も多く(41.1%)、次いで「やや良くなった」(38.1%)、「良くなった」が(20.6%)が多く、半数以上の事業者が良くなったと回答している。問 5 で品質・安全性を選択した事業者割合が 99.2%であったのに対し、この問いでは、半数弱が「変わらない」、または、「やや悪くなった」を選択したことは、期待していることと、実施した現時点までの結果との乖離を示している可能性がある。以下の問 5-2、5-3、5-4、5-5、5-6、5-7、5-8 についても同じことがいえる。

問 5-1. 品質・安全性の向上



(%)

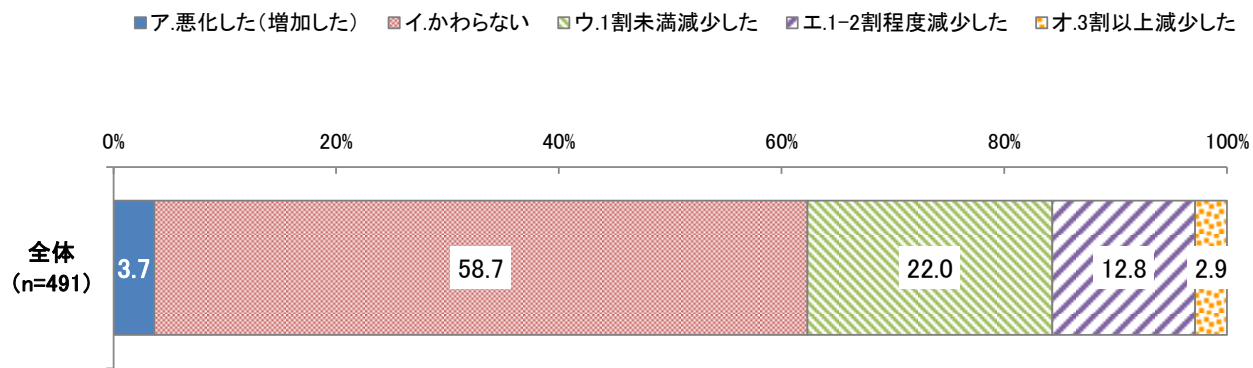
| 調査数 | 悪くなった | やや悪くなった | かわらない | やや良くなった | 良くなった |
|-----|-------|---------|-------|---------|-------|
| 501 | 0.0   | 0.2     | 41.1  | 38.1    | 20.6  |

Ⅱ-2.5.2. 食品ロスの削減について

問 5-2 食品ロスの削減について（食材の廃棄などは削減されましたか？）

食材ロスの削減については、58.7%の事業者で変わらないとの回答となった。また、減少したとの回答が合計で 37.7%となった。

問 5-2. 食品ロスの削減



(%)

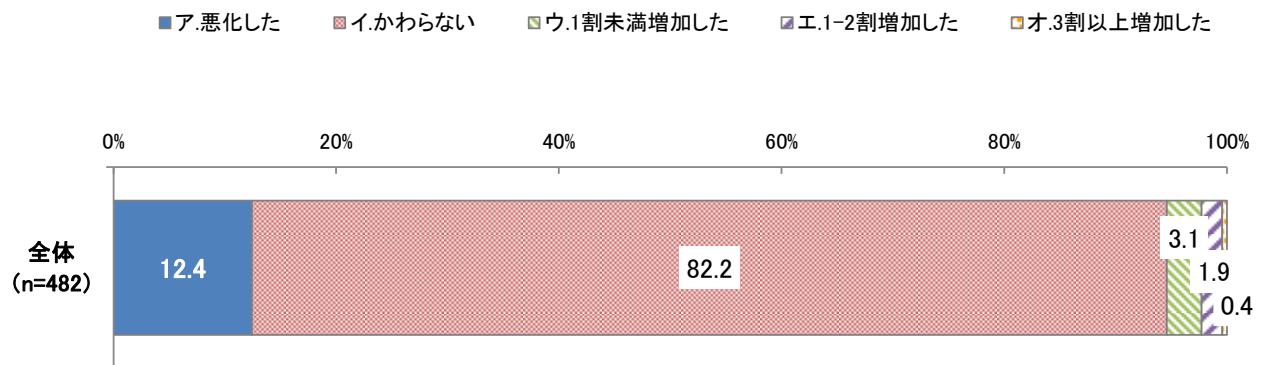
| 調査数 | 悪化した<br>(増加した) | かわらない | 1割未満<br>減少した | 1-2割程度<br>減少した | 3割以上<br>減少した |
|-----|----------------|-------|--------------|----------------|--------------|
| 491 | 3.7            | 58.7  | 22.0         | 12.8           | 2.9          |

Ⅱ-2.5.3. 売り上げの増加について

問 5-3 売り上げの増加について（導入したことによって売り上げは増えましたか？）

売り上げについて、82.2%の方が変わらないとの回答であった。悪化したが12.4%である一方、増加したが5.4%であった。12.4%の事業者が悪化が認められた要因については、今後の調査が必要である。

問 5-3. 売り上げの増加



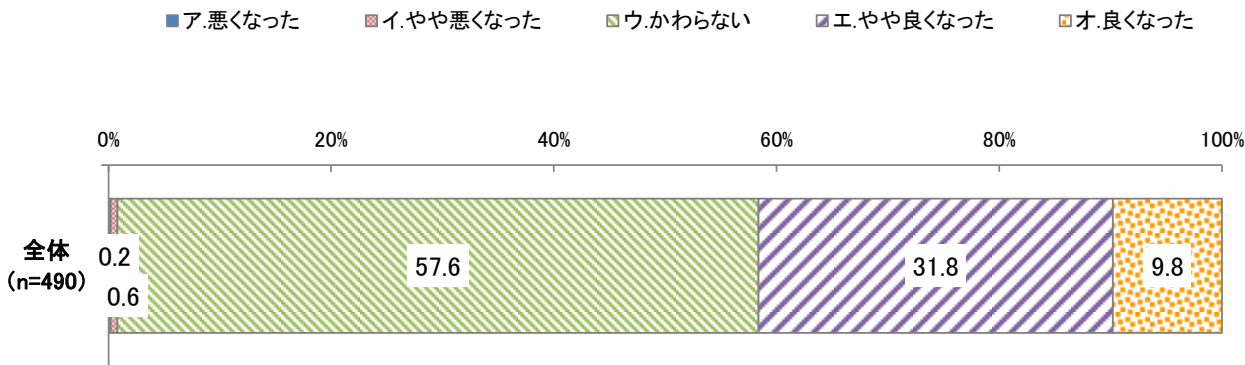
| （％） |      |       |          |          |          |
|-----|------|-------|----------|----------|----------|
| 調査数 | 悪化した | かわらない | 1割未満増加した | 1-2割増加した | 3割以上増加した |
| 482 | 12.4 | 82.2  | 3.1      | 1.9      | 0.4      |

II-2.5.4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージについて

問 5-4 製品イメージ、企業（店舗）イメージ（導入したことによって安全性などアピールできましたか？）

HACCP を導入したことによる製品のイメージ、企業（店舗）のイメージについて、「変わらない」が 57.6%、次いで、「やや良くなった」が 31.8%、「良くなった」が 9.8%となった。

問 5-4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上



(%)

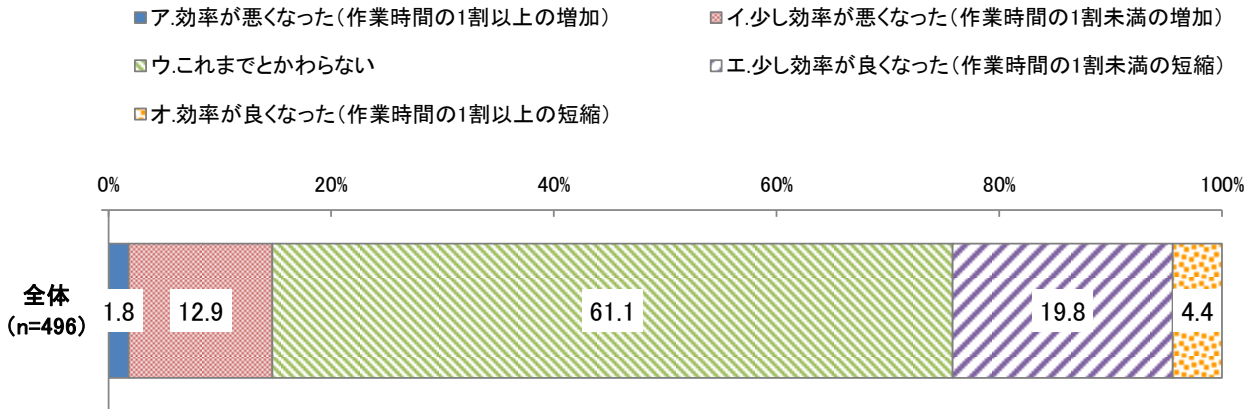
| 調査数 | 悪くなった | やや悪くなった | かわらない | やや良くなった | 良くなった |
|-----|-------|---------|-------|---------|-------|
| 490 | 0.2   | 0.6     | 57.6  | 31.8    | 9.8   |

II-2.5.5. 従業員の意識の向上について

問 5-5 従業員の意識の向上について（従業員の食品衛生管理関連作業が効率化されましたか？）

従業員の意識の向上について、「これまでとかわらない」61.1%となり、「少し効率が良くなった」と「効率が良くなった」で 24.2%、「少し効率が悪くなった」と「効率が悪くなった」で 14.7%となった。

問 5-5. 従業員の意識の向上



(%)

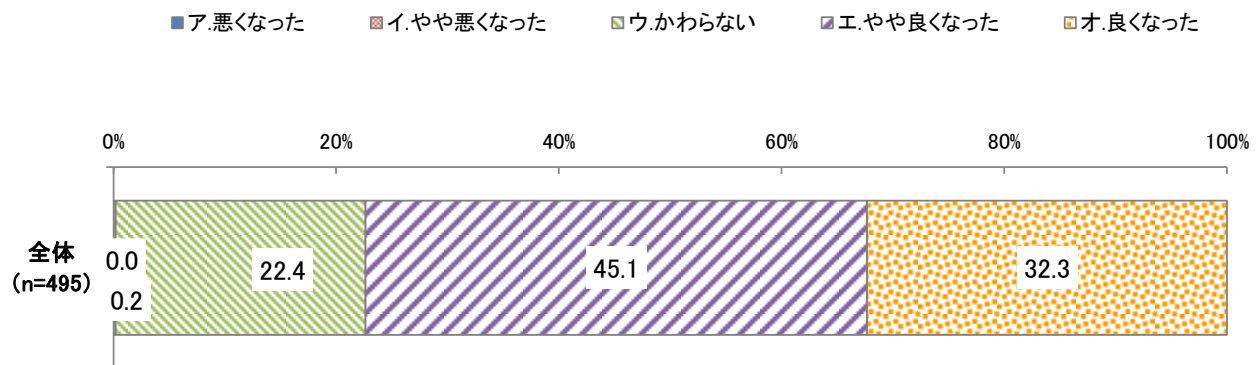
| 調査数 | 効率が悪くなった<br>（作業時間の1割以上の増加） | 少し効率が悪くなった<br>（作業時間の1割未満の増加） | これまでとかわらない | 少し効率が良くなった<br>（作業時間の1割未満の短縮） | 効率が良くなった<br>（作業時間の1割以上の短縮） |
|-----|----------------------------|------------------------------|------------|------------------------------|----------------------------|
| 496 | 1.8                        | 12.9                         | 61.1       | 19.8                         | 4.4                        |

Ⅱ-2.5.6. 経営者の意識の向上について

問 5-6 経営者の意識の向上について（導入したことによって経営者の衛生に対する意識は変わりましたか？）

経営者の意識の向上については、「やや良くなった」が 45.1%、「良くなった」が 32.3%で回答者の 3/4 以上の事業者で良くなったとの回答となった。

問 5-6. 経営者の意識の向上



(%)

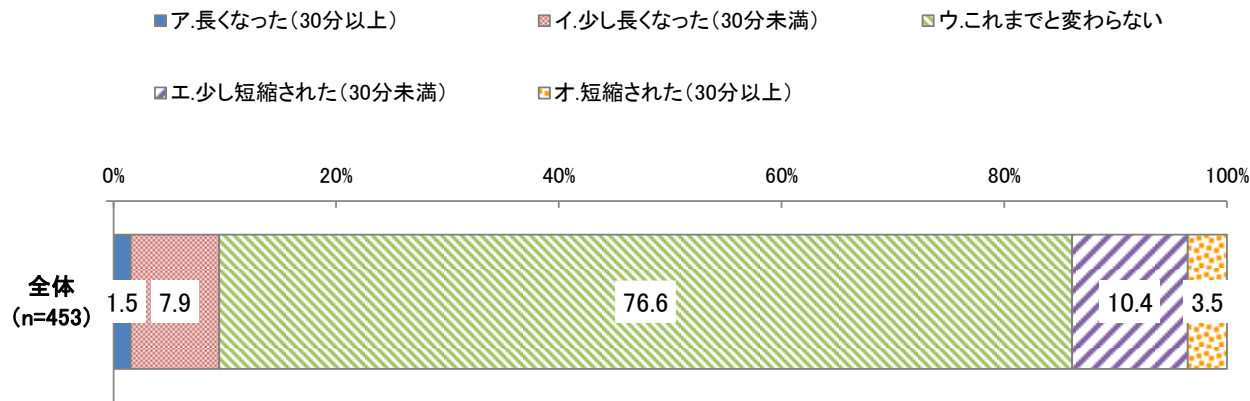
| 調査数 | 悪くなった | やや悪くなった | かわらない | やや良くなった | 良くなった |
|-----|-------|---------|-------|---------|-------|
| 495 | 0.0   | 0.2     | 22.4  | 45.1    | 32.3  |

II-2.5.7. 保健所への対応の負担軽減について

問 5-7 保健所への対応の負担軽減（以前と比べ、保健所の監視にかかる時間はどのくらい変化しましたか？）

保健所への対応の負担軽減について、「これまでと変わらない」と回答した事業者が 75%以上を占めた (76.6%)。

問 5-7. 保健所への対応の負担軽減



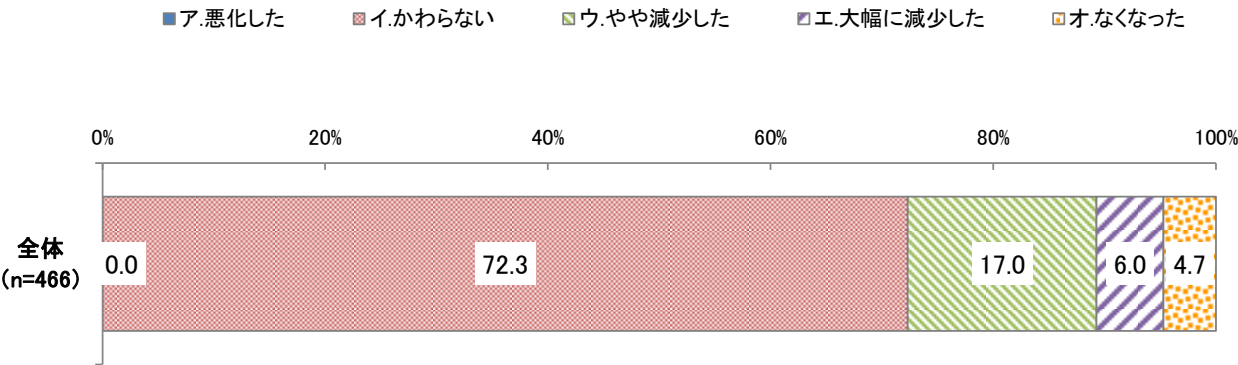
| （％） |                  |                        |                |                        |                  |
|-----|------------------|------------------------|----------------|------------------------|------------------|
| 調査数 | 長くなった<br>（30分以上） | 少し<br>長くなった<br>（30分未満） | これまでと<br>変わらない | 少し<br>短縮された<br>（30分未満） | 短縮された<br>（30分以上） |
| 453 | 1.5              | 7.9                    | 76.6           | 10.4                   | 3.5              |

II-2.5.8. クレームの減少について

問 5-8 クレームの減少について（導入したことによって、お客さまからのクレームなどは減りましたか？）

クレームの減少について、「かわらない」と回答した事業者が 72.3%を占めた。「やや減少した」、「大幅に減少した」「なくなった」と回答した事業者の合計が 27.7%となり、HACCP 導入による一定の効果も見られた。

問 5-8. クレームの減少



| （％） |      |       |        |         |       |
|-----|------|-------|--------|---------|-------|
| 調査数 | 悪化した | かわらない | やや減少した | 大幅に減少した | なくなった |
| 466 | 0.0  | 72.3  | 17.0   | 6.0     | 4.7   |

## Ⅱ-2.5.9. その他

### 問 5-9 その他：具体的にお聞かせください

問 5 の 1～8 に該当せず「その他」を選択した方 19 人から得られた回答を分類したところ(複数あり)、「衛生意識の向上」が 38.5%となった。個別の回答については別冊資料に示す。

| 具体的な実感例  | 回答数 | 構成比   |
|----------|-----|-------|
| 衛生意識の向上  | 10  | 38.5% |
| 変化なし     | 4   | 15.4% |
| 新型コロナの影響 | 3   | 11.5% |
| 異物混入が減った | 2   | 7.7%  |
| 器具の管理    | 2   | 7.7%  |
| 継続が難しい   | 1   | 3.8%  |
| FC 本部指導  | 1   | 3.8%  |
| 手間が増えた   | 1   | 3.8%  |
| 実施内容の明確化 | 1   | 3.8%  |
| 器具の管理    | 1   | 3.8%  |
| 合計       | 26  |       |

## Ⅱ-2.5.（ヒアリング） HACCP 導入による効果に関するヒアリング内容

「HACCP に沿った衛生管理の導入による効果（又は期待する効果）について、「具体的にどんなことを実感されていますか？」とヒアリングした結果、以下のような回答を得た。具体的な実感例を分類すると、「衛生意識の向上」が 53.9%となった。なお、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

図表 5-2 HACCP 導入による効果に関するヒアリング内容

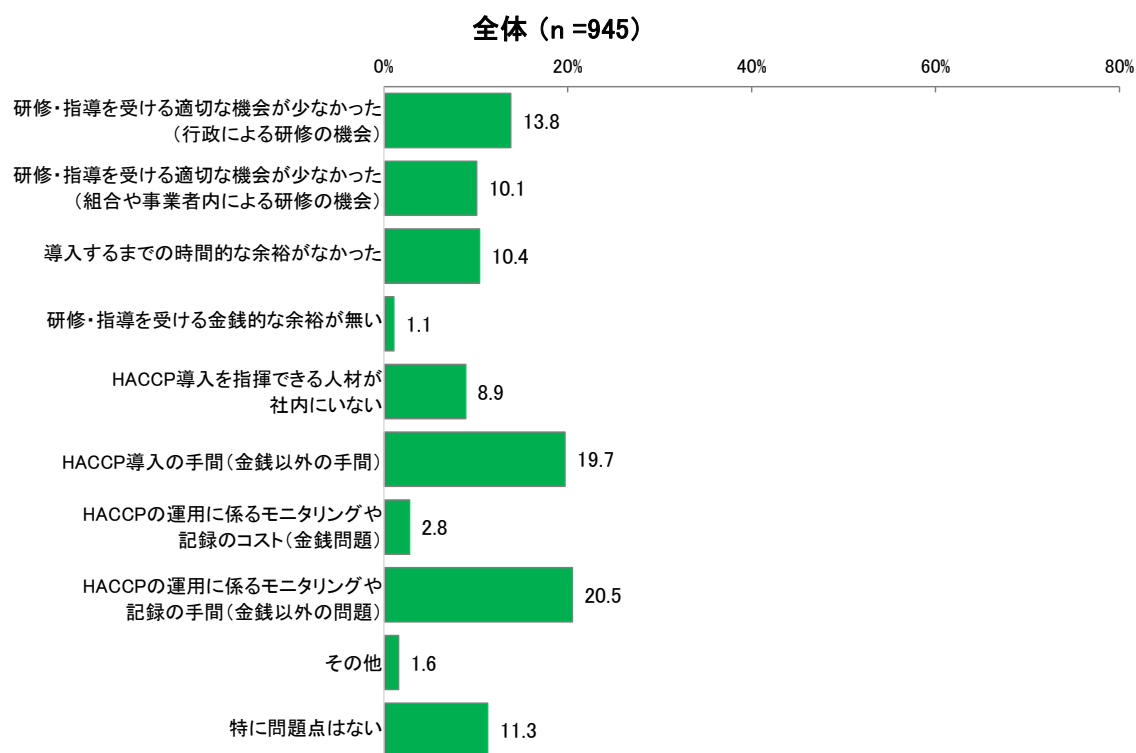
| 内容                    | 回答数 | 構成比   |
|-----------------------|-----|-------|
| 衛生意識の向上               | 194 | 53.9% |
| 衛生管理計画の活用             | 25  | 6.9%  |
| 食材ロスの削減               | 22  | 6.1%  |
| 記録の活用                 | 20  | 5.6%  |
| 変化なし                  | 20  | 5.6%  |
| 庫内温度管理                | 18  | 5.0%  |
| 在庫管理の効率化              | 14  | 3.9%  |
| 見える化                  | 11  | 3.1%  |
| 効率アップ                 | 5   | 1.4%  |
| 手間の増加                 | 5   | 1.4%  |
| 品質向上                  | 5   | 1.4%  |
| すでに HACCP 導入済みのため変化なし | 4   | 1.1%  |
| コロナ禍の影響で実感なし          | 3   | 0.8%  |
| まだわからなrai             | 2   | 0.6%  |
| その他                   | 12  | 3.3%  |
| 合計                    | 360 |       |

II-2.6. HACCP 導入における問題点について

問 6. 問 3 で 1 (「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している) 又は 2 (「HACCP に基づく衛生管理」を実施している) と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。

実地調査における「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、最も回答が多かったのは「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」で 20.5%であった。次いで、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」が 19.7%、「指導・研修を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」が 13.8%となった。

問 6. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点 (複数回答)



(%)

| 調査数 | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった (行政による研修の機会) | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった (組合や事業者内による研修の機会) | 導入するまでの時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕が無い | HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない | HACCP導入の手間 (金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト (金銭問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間 (金銭以外の問題) | その他 | 特に問題点はない |
|-----|-----------------------------------|----------------------------------------|--------------------|--------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----|----------|
| 945 | 13.8                              | 10.1                                   | 10.4               | 1.1                | 8.9                     | 19.7                 | 2.8                             | 20.5                              | 1.6 | 11.3     |

## Ⅱ-2.6.（ヒアリング） HACCP 導入における問題点について

HACCP 導入における問題点について、具体的な理由及び保健所に対する要望や改善案等のヒアリング内容の分類を以下に示す。問題点については、具体的な理由として、実行したが問題点がある:145 件、実行できている:57 件、実行できていない:17 件となった。なお、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

### ①HACCP を実施したが問題点がある

| 回答内容   | 回答数 |
|--------|-----|
| 指導助言不足 | 15  |
| 周知不足   | 10  |
| 知識不足   | 48  |
| 負担増    | 72  |
| 合計     | 145 |

### ②実行できている

| 回答内容          | 回答数 |
|---------------|-----|
| 講習会、保健所等の指導助言 | 24  |
| 手引書や記録簿の活用    | 18  |
| 習慣化すれば問題ない    | 6   |
| すでに実施できている    | 4   |
| PC、アプリ等活用     | 3   |
| 特に問題ない        | 2   |
| 合計            | 57  |

### ③実行できていない

| 回答内容    | 回答数 |
|---------|-----|
| コロナ禍の影響 | 6   |
| 負担増のため  | 9   |
| 指導助言不足  | 2   |
| 合計      | 17  |

さらに、保健所に対する要望や改善案などへのヒアリング結果は以下の通りとなった。指導や研修会等の開催希望が最も多かった。

| 保健所への要望・改善案      | 回答数 |
|------------------|-----|
| 指導や研修会等の開催希望     | 54  |
| HACCP の PR・周知不足  | 12  |
| HACCP 対応できない・しない | 9   |
| HACCP について疑問点がある | 5   |
| その他              | 33  |
| 合計               | 113 |

HACCP に対応できない、HACCP について疑問点があるといった回答の中には

- ・実施する上でのメリットが無い
- ・グループ分類が明確に点検できていない
- ・25 年食中毒を出したことがないので注意は必要だと思うが仕事を難しくしないでほしい
- ・記録することに慣れていないので継続が難しい
- ・最初はもう一段階ハードルを下げてよりわかりやすく取り組める方法はないか
- ・資料ばかり多くて逆に混乱する
- ・導入にあたってのとっかかりの用語が難しすぎる

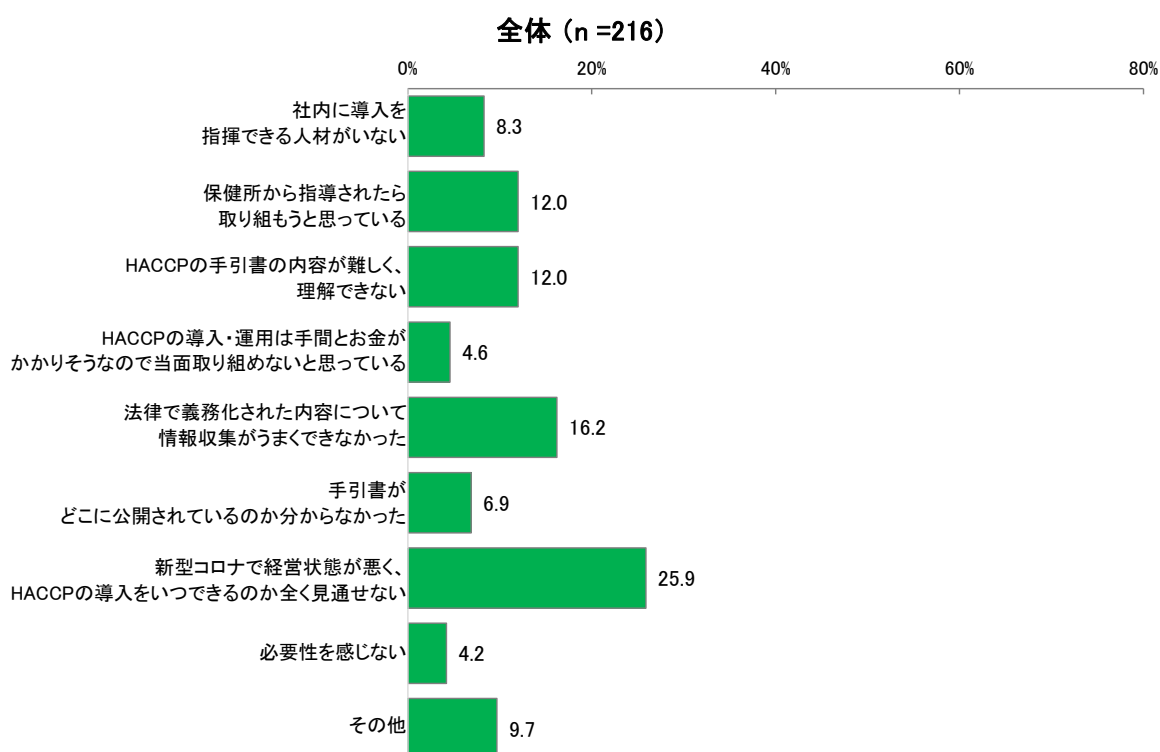
等の意見があがった。

## II-2.7. HACCP 導入が進んでない理由について

問7. **問3で3（現在は実施していないが、これから導入する予定である）と回答した方にお伺いします。**貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入が進んでいない理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

実地調査において、HACCP の導入が進んでない理由として、新型コロナウイルスのまん延時期であり、「新型コロナで経営状況が悪く、HACCP の導入をいつできるのか全く見通せない」が 25.9%となった。次いで、「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった」が 16.2%と多かった。

### 問7. HACCP の導入が進んでいない理由（HACCP 未実施、今後導入予定）（複数回答）



(%)

| 調査数 | 社内に導入を指揮できる人材がいない | 保健所から指導されたら取り組みもうと思っている | HACCPの手引書の内容が難しく、理解できない | HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組みめないと思っている | 法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった | 手引書がどこに公開されているのか分からなかった | 新型コロナで経営状態が悪く、HACCPの導入をいつできるのか全く見通せない | 必要性を感じない | その他 |
|-----|-------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|---------------------------------------|----------|-----|
| 216 | 8.3               | 12.0                    | 12.0                    | 4.6                                       | 16.2                          | 6.9                     | 25.9                                  | 4.2      | 9.7 |

## Ⅱ-2.7.（ヒアリング） HACCP 導入が進んでいない理由について

HACCP 導入における課題について、具体的な理由及び保健所に対する要望や改善案等のヒアリング内容の分類を以下に示す。最も多かったのは「コロナ禍の影響」が 21 件であり、休業の影響で実施できない等の理由があげられた。また、HACCP の制度化については認知しているものの、「どこから手をつけてよいかわからない」が 13 件、「対応予定」が 12 件と続いた。なお、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

| 回答内容                 | 回答数 |
|----------------------|-----|
| コロナ禍の影響              | 21  |
| どこから手を付けてよいかわからない    | 13  |
| （従来からの店のルールと）違いが判らない | 4   |
| 抵抗感がある               | 4   |
| 必要性を感じない             | 3   |
| 対応できない               | 3   |
| 手引書に沿っているが一部わからない    | 2   |
| 講習会の内容が分からなかった       | 2   |
| 人員不足                 | 1   |
| 記録が残せていない            | 1   |
| 対応予定                 | 12  |

「どこから手をつけてよいかわからない」については、「義務化は知っていたが、何をどうすれば良いか、何から始めたら良いかわからなかった」、「業種別に具体的な例があると取り組みやすい」等の回答があった。

また、保健所に対する要望や改善案等のヒアリング内容の分類を以下に示す。また、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

| 回答内容              | 回答数 |
|-------------------|-----|
| 個別指導希望            | 10  |
| 記録様式等の配布          | 3   |
| デジタルツールの提供        | 2   |
| オンライン講習希望         | 1   |
| 高齢者にもわかりやすい指導希望   | 1   |
| 少人数、業態別での指導希望     | 1   |
| 専門用語での説明が難しい      | 1   |
| 地域、組合等での指導希望      | 1   |
| 早口、専門用語を使わずわかりやすく | 1   |
| その他               | 3   |

回答の多かった「個別指導希望」には、「お店に合った個別指導をお願いしたい」等の回答があった。

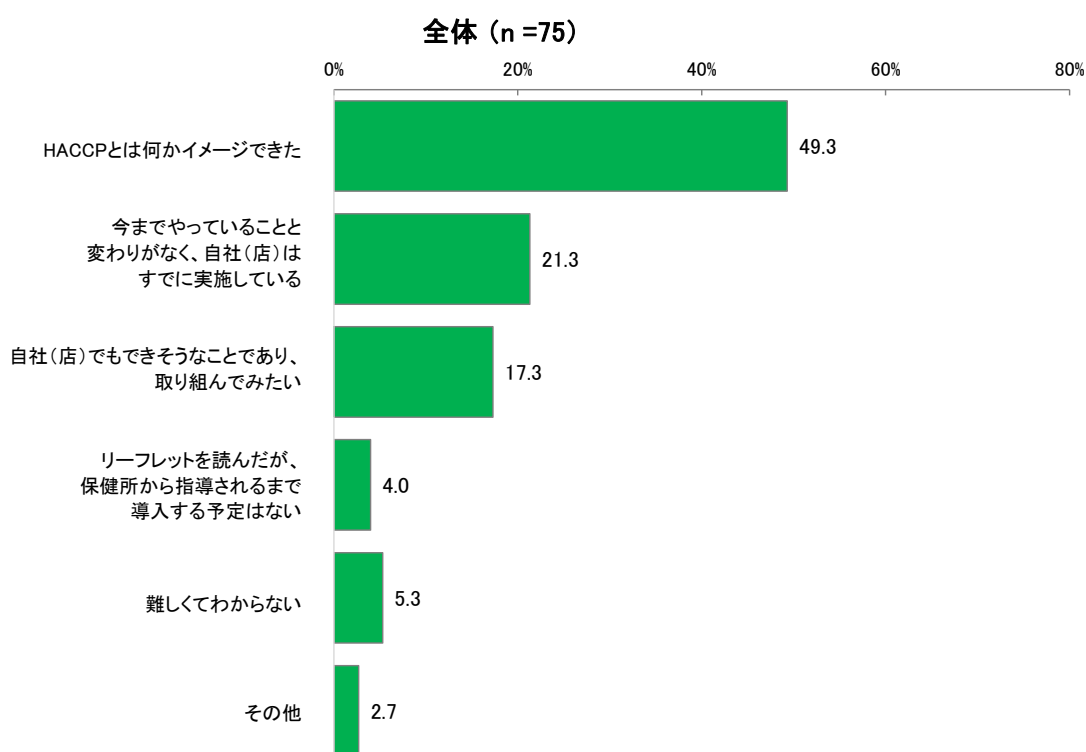
## II-2.8. リーフレットの感想について

問8. 問2で2（「HACCP に沿った衛生管理（注）」が義務化されたことを知らなかった）と回答した方、問3で4（HACCP に沿った衛生管理）の具体的な内容を知らない）と回答した方にお伺いします。

同封の「HACCP に沿った衛生管理」の導入についてのリーフレットをご覧ください。ご覧になった感想を以下の選択肢から（すべて）○で囲んでください

実地調査において「HACCP に沿った衛生管理」の導入についてのリーフレットの感想として、「HACCP とは何かイメージできた」が 49.3%と半数近い回答であった。

問 8. リーフレットの感想(義務化を知らなかった方、具体的な内容を知らなかった方)



(%)

| 調査数 | HACCPとは何かイメージできた | 今までやっていることと変わりがなく、自社(店)はすでに実施している | 自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい | リーフレットを読んだが、保健所から指導されるまで導入する予定はない | 難しくてわからない | その他 |
|-----|------------------|-----------------------------------|----------------------------|-----------------------------------|-----------|-----|
| 75  | 49.3             | 21.3                              | 17.3                       | 4.0                               | 5.3       | 2.7 |

## Ⅱ-2.8. (ヒアリング)リーフレットの感想について

HACCP が義務化されたことを知らなかった方、HACCP に沿った衛生管理について具体的な内容を知らないと回答した方に、リーフレットを見てもらい具体的な感想などをヒアリングした。ヒアリング内容の分類を以下の通り分離したところ、多くの方がすぐにできそうである、難しいことでないことが分かった等の感想をあげた。また、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

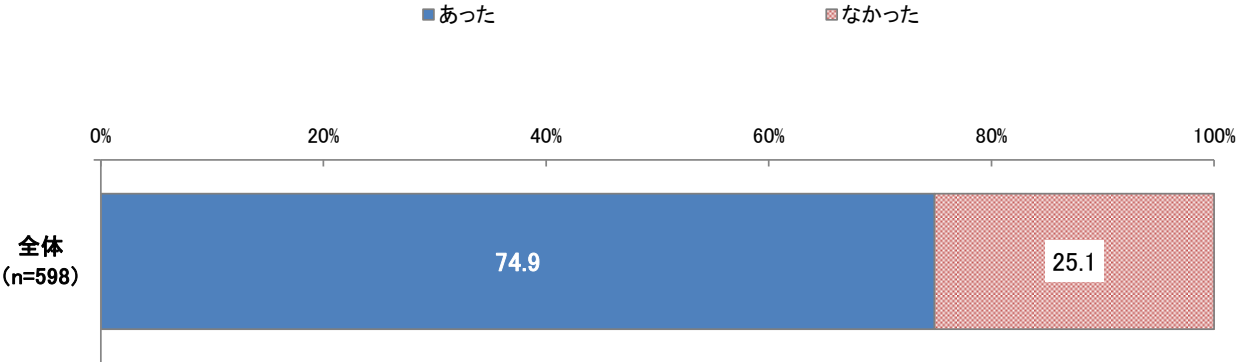
| 回答内容             | 回答数 |
|------------------|-----|
| すぐできそう           | 8   |
| 難しいことでないことが分かった  | 6   |
| 始めてみた            | 4   |
| HACCP実施に疑問あり     | 2   |
| すでに実施            | 2   |
| 面倒である            | 2   |
| ツールの提供希望         | 1   |
| 見る前はお金がかかると思っていた | 1   |
| 文字が多く見えづらい       | 1   |

II-2.9. 保健所による指導助言の有無について

問 9. すべての方にお伺いします。 HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

実地調査において、保健所による HACCP に関する指導助言について、「あった」が 74.9%、「なかった」が 25.1%となった。

問 9. 保健所による指導助言はあったか



(%)

| 調査数 | あった  | なかった |
|-----|------|------|
| 598 | 74.9 | 25.1 |

## Ⅱ-2.9. (ヒアリング)保健所による指導助言の有無について

いつ頃保健所が来られたか、どんな説明があったかなどヒアリングした結果を以下に示す。

保健所が来た時期について、「時期不明」の回答が最も多く 144 件あったが、保健所等での講習会(食品衛生責任者養成講習会含む)の受講、更新時での説明等によるものが多くを占めた。

| 保健所の来た時期        | 回答数 |
|-----------------|-----|
| 2019 年(R1)以前    | 56  |
| 2020 年(R2)      | 17  |
| 2021 年(R3)6 月以前 | 4   |
| 2021 年(R3)6 月以降 | 19  |
| 保健所は来ていない       | 13  |
| 時期不明            | 144 |

また、保健所からの指導助言のタイミングについては、次の通りであった。個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

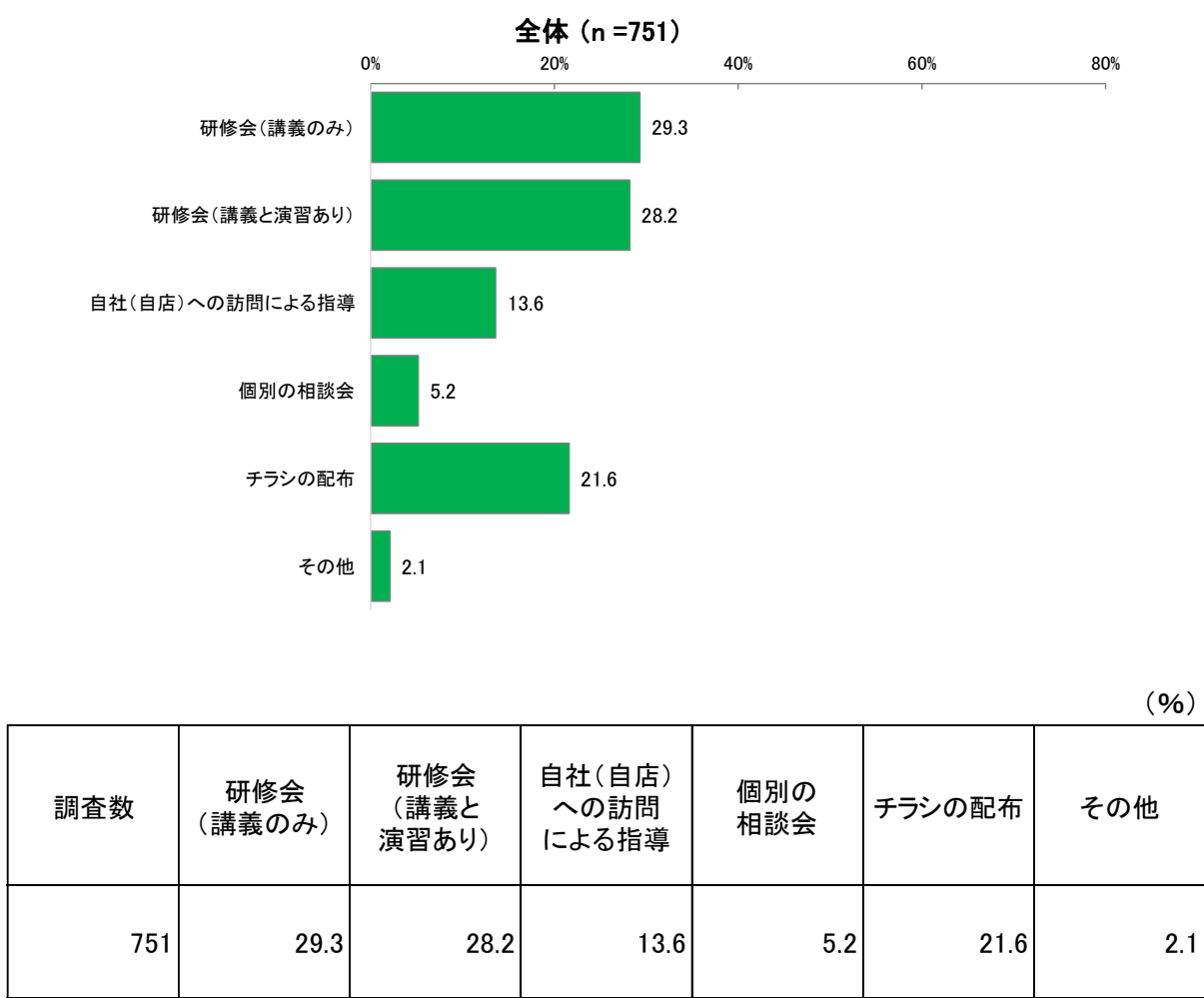
| 回答内容    | 回答数 |
|---------|-----|
| 講習会等    | 132 |
| 来店(監視)時 | 15  |
| 許可更新時   | 14  |
| 保健所訪問時  | 7   |
| 巡回指導時   | 6   |
| 許可申請時   | 3   |
| 検便時     | 3   |
| 監視指導時   | 1   |
| 新規開店時   | 1   |
| 新規調整時   | 1   |
| 立ち合い時   | 1   |
| 保菌検査会時  | 1   |
| 監査時     | 1   |

Ⅱ-2.10. 保健所による効果的な指導助言について

問 10. 問 9 で 1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった) と回答した方にお伺いします。どのような指導が効果的であったか該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。また、保健所による指導助言で理解を深められた点はどのようなことがありましたか？具体的にお聞かせください。

実地調査において、保健所による指導助言で効果的だったことは、「研修会 (講義のみ)」29.3%、「研修会 (講義と演習あり)」28.2%、「チラシの配布」21.6%となった。

問 10. どのような指導が効果的だったか(HACCP に関して保健所による指導助言があった方) (複数回答)



(%)

| 調査数 | 研修会<br>(講義のみ) | 研修会<br>(講義と<br>演習あり) | 自社(自店)<br>への訪問<br>による指導 | 個別の<br>相談会 | チラシの配布 | その他 |
|-----|---------------|----------------------|-------------------------|------------|--------|-----|
| 751 | 29.3          | 28.2                 | 13.6                    | 5.2        | 21.6   | 2.1 |

## Ⅱ-2.10. (ヒアリング)保健所による効果的な指導助言について

保健所による効果的な指導助言のなかで、具体的に理解を深められた点や理解しにくかった点についてヒアリングした。ヒアリング内容について、以下の通り分類し、個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

### ①衛生管理計画の作成方法について

[理解を深められた点]

| 回答内容          | 回答数 |
|---------------|-----|
| 温度管理の必要性      | 15  |
| 衛生管理計画の作成     | 14  |
| 記載例の活用        | 10  |
| 講習会の参加で理解を深めた | 9   |
| 重要管理の考え方      | 4   |
| 手引書の活用        | 3   |
| 見える化の説明       | 2   |
| 記録の活用         | 2   |
| グループ演習        | 2   |
| 個別指導により理解を深めた | 1   |
| その他           | 1   |

[理解しにくかった点]

| 回答内容         | 回答数 |
|--------------|-----|
| 指導助言の不足      | 10  |
| グループ分けの意味が不明 | 4   |
| 実行難易度が高い     | 3   |
| チェック欄の使用感が悪い | 1   |
| 記載例の不足       | 1   |
| その他          | 2   |

②実施記録の記入方法について

[理解を深められた点]

| 回答内容          | 回答数 |
|---------------|-----|
| 記載例の活用        | 11  |
| 講習会や保健所等での指導  | 6   |
| 温度管理方法        | 2   |
| 記録簿の活用        | 2   |
| 衛生管理計画        | 2   |
| 社内で情報共有(振り返り) | 1   |
| その他           | 2   |

[理解しにくかった点]

| 回答内容         | 回答数 |
|--------------|-----|
| 指導助言の不足      | 8   |
| 具体例の不足       | 3   |
| 管理簿の変更があったため | 1   |
| 記入欄の不足       | 1   |
| 記録簿の不足       | 1   |
| 記録用紙の不足      | 1   |
| その他          | 1   |

③問題があったときの記入方法

[理解を深められた点]

| 回答内容     | 回答数 |
|----------|-----|
| 記録の活用    | 22  |
| 指導助言の活用  | 10  |
| 記入例による説明 | 4   |
| その他      | 2   |
| 特になし     | 1   |

[理解しにくかった点]

| 回答内容    | 回答数 |
|---------|-----|
| 指導助言の不足 | 4   |
| 多忙で対応不可 | 3   |
| 実例不足    | 3   |
| その他     | 2   |

#### ④ 振り返りの方法について

[理解を深められた点]

| 回答の内容 | 回答数 |
|-------|-----|
| 記録の活用 | 34  |
| 事例の活用 | 5   |
| 講習会   | 2   |
| 指導助言  | 2   |
| その他   | 7   |

- ・振り返りの必要性は当初感じていなかったが、HACCP をはじめて半年経過した現在、作業などで同様なミスが複数回あることに気づいた。事例を使ってどのように役立つかなど説明があるとよいのではないかと考えます
  - ・毎日記録を残すことをルール化することでいつでも誰でも振り返りができる、という安心感はスタッフ間に広がっている
  - ・振り返りという見える化によって感覚のズレが無くなっていることに気づいた
- 小さい問題や普段と違うことで何でもいいから書くように指導を受け、業務の改善にもつながった

[理解しにくかった点]

| 回答内容                     | 回答数 |
|--------------------------|-----|
| 指導助言での理解不足               | 4   |
| 講習会での理解不足(具体的な事例による指導希望) | 3   |
| 記録がなく衛生管理に結びつかない         | 2   |
| 記録の活用による見直し              | 1   |

- ・人数の多い講習会でパワーポイントを使った説明だったので理解があまり出来なかった。
- ・毎日記録することがなくつい問題なしが続いてしまい、なかなか衛生管理の向上へは結び付かない講習会、研修会など衛生管理の方法や、全国の事例を使った方法でやっていただきたい。

⑤その他

[理解を深められた点]

| 回答内容      | 回答数 |
|-----------|-----|
| 指導助言の活用   | 9   |
| その他       | 4   |
| 記録の活用     | 4   |
| 講習会の受講    | 3   |
| 特に問題なし    | 3   |
| 講習会での演習   | 2   |
| 手引書の活用    | 2   |
| パンフレットの活用 | 1   |

[要望、感想等]

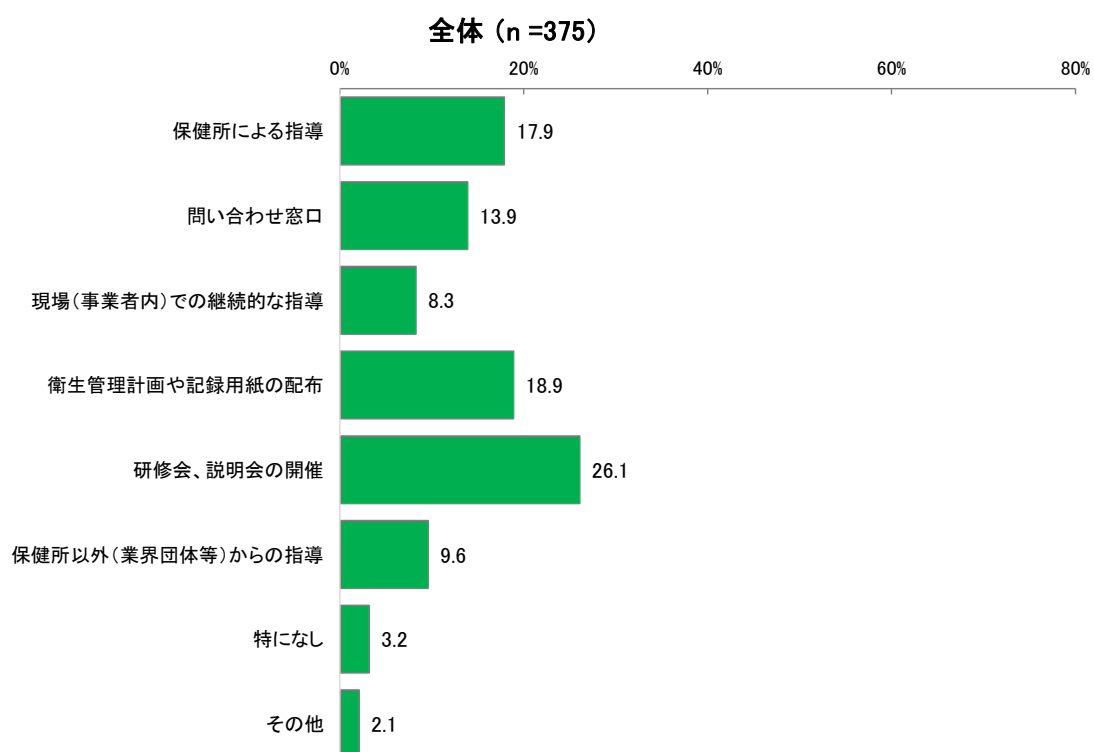
| 回答内容              | 回答数 |
|-------------------|-----|
| デジタル化(PC、アプリでの利用) | 3   |
| 実行難易度が高い          | 2   |
| チェック項目を少なくできないか   | 2   |
| 準備不足で進められていない     | 1   |
| 記入例希望             | 1   |
| 習慣化が難しい           | 1   |
| 温度管理について知りたい      | 1   |
| 資料等の配布希望          | 1   |
| 指導助言の不足           | 1   |
| その他               | 4   |

## II-2.11. HACCP の継続実施に必要なこと

問 11. **問 9 で 2（HACCP に関して保健所による指導助言がなかった）と回答した方にお伺いします。**  
HACCP を実施していくためには何が必要か該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

実地調査において、HACCP に関して保健所による指導助言がなかったと回答した事業者に HACCP を実施していくために何が必要であるか尋ねたところ、「研修会、説明会の開催」が 26.1%と最も多く、次いで、「衛生管理計画や記録用紙の配布」18.9%、「保健所による指導」17.9%と続いた。

問 11. HACCP を実施していくためには何が必要か（保健所による助言指導がなかった方）（複数回答）



(%)

| 調査数 | 保健所による指導 | 問い合わせ窓口 | 現場（事業者内）での継続的な指導 | 衛生管理計画や記録用紙の配布 | 研修会、説明会の開催 | 保健所以外（業界団体等）からの指導 | 特になし | その他 |
|-----|----------|---------|------------------|----------------|------------|-------------------|------|-----|
| 375 | 17.9     | 13.9    | 8.3              | 18.9           | 26.1       | 9.6               | 3.2  | 2.1 |

## Ⅱ-2.11. (ヒアリング)HACCP の継続実施に必要なこと

HACCP に関して保健所による指導助言がなかった回答した事業者に、どんな支援があるとよいか、保健所に対する要望や改善案などをヒアリングした内容を分類した。個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

[希望支援等]

| 回答内容             | 回答数 |
|------------------|-----|
| 指導助言             | 27  |
| 記録ツールの提供         | 13  |
| 費用面の支援           | 13  |
| 実施店とわかるツールの提供    | 5   |
| 優遇措置             | 5   |
| HACCP に関する広報(PR) | 3   |
| 情報提供             | 3   |
| 認証制度の導入          | 3   |
| わからない            | 3   |
| 簡素化              | 2   |
| 取組みの紹介           | 2   |
| 特になし             | 2   |
| その他              | 15  |

[保健所に対する要望や改善案]

| 回答内容             | 回答数 |
|------------------|-----|
| 指導助言             | 50  |
| HACCP に関する広報(PR) | 9   |
| 記録方法の簡易化         | 4   |
| 記録ツールの作成         | 3   |
| コロナ禍での考慮を期待      | 3   |
| 取組みの紹介           | 3   |
| 特になし             | 2   |
| その他              | 13  |

## Ⅱ-2.12. 手引書の不足・不要項目について

問 12. **すべての方にお伺いします。**問 4 で使用した手引書について不足していると考えられる項目、また不要と考えられる項目など、具体的な内容をお聞かせください。

実地調査において、問 4 で使用した手引書について不足していると考えられる項目、また、不要と考えられる項目についてヒアリングした内容を分類した。個別のヒアリング内容については別冊資料に示す。

回答者のうち要望事項としては「デジタル化への要望」が 29.4%、「簡素化・簡易化に対する要望」が 22.4%となった。手引書の内容としては、「不足項目(要望等含む)」が 16.8%、「不要項目」が 7.5%となった。それぞれの詳細については(1)～(4)のとおり。

| 要望事項           | 回答数 | 構成比   |
|----------------|-----|-------|
| デジタル化への要望      | 63  | 29.4% |
| 簡素化・簡易化に対する要望  | 48  | 22.4% |
| 不足項目(要望等含む)    | 36  | 16.8% |
| 不要項目           | 16  | 7.5%  |
| 過不足の有無はまだわからない | 29  | 13.6% |
| 特になし           | 22  | 10.3% |
| その他            | 37  | 17.3% |
| 合計             | 214 |       |

### (1) デジタル化への要望について

| 要望事項                   | 回答数 |
|------------------------|-----|
| スマホで簡単に記録              | 16  |
| アプリ開発                  | 13  |
| 記録管理                   | 11  |
| 「一日の作業が問題なかった」だけにできないか | 6   |
| デジタル化                  | 5   |
| ペーパーレス                 | 5   |
| その他                    | 4   |
| 研修での利用                 | 1   |
| 情報収集、記録                | 1   |
| 保健所へデータ送信              | 1   |

(2)簡素化・簡易化に対する要望について

| 要望事項                   | 回答数 |
|------------------------|-----|
| 簡素化してほしい               | 19  |
| 項目が多すぎる                | 9   |
| 問題がなかった時だけ記録するようにしてほしい | 3   |
| その他                    | 6   |

(3) 不足している項目 (要望含む)

不足項目として、以下意見があった。

|    | 不足項目 (要望含む)                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 加熱した後、高温保管して提供するものの記入欄が広い。加熱後直ちに提供するものの記入欄が広いと良い。                                                        |
| 2  | 全ての作業を一人で行っているのに、頭の中で分かっているのに、問題があった時はリーフレットを見ないとわからない                                                   |
| 3  | チェック欄(備考)が小さい                                                                                            |
| 4  | 冷蔵庫や冷凍庫の温度チェック項目を増やしてほしい                                                                                 |
| 5  | 記録帳票の種類や様々な例がほしい                                                                                         |
| 6  | 重要管理ポイントの例題をもっと増やしてほしい                                                                                   |
| 7  | 検便、検査の記録スペースが欲しい                                                                                         |
| 8  | モデルケース動画を作成して手引書にその URL を載せると良いと思う。                                                                      |
| 9  | 冷蔵庫の台数が多いので記入の仕方を改善してほしい                                                                                 |
| 10 | 各事業所、製造現場に沿った項目と計画をモデル作成してほしい。                                                                           |
| 11 | 業種ごとに記入例があれば参考になると思う                                                                                     |
| 12 | 継続するために「チェックしていく」記録簿がいいと思う                                                                               |
| 13 | 冷蔵庫の温度チェック欄が一台用なので、3 台位用のチェック欄を増やして欲しい                                                                   |
| 14 | モデルケース動画を作成して手引書にその URL を載せると良いと思う。                                                                      |
| 15 | 6か月経過し、今の管理で正しいかどうかの確認をしてほしい。                                                                            |
| 16 | ああいう小冊子ではなくカレンダーのように1か月 1 枚で全て終わらせたいとのこと                                                                 |
| 17 | 作業自体店の規模によって作業内容の項目が異なると思う。また収容人数によって HACCP の項目を区別してはどうですか？なかなか 1-2 人でやっている店において毎日は面倒だと思う。1 週間に 2-3 回とか。 |
| 18 | 人数が多い部署があり、全員に徹底することが難しい。<br>規模によって手引書を作って欲しい。                                                           |
| 19 | はじめよう HACCP セット(記録簿と手引書)を充実させてもらいたい                                                                      |
| 20 | 良く出来た手引書とは思いますが、常に手元に置いておけるような必要最低限の重要なポイントが書かれた小冊子があれば助かります。                                            |

|    |                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------|
| 21 | 冷蔵庫の温度の記入が１個分しか記入できないので別用紙に記入している。<br>１枚ですべて収まるとより良いと思う。         |
| 22 | 記録簿の記録段を大きめにしたい。冷凍庫や冷蔵庫が複数台ある場合書きづらい                             |
| 23 | 現在、衛生管理計画の記録は記入しているが、他に不足している部分があるとすれば、教えてほしい。                   |
| 24 | 本部の協力                                                            |
| 25 | 調理温度について詳細に説明してほしい                                               |
| 26 | 文字が小さく細かすぎる                                                      |
| 27 | 問題があった時のみチェックでもよい部分が多々あると思う、たとえば冷蔵庫の温度等                          |
| 28 | 冷蔵庫や冷凍庫が多いのでスペースが狭すぎる                                            |
| 29 | 食材ごとの温度管理、具体的な指示が欲しい                                             |
| 30 | 毎年定期的な研修会が必要                                                     |
| 31 | 重要管理の記録で、メニューが多すぎるのでどうすればよいかとの問い合わせが店舗よりありました                    |
| 32 | 店舗の規模感での対応が必要                                                    |
| 33 | 重要管理のポイントで自分の書いたチェック方法が正しいのかわからない。代表的なメニューについてチェック方法の一覧表があれば助かる。 |
| 34 | 不足や不要は各店舗で変わるので仕方がないと思う。サイズが大きすぎる。                               |
| 35 | チェックおよび記入も含めて食に関わる作業の一つと理解を深めることを常に意識できるような記録方法があれば良いと思う。        |
| 36 | 調理や提供する欄のページをグループごとにページにしてほしい。メニューが多いため記入ができない                   |

#### (4) 不要項目

不要項目について、以下意見があった。

|   | 不要項目                                                                                             |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 計画書の【どのように】や【問題があったとき】などではなくても良いと思う                                                              |
| 2 | 例のように「一日の作業が問題なかった」だけにできないか？とは思いますが、あまりに漠然とすると雑になって HACCP の意味がなくなりますね、頑張って記録します。                 |
| 3 | 例の通りです。毎日の事なので何かあったらの時だけでいいと思う                                                                   |
| 4 | 例にあるように問題がなければ簡単に、あれば原因と解決策を記録に残せるようにできないか                                                       |
| 5 | 一日の作業が問題なかっただけで良いのではないか                                                                          |
| 6 | 家族で営んでいる個人経営の店なので健康管理や器具の清掃、商品の加熱冷却は常識の範囲です。記録するものとしては冷蔵庫冷凍庫の温度管理と調理場やトイレの衛生管理等位になります、それでもよいのでは？ |
| 7 | 衛生管理計画の項目が細かすぎるので【一日の作業が問題なかった】だけにできないか。                                                         |
| 8 | 温度管理は始業前だけで良いのでは？                                                                                |
| 9 | 毎日毎日のチェックではなく、何か問題のあった時のチェック及び対応を記載すれば良いのではないか。                                                  |

|    |                                                                  |
|----|------------------------------------------------------------------|
| 10 | 衛生管理の項目が細かすぎる                                                    |
| 11 | 毎日の記入の必要があるのか                                                    |
| 12 | 問題が何もないのに毎日記入する面倒にまだ慣れない、つい忘れがちになる                               |
| 13 | 冷蔵庫、冷凍庫が複数あるが、記入欄が一か所のみで困った                                      |
| 14 | 冷凍庫、冷蔵庫の温度記録は毎日必要だと思うが、その他は問題があった時だけ、記録を残すようなシステムでもいいのではないのかと思う。 |
| 15 | 毎日の手引書記入不便                                                       |
| 16 | 材料の発注から調理まで一人で行っているので必要のない項目がある。                                 |

#### ※手引書別要望

手引書別に要望のあった内訳は次の通り。

| 手引書 | 回答数 |
|-----|-----|
| 飲食店 | 26  |
| 旅館  | 4   |
| 不明  | 6   |

要望内容については次の通り。

| 要望項目                           | 回答数 |
|--------------------------------|-----|
| 記録様式の拡張                        | 11  |
| 手引書名のための記載（要望内容不明）             | 10  |
| 残留塩素のチェック項目が不足している<br>（旅館手引書*） | 3   |
| 問題ない                           | 8   |
| その他                            | 2   |
| まだわからない                        | 1   |
| 個別指導必要                         | 1   |

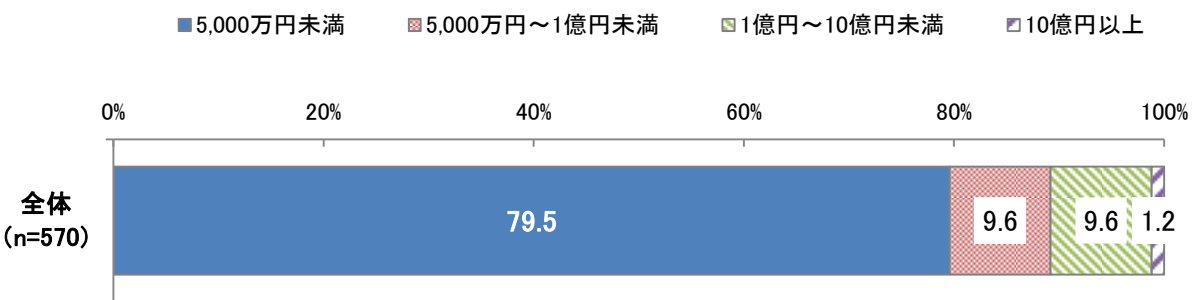
\*：手引書名：旅館・ホテルにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書（宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に）

Ⅱ-2.13. 食品販売総額について

問 13. 令和 2 年度中（令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の販売総額(税込み) について該当する番号 (1 つ) を○で囲んでください。

実地調査において、1 年間の食品の販売総額をについて聞いたところ、「5,000 万円未満」の事業者が全体の 79.5%となった。

問 13. 令和 2 年度中（令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の販売総額(税込み)について



(%)

| 調査数 | 5,000万円未満 | 5,000万円～1億円未満 | 1億円～10億円未満 | 10億円以上 |
|-----|-----------|---------------|------------|--------|
| 570 | 79.5      | 9.6           | 9.6        | 1.2    |

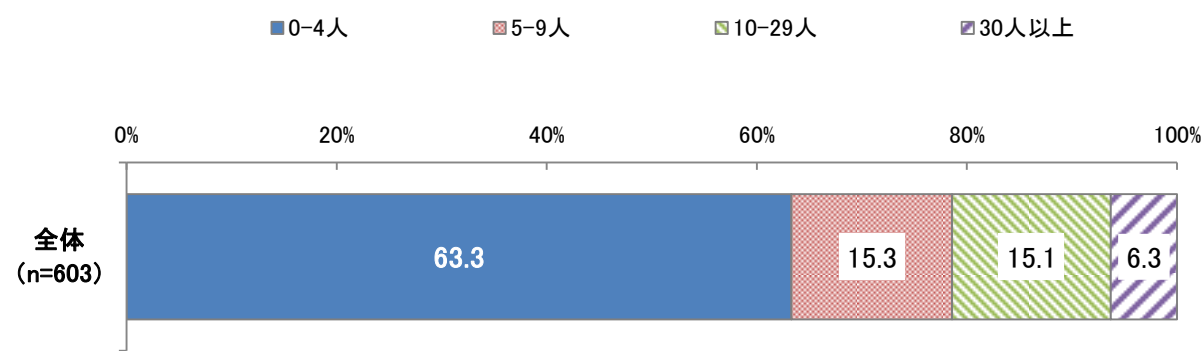
Ⅱ-2.14. 常用雇用者の人数について

問 14. 令和 3 年 7 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者(注)の人数について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

注:常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

実地調査において、常用雇用者数について聞いたところ、「0～4 人」が 63.3%であった。

問 14. 令和 3 年 7 月 1 日現在の従業員のうち常用雇用者の人数



| （％） |      |      |        |       |
|-----|------|------|--------|-------|
| 調査数 | 0-4人 | 5-9人 | 10-29人 | 30人以上 |
| 603 | 63.3 | 15.3 | 15.1   | 6.3   |

## Ⅱ-3. 飲食店調査まとめ

### 《飲食店定量調査について》

定量調査対象数は 103,316 件、有効回答数 25.1%であった。

#### ●回答者属性

- ・回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が全体の 7 割以上を占めた(77.7%)。
- ・回答者の常用雇用者数は、「0～4 人」(59.3%)が最も多く、10 人未満の事業者が全体の 7 割以上であった。
- ・回答者の業種は「飲食店営業(焼肉店除く)」(56.4%)が最も多く、次いで「旅館業」(13.4%)、「ホテル業」(8.0%)となった。

#### ●HACCP 義務化の認知度と導入状況、参考手引書

- ・得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は、全体の 8 割以上を占めている(83.6%)【P12、図表 4】、導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 56.0%、「HACCP に基づく衛生管理」が 19.2%で全体の 7 割以上の事業者が導入していた【P14、図表 5】。また、「実施はしていないがこれから導入する予定である」が 18.8%となった【P16、図表 6】。
- ・参考にした業種別手引書は、「飲食店営業」が 67.1%。次いで「旅館業」が 15.7%、「ホテル業」が 7.9%と続いた。

#### ●HACCP 導入による効果と導入時の問題点

- ・導入による主な効果として、「品質・安全性の向上」(85.9%)、「従業員の意識の向上」(64.4%)、「経営者の意識の向上」(44.8%)が主な効果としてあげられた【P18、図表 7】。
- ・導入にあたっての問題点として、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）」(30.8%)、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(29.1%)、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(27.4%)になっている。一方で「特に問題点はない」(28.8%)と課題を感じていない事業者も見られた【P20、図表 8】。

#### ●HACCP 導入が進んでいない理由

- ・HACCP の導入が進まない理由として、新型コロナウイルス以外では、「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった」(21.5%)、「手引書がどこに公開されているのかわからなかった」(12.9%)、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」(22.1%)といった点があげられた。

#### ●リーフレットの感想

- ・リーフレットの感想として「HACCP とは何かイメージできた」(49.3%)、「自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい」(29.4%)といったポジティブな感想もあった一方で、「難しくてわからない」(15.5%)といった感想もあった。

#### ●保健所による効果的な指導・助言、継続実施に必要な指導・助言

- ・保健所の指導助言については、「あった」が全体の約 6 割(56.2%)であった【P26、図表 11】。
- ・指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(55.0%)が過半数を占めた【P28、図表 12】。一方、指導助言がなかった事業者が継続にあたり求めることとして、「研修会・説明会の実施」(37.2%)、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(34.2%)、「問い合わせ窓口」(27.5%)といった点があげられた【P30、図表 13】。

### 《飲食店実地調査について》

実地調査対象数 637 件のうち、623 件の回答を得た。

## ●回答者属性

- ・回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が全体の 7 割以上を占めている(79.5%)。
- ・回答者の常用雇用者数は、「0～4 人」(63.3%)が最も多く、10 人未満の事業者が全体の 7 割以上。
- ・回答者の業種は「飲食店営業(焼肉店除く)」(85.1%)が最も多く、次いで「旅館業」(3.8%)、「ホテル業」(2.7%)となっている。

## ●HACCP 義務化の認知度と導入状況、参考手引書

- ・HACCP の義務化を知っていた事業者は、全体の 9 割以上を占めている(96.1%)。
- ・導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 73.1%、「HACCP に基づく衛生管理」が 10.1%で全体の 8 割以上の事業者が導入している。
- ・参考にした業種別手引書は、「飲食店営業」が 83.1%。次いで「旅館業」が 4.3%、「ホテル業」が 3.1%と続いた。

## ●HACCP 導入による効果と導入時の問題点

- ・導入による主な効果として、ほとんどの項目で 9 割以上効果があったと回答があった。
- ・HACCP 導入による効果の具体例のヒアリング結果として、「衛生意識の向上」が最も多かった。
- ・導入にあたっての問題点として、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(20.5%)、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(19.7%)、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」(13.8%)といったことが課題となっている。一方で「特に問題点はない」(11.3%)と課題を感じていない事業者も一定数見られた。

## ●HACCP 導入が進んでいない理由

- ・HACCP の導入が進まない理由として、新型コロナウイルス以外では、「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった」(16.2%)、「保健所から指導されたら取り組みうと思っている」及び「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」(いずれも 12.0%)であった。
- ・HACCP 導入が進んでいない理由についてのヒアリング結果として最も多かったのは「コロナ禍の影響」であり、休業の影響で実施できない等の理由があげられた。また、HACCP の制度化については認知しているものの、「どこから手をつけてよいかわからない」が続いた。
- ・保健所への要望や改善案としては指導や研修会等の開催の希望が最も多かった。

## ●リーフレットの感想

- ・リーフレットの感想として「HACCP とは何かイメージできた」(49.3%)、「今までやっていることと変わりがなく、自社(店)はすでに実施している」(21.3%)、「自社(店)でもできそうなことであり、取り組んでみたい」(17.3%)といった感想であった。

## ●保健所による効果的な指導・助言、継続実施に必要な指導・助言

- ・保健所の指導助言については、「あった」が全体の 7 割以上(74.9%)。
- ・指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(29.3%)、「研修会(講義と演習あり)」(28.2%)、「チラシの配布」(21.6%)と続いた。
- ・保健所による効果的な指導助言についてのヒアリング結果としては、理解が深められた点として「温度管理の必要性への理解」、「衛生管理計画の作成方法」、「記載例の活用」が多くあげられた。また、実施記録については、「記載例の活用」、「講習会や保健所等での指導」が効果的であり、問題があったときや振り返りについても同様の回答が多かった。
- ・指導助言がなかった事業者が HACCP 実施にあたり求めることとして、「研修会・説明会の実施」(26.1%)、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(18.9%)、「保健所による指導」(17.9%)と続いた。

### Ⅲ. 調査結果(製造業)

#### Ⅲ-1. 製造業(総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム)調査

##### Ⅲ-1.1. 食品販売総額について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

問1 令和2年度中(令和2年4月1日～令和3年3月31日)に到来した直近の決算日前1年間の食品の販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

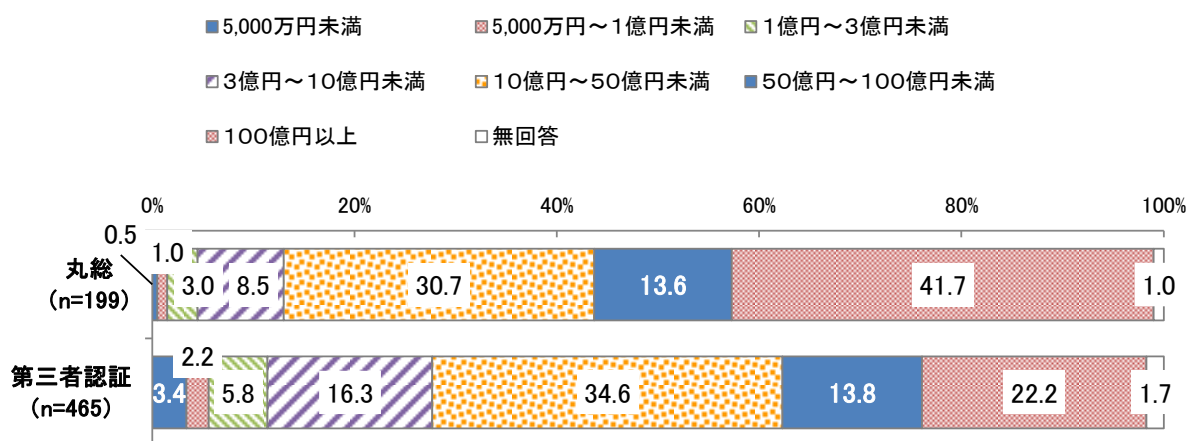
【総合衛生管理製造過程承認施設向け調査(以下:丸総調査)】

1年間の食品の販売総額は、「100億円以上」の回答が4割以上で最も多く(41.7%)、次いで「10億円～50億円未満」が30.7%、「50億円～100億円未満」が13.6%となっている。

【食品安全マネジメントシステム実施の施設向け調査(以下:第三者認証調査)】

1年間の食品の販売総額は、「10億円～50億円未満」が34.6%で、販売総額50億円未満の事業者が、回答全体の6割を占めている。

図表 1. 1年間の食品の販売総額(税込み)



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 5,000万円未満 | 5,000万円～1億円未満 | 1億円～3億円未満 | 3億円～10億円未満 | 10億円～50億円未満 | 50億円～100億円未満 | 100億円以上 | 無回答  |
|------------------|---------|-----|-----------|---------------|-----------|------------|-------------|--------------|---------|------|
| 全 体              |         | 199 | 0.5       | 1.0           | 3.0       | 8.5        | 30.7        | 13.6         | 41.7    | 1.0  |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | 1   | -         | -             | -         | -          | -           | -            | -       | -    |
|                  | 5～9人*   | -   | -         | -             | -         | -          | -           | -            | -       | -    |
|                  | 10～19人* | 5   | -         | 20.0          | 60.0      | 20.0       | -           | -            | -       | -    |
|                  | 20～29人* | 8   | -         | -             | 12.5      | 50.0       | 25.0        | -            | -       | 12.5 |
|                  | 30～39人* | 7   | -         | 14.3          | -         | 14.3       | 71.4        | -            | -       | -    |
|                  | 40～49人* | 15  | 6.7       | -             | 6.7       | 20.0       | 60.0        | 6.7          | -       | -    |
|                  | 50～99人  | 48  | -         | -             | 2.1       | 8.3        | 62.5        | 16.7         | 8.3     | 2.1  |
| 100人以上           |         | 116 | -         | -             | -         | 3.4        | 12.9        | 15.5         | 68.1    | -    |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 5,000万円未満 | 5,000万円～1億円未満 | 1億円～3億円未満 | 3億円～10億円未満 | 10億円～50億円未満 | 50億円～100億円未満 | 100億円以上 | 無回答  |
|-------------------------|---------|-----|-----------|---------------|-----------|------------|-------------|--------------|---------|------|
| 全 体                     |         | 465 | 3.4       | 2.2           | 5.8       | 16.3       | 34.6        | 13.8         | 22.2    | 1.7  |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | -         | -             | -         | -          | 100.0       | -            | -       | -    |
|                         | 5～9人*   | 10  | 20.0      | 10.0          | 60.0      | 10.0       | -           | -            | -       | -    |
|                         | 10～19人* | 28  | 7.1       | 17.9          | 25.0      | 28.6       | 10.7        | -            | -       | 10.7 |
|                         | 20～29人  | 38  | 5.3       | 7.9           | 15.8      | 42.1       | 21.1        | 5.3          | -       | 2.6  |
|                         | 30～39人* | 23  | -         | -             | 8.7       | 43.5       | 43.5        | -            | -       | 4.3  |
|                         | 40～49人  | 35  | 8.6       | 2.9           | 5.7       | 37.1       | 28.6        | 5.7          | 8.6     | 2.9  |
|                         | 50～99人  | 93  | 5.4       | -             | 1.1       | 20.4       | 53.8        | 10.8         | 8.6     | -    |
| 100人以上                  |         | 237 | 0.8       | -             | 1.3       | 3.8        | 33.3        | 21.1         | 38.8    | 0.8  |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.2. 常用雇用者の人数について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

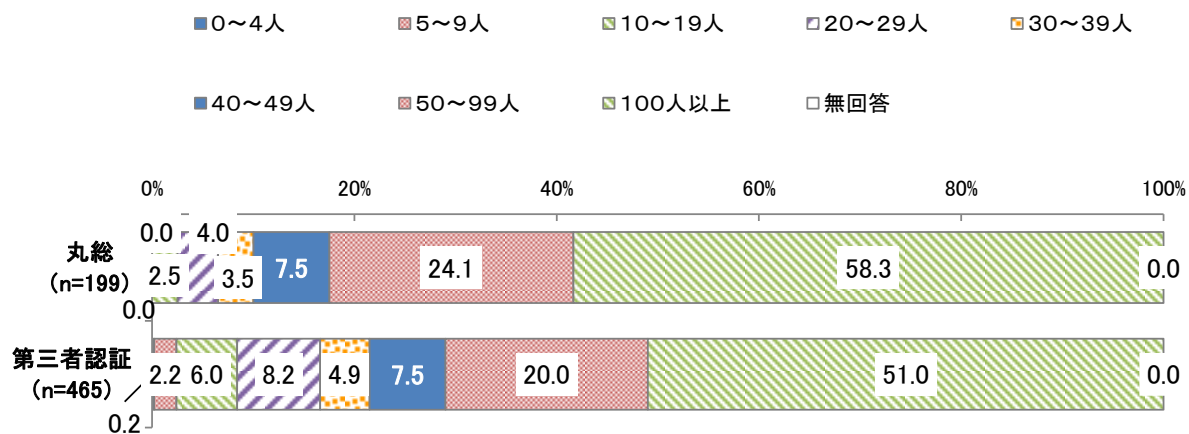
問2 令和3年7月1日現在の従業員のうち常用雇用者(注)の人数について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

注:常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

【丸総調査】常用雇用者数は、「100人以上」が全体の約 6 割(58.3%)と最も多く、次いで「50～99人」が24.1%となっている。

【第三者認証調査】常用雇用者数は、「100人以上」が51.0%と全体の約半数を占めている。

図表 2. 令和3年7月1日現在の常用雇用者人数



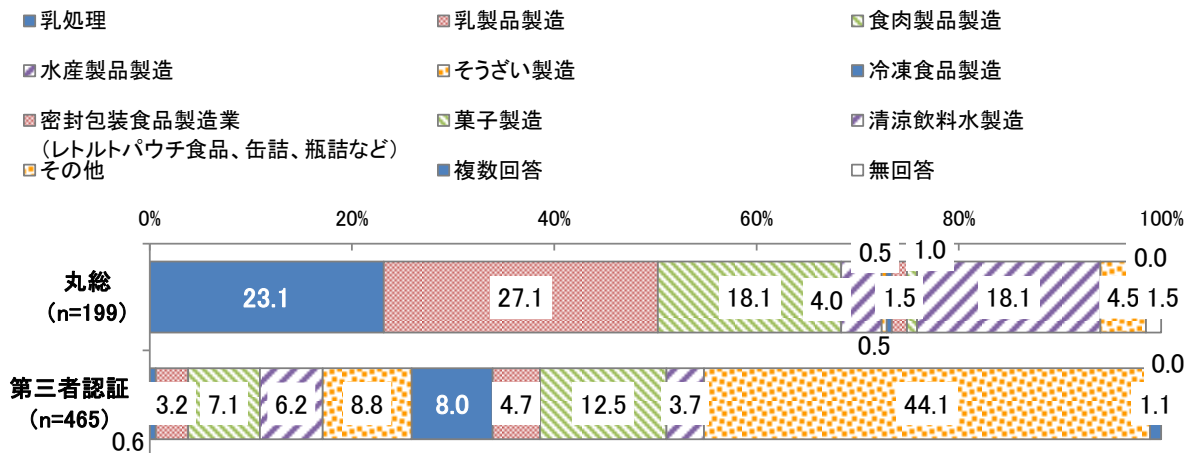
Ⅲ-1.3. 業種について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

問3 貴社の業種について、当てはまる主な番号(1つ)を○で囲んでください。

【丸総調査】業種は、「乳製品製造」が27.1%、「乳処理」が23.1%と乳業関連事業者が全体の5割を占めている(50.2%)。次いで「食肉製品製造」と「清涼飲料水製造」が18.1%となっている。

【第三者認証調査】業種は、「その他」が44.1%と最も多くなっている。「その他」を選択した業種をみると「みそ製造業」、「食肉処理業」、「製粉製造業」、「製茶製造業」などがある。

図表 3. 業種



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 乳処理  | 乳製品製造 | 食肉製品製造 | 水産製品製造 | そうざい製造 | 冷凍食品製造 | 密封包装食品製造業<br>(レトルトパウチ食品、<br>缶詰、瓶詰など) | 菓子製造 | 清涼飲料水製造 | その他 | 無回答 |
|------------------|---------|-----|------|-------|--------|--------|--------|--------|--------------------------------------|------|---------|-----|-----|
| 全 体              |         | 199 | 23.1 | 27.1  | 18.1   | 4.0    | 0.5    | 0.5    | 1.5                                  | 1.0  | 18.1    | 4.5 | 1.5 |
| 従業員数             | 0～4人*   | —   | —    | —     | —      | —      | —      | —      | —                                    | —    | —       | —   | —   |
|                  | 5～9人*   | —   | —    | —     | —      | —      | —      | —      | —                                    | —    | —       | —   | —   |
|                  | 10～19人* | 5   | 40.0 | 40.0  | —      | —      | —      | —      | —                                    | —    | 20.0    | —   | —   |
|                  | 20～29人* | 8   | 87.5 | —     | 12.5   | —      | —      | —      | —                                    | —    | —       | —   | —   |
|                  | 30～39人* | 7   | 57.1 | 14.3  | —      | —      | —      | —      | 14.3                                 | —    | 14.3    | —   | —   |
|                  | 40～49人* | 15  | 40.0 | 40.0  | 13.3   | —      | —      | —      | —                                    | —    | 6.7     | —   | —   |
|                  | 50～99人  | 48  | 29.2 | 35.4  | 8.3    | —      | —      | —      | 2.1                                  | 2.1  | 20.8    | 2.1 | —   |
|                  | 100人以上  | 116 | 11.2 | 24.1  | 25.0   | 6.9    | 0.9    | 0.9    | 0.9                                  | 0.9  | 19.8    | 6.9 | 2.6 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 乳処理 | 乳製品製造 | 食肉製品製造 | 水産製品製造 | そうざい製造 | 冷凍食品製造 | 密封包装食品製造業<br>(レトルトパウチ食品、<br>缶詰、瓶詰など) | 菓子製造 | 清涼飲料水製造 | その他   | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-----|-------|--------|--------|--------|--------|--------------------------------------|------|---------|-------|-----|
| 全 体                     |         | 465 | 0.6 | 3.2   | 7.1    | 6.2    | 8.8    | 8.0    | 4.7                                  | 12.5 | 3.7     | 44.1  | 1.1 |
| 従業員数                    | 0～4人*   | 1   | —   | —     | —      | —      | —      | —      | —                                    | —    | —       | 100.0 | —   |
|                         | 5～9人*   | 10  | —   | —     | —      | —      | 10.0   | —      | 20.0                                 | 20.0 | 10.0    | 40.0  | —   |
|                         | 10～19人* | 28  | —   | —     | 3.6    | 7.1    | 3.6    | 7.1    | —                                    | 7.1  | —       | 71.4  | —   |
|                         | 20～29人  | 38  | —   | 2.6   | 10.5   | 10.5   | 5.3    | 7.9    | —                                    | 2.6  | 5.3     | 55.3  | —   |
|                         | 30～39人* | 23  | —   | —     | 4.3    | 4.3    | 4.3    | 8.7    | —                                    | 4.3  | 8.7     | 65.2  | —   |
|                         | 40～49人  | 35  | —   | 2.9   | 11.4   | 5.7    | 11.4   | 11.4   | 5.7                                  | 8.6  | 2.9     | 40.0  | —   |
|                         | 50～99人  | 93  | —   | 2.2   | 10.8   | 2.2    | 8.6    | 5.4    | 9.7                                  | 10.8 | 4.3     | 45.2  | 1.1 |
|                         | 100人以上  | 237 | 1.3 | 4.6   | 5.5    | 7.6    | 10.1   | 8.9    | 3.8                                  | 16.5 | 3.0     | 37.1  | 1.7 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.4. HACCP の実施状況について【総合衛生管理製造過程】

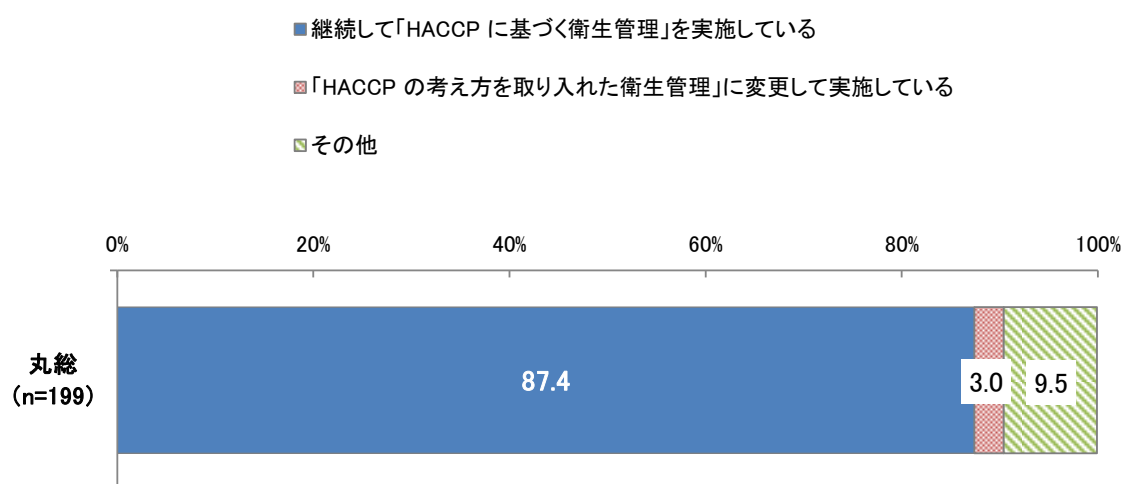
問4 貴社における「HACCP に基づく衛生管理」の実施状況について、該当する番号(1つ)を  
○で囲んでください。

注1:「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、事業者自ら主要な製品について HACCP プランを作成し、それに従い衛生管理を実施し、記録していることです。

注2:「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」とは、食品等事業者団体における HACCP に沿った衛生管理の手引書を参考に衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

【丸総調査】HACCP に基づく衛生管理の実施状況について、「継続して『HACCP に基づく衛生管理』を実施している」が 87.4%となっている。

図表 4. HACCP の実施状況【総合衛生管理製造過程】



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 継続して<br>「HACCP に<br>基づく<br>衛生管理」を<br>実施している<br>(注1) | 「HACCP の<br>考え方を<br>取り入れた<br>衛生管理」に<br>変更して<br>実施している<br>(注2) | その他  |
|------------------|---------|-----|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|
| 全 体              |         | 199 | 87.4                                                | 3.0                                                           | 9.5  |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —                                                   | —                                                             | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —                                                   | —                                                             | —    |
|                  | 10～19人* | 5   | 60.0                                                | —                                                             | 40.0 |
|                  | 20～29人* | 8   | 100.0                                               | —                                                             | —    |
|                  | 30～39人* | 7   | 71.4                                                | 14.3                                                          | 14.3 |
|                  | 40～49人* | 15  | 86.7                                                | 13.3                                                          | —    |
|                  | 50～99人  | 48  | 95.8                                                | —                                                             | 4.2  |
|                  | 100人以上  | 116 | 85.3                                                | 2.6                                                           | 12.1 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

注) 特定の業種を除き従業員数 50 人以上の事業者については「HACCP に基づく衛生管理」を実施することが食品衛生法において定められている。

### Ⅲ-1.5. HACCP の実施効果について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

問5 問4で1(丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果について、1～10 の該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。<sup>注)</sup>

【丸総調査】HACCP に基づく衛生管理の実施による主な効果は、「従業員の意識の向上」が 79.9%、次いで「品質・安全性の向上」が 76.4%となっている。

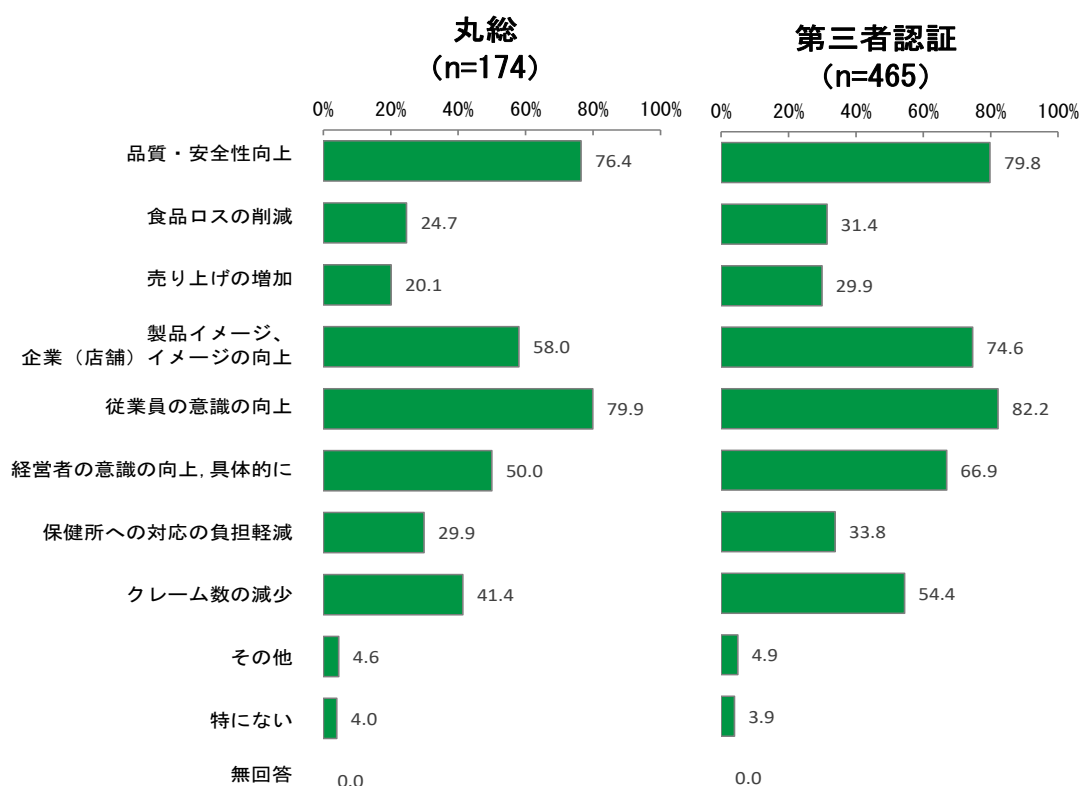
【第三者認証調査】HACCP に基づく衛生管理の実施による主な効果は、「従業員の意識の向上」が 82.2%、次いで「品質・安全性の向上」が 79.8%、「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」が 74.6%となっている。第三者認証調査は丸総調査と比較して、各項目の割合が高くより効果があると回答している事業者の割合が高い。

なお、効果が特にないと判断した事業者の割合は、4%、または、3.9%と極めて低かった。

各項目について、選択しなかった場合の認識に関して、例えば、クレーム数については、選択しなかった場合には、クレーム数が増加、変わらない、不明、などが想定されるが、どれに当てはまるか、については今後の調査が必要とされる。

丸総調査と第三者認証調査の母集団間で比率検定(有意水準 5%)を実施したところ、「売り上げの増加」、「経営者の意識の向上」、「クレーム数の減少」は有意差が見られた。

図表 5. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果



注) 選択肢 1～8 についての該当内容についてはⅢ-1.5.1～Ⅲ-1.5.8.に結果を示した。

(%)

| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 安全性<br>の向上 | 食品ロスの<br>削減 | 売上げの<br>増加 | 製品<br>イメージ、<br>企業(店舗)<br>イメージの<br>向上 | 従業員の<br>意識の向上 | 経営者の<br>意識の<br>向上、<br>具体的に | 保健所への<br>対応の<br>負担軽減 | クレーム数の<br>減少 | その他 | 特にな  |
|------------------|---------|-----|------------|-------------|------------|--------------------------------------|---------------|----------------------------|----------------------|--------------|-----|------|
| 全 体              |         | 174 | 76.4       | 24.7        | 20.1       | 58.0                                 | 79.9          | 50.0                       | 29.9                 | 41.4         | 4.6 | 4.0  |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —          | —           | —          | —                                    | —             | —                          | —                    | —            | —   | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —          | —           | —          | —                                    | —             | —                          | —                    | —            | —   | —    |
|                  | 10～19人* | 3   | 66.7       | 33.3        | 33.3       | 100.0                                | 33.3          | 33.3                       | 33.3                 | 33.3         | —   | —    |
|                  | 20～29人* | 8   | 75.0       | 50.0        | 25.0       | 37.5                                 | 50.0          | 25.0                       | 50.0                 | 50.0         | —   | 25.0 |
|                  | 30～39人* | 5   | 60.0       | 20.0        | 20.0       | 60.0                                 | 80.0          | 20.0                       | 40.0                 | 20.0         | —   | 20.0 |
|                  | 40～49人* | 13  | 76.9       | 7.7         | —          | 38.5                                 | 84.6          | 38.5                       | 15.4                 | 15.4         | —   | —    |
|                  | 50～99人  | 46  | 78.3       | 21.7        | 17.4       | 65.2                                 | 82.6          | 56.5                       | 37.0                 | 37.0         | 8.7 | 2.2  |
|                  | 100人以上  | 99  | 76.8       | 26.3        | 23.2       | 57.6                                 | 81.8          | 52.5                       | 26.3                 | 47.5         | 4.0 | 3.0  |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

(%)

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 安全性<br>の向上 | 食品ロスの<br>削減 | 売上げの<br>増加 | 製品<br>イメージ、<br>企業(店舗)<br>イメージの<br>向上 | 従業員の<br>意識の向上 | 経営者の<br>意識の<br>向上、<br>具体的に | 保健所への<br>対応の<br>負担軽減 | クレーム数の<br>減少 | その他 | 特にな   |
|-------------------------|---------|-----|------------|-------------|------------|--------------------------------------|---------------|----------------------------|----------------------|--------------|-----|-------|
| 全 体                     |         | 465 | 79.8       | 31.4        | 29.9       | 74.6                                 | 82.2          | 66.9                       | 33.8                 | 54.4         | 4.9 | 3.9   |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | —          | —           | —          | —                                    | —             | —                          | —                    | —            | —   | 100.0 |
|                         | 5～9人*   | 10  | 90.0       | 50.0        | 30.0       | 100.0                                | 90.0          | 90.0                       | 70.0                 | 60.0         | —   | —     |
|                         | 10～19人* | 28  | 64.3       | 28.6        | 25.0       | 64.3                                 | 75.0          | 53.6                       | 21.4                 | 42.9         | —   | 17.9  |
|                         | 20～29人  | 38  | 84.2       | 36.8        | 34.2       | 68.4                                 | 86.8          | 68.4                       | 44.7                 | 65.8         | 2.6 | 5.3   |
|                         | 30～39人* | 23  | 82.6       | 56.5        | 60.9       | 87.0                                 | 91.3          | 73.9                       | 52.2                 | 73.9         | 4.3 | —     |
|                         | 40～49人  | 35  | 91.4       | 31.4        | 37.1       | 88.6                                 | 85.7          | 68.6                       | 31.4                 | 62.9         | 2.9 | 2.9   |
|                         | 50～99人  | 93  | 82.8       | 41.9        | 35.5       | 82.8                                 | 83.9          | 77.4                       | 43.0                 | 57.0         | 4.3 | 1.1   |
|                         | 100人以上  | 237 | 77.6       | 23.6        | 23.6       | 69.6                                 | 80.2          | 62.4                       | 27.0                 | 49.8         | 6.8 | 3.4   |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.1. 品質・安全性の向上について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

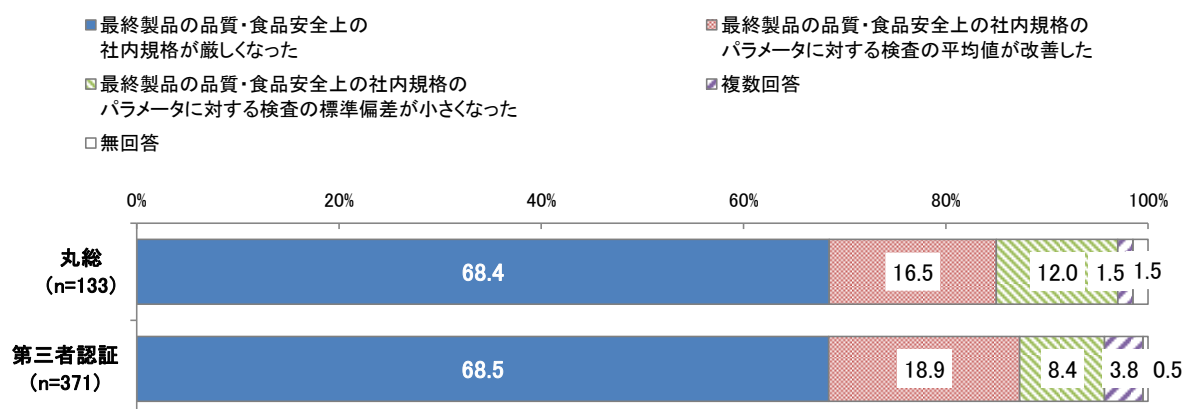
#### 問5-1. 品質・安全性の向上

注：本設問は丸総調査、第三者認証調査ともに単一回答の設問でしたが、複数での回答が多かったため、以下の選択肢を2つ以上選択している回答を「複数回答」とし項目を追加したうえで、集計を実施しています。

(1.最終製品の品質・食品安全上の社内規格が厳しくなった 2.最終製品の品質・食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の平均値が改善した 3.食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の標準偏差が小さくなった)

【丸総調査】【第三者認証調査】品質・安全性の向上について、丸総調査、第三者認証調査ともに「最終製品の品質・食品安全上の社内規格が厳しくなった」が最も高い(丸総 68.4%、第三者認証 68.5%)。

図表 5-1. 品質・安全性の向上



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格が<br>厳しくなった | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格の<br>パラメータに<br>対する<br>検査の<br>平均値が<br>改善した | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格の<br>パラメータに<br>対する<br>検査の<br>標準偏差が<br>小さくなった | 複数回答 | 無回答  |
|------------------|---------|-----|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 全 体              |         | 133 | 68.4                                      | 16.5                                                                    | 12.0                                                                       | 1.5  | 1.5  |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —                                         | —                                                                       | —                                                                          | —    | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —                                         | —                                                                       | —                                                                          | —    | —    |
|                  | 10～19人* | 2   | 100.0                                     | —                                                                       | —                                                                          | —    | —    |
|                  | 20～29人* | 6   | 50.0                                      | 33.3                                                                    | 16.7                                                                       | —    | —    |
|                  | 30～39人* | 3   | 66.7                                      | —                                                                       | —                                                                          | —    | 33.3 |
|                  | 40～49人* | 10  | 80.0                                      | 20.0                                                                    | —                                                                          | —    | —    |
|                  | 50～99人  | 36  | 80.6                                      | 5.6                                                                     | 13.9                                                                       | —    | —    |
|                  | 100人以上  | 76  | 61.8                                      | 21.1                                                                    | 13.2                                                                       | 2.6  | 1.3  |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格が<br>厳しくなった | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格の<br>パラメータに<br>対する<br>検査の<br>平均値が<br>改善した | 最終製品の<br>品質・食品<br>安全上の<br>社内規格の<br>パラメータに<br>対する<br>検査の<br>標準偏差が<br>小さくなった | 複数回答 | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| 全 体                     |         | 371 | 68.5                                      | 18.9                                                                    | 8.4                                                                        | 3.8  | 0.5 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | —   | —                                         | —                                                                       | —                                                                          | —    | —   |
|                         | 5～9人*   | 9   | 77.8                                      | 22.2                                                                    | —                                                                          | —    | —   |
|                         | 10～19人* | 18  | 61.1                                      | 27.8                                                                    | 5.6                                                                        | 5.6  | —   |
|                         | 20～29人  | 32  | 65.6                                      | 12.5                                                                    | 12.5                                                                       | 9.4  | —   |
|                         | 30～39人* | 19  | 89.5                                      | 5.3                                                                     | 5.3                                                                        | —    | —   |
|                         | 40～49人  | 32  | 71.9                                      | 25.0                                                                    | —                                                                          | 3.1  | —   |
|                         | 50～99人  | 77  | 75.3                                      | 13.0                                                                    | 6.5                                                                        | 5.2  | —   |
|                         | 100人以上  | 184 | 63.6                                      | 21.7                                                                    | 10.9                                                                       | 2.7  | 1.1 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.2. 食品ロスの削減について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-2. 食品ロスの削減

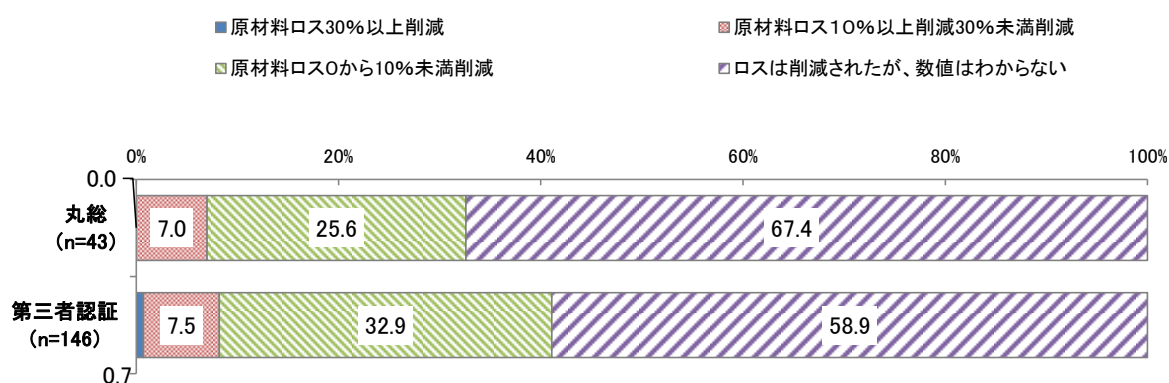
【丸総調査】食品ロス削減について、「原材料ロス0から10%未満削減」が 25.6%となっている。一方「ロス削減されたが、数値はわからない」は約 7 割(67.4%)となっている。

【第三者認証調査】食品ロス削減について、「原材料ロス0から10%未満削減」が32.9%。一方「ロス削減されたが、数値はわからない」は約 6 割(58.9%)となっている。

第三者認証調査は丸総調査と比較して、原材料ロス削減数値を把握している事業者の割合が多い。

丸総調査と第三者認証調査の母集団間で比率検定(有意水準 5%)を実施したところ、有意差は見られなかった。

図表 5-2. 食品ロスの削減



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 原材料ロス<br>30%以上<br>削減 | 原材料ロス<br>10%以上<br>削減<br>30%未満<br>削減 | 原材料ロス<br>0から10%<br>未満削減 | ロスは削減<br>されたが、<br>数値は<br>わからない |
|------------------|---------|-----|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 全 体              |         | 43  | -                    | 7.0                                 | 25.6                    | 67.4                           |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | -   | -                    | -                                   | -                       | -                              |
|                  | 5～9人*   | -   | -                    | -                                   | -                       | -                              |
|                  | 10～19人* | 1   | -                    | -                                   | -                       | 100.0                          |
|                  | 20～29人* | 4   | -                    | 25.0                                | 25.0                    | 50.0                           |
|                  | 30～39人* | 1   | -                    | 100.0                               | -                       | -                              |
|                  | 40～49人* | 1   | -                    | -                                   | -                       | 100.0                          |
|                  | 50～99人* | 10  | -                    | -                                   | 30.0                    | 70.0                           |
|                  | 100人以上* | 26  | -                    | 3.8                                 | 26.9                    | 69.2                           |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 原材料ロス<br>30%以上<br>削減 | 原材料ロス<br>10%以上<br>削減<br>30%未満<br>削減 | 原材料ロス<br>0から10%<br>未満削減 | ロスは削減<br>されたが、<br>数値は<br>わからない |
|-------------------------|---------|-----|----------------------|-------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 全 体                     |         | 146 | 0.7                  | 7.5                                 | 32.9                    | 58.9                           |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | -   | -                    | -                                   | -                       | -                              |
|                         | 5～9人*   | 5   | -                    | -                                   | 80.0                    | 20.0                           |
|                         | 10～19人* | 8   | -                    | 25.0                                | 12.5                    | 62.5                           |
|                         | 20～29人* | 14  | -                    | -                                   | 35.7                    | 64.3                           |
|                         | 30～39人* | 13  | 7.7                  | -                                   | 23.1                    | 69.2                           |
|                         | 40～49人* | 11  | -                    | 9.1                                 | 36.4                    | 54.5                           |
|                         | 50～99人  | 39  | -                    | 10.3                                | 28.2                    | 61.5                           |
|                         | 100人以上  | 56  | -                    | 7.1                                 | 35.7                    | 57.1                           |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.3. 売り上げの増加について【総合衛生管理製造程及び食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-3. 売り上げの増加

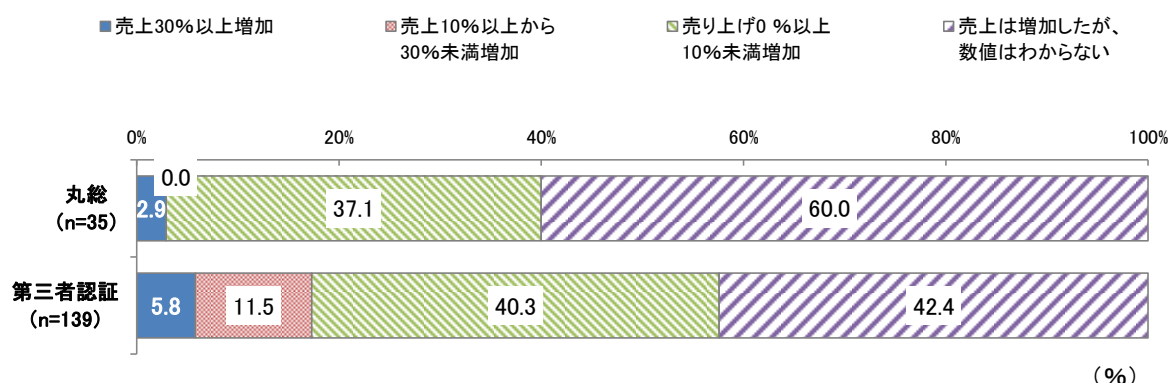
【丸総調査】売上の増加について、「売り上げ 0 %以上 10%未満増加」が 37.1%、「売上は増加したが、数値はわからない」が 60.0%となっている。

【第三者認証調査】売上の増加について、「売り上げ 0 %以上 10%未満増加」が 40.3%、「売上は増加したが、数値はわからない」が 42.4%となっている。

第三者認証調査は、丸総調査と比較して、売上の増加を数値で把握している事業者の割合が多い。

丸総調査と第三者認証調査の母集団間で比率検定(有意水準 5%)を実施したところ、「売上 10%以上から 30%未満増加」は有意差が見られた。

図表 5-3. 売り上げの増加



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 売上30%以上増加 | 売上10%以上から30%未満増加 | 売り上げ0%以上10%未満増加 | 売上は増加したが、数値はわからない |
|------------------|---------|-----|-----------|------------------|-----------------|-------------------|
| 全 体              |         | 35  | 2.9       | —                | 37.1            | 60.0              |
| 従業員数             | 0～4人*   | —   | —         | —                | —               | —                 |
|                  | 5～9人*   | —   | —         | —                | —               | —                 |
|                  | 10～19人* | 1   | —         | —                | 100.0           | —                 |
|                  | 20～29人* | 2   | —         | —                | 100.0           | —                 |
|                  | 30～39人* | 1   | —         | —                | 100.0           | —                 |
|                  | 40～49人* | —   | —         | —                | —               | —                 |
|                  | 50～99人* | 8   | —         | —                | 62.5            | 37.5              |
|                  | 100人以上* | 23  | 4.3       | —                | 17.4            | 78.3              |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 売上30%以上増加 | 売上10%以上から30%未満増加 | 売り上げ0%以上10%未満増加 | 売上は増加したが、数値はわからない |
|-------------------------|---------|-----|-----------|------------------|-----------------|-------------------|
| 全 体                     |         | 139 | 5.8       | 11.5             | 40.3            | 42.4              |
| 従業員数                    | 0～4人*   | —   | —         | —                | —               | —                 |
|                         | 5～9人*   | 3   | —         | —                | 100.0           | —                 |
|                         | 10～19人* | 7   | —         | 28.6             | 28.6            | 42.9              |
|                         | 20～29人* | 13  | 15.4      | —                | 46.2            | 38.5              |
|                         | 30～39人* | 14  | —         | 7.1              | 35.7            | 57.1              |
|                         | 40～49人* | 13  | 7.7       | 23.1             | 46.2            | 23.1              |
|                         | 50～99人  | 33  | 9.1       | 12.1             | 42.4            | 36.4              |
|                         | 100人以上  | 56  | 3.6       | 10.7             | 35.7            | 50.0              |

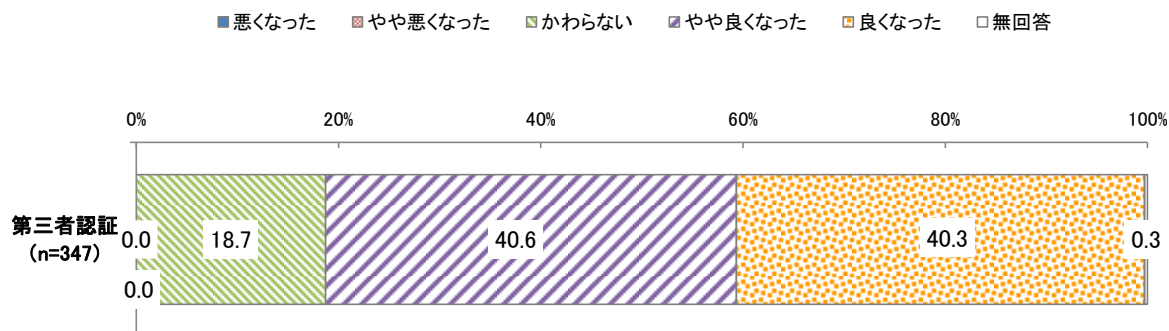
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.4. 製品・企業イメージの向上について【食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-4. 製品イメージ、企業イメージの向上

【第三者認証調査】HACCP に基づく衛生管理の実施による、製品イメージ、企業イメージの向上について、良くなった(「良くなった」+「やや良くなった」)割合が、全体の8割を占める。

図表 5-4. 製品イメージ、企業イメージ向上



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 悪くなった | やや悪くなった | かわらない | やや良くなった | 良くなった | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-------|---------|-------|---------|-------|-----|
| 全 体                     |         | 347 | -     | -       | 18.7  | 40.6    | 40.3  | 0.3 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | -   | -     | -       | -     | -       | -     | -   |
|                         | 5～9人*   | 10  | -     | -       | 10.0  | 20.0    | 70.0  | -   |
|                         | 10～19人* | 18  | -     | -       | 11.1  | 33.3    | 55.6  | -   |
|                         | 20～29人* | 26  | -     | -       | 7.7   | 53.8    | 38.5  | -   |
|                         | 30～39人* | 20  | -     | -       | 5.0   | 30.0    | 65.0  | -   |
|                         | 40～49人* | 31  | -     | -       | 29.0  | 29.0    | 41.9  | -   |
|                         | 50～99人  | 77  | -     | -       | 18.2  | 48.1    | 33.8  | -   |
| 100人以上                  |         | 165 | -     | -       | 21.8  | 40.6    | 37.0  | 0.6 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

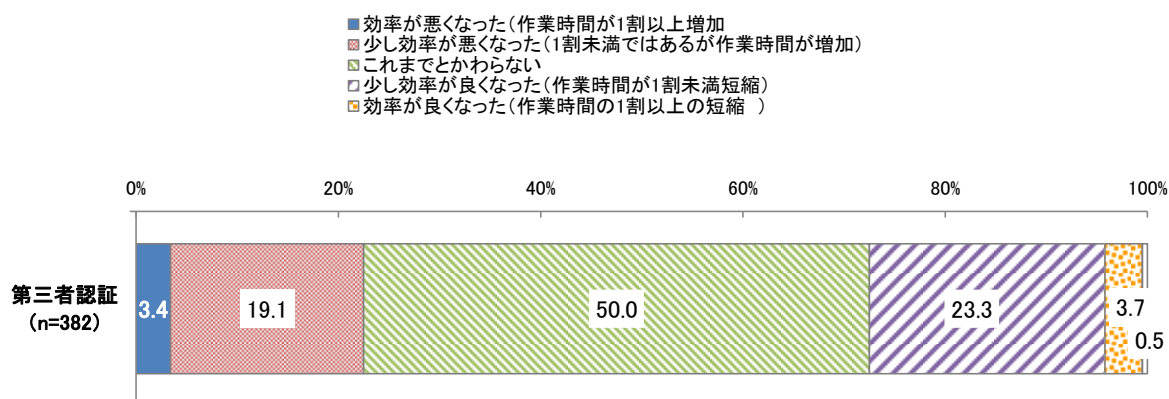
### Ⅲ-1.5.5. 従業員の意識の向上について【食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-5. 従業員の意識の向上

【第三者認証調査】HACCP に基づく衛生管理の実施による、従業員の意識の向上について、効率が良くなった事業者(「効率が良くなった」+「少し効率が良くなった」)の割合は 27.0%、効率が悪くなった事業者(「効率が悪くなった」+「少し効率が悪くなった」)の割合は 22.5%と効率が良くなった事業者の方が高い。

一方で「これまでとかわらない」という事業者は全体の半数を占めている。

図表 5-5. 従業員の意識の向上



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 効率が<br>悪くなった<br>(作業時間が<br>1割以上増<br>加) | 少し効率が<br>悪くなった<br>(1割未満<br>ではあるが<br>作業時間が<br>増加) | これまでと<br>かわらない | 少し効率が<br>良くなった<br>(作業時間が<br>1割未満短<br>縮) | 効率が<br>良くなった<br>(作業時間の<br>1割以上の<br>短縮) | (%)<br>無回答 |
|-------------------------|---------|-----|---------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|----------------------------------------|------------|
| 全 体                     |         | 382 | 3.4                                   | 19.1                                             | 50.0           | 23.3                                    | 3.7                                    | 0.5        |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | —   | —                                     | —                                                | —              | —                                       | —                                      | —          |
|                         | 5～9人*   | 9   | 11.1                                  | 22.2                                             | —              | 66.7                                    | —                                      | —          |
|                         | 10～19人* | 21  | —                                     | 19.0                                             | 23.8           | 47.6                                    | 9.5                                    | —          |
|                         | 20～29人  | 33  | —                                     | 18.2                                             | 51.5           | 21.2                                    | 9.1                                    | —          |
|                         | 30～39人* | 21  | —                                     | 28.6                                             | 28.6           | 28.6                                    | 14.3                                   | —          |
|                         | 40～49人  | 30  | 6.7                                   | 16.7                                             | 46.7           | 26.7                                    | 3.3                                    | —          |
|                         | 50～99人  | 78  | 1.3                                   | 23.1                                             | 53.8           | 19.2                                    | 2.6                                    | —          |
| 100人以上                  |         | 190 | 4.7                                   | 16.8                                             | 56.3           | 19.5                                    | 1.6                                    | 1.1        |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.6. 経営者の意識の向上について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-6. 経営者の意識の向上

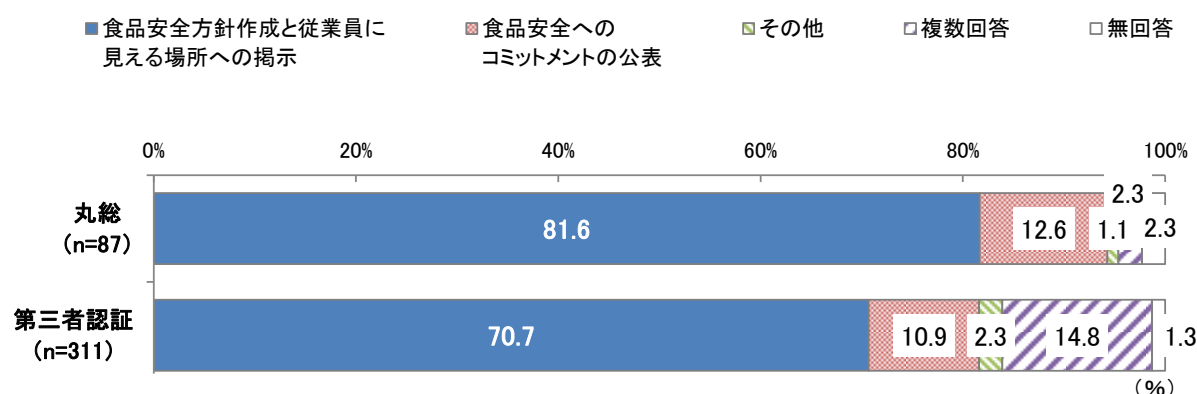
注1:本設問は丸総調査、第三者認証調査ともに単一回答の設問でしたが、複数での回答が多かったため、以下の選択肢を2つ以上選択している回答を「複数回答」とし、項目を追加したうえで、集計を実施しています。

(1. 食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示 2. 食品安全へのコミットメントの公表 3. その他)

【丸総調査】【第三者認証調査】経営者の意識の向上について、「食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示」が最も高い(丸総 81.6%、第三者認証 70.7%)。

また第三者認証調査では、「食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示」、「食品安全へのコミットメントへの公表」、「その他」のいずれかを複数実施している「複数回答」注1が 14.8%と一定数ある。

図表 5-6. 経営者の意識の向上



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 食品安全<br>方針作成と<br>従業員に<br>見える場所<br>への掲示 | 食品安全<br>への<br>コミットメント<br>の公表 | その他 | 複数回答 | 無回答   |
|------------------|---------|-----|----------------------------------------|------------------------------|-----|------|-------|
| 全 体              |         | 87  | 81.6                                   | 12.6                         | 1.1 | 2.3  | 2.3   |
| 従業員<br>数         | 0～4人*   | -   | -                                      | -                            | -   | -    | -     |
|                  | 5～9人*   | -   | -                                      | -                            | -   | -    | -     |
|                  | 10～19人* | 1   | -                                      | 100.0                        | -   | -    | -     |
|                  | 20～29人* | 2   | 50.0                                   | 50.0                         | -   | -    | -     |
|                  | 30～39人* | 1   | -                                      | -                            | -   | -    | 100.0 |
|                  | 40～49人* | 5   | 80.0                                   | 20.0                         | -   | -    | -     |
|                  | 50～99人* | 26  | 96.2                                   | 3.8                          | -   | -    | -     |
|                  | 100人以上  | 52  | 78.8                                   | 13.5                         | 1.9 | 3.8  | 1.9   |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 食品安全<br>方針作成と<br>従業員に<br>見える場所<br>への掲示 | 食品安全<br>への<br>コミットメント<br>の公表 | その他 | 複数回答 | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|----------------------------------------|------------------------------|-----|------|-----|
| 全 体                     |         | 311 | 70.7                                   | 10.9                         | 2.3 | 14.8 | 1.3 |
| 従業員<br>数                | 0～4人*   | -   | -                                      | -                            | -   | -    | -   |
|                         | 5～9人*   | 9   | 77.8                                   | -                            | -   | 22.2 | -   |
|                         | 10～19人* | 15  | 73.3                                   | 6.7                          | 6.7 | 13.3 | -   |
|                         | 20～29人* | 26  | 76.9                                   | 3.8                          | -   | 19.2 | -   |
|                         | 30～39人* | 17  | 70.6                                   | -                            | -   | 29.4 | -   |
|                         | 40～49人* | 24  | 58.3                                   | 16.7                         | -   | 25.0 | -   |
|                         | 50～99人  | 72  | 65.3                                   | 15.3                         | 2.8 | 15.3 | 1.4 |
|                         | 100人以上  | 148 | 73.6                                   | 11.5                         | 2.7 | 10.1 | 2.0 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

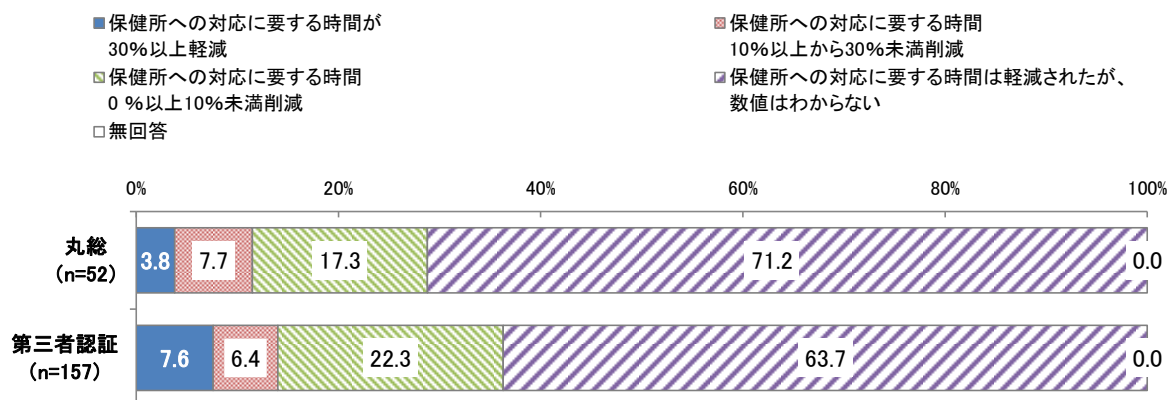
### Ⅲ-1.5.7. 保健所への対応負担軽減について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-7. 保健所への対応の負担軽減

【丸総調査】保健所への対応の負担軽減について、全体の約3割(28.8%)の事業者が保健所への対応時間の削減数値を把握している一方で、具体的な削減数値を把握していない事業者は全体の7割を占める(71.2%)。

【第三者認証調査】保健所への対応の負担軽減について、全体の約4割(36.3%)の事業者が保健所への対応時間の削減数値を把握できている。

図表 5-7. 保健所への対応の負担軽減



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間が<br>30%以上<br>軽減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間10%<br>以上から<br>30%未満<br>削減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間0%以上<br>10%未満<br>削減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間は軽減<br>されたが、<br>数値は<br>わからない |
|------------------|---------|-----|---------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 全 体              |         | 52  | 3.8                                   | 7.7                                             | 17.3                                     | 71.2                                              |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —                                     | —                                               | —                                        | —                                                 |
|                  | 5～9人*   | —   | —                                     | —                                               | —                                        | —                                                 |
|                  | 10～19人* | 1   | —                                     | —                                               | —                                        | 100.0                                             |
|                  | 20～29人* | 4   | —                                     | 25.0                                            | 25.0                                     | 50.0                                              |
|                  | 30～39人* | 2   | —                                     | —                                               | 50.0                                     | 50.0                                              |
|                  | 40～49人* | 2   | —                                     | —                                               | —                                        | 100.0                                             |
|                  | 50～99人* | 17  | —                                     | —                                               | 17.6                                     | 82.4                                              |
|                  | 100人以上* | 26  | 7.7                                   | 11.5                                            | 15.4                                     | 65.4                                              |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間が<br>30%以上<br>軽減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間10%<br>以上から<br>30%未満<br>削減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間0%以上<br>10%未満<br>削減 | 保健所への<br>対応に要する<br>時間は軽減<br>されたが、<br>数値は<br>わからない |
|-------------------------|---------|-----|---------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 全 体                     |         | 157 | 7.6                                   | 6.4                                             | 22.3                                     | 63.7                                              |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | —   | —                                     | —                                               | —                                        | —                                                 |
|                         | 5～9人*   | 7   | —                                     | —                                               | 28.6                                     | 71.4                                              |
|                         | 10～19人* | 6   | —                                     | 33.3                                            | 16.7                                     | 50.0                                              |
|                         | 20～29人* | 17  | 17.6                                  | 11.8                                            | 11.8                                     | 58.8                                              |
|                         | 30～39人* | 12  | 8.3                                   | 8.3                                             | 16.7                                     | 66.7                                              |
|                         | 40～49人* | 11  | 9.1                                   | 9.1                                             | 27.3                                     | 54.5                                              |
|                         | 50～99人  | 40  | 5.0                                   | —                                               | 30.0                                     | 65.0                                              |
|                         | 100人以上  | 64  | 7.8                                   | 6.3                                             | 20.3                                     | 65.6                                              |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.5.8. クレーム数の減少について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

#### 問5-8. クレーム数の減少

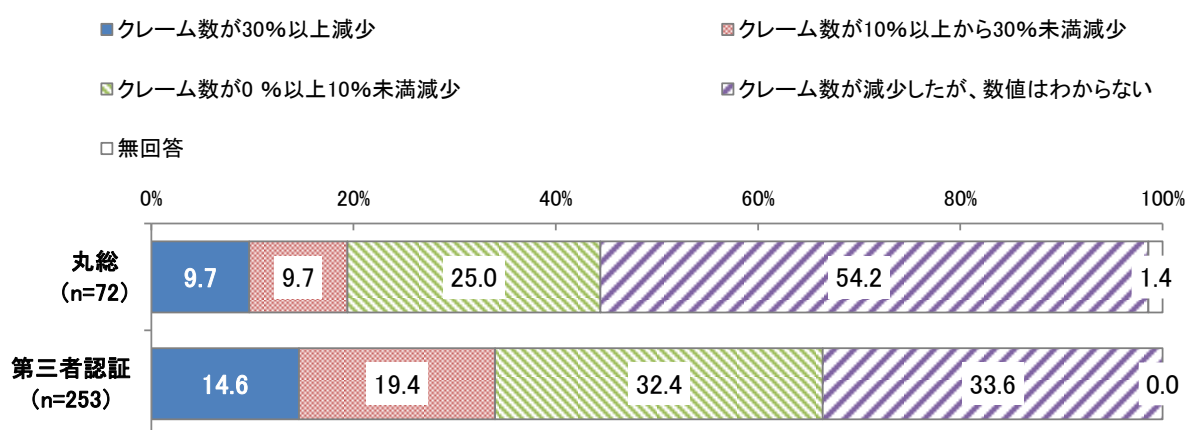
【丸総調査】クレーム数の減少について、全体の4割(44.4%)がクレーム数の減少数値を把握している。

【第三者認証調査】クレーム数の減少について、「クレーム数が0%以上10%未満減少」が32.4%となっている。全体の約7割(66.4%)がクレーム数の減少数値を把握している。

第三者認証調査は丸総調査と比較すると、クレーム数の減少数値を把握している事業者が多い。

丸総調査と第三者認証調査の母集団間で比率検定(有意水準5%)を実施したところ、「クレーム数が減少したが、数値はわからない」は有意差が見られた。

図表 5-8. クレーム数の減少



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | クレーム数が<br>30%以上<br>減少 | クレーム数が<br>10%以上<br>から<br>30%未満<br>減少 | クレーム数が<br>0%以上<br>10%未満<br>減少 | クレーム数が<br>減少したが、<br>数値は<br>わからない | 無回答  |
|------------------|---------|-----|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|------|
| 全 体              |         | 72  | 9.7                   | 9.7                                  | 25.0                          | 54.2                             | 1.4  |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —                     | —                                    | —                             | —                                | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —                     | —                                    | —                             | —                                | —    |
|                  | 10～19人* | 1   | —                     | —                                    | 100.0                         | —                                | —    |
|                  | 20～29人* | 4   | —                     | 25.0                                 | —                             | 75.0                             | —    |
|                  | 30～39人* | 1   | —                     | —                                    | —                             | 100.0                            | —    |
|                  | 40～49人* | 2   | —                     | —                                    | 50.0                          | —                                | 50.0 |
|                  | 50～99人* | 17  | 11.8                  | —                                    | 11.8                          | 76.5                             | —    |
| 100人以上           |         | 47  | 10.6                  | 12.8                                 | 29.8                          | 46.8                             | —    |

※: 調査数が30以下のため参考値とする

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | クレーム数が<br>30%以上<br>減少 | クレーム数が<br>10%以上<br>から<br>30%未満<br>減少 | クレーム数が<br>0%以上<br>10%未満<br>減少 | クレーム数が<br>減少したが、<br>数値は<br>わからない | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-----|
| 全 体                     |         | 253 | 14.6                  | 19.4                                 | 32.4                          | 33.6                             | —   |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | —   | —                     | —                                    | —                             | —                                | —   |
|                         | 5～9人*   | 6   | —                     | —                                    | 83.3                          | 16.7                             | —   |
|                         | 10～19人* | 12  | 41.7                  | 16.7                                 | 16.7                          | 25.0                             | —   |
|                         | 20～29人* | 25  | 8.0                   | 8.0                                  | 28.0                          | 56.0                             | —   |
|                         | 30～39人* | 17  | 17.6                  | 29.4                                 | 17.6                          | 35.3                             | —   |
|                         | 40～49人* | 22  | 13.6                  | 13.6                                 | 36.4                          | 36.4                             | —   |
|                         | 50～99人  | 53  | 9.4                   | 22.6                                 | 35.8                          | 32.1                             | —   |
| 100人以上                  |         | 118 | 16.1                  | 21.2                                 | 32.2                          | 30.5                             | —   |

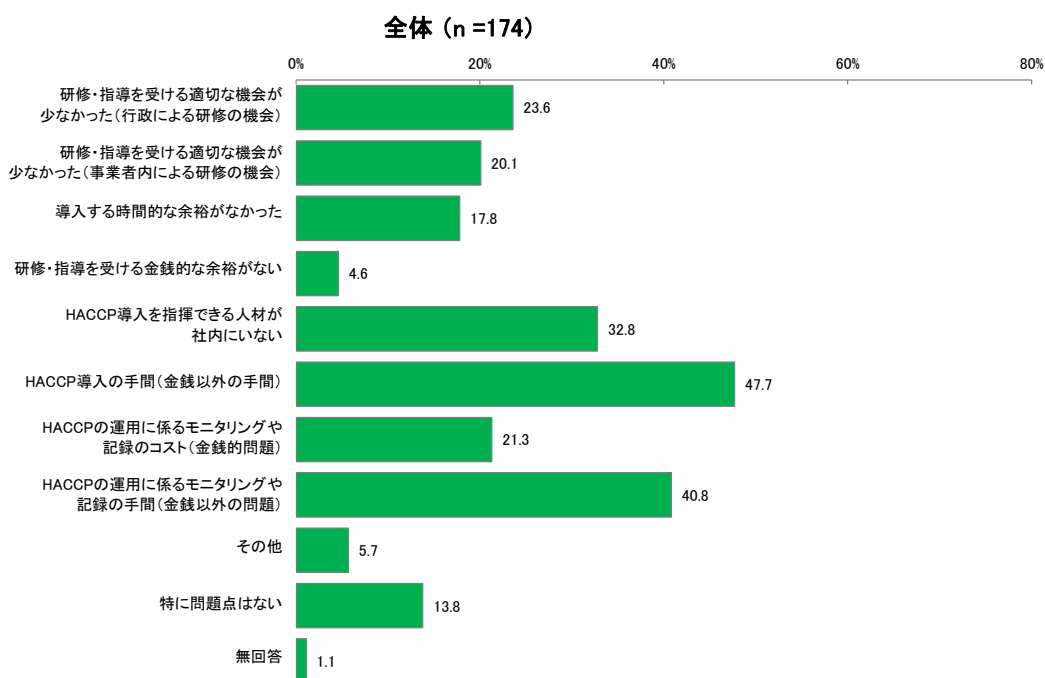
※: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.6. 丸総導入時の問題点【総合衛生管理製造過程】

問6 問4で1（丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。  
丸総導入時の問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

【丸総調査】丸総導入時の問題点について、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」が 47.7%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）」が 40.8%、「HACCP 導入を指揮できる人材が社内 にいない」が 32.8%となっている。導入時、運用時の手間と人材の確保、育成が課題にあげられる。

図表 6. 丸総導入時の問題点



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会) | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会) | 導入する時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | HACCP導入を指揮できる人材が社内 にいない | HACCP導入の手間(金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | その他  | 特に問題点はない | 無回答  |
|------------------|---------|-----|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------------|------|----------|------|
| 全 体              |         | 174 | 23.6                             | 20.1                               | 17.8            | 4.6                | 32.8                    | 47.7                | 21.3                            | 40.8                             | 5.7  | 13.8     | 1.1  |
| 従業員数             | 0～4人*   | —   | —                                | —                                  | —               | —                  | —                       | —                   | —                               | —                                | —    | —        | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —                                | —                                  | —               | —                  | —                       | —                   | —                               | —                                | —    | —        | —    |
|                  | 10～19人* | 3   | 33.3                             | —                                  | —               | 33.3               | 33.3                    | 66.7                | 66.7                            | —                                | 33.3 | —        | —    |
|                  | 20～29人* | 8   | 12.5                             | —                                  | 12.5            | 12.5               | 37.5                    | 50.0                | 62.5                            | 50.0                             | —    | 12.5     | 12.5 |
|                  | 30～39人* | 5   | 60.0                             | 40.0                               | —               | —                  | 40.0                    | 60.0                | —                               | 60.0                             | —    | —        | —    |
|                  | 40～49人* | 13  | 53.8                             | 30.8                               | 7.7             | 30.8               | 46.2                    | 53.8                | 30.8                            | 46.2                             | —    | 7.7      | —    |
|                  | 50～99人  | 46  | 15.2                             | 19.6                               | 32.6            | 2.2                | 37.0                    | 50.0                | 21.7                            | 34.8                             | 4.3  | 10.9     | —    |
|                  | 100人以上  | 99  | 22.2                             | 20.2                               | 14.1            | 1.0                | 28.3                    | 44.4                | 16.2                            | 42.4                             | 7.1  | 17.2     | 1.0  |

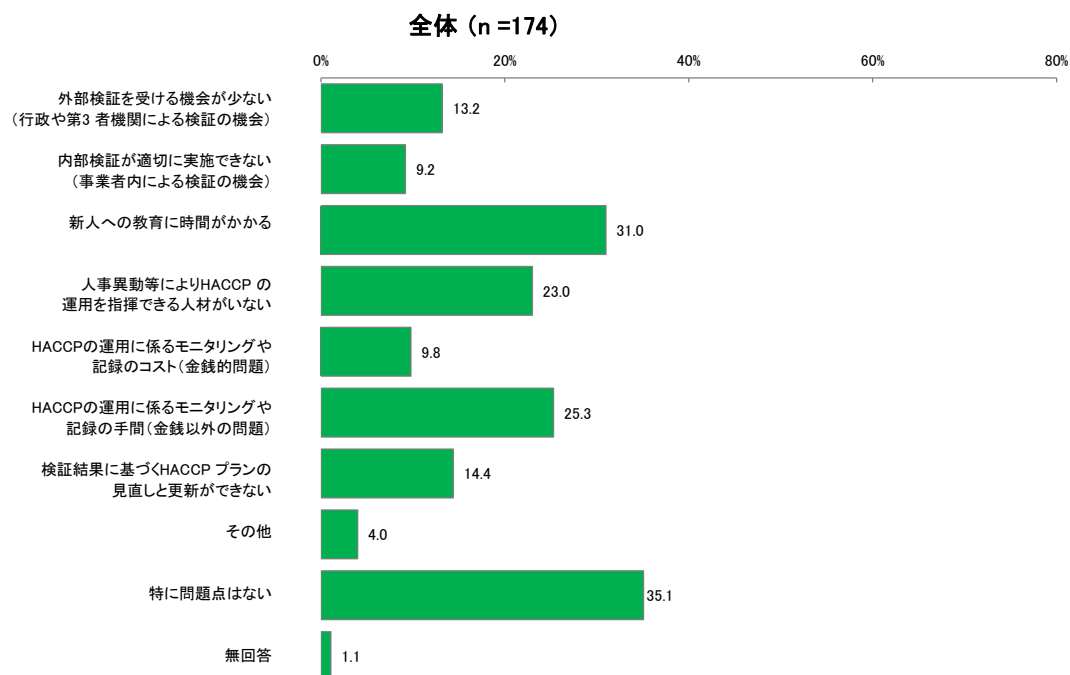
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.7. 丸総から「HACCP に基づく衛生管理」への継承時の問題点【総合衛生管理製造過程】

問7 問4で1（丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。  
丸総承認継続時を含め、「HACCP に基づく衛生管理」への継承に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【丸総調査】丸総から「HACCP に基づく衛生管理」への継承時の問題点について、「新人への教育に時間がかかる」が 31.0%、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」が 23.0%となっている。継承し運用していく人材の確保と育成が課題にあげられる。一方で「特に問題点はない」(35.1%)と課題を感じていない事業者は全体の 3 分の 1 以上いた。

図表 7. 継承時の問題点



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 外部検証を受ける機会が少ない<br>(行政や第3者機関による検証の機会) | 内部検証が適切に実施できない<br>(事業者内による検証の機会) | 新人への教育に時間がかかる | 人事異動等によりHACCPの運用を指揮できる人材がいない | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | 検証結果に基づくHACCPプランの見直しと更新ができない | その他 | 特に問題点はない | 無回答  |
|------------------|---------|-----|--------------------------------------|----------------------------------|---------------|------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-----|----------|------|
| 全 体              |         | 174 | 13.2                                 | 9.2                              | 31.0          | 23.0                         | 9.8                             | 25.3                             | 14.4                         | 4.0 | 35.1     | 1.1  |
| 従業員数             | 0～4人*   | —   | —                                    | —                                | —             | —                            | —                               | —                                | —                            | —   | —        | —    |
|                  | 5～9人*   | —   | —                                    | —                                | —             | —                            | —                               | —                                | —                            | —   | —        | —    |
|                  | 10～19人* | 3   | —                                    | —                                | 33.3          | —                            | 66.7                            | 33.3                             | —                            | —   | —        | —    |
|                  | 20～29人* | 8   | 62.5                                 | 25.0                             | 62.5          | 25.0                         | 37.5                            | 37.5                             | 25.0                         | —   | 12.5     | —    |
|                  | 30～39人* | 5   | 40.0                                 | 40.0                             | 40.0          | 20.0                         | —                               | 40.0                             | 40.0                         | —   | 20.0     | 20.0 |
|                  | 40～49人* | 13  | 23.1                                 | 30.8                             | 46.2          | 30.8                         | 23.1                            | 30.8                             | 38.5                         | —   | 15.4     | —    |
|                  | 50～99人  | 46  | 6.5                                  | 10.9                             | 32.6          | 30.4                         | 6.5                             | 19.6                             | 19.6                         | 2.2 | 28.3     | —    |
|                  | 100人以上  | 99  | 10.1                                 | 3.0                              | 25.3          | 19.2                         | 6.1                             | 25.3                             | 7.1                          | 6.1 | 44.4     | 1.0  |

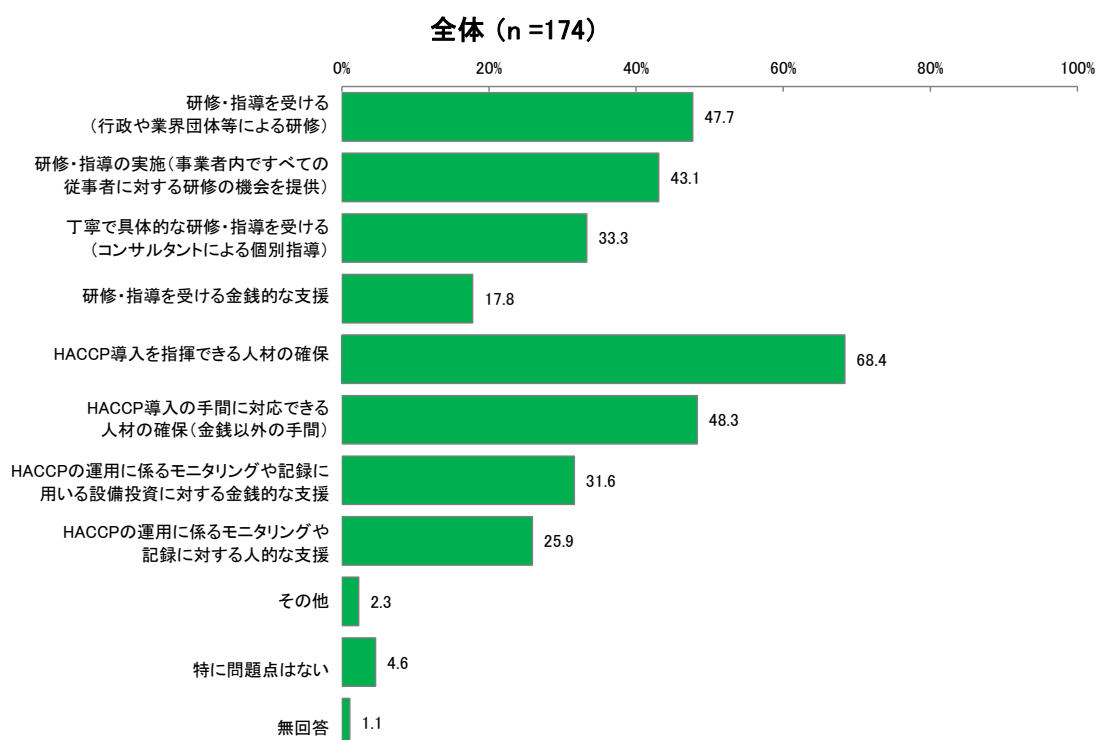
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.8. 「HACCP 基づく衛生管理」導入時に必要な取組み【総合衛生管理製造過程】

問8 問4で1（丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。  
現在、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業所が、今後、「HACCP に基づく衛生管理」を導入するためには、どのようなことに取り組みばよいか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【丸総調査】「HACCP の考えを取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」を導入する際に必要な取組みについて、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」が 68.4%と最も多く、次いで「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」が 48.3%、「研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)」が 47.7%となっている。人材の確保と HACCP への理解を深めるための教育が必要と考えられている。

図表 8. 「HACCP に基づく衛生管理」導入時の取組み



(96)

| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 | 調査数     | 研修・指導を受ける<br>(行政や<br>業界団体等による研修) | 研修・指導の<br>実施<br>(事業者内で<br>すべての<br>従事者<br>に対する<br>研修の<br>機会を提供) | 丁寧に<br>具体的な<br>研修・指導を<br>受ける<br>(コンサルタント<br>による個別<br>指導) | 研修・指導を受ける<br>金銭的な支援 | HACCP導入を<br>指揮できる<br>人材の確保 | HACCP導入の<br>手間に対応で<br>ける<br>人材の確保<br>(金銭以外の<br>手間) | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録に用いる<br>設備投資に<br>対する<br>金銭的な支援 | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録に対する<br>人的な支援 | その他  | 特に問題点<br>はない | 無回答  |
|------------------|---------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------|--------------|------|
| 全 体              | 174     | 47.7                             | 43.1                                                           | 33.3                                                     | 17.8                | 68.4                       | 48.3                                               | 31.6                                                           | 25.9                                          | 2.3  | 4.6          | 1.1  |
| 従業員数             | 0～4人*   | —                                | —                                                              | —                                                        | —                   | —                          | —                                                  | —                                                              | —                                             | —    | —            | —    |
|                  | 5～9人*   | —                                | —                                                              | —                                                        | —                   | —                          | —                                                  | —                                                              | —                                             | —    | —            | —    |
|                  | 10～19人* | 3                                | 33.3                                                           | 33.3                                                     | 33.3                | 66.7                       | —                                                  | —                                                              | 33.3                                          | —    | 33.3         | —    |
|                  | 20～29人* | 8                                | 25.0                                                           | 50.0                                                     | 50.0                | 37.5                       | 50.0                                               | 25.0                                                           | 62.5                                          | —    | —            | 12.5 |
|                  | 30～39人* | 5                                | 80.0                                                           | 100.0                                                    | —                   | —                          | 100.0                                              | 60.0                                                           | 20.0                                          | 20.0 | —            | —    |
|                  | 40～49人* | 13                               | 53.8                                                           | 53.8                                                     | 46.2                | 15.4                       | 76.9                                               | 84.6                                                           | 30.8                                          | 38.5 | 7.7          | —    |
|                  | 50～99人  | 46                               | 56.5                                                           | 45.7                                                     | 30.4                | 19.6                       | 73.9                                               | 54.3                                                           | 30.4                                          | 21.7 | —            | 4.3  |
|                  | 100人以上  | 99                               | 43.4                                                           | 37.4                                                     | 33.3                | 16.2                       | 64.6                                               | 43.4                                                           | 31.3                                          | 28.3 | 3.0          | 5.1  |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.9. 「基づく衛生管理」から「考え方を取り入れた衛生管理」への変更理由【総合衛生管理製造過程】

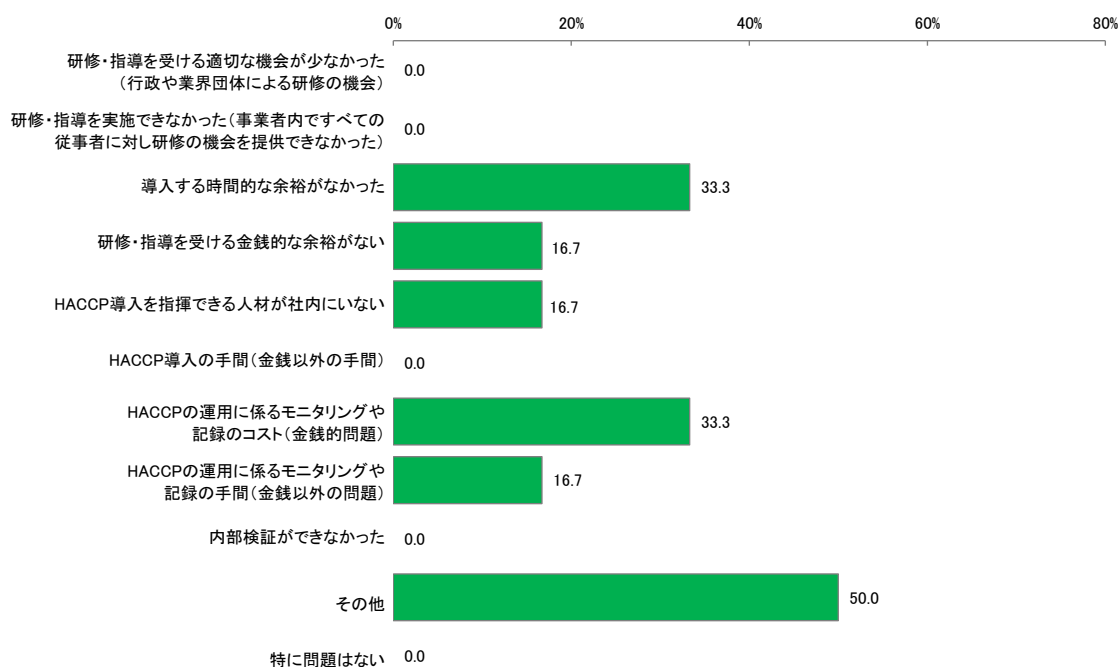
問9 問4で2(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」から「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」へ変更した理由について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

注1:調査数が少ないため(調査数=6)のため参考値として掲載

【丸総調査】「HACCP に基づく衛生管理」から「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」へ変更した理由は、「導入する時間的な余裕がなかった」、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)」がいずれも 33.3%となっている。

図表 9. 変更理由

全体 (n=6)



(%)

| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政や業界団体による研修の機会) | 研修・指導を実施できなかった(事業者内ですべての従事者に対し研修の機会を提供できなかった) | 導入する時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない | HACCP導入の手間(金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | 内部検証ができなかった | その他   | 特に問題はない |
|------------------|---------|-----|---------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------------|-------------|-------|---------|
| 全体*              |         | 6   | -                                     | -                                             | 33.3            | 16.7               | 16.7                    | -                   | 33.3                            | 16.7                             | -           | 50.0  | -       |
| 従業員数             | 0～4人*   | -   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | -     | -       |
|                  | 5～9人*   | -   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | -     | -       |
|                  | 10～19人* | -   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | -     | -       |
|                  | 20～29人* | -   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | -     | -       |
|                  | 30～39人* | 1   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | 100.0 | -       |
|                  | 40～49人* | 2   | -                                     | -                                             | 50.0            | 50.0               | 50.0                    | -                   | 100.0                           | 50.0                             | -           | -     | -       |
|                  | 50～99人* | -   | -                                     | -                                             | -               | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | -     | -       |
|                  | 100人以上* | 3   | -                                     | -                                             | 33.3            | -                  | -                       | -                   | -                               | -                                | -           | 66.7  | -       |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.10. 保健所、厚生局の指導助言の有無について

#### 【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

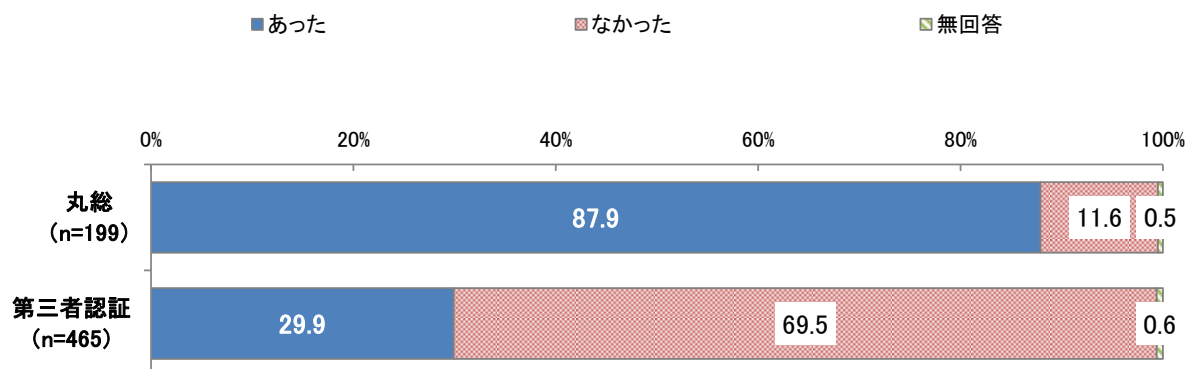
問 10 すべての方にお伺いします。

HACCP の導入や運用にあたって、これまで保健所、厚生局による指導助言はありましたか。

【丸総調査】HACCP に関して保健所、厚生局による指導助言については、「あった」が全体約 9 割を占める(87.9%)。

【第三者認証調査】HACCP の導入や運用にあたって、これまで保健所、厚生局による指導助言があった事業者は約3割となっている(29.9%)。

図表 10. 保健所、厚生局による指導助言有無



(%)

| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | あった   | なかった | 無回答 |
|------------------|---------|-----|-------|------|-----|
| 全 体              |         | 199 | 87.9  | 11.6 | 0.5 |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —     | —    | —   |
|                  | 5～9人*   | —   | —     | —    | —   |
|                  | 10～19人* | 5   | 80.0  | 20.0 | —   |
|                  | 20～29人* | 8   | 87.5  | 12.5 | —   |
|                  | 30～39人* | 7   | 100.0 | —    | —   |
|                  | 40～49人* | 15  | 80.0  | 20.0 | —   |
|                  | 50～99人  | 48  | 91.7  | 6.3  | 2.1 |
|                  | 100人以上  | 116 | 87.1  | 12.9 | —   |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

(%)

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | あった  | なかった  | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|------|-------|-----|
| 全 体                     |         | 465 | 29.9 | 69.5  | 0.6 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | —    | 100.0 | —   |
|                         | 5～9人*   | 10  | 20.0 | 80.0  | —   |
|                         | 10～19人* | 28  | 28.6 | 71.4  | —   |
|                         | 20～29人  | 38  | 15.8 | 84.2  | —   |
|                         | 30～39人* | 23  | 26.1 | 73.9  | —   |
|                         | 40～49人  | 35  | 34.3 | 62.9  | 2.9 |
|                         | 50～99人  | 93  | 30.1 | 68.8  | 1.1 |
|                         | 100人以上  | 237 | 32.5 | 67.1  | 0.4 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.11. 効果的であった指導助言について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

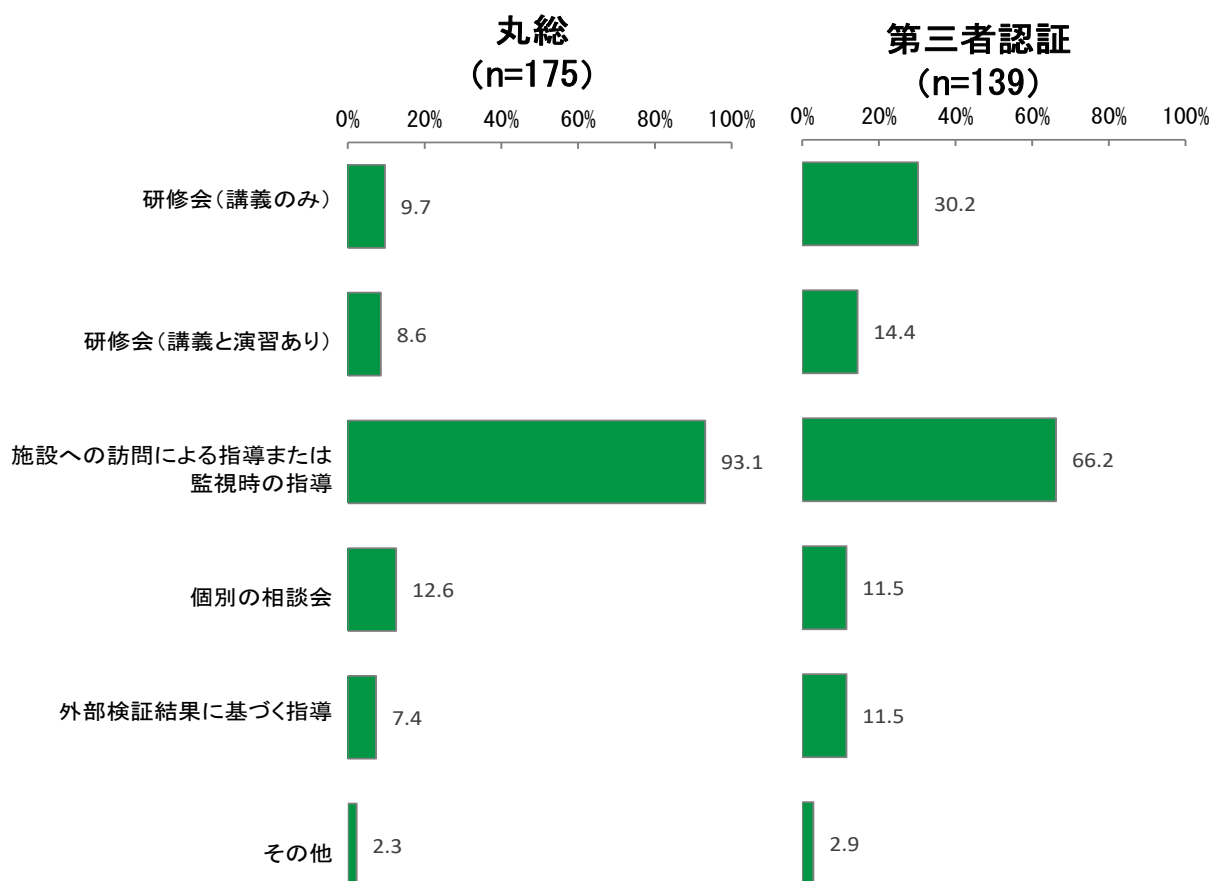
問 11 問 10 で1(あった)と回答した方にお伺いします。

保健所、厚生局による指導助言で、どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【丸総調査】保健所、厚生局による指導助言で効果的だったことは、「施設への訪問による指導または監視時の指導」が 93.1%と、全体の約 9 割を占めている。「研修会(講義のみ)」、「研修会(講義と演習有り)」、「個別の相談会」は、いずれも約 1 割と、比較的少数であった。

【第三者認証調査】保健所、厚生局による指導助言で効果的だったことは、「施設への訪問による指導または監視時の指導」が 66.2%、「研修会(講義のみ)」30.2%、「研修会(講義と演習有り)」14.4%となっている。研修よりも現場での指導に効果的と感じている事業者が多い。

図表 11. 効果的であった指導助言



(%)

| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 研修会<br>(講義のみ) | 研修会<br>(講義と<br>演習あり) | 施設への<br>訪問による<br>指導または<br>監視時の<br>指導 | 個別の<br>相談会 | 外部検証<br>結果に<br>基づく指導 | その他 |
|------------------|---------|-----|---------------|----------------------|--------------------------------------|------------|----------------------|-----|
| 全 体              |         | 175 | 9.7           | 8.6                  | 93.1                                 | 12.6       | 7.4                  | 2.3 |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —             | —                    | —                                    | —          | —                    | —   |
|                  | 5～9人*   | —   | —             | —                    | —                                    | —          | —                    | —   |
|                  | 10～19人* | 4   | —             | —                    | 50.0                                 | 50.0       | 25.0                 | —   |
|                  | 20～29人* | 7   | 28.6          | —                    | 85.7                                 | —          | 14.3                 | —   |
|                  | 30～39人* | 7   | 14.3          | 14.3                 | 85.7                                 | —          | 28.6                 | —   |
|                  | 40～49人* | 12  | 16.7          | —                    | 100.0                                | 8.3        | —                    | —   |
|                  | 50～99人  | 44  | 13.6          | 9.1                  | 93.2                                 | 13.6       | 4.5                  | 4.5 |
|                  | 100人以上  | 101 | 5.9           | 9.9                  | 95.0                                 | 12.9       | 6.9                  | 2.0 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

(%)

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 研修会<br>(講義のみ) | 研修会<br>(講義と<br>演習あり) | 施設への<br>訪問による<br>指導または<br>監視時の<br>指導 | 個別の<br>相談会 | 外部検証<br>結果に<br>基づく指導 | その他 |
|-------------------------|---------|-----|---------------|----------------------|--------------------------------------|------------|----------------------|-----|
| 全 体                     |         | 139 | 30.2          | 14.4                 | 66.2                                 | 11.5       | 11.5                 | 2.9 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | —   | —             | —                    | —                                    | —          | —                    | —   |
|                         | 5～9人*   | 2   | 50.0          | —                    | 100.0                                | —          | —                    | —   |
|                         | 10～19人* | 8   | —             | 12.5                 | 100.0                                | —          | —                    | —   |
|                         | 20～29人* | 6   | 33.3          | 33.3                 | 66.7                                 | —          | —                    | —   |
|                         | 30～39人* | 6   | 16.7          | —                    | 83.3                                 | —          | 33.3                 | —   |
|                         | 40～49人* | 12  | 33.3          | 8.3                  | 83.3                                 | 8.3        | 8.3                  | —   |
|                         | 50～99人* | 28  | 25.0          | 14.3                 | 60.7                                 | 10.7       | 17.9                 | 7.1 |
|                         | 100人以上  | 77  | 35.1          | 15.6                 | 59.7                                 | 15.6       | 10.4                 | 2.6 |

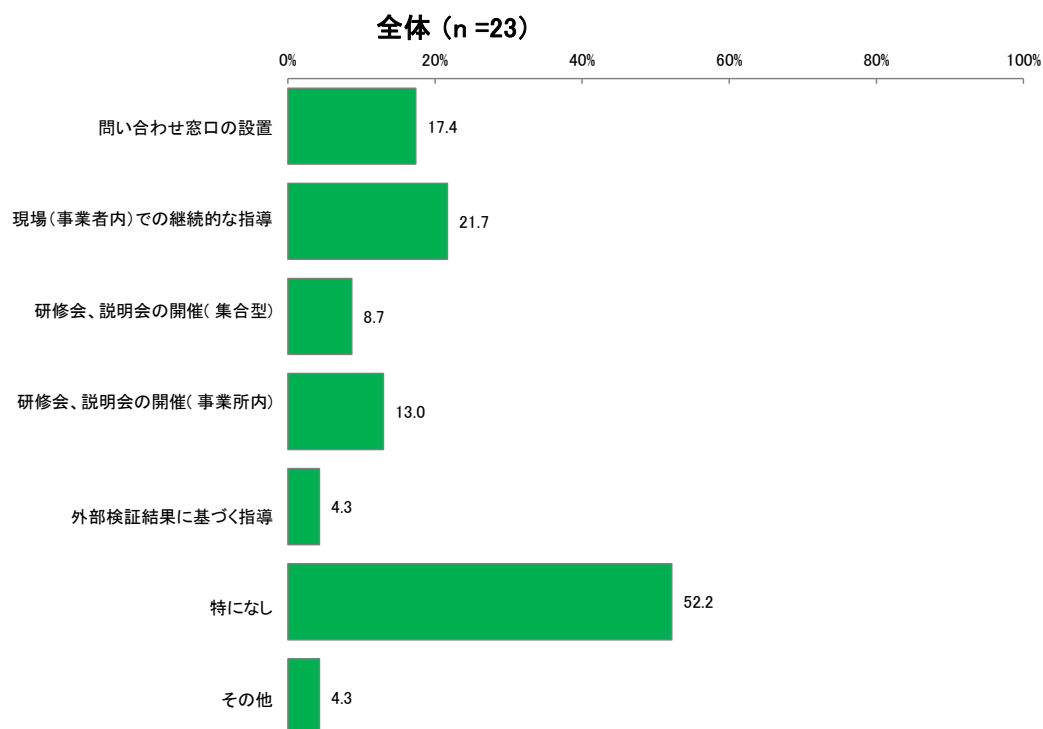
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.12. 希望の指導・支援について【総合衛生管理製造過程】

問 12 問 10 で 2(なかった)と回答した方にお伺いします。保健所や厚生局からどのような指導や支援を希望するか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【丸総調査】問 10 で「HACCP に関して保健所や厚生局からの指導助言がなかった」と回答している事業者が希望している支援として、「現場(事業者内)での継続的な指導」が 21.7%、「問い合わせ窓口の設置」が 17.4%となっている。一方で「特になし」が 52.2%と過半数を占めている。

図表 12. 希望の指導・支援



| 丸総<br>総合衛生管理製造過程 |         | 調査数 | 問い合わせ<br>窓口の設置 | 現場<br>(事業者内)<br>での継続的<br>な指導 | 研修会、<br>説明会の<br>開催<br>(集合型) | 研修会、<br>説明会の<br>開催<br>(事業所内) | 外部検証結<br>果に基づく指<br>導 | 特になし  | その他 |
|------------------|---------|-----|----------------|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|----------------------|-------|-----|
| 全 体*             |         | 23  | 17.4           | 21.7                         | 8.7                         | 13.0                         | 4.3                  | 52.2  | 4.3 |
| 従<br>業<br>員<br>数 | 0～4人*   | —   | —              | —                            | —                           | —                            | —                    | —     | —   |
|                  | 5～9人*   | —   | —              | —                            | —                           | —                            | —                    | —     | —   |
|                  | 10～19人* | 1   | —              | —                            | —                           | —                            | —                    | 100.0 | —   |
|                  | 20～29人* | 1   | 100.0          | 100.0                        | —                           | —                            | —                    | —     | —   |
|                  | 30～39人* | —   | —              | —                            | —                           | —                            | —                    | —     | —   |
|                  | 40～49人* | 3   | —              | 33.3                         | 33.3                        | —                            | —                    | 66.7  | —   |
|                  | 50～99人* | 3   | —              | —                            | —                           | 33.3                         | —                    | 66.7  | —   |
| 100人以上*          |         | 15  | 20.0           | 20.0                         | 6.7                         | 13.3                         | 6.7                  | 46.7  | 6.7 |

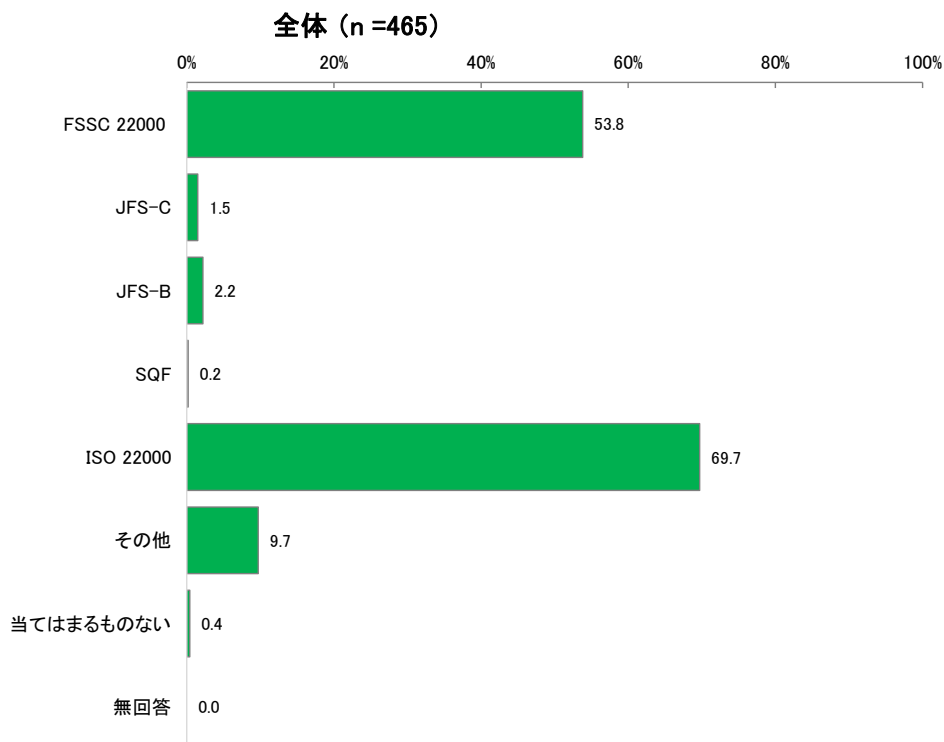
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

Ⅲ-1.13. 貴社(貴施設)で取得している民間認証について【食品安全マネジメントシステム】

問4 貴社(貴施設)で取得している民間認証について、当てはまる番号を○で囲んでください。

【第三者認証調査】取得している民間認証について、「ISO 22000」が 69.7%と最も多く、次いで「FSSC 22000」が 53.8%となっている。

図表 13. 取得している民間認証



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | FSSC 22000 | JFS-C | JFS-B | SQF | ISO 22000 | その他  | 当てはまる<br>ものない |
|-------------------------|---------|-----|------------|-------|-------|-----|-----------|------|---------------|
| 全 体                     |         | 465 | 53.8       | 1.5   | 2.2   | 0.2 | 69.7      | 9.7  | 0.4           |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | —          | —     | —     | —   | 100.0     | —    | —             |
|                         | 5～9人*   | 10  | 20.0       | —     | —     | —   | 90.0      | —    | —             |
|                         | 10～19人* | 28  | 39.3       | —     | —     | —   | 92.9      | 25.0 | —             |
|                         | 20～29人  | 38  | 50.0       | —     | 2.6   | —   | 68.4      | 7.9  | —             |
|                         | 30～39人* | 23  | 34.8       | —     | —     | —   | 73.9      | 8.7  | —             |
|                         | 40～49人  | 35  | 42.9       | —     | —     | —   | 71.4      | 11.4 | —             |
|                         | 50～99人  | 93  | 50.5       | 2.2   | 1.1   | 1.1 | 67.7      | 5.4  | —             |
|                         | 100人以上  | 237 | 62.4       | 2.1   | 3.4   | —   | 66.2      | 10.1 | 0.8           |

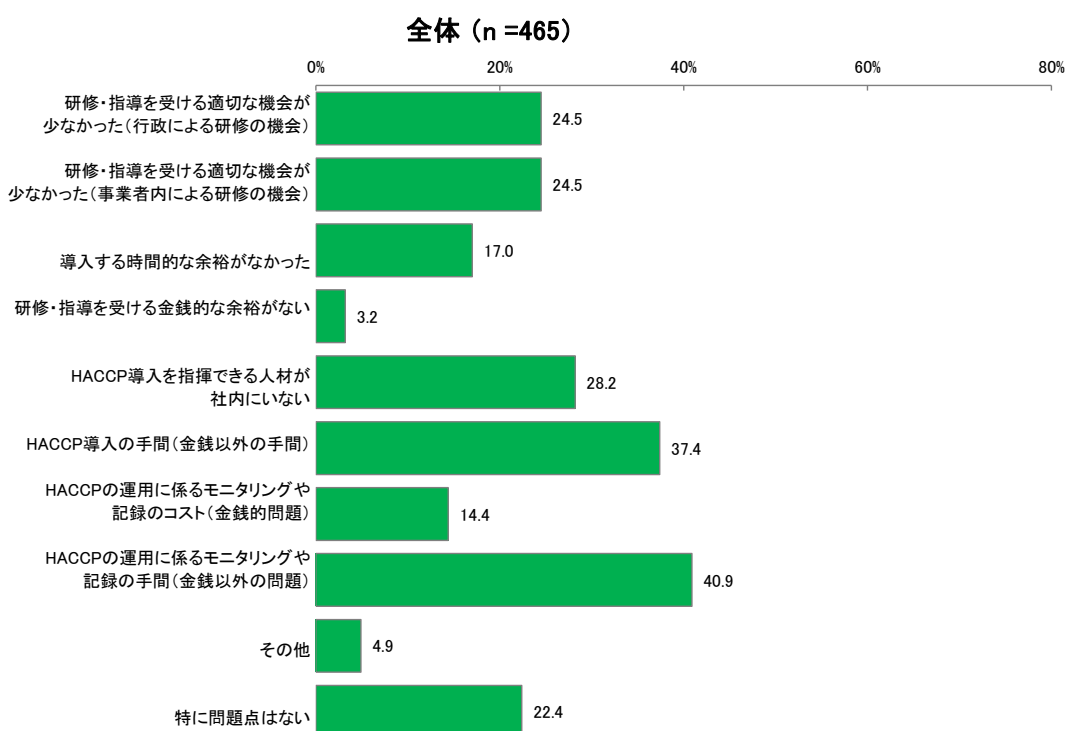
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.14. 「HACCP に基づく衛生管理」導入における問題点について【食品安全マネジメントシステム】

問6 HACCP に基づく衛生管理導入時の問題点について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。  
導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

【第三者認証調査】「HACCP に基づく衛生管理」の導入における問題点として、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が 40.9%、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」が 37.4%となっている。導入時、運用時の手間がかかることが課題にあげられる。そのほか、「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」が 28.2%、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」が 24.5%、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)」が 24.5%と、人材の育成や確保が課題にあげられる。

図表 14. 「HACCP に基づく衛生管理」導入時の問題点



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会) | 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会) | 導入する時間的な余裕がなかった | 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない | HACCP導入の手間(金銭以外の手間) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題) | HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | その他  | 特に問題点はない |
|-------------------------|---------|-----|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------------------|------|----------|
| 全 体                     |         | 465 | 24.5                             | 24.5                               | 17.0            | 3.2                | 28.2                    | 37.4                | 14.4                            | 40.9                             | 4.9  | 22.4     |
| 従業員数                    | 0～4人*   | 1   | —                                | —                                  | —               | —                  | —                       | —                   | —                               | —                                | —    | 100.0    |
|                         | 5～9人*   | 10  | 30.0                             | 40.0                               | —               | 20.0               | 20.0                    | 30.0                | 40.0                            | 60.0                             | 10.0 | 10.0     |
|                         | 10～19人* | 28  | 32.1                             | 28.6                               | 28.6            | 10.7               | 35.7                    | 39.3                | 14.3                            | 39.3                             | 7.1  | 25.0     |
|                         | 20～29人  | 38  | 28.9                             | 28.9                               | 13.2            | 10.5               | 28.9                    | 36.8                | 10.5                            | 31.6                             | 5.3  | 28.9     |
|                         | 30～39人* | 23  | 17.4                             | 30.4                               | 13.0            | —                  | 26.1                    | 34.8                | —                               | 52.2                             | 8.7  | 13.0     |
|                         | 40～49人  | 35  | 31.4                             | 28.6                               | 20.0            | —                  | 42.9                    | 34.3                | 14.3                            | 42.9                             | 2.9  | 14.3     |
|                         | 50～99人  | 93  | 25.8                             | 33.3                               | 15.1            | 3.2                | 33.3                    | 45.2                | 17.2                            | 44.1                             | 4.3  | 17.2     |
|                         | 100人以上  | 237 | 21.9                             | 18.1                               | 17.7            | 1.3                | 23.6                    | 35.4                | 14.3                            | 39.2                             | 4.6  | 25.3     |

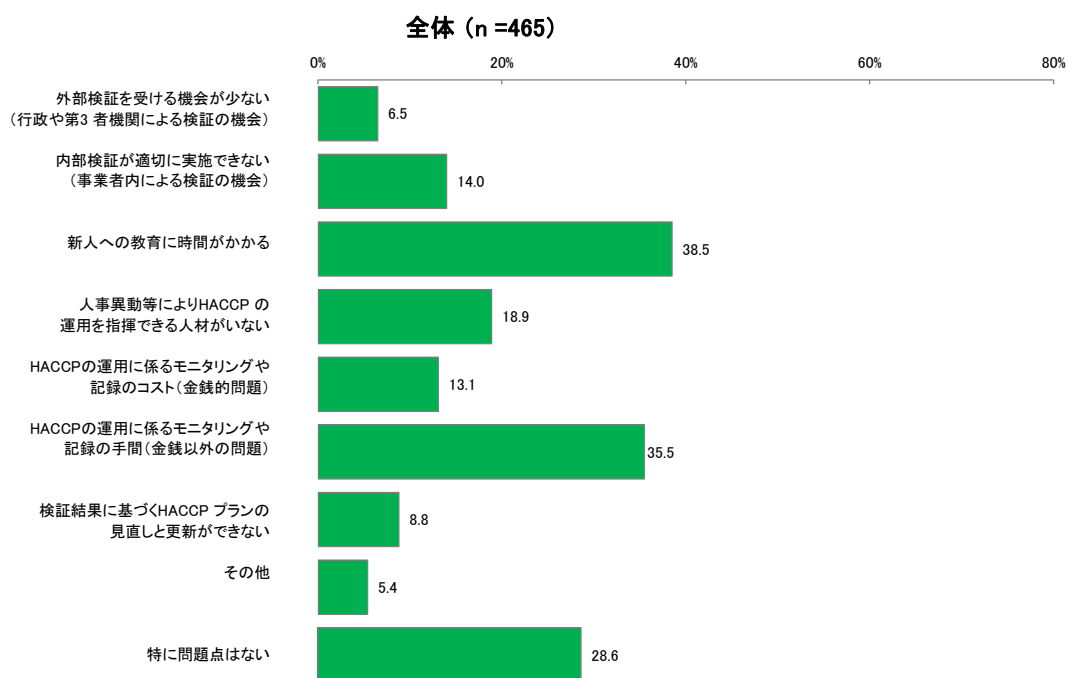
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.15. 「HACCP に基づく衛生管理」継続時の問題点について【食品安全マネジメントシステム】

問7 「HACCP に基づく衛生管理」を継続するに当たっての問題点について、  
該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【第三者認証調査】「HACCP に基づく衛生管理」の継続時の問題点として、「新人への教育に時間がかかる」が 38.5%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が 35.5%、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」が 18.9%であり、人材面での課題と運用面での課題があげられる。一方で「特に問題点はない」が 28.6%と、継続時に特に課題を感じていない事業者も一定数いる。

図表 15. 「HACCP に基づく衛生管理」継続への問題点



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 外部検証を受ける機会が<br>少ない<br>(行政や<br>第3者機関による検証<br>の機会) | 内部検証が<br>適切に<br>実施できない<br>(事業者内による検証<br>の機会) | 新人への<br>教育に<br>時間が<br>かかる | 人事異動等によりHACCPの<br>運用を<br>指揮できる<br>人材がいない | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録のコスト<br>(金銭的問題) | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録の手間<br>(金銭以外の<br>問題) | 検証結果に<br>基づく<br>HACCP<br>プランの<br>見直しと更新が<br>できない | その他  | 特に問題点<br>はない |
|-------------------------|---------|-----|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------|--------------|
| 全 体                     |         | 465 | 6.5                                              | 14.0                                         | 38.5                      | 18.9                                     | 13.1                                            | 35.5                                                 | 8.8                                              | 5.4  | 28.6         |
| 従業員数                    | 0～4人*   | 1   | —                                                | —                                            | —                         | —                                        | —                                               | —                                                    | —                                                | —    | 100.0        |
|                         | 5～9人*   | 10  | —                                                | —                                            | 40.0                      | 20.0                                     | 50.0                                            | 80.0                                                 | —                                                | —    | 20.0         |
|                         | 10～19人* | 28  | 7.1                                              | 14.3                                         | 32.1                      | 28.6                                     | 10.7                                            | 39.3                                                 | —                                                | 10.7 | 25.0         |
|                         | 20～29人  | 38  | 7.9                                              | 10.5                                         | 26.3                      | 7.9                                      | 21.1                                            | 28.9                                                 | —                                                | 2.6  | 50.0         |
|                         | 30～39人* | 23  | 4.3                                              | 13.0                                         | 43.5                      | 26.1                                     | 8.7                                             | 43.5                                                 | —                                                | 8.7  | 8.7          |
|                         | 40～49人  | 35  | 2.9                                              | 22.9                                         | 37.1                      | 17.1                                     | 17.1                                            | 42.9                                                 | 14.3                                             | 5.7  | 20.0         |
|                         | 50～99人  | 93  | 6.5                                              | 19.4                                         | 51.6                      | 21.5                                     | 9.7                                             | 38.7                                                 | 11.8                                             | 6.5  | 21.5         |
|                         | 100人以上  | 237 | 7.2                                              | 11.8                                         | 35.9                      | 18.1                                     | 11.8                                            | 31.2                                                 | 10.5                                             | 4.6  | 31.6         |

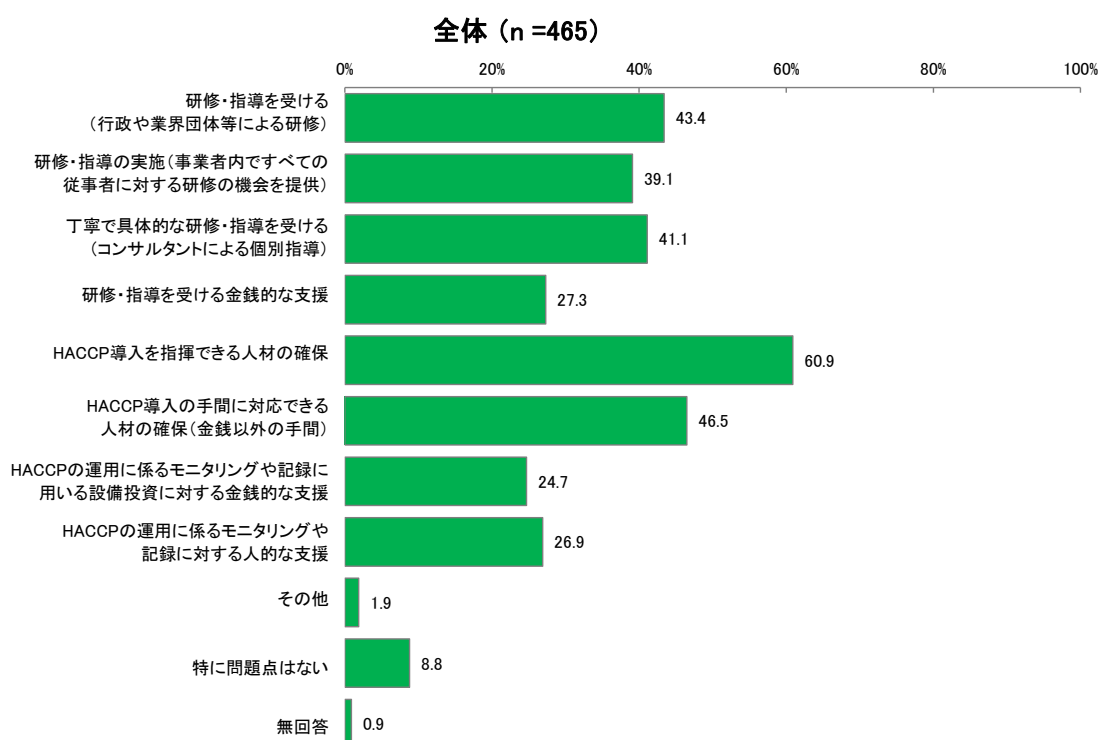
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.16. 「HACCP 基づく衛生管理」導入時に必要な取組み【食品安全マネジメントシステム】

問8 現在、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業所が、今後、「HACCP に基づく衛生管理」を導入するためには、どのようなことに取組みばよいか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

【第三者認証調査】「HACCP の考えを取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」を導入する際に必要な取組みについて、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」が 60.9%、次いで「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」が 46.5%、研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)が 43.4%、「丁寧で具体的な研修・指導を受ける(コンサルタントによる個別指導)」が 41.1%となっている。人材の確保、HACCP への理解を深める研修、現場での個別の指導が必要であると考えられる。

図表 16. 「HACCP 基づく衛生管理」導入への取組み



(96)

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 研修・指導を受ける<br>(行政や<br>業界団体等による研修) | 研修・指導の<br>実施<br>(事業者内で<br>すべての<br>従事者<br>に対する<br>研修の<br>機会を提供) | 丁寧で<br>具体的な<br>研修・指導を受ける<br>(コンサルタント<br>による個別<br>指導) | 研修・指導を受ける<br>金銭的な支援 | HACCP導入を<br>指揮できる<br>人材の確保 | HACCP導入の<br>手間に対応<br>できる<br>人材の確保<br>(金銭以外の<br>手間) | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録に用いる<br>設備投資に対する<br>金銭的な支援 | HACCPの<br>運用に係る<br>モニタリングや<br>記録に対する<br>人的な支援 | その他 | 特に問題点<br>はない | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----|--------------|-----|
| 全 体                     |         | 465 | 43.4                             | 39.1                                                           | 41.1                                                 | 27.3                | 60.9                       | 46.5                                               | 24.7                                                       | 26.9                                          | 1.9 | 8.8          | 0.9 |
| 従業員数                    | 0～4人*   | 1   | -                                | -                                                              | -                                                    | -                   | -                          | -                                                  | -                                                          | -                                             | -   | 100.0        | 0.0 |
|                         | 5～9人*   | 10  | 50.0                             | 50.0                                                           | 30.0                                                 | 60.0                | 30.0                       | 40.0                                               | 30.0                                                       | 40.0                                          | -   | -            | -   |
|                         | 10～19人* | 28  | 32.1                             | 28.6                                                           | 42.9                                                 | 25.0                | 60.7                       | 28.6                                               | 25.0                                                       | 10.7                                          | -   | 7.1          | -   |
|                         | 20～29人  | 38  | 52.6                             | 23.7                                                           | 42.1                                                 | 23.7                | 60.5                       | 50.0                                               | 23.7                                                       | 36.8                                          | -   | 13.2         | -   |
|                         | 30～39人* | 23  | 34.8                             | 39.1                                                           | 60.9                                                 | 26.1                | 52.2                       | 47.8                                               | 30.4                                                       | 26.1                                          | 4.3 | -            | -   |
|                         | 40～49人  | 35  | 34.3                             | 42.9                                                           | 45.7                                                 | 20.0                | 62.9                       | 45.7                                               | 22.9                                                       | 25.7                                          | -   | 8.6          | 2.9 |
|                         | 50～99人  | 93  | 40.9                             | 50.5                                                           | 49.5                                                 | 29.0                | 60.2                       | 44.1                                               | 32.3                                                       | 25.8                                          | 2.2 | 6.5          | 1.1 |
|                         | 100人以上  | 237 | 46.4                             | 37.6                                                           | 35.4                                                 | 27.4                | 63.3                       | 49.4                                               | 21.5                                                       | 27.4                                          | 2.5 | 10.1         | 0.8 |

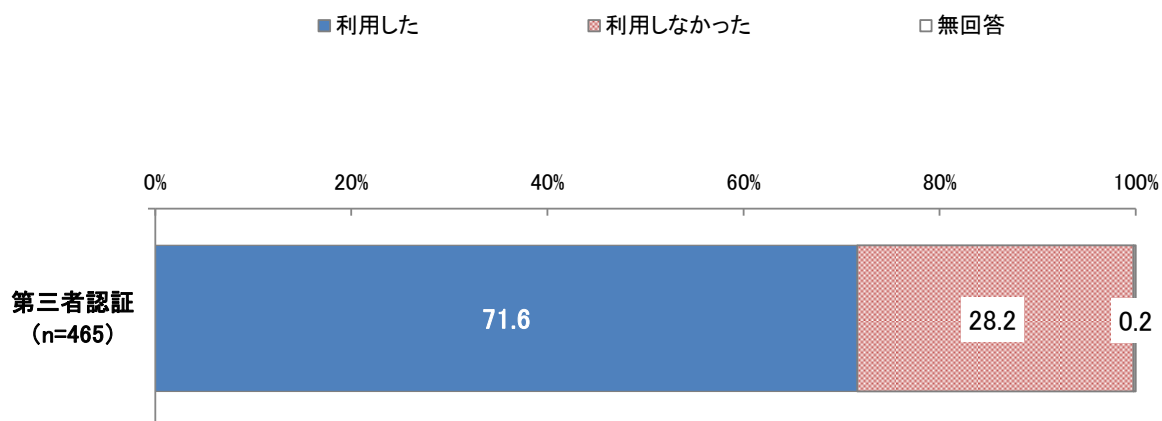
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.17. 認証プログラムを導入の際の外部コンサルタントの利用【食品安全マネジメントシステム】

#### 問 11 認証プログラムを導入する際に外部コンサルタントを利用しましたか？

【第三者認証調査】認証プログラムを導入する際に、外部コンサルタントを利用した事業者は 7 割以上となっている(71.6%)。

図表 17. 外部コンサルタントの利用有無



(%)

| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 利用した  | 利用<br>しなかった | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-------|-------------|-----|
| 全 体                     |         | 465 | 71.6  | 28.2        | 0.2 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | 100.0 | —           | —   |
|                         | 5～9人*   | 10  | 80.0  | 20.0        | —   |
|                         | 10～19人* | 28  | 82.1  | 17.9        | —   |
|                         | 20～29人  | 38  | 73.7  | 26.3        | —   |
|                         | 30～39人* | 23  | 91.3  | 8.7         | —   |
|                         | 40～49人  | 35  | 82.9  | 17.1        | —   |
|                         | 50～99人  | 93  | 75.3  | 23.7        | 1.1 |
|                         | 100人以上  | 237 | 64.6  | 35.4        | —   |

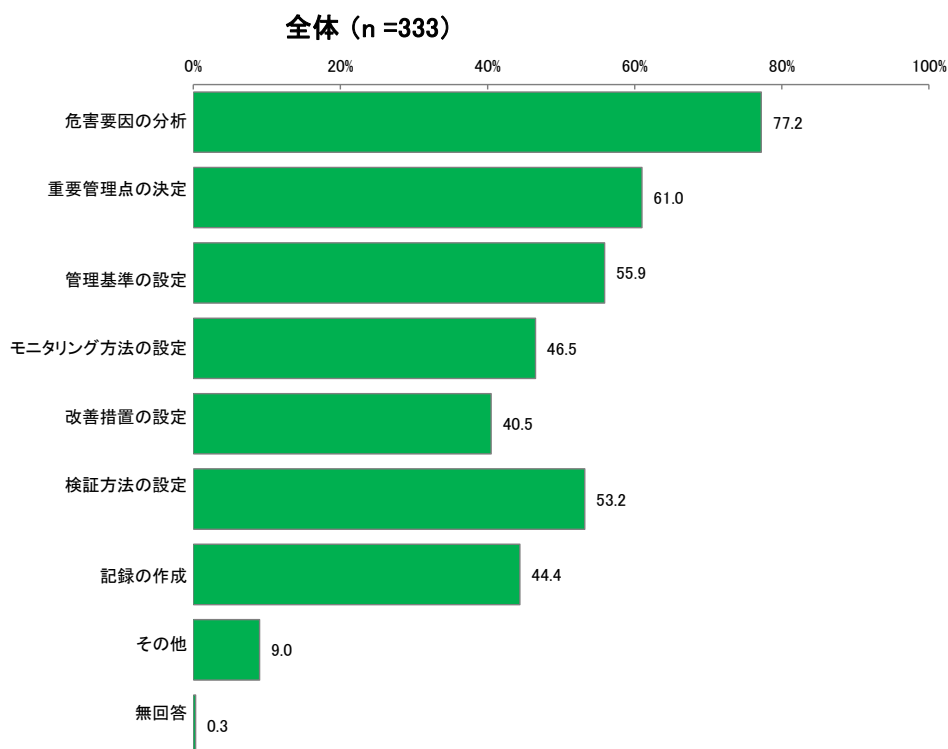
\*: 調査数が30以下のため参考値とする

### Ⅲ-1.18. 導入時に効果的だった助言について【食品安全マネジメントシステム】

問 12 問 11 で 1（利用した）と回答した方にお伺いします。貴社（貴施設）で外部コンサルタントからの助言で HACCP 導入の際に効果的な点はどのようなことでしたか？

【第三者認証調査】外部コンサルタントからの助言で効果的だったことは、「危害要因の分析」が 77.2%で最も多く、次いで「重要管理点の決定」が 61.0%、「管理基準の設定」が 55.9%、「検証方法の設定」が 53.2%、「モニタリング方法の設定」が 46.5%となっている。各事業者に応じた危害要因を把握し、管理するプロセスに落とし込むための助言と管理プロセスが正しく行われているかの確認、記録、見直しに関する助言に効果があった。

図表 18. 導入時に効果的だった助言



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | 調査数 | 危害要因の<br>分析 | 重要<br>管理点の<br>決定 | 管理基準の<br>設定 | モニタリング<br>方法の<br>設定 | 改善措置の<br>設定 | 検証方法の<br>設定 | 記録の作成 | その他  | 無回答 |
|-------------------------|---------|-----|-------------|------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|-------|------|-----|
| 全 体                     |         | 333 | 77.2        | 61.0             | 55.9        | 46.5                | 40.5        | 53.2        | 44.4  | 9.0  | 0.3 |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | 1   | —           | 100.0            | —           | —                   | —           | —           | —     | —    | —   |
|                         | 5～9人*   | 8   | 62.5        | 75.0             | 87.5        | 37.5                | 50.0        | 50.0        | 62.5  | —    | —   |
|                         | 10～19人* | 23  | 73.9        | 60.9             | 47.8        | 47.8                | 39.1        | 56.5        | 52.2  | —    | 4.3 |
|                         | 20～29人* | 28  | 85.7        | 71.4             | 64.3        | 71.4                | 57.1        | 75.0        | 57.1  | 3.6  | —   |
|                         | 30～39人* | 21  | 85.7        | 76.2             | 66.7        | 42.9                | 33.3        | 61.9        | 52.4  | 4.8  | —   |
|                         | 40～49人* | 29  | 69.0        | 65.5             | 51.7        | 37.9                | 41.4        | 48.3        | 44.8  | 10.3 | —   |
|                         | 50～99人  | 70  | 84.3        | 57.1             | 54.3        | 51.4                | 42.9        | 54.3        | 47.1  | 4.3  | —   |
|                         | 100人以上  | 153 | 74.5        | 56.9             | 54.2        | 42.5                | 37.3        | 48.4        | 37.9  | 14.4 | —   |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

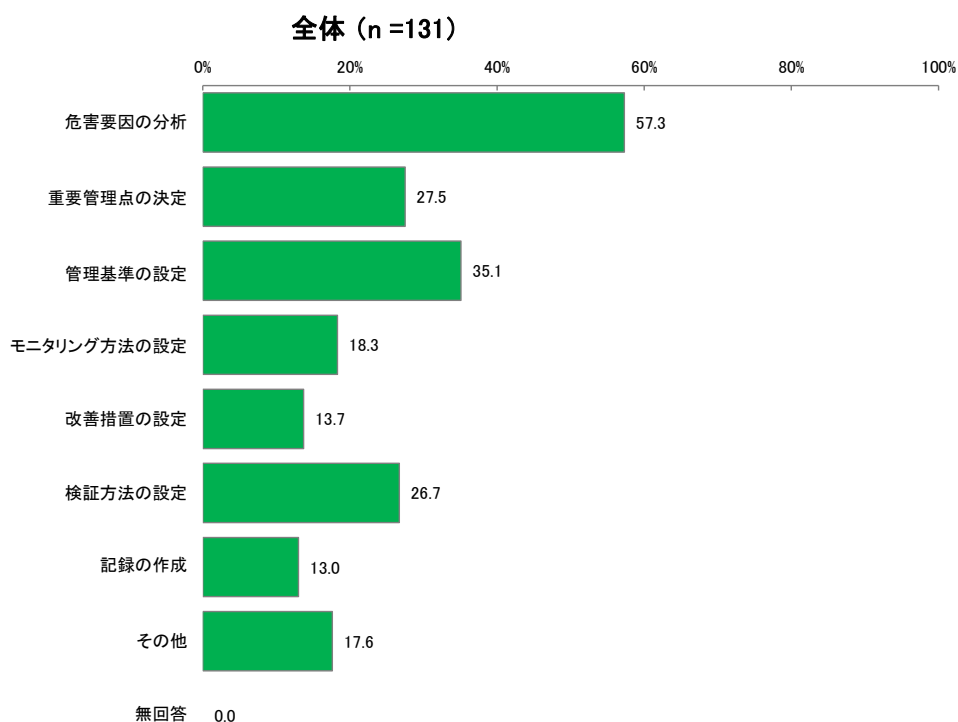
### Ⅲ-1.19. HACCP 導入時の困難点について【食品安全マネジメントシステム】

問 13 問 11 で 2（利用しなかった）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴施設）で HACCP 導入の際に難しかった点はどのようなことですか？

【第三者認証調査】外部コンサルタントを利用しなかった事業者が、自社で HACCP を導入する際に困難だったこととして、「危害要因の分析」が 57.3%で最も多く、次いで「管理基準の設定」が 35.1%、「重要管理点の決定」が 27.5%となっている。

図表 19. HACCP 導入時の困難点



| 第三者認証<br>食品安全マネジメントシステム |         | (%)         |                  |             |                     |             |             |       |      |      |
|-------------------------|---------|-------------|------------------|-------------|---------------------|-------------|-------------|-------|------|------|
|                         | 調査数     | 危害要因の<br>分析 | 重要<br>管理点の<br>決定 | 管理基準の<br>設定 | モニタリング<br>方法の<br>設定 | 改善措置の<br>設定 | 検証方法の<br>設定 | 記録の作成 | その他  | 無回答  |
| 全 体                     | 131     | 57.3        | 27.5             | 35.1        | 18.3                | 13.7        | 26.7        | 13.0  | 17.6 | -    |
| 従<br>業<br>員<br>数        | 0～4人*   | -           | -                | -           | -                   | -           | -           | -     | -    | -    |
|                         | 5～9人*   | 2           | 50.0             | 50.0        | 50.0                | 50.0        | 100.0       | 50.0  | -    | -    |
|                         | 10～19人* | 5           | 20.0             | -           | 40.0                | -           | 20.0        | 20.0  | 60.0 | -    |
|                         | 20～29人* | 10          | 80.0             | 30.0        | 30.0                | -           | -           | -     | 20.0 | -    |
|                         | 30～39人* | 2           | 50.0             | 50.0        | 50.0                | -           | -           | 50.0  | 50.0 | -    |
|                         | 40～49人* | 6           | 50.0             | 16.7        | 16.7                | -           | 16.7        | 16.7  | 33.3 | -    |
|                         | 50～99人* | 22          | 68.2             | 36.4        | 40.9                | 18.2        | 27.3        | 40.9  | 13.6 | 27.3 |
|                         | 100人以上  | 84          | 54.8             | 26.2        | 34.5                | 22.6        | 10.7        | 25.0  | 11.9 | 11.9 |

\*: 調査数が30以下のため参考値とする

## Ⅲ-2. HACCP に基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査(食品製造業実地調査)

厚生労働省が今後予定している改正食品衛生法の見直しにあたり、小規模事業者等を含む多くの事業者が「HACCP に基づく衛生管理」を実施するにあたっての課題等を推察するため、令和 3 年 8 月 1 日時点で、総合衛生管理製造過程(以下「丸総」という)に関する承認を取得していた施設の方や ISO 22000 などの食品安全マネジメントシステムを導入している施設の方へ、承認取得(導入)時<sup>※1</sup>の課題とその解決策について調査した。

特に、実地調査においては、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」への移行するための課題、問題点や柔軟に移行するための方法等を把握、整理するために、製造現場での経験をヒアリングした。

※1:丸総の導入時に限らず、現行の「HACCP に基づく衛生管理」と同等の衛生管理を導入した際の課題等も含む

### 1 調査対象の選定方法

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、製造施設へ第三者が調査訪問することがかなわなかったことから、当協会の HACCP 普及指導員<sup>※2</sup>に登録し、Ⅲ-1 の対象であった旧総合衛生管理製造過程に類する施設に所属する者 14 名に依頼したところ、7 名より協力の申し出があった。

また、一部の業種については、業種別団体を經由して、対象事業者を 2 社選定し調査を依頼した。

|   | 業種           | 主要製品             | 総合衛生管理製造過程取得の有無、その他 |
|---|--------------|------------------|---------------------|
| 1 | 乳・乳製品        | 牛乳、乳飲料、洋生菓子、発酵乳  | 丸総取得                |
| 2 | 乳・乳製品        | 乳飲料、発酵乳          | 丸総取得                |
| 3 | 食肉製品         | 加熱後包装(ハム、ソーセージ等) | 丸総取得                |
| 4 | 食肉製品         | 加熱後包装(ハム、ソーセージ)  | 丸総取得                |
| 5 | 水産製品         | シーフードミックス(冷凍)    | (丸総取得:無、対米輸出)       |
| 6 | 水産製品         | 魚肉練り製品           | 丸総取得                |
| 7 | 冷凍食品         | 冷凍えび、冷凍フリッター     | (丸総取得:無)            |
| 8 | 清涼飲料水、密封包装食品 | 清涼飲料水、缶詰         | 丸総取得                |
| 9 | 密封包装食品       | 缶詰、レトルトパウチ       | 丸総取得                |

※2:食品衛生全般についての知識および管理技術を修得し、かつ危機管理に関する指導能力を有する専門技術者として食品事業における HACCP の導入等食品衛生に関する指導および管理の業務を適確に推進し、必要な情報の提供を行う者(当協会の HACCP 普及指導員制度)

### 2 調査方法、調査時期

令和 3 年 10 月 29 日よりメールにて調査票を送付し、令和 3 年 12 月 20 日を締切とした。

### 3 有効回答数

上記 1 より、本調査への回答に 9 施設から回答を得た。

### 4 調査結果

問1 令和2年度中（令和2年4月1日～令和3年3月31日）に到来した直近の決算日前1年間の食品の 販売総額(税込み) について該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

| 選択肢               | 回答数 | 選択肢             | 回答数 |
|-------------------|-----|-----------------|-----|
| 1. 5,000 万円未満     | 0   | 5. 10億円～50億円未満  | 3   |
| 2. 5,000 万円～1億円未満 | 0   | 6. 50億円～100億円未満 | 1   |
| 3. 1億円～3億円未満      | 0   | 7. 100億円以上      | 5   |
| 4. 3億円～10億円未満     | 0   |                 |     |

問2 令和3年7月1日現在の従業者のうち常用雇用者(注)の人数について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

| 選択肢       | 回答数 | 選択肢       | 回答数 |
|-----------|-----|-----------|-----|
| 1. 0～4人   | 0   | 5. 30～39人 | 2   |
| 2. 5～9人   | 0   | 6. 40～49人 | 0   |
| 3. 10～19人 | 0   | 7. 50～99人 | 0   |
| 4. 20～29人 | 0   | 8. 100人以上 | 7   |

問3 貴社の業種について、当てはまる主な番号（1つ）を○で囲んでください。

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. 乳処理                          | 0 |
| 2. 乳製品製造                        | 2 |
| 3. 食肉製品製造                       | 2 |
| 4. 水産製品製造                       | 2 |
| 5. そうざい製造                       | 0 |
| 6. 冷凍食品製造                       | 1 |
| 7. 密封包装食品製造業(レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰など) | 1 |
| 8. 菓子製造                         | 0 |
| 9. 清涼飲料水製造                      | 1 |
| 10. その他(具体的に: )                 | 0 |

問4 貴社における「HACCP に基づく衛生管理」の実施状況について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. 継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している       | 9 |
| 2. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している | 0 |
| 3. その他(具体的: )                        | 0 |

問5 問4で1(継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果について、1～10 の該当する番号(すべて)を○で囲んでください。また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. 品質・安全性の向上            | 9 |
| 2. 食品ロスの削減              | 6 |
| 3. 売り上げの増加              | 4 |
| 4. 製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上 | 9 |
| 5. 従業員の意識の向上            | 7 |
| 6. 経営者の意識の向上            | 8 |
| 7. 保健所への対応の負担軽減         | 6 |
| 8. クレーム数の減少             | 6 |
| 9. その他(具体的に: )          | 3 |
| 10. 特になし                | 0 |

[各番号の選択結果]

1. 安全性の向上

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| ア. 最終製品の食品安全上の社内規格が厳しくなった                  | 5 |
| イ. 最終製品の食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の平均値が改善した    | 1 |
| ウ. 最終製品の食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の標準偏差が小さくなった | 0 |
| エ. 複数選択                                    | 2 |
| (未選択)                                      | 1 |

## 2. 食品ロスの削減

|                         |   |
|-------------------------|---|
| ア. 原材料ロス 30%以上削減        | 0 |
| イ. 原材料ロス10%以上削減 30%未満削減 | 1 |
| ウ. 原材料ロス0%以上 10%未満削減    | 3 |
| エ. ロスは削減されたが、数値はわからない   | 2 |

## 3. 売り上げの増加

|                       |   |
|-----------------------|---|
| ア. 売上 30%以上増加         | 1 |
| イ. 売上 10%以上から 30%未満増加 | 1 |
| ウ. 売り上げ 0%以上 10%未満増加  | 2 |
| エ. 売上は増加したが、数値はわからない  | 0 |

## 4. 製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上

|            |   |
|------------|---|
| ア. 悪くなった   | 0 |
| イ. やや悪くなった | 0 |
| ウ. かわらない   | 2 |
| エ. やや良くなった | 3 |
| オ. 良くなった   | 4 |

## 5. 従業員の食品衛生管理関連作業について

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| ア. 効率が悪くなった(作業時間が 1 割以上増加)       | 0 |
| イ. 少し効率が悪くなった(1 割未満ではあるが作業時間が増加) | 3 |
| ウ. これまでとかわらない                    | 2 |
| エ. 少し効率が良くなった(作業時間が 1 割未満短縮)     | 2 |
| オ. 効率が良くなった(作業時間の 1 割以上の短縮)      | 0 |

## 6. 経営者の意識について

|                           |   |
|---------------------------|---|
| ア. 食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示 | 3 |
| イ. 食品安全へのコミットメントの公表       | 0 |
| ウ. その他(具体的に)              | 1 |
| エ. 複数選択                   | 4 |

(その他)

- ①全体朝礼において食品安全について学習、食品安全方針を啓蒙
- ②社内ミーティングで定期的に HACCP 管理意識を維持させる
- ③経営者から従業員へのコミットメント表明

7. 保健所への対応の負担軽減(以前と比べ保健所の監視にかかる時間)

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| ア. 保健所への対応に要する時間が 30%以上軽減         | 0 |
| イ. 保健所への対応に要する時間が 10%以上から 30%未満削減 | 2 |
| ウ. 保健所への対応に要する時間が 0%以上 10%未満削減    | 0 |
| エ. 保健所への対応に要する時間は軽減されたが、数値はわからない  | 4 |

8. クレーム数の減少

|                           |   |
|---------------------------|---|
| ア. クレーム数が 30%以上減少         | 1 |
| イ. クレーム数が 10%以上から 30%未満減少 | 1 |
| ウ. クレーム数が 0%以上 10%未満減少    | 3 |
| エ. クレーム数が減少したが、数値はわからない   | 1 |

9. その他: 具体的例

- ①第三者監査における評価が取組前と比較して高くなった
- ②自主基準等を設けることで、逆に食品ロス(検品で異物を発見することによる原材料の廃棄等)や作業効率の低下(検品に時間がかかる等)に繋がるような部分もあります。また、クレームは確かに減りましたが、最近ではお客様の要求が高まることで、原料夾雑物(筋や畜毛等)などのクレームが増えてきており下げ止まりの状況です。除去には機械等では限界があり、最終的に人の目に頼らざるを得ない部分もあり作業効率の低下に繋がりますが完全に除去することは難しい状況です。
- ③新入社員やベトナムからの研修生に対しては、入社時に学習会を実施。掲示物はベトナム語も記載。

問 5 に関するヒアリング参加者からの個別の具体的意見(具体的な実感)として、FSSC22000 の効果、衛生レベルや企業イメージの上昇、記録の重要性の認識等についての意見が示された(各意見は本報告書の別冊資料に掲載)。

問6 問4で1(継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。HACCP 導入時の問題点について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| 1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政、業界団体による研修の機会) | 2 |
| 2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)    | 2 |
| 3. 導入する時間的な余裕がなかった                       | 4 |
| 4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない                    | 0 |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない              | 2 |
| 6. HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)                  | 6 |
| 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)      | 1 |
| 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)     | 4 |
| 9. その他(具体的に: )                           | 3 |
| 10. 特に問題点はない                             | 0 |

問 6 に関するヒアリング参加者からの具体的な意見(理由)として、7 原則についての課題については、ハザード分析、妥当性確認、検証に費やす時間に余裕がない、製造現場への落とし込みをサポートできる専門知識のある人材の不足等があげられた。

また、今後、HACCP に基づく衛生管理を実施する事業者が保健所に相談して進めるにあたっての意見として、重要管理点や管理基準(許容限界)等の考え方、事業者の運用に沿ったポイントの具体的な指導・助言が必要である等の意見があげられた。

問7 問4で1(継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。  
「HACCP に基づく衛生管理」への継続するに当たっての問題点について、該当する番号(すべて)を  
○で囲んでください。

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. 外部検証を受ける機会が少ない(行政や第3者機関による検証の機会)  | 1 |
| 2. 内部検証が適切に実施できない(事業者内による検証の機会)      | 3 |
| 3. 新人への教育に時間がかかる                     | 3 |
| 4. 人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない    | 4 |
| 5. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)  | 1 |
| 6. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題) | 4 |
| 7. 検証結果に基づく HACCP プランの見直しと更新ができない    | 1 |
| 8. その他(具体的に: )                       | 2 |
| 9. 特に問題点はない                          | 1 |

問7 に関するヒアリング参加者からの具体的な理由として、退職・異動等による人材不足と後継者育成、内部検証(監査)が進まない等があげられた。また、保健所に対する要望や改善案としては、担当者によって HACCP 知識のレベルに差異がみられたり、人事異動により担当者の見解が異なる、個々の企業へのフォロー(相談窓口の設置)等の意見があげられた。

問8 問4で1(継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。現在、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業所が、今後、「HACCP に基づく衛生管理」を導入するためには、どのようなことに取り組みばよいか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

|                                            |   |
|--------------------------------------------|---|
| 1. 研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)                | 4 |
| 2. 研修・指導の実施(事業者内ですべての従事者に対する研修の機会を提供)      | 5 |
| 3. 丁寧で具体的な研修・指導を受ける(コンサルタントによる個別指導)        | 6 |
| 4. 研修・指導を受ける事業者内における金銭的な支援                 | 4 |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材の確保                     | 8 |
| 6. HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)         | 7 |
| 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録に用いる設備投資に対する金銭的な支援 | 2 |
| 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録に対する人的な支援          | 3 |
| 9. その他(具体的に: )                             | 1 |
| 10. 特に問題点はない                               | 4 |

問 8 に関するヒアリング参加者からの具体的な理由(取組み方法)として、事業者別に支援方法を変えるべき、現場担当者に向けての直接的な指導、人材育成セミナーの不足、専門家や同業・異業種との意見交換等もあげられた。また、保健所に対する要望や改善案としては、事業所ごとにあった指導や理解度に合わせた支援(研修、訪問支援等)等があげられた。

問9 問4で2(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している)と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」から「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」へ変更した理由について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

(対象施設なし)

問 10 すべての方にお伺いします。

HACCP の導入や運用にあたって、これまで保健所、厚生局による指導助言はありましたか。

|         |   |
|---------|---|
| 1. あった  | 7 |
| 2. なかった | 2 |

問 11 問 10 で1(あった)と回答した方にお伺いします。

保健所、厚生局による指導助言で、どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. 研修会(講義のみ)            | 1 |
| 2. 研修会(講義と演習あり)         | 1 |
| 3. 施設への訪問による指導または監視時の指導 | 6 |
| 4. 個別の相談会               | 2 |
| 5. 外部検証結果に基づく指導         | 4 |
| 6. その他(具体的に: )          | 0 |

問 11 に関するヒアリング参加者より、保健所による指導助言については、理解が深められた点は、モニタリング機器の校正、逸脱時の対応の記録方法、わかりやすい記録への助言等があげられた。

また、理解しにくかった点としては、厚生局や保健所の担当者によりCCP、CL等の考え方が違う、検証方法の内容について担当者が変わると指摘を受け文書改訂となった、取引先に無理を言って改善してもらうこともあった等あげられた。

問 12 問 10 で 2 (なかった) と回答した方にお伺いします。

保健所や厚生局からどのような指導や支援を希望するか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

|                     |   |
|---------------------|---|
| 1. 問い合わせ窓口の設置       | 1 |
| 2. 現場(事業者内)での継続的な指導 | 1 |
| 3. 研修会、説明会の開催(集合型)  | 2 |
| 4. 研修会、説明会の開催(事業所内) | 1 |
| 5. 外部検証結果に基づく指導     | 1 |
| 6. 特になし             | 1 |
| 7. その他(具体的に: )      | 1 |

問 12 に関するヒアリング参加者からの具体例としては、実際の現場に沿った指導助言の希望、保健所に対する要望や改善案としては、研修会等の開催、事業所によって外部認証の取得状況も異なるので運用実態に合わせた指導を希望との意見があった。

### Ⅲ-3.1. 製造業調査(総合衛生管理製造過程)まとめ

#### 《製造業(総合衛生管理製造過程)調査について》

##### ●回答者属性

- ・回答者の食品販売総額は「100 億円以上」が最も多い(41.7%)。
- ・回答者の常用雇用者数は「100 人以上」が全体の約 6 割を占める(58.3%)。
- ・回答者の業種は乳業関連の事業者が全体の 5 割を占める(50.2%)。

##### ●HACCP の実施状況と導入による効果

- ・実施状況は、全体の約 9 割が継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している(87.4%)【P75、図表 4】。
- ・導入による効果は、「従業員の意識の向上」(79.9%)と「品質・安全性の向上」(76.4%)が主にあげられる【P76、図表 5】。

##### ●総合衛生管理製造過程(丸総)導入時の問題点

- ・丸総導入時の問題点について、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(47.7%)、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(40.8%)と「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」(32.8%)といった点があげられる【P86、図表 6】。

##### ●総合衛生管理製造過程(丸総)から HACCP に基づく衛生管理への継承時の問題点

- ・丸総から「HACCP に基づく衛生管理」への継承時の問題点について、「新人への教育に時間がかかる」(31.0%)、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」(23.0%)である。一方で「特に問題点はない」(35.1%)事業者も一定数いた【P87、図表 7】。

##### ●HACCP に基づく衛生管理導入への取組み

- ・HACCP に基づく衛生管理の導入における取組みとして、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」(68.4%)、「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」(48.3%)、「研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)」(47.7%)といった点があげられる【P88、図表 8】。

##### ●保健所の指導・助言

- ・保健所の指導・助言については、「あった」が約 9 割(87.9%)を占めた【P90、図表 10】。
- ・保健所からの助言・指導で効果的だったことは、「施設への訪問による指導または監視時の指導」(93.1%)となっている【P91、図表 11】。

### Ⅲ-3.2. 製造業調査(食品安全マネジメントシステム)まとめ

#### 《製造業(食品安全マネジメントシステム)調査について》

##### ●回答者属性

- ・回答者の食品販売総額は「10 億円～50 億円未満」が最も多い(34.6%)。
- ・回答者の常用雇用者数は「100 人以上」が全体の 5 割を占める(51.0%)。
- ・回答者の業種は全体の 4 割が「その他」と回答(44.1%)。その他と回答した業種は「みそ製造業」、「食肉処理業」、「製粉製造業」、「製茶製造業」などであった。

##### ●取得している民間認証と導入による効果

- ・取得している民間認証は、「ISO 22000」が 69.7%、次いで「FSSC 22000」が 53.8%、「その他」が 9.7%、「JFS-B」が 2.2%、「JFS-C」が 1.5%であった。【P94、図表 13】。
- ・導入による効果は、「従業員の意識の向上」(82.2%)、「品質・安全性の向上」(79.8%)、「製品イメージ、事業者イメージの向上」(74.6%)が主にあげられる【P76、図表 5】。

##### ●HACCP に基づく衛生管理の導入時・継続時の問題点

- ・導入にあたっての問題点は、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(40.9%)、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(37.4%)となっている【P95、図表 14】。
- ・継続にあたっての問題点は、導入時と同様に「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(35.5%)に加え、「新人への教育に時間がかかる」(38.5%)、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」(18.9%)といった点があげられる【P96、図表 15】。

##### ●HACCP に基づく衛生管理導入への取組み

- ・HACCP に基づく衛生管理の導入における取組みとして、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」(60.9%)、「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」(46.5%)となっている。また「研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)」(43.4%)、「丁寧で具体的な研修・指導を受ける(コンサルタントによる個別指導)」(41.1%)と続いている【97、図表 16】。

##### ●保健所の指導・助言

- ・保健所の指導・助言については、「あった」が約 3 割(29.9%)【P90、図表 10】。
- ・保健所からの助言・指導で効果的だったことは、「施設への訪問による指導または監視時の指導」(66.2%)となっている【P91、図表 11】。

##### ●外部コンサルタントの助言

- ・承認プログラム導入時に外部コンサルタントを「利用した」が約 7 割(71.6%)を占めた【P98、図表 17】。
- ・外部コンサルタントからの助言で効果的だったことは「危害要因の分析」(77.2%)、「重要管理点の決定」(61.0%)、「管理基準の設定」(55.9%)、「モニタリング方法の設定」(46.5%)「検証方法の設定」(53.2%)となっている【P99、図表 18】。
- ・外部コンサルタントから助言を受けていない事業者が導入時に困難だったことは「危害要因の分析」(57.3%)、「管理基準の設定」(35.1%)であった【P100、図表 19】。

### Ⅲ-3.3. HACCP に基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査(食品製造業実地調査)まとめ

#### 《製造業実地調査について》

##### ●回答者属性

・回答者の食品販売総額は「100 億円以上」が 5 社、50 億円～100 億円未満が 1 社、10 億円～50 億円未満が 3 社であった。

・回答者の常用雇用者数は「100 人以上」が 7 社、30～39 人が 2 社であった。

・回答者の業種は乳・乳製品、食肉製品、水産製品が各 2 社、冷凍食品が 1 社、清涼飲料水が 1 社、密封包装食品が 1 社であった。

##### ●HACCP の実施状況と導入による効果

回答した全 9 社が「HACCP に基づく衛生管理」を実施している。

##### ●HACCP 導入時の問題点

「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」が 6 社、「導入する時間的な余裕がなかった」及び「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の手間)」が各 4 社よりあげられた。

##### ●HACCP に基づく衛生管理への継承時の問題点

「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」及び「HACCP 運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が各 4 社よりあげられた。

##### ●HACCP に基づく衛生管理導入への取組み

「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」が 8 社、「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」が 7 社、「丁寧で具体的な研修・指導を受ける(コンサルタントによる個別指導)」が 6 社と続いた。

##### ●保健所の指導・助言

保健所の指導・助言については、「あった」が 7 社であった。

保健所からの指導・助言で効果的だったことは、「施設への訪問による指導または監視時の指導」が 6 社と最も多かった。

## Ⅳ. 都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等

### Ⅳ-1. 施設基準調査

営業許可の要件となる施設基準については都道府県等により独自に定めていたが、法改正により、条例は厚生労働省で定める基準を参酌して定めることとなり、施設基準の平準化が図られた。

これを踏まえ、参酌基準の過不足等を検証し、厚生労働省が実施する今後の省令改正等の検討に資するものとするため、業界団体に対し施設基準の実態を調査した。

#### 1 調査方法

厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング団体(30 団体)を対象に、メールでの連絡が可能な団体 27 団体に依頼を行った。

注)厚生労働省において行った自治体への調査において、自治体間での条例の違いは認められていないことから、本調査では関係団体への調査を行った。

#### 2 調査時期

令和 3 年 11 月 2 日～令和 3 年 12 月 20 日

#### 3 回答数

調査を依頼した 27 団体のうち、団体としての回答が 3 団体、会員からの個別回答(65 件)があった団体が 5 団体の合計 8 団体より回答を得た(回答数合計 68 件)。また、3 団体より次の理由で回答できないとの連絡があった(改正後間もないことから回答を控えたい、会員個別に聞かないとわからない、届出業種になったため回答できない)。

なお、回答のあった業種については以下の通りである。

- ・飲食店営業
- ・惣菜製造業
- ・液卵製造業
- ・集乳業
- ・密封包装食品製造業
- ・菓子(パンを含む)製造業
- ・魚介類競り売り営業

#### 4 調査結果

問 1 貴団体の会員が各施設で実施している衛生管理(施設、設備等)と各施設が取得している許可業種における施設基準(都道府県条例)と比較して、施設基準の内容が実態に即していますか？

| ア 即している | イ 即していない | ウ どちらともいえない(即している場合と即していない場合がある) |
|---------|----------|----------------------------------|
| 59      | 4        | 5                                |

問 2 問1でイ(即していない)、ウ(即していない場合がある)と回答した場合、該当する自治体名、過不足等のいずれか及びその内容等を記載してください。

| 過剰 | 不足 | その他 |
|----|----|-----|
| 0  | 6  | 2   |

問 2 「即していない」、「即していない場合がある」に該当する内容等

[不足の内容]

|                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 壁、床等の清潔状態の維持                                                                                                |
| 従業員の健康状態の把握(黄疸の把握がない)                                                                                       |
| 床、天井等の採光、照明、換気が充分であるかの項目                                                                                    |
| 各所に1か所の非接触タイプか、肘操作の手洗い設備の設置(洗浄室へも設置)                                                                        |
| 吸排気のバランス                                                                                                    |
| 手洗いの温水の設備                                                                                                   |
| 厨房内は自動水栓式手洗い場の設置が必須。                                                                                        |
| 「従業員の手指を洗浄消毒する装置を備え付けた流水式手洗い設備を必要な個数を有すること。なお、水栓は洗浄の手指の再汚染が防止できる構造であること。」と求められているが、手指の再汚染が防止できる構造が無い事業所がある。 |

[その他]

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| 同じ施設でありながら、同じ23区内でありながら自治体によって必要な営業許可が異なる。       |
| 営業許可届出は、「海藻製造・加工業」となっており、現時点で、同業種の施設基準が設けられていない。 |

問 3 貴団体の会員で施設基準にあわせて新たに導入した設備等がありますか。有と回答した場合、どのような施設・設備の追加整備が導入されましたか。

| ア 有 | イ 無 |
|-----|-----|
| 4   | 48  |

施設基準にあわせて新たに導入した設備等

|                                                |
|------------------------------------------------|
| 従業員の手指を洗浄消毒する装置における水栓を洗浄後に手指の再汚染を防止できる構造にした。   |
| (施設・設備の名称) 自動水栓式手洗い場                           |
| 手動水栓の手洗い場は随時自動水栓に切替る予定だが、メーカー材料不足のため、導入が遅れている。 |
| 食品製造厨房の手洗い設備の再汚染防止構造のためのレバーハンドル(2 件)           |

注) 施設基準では「従業員の手指を洗浄消毒する装置における水栓を洗浄後に手指の再汚染を防止できる構造」を規定しているが、「自動」であることは求められていない。

問 4 問3で有と回答した場合、追加設備の追加整備が必要となった根拠規定(該当する自治体名及びその条例の条文)があれば記載してください。

|                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 根拠規定                                                                                                          |
| 食品衛生法施行規則 第六十六条の七<br>別表第十九条(第六十六条の七関係)<br>三 施設の構造及び設備<br>チ 従業員の手指を洗浄消毒する装置(中略)。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。 |

問 5 厚生労働省令の参酌基準と各自治体の条例において、衛生状態向上の観点(条例の方が衛生管理を向上できる規定をしている、又は現状に即した規定をしている。)での相違点があれば、その内容(あるいはその条文)を記載してください。

| ア 有 | イ 無 |
|-----|-----|
| 1   | 49  |

【アに該当する場合】

| 相違点の内容あるいは条文                                  | 参酌基準                            |
|-----------------------------------------------|---------------------------------|
| 厚生労働省令では、「流水式手洗い設備」のところ、厨房内は「自動水栓式手洗い場」の設置が必須 | 食品衛生法施行規則 別表第十九<br>三 施設の構造及び設備チ |

注) 施設基準では「従業員の手指を洗浄消毒する装置における水栓を洗浄後に手指の再汚染を防止できる構造」を規定しているが、「自動」であることは求められていない。

問 6 問5で回答した条例の制定による効果は制定前に比べて衛生的観点でどの程度改善されましたか。

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| ア 80%以上改善された                       | 2  |
| イ 50～80%未満改善された                    | 4  |
| ウ 50%未満改善された                       | 1  |
| エ まだ把握できていない<br>(施行後間もないので、今後確認予定) | 24 |
| オ 現在のところ確認の予定はない                   | 12 |
| カ その他(ご自由にご記入ください)                 | 5  |
| 合計                                 | 48 |

## IV-2. 施設基準調査まとめ

### ●施設基準の内容

- ・「実態に即している」が 59 件、「即していない」が 4 件、「どちらともいえない(即している場合と即していない場合がある)」が 5 件であった。
- ・「即していない」、「即していない場合がある」と回答した内、「不足」があるが 6 件、「その他」が 2 件

### ●施設基準にあわせて新規導入した設備等

新規導入した設備等が「ある」が 4 件、「ない」が 48 件であった。

追加整備された施設・設備については、自動水洗式手洗い場の整備、手洗い設備の再汚染防止構造(レバーハンドル)の設置があげられた。

### ●厚生労働省令の参酌基準と各自治体の条例での相違点

- ・相違点が「ある」が 1 件、「ない」が 49 件であった。

注)厚生労働省において行った自治体への調査において、自治体間での条例の違いは認められていない。

## V. 全体のまとめ

本調査は、厚生労働省令和 3 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業として、食品等事業者及び各都道府県等における取組みの実態把握等について調査を行った。

本調査は任意での調査であり、母集団属性に応じた調査票の配布・回収は行っていない。したがって、得られた回答に基づいて集計した。

### 1. 飲食店調査

#### (1) 定量調査

定量調査対象数 103,316 件、有効回答数 25.1%、実地調査対象数は 637 件のうち、623 件の回答を得た。得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は、全体の 8 割以上を占めた(83.6%)【P12、図表 4】。導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 56.0%、「HACCP に基づく衛生管理」が 19.2%で全体の 7 割以上の事業者が導入していた【P14、図表 5】。

また、参考にした手引書としては、「飲食店営業」の手引書が 67.1%、次いで「旅館業」が 15.7%、「ホテル業」が 7.9%と続き、多くの業種でいずれかの手引書を参考に衛生管理を実施していた。

主な効果として、「品質・安全性の向上」(85.9%)、「従業員の意識の向上」(64.4%)、「経営者の意識の向上」(44.8%)があげられた【P18、図表 7】。問題点として、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）」(30.8%)、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）」(29.1%)、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」(27.4%) があげられた。一方で、「特に問題点はない」(28.8%)と課題を感じていない事業者もみられた【P20、図表 8】。

導入が進まない理由として、新型コロナウイルス以外では、「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった」(21.5%)、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」(22.1%)をあげた事業者が一定の割合でみられた。

保健所の指導・助言が「あった」が全体の約 6 割(56.2%)だった【P26、図表 11】。効果的な指導・助言として、「研修会（講義のみ）」(55.0%)が過半数を占めた【P28、図表 12】。指導助言がなかった事業者が今後 HACCP の継続にあたり求めることとして、「研修会・説明会の実施」(37.2%)、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(34.2%)、「問い合わせ窓口」(27.5%)があげられた【P30、図表 13】。

#### (2) 実地調査

HACCP 導入による効果として、「衛生意識の向上」が最も多かった。HACCP 導入が進んでない理由について、コロナ禍による休業の影響で実施できない等の理由があげられた【P50】。

HACCP の制度化については認知しているものの、「どこから手をつけてよいかわからない」が続いた。

保健所による効果的な指導助言として、「温度管理の必要性への理解」、「衛生管理計画の作成方法」、「記載例の活用」が多くあげられた【P57】。

手引書については、パソコンやアプリ等を活用したデジタル化への要望、記録の簡素化・簡易化に対する要望があげられたほか、手引書に付属の記入様式を活用しやすいように求める声や、業種ごとに参考となるような記入例の充実が求められていた【P64】。

## 2.製造業調査まとめ

調査対象は、総合衛生管理製造過程(以降、「丸総」という)の承認を受けていた施設 381 件、食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた施設(以降、「民間認証」という)1,113 件、合計 1,494 件。有効回答数は丸総 199 件(回答率 52.5%)及び民間認証 465 件(回答率 41.8%)であった(全体 664 件、回答率 44.4%)。

得られた回答のうち、丸総では全体の約 9 割が継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施していた(87.4%)【P75、図表 4】。

民間認証の取得状況は、「ISO 22000」が 69.7%、次いで「FSSC 22000」が 53.8%、「その他」が 9.7%、「JFS-B」が 2.2%、「JFS-C」が 1.5%だった【P94、図表 13】。

導入による効果は、丸総及び民間認証とも「従業員の意識の向上」、「品質・安全性の向上」75%以上あげられた。

導入時の問題点について、丸総では「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(47.7%)が最も多く【P86、図表 6】、民間認証では「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(40.9%)が最も多くあげられた【P95、図表 14】。

丸総での継承時及び民間認証での継続時の問題として、ともに、「新人への教育に時間がかかる」、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」が多くあげられた。

HACCP に基づく衛生管理の導入における取組みとして、丸総及び民間認証ともに「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」があげられた。

保健所の指導・助言で効果的であったこととして、「施設への訪問による指導または監視時の指導」をあげる事業者割合(丸総 93.1%、民間認証 66.2%)が、「研修会」等に比して顕著に高かった【P91、図表 11】。

実地調査については回答した全 9 社が「HACCP に基づく衛生管理」を実施していた。HACCP 導入時の問題点について 6 社より「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」があげられた HACCP に基づく衛生管理導入への取組みとしては 8 社より「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」があげられた。

## 3.施設基準調査(P118 参照)

厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング、27 団体のうち、回答数合計 68 件を得た。

施設基準の内容について、「実態に即している」が 59 件、「即していない」が 4 件、「どちらともいえない(即している場合と即していない場合がある)」が 5 件であった。

施設基準にあわせて新規導入した設備等について、「ある」が 4 件であり、いずれも手洗い設備の再汚染防止構造に関するものであった。

## 謝 辞

本調査は、令和3年度食品衛生法改正事項実態把握等事業(厚生労働省委託事業)により遂行されたものです。本調査を実施するにあたりましては、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課と協議のうえ、外部委員、オブザーバーのもと、全3回にわたる検討委員会において検討を加え、調査票作成については委員会内のワーキンググループにおいて検討を重ねました。最後に、第2回及び第3回の検討委員会において、度重なる確認を終え本稿の完成となりました。なお、調査及び取りまとめにつきましては、調査協力実施機関である委託先の株式会社サーベイリサーチセンターよりご支援をいただきました。

また、調査実施にあたりましては、全国の食品衛生協会、業界団体の皆様にご協力いただき、多くの事業者の皆様より回答を得ることができました。実地調査では、新型コロナウイルス感染拡大のなか、飲食店においては食品衛生協会に所属する食品衛生指導員のご協力の下に、製造業においては HACCP 普及指導員のご協力を得て、ヒアリング調査を実施することができました。

最後に、本事業の遂行にご協力賜りました皆様方に、この場を借りて深く御礼申し上げます。

本調査が食品衛生法改正後の実態把握等に寄与することを祈念いたします。

令和4年(2022年)3月

公益社団法人日本食品衛生協会

## 付属資料

### 《調査票》

- 1 飲食店調査票
- 2 飲食店実地調査票
- 3 製造業調査票(総合衛生管理製造過程承認施設向け)
- 4 製造業調査票(食品安全マネジメントシステム実施施設向け)
- 5 製造業実地調査票
- 6 施設基準の平準化実態把握調査票
- 7 飲食店調査票添付リーフレット

## 1 飲食店調査票

### 令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握事業 HACCPの実施・導入状況等調査票

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。  
調査目的は、厚生労働省が実施する改正食品衛生法の見直しの検討、食品等事業者団体が作成した「HACCPに沿った衛生管理の手引書」の見直し、HACCP導入効果の検証及び自治体の監視指導への参考に資するためです。

また、この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先のご記入をお願いいたします。

◆社名又は屋号 \_\_\_\_\_

◆所属部署・担当者名 \_\_\_\_\_

◆電話番号 \_\_\_\_\_

法人格を有する店舗・事業所の方は法人番号のご記入をお願いします。

◆法人番号（13桁） \_\_\_\_\_

☆調査票のご記入・ご提出は、オンラインでも可能です。詳しくは「オンラインシステム操作ガイド」をご覧ください、下記【インターネット回答方式用 ID・パスワード】をご入力の上、ご回答をお願いいたします。

☆調査及び調査票の記入に当たって、ご不明な点などがございましたら、以下の「お問合せ先」にお問い合わせください。

貴社（貴店）において**令和3年7月1日現在**の状況や意向などについてお尋ねします。送付先店舗・事業所の状況について回答をご記入ください（複数の店舗・事業所があっても店舗・事業所をまとめないでご記入下さい。）

#### 【インターネット回答方式用 ID・パスワード】

|           |  |                 |  |
|-----------|--|-----------------|--|
| 貴社ご回答用 ID |  | 貴社ご回答用<br>パスワード |  |
|-----------|--|-----------------|--|

【お問合せ先】公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部  
(担当) 岡本・早川 TEL : 03-3403-2112 E-mail : info-nshoku@jfha.or.jp

公益社団法人日本食品衛生協会  
株式会社サーベイリサーチセンター

1. 5,000 万円未満  
2. 5,000 万円～1 億円未満  
3. 1 億円～1 0 億円未満  
4. 1 0 億円以上

1. 0~4人                      3. 10~29人  
2. 5~9人                     4. 30人以上

1. 飲食店営業（焼肉店を除く） 5. 飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業 9. 中華まんの加温販売業

2. 飲食店営業（焼肉店） 6. 自動販売機での調理業 10. ホテル業

3. 多店舗展開外食業 7. セントラルキッチンでの調理業 11. 旅館業

4. 委託給食の調理業 8. 飲食店でのソフトクリーム調理業 12. その他（具体的に： ）

1. 知っていた ⇒ 問 5 へ (2 ページ)  
2. 知らなかった ⇒ 問 10 へ (4 ページ)

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している（注 1）  
又は一部実施している ⇒問 6 へ（3 ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（注 2）又は一部実施  
している ⇒問 7 へ（3 ページ）
3. 実施はしていないが、これから導入する予定である ⇒問 9 へ（4 ページ）
4. 「HACCP に沿った衛生管理」の具体的な内容を知らない ⇒問 10 へ（4 ページ）

問6 問5で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

| 番号 | 業種業態                  | 手引書タイトル                                                                                     |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 飲食店営業                 | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）／HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け） 概要版 |
| 2  | 飲食店（焼肉店）営業            | 焼肉店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書                                                           |
| 3  | 多店舗展開外食業              | 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き<br>～HACCP の考え方を取り入れて～                                          |
| 4  | 委託給食の調理業              | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～                                                        |
| 5  | 飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業 | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書<br>（CVS 事業者向け：簡易な調理編）                                          |
| 6  | 自動販売機での調理業            | コップ販売式自動販売機の取扱事業者のための HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書                                              |
| 7  | セントラルキッチンでの調理業        | 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書                                         |
| 8  | 飲食店でのソフトクリーム調理業       | ソフトクリームの衛生管理（小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント）                                                |
| 9  | 中華まんの加温販売業            | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書（中華まんの加温販売事業者向け）                                                |
| 10 | ホテル業                  | ホテル事業者が実施する HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書～ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において～                  |
| 11 | 旅館業                   | 旅館・ホテルにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書<br>宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に                                     |
| 12 | その他（具体的に： ）           |                                                                                             |
| 13 | ない                    |                                                                                             |

⇒問7へ（3ページ）

問7 問5で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果（又は期待する効果）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- |                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| 1. 品質・安全性の向上            | 6. 経営者の意識の向上    |
| 2. 食品ロスの削減              | 7. 保健所への対応の負担軽減 |
| 3. 売り上げの増加              | 8. クレームの減少      |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上 | 9. その他（具体的に： ）  |
| 5. 従業員の意識の向上            | 10. 特にない        |

⇒問8へ（3ページ）

問8 問5で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- |                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）   | 6. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）              |
| 2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会） | 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）  |
| 3. 導入する時間的な余裕がなかった                    | 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題） |
| 4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない                 | 9. その他（具体的に： ）                       |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない           | 10. 特に問題点はない                         |

⇒問11へ（4ページ）

問 9 問 5 で 3（現在は実施していないが、これから導入する予定である）と回答した方にお伺いします。  
 貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入が進んでいない理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 社内に導入を指揮できる人材がいらない
2. 保健所から指導されたら取り組もうと思っている
3. HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない
4. HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている
5. 法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった
6. 手引書がどこに公開されているのかわからなかった
7. 新型コロナで経営状況が悪く、HACCP の導入をいつできるのか全く見通せない
8. 必要性を感じない（具体的に： \_\_\_\_\_）
9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 11 へ（4 ページ）

問 10 問 4 で 2（「HACCP に沿った衛生管理（注）」が義務化されたことを知らなかった）と回答した方、問 5 で 4（HACCP に沿った衛生管理）の具体的な内容を知らない）と回答した方にお伺いします。  
 同封の「HACCP に沿った衛生管理」の導入についてのリーフレットをご覧ください。ご覧になった感想を以下の選択肢から（すべて）○で囲んでください。

1. HACCP とは何かイメージできた
2. 今までやっていることと変わりがなく、自社（店）はすでに実施している
3. 自社（店）でもできそうなことであり、取り組んでみたい
4. リーフレットを読んだが、保健所から指導されるまで導入する予定はない
5. 難しくてわからない
6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 11 へ（4 ページ）

問 11 すべての方にお伺いします。 HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

1. あった ⇒問 12 へ
2. なかった ⇒問 13 へ

問 12 問 11 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。 どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修会（講義のみ）
3. 自社（自店）への訪問による指導
5. チラシの配布
2. 研修会（講義と演習あり）
4. 個別の相談会
6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 14 へ（4 ページ）

問 13 問 11 で 2（HACCP に関して保健所による指導助言がなかった）と回答した方にお伺いします。 今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 保健所による指導
5. 研修会、説明会の開催
2. 問い合わせ窓口
6. 保健所以外（業界団体等）からの指導
3. 現場（事業者内）での継続的な指導
7. 特になし
4. 衛生管理計画や記録用紙の配布
8. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 14 へ（4 ページ）

問 14 すべての方にお伺いします。 問 6 で使用した手引書について、不足していると考えられる項目、また不要と考えられる項目について、具体的な内容についてお話をお伺いしたいと考えています。ご協力いただける方は該当する番号を○で囲んでください。

1. 協力できる
2. 協力できない

1 を選択いただいた方へはご記入いただいた電話番号へご連絡させていただくことがありますので、ご協力いただけますようお願いいたします。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

4

## 2 飲食店実地調査票

### 令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握 等事業 HACCP の実施・導入状況等 **実地調査票**

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。  
調査目的は、厚生労働省が実施する改正食品衛生法の見直しの検討、食品等事業者団体が作成した「HACCP に沿った衛生管理の手引書」の見直し、HACCP 導入効果の検証及び自治体の監視指導への参考に資するためです。

また、この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

**本調査票は、各支部で指定した飲食店事業者へ食品衛生指導員が聞き取りをして記入するものです**

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先のご記入をお願いいたします。

**食品衛生指導員名** \_\_\_\_\_ **支部** \_\_\_\_\_ **支所 氏名** \_\_\_\_\_

**調査実施日** \_\_\_\_\_ **月** \_\_\_\_\_ **日** \_\_\_\_\_

#### **現地調査先**

◆社名又は屋号 \_\_\_\_\_

◆所属部署・担当者名 \_\_\_\_\_

◆電話番号 \_\_\_\_\_

☆調査及び調査票の記入に当たって、ご不明な点などがございましたら、以下にお問い合わせください。

訪問先の事業者（店舗等）において、**調査日時点**の状況や意向などについてお尋ねください。訪問先の事業者について、複数の店舗・事業所があっても店舗・事業所をまとめず、訪問先の店舗での状況等をお聞きし、指導員が記入してください。

【お問い合わせ先】公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部  
(担当) 岡本・早川 TEL : 03-3403-2112 E-mail : info-nshoku@jfha.or.jp

公益社団法人日本食品衛生協会

|                  |                          |                   |
|------------------|--------------------------|-------------------|
| 1. 飲食店営業（焼肉店を除く） | 5. 飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業 | 9. 中華まんの加温販売業     |
| 2. 飲食店営業（焼肉店）    | 6. 自動販売機での調理業            | 10. ホテル業          |
| 3. 多店舗展開外食業      | 7. セントラルキッチンでの調理業        | 11. 旅館業           |
| 4. 委託給食の調理業      | 8. 飲食店でのソフトクリーム調理業       | 12. その他<br>（具体的に： |

ここからは、HACCP に沿った衛生管理の導入状況についてお伺いします。

1. 知っていた ⇒ 問 3 へ  
2. 知らなかった ⇒ 問 8 へ (5 ページ)

2 食品衛生法が改正され、「HACCP に沿った衛生管理」が令和 3 年 6 月 1 日から義務化されました。「HACCP に沿った衛生管理」では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」か「HACCP に基づく衛生管理」のいずれかの方法で実施することとされています。

貴社における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（12）を○で囲んでください。

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している（注１）  
又は一部実施している ⇒問４へ（３ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（注２）又は一部実施  
している ⇒問５へ（３ページ）
3. 実施はしていないが、これから導入する予定である ⇒問７へ（５ページ）
4. 「HACCP に沿った衛生管理」の具体的な内容を知らない ⇒問８へ（６ページ）

2 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、事業者自ら主要な製品について HACCP プランを作成し、それに従い衛生管理を実施し、記録していることです。

1 の場合はおもにリーフレットに記載された業種の手引書に沿って実施する方法となります。

2 の場合、飲食業においては自社で 7 原則 12 手順に従って実施する方法となります。「一部を実施している」とは、まだ HACCP の導入途中であることも含まれます。

問 4 **問 3 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。**  
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

| 番号 | 業種業態                  | 手引書タイトル                                                                                     |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 飲食店営業                 | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）／HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け） 概要版 |
| 2  | 飲食店（焼肉店）営業            | 焼肉店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書                                                           |
| 3  | 多店舗展開外食業              | 多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き<br>～HACCP の考え方を取り入れて～                                          |
| 4  | 委託給食の調理業              | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～                                                        |
| 5  | 飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業 | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書<br>（CVS 事業者向け：簡易な調理編）                                          |
| 6  | 自動販売機での調理業            | コップ販売式自動販売機の取扱事業者のための HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書                                              |
| 7  | セントラルキッチンでの調理業        | 医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書                                         |
| 8  | 飲食店でのソフトクリーム調理業       | ソフトクリームの衛生管理（小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント）                                                |
| 9  | 中華まんの加温販売業            | HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書（中華まんの加温販売事業者向け）                                                |
| 10 | ホテル業                  | ホテル事業者が実施する HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書～ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において～                  |
| 11 | 旅館業                   | 旅館・ホテルにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書<br>宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に                                     |
| 12 | その他（具体的に：             | ）                                                                                           |
| 13 | ない                    |                                                                                             |

⇒問 5 へ

問 5 **問 3 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。**「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果（又は期待する効果）について、1～10のうち該当する番号（すべて）を○で囲み、ア～オのいずれかを選んで○で囲んでください。

- 品質・安全性の向上について（導入前に比べて安全性など、良くなりましたか？）  
ア. 悪くなった イ. やや悪くなった ウ. かわらない エ. やや良くなった オ. 良くなった
- 食品ロスの削減について（食材の廃棄などは削減されましたか？）  
ア. 悪化した（増加した） イ. かわらない ウ. 1割未満減少した エ. 1～2割程度減少した  
オ. 3割以上減少した
- 売り上げの増加について（導入したことによって売り上げは増えましたか？）  
ア. 悪化した（減少した） イ. かわらない ウ. 1割未満増加した エ. 1～2割程度増加した  
オ. 3割以上増加した
- 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上（導入したことによって安全性などアピールできましたか？）  
ア. 悪くなった イ. やや悪くなった ウ. かわらない エ. やや良くなった オ. 良くなった
- 従業員の意識の向上について（従業員の食品衛生管理関連作業が効率化されましたか？）  
ア. 効率が悪くなった（作業時間の1割以上の増加）  
イ. 少し効率が悪くなった（作業時間の1割未満の増加）

エ. 少し効率が良くなった（作業時間の 1 割未満の短縮）

オ. 効率が良くなった（作業時間の 1 割以上の短縮）

6. 経営者の意識の向上について（導入したことによって経営者の衛生に対する意識は変わりましたか？）

ア. 悪くなった イ. やや悪くなった ウ. かわらない エ. やや良くなった オ. 良くなった

7. 保健所への対応の負担軽減（以前と比べ、保健所の監視にかかる時間はどのくらい変化しましたか？）

ア. 長くなった（30 分以上） イ. 少し長くなった（30 分未満） ウ. これまでとかわらない

エ. 少し短縮された（30 分未満） オ. 短縮された（30 分以上）

8. クレームの減少について（導入したことによって、お客さまからのクレームなどは減りましたか？）

ア. 悪化した イ. かわらない ウ. やや減少した エ. 大幅に減少した オ. なくなった

9. その他：具体的にお聞かせください

10. 特になし

【具体的にどんなことを実感されていますか？】

例 1) 衛生管理計画を作成したことにより、実施すべきことが明確になり従業員の意識が高まった

例 2) 材料納品時に受入確認（検品）し記録はじめてから、発注数が管理でき、食材ロスが減った

⇒問 6 へ

問 6 **問 3 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。**「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- |                                          |                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）      | 6. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）              |
| 2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（組合や事業者内による研修の機会） | 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）  |
| 3. 導入するまでの時間的な余裕がなかった                    | 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題） |
| 4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない                    | 9. その他（具体的に：_____）                   |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない              | 10. 特に問題点はない                         |

【具体的な理由などあればお聞かせください】

例 1) 研修会を受講したが、自分のお店にあった計画を作ったり、日々記録する余裕がなかった

例 2) 研修会で計画作成や記録の記入方法など習ったが、途中から記録が続かなくなってしまった

例 3) どのように計画を作ってよいかわからず、手引書のまま実施している

〔保健所に対する要望や改善案などあればお聞かせください〕

⇒問 9 へ（6 ページ）

問 7 問 3 で 3（現在は実施していないが、これから導入する予定である）と回答した方にお伺いします。  
貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入が進んでいない理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 社内に導入を指揮できる人材がいない
2. 保健所から指導されたら取り組もうと思っている
3. HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない
4. HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている
5. 法律で義務化された内容について情報収集がうまくできなかった
6. 手引書がどこに公開されているのかわからなかった
7. 新型コロナで経営状況が悪く、HACCP の導入をいつできるのか全く見通せない
8. 必要性を感じない（具体的に： \_\_\_\_\_）
9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

〔具体的な理由などあればお聞かせください〕

例 1) 研修会や手引書など参考にしたが、どこから手を付けてよいかわからない

例 2) すでに店のルールに沿って衛生管理は厳しくやっているが、違いが判らない

〔保健所に対する要望や改善案などあればお聞かせください〕

⇒問 9 へ（6 ページ）

問 8 問 2 で 2（「HACCP に沿った衛生管理（注）」が義務化されたことを知らなかった）と回答した方、問 3 で 4（HACCP に沿った衛生管理）の具体的な内容を知らない）と回答した方にお伺いします。

同封の「HACCP に沿った衛生管理」の導入についてのリーフレットをご覧ください。ご覧になった感想を以下の選択肢から（すべて）○で囲んでください。

1. HACCP とは何かイメージできた
2. 今までやっていることと変わりがなく、自社（店）はすでに実施している
3. 自社（店）でもできそうなことであり、取り組んでみたい
4. リーフレットを読んだが、保健所から指導されるまで導入する予定はない
5. 難しくてわからない
6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

〔リーフレットを手にとってもらい、簡単にご説明ください〕

リーフレットの概要：①衛生管理計画の策定、②実施して記録をつけましょう、③記録を振り返りましょう

〔具体的な感想などあればお聞かせください〕

例 1) 書類を作らなくてはいけいのか？→手引書に様式があるので、まずは記入例に従って始めましょう

例 2) 毎日記録を書かなくてはいけいのか？→1 日 1 行ずつ、適切にできていれば良に○を付けます

★ 何か気になること、普通と異なることがあったらメモしてください

⇒問 9 へ

問 9 すべての方にお伺いします。HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

1. あった      ⇒問 10 へ      2. なかった      ⇒問 11 へ（7 ページへ）

〔いつ頃保健所が来られたか、どんな説明があったかなど、わかる範囲で教えてください〕

問 10 問 9 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

また、保健所による指導助言で理解を深められた点はどのようなことがありましたか？具体的にお聞かせください。

1. 研修会（講義のみ）      3. 自社（自店）への訪問による指導      5. チラシの配布  
2. 研修会（講義と演習あり）      4. 個別の相談会      6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）



〔HACCP を実施していて、どんな支援があるとよいと思いますか?〕

〔特に、保健所に対する要望や改善案などあればお聞かせください〕

⇒問 12 へ

問 1 2 すべての方にお伺いします。問 4 で使用した手引書について、不足していると考えられる項目、また不要と考えられる項目など、具体的な内容をお聞かせください。

〔具体的な内容あればお聞かせください〕

手引書名：

具体的な内容：

例) 衛生管理計画の項目が細かすぎるので、「1 日の作業が問題なかった」だけにできないか  
スマホで簡単にチェックして記録にしたい

以下の設問については、調査先の方に提示し、選んでいただけてください。

問 1 3 令和 2 年度中（令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の  
販売総額（税込み）について該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| 1. 5,000 万円未満      | 3. 1 億円～1 0 億円未満 |
| 2. 5,000 万円～1 億円未満 | 4. 1 0 億円以上      |

問 1 4 令和 3 年 7 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者（注）の人数について、該当する番号（1 つ）を○で  
囲んでください。

- |          |              |
|----------|--------------|
| 1. 0～4 人 | 3. 1 0～2 9 人 |
| 2. 5～9 人 | 4. 3 0 人以上   |

注：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

### 3 製造業調査票(総合衛生管理製造過程承認施設向け)

## 令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握事業 食品製造業（総合衛生管理製造過程承認施設向け） HACCPに基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査票

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。

調査目的は、厚生労働省が今後予定されている改正食品衛生法の見直しにあたり、小規模事業者等を含む多くの事業者が「HACCPに基づく衛生管理」を実施するにあたっての課題等を推察するため、令和3年8月1日時点で、総合衛生管理製造過程（以下「丸総」という）に関する承認を取得していた施設の方へ、当時、丸総の承認取得（導入）時※の課題とその解決策について調査するものです。

※丸総の導入時に限らず、現行の「HACCPに基づく衛生管理」と同等の衛生管理を導入した際の課題等も含みます。

また、この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先のご記入をお願いいたします。

◆社名又は屋号 \_\_\_\_\_

◆所属部署・担当者名 \_\_\_\_\_

◆電話番号 \_\_\_\_\_

法人格を有する事業所の方は法人番号のご記入をお願いします。

◆法人番号（13桁） \_\_\_\_\_

☆調査票のご記入・ご提出は、オンラインでも可能です。詳しくは「オンラインシステム操作ガイド」をご覧ください、下記【インターネット回答方式用 ID・パスワード】をご入力の上、ご回答をお願いいたします。

☆調査及び調査票の記入に当たって、ご不明な点などがございましたら、以下の「お問合せ先」にお問い合わせください。

貴社において**令和3年8月1日現在**の状況や意向などについてお尋ねします。送付先の施設の状況について回答をご記入ください

#### 【インターネット回答方式用 ID・パスワード】

|           |  |                 |  |
|-----------|--|-----------------|--|
| 貴社ご回答用 ID |  | 貴社ご回答用<br>パスワード |  |
|-----------|--|-----------------|--|

【お問合せ先】公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部

(担当) 岡本・早川

TEL : 03-3403-2112

E-mail : info-nshoku@jffa.or.jp

公益社団法人日本食品衛生協会  
株式会社サーベイリサーチセンター

販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

- |                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| 1. 5,000 万円未満      | 5. 1 0 億円～5 0 億円未満   |
| 2. 5,000 万円～1 億円未満 | 6. 5 0 億円～1 0 0 億円未満 |
| 3. 1 億円～3 億円未満     | 7. 1 0 0 億円以上        |
| 4. 3 億円～1 0 億円未満   |                      |

んでください。

1. 0~4人  
2. 5~9人  
3. 10~19人  
4. 20~29人  
5. 30~39人  
6. 40~49人  
7. 50~99人  
8. 100人以上

：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

貴社の業種について、当てはまる主な番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 乳処理
2. 乳製品製造
3. 食肉製品製造
4. 水産製品製造
5. そうざい製造
6. 冷凍食品製造
7. 密封包装食品製造業（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰など）
8. 菓子製造
9. 清涼飲料水製造
10. その他（具体的に：

ここからは、HACCP に基づく衛生管理の運用状況についてお伺いします。

貴社における「HACCP に基づく衛生管理」の実施状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施している（注1） ⇒問5へ（●ページ）
2. 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している（注2） ⇒問9へ（●ページ）
3. その他（具体的に： ）

： 1 「「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、事業者自ら主要な製品について HACCP プランを作成し、それに従い衛生管理を実施し、記録していることです。

2 「「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」とは、食品等事業者団体における HACCP に沿った衛生管理の手引書を参考に衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

問5 問4で1（丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果について、1～10 の該当する番号（すべて）を○で囲んでください。また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。

|                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 品質・安全性の向上                                                                                                                       |
| ア 最終製品の品質・食品安全上の社内規格が厳しくなった<br>イ 最終製品の品質・食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の平均値が改善した<br>ウ 最終製品の品質・食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の標準偏差が小さくなった           |
| 2. 食品ロスの削減                                                                                                                         |
| ア 原材料ロス 30%以上削減 イ. 原材料ロス 10%以上削減 30%未満削減<br>ウ. 原材料ロス 0 から 10%未満削減 エ. ロスは削減されたが、数値はわからない                                            |
| 3. 売上げの増加                                                                                                                          |
| ア. 売上 30%以上増加 イ. 売上 10%以上から 30%未満増加 ウ. 売上げ 0%以上 10%未満増加<br>エ. 売上は増加したが、数値はわからない                                                    |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上                                                                                                            |
| 5. 従業員の意識の向上                                                                                                                       |
| 6. 経営者の意識の向上、具体的に                                                                                                                  |
| ア 食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示 イ 食品安全へのコミットメントの公表<br>ウ その他（具体的に）                                                                         |
| 7. 保健所への対応の負担軽減                                                                                                                    |
| ア. 保健所への対応に要する時間が 30%以上軽減<br>イ. 保健所への対応に要する時間 10%以上から 30%未満削減<br>ウ. 保健所への対応に要する時間 0%以上 10%未満削減<br>エ. 保健所への対応に要する時間は軽減されたが、数値はわからない |
| 8. クレーム数の減少                                                                                                                        |
| ア. クレーム数が 30%以上減少 イ. クレーム数が 10%以上から 30%未満減少<br>ウ. クレーム数が 0%以上 10%未満減少 エ. クレーム数が減少したが、数値はわからない                                      |
| 9. その他（具体的に： ）                                                                                                                     |
| 10. 特になし                                                                                                                           |

⇒問6へ

問6 問4で1（丸総を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。丸総導入時の問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）
2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会）
3. 導入する時間的な余裕がなかった
4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない
5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない
6. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）
7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）

8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）  
9. その他（具体的に： ）  
10. 特に問題点はない

⇒問7へ

問7 問4で1（丸総を継承して「HACCPに基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。丸総承認継続時を含め、「HACCPに基づく衛生管理」への継承に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- １．外部検証を受ける機会が少ない（行政や第３者機関による検証の機会）
- ２．内部検証が適切に実施できない（事業者内による検証の機会）
- ３．新人への教育に時間がかかる
- ４．人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいらない
- ５．HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）
- ６．HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）
- ７．検証結果に基づく HACCP プランの見直しと更新ができない
- ８．その他（具体的に：　　　　　　　　　　）
- ９．特に問題点はない

⇒問 8 へ

問 8 問 4 で 1（丸総を継承して「HACCPに基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。現在、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している事業所が、今後、「HACCP に基づく衛生管理」を導入するためには、どのようなことに取り組みばよいか、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修・指導を受ける（行政や業界団体等による研修）
2. 研修・指導の実施（事業者内ですべての従事者に対する研修の機会を提供）
3. 丁寧で具体的な研修・指導を受ける（コンサルタントによる個別指導）
4. 研修・指導を受ける金銭的な支援
5. HACCP 導入を指揮できる人材の確保
6. HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保（金銭以外の手間）
7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録に用いる設備投資に対する金銭的な支援
8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録に対する人的な支援
9. その他（具体的に： ）
10. 特に問題点はない

⇒問 10へ

問9 問4で2（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」から「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」へ変更した理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政や業界団体による研修の機会）
2. 研修・指導を実施できなかった（事業者内ですべての従事者に対し研修の機会を提供で

きなかった)

3. 導入する時間的な余裕がなかった
4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない
5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にいない
6. HACCP 導入の手間 (金銭以外の手間)
7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト (金銭的問題)
8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間 (金銭以外の問題)
9. 内部検証ができなかった
10. その他 (具体的に: )
11. 特に問題点はない

⇒問10へ

問10 すべての方にお伺いします。

HACCP の導入や運用にあたって、これまで保健所、厚生局による指導助言はありましたか。

1. あった ⇒問11へ
2. なかった ⇒問12へ

問11 問10で1(あった)と回答した方にお伺いします。

保健所、厚生局による指導助言で、どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

1. 研修会(講義のみ)
2. 研修会(講義と演習あり)
3. 施設への訪問による指導または監視時の指導
4. 個別の相談会
5. 外部検証結果に基づく指導
6. その他(具体的に: )

問12 問10で2(なかった)と回答した方にお伺いします。

保健所や厚生局からどのような指導や支援を希望するか、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

1. 問い合わせ窓口の設置
2. 現場(事業者内)での継続的な指導
3. 研修会、説明会の開催(集合型)
4. 研修会、説明会の開催(事業所内)
5. 外部検証結果に基づく指導
6. 特になし
7. その他(具体的に: )

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

#### 4 製造業調査票(食品安全マネジメントシステム実施施設向け)

令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握事業

### 食品製造業（HACCPに基づく衛生管理を実施している施設向け）

### HACCPに基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査票

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。

調査目的は、厚生労働省が今後予定されている改正食品衛生法の見直しにあたり、小規模事業者等を含む多くの事業者が「HACCPに基づく衛生管理」を実施するにあたっての課題等を推察するため、令和3年8月1日時点で、HACCPに基づく衛生管理を組み込んだ各種の食品安全マネジメントシステム（例えば、ISO 22000）を実施している施設の方へ、HACCPに基づく衛生管理導入時の課題とその解決策について調査するものです。なお、今回の調査は、コーデックスの7原則の実施に焦点を当てているため、各調査事項への回答は、これらに含まれないマネジメントやフードディフェンスなどに関することは考慮せずご回答をお願いします。

また、この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先のご記入をお願いいたします。

◆社名又は屋号 \_\_\_\_\_

◆所属部署・担当者名 \_\_\_\_\_

◆電話番号 \_\_\_\_\_

法人格を有する事業所の方は法人番号のご記入をお願いします。

◆法人番号（13桁） \_\_\_\_\_

☆調査票のご記入・ご提出は、オンラインでも可能です。詳しくは「オンラインシステム操作ガイド」をご覧ください、下記【インターネット回答方式用 ID・パスワード】をご入力の上、ご回答をお願いいたします。

☆調査及び調査票の記入に当たって、ご不明な点などがございましたら、以下の「お問合せ先」にお問い合わせください。

貴社において**令和3年8月1日現在**の状況や意向などについてお尋ねします。送付先の施設の状況について回答をご記入ください

#### 【インターネット回答方式用 ID・パスワード】

|           |  |                 |  |
|-----------|--|-----------------|--|
| 貴社ご回答用 ID |  | 貴社ご回答用<br>パスワード |  |
|-----------|--|-----------------|--|

【お問合せ先】公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部

(担当) 岡本・早川

TEL : 03-3403-2112

E-mail : info-nshoku@jfha.or.jp

公益社団法人日本食品衛生協会

株式会社サーベイリサーチセンター

販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 1. 5,000 万円未満       | 5. 1 0 億円～ 5 0 億円未満   |
| 2. 5,000 万円～ 1 億円未満 | 6. 5 0 億円～ 1 0 0 億円未満 |
| 3. 1 億円～ 3 億円未満     | 7. 1 0 0 億円以上         |
| 4. 3 億円～ 1 0 億円未満   |                       |

令和3年7月1日現在の従業者のうち常用雇用者(注)の人数について、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

1. 0~4人
2. 5~9人
3. 10~19人
4. 20~29人
5. 30~39人
6. 40~49人
7. 50~99人
8. 100人以上

：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

貴社の業種について、当てはまる主な番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 乳処理
2. 乳製品製造
3. 食肉製品製造
4. 水産製品製造
5. そうざい製造
6. 冷凍食品製造
7. 密封包装食品製造業（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰など）
8. 菓子製造
9. 清涼飲料水製造
10. その他（具体的に：

貴社（貴施設）で取得している民間認証について、当てはまる番号を○で囲んでください。

|    |            |
|----|------------|
| 1. | FSSC 22000 |
| 2. | JFS-C      |
| 3. | JFS-B      |
| 4. | SQF        |
| 5. | ISO 22000  |
| 6. | その他 ( )    |

**ここからは、HACCP に基づく衛生管理の運用状況についてお伺いします。**

問 5 「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果について、1～10 の該当する番号（すべて）を○で囲んでください。また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。

|                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 安全性の向上                                                                                                                          |
| ア 最終製品食品安全上の社内規格が厳しくなった<br>イ 最終製品食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の平均値が改善した<br>ウ 最終製品食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の標準偏差が小さくなった                       |
| 2. 食品ロスの削減                                                                                                                         |
| ア原材料ロス 30%以上削減 イ. 原材料ロス 1 0 %以上削減 30%未満削減<br>ウ. 原材料ロス 0 から 10%未満削減 エ. ロスは削減されたが、数値はわからない                                           |
| 3. 売り上げの増加                                                                                                                         |
| ア. 売上 30%以上増加 イ. 売上 10%以上から 30%未満増加 ウ. 売り上げ 0%以上 10%未満増加<br>エ. 売上は増加したが、数値はわからない                                                   |
| 4. 製品イメージ、企業イメージの向上                                                                                                                |
| ア. 悪くなった イ. やや悪くなった ウ. かわらない エ. やや良くなった オ. 良くなった                                                                                   |
| 5. 従業員の意識の向上                                                                                                                       |
| ア. 効率が悪くなった（作業時間が 1 割以上増加） イ. 少し効率が悪くなった（1 割未満ではあるが作業時間が増加） ウ. これまでとかわらない エ. 少し効率が良くなった（作業時間が 1 割未満短縮）オ. 効率が良くなった（作業時間の 1 割以上の短縮）  |
| 6. 経営者の意識の向上、具体的に                                                                                                                  |
| ア 食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示 イ 食品安全へのコミットメントの公表<br>ウ その他（具体的に）                                                                         |
| 7. 保健所への対応の負担軽減                                                                                                                    |
| ア. 保健所への対応に要する時間が 30%以上軽減<br>イ. 保健所への対応に要する時間 10%以上から 30%未満削減<br>ウ. 保健所への対応に要する時間 0%以上 10%未満削減<br>エ. 保健所への対応に要する時間は軽減されたが、数値はわからない |
| 8. クレーム数の減少                                                                                                                        |
| ア. クレーム数が 30%以上減少 イ. クレーム数が 10%以上から 30%未満減少<br>ウ. クレーム数が 0%以上 10%未満減少 エ. クレーム数が減少したが、数値はわからない                                      |
| 9. その他（具体的に： ）                                                                                                                     |
| 10. 特にない                                                                                                                           |

⇒問 6 へ

問 6 HACCP に基づく衛生管理導入時の問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。  
導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。



問 9 すべての方にお伺いします。

HACCP の導入や運用にあたって、これまで保健所、厚生局による指導助言はありましたか。

- 1. あった                   ⇒問 10 へ
- 2. なかった               ⇒問 11 へ

問 10 問 9 で 1（あった）と回答した方にお伺いします。

保健所、厚生局による指導助言で、どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 1. 研修会（講義のみ）
- 2. 研修会（講義と演習あり）
- 3. 施設への訪問による指導または監視時の指導
- 4. 個別の相談会
- 5. 外部検証結果に基づく指導
- 6. その他（具体的に：                    ）

⇒問 11 へ

問 11 認証プログラムを導入する際に外部コンサルタントを利用しましたか？

- 1. 利用した                   ⇒問 12 へ
- 2. 利用しなかった          ⇒問 13 へ

問 12 問 11 で 1（利用した）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴施設）で外部コンサルタントからの助言で HACCP 導入の際に効果的な点はどのようなことでしたか？（複数選択可：具体的に記載をお願いします。）

- 1. 危害要因の分析
- 2. 重要管理点の決定
- 3. 管理基準の設定
- 4. モニタリング方法の設定
- 5. 改善措置の設定
- 6. 検証方法の設定
- 7. 記録の作成
- 8. その他

【選択した回答について、差し支えない範囲で具体的に記載をお願いします】

問 13 問 11 で 2（利用しなかった）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴施設）で HACCP 導入の際に難しかった点はどのようなことですか？（複数選択可：具体的

に記載をお願いします。)

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. その他

【選択した回答について、差し支えない範囲で具体的に記載をお願いします】

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

## 5 製造業実地調査票

### 令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握事業

#### 食品製造業 実地調査用

### HACCPに基づく衛生管理の実施にあたっての課題等調査票

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。

調査目的は、厚生労働省が今後予定している改正食品衛生法の見直しにあたり、小規模事業者等を含む多くの事業者が「HACCPに基づく衛生管理」を実施するにあたっての課題等を推察するため、令和3年8月1日時点で、総合衛生管理製造過程（以下「丸総」という）に関する承認を取得していた施設の方やISO 22000などの食品安全マネジメントシステムを導入している施設の方へ、承認取得（導入）時※の課題とその解決策について調査するものです。

※丸総の導入時に限らず、現行の「HACCPに基づく衛生管理」と同等の衛生管理を導入した際の課題等も含みます。

また、この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先のご記入をお願いいたします。

HACCP普及指導員名 \_\_\_\_\_

実地調査実施日 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

電話番号 \_\_\_\_\_ Email : \_\_\_\_\_

実地調査先会社名・工場名 \_\_\_\_\_

対象製品（食品群）；該当の食品群に○をつけてください

乳・乳製品・食肉製品・魚肉練り製品・清涼飲料水・レトルト

主なアイテムをご記入ください（例1：ヨーグルト、例2：加熱後包装（ソーセージ））

実地調査先の**令和3年8月1日現在**の状況や過去のHACCPに関する取り組みについて、どのような課題があったか、どのように対応されてきたのかなど具体的な内容をヒアリングし、HACCP普及指導員が記入してください。

公益社団法人日本食品衛生協会

問 5 問 4 で 1 (継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している) と回答した方にお伺いします。「HACCP に基づく衛生管理」を実施していることによる効果について、1～10 の該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。

|                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 安全性の向上                                                                                                                                          |
| ア 最終製品の食品安全上の社内規格が厳しくなった<br>イ 最終製品の食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の平均値が改善した<br>ウ 最終製品の食品安全上の社内規格のパラメータに対する検査の標準偏差が小さくなった                                    |
| 2. 食品ロスの削減                                                                                                                                         |
| ア 原材料ロス 30%以上削減    イ. 原材料ロス 10%以上削減 30%未満削減<br>ウ. 原材料ロス 0 から 10%未満削減    エ. ロスは削減されたが、数値はわからない                                                      |
| 3. 売り上げの増加                                                                                                                                         |
| ア. 売上 30%以上増加    イ. 売上 10%以上から 30%未満増加    ウ. 売り上げ 0%以上 10%未満増加<br>エ. 売上は増加したが、数値はわからない                                                             |
| 4. 製品イメージ、企業 (店舗) イメージの向上                                                                                                                          |
| ア. 悪くなった    イ. やや悪くなった    ウ. かわらない    エ. やや良くなった    オ. 良くなった                                                                                       |
| 5. 従業員の食品衛生管理関連作業について                                                                                                                              |
| ア. 効率が悪くなった (作業時間が 1 割以上増加)    イ. 少し効率が悪くなった (1 割未満ではあるが作業時間が増加)    ウ. これまでとかわらない    エ. 少し効率が良くなった (作業時間が 1 割未満短縮)<br>オ. 効率が良くなった (作業時間の 1 割以上の短縮) |
| 6. 経営者の意識について                                                                                                                                      |
| ア 食品安全方針作成と従業員に見える場所への掲示    イ 食品安全へのコミットメントの公表<br>ウ その他 (具体的に)                                                                                     |
| 7. 保健所への対応の負担軽減 (以前と比べが保健所の監視にかかる時間)                                                                                                               |
| ア. 保健所への対応に要する時間が 30%以上軽減<br>イ. 保健所への対応に要する時間が 10%以上から 30%未満削減<br>ウ. 保健所への対応に要する時間が 0%以上 10%未満削減<br>エ. 保健所への対応に要する時間は軽減されたが、数値はわからない               |
| 8. クレーム数の減少                                                                                                                                        |
| ア. クレーム数が 30%以上減少    イ. クレーム数が 10%以上から 30%未満減少<br>ウ. クレーム数が 0%以上 10%未満減少    エ. クレーム数が減少したが、数値はわからない                                                |
| 9. その他：具体的にお聞かせください                                                                                                                                |
| 10. 特にない                                                                                                                                           |

[具体的にどんなことを実感されていますか？]

⇒問 6 へ

- １．研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政、業界団体による研修の機会）
- ２．研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会）
- ３．導入する時間的な余裕がなかった
- ４．研修・指導を受ける金銭的な余裕がない
- ５．HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない
- ６．HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）
- ７．HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）
- ８．HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）
- ９．その他（具体的に：                          )
- １０．特に問題点はない

〔今後、HACCPに基づく衛生管理を実施する事業者が、保健所に相談して進めるにあたり、どのような対応方法などがあればよいかわかるか教えてください〕

問7 問4で1（継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCPに基づく衛生管理」への継続するに当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 外部検証を受ける機会が少ない（行政や第3者機関による検証の機会）
2. 内部検証が適切に実施できない（事業者内による検証の機会）
3. 新人への教育に時間がかかる
4. 人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない





原則 3 : 管理基準 (CL) の設定について

原則 4: モニタリング方法について

原則 5 : 改善方法の設定について

原則 6 : 検証方法について

原則 7 : 記録方法について

その他

問 12 問 10 で 2 (なかった) と回答した方にお伺いします。

保健所や厚生局からどのような指導や支援を希望するか、該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。

1. 問い合わせ窓口の設置
2. 現場 (事業者内) での継続的な指導
3. 研修会、説明会の開催 (集合型)
4. 研修会、説明会の開催 (事業所内)
5. 外部検証結果に基づく指導
6. 特になし
7. その他 (具体的に : )

〔具体例などあればお聞かせください〕

〔保健所に対する要望や改善案などがあればお聞かせください〕

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

## 6 施設基準の平準化実態把握調査票

### 業界団体宛「施設基準の平準化実態把握調査票」

改正食品衛生法によりこれまで都道府県において独自に条例で定められていた施設基準について、全国的な統一を図るため、厚生労働省令で参酌基準を定め、これに基づき条例で規定されています。

本調査では、施設基準の平準化の実態を調査するため、貴会（業界）での現状を、以下の設問によりご回答いただきますようお願い申し上げます。

公益社団法人日本食品衛生協会

回答団体名

問1 貴団体の会員が各施設で実施している衛生管理（施設、設備等）と各施設が取得している許可業種における施設基準（都道府県条例）と比較して、施設基準の内容が実態に即していますか？

|  |         |  |          |  |                                  |
|--|---------|--|----------|--|----------------------------------|
|  | ア 即している |  | イ 即していない |  | ウ どちらともいえない(即している場合と即していない場合がある) |
|--|---------|--|----------|--|----------------------------------|

問2 問1でイ（即していない）、ウ（即していない場合がある）と回答した場合、該当する自治体名、過不足等のいずれか及びその内容等を記載してください。

|   |      |     |           |
|---|------|-----|-----------|
| 1 | 自治体名 |     |           |
|   | 過不足等 |     | 過不足等とその内容 |
|   |      | 過剰  |           |
|   |      | 不足  |           |
|   |      | その他 |           |

注）記載欄が足りない場合は回答欄を挿入して追加してください

問3 貴団体の会員で施設基準にあわせて新たに導入した設備等がありますか。有と回答した場合、どのような施設・設備の追加整備が導入されましたか。

|   |  |     |            |
|---|--|-----|------------|
| 1 |  | ア 有 | (施設・設備の名称) |
|   |  | イ 無 |            |

注）記載欄が足りない場合は回答欄を挿入して追加してください

問 4 問 3 で有と回答した場合、追加設備の追加整備が必要となった根拠規定（該当する自治体名及びその条例の条文）があれば記載してください。

|   |          |  |
|---|----------|--|
| 1 | 自治体名     |  |
|   | 条文（わかれば） |  |

注）記載欄が足りない場合は回答欄を挿入して追加してください

問 5 厚生労働省令の参酌基準と各自治体の条例において、衛生状態向上の観点（条例の方が衛生管理を向上できる規定をしている、又は現状に即した規定をしている。）での相違点があれば、その内容（あるいはその条文）を記載してください。

|  |     |               |
|--|-----|---------------|
|  | ア 有 | 条例：（自治体名： ）   |
|  |     | 相違点の内容あるいは条文： |
|  |     | 参酌基準：         |
|  | イ 無 |               |

注）記載欄が足りない場合は回答欄を挿入して追加してください

問 6 問 5 で回答した条例の制定による効果は制定前に比べて衛生的観点でどの程度改善されましたか。（改善の指標は、各施設において定めて記載してください。例：クレーム数の減少、返品数の減少、廃棄率の減少、社内基準適合率の向上など）

|  |                                |
|--|--------------------------------|
|  | ア 80%以上改善された                   |
|  | イ 50～80%未満改善された                |
|  | ウ 50%未満改善された                   |
|  | エ まだ把握できていない（施行後間もないので、今後確認予定） |
|  | オ 現在のところ確認の予定はない               |
|  | カ その他（ご自由にご記入ください）             |

質問は以上となります。ご協力ありがとうございました。

# HACCPの

(Hazard Analysis and Critical Control Point : 危害要因分析・重要管理点)

## 考え方を取り入れた 衛生管理



**食中毒予防  
三原則を基本に**

- 今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点を衛生管理計画として明確にする
- できた計画を実行して記録する

この一連の作業を行って  
**衛生管理の取組みを  
「見える化」**すること。

**実施すること**

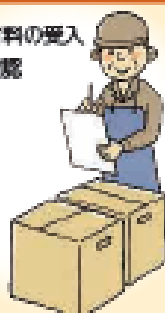
- ① 衛生管理計画の策定
- ② 計画に基づく実施
- ③ 記録・振り返り

詳細は中面で

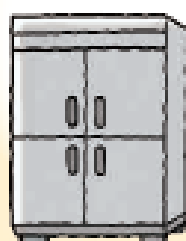
Ⓔ 公益社団法人日本食品衛生協会 <http://www.n-shokuei.jp/>  
公益事業部 TEL 03-3403-2112

「いつ」「どのように」整理し、  
「問題があったとき」の対処方法を  
決めておきます。

● 原材料の購入  
の増減



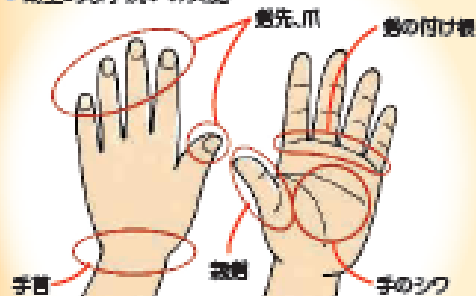
●冷蔵・冷凍庫の温度の確認  
冷蔵：10℃以下  
冷凍：-15℃以下



- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒



- 従業員の健康管理・衛生的作業環境の確保など
- 衛生的な干洗いの実施



洗い残し  
に注意/

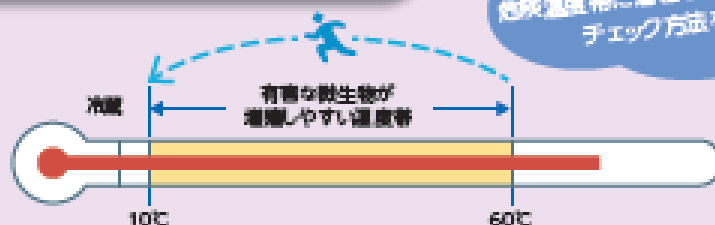
[illegible]

## 2000 年 4 月

| 分類 | ①<br>原材料の<br>受入の<br>確認 | ②<br>庫内温度の確認<br>冷蔵庫・冷凍庫<br>(℃) | ③-1<br>交差汚染・<br>二次汚染の<br>防止 | ③-2<br>器具等の<br>洗浄・消毒・<br>殺菌 | ③-3<br>トイレの<br>洗浄・消<br>毒 | ④-1<br>従業員<br>の健康管理<br>等 | ④-2<br>手洗いの<br>実施 | 日々<br>チェック | 特記事項                                   | 確認者       |
|----|------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------|------------|----------------------------------------|-----------|
| 1日 | 良・ <b>○</b>            | 4、-18                          | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>       | 花子         | 4/1朝 小売箱の包装が1袋破れていたので返品、午後、再納品         | 4/7<br>太田 |
| 2日 | 良・ <b>○</b>            | 9、-23                          | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>       | 花子         | 4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた |           |
| 3日 | 良・ <b>○</b>            | 15、-23<br>→再10℃                | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>       | 花子         | 4/3 11時頃、15℃、20分後OK、いつもより出し入れ頻高だったが、   |           |
| 4日 | 良・ <b>○</b>            | 8、-22                          | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>                 | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>              | 良・ <b>○</b>       | 花子         |                                        |           |

## 計画の策定

調理方法に応じ、  
危険温度帯に着目してグループに分類し、  
チェック方法を定めます。



重要管理のポイント

重要管理のポイントをまとめましょう！

分類

第1グループ

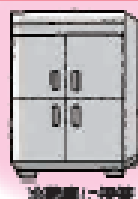
●非加熱のもの(冷たいまま提供)

メニュー例



●下処理後の食材や生食で  
提供する食材

増やさない



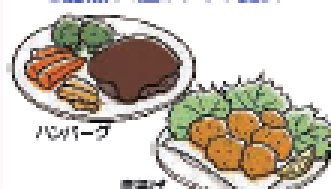
冷蔵庫に保管

チェック  
方法例

●冷蔵庫より取り出したらすぐ  
に提供する

第2グループ

●加熱し、温かいまま提供



●細菌やウイルスがついている  
ことを前提に

やっつける



中心部までよく加熱

●火の強さや時間、肉汁、見た目で  
判断する  
●油の温度、揚げの時間、油にひかる  
チキンの数値、見た目で判断する

第3グループ

●加熱後冷却し、再加熱する  
(または加熱後冷却するもの)



●有害な微生物が増殖しない  
よう温度帯に注意

増やさない



すみやかに  
冷却

冷却後再加  
熱して提供  
⇒十分に加熱

●すみやかに冷却、再加熱時には  
気泡、見た目で判断する

## 表をつけましょう

20xx 年 4 月

重要管理の実施記録(記載例)

| 分類   | 非加熱のもの<br>(冷蔵品を冷たいまま提供) | 加熱するもの<br>(冷蔵品を加熱し、<br>熱いまま提供) | (加熱した後、<br>高温保管) | 加熱後冷却し、<br>再加熱するもの | (加熱後、冷<br>却するもの) | 日々<br>チェック | 特記事項                                                                                 | 確認者    |
|------|-------------------------|--------------------------------|------------------|--------------------|------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| メニュー | 刺身、冷蔵                   | ハンバーグ、<br>焼き魚、<br>焼き鳥、<br>唐揚げ  | 唐揚げ、<br>フリス      | カレー、<br>スープ        | ポテトサラダ           |            |                                                                                      |        |
| 1日   | ● 否                     | ● 否                            | ● 否              | ● 否                | ● 否              | 花子         | 4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の数値と確認を再教育した。 | 4/7 太郎 |
| 2日   | ● 否                     | ● 否                            | ● 否              | ● 否                | ● 否              | 花子         |                                                                                      |        |
| 3日   | ● 否                     | ● 否                            | ● 否              | ● 否                | ● 否              | 花子         |                                                                                      |        |

### 3 記録を振り返りましょう



- 衛生管理のポイントが明確になり、食中毒発生の未然防止になります。
- 衛生管理を適切に行っていた証拠書類となります。
- 衛生管理を適切に実施していることが確認でき、自信を持って説明できます。
- 記録を継続することで業務の改善点が見えてきます。

#### 記録の保管

- ▶ これらの一連の記録は、1年間程度は保管しておきましょう。
- ▶ 保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、すみやかに対応しましょう。

#### 保健所への報告

- ▶ 消費者からの健康被害や食品衛生法に違反する食品等に関する情報については、保健所等へすみやかに連絡しましょう。
- ▶ 消費者等から、異味・異臭の発生、異物の混入などの苦情で、健康被害につながるおそれがある場合は、保健所等へすみやかに報告しましょう。

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 食品等事業者団体が作成した業種別手引書

手引書がダウンロードできます。

1

飲食店営業



詳細版



概要版

2

飲食店(焼肉店)営業



3

多店舗展開外食業



4

委託給食の調理業



5

飲食店営業のコンビニ  
エンスストアでの調理業



6

自動販売機での  
調理業



7

セントラルキッチンでの  
調理業



8

飲食店での  
ソフトクリーム調理業



9

中華まんの  
加温販売業



10

ホテル業



11

旅館業



厚生労働省ホームページより手引書はダウンロードできます。

©公益社団法人日本食品衛生協会 202107第2版(再) 新制度・変更禁止

