

令和4年度

食品衛生法改正事項実態把握等事業

(概要)

# 令和4年度食品衛生法改正事項実態把握等事業

本調査は、厚生労働省令和4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。

〔調査項目〕

1 製造・加工業及び販売業：

食品等事業者におけるHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証

2 自治体によるHACCPに沿った衛生管理の指導状況

3 無人調理店舗等の今後の展望と営業施設の基準についての実態調査

# 1 食品等事業者におけるHACCPの実施状況、導入効果等の調査

## (製造・加工業)

- ・定量調査対象数11.922件
- ・有効回答数 23.9%

## (販売業)

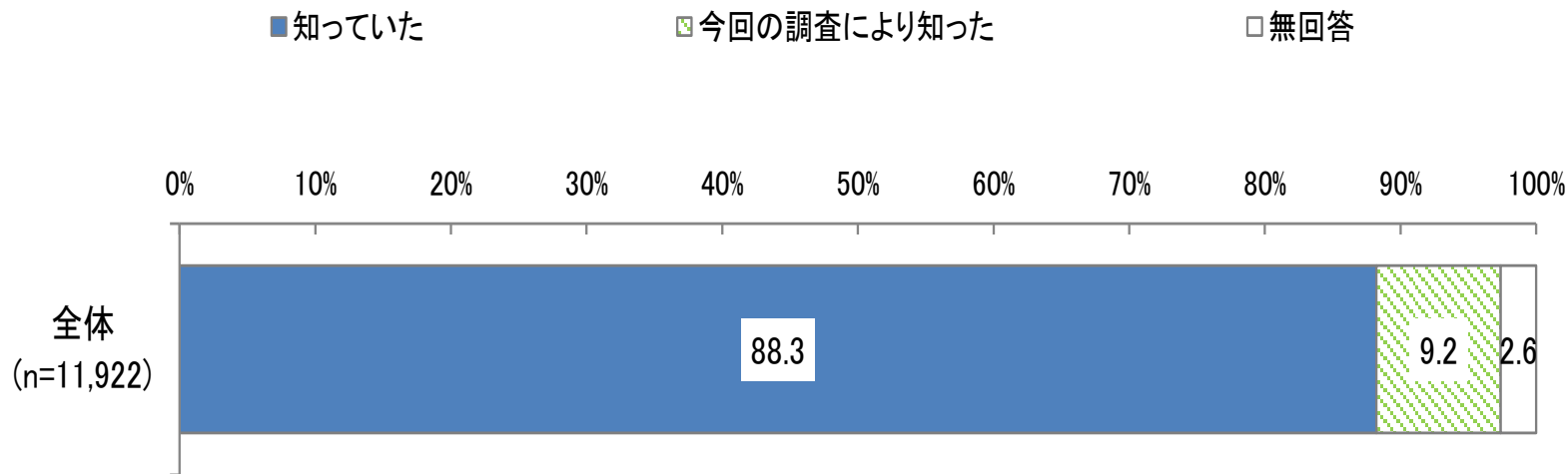
- ・調査対象：14.469件
- ・有効回答数：20.5%

# HACCP義務化の認知度（製造・加工業）

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。

「HACCPに沿った衛生管理」の義務化について、「知っていた」が88.3%、「今回の調査により知った」が9.2%となっている。義務化されたことを知っている事業者は9割程度を占めている。

図表4.HACCP義務化の認知度

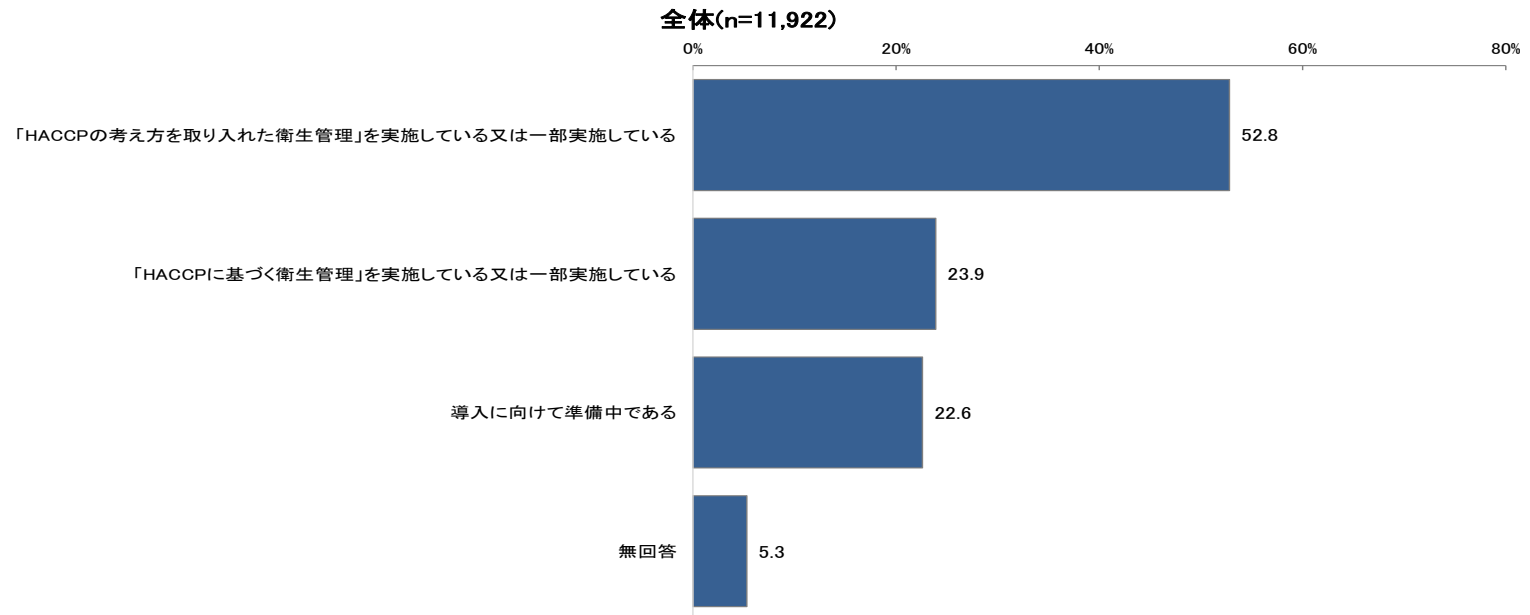


# 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況（製造・加工業）

問5. 貴社（貴店）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（すべて）をお選びください。

「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」が52.8%となっており、次いで「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」が23.9%、「導入に向けて準備中である」が22.6%である

図表5.「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況

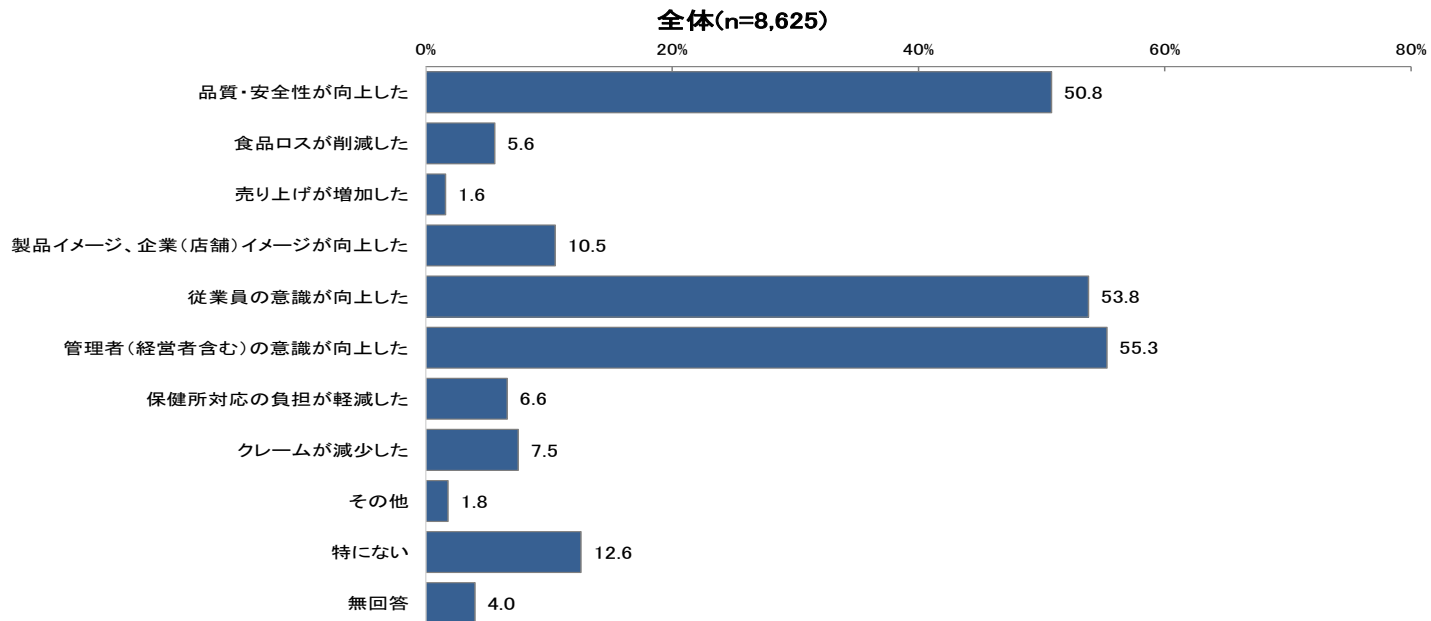


# HACCP導入による効果について（製造・加工業）

問10. 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」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号（すべて）をお選びください。

HACCPに沿った衛生管理の導入にあたって、実際に得られた効果は「管理者（経営者含む）の意識が向上した」が55.3%と最も高く、次いで、「従業員の意識が向上した」が53.8%、「品質・安全性が向上した」が50.8%となっている。

図表14.HACCPの導入にあたり実際に得られた効果



# 導入に当たっての問題点（製造・加工業）

問12-1. 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）をお選びください。

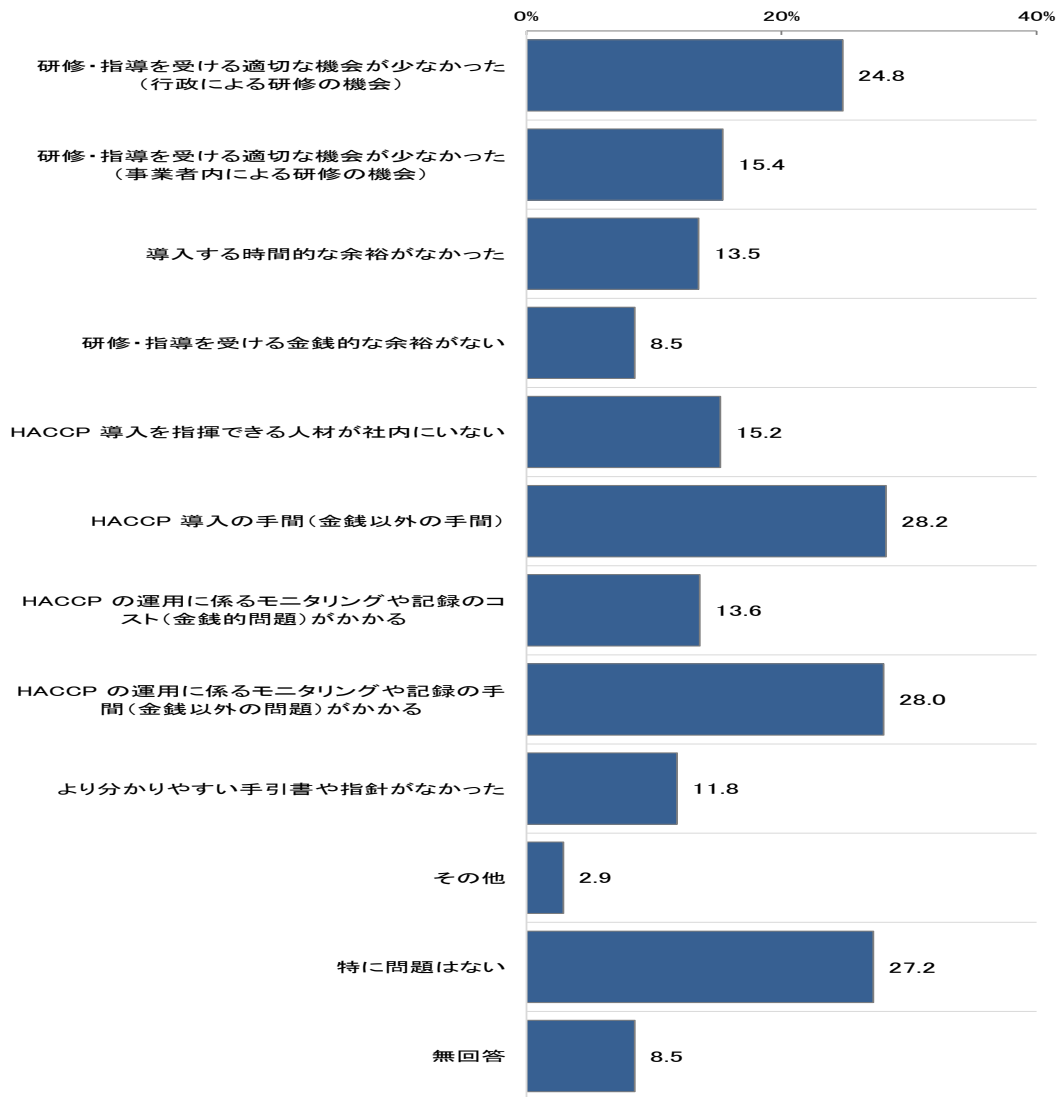
\* 社会的要因：新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

導入にあたっての問題点として、「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」が28.2%と最も高く、次いで、「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）がかかる」が28.0%となっている。また、「特に問題はない」との回答が27.2%であった。「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）」という問題点について、社会的要因があると回答した割合は、47.0%で、最も高くなっている。

【社会的要因の影響】「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）」を選択した回答者のうち、社会的要因の影響があったと回答した割合は47.0%。次いで、「研修・指導を受ける金銭的な余裕がない」を選択した回答者のうち、社会的要因の影響があったと回答した割合は46.9%となっている

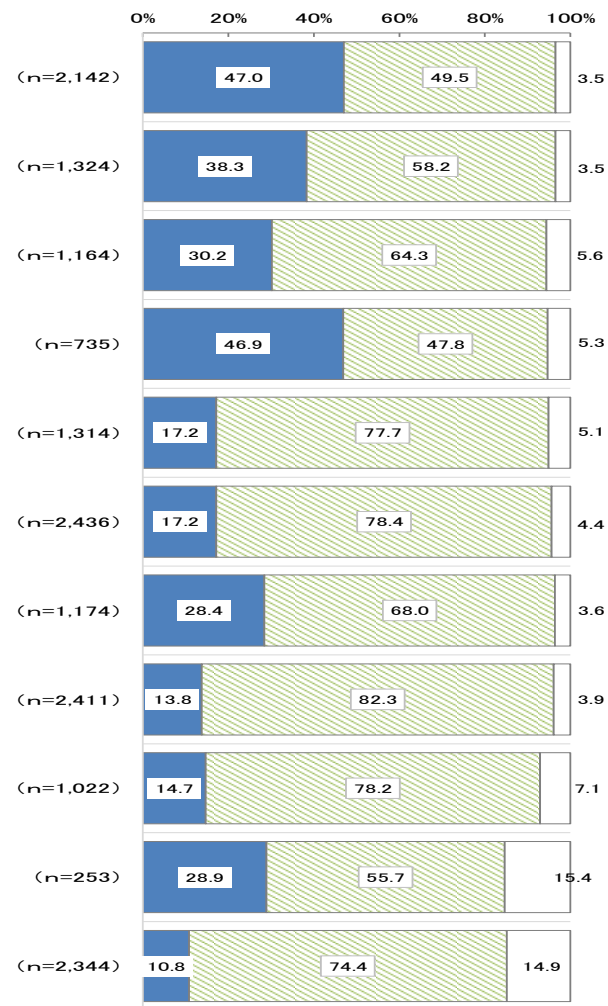
# 図表16.HACCP導入の問題点（社会的要因の影響）

全体(n=8,625)



社会的要因

■あり □なし □無回答



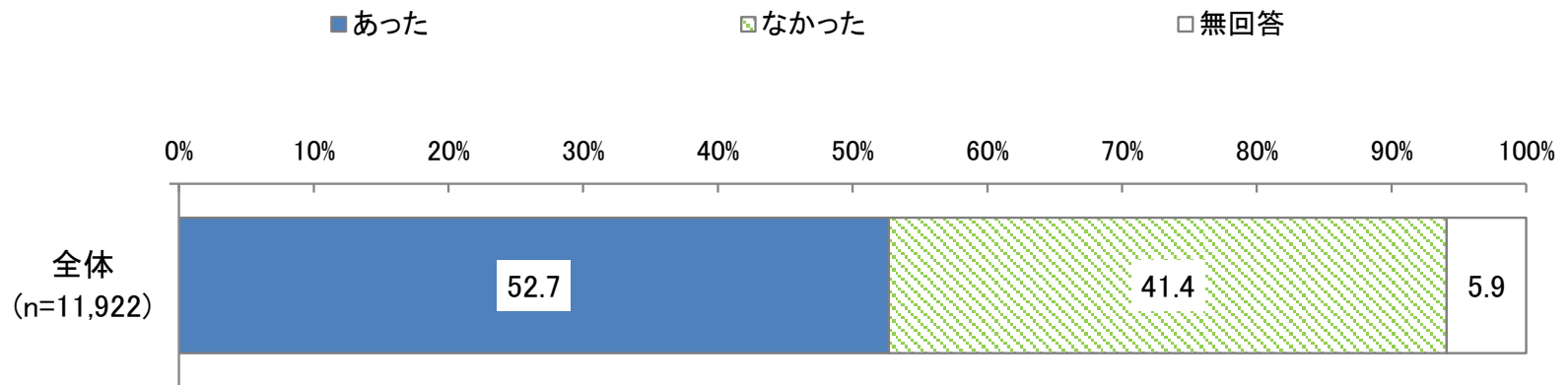


# 保健所による指導助言の有無（製造・加工業）

問17. HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所から指導・助言があったと回答したのは52.7%で、一方、指導・助言がなかったと回答したのは、41.4%となっており、指導・助言があったと回答している割合の方が過半数を占めている。

図表21.保健所による指導・助言の有無

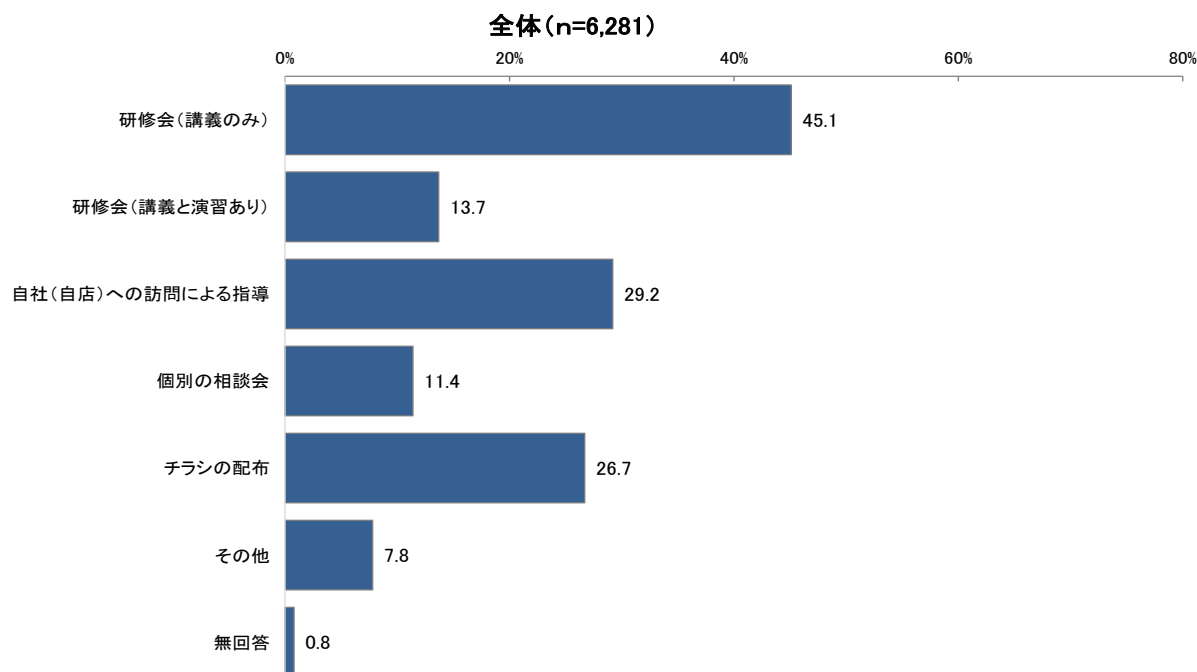


# 保健所による効果的な指導助言（製造・加工業）

問18. 問17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）をお選びください。

効果的な指導・助言として効果的な指導として、「研修会（講義のみ）」が効果的であったと回答した割合は45.1%となっており、次いで「自社（自店）への訪問による指導」が29.2%となっている。

図表22.保健所からの効果的な指導内容

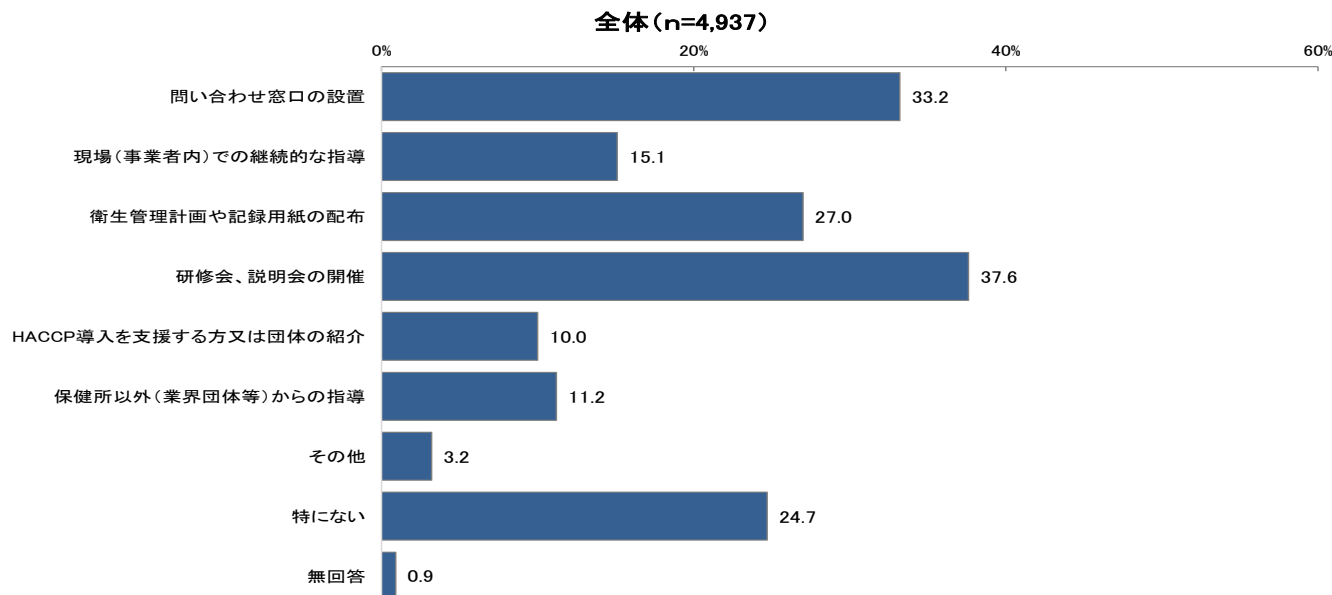


# HACCPの継続実施に必要なこと（製造・加工業）

問20. 問17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保健所によるどのような指導等が必要か該当する番号（すべて）をお選びください。

保健所による指導・助言がなかったと回答した事業者のうち、今後必要な保健所の指導として、「研修会、説明会の開催」が37.6%と最も高い。次いで、「問い合わせ窓口の設置」が33.2%、「衛生管理計画や記録用紙の配布」が27.0%と続く。

図表24. 今後必要な保健所の指導

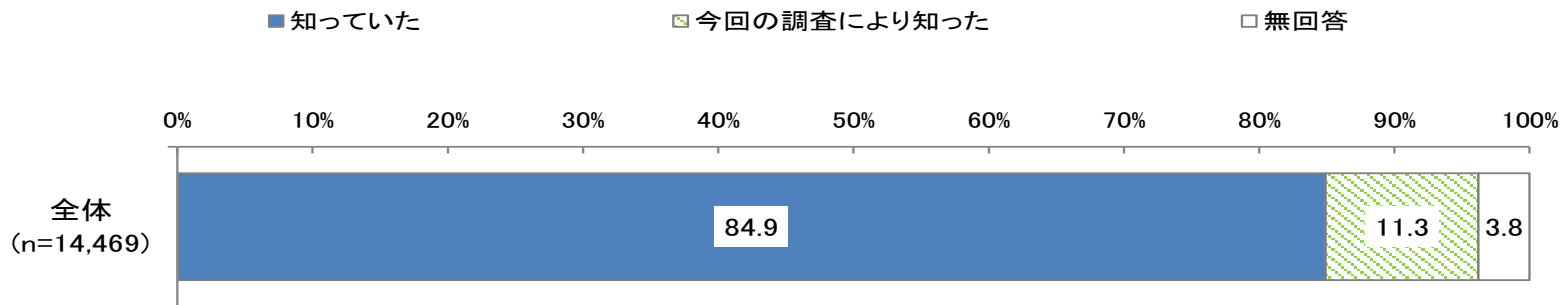


# HACCP義務化の認知度 (販売業)

問4. 「HACCP (注1) に沿った衛生管理」が義務化 (注2) されたことをご存じでしたか。

「HACCPに沿った衛生管理」の義務化について、「知っていた」が84.9%、「知らなかった」が11.3%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。

図表4.HACCP義務化の認知度

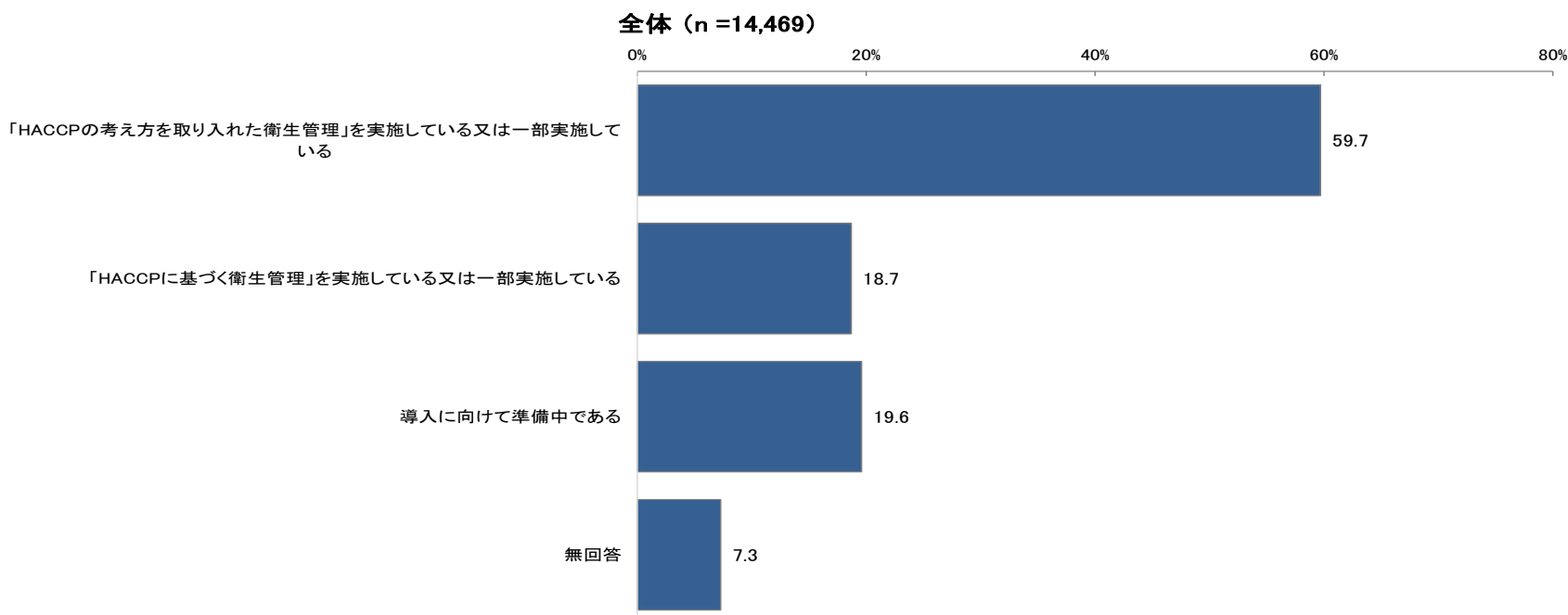


# 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況(販売業)

問5. 貴社（貴店）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（すべて）をお選びください。

「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」が59.7%で約6割となっており、次いで「導入に向けて準備中である」が19.6%、「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」が18.7%と続く。

図表5.「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況

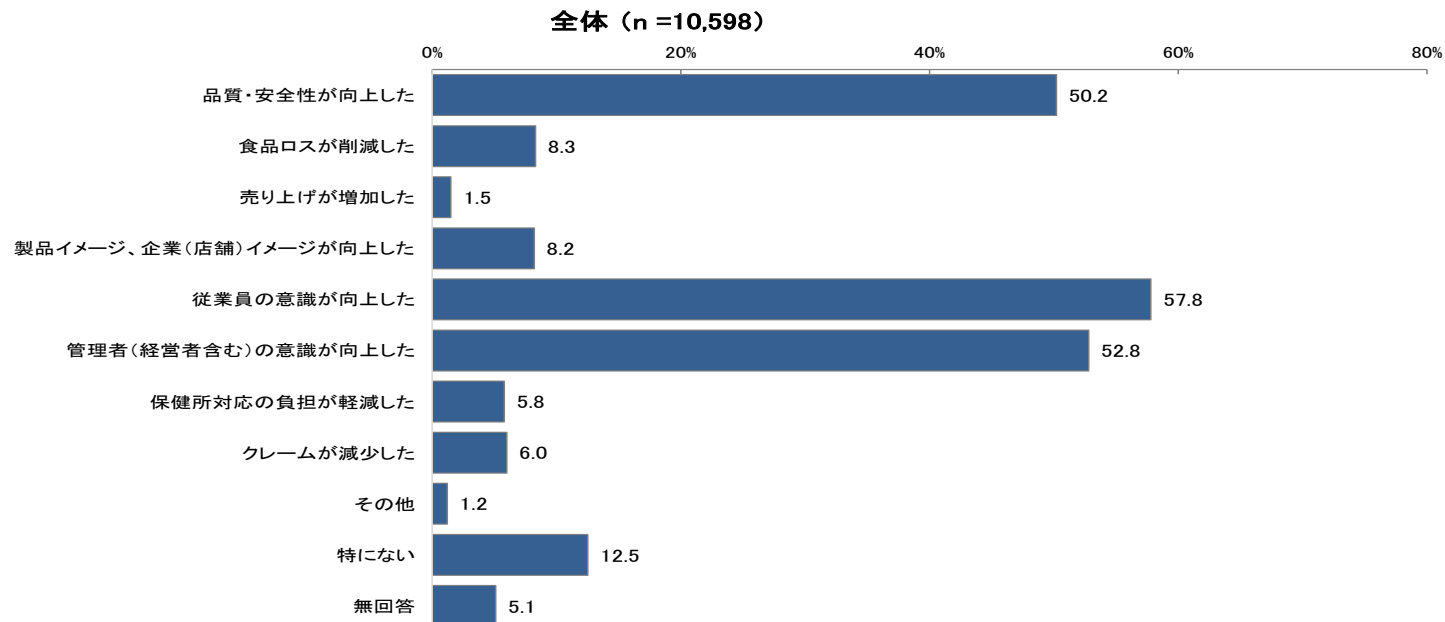


# HACCP導入による効果について（販売業）

問10. 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」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号（すべて）をお選びください。

HACCPに沿った衛生管理の導入にあたり実際に得られた効果として最も割合が高いのは、「従業員の意識が向上した」が57.8%、次いで「管理者（経営者含む）の意識が向上した」が52.8%、「品質・安全性が向上した」が50.2%となっている。

図表14.HACCPの導入にあたり実際に得られた効果



# 導入に当たっての問題点（販売業）

問12-1. 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）をお選びください。

\* 社会的要因：新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

導入にあたっての問題点としては、「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24.1%と最も高く、次いで「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）がかかる」が19.0%、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」が18.3%となっている。また、「特に問題はない」との回答が36.0%であった。

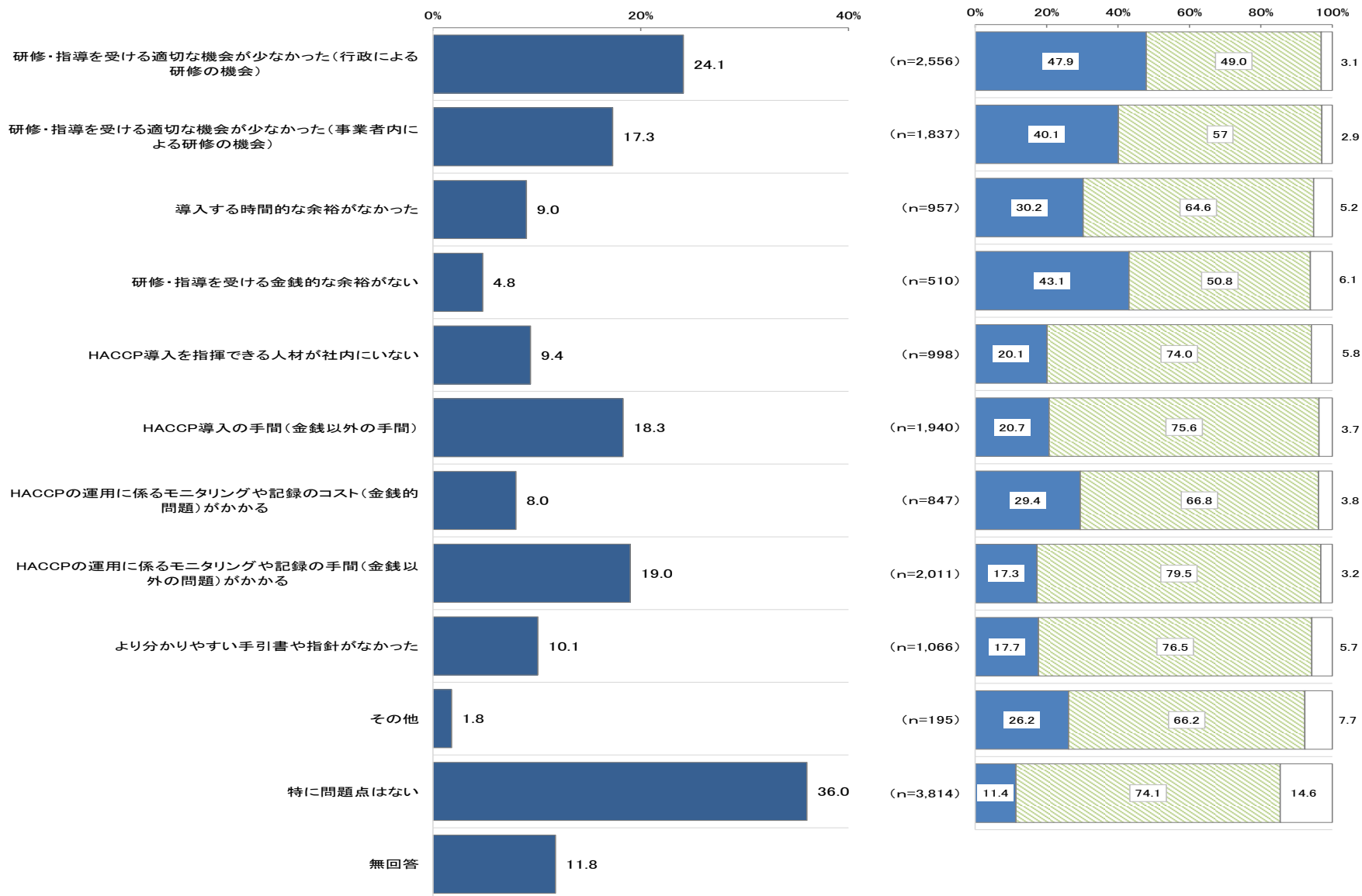
【社会的要因の影響】「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修会の機会）」を選択した回答者のうち、社会的要因の影響があったと回答した割合は47.9%、次いで「研修・指導を受ける金銭的な余裕がない」を選択した回答者のうち、社会的要因の影響があったと回答した割合は43.1%となっている。

図表16.HACCP導入の問題点（社会的要因の影響）

全体 (n=10,598)

社会的要因

■あり □なし □無回答



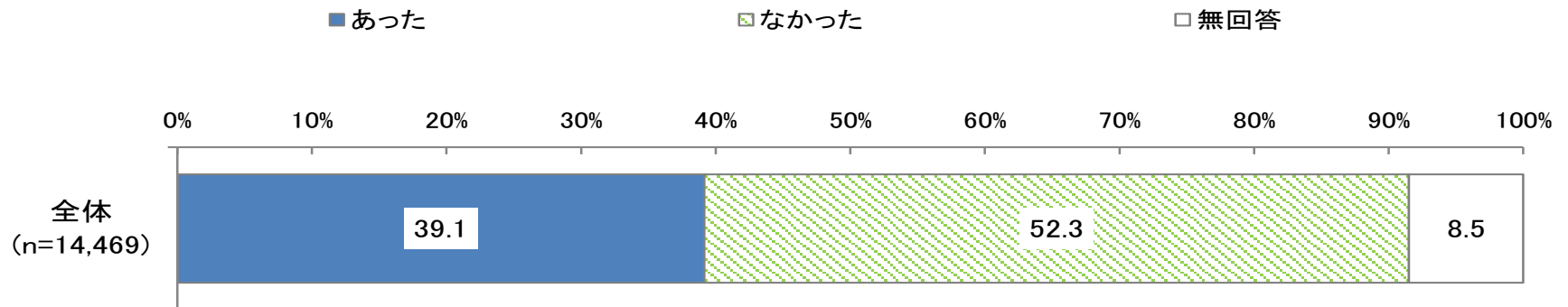


# 保健所による指導助言の有無（販売業）

問17. HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所から指導・助言があったと回答したのは39.1%で、一方、指導・助言がなかったと回答したのは、52.3%となっている。

図表21.保健所による指導・助言の有無

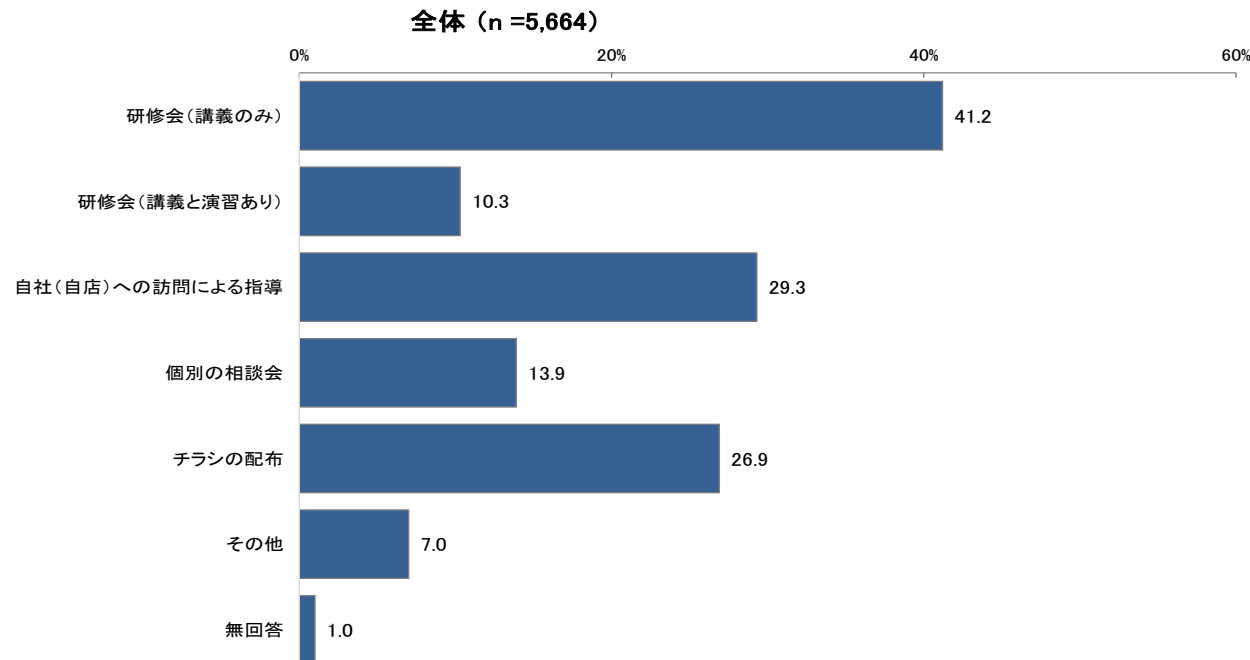


# 保健所による効果的な指導助言（販売業）

問18. 問17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）をお選びください。

保健所による指導・助言があった事業者のうち、効果的な指導として、「研修会（講義のみ）」が効果的であると回答した割合が41.2%となっており、「自社（自店）への訪問による指導」が29.3%となっている。

図表22.保健所からの効果的な指導内容

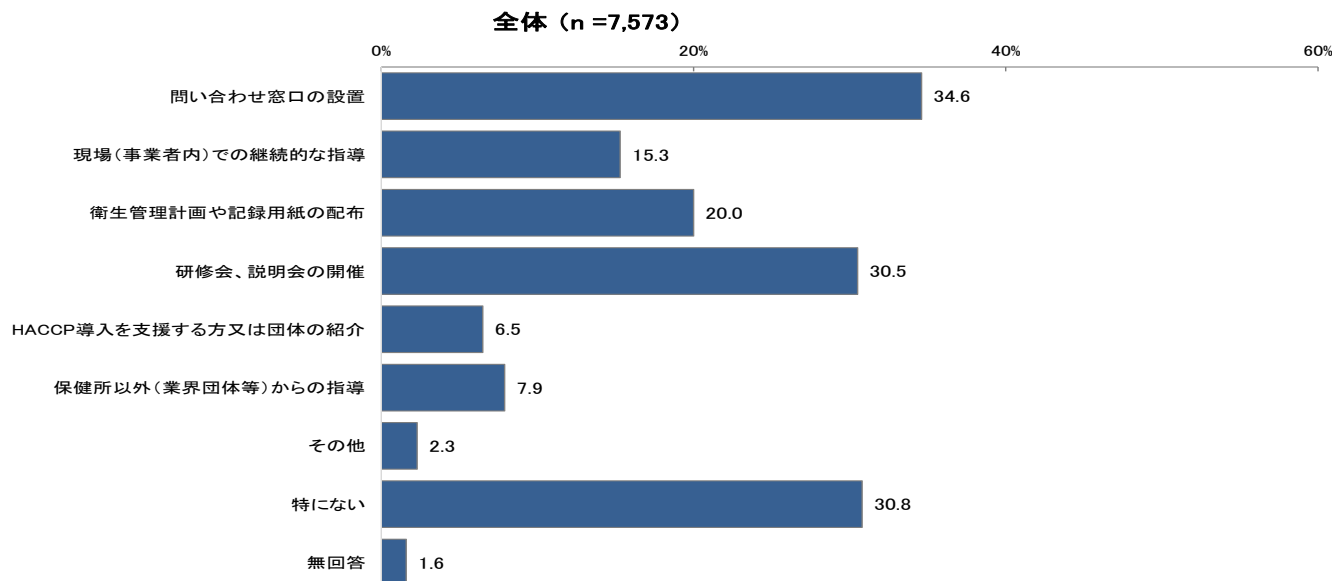


# HACCPの継続実施に必要なこと（販売業）

問20. 問17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保健所によるどのような指導等が必要か該当する番号（すべて）をお選びください。

保健所による指導・助言がなかったと回答した事業者のうち、今後必要な保健所の指導として、「問合せの窓口の設置」が34.6%と最も高く、「特にない」が30.8%、「研修会、説明会の開催」が30.5%となっている。

図表24. 今後必要な保健所の指導



## 2 自治体によるHACCPに沿った衛生管理の指導状況等調査

- 調査対象：全157自治体。
- 有効回答数：100%

# 食品等事業者に対する改善指導内容 (HACCPに基づく衛生管理)

## 問3-1. HACCPに基づく衛生管理について（上位3つまで）

HACCPに基づく衛生管理について、改善を指導した内容は「検証の実施（見直しが行われているか）」が105自治体、「衛生管理計画の運用について」が86自治体、「記録の作成について」が73自治体であった。

	選択肢	回答数
1.	衛生管理計画（一般衛生管理）の策定について	35
2.	衛生管理計画（特に重要な工程の管理／特性に応じた管理）の策定について	66
3.	衛生管理計画の運用について	86
4.	記録の作成について	73
5.	検証の実施（見直しが行われているか）	105
6.	記録の保存	18
7.	その他	19
	教育訓練等	6
	該当施設がほとんどない	7
	その他	6
	合計	402

# 食品等事業者に対する改善指導内容 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

## 問3-2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について（上位3つまで）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の改善を指導した内容は、「衛生管理計画（一般衛生管理）の策定について」が140自治体、「記録の作成について」が130自治体、「衛生管理計画（特に重要な工程の管理／特性に応じた管理）の策定について」が120自治体であった。

選択肢		回答数
1.	衛生管理計画（一般衛生管理）の策定について	140
2.	衛生管理計画（特に重要な工程の管理／特性に応じた管理）の策定について	120
3.	衛生管理計画の運用について	36
4.	記録の作成について	130
5.	検証の実施（見直しが行われているか）	18
6.	記録の保存	17
7.	その他（具体的な記載なし）	3
	合計	464

# 手引書を使用した監視指導の問題点

## 問4-1. 問題点について（上位3つまで）

手引書を使用した監視指導の問題点として、「手引書の存在、内容（重要なハザード）について、事業者への周知が進んでいない」が122自治体、「手引書により構成が異なるので、事業者の手引書に対する理解が進んでいない」が93自治体であった。

	選択肢	回答数
1.	手引書の存在、内容（重要なハザード）について、事業者への周知が進んでいない	122
2.	手引書の数が多いため、監視指導の際にすべての手引書を持って行けない	45
3.	手引書が多いため、事業者がどの手引書を使用することが適切かは、現場に行ってみないとわからない	56
4.	手引書の数が多いため、どれを使って指導してよいかわからない	16
5.	手引書により構成が異なるので、事業者の手引書に対する理解が進んでいない	93
6.	手引書だけでは、現場との齟齬があり、活用しきれない	77
7.	HACCPの実施状況の確認は監視票で行うため、手引書は使用しない	4
8.	その他	14
	合計	427

# 手引書を使用した監視指導の改善点

## 問4-2. 改善点について（上位3つまで）

手引書を使用した監視指導の改善点として、「手引書の構成、重要なハザードを、事業者理解しやすいものとする」が128自治体、「手引書の構成をそろえる」が103自治体であった。

	選択肢	回答数
1.	類似した業種で共通するハザード等に関する手引書（業種横断的な手引書）を作る	91
2.	手引書の構成、重要なハザードを、事業者理解しやすいものとする	128
3.	手引書の構成をそろえる	103
4.	手引書を業種別（工程別）に分類した一覧を作る	33
5.	手引書を重要なハザード別に分類した一覧を作る	19
6.	その他	18
	合計	392



# 優良事例について

問7. これまでの監視指導において、食品等事業者においてHACCPの導入がうまく進んだ事例やHACCP運用上の課題解決に至った事例（クレームの原因を改善し運用を見直した等）があれば、その経緯から結果についてご紹介ください（優良事例について）。

優良事例について、「業界団体との協力」が10自治体、「個別指導」については8自治体、「有症苦情」をきっかけとした改善の事例として7自治体となった。

回答	回答数	回答	回答数
業界団体との協力*	10	収去検査	2
個別指導*	8	その他	2
有症苦情*	7	製品の特性の把握	1
監視票の活用*	6	衛生管理計画・記録	1
演習形式の講習会*	6	モニタリング方法	1
手引書の活用	3	外国語資料の作成	1
従業員教育	3	経営者への指導	1
クレーム	3	パンフレットの作成	1
記録様式等の配布	3	自主回収	1
拭き取り検査	3	Web講習会	1
導入支援	3	許可申請	1
継続的な支援	2	外部機関の指導	1
自治体HACCP	2	なし	35
立ち入り	2	無記入	59
アプリの活用	2	延べ回答数合計	171

# さらなる普及指導に向けた問題点

問9. 今までの国によるHACCP指導者養成講習等を経て、各自治体においても、HACCPによる衛生手法・指導について指導・監督できる環境が整ってきていると思われませんが、それを踏まえて、さらなる普及指導に向け、指導に導入に当たった問題点について、上位2つにチェックをつけてください。（ただし、社会的要因：新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因を除く）

さらなる普及指導に向けた問題点として、「人員の不足」が101自治体、「指導のためのガイドライン（事例集、指導マニュアル）の不足」が87自治体、「監視員の教育訓練不足」が70自治体であった。

	選択肢	回答数
1.	監視員の教育訓練不足	70
2.	記録等のアプリの附則	9
3.	ハザードコントロールに関するデータ集の附則	15
4.	指導のためのガイドライン（事例集、指導マニュアル）の不足	87
5.	人員の不足	101
6.	予算の不足	14
7.	その他*	10
	合計	306

### 3 無人調理店舗等の今後の展望と営業施設の基準について

食品関係の営業施設で許可の要件となる施設基準については、現時点、人による作業を想定した基準となっている。今後、非接触型の無人施設による営業形態の増加が予想され、現状の施設基準をそのまま当てはめることが適当でない場合も想定される。そのため、無人調理店舗等による営業実態の把握及び将来の見通しについて調査を行うとともに、当該施設に応じた施設基準の内容を調査し、今後の検討につなげることとした。

経済産業省のロボット実装モデル構築推進タスクフォース参加企業の中から、実装の経験を持つロボット開発企業1社、ロボットユーザー企業1社より関係団体会員より7社、合計9社より回答を得た。

ロボット開発企業では、飲食店でのソフトクリーム巻き（機器）が20店舗、麺類の茹で工程で導入していた。

導入にあたっての問題点等として、ロボット開発企業からは、「保健所のルールが地区によって異なる」、ロボットユーザー企業からは「カテゴリーによる規制（許可業種ごと）の障壁があり、（機器導入の）効率の追求が不可」、関係団体会員からは「人の入らない部屋の手洗設備の設置義務等、今後の改善課題」等の回答を得た。

導入している施設での衛生管理上の優れている点は、ロボットユーザー企業より、盛り付けロボット導入後のクレームがなくなったとの回答があった。盛り付け数や出来栄等は人と同等であり、人件費削減につながったとのことだった。

今後想定している業種としては、ロボット開発企業からは、惣菜、寿司、弁当、水産加工品において盛り付け工程での導入を予定しているとの回答があった。

ロボットの導入について想定される課題等として、洗浄しやすい装置の設計について回答があった。