

令和4年度  
食品衛生法改正事項実態把握等事業  
HACCPの実施・導入状況等調査報告書

令和5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	1
I-1. 調査目的	1
I-2. 調査対象と調査対象数	1
I-3. 調査対象選定の方法	1
I-4. 調査票の配布・回収方法	2
I-5. 調査時期	2
I-6. 有効回答数	2
I-7. 本調査結果の概要	3
I-8. 本調査結果の整理方法	5
I-9. 調査協力実施機関	5
I-10. 本事業検討委員会	6
II. 調査結果	7
II-1. 製造・加工業定量調査結果(食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査)	7
II-1.1. 食品販売総額について	7
II-1.2. 常用雇用者の人数について	8
II-1.3. 業種について	9
II-1.4. HACCP の義務化について	11
II-1.5. HACCP の導入状況について	12
II-1.6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を実施する際に参考にした業種別手引書について	13
II-1.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ	14
II-1.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について	15
II-1.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について	16
II-1.8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について	17
II-1.9-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について	19
II-1.9-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について	20
II-1.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について	21
II-1.11. 今後期待する効果について	22
II-1.12. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)	23
II-1.13. 問題点を解決するために必要なこと	25
II-1.14. 具体的な状況について	26
II-1.15. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)	27
II-1.16. 問題点を解決するために必要なこと	29
II-1.17. 保健所による指導・助言の有無	30
II-1.18. 保健所からの効果的な指導内容について	31
II-1.19. 保健所からの今後期待する指導・助言	32
II-1.20. 今後必要な保健所の指導	33
II-1.21. ヒアリング調査の協力度	34
II-2. 販売業定量調査結果(食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査)	35
II-2.1. 食品販売総額について	35

II-2.2. 常用雇用者の人数について .....	36
II-2.3. 業種について .....	37
II-2.4. HACCP の義務化について .....	39
II-2.5. HACCP の導入状況について .....	40
II-2.6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を実施する際に参考にした業種別手引書について .....	41
II-2.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ .....	42
II-2.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について .....	43
II-2.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について .....	44
II-2.8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について .....	45
II-2.9-1. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて .....	46
II-2.9-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について .....	47
II-2.9-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について .....	48
II-2.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について .....	49
II-2.11. 今後期待する効果について .....	50
II-2.12. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響) .....	51
II-2.13. 問題点を解決するために必要なこと .....	53
II-2.14. 具体的な状況について .....	54
II-2.15. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響) .....	55
II-2.16. 問題点を解決するために必要なこと .....	57
II-2.17. 保健所による指導・助言の有無 .....	58
II-2.18. 保健所からの効果的な指導内容について .....	59
II-2.19. 保健所からの今後期待する指導・助言 .....	60
II-2.20. 今後必要な保健所の指導 .....	61
II-2.21. ヒアリング調査の協力度 .....	62
II-3. 定性調査結果 .....	63
II-3.1. 食品販売総額について .....	63
II-3.2. 常用雇用者の人数について .....	64
II-3.3. 業種について .....	65
II-3.4. HACCP の義務化について .....	68
II-3.5. HACCP の導入状況について .....	69
II-3.6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を実施する際に参考にした業種別手引書について .....	70
II-3.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ .....	71
II-3.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について .....	72
II-3.7-2. (ヒアリング)【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について .....	73
II-3.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について .....	75
II-3.7-3. (ヒアリング)【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について .....	76

Ⅱ-3.8. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書について.....	77
Ⅱ-3.9-1. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて.....	78
Ⅱ-3.9-2. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について.....	79
Ⅱ-3.9-2. (ヒアリング)【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について.....	80
Ⅱ-3.9-3. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について.....	81
Ⅱ-3.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について.....	81
Ⅱ-3.10. (ヒアリング)HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について.....	82
Ⅱ-3.11. 今後期待する効果について.....	85
Ⅱ-3.11. (ヒアリング)今後期待する効果について.....	86
Ⅱ-3.12. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響).....	89
Ⅱ-3.12. (ヒアリング)HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響).....	91
Ⅱ-3.13. 問題点を解決するために必要なこと.....	94
Ⅱ-3.13. (ヒアリング)問題点を解決するために必要なこと.....	95
Ⅱ-3.14. 具体的な状況について.....	97
Ⅱ-3.15. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響).....	97
Ⅱ-3.16. 問題点を解決するために必要なこと.....	97
Ⅱ-3.17. 保健所による指導・助言の有無.....	98
Ⅱ-3.17. (ヒアリング)保健所による指導・助言の有無.....	99
Ⅱ-3.18. 保健所からの効果的な指導内容について.....	100
Ⅱ-3.18. (ヒアリング)保健所からの効果的な指導内容について.....	101
Ⅱ-3.19. 保健所からの今後期待する指導・助言.....	103
Ⅱ-3.19. (ヒアリング)保健所からの今後期待する指導・助言.....	104
Ⅱ-3.20. 今後必要な保健所の指導.....	106
Ⅱ-3.20. (ヒアリング)今後必要な保健所の指導.....	107
Ⅱ-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査.....	109
Ⅱ-4. 1. 調査の概要.....	109
Ⅱ-4. 1. 1 目的.....	109
Ⅱ-4. 1. 2. 調査対象者、調査方法.....	109
Ⅱ-4. 2. 調査結果.....	109
Ⅱ-4. 2. 1. 食品等事業者への指導方法.....	109
Ⅱ-4. 2. 2. HACCP の実施の確認状況.....	111
Ⅱ-4. 2. 3. 改善指導内容.....	115
Ⅱ-4. 2. 4. 手引書を使用した監視指導の問題点・改善点.....	117
Ⅱ-4. 2. 5. 手引書以外に事業者が取り組みやすかったツール.....	121
Ⅱ-4. 2. 6. 監視指導の際に持参する器具・機器等.....	123
Ⅱ-4. 2. 7. 優良事例について.....	125
Ⅱ-4. 2. 8. 今後の HACCP の監視指導方法.....	127
Ⅱ-4. 2. 8-1. 主な確認方法.....	127
Ⅱ-4. 2. 8-2. 確認の頻度.....	127

II-4. 2. 9. さらなる普及指導に向けた問題点 .....	130
II-4. 2. 10. 「定着」「底上げ」のために何が必要か .....	132
II-5. 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 .....	133
II-5. 1. 調査の概要 .....	133
II-5. 1-1. 目的 .....	133
II-5. 1-2. 調査方法 .....	133
II-5. 1-3. 調査内容 .....	133
II-5. 1-4. 調査対象者 .....	133
II-5. 2. アンケート調査結果 .....	134
II-5. 2. 1. 展開している業種等 .....	134
II-5. 2. 2. 導入するにあたっての問題点等 .....	135
II-5. 2. 3. 導入を展開している施設での衛生管理上の優れている点又は問題点等 .....	137
II-5. 2. 4. 今後想定している業種 .....	138
II-5. 2. 5. ロボットや AI の導入について想定される課題等 .....	139
III. 全体のまとめ .....	141
III-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 .....	141
III-1. 1 製造・加工業 定量調査 .....	141
III-1. 2. 販売業 定量調査 .....	143
III-1. 3. 定性調査 .....	145
III-2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査 .....	147
III-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 .....	148
<b>付属資料</b> .....	149
1 (製造・加工業)調査票 .....	151
2 (販売業)調査票 .....	159
3 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査 .....	167
4 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票 .....	175

## 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

厚生労働省では、令和 3 年 6 月の改正食品衛生法完全実施を踏まえ、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並びに諸外国における制度との比較分析等により、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、改正法施行 5 年後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ことを目的とし、実態把握等を行うこととされた。

本調査は、令和 4 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、以下の調査を行った。

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
2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査
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
4. 「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査

なお、4. 「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査の結果については別に取りまとめた。

### I-2. 調査対象と調査対象数

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

#### 1-1. 郵送等によるアンケート調査(定量)

製造・加工業及び販売業の調査対象と対象数は以下の通り。

調査対象	自治体の オープンデータ	厚生労働省食品衛生 申請等システム	合計
1.製造・加工業	44,905	5,000	49,905
2.販売業	55,715	15,000	70,715
合 計	100,620	20,000	120,620

また、手引書作成団体の協力により、団体会員へ調査を行った。

#### 1-2. 実地(定性)調査

実地調査については、前項の郵送等によるアンケート調査(定量)で、別途実施するインタビュー形式のヒアリング調査にご協力いただけると回答のあった事業者のうち 50 者に対して依頼を行った。

2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。全 157 自治体)に対し、調査依頼を行った。

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

ロボット開発企業 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、ロボット製造企業 1 社、関連団体(1団体)へアンケート調査またはヒアリング調査の協力を依頼した。

### I-3. 調査対象選定の方法

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

#### 1-1. 郵送等によるアンケート調査(定量)

令和 2 年度衛生行政報告例(厚生労働省統計情報部)の食品関係営業施設数を基に、自治体ごとに調査予定数が 400 以上となるように算出し、実際に収集した自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可・届

出施設のオープンデータと厚生労働省食品衛生申請等システムから、重複がないよう無作為に抽出し、製造・加工業は 49,905 事業者、販売業は 70,715 事業者を選定した。

また、手引書作成団体の協力により、団体会員へメールにて送付した。

#### 1-2. 実地(定性)調査

アンケート調査(定量)において、別途実施するインタビュー形式のヒアリング調査にご協力いただけると回答のあった対象者のうちから、無作為に抽出しヒアリングを実施した。

#### 2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

全ての都道府県等に送付した。

#### 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

「ロボット実装モデル構築推進タスクフォース」等に参加していた企業より、実装の経験を持つロボット開発企業、ロボットユーザー企業、ロボット製造企業、関連団体に調査を行った。

### I-4. 調査票の配布・回収方法

調査対象	調査方法
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	(定量調査) <sup>※1</sup> 郵送配布—郵送・オンライン併用回収 電子メール配布—オンライン回収 (定性調査) 電話にて依頼—現地・オンライン・電話ヒアリングにて実施した。
2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査	都道府県等全 157 自治体に対し、メールにより調査票を送付し、メールへの返信により調査票の回答を得た。
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	郵送調査—電話、郵送にて依頼—現地ヒアリングにて実施した。

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。

※1: 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. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査(定量調査)

: 令和 4 年 8 月 31 日～令和 4 年 11 月 11 日(※オンライン調査は、令和 4 年 12 月 31 日まで実施)

#### 1-2. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査(定性調査)

: 令和 4 年 11 月 15 日～令和 5 年 2 月 10 日

#### 2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

: 令和 4 年 10 月 4 日～令和 4 年 11 月 10 日

#### 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

: 令和 4 年 10 月 28 日～令和 5 年 1 月 20 日

### I-6. 有効回答数

#### 1-1. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査(定量調査)

製造・加工業及び販売業の調査対象有効回答事業者数(有効回答をした事業者数)は以下の通りである。

調査対象	有効回答数(件)	回答率
製造・加工業	11,922	23.9%
販売業	14,469	20.5%
合 計	26,391	-

#### 1-2.食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査(定性調査)

実地(定性)調査については、製造・加工業が 44 件、販売業が 6 件の回答を得た。なお、ヒアリングは、経営者、工場長、製造・品質管理等の現場責任者に対応いただいた。

#### 2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

全ての都道府県等より回答を得た。

#### 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

アンケート調査については、ロボット開発企業 1 社、ロボットユーザー企業 1 社、関連団体 7 社、計 9 社より回答を得た。ヒアリング調査については、ロボット開発企業 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、ロボット製造企業 1 社、計 4 社の回答を得た。なお、ヒアリングは各社の統括部門責任者に対応いただいた。

### I-7. 本調査結果の概要

#### I-7-1. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査

##### I-7-1.1. 製造・加工業(定量調査)

製造・加工業の定量調査における有効回答数は、11,922 件、回答率は、23.9%であった。回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が 62.2%であった。回答者の常用雇用者数は、「0~4 人」(49.8%)が最も多く、50 人未満の事業者が 85.4%であった。

HACCP 義務化の認知度と導入状況について、得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は、88.3%であった。

参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では 94.1%、「HACCP に基づく衛生管理」では 90.7%であった。

HACCP 導入により実際に得られた効果として、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」(55.3%)、「従業員の意識が向上した」(53.8%)、「品質・安全性が向上した」(50.8%)が主な効果としてあげられた。

HACCP 導入の問題点として、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(28.2%)、「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)」(28.0%)となっている。一方で「特に問題点はない」(27.2%)と課題を感じていない事業者も見られた。

保健所による指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(45.1%)、「自社(自店)への訪問による指導」(29.2%)であり、今後期待する指導・助言は、「相談しやすい窓口の設置」(45.8%)、「継続的な研修会の開催」(38.1%)があげられた。

##### I-7-1.2. 販売業(定量調査)

販売業の定量調査における有効回答数は 14,469 件、回答率は、20.5%であった。回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が 39.8%であった。回答者の常用雇用者数は、「0~4 人」(30.5%)が最も高く、10 人未満の事業者が 45.5%であった。

HACCP 義務化の認知度と導入状況について、得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は、84.9%であった。

参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では

93.1%、「HACCPに基づく衛生管理」では 88.9%であった。

HACCP 導入によって実際に得られた効果として、「従業員の意識が向上した」(57.8%)、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」(52.8%)、「品質・安全性が向上した」(50.2%)が主な効果としてあげられた。

HACCP 導入の問題点は、「特に問題点はない」(36.0%)が最も高く、次いで、「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)」(24.1%)、「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」(19.0%)となっている。

保健所による指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(41.2%)、「自社(自店)への訪問による指導」(29.3%)であり、今後期待する指導・助言は、「相談しやすい窓口の設置」(44.1%)、「継続的な研修会の開催」(31.2%)があげられた。

### I-7-1.3. 実地(定性)調査

製造・加工業及び販売業の定性調査における回答数は、50 件であった。回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が 42.0%であった。回答者の常用雇用者数は、「0~4 人」(32.0%)が最も多く、次いで「10~19 人」(18.0%)となった。

HACCP 義務化の認知度と導入状況について、得られた回答のうち、全ての事業者が HACCP の義務化を認知していた。

保健所による効果的だった指導助言について、ヒアリング結果としては、自社への訪問の際の現場確認、記録用紙のチェック、保健所主催の講習会があげられた。

### I-7-2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

都道府県等(全 157 自治体)に対し、調査依頼を行った。

HACCP 実施の確認状況として、立ち入り施設の割合について、全施設のうち、実施した割合が「80%以上」が 10 自治体、「60~80%」が 17 自治体、「40~60%」が 32 自治体、「20~40%」が 65 自治体、「20%以下」が 30 自治体、未回答 3 自治体であった。

改善指導内容については、HACCP に基づく衛生管理については、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。一方、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。

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。改善点として、「手引書の構成、重要なハザードを、事業者に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。

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 自治体であった。

さらなる普及指導に向けた問題点については、「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。

「定着」「底上げ」のために、消費者向けに「HACCP についての社会的評価の向上。消費者への理解を深める」が 133 自治体、次いで、自治体向けに「指導のためのガイドライン(事例集、指導マニュアル)の作成」が 131 自治体、「指導者の育成のための研修会の開催」が 111 自治体、事業者向けには「8.事例集等の参考資料の作成」が 125 自治体と続いた。

### I-7-3. 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

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。

#### I-8. 本調査結果の整理方法

- ・ 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。
- ・ II-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、濃いピンク:前者が後者よりも10%以上大きい、薄青: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。
- ・ 回答数が少ない場合(30件以下)は、誤差が大きくなることから参考値として、各表中の表側の項目に\*で示した。
- ・ 「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出来ない。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。
- ・ 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・アルバイトを含む。

#### I-9. 調査協力実施機関

株式会社サーベイリサーチセンター(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)  
国立大学法人山口大学(4. 「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査)

## I-10. 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(敬称略)	所属、役職	
熊谷 進	元食品安全委員会委員長	(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事業推進部長	
滝本 浩司	一般社団法人日本乳業協会 常務理事	
平 公崇	東京都福祉保健局食品監視課 統括課長代理	
坂梨 栄二	埼玉県保健医療部食品衛生安全局食品安全課 課長	

オブザーバー(敬称略)

吉富 真理	国立保健医療科学院生活環境研究部 上席主任研究官
温泉川 肇彦	国立保健医療科学院生活環境研究部 特任研究官

## II. 調査結果

### II-1. 製造・加工業定量調査結果（食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査）

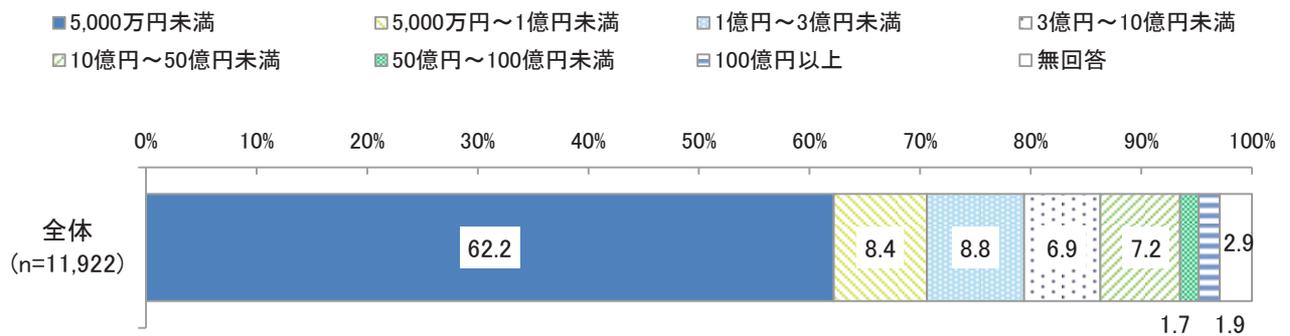
#### II-1.1. 食品販売総額について

問 1. 令和 3 年度中(令和 3 年 4 月 1 日～令和 4 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)をお選びください。

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 62.2%で、6 割以上を占めている。次いで、「1億円～3 億円未満」の事業者の割合が 8.8%となっている。

【従業員数別】従業員数(常用雇用者数、次ページ参照)が多いほど、企業規模が大きくなるため、食品販売総額が高い傾向にある。

図表 1. 1 年間の食品の販売総額(税込み)



(%)

	調査数	直近の食品販売総額								
		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	11,922	62.2	8.4	8.8	6.9	7.2	1.7	1.9	2.9	
常用雇用者の人数	0～4人	5,940	95.2	2.7	0.8	0.1	0.1	0.0	0.0	1.0
	5～9人	1,581	63.6	20.8	12.5	1.6	0.2	0.1	0.1	1.2
	10～19人	1,324	34.0	24.8	28.5	9.0	2.1	0.1	-	1.4
	20～29人	634	17.4	14.4	30.8	27.3	8.4	0.3	0.2	1.4
	30～39人	371	14.6	7.5	23.7	34.0	15.6	1.9	1.1	1.6
	40～49人	337	9.5	6.2	15.7	40.9	23.1	1.8	2.1	0.6
	50～99人	671	7.5	3.9	9.7	24.4	46.6	3.9	2.7	1.3
	100人以上	822	4.6	2.1	2.2	7.7	39.1	19.7	23.8	0.9
無回答	242	8.7	0.8	0.8	1.2	0.8	-	0.4	87.2	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

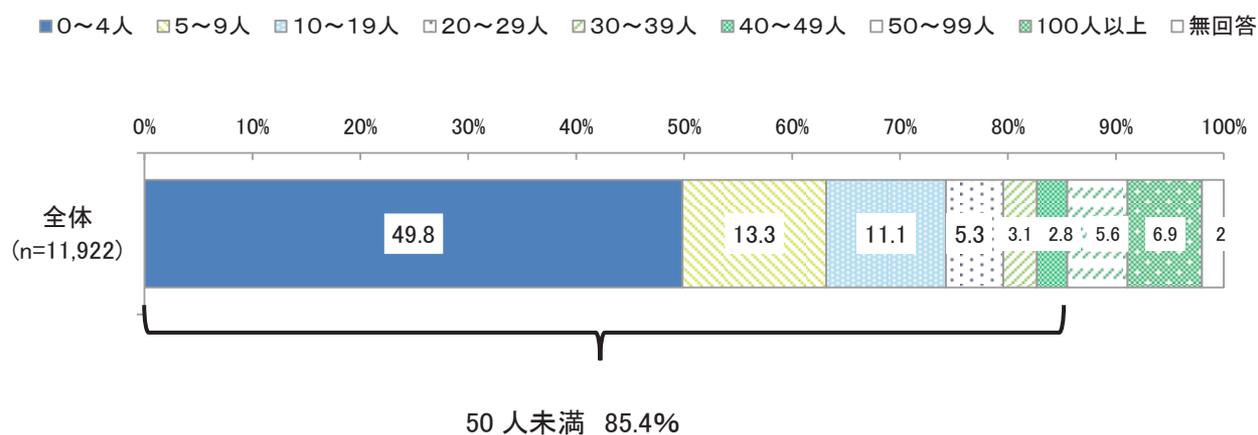
II-1.2. 常用雇用者の人数について

問2. 令和4年7月1日現在の従業者のうち常用雇用者の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

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49.8%と最も多く、次いで「5～9人」が13.3%、「10～19人」が11.1%となっている。常用雇用者数50人未満の事業者は全体の85.4%を占めている。

図表 2. 令和4年7月1日現在の常用雇用者人数



II-1.3. 業種について

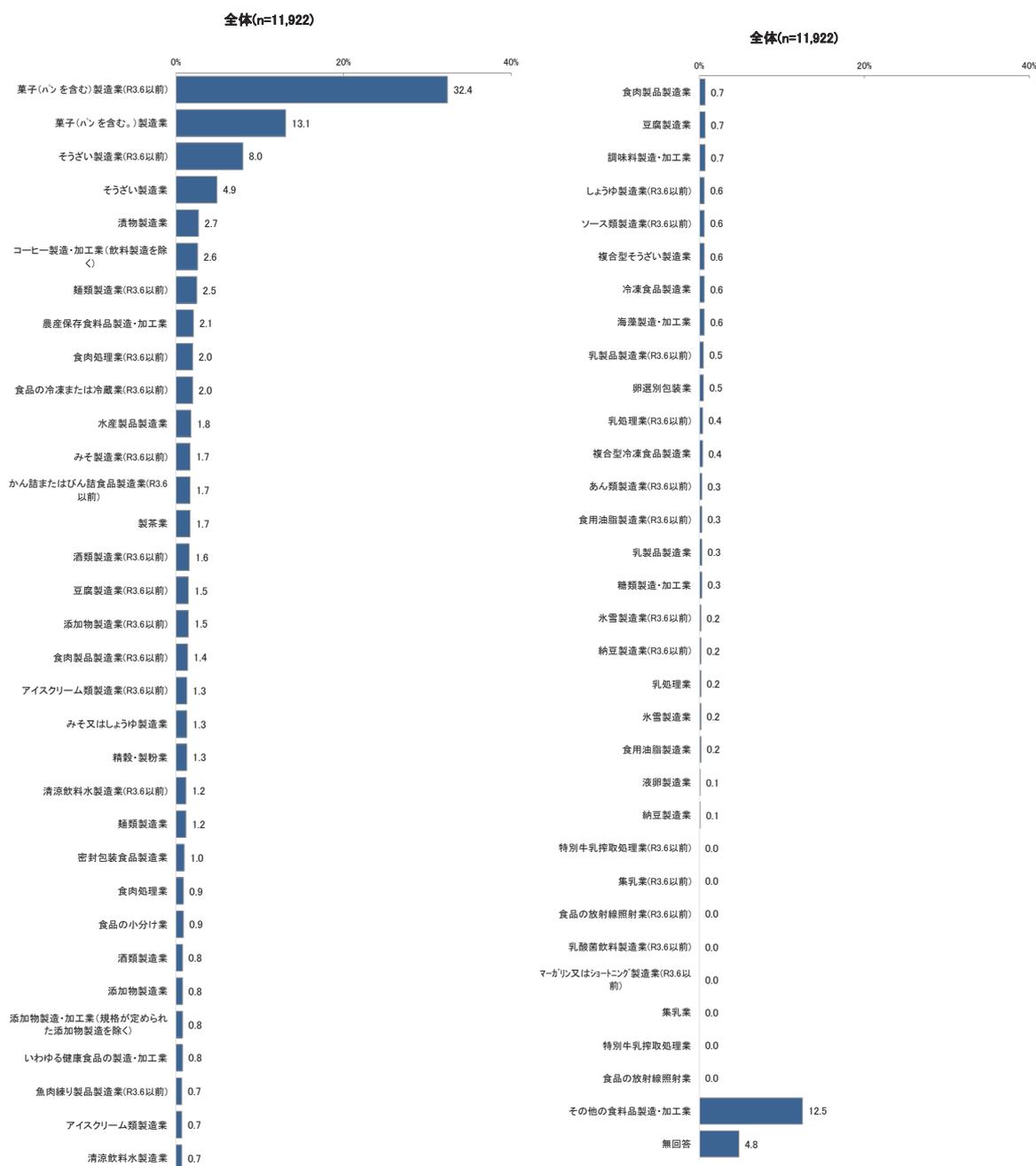
問3. 貴社の業種について、該当する主な番号(1つ)をお選びください。

業種名については令和3年6月以前の旧業種(旧)、同日以降の新業種(新)又は届出業種のうち、いずれか1つを選んでください。

※単一回答の設定であるが、複数業種を回答している対象者が多いため、複数回答として扱っている。

業種については、「菓子(パンを含む)製造業(R3.6以前)」が32.4%と最も高く、次いで、「菓子(パンを含む。)製造業」が13.1%と、菓子製造業の営業許可を登録している割合が4割を占めている。

図表 3. 業種



II-1. 製造・加工業定量調査結果

調査数	業種															全体									
	菓子(パンを含む)製造業(R3.6以前)	あん類製造業(R3.6以前)	アイスクリーム類製造業(R3.6以前)	乳製品製造業(R3.6以前)	特別牛乳採取処理業(R3.6以前)	食品の冷蔵または冷凍業(R3.6以前)	食品の放射線照射業(R3.6以前)	清涼飲料水製造業(R3.6以前)	乳飲料製造業(R3.6以前)	氷雪製造業(R3.6以前)	食用油製造業(R3.6以前)	マーガリン・ショートニング製造業(R3.6以前)	みそ製造業(R3.6以前)	しょうゆ製造業(R3.6以前)	ソース類製造業(R3.6以前)		酒類製造業(R3.6以前)	豆腐製造業(R3.6以前)							
全体	11,922	32.4	0.3	1.3	0.4	2.0	1.4	1.2	0.0	0.5	0.0	2.0	1.4	0.7	2.0	2.0	0.0	0.2	0.3	0.0	1.7	0.6	0.6	1.6	1.5
0~4人	5,940	39.3	0.5	1.2	0.1	1.3	0.8	0.4	0.7	0.3	0.0	0.7	0.0	0.3	0.4	0.0	0.0	0.3	0.4	0.0	2.1	0.5	0.3	1.4	2.0
5~9人	1,581	34.1	0.3	2.1	0.2	2.2	1.5	0.8	0.8	0.4	0.1	0.8	0.1	0.3	0.4	0.1	0.0	0.3	0.4	0.1	1.6	1.2	0.6	2.3	1.1
10~19人	1,324	32.1	0.3	1.7	0.2	1.8	1.7	1.0	0.8	0.4	0.1	1.0	0.2	0.3	0.5	0.1	0.0	0.3	0.5	0.1	1.7	0.7	1.0	2.3	1.0
20~29人	634	21.3	0.2	0.6	0.2	1.4	1.7	0.8	0.4	0.1	0.8	0.4	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	0.2	0.2	0.0	0.5	0.5	1.1	1.7	1.6
30~39人	371	18.6	0.1	0.5	0.3	0.3	2.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
40~49人	337	21.4	0.3	0.9	0.3	1.2	1.8	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
50~99人	671	18.5	0.1	0.3	0.1	1.8	2.1	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
100人以上	822	17.0	0.1	0.4	0.7	1.0	3.6	2.4	1.9	5.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8	1.8
無回答	242	8.3	-	0.8	-	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2	0.4	1.2

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

調査数	業種															全体						
	納豆製造業(R3.6以前)	種類製造業(R3.6以前)	そうざい製造業(R3.6以前)	かん詰ま・たばひん結食品製造業(R3.6以前)	添加物製造業(R3.6以前)	集乳業	乳処理業	特別牛乳採取処理業	食肉処理業	食品の放射線照射業	菓子(パンを含む)製造業	アイスクリーム類製造業	乳製品製造業	清涼飲料水製造業	氷雪製造業		水産品製造業	氷雪製造業	食用油製造業	みそ又はしょうゆ製造業	酒類製造業	豆腐製造業
全体	11,922	0.2	2.5	8.0	1.7	1.5	0.0	0.2	0.9	0.0	1.3	0.7	0.7	0.3	0.7	1.8	0.2	0.1	0.2	1.3	0.8	0.7
0~4人	5,940	0.2	3.0	7.0	2.0	0.4	0.0	0.1	0.7	0.1	1.5	0.8	0.9	0.2	0.5	0.3	0.2	0.0	0.2	1.0	0.7	1.0
5~9人	1,581	0.2	3.2	9.4	1.3	1.2	0.1	0.1	1.1	0.1	1.4	0.9	0.9	0.2	0.5	0.3	0.2	0.0	0.2	1.3	1.1	0.4
10~19人	1,324	0.1	1.7	8.5	1.6	1.5	0.2	0.2	1.3	0.2	1.4	0.9	0.9	0.3	1.1	0.6	0.2	0.2	0.2	1.1	0.8	0.4
20~29人	634	0.1	2.4	9.0	1.4	4.3	0.3	0.3	1.6	0.2	10.9	0.5	0.5	0.2	0.8	1.4	0.2	0.2	0.2	0.5	0.6	0.8
30~39人	371	0.3	3.0	8.6	0.8	3.8	0.5	0.5	1.9	0.2	9.4	0.5	1.1	1.1	1.3	3.5	0.2	0.2	0.2	1.1	1.1	0.8
40~49人	337	0.1	1.5	8.3	2.4	5.0	0.6	0.6	1.5	0.3	6.8	0.9	0.6	0.3	0.9	3.0	0.6	0.3	0.3	1.5	0.6	0.8
50~99人	671	0.1	1.9	9.8	1.3	3.7	0.9	0.9	1.5	0.7	7.7	1.2	1.5	1.5	1.9	3.0	0.6	0.1	0.1	1.2	0.7	0.3
100人以上	822	0.6	10.5	0.9	3.8	0.9	0.9	1.1	1.1	0.6	6.8	0.7	1.3	1.6	0.9	3.0	0.1	0.1	0.2	0.7	1.2	0.5
無回答	242	-	1.2	2.9	0.4	-	-	-	-	-	5.4	-	-	-	-	0.8	-	-	-	0.8	-	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

調査数	業種															全体					
	納豆製造業	種類製造業	そうざい製造業	複合型そうざい製造業	複合型冷凍食品製造業	清物製造業	密封包装食品製造業	食品の小分け業	添加物製造業	添加加工業(規格が定められた添加物製造業)	コーヒー製造業(飲料製造を除く)	農産保存食料品製造業	調味料製造業	糖類製造業	精穀・製粉業		海苔製造業	卵選別包装業	その他の食料品製造業	無回答	
全体	11,922	0.1	1.2	4.9	0.6	0.6	2.7	1.0	0.9	0.8	0.8	2.6	2.1	0.7	0.3	1.3	1.7	0.6	0.5	12.5	4.8
0~4人	5,940	0.1	1.5	4.8	0.3	0.4	3.3	0.9	0.8	0.3	0.5	0.7	4.0	3.3	0.8	1.2	2.5	0.4	0.2	12.8	3.0
5~9人	1,581	0.1	1.6	5.2	0.3	0.3	2.0	0.6	0.8	1.1	0.8	0.4	1.9	0.9	0.8	1.1	1.3	0.7	0.4	13.3	3.7
10~19人	1,324	0.1	0.6	5.7	0.6	0.8	1.7	0.9	0.8	0.9	0.6	1.5	1.4	0.2	0.2	1.4	0.8	1.1	0.5	12.2	4.4
20~29人	634	0.1	0.9	4.6	0.6	0.5	2.8	1.4	1.7	1.4	1.6	0.3	0.6	0.9	0.5	1.3	1.4	1.4	0.9	14.0	4.3
30~39人	371	0.1	1.1	4.6	0.6	0.2	3.6	1.3	1.1	1.6	1.1	1.3	0.5	0.3	1.3	2.4	1.3	1.1	1.3	14.3	1.6
40~49人	337	0.1	0.9	5.3	0.6	0.2	3.6	1.3	0.9	1.5	0.9	0.9	0.9	0.9	0.3	1.8	0.7	0.9	1.5	13.8	2.7
50~99人	671	0.1	0.4	5.1	1.0	1.0	2.1	1.9	0.9	1.2	0.9	1.6	0.9	0.6	1.3	0.9	0.7	1.2	1.2	12.9	3.9
100人以上	822	0.5	4.7	3.5	3.5	1.3	3.5	1.3	2.2	1.0	2.6	0.7	0.7	0.5	1.0	0.4	0.2	0.1	1.2	0.6	0.7
無回答	242	0.4	2.5	2.5	0.4	0.4	2.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	2.9	78.1

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-1.4. HACCP の義務化について

問4. 「HACCP<sup>(注1)</sup>に沿った衛生管理」が義務化<sup>(注2)</sup>されたことをご存じでしたか。  
 該当する番号(1つ)をお選びください。

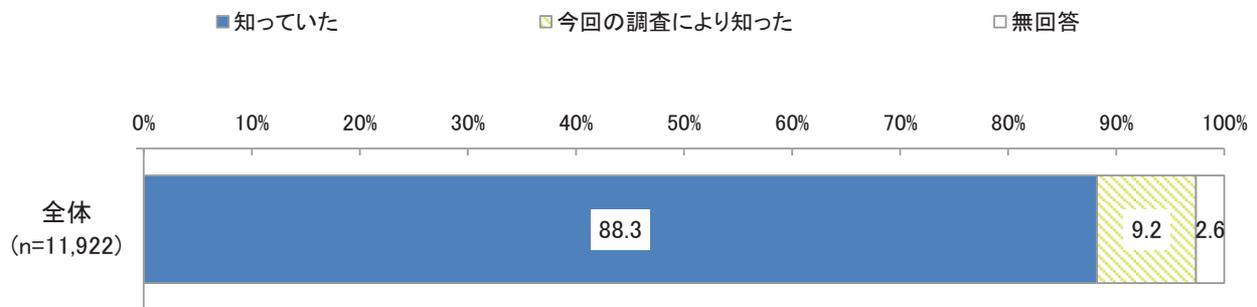
注1: 「HACCP」とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、製造や調理のすべての工程(材料の受入から製品の出荷や料理の提供まで)の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を特定して管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

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日から制度化(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しなければなりません。

「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。

【従業員数別】従業員数が「0~4 人」の事業者は、「今回の調査により知った」と回答している割合が、14.5%と全体と比較して 5.3 ポイント高い。従業員数が「100 人以上」の事業者は、「知っていた」が 98.4%で全体と比較して、10.1 ポイント高い。従業員数が多い事業者ほど、「HACCP に沿った衛生管理」が義務化されたことを認知している傾向にある。

図表 4. HACCP 義務化の認知度



	調査数	「HACCPに沿った衛生管理」義務化の認知度 (%)			
		知っていた	今回の調査により知った	無回答	
全体	11,922	88.3	9.2	2.6	
常用雇 用者 の 人 数	0~4人	5,940	84.3	14.5	1.1
	5~9人	1,581	92.0	6.6	1.4
	10~19人	1,324	93.1	5.6	1.3
	20~29人	634	96.5	2.5	0.9
	30~39人	371	97.8	1.3	0.8
	40~49人	337	97.6	1.2	1.2
	50~99人	671	96.9	1.9	1.2
	100人以上	822	98.4	0.9	0.7
	無回答	242	26.4	2.9	70.7

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上

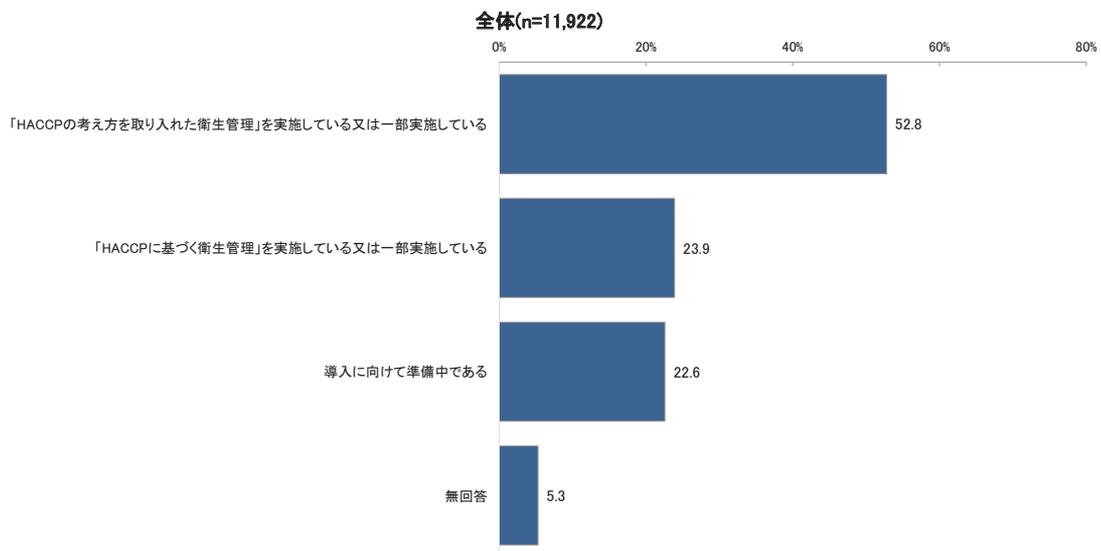
II-1.5. HACCP の導入状況について

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。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」の事業者は、「導入に向けて準備中である」割合が 34.6%で、全体と比較して、10 ポイント以上高い。

図表 5. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



		調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況 (%)			
			「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	導入に向けて準備中である	無回答
全 体		11,922	52.8	23.9	22.6	5.3
常用 雇用 者の 人 数	0～4人	5,940	47.7	16.2	34.6	5.1
	5～9人	1,581	64.6	17.9	19.3	3.1
	10～19人	1,324	64.7	23.3	13.2	3.9
	20～29人	634	66.6	29.2	8.7	2.1
	30～39人	371	63.6	34.0	5.7	1.6
	40～49人	337	64.4	36.2	5.6	1.8
	50～99人	671	50.7	47.7	4.3	2.5
	100人以上	822	39.9	64.5	1.6	1.1
	無回答	242	16.1	4.1	7.0	74.0

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上



II-1.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】 参考にした業種別手引書の使いやすさ

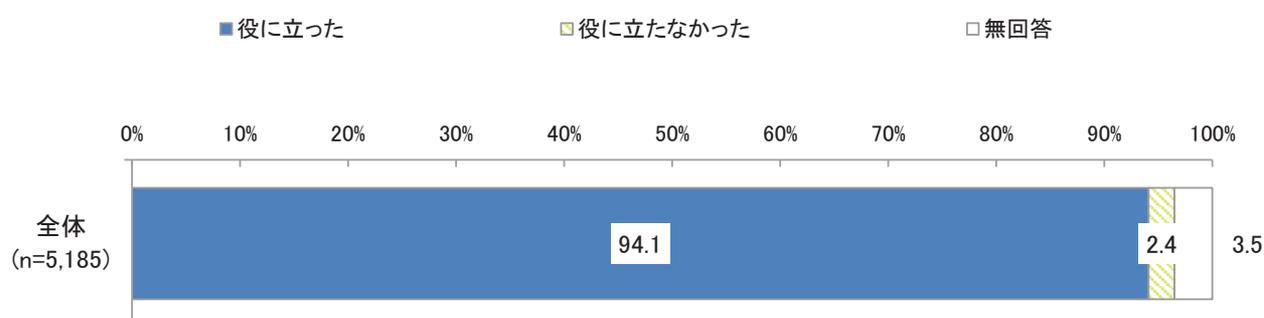
問7-1. 問6で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」回答した事業者数の割合は、94.1%で、9割を占めている。

【従業員数別】すべての従業員数の区分で、「役に立った」と回答している割合が9割を超えている。

図表 7. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書は役に立ったか (%)		
			役に立った	役に立たなかった	無回答
全体		5,185	94.1	2.4	3.5
常用雇用者の人数	0~4人	2,312	93.2	2.7	4.2
	5~9人	856	96.3	1.5	2.2
	10~19人	725	94.9	3.3	1.8
	20~29人	363	93.7	2.8	3.6
	30~39人	192	97.4	2.6	-
	40~49人	186	96.8	1.1	2.2
	50~99人	268	93.3	1.9	4.9
	100人以上	252	90.5	2.0	7.5
	無回答	31	90.3	3.2	6.5

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

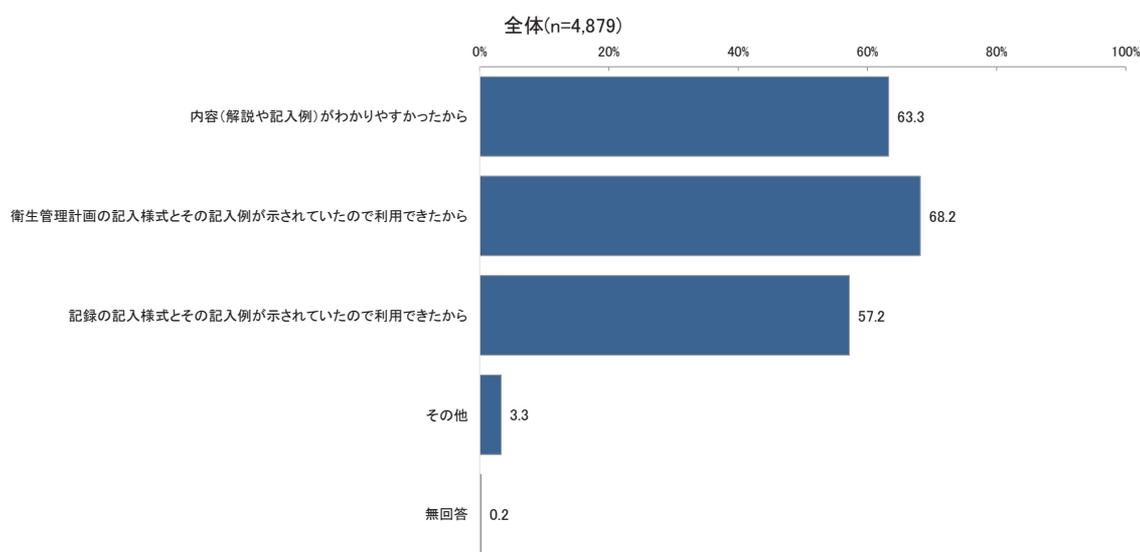
II-1.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問7-2. 問7-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。  
 役に立った理由について、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」の手引書が役に立った理由としては、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した割合が 68.2%と最も高く、次いで、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が 63.3%だった。

【従業員数別】従業員の人数が 30 名以上の事業者では、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」という回答は、全体と比較して、割合が 7~20%程度低くなっている。従業員の人数が多い事業者は、記録様式を参考にはしていないことが窺える。

図表 8. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



		調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書が役に立った理由				
			内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他	無回答
全 体		4,879	63.3	68.2	57.2	3.3	0.2
常用 雇用 者の 人 数	0~4人	2,154	60.7	69.0	59.6	2.6	0.2
	5~9人	824	64.8	73.1	61.7	2.4	0.5
	10~19人	688	60.9	70.3	61.9	1.7	-
	20~29人	340	65.9	65.0	54.1	5.0	0.3
	30~39人	187	66.8	62.6	48.7	4.3	-
	40~49人	180	76.1	67.2	50.6	3.3	-
	50~99人	250	68.8	63.2	43.6	8.8	1.2
	100人以上	228	67.1	53.5	37.7	8.8	-
	無回答*	28	67.9	60.7	50.0	-	-

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

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

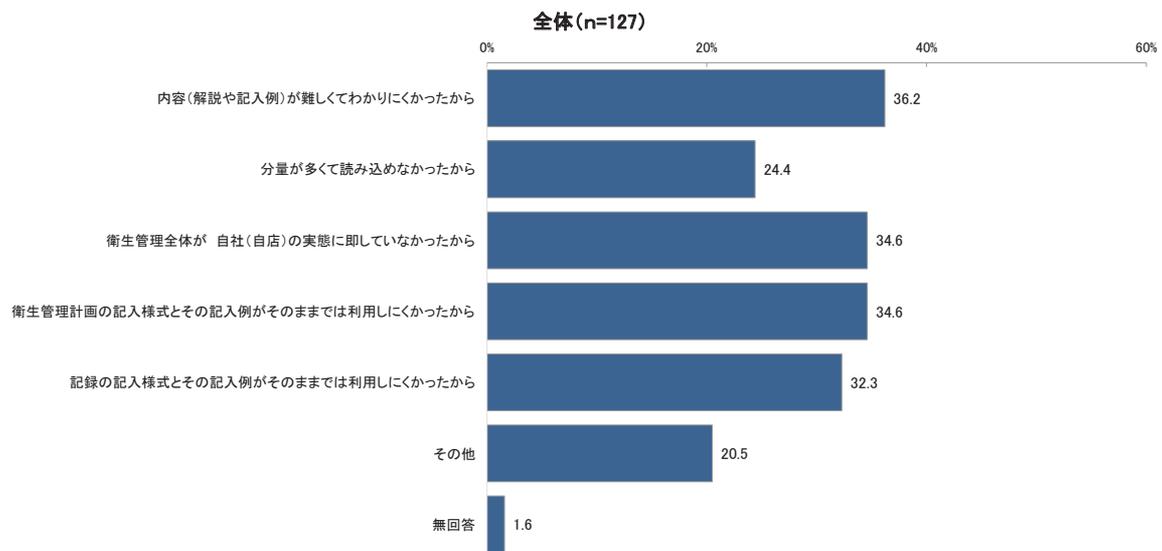
II-1.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問7-3. 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、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」の手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」が 36.2%と最も高い。次いで、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」がいずれも 34.6%となっている。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」の事業者は、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」の3つの理由において、4割以上の回答があった。

図表 9. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由



	調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書が役に立たなかった理由 (%)							
		内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が 自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答	
全体	127	36.2	24.4	34.6	34.6	32.3	20.5	1.6	
常用雇 用者 の 人 数	0～4人	62	45.2	25.8	41.9	40.3	35.5	12.9	3.2
	5～9人*	13	38.5	30.8	38.5	46.2	38.5	15.4	-
	10～19人*	24	41.7	20.8	20.8	25.0	20.8	29.2	-
	20～29人*	10	10.0	40.0	10.0	40.0	40.0	30.0	-
	30～39人*	5	-	-	60.0	20.0	60.0	40.0	-
	40～49人*	2	50.0	-	-	-	-	50.0	-
	50～99人*	5	20.0	20.0	40.0	40.0	40.0	-	-
	100人以上*	5	-	20.0	20.0	-	-	60.0	-
無回答*	1	-	-	100.0	-	-	-	-	

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

II-1.8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について

問8. 問5で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 に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書等について  
 該当する番号を(すべて)をお選びください。

問5で2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した事業者数(23.9%(2,845))のうち、回答があつた手引書数は60であり(のべ回答数2,581)、「なし」と回答した数は264であつた。

回答のあつた手引書は以下の通りである。

図表 10. 【HACCP に基づく衛生管理】を実施する際に参考にした手引書について

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】

No	手引書名	回答数の割合 (%)
1	冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書	12.7
2	健康食品製造における HACCP 導入手引書	5.5
3	と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書	0.6
4	親鶏製品製造事業者(大規模食鳥処理場)向け	0.1
5	食肉処理業向け	4.0
6	発酵乳・乳酸菌飲料	0.9
	業種不明	0.1
	食品製造における HACCP 入門のための手引書	
7	乳・乳製品編	4.0
8	食肉製品編	3.7
9	清涼飲料水編	3.1
10	大量調理施設編	5.9
11	漬物編	3.6
12	生菓子編	6.8
13	焼き菓子編	11.5
14	豆腐編	1.9
15	麺類編	2.6
	業種不明	0.4
	HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数	67.5

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書】

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数	4.9
------------------------------	-----

【その他の回答】

その他の回答数	31.1
---------	------

なし	9.3
----	-----

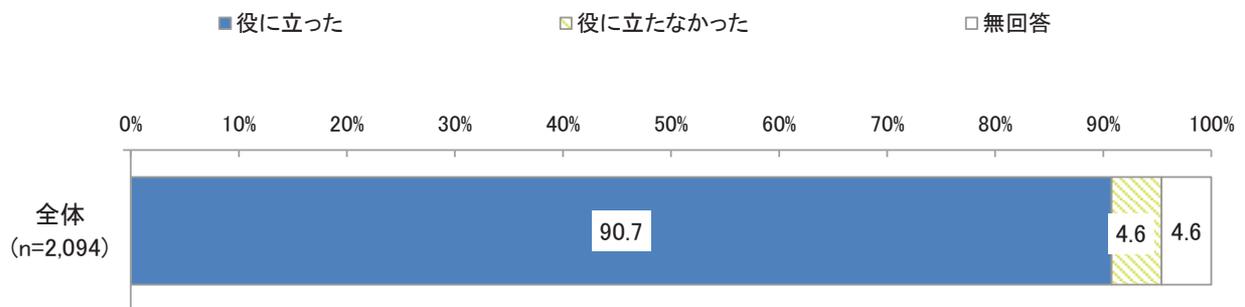
II-1.9-1. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

問9-1. 問8で参考にした手引書等について回答した方にお伺いします。  
 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」回答した割合は、90.7%で、9割を占めている。

【従業員数別】すべての区分で「役に立った」と回答した割合が高くなっている。

図表 11. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		調査数	「HACCPに基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書は役に立ったか		
			役に立った	役に立たなかった	無回答
全	体	2,094	90.7	4.6	4.6
常用 雇 用 者 の 人 数	0~4人	687	88.1	6.7	5.2
	5~9人	197	89.8	5.1	5.1
	10~19人	235	90.2	5.1	4.7
	20~29人	140	93.6	2.1	4.3
	30~39人	94	88.3	3.2	8.5
	40~49人	96	93.8	1.0	5.2
	50~99人	249	90.8	4.4	4.8
	100人以上	388	94.8	2.8	2.3
	無回答*	8	100.0	-	-

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

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

II-1.9-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

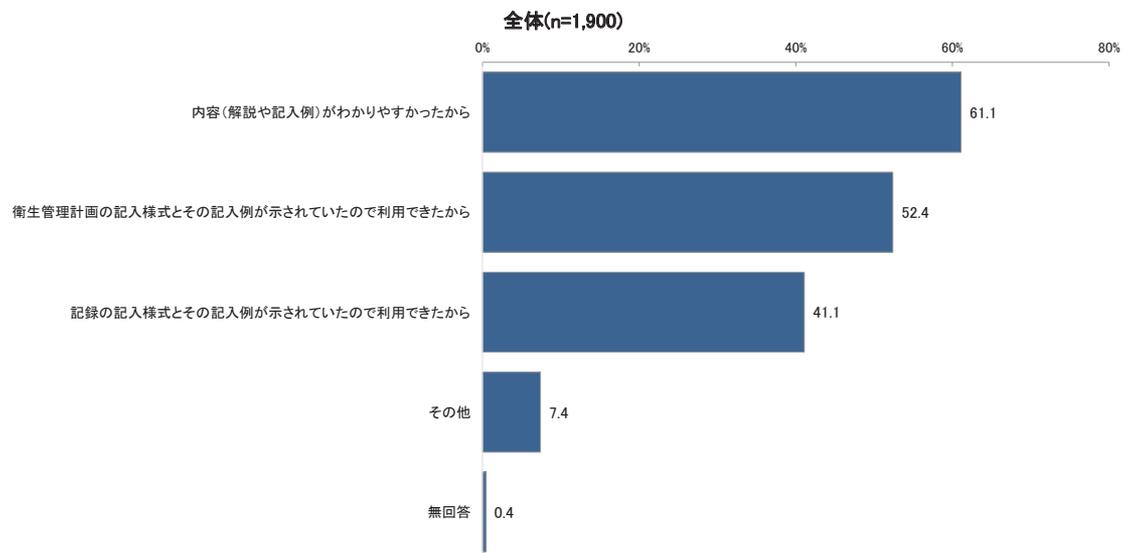
問9-2. 問9-1で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が 61.1%と最も高く、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が 52.4%と過半数を占めている。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」「5～9 人」の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が全体と比較して、5ポイント以上高い。一方で、従業員数が「100人以上」の事業者では、10ポイント以上低くなっている。

図表 12. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



	調査数	「HACCP に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書が役に立った理由 (%)					
		内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他	無回答	
全体	1,900	61.1	52.4	41.1	7.4	0.4	
常用雇 用者の 人数	0～4人	50.6	60.3	48.8	1.2	0.3	
	5～9人	58.8	64.4	46.9	3.4	0.6	
	10～19人	66.5	56.6	44.8	6.6	0.5	
	20～29人	63.4	50.4	38.9	10.7	-	
	30～39人	63.9	54.2	38.6	12.0	-	
	40～49人	64.4	45.6	45.6	10.0	1.1	
	50～99人	69.9	47.8	36.3	9.7	0.4	
	100人以上	368	68.5	36.4	26.9	15.8	0.3
	無回答*	8	75.0	25.0	25.0	-	-

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

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

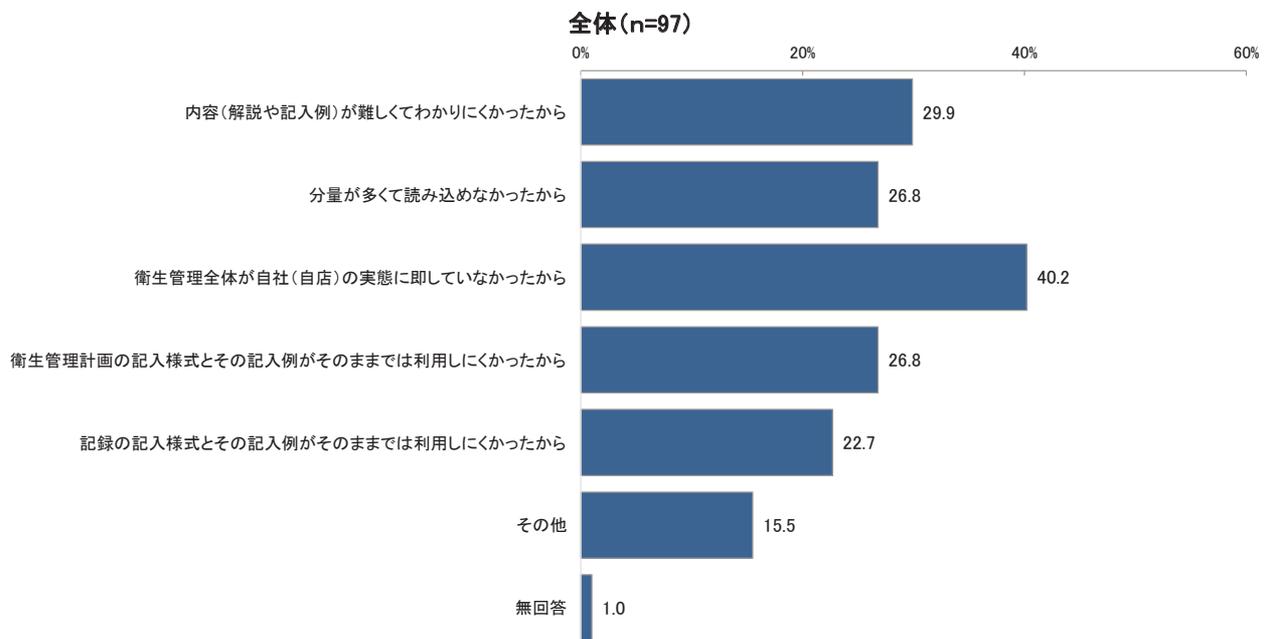
II-1.9-3. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問9-3. 問9-1で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」が40.2%で最も高く、次いで「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」が29.9%となっている。

【従業員数別】従業員数が「0~4人」の事業者は、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」「分量が多くて読み込めなかったから」「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」が全体と比較して、5ポイント以上高い。

図表 13. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由



		調査数	「HACCPに基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書が役に立たなかった理由						
			内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答
全体		97	29.9	26.8	40.2	26.8	22.7	15.5	1.0
常用雇用者の人数	0~4人	46	39.1	34.8	37.0	32.6	23.9	8.7	2.2
	5~9人*	10	40.0	10.0	30.0	20.0	20.0	10.0	-
	10~19人*	12	25.0	41.7	41.7	16.7	8.3	8.3	-
	20~29人*	3	-	-	66.7	-	33.3	33.3	-
	30~39人*	3	-	33.3	33.3	-	-	33.3	-
	40~49人*	1	-	-	-	100.0	100.0	-	-
	50~99人*	11	27.3	27.3	36.4	36.4	18.2	18.2	-
	100人以上*	11	9.1	-	63.6	18.2	36.4	45.5	-
無回答*	-	-	-	-	-	-	-	-	

全体+5%   全体+10%以上   全体-5%   全体-10%以上

\*: 調査数が30以下のため参考値とする。

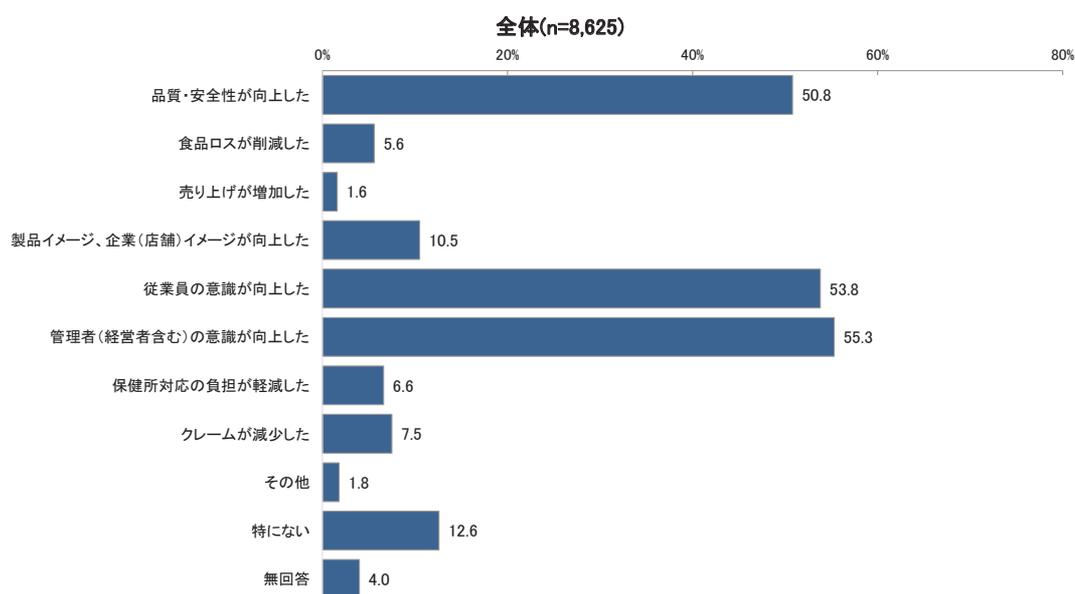
II-1.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について

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。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識が向上した」が 35.8%と全体よりも 18 ポイント低い結果となっている。従業員数が 40 人以上の事業者では、「品質・安全性が向上した」「製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した」と回答した割合が全体と比較して、5 ポイント以上高い。従業員数が多いほど、「クレームが減少した」を回答した割合が高い傾向があった。

図表 14. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって得られた効果										
		品質・安全性が向上した	食品ロスが削減した	売上げが増加した	製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した	従業員の意識が向上した	管理者(経営者含む)の意識が向上した	保健所対応の負担が軽減した	クレームが減少した	その他	特にない	無回答
全体	8,625	50.8	5.6	1.6	10.5	53.8	55.3	6.6	7.5	1.8	12.6	4.0
常用雇用者の人数												
0～4人	3,597	45.2	5.9	1.1	4.1	35.8	57.4	3.8	3.1	1.6	16.7	4.9
5～9人	1,229	46.5	5.7	1.1	6.5	65.4	54.7	6.4	5.9	1.2	11.8	4.3
10～19人	1,101	50.0	5.3	2.2	10.4	67.3	53.9	7.1	7.5	1.4	10.9	3.7
20～29人	567	53.6	5.6	0.5	14.3	67.7	53.4	8.6	10.4	1.8	10.1	3.4
30～39人	345	58.6	3.2	0.9	14.8	70.4	55.4	10.1	12.5	1.4	10.1	2.9
40～49人	314	59.9	3.8	1.9	20.1	65.0	49.4	9.6	12.1	2.9	8.9	2.2
50～99人	626	61.0	5.3	3.8	23.2	68.7	55.1	11.2	14.1	2.1	8.3	3.7
100人以上	800	66.8	6.6	3.5	27.4	65.5	52.6	10.4	18.5	3.4	5.8	2.1
無回答	46	50.0	8.7	2.2	6.5	47.8	58.7	13.0	13.0	2.2	10.9	4.3

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

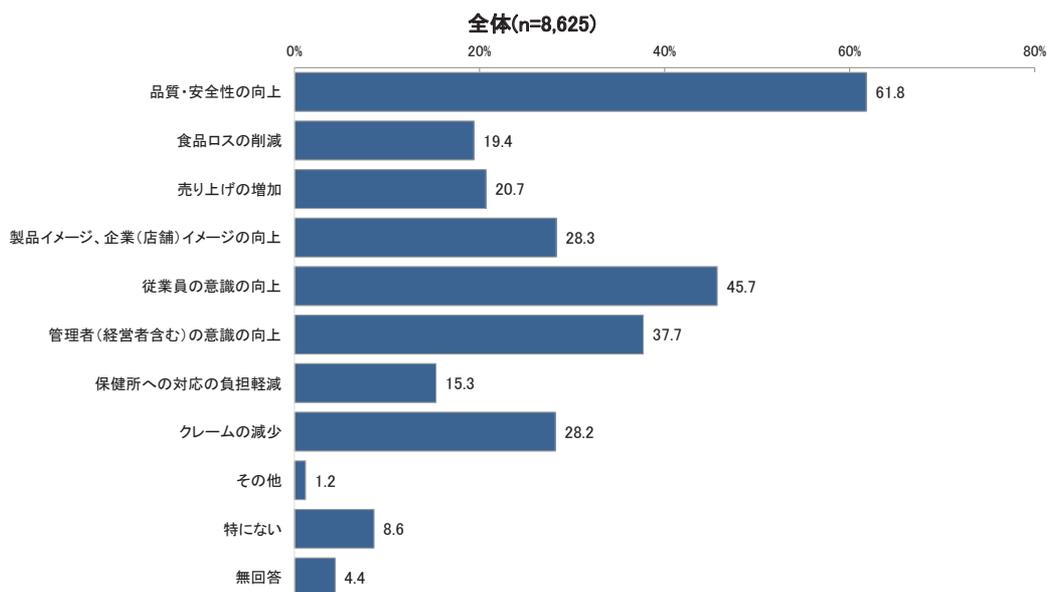
II-1.11. 今後期待する効果について

問 11. 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」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

今後期待する効果について、「品質・安全性の向上」が 61.8%と最も高く、次いで「従業員の意識の向上」が 45.7%となっている。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識の向上」「クレームの減少」の割合が、全体と比較して 10 ポイント以上低い。一方で、従業員数が 20 人以上の事業者では、上記 2 項目は全体と比較して、5 ポイント以上高くなっている。

図表 15. 今後期待する効果について



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果											
		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	管理者(経営者含む)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	特にない	無回答	
全体	8,625	61.8	19.4	20.7	28.3	45.7	37.7	15.3	28.2	1.2	8.6	4.4	
常用雇用者の人数	0～4人	3,597	58.4	17.3	16.5	22.4	31.1	37.1	13.1	15.8	0.7	12.4	5.6
	5～9人	1,229	61.4	18.6	20.5	28.6	49.9	33.2	15.8	24.7	1.1	7.8	4.2
	10～19人	1,101	64.8	19.6	23.1	36.4	54.5	36.5	16.6	28.9	1.7	6.6	4.5
	20～29人	567	63.5	22.4	25.2	36.0	58.6	36.9	17.1	37.0	1.8	5.8	3.4
	30～39人	345	67.2	19.7	25.2	33.0	64.1	41.4	18.8	42.6	2.0	4.6	2.6
	40～49人	314	65.3	23.6	23.2	35.4	58.3	39.5	18.8	46.2	1.3	5.1	1.9
	50～99人	626	68.1	20.3	26.2	33.2	59.9	43.0	17.4	50.0	2.1	3.7	3.4
	100人以上	800	63.6	24.5	26.9	30.1	59.6	42.5	16.8	51.9	1.3	4.6	2.1
無回答	46	67.4	23.9	13.0	21.7	54.3	41.3	8.7	32.6	-	4.3	8.7	
			全体+5%	全体+10%以上	全体-5%	全体-10%以上							

## II-1.12. HACCP 導入の問題点 (社会的要因の影響)

- 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。
- 問 12-2. 次に、問 12-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、  
該当するもの(1つ)をお選びください。

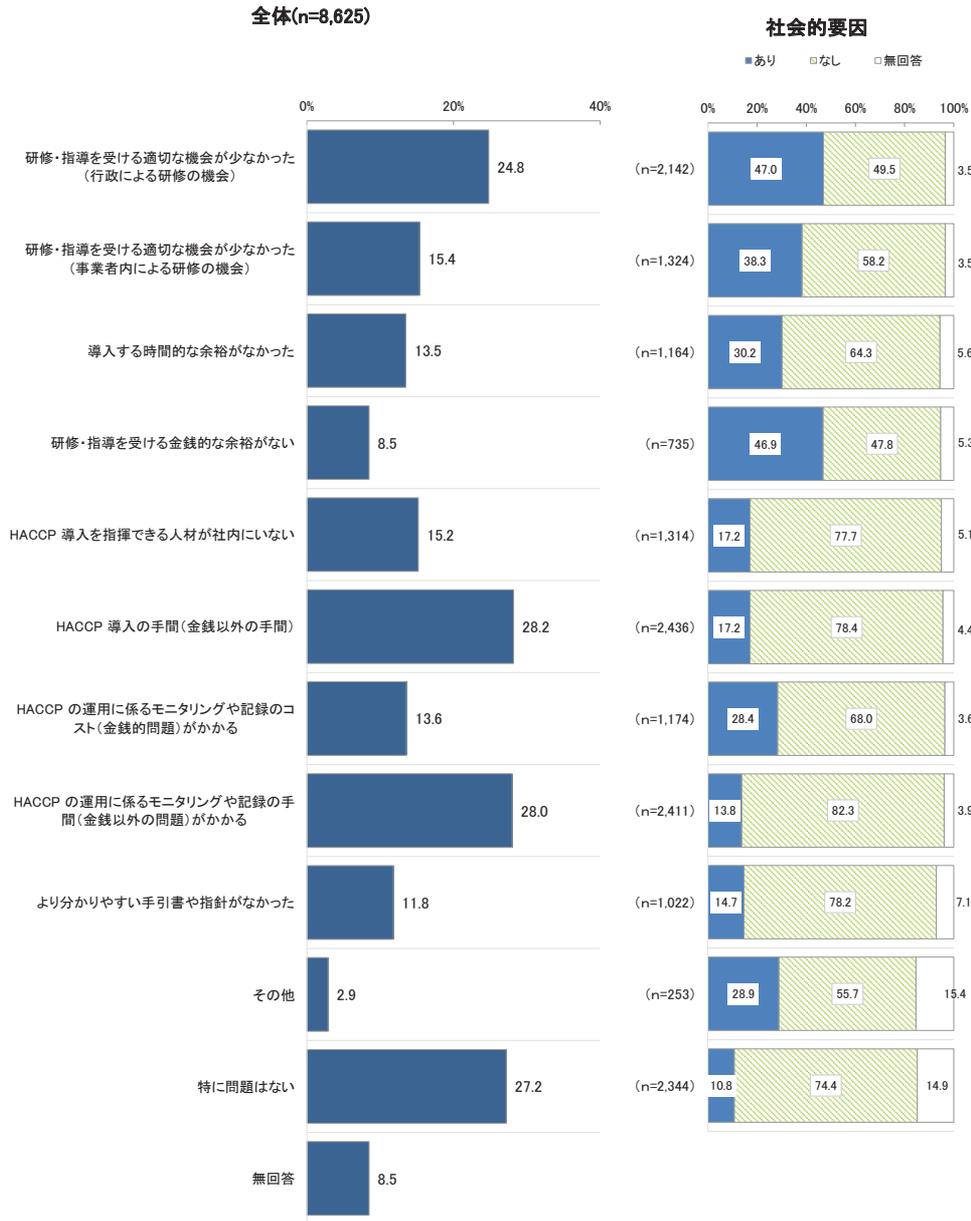
\*社会的要因:新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

導入にあたっての問題点としては、「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。

【従業員数別】従業員数が 20～99 人の事業者では、「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」が全体と比較して 5 ポイント以上高い。一方で、従業員数が「100 人以上」の事業者は、「特に問題はない」と回答した割合が全体と比較して、5 ポイント以上高くなっている。

【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)



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点												
		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)がかかる	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	より分かりやすい手引書や指針がなかった	その他	特に問題はない	無回答	
全体	8,625	24.8	15.4	13.5	8.5	15.2	28.2	13.6	28.0	11.8	2.9	27.2	8.5	
常用雇用者の人数	0~4人	3,597	23.0	10.7	13.2	9.8	11.0	24.7	9.7	23.7	13.3	2.7	28.6	11.7
	5~9人	1,229	30.3	16.6	14.9	9.6	15.7	28.2	12.5	29.0	11.1	2.0	22.5	9.0
	10~19人	1,101	27.3	19.6	12.9	8.1	19.7	29.4	16.6	30.6	11.7	3.2	26.6	6.8
	20~29人	567	26.1	21.3	13.8	9.3	20.6	32.8	16.6	33.2	11.1	2.3	25.9	4.2
	30~39人	345	22.9	20.6	16.2	7.8	20.6	37.4	21.2	36.2	13.0	3.2	22.9	7.8
	40~49人	314	25.8	18.8	17.2	8.3	24.5	34.4	20.7	31.8	13.1	6.1	22.0	3.2
	50~99人	626	26.7	22.2	13.9	5.6	20.3	32.1	16.8	33.1	9.6	3.7	26.0	4.3
	100人以上	800	19.1	15.6	10.6	4.3	14.3	30.4	17.9	29.5	8.1	4.0	34.8	3.4
	無回答	46	26.1	10.9	6.5	4.3	4.3	21.7	17.4	23.9	4.3	-	23.9	28.3

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-1.13. 問題点を解決するために必要なこと

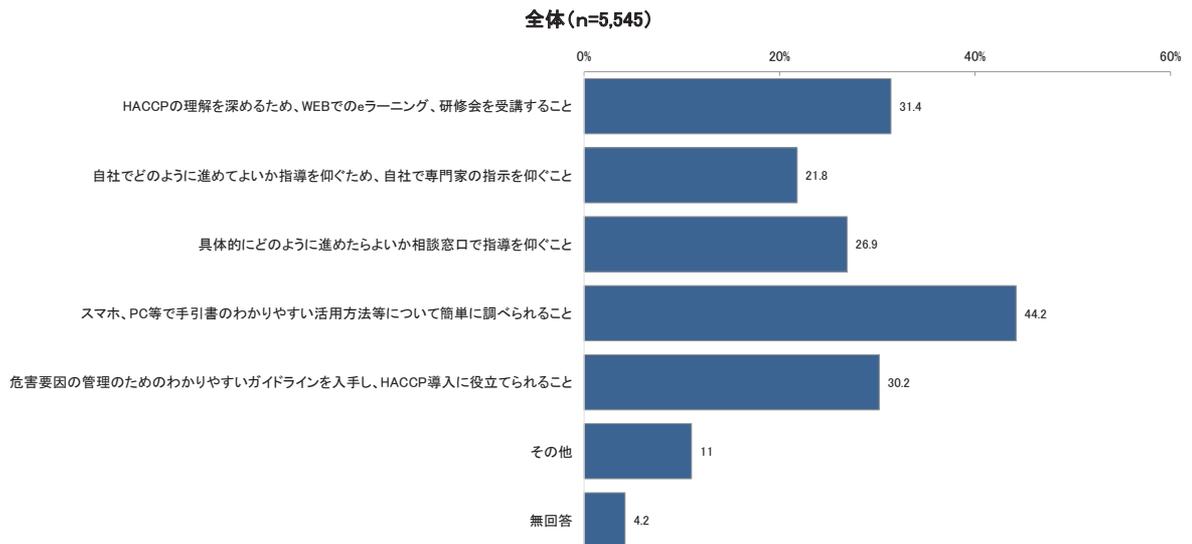
問 13. 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が 44.2%で、4 割以上となっている。次いで、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」が 31.4%となっており、どちらもデジタル化されたオンデマンドで利用できる資料や研修の提供を求めていることがわかる。

【従業員数別】従業員の人数が多い事業者ほど、「自社でどのように進めて良いか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」が全体と比較して、高くなっている。一方で、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が全体と比較して、低くなっている。

図表 17. 問題点を解決するために必要なこと



	調査数	問題点を解決するために必要なこと (%)							
		HACCP の理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答	
全体	5,545	31.4	21.8	26.9	44.2	30.2	11.0	4.2	
常用雇 用者の 人数	0~4人	2,147	24.1	10.1	27.9	52.6	24.5	9.8	6.8
	5~9人	842	32.3	19.0	29.8	48.8	28.4	10.2	4.4
	10~19人	733	32.7	27.3	26.2	44.9	33.7	10.2	3.1
	20~29人	396	30.3	36.4	28.8	37.6	32.1	11.6	1.8
	30~39人	239	35.1	28.9	28.0	36.4	43.1	11.7	0.8
	40~49人	235	39.1	31.5	29.8	34.0	36.6	11.9	1.3
	50~99人	436	41.3	36.7	21.3	27.5	36.9	14.2	1.6
	100人以上	495	46.5	36.8	20.0	28.1	36.8	14.3	0.4
	無回答*	22	22.7	13.6	31.8	31.8	18.2	13.6	18.2

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

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

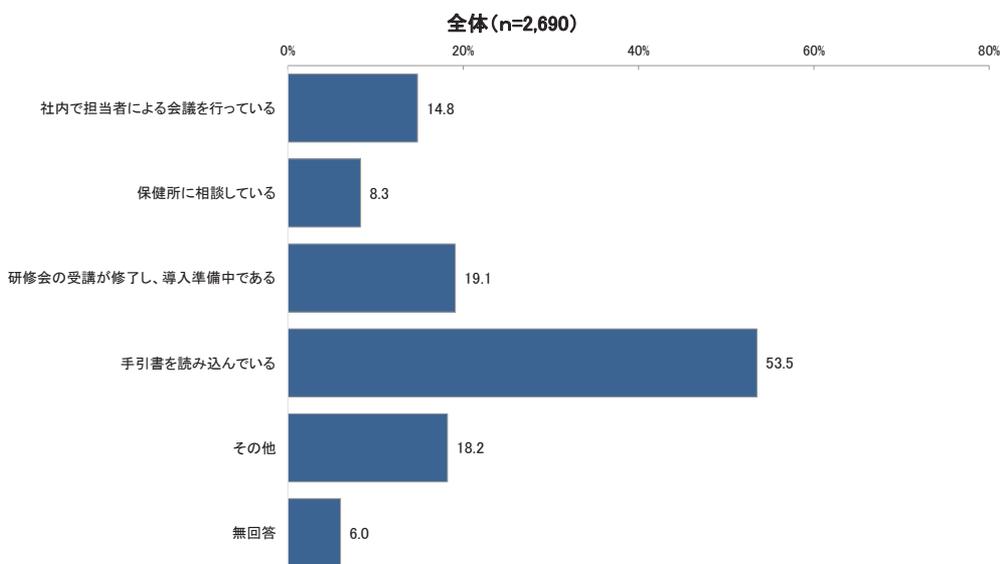
II-1.14. 具体的な状況について

問 14. 問5で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。  
 導入に向けた準備について、具体的にどのような状況であるか、該当する番号(すべて)をお選び  
 ください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者は、「手引書を読み込んでいる」段階と回答した割合が 53.5%で  
 あり、情報収集の段階である事業者が過半数を占めている。

【従業員数別】従業員が5名以上の事業者では、「社内で担当者による会議を行っている」と回答した割合が  
 全体と比較して、10ポイント以上高い。従業員が「40～49人」の事業者は、「手引書を読み込んでいる」と回答し  
 た割合が68.4%と全体と比較して、10ポイント以上高い。

図表 18. 具体的な状況について



(%)

	調査数	導入に向けた準備						
		社内で担当 者による会 議を行って いる	保健所に相 談している	研修会の受 講が終了 し、導入準 備中である	手引書を読 み込んでい る	その他	無回答	
全 体	2,690	14.8	8.3	19.1	53.5	18.2	6.0	
常 用 雇 用 者 の 人 数	0～4人	2,056	10.3	7.9	19.6	53.5	18.4	6.6
	5～9人	305	24.9	8.5	19.7	56.4	16.1	3.6
	10～19人	175	32.0	8.0	16.0	54.9	17.1	4.6
	20～29人	55	29.1	10.9	12.7	45.5	21.8	9.1
	30～39人*	21	42.9	9.5	23.8	38.1	14.3	-
	40～49人*	19	47.4	26.3	-	68.4	15.8	-
	50～99人*	29	51.7	10.3	20.7	37.9	17.2	3.4
	100人以上*	13	30.8	7.7	7.7	46.2	69.2	7.7
無回答*	17	11.8	17.6	23.5	52.9	5.9	5.9	

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

\*:調査数が30以下のため参考値とする。

## Ⅱ-1.15. 導入にあたっての問題点 (社会的要因の影響)

問 15-1. 問5で3(導入に向けて準備中である)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」の導入にあ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。

問 15-2. 次に、問 15-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの(1つ)をお選びください。

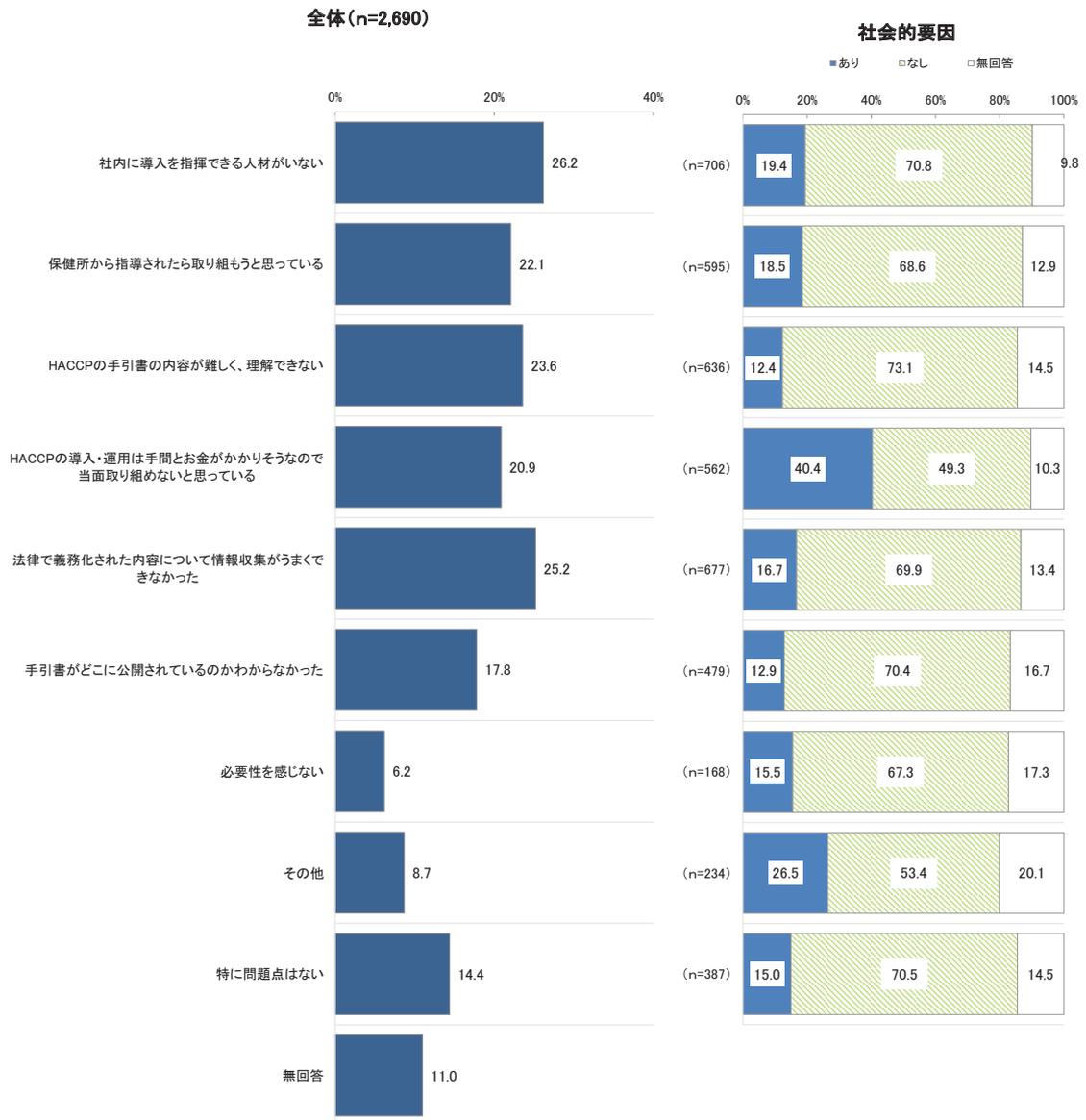
\*社会的要因:新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

導入に向けて準備中であると回答した事業者の問題点として、「社内に導入を指揮できる人材がない」が26.2%と最も高く、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25.2%となっている。「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」という問題点について、社会的要因はあると回答した割合が40.4%と最も高くなっている。

【従業員数別】従業員数が「5～9人」「10～19人」「50～99人」の事業者は、「社内に導入を指揮できる人材がない」が全体と比較して、10ポイント以上高い。一方で、従業員数が「40～49人」の事業者は、「社内に導入を指揮できる人材がない」が全体と比較して、5ポイント以上低く、「特に問題はない」が31.6%と全体と比較して、17.2ポイント高くなっている。

【社会的要因の影響】「HACCP 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」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40.4%であった。

図表 19. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点										
		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わからなかった	必要性を感じない	その他	特に問題はない	無回答	
全体	2,690	26.2	22.1	23.6	20.9	25.2	17.8	6.2	8.7	14.4	11.0	
常用雇 用者の 人数	0~4人	2,056	23.5	23.0	24.4	20.9	25.6	18.5	6.9	8.7	14.2	11.1
	5~9人	305	36.4	21.6	22.3	19.0	23.0	16.4	4.3	7.9	12.8	10.5
	10~19人	175	36.6	18.9	22.3	25.1	26.3	15.4	3.4	8.0	16.0	8.6
	20~29人	55	34.5	12.7	27.3	23.6	27.3	20.0	9.1	9.1	20.0	10.9
	30~39人*	21	33.3	23.8	4.8	14.3	9.5	4.8	14.3	-	19.0	9.5
	40~49人*	19	21.1	5.3	26.3	21.1	26.3	5.3	-	15.8	31.6	10.5
	50~99人*	29	41.4	17.2	10.3	24.1	27.6	13.8	-	6.9	24.1	10.3
	100人以上*	13	7.7	-	7.7	-	7.7	15.4	-	46.2	-	30.8
	無回答*	17	29.4	29.4	11.8	17.6	17.6	17.6	-	11.8	5.9	29.4

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

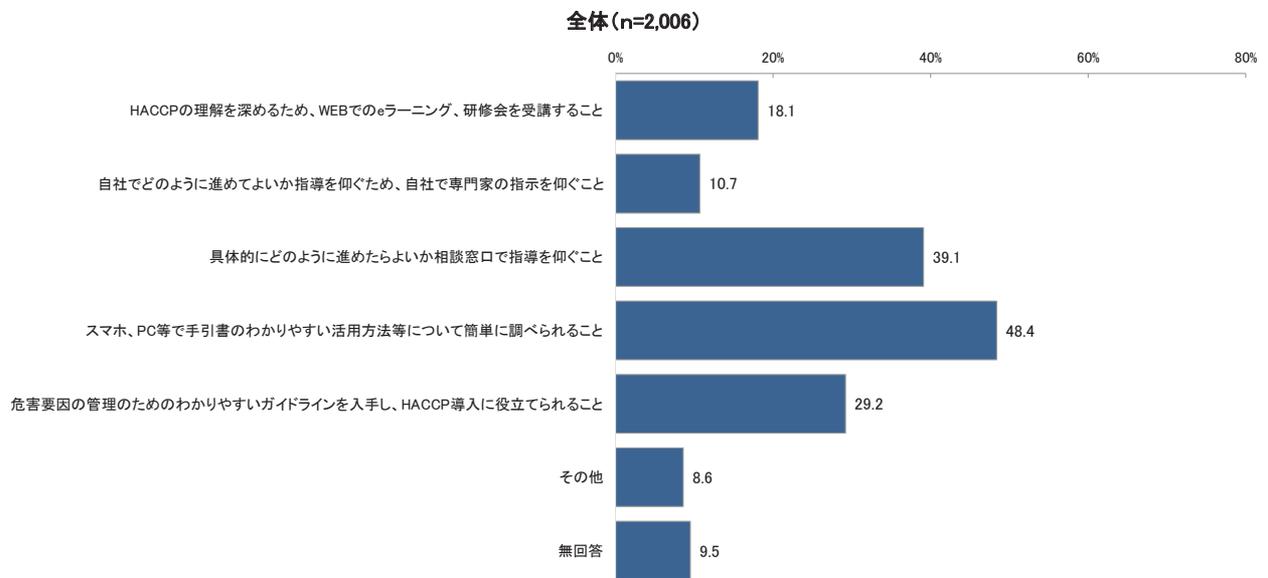
II-1.16. 問題点を解決するために必要なこと

問 16. 問 15-1 の問題点を選択された方にお伺いします。  
 選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するために必要なこととして、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が 48.4%と最も高く、次いで「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指示を仰ぐこと」が 39.1%となっている。

【従業員数別】従業員数が「5～9 人」の事業者は、「自社でどのように進めてよいか指示を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」が 19.7%と全体と比較して、9 ポイント高くなっている。

図表 20. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

	調査数	問題点を解決するために必要なこと							
		HACCPの理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答	
全体	2,006	18.1	10.7	39.1	48.4	29.2	8.6	9.5	
常用雇 用者 の 人 数	0～4人	1,537	17.0	7.9	39.1	48.9	28.6	8.6	10.4
	5～9人	234	20.5	19.7	40.2	47.9	31.6	9.0	5.1
	10～19人	132	19.7	15.2	38.6	47.7	32.6	4.5	8.3
	20～29人	38	26.3	21.1	28.9	50.0	23.7	13.2	7.9
	30～39人*	15	20.0	33.3	26.7	40.0	33.3	6.7	6.7
	40～49人*	11	36.4	18.2	72.7	54.5	45.5	9.1	9.1
	50～99人*	19	31.6	47.4	36.8	36.8	31.6	10.5	5.3
	100人以上*	9	22.2	22.2	22.2	44.4	-	33.3	-
無回答*	11	18.2	9.1	54.5	18.2	27.3	9.1	9.1	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

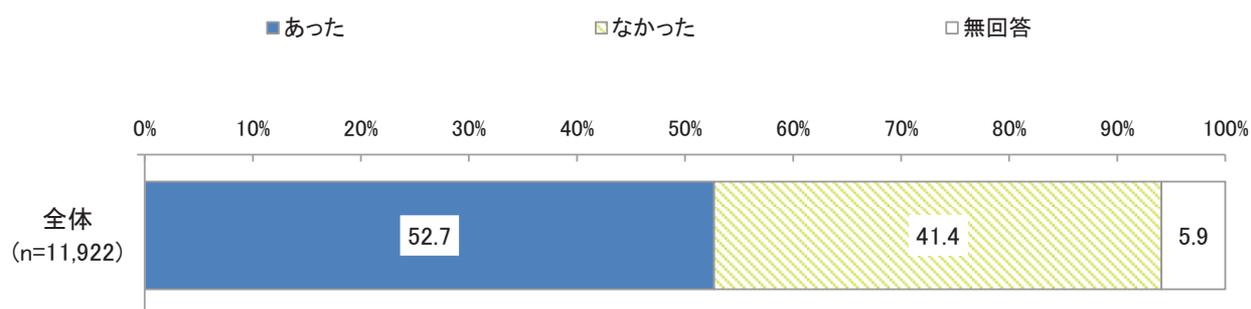
II-1.17. 保健所による指導・助言の有無

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。

【従業員数別】従業員数が 20～39 人、50 人以上の事業者では、保健所による指導・助言がなかったと回答している割合が全体と比較して 5 ポイント以上高い。従業員が少ない事業者ほど、指導・助言があったと回答した割合が高い。

図表 21. 保健所による指導・助言の有無



		調査数	保健所による指導助言の有無 (%)		
			あった	なかった	無回答
全	体	11,922	52.7	41.4	5.9
常 用 雇 用 者 の 人 数	0～4人	5,940	57.1	37.5	5.4
	5～9人	1,581	54.3	41.6	4.1
	10～19人	1,324	48.8	46.1	5.1
	20～29人	634	50.8	46.4	2.8
	30～39人	371	51.2	47.2	1.6
	40～49人	337	51.6	46.3	2.1
	50～99人	671	45.9	49.8	4.3
	100人以上	822	42.8	55.2	1.9
	無回答	242	15.7	11.6	72.7

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上

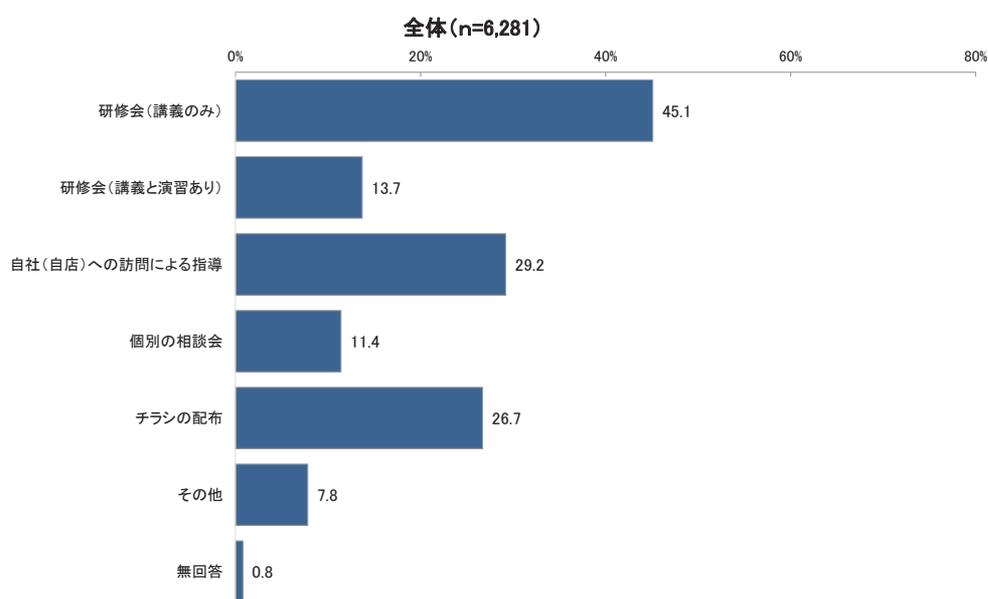
II-1.18. 保健所からの効果的な指導内容について

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。

【従業員数別】従業員数が 10 人以上の事業者では「自社(自店)への訪問による指導」が全体と比較して、5 ポイント以上高く、従業員規模が大きい事業者ほど、効果的であったと回答している割合が高い。従業員数が 30 人以上の事業者では、「研修会(講義のみ)」「チラシの配布」が全体と比較して、5 ポイント以上低い。

図表 22. 保健所からの効果的な指導内容



(%)

	調査数	効果的であった指導						
		研修会(講義のみ)	研修会(講義と演習あり)	自社(自店)への訪問による指導	個別の相談会	チラシの配布	その他	無回答
全体	6,281	45.1	13.7	29.2	11.4	26.7	7.8	0.8
常用雇 用者 の 人 数	0~4人	50.5	12.7	20.0	9.6	30.6	7.6	1.1
	5~9人	45.5	15.6	32.6	12.0	27.4	6.3	0.3
	10~19人	40.2	13.0	36.5	14.7	23.7	9.3	0.9
	20~29人	41.9	13.7	38.2	14.3	18.0	8.7	0.3
	30~39人	32.1	15.3	47.4	15.8	21.1	7.4	-
	40~49人	33.3	16.1	45.4	14.4	21.3	8.6	-
	50~99人	33.4	17.2	50.6	13.6	18.8	6.8	-
	100人以上	25.3	14.8	51.4	13.4	15.3	10.5	-
無回答	38	65.8	7.9	28.9	7.9	15.8	-	2.6

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

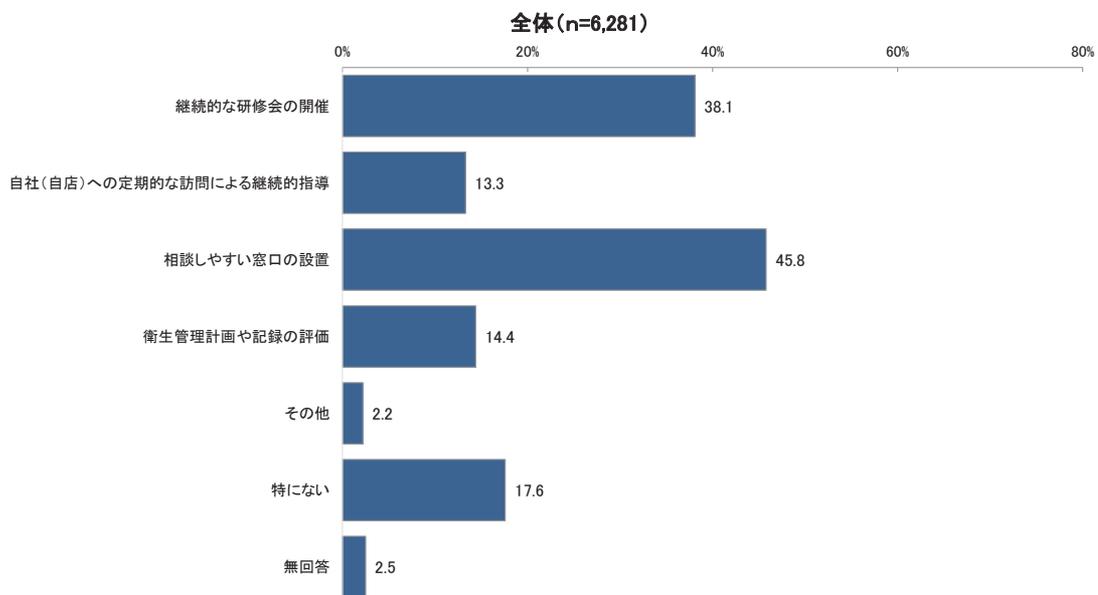
II-1.19. 保健所からの今後期待する指導・助言

問 19. 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。  
 今後どのような指導・助言を期待していますか？該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言等として、「相談しやすい窓口の設置」が最も高く、45.8%となっており、次いで、「継続的な研修会の開催」が 38.1%となっている。

【従業員数別】従業員数が 20 人以上の事業者では、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」が全体と比較して、10 ポイント以上高い。

図表 23. 保健所からの今後期待する指導・助言



(%)

	調査数	今後期待する指導・助言							
		継続的な研修会の開催	自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導	相談しやすい窓口の設置	衛生管理計画や記録の評価	その他	特にない	無回答	
全体	6,281	38.1	13.3	45.8	14.4	2.2	17.6	2.5	
常用雇 用者 の 人 数	0~4人	3,393	36.8	6.4	43.5	10.4	2.7	21.3	3.5
	5~9人	858	40.7	13.8	50.8	14.8	1.2	15.6	1.7
	10~19人	646	37.6	17.8	50.3	19.7	2.3	13.3	1.5
	20~29人	322	39.8	23.9	52.5	18.6	1.2	8.4	1.9
	30~39人	190	47.4	30.5	46.3	22.6	1.1	9.5	-
	40~49人	174	42.0	31.0	51.1	20.1	1.1	12.1	0.6
	50~99人	308	39.3	28.6	42.2	22.1	2.3	13.0	1.6
	100人以上	352	37.2	29.3	42.3	24.4	1.4	13.4	0.3
無回答	38	34.2	15.8	42.1	10.5	5.3	23.7	2.6	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

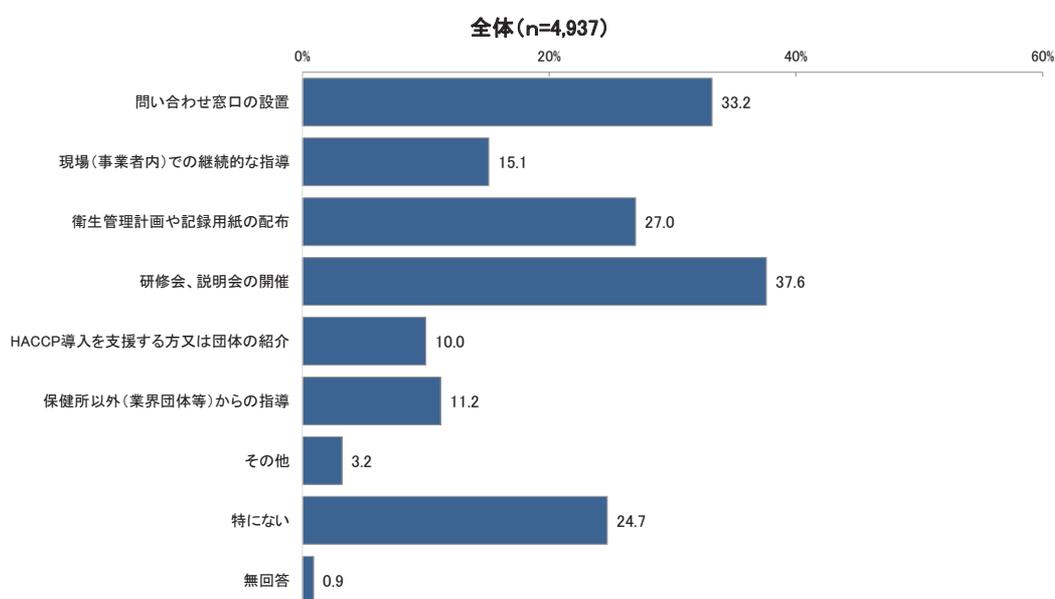
II-1.20. 今後必要な保健所の指導

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、「問合せの窓口の設置」が33.2%、「衛生管理計画や記録用紙の配布」が27.0%と続く。

【従業員数別】「衛生管理計画や記録用紙の配布」を必要としている割合が、従業員数が「0～4人」の事業者では、全体と比較して5ポイント以上高く、一方で従業員数が50人以上の事業者では、10ポイント以上低い結果となっている。

図表 24. 今後必要な保健所の指導



(%)

	調査数	今後、継続してHACCPを実施するために必要な、保健所による指導等									
		問い合わせ 窓口の設置	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	HACCP 導 入を支援す る方又は団 体の紹介	保健所以外 (業界団体 等)からの 指導	その他	特にない	無回答	
全 体	4,937	33.2	15.1	27.0	37.6	10.0	11.2	3.2	24.7	0.9	
常 用 雇 用 者 の 人 数	0～4人	2,228	35.4	11.3	33.7	36.1	8.5	9.9	3.3	22.5	1.3
	5～9人	658	32.5	16.0	31.3	39.8	10.3	9.1	1.5	20.1	0.3
	10～19人	610	37.0	19.0	26.6	40.5	11.1	12.8	3.4	21.3	0.3
	20～29人	294	29.3	18.0	22.1	35.0	8.2	10.5	3.4	32.3	0.7
	30～39人	175	28.6	14.9	17.7	32.0	15.4	10.9	2.9	31.4	0.6
	40～49人	156	30.8	19.9	22.4	44.2	17.3	18.6	5.8	25.6	-
	50～99人	334	31.7	19.2	12.9	36.5	11.7	14.7	1.8	34.7	0.6
	100人以上	454	24.7	20.9	7.7	39.6	10.4	13.9	4.8	31.5	0.9
	無回答*	28	32.1	10.7	21.4	42.9	10.7	10.7	-	25.0	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

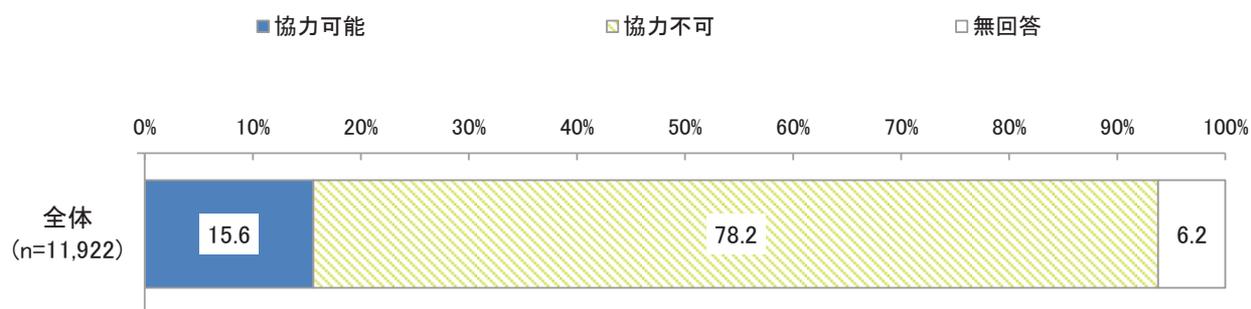
\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

II-1.21. ヒアリング調査の協力度

問 21. HACCP の実施状況及び導入効果を調査、検証するため、実際に施設に訪問してインタビュー形式で別途実施するヒアリング調査にご協力いただけますか？

ヒアリング調査にご協力いただけると回答した事業者は、15.6%である。一方、ご協力いただけないと回答した事業者は 78.2%だった。

図表 25. ヒアリング調査の協力度



(%)

	調査数	ヒアリング調査の協力可否			
		協力可能	協力不可	無回答	
全 体	11,922	15.6	78.2	6.2	
常 用 雇 用 者 の 人 数	0～4人	5,940	13.0	81.6	5.5
	5～9人	1,581	15.1	80.2	4.7
	10～19人	1,324	17.1	76.9	6.0
	20～29人	634	18.8	77.8	3.5
	30～39人	371	22.6	74.9	2.4
	40～49人	337	19.9	77.4	2.7
	50～99人	671	20.1	76.6	3.3
	100人以上	822	25.3	72.5	2.2
	無回答	242	4.1	22.3	73.6

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上

## Ⅱ-2. 販売業定量調査結果 (食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査)

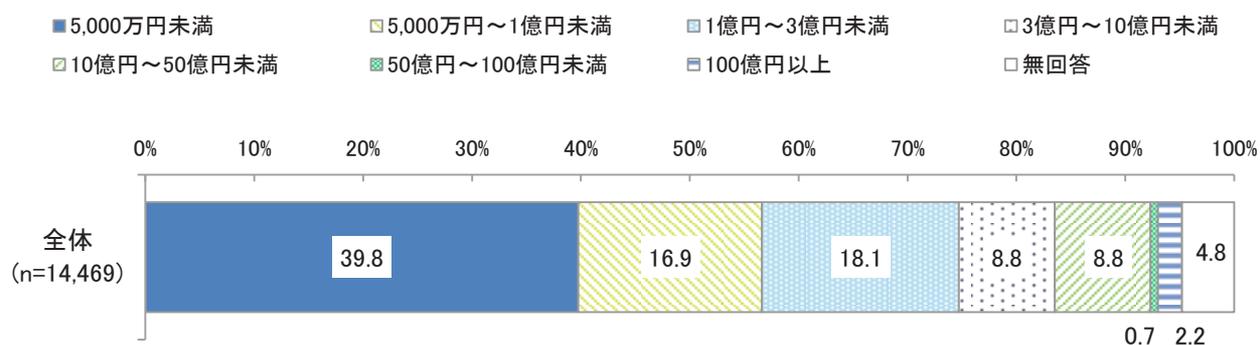
### Ⅱ-2.1. 食品販売総額について

問 1. 令和 3 年度中(令和 3 年 4 月 1 日～令和 4 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)をお選びください。

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 39.8%を占めている。  
 次いで、「1億円～3 億円未満」の事業者の割合が 18.1%となっている。

【従業員数別】常用雇用者の人数が少ないほど、食品販売総額が低い傾向にあり、常用雇用者の人数が多いほど、食品販売総額が高い傾向にある。

図表 1. 1 年間の食品の販売総額(税込み)



	調査数	直近の食品販売総額 (%)							
		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	14,469	39.8	16.9	18.1	8.8	8.8	0.7	2.2	4.8
常用雇用者の人数	0～4人	84.2	9.0	4.5	0.7	0.1	-	-	1.4
	5～9人	38.5	28.9	24.0	4.7	1.1	0.1	0.2	2.6
	10～19人	21.7	30.2	34.0	8.5	2.7	0.2	0.1	2.5
	20～29人	24.2	20.6	32.9	14.3	5.4	0.7	0.1	1.9
	30～39人	9.0	11.4	27.8	38.1	9.5	1.5	1.1	1.7
	40人以上	4.8	4.6	8.9	19.8	44.4	3.5	12.9	1.1
	無回答	478	5.0	1.3	0.2	0.8	0.6	-	0.6

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上

II-2.2. 常用雇員者の人数について

問2. 令和4年7月1日現在の従業者のうち常用雇員者の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注:常用雇員者とは「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。

常用雇員者数について、「0～4人」が30.5%、「5～9人」が15.0%、「10～19人」が21.4%となり、40人未満の事業者は全体の80.8%を占めている。

図表 2. 令和4年7月1日現在の常用雇員者人数



II-2.3. 業種について

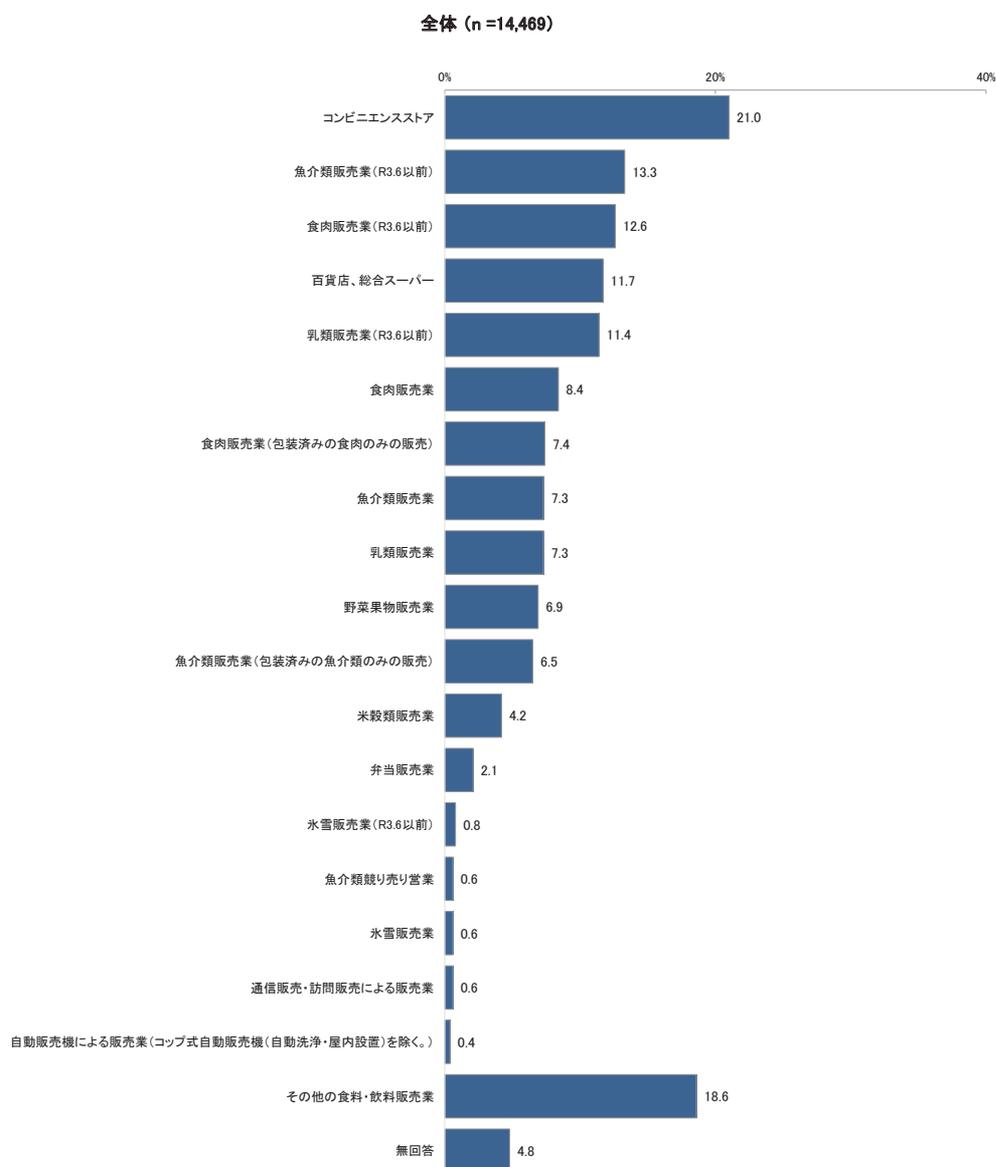
問3. 貴社の業種について、該当する主な番号(1つ)をお選びください。  
 業種名については令和3年6月以前の旧業種(旧)、同日以降の新業種(新)又は届出業種のうち、  
 いずれか1つを選んでください。

※単一回答の設問であるが、複数業種を回答している対象者が多いため、複数回答として扱っている。

申請している業種について、「コンビニエンスストア」が21.0%と最も高く、「魚介類販売業(令和3年6月以前の旧業種)」が13.3%、「食肉販売業(令和3年6月以前の旧業種)」が12.6%と続く。

【従業員数別】従業員数が「5～9人」「10～19人」「20～29人」の事業者では、「コンビニエンスストア」が他の業種と比較すると最も高い。「40人以上」の事業者は「百貨店、総合スーパー」が45.6%で、約5割を占めている。

図表 3. 業種



II-2. 販売業定量調査結果

	業種														調査数	無回答	その他 食料・飲料 販売業	自動販売 機による販 売業(コッ プ式自動 販売機(自 動洗浄・屋 内設置)を 除く)		
	魚介類販 売業(R3.6 以前)	食肉販売 業(R3.6以 前)	水雪販売 業(R3.6以 前)	食肉販売 業(R3.6以 前)	魚介類販 売業	魚介類競 り売り営業	魚介類販 売業(包装 済みの角 介類のみ の販売)	食肉販売 業(包装済 みの食肉 のみ販売)	乳類販売 業	水雪販売 業	弁当販売 業	野菜果物 販売業	米穀類販 売業	通信販売・ 訪問販売 による販売 業					コンビニエ ンスストア	百貨店・総 合スー パー
全体	13.3	12.6	11.4	8.4	7.3	0.6	6.5	7.4	7.3	0.6	2.1	6.9	4.2	0.6	21.0	11.7	0.4	18.6	4.8	
0~4人	19.7	17.3	15.3	11.5	11.9	0.4	11.9	12.0	11.7	1.2	2.6	11.6	7.7	0.8	7.6	1.2	0.6	18.4	2.1	
5~9人	12.5	14.3	12.1	10.1	8.1	0.8	6.0	8.1	6.9	0.8	2.9	7.9	4.6	0.5	27.6	3.8	0.2	17.7	2.4	
10~19人	9.6	10.9	11.4	6.9	4.7	0.4	3.5	4.7	5.1	0.2	1.8	4.5	2.3	-	48.0	5.7	0.2	16.7	1.9	
20~29人	8.0	9.8	10.4	6.2	3.8	1.0	3.5	5.2	4.5	0.3	1.1	3.9	2.2	0.1	31.8	13.3	0.1	25.1	2.2	
30~39人	13.4	11.0	9.5	6.7	6.5	1.1	6.5	6.2	6.7	0.2	2.1	5.8	1.7	-	12.3	22.4	-	26.7	2.4	
40人以上	12.3	9.0	6.5	6.2	5.0	0.6	3.5	4.7	4.9	0.2	1.8	3.2	2.2	1.4	2.9	45.6	0.6	18.4	2.3	
無回答	2.7	1.3	2.7	1.5	2.1	0.2	1.9	1.5	2.3	0.2	0.2	1.9	0.4	0.2	2.1	2.7	0.4	9.4	80.8	
																		全体-5%	全体-10%以上	全体-10%以上

II-2.4. HACCP の義務化について

問4. 「HACCP<sup>(注1)</sup>に沿った衛生管理」が義務化<sup>(注2)</sup>されたことをご存じでしたか。  
 該当する番号(1つ)をお選びください。

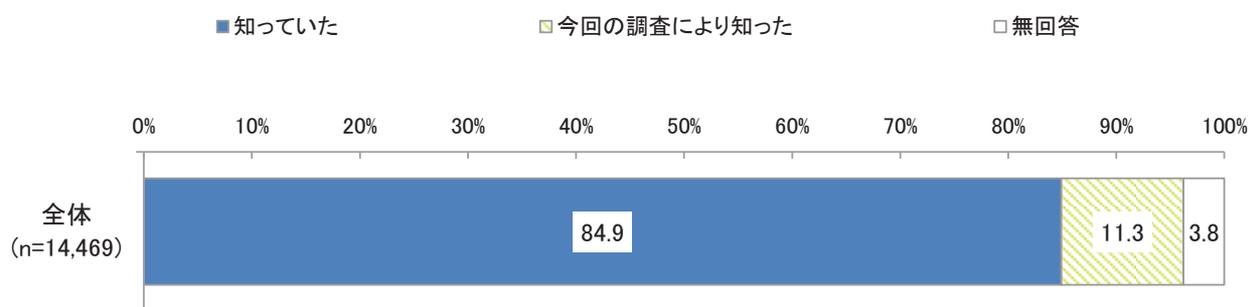
注1: 「HACCP」とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、製造や調理のすべての工程(材料の受入から製品の出荷や料理の提供まで)の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を特定して管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

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 日から制度化(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しなければなりません。

「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。

【従業員数別】従業員数が「20 人以上」の事業者は、「知っていた」が 9 割以上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 20.8%で全体と比べて 10%以上高くなっている。

図表 4. HACCP 義務化の認知度



		調査数	「HACCP に沿った衛生管理」義務化の認知度 (%)		
			知っていた	今回の調査により知った	無回答
全 体		14,469	84.9	11.3	3.8
常用 雇用 者の 人数	0~4人	4,408	77.6	20.8	1.7
	5~9人	2,167	88.3	10.4	1.3
	10~19人	3,100	89.7	9.1	1.1
	20~29人	1,473	91.0	7.5	1.4
	30~39人	536	92.0	6.5	1.5
	40人以上	2,307	96.8	2.1	1.1
	無回答	478	21.1	2.9	75.9

全体+5%
全体+10%以上
全体-5%
全体-10%以上

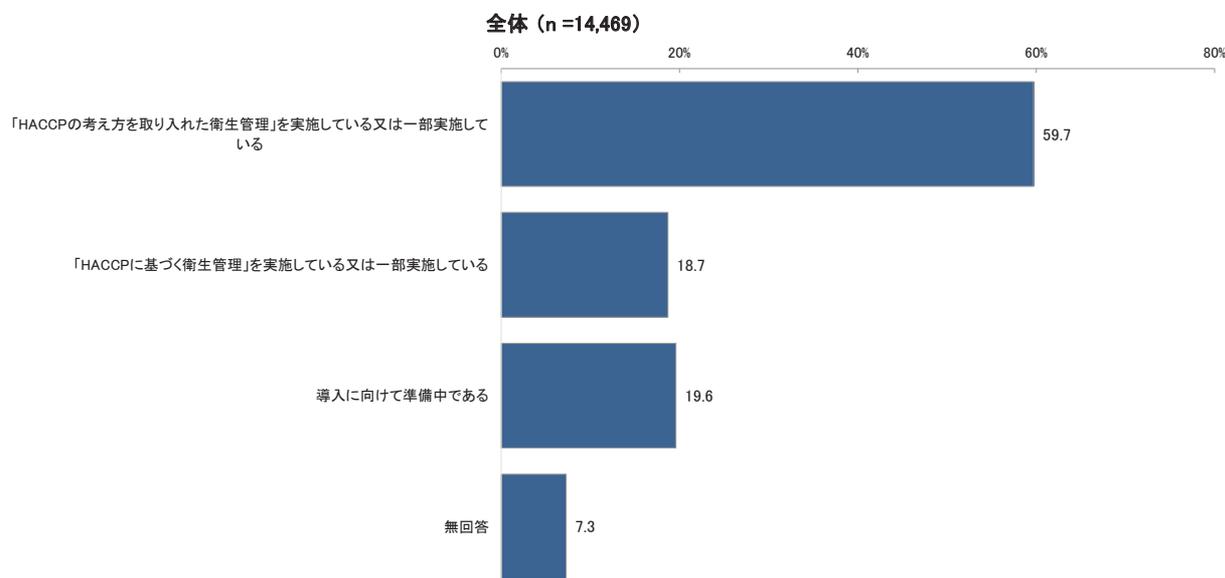
II-2.5. HACCP の導入状況について

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。

【従業員数別】従業員数が多い事業者ほど、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」又は「HACCP に基づく衛生管理」を実施している割合が高い。

図表 5. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況				
		「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	導入に向けて準備中である	無回答	
全体	14,469	59.7	18.7	19.6	7.3	
常用雇 用者の 人数	0~4人	4,408	43.4	14.0	36.6	9.3
	5~9人	2,167	61.6	21.2	18.9	3.5
	10~19人	3,100	67.2	23.3	13.7	3.1
	20~29人	1,473	67.1	22.5	13.7	2.8
	30~39人	536	73.3	20.9	10.1	3.0
	40人以上	2,307	79.7	19.5	5.3	2.3
	無回答	478	19.5	2.3	2.7	76.4

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

II-2.6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】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  
 手引書等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

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一部実施している」を回答した事業者数(59.7%(8,643)のうち、回答があった手引書等の数は81であり(のべ回答数6,963)、「なし」と回答した数は157であった。

回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を実施する際に参考にした業種別手引書

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書】

No	手引書名	回答数の割合 (%)
1	スーパーマーケット(一般衛生管理編、分類別工程管理編)	12.2
2	多店舗展開を図る食品小売事業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書	9.6
3	小規模な一般飲食店	7.8
4	CVS 事業者向け：簡易調理編	4.0
5	食肉販売業向け	2.2
6	小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け	1.4
7	青果物小売業	1.3
8	冷凍・冷蔵商品販売事業者(加工食品卸業)に向けた温度管理を必要とする加工食品の販売に関する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書	1.0
9	HACCP の考えを取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書	1.0
10	小規模な水産加工業者向け	0.7
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数		53.6

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】

HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数	1.0
------------------------	-----

【その他の記載】

その他の記載の回答数	26.0
------------	------

なし	1.8
----	-----

II-2.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】 参考にした業種別手引書の使いやすさ

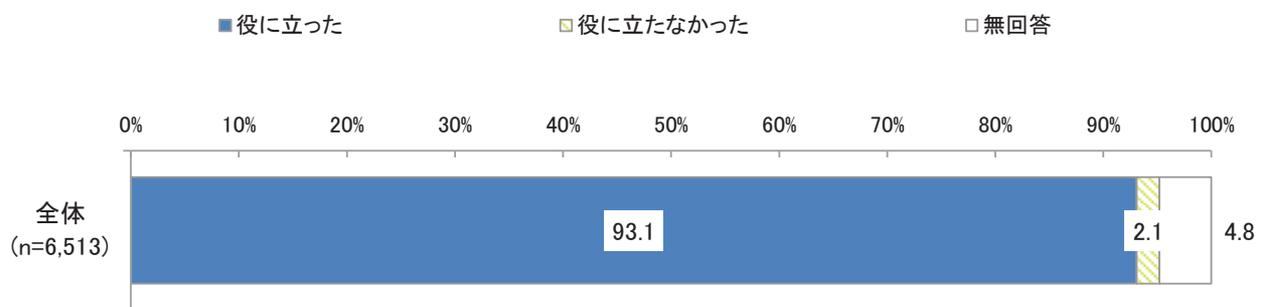
問7-1. 問6で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」回答した割合は、93.1%と、9割以上は肯定的な評価となっている。

【従業員数別】すべての従業員の区分で、9割以上が、「役に立った」と回答している。

図表 7. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書は役に立ったか		
			役に立った	役に立たなかった	無回答
全 体		6,513	93.1	2.1	4.8
常用 雇用 者の 人 数	0~4人	1,454	92.7	2.5	4.8
	5~9人	971	91.2	2.6	6.2
	10~19人	1,457	91.4	2.5	6.1
	20~29人	740	95.1	1.5	3.4
	30~39人	321	93.5	2.5	4.0
	40人以上	1,491	94.9	1.3	3.8
	無回答	79	98.7	-	1.3

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

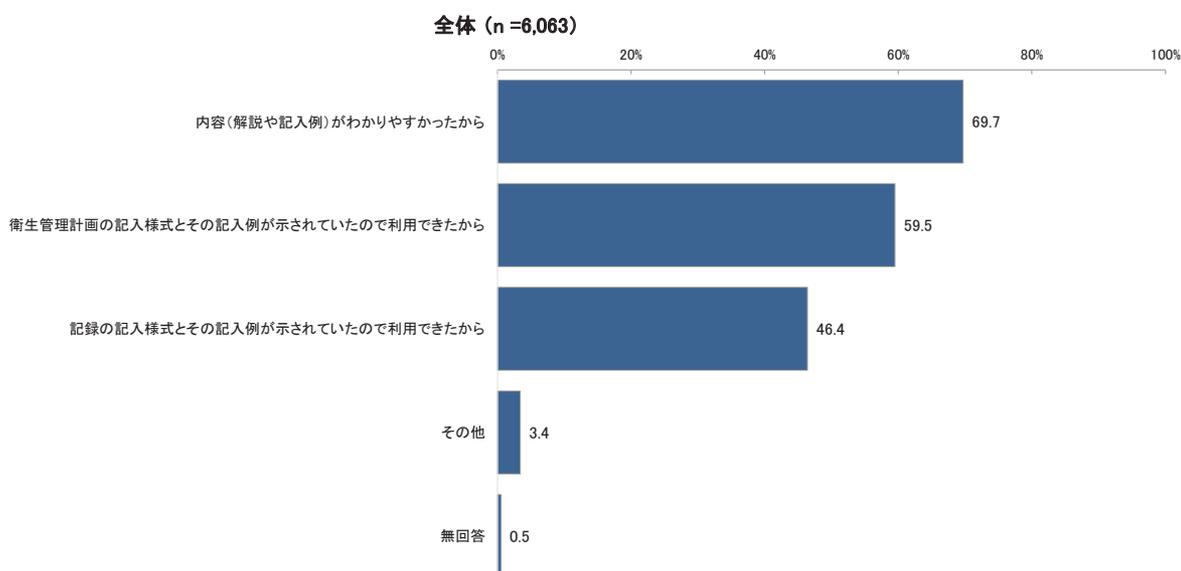
II-2.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問7-2. 問7-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。  
 役に立った理由について、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」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が69.7%と最も高く、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した割合は59.5%だった。

【従業員数別】従業員別にみると、すべての区分で、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が最も高く、次いで、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が続く。

図表 8. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



	調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書が役に立った理由 (%)					
		内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他	無回答	
全体	6,063	69.7	59.5	46.4	3.4	0.5	
常用 雇 用 者 の 人 数	0~4人	1,348	65.7	61.8	51.2	2.4	1.0
	5~9人	886	68.1	56.0	45.0	2.7	0.8
	10~19人	1,332	63.2	58.5	46.9	2.0	0.5
	20~29人	704	77.8	65.2	54.0	2.1	0.1
	30~39人	300	72.0	66.0	42.3	3.0	0.3
	40人以上	1,415	75.3	57.7	40.6	6.9	0.4
	無回答	78	85.9	29.5	23.1	1.3	-

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

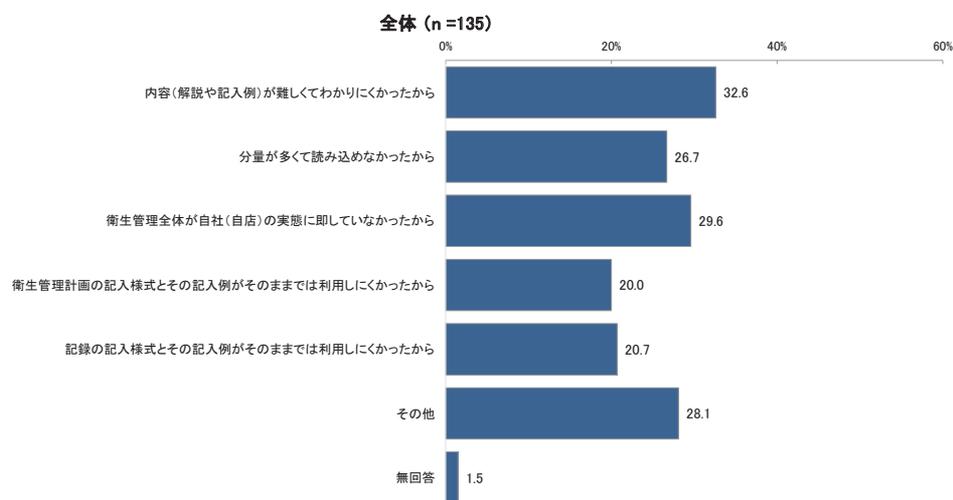
II-2.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問7-3. 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、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」の手引書が役に立たなかった理由として、「内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかったから」が最も高く 32.6%である。次いで、「衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから」が 29.6%となっている。

【従業員数別】従業員数が「0～4 人」の事業者では、「内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかったから」「分量が多くて読み込めなかったから」「衛生管理全体が自社（自店）の実態にそくしていなかったから」「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」が全体と比較して、9%～15%程度割合が高い。

図表 9. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由



(%)

	調査数	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした手引書が役に立たなかった理由						
		内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答
全 体	135	32.6	26.7	29.6	20.0	20.7	28.1	1.5
常用 雇用 者の 人数	0～4人	41.7	36.1	44.4	16.7	36.1	8.3	-
	5～9人*	40.0	16.0	28.0	32.0	24.0	28.0	-
	10～19人	33.3	30.6	27.8	19.4	8.3	22.2	-
	20～29人*	18.2	18.2	27.3	18.2	27.3	63.6	9.1
	30～39人*	25.0	37.5	12.5	12.5	12.5	37.5	12.5
	40人以上*	15.8	15.8	15.8	15.8	10.5	52.6	-
	無回答*	-	-	-	-	-	-	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

II-2.8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について

問8. 問5で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 に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

問 5 で 2「HACCP に基づく衛生管理又は一部実施している」を実施していると回答した事業者数(18.7%(2,704))うち、回答があった手引書等の数は 57 であり(のべ回答数 1,593)、「なし」と回答した数は 42 であった。

回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 10. 【HACCP に基づく衛生管理】を実施する際に参考にした手引書

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】

No	手引書名	回答数の割合 (%)
1	冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書	0.26
2	健康食品製造における HACCP 導入手引書	0.04
3	と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書	0.04
4	親鶏製品製造事業者(大規模食鳥処理場)向け	0.04
5	乳・乳酸菌飲料	0.07
	業種不明	0.07
	食品製造における HACCP 入門のための手引書	
6	食肉製品編	0.04
7	と畜・食肉処理編	0.04
8	大量調理施設における食品の調理編	0.11
9	乳・乳製品編	0.04
10	業種不明	0.41
	食品製造における HACCP による衛生管理普及のための HACCP モデル例	
11	乳・乳製品	0.04
	HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数	1.18

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書】

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数	16.0
------------------------------	------

【その他の回答】

その他の回答数	41.7
---------	------

なし	1.6
----	-----

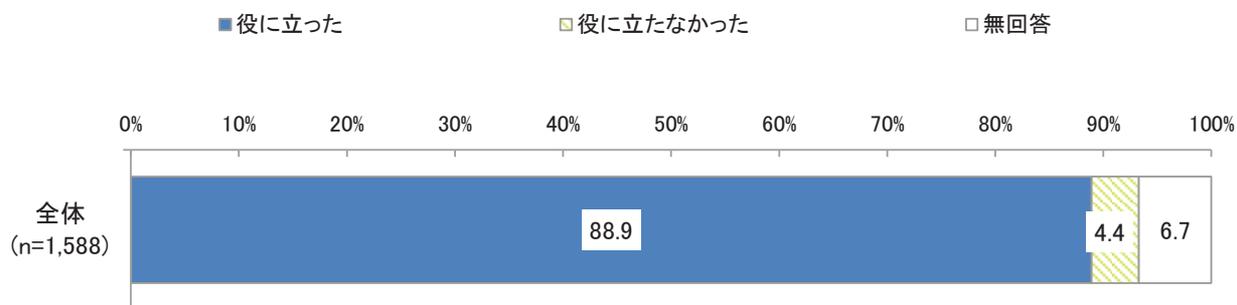
II-2.9-1. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

問9-1. 問8で参考にした手引書等について回答した方にお伺いします。  
 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」を回答した割合は、88.9%で、約9割となっている。

【従業員数別】すべての区分で「役に立った」と回答した割合が高くなっている。

図表 11. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		調査数	「HACCP に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書は役に立ったか (%)		
			役に立った	役に立たなかった	無回答
全	体	1,588	88.9	4.4	6.7
常 用 雇 用 者 の 人 数	0~4人	375	88.0	6.1	5.9
	5~9人	269	88.8	4.8	6.3
	10~19人	404	89.9	3.7	6.4
	20~29人	191	85.3	5.8	8.9
	30~39人	74	89.2	1.4	9.5
	40人以上	270	91.5	2.2	6.3
	無回答*	5	80.0	20.0	-

全体+5%   全体+10%以上   全体-5%   全体-10%以上

\*: 調査数が30以下のため参考値とする。

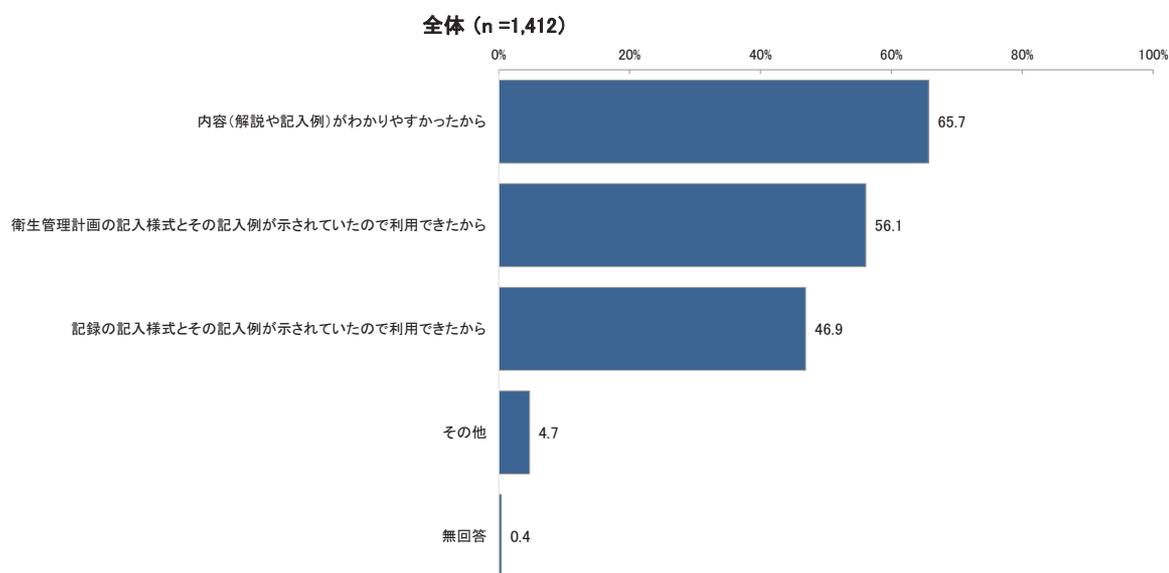
II-2.9-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問9-2. 問9-1で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。  
 役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が 65.7%と最も高く、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が 5 割を占めている。

【従業員数別】従業員数別にみると、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」がすべての区分で 6 割を占めている。次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が高い。

図表 12. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



(%)

	調査数	「HACCP に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書が役に立った理由					
		内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他	無回答	
全体	1,412	65.7	56.1	46.9	4.7	0.4	
常用雇 用者 の 人 数	0~4人	330	62.1	55.5	48.8	3.6	0.3
	5~9人	239	64.4	52.7	52.7	1.7	0.4
	10~19人	363	68.0	55.9	45.7	3.9	0.3
	20~29人	163	65.0	57.1	41.7	5.5	0.6
	30~39人	66	65.2	63.6	42.4	9.1	-
	40人以上	247	69.2	57.5	45.3	8.9	0.4
	無回答*	4	50.0	75.0	25.0	-	-

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

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

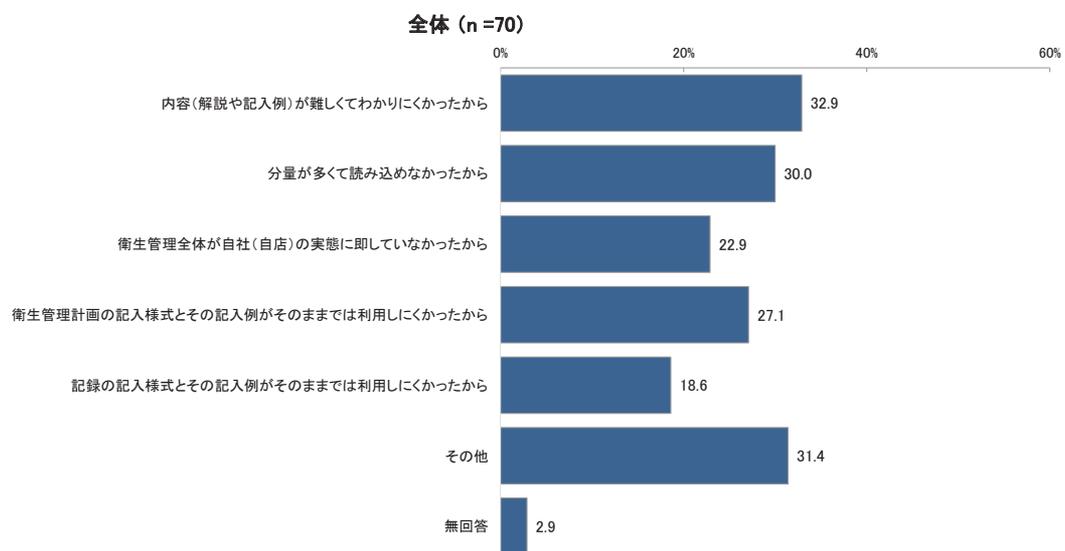
II-2.9-3. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問9-3. 問9-1で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」が32.9%と最も高く、次いで、「分量が多くて読み込めなかったから」が30.0%となっている。

【従業員数別】すべての区分で、調査数が30以下のため参考値ではあるが、「0~4人」の事業者は、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」が4割を占めている。

図表 13. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由



(%)

	調査数	「HACCPに基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書が役に立たなかった理由						
		内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答
全体	70	32.9	30.0	22.9	27.1	18.6	31.4	2.9
常用雇 用者 の 人 数	0~4人*	43.5	39.1	30.4	30.4	26.1	13.0	-
	5~9人*	23.1	23.1	7.7	15.4	-	53.8	7.7
	10~19人*	33.3	26.7	13.3	13.3	13.3	40.0	-
	20~29人*	36.4	18.2	27.3	45.5	45.5	36.4	-
	30~39人*	-	100.0	100.0	100.0	-	-	-
	40人以上*	-	16.7	33.3	33.3	-	33.3	16.7
	無回答*	100.0	100.0	-	-	-	-	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*: 調査数が30以下のため参考値とする。

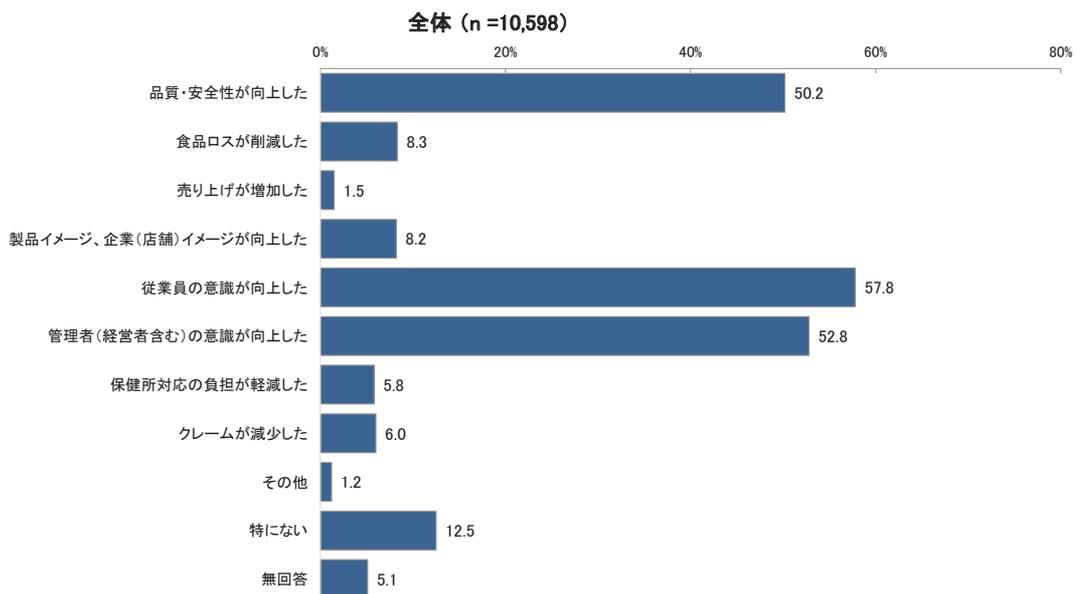
II-2.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について

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。

【従業員数別】全体の傾向と同様に、「従業員の意識が向上した」、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」、「品質・安全性が向上した」が 4 割以上を占めている。従業員数が「40 人以上」の事業者は、「従業員の意識が向上した」が 72.4%と、7 割を占めている。

図表 14. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって得られた効果										
		品質・安全性が向上した	食品ロスが削減した	売上げが増加した	製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した	従業員の意識が向上した	管理者(経営者含む)の意識が向上した	保健所対応の負担が軽減した	クレームが減少した	その他	特にない	無回答
全体	10,598	50.2	8.3	1.5	8.2	57.8	52.8	5.8	6.0	1.2	12.5	5.1
常用雇用者の人数												
0~4人	2,396	45.4	9.2	1.2	6.2	40.5	54.2	5.3	4.1	1.3	15.8	6.5
5~9人	1,687	46.5	8.4	1.0	6.0	58.6	48.4	8.4	5.4	1.3	13.1	7.1
10~19人	2,586	45.7	9.2	1.8	7.5	55.9	51.1	5.5	5.7	1.0	14.4	4.3
20~29人	1,231	57.5	8.0	1.9	6.8	63.8	54.0	4.1	6.3	1.0	11.3	4.6
30~39人	466	54.7	10.1	1.1	9.2	68.2	56.9	4.9	6.7	0.9	9.2	4.1
40人以上	2,131	59.5	6.3	1.5	13.6	72.4	55.9	5.7	8.8	1.2	7.7	3.3
無回答	101	38.6	3.0	1.0	6.9	70.3	37.6	11.9	2.0	2.0	8.9	5.0

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

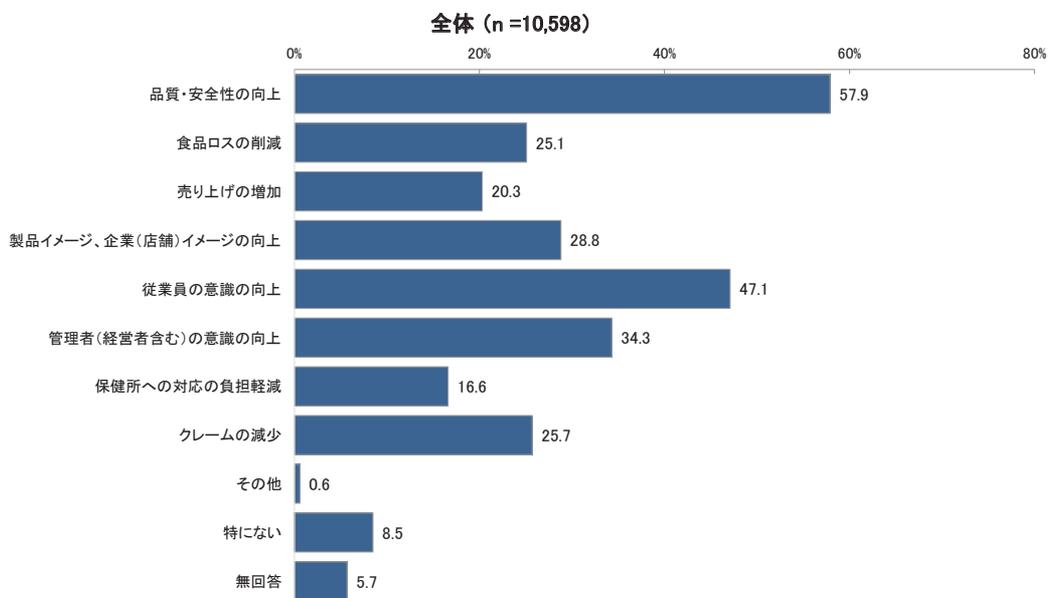
II-2.11. 今後期待する効果について

問 11. 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」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)を  
お選びください。

今後期待する効果について、「品質・安全性の向上」が 57.9%と最も高く、次いで「従業員の意識の向上」が 47.1%となっている。

【従業員数別】従業員数別では、全ての区分で「品質・安全性の向上」が最も高く、5割以上を占めている。

図表 15. 今後期待する効果



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果										
		品質・安全性の向上	食品ロスの削減	売り上げの増加	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	管理者(経営者含む)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	特にない	無回答
全体	10,598	57.9	25.1	20.3	28.8	47.1	34.3	16.6	25.7	0.6	8.5	5.7
常用雇用者の人数												
0~4人	2,396	53.6	20.7	19.4	23.2	34.3	34.0	14.0	16.0	0.7	13.9	7.9
5~9人	1,687	53.1	23.9	21.5	24.7	47.1	33.3	18.1	24.0	0.5	9.2	7.5
10~19人	2,586	57.0	27.3	21.3	27.8	48.8	31.4	15.0	23.5	0.5	9.1	4.9
20~29人	1,231	52.6	37.6	21.6	38.8	43.5	28.3	14.5	24.0	0.4	5.6	4.8
30~39人	466	65.5	26.0	26.0	36.5	51.5	38.0	23.4	34.5	0.9	6.4	4.1
40人以上	2,131	68.3	20.6	17.5	32.3	59.8	42.2	20.1	40.0	0.8	3.6	3.5
無回答	101	70.3	27.7	18.8	23.8	59.4	21.8	10.9	20.8	3.0	2.0	6.9

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

## Ⅱ-2.12. HACCP 導入の問題点 (社会的要因の影響)

- 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。
- 問 12-2. 次に、問 12-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、  
該当するもの(1つ)をお選びください。

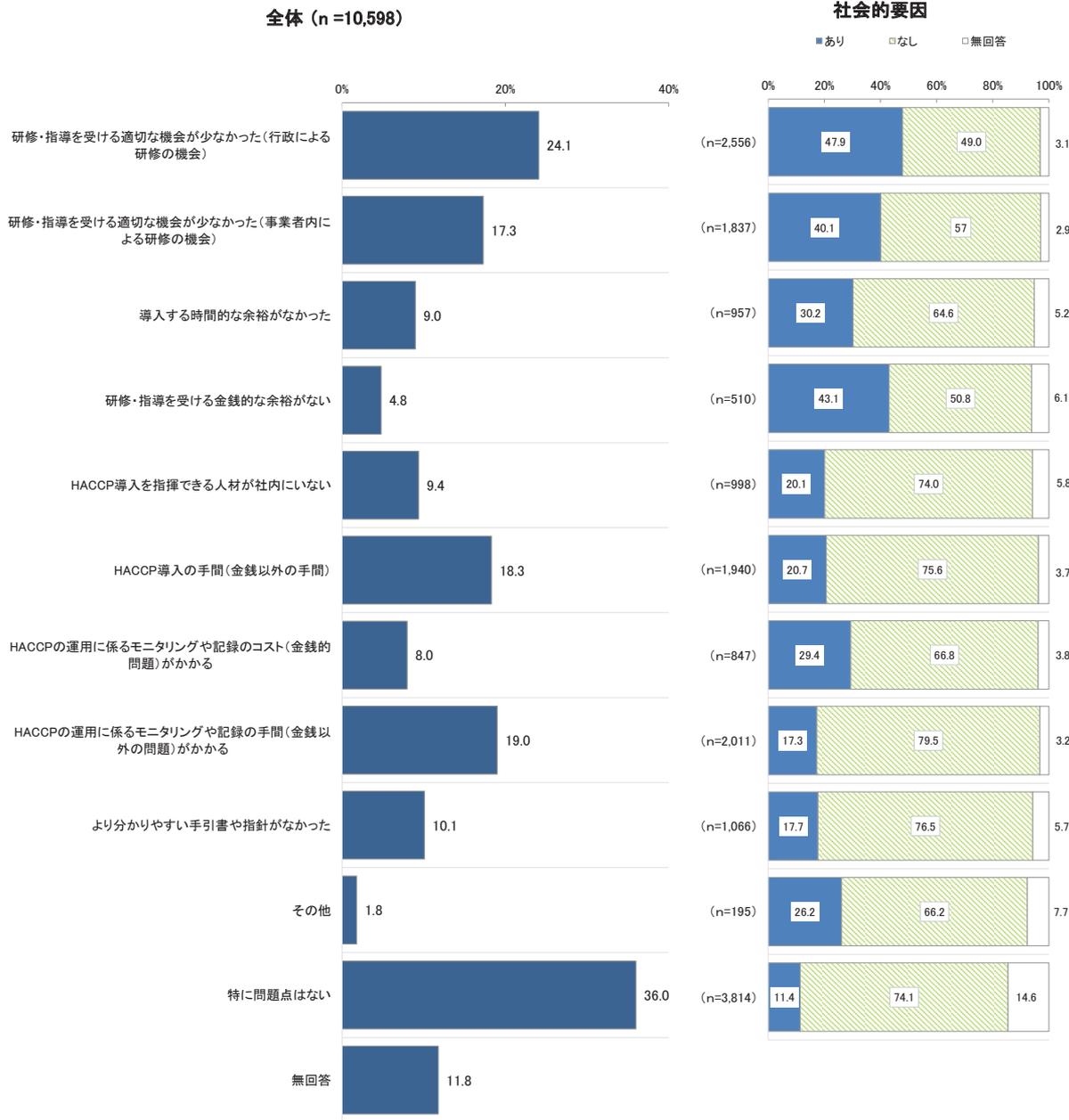
\*社会的要因:新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

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。

【従業員数別】従業員数別では「40 人以上」の事業者は、「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 24.3%となっており、従業員数が多いほど、事業者内の研修の機会が少ないことを問題点としている。

【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)



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点											
		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)がかかる	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	より分かりやすい手引書や指針がなかった	その他	特に問題はない	無回答
全体	10,598	24.1	17.3	9.0	4.8	9.4	18.3	8.0	19.0	10.1	1.8	36.0	11.8
常用雇用者の人数													
0~4人	2,396	22.6	12.4	9.4	7.3	9.0	16.9	7.5	17.6	11.0	2.1	32.2	16.9
5~9人	1,687	22.6	15.6	9.3	4.9	9.7	13.9	6.2	16.1	9.9	1.3	38.1	14.0
10~19人	2,586	24.0	17.4	9.5	4.9	9.0	15.7	7.3	17.2	10.5	1.4	38.4	10.2
20~29人	1,231	22.3	17.8	8.4	3.8	9.3	18.8	7.1	18.0	11.7	2.0	40.2	8.9
30~39人	466	25.5	17.8	9.7	3.0	12.2	26.8	14.4	27.3	12.7	2.1	30.0	9.4
40人以上	2,131	28.3	24.3	8.0	3.1	9.8	25.2	10.1	24.4	7.2	2.4	34.1	7.6
無回答	101	14.9	7.9	9.9	1.0	5.9	4.0	2.0	3.0	7.9	1.0	43.6	29.7

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-2.13. 問題点を解決するために必要なこと

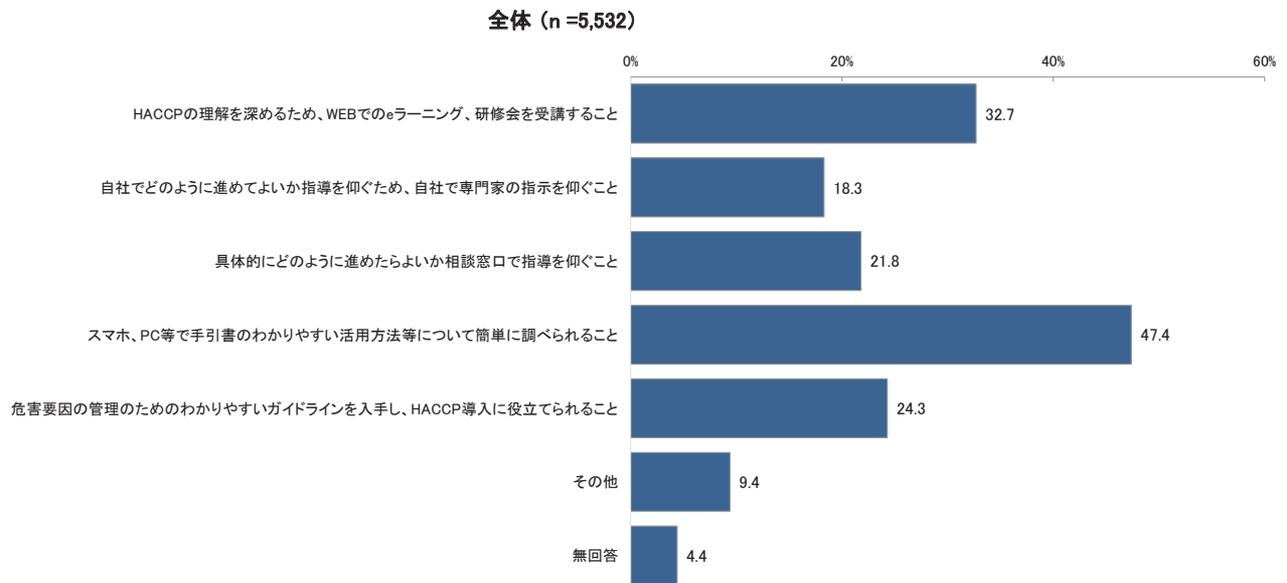
問 13. 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するために必要なこととして、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が 47.4%で、約 5 割となっている。次いで、「HACCP の理解を深めるため、WEB での eラーニング、研修会を受講すること」が 32.7%であり、どちらもデジタル化での対応を求めている。

【従業員数別】従業員が「20～29 人」「30～39 人」の事業者では、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」が他の区分より割合が高く、約 3 割を占めている。

図表 17. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

	調査数	問題点を解決するために必要なこと							
		HACCP の理解を深めるため、WEB での eラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること	その他	無回答	
全体	5,532	32.7	18.3	21.8	47.4	24.3	9.4	4.4	
常用雇用者の人数	0～4人	1,218	25.2	10.5	23.6	51.1	23.3	7.1	8.0
	5～9人	807	28.4	18.7	25.8	47.8	24.3	7.8	4.1
	10～19人	1,329	28.8	19.6	21.4	53.0	23.5	5.7	4.4
	20～29人	626	33.2	20.1	20.8	52.1	31.0	7.7	3.4
	30～39人	282	34.8	17.4	20.6	43.6	29.8	18.8	2.1
	40人以上	1,243	46.3	23.7	18.5	36.0	21.2	15.6	1.9
	無回答*	27	22.2	11.1	22.2	48.1	33.3	3.7	14.8

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

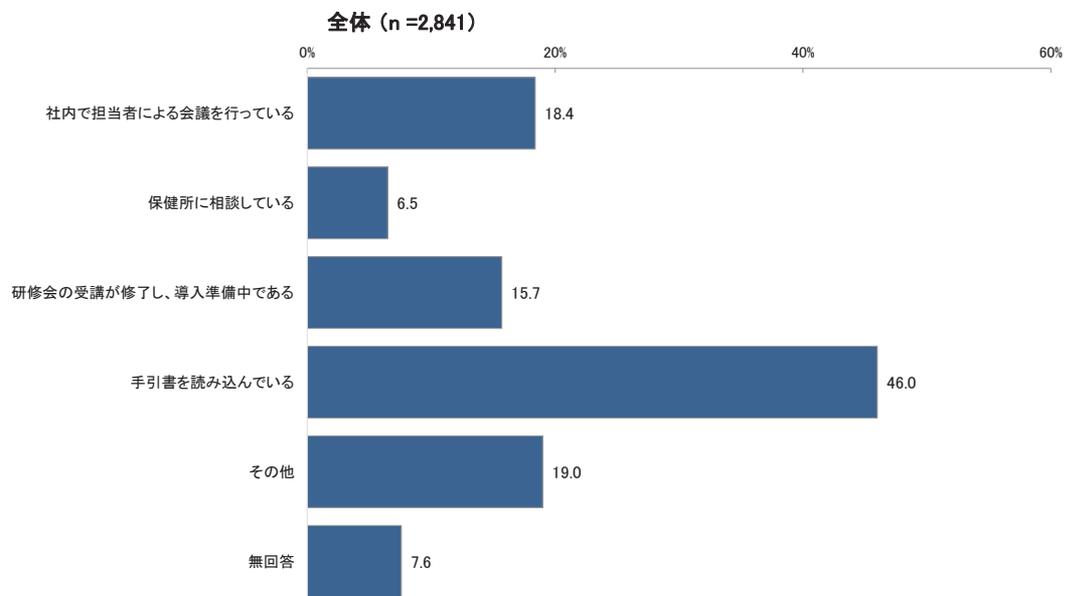
II-2.14. 具体的な状況について

問 14. 問5で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。  
 導入に向けた準備について、具体的にどのような状況であるか、該当する番号(すべて)をお選び  
 ください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者のうち、具体的な状況として、「手引書を読み込んでいる」段階と回答した割合が 46.0%であり、情報収集の段階である事業者が約半数を占めている。

【従業員数別】すべて区分で、「手引書を読み込んでいる」と回答した割合が最も高く、従業員が 5 人以上の区分の事業者は、「社内で担当者によるか会議を行っている」と回答した割合が次いで高い。

図表 18. 具体的な状況



	調査数	導入に向けた準備 (%)						
		社内での会議	保健所に相談	研修会受講完了	手引書読み込み	その他	無回答	
全体	2,841	18.4	6.5	15.7	46.0	19.0	7.6	
常用雇 用者の 人数	0~4人	1,613	13.1	7.3	18.0	47.6	17.7	9.2
	5~9人	410	20.5	7.3	13.2	46.1	17.1	7.8
	10~19人	426	26.5	4.7	12.0	46.2	20.4	4.7
	20~29人	202	26.7	4.0	12.9	41.6	25.7	3.5
	30~39人	54	35.2	1.9	13.0	35.2	22.2	1.9
	40人以上	123	32.5	6.5	10.6	38.2	26.8	4.1
	無回答*	13	7.7	15.4	38.5	30.8	7.7	15.4

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

## Ⅱ-2.15. 導入にあたっての問題点（社会的要因の影響）

問 15-1. 問5で3(導入に向けて準備中である)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」の導入にあ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。

問 15-2. 次に、問 15-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの(1つ)をお選びください。

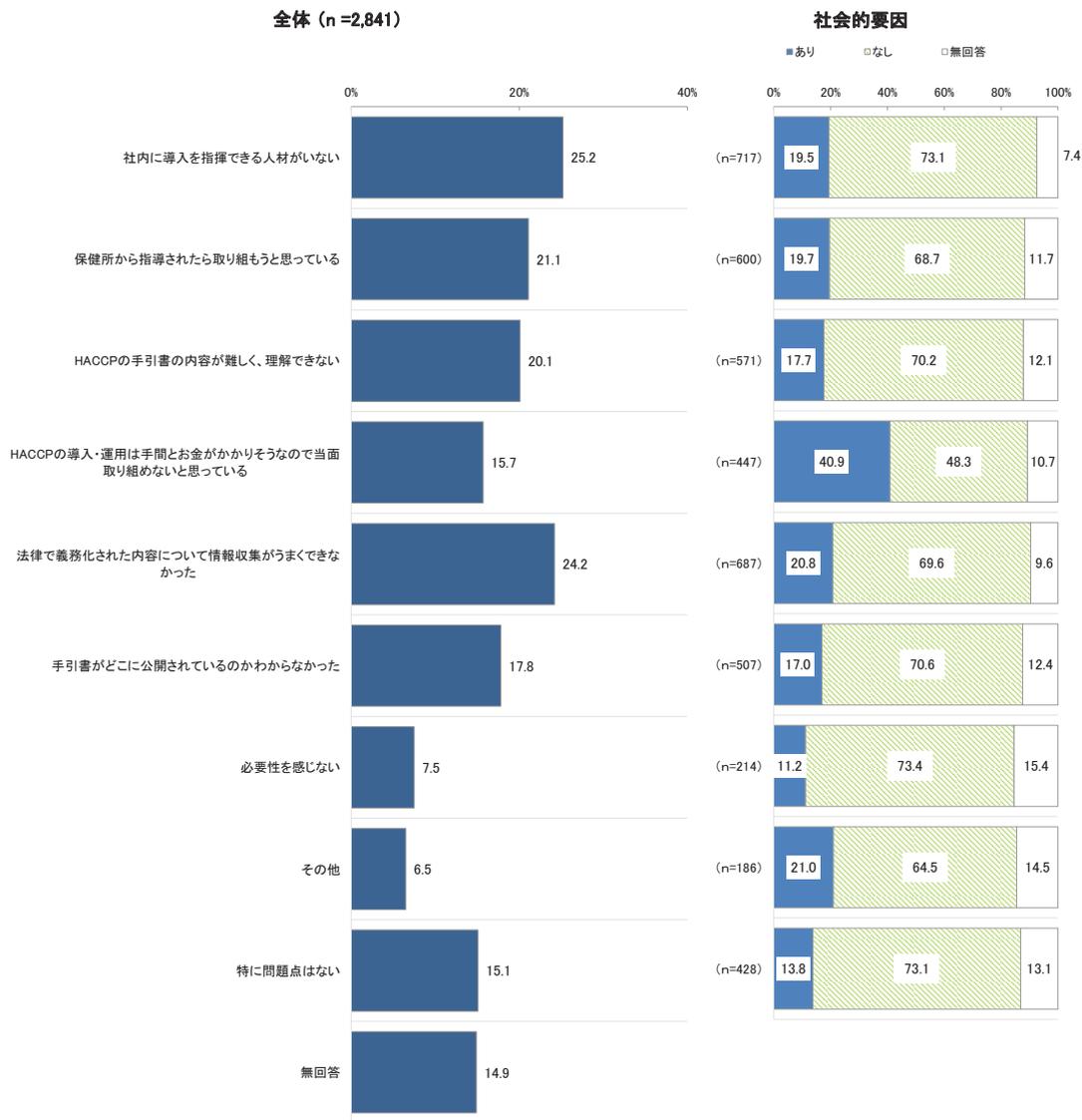
\*社会的要因:新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

導入に向けて準備中であると回答した事業者のうち、導入の問題点として、「社内に導入を指揮できる人材がない」が 25.2%と最も高く、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 24.2%となっている。

【従業員数別】従業員が「5～9 人」、「10～19 人」、「20～29 人」の各区分の事業者のうち 3 割以上は、「社内に導入を指揮できる人材がない」を選択し、従業員が「40 人以上」の事業者についてもこの問題点を選択する者が多かった。

【社会的要因の影響】「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」を選択した回答者のうち社会的な要因があったと回答した割合は 40.9%となっている。

図表 19. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)



(%)

	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点									
		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そうと思っている	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わからなかった	必要性を感じない	その他	特に問題はない	無回答
全体	2,841	25.2	21.1	20.1	15.7	24.2	17.8	7.5	6.5	15.1	14.9
常用雇用の人数											
0~4人	1,613	21.1	22.4	19.3	18.4	23.6	17.9	9.2	6.3	14.7	16.3
5~9人	410	30.0	17.8	22.4	15.1	27.6	18.3	8.0	6.1	14.1	14.9
10~19人	426	34.0	22.3	25.6	11.3	25.4	19.0	3.1	5.6	15.0	11.3
20~29人	202	31.2	18.8	19.3	9.9	25.7	20.3	5.9	5.0	16.3	10.9
30~39人	54	18.5	11.1	13.0	13.0	24.1	14.8	3.7	5.6	24.1	16.7
40人以上	123	27.6	19.5	8.9	9.8	15.4	9.8	4.1	17.9	16.3	13.8
無回答*	13	7.7	23.1	15.4	15.4	7.7	15.4	-	-	23.1	30.8

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

II-2.16. 問題点を解決するために必要なこと

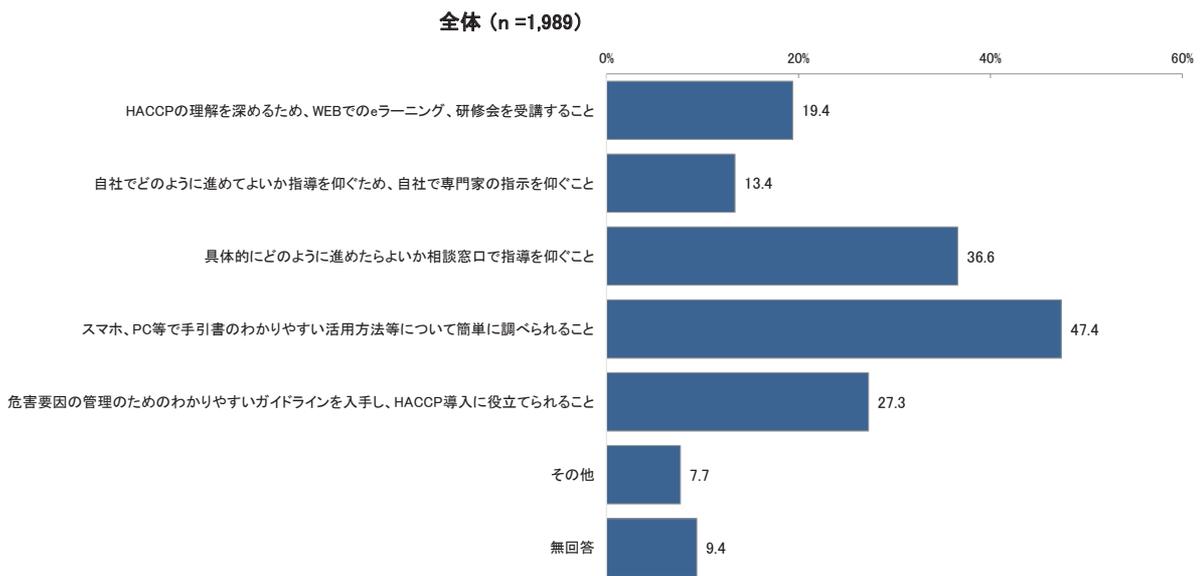
問 16. 問 15-1 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中である事業者のうち問題点を解決するために必要なこととして、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が 47.4%となっており、次いで、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指示を仰ぐこと」が 36.6%となっており、既に実施している事業者の場合(21.8%、p.58)に比して高い割合となっている。

【従業員数別】全体の傾向と同様に「40 人以上」を除き、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が最も高い。「40 人以上」の事業者については、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」が最も高く、40.7%である。

図表 20. 問題点を解決するために必要なこと



	調査数	問題点を解決するために必要なこと (%)						
		HACCP の理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めたらよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答
全体	1,989	19.4	13.4	36.6	47.4	27.3	7.7	9.4
常用雇用の人数								
0~4人	1,113	16.0	8.2	36.1	46.6	26.7	8.3	11.9
5~9人	291	21.0	15.8	38.1	47.8	28.2	8.6	7.2
10~19人	314	23.2	21.3	36.0	52.2	23.9	7.3	5.1
20~29人	147	26.5	21.1	41.5	46.3	31.3	6.8	4.8
30~39人	32	40.6	18.8	31.3	56.3	25.0	6.3	9.4
40人以上	86	23.3	29.1	30.2	39.5	40.7	2.3	8.1
無回答*	6	16.7	-	83.3	16.7	-	-	16.7

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

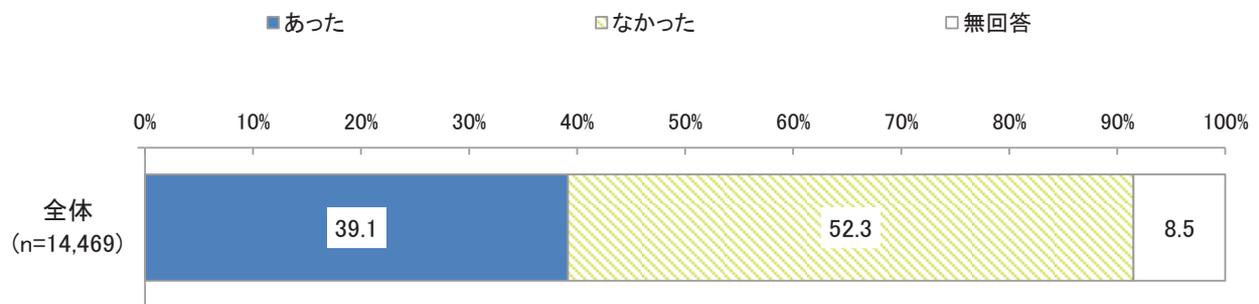
II-2.17. 保健所による指導・助言の有無

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。

【従業員数別】各従業員の区分では、「指導・助言がなかった」と回答した割合が 5 割を超えており、従業員数が「10～19 人」の事業者については、61.2%と 6 割が、「指導・助言がなかった」と回答している。

図表 21. 保健所による指導・助言の有無



(%)

	調査数	保健所による指導助言の有無		
		あった	なかった	無回答
全 体	14,469	39.1	52.3	8.5
常用 雇用 者の 人 数	0～4人	41.6	50.5	8.0
	5～9人	39.1	54.2	6.7
	10～19人	34.0	61.2	4.8
	20～29人	41.9	52.6	5.5
	30～39人	42.7	53.2	4.1
	40人以上	44.0	51.2	4.8
	無回答	478	15.1	7.5

全体+5%   全体+10%以上   全体-5%   全体-10%以上

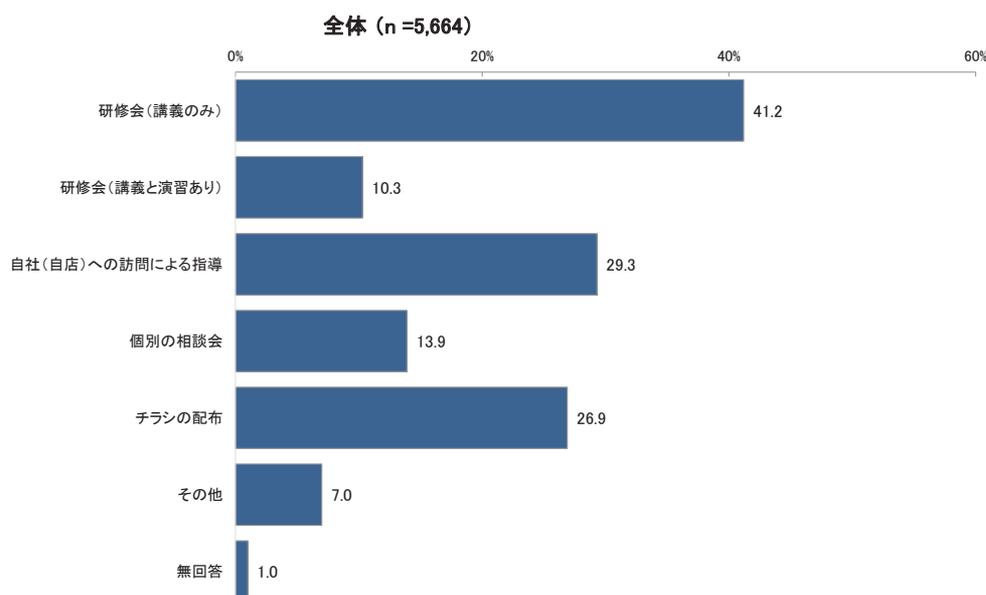
II-2.18. 保健所からの効果的な指導内容について

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。

【従業員数別】従業員数が「0～4人」「5～9人」「10～19人」の事業者では「研修会(講義のみ)」の割合が最も高く、全体と比較しても割合が高い。一方で、従業員が「20～29人」「30～39人」「40人以上」の事業者は、「研修会(講義のみ)」が全体と比較すると、10%以上低くなっており、「自社(自店)への訪問による指導」または「個別の相談会」の方が割合が高い。

図表 22. 保健所からの効果的な指導内容



(%)

	調査数	効果的であった指導						
		研修会(講義のみ)	研修会(講義と演習あり)	自社(自店)への訪問による指導	個別の相談会	チラシの配布	その他	無回答
全体	5,664	41.2	10.3	29.3	13.9	26.9	7.0	1.0
常用雇 用者の 人数								
0～4人	1,832	53.2	11.1	22.8	8.4	28.3	6.2	1.4
5～9人	847	43.7	9.3	31.9	8.4	26.6	6.6	0.7
10～19人	1,053	42.8	6.9	27.3	8.2	31.0	7.0	0.6
20～29人	617	27.6	8.1	27.7	30.8	18.6	6.3	0.6
30～39人	229	31.0	7.9	45.4	7.4	35.4	8.3	1.3
40人以上	1,014	27.7	15.1	35.1	26.4	25.0	9.3	1.4
無回答	72	18.1	6.9	70.8	5.6	5.6	4.2	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

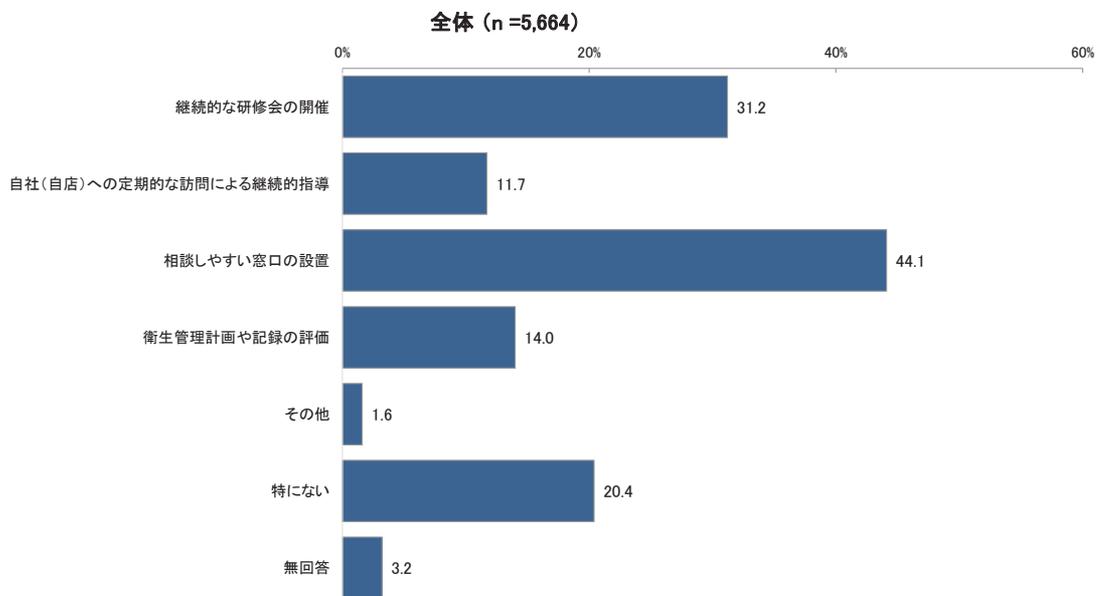
II-2.19. 保健所からの今後期待する指導・助言

問 19. 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。  
 今後どのような指導・助言を期待していますか？該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言等として、「相談しやすい窓口の設置」が最も高く、44.1%となっている。次いで、「継続的な研修会の開催」が31.2%となっている。

【従業員数別】全体の傾向と同様に、「相談しやすい窓口の設置」がすべての従業員人数の区分で最も高くなっている。

図表 23. 保健所からの今後期待する指導・助言



(%)

	調査数	今後期待する指導・助言							
		継続的な研修会の開催	自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導	相談しやすい窓口の設置	衛生管理計画や記録の評価	その他	特にない	無回答	
全体	5,664	31.2	11.7	44.1	14.0	1.6	20.4	3.2	
常用雇 用者 の 人 数	0~4人	1,832	34.3	8.0	38.6	10.2	2.1	25.8	4.4
	5~9人	847	33.5	11.8	42.0	16.2	1.3	18.8	3.5
	10~19人	1,053	30.8	12.3	45.3	11.5	1.6	19.2	2.8
	20~29人	617	21.6	11.8	56.7	14.4	1.3	14.4	1.1
	30~39人	229	41.0	18.8	44.5	15.3	2.2	13.1	1.7
	40人以上	1,014	28.9	15.6	48.1	18.6	1.3	19.3	2.1
無回答	72	15.3	15.3	23.6	50.0	1.4	8.3	9.7	

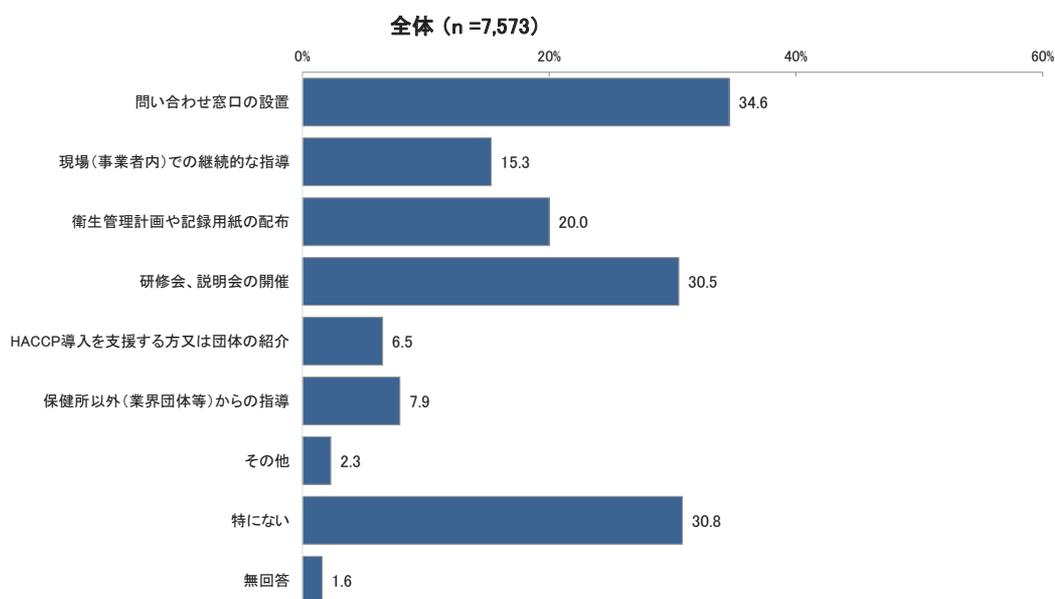
全体+5%   全体+10%以上   全体-5%   全体-10%以上

II-2.20. 今後必要な保健所の指導

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。  
**【従業員数別】**全体の傾向と同様に、「問合せの窓口の設置」が「5～9 人」「30～39 人」の事業者を除き、最も高い。「現場(事業者内)での継続的な指導」については、従業員数が多いほど、必要とされている割合が高い。

図表 24. 今後必要な保健所の指導



(%)

	調査数	今後、継続してHACCPを実施するために必要な、保健所による指導等									
		問い合わせ窓口の設置	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	HACCP導入を支援する方又は団体の紹介	保健所以外(業界団体等)からの指導	その他	特にない	無回答	
全体	7,573	34.6	15.3	20.0	30.5	6.5	7.9	2.3	30.8	1.6	
常用雇用者の人数	0～4人	2,224	34.1	9.8	23.7	27.6	6.4	8.6	2.3	29.0	2.7
	5～9人	1,174	31.3	15.2	19.1	29.1	7.2	6.7	2.9	32.1	1.7
	10～19人	1,897	36.7	15.6	19.6	30.2	6.2	6.7	1.4	31.2	0.9
	20～29人	775	35.6	15.9	19.2	30.3	7.1	9.7	2.3	29.3	0.9
	30～39人	285	32.3	18.6	19.6	34.0	5.3	5.3	1.1	35.1	1.4
	40人以上	1,182	35.1	23.9	15.7	37.2	6.2	9.0	3.2	32.0	0.8
無回答	36	33.3	13.9	13.9	25.0	5.6	5.6	-	38.9	5.6	

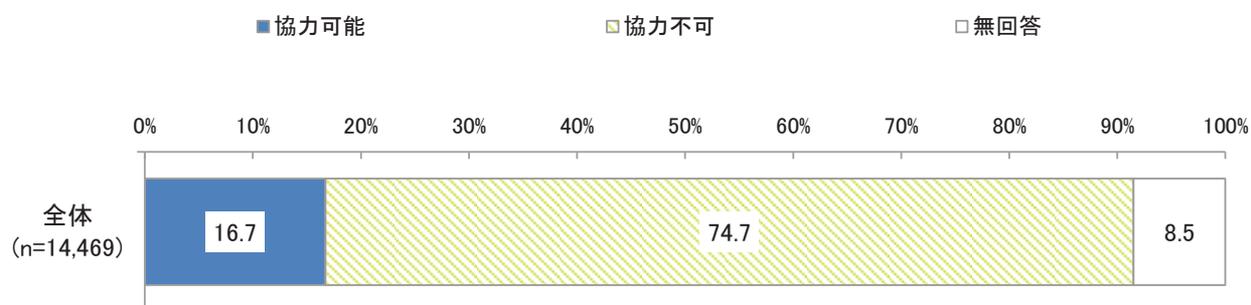
全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-2.21. ヒアリング調査の協力度

問 21. HACCP の実施状況及び導入効果を調査、検証するため、実際に施設に訪問してインタビュー形式で別途実施するヒアリング調査にご協力いただけますか？

ヒアリング調査にご協力いただけると回答した事業者は、16.7%である。一方ご協力いただけないと回答した事業者は 74.7%である。

図表 25. ヒアリング調査の協力度



(%)

	調査数	ヒアリング調査の協力可否			
		協力可能	協力不可	無回答	
全 体	14,469	16.7	74.7	8.5	
常用 雇用 者の 人 数	0~4人	4,408	13.1	79.0	7.9
	5~9人	2,167	16.0	77.1	6.9
	10~19人	3,100	14.6	80.5	4.9
	20~29人	1,473	25.1	69.2	5.8
	30~39人	536	16.2	79.7	4.1
	40人以上	2,307	23.1	72.2	4.7
	無回答	478	11.5	11.1	77.4
			全体+5%	全体+10%以上	全体-5%

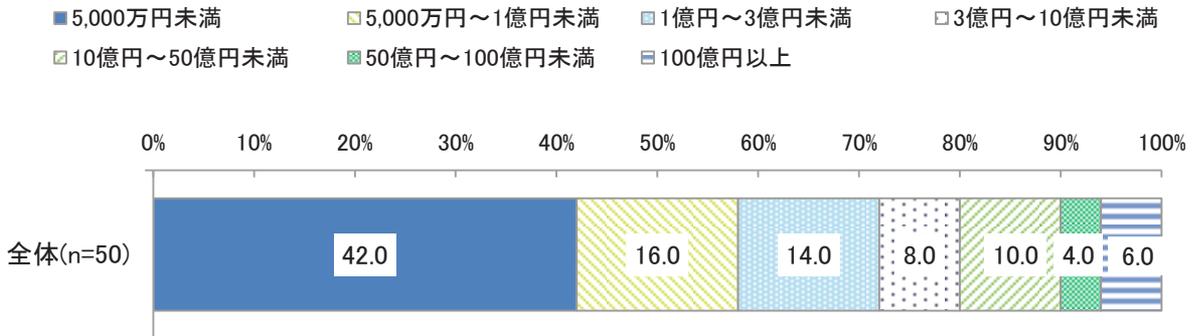
Ⅱ-3. 定性調査結果

Ⅱ-3.1. 食品販売総額について

問 1. 令和 3 年度中(令和 3 年 4 月 1 日～令和 4 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)をお選びください。

1 年間の食品の販売総額については、「5,000 万円未満」が最も高く、全体の 42.0%で 4 割を占めた。

図表 1. 1 年間の食品の食品販売総額(税込み)



(%)							
調査数	5,000万円未満	5,000万円～1億円未満	1億円～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
50	42.0	16.0	14.0	8.0	10.0	4.0	6.0

II-3. 定性調査結果

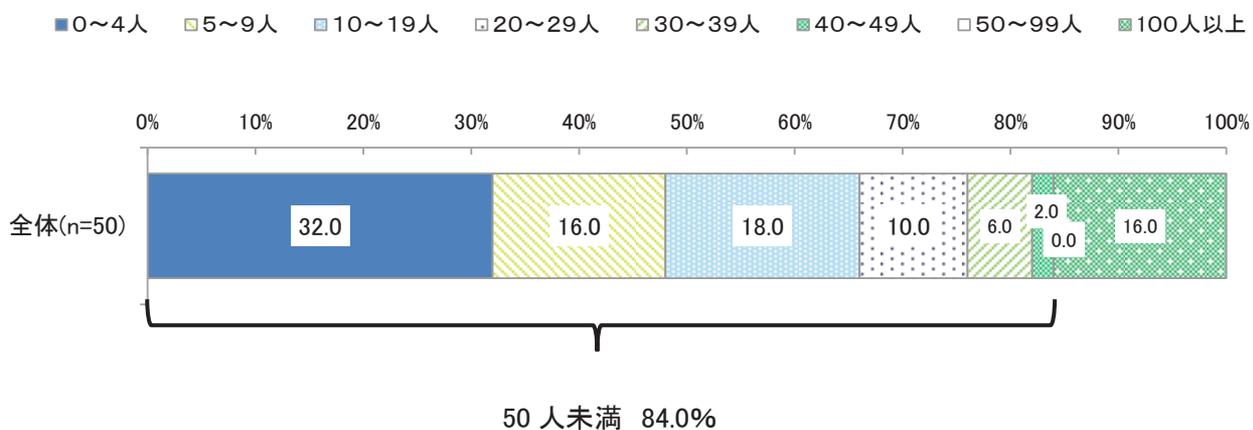
II-3.2. 常用雇者の人数について

問2. 令和4年7月1日現在の従業者のうち常用雇者の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注:常用雇者とは「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。

常用雇者数については、「0～4人」が32.0%と最も高く、50人未満の事業者が84.0%であった。

図表 2. 令和4年7月1日現在の常用雇者人数



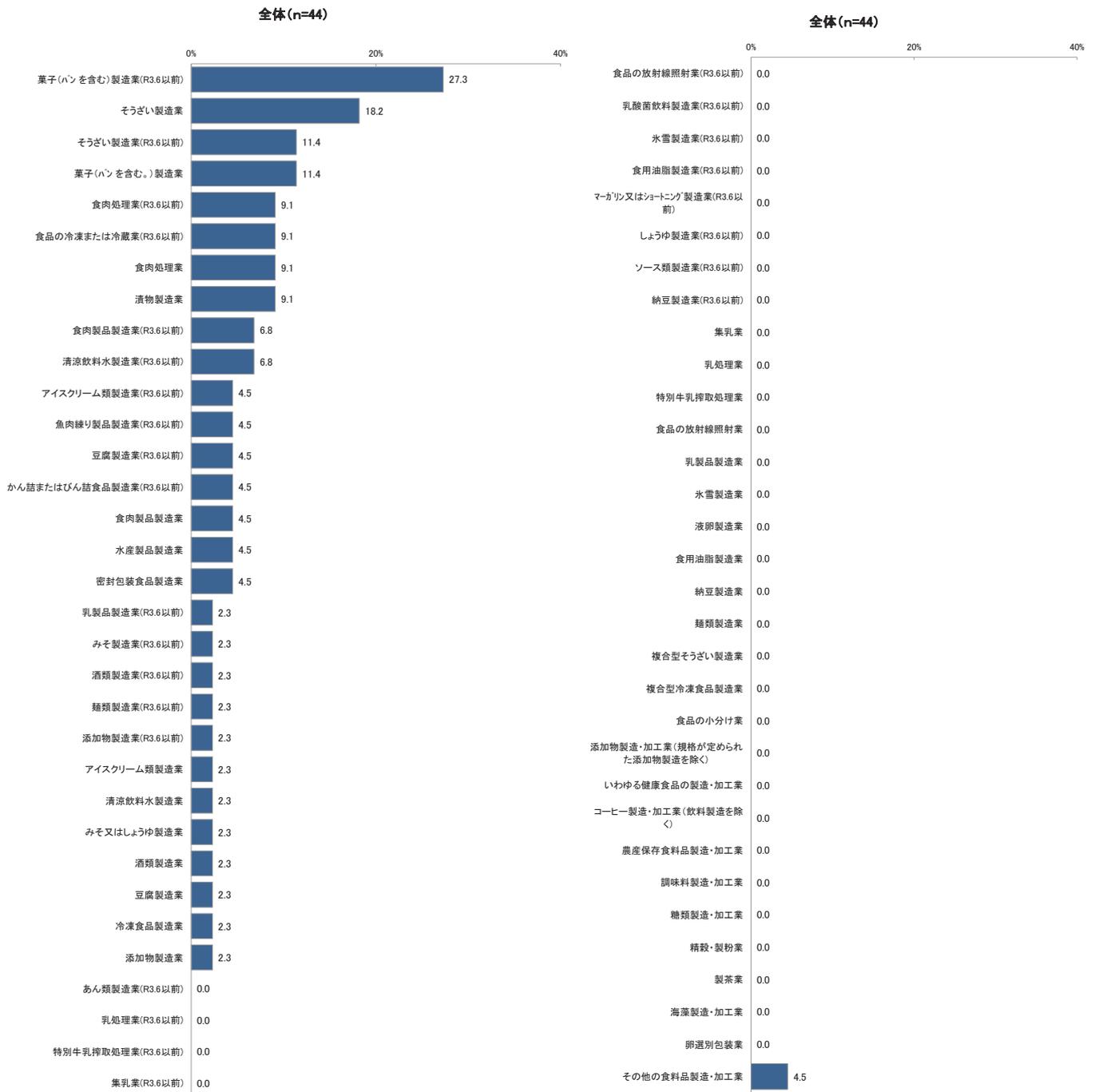
	(%)							
調査数	0～4人	5～9人	10～19人	20～29人	30～39人	40～49人	50～99人	100人以上
50	32.0	16.0	18.0	10.0	6.0	2.0	-	16.0

II-3.3. 業種について

問3. 貴社の業種について、該当する主な番号(1つ)をお選びください。  
 業種名については令和3年6月以前の旧業種(旧)、同日以降の新業種(新)又は届出業種のうち、  
 現在取得している許可業種又は届出業種をすべてお答えください。(すべて)

製造・加工業では、「菓子(パンを含む)製造業(R3.6以前)」が最も多く、27.3%となった。販売業では、「乳類販売業」が最も多く、50.0%となった。

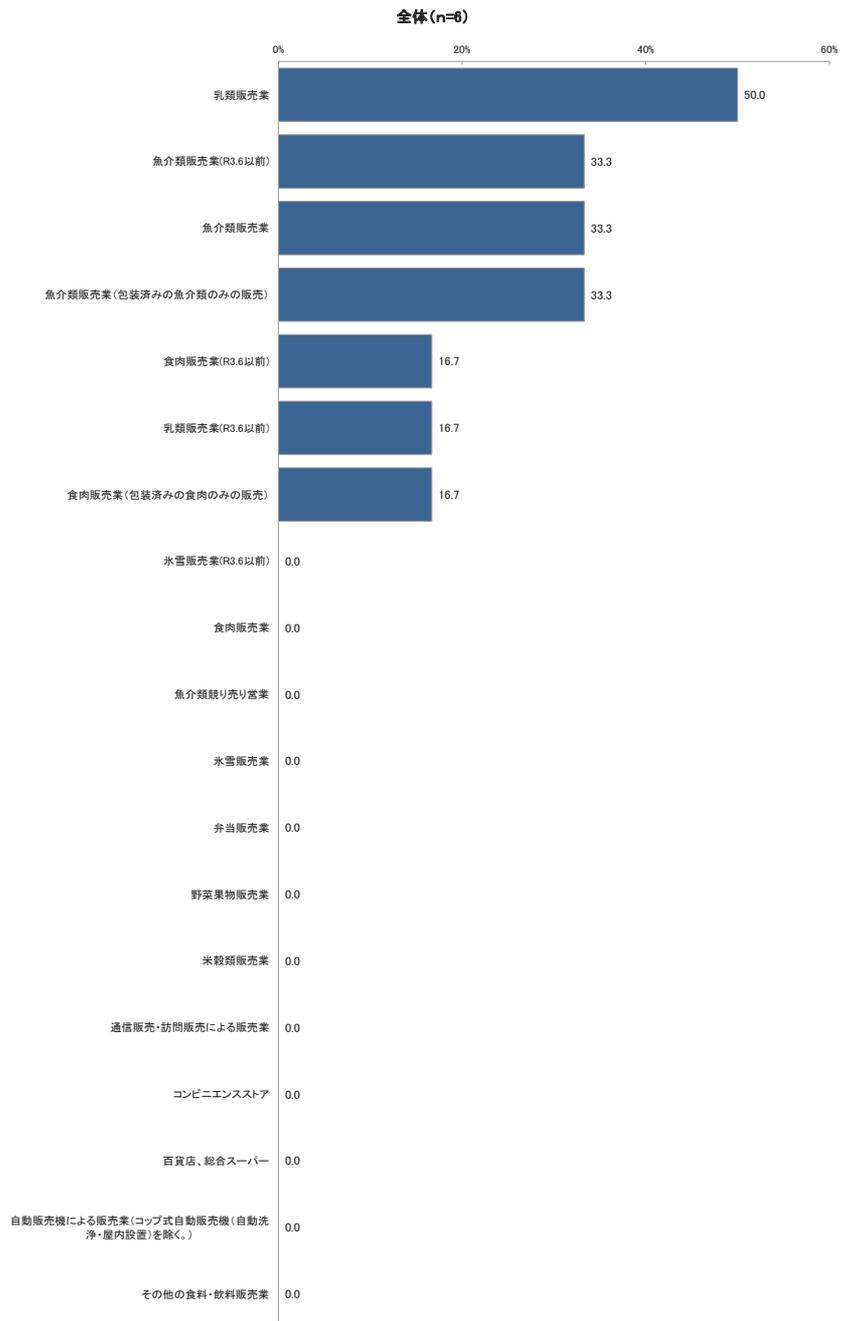
図表 3.1. 業種(製造・加工業)



II-3. 定性調査結果

調査数	菓子(いんま)製造業(R3.6以前)	あん類製造業(R3.6以前)	アイスクリーム類製造業(R3.6以前)	乳処理想業(R3.6以前)	特別生乳搾取処理想業(R3.6以前)	乳製品製造業(R3.6以前)	集乳業(R3.6以前)	食肉処理想業(R3.6以前)	食肉製品製造業(R3.6以前)	魚肉細り製品製造業(R3.6以前)	食品の冷凍または冷蔵業(R3.6以前)	食品の放射線照射業(R3.6以前)	清涼飲料水製造業(R3.6以前)	乳酪類飲料製造業(R3.6以前)	氷雪製造業(R3.6以前)	食用油脂製造業(R3.6以前)	マーガリン又はショートニング製造業(R3.6以前)	みそ製造業(R3.6以前)	しょうゆ製造業(R3.6以前)	ソーメン類製造業(R3.6以前)	酒類製造業(R3.6以前)	2.3	2.3			
	44	27.3	-	4.5	-	2.3	-	9.1	6.8	4.5	9.1	-	6.8	-	-	-	-	-	2.3	-	-	-	2.3			
	調査数	豆腐製造業(R3.6以前)	納豆製造業(R3.6以前)	種類製造業(R3.6以前)	そつざい製造業(R3.6以前)	かん詰またはびん詰食品製造業(R3.6以前)	添加物製造業(R3.6以前)	集乳業	乳処理想業	特別生乳搾取処理想業	食肉処理想業	食品の放射線照射業	菓子(いんま)製造業	アイスクリーム類製造業	乳製品製造業	清涼飲料水製造業	食肉製品製造業	水産製品製造業	氷雪製造業	液卵製造業	食用油脂製造業	みそ又はしょうゆ製造業	酒類製造業	2.3	2.3	
		44	4.5	-	2.3	11.4	4.5	-	-	-	-	-	11.4	2.3	-	-	-	4.5	-	-	-	-	2.3	2.3		
		調査数	豆腐製造業	納豆製造業	種類製造業	そつざい製造業	複合型そつざい製造業	冷凍食品製造業	複合型冷凍食品製造業	漬物製造業	密封包装食品製造業	食品の小分け業	添加物製造業	添加物製造業(特定められた添加物製造業を除く)	添加物製造業(いわゆる健康食品の製造業・加工業を除く)	コーヒー製造業(飲料製造業を除く)	農産物保存食品製造業	調味料製造業	糖類製造業	精穀・製粉業	製茶業	海苔製造業	その他の食品製造業	加工業	4.5	4.5
			44	2.3	-	18.2	-	2.3	-	9.1	4.5	-	2.3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.5	

図表 3.2. 業種(販売業)



(%)

調査数	魚介類販売業(R3.6以前)	食肉販売業(R3.6以前)	乳類販売業(R3.6以前)	水雪販売業(R3.6以前)	食肉販売業	魚介類販売業	魚介類競り売り営業	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)
6	33.3	16.7	16.7	-	-	33.3	-	33.3	16.7

(%)

乳類販売業	水雪販売業	弁当販売業	野菜果物販売業	米穀類販売業	通信販売・訪問販売による販売業	コンビニエンスストア	百貨店、総合スーパー	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)を除く。)	その他の食料・飲料販売業
50.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-

\*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

## II-3. 定性調査結果

### II-3.4. HACCP の義務化について

問4. 「HACCP<sup>(注1)</sup>に沿った衛生管理」が義務化<sup>(注2)</sup>されたことをご存じでしたか。  
該当する番号(1つ)をお選びください。

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日から制度化(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しなければなりません。

「HACCPに沿った衛生管理」の義務化について、全ての事業者が「知っていた」と回答していた。

図表 4. HACCP 義務化の認知度



(%)

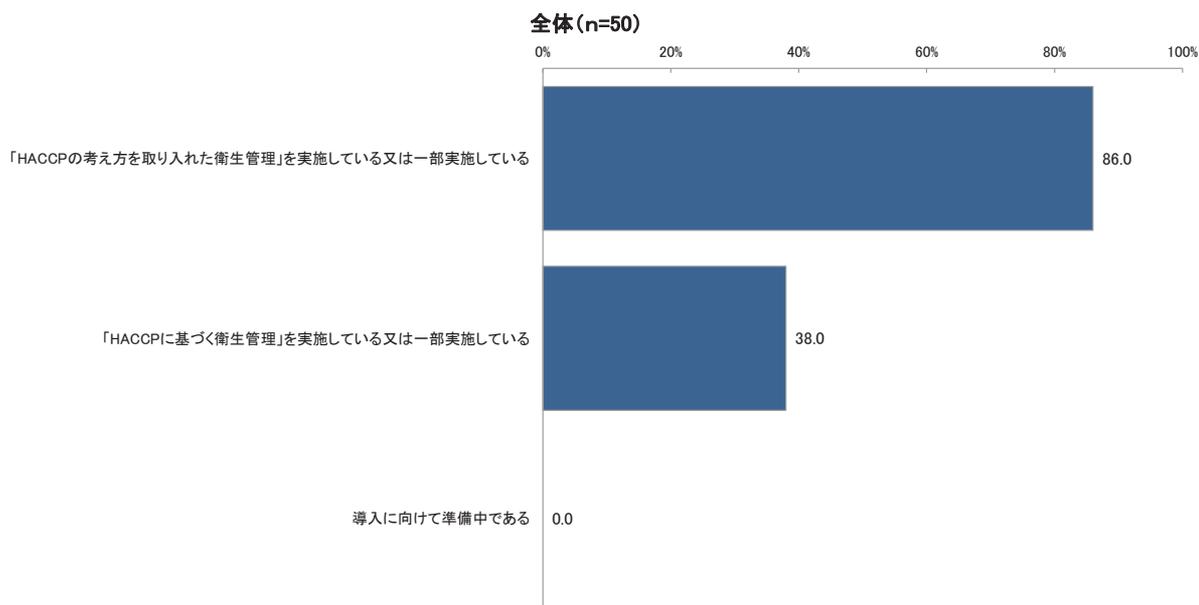
調査数	知っていた	今回の調査により知った
50	100.0	-

II-3.5. HACCP の導入状況について

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 86.0%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 38.0%となっていた。

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(注1)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	導入に向けて準備中である
50	86.0	38.0	-

II-3.6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】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等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

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一部実施している」を回答した事業者数(86.0%(43))のうち、回答があった手引書数は28(のべ回答数43)であった。

図表 6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】を実施する際に参考にした業種別手引書

【「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】

手引書名	回答数の割合 (%)
HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書	20.9
小規模な一般飲食店	16.3
小規模な水産加工事業者向け	9.3
魚介類競り売り営業(産地市場利用者向け)	4.7
ソフトクリームの衛生管理	4.7
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数	104.7

【「HACCP に基づく衛生管理」の手引書】

HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数	7.0
------------------------	-----

【その他の参考資料】

その他の参考資料の回答数	58.1
--------------	------

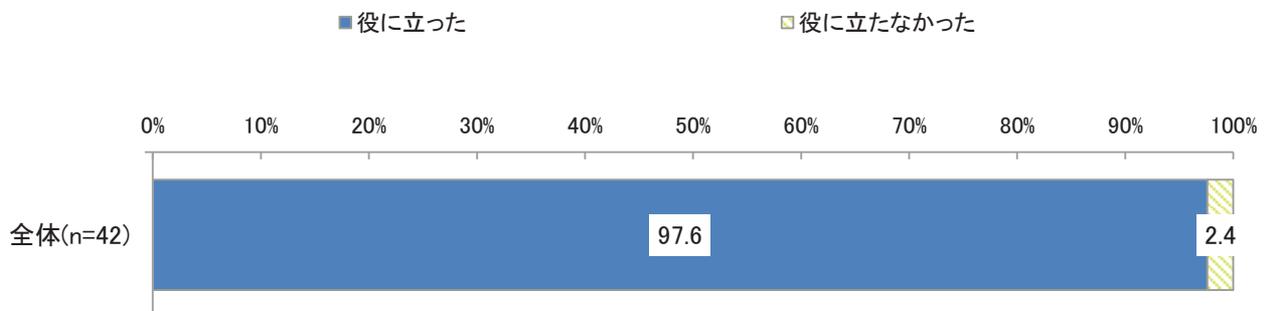
II-3.7-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】 参考にした業種別手引書の使いやすさ

問7-1. 問6で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」と回答した割合は、97.6%で、9割以上を占めた。

図表 7. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



(%)

調査数	役に立った	役に立たなかった
42	97.6	2.4

II-3. 定性調査結果

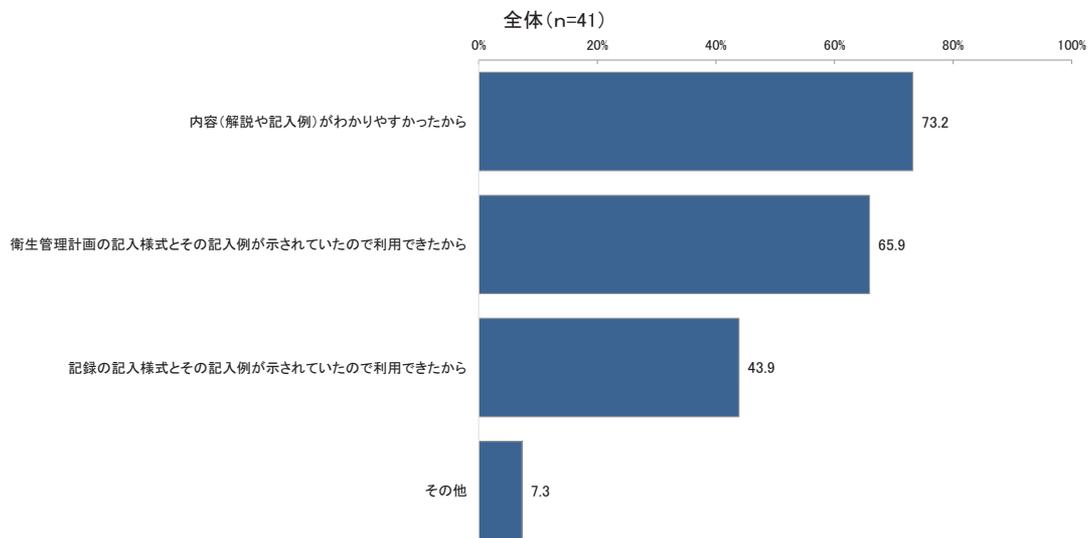
II-3.7-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問7-2. 問7-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、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」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が73.2%と最も高く、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が65.9%となっている。

図表 8. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



(%)

調査数	内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他
41	73.2	65.9	43.9	7.3

※参照: II-1.7-2.製造・加工業定量調査結果 p.15

II-2.7-2.販売業定量調査結果 p.43

II-3.7-2. (ヒアリング)【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問7-2. 問7-1で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。  
 役に立った理由について、具体的に教えてください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立った理由について、具体的にどのような点が役に立ったかについてヒアリング内容を以下に示す。

1. 「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」と回答した対象者

回答内容	回答数
概要が分かりやすく、自社仕様にして使用している	6
内容が分かりやすかった	4
具体例があるので、今までやってきたことの不足している部分が分かりやすい	4
何が必要かが分かった	3
手順の具体例や、図や絵で説明されており分かりやすかった	2
様式が内容を網羅していて分かりやすい	2
重点ポイントの内容が分かりやすい	2
誰が管理しても分かりやすい	2
基礎知識として理解できたから	2
保健所の手引書よりも地域支部や協会の独自の方が分かりやすかった 1 やらなければいけないことが分かった	1
設備機器の点検については分かりやすかった	1
分かりやすいかは微妙	1
従業員に伝えるのに役立つ	1
仕入れの管理の参考になった	1
新人研修の資料としても役に立っている	1
概要が分かりやすく、自社仕様にして使用している	6

2. 「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した対象者

回答内容	回答数
自社仕様にアレンジして使用できている	12
衛生管理計画の記入様式を使用できている	6
何を記載すればいいか分かった	3
作成の仕方が分かった	1
記入例が分かりやすい	1
メモを書く欄もあるため使用しやすい	1
保健所からもらった記録様式をそのまま使用している	1
健康管理、温度管理、トイレ・冷蔵庫の衛生管理等記録の癖がついた	1
役には立ったが余分なことが多い	1

II-3. 定性調査結果

業種たくさんで各々の対応なのですべてに即してはいないが役には立った	1
-----------------------------------	---

3.「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した対象者

回答内容	回答数
ベースとして自社仕様にアレンジして使用できた	7
管理する帳票類がそのまま活用できた	5
どのように作成するかが分かった	4
内容が網羅されている	2
メモ欄もあるため使用しやすい	1

4.「その他」と回答した対象者

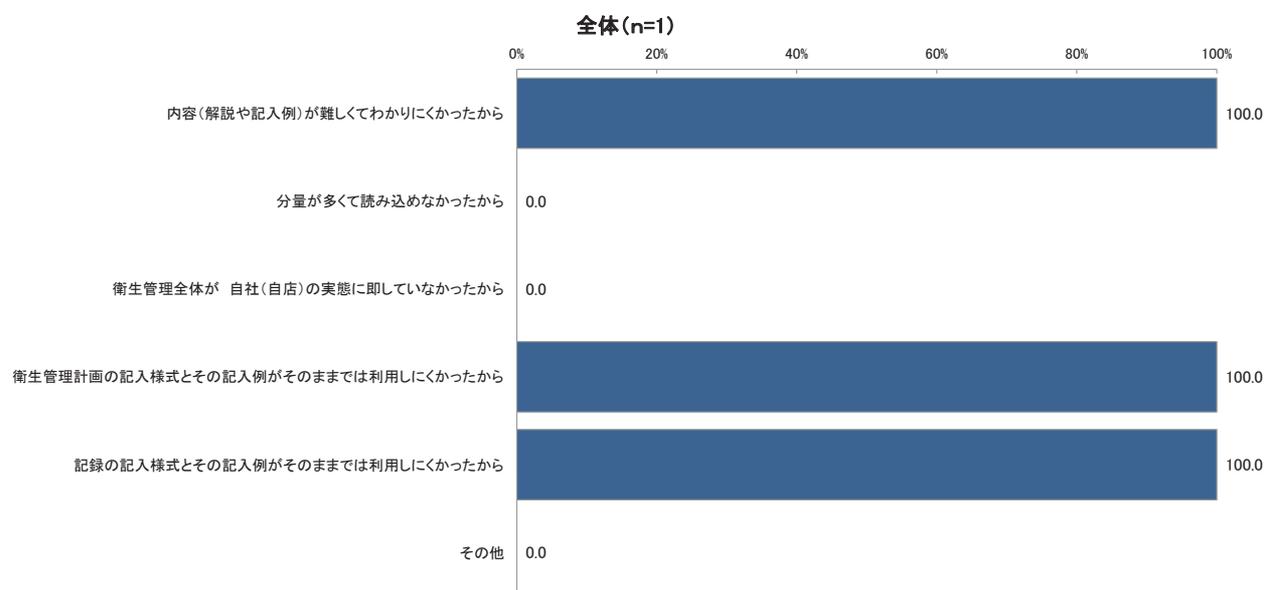
回答内容	回答数
ベースの理解ができ、自社仕様にアレンジして使用できた	1
管理項目が分かったので従来して来た記録様式の点検・改善の役に立った	1
HACCP 導入の初級資料として従事者への指導に活用している	1

II-3.7-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問7-3. 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。  
 役に立たなかった理由について、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」の手引書が「役に立たなかった」と回答した事業者は 1 事業者のため参考値にはなるが、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」が主な理由となっている。

図表 9. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由



調査数	内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が 自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他
1	100.0	-	-	100.0	100.0	-

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

※参照: II-1.7-3.製造・加工業定量調査結果 p.16

II-2.7-3.販売業定量調査結果 p.44

## II-3. 定性調査結果

### II-3.7-3. (ヒアリング)【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問7-3. 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、具体的な理由を教えてください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由について、具体的にどのような点が役に立たなかったかについて、以下のような回答を得た。

#### 1. 「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」と回答した対象者

回答内容	回答数
文字ばかりで内容が分かりづらい	1

#### 4. 「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」と回答した対象者

回答内容	回答数
文字ばかりで内容が分かりづらい	1

#### 5. 「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」と回答した対象者

回答内容	回答数
文字ばかりで内容が分かりづらい	1

II-3.8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について

問8. 問5で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 に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書等について該当する番号を(すべて)をお選びください。

問5で2「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」を回答した事業者数(38.0%(19))のうち、回答のあった手引書の数は12であり、「なし」と回答した事業者はなかった。

回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 10. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】

No	手引書名	回答数の割合 (%)
1	冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書	10.5
2	健康食品製造における HACCP 導入手引書	10.5
3	食肉処理業向け	5.3
	食品製造における HACCP 入門のための手引書	0.0
4	乳・乳製品編	10.5
5	食肉製品編	10.5
6	清涼飲料水編	10.5
7	大量調理施設編	10.5
8	漬物編	15.8
9	生菓子編	10.5
10	焼き菓子編	10.5
11	豆腐編	10.5
12	麺類編	5.3
HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数		121.1

【その他の回答】

その他の回答数	42.1
---------	------

## II-3. 定性調査結果

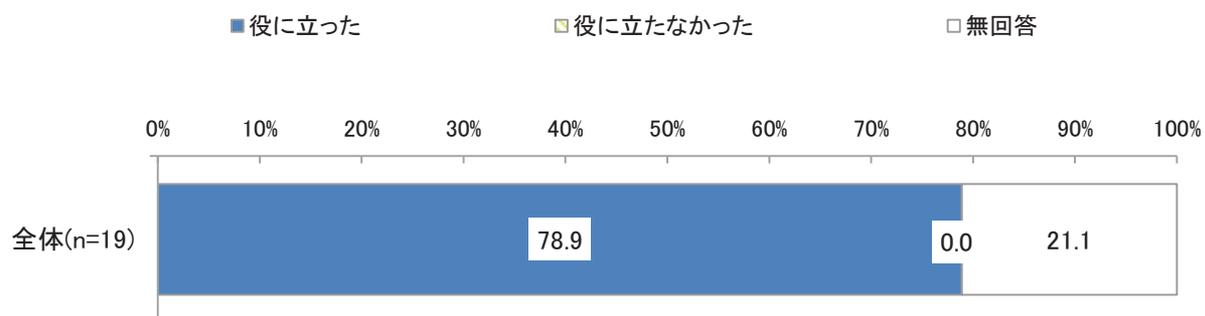
### II-3.9-1. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

問9-1. 問8で参考にした手引書等について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」回答した割合は78.9%と、約8割を占めている。

図表 11. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



(%)

調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答
19	78.9	-	21.1

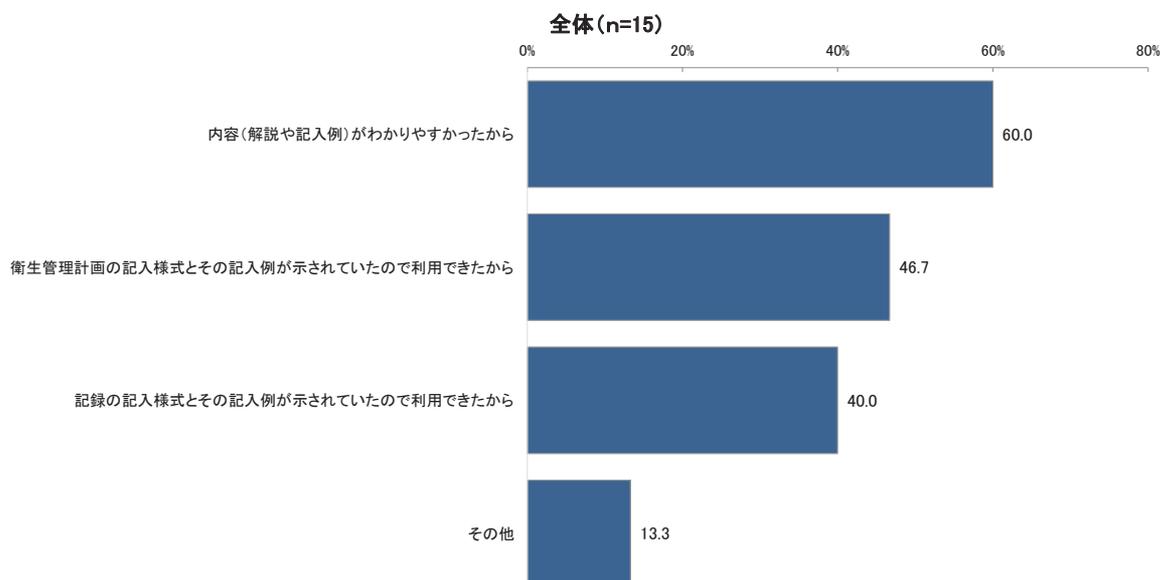
\*: 調査数が30以下のため参考値とする。

II-3.9-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問9-2. 問9-1で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。  
 役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由では、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」と回答した割合が 60.0%と最も高く、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が 46.7%だった。

図表 12. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由



調査数	内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他
15	60.0	46.7	40.0	13.3

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

※参照: II-1.9-2.製造・加工業定量調査結果 p.19

II-2.9-2.販売業定量調査結果 p.47

II-3. 定性調査結果

II-3.9-2. (ヒアリング)【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさの理由について

問9-2. 問9-1で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。  
役に立った理由について、具体的な内容・理由を教えてください。

「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由について、具体的にどのような点が役に立ったかについて、以下のような回答を得た。

1.「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」と回答した対象者

回答内容	回答数
何をするかが分かりやすい	4
点検手順の作成方法、CCP の危害分析の書式レイアウトが役立った	1
SQF のマニュアルを作成し、活用している	1
事例が記載されており分かりやすい	1
HACCP 導入の初級資料として従事者への指導に活用できている	1
順序良く段取りよく、どう作ったらよいかについて役立った	1
重点ポイントが分かった	1

2.「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した対象者

回答内容	回答数
根拠資料として参考にし、一般衛生管理のマニュアルに反映している	1
HACCP の基準が統一化され、明確になっているのでわかりやすい	1
煮沸の温度管理の基準がわかった	1
記入例がわかりやすい	1
内容を自社に即したもので作成した	1
記録の習慣がついた	1
記録はつけているが 1 人での対応は難しい	1

3.「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」と回答した対象者

回答内容	回答数
手引書の用紙をそのまま転用した	3
自社に即した計画、様式を作成した	2
記録はつけているが 1 人での対応は難しい	1

4.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
参考としてみたが、扱うものがなく実際には使用していない	1
基礎知識のための教育ツールとしている	1

II-3.9-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由について

問9-3. 問9-1で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。  
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

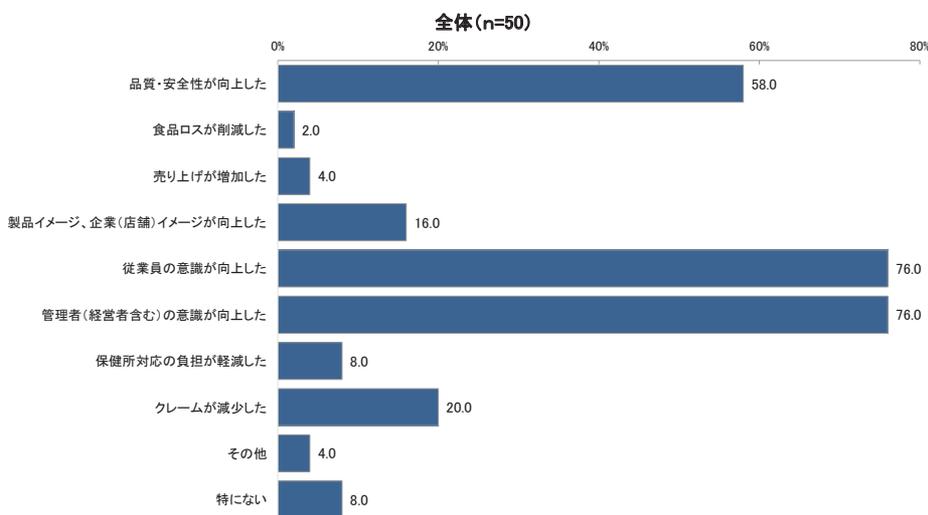
「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立たなかったと回答した事業者は見られなかった。

II-3.10. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について

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では、「従業員の意識が向上した」、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」がいずれも 76.0%と高く、次いで、「品質・安全性が向上した」が 58.0%であった。

図表 13. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果



(%)

調査数	品質・安全性が向上した	食品ロスが削減した	売上げが増加した	製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した	従業員の意識が向上した	管理者(経営者含む)の意識が向上した	保健所対応の負担が軽減した	クレームが減少した	その他	特にない
50	58.0	2.0	4.0	16.0	76.0	76.0	8.0	20.0	4.0	8.0

※参照: II-1.10.製造・加工業定量調査結果 p.21

II-2.10.販売業定量調査結果 p.49

II-3. 定性調査結果

II-3.10. (ヒアリング) HACCP の導入にあたり実際に得られた効果について

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、具体的な根拠や理由を教えてください。

実際に得られた効果について、具体的にどのような点でそのように感じたのか根拠や理由をヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1. 「品質・安全性が向上した」と回答した対象者

回答内容	回答数
記録をするようになり安全性が向上した	8
問題点が限定的になった	2
従業員の衛生管理への意識が上がった	2
全ての店舗で活用することで向上につながった	1
食品衛生優良施設として表彰された	1
数値化され、品質・安全性も向上している	1
衛生管理の大事なポイントが分かり安全性が向上している	1
体調管理の現状を把握し、意識が向上した	1
施設を清潔にする意識を持つようになった	1
原料の仕入れ時にチェックをし、安全性が向上した	1
CCP で管理し、品質や安全性が向上した	1
指摘箇所の改善により、品質・安全性がレベルアップした	1

2. 「食品ロスが削減した」と回答した対象者

回答内容	回答数
毎月の在庫チェックや発注コントロールに仕えて、食品ロス削減に繋がった	1

3. 「売り上げが増加した」と回答した対象者

回答内容	回答数
FSSC22000 を取得したことで売り上げが増加した	1

4. 「製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した」と回答した対象者

回答内容	回答数
取引先(お客様)への信頼に繋がっている	4
お客様向け季刊誌に HACCP のことを掲載している	1
SQF に取り組んでいる	1

5. 「従業員の意識が向上した」と回答した対象者

回答内容	回答数
記録をとることで見える化し、従業員の安全性の意識が高まった	11
会議等で認識の確認や研修を行っている	6
作業前の手洗い、異物混入防止等の意識が向上した	4
各作業場(各店舗)に貼ることで意識が向上した	3
故障や異常など管理者が見ていたことを従業員が気付けるようになった	3
従業員が HACCP 管理者(または衛生管理者)の認証を取得している	2
管理の意識が統一されたことで、従業員の意識が向上した	1
管理者、従業員の意識が向上している	1
意識的に HACCP のチェックが当たり前になった	1
従来のリスク管理を引き続き継続している	1
3年に一度 SQF 維持審査があるため、意識向上はしている	1
オリンピックが良い機会になった	1
指摘に対する改善意識が強まった	1
衛生管理をやることの意味を理解するようになった	1

6. 「管理者(経営者含む)の意識が向上した」と回答した対象者

回答内容	回答数
記録をとることで見える化し、意識が高まった	10
従業員の研修(講習会)を行っている	4
衛生に関わる投資についての理解が進んだ	2
衛生管理面のハードルが上がり、それに伴い意識も向上した	2
各作業場(各店舗)に貼ることで意識が向上した	1
見やすく分かりやすいため、取組意識が向上した	1
管理の基準が統一化された	1
経営の予算書にも HACCP の衛生管理への意識の記載が追加された	1
意識的に HACCP のチェックが当たり前になった	1
衛生管理についてすぐ回答できるようになった	1
指導員研修や HACCP の講習、安全講習会を受講している	1
安心・安全を考え直すきっかけとなった	1
ISO を取得しているので意識が上がった	1
3年に一度 SQF 維持審査があるため、意識向上はしている	1
義務化され意識が向上した	1
親会社からマニュアルが配布された	1
指摘に対する改善意識が強まった	1
危害、管理の重要性や、分析の部分を勉強するようになり、管理に対する質が上がった	1

II-3. 定性調査結果

7.「保健所への対応の負担軽減した」と回答した対象者

回答内容	回答数
点検時には衛生管理計画まとめファイル(様式)を見せることで負担が減った	3
分からないことを先に保健所に確認するようになった	1

8.「クレームが減少した」と回答した対象者

回答内容	回答数
クレームは減ってきている	3
異物混入のクレームが減った	2
衛生管理について明確な根拠として回答できるようになった	1
従業員の意識が高まったことでクレームが減った	1
記録の内容を集計し、従業員にフィードバックし改善のきっかけになっている	1
クレームは減ったが、消費者とのギャップはある	1

9.「その他」と回答した対象者

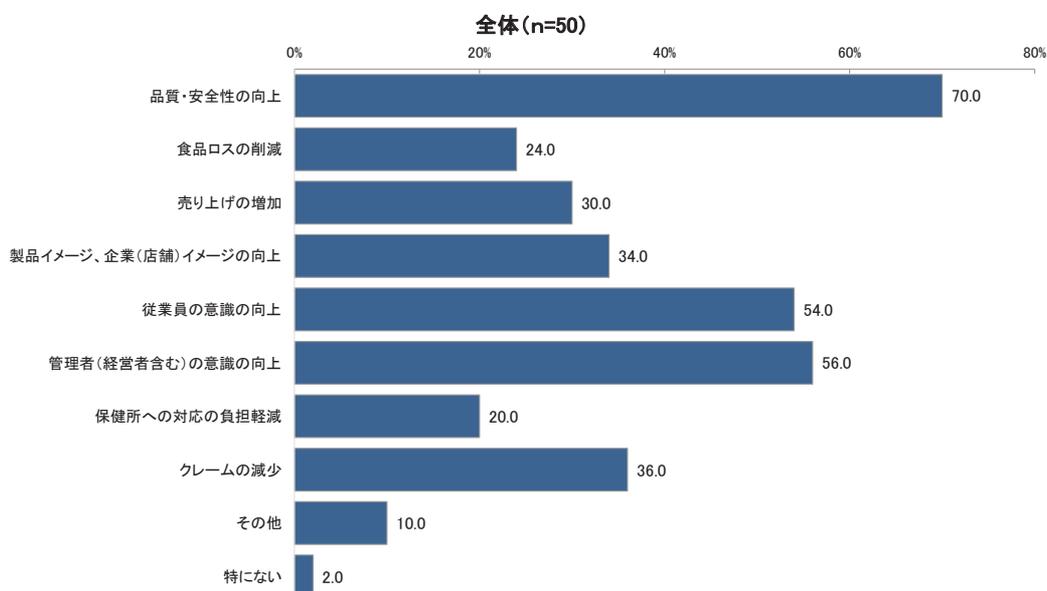
回答内容	回答数
クレームへの対応が迅速になった	1
故障や異常など管理者が見ていたことを従業員が気付けるようになった	1

II-3.11. 今後期待する効果について

問 11. 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」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)を  
 お選びください。

今後期待する効果については、「品質・安全性の向上」が 70.0%と最も高く、次いで「管理者(経営者含む)の意識の向上」が 56.0%であった。

図表 14. 今後期待する効果



調査数	品質・安全性の向上	食品ロスの削減	売り上げの増加	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	管理者(経営者含む)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	特にない
50	70.0	24.0	30.0	34.0	54.0	56.0	20.0	36.0	10.0	2.0

※参照: II-1.11.製造・加工業定量調査結果 p.22

II-2.11.販売業定量調査結果 p.50

II-3.11. (ヒアリング) 今後期待する効果について

問 11. 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」の導入によって今後期待する効果について、具体的に教えてください。

今後期待する効果について、具体的にどのようなものを想定しているかをヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1.「品質・安全性の向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
引き続き取り組んでいきたい	15
衛生管理に取り組むことで、クレームの減少や売り上げの増加に結び付けてほしい	3
作業手順が人の手に触れないため品質の向上に繋がっている	1
食品衛生優良施設になったことで、安全性もお客様に分かってもらいたい	1
100%は難しいが更なる効果はあると思う	1
意識をもってやっている	1
機械の故障に先手がうてるようになった、また今後も期待したい	1
今後危険を侵す工程が減り、安全に結びついてほしい	1
数値化ができていますので、安全の根拠になっている	1
品質・安全性の向上が売り上げや企業イメージの向上に結び付けられればいい	1
原材料がいつ納品されたかが分かり、品質や安全性は向上した	1
安全な物を提供するために、衛生管理に取り組んでいる	1
HACCP が基本方針	1
地元食材をお客様に出すという意識改善	1

2.「食品ロス削減」と回答した対象者

回答内容	回答数
衛生管理が食品ロスの削減に結び付けてほしい	3
リサイクルできるような環境にしている	1
賞味期限の管理のデジタル化	1
食品ロス削減が衛生管理に結びついてほしい	1
原料を仕入れる際の検品が食品ロス削減につながってほしい	1
食品ロスの削減が売上に結び付けてほしい	1
より気を使うようになった	1
返品原因の改善	1

3.「売り上げの増加」と回答した対象者

回答内容	回答数
衛生管理の取り組みが売上げにつながればいい	9
よりいいものを意識すると、売上、企業イメージにもつながる	1
効果があった結果として、実際に売上向上に繋がっている	1
在庫管理などの意識改革になった	1
良い物を仕入れることで、売上げの増加に結び付く	1

4.「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
HACCP を取り組むことでイメージ向上に結び付けばいい	6
ISO 取得がイメージ向上になってほしい	2
お客様のために品質を上げていこうと意識している	1
引き続き取り組んでいきたい	1
市場全体で取り組んでいるので、市場のイメージアップになるといい	1
よりいいものを意識すると、売上、企業イメージにもつながる	1
苦情の際には都度改善している	1
お客様へのお便り等に明記できている	1

5.「従業員の意識の向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
引き続き取り組み、更なる意識の向上に期待したい	14
新しく入る従業員にもしっかり説明している	1
記録を取り確認しつつやっていくことで意識向上に繋がる	1
品質維持ができるようにしたい	1
中央省庁が具体的にやることで、従業員への指導が分かりやすくなる	1
分かりやすくすることで、従業員も取り組みやすくなる	1
みんなで同じ意識を抱くようになる	1
手引書を各店舗に1冊置き周知している	1

6.「管理者(経営者含む)の意識の向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
引き続き取り組み、更なる意識の向上に期待したい	15
管理者が変わっても安全に対する意識が変わらないことを願っている	1
将来的には店舗と工場の両方で情報共有しながら取り組んでいきたい	1
品質維持ができるようにしたい	1
みんなで同じ意識を抱くようになる	1
更新事項は勉強会などで周知していきたい	1

II-3. 定性調査結果

7.「保健所への対応の負担軽減」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所への説明の際に対応しやすくなればいい	3
さらに伸びてほしい	1
事故があった際には、取組んでいる内容を見せ、負担が減れば良い	1
保健所立ち入り検査の際に、衛生管理の記録用紙が役に立った	1
保健所はよく対応してくれている	1

8.「クレームの減少」と回答した対象者

回答内容	回答数
HACCP を取り組むことで減ってほしい	5
クレームは減っていないので、今後クレームの減少に結び付くといい	4
引き続き取り組んでいきたい	1
品質・安全性が向上しお客さまからの信頼を得て、クレームの減少に結び付けられれば良い	1
クレームが起きた時の保健所の対応に期待している	1
食中毒やトラブルが起きた際に、HACCP の信用のあるやり方を基に製造を行っている根拠づけとなればいい	1

9.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
国際 HACCP や高知県 HACCP の上位の認証をとりたいと考えている	1
やることが増えたが、給料が変わらないので、やったことを認め、与えることで意識の向上に繋がる	1

### II-3.12. HACCP 導入の問題点 (社会的要因の影響)

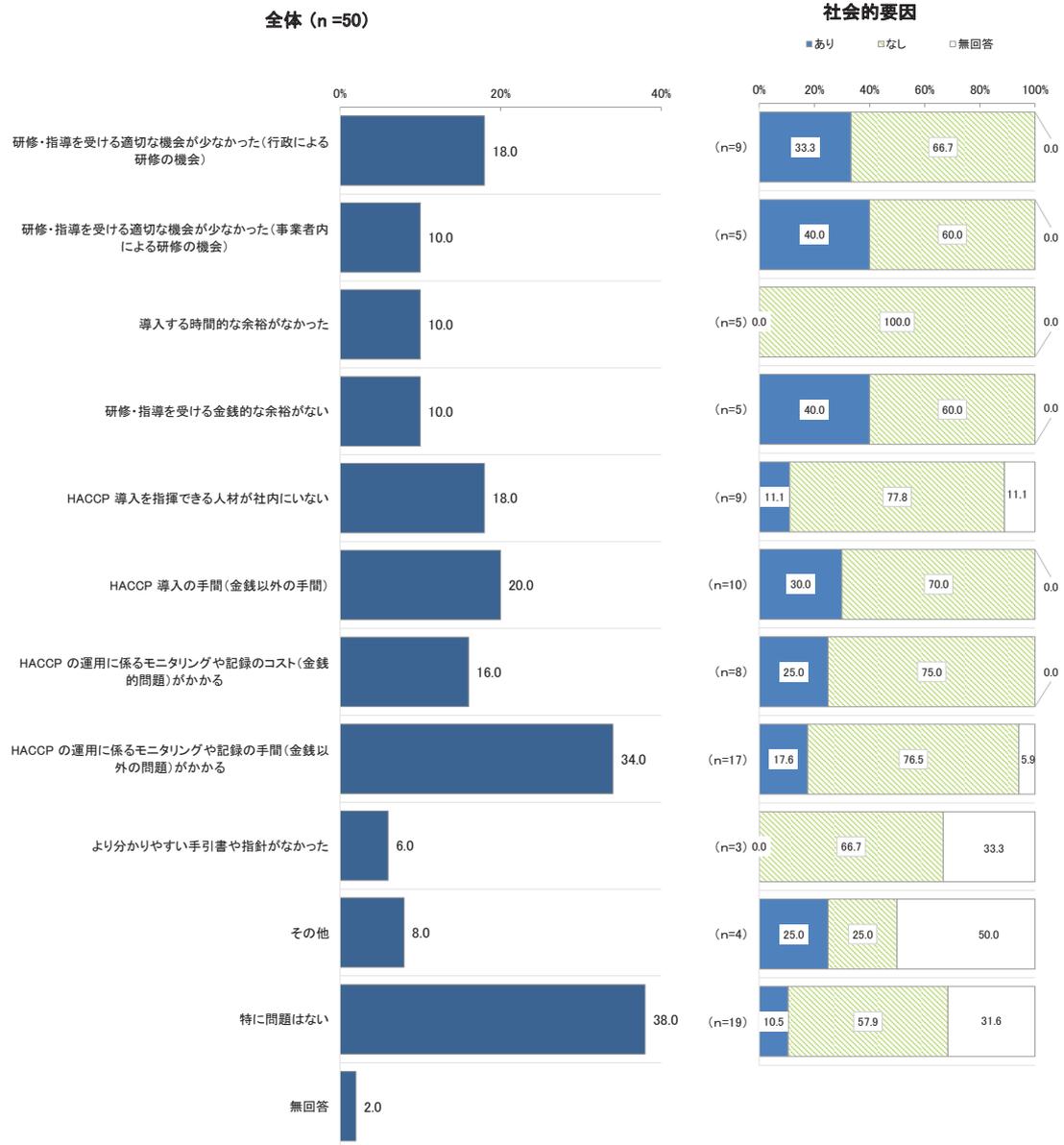
- 問 12-1. 問5で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は  
2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。  
「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)を  
お選びください。
- 問 12-2. 次に、問 12-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、  
該当するもの(1つ)をお選びください。

\*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

「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、最も回答が多いのは、「特に問題はない」で38.0%であった。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34.0%となった。

【社会的要因の影響】調査数が30以下のため参考値ではあるが、「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)」「研修・指導を受ける金銭的な余裕がない」を選択肢した回答者のうち、社会的な要因があったと回答した割合はいずれも40.0%となっている。

図表 15. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)



(%)

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)がかかる	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	より分かりやすい手引書や指針がなかった	その他	特に問題はない	無回答
50	18.0	10.0	10.0	10.0	18.0	20.0	16.0	34.0	6.0	8.0	38.0	2.0

※参照: II-1-12.製造・加工業定量調査結果 p.23~24

II-2.12.販売業定量調査結果 p.51~52

II-3.12. (ヒアリング) HACCP 導入の問題点 (社会的要因の影響)

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具体的に教えてください。

HACCP 導入における問題点について、具体的な理由及び事例をヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

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)」と回答した対象者

回答内容	回答数
研修会の案内はなかった	2
JAS の説明会があったが遠くて参加できなかった	1
福島 HACCP の説明があった	1
保健所主催の講習の機会が急すぎる	1
研修会は年に 1 回程度	1
情報が入ってこなかった	1
年に数回あるが少ない印象	1

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)」と回答した対象者

回答内容	回答数
従業員内で確認しながら安全衛生面や管理表を作成している	1
導入時はしたが、その後はしていない	1
口頭の注意喚起のみで、意識定着までには至っていない	1

3.「導入する時間的な余裕がなかった」と回答した対象者

回答内容	回答数
少人数運営のため、導入する時間を作り出すのが難しかった	1
衛生管理担当部署がないので、外部の方に指導していただいた	1
導入時は製造のみで手一杯だった	1
清潔感を保つために作業場等場所を別途作った	1

4.「研修・指導を受ける金銭的な余裕がない」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所が年に 1 回来る指導のみ	1
お金をかけてまで研修を受けようとは思わなかった	1
県の補助金を利用して、外部のコーディネータをお願いした	1

II-3. 定性調査結果

5.「HACCP 導入を指揮できる人材が社内(こ)いない」と回答した対象者

回答内容	回答数
専門家(担当者)がいなかった	5
HACCP への知識が少なかった	1
HACCP を指導する後継者がいない	1
独自にネットで情報を収集した	1
食品衛生管理者を取得した	1

6.「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」と回答した対象者

回答内容	回答数
自社にあった様式を作るのが難しかった	1
衛生管理が厳しくなるほど手間がかかる	1
導入には時間がかかった	1
準備するものが分からず手間がかかった	1
苦手な人がいて手間がかかった	1
CCP のモニタリングや事務的な手間がある	1

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)がかかる」と回答した対象者

回答内容	回答数
記録用紙などのコストや人件費	5

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)がかかる」と回答した対象者

回答内容	回答数
記録の手間がかかる	3
一からだったので導入するまでに手間がかかった	2
記録が必要と言われても小さいところは分からない	1
項目があり過ぎて記録だけになってしまう	1
記録用紙の管理場所	1
無理なく継続できるかが大変	1
従業員が習得するまでに手間がかかった	1
記録を取ることで多少人件費が増えた	1
改定や変更に伴う手間	1
製造しながら記録を取ることは衛生面で問題が生じるため、自社で電子的なものを取り入れている	1

9.「より分かりやすい手引書や指針がなかった」と回答した対象者

回答内容	回答数
手引書が分かりづらかったため、自社で勉強し作成した	1

10. 「その他」と回答した対象者

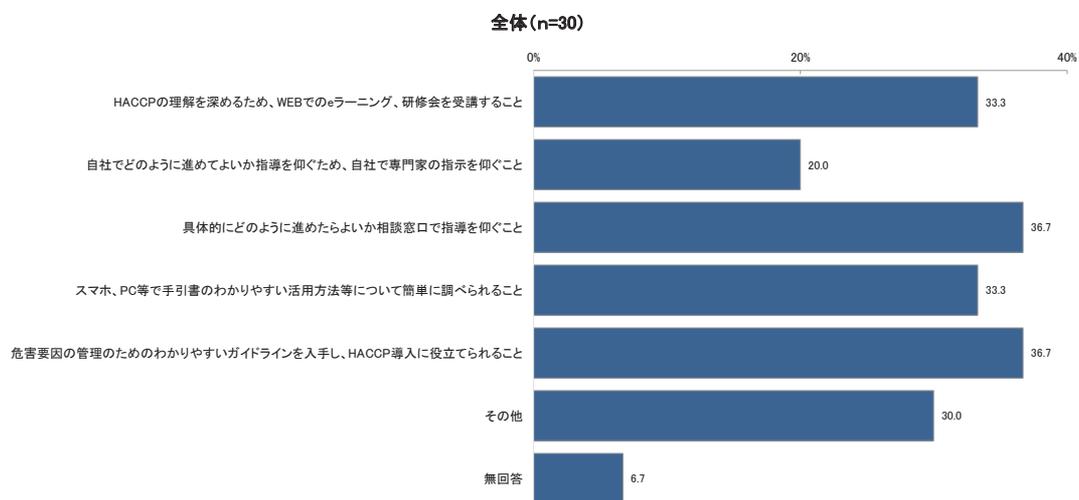
回答内容	回答数
国が定めたマニュアルに当てはまらないものについて、どう製品の安全を確保していくのか	1
人手不足のため、対応が厳しかった	1
経営者と従業員の温度差がある	1

II-3.13. 問題点を解決するために必要なこと

問 13. 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。  
 選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するために必要なこととして、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと」、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」がいずれも 36.7%と高く、次いで、「HACCP の理解を深めるため、WEB でのeラーニング、研修会を受講すること」、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」がいずれも 33.3%となっていた。

図表 16. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

調査数	HACCP の理解を深めるため、WEB でのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めたらよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること	その他	無回答
30	33.3	20.0	36.7	33.3	36.7	30.0	6.7

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

※参照: II-1.13.製造・加工業定量調査結果 p.25

II-2.13 販売業定量調査結果 p.53

II-3.13. (ヒアリング) 問題点を解決するために必要なこと

問 13. 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。  
 選択した問題点を解決するために何が必要ですか。

HACCP 導入における問題点を解決するために、具体的に何を希望するかをヒアリングした結果、30 名から以下のような回答を得た。

1. 「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」と回答した対象者

回答内容	回答数
講習会があるといい	2
従業員向けの分かりやすい WEB 研修または動画	2
業種ごとの研修会があるといい	1
気楽に受けられる WEB 講習会	1

2. 「自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」と回答した対象者

回答内容	回答数
専門家から指示を仰ぐ環境	5
現状、課題解決等が必要な際はコンサルタントに相談している	1

3. 「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと」と回答した対象者

回答内容	回答数
気軽に聞ける窓口(電話窓口)	3
現状は保健所で、引き続き必要	3
様式の内容含めて説明がほしい	1
専門家の窓口	1
保健所の相談しやすい窓口	1

4. 「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」と回答した対象者

回答内容	回答数
指導側が HACCP の情報をわかりやすく調べられる環境にあることが必要	2
現状、自県にないため、他県のデモを自社用にアレンジしている	1
研修に参加していない従業員にも分かるものが必要	1
WEB で調べられる環境	1
手引書を紙ベースではなく簡単にみられるようにしたい	1
原材料などがすぐに調べられるようになるといい	1

II-3. 定性調査結果

5.「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」と回答した対象者

回答内容	回答数
分かりやすい資料がほしい	4
研修会だけではわからなかったが、保健所で説明を受けて理解できた	1
手引書しか資料がないが、実例などを踏まえてわかりやすい資料があるといい	1
異物混入に関するガイドラインがあるといい	1
ガイドライン(手引書)では簡単すぎると思い、ISO22000 や FSSC22000などを参考にし、マニュアルを作成した	1

6.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
タブレットでの対応希望	1
従業員には手間になっているため継続できるか疑問	1
国からトップダウンでキックオフをし、継続、意識の向上、給料を増やすことが必要	1
共通の様式のデータがほしい	1
事業規模に合わせたもっと簡素に行える仕組みにしてほしい	1

#### II-3.14. 具体的な状況について

問 14. 問5で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。  
導入に向けた準備について、具体的にどのような状況であるか、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者は見られなかった。

#### II-3.15. 導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)

問 15-1. 問5で3(導入に向けて準備中である)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」の導入にあ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。  
問 15-2. 次に、問 15-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの(1つ)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

導入に向けて準備中であると回答した事業者は見られなかった。

#### II-3.16. 問題点を解決するために必要なこと

問 16. 問 15-1 の問題点を選択された方にお伺いします。  
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者は見られなかった。

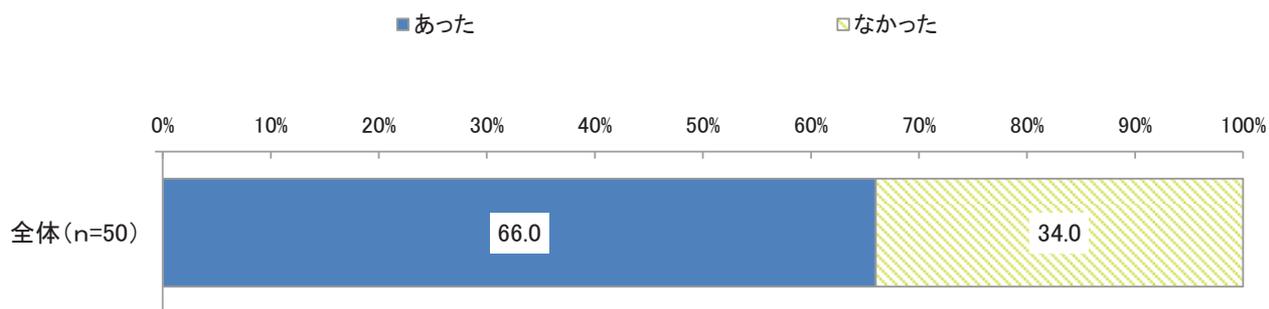
## II-3. 定性調査結果

### II-3.17. 保健所による指導・助言の有無

問 17. HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所による HACCP に関する指導助言について、「あった」が 66.0%、「なかった」が 34.0%となった。

図表 17. 保健所による指導・助言の有無



(%)

調査数	あった	なかった
50	66.0	34.0

※参照：II-1.17.製造・加工業定量調査結果 p.30

II-2.17.販売業定量調査結果 p.58

II-3.17. (ヒアリング) 保健所による指導・助言の有無

問 17. HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所による具体的内容とそのタイミングについてヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1. 「あった」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所から HACCP の指導・助言があった	13
保健所が現場に来て点検	3
年に 1 回実務講習	2
記録用紙を見せに行ったが指導はなかった	2
組合員の経験があり、組合でコンサルタント指導を受けたから知っていた	1
保健所に行き、マニュアルを見せ助言をもらった	1
更新の際に手引書を見せて OK をもらった	1
EUHACCP は 2020 年から相談した	1
衛生責任者の講習会で、HACCP についての講習会があった	1
保健所に行ってフォームの確認をもらった	1
水質検査で来た	1

また、保健所からの指導助言のタイミングは、次の通りであった。

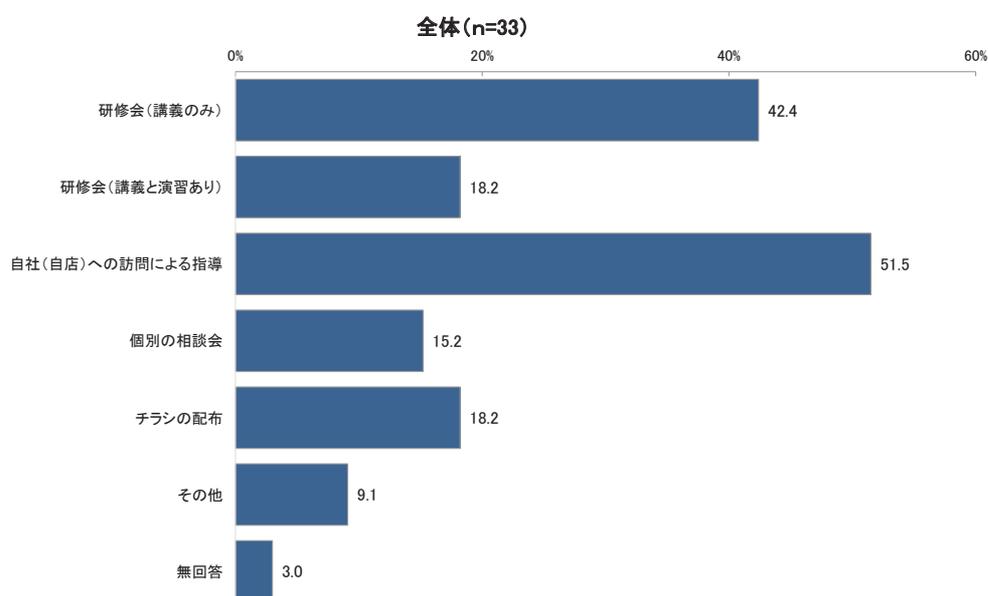
回答内容	回答数
2017 年 12 月	1
2019 年	2
2020 年 3 月	1
2020 年 6 月前後	1
2020 年頃	2
2021 年 6 月以前	2
2021 年 6 月	1
2021 年 6 月以降	2
2021 年 8 月	1
2022 年 11 月 8 日	1
2021 年頃	2
2022 年 5 月頃	1
2022 年	1
年 1 回	4
3 年に 1 回	1

II-3.18. 保健所からの効果的な指導内容について

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で効果的だったこととして、「自社(自店)への訪問による指導」が 51.5%と最も高く、半数を占めた。次いで、「研修会(講義のみ)」が 42.4%と続く。

図表 18. 保健所からの効果的な指導内容



調査数	研修会(講義のみ)	研修会(講義と演習あり)	自社(自店)への訪問による指導	個別の相談会	チラシの配布	その他	無回答
33	42.4	18.2	51.5	15.2	18.2	9.1	3.0

※参照: II-1.18.製造・加工業定量調査結果 p.31

II-2.18.販売業定量調査結果 p.59

II-3.18. (ヒアリング) 保健所からの効果的な指導内容について

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したか。

保健所による指導助言があった事業者において、具体的な指導助言をヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1. 「研修会(講義のみ)」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所主催の講習会	4
研修会	3
年 1 回衛生管理研修	2
全農の研修会	1
福島 HACCP のアプリが知れた	1

2. 「研修会(講義と演習あり)」と回答した対象者

回答内容	回答数
研修会	2
実務講習	1
保健所主催の講習会	1
味噌製造業に特化した研修会	1

3. 「自社(自店)への訪問による指導」と回答した対象者

回答内容	回答数
現場確認や記録用紙のチェック	4
定期的な現場確認	2
更新の際の訪問時に確認	2
第三者目線で見てもらえるので良い	1

4. 「個別の相談会」と回答した対象者

回答内容	回答数
2.3 年前から色々呼ばれ講習を受けた	1
指摘をもらえて良い	1
義務化になる前に相談に行った	1

II-3. 定性調査結果

5.「チラシの配布」と回答した対象者

回答内容	回答数
正しい手の洗い方のパンフレット	1
組合からパンフレットの配布	1
全農や食品衛生協会の配布	1

6.「その他」と回答した対象者

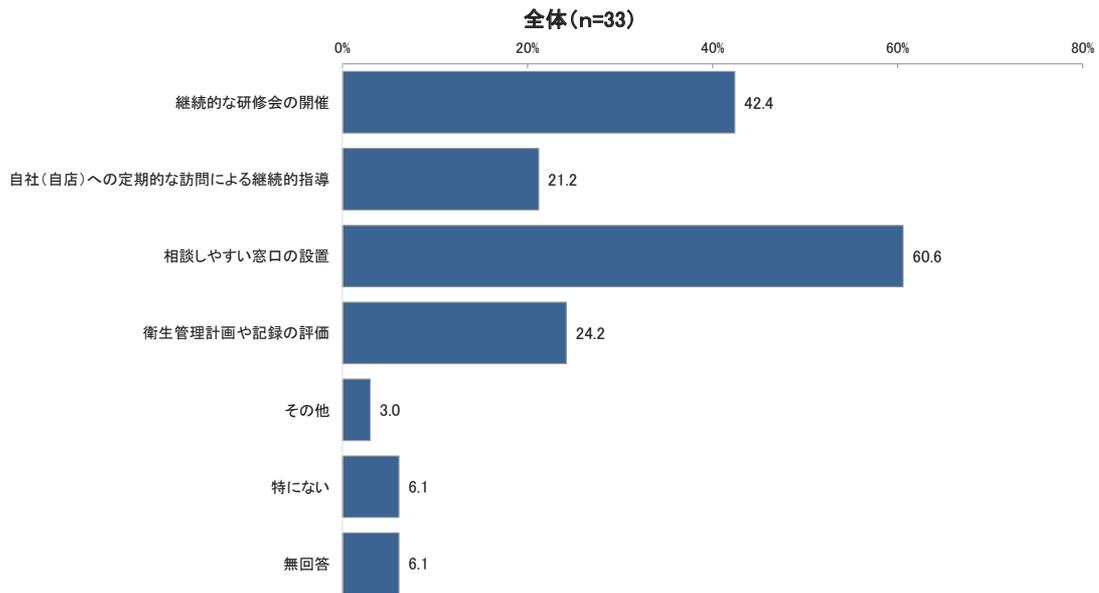
回答内容	回答数
食品衛生の課長に見て頂いた	1
取引先企業の品質管理の方から元保健所の方を紹介してもらい、分からないことは聞いている	1

II-3.19. 保健所からの今後期待する指導・助言

問 19. 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。  
今後どのような指導・助言を期待していますか？該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言等として、「相談しやすい窓口の設置」が 60.6%と最も高く、次いで「継続的な研修会の開催」が 42.4%であった。

図表 19. 保健所からの今後期待する指導・助言



							(%)
調査数	継続的な研修会の開催	自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導	相談しやすい窓口の設置	衛生管理計画や記録の評価	その他	特にない	無回答
33	42.4	21.2	60.6	24.2	3.0	6.1	6.1

※参照: II-1.19. 製造・加工業定量調査結果 p.32

II-2.19 販売業定量調査結果 p.60

II-3.19. (ヒアリング) 保健所からの今後期待する指導・助言

問 19. 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。  
 今後どのような指導・助言を期待していますか？

保健所による指導助言があった事業者において、今後どのような方法での指導助言をしてもらえると良いかをヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1.「継続的な研修会の開催」と回答した対象者

回答内容	回答数
継続的な研修会は必要	5
業種別の研修会	1
店舗のレベルにあった研修会	1
HACCP を簡単に知る機会	1
保健所に限らず実施できる機関での研修会	1
衛生管理の研修会	1
県主催の説明会	1
訪問時の研修会	1
他の業者も含めた研修会	1

2.「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」と回答した対象者

回答内容	回答数
現場確認に来て客観的な意見がほしい	2
今まで通りの訪問・指導で問題ない	2
保健所ではない別の指導員が年1回巡回指導に来ている	1
現場確認をもう少し丁寧にしてほしい	1
分からない場合に聞きに行っているのみなので、定期的な訪問の指導はしてほしい	1

3.「相談しやすい窓口の設置」と回答した対象者

回答内容	回答数
現状保健所に連絡できる環境ではあるので現状のまま引き続きこの環境・窓口があればいい	7
相談しやすい窓口	6
手探りでやっているの、見てもらう環境が必要	1
専門的な方に相談できる環境	1
保健所に関わらず、窓口があればいい	1
監視監督と指導を分け、話しやすい環境にしてほしい	1
たらい回しにされないような、総合的な窓口を1つ設けてほしい	1
担当者を付けてほしい	1
なかなか聞きにくいので、第3者機関があると良い	1

4.「衛生管理計画や記録の評価」と回答した対象者

回答内容	回答数
現場確認をし、客観的な意見がほしい	2
現状のままでいい	2
使用している中身について意見がほしい	1
現在運用している内容に更新があれば教えてほしい	1
計画書を作成して満足してしまっているのに、継続的にやるにはどうするのが課題	1

5.「その他」と回答した対象者

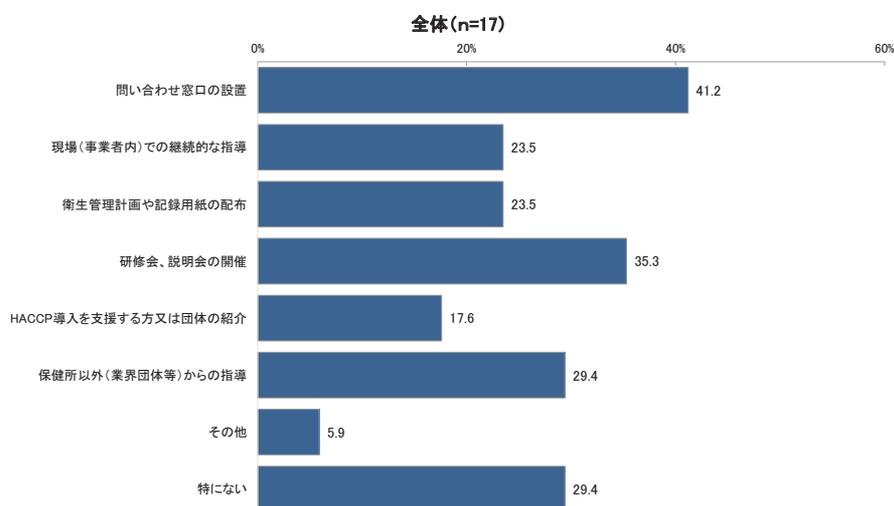
回答内容	回答数
WEB 化を希望	1

II-3.20. 今後必要な保健所の指導

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 41.2%と最も高く、次いで、「研修会、説明会の開催」が 35.3%と続く。「特にない」と回答した事業者も 29.4%と特に何も求めていない事業者も一定数見られた。

図表 20. 今後必要な保健所の指導



(%)

調査数	問合わせ窓口の設置	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	HACCP導入を支援する方又は団体の紹介	保健所以外(業界団体等)からの指導	その他	特にない
17	41.2	23.5	23.5	35.3	17.6	29.4	5.9	29.4

\*:調査数が 30 以下のため参考値とする。

※参照: II-1.20 製造・加工業定量調査結果 p.33

II-2.20.販売業定量調査結果 p.61

II-3.20. (ヒアリング) 今後必要な保健所の指導

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を必要としていますか？

保健所による指導助言がなかった事業者において、今後どのような方法での指導助言をしてもらえると良いかをヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

1. 「問い合わせ窓口の設置」と回答した対象者

回答内容	回答数
問い合わせ窓口や研修会	5
電話でのヒアリングと助言	1
情報の更新があれば共有してくれる窓口	1

2. 「現場(事業者内)での継続的な指導」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所の定期点検は元々ある	1
実際に現場を見てもらったほうが安心する	1
年に1回の社員の健康管理があるといい	1
現場のみに限らない継続的な指導は欲しい	1

3. 「衛生管理計画や記録用紙の配布」と回答した対象者

回答内容	回答数
ドラフト版にしてほしい	1
様式の Excel などのデータがほしい	1
ゼロから作成したので、記録様式があれば良かった	1

4. 「研修会、説明会の開催」と回答した対象者

回答内容	回答数
継続的な講習会、研修会、HACCP の概要についての説明の機会が欲しい	1
具体的な取り組み方の内容が聞きたい	1
HACCP 全体についての問い合わせや研修の機会	1
不定期ではなく、定期的な講習会の開催	1
業種別の研修会	1
新しい情報を提供してほしい	1

II-3. 定性調査結果

5.「HACCP 導入を支援する方又は団体の紹介」と回答した対象者

回答内容	回答数
専門家の紹介や指導がほしい	1
高知県の役場の方に説明してもらって HACCP を知ったのもあるので HACCP を支援してくれる人がいればよい	1

6.「保健所以外(業界団体等)からの指導」と回答した対象者

回答内容	回答数
他社(大手)の状況や事例が知りたい	1
専門家の紹介や指導がほしい	1
保健所は必要に応じて出向いて、定期的に書類の確認をしてもらうが、それのみだから	1

7.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
新しい情報があればほしい	1

## II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

### II-4.1. 調査の概要

#### II-4.1.1 目的

本調査は、HACCP に沿った衛生管理の制度化により、自治体において実施されている食品等事業者向けの指導内容、手引書を用いた監視指導の内容等を収集し、指導の好事例を共有することを目的とした。

また、将来計画されている好事例集の作成、指導内容の妥当性、手引書を用いた監視指導の改善等の基礎資料とする。

#### II-4.1.2. 調査対象者、調査方法

都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。全 157 自治体)に対し、メールにより調査票を送付し、メールへの返信により調査票の回答を得た(調査期間:令和 4 年 10 月 4 日～令和 4 年 11 月 10 日)

なお、回答については、都道府県等主管課の所感により記入されているものである。

### II-4.2. 調査結果

#### II-4.2.1. 食品等事業者への指導方法

問 1. HACCP の導入について、食品等事業者に対してどのような方法により指導を行ってきましたか？  
経過措置期間の終了前(平成 30 年 6 月 1 日から令和 3 年 5 月 31 日)と後に分けて、それぞれ該当する番号を選び、その概要をお答えください。

#### II-4.2.1-1. 食品等事業者への指導方法【平成 30 年 6 月 1 日から令和 3 年 5 月 31 日】

問 1-1.【平成 30 年 6 月 1 日から令和 3 年 5 月 31 日】

次の 1～6 について該当する番号を選び、該当項目について回答ください。(複数回答)

平成 30 年 6 月 1 日から令和 3 年 5 月 31 日において、自前での「施設への訪問による指導」、「チラシの配布」が 113 自治体と最も多く、委託で実施した「研修会(講義と演習あり)」は 31 自治体であった。

選択肢		自前	委託* <sup>1</sup>	実施回数* <sup>2</sup>	参加人数 (延べ) * <sup>3</sup>
1.	研修会(講義のみ)	109	14	96	4,663
2.	研修会(講義と演習あり)	77	31	56	1,334
3.	施設への訪問による指導	113	11	12,844	11,406
4.	個別の相談会	34	2	116	486
5.	チラシの配布	113	11	6,821	12,222
6.	その他* <sup>4</sup>	34	8	574	5,647

\*1 委託先は別冊資料に掲載

\*2 実施回数の平均(自治体別の回答は別冊資料に掲載)

\*3 参加人数(延べ)の平均(自治体別の回答は別冊資料に掲載)

\*4 個別回答は別冊資料に掲載

II-4. 2. 1-2. 食品等事業者への指導方法【令和3年6月1日から令和4年5月31日】

問 1-2. 【令和3年6月1日から令和4年5月31日】

次の1～6について該当する番号を選び、該当項目について回答ください。(複数回答)

令和3年6月1日から令和4年5月31日においては、自前での「施設への訪問による指導」が105自治体と最も多く、次いで「研修会(講義のみ)」が94自治体であった。また、委託で実施した「研修会(講義と演習あり)」は22自治体であった。

選択肢		自前	委託* <sup>1</sup>	実施回数* <sup>2</sup>	参加人数 (延べ) * <sup>3</sup>
1.	研修会(講義のみ)	94	14	31	1,259
2.	研修会(講義と演習あり)	42	22	16	312
3.	施設への訪問による指導	105	14	3,063	2,719
4.	個別の相談会	23	2	69	180
5.	チラシの配布	89	10	2,553	2,723
6.	その他* <sup>4</sup>	35	7	993	2,105

\*1 委託先は別冊資料に掲載

\*2 実施回数の平均(自治体別の回答は別冊資料に掲載)

\*3 参加人数(延べ)の平均(自治体別の回答は別冊資料に掲載)

\*4 個別回答は別冊資料に掲載

II-4. 2. 2. HACCP の実施の確認状況

問 2. 令和 2 年 6 月 1 日から令和 4 年 5 月 31 日の HACCP の実施の確認状況についてお尋ねします。  
また、他の自治体の参考となる事例等もありましたら、「その他」にご記入ください。

II-4. 2. 2-1. 主な確認方法

問 2-1. 主な確認方法を次の 1～3 より 1 つ選んでください。

	選択肢	回答数
1.	立ち入り（対面）	154
2.	立ち入り（オンライン）	0
3.	その他（電話など）	3
	合計	157

II-4. 2. 2-2. 確認の頻度

問 2-2. 確認の頻度はどれくらいですか？保健所平均でお答えください。

	選択肢	回答数
1.	月 100 件以上	63
2.	月 50～99 件	49
3.	月 50 件未満	38
4.	その他*	7
	許可更新、一斉監視	3
	許可申請	1
	通常監視	1
	コロナにより縮小	2
	合計	157

\*その他の場合の具体的な内容については別冊資料に掲載

II-4.2.3-1. 食品（業種）のリスクに応じた頻度の設定

問 2-3-1 食品（業種）のリスクに応じて頻度を設定していますか？

	選択肢	回答数
1.	リスクに応じて頻度を設定している	96
2.	リスクに応じて頻度を設定していない	61
	合計	157

II-4.2.3-2. 食品（業種）のリスクに応じた頻度を設定した場合の立ち入り回数

問 2-3-2 問 2-3 で 1 を選択した場合、具体的な立ち入りの回数(延べ)を記載ください

「リスクに応じて頻度を設定している」と回答した 96 自治体のうち、「食肉製品」が 60 自治体、「乳処理」が 56 自治体、「そうざい製造」、「水産加工」が 54 自治体であった。

	選択肢	回答自治体数	立ち入り回数平均
1.	飲食店営業（一般飲食）	47	1,248
2.	飲食店営業（給食）	52	89
3.	そうざい製造	54	131
4.	食肉製品	60	11
5.	乳処理	56	5
6.	水産加工	54	13
7.	その他*	68	-

自治体別の回答は別冊資料に掲載

【\*：その他の主な回答例】

1	2回/年以上:過去3年以内に行政処分を受けた施設、スーパーマーケット・市場、広域流通流通食品の製造施設、魚介類競り売り施設、大量調理施設、ホテル・旅館(定員100人以上)、大型商業施設 1回/年以上:ホテル・旅館(定員100人未満)、洋・和生菓子製造施設、すし店、観光地周辺施設、うに加工施設、海水浴場施設、スキー場の営業施設、給食施設、その他の飲食店、製造施設等 適時:その他	業種別設定あり
2	食品衛生監視指導計画に基づき、大規模食品製造施設や規格基準設定食品製造施設、大量調理施設等は年1回以上とし、HACCPに基づく衛生管理を実施する施設や中小規模調理施設等は1～3年に1回以上としています。	規模別設定あり

<p>3</p>	<p>ランク毎の要監視回数</p> <p>R2.6.1～R3.3.31: Aランク(2回/年)、Bランク(1回/年)、Cランク(0.5回/年)、Dランク(0.3回/年)、Eランク(0.2回/年)</p> <p>R3.4.1～: Aランク(1回/年)、Bランク(0.5回/年)、Cランク(0.3回/年※許可有効期限内に2回)、Dランク(0.17/年※許可有効期限内に2回)、Eランク(適宜)</p> <p>例 飲食店営業(一般飲食)</p> <p>Aランク:大量調理施設(県規則で定めていた集団給食開始届出施設に限る)</p> <p>Bランク:①(大量調理ではない)飲食店営業(一般食堂・レストラン等) (県規則で定めていた集団給食開始届出施設及び生食用食肉取扱届出済施設に限る)</p> <p style="padding-left: 40px;">②ふぐを処理する施設</p> <p>Cランク:飲食店営業(一般食堂・レストラン)</p> <p>R3.4.1～</p> <p>Aランク:①大量調理施設</p> <p style="padding-left: 40px;">②鶏肉を十分加熱せずに調理提供する施設</p> <p style="padding-left: 40px;">③ふぐ処理施設</p> <p style="padding-left: 40px;">④生食用食肉取扱施設</p> <p style="padding-left: 40px;">⑤過去3年に食中毒発生した施設</p> <p>※③～⑤については業種に関わらず該当する施設をAランクとしている</p> <p>Bランク:集団給食施設(事業所)(業として食事を提供する施設)</p> <p>Cランク:飲食店営業(一般食堂・レストラン)</p> <p>(以下省略)</p>	<p>規模別設定あり</p>
----------	--	----------------

II-4. 2-4. 立ち入り施設の割合

問 2-4. 全施設のどのくらいを立ち入りしましたか？

立ち入り施設の割合については、「20～40%」が 65 自治体と最も多く、「40～60%」が 32 自治体、「20%以下」が 30 自治体であった。

選択肢		回答数
1.	80%以上	10
2.	60～80%	17
3.	40～60%	32
4.	20～40%	65
5.	20%以下	30
	未回答	3
	合計	157

II-4. 2-5. 監視指導の際に使用するもの

問 2-5. 監視指導の際に使用するものすべてにチェックをつけてください。

監視指導の際に使用するものとしては、「手引書(対象施設に該当するもの)」、「営業者の許可台帳情報」がそれぞれ 152 自治体、「監視票」が 118 自治体であった。

選択肢		回答数
1.	監視票	118
2.	手引書(対象施設に該当するもの)	152
3.	営業者の許可台帳情報	152
4.	その他*	44
	配布資料	32
	前回指摘事項	3
	点検票	4
	許可届出申請書	1
	その他	4
	合計	466

自治体別の回答は別冊資料に掲載

II-4. 2. 3. 改善指導内容

問 3. 食品等事業者に対し、HACCP の実施状況について実際に改善を指導した内容はどのようなことがありましたか？衛生管理別に、特に改善指導が多い傾向にあった上位3つを選んでください。

II-4. 2. 3-1. 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

自治体別の回答は別冊資料に掲載

II-4. 2. 3-2. 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

II-4. 2. 4. 手引書を使用した監視指導の問題点・改善点

問 4. 手引書を使用した監視指導について、どのような問題点もしくは改善点があげられますか。それぞれ3つまで選んでください。

II-4. 2. 4-1. 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

【\*:その他の個別回答】

1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手引書の構成が異なるので、複数の食品を取扱うなど 1 施設で複数の手引書が該当する場合に、(複数の手引書を比較し、既存の衛生管理計画で不足している項目の抽出や衛生管理計画の追加を指導する際等において)指導が困難。</li> <li>・手引書によっては、食品衛生法施行規則別表17で規定された一般衛生管理の基準の一部について記載がないものがあり、手引書をそのまま実施している事業者に対しても、追加の指導が必要となる。この場合、食品衛生法施行規則別表17は、食品衛生監視票の採点項目とされていることから、手引書をそのまま実施していても食品衛生監視票の採点が 100 点とならない。</li> </ul>
2	手引書のない業態もあり、必要に応じ独自に指導が必要となる。指導の平準化も目指すなら、全業態の手引書を用意すべきである。コンビニ等施設は多いのに、フィットする手引書がない。

II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本語が得意でない外国人事業者は、手引書の内容を理解できない</li> <li>・手引書の内容が多く、事業者が読み込めず計画等に反映できない</li> <li>・申請時に業態に近い手引書を案内するが、事業者自ら取組むまで至っていない</li> </ul>
4	<p>事業者の状況に合わせた手引きの作成(「手引き」の使い方の手引き)          (最終完成形に向けた手引書は、現在各事業者団体が作成した各種手引書でよいのですが、まだ実施できていない施設については、現在の手引書は難しいと感じる様なので、数年間かけて導入していくような内容であると使いやすいのではないのでしょうか。)</p>
5	<p>内容が分かりにくい。          飲食店用の手引書は、記録表のみであるため使いづらい。</p>
6	<p>文字が多く、事業者から導入の意欲を引き出せない。          特に菓子製造業向けの手引書は、取り組みにくい。</p>
7	<p>業種により分かりにくいものあり(特に菓子製造業)</p>
8	<p>事業者に適した手引書が無く、類似した業態の手引書を代替として使用しても、不足や過剰な事項があるなど汎用性に乏しい。</p>
9	<p>HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象施設では、手引書を参考に取組むことができるが、手引書では求めている事項が食品衛生監視票の採点項目になっている場合があり、齟齬がある。</p>
10	<p>自らの施設の業態と異なる業界団体の手引書を用いている施設に対して、本来用いるべき業界団体の手引書を使用するよう指導するかについて苦慮するケースがある</p>
11	<p>手引書の種類が多く、各手引書の構成を監視員が把握できない</p>
12	<p>手引書が、小規模事業者等(特に飲食店営業)にとって、衛生管理計画で求めるレベルが高く、取組みにくく、保健所等が説明する内容が多い。チェックする項目を減らし、簡潔で、取り組みやすい内容が必要</p>
13	<p>手引き書の内容をすぐに理解し実践できる事業者はごくわずかであり、事業者への指導・助言を行う人材確保が課題と考えている。</p>
14	<p>複数の許可業種を取得している場合、参考とする手引書の内容が異なるため、どのように指導するかが難しい。</p>

II-4.2.4-2. 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、事業者に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、事業者に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

【\*:その他の個別回答】

1	監視票で点数配分の大きい食品取扱者等への教育訓練の実施や、効果の検証及び計画・手順書の見直しについての詳細を手引書に盛り込む。
2	特に改善はしていない
3	携帯等で衛生管理計画の作成と記録が可能なアプリ等を開発するなど。
4	手引書によっては、衛生管理計画と記録表の整合性を図る。
5	外国語にも対応した手引書を作成する
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・外国人の方への対応として、多言語化された資料があると有用。</li> <li>・文章量が多い等により、事業者が拒絶することがあるため、図表を増やす等、事業者にとって理解しやすく、使いやすいものが良い。</li> </ul>
7	小規模な事業所は、HACCPの手引書を渡しても、自分自身で衛生管理計画を策定することが出来ず、結局様式例を丸写しするだけになるためより簡便な記録様式に変えていく必要があるように思う。
8	一般衛生管理については、すべての業種共通の手引書を作成し、重要管理を業種別(工程別)に手引書を作成する。
9	業種が異なっても重要管理点は類型化できる。重要管理点ごとの妥当性確認及び検証をまとめたものもあるとよい。
10	高齢者にも理解できる内容にする。印刷した手引書を国で用意する(高齢者はダウンロード、印刷などができないため)。
11	厚労省の HACCP 導入プランのように、考え方→作成の構成にして、絵やフロー図等を多く入れて親しみやすい環境をつくる。
12	各手引書の内容と食品衛生法施行規則別表 17、18 の内容を統一し、手引書と食品衛生監視票の内容に齟齬が出ないように改善してほしい。

II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

13	事業規模等に応じて、記録する項目を減らし、取り組みやすい手引書の作成
14	問 4-1 の選択肢の 1,2,3 について改善してほしいです
15	手引書が存在しない業態の手引書を作成する。(ドライフルーツの製造等)
16	手引書には監視票で求めている項目を記載する。
17	事業者の中には何がハザードになるか分からない者もいるので、業種毎に想定されるハザードを具体的に挙げた資料があるとよい。
18	記録様式をエクセルやワードなどで提供する。

II-4. 2. 5. 手引書以外に事業者が取り組みやすかったツール

問 5. これまでの監視指導において、手引書以外に事業者が取り組みやすかったツール等がありましたか？あてはまるものすべてにチェックをつけてください。

手引書以外に事業者が取り組みやすかったツールとして、「記録のためのアプリケーション」が 59 自治体、「業界団体のホームページ等の資料」が 55 自治体、「業界団体や自治体での相談窓口」が 51 自治体であった。

	選択肢	回答数
1.	HACCP プラン作成のアプリケーション	47
2.	記録のためのアプリケーション	59
3.	業界団体のホームページ等の資料	55
4.	業界団体や自治体での相談窓口	51
5.	ハザードコントロールガイド(例えば、FDA 魚介類および魚介類製品におけるハザードコントロール指針)	6
6.	その他*	32
	合計	250

【\*:その他の個別回答】

1	手引書以外に取り組みに活用しているツールは把握していない
2	当市ホームページ上で公開している e-ラーニング講座。
3	市で配布している HACCP 記録カレンダー
4	食品衛生管理ファイル(食品関係団体(一般社団法人東京都食品衛生協会)と協力して作成した、小規模な一般飲食店を対象とした衛生管理計画作成・衛生管理記録作成のためのツール)
5	・衛生管理ファイル(東京都作成) ・衛生点検カレンダー(区独自作成)
6	東京都食品衛生協会が作成した小規模飲食店向け食品衛生管理ファイル
7	東京都が作成した食品衛生管理ファイル。
8	東京都の衛生管理ファイル
9	東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」
10	都区市で作成した「食品衛生管理ファイル」
11	手引書の内容等をまとめたリーフレットを作成し活用
12	一部の営業者が計画や記録のアプリを独自に使用して衛生管理を行っていることは確認しているが、本市として手引書以外のツールの提供は行っていない。
13	(公社)新潟県食品衛生協会が作成している食品衛生管理記録簿
14	食肉販売組合?が作成したカレンダー型の記録様式
15	他自治体の食品衛生協会等が作成したチェックするだけで衛生管理計画が完成するようなもの

II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

16	本市で支援ツールとして、衛生管理計画作成シート(衛生管理計画と毎月の記録が付けられる表形式のもの)を作成し、事業者への衛生管理計画作成の支援を行った。
17	HACCP 個別相談会
18	HACCP カレンダー
19	東京都が作成した食品衛生管理ファイル(衛生管理計画、記録表) 東京都ホームページ「HACCP 取組支援」 <a href="https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html">https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/haccp_torikumishien.html</a>
20	食品衛生管理ノート
21	この選択肢にあるものは使用したことはありません
22	行政機関は手引書以上(又は以下)の指導を行うことはできないとされているため、手引書以外を案内することはない。また、行政機関が民間事業者のツールを推奨するようなことは基本的に行わない。
23	食品衛生協会が作成した「衛生管理計画・記録簿」
24	本市が作成した様式
25	日本食品衛生協会の DVD「はじめよう HACCP」
26	県独自で作成した衛生管理計画様式及びチェックシート
27	食品衛生管理ファイル(那覇市版)
	なし(回答数 6)

II-4.2.6. 監視指導の際に持参する器具・機器等

問 6. 監視指導の際に持参する器具・機器等についてお伺いします。

II-4.2.6-1. 監視指導の際に持参する器具・機器等

問 6-1. 監視指導時、器具・機器等は何を使用していますか？

使用している器具・機器等について該当する番号をすべて選んでください。

監視指導の際に持参する器具・機器等については、「温度計(非接触温度計)」が 97 自治体、「残留塩素濃度等の測定器」が 88 自治体であった。また、「その他」と回答した 61 自治体の個別回答のうち、「ATP」測定器と回答した自治体が 41 であった。

選択肢		回答数
1.	温度計(中心温度計)	24
2.	温度計(非接触温度計)	97
3.	残留塩素濃度等の測定器	88
4.	ライト	25
5.	タイマー	5
6.	その他	61
	合計	300

【\*:その他の個別回答(複数回答)】

1	ATP	41
2	カメラ	13
3	AV(AV チェッカー、試験紙)	5
4	照度計	5
5	フードスタンプ	4
6	残留塩素濃度試験紙	3
7	pH メーター	3
8	拭き取り検査キット	2
9	塩分濃度系	2
10	加熱油脂劣化度判定用試験紙	2
11	残留でんぷん検出試薬	2
12	残留たんぱく	1
13	水分活性器	1
14	糖度計	1
15	耐水耐圧温度計	1
16	なし	7
17	その他	18

II-4.2.6-2. 使用する器具・機器等の「校正また正確さの点検」

問 6-2. 使用する器具・機器等の「校正または正確さの点検」についてはどのように行っていますか？  
方法について具体的に記入ください。(特に非接触型の温度計)

使用する器具・機器等の「校正または正確さの点検」について、「行っていない」が 52 自治体、「複数台での差異を確認」が 17 自治体であり、そのうち、非接触型を含め複数台で同一検体測定すると回答した自治体が 14 だった。また、メーカーによる校正が 11 自治体、2 点校正が 10 自治体であった。

回答	回答数	温度計の種類	方法	回答内訳
複数台での差異の確認	17	(非接触含む)	複数台で同一検体測定 その他	14 3
メーカーによる校正	11			
正確さの点検	10	非接触 接触 接触・非接触 中心 中心 その他	氷水と常温水 0℃、40～50℃ 氷水と常温水 年1回2点 氷水、熱湯 氷水、沸騰水の2点、複数台の比較	2 1 1 1 1 4
標準温度計との確認	8			
買い替え	6			
氷水温度	3	接触 非接触 非接触	氷水を標準温度計と測定 氷水を標準温度計と測定 氷水の測定	1 1 1
校正実施の記録の確認	2			
その他の方法	14			
その他の機器の記載	11			
行っていない*	52			
合計	134			

\*参考として使用

II-4.2.7. 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。これらの具体例の一部を以下に示す。

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

【\* : 具体例の一部(個別事例は別冊資料に掲載)】

業界団体との協力	市内菓子製造業者の中で中心的な役割を担っている営業者に、保健所の助言のもと先行事例として取組を行っていただいた上で、食品衛生指導員や食品衛生推進員活動の中で、自身の体験をふまえて同業者への手引書の周知や取組への助言を行っていただいております。その他にも共同で講習会を開催するなど、業界団体と保健所が協力して周知を図っている。推進員に依頼している今年度の調査(中間結果)では、衛生管理計画の作成及び衛生管理実施状況の記録を行っている菓子製造施設は、調査34施設中29施設と、市内全体で高い取組状況となっている。
	地区別同業組合講習会等に食品衛生協会が HACCP 作成のためのノート【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画記録簿『はじめよう HACCP』対応(一般飲食店)】を作成し配布したことにより、そのノートを使用することで衛生計画を立てやすくなった。
	これまで許可対象ではなかった事業者に対して、HACCP についての説明等をする際、事業者が所属する団体を交え、3 者で取り組むことで、指導がスムーズにできるようになった。

II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

	<p>特定の業界(漬物関係)における HACCP 導入支援においては講習会を活用し、独自の計画を事業者とともに作成し、その後、当該団体における HACCP 導入率は向上した。</p> <p>これまで許可対象ではなかった事業者に対して、HACCP についての説明等をする際、事業者が所属する団体を交え、3 者で取り組むことで、指導がスムーズにできるようになった。</p>
個別指導	<p>HACCP を取り入れた衛生管理から HACCP に基づく衛生管理へのステップアップを検討している業者に対して、現時点で不足している点を指摘するだけでなく、なぜ対応が必要なのか理由も併せて説明することにより、事業者自らが衛生管理について再度検討する機会を与えることができた。</p> <p>全く分かっていない営業者の場合は、制度の説明だけでなく、店のメニュー表を出してもらい、その場で一緒に一部作成するようにしたところ、検査後に作ってくれていることが多い。</p> <p>衛生管理の不備事項を写真で見える化して事業者と認識を共有し、効率的に改善を進めることができた。従事者も衛生管理の重要性を認識できるようになり、従事者が自ら問題点を見出して衛生管理の改善提案を行うことができるようになった。</p> <p>小規模な飲食店(スナック等)をはじめとする HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象施設の場合、HACCP だけでなく一般衛生管理について知識や理解が不足しているケースが多い。このような事業者に対して HACCP の導入を促す際、できる所から記録を残し、運用していく中で施設の実情に合うよう適宜見直すよう指導している。</p>
有症苦情	<p>消費者より保健所に異物混入のクレームが寄せられ、製造事業者に立ち入り検査をした際、HACCP に基づいた記録類が役立った。事業者は、常日頃の記録が重要であることを再実感しているようであり、より衛生管理や HACCP に取り組んでいく意向を伺うことが出来た。</p> <p>異物混入や食中毒疑いの調査の際、厨房での一般衛生管理の必要性、マニュアルの整備、記録を付けることを指導し、再発防止の観点から事業者に HACCP の定着を図ることができた。</p> <p>異物混入を起こし、消費者からクレームを受けてしまったが、事業者自らが原因を追究し、再度発生しないよう工程の作業内容を変更した。</p>
監視票の活用	<p>食品衛生監視票に紐づけて説明を行う、HACCP 導入により業務分担等が明確になる等メリットを説明することで導入が進んだ。</p> <p>監視票採点の機会に HACCP プランを確認したところ課題が多く合計 70 点程度の結果となったことから、問題点を具体的に指摘し、次回までに改善するよう伝えた。すると、翌年度には合計 90 点を超えるほどにまで大きく改善がみられた。</p>
演習形式の講習会	<p>業種別に講習会を演習形式で行い、その場で作成した衛生管理計画をお互いに発表してもらおうと、同じ立場の他の店がどのようなことに注意して管理をしているかを知ることができるので、取り組みやすいのではないかと思った。</p> <p>講義形式でなく、グループワーク形式の勉強会を行い事業者が HACCP に沿った衛生管理について理解してもらった上で、事業者ごとにマニュアル作成のための個別相談を行うことで事業者の実態にあった衛生管理計画や記録様式の作成ができた。(令和元年度全国食品衛生監視員研修会 口頭 No27 市衛検)</p>

II-4.2.8. 今後の HACCP の監視指導方法

問 8. 今後、食品等事業者に対し、どのようにして HACCP の監視指導を行う予定ですか？

II-4.2.8-1. 主な確認方法

問 8-1. 主な確認方法を次の1～3より1つ選んでください。

	選択肢	回答数
1.	立ち入り（対面）	154
2.	立ち入り（オンライン）	0
3.	その他（電話など）	3
	合計	157

参考:令和2年6月1日から令和5年5月31日までの状況(P117 ページの 2-1.3.1)

II-4.2.8-2. 確認の頻度

問 8-2. 確認の頻度はどれくらいですか？保健所平均でお答えください。

	選択肢	回答数
1.	月 100 件以上	57
2.	月 50～99 件	48
3.	月 50 件未満	42
4.	その他*	10
	合計	157

参考:令和2年6月1日から令和5年5月31日までの状況(P117 ページの 2-1.3.2)

【\*その他の場合の具体的な記載】

1	許可更新時の立入及び一斉立入などの際に確認する形。
2	各年度毎に策定した監視指導計画の頻度に沿って実施
3	営業許可・更新時の施設の確認等、通常の立ち入りに併せて HACCP の監視指導も実施する。
4	HACCP の導入はあくまで自主管理の範囲のため、導入の確認を目的とした立入りは予定していない。実際に危害が発生した時に、計画や手順書、記録を確認し、そのハザードへの措置を指導することになる。具体的には、許可実地調査時や食中毒・苦情調査での立入時に手順書や記録を確認しており頻度は決めていない。

II-4. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査

5	<p>月により、大きな差がある。</p> <p>①営業許可に更新(法改正新規)の際に施設に立ち入る際に確認(毎月 50 件未満)</p> <p>②一斉監視の際に施設に立ち入る際に確認(給食施設等 実施月 100 件以上)</p>
6	<p>許可更新時の立ち入り監視指導を基本とするため、HACCP の実施状況のみを確認する目的での監視指導は予定していない。</p>
7	<p>岐阜県食品衛生監視指導計画に基づき監視を行います。</p>
8	<p>監視指導の具体的な件数を定めていない。</p>
9	<p>それぞれの業種のリスクに応じて監視頻度を設定しているため、HACCP への取り組みについても、原則はその頻度に沿った監視時に確認を行う。</p>
10	<p>具体的に決まっておらず、検討中です。</p>

II-4. 2. 8-3. 優先的に実施する業種

問 8-3. 優先的に実施する業種等がありますか？1～5の中から1つ選んでください。

今後の HACCP の監視指導方法のうち、優先的に実施する業種については、「食品(業種)のリスクに応じて優先順位・頻度を設定」が 83 自治体であった。

選択肢		回答数
1.	食品(業種)のリスクに応じて優先順位・頻度を設定	83
2.	HACCP に沿った衛生管理の取組みが進んでいない事業者を優先的に、頻度を設定	36
3.	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を優先的に、頻度を設定	10
4.	HACCP に基づく衛生管理を実施している事業者を優先的に、頻度を設定	3
5.	その他	23
	過去の違反状況、調理・製造等を行う食品のリスク、流通する食品の広域性等を考慮し設定している。	1
	食中毒や異物などの苦情発生施設	1
	HACCP に特化した監視指導は実施していない(HACCP 義務化に伴う人員増がとられていないため)。	1
	実地検査時に繰り返し指導	1
	営業許可の新規取得および継続申請時、食中毒発生頻度の高い業種を中心に行っている一斉監視の実施時を中心に、HACCP の監視指導を行っている。	1
	広域流通の可能性がある製造業について、優先的に頻度を設定する場合がある。	1
	営業許可の更新の実地検査に付随して HACCP の監視指導を行う。	1
	新規申請施設および改正後許可への移行施設を優先的に実行している。	1
	今後、HACCP に沿った衛生管理が定着し始めた際には、取組みが遅れている施設を重点的に実施することも検討していきたい。	1
	今年度の HACCP に沿った衛生管理に係る監視指導の実施状況を踏まえて検討し、次年度の食品衛生監視指導計画において設定予定。	1
	それぞれの業種のリスクに応じて監視頻度を設定しているため、原則はその頻度に沿った監視時に確認を行う。また、施設毎の HACCP への取組み状況に応じて、適宜監視を行う。	1
	新法での許可(更新を含む)の機会を通じて、抜けが生じないよう順次指導していく。	1
	更新もしくは新規申請でのタイミング	1
	各事業者の取組状況は様々であり、立入しなければわからないため、県の監視指導計画に従って監視指導を実施予定。食中毒や苦情等があった施設を優先的に実施。	1
	検討中	3
	(頻度の設定)なし	6
	未記入	1
	合計	157

II-4.2.9. 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ての問題点について、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

【\*:その他の記載内容】

	記載内容	区分
1	各種養成講習会を受講した職員も通常の人事異動対象であるため、指導監督出来る人材が常に不足している状況である。	人員不足
2	監視員を養成するにあたって”体系的な教育プログラム”と力量が身についたのかの”確認方法(効果測定)”とその”評価”するシステムが整っていない。(教育訓練の増加も事例集や指導マニュアルも、このシステムが整っていないと効果が限定的になる)	監視員の力量 維持向上
3	人員不足により、HACCP 指導者養成講習等の受講者による伝達講習の実施が困難であることに加え、受講者の退職や異動により、組織内での知識や技術の継承が難しく、常に教育訓練の場を必要としている。	人員不足
4	各自治体でのデジタル支援ツールの不足(監視員が現場に持っていくことができる末端導入など)	デジタルツール 不足
5	監視票と手引書がリンクしておらず、指導に支障がある。 手引書の解説本があるとありがたい。 事業者団体に所属していない事業者が多く、個人や家族経営の施設だと講習会に参加できず、HACCP 等指導の機会の確保が難しい。	手引書の活用 事業者の意識 不足

6	手引書自体に、記録表が見にくい・使いにくいといった声を事業者からも聞いているため、今後、手引書の改正・統一を行ったり、一元的に HACCP に取り組むためのアプリを導入したりしていく必要があると感じている。	手引書の活用
7	手引書の種類不足(キッチンカー)	手引書の活用
8	監視員の指導の質を維持するため、国による定期的な研修等の受講など、知識習得の機会が必要である。	監視員の力量維持向上
9	HACCP 相談支援の委託業務を依頼している食品衛生協会の関与不足	団体との連携不足
10	事業者の HACCP に沿った衛生管理実施に向けた意識の低さ	事業者の意識不足

II-4.2.10. 「定着」「底上げ」のために何が必要か

問10. 令和3年度の調査結果によると、飲食店においては、研修の機会が無かったことや、理解醸成のための自治体からによる指導・勉強会等を求める声が挙げられています。今後、HACCP による衛生管理についての「定着」、「底上げ」のため何が必要だと思いますか？あてはまるものすべてにチェックをつけてください。

「定着」「底上げ」のために必要なこととして、回答数として多かったのは、消費者向けに「HACCP についての社会的評価の向上。消費者への理解を深める」が 133 自治体、ついで、自治体向けに「指導のためのガイドライン（事例集、指導マニュアル）の作成」が 131 自治体、「指導者の育成のための研修会の開催」が 111 自治体、事業者向けには「事例集等の参考資料の作成」が 125 自治体と続いた。

対象	選択肢	回答数
【消費者】	1. HACCP についての社会的評価の向上。消費者への理解を深める	133
	2. 監視結果の公表等の消費者への情報の開示	29
【自治体】	3. 自治体 HACCP の活用	20
	4. 監視票の採点の方法に関する研修	85
	5. 指導のためのガイドライン(事例集、指導マニュアル)の作成	131
	6. 指導者の育成のための研修会の開催	111
【事業者】	7. ハザードコントロールガイドの作成	88
	8. 事例集等の参考資料の作成	125

【その他】	回答区分	回答数
1	事業者への意識付け	6
2	HACCP 導入ツール	6
3	HACCP の周知	2
4	手引書の整備	2
5	制度化の見直し	2
6	研修会の開催	2
7	監視員の力量維持向上	1
8	監視員の増員	1

## II-5. 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

### II-5.1. 調査の概要

#### II-5.1-1. 目的

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、人による作業を想定した基準となっているが、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、このような場合、現状の施設基準をそのままで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にした。

#### II-5.1-2. 調査方法

人が直接食品に接触することのない「非接触型」の調理店舗又は製造業について、現状の導入状況、導入にあたっての施設基準の問題点、導入後の衛生管理、今後想定している業種等について調査を行った。

#### II-5.1-3. 調査内容

1. 現在展開している業種や用途・目的、工程等
2. 現在、導入するにあたり、施設基準においての問題点(規制について)
3. 機器を導入したことによって衛生管理において、優れている点または問題点について
4. 今後想定している業種や工程等について

#### II-5.1-4. 調査対象者

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 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、関係団体の会員 382 社にアンケート調査を行った。その結果、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。

また、ヒアリングについてはロボット開発企業 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、ロボット製造企業の合計 4 社に対して行った。

## II-5.2. アンケート調査結果

### II-5.2.1. 展開している業種等

問 1. 現在、展開している業種や用途・目的、工程、件数について、お答えください。

ロボット開発企業では、飲食店で展開しているソフトクリーム巻き(機器)が 20 店舗、麺類の茹で工程で展開していた。

回答者区分	業種・用途	工程	導入実績数
①ロボット開発企業	飲食店(めん類)	茹で工程	5 店舗
	飲食店(売店)	ソフトクリームの巻き	20 店舗
	食品工場	ポテトサラダの盛付	1 工場 4 台
②ロボットユーザー企業	サラダの盛り付け	容器トレイへの盛り付け	1 工場
③関係団体会員	総菜製造業	野菜の殺菌	1 工場
	なし 6 件		

II-5.2.2. 導入するにあたっての問題点等

問 2. 現在、調理店舗又は食品製造業で導入するにあたり、施設基準においてどのような問題点や不足している点があるかお答えください(どのような規制を緩和したらよいのか、どのようなことに問題を抱えているのか等)。

※:ヒアリング回答あり

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。

①	ロボット開発企業	店舗における保健所のルールが地区によって違うこと	
②		保健所ルールと、消防のルールがバラバラであること(統一して1回にして欲しい) 飲食店で茹で釜の上は消防法、更衣室などは建築法が適用され複数の法律にまたがっている	※
③	ロボットユーザー企業	カテゴリーによる規制の障壁があり、効率の追求が不可 現行の制度や法規制において、一区画内にての惣菜・魚類・肉類の盛り付け作業の集中化が不可であるため、カテゴリー毎の投資が必要となり、PL負担となる。汎用性を求めた	※
④		ロボット化における品質・衛生に関するガイドライン不在 令和3年度に盛り付けロボットを導入したが、ロボット盛り付けにおける品質基準・衛生基準のガイドラインはなく、保健所等に問い合わせにしたが特段明確な回答がなかった。人における作業と同等あるいは予測可能なリスクレベルを想定した危害分析をオリジナルで実施するに至る。	
⑤		狭小工場故、小型化・軽量化・操作簡易性・スピーディーなメンテナンス体制は必須 令和3年度に盛り付けロボットを導入したが、大型・大重量であるため設置が困難であった。また、操作簡易性・スピーディーなメンテナンス体制	
⑥		惣菜工場においては、完全無人化は不可であるため、人とロボット(自動調理機)とのフレンドリーな工場体制が求められる。品質・衛生基準はロボットフレンドリーが基軸。	※
⑦	関係団体会員	深刻に考えたことは有りませんが、現在の施設スペースに配備できるかです	
⑧		工場内の機器との関係から、電気容量の課題もあって思っています	
⑨		記入例のように、人の入らない部屋でも「手洗設備」の設置義務等、人が「その場所で作業」となる施設基準も、今後の改善課題と思います	

**【ヒアリング内容】**

**②ロボット開発企業**

食品衛生法には直接関係ないが、飲食店で茹で釜の上は消防法、更衣室などは建築法が適用され複数の法律にまたがっている

**③ロボットユーザー企業**

例えば、盛り付け作業ができるロボットを惣菜と水産加工品(刺身の切り身等)複数の区画で使えない。

1台数百万円するので、何台も投資できず、数百kgもあるため他の区画へ移動できない。同じ場所で複数業種使えれば効率が上がる。作業時間を分けて複数業種の作業を行う場合、人員やマニュアル整備のためコストがかかる。

**⑥ロボットユーザー企業**

機械の中だけで調理するため(自動化)、手洗い設備、水、2~3槽シンクは使わない(プロセスセンターなどで半製品を加工し、店舗では混ぜたり温めたりするなどの簡単な調理)。人の手を使うのはトッピング、番重の移動・積み重ね、補充などである

II-5. 2. 3. 導入を展開している施設での衛生管理上の優れている点又は問題点等

問 3. 現在、ロボット導入を展開している施設での衛生管理の実施において、優れている点又問題点についてお答えください。

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。

①	ロボット開発企業	フルオートメーションの店舗は出来ないと思っている。食材や清掃をする人が最低1名は必要になる。(常にいる必要はない)
②		現時点の保健所のルールでは、完全無人のお店は作ることはできない。
③	ロボットユーザー企業	現行の盛付ロボットは1機が独立した箱型で、集中した盛り付け作業となっている為か、異物混入クレームは9か月間「0」件。
④		人手不足の解消や作業教育が無くなり、更に人件費のコントロールにメリットがある。サラダ盛り付け作業は従来人のみ7人配置。ロボット4機導入にて人が3人へ減。単純に、4人分の人件費が減。商品出来栄や盛り付けパック数は人と同等。
⑤	関係団体会員	作業者の負荷軽減

【ヒアリング内容】

〔優れている点〕

- ・異物混入なし
- ・飛沫汚染なし
- ・洗浄度向上
- ・雑菌を持ち込むことがない
- ・人の手で食材を扱うより食材が温まらない
- ・熱いものや冷たいものでも扱える

〔問題点〕

- ・清掃作業(人が盛り付け作業等行って作業する場合より時間や手間がかかる)

II-5.2.4. 今後想定している業種

問 4. 今後、ロボット導入を想定している業種・工程等がございましたら、お答えください。

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。

	業種	工程	件数	時期
ロボット開発企業	惣菜製造	盛り付け	2工場	2024年度以降
	寿司製造	盛り付け	2工場	2024年度以降
	弁当製造	盛り付け	2工場	2024年度以降
	水産加工品製造	盛り付け	1工場	2024年度以降
関係団体会員	弁当製造	盛り付け		2024年度
	惣菜製造他	盛り付け、供給		未定 具体化していない
	惣菜製造	アッセンブリ	1工場	未定

II-5.2.5. ロボットやAIの導入について想定される課題等

問 5. その他、ロボットやAIの導入等について、想定される食品衛生上の課題等がございましたらお答えください。

ロボット開発企業及びユーザー企業より、洗浄しやすい装置の設計について回答があった。

①	ロボット開発企業	洗浄しやすい装置の開発に努めています。	
②	ロボットユーザー企業	ロボット機器等の設計上、清掃性の問題→洗浄不足や残渣問題	※
③		ロボット機器等の素材の適合性	
④	関係団体会員	記入例しかり、機械の稼働部分の油等の管理を衛生上どのようにクリアーするか。	
⑤		商品（食品）衛生上の問題点というより、技術的な問題で実現に至りません。弊社は、日替わりの弁当を製造しており、日々食材が変わります。従って、日々の食事の形状や盛付量の調整が複雑でありロボット化の開発を断念しております。	
⑥		食品に直接触れる箇所の洗浄殺菌の徹底	

【ヒアリング】

- ・清掃には解体しなくてはならず、人の盛り付け後の清掃作業より倍の時間がかかる
- ・企業(ユーザー)ごとに自動化の認識、捉え方が違う
  - 例) 清掃性をよくしてほしい(菌数などの基準)
  - 異物混入しないようにしてほしい(具体的な基準がない)
  - ロボットに使用する金属の素材、ロボットのカバー(ユーザ側の理解が乏しい)

II-5. 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

### Ⅲ. 全体のまとめ

本調査は、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以下の調査を行った。

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
2. 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査
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
4. 「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査

なお、4. 「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査の結果については別に取りまとめた。

以上の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。

#### Ⅲ-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

##### Ⅲ-1.1 製造・加工業 定量調査

製造・加工業の定量調査対象者数は、49,905 件、有効回答率は、23.9%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 62.2%であった【P.7、図表 1】。
- ・回答者の常用雇用者数は、「0～4 人」(49.8%)が最も多く、常用雇用者数 50 人未満の事業者は 85.4%であった【P.8、図表 2】。
- ・回答者の業種は「菓子(パンを含む)製造業(R3.6 以前)」(32.4%)が最も多く、次いで「菓子(パンを含む)製造業」(13.1%)、「そうざい製造業(R3.6 以前)」(8.0%)、「そうざい製造業」(4.9%)であった【P.9～10、図表 3】。

##### ●HACCP 義務化の認知度と導入状況

- ・得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は 88.3%であった【P.11、図表 4】。導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 52.8%、「HACCP に基づく衛生管理」が 23.9%で全体の 7 割以上の事業者が導入していた。また、「導入に向けて準備中である」が 22.6%であった【P.12、図表 5】。

##### ●【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数はのべ 105 であった【P.13、図表 6】。
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 94.1%であった【P.14、図表 7】。
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」(68.2%)、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」(63.3%)があげられた【P.15、図表 8】。
- ・参考にした手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」(36.2%)、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」(34.6%)、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」(34.6%)があげられた【P.16、図表 9】。

##### ●【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数はのべ 60 であった【P.17、図表 10】。
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 90.7%であった【P.18、図表 11】。
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」(61.1%)、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」(52.4%)があげられた【P.19、図表 12】。

表 12】。

- ・参考にした手引書が役に立たなかった理由として、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」(40.2%)、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」(29.9%)があげられた【P.20、図表 13】。

### ●HACCP 導入による効果

- ・導入によって実際に得られた効果として、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」(55.3%)、「従業員の意識が向上した」(53.8%)、「品質・安全性が向上した」(50.8%)が主な効果としてあげられた【P.21、図表 14】。
- ・導入によって今後期待する効果として、「品質・安全性の向上」(61.8%)、「従業員の意識の向上」(45.7%)、「管理者(経営者含む)の意識の向上」(37.7%)があげられた【P.22、図表 15】。

### ●HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)

- ・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)」(28.2%)、「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」(28.0%)となった。一方で「特に問題点はない」(27.2%)と課題を感じていない事業者も見られた【P.24、図表 16】。
- ・社会的な要因の影響が高い問題点は、「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)」であり、社会的要因があると回答した割合は 47.0%となった【P.24、図表 16】。
- ・問題点を解決するために必要なこととしては、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」(44.2%)、「HACCP の理解を深めるため、WEB での eラーニング、研修会を受講すること」(31.4%)があげられた【P.25、図表 17】。

### ●HACCP の導入に向けて準備中の具体的状況、問題点(社会的要因の影響)

- ・導入に向けて準備中の事業者の具体的な状況は、「手引書を読み込んでいる」(53.5%)、「研修会の受講が終了し、導入準備中である」(19.1%)となった【P.26、図表 18】。
- ・導入に向けての問題点として、「社内に導入を指揮できる人材がいない」(26.2%)、「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」(25.2%)、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」(23.6%)となった【P.28、図表 19】。
- ・社会的な要因の影響が高い問題点は、「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」であり、社会的要因があると回答した割合は 40.4%となった【P.28、図表 19】。
- ・問題点を解決するために必要なことは、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」(48.4%)、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指示を仰ぐこと」(39.1%)があげられた【P.29、図表 20】。

### ●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 52.7%であった【P.30、図表 21】。
- ・指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(45.1%)、「自社(自店)への訪問による指導」(29.2%)であり【P.31、図表 22】、今後期待する指導・助言は、「相談しやすい窓口の設置」(45.8%)、「継続的な研修会の開催」(38.1%)があげられた【P.32、図表 23】。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、説明会の開催」(37.6%)、「問い合わせの窓口の設置」(33.2%)、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(27.0%)といった点があげられた【P.33、図表 24】。

### Ⅲ-1. 2. 販売業 定量調査

販売業の定量調査対象者数は、70,715 件、有効回答率は、20.5%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」の事業者が 39.8%であった【P.35、図表 1】。
- ・回答者の常用雇用者数は、「0～4 人」(30.5%)が最も多かった。【P.36、図表 2】。
- ・回答者の業種は「コンビニエンスストア」(21.0%)が最も多く、次いで「魚介類販売業 (R3.6 以前)」(13.3%)、「食肉販売業 (R3.6 以前)」(12.6%)であった【P.37～38、図表 3】。

#### ●HACCP 義務化の認知度と導入状況

- ・得られた回答のうち、HACCP の義務化を知っていた事業者は 84.9%であった 【P.39、図表 4】。導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 59.7%、「HACCP に基づく衛生管理」が 18.7%で全体の 7 割以上の事業者が導入していた。また、「導入に向けて準備中である」が 19.6%となった【P.40、図表 5】。

#### ●【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数はのべ 81 であった【P.41、図表 6】。
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 93.1%であった【P.42、図表 7】。
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」(69.7%)、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」(59.5%)があげられた【P.43、図表 8】。
- ・参考にした手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」(32.6%)、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」(29.6%)があげられた【P.44、図表 9】。

#### ●【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数はのべ 57 であった。【P.45、図表 10】
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 88.9%【P.46、図表 11】。
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」(65.7%)、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」(56.1%)があげられた【P.47、図表 12】。
- ・参考にした手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」(32.9%)、「分量が多くて読み込めなかったから」(30.0%)があげられた【P.48、図表 13】。

#### ●HACCP 導入による効果

- ・導入によって実際に得られた効果として、「従業員の意識が向上した」(57.8%)、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」(52.8%)、「品質・安全性が向上した」(50.2%)が主な効果としてあげられた【P.49、図表 14】。
- ・導入によって今後期待する効果として、「品質・安全性の向上」(57.9%)、「従業員の意識の向上」(47.1%)、「管理者(経営者含む)の意識の向上」(34.3%)があげられた【P.50、図表 15】。

#### ●HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)

- ・導入にあたっての問題点は、「特に問題点はない」(36.0%)が最も高く、次いで、「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)」(24.1%)、「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」(19.0%)となった【P.52、図表 16】。
- ・社会的な要因の影響が高い問題点は、「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)」であり、社会的要因があると回答した割合は 47.9%となった【P.52、図表 16】。
- ・問題点を解決するために必要なこととしては、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について

簡単に調べられること」(47.4%)、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」(32.7%)があげられた【P.53、図表 17】。

### ●HACCP の導入に向けて準備中の具体的な状況、問題点(社会的要因の影響)

- ・導入に向けて準備中の事業者の具体的な状況は、「手引書を読み込んでいる」(46.0%)、「社内で担当者による会議を行っている」(18.4%)となった【P.54、図表 18】。
- ・導入に向けての問題点として、「社内に導入を指揮できる人材がない」(25.2%)、「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」(24.2%)となった【P.56、図表 19】。
- ・社会的な要因の影響が高い問題点は、「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」であり、社会的要因があると回答した割合は 40.9%となった【P.56、図表 19】。
- ・問題点を解決するために必要なことは、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」(47.4%)、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指示を仰ぐこと」(36.6%)があげられた【P.57、図表 20】。

### ●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、「なかった」が 52.3%であった【P.58、図表 21】。
- ・指導助言で効果的だったものとして、「研修会(講義のみ)」(41.2%)、「自社(自店)への訪問による指導」(29.3%)であり【P.59、図表 22】、今後期待する指導・助言は、「相談しやすい窓口の設置」(44.1%)、「継続的な研修会の開催」(31.2%)があげられた【P.60、図表 23】。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、「問合せの窓口の設置」(34.6%)、「研修会、説明会の開催」(30.5%)といった点があげられる。一方で、「特にない」(30.8%)と回答した事業者も一定数みられた【P.61、図表 24】。

### Ⅲ-1.3. 定性調査

定性調査対象者数は、50 件であった。

#### ●回答者属性

- ・回答者の食品販売総額は、「5,000 万円未満」が 42.0%であった。【P.63、図表 1】
- ・回答者の常用雇用者数は、「0～4 人」(32.0%)が最も多く、50 人未満の事業者数は全体で 84.0%であった。【p.64、図表 2】
- ・製造・加工業の回答者の業種は「菓子(パンを含む)製造業(R3.6 以前)」(27.3%)が最も多く、次いで「そうざい製造業」(18.2%)となった。販売業の回答者の業種は「乳類販売業」、「魚介類販売業」、「食肉販売業」であった【P.65～67、図表 3.1、3.2】。

#### ●HACCP 義務化の認知度と導入状況

- ・得られた回答のうち、全ての事業者が HACCP の義務化を認知していた。【P.68、図 4】
- ・導入状況は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」が 86.0%、「HACCP に基づく衛生管理」が 38.0%ですべての事業者が導入していた。【P.69、図表 5】

#### ●【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数は 24 であった。【P.70、図表 6】
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 97.6%であった。【P.71、図表 7】
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「手引書を基にアレンジして自社仕様にできている」という回答がみられた。
- ・参考にした手引書が役に立たなかった理由として、「文字ばかりで内容がわかりづらい」という回答があげられた。

#### ●【HACCP に基づく衛生管理】参考にした業種別手引書

- ・回答のあった手引書数は 12 であった。【P.77、図表 10】
- ・参考にした手引書が、「役に立った」と回答している割合は 73.7%であった。【P.78、図表 11】
- ・参考にした手引書が役に立った理由として、「何をするのが分かりやすい」、「根拠資料として参考にしている」などの回答があげられた。

#### ●HACCP 導入による効果

- ・導入によって実際に得られた効果として、「従業員の意識が向上した」および「管理者(経営者含む)の意識が向上した」(いずれも 76.0%)が主な効果としてあげられた。理由として、「記録を取ることで見える化したため」「会議等で認識の確認や研修を行っている」という回答がみられた。【P.81、図表 13】
- ・導入によって今後期待する効果として、「品質・安全性の向上」(70.0%)、「管理者(経営者含む)の意識が向上」(56.0%)があげられた。具体的な内容として、「引き続き取り組んでいきたい」「さらなる意識の向上に期待したい」といった継続的な効果を期待していることが窺える。【P.85、図表 14】

#### ●HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)

- ・導入にあたっての問題点として、「特に問題点はない」(38.0%)が最も高く、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」(34.0%)であった。具体的な理由として、「記録の手間がかかる」「一からだったので導入するまでに手間がかかった」という回答がみられた。【P.90、図表 15】
- ・調査数が 30 以下のため参考値ではあるが、「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)」「研修・指導を受ける金銭的な余裕がない」を選択肢した回答者のうち、社会的な要因があったと回答した割合はいずれも 40.0%となっている。
- ・問題点を解決するために必要なこととして、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指示を仰ぐこと」

および「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること」(いずれも36.7%)が主な要因としてあげられた。【P. 94、図表 16】

- 具体的な内容としては、「気軽に聞ける窓口(電話窓口)」「危害要因の管理のガイドラインは、わかりやすい資料が欲しい」との回答がみられた。

### ●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66.0%であった。【P. 98、図表 17】
- 指導助言で効果的だったものとして、「自社(自店)への訪問による指導」(51.5%)、「研修会(講義のみ)」(42.4%)と続いた。【P.100、図表 18】
- 保健所による効果的だった指導助言について、ヒアリング結果としては、自社への訪問の際の現場確認、記録用紙のチェック、保健所主催の講習会があげられた。
- 今後期待する指導・助言は、「相談しやすい窓口の設置」(60.6%)が最も高く、「継続的な研修会の開催」(42.4%)と続いた。【P.103、図表 19】
- 具体的に期待する指導・助言については、「現状保健所に連絡できる環境ではあるので現状のまま引き続きこの環境・窓口があればいい」「現場確認に来て客観的な意見がほしい」という回答であった。
- 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、「問合せの窓口の設置」(41.2%)、「研修会、説明会の開催」(35.3%)といった点があげられた。【P.106、図表 20】
- 具体的な指導助言として、「問い合わせ窓口や研修会」「情報の更新があれば共有してほしい」といった回答があげられた。

## Ⅲ-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

都道府県、保健所設置市及び特別区(以下「都道府県等」という。全 157 自治体)に対し、調査依頼を行った。

### ●食品等事業者への指導方法

平成 30 年 6 月 1 日から令和 3 年 5 月 31 日では、自前での「施設への訪問による指導」、「チラシの配布」が 113 自治体と最も多く、委託で実施した「研修会(講義と演習あり)」は 31 自治体であった。【P.109】

また、令和 3 年 6 月 1 日から令和 4 年 5 月 31 日においては、自前での「施設への訪問による指導」が 105 自治体と最も多く、次いで「研修会(講義のみ)」が 94 自治体であった。また、委託で実施した「研修会(講義と演習あり)」は 22 自治体であった。【P.110】

### ●HACCP の実施の確認状況

「リスクに応じて頻度を設定している」が 96 自治体、「リスクに応じて頻度を設定していない」が 61 自治体であった。【P.112】

### ●立ち入り施設の割合

全施設のうち、実施した割合が「80%以上」が 10 自治体、「60～80%」が 17 自治体、「40～60%」が 32 自治体、「20～40%」が 65 自治体、「20%以下」が 30 自治体、未回答 3 自治体であった。【P.114】

### ●改善指導内容

HACCP に基づく衛生管理については、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。【P.115】

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。【P.116】

### ●手引書を使用した監視指導の問題点・改善点

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」がそれぞれ 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。【P.117】

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、事業者に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。【P.119】

### ●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 自治体であった。【P.125】

### ●さらなる普及指導に向けた問題点

「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。【P.130】

### ●「定着」「底上げ」のために何が必要か

消費者向けに「HACCP についての社会的評価の向上。消費者への理解を深める」が 133 自治体、次いで、自治体向けに「指導のためのガイドライン(事例集、指導マニュアル)の作成」が 131 自治体、「指導者の育成のための研修会の開催」が 111 自治体、事業者向けには「8.事例集等の参考資料の作成」が 125 自治体と続いた【P.133】。

### Ⅲ-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

#### 【目的】

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。

#### 【調査対象】

人が直接食品に接触することのない「非接触型」の調理店舗又は製造業について、現状の導入状況、導入にあたっての施設基準の問題点、導入後の衛生管理、今後想定している業種等について調査を行った。

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 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、関係団体の会員 382 社にアンケート調査を行った。その結果、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。

また、ヒアリングについてはロボット開発企業 2 社、ロボットユーザー企業 1 社、ロボット製造企業の合計 4 社に対して行った。

#### 【調査結果】

##### ●展開している業種等

ロボット開発企業では、飲食店で展開しているソフトクリーム巻き(機器)が 20 店舗、麺類の茹で工程で展開していた【P.134】。

##### ●導入するにあたっての問題点等

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【P.135～136】。

##### ●導入を展開している施設での衛生管理上の優れている点又は問題点等

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【P.137】。

##### ●今後想定している業種

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【P.138】。

##### ●ロボットや AI の導入について想定される課題等

ロボット開発企業及びユーザー企業より、洗浄しやすい装置の設計について回答があった【P.139】。

## 付属資料

### 《調査票》

- 1 HACCP の実施・導入状況等調査票 製造・加工業編
- 2 HACCP の実施・導入状況等調査票 販売業編
- 3 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等調査票
- 4 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票



令和 4 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  
**製造・加工業編**

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 \_\_\_\_\_
- ☆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4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 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

問1 令和3年度中（令和3年4月1日～令和4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     | 5. 10億円～50億円未満  |
| 2. 5,000万円～1億円未満 | 6. 50億円～100億円未満 |
| 3. 1億円～3億円未満     | 7. 100億円以上      |
| 4. 3億円～10億円未満    |                 |

問2 令和4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   | 5. 30～39人 |
| 2. 5～9人   | 6. 40～49人 |
| 3. 10～19人 | 7. 50～99人 |
| 4. 20～29人 | 8. 100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ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

問3 貴社（貴店）の業種について、該当する主な番号（1つ）を○で囲んでください。

業種名については令和3年6月以前の旧業種（旧）、同日以降の新業種（新）又は届出業種のうち、い  
ずれか1つを選んでください。

【令和3年6月以前の旧業種】

1 菓子（パンを含む）製造業	11 食品の冷凍または冷蔵業	21 酒類製造業
2 あん類製造業	12 食品の放射線照射業	22 豆腐製造業
3 アイスクリーム類製造業	13 清涼飲料水製造業	23 納豆製造業
4 乳処理業	14 乳酸菌飲料製造業	24 麺類製造業
5 特別牛乳搾取処理業	15 冰雪製造業	25 そうざい製造業
6 乳製品製造業	16 食用油脂製造業	26 かん詰またはびん詰食品製造業
7 集乳業	17 マーガリン又はショートニング製造業	27 添加物製造業
8 食肉処理業	18 みそ製造業	
9 食肉製品製造業	19 しょうゆ製造業	
10 魚肉練り製品製造業	20 ソース類製造業	

【令和3年6月以降の新業種】

28 集乳業	38 水産製品製造業	47 そうざい製造業
29 乳処理業	39 冰雪製造業	48 複合型そうざい製造業
30 特別牛乳搾取処理業	40 液卵製造業	49 冷凍食品製造業
31 食肉処理業	41 食用油脂製造業	50 複合型冷凍食品製造業
32 食品の放射線照射業	42 みそ又はしょうゆ製造業	51 漬物製造業
33 菓子（パンを含む。）製造業	43 酒類製造業	52 密封包装食品製造業
34 アイスクリーム類製造業	44 豆腐製造業	53 食品の小分け業
35 乳製品製造業	45 納豆製造業	54 添加物製造業
36 清涼飲料水製造業	46 麺類製造業	
37 食肉製品製造業		

【令和3年6月以降の届出業種】

55 添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物製造を除く）	60 糖類製造・加工業
56 いわゆる健康食品の製造・加工業	61 精穀・製粉業
57 コーヒー製造・加工業（飲料製造を除く）	62 製茶業
58 農産保存食料品製造・加工業	63 海藻製造・加工業
59 調味料製造・加工業	64 卵選別包装業
	65 その他の食料品製造・加工業

**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。**

問4 「HACCP<sup>(注1)</sup> に沿った衛生管理」が義務化<sup>(注2)</sup> されたことをご存じでしたか。該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

1. 知っていた
2. 今回の調査により知った

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。  
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日から制度化（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しなければなりません。

問5 **すべての方にお伺いします。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○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<sup>(注1)</sup> 又は一部実施している ⇒問6へ（ ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している<sup>(注2)</sup> 又は一部実施している ⇒問8へ（ ページ）
3. 導入に向けて準備中である ⇒問14へ（ ページ）

注：1 「「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」とは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、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。  
2 「「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、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、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 菓子製造業における手引書、小規模な惣菜製造工場の手引書
---------------	--------------------------------

参考：手引書一覧（厚生労働省 HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

⇒問7へ（ ページ）

問7 問6で参考にした手引書について回答した方にお伺いいたします。

問7-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲ってください。

- 1. 役に立った ⇒問7-2へ
- 2. 役に立たなかった ⇒問7-3へ

問7-2 問7-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲ってください。

- ア 内容（解説や記入例）がわかりやすかった
- イ 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できた
- ウ 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できた
- エ その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ

問7-3 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲ってください。

- ア 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくい
- イ 分量が多すぎて読み込めない
- ウ 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していない
- エ 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくい
- オ 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくい
- カ その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ

問8 問5で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に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書等について該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

（HACCPに基づく衛生管理のための手引書）

1	冷凍食品製造事業者向け HACCPに基づく衛生管理のための手引書		
2	健康食品製造における HACCP 導入手引書		
3	と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書		
4	親鶏製品製造事業者（大規模食鳥処理場）向け		
5	食肉処理業向け		
6	発酵乳・乳酸菌飲料		

（食品製造における HACCP 入門のための手引書）

7	乳・乳製品編	10	大量調理施設編	13	焼き菓子編
8	食肉製品編	11	漬物編	14	豆腐編
9	清涼飲料水編	12	生菓子編	15	麺類編

（その他）

16	その他（業界団体等のガイドライン等） （すべて具体的に： _____）				
----	--	--	--	--	--

⇒問9へ（ページ）

問9 問8で参考にした手引書について回答した方にお伺いいたします。

問 9-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲ってください。

- 1. 役に立った ⇒問 9-2 へ
- 2. 役に立たなかった ⇒問 9-3 へ

問 9-2 問 9-1 で 1（役に立った）と回答した方にお伺いします。役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲ってください。

- ア 内容（解説や記入例）がわかりやすかった
- イ 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できた
- ウ 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できた
- エ その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 10 へ

問 9-3 問 9-1 で 2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲ってください。

- ア 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくい
- イ 分量が多くて読み込めない
- ウ 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していない
- エ 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくい
- オ 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくい
- カ その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 10 へ

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○で囲んでください。

- 1. 品質・安全性が向上した
- 2. 食品ロスが削減した
- 3. 売り上げが増加した
- 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージが向上した
- 5. 従業員の意識が向上した
- 6. 管理者（経営者含む）の意識が向上した
- 7. 保健所対応の負担が軽減した
- 8. クレームが減少した
- 9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）
- 10. 特にない

⇒問 11 へ（ページ）

問 11 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」の導入によって今後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
- 2. 食品ロスの削減
- 3. 売り上げの増加
- 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. 管理者（経営者含む）の意識の向上
- 7. 保健所への対応の負担軽減
- 8. クレームの減少
- 9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）
- 10. 特にない

⇒問 12 へ（ページ）

問 12 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。

問 12-1 「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。

問 12-2 次に、問 12-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの (1つ) に○をつけてください。

\*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

	問題点	問 12-1 導入の際の 問題点		問 12-2 社会的要因*の影響	
				あり	なし
例	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)	①	⇒	1	②
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)	1	⇒	1	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	⇒	1	2
3	導入する時間的な余裕がなかった	3	⇒	1	2
4	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	4	⇒	1	2
5	HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない	5	⇒	1	2
6	HACCP 導入の手間 (金銭以外の手間)	6	⇒	1	2
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) がかかる	7	⇒	1	2
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) がかかる	8	⇒	1	2
9	より分かりやすい手引書や指針がなかった	9	⇒	1	2
10	その他 (具体的に： )	10	⇒	1	2
11	特に問題点はない	11	⇒	1	2

⇒問 13 へ ( ページ)

問 13 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。 選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講する
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐ
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐ
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられる
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられる
6. その他 (具体的に： )

⇒問 17 へ ( ページ)



問 17 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 18 へ                      2. なかった ⇒問 20 へ

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○で囲んでください。

1. 研修会 (講義のみ)                      4. 個別の相談会  
2. 研修会 (講義と演習あり)              5. チラシの配布  
3. 自社 (自店) への訪問による指導      6. その他 (具体的に:                      )  
⇒問 19 へ

問 19 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。 今後どのような指導・助言を期待していますか? 該当する番号 (すべて) を○で囲んでください。

1. 継続的な研修会の開催                      4. 衛生管理計画や記録の評価  
2. 自社 (自店) への定期的な訪問による継続的      5. 特になし  
指導    6. その他 (具体的に:                      )  
3. 相談しやすい窓口の設置  
⇒問 21 へ

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○で囲んでください。

1. 問い合わせ窓口の設置                      5. HACCP 導入を支援する方又は団体の紹介  
2. 現場 (事業者内) での継続的な指導      6. その他 (具体的に:                      )  
3. 衛生管理計画や記録用紙の配布          7. 特になし  
4. 研修会、説明会の開催                      8. 保健所以外 (業界団体等) からの指導  
⇒問 21 へ

問 21 すべての方にお伺いします。 HACCP の実施状況及び導入効果を調査、検証するため、実際に施設に訪問してインタビュー形式で別途実施するヒアリング調査にご協力いただけますか?

1. 協力可能                                      2. 協力不可

※ 「1. 協力可能」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。

令和4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

販売業編

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 \_\_\_\_\_
- ☆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4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 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

問1 令和3年度中（令和3年4月1日～令和4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     | 5. 10億円～50億円未満  |
| 2. 5,000万円～1億円未満 | 6. 50億円～100億円未満 |
| 3. 1億円～3億円未満     | 7. 100億円以上      |
| 4. 3億円～10億円未満    |                 |

問2 令和4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   | 4. 20～29人 |
| 2. 5～9人   | 5. 30～39人 |
| 3. 10～19人 | 6. 40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ヵ月以上の労働者」をいい、パート・  
アルバイトを含みます。

問3 貴社の業種について、該当する主な番号（1つ）を○で囲んでください。

業種名については令和3年6月以前の旧業種（旧）、同日以降の新業種（新）又は届出業種のうち、  
いずれか1つを選んでください。

【令和3年6月以前の旧許可業種】

1	魚介類販売業
2	食肉販売業
3	乳類販売業
4	冰雪販売業

【令和3年6月以降の許可業種】

5	食肉販売業
6	魚介類販売業
7	魚介類競り売り営業

【令和3年6月以降の届出業種】

8	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
9	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
10	乳類販売業
11	冰雪販売業
12	弁当販売業
13	野菜果物販売業
14	米穀類販売業
15	通信販売・訪問販売による販売業
16	コンビニエンスストア
17	百貨店、総合スーパー
18	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）
19	その他の食料・飲料販売業

**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。**

問4 「HACCP<sup>(注1)</sup> に沿った衛生管理」が義務化<sup>(注2)</sup> されたことをご存じでしたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 知っていた
2. 今回の調査により知った

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。  
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日から制度化（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しなければなりません。

問5 **すべての方にお伺いします。**

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○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<sup>(注1)</sup> 又は一部実施している ⇒問6へ
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している<sup>(注2)</sup> 又は一部実施している ⇒問8へ（4ページ）
3. 導入に向けて準備中である ⇒問14へ（7ページ）

注：1 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、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。  
2 「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、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等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 食肉販売業向けの手引書、青果物小売業向けの手引書
---------------	-----------------------------

参考：手引書一覧（厚生労働省 HP）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)



⇒問7へ（4ページ）

問7 問6で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

問7-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- 1. 役に立った ⇒問7-2へ
- 2. 役に立たなかった ⇒問7-3へ

問7-2 問7-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
- 2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
- 3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
- 4. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ（5ページ）

問7-3 問7-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 1. 内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかったから
- 2. 分量が多くて読み込めなかったから
- 3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
- 4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
- 5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
- 6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ（5ページ）

問8 問5で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に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 業界団体のガイドライン（具体的に）
---------------	----------------------

⇒問9へ（5ページ）

問9 問8で参考にした手引書等について回答した方にお伺いします。

問9-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- 1. 役に立った ⇒問9-2へ
- 2. 役に立たなかった ⇒問9-3へ

問9-2 問9-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
- 2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
- 3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
- 4. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ

問9-3 問9-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 1. 内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかったから
- 2. 分量が多くて読み込めなかったから
- 3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
- 4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
- 5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
- 6. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問10へ

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○で囲んでください。

- 1. 品質・安全性が向上した
- 2. 食品ロスが削減した
- 3. 売り上げが増加した
- 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージが向上した
- 5. 従業員の意識が向上した
- 6. 管理者（経営者含む）の意識が向上した
- 7. 保健所対応の負担が軽減した
- 8. クレームが減少した
- 9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）
- 10. 特にない

⇒問11へ

問11 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**今後**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
- 2. 食品ロスの削減
- 3. 売り上げの増加
- 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. 管理者（経営者含む）の意識の向上
- 7. 保健所への対応の負担軽減
- 8. クレームの減少
- 9. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）
- 10. 特にない

⇒問12へ（6ページ）

問 12 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。

問 12-1 「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。

問 12-2 次に、問 12-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの（1つ）に○をつけてください。

\*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

	問題点	問 12-1 導入の際の 問題点		問 12-2 社会的要因*の影響	
				あり	なし
例	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)	①	⇒	1	②
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)	1	⇒	1	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	⇒	1	2
3	導入する時間的な余裕がなかった	3	⇒	1	2
4	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	4	⇒	1	2
5	HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない	5	⇒	1	2
6	HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）	6	⇒	1	2
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)	7	⇒	1	2
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)	8	⇒	1	2
9	より分かりやすい手引書や指針がなかった	9	⇒	1	2
10	その他 (具体的に： )	10	⇒	1	2
11	特に問題点はない	11	⇒	1	2

⇒問 13 へ

問 13 問 12-1 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6. その他（具体例に： )

⇒問 17 へ（8 ページ）

問 14 **問 5 で 3（導入に向けて準備中である）と回答した方にお伺いします。**

導入に向けた準備について、具体的にどのような状況であるか、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 社内で担当者による会議を行っている
2. 保健所に相談している
3. 研修会の受講が修了し、導入準備中である
4. 手引書を読み込んでいる
5. その他（具体的に： \_\_\_\_\_）

⇒問 15 へ

問 15 **問 5 で 3（導入に向けて準備中である）と回答した方にお伺いします。**

問 15-1 貴社（貴店）で「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。

問 15-2 次に、問 15-1 で選択した問題点について、社会的要因\*の影響があったかどうかについて、該当するもの（1つ）に○をつけてください。

\*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

	問題点	問 15-1 導入の際の 問題点		問 15-2 社会的要因*の影響	
				あり	なし
例	社内に導入を指揮できる人材がない	①	⇒	1	②
1	社内に導入を指揮できる人材がない	1	⇒	1	2
2	保健所から指導されたら取り組もうと思っている	2	⇒	1	2
3	HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない	3	⇒	1	2
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	4	⇒	1	2
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	5	⇒	1	2
6	手引書がどこに公開されているのかわからなかった	6	⇒	1	2
7	必要性を感じない （具体的に： _____）	7	⇒	1	2
8	その他 （具体的に： _____）	8	⇒	1	2
9	特に問題点はない	9	⇒	1	2

⇒問 16 へ（8 ページ）

問 16 **問 15-1 の問題点を選択された方にお伺いします。**

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6. その他（具体例に： \_\_\_\_\_）

⇒問 17 へ（8 ページ）



令和4年度食品衛生法改正事項実態把握等事業

自治体によるHACCPに沿った衛生管理の指導状況等調査票

本調査は、HACCPに沿った衛生管理の制度化により、自治体において実施されている食品等事業者向けの指導の内容、手引書を用いた監視指導の内容等を収集し、指導の好事例を共有することを目的としています。

また、将来計画されている好事例集の作成、指導内容の妥当性確認、手引書を用いた監視指導の改善等の基礎資料とする予定です。

なお、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。

**★調査票の回答は改善指導等の傾向を主管課の所感で記載いただけますようお願いいたします。個別に件数等を集計して回答いただく必要はございません。**

☆回答は以下の提出先までメールにてお送りください。

☆入力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。

◆自治体名	
◆所属部署・担当者名	
◆電話番号	
◆メールアドレス	

問1 HACCPの導入について、食品等事業者に対してどのような方法により指導を行ってまいりましたか？経過措置期間の終了前（平成30年6月1日から令和3年5月31日）と後に分けて、それぞれ該当する番号を選び、その概要をお答えください。

問1-1 平成30年6月1日から令和3年5月31日  
次の1～6について該当する番号を選び、該当項目について回答ください。

	実施主体 (自前/委託の別)	委託先	実施回数	参加人数 (延べ)
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				
4. 個別の相談会				
5. チラシの配布				
6. その他				

(6の場合、具体的に)

--

問1-2 【令和3年6月1日から令和4年5月31日】

次の1～6について該当する番号を選び、該当項目について回答ください。

	実施主体 (自前/委 託の別)	委託先	実施回数	参加人数 (延べ)
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				
4. 個別の相談会				
5. チラシの配布				
6. その他				

(6の場合、具体的に)

--

問2 令和2年6月1日から令和4年5月31日のHACCPの実施の確認状況についてお尋ねします。

問2-1 主な確認方法を次の1～3より1つ選んでください。

<input type="radio"/> 1. 立ち入り（対面）	<input type="radio"/> 2. 立ち入り（オンライン）	<input type="radio"/> 3. その他（電話など）
-----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------

問2-2 確認の頻度はどれくらいですか？保健所平均でお答えください。

<input type="radio"/> 1. 月100件以上	<input type="radio"/> 2. 月50～99件	<input type="radio"/> 3. 月50件未満	<input type="radio"/> 4. その他
----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	------------------------------

(4.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

--

問2-3

問2-3-1 食品（業種）のリスクに応じて頻度を設定していますか？

1. リスクに応じて頻度を設定している       2. リスクに応じて頻度を設定していない

問2-3-2 問2-3で1を選択した場合、具体的な立ち入りの回数（延べ）を記載ください

飲食店営業（一般飲食）  回／年

飲食店営業（給食）  回／年

そうざい製造  回／年

食肉製品  回／年

乳処理  回／年

水産加工  回／年

その他

問2-4 全施設のどのくらいを立ち入りしましたか？

1. 80%以上     2. 60%～80%     3. 40～60%     4. 20～40%     5. 20%以下

問2-5 監視指導の際に使用するものすべてにチェックをつけてください。

- 1. 監視票
- 2. 手引書（対象施設に該当するもの）
- 3. 営業者の許可台帳情報
- 4. その他

（4.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください）

問3 食品等事業者に対し、HACCPの実施状況について実際に改善を指導した内容はどのようなことがありましたか？衛生管理別に、特に改善指導が多い傾向にあった上位3つを選んでください。

問3-1 HACCPに基づく衛生管理について（上位3つまで）

- 1. 衛生管理計画（一般衛生管理）の策定について
- 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
- 3. 衛生管理計画の運用について
- 4. 記録の作成について
- 5. 検証の実施（見直しが行われているか）
- 6. 記録の保存
- 7. その他

（7.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください）

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）

- 1. 衛生管理計画（一般衛生管理）の策定について
- 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
- 3. 衛生管理計画の運用について
- 4. 記録の作成について
- 5. 検証の実施（見直しが行われているか）
- 6. 記録の保存
- 7. その他

（7.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください）

問4 手引書を使用した監視指導について、どのような問題点もしくは改善点があげられますか。それぞれ3つまでを選んでください。

問4-1 問題点について（上位3つまで）

- 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。
- 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。
- 3. 手引書の数が多いため、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。
- 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
- 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
- 6. 手引書だけでは、現場とは齟齬があり、活用しきれない
- 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。
- 8. その他

(8.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問4-2 改善点について（上位3つまで）

- 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。
- 2. 手引書の構成、重要なハザードを、事業者に理解しやすいものとする。
- 3. 手引書の構成をそろえる。
- 4. 手引書を業種別（工程別）に分類した一覧を作る。
- 5. 手引書を重要なハザード別に分類した一覧を作る。
- 6. その他

(6.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問5 これまでの監視指導において、手引書以外に事業者が取り組みやすかったツール等がありましたか？あてはまるものすべてにチェックをつけてください。

- 1. HACCPプラン作成のアプリケーション
- 2. 記録のためのアプリケーション
- 3. 業界団体のホームページ等の資料
- 4. 業界団体や自治体での相談窓口
- 5. ハザードコントロールガイド（例えば、FDA 魚介類および魚介類製品におけるハザードと管理の指針）
- 6. その他

(6.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問6 監視指導の際に持参する器具・機器等についてお伺いします。

問6-1 監視指導時、器具・機器等は何を使用していますか？

使用している器具・機器等について該当する番号をすべて選んでください。

- 1. 温度計（中心温度計）
- 2. 温度計（非接触温度計）
- 3. 残留塩素濃度等の測定器
- 4. ライト
- 5. タイマー
- 6. その他

(6.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問6-2 使用する器具・機器等の「校正または正確さの点検」についてはどのように行っていますか？方法について具体的に記入ください。（特に非接触型の温度計）

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）。

記入例)

- ・・・の指導により気付きを与えることができ、事業者自らが・・・等の改善点等に気付くことができるようになった。
- 経営者又は従業員全体への・・・の指導により、・・・等のHACCPの運用が向上した
- 従業員への継続的なアンケート等により、・・・等の従業員の衛生管理への取り組みの意識が向上した。

【記入欄】

問8 今後、食品等事業者に対し、どのようにしてHACCPの監視指導を行う予定ですか？

問8-1 主な確認方法を次の1～3より選んでください。

1. 立ち入り（対面）       2. 立ち入り（オンライン）       3. その他（電話など）

問8-2 確認の頻度はどれくらいですか？ 保健所平均でお答えください。

1. 月100件以上     2. 月50～99件     3. 月50件未満     4. その他

(4.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問8-3 優先的に実施する業種等がありますか？ 1～5の中から1つ選んでください。

1. 食品（業種）のリスクに応じて優先順位・頻度を設定  
 2. HACCPに沿った衛生管理の取組みが進んでいない事業者を優先的に、頻度を設定  
 3. 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を優先的に、頻度を設  
 4. HACCPに基づく衛生管理を実施している事業者を優先的に、頻度を設  
 5. その他

(5.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

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ての問題点について、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）

1. 監視員の教育訓練の不足  
 2. 記録等のアプリの不足  
 3. ハザードコントロールに関するデータ集の不足  
 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  
 5. 人員の不足  
 6. 予算の不足  
 7. その他

(7.その他の場合、具体的な内容を枠内に入力ください)

問10

令和3年度の調査結果によると、飲食店においては、研修の機会が無かったことや、理解醸成のための自治体からによる指導・勉強会等を求める声が挙げられています。今後、HACCPによる衛生管理についての「定着」、「底上げ」のため何が必要だと思いますか？あてはまるものすべてにチェックをつけてください。

【消費者】

- 1. HACCPについての社会的評価の向上。消費者への理解を深める。
- 2. 監視結果の公表等の消費者への情報の開示（店頭への掲示、HPへの掲載）

【自治体】

- 3. 自治体HACCPの活用
- 4. 監視票の採点の方法に関する研修
- 5. 指導のためのガイドライン（事例集、指導マニュアル）の作成
- 6. 指導者の育成のための研修会の開催

【事業者】

- 7. ハザードコントロールガイドの作成
- 8. 事例集等の参考資料の作成

【その他】具体的な内容を枠内に入力ください

令和4年度食品衛生法改正事項実態把握等事業

**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票**

本調査は、調理店舗（自動販売機による調理は含めない<sup>注1</sup>）又は製造業において、従来、人が手作業で行い、直接食品に触れる作業工程について、ロボットやAI（artificial intelligence）の技術の導入実態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を目的としています。

なお、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。

注) 営業許可「調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業」については対象外とする

☆調査票の回答は以下の提出先までメールにてお送りください。

☆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 \_\_\_\_\_

◆所属部署・担当者名 \_\_\_\_\_

◆電話番号 \_\_\_\_\_

◆メールアドレス \_\_\_\_\_

☆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。

【お問合せ・提出先】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

ロボットや AI の導入等により、人が直接食品に接触することのない「非接触型」の調理店舗又は製造業について、以下の質問に可能な範囲でお答えください。

問1. 現在、展開している業種や用途・目的、工程、件数について、お答えください。

	業種、用途・目的	工程	導入実績数
例1	飲食店(めん類)	茹で工程	3店舗
例2	弁当の盛り付け	—	5工場
1			
2			
3			
4			
5			

問2. 現在、調理店舗又は食品製造業で導入するにあたり、施設基準においてどのような問題点や不足している点があるかお答えください(どのような規制を緩和したらよいか、どのようなことに問題を抱えているのか等)。

(記入例)

- ・狭小のスペースで自動調理器機を導入したいが(家賃や人件費等の負担減となるため)、トイレなどの基準などがあり、店舗展開できず、導入が進まない
- ・無人店舗や工場で人が立ち入らないエリアでは手洗い設備は不要なのでは

問3. 現在、展開している施設での衛生管理の実施において、優れている点又問題点についてお答えください。

(記入例)

- ・手作業の時は製品の消費期限短く、大量に廃棄していた。ロボットでパッキングをおこなってからは人手がかからず、日持ちもして、見込み生産ではなく確定生産ができるようになった。
- ・フルオートメーションの店舗では、調理に従事する人がいないため、トイレ、手洗い設備などは不要なのだが、施設基準に従い使用しない設備を設置しなければならない





