

令和5年度

食品衛生法改正事項実態把握等事業 報告書

- I HACCP の実施状況・導入効果等の調査、検証
- II HACCP に基づく衛生管理への移行に関する検討
- III 施設基準の省令による平準化の実態把握等

令和6年3月

公益社団法人日本食品衛生協会

目次

I HACCP 実施状況、導入効果等の調査、検証	
I-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、検証	1
I-1.1. 目的	1
I-1.2. HACCP に沿った衛生管理の実施状況	1
I-1.3. 導入効果について	2
I-1.4. 課題について	4
I-1.4.1. 導入時の課題等	4
I-1.4.2. 保健所からの効果的な指導	5
I-1.4.3. 海外の状況	6
I-1.5. 対応について	6
I-1.5.1. 事業者への研修	6
I-1.5.2. 厚生労働省における HACCP 活動の見える化	7
I-1.5.3. 自治体における HACCP の助言	7
I-1.5.4. 手引書	8
I-2 飲食店事業者ヒアリング(定性)調査結果	9
I-2.1. 調査の概要	9
I-2.2. 調査結果の概要	9
I-2.3. 調査結果の整理方法	10
I-3 手引書について	11
I-3.1. 調査の概要	11
I-3.2. 調査結果の概要	11
I-3.3. 手引書の平準化	16
I-4 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等	17
I-4.1. 指導状況等の概要	17
I-4.2. 指導状況等の調査結果の概要	18
I-4.2.1. 令和4年度調査結果抜	18
I-4.2.2. 都道府県等による事業者への指導に関する事例概要(令和5年度調査)	23
I-4.2.2.1. 事例の概要	23
I-4.2.2.2. 主な事例	23
II HACCP に基づく衛生管理への移行に関する検討	
現行制度「HACCP に沿った衛生管理」の総括	
II-1. 目的	29
II-2. 二つの衛生管理の実施状況等	29
II-2.1 実施状況	29

II-2.1.2 製造業(総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム)における HACCP 実施状況等調査結果	35
II-2.1.3. 実施状況のまとめ	47
II-2.1.4. 海外の状況	49
II-3. 二つの衛生管理の効果と課題.....	50
II-3.1. 効果について	50
II-3.2. 課題と対応について	51
II-3.2.1. 弾力的運用の範囲.....	51
II-3.2.2. HACCP の定着と発展を促す施策.....	51
II-3.2.3. HACCP に基づく衛生管理を普及する際の留意点.....	52
II-3.2.4. HACCP に基づく衛生管理の業種	52
II-4. 海外の規制状況及び運用状況について	53
II-4.1. 調査概要	53
II-4.2. 規制の状況について.....	53
II-4.2.1. 各国の HACCP 規則サマリー	53
II-4.2.2. HACCP 導入状況の評価方法と評価の基準	54
II-4.2.3. HACCP の定着、底上げのための効果的な取組みとツール	55
II-4.2.4. 食品事業者の HACCP 運用状況の判断基準の公表及びペナルティ.....	57
II-4.2.5. 検査官／調査官が、立入検査／調査時に持参する機器類及び校正方法	58
II-4.2.6. 規制安全検査(監視)における第三者機関による認証プログラムの利用	59
II-4.2.7. 飲食店等へのアプローチ.....	61
II-4.3. 運用の状況について.....	62
II-4.3.1. 調査内容	62
II-4.3.2. 結果結果	63
II-5. 参考情報.....	70
III 都道府県等が条例において定めることとしていた施設基準の省令による平準化の実態把握等	
III-1. 調査概要.....	71
III-1.1. 調査目的	71
III-1.2. 調査方法	71
III-1.3. 調査内容	72
III-2. 調査結果の概要.....	72
III-2.1. 施設基準の運用等に関する調査(全 157 自治体).....	72
III-2.2. 施設基準の運用等に関する調査(事業者向け(漬物製造業、水産製品製造業を除く))	72
III-2.3. 施設基準の運用等に関する調査(漬物製造業、水産製品製造業事業者向け)	73

III-2.4. 施設基準の運用等に関する調査(キッチンカー向け(自動車による移動食品営業(調理を行う営業)).....	73
III-3. 施設基準の総括.....	74
III-3.1. 現行施設基準の衛生管理に対する有効性、過不足について.....	74
III-3.1.1. 参酌基準.....	74
III-3.1.2. 斟酌規定等.....	74
III-3.1.3. 業種別の施設基準の運用.....	74
III-3.1.4. 業界団体への調査結果.....	75
III-3.1.5. 食中毒発生状況等.....	75
III-3.1.6. まとめ.....	75
III-3.2. 新設許可業種における施設基準の課題や対応について.....	76
III-3.3. 自動車による移動食品営業における施設基準の課題や対応について.....	77
別添1 飲食店事業者ヒアリング(定性)調査結果.....	79
1-1. 調査の概要.....	79
1-2. 調査結果.....	81
1-2.1. 食品販売総額.....	81
1-2.2. 常用雇用者の人数.....	82
1-2.3. 業種.....	83
1-2.4. HACCP の導入状況.....	84
1-2.5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】HACCP を実施する際に参考にした業種別 手引書.....	85
1-2.6-1. 【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	87
1-2.6-2. 【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.....	88
1-2.6-2. (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.....	89
1-2.6-3. 【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.....	91
1-2.6-3. (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.....	92
1-2.7. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果.....	93
1-2.7. (ヒアリング)HACCP の導入にあたり実際に得られた効果.....	95
1-2.8. 今後期待する効果.....	99
1-2.8. (ヒアリング)今後期待する効果.....	100
1-2.9. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響).....	103
1-2.9. (ヒアリング)HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響).....	106

1-2.10. 問題点を解決するために必要なこと.....	109
1-2.10. (ヒアリング)問題点を解決するために必要なこと.....	110
1-2.11. 導入に向けた準備の状況	112
1-2.11. (ヒアリング)導入に向けた準備の状況	113
1-2.12. HACCP の導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)	114
1-2.12. (ヒアリング)HACCP の導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)	117
1-2.13. 問題点を解決するために必要なこと.....	119
1-2.13. (ヒアリング)問題点を解決するために必要なこと.....	120
1-2.14. 保健所による指導・助言の有無	122
1-2.14. (ヒアリング)保健所による指導・助言の有無	123
1-2.15. 保健所からの効果的な指導内容	125
1-2.15. (ヒアリング)保健所からの効果的な指導内容	127
1-2.16. 保健所からの今後期待する指導・助言	129
1-2.16. (ヒアリング)保健所からの今後期待する指導・助言	130
1-2.17. 今後必要な保健所の指導	132
1-2.17. (ヒアリング)今後必要な保健所の指導	133
1-2.18. 保健所以外による指導	136
1-2.18. (ヒアリング)保健所以外による指導	137
別添 2 手引書に関する調査結果.....	139
2-1. 調査の概要.....	139
2-2. 調査結果.....	139
2-2.1. 飲食店事業者が HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について	139
2-2.2. 製造・加工事業者が HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書	140
2-2.2.1. 参考にした業種別手引書.....	140
2-2.2.2. 参考にした業種別手引書の使いやすさ	141
2-2.2.3. 参考にした業種別手引書の使いやすさの理由	141
2-2.2.4. 参考にした業種別手引書の使いにくさの理由.....	144
2-3. 手引書の平準化について	147
別添 3 手引書簡易版(リーフレット).....	148

I HACCP 実施状況、導入効果等の調査、検証

I HACCP 実施状況、導入効果等の調査、検証

I-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、検証

I-1.1. 目的

平成 30 年の食品衛生法改正により、すべての食品等事業者に義務化した HACCP に沿った衛生管理 について、HACCP の実施状況、導入効果、課題を定量的に総括する。

また、食品等事業者団体が作成した業種別手引書の平準化について必要性を分析するとともに、都道府県等による事業者への指導状況について調査を行い、その調査結果の周知を図ることにより衛生管理の向上を図る。

I-1.2. HACCP に沿った衛生管理の実施状況

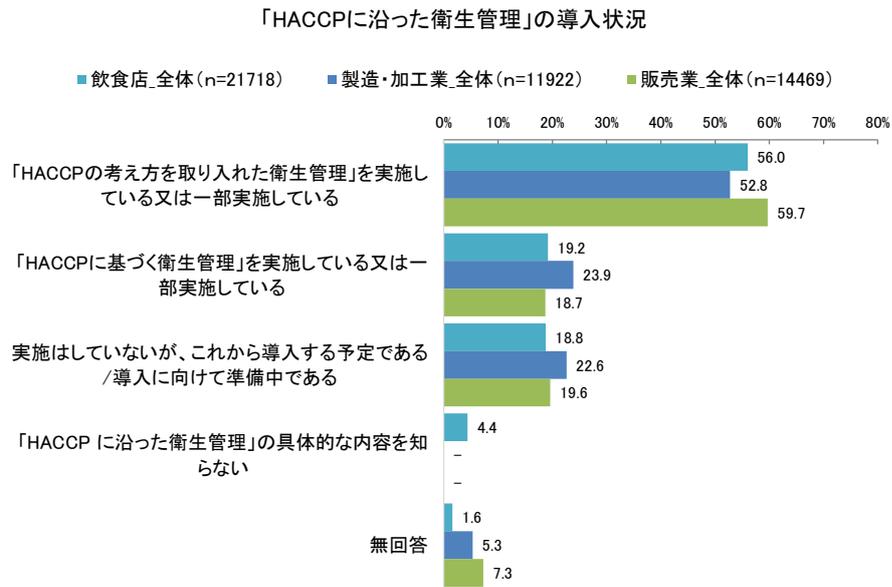
食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の実施状況、導入効果等については、令和 4 年度において製造・加工業及び販売業（無作為抽出、n=26,391）に対し、令和 3 年度（令和 5 年度追加調査）において飲食業（無作為抽出、n=25,966）に対し、アンケート調査を実施して取りまとめた。

飲食業、製造・加工業、販売業に対する調査で、HACCP の義務化を知っていたと回答した方は、いずれも 80%を超えていた。このうち、「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」と回答した方は、飲食業で 56.0%、製造・加工業で 52.8%、販売業で 59.7%であった。「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」と回答した方は、飲食業で 19.2%、製造・加工業で 23.9%、販売業で 18.7%であり、全体的にみると HACCP に沿った衛生管理を導入している施設は約 75%であった。

HACCP に沿った衛生管理の義務化の完全施行（令和 3 年 6 月）から間がなかったこと、コロナ禍という特殊な状況であったことを踏まえると、任意の回答方式であることを差し引いても、一定の普及はあったものと考えられる。

他方で、未だに「導入に向けて準備中である」と回答した方が飲食店、製造・加工業、販売業とも約 20%みられることから、単に法的に義務化されたという理由だけではすべての方が実施することは難しく、実施しない又は実施できない方へ、他の方々とは異なるわかりやすい説明、個別訪問による助言等の対応が必要と考えられる。

図表 1 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



I-1.3. 導入効果について

平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、HACCP に沿った衛生管理が義務化され、令和 3 年 6 月に完全施行された。日本の食品衛生管理において、その義務化はすぐわないといわれていたが、食品流通のグローバル化に伴い、国際標準である HACCP の義務化が行われたことは、大きな効果である。もちろん、その前提として、総合衛生管理製造過程の承認制度や、自治体における HACCP 認証制度、民間機関における国際認証の浸透があったことが挙げられる。

また、食品等事業者の大宗を占める、飲食業等の零細小規模事業者への導入にあたり、弾力的な取組みである「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」において、業界団体が作成した手引書により簡易的なアプローチで導入が可能としたことは、事業者が食品ごとのハザードの理解及びその管理方法の実施にもつながり、大きな効果である。

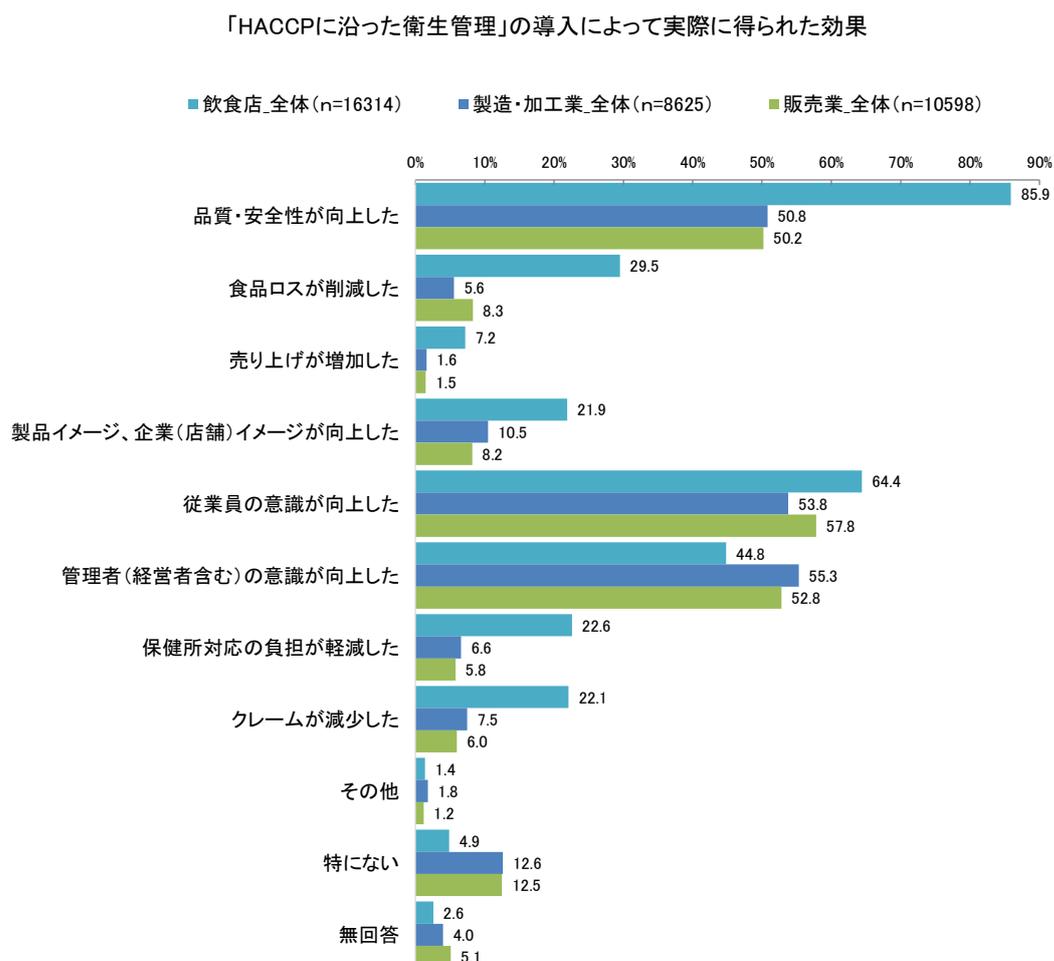
今後はこれらの取組みが形骸化しないように、しっかりと定着させることが望まれる。食品等事業者は HACCP に沿った衛生管理の必要性を理解し、管理し、消費者のために絶え間ない努力を継続することが必要なことはもちろん、モチベーションの維持・向上、実施にあたっての絶え間ないインセンティブを提供するために行政機関、業界団体、消費者等の関係者は、支援を継続する必要がある。

具体的に、事業者が感じている HACCP の導入効果については業種により差はあるものの、「品質・安全性が向上した」、「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」との回答が高い割合を占めていた。特に「品質・安全性が向上した」との回答については、製造・加工業、販売業では、50%程度であったが、飲食業営業では約 85%と非常に高かった。

令和 5 年に実施した飲食業における追加の定性調査においても、「品質・安全性が向上した」、「管理者（経営者含む）の意識が向上した」との回答が多いものの令和 3 年の調査より数ポイント減少している。他方で「従業員の意識が向上した」との回答は 15 ポイント増加していることから、HACCP に沿った衛生管理を継続して実施することにより、従業員の意識向上については、当初より効果が得られていると考えられる。また、意見として、冷蔵庫内の原料等の在庫（期限）管理を行うことにより、食品ロスが削減し、その結果、売り上げの増加に結びついたとの回答もあった。

また、今後期待する効果においても、いずれの業種も「品質・安全性の向上」、「従業員の意識の向上」との回答が高位となっている。もちろん、HACCP による衛生管理は、品質・衛生管理の向上であるが、今後、「売り上げの増加」、「製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上」、「クレームの減少」等についても、事業者事例紹介する等によりインセンティブとしていくことも必要と考えられる。

図表 2 「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって実際に得られた効果



I-1.4. 課題について

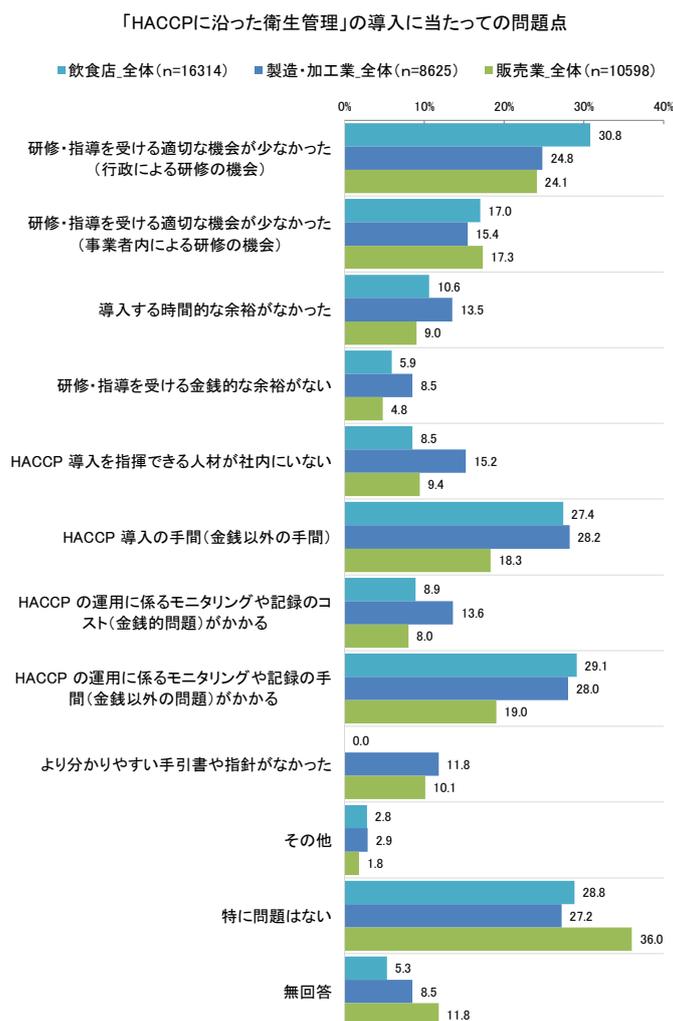
I-1.4.1. 導入時の課題等

製造・加工業において、HACCP 導入施設における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)」との回答が 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」との回答が 28.0%、「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)」との回答が 24.8%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。

飲食業においては、「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)」との回答が 30.8%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)がかかる」との回答が 29.1%、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」との回答が 27.4%となっていた。また、「特に問題はない」との回答が 26.8%であった。

令和 5 年に実施した飲食業における追加の定性調査においては、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)がかかる」との回答が、令和 3 年と比較して約 30 ポイント増加しており、実際に運用を行ったところモニタリングや記録の手間が非常に大きな問題となっていた。

図表 3 「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点



I-1.4.2. 保健所からの効果的な指導

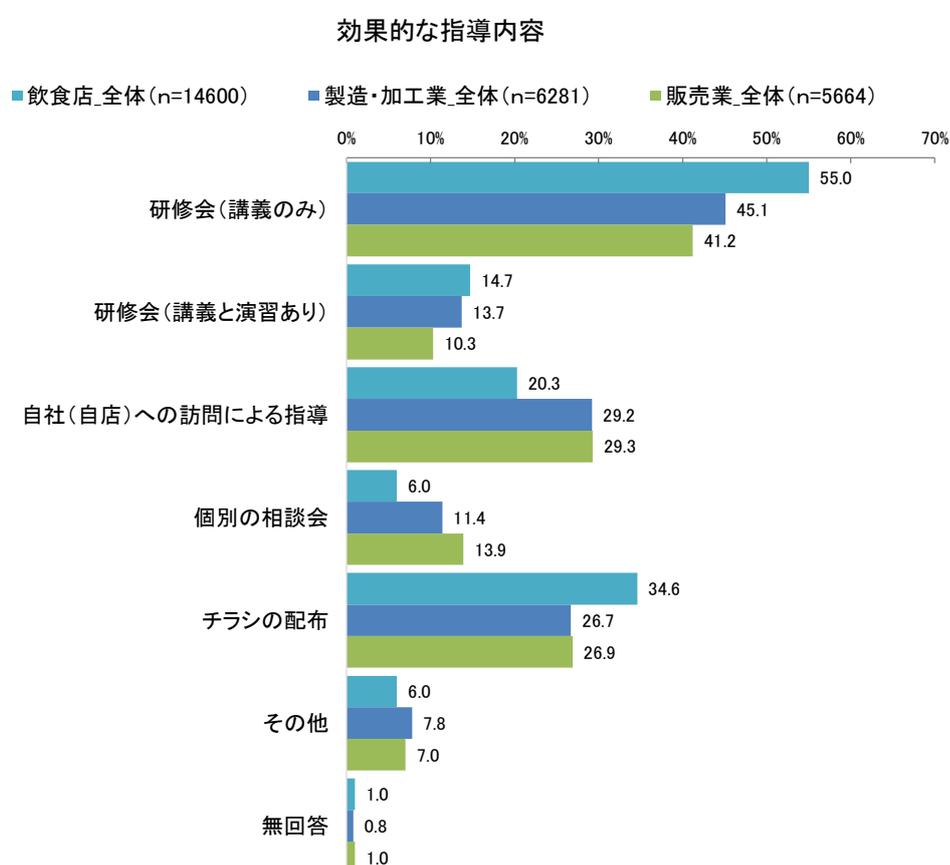
保健所からの効果的な指導として、飲食業では「研修会（講義のみ）」との回答が55.0%、「チラシの配布」との回答が34.6%、「自社（自店）への訪問による指導」との回答が20.3%であった。

製造・加工業では、「研修会（講義のみ）」との回答が45.1%、「自社（自店）への訪問による指導」との回答が29.2%、「チラシの配布」との回答が26.7%であった。

コロナ禍であったことから、「研修会（講義のみ）」、「チラシの配布」との回答が多くなっているが、製造・加工業では自社への個別指導が挙げられる等、画一的な指導ではなく、個別の施設に応じた指導助言が求められているものと考えられる。

令和5年度に実施した飲食業における追加の定性調査においては、「チラシの配布」との回答は激減しており、「研修会（講義と演習あり）」との回答が多くなっている。

図表 4 保健所による指導助言のあった場合の効果的な指導内容



I-1.4.3. 海外の状況

海外における HACCP に沿った衛生管理の実施状況については、「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査において海外における状況を取りまとめた（詳細は後述の調査報告を参照）。

Codex 及び諸外国では、小規模事業者における HACCP の実施には弾力的な運用が推奨されており、例えば、米国では Food code、イギリスでは Safer Food Better Business (SFBB) 等のように、HACCP の用語を用いなくて、ハザードを網羅し、コントロールし、その実施結果を記録するシステムを導入している。

HACCP の定着、底上げのための効果的な取組みとして、業界団体作成の手引書はいずれの国でも実施しており、HACCP プランの作成支援ツール例として、イギリス食品基準庁の”MyHACCP”や米国 FDA の”Food Safety Plan Builder”、また、ハザードコントロールガイドでは米国の食肉、水産、ジュース及び乳製品等が挙げられる。

HACCP 運用状況の判断、ペナルティについては、各国で判断基準が設けられており、結果の公表方法も異なっている。監視で不適合が認められた場合には、いずれの国でも警告書が発行されており、イギリスとフィンランドでは店舗のドアへの掲示義務もあり、衛生管理の改善のモチベーションにつながっている。

調査対象国ではないが、デンマークでも、いわゆる “スマイリー計画” により、スマイルマークを飲食店の入口のドアに貼ることが義務づけられている。同様の制度は、米国ニューヨーク州でも州内飲食店 27,000 店について毎年 1 回は非告知立入り検査があり、その結果は ABC ランクに評価され、入口にランクの掲示がなされる。また、結果はウェブサイトでも公開されている。

I-1.5. 対応について

I-1.5.1. 事業者への研修

「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」との課題が、継続して挙げられている。

HACCP に沿った衛生管理のポイントの一つは、衛生管理の見える化であり、モニタリング等の記録を残すことである。IT 等を活用することにより、記録に係る手間を軽減することも一つではある。しかしながら、事業者は記録を残すことの意味を知り、理解を深め、確実に実施することで、自身の衛生管理が適正に実施されていたことの見える化につながり、適切に PDCA サイクルを回すことができる。

義務化当初は、まず実施し慣れるために、手引書の記載のとおり記録していた事業者も少なくはないと考えられる。HACCP の持つ意味を、わかりやすく、正しく事業者に伝えることにより、定着が図られた施設においては自店の食品のハザードを正確に理解して HACCP を導入し実施する、HACCP の次の段階に差し掛かっているといえる。

今後の継続した研修の中で、事業者に対する衛生管理計画の意味や記録の必要性、正しい PDCA サイクルの実施についても広く普及する必要がある。

事業者からは、保健所の積極的な関与が期待されていることが伺えるが、これらの活動について適正に実施するために、事業者のニーズを理解した上で、保健所のみでは

なく、保健所を中心に関係団体等、幅広い関係者で統一した、わかりやすい資料を作成し、継続的に活動することが必要であろう。

I-1.5.2. 厚生労働省における HACCP 活動の見える化

食品の安全性の向上のための HACCP に沿った衛生管理の普及は、継続した対応が必要となる。

HACCP に関する研究事業等を継続して実施し、その成果を公表し、事業者が参考となる情報を積極的に周知する必要がある。例えば、米国のハザードコントロールガイドのような事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施する上で参考となる情報の取りまとめや公表が挙げられる。また、新たな情報については、関係団体に対し手引書の修正を要請するだけでなく、各自治体へ通知を発出する等公開して情報共有して対応することが望まれる。

また、様々な機会を積極的に活用して、行政機関を含めた関係者間で幅広く HACCP の普及について、関係者による取組みに関する情報及び意見交換を積極的に行うことも一つの手法であろう。特に消費者の理解を深めることは事業者のモチベーションにつながることから、HACCP に沿った衛生管理の必要性・優位性及び衛生管理の規定の科学的根拠について、広く社会一般に向けて周知を図るとともに、事業者が取り組んでいる衛生管理状態の表示等を通じて、事業者の努力を消費者に広報することも望まれる。

他方で、事業者の HACCP 運用状況の評価の仕方についても検討すべき時期にきている。例えばⅡに記載の海外の規制状況等も参考に、事業者の衛生管理の改善のモチベーションにつながるような対策の導入についても望まれる。

また、自治体職員及び事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の研修を統一した内容で実施することにより、同一の認識のもとに理解を深めることが、事業者による適切な実施と自治体等による適切な指導助言が可能となると考えられる。

厚生労働省では、HACCP に沿った衛生管理が形骸化しないために、相当の時間をかけ絶え間ない努力をすることが必要であろう。

I-1.5.3. 自治体における HACCP の助言

アンケート結果によると、事業者は保健所への期待が大きいことが伺える。「I-5.1. 事業者への研修」に記載したとおり、事業者からは、演習がある研修会や自店への訪問による指導等、より具体的な助言が望まれている。

義務化後 4 年目となることから、事業者は手引書のとおり記載するだけでなく、自らの施設におけるハザードを理解した上で、HACCP を導入し、管理状況が確認できる実測値の記録等の次の段階への取り組みを確実に実施し、適切な PDCA サイクルが実施できることを目標にする必要がある。そのためにも、保健所からのわかりやすい指導・助言が望まれているが、保健所のみで実施が困難な場合には、I-1.5.1. で述べたとおり、一部の民間機関で実施されている HACCP アドバイザーや関係団体等が幅広い関係者で合意され、統一した、わかりやすい資料を用いて保健所の指導を補完していくことが望まれる。また、HACCP 導入の事例を共有することにより HACCP は食中毒をはじめ

とする食品の危害要因の発生防止に効果がないとの誤解を払しょくし、管理方法の参考とすることが可能となるだろう。

また、保健所における相談窓口の設置についての要望が増えていることから、様々な人材を利用して対応することが望まれる。

他方で、食中毒の調査の際には、HACCPに沿った衛生管理の実施の不備を含めた発生原因の調査と解析を行うことが望まれる。

I-1.5.4. 手引書

HACCPを導入していない施設における導入の問題点としてコロナの感染拡大による影響以外には、手引書について、「分かりづらい」、「難しすぎる」との回答があった。手引書の多くは、各業界団体において短期間にもかかわらず、精力的に作成されており、扱っている多くの品目についてたくさんのポイントが凝縮されていることから、大変重要な手引書である。一方で、これから取り組もうとする方には難しい面があることも否定できない。また、手引書の構成の違い等、他業種からもわかりにくいとの指摘がある。

今後、外国人労働者も増えることが予想されることから、文字部分を減らして、イラストを増やし、ページ数が少なくわかりやすいものから取り組んでいくことが必要であろう。

業界団体は手引書に食中毒等の新しい情報を加える等して、適切な PDCA サイクルで改訂していただくことが望まれる。さらに、非会員も含めた業界内に講習会を開催する、動画配信をする等の方法を用いて、広く手引書の内容を普及することが望まれる。

I-2 飲食店事業者ヒアリング(定性)調査結果

I-2.1. 調査の概要

I-2.1.1. 調査の目的

令和3年度に本事業で実施した飲食店事業者を対象とした HACCP 実施状況等の調査は、コロナ禍による影響が特に大きかったこと、HACCP 完全義務化直後であったことから、令和5年度にあらためて導入状況、導入による効果(クレームの減少、ハザードの理解)等について、追加で実地(ヒアリング)調査を行った。

I-2.1.2. 調査方法

実施方法は、令和3年度に郵送にて送付した調査票にて回答を得た事業者のうち、以下4点の条件を満たしている事業者に対して、協力有無を電話で確認し協力可能な50件の事業者に対して、現地に訪問しヒアリングを実施した。

- ・ 令和3年度の飲食店調査の対象者選定において、「自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可施設の情報にて無作為に抽出し選定された事業者」かつ、郵送又はオンラインによる回答が得られた事業者
- ・ 令和3年度の飲食店調査の回答内の自社で扱っている業種において、「飲食店営業(焼き肉店を除く)」と回答があった事業者(令和3年度の飲食店調査の間3)
- ・ 令和3年度の飲食店調査の回答内の具体的な内容についてお話を伺いたい設問において、「協力できる」と回答があった事業者(令和3年度の飲食店調査の間14)
- ・ 令和3年度の飲食店調査の回答において、回答の内容に不備がない事業者

I-2.1.3. 調査期間

令和5年9月5日～令和5年10月31日

I-2.2. 調査結果の概要

調査結果の概要を以下に示す。詳細は別添1に示す。

- ・ 飲食店営業の定性調査では、50件の事業者にご協力いただいた。協力いただいた事業者のうち、食品販売総額は、「5,000万円未満」が7割を占めていた。回答者の常用雇用者数は「0～4人」(50.0%)が最も高く、半数を占めた。HACCPの実施状況については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているが75%以上を占めているが、「導入に向けて準備中である」が24.0%となっていた。
- ・ 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」と回答した事業者のうち、参考にした手引書は「役に立った」が97.2%と9割以上を占め、理由として「HACCPの意味や義務化の理由が分かった」「衛生管理計画の記録様式と記録例を利用できている」等がみられた。
- ・ HACCP導入により得られた効果では、「従業員の意識の向上」(81.6%)が最も高く、「品質・安全性の向上」(71.1%)が続いた。今後期待する効果についても、得られた効果と同様に「従業員の意識の向上」(65.8%)が最も高く、次いで「品質・安全性の向上」(55.3%)となっていた。
- ・ HACCP導入の問題点については、「HACCP運用に係るモニタリングや記録の手間

(金銭以外の問題)」が44.7%と高く、具体的な点として「記入・記録の負担」「定着させるために時間がかかる」との意見がみられた。

- ・ 過去に指導・助言があったと回答した事業者において、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)」「自社(自店)への訪問による指導」がいずれも31.0%となっている。今後期待する指導・助言について、過去に指導・助言があったと回答した事業者では「継続的な研修会の開催」(44.8%)、「相談しやすい窓口の設置」(37.9%)が高く、過去に指導・助言がなかったと回答した事業者では、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(47.6%)、「研修会、説明会の開催」(33.3%)が高くなっていた。

I-2.3. 調査結果の整理方法

- ・ 本調査は、2-1.2.での条件を満たした事業者50件に対して協力いただいた調査であり、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(%) $(\text{選択肢項目を選択した事業者数} \div \text{有効回答事業者数} \times 1/100)$ 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、項目を二つ以上選択し、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。
- ・ 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。
- ・ 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-3 手引書について

I-3.1. 調査の概要

Iでも挙げているとおり、HACCP導入の問題点としてコロナ以外には、手引書について、「分かりづらい」、「難しすぎる」との回答があった。

ここでは本事業にて実施した調査において、HACCP導入の際に参考にした業種別手引書の利用状況等について抽出し、取りまとめた。対象とした調査は、令和3年度の飲食業事業者、令和4年度の製造・加工業及び販売業、令和5年度の飲食業事業者への追加調査である。

I-3.2. 調査結果の概要

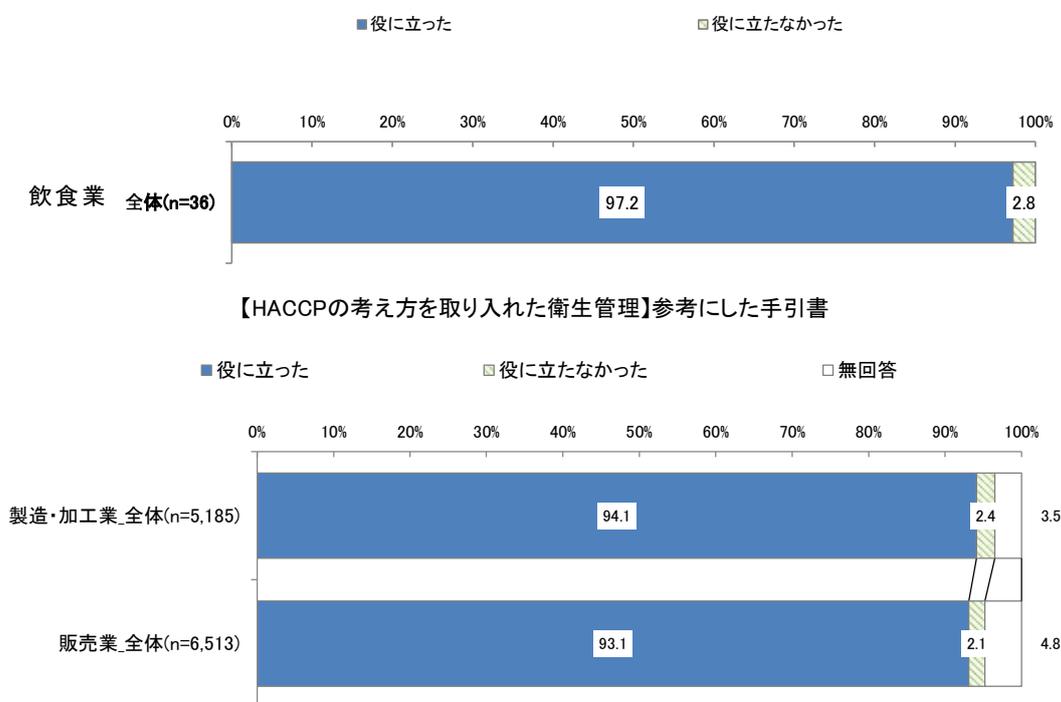
概要を以下に示す。詳細は別添2を参照されたい。

I-3.2.1. 参考にした業種別手引書が役に立ったかについて

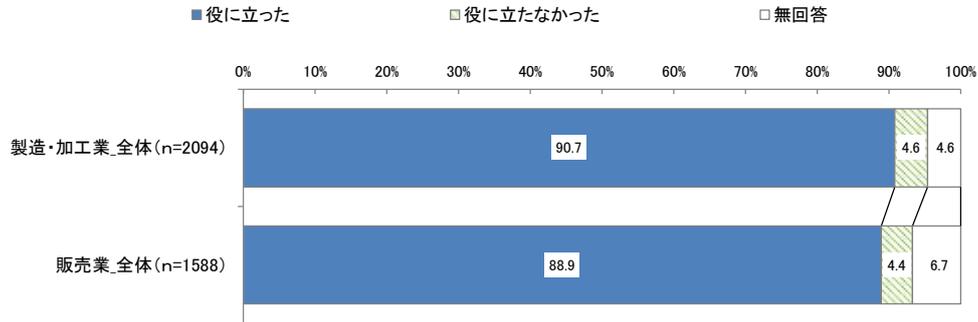
事業者が参考にした業種別手引書が「役に立った」との回答は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、飲食業で97.2%、製造・加工業で94.1%、販売業で93.1%であり、ほとんどの方が役に立ったと回答している。

「HACCPに基づく衛生管理」では、製造・加工業で90.7%、販売業で88.9%であり、こちらも多くの方が役に立ったと回答している。

図表 5 参考にした手引書が役に立ったかどうか



【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書

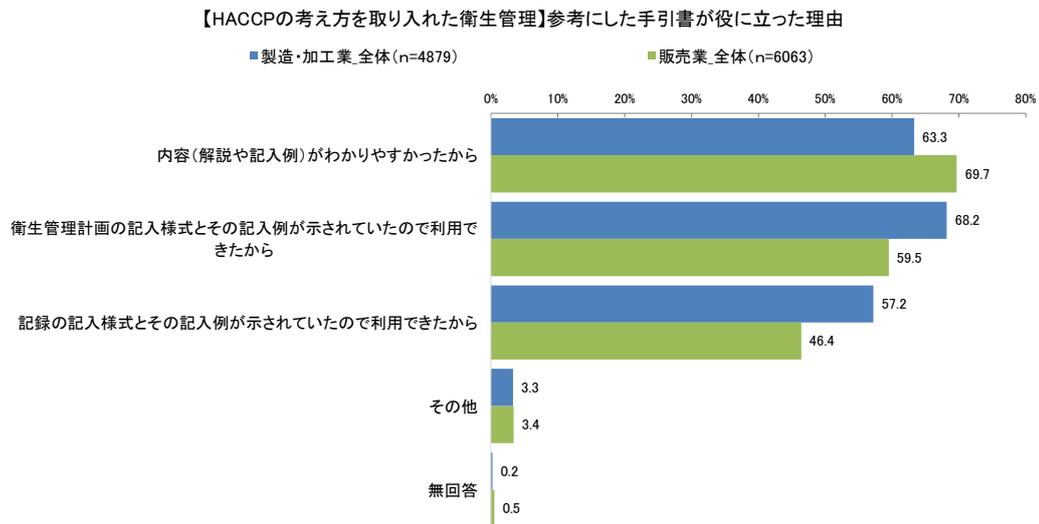


I-3.2.2. 参考にした業種別手引書が役に立った理由について

参考にした手引書が役に立った理由としては、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」、「HACCPに基づく衛生管理」とともに、「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」と回答した割合が多かった。

「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」と回答した方を、従業員数別にみると、従業員数が多い事業者では、これらを選択した割合が低くなっていることから、記録様式を参考にはしていないことが窺える。

図表 6 参考にした手引書が役に立った場合の理由

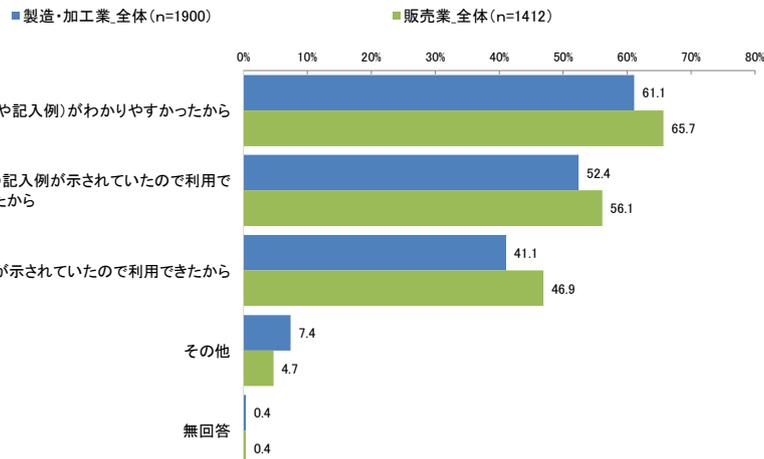


(%)

製造・加工業	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	-	-

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする 全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が役に立った理由



(%)

製造・加工業	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	605	50.6	60.3	48.8	1.2	0.3
	5~9人	177	58.8	64.4	46.9	3.4	0.6
	10~19人	212	66.5	56.6	44.8	6.6	0.5
	20~29人	131	63.4	50.4	38.9	10.7	-
	30~39人	83	63.9	54.2	38.6	12.0	-
	40~49人	90	64.4	45.6	45.6	10.0	1.1
	50~99人	226	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	-	-

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする 全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

I-3.2.3. 参考にした業種別手引書が役に立たなかった理由について

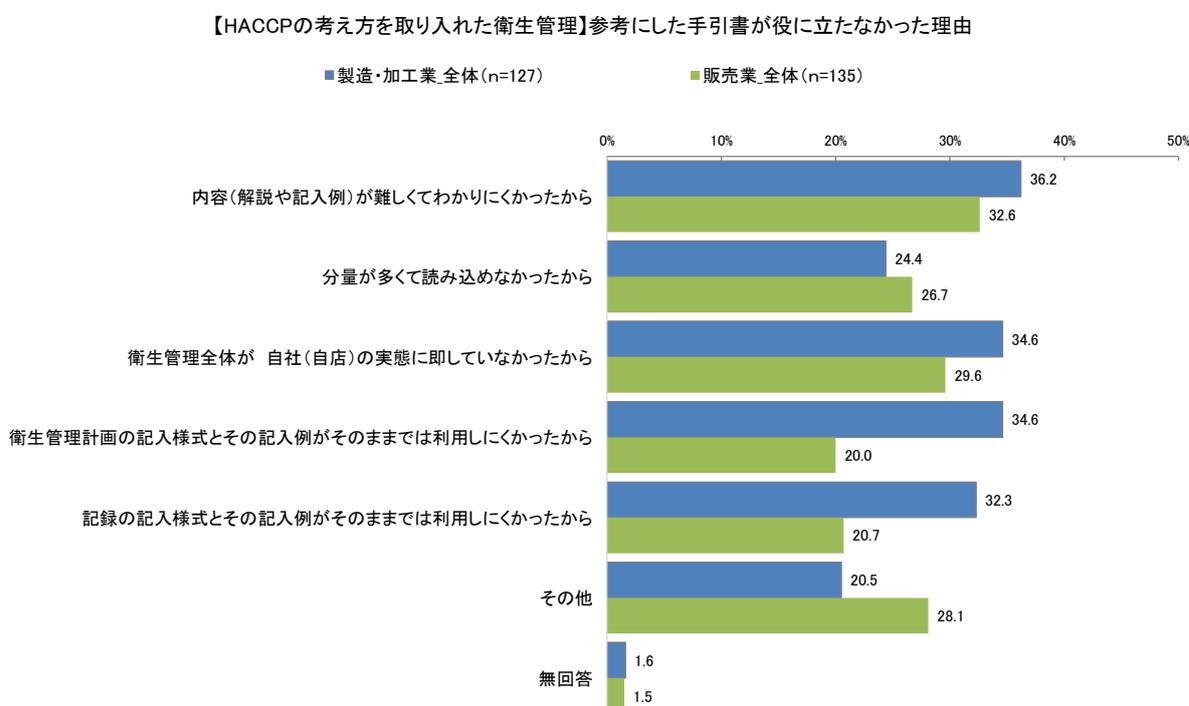
手引書が役に立たなかった理由として、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の製造・加工業では、「内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかったから」が36.2%と最も高く、次いで、「衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」がいずれも34.6%となっている。

従業員数別では従業員数が「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」の三つの理由において、4 割以上の回答があった。

また、「HACCP に基づく衛生管理」の製造業では、「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）が難しくわかりにくかったから」が29.9%となっている。

従業員数別では、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」「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 7 参考にした手引書が役に立たなかった場合の理由

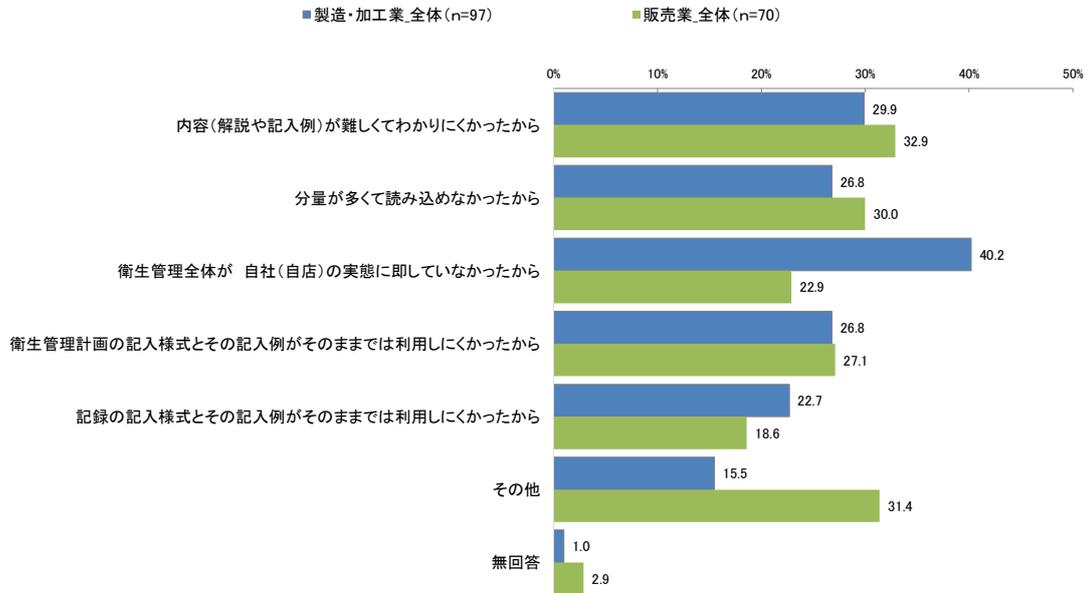


(%)

製造・加工業	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。 全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が役に立たなかった理由



(%)

製造・加工業	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	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*	-	-	-	-	-	-	-	-

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。 全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

I-3.3. 手引書の平準化

前述のとおり、手引書については、多くの事業者において受入れられており、HACCPの義務化が困難といわれた日本において、HACCPに沿った衛生管理の導入、普及のために大きな役割を果たしたものと考えられる。

また、業界団体が作成したことにより、業種品目ごとの製造方法、ハザードの違いが明確になり、その業種の方々にはとても分かりやすいとの評判も聞こえてくる。

その反面、それぞれの団体が、各業種の製造現場での実情に応じて作成したため、手引書の構成等に違いが生じ、それが手引書が分かりにくいといわれる大きなポイントとなっている。複数の品目を製造する事業者は、複数の手引書を参照する必要があるが、記載の平仄がそろっていない等、理解が困難になることがある。

厚生労働省では、「食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイドランス(平成29年3月17日付け生食監発0622第1号)」を作成し、手引書の基本となるように構成等も示されているが、多くの衛生管理の内容を盛り込もうとするばかりに、ページ数が増えてしまい、内容が難しくなり、言葉も難しくなってしまう、それらも手引書が分かりにくいポイントとなっている。また、手引書には、衛生管理計画や記録の記入例の充実も求められる。これによって事業者への理解の促進につながると考える。更には、保健所においても100種類を超える手引書を駆使して事業者の指導助言に当たることはたやすく実施できることではなく、多くの改善希望が寄せられている。

これらを踏まえ、新たな情報等への対応のため、手引書の見直しを継続して行うことが必要ではあるが、基本的な内容のみについて、シンプルでわかりやすく、ページ数を減らしたものを作成し、HACCPに沿った衛生管理を初めて研修するような際に、説明用として使用できるものを手引書簡略版(リーフレット)として作成した。これは飲食業向けの手引書をベースとし、衛生管理のポイントを凝縮した内容となっている。

また、近年、食品業界へ多くの外国人労働者が携わっていることから、事業所内での教育訓練だけでなく、保健所からの指導助言等も行いやすいように、見開きで日本語の対訳を並列にした手引書簡略版(リーフレット)の対訳版を9か国語作成した(英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、インドネシア語、タイ語、タガログ語、ネパール語、ベトナム語)。

I-4 自治体による HACCP に沿った衛生管理の指導状況等

I-4.1. 指導状況等の概要

令和 4 年度に都道府県等(157 自治体)に対し、HACCP に沿った衛生管理の指導状況等の調査を行った。

指導の内容については、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している施設に対しては、「検証の実施(見直しが行われているか)」が最も多く、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している施設に対しては、「衛生管理計画(一般衛生管理)の策定について」、「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」、「記録の作成について」が上位であり、実施している衛生管理によって指導内容の違いが認められた。

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」が最も多く、「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」、「手引書だけでは、現場との齟齬があり、活用しきれない」が続いており、手引書の改善点として、「手引書の構成、重要なハザードを、事業者理解しやすいものとする」、「手引書の構成をそろえる」が多くなっている。

これまでの指導でうまく進んだ例として、「業界団体との協力」、「個別指導」が挙げられている。

今後の普及指導に向けた問題点としては、「人員の不足」、「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」、「監視員の教育訓練不足」が挙げられている。

事業者における HACCP に沿った衛生管理の「定着」「底上げ」のために、「消費者の「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」が最も多く、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」、「指導者の育成のための研修会の開催」が挙げられ、事業者向けには「8.事例集等の参考資料の作成」が多くなっている。

これらを踏まえ、令和 5 年度には、全国食品衛生監視員協議会を通じ、HACCP に沿った衛生管理の指導・助言の事例について収集を行った。

業種横断的で理解しやすい手引書を作成し、食品衛生監視員の人員不足を補うように、理解しやすい資料を使用することにより、事業者への指導等の対応時間を短縮する(外国人用も含む。)ことが望まれる。

厚生労働省又は都道府県等で HACCP 指導者養成研修会の開催と、研修会で使用する「指導者ガイドライン」資料を使用して、食品衛生監視員の個別教育を実施することも重要である。

事例集については、食品衛生監視員に対し、どのような事業者にどのような指導をすべきか、食品衛生監視員への教育資料としての使用やうまく稼働していない事業者へ同じ業種の成功事例や自主衛生管理のヒントとして必要な部分を監視員が情報提供する(現場写真、製品・器具検査結果等の利用)等して活用することが期待される。

食品衛生監視員は、事業者団体が作成した手引書に沿って指導を行うが、必要に応じて、他の手引書を引用して説明する等、画一的ではない、事業者の施設に沿った指導を行うことが期待される。

事例集には「小規模事業者の HACCP に基づく衛生管理の導入事例」について、食品衛生監視員が事業者にアドバイスできる重要な事例を掲載した。参考にしていきたい。

I-4.2. 指導状況等の調査結果の概要

I-4.2.1. 令和4年度調査結果抜

①-1. 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。

主な確認方法については、「立ち入り(対面)」が 154 自治体と最も多く、「その他(電話等)」が 3 自治体であった。「立ち入り(オンライン)」で確認している自治体は 0 自治体であった。

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(電話等)	3
	合計	157

①-2. 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

②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

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。

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

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

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りますか。それぞれ3つまで選んでください。

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

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

⑤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

⑥さらなる普及指導に向けた問題点

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

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

	選択肢	回答数
1.	監視員の教育訓練不足	70
2.	記録等のアプリの不足	9
3.	ハザードコントロールに関するデータ集の不足	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

⑦「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、飲食業においては、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】	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

I-4.2.2. 都道府県等による事業者への指導に関する事例概要(令和5年度調査)

I-4.2.2.1. 事例の概要

I-4.2.2.1.1. 事例数

HACCP に沿った衛生管理	事例数
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	21
HACCP に基づく衛生管理	14
その他	3
合計	38

I-4.2.2.1.2. 指導助言した製品の種類

【発酵食品】

ぬか漬(真空包装)、浅漬(白菜等)キムチ、糠漬等
おかず味噌(金山寺味噌)、調味梅干

【加工食品】

業務用の冷凍食品、レトルト食品等、スープ、かきオイル漬、そうざい、液卵、
肉味噌(ビン詰め)、缶詰、パウチ、カステラ、炊飯(いなり寿司類、寿司類等)

【調理食品】

社会福祉施設・高齢者向け配達弁当、病院職員向け弁当
パン、パスタ、サラダ、弁当・そうざい

【その他】

と畜処理、茹でガニ、干物・いりこ・ちりめん等
珍味詰め合わせ(ソフトさきいか)

I-4.2.2.2. 主な事例

分類 1) 独自のツールを作成して指導・助言につなげた事例の概要

秋田県、仙台市、神戸市、徳島県、福岡県、長崎県、大分県、那覇市

分類 2) HACCP の改善につなげた事例概要

栃木県、東京都、新潟県、福井県、名古屋市、岡山県、広島市、熊本県、熊本市

分類 3) 効果的・効率的に行われた事例

北海道、山形県、相模原市、富山県、三重県、和歌山県、倉敷市、福岡市

I-4.2.2.2.1 主要事例一覧

*業種等:営業許可業種/HACCP に沿った衛生管理の種別^{注)}/上記③の分類

注) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理:取り入れた、HACCP に基づく衛生管理:基づく

No	自治体	業種等*	指導助言の概要、ポイント
1	北海道	飲食業営業 種別:不明 分類:3	HACCP プランを作成しても、継続することは難しい。ここでは継続するための手段として調理室に衛生管理計画書を設置し従業員が確認できるようにした。従業員自らが理解し、継続的に取り組んでいる。
2	秋田県	漬物製造業 種別:基づく 分類:1	他の事業所の管理計画をまねていたため科学的根拠が異なることから、現場での整合性が取れていなかった。自治体 HACCP 認証のための手引書を作成し、科学的根拠に基づく助言指導したところ理解が得られた。本事例は平成 30 年頃に指導した事例である。
3	山形県	複合型冷凍食品製造業 種別:基づく 分類:3	半年以上かけて多品目の製品をグループ化し HACCP プランを一括にし、HACCP 導入指導を行った。 CCP のない製品には CL 及び OL を設け製品管理するようにした。新たに追加される製品については、その都度ハザード分析を行うよう指導した。また OEM 製造を主とする多品目を製造する事業者の指導の難しさがある。
4	仙台市	飲食業営業 種別:取り入れた 分類:1	リスクの高い施設へ弁当配達を行っているにもかかわらず、HACCP 管理を導入していない施設に対して立ち入り検査、講習会等を実施した。また、指導助言の際にはふき取り検査結果を中心に指導を行い、改善状況の確認には、衛生管理診断シートを利用して改善確認を行った。
5	栃木県	乳処理業 種別:基づく 分類:2	HACCP プランが現場作業と整合性が取れていないことから、製造業での HACCP プラン作成に当たっては、作成者と現場従業員がコミュニケーションをとり、お互い理解したうえで計画を立てるように指導した。従事者の教育がもっとも重要であることから継続的に行い検証していくことも必要である。
6	東京都	飲食業営業 種別:取り入れた 分類:2	ウエルシュ菌食中毒をきっかけに指導したケース。この施設は配達弁当を製造している施設で、HACCP プラン作成者と現場従業員との齟齬により管理基準が守られていない。 HACCP プランは、従業員に周知徹底及び十分な理解が得られて実行されるものであり、実行後は検証を行う。これら一連の指導助言を相手に理解させているところである。

No	自治体	業種等*	指導助言の概要、ポイント
7	相模原市	豆腐製造業、菓子製造業 種別:取り入れた 分類:3	HACCP プランは作成したものの、計画どおり実行されず、記録もされない。これらの対策としてふき取り検査を実施し洗浄や手洗い、清掃等について指導し、合わせて従業員教育を行ったところ意識の向上が見られた。
8	新潟県	そうざい製造業 種別:基づく 分類:2	手引書を使用して作成された衛生管理マニュアルは非常に使いやすく、記録しやすく、理解しやすいため従事者の衛生管理に対する意識向上に役立った。
9	富山県	飲食業営業(大規模調理施設) 種別:取り入れた 分類:3	手引書は最新のものを使用すること。 また、検証では ATP や写真を用いた指導助言や、使用しやすいように改訂した監視指導票の指摘事項欄で行政指導を行う等の工夫をしたところ効果は期待できた。
10	福井市	飲食業 種別:2 分類:取り入れた	手引書を使って衛生管理を実施している飲食業で指摘事項が多いため、手引書の衛生管理を見直し検証させることでレベル向上につながった。
11	三重県	漬物製造業 種別:基づく 分類:3	収去検査でリステリア菌が検出されたことがきっかけで助言指導を行った。その結果、製造に関して現場と手順書の齟齬が判明したため、ふき取り検査の結果を利用して科学的に指導し従業員の教育に役立てた。
12	名古屋市	そうざい製造業 種別:取り入れた 分類:2	社会福祉施設に納入するそうざいについて、飲食店の調理内容と類似していることから、一般飲食店向け手引書と導入支援ツールにより支援した。 独自の加熱記録表を見直し、加熱時間も記録することにしたほか、冷却工程を検証したところ、加熱調理後、2 時間経過しても危険温度帯を通過していないことが判明、流水での放冷、小分けして冷却等助言し、改善を図った。
13	和歌山県	みそ、漬物、菓子製造業等 種別:基づく 分類:3	味噌の他にも多種類の製品を製造している事業者が HACCP に基づく衛生管理を導入したいと申し出があった。指導方法として関連するいくつかの HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書を基に助言指導を行ったところ、これらの手順書は HACCP に基づく衛生管理導入支援に充分有効であった。

No	自治体	業種等*	指導助言の概要、ポイント
14	神戸市	飲食業営業・菓子製造業 種別:取り入れた 分類:1	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理導入のため、食協作成の食品衛生管理ノートをベースに指導したところ、衛生管理計画及び記録表を作成し、社員一丸となって取り組むようになった。
15	岡山県	そうざい製造業 種別:取り入れた 分類:2	低温殺菌の容器詰加熱殺菌食品を製造している施設で、製品にカビの発生苦情があった。保健所は、殺菌温度の検証や落下真菌の測定等科学的根拠に基づいて指導したところ、ビン・蓋の洗浄方法の変更や殺菌条件の変更等を行い現在良好に実施されている。
16	倉敷市	飲食業営業 種別:取り入れた 分類:3	HACCP 管理導入施設において、計画の見直しを促す効果的な助言の方法を検討した。その結果、ATP を利用した講習会と収去検査を行うことで事業者が計画の見直しの重要性が理解され、合わせて衛生管理の意識向上が見られた。
17	広島市	そうざい製造業 種別:基づく 分類:2	平成 29 年から 30 年にかけてそうざい製造施設において、HACCP に基づく管理導入に向けてタイムスケジュールを示しプランを作成した。作成後プランの妥当性を確認したことで従業員が理解し、科学的根拠に基づいた衛生管理が可能になった。
18	徳島県	(全許可事業者) 種別:- 分類:1	HACCP 管理導入にあたって、必要な知識を習得した食品衛生推進員を「徳島県 HACCP アドバイザー」として認定する制度を設け、行政と民間で普及活動を実施した。また食協の指導員の教育にも役立った。
19	福岡県	そうざい、液卵製造業等 種別:基づく 分類:1	そうざい製造業者の HACCP 管理導入にむけて、HACCP 推進アドバイザーによる指導助言により科学的根拠に基づいた HACCP プランを作成することができた。
20	福岡市	飲食業営業(弁当・そうざい) 種別:取り入れた 分類:3	これまで収去検査結果があまり良好でない小規模弁当屋に HACCP 管理導入の支援を行った。まずは意識向上の方法として ATP を利用した従業員教育や手洗いの講習等を行い次に衛生管理計画を作成し、記録表も完成させることが出来た。HACCP 管理導入後の検証でふき取り検査を実施し、その結果を踏まえ作業手順の見直し等の必要性が理解され意欲の向上が見られた。

No	自治体	業種等*	指導助言の概要、ポイント
21	長崎県	菓子製造業 種別: 基づく 分類: 1	ながさき HACCP に取り組みながら、HACCP に基づく衛生管理を目指し、3 回の立ち入りを通じて、現状把握、改善方針の整理、検証を行った。HACCP 導入が進むにつれ、従業員の意識が高まり、危害要因分析をベースとした改善につながった。
22	大分県	水産製品製造業 種別: 取り入れた 分類: 1	HACCP 管理を導入していない水産製品製造施設において、webHACCP を参考に衛生管理計画を作成した。また、製品の特性から特にヒスタミンを対象として管理するようにした。また傷の有無でヒスタミン産生に違いがあることを確認した。
23	熊本県	密封包装食品製造業 種別: 基づく 分類: 2	各種記録類はあるが、HACCP プランに基づく体系的な記録ではなく、必要に応じて作成した記録類であった。保健所は HACCP に基づく衛生管理導入の指導を行った。HACCP プラン作成後各種記録類を整理し、手順書等の見直しも行った。HACCP 導入指導には工夫が必要である。
24	熊本市	飲食業営業、そうざい製造業等 種別: 基づく 分類: 2	米飯供給工場において、原材料混合前のハザード分析ができていない(生物・化学・物理的要因があげられていない) ことについて、改善を支援した。また、管理基準の決定根拠(文献引用)等が不完全であり、改善を指導、整備するための助言は 1 か月ごとを目安に段階的に行った。
25	那覇市	主に飲食業事業者 種別: 取り入れた 分類: 1	小規模な食品事業者を対象に令和元～3 年度に計 16 回の HACCP 普及講習会を行った。 ここでは対面の講習会とオンライン講座を活用して導入に取り組んでいる。集合型は 3 年間でのべ 830 人、オンライン講座では 2 年間でのべ 672 人の受講だった。

Ⅱ HACCP に基づく衛生管理への移行に関する検討

現行制度「HACCP に沿った衛生管理」の総括

Ⅱ HACCP に基づく衛生管理への移行に関する検討 現行制度「HACCP に沿った衛生管理」の総括

Ⅱ-1. 目的

現行の、事業者の規模等に応じた「HACCP に基づく衛生管理」又は「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の二つの方法による実施、対象業種の設定について、効果と課題を総括する。

また、「HACCP に基づく衛生管理」の対象について追加業種を検討し、円滑な移行のために必要な指導方法等を検討する。

Ⅱ-2. 二つの衛生管理の実施状況等

Ⅱ-2.1 実施状況

食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の実施状況、導入効果等については、令和 4 年度において製造・加工業及び販売業に対し、令和 3 年度(令和 5 年度追加調査)において飲食業に対し、「HACCP の導入状況」、「導入により得られた効果」、「今後期待する効果」、「導入の問題点」、「問題点を解決するために必要なこと」等をアンケート調査して取りまとめた。

また、令和 3 年度において、「HACCP に基づく衛生管理」を実施するための課題、問題点や、柔軟に移行するための方法等を把握、整理するため、総合衛生管理製造過程又は食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた製造業の施設に対しアンケート調査を行った。

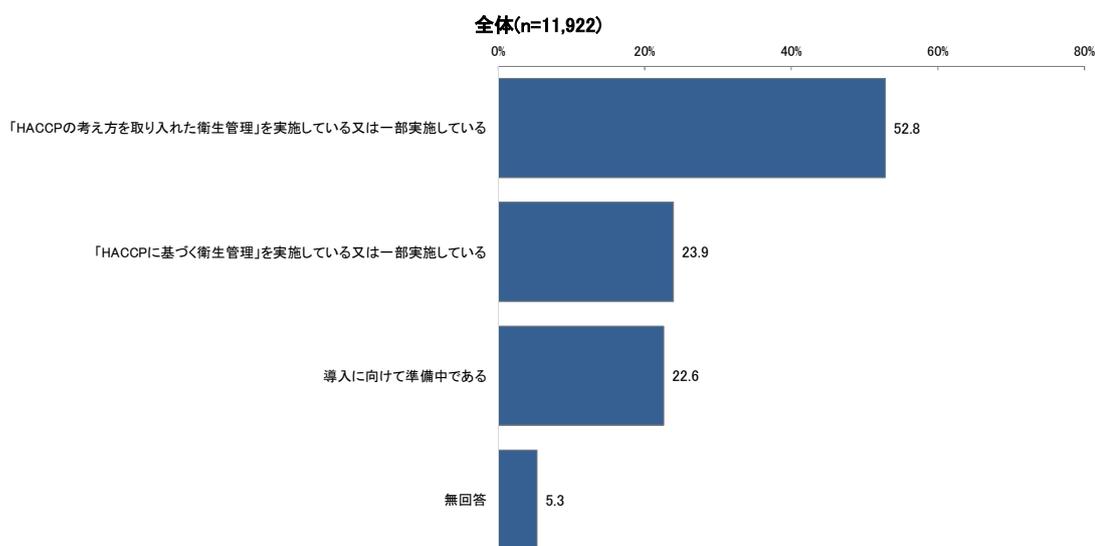
Ⅱ-2.1.1 製造・加工業における HACCP に沿った衛生管理の実施状況、導入効果等

Ⅱ-2.1.1.1. HACCP に沿った衛生管理の導入状況

令和4年度に製造・加工業を対象とした HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果では、「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%であった。

【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 1. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



(%)

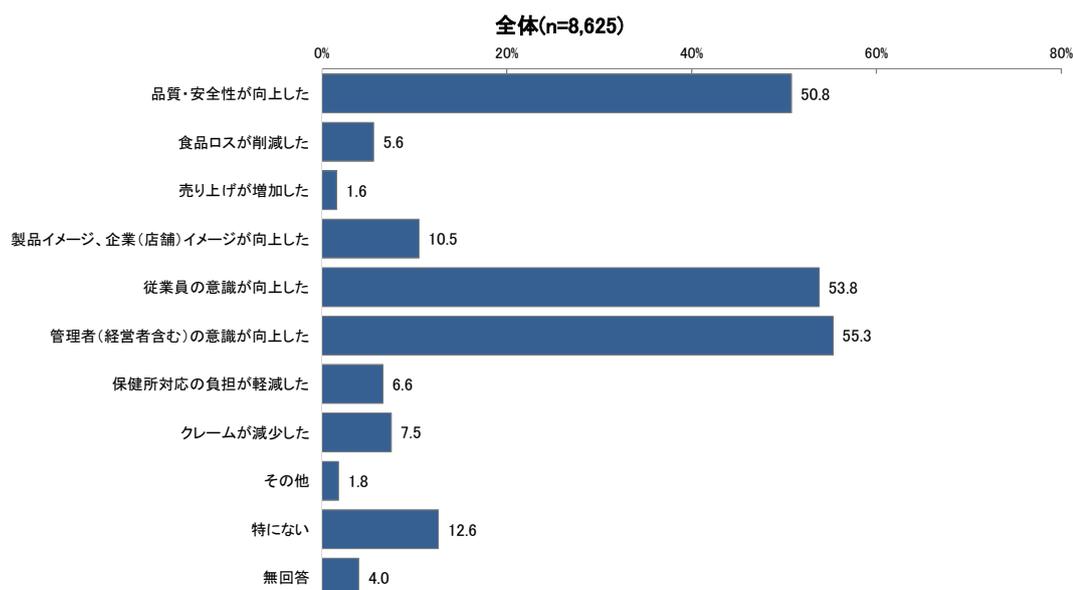
	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況				
		「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している	「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している	導入に向けて準備中である	無回答	
全体	11,922	52.8	23.9	22.6	5.3	
常用雇 用者 の 人 数	0～4人	5,940	47.7	16.2	34.6	5.1
	5～9人	1,581	64.6	17.9	19.3	3.1
	10～19人	1,324	64.7	23.3	13.2	3.9
	20～29人	634	66.6	29.2	8.7	2.1
	30～39人	371	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-2.1.1.2 HACCP 導入にあたり実際に得られた効果

また、「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」を実施している又は一部実施しているとした事業者においては、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について、「管理者（経営者含む）の意識が向上した」が 55.3%と最も高く、次いで、「従業員の意識が向上した」が 53.8%、「品質・安全性が向上した」が 50.8%となっている。

図表 2. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果



(%)

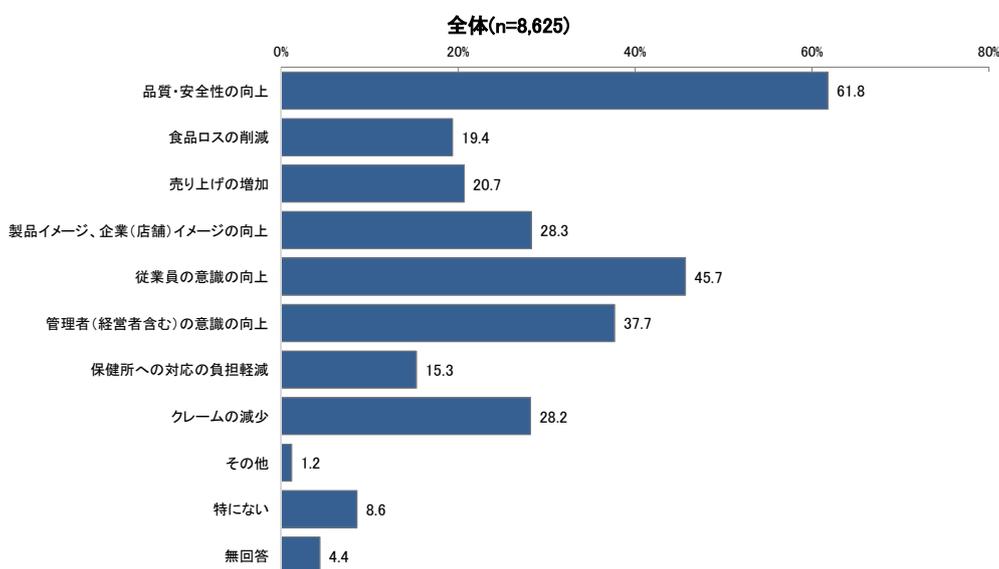
	調査数	「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって得られた効果											
		品質・安全性が向上した	食品ロスが削減した	売上げが増加した	製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した	従業員の意識が向上した	管理者(経営者含む)の意識が向上した	保健所対応の負担が軽減した	クレームが減少した	その他	特にない	無回答	
全体	8,625	50.8	5.6	1.6	10.5	53.8	55.3	6.6	7.5	1.8	12.6	4.0	
常用雇 用者の 人数	0~4人	3,597	45.2	5.9	1.1	4.1	35.8	57.4	3.8	3.1	1.6	16.7	4.9
	5~9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-2.1.1.3 今後期待する効果

さらに、今後期待する効果については、「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。

図表 3. 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	8,625	61.8	19.4	20.7	28.3	45.7	37.7	15.3	28.2	1.2	8.6	4.4
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

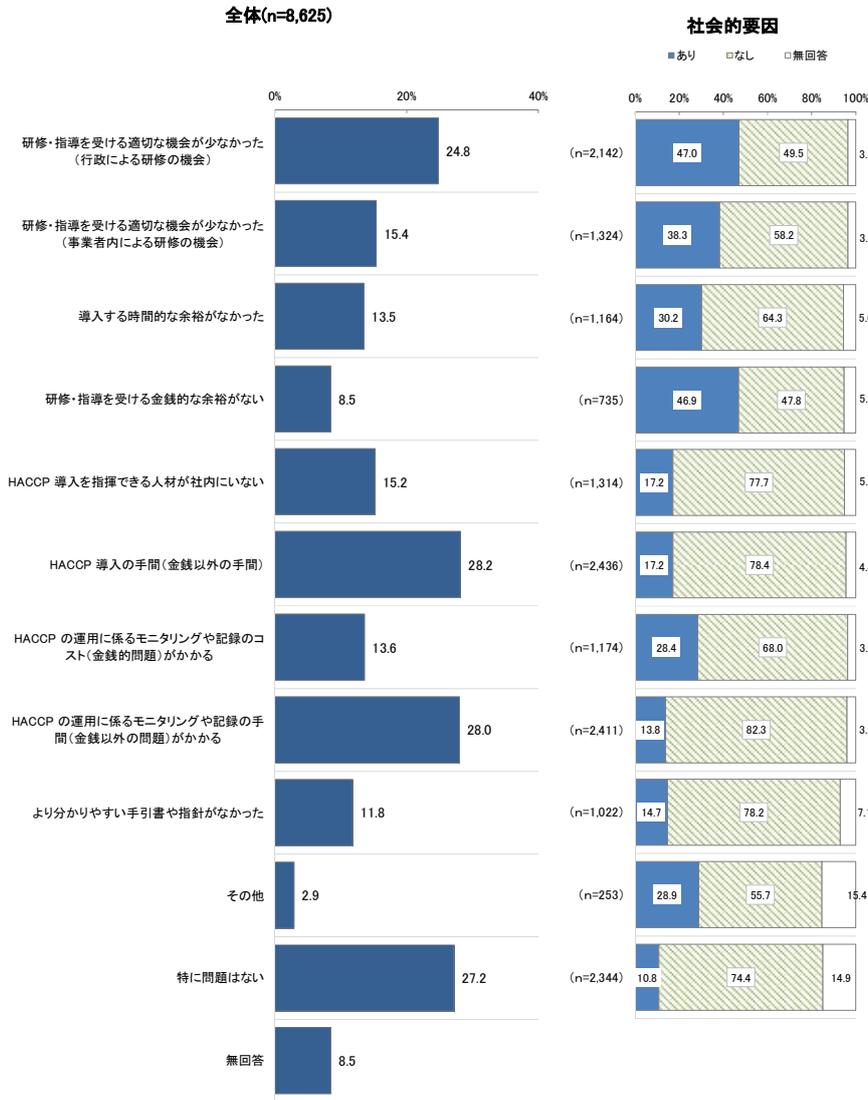
II-2.1.1.4 HACCP 導入の問題点

HACCP 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 4. 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 導入の時間(金銭以外の時間)	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時間(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
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

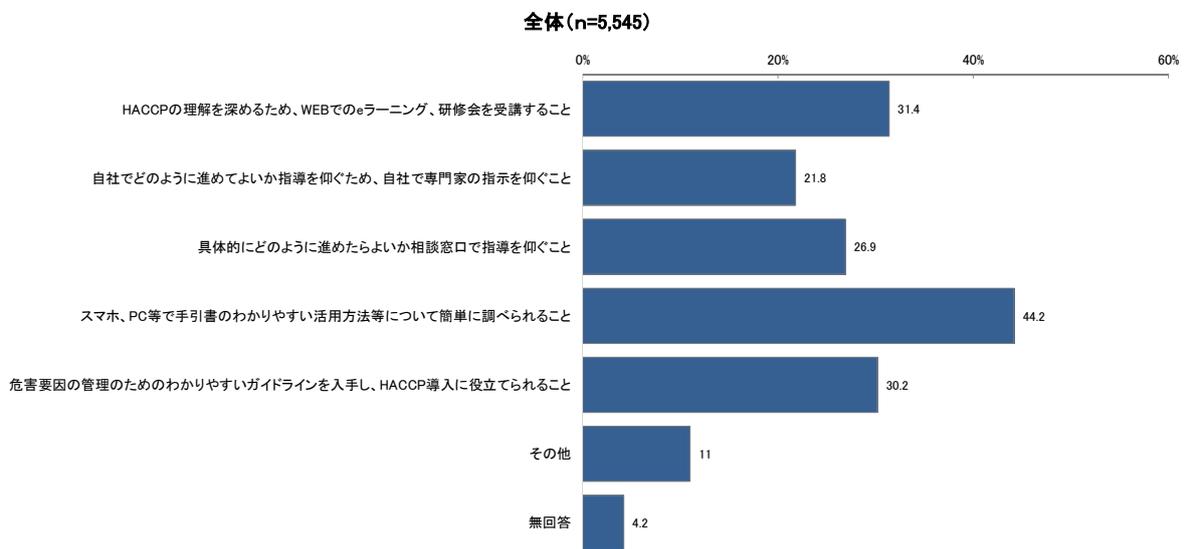
全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-2.1.1.5 問題点を解決するために必要なこと

問題点を選択した事業者においては、その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 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 5. 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	

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

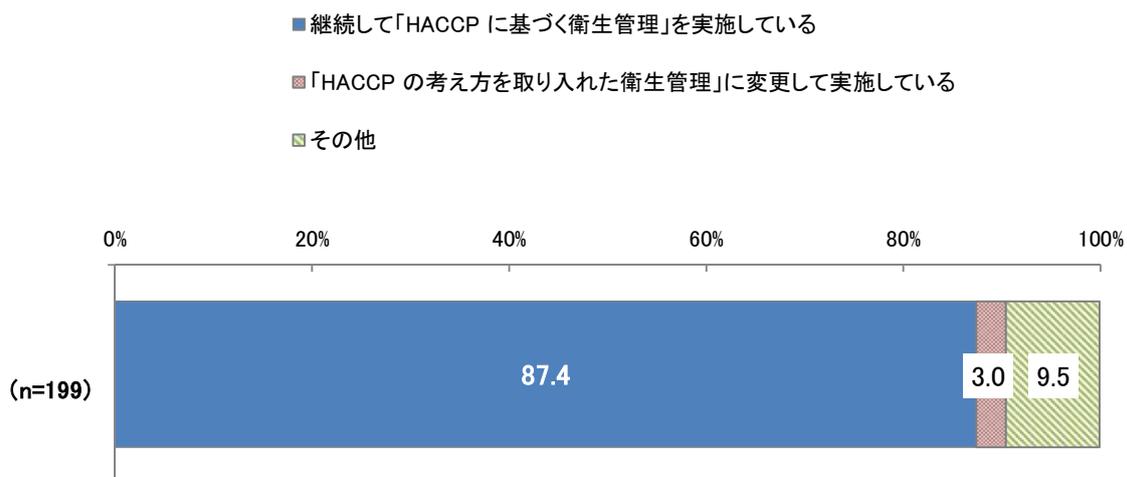
全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-2.1.2 製造業（総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム）における HACCP 実施状況等調査結果

II-2.1.2.1. HACCP の実施状況【総合衛生管理製造過程】

実施状況は、全体の約 9 割が継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（87.4%）。

図表 6. HACCP の実施状況【総合衛生管理製造過程】



総合衛生管理製造過程		調査数	継続して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している (注1)	「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に変更して実施している (注2)	その他
全体		199	87.4	3.0	9.5
従業員数	0～4人*	-	-	-	-
	5～9人*	-	-	-	-
	10～19人*	5	60.0	-	40.0
	20～29人*	8	100.0	-	-
	30～39人*	7	71.4	14.3	14.3
	40～49人*	15	86.7	13.3	-
	50～99人	48	95.8	-	4.2
100人以上	116	85.3	2.6	12.1	

*: 調査数が30以下のため参考値とする

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

II-2.1.2.2. 「HACCPに基づく衛生管理」を実施していることによる効果【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム】

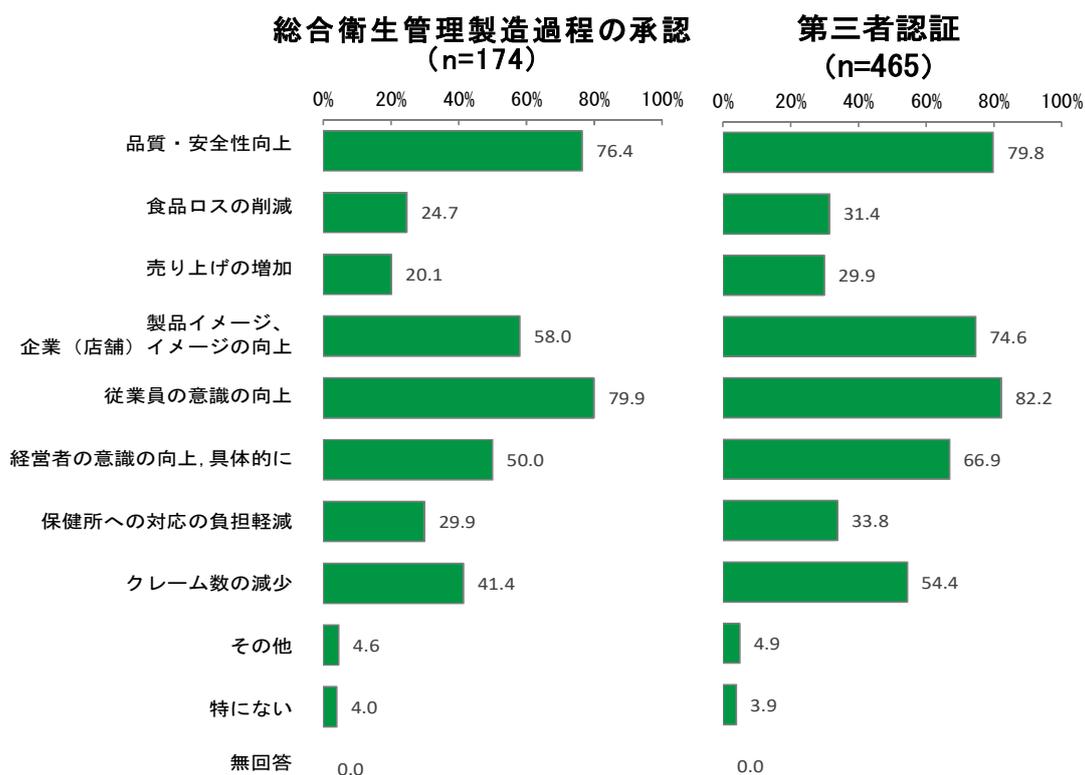
総合衛生管理製造過程の調査では、HACCPに基づく衛生管理の実施による主な効果は、「従業員の意識の向上」が79.9%、次いで「品質・安全性の向上」が76.4%となっている。

マネジメントシステム調査では、HACCPに基づく衛生管理の実施による主な効果は、「従業員の意識の向上」が82.2%、次いで「品質・安全性の向上」が79.8%、「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」が74.6%となっている。

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

総合衛生管理製造過程の調査とマネジメントシステム調査の母集団間で比率検定(有意水準 5%)を実施したところ、「売上げの増加」、「経営者の意識の向上」、「クレーム数の減少」には有意差が見られた。

図表 7. 「HACCPに基づく衛生管理」を実施していることによる効果



(%)

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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

(%)

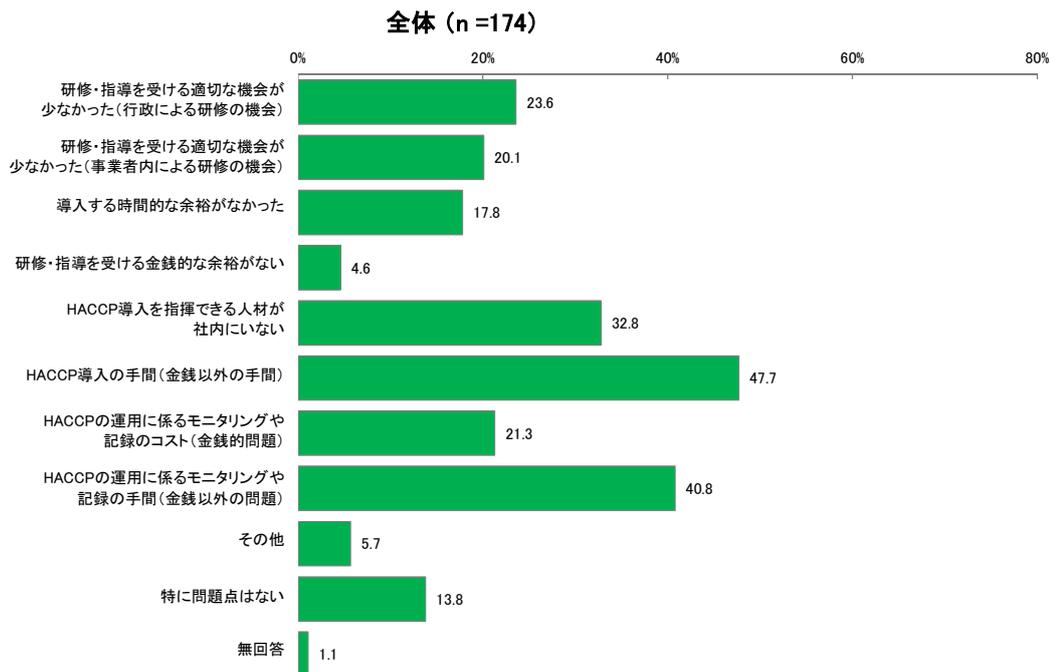
第三者認証 食品安全マネジメントシステム		調査数	安全性の向上	食品ロスの削減	売上げの増加	製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上	従業員の意識の向上	経営者の意識の向上、具体的に	保健所への対応の負担軽減	クレーム数の減少	その他	特にない
全体		465	79.8	31.4	29.9	74.6	82.2	66.9	33.8	54.4	4.9	3.9
従業員数	0~4人*	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100.0
	5~9人*	10	90.0	50.0	30.0	100.0	90.0	90.0	70.0	60.0	-	-
	10~19人*	28	64.3	28.6	25.0	64.3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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.3. 総合衛生管理製造過程導入時の問題点

総合衛生管理製造過程を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している事業者においては、総合衛生管理製造過程導入時の問題点について、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(47.7%)、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(40.8%)と「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」(32.8%)といった点があげられる。

図表 8. 総合衛生管理製造過程導入時の問題点



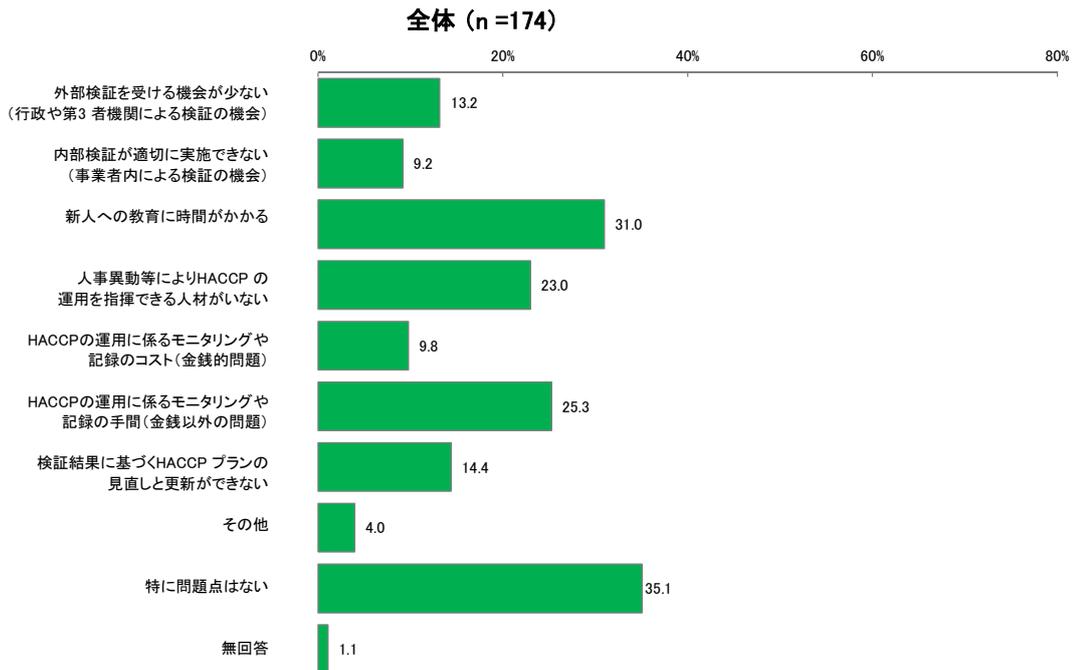
総合衛生管理製造過程		調査数	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)	導入する時間的な余裕がなかった	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない	HACCP導入の手間(金銭以外の手間)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)	その他	特に問題点はない	無回答
全体		174	23.6	20.1	17.8	4.6	32.8	47.7	21.3	40.8	5.7	13.8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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.4. 総合衛生管理製造過程から HACCP に基づく衛生管理への継承時の問題点

総合衛生管理製造過程から「HACCP に基づく衛生管理」への継承時の問題点については、「新人への教育に時間がかかる」(31.0%)、「人事異動等により HACCP の運用を指揮できる人材がいない」(23.0%)となっている。一方で「特に問題点はない」(35.1%)とする事業者も一定数いた。

図表 9. 継承時の問題点



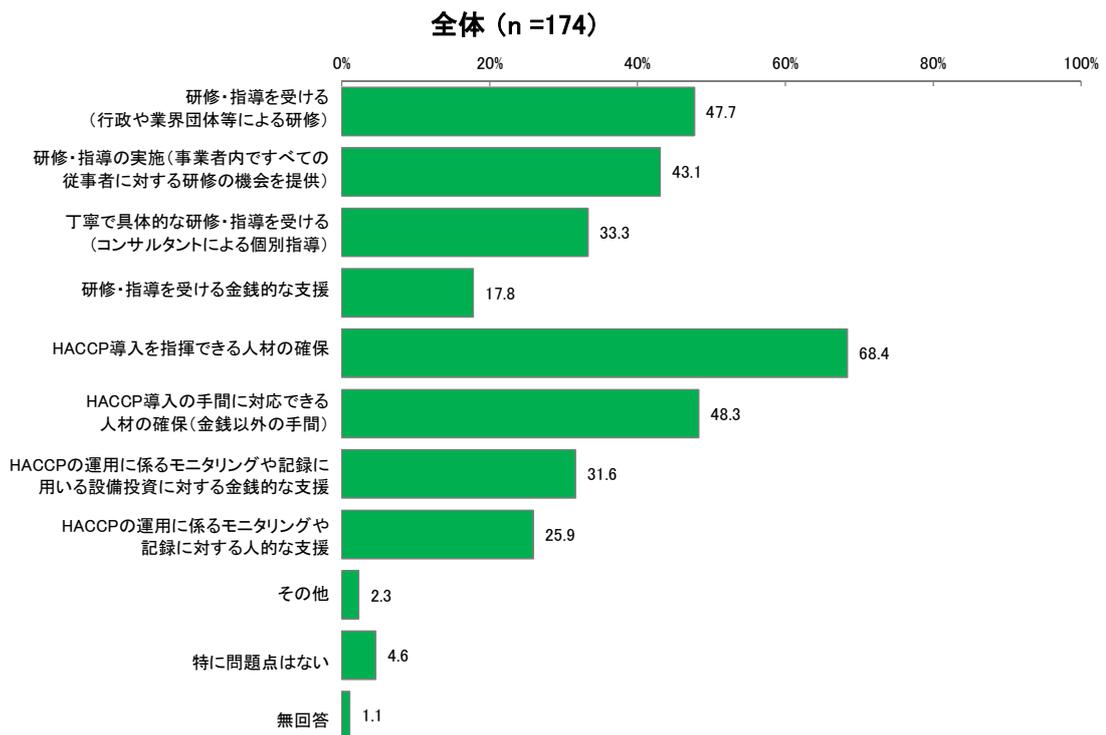
総合衛生管理製造過程		調査数	外部検証を受ける機会が少ない (行政や第3者機関による検証の機会)	内部検証が適切に実施できない (事業者内による検証の機会)	新人への教育に時間がかかる	人事異動等によりHACCPの運用を指揮できる人材がいない	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)	検証結果に基づくHACCPプランの見直しと更新ができない	その他	特に問題点はない	無回答
全体		174	13.2	9.2	31.0	23.0	9.8	25.3	14.4	4.0	35.1	1.1
従業員数	0~4人*	-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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.5. HACCPに基づく衛生管理導入への取組み

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施した後に、新たに「HACCP に基づく衛生管理」を導入する際に必要な取組みについて、総合衛生管理製造過程を継承して「HACCP に基づく衛生管理」を実施している事業者に質問した結果、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」(68.4%)、「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」(48.3%)、「研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)」(47.7%)といった点があげられた。

図表 10. 「HACCP に基づく衛生管理」導入時の取組み



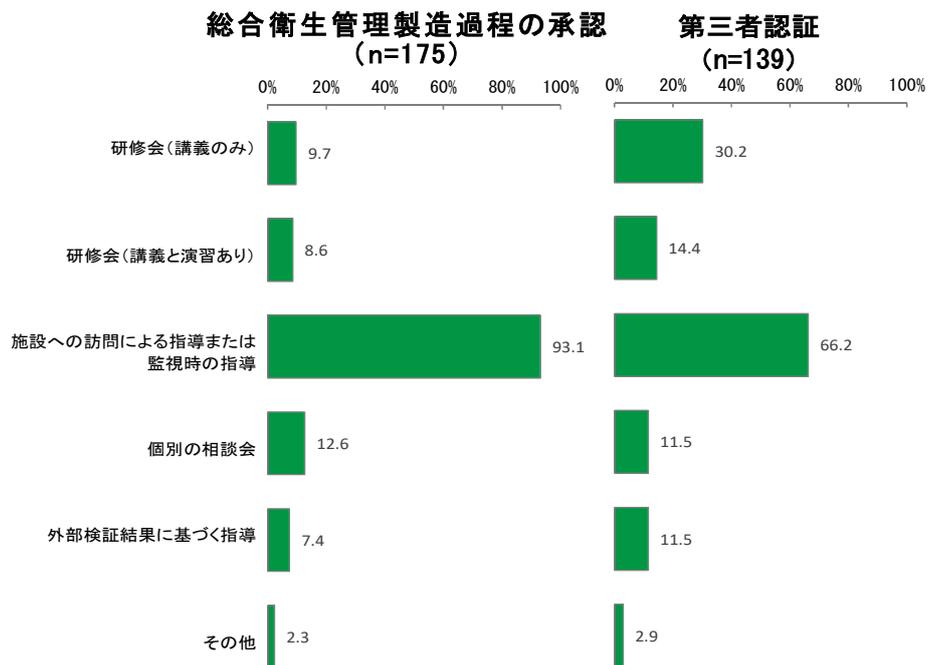
総合衛生管理製造過程		調査数	研修・指導を受ける (行政や業界団体等による研修)	研修・指導の実施 (事業者内ですべての従事者に対する研修の機会を提供)	丁寧に具体的な研修・指導を受ける (コンサルタントによる個別指導)	研修・指導を受ける金銭的な支援	HACCP導入を指揮できる人材の確保	HACCP導入の手間に対応できる人材の確保 (金銭以外の手間)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録に用いる設備投資に対する金銭的な支援	HACCPの運用に係るモニタリングや記録に対する人的な支援	その他	特に問題点はない	無回答
全体		174	47.7	43.1	33.3	17.8	68.4	48.3	31.6	25.9	2.3	4.6	1.1
従業員数	0~4人*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	5~9人*	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	10~19人*	3	33.3	33.3	33.3	33.3	66.7	-	-	33.3	-	33.3	-
	20~29人*	8	25.0	50.0	50.0	37.5	50.0	25.0	62.5	-	-	-	12.5
	30~39人*	5	80.0	100.0	-	-	100.0	60.0	20.0	20.0	-	-	-
	40~49人*	13	53.8	53.8	46.2	15.4	76.9	84.6	30.8	38.5	7.7	-	-
	50~99人	46	56.5	45.7	30.4	19.6	73.9	54.3	30.4	21.7	-	4.3	-
100人以上	99	43.4	37.4	33.3	16.2	64.6	43.4	31.3	28.3	3.0	5.1	1.0	

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.6. 効果的であった指導助言について【総合衛生管理製造過程及び食品安全マネジメントシステム(第三者認証)】

保健所、厚生局による指導助言があった事業者において、効果的な指導助言としては、【総合衛生管理製造過程】では、「施設への訪問による指導又は監視時の指導」が全体の約 9 割を占め、「研修会(講義のみ)」、「研修会(講義と演習有り)」、「個別の相談会」がいずれも約一割と、比較的少数であった。【第三者認証】では、「施設への訪問による指導又は監視時の指導」が 66.2%と最も多く、ついで「研修会(講義のみ)」、「研修会(講義と演習有り)」の順に多かった。

図表 11. 効果的であった指導助言



(%)

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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

(%)

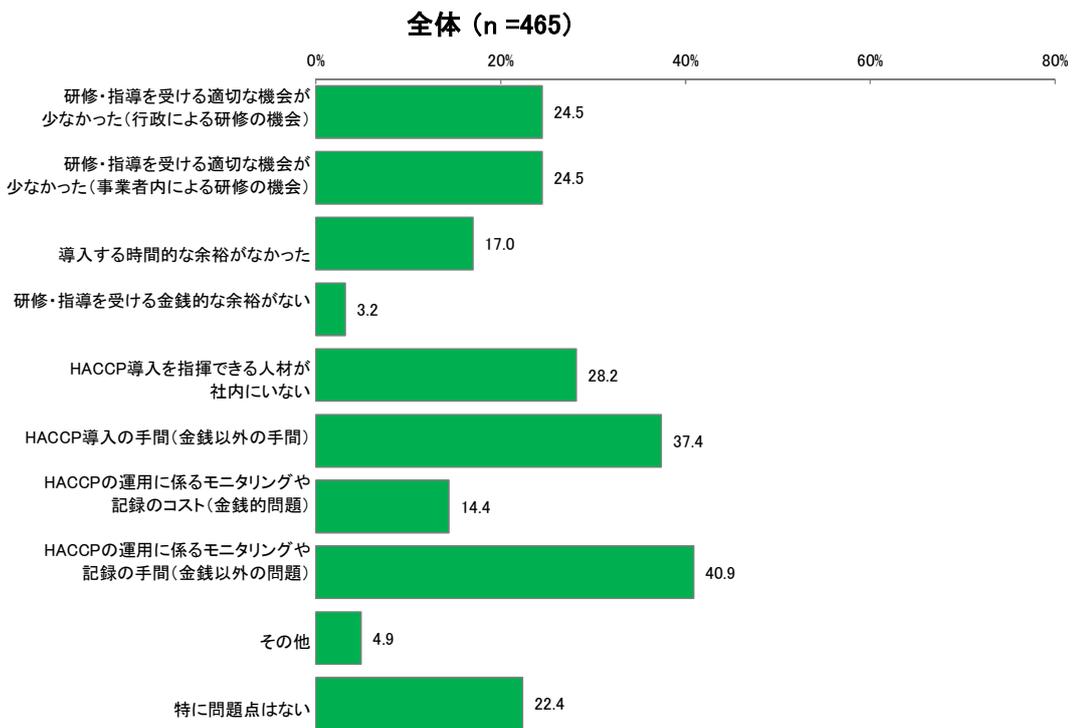
第三者認証 食品安全マネジメントシステム		調査数	研修会 (講義のみ)	研修会 (講義と 演習あり)	施設への 訪問による 指導または 監視時の 指導	個別の 相談会	外部検証 結果に 基づく指導	その他
全体		139	30.2	14.4	66.2	11.5	11.5	2.9
従業員 数	0~4人*	-	-	-	-	-	-	-
	5~9人*	2	50.0	-	100.0	-	-	-
	10~19人*	8	-	12.5	100.0	-	-	-
	20~29人*	6	33.3	33.3	66.7	-	-	-
	30~39人*	6	16.7	-	83.3	-	33.3	-
	40~49人*	12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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

Ⅱ-2.1.2.7. 「HACCPに基づく衛生管理」導入における問題点について【食品安全マネジメントシステム】

導入にあたっての問題点については、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」(40.9%)、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」(37.4%)が比較的多い。

図表 12. 「HACCPに基づく衛生管理」導入時の問題点



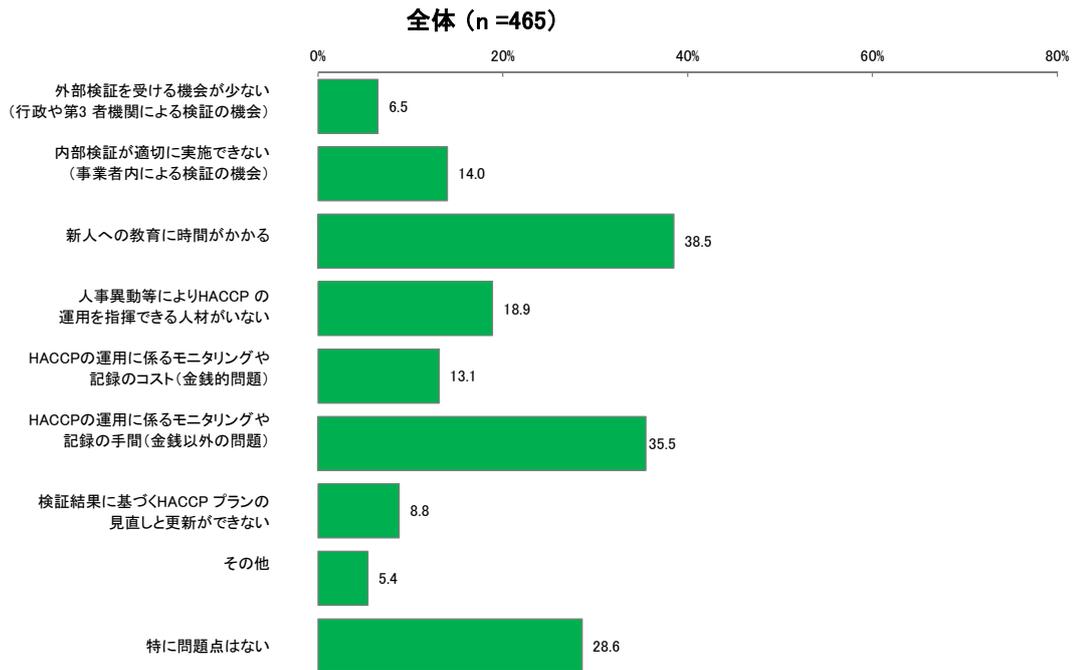
第三者認証 食品安全マネジメントシステム		調査数	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)	導入する時間的な余裕がなかった	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない	HACCP導入の手間(金銭以外の手間)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)	その他	特に問題点はない
全体		465	24.5	24.5	17.0	3.2	28.2	37.4	14.4	40.9	4.9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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.8. 「HACCPに基づく衛生管理」継続時の問題点について【食品安全マネジメントシステム】

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

図表 13. 「HACCPに基づく衛生管理」継続への問題点



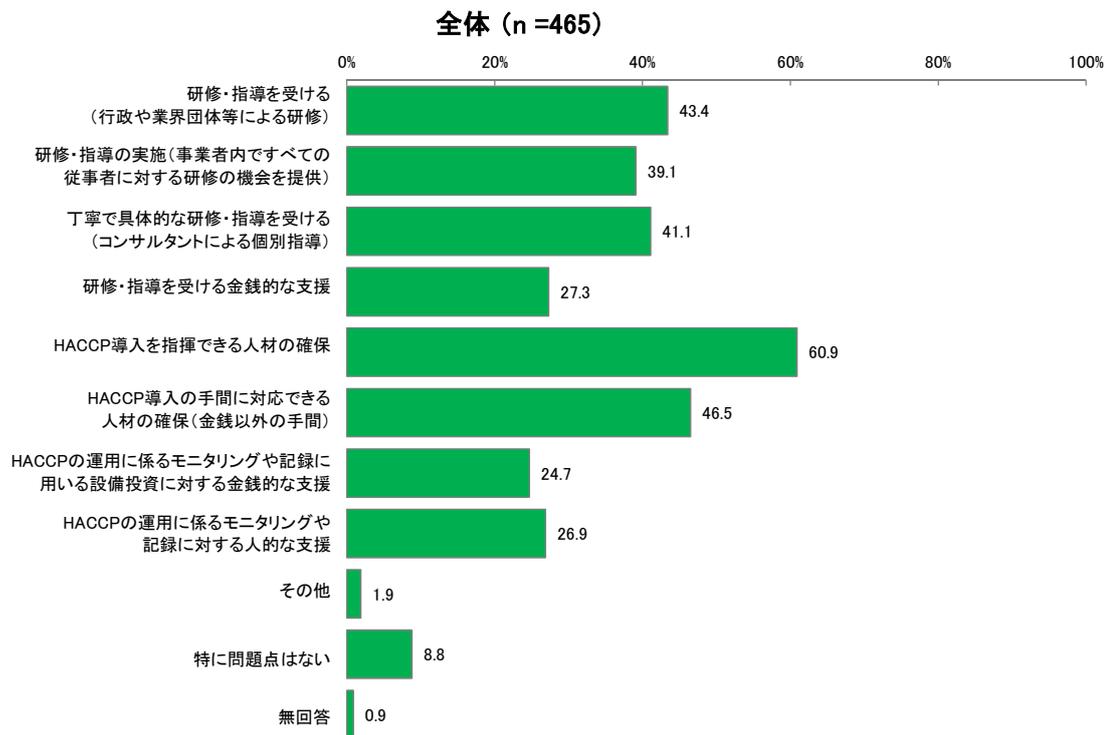
第三者認証 食品安全マネジメントシステム		調査数	外部検証を受ける機会が少ない (行政や第3者機関による検証の機会)	内部検証が適切に実施できない (事業者内による検証の機会)	新人への教育に時間がかかる	人事異動等によりHACCPの運用を指揮できる人材がいない	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)	検証結果に基づくHACCPプランの見直しと更新ができない	その他	特に問題点はない
全 体		465	6.5	14.0	38.5	18.9	13.1	35.5	8.8	5.4	28.6
従業員数	0~4人*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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

Ⅱ-2.1.2.9. 「HACCP 基づく衛生管理」導入時に必要な取組み【食品安全マネジメントシステム】

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施した後に「HACCP に基づく衛生管理」を導入する際に必要な取組みについては、「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」(60.9%)、「HACCP 導入の手間に対応できる人材の確保(金銭以外の手間)」(46.5%)となっている。また「研修・指導を受ける(行政や業界団体等による研修)」(43.4%)、「丁寧で具体的な研修・指導を受ける(コンサルタントによる個別指導)」(41.1%)と続いている。

図表 14. 「HACCP 基づく衛生管理」導入への取組み



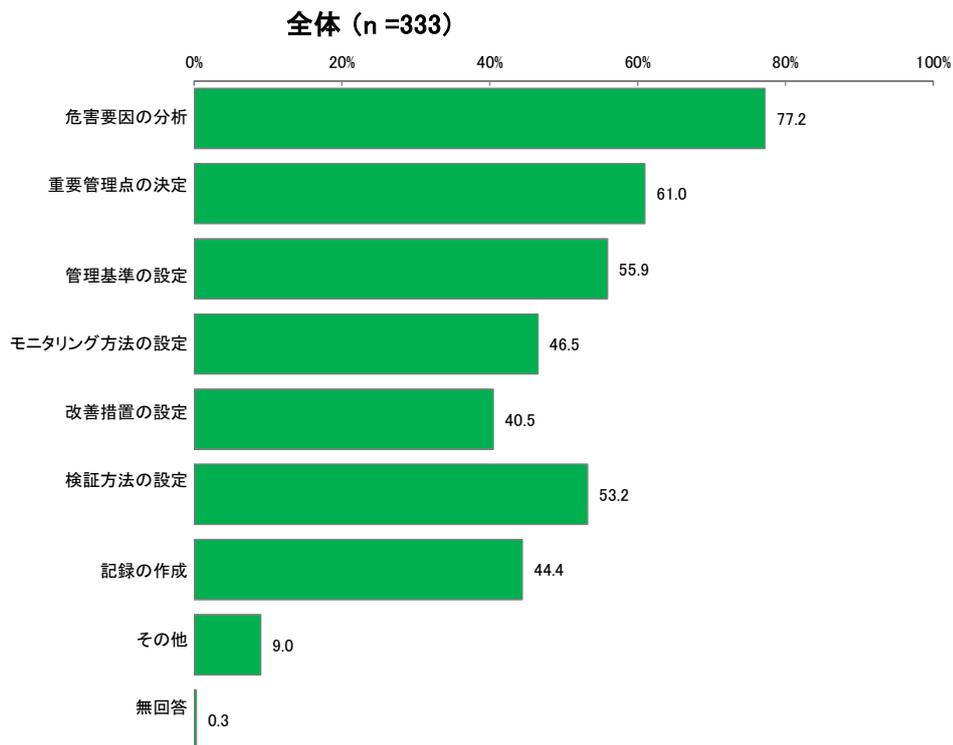
第三者認証 食品安全マネジメントシステム	調査数	(%)										
		研修・指導を受ける (行政や業界団体等による研修)	研修・指導の実施 (事業者内ですべての従事者に対する研修の機会を提供)	丁寧で具体的な 研修・指導を受ける (コンサルタントによる個別指導)	研修・指導を受ける 金銭的な支援	HACCP導入を 指揮できる 人材の確保	HACCP導入の 手間に対応 できる 人材の確保 (金銭以外の 手間)	HACCPの 運用に係る モニタリングや 記録に用いる 設備投資に 対する 金銭的な支援	HACCPの 運用に係る モニタリングや 記録に対する 人的な支援	その他	特に問題点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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

II-2.1.2.10. 導入時に効果的だった助言について【食品安全マネジメントシステム】

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

図表 15. 導入時に効果的だった助言



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

*: 調査数が30以下のため参考値とする

Ⅱ-2.1.3. 実施状況のまとめ

令和 4 年度に行った製造・加工業を対象とした HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果では、「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%であった。

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としては、「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%となっており、今後期待する効果については、「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。

HACCP 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%、「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 24.8%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は、社会的要因と回答した割合が 47.0%で、最も高くなっている。

令和 3 年度に飲食業を対象とした HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果では、「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 56.0%となっており、導入の効果としては、「品質・安全性が向上した」が 85.9%、「従業員の意識が向上した」が 64.4%となっていた。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 30.8%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)がかかる」が 29.1%、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」が 27.4%となっていた。また、「特に問題はない」との回答が 26.8%であった。

令和 3 年度に実施した総合衛生管理製造過程又は食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた、又は、取得している製造業における HACCP 実施状況の調査結果においては、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」が 87.4%となっており、導入の効果としては、いずれの認証施設においても、「品質・安全性の向上」、「従業員の意識の向上」、「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」、「経営者の意識の向上」の順で挙げられていた。導入時の問題点としては、いずれの認証施設においても「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)」、「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」、「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」といった点が多く挙げられていた。また、継続への課題としては「HACCP 導入を指揮できる人材の確保」が最も多く挙げられた。

全体として共通することは、HACCP に沿った衛生管理の導入において、従業員と経営者の衛生管理に対する意識が向上し、品質・安全性の向上したことが効果としてあげられる一方、導入に係る金銭以外のモニタリングや記録等の手間が問題として挙げられている。

HACCP に沿った衛生管理の特徴は衛生管理の「見える化」にあり、モニタリングや記録等は「見える化」には必須のものと位置づけられている。この衛生管理について理解を深め、確実にすることで、食品事業者に定着を推進しなければならない。さらに Codex の食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969, Rev. 2020) で提示された「食品安全文化」*が醸成されるためには、相当の時間と関係者の絶え間ない努力が必要になるものと考えられる。

なお、一連の事業における調査はコロナ禍の下で行われたことから、「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)」という意見も多く、これらについても適切にフォローする必要がある。

* : Codex の食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969, Rev. 2020) では「食品安全文化」について以下のとおり記載されている。(『Codex 食品衛生の一般原則 2020-対訳と解説』公益社団法人日本食品衛生協会より)

食品安全へのマネジメントコミットメント

食品衛生システムがうまく機能するための根本は、安全で適切な食品を提供する上での人間の行動の重要性を認識し、積極的な食品安全文化の確立と維持である。積極的な食品安全文化を醸成するためには、以下の要素が重要である。

- ・ 安全な食品の生産および取扱いに対して、経営者およびすべての従業員によるコミットメント
- ・ 正しい方向性を設定し、すべての従業員を食品安全の実践に従事させるためのリーダーシップ
- ・ 事業に携わるすべての従業員による食品衛生の重要性の認識
- ・ 食品事業のすべての従業員の間で、逸脱および期待に関するコミュニケーションを含む、オープンで明確なコミュニケーション
- ・ 食品衛生システムの効果的な機能を確保するための十分な資源の利用可能性

II-2.1.4. 海外の状況

海外における HACCP に沿った衛生管理の実施状況については、令和 4 年度に実施した「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する海外調査について、令和 5 年度に改訂し、海外における規制の状況を取りまとめた。また、令和 5 年度には海外における日本法人の企業にご協力いただき、HACCP の実際の運用や行政の監視指導状況について調査した。

海外での規制の状況ならびに企業における運用状況等の調査結果については後述の「II-4 海外の規制状況及び運用状況について」に概要を掲載するとともに、詳細は別冊に取りまとめた。

以下に要点を記載する。

Codex の食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969, Rev. 2020) では、中小規模における HACCP の実施には弾力的な運用が推奨されている。諸外国にも、HACCP を二つの衛生管理に分割して実施している例はなかったが、中小規模には弾力的に運用されており、実質的には日本と同様の運用になっている。

弾力的な運用の例として、米国では Food Code、英国では Safer Food Better Business (SFBB) 等のように、HACCP の用語を用いなくて、ハザードを網羅し、コントロールし、その実施結果を記録するシステムを導入している。

HACCP の定着、底上げのための効果的な取組みとして、業界団体作成の手引書はいずれの国でも実施しており、HACCP プランの作成支援ツール例として、イギリス食品基準庁の“MyHACCP”や米国 FDA の“Food Safety Plan Builder”、また、ハザードコントロールガイドは米国の食肉、水産、ジュース及び乳製品等が挙げられる。

HACCP 運用状況の判断、ペナルティについては、各国で判断基準が設けられており、結果の公表方法も異なっている。監視で不適合が認められた場合には、いずれの国でも警告書が発行されており、イギリスとフィンランドでは店舗のドアへの掲示義務もあり、衛生管理の改善のモチベーションにつながっている。

今回の調査対象国ではないが、デンマークでも、いわゆる“スマイリー計画”により、スマイルマークを飲食店の入口のドアに貼ることが義務づけられている。同様の制度は、米国ニューヨーク州でも州内飲食店 27,000 店について毎年 1 回は非告知立入り検査があり、その結果は ABC ランクに評価され、入口にランクの掲示がなされる。また、結果はウェブサイトでも公開されている。

Ⅱ-3. 二つの衛生管理の効果と課題

Ⅱ-3.1. 効果について

平成30年6月の食品衛生法改正によるHACCPの制度化が令和3年6月に完全施行され、基本的に全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられるという大きな改革がスタートした。

この改革が実施できた時代的な背景として、

- ✓ 特定の大規模事業者を中心に総合衛生管理製造過程の承認制度による実務経験があったこと
 - ✓ 食品流通のグローバル化に伴い、HACCP ベースの国際認証の制度が浸透しつつあったこと
 - ✓ 自治体におけるHACCP 認証制度等の取り組みが進められていたこと
- 等、HACCP 義務化に向けての事前準備が一定程度整っていたことが考えられる。

しかしながら、食品等事業者の大宗を占めるのは、飲食店をはじめとする小規模事業者である。HACCP 義務化の先進国である欧米諸国や Codex においても、HACCP 義務化に際してはその小規模事業者への弾力的な運用が行われており、わが国において、全ての食品等事業者への HACCP の義務化に際し、「HACCP に基づく衛生管理」と「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」という二つの方法を導入したことは、国際的な潮流にも見合った取り組みであった。

また、弾力的な取組みである「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に当初から業界別の手引書を準備させたことにより、制度の円滑な導入に役立ったといえる。実際、今回の調査結果をみても、手引書が役に立ったと回答している事業者が大半であり、一定の役割を果たしたものと認められる。

一方で、手引書の内容が難しくわかりにくい、内容が自社の実態に即していない等の意見も散見されることから、業界団体においてはそれぞれの手引書の不断の見直しが望まれる。

次に、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならないとされたことにより、それまで一部の大企業等が実施するものとみられていた「HACCP」という衛生管理の考え方がより身近なものとして捉えられるようになったことは、大きなステップであった。また、監視指導する側である自治体職員にとっても、危害要因分析に基づく科学的根拠に立脚した監視指導が求められることになり、より説得力のある現場指導が行われる環境整備が整ったといえる。今後このような行政需要に対応できるよう、より一層の職員の資質向上が望まれるところである。

II-3.2. 課題と対応について

II-3.2.1. 弾力的運用の範囲

HACCP に基づく衛生管理を求めているのは、と畜業、大規模食鳥処理業及び大規模製造(従業員 50 人以上)等の営業者としている。このうち、と畜場及び大規模食鳥処理場については、欧米諸国でもフルスペックの HACCP が義務付けられているところであり、国際的整合性は担保されており、また、国内においてもこれまでも HACCP による衛生管理が実施されてきた。

一方、大規模製造業については、現行、その従業員数で弾力的運用の範囲の線引きを行っているが、公衆衛生上の観点からは、製造する食品の衛生学的リスクや生産量・流通範囲等を考慮に入れて考えるべきという意見もある。将来的にはそのような観点から制度の見直しはあり得るが、義務化がスタートしてまだ日が浅いこともあり、急な制度変更は混乱を引き起こすことにもつながりかねないので、しばらくは現行制度を継続する必要があるだろう。ただし、制度変更を伴わない運用の範囲内で、弾力的運用の範囲を狭くする、例えば、営業者の判断で「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCP に基づく衛生管理」への変更する場合等に変更が容易に行えるよう、行政、関係団体等が指導助言等の充実を図ることが求められるであろう。

II-3.2.2. HACCP の定着と発展を促す施策

HACCP の全面義務化が開始された令和 3 年はコロナ禍の真ただ中であつた。多くの飲食店の営業が大きな制約を受ける中であつて、衛生管理どころの話ではない状況が続いた。また、監視指導する保健所もコロナ対応で人員が不足する等業者に対する十分な普及啓発が困難な状況であつた。実際、今回の調査結果においても、HACCP に沿った衛生管理の導入にあたっての問題点として、研修・指導を受ける適切な機会が少なかったとの意見がもつとも多かつた。

このような状況でスタートした HACCP の義務化であるがゆえに、食品等事業者に対する研修・指導に今後は注力していかなければならない。その実施にあたっては、保健所が中心となり、関係団体の協力のもと、丁寧な実施が求められる。また、小規模事業者に対する講習会の実施やわかりやすい教育資材(特にハザードコントロールガイド)の提供等 HACCP のより一層の普及に取り組むことが望まれる。

更に、多種多様な食品製造業に対応するためには、保健所の食品衛生監視員だけではなく、業界団体による HACCP 普及事業の取組推進が期待される。また、業種別の手引書も一度作成して完了ということではなく、不断の見直しを行うことにより、監視する側にとっても実施する側にとっても常に利用しやすい手引書にしておく必要がある。

II-3.2.3. HACCP に基づく衛生管理を普及する際の留意点

日本においては、かつて、総合衛生管理製造過程の承認制度という形で、HACCP の考え方が食品衛生管理の手法として導入された。しかし、その後、承認施設における大規模な食中毒事故の発生等を受け、制度がより厳格に運用されるようになり、その承認を維持するために過剰な事務負担が生じるようになったことは、今回の実態調査でも明らかになったところである。本来、HACCP による衛生管理は PDCA サイクルを回すことにより、より効率的・効果的なシステムに改善されていくものであり、今後、HACCP に基づく衛生管理を導入する営業者に対して、そのような観点からの適切な指導等が求められる。

II-3.2.4. HACCP に基づく衛生管理の業種

HACCP に基づく衛生管理を求めているのは、と畜業、大規模食鳥処理業及び大規模製造(従業員 50 人以上)等の営業者としている。これらの事業所において、自治体による指導助言や従業員の業務管理の点から、HACCP に基づく衛生管理を実施することは可能と考えられる。

飲料製造等の装置産業においては、少人数で多くの商品を製造していることから、従業員 50 人で分類する必要はなく、現状より少ない従業員数で HACCP に基づく衛生管理を実施することは可能かもしれない。しかし、アンケート結果にもあるように、中小事業者では、知識を有する職員がいない、手間がかかる、従業員への教育の問題等の理由から、HACCP に基づく衛生管理を実施することは困難とされている。

食品ごとの食中毒のリスクに応じて HACCP に基づく衛生管理の対象とする方法も考えられる。先行する海外の状況も踏まえると、流通、物価、従業員の確保等の問題を抱える状況下では、中小事業者は必ずしも HACCP に基づく衛生管理を実施する必要性は高くないものと考えられる。

前述のとおり、今後、HACCP に沿った衛生管理が定着し、当たり前の状況になることで、HACCP への抵抗感が払しょくされて HACCP を利用した衛生管理の発展が図られるものと考えられる。

II-4. 海外の規制状況及び運用状況について

II-4.1. 調査概要

「HACCP に基づく衛生管理」を導入するための課題、問題点や、HACCP に沿った衛生管理の「定着」、「底上げ」及び「導入効果の検証」の方法等について、HACCP の制度等に関し、令和 4 年度に HACCP の導入が先行している諸外国の規制状況について調査を実施した。令和 5 年度には回答内容を精査し、引用等も含め内容を更新した(全 7 か国)。

また、上記調査をふまえ、海外の企業における HACCP 運用状況をヒアリングにて調査し、4 か国において延べ 9 社(飲食店 5 社、製造業 4 社)から回答を得た。なお、ヒアリングについては、再委託先の株式会社サーベイリサーチセンターにてオンラインにて実施した。

規制の状況及び運用の状況の詳細な調査結果は別冊にて示す。

II-4.2. 規制の状況について

海外での規制の状況については、令和 4 年度に米国(FDA)、アイルランド、イギリス、カナダ、スイス、ニュージーランド及びフィンランドの計 7 か国の担当者宛に、調査票をメールにて送付した。調査内容は、「定着」「底上げ」「導入効果の評価」の観点でメールにて調査票を送付し回答を得た。

令和 5 年度には、これらの回答内容を精査し整理するとともに、引用等も確認を行い、情報を追加し、日本の食品衛生法に基づく HACCP の制度化と、先行した諸外国の HACCP 制度と何がどのように違うのか比較した。

【調査内容】

- ① HACCP の導入状況
- ② HACCP の実施に係る規制の内容
- ③ HACCP の運用に係る実態
- ④ ガイダンス等の内容、事業者が取り組みやすくするためのツール等
- ⑤ 食品安全マネジメントシステム(ISO22000、FSSC22000 等)の認定取得状況等
- ⑥ その他、HACCP の実施のために参考となる取組等

【調査結果】

II-4.2.1. 各国の HACCP 規則サマリー

II-4.2.1.1. 米国(FDA)

FSMA(Food Safety Modernization Act: 食品安全強化法)の第 103 条に基づいて、2016 年、21 CFR 117 規則(Preventive Control for Human Food Rule:PCHF 規則)を制定した。

21CFR 117 サブパート B は最新の GMP 規則、サブパート C で HACCP の進化形の HARPC(Hazard Analysis and Risk based Preventive Control:ハザード分析及びリスクに基づく予防コントロール)を義務化した。ハザード分析の結果、重要なハザードが特定された場合には CCP、その他アレルゲンコントロール、サプライヤーコントロール、又は洗浄消毒プログラムでコントロールする。

ウェブベースの Food Safety Plan Builder を公開している ([Food Safety Plan Builder / FDA](#))。

ジュース HACCP 規則 (21 CFR 120) 及び水産食品 HACCP 規則 (21CFR 123) では、それぞれ規則を遵守していれば、21 CFR 117 サブパート B は適用除外となっている (21 CFR 117.5)。ジュース、水産食品及び乳製品についてはそれぞれ「ハザード及びハザードコントロールガイド」がすでに公開されているが、その他の食品についてはまだ公開されていない。

II-4.2.1.2. カナダ (Canadian Food Inspection Agency)

米国の FSMA を意識し、類似のプログラムを実施している。施設毎の個別のデータを入力して行う、リスクアセスメントを実施している。

II-4.2.1.3. ヨーロッパ諸国：イギリス (Food Standards Agency)、スイス (Federal Food Safety and Veterinary Office)、アイルランド (The Food Safety Authority of Ireland)、フィンランド (Food Safety, Ministry of Agriculture and Forestry)

HACCP 規則の基本は Codex のガイドラインとおり。行政から示した特定のガイドライン等はない。各国の事業者団体が作成した指針を各国政府が承認している。

II-4.2.1.4. ニュージーランド (Food Science & Risk Assessment at NZ Ministry for Primary Industries)

動物性食品法及び食品法では、食品事業者はそれぞれフードビジネスの運営について、リスク管理プログラム (RMP) 及び食品管理計画 (FCP) を実施することが義務付けられている。これらは、Codex HACCP の原則に基づいている。

II-4.2.2. HACCP 導入状況の評価方法と評価の基準

ハザード分析及び HACCP プランの評価方法並びに HACCP プランの実施状況の監視・監査 (現場でのモニタリングの観察、記録のレビュー等による) 方法は国毎に異なる。

回答国	導入状況の評価方法・評価基準
米国	<ul style="list-style-type: none"> • FDA は州を超えて流通する食品の製造加工施設は直接監視する。 • FDA の水産食品 HACCP の監視の際には、チェックリストは使用しないが、施設の HACCP と衛生モニタリングプログラムに関する調査結果をまとめた標準化された報告書を作成する。 • 調査官が HACCP プランと検証を評価するためのガイドラインがある。 • FDA の所管以外は州の衛生部機関が監視している。

回答国	導入状況の評価方法・評価基準
	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店は FSMA の対象外で、州ごとに FDA の Food Code を元にした監視を実施している。
アイルランド	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP コンプライアンスの評価ガイダンスノートが作成されており、それに基づいて実施されている。
イギリス	<ul style="list-style-type: none"> ・最低監視頻度は、自治体が考慮する。 ・監視マニュアルとして食品と飼料に関する実施規範 (Food Law Code of Practice: FLCoP) がある。 ・FLCoP では、監視の頻度が規定されている。また、監視でカバーすべき内容を規定しているが、使用する監視用紙は規定していない。それは個々の地方自治体又は地域連絡会が作成する。 ・1 回の立入監視で確認する記録日数は、担当者の裁量による。
カナダ	<ul style="list-style-type: none"> ・予防的管理監視のために、標準監視プロセス (SIP) 及び食品予防的管理監視に関する特定のガイダンスが作成されている。
スイス	<ul style="list-style-type: none"> ・工場で実施される監視には、監査チェックリストが存在する。しかし、これらに法的拘束力はなく、作業補助のためのもので、州ごとに異なる。 ・公的な管理・監視の原則とその実施方法は、食品法施行規則 (LMVV) 及びフードチェーンと商品に関する多年次国家管理計画に関する条例 (MNKPV) の第 3 条及び第 4 条に定義されている。
ニュージーランド	<ul style="list-style-type: none"> ・検証頻度決定は Food Act 2014 により定められている。 ・動物性食品法に基づく動物性食品の検証は、Operational Code により定められている。
フィンランド	<ul style="list-style-type: none"> ・フィンランド食品機関には Oiva という食品管理の情報を公開するシステムがある。Oiva 指針は食品事業者の食品衛生及び安全性を支援している。 ・監視は Oiva 指針によって実施されている。

II-4.2.3. HACCP の定着、底上げのための効果的な取組みとツール

業界団体作成の手引書はいずれの国でも実施していた。

HACCP プランを作成支援ツール例としては、イギリス食品基準庁の”MyHACCP”や米国 FDA の”Food Safety Plan Builder”がある。

米国のハザードとそのコントロールをまとめたハザードコントロールガイドは、米国農務省 (USDA/FSIS) の食肉、米国 FDA の水産、ジュース及び乳製品がある。

回答国	主な効果的な取組み
米国	<ul style="list-style-type: none"> ・水産食品 HACCP 規則 (21CFR 123) に関して、全米水産食品 HACCP アライアンス (National Seafood HACCP Alliance:SHA) による業界研修がある。 ・SHA は、FDA と食品医薬品専門官協会 (Association of Food and Drug Officials:AFDO)、業界が協力して、1994 年から研修カリキュラムを作成・維持している (2023 年現在第 6 版)。 ・FDA は、SHA の研修カリキュラムについて、21 CFR 123.10 (トレーニング) の要件を満たす標準として認めている。
アイルランド	<ul style="list-style-type: none"> ・ケータリングビジネスにおける HACCP の実施に向けたワークブックアプローチを提供している。 ・食肉処理に関する部門別のガイダンスがある。 ・リーフレットや役立つ資料 (サイト) もある: 例えば、HACCP とは; HACCP 用語の説明; 外部コンサルタントの選択。
イギリス	<ul style="list-style-type: none"> ・英国の食品産業には、HACCP 関連のサービスを提供する民間の食品安全コンサルタント会社が多数ある。 ・業界団体が作成し、FSA が承認した優良衛生規範の業界ガイドを通じて、セクターごとにアドバイスを受けることができる。
カナダ	<ul style="list-style-type: none"> ・多くの業界団体が会員向けにトレーニングを提供又は調整している。 ・企業の予防管理計画の策定を支援する民間コンサルタントや企業も多く存在する。 ・これらの会社は、CFIA によって承認されているわけではない。
スイス	<ul style="list-style-type: none"> ・通常は、民間のサービスラボや民間のコンサルティング会社が行う。 ・業界団体では、食品事業者を支援するための指針を作成している。
ニュージーランド	<ul style="list-style-type: none"> ・「あなたの食品安全規則遵守を助けるツール」を開発した。 ・その他、ニュージーランド食品安全科学研究センター、業界団体、Consumer NZ、メディアチャンネルを通じ、多数情報提供されている。
フィンランド	<ul style="list-style-type: none"> ・2006 年に HACCP が施行された際、公式指針を作成した。 ・農林水産省が資金提供を行い、食品事業者が独自の指針を作成することが奨励された。合計で八つのセクター別指針が協力のもとに作成された。 ・農林水産省が資金提供した小規模企業向けプロジェクトもあった。

II-4.2.4. 食品事業者の HACCP 運用状況の判断基準の公表及びペナルティ

各国で判断基準が設けられていたが、判断基準に基づく、結果の公表方法が異なっていた。

監視結果で、各国衛生規則の不適合が認められた場合は、いずれの国でも警告書の発行が実施されていた。また、監視結果のドアへの掲示義務も、衛生管理の改善のモチベーションにつながるという回答もあった。イギリスとフィンランドでは、評価結果のマークを掲示することを義務付けている。

イギリスは 2004 年に食品基準庁が (Score on the doors: SOTD) の実証実験を開始し、食品施設の衛生検査情報をインターネット上で公開した。これらの仕組みは、食品事業者を法的に測定し、数値化しており、衛生面のコンプライアンス、管理・制御システム信頼性及び構造衛生の分野の三つの領域でコンプライアンスを遵守していることを数値化する。スコアが高いほど高い水準であることを表している。



Wrightらの研究の結果(2008)、SOTDのスキームは食品事業者に衛生水準の向上を促し、衛生検査の計測可能な改善につながったと言えた。また、イギリスの消費者の87%はこのドアに食品衛生監視の結果を集約した表示があることを歓迎している。現在、イギリスのなかで Wales and Northern Ireland では下図のような衛生スコア掲示が義務付けられている。England では任意であるが、その情報は FSA のサイトから入手できる。

レストランの衛生スコアをドアに掲示することは経済的な影響もあるという証拠がある。衛生スコアが悪い施設は消費者が他の店を選ぶためマイナスの経済的な影響を受けるが、それが衛生的な取扱いを改善しようとするモチベーションにもつながる(Jin & Leslie, 2003、Jin & Leslie, 2009 及び Henson et al., 2006)。

また、SOTD により、監視の一貫性を改善し、また食中毒を減らす効果があるとしている (Denise Worsfold1 and Philip M. Worsfold. Evaluating food hygiene inspection schemes: ‘Scores on Doors’ in the UK. International Journal of Consumer Studies.31 (2007) 582-588)。

ニュージーランドでもオークランド郡は Food grade certificates という Food Act 2014. に規定された衛生要件を満たしている施設を提示するシステムを導入している ([Understanding food grades \(aucklandcouncil.govt.nz\)](http://www.aucklandcouncil.govt.nz/Understanding-food-grades))。

なお、今回の調査対象国ではないが、デンマーク政府は、いわゆる “スマイリー計画” を開始した。この制度は消費者の利益保護を強化するため、2001 年に制定された。(Nielsen, 2006)。この方式に関しては、すべての検査結果がシンボルとしてまとめられ、また、飲食店には、このスマイルマークを飲食店の入口のドアに貼ることが義務づけられている。これにより、消費者に簡単で便利な方法で特定の食品施設の衛生状態を情報提供することができる。デンマーク獣医学部・食品管理機関によると、2007 年 11 月に実施した市場調査の結果では、97% の消費者がこのような方法でレストランや飲食店の衛生状態を提示するスマイリー・スキームを支持している (デンマーク、2011 年)。

同様の制度は、米国ニューヨーク州でも州内飲食店 27,000 店について毎年 1 回は非告知立入り検査があり、その結果は ABC ランクに評価され、入口にランクの掲示がなされる。また、結果はウェブサイトで公開されている ([ABCEats-Restaurants \(nyc.gov\)](http://www.nyc.gov/ABCEats-Restaurants))。

II-4.2.5. 検査官／調査官が、立入検査／調査時に持参する機器類及び校正方法

米国及びカナダは、立入時に使用する機器類の使用方法及び校正方法について、手順書が作成されている。カナダの手順書には、機器ごとの手順及び校正結果を記入する記録様式が示されている。

回答国	持参する機器類及び校正方法
米国	<ul style="list-style-type: none"> ・持参する機器の例: 校正済み水銀温度計又はデジタルプローブ温度計、非接触型赤外線温度計、pH 試験紙、消毒剤インジケーター、支給カメラ・紫外線ランプ、懐中電灯、拡大鏡、定規・テープ、サンプリングツール及び除去機材、ヘアネット・使い捨て手袋、安全装備 (例: 防護服、プラスチックブーツ又は使い捨て靴カバー、ゴーグル、ヘルメット、殺菌剤等)。 ・機器類のオペレーションマニュアル (Investigations Operations Manual) が規定されおり、1.8.1 項に機器の取扱いと校正の規定がある。温度計については Office of Regulatory Affairs プログラムにおける他の法令の監視で証拠に用いるために使用される。手順書 (SOP) が定められている。
アイルランド	<ul style="list-style-type: none"> ・回答なし。

回答国	持参する機器類及び校正方法
イギリス	<ul style="list-style-type: none"> ・プローブ式温度計。 ・機器が適切に校正されていることを保証するのは自治体の責任である。
カナダ	<ul style="list-style-type: none"> ・標準的な備品は、「インスペクターツールキット(カナダ政府のネットワークでのみアクセス)」に記載されている。必要な監視作業や施設内の活動によっては、追加の備品が必要になる場合がある。 ・使用する機器の校正ガイダンスは操作手順書(Operational Procedure)に記載されている。 ・収載機器例: 温度計、物差し・重量計、光度計、pH・塩素検査紙。 ・手順書の内容: 使用例、検証手順、改善措置、記録、保存方法、校正、正確さ(accuracy)の確認、許容範囲等の手順。
スイス	<ul style="list-style-type: none"> ・温度カーブを管理するために、メーカーが定期的に校正した赤外線測定器がよく使われる。
ニュージーランド	<ul style="list-style-type: none"> ・検証者は、必要なものは持っていないなければならない。 ・しかし、検証者は記録をチェックするのであって、必ずしも自分でチェックをするわけではない。
フィンランド	<ul style="list-style-type: none"> ・SI 単位の校正を受けた温度計の結果と比較することで行う。 ・食品事業で使用される温度計のオペレーターとコントローラーのための校正/温度測定指針がある。

II-4.2.6. 規制安全検査(監視)における第三者機関による認証プログラムの利用

質問 8.1 は、「貴機関は、GFSI が認めた認証プログラムオーナー(例:ISO 22000、FSSC 22000)の認証ステータス又は監査結果を、食品事業者の規制食品安全検査(監視)に取り入れますか。答えが「はい」の場合、貴機関はその結果をどのように活用していますか。」であった。

この質問の背景を以下に述べておく。

GFSI (Global Food Safety Initiative: 世界食品安全イニシアチブ)は、2000 年に国際チェーンストア協会によって組織された非営利団体である。2009 年に世界中の消費財のリテーラーとメーカーが会員の国際的な消費財業界 3 団体が合併して、The Consumer Goods Forum (ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム: CGF) が組織され、現在 GFSI の運営に当たっている。

当時(今でも)食品業界には多くのサプライヤー監査のスキームがあり、食品事業者は供給先の監査に対応するため多くの時間を割いていた。GFSI は、そのような監査スキームを評価(ベンチマーク要求事項)し、適切であると判断したスキームを CPO (Certified Programme Owner)として公表している。CGF は、食品事業者が CPO の認証を得ていれば、どのプログラムでも受け入れることとしている。

現在、CPOとして、オランダに本部があるFSSC財団はFSSC 22000規格及び日本の食品安全マネジメント協会(JFSM)のJFS-C規格は、ISO 17021(マネジメントシステム審査認証機関)に基づいて認証活動を行っている。

なお、ISO 22000(食品安全マネジメントシステム規格—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項)は、一次生産から製造加工、流通、サニテーションサービス等まで幅広い適用範囲となっており、前提条件プログラムの要求事項は抽象的なものとなったためGFSIはISO 22000単独では、承認プログラムとして利用できないと評価した。そこでISOはISO/TS 22002シリーズ(カテゴリごとの前提条件プログラムの技術仕様書)を開発した。FSSC財団はISO 22000とISO 22002シリーズを組み合わせたFSSC 22000規格を開発し、CPOとして認められた。

また、英国の小売団体であるGlobal Food Safety StandardのBRC規格、米国の小売団体であるSafe Quality FoodのSQF規格、日本GAP協会のASIA GAP規格、GAP普及推進機構のGLOBAL GAP規格等はISO 17065(製品認証機関規格)に基づいて認証活動を行っているCPOの規格である。

回答国	第三者機関の認証制度の利用状況
米国	<ul style="list-style-type: none"> ・次の3規制は、第三者監査をサプライヤー検証活動として利用することを認めている。 1) 21 CFR 117 サブパートC: 人用食品のハザード分析及びリスクベースの予防管理(HARPC) 2) 21 CFR 507 サブパートB及びC: 動物用食品のGMP、ハザード分析及び予防管理 3) FSVP規則: 21 CFR 1.500 海外サプライヤーの検証プログラム
アイルランド	・考慮していない。
イギリス	・利用していない。
カナダ	<ul style="list-style-type: none"> ・GFSI、ISO、FSSC、HACCP Canada等の食品安全認証制度及び第三者による食品安全関連監査は、食品関連活動の適切な監督を決定する際に、食品施設の施設ベースのリスク評価モデル(ERA-Food)で考慮される。 ・食品事業者は、認証制度や第三者監査に関する情報を含む追加施設情報(AEI)を提供するよう要請されている。 ・収集されたデータは、コンプライアンスデータとともに、食品施設のERA-Foodに反映され、監視監督活動の適切なレベルを決定する。
スイス	<ul style="list-style-type: none"> ・食品事業者が提示する認証に応じて検査官は考慮する。 ・しかし、これらの分野は、認証があるからといって、管理が甘くなるわけではない。 ・認証は、監視計画の分類(リスクベース)に影響する。
ニュージーランド	・認識していない。

回答国	第三者機関の認証制度の利用状況
フィンランド	<ul style="list-style-type: none"> ・承知している。ただし、実際の管理中に監査結果に注意を払うことが目標である。 ・ガイド又はガイドの付録を 2023 年に発行予定。すでに FSSC の基礎教育を実施した。

なお、今回の調査対象国ではないが、オランダ、ベルギー、デンマークでは、食品安全マネジメントシステム(Food Safety Management System:FSMS)の認証取得によって公的な食品管理監視頻度を減少させることができるとしている。オランダは FSSC 22000、Global GAP 等 13 の民間認証スキームの結果を受け入れている。また、フランスも FSSC 22000 のガバメントベンチマーク(評価)を済ませている。

II-4.2.7. 飲食店等へのアプローチ

イギリスの食品基準庁とスタンフォード大学の研究により、メニューが多い飲食店等において、Codex の“古典的”HACCP をやらせるのは効果的ではないことが判明し、Safer Food Better Business のような、HACCP の用語を用いていないが、レストランにおけるハザードを網羅し、それらをコントロールし、その実施結果を記録できるシステムを導入している。したがって、飲食店等において、日本の手引書をベースとした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」も、先行国のアプローチを参考にしており、これを変更する必要はないと考える。

一方で、製造加工施設においては、施設の規模にかかわらず、すべての国で HACCP システムを実施している。EU 諸国は施設の規模や製造しているアイテムのリスクによっては柔軟性が認められている。Codex の食品衛生の一般原則において、ハザード分析が自ら行えない食品事業者においては業界団体等の行ったハザード分析を活用すること、HACCP プラン作成においても業界団体等が作成したガイダンス等を使用することを推奨しているので、日本の製造加工施設で行っている手引書ベースの「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」も、施設による運用の検証及び監視・指導を充実することにより、「HACCP に基づく衛生管理」と同等と考えてよいと考える。ただし、手引書の定期的又は必要に応じた改訂は必要である。

II-4.3. 運用の状況について

海外での規制の状況を踏まえ、日本法人企業に対して、現地での HACCP の運用状況や行政機関の監視指導状況について調査した。調査方法は、HACCP 運用状況をヒアリングにて調査し、ヒアリングについては、再委託先の株式会社サーベイリサーチセンターにてオンラインにて実施した。オンラインによるヒアリング調査結果は、延べ4か国9社(うち、飲食店5社、製造業4社)から回答を得た。

規制の状況及び運用の状況の詳細な調査結果は別冊にて示す。

国	飲食店		製造業	
	A(カレー)	B(うどん)	C(水産製品)	D(大豆加工品)
米国	A(カレー)	B(うどん)	C(水産製品)	D(大豆加工品)
イギリス	E(カレー)	F(うどん)	-	-
フランス	G(飲食・菓子)	-	H(冷凍スイーツ)	-
ハンガリー	-	-	I(カップ麺)	-

II-4.3.1. 調査内容

< 飲食店 >

- (1) 食品衛生管理のための資格者の設置の義務付け
- (2) 食品衛生の管理のために利用しているガイダンス等のツール
- (3) 保健所による監視について
- (4) 保健所の監視結果について
- (5) 保健所の監視結果への対応について
- (6) 監視結果の店頭への掲示
- (7) 衛生管理の実施における苦労している点
- (8) 保健所等によるトレーニングプログラムの提供について
- (9) 衛生管理の相談や助言を行うための相談窓口の有無
- (10) (9)以外の行政機関の支援の有無
- (11) 最も役に立ったツール等
- (12) 業界団体等からのサポートについて
- (13) 参考となる取り組みについて

< 製造業 >

1. HACCP の導入について
 - (1) 導入における苦労した点
 - (2) 保健所等によるトレーニングプログラムの提供について
 - (3) 導入のために利用しているガイダンス等のツール
 - (4) 記録について
 - (5) 導入時に効果的だったこと

2. HACCPの運用、底上げのための効果的な取り組みについて

- (1) 保健所による監視について
- (2) 保健所の監視結果について
- (3) 保健所の監視結果への対応について
- (4) 監視結果の店頭への掲示
- (5) 衛生管理の実施における苦勞している点
- (6) 保健所等によるトレーニングプログラムの提供について
- (7) 運用のために利用しているガイダンス等のツール
- (8) 衛生管理の相談や助言を行うための相談窓口の有無
- (9) (8)以外の行政機関の支援の有無
- (10) 最も役に立ったツール等

3. 業界団体等の取組みについて

- (1) 業界団体等からのサポートについて
- (2) 参考となる取組みについて

II-4.3.2. 結果結果

< 飲食店回答まとめ >

No	設問	飲食店 A (米国)	飲食店 B (米国)	飲食店 E (イギリス)	飲食店 F (イギリス)	飲食店 G (フランス)
(1)	食品衛生の管理のために、資格者の設置が義務付けられていますか。	義務 (「food handler」が全従業員必要)	義務 (「serve safe」を受講し、証明書を取得する)	義務 (営業時間中は「Food Safety Level 3」の資格を取得している従業員の常駐が必要)	義務 (立場によって取得する認定が異なる)	義務 (1人でも取得していればよい)
(1-1)	義務付けられている場合、その資格の取得のために、どのような機関で、どのような講習又は試験等がありますか？	各地域の保健所で、1時間程度講習を受講するのみで取得が可能	食品・安全に関するあらゆる内容のコースを受講	政府承認の民間企業が行っているWEB上の衛生コースを受講し、その後のテストを受ける必要がある	food safety level3(全店長)、food safety level2(その他の従業員)を取得	2日間の研修で、終了時に資格取得の証明書類を受け取る

No	設問	飲食店 A (米国)	飲食店 B (米国)	飲食店 E (イギリス)	飲食店 F (イギリス)	飲食店 G (フランス)
(2)	食品衛生の管理のために、どのようなガイダンス等のツールを使っていますか？	<ul style="list-style-type: none"> ・A 社本体の衛生ルール ・各保健所の視察時に頂くチェックリスト 	<ul style="list-style-type: none"> ・市や州の保健局のガイドライン ・OSHA ガイドライン 	Food Standards Agency の内容に則って対応	Food Alert (第三者の外部サポート)	Codex Alimentarius /DGAL
(3)	保健所による監視は、どのような頻度で、そのような内容で行われますか。 ①立ち入り回数 ②内容 ③チェックする記録の量	<ul style="list-style-type: none"> ①年 1 回 ②温度管理・物損がないか ③当日分の記録のチェック 	<ul style="list-style-type: none"> ①年に 1、2 回 ②食材の取り扱い・温度・時間 ③都市によって異なる 	<ul style="list-style-type: none"> ①年 1 回 ②食材の取り扱い・温度・時間・施設設備 ③当日分の記録チェック 	<ul style="list-style-type: none"> ①頻度は異なる ②記録・厨房の清潔さ ③過去 3 ヶ月分程度 	<ul style="list-style-type: none"> ①頻度は非常に低い ②ラベル表示、書類の記録 ③1~2 週間分
(4)	保健所の監視結果はどのように報告を受けますか、また、結果は公表されますか。	(おそらく) 郵送	メール/市のウェブサイトで公開	郵送/行政機関のホームページ上で結果公開	郵送/ウェブサイトで評価更新される	メール
(5)	保健所の監視結果への対応は、どのくらいの期間で実施しなければならぬのですか、また、保健所はどのように確認を行いますか。	(その時の指摘事項による) 基本的に 2 週間程度/再来店	(重大な違反の場合は) 2 週間の猶予が与えられる/再検査	1~2 ヶ月以内の改善指示/再来店・書面報告	(内容にもよる) 最低でも 1 ヶ月の猶予が与えられる/再訪問	修正する箇所がなかったため何もする必要がなかった
(6)	監視結果の店頭への掲示は義務ですか、また、どのように思われますか。効果的ですか。	義務	義務	義務ではない	義務ではない(イギリスでは)	義務ではない

No	設問	飲食店 A (米国)	飲食店 B (米国)	飲食店 E (イギリス)	飲食店 F (イギリス)	飲食店 G (フランス)
(7)	衛生管理の実施において、苦勞している点がありますか。あればどのようなことですか。	<ul style="list-style-type: none"> ・全従業員 の food handler の取得の 推進 ・記録確 認が難し い 	<ul style="list-style-type: none"> ・手を洗う こと ・清潔とは 何かを示 すこと 	特にな し	<ul style="list-style-type: none"> ・記録を残 すこと ・従業員 のコンプ ライアン ス 	特にな し
(8)	衛生管理のレベルアップ(底上げ)のために、保健所等によるトレーニングプログラムの提供はありましたか。	なし	検査時 に研修を してくれる	なし	なし	なし
(9)	衛生管理の相談や助言を行うための相談窓口はありますか。	行政 (保健所)	市・州 の保健局 のウェブサ イト	衛生局	<ul style="list-style-type: none"> ・自治体 のウェブ サイト ・FSA のウ ェブサイ ト ・Food Alert 	フランス 東部アル ザス地方 の食品協 会
(10)	上記の他、行政機関の支援はありますか。	特にな し	なし	特にな し	政府・ 自治体が 作成した 無料のツ ール	なし
(11)	衛生管理を行うにあたり、もつとも役に立ったツールなどはどのようなものですか。	保健所 のチェック リスト	会社で まとめた社 内的なツ ール	<ul style="list-style-type: none"> ・デイリー でのチェ ックシート ・有料で 依頼して いるペス トコント ロール 	Food Alert のシ ステム	特にな し

No	設問	飲食店 A (米国)	飲食店 B (米国)	飲食店 E (イギリス)	飲食店 F (イギリス)	飲食店 G (フランス)
(12)	業界団体などから、衛生管理向上のための活動や情報提供などを受けたことはありますか。あれば、どのような内容ですか。	なし	なし	なし	ホスピタリティ業界のガイドライン	(業界団体ではないが) Eurofac のようなサプライヤーからの情報
(13)	その他、衛生管理向上のために参考となる取組等ありましたらご紹介ください。	<ul style="list-style-type: none"> ・庫内の一括管理 ・使用期限のラベル 	月 1 回の QSOC	特になし	特になし	トレーサビリティシステムを持っている

< 製造業回答まとめ >

No	設問	製造業 C (米国)	製造業 D (米国)	製造業 H (フランス)	製造業 I (ハンガリー)
1-(1)	HACCP の導入において、困難であった点はどのようなことですか。	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員の理解 ・プランの作成 	研修の情報を得ること	<ul style="list-style-type: none"> ・すべてのリスクを定義すること ・サプライヤーに理解してもらうこと 	適切な CCP(重要管理点)を特定し確立すること
1-(2)	HACCP の導入のために、保健所等によるトレーニングプログラム等の提供はありましたか。	第三者機関のトレーニング	外部のコンサルティング会社のトレーニング	<ul style="list-style-type: none"> ・ADEPALE との定期的なミーティング ・DGAL の文書 	第三者コンサルティング会社によるトレーニング
1-(3)	HACCP の導入のために、どのようなガイダンス等のツールを使用しましたか。	Fish and Fishery Products Hazards and Controls	FDA のガイダンスや SQFI の監査ガイドライン	<ul style="list-style-type: none"> ・ANSES ・SYMPREVI US・Challenge test 	食品安全マネジメントシステムの実施に関する規則 (EC) No 852/2004 と 2022/C 355/01

No	設問	製造業 C (米国)	製造業 D (米国)	製造業 H (フランス)	製造業 I (ハンガリー)
1-(4)	モニタリング、改善措置、機器の点検等の記録はどのくらいの期間、保管しているか。それは何に規定されていますか。	2.5 年間	5 年間	賞味期限 プラス 3 か月	賞味期限 まで
1-(5)	HACCP の導入において、最も効果的であったことはどのようなことですか。	第三者機関であるコンサルタントの導入	・食品安全を推進するという会社のビジョン ・SQF プログラム	多くの情報を得ること	・HACCP の義務化 ・CCP を維持すること
2-(1)	保健所による監査は、①どのような頻度で、②どのような内容で行われますか。	①・年に 1 回 (WSDA) ・当初は 2～3 年に 1 回 (FDA) 等 ②記録書類の確認と、工場内にて賞味期限や表示、洗浄工程や工場全体の確認	①・年に 1 回 (保健所の監査) ・3～5 年に 1 回 (FDA) 等 ②・保健所の監査は、衛生面に重点を置いているが食品安全計画の確認	①・年に 2、3 回 (食肉や生肉) ・年に 1 回、2 年に 1 回 (マカロン) ②工場内の衛生管理、トレーサビリティ、アレルギー管理等	①少なくとも年に 1 回 ②リスクアセスメントの詳細、重要管理点の設定方法等
2-(2)	保健所の監査の結果はどのように報告を受けますか、また公表されますか。	メール/ホームページの掲載	メール/自治体のウェブサイト	メール又は郵送/ウェブサイトを確認できる	報告書/公開はされない
2-(3)	保健所の監査の結果への対応は、どのくらいの期間で実施され、保健所はどのように確認しますか。	1 週間～10 日以内	30 日以内に回答	1 か月	問題の重大さや規模によって異なる

No	設問	製造業 C (米国)	製造業 D (米国)	製造業 H (フランス)	製造業 I (ハンガリー)
2-(4)	監査の結果の店頭への掲示が義務付けられていますか。義務の場合、どのように思われますか。効果的ですか。	わからない	義務付けられていない	義務ではない	義務ではない
2-(5)	HACCPの運用において、苦勞している点がありますか。あればどのようなことですか。	<ul style="list-style-type: none"> ・従業員への教育 ・記録の定着 	従業員に食品安全の概念を理解してもらうこと	すべての食品加工会社から情報を得ること	取り巻く環境の変化に対応すること
2-(6)	HACCPの導入のために、保健所等によるトレーニングプログラム等の提供はありましたか。	第三者機関のトレーニングやUSDCの監査	外部企業かSQF、カルフォルニア州衛生局のGMPコース	一般的には何もない	指導や相談の場を設けている
2-(7)	HACCPの運用のために、どのようなガイダンス等のツールを使っていますか？	<ul style="list-style-type: none"> ・FDAのガイダンス ・ニュース・コンサルタントなどのホームページ 	FDAのガイドライン、SQF	導入時と同様	法律、本や講座、コンサルタント
2-(8)	HACCPの運用を含めた衛生管理の相談や助言を受けるための相談窓口はありますか。	USDC/コンサルタント	コンサルタント	<ul style="list-style-type: none"> ・ADEPALE ・EUROFINS ・CRISIS MANAGEMENT ・EXPORT SPECIALISTS ・PAKAGING SPECIALIST 	コンサルタント/検査機関

No	設問	製造業 C (米国)	製造業 D (米国)	製造業 H (フランス)	製造業 I (ハンガリー)
2-(9)	上記の他、行政機関の支援はありますか。	なし	なし	なし	当局の会議 ・ウェブサイト ・研究所
2-(10)	運用において、もっとも役に立ったことはどのようなことですか。	USDC 等の コンサルタント /FDA のガイ ダンス	CCP の設 定	ADEPALE の情報	定期的な 習慣を持つこ と
3-(1)	業界団体などからは HACCP 底上げのための活動や情報提供などを受けたことはありますか。あれば、どのような内容ですか。	なし	FSPCA	ADEPALE	業界団体が発行するガイダンス文書
3-(2)	その他、HACCP のために参考となる取組等ありましたらご紹介ください。	SQF の取得	情報交換	なし	・LIMS ・業界団体内の会議 ・LinkedIn

II-5. 参考情報

2023 年(令和 5 年)に FAO より「Good Hygiene Practices (GHP) and HACCP Toolbox for Food Safety」が食品安全のための適正衛生規範(GHP)とハザード分析及び重要管理点(HACCP)ツールボックスを公表した。

<https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/en>

出典の明示:

FAO、2023 年。序章及び食品ハザードのコントロール – 第 1 節。FAO 食品安全のための適正衛生規範(GHP)とハザード分析及び重要管理点(HACCP)ツールボックス。ローマ。<https://doi.org/10.4060/cc6226en>

【適用範囲及び使い方】

この指針文書は、資料ツールボックスの一部であり、Codex 食品衛生の一般原則(CXC 1-1969)について十分な知識を読者に提供するために作成された。

【本書の指針】

- ハザードをコントロールし、食品安全を確保することを目的として、フードチェーン全体に GHP を適用するための原則及びガイドラインを紹介する。
- フードチェーン全体で、化学的、生物的、及び物理的ハザードが混入する可能性のあるポイントについて説明する。
- フードバリューチェーンにおいてハザードをコントロールするための予防的アプローチをとるために、GHP をどのように適用すればよいかを例示する。

Ⅲ 都道府県等が条例において定めることとしていた
施設基準の省令による平準化の実態把握等

Ⅲ 都道府県等が条例において定めることとしていた施設基準の省令による平準化の実態把握等

Ⅲ-1. 調査概要

Ⅲ-1.1. 調査目的

Ⅲ-1.1.1. 現行施設基準の衛生管理に対する有効性、過不足について

厚生労働省令で定められた営業許可の要件となる施設の基準(参酌基準)について、令和3年度及び令和4年度本事業により実施したアンケートの結果に加え、自治体及び業種別団体へ追加調査を実施し、現行施設基準の衛生管理に対する有効性、過不足を定量的に総括する。

Ⅲ-1.1.2. 新設許可業種における施設基準の課題や対応について

法改正により新設した許可業種における施設基準について、漬物製造業及び水産製品製造業の事業者に対し施設基準の運用等に関する調査を実施し、課題やそれへの対応をとりまとめ、事例集として取りまとめる。

Ⅲ-1.1.3. 自動車による移動食品営業における施設基準の課題や対応について

自動車による移動食品営業(いわゆる「キッチンカー」)に関して、現行施設基準との適合性や、都道府県等をまたがる場合の許可申請手続等の実態を調査するため、キッチンカー向け(自動車による移動食品営業(調理を行う営業))に対し、施設基準の運用等に関する調査を行い、課題と対応をとりまとめる。

Ⅲ-1.2. 調査方法

Ⅲ-1.2.1. 施設基準の運用等に関する調査(全 157 自治体)

令和5年8月22日付で各都道府県・保健所設置市・特別区の食品衛生主管課長宛に施設基準の運用等に関する調査の協力を依頼した。回答は業務委託先である株式会社サーベイリサーチセンター宛とし、全157自治体より回答を得た。

Ⅲ-1.2.2. 施設基準の運用等に関する調査(事業者向け(漬物製造業、水産製品製造業を除く))

令和5年8月、厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング団体に対し、会員・組合員向けの調査を依頼し、25団体より協力を得た。回答は①と同様に株式会社サーベイリサーチセンター宛とし、226件の回答を得た。

Ⅲ-1.2.3. 施設基準の運用等に関する調査(漬物製造業、水産製品製造業事業者等)

令和5年9月、新規許可業種に設定された「漬物製造業」及び「水産製品製造業」の事業者向けに、「漬物製造業」の業界団体のほか、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及び厚生労働省食品衛生申請等システムから、重複が無いように「漬物製造業」及び「水産製品製造業」を抽出し、調査票を送付した(「漬物製造業」:4,980件、「水産製品製造業」:5,126件)。回答は①と同様に株式会社サーベイリサーチセンター宛とし、「漬物製造業」:1,253件、「水産製品製造業」:1,047件の回答を得た。

この他、食品の小分け業、液卵製造業、密封包装食品製造業の事業者にもヒアリング調査を実施した(「小分け業」:5件、「液卵製造業」:5件、「密封包装食品製造業」:4件)。

Ⅲ-1.2.4. 施設基準の運用等に関する調査(キッチンカー向け(自動車による移動食品営業(調理を行う営業))

令和5年9月、キッチンカーにて営業する事業者が加盟している4団体に対し調査を依頼し、公益社団法人日本食品衛生協会宛にWebにて42事業者より回答を得た。

Ⅲ-1.3. 調査内容

(巻末調査票のとおり)

Ⅲ-2. 調査結果の概要

規制の状況及び運用の状況の概要を以下に示す。なお、詳細な調査結果は別冊にて示す。

Ⅲ-2.1. 施設基準の運用等に関する調査(全157自治体)

都道府県において条例で上乘せ、横出しの基準を「定めている」と回答した割合が19.1%となっている。

これまで運用した結果、実際の施設に即した基準と「なっている」が54.1%、次いで「不明」が13.4%となっている。衛生管理を行う上で有効な基準と「なっている」が54.8%、次いで「不明」が12.1%となっている。過剰な基準又は不足している基準について、「不明」が45.9%と最も高く、次いで無回答を除き「不足」が11.5%であった。

斟酌できる旨を条例等で、「規定していない」が65.0%、「規定している」が28.7%となっている。施設基準の斟酌規定を適用したことが「ある」と回答した割合が72.7%、「ない」と回答した割合が12.7%となっている。施設基準を条例に反しない範囲で弾力的に運用した事例について、「ない」が56.1%、「ある」が43.9%となっている。

移動販売の施設基準の範囲について、「規定している」が72.6%、「規定していない」が27.4%であった。管轄外区域でキッチンカーが営業する際に、斟酌規定等に適合しなかった事例が「ない」が71.3%、「ある」が28.7%となっている。他の自治体の営業許可で、区域内での営業を「可能としている」が68.2%、「可能としていない」が31.2%であった。

Ⅲ-2.2. 施設基準の運用等に関する調査(事業者向け(漬物製造業、水産製品製造業を除く))

複数の自治体での営業許可の取得に際して、自治体での「違いはない」が41.9%と高く、次いで「わからない」が29.0%であった。

新しい施設基準が実際に衛生管理を行うにあたり、「過剰な基準になっていない」が64.6%と最も高く、次いで「わからない」が27.0%と続いた。

新しい施設基準に対して、問題が「ない」と回答した割合が 61.1%と高く、次いで「わからない」が 32.3%と続く。

今後、望む行政からのサポートでは、「自治体による事業者向け説明会」が 48.2%と最も高く、次いで「国による運用の統一のための助言」が 23.9%となった。

Ⅲ-2.3. 施設基準の運用等に関する調査（漬物製造業、水産製品製造業事業者向け）

Ⅲ-2.3.1. 漬物製造業

新しい施設基準が実際に衛生管理を行うにあたり、「過剰な基準になっていない」が 76.8%と最も高く、次いで「わからない」が 18.4%と続く。

今後、望む行政からのサポートでは、「自治体による事業者向け説明会」が 45.8%と最も高く、次いで「自治体による個別の相談会」が 22.4%となった。

Ⅲ-2.3.2. 水産製品製造業

新しい施設基準が実際に衛生管理を行うにあたり、「過剰な基準になっていない」が 75.1%と最も高く、次いで「わからない」が 19.6%と続く。

今後、望む行政からのサポートでは、「自治体による事業者向け説明会」が 48.3%と最も高く、次いで「自治体による個別の相談会」が 22.7%と続く。

Ⅲ-2.4. 施設基準の運用等に関する調査（キッチンカー向け（自動車による移動食品営業（調理を行う営業））

これまで営業許可の取得に際して、自治体での「違いがある」が 62%、次いで「わからない」が 8%であった。

新しい施設基準は実際に衛生管理を行うにあたり、「過剰な基準になっていない」が 40%、次いで「過剰である」が 36%であった。

今後、望む行政側からのサポートでは、「国による運用の統一のための助言」が 56%を占めており、全国一つの営業許可で営業が出来るようになって欲しいとの要望が多かった。

Ⅲ-3. 施設基準の総括

Ⅲ-3.1. 現行施設基準の衛生管理に対する有効性、過不足について

平成 30 年の食品衛生法改正において、「営業許可制度」については、食中毒等のリスクや食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しが行われ、原則、一施設一許可となるよう許可業種が再編された。

更に、都道府県が、条例で公衆衛生の見地から、各営業許可業種に必要な基準（施設基準）を定めるにあたって、厚生労働省は通知等で示していた施設要件を厚生労働省令で定め、この基準（要件）を参酌しなければならないと定める（参酌基準）ことにより、施設基準の全国平準化を図った。

Ⅲ-3.1.1. 参酌基準

省令で定められた参酌基準に対し、「条例で上乘せ又は横出ししている都道府県」は、9自治体（5.7%）であり、その多くは参酌基準で定められていない要件（横出し）である。また、実際に衛生管理を行うために即したものに「なっている」との回答は 85 自治体（54.1%）、「なっていない」との回答は 10 自治体（6.4%）であり、概ね実態に即した参酌基準になっていると考えられる。他方で、有効的な基準ではない、過剰な規制となっている、不足している等の回答もあり、現場の状況に参酌基準を適用することが困難な点（例：食肉販売業における処理室、密封包装食品製造業の冷蔵又は冷凍設備等）が挙げられていることから、具体的な内容についての調整を図ることが望まれる。

Ⅲ-3.1.2. 斟酌規定等

条例で斟酌できる旨を規定しているのは 45 自治体（28.7%）であり、従来から都道府県で定めていた、イベントや露店等の臨時営業が多く、参酌基準で定められていない要件を補う形として実際に運用されている。

また、施設基準の弾力的運用については、69 自治体（43.9%）で行われているものの、その多くが手洗い設備（水栓）の運用に限定的となっている。

上乘せの指導については、46 自治体で行われており、区画、トイレの手洗いの水栓、HACCP のステップアップ等、広く行われている実態もうかがえる。

Ⅲ-3.1.3. 業種別の施設基準の運用

キッチンカーについても、タンク容量等が参酌基準に規定され平準化が図られているが、実際に自治体を跨いで許可申請した場合には、規定等に適合しなかった事例があるとの回答が 45 自治体（28.7%）となっており、自治体間の基準の差が目立ちやすい特徴があることを差し引いても多くなっていると考えられる。

他方で、107 自治体（68.2%）が他の自治体の営業許可で自らの地域での営業を可能としており、許可等の法令上の問題の検討、行政指導・処分を行うべき自治体の明確化、詳細な基準等の平準化により許可手続きの効率化が図られるものと考えられる。

Ⅲ-3.1.4. 業界団体への調査結果

漬物製造業と水産製品製造業を除く事業者のうち 64.6%の者が、新しい施設基準が実際に衛生管理を行う上で過剰もしくは不足の基準にはなっていないとしている。令和3年度及び令和4年度に実施した都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等の調査においても、業界団体 27 団体の調査の結果、概ね実態に即しているとの回答であり、手洗い設備の再汚染防止構造(レバーハンドル)の設置等、施設基準にあわせて設備を新規導入した事業者は少数であった

Ⅲ-3.1.5. 食中毒発生状況等

食中毒全体の発生状況を見ると、令和5年の報告では、コロナ禍前(法改正直後)の発生水準に戻っており、この状況からは、営業許可制度や施設基準の改正がもたらした効果について、現時点で言及することはできない。食中毒発生の抑止効果については、HACCP に沿った衛生管理の実施とあいまって、食中毒の調査・解析結果を踏まえた中長期的な検証が必要であろう。

Ⅲ-3.1.6. まとめ

これらの結果より、現行施設基準における衛生管理に対する有効性は、概ね実態に即したものになっていると考えられる。

他方で、手洗い設備(水栓)等、基準の運用に当たって、事業者の十分な理解が得られていないことから、衛生的な運用がなされていないとの調査結果もある。行政は、新たな基準の必要性等を正しく・わかりやすく説明し、事業者が理解し、実際に運用しなければ、衛生管理が有効に機能したとは言い難い。引き続き、施設基準の必要性、斟酌や柔軟な対応が可能な範囲については、行政による説明を継続して行っていく必要がある。

また、参酌基準に基づく施設基準(条例)については、自治体間で大きな差は認められないが、斟酌規程や要綱等と取扱いにより、基準の運用に実質的な違いが生じていると考えられる。

斟酌規定等は、従前より各自治体で独自に運用しているルールが基本となっており、地域特性もあることから、検討する場合は特に慎重な対応が求められる。

更に今後も、必要以上に自治体間での取り扱いの違いが生じたり、増大したりすることがなく運用の平準化を継続するために、自治体間での情報共有、国における情報集約、疑義照会事例等の全自治体への共有、国の検討会での議論、全国食品衛生主管課長連絡協議会をはじめとする各種会議の場における議論や関連調査事業により得られた結果、事業者からの声等の情報共有をより一層進めることが必要と考えられる。

Ⅲ-3.2. 新設許可業種における施設基準の課題や対応について

衛生管理を行うにあたって新しい施設基準が過剰と感じるとの回答は、漬物製造業では3.4%、水産製品製造業では3.4%であり、わからないとの回答は、漬物製造業では18.4%、水産製品製造業では19.6%であった。概ね施設基準に理解は感じていると考えられるが、これらの業種では特に零細規模の事業者が多いことから、新しい施設基準への実際の対応において、数多くの苦慮した内容(例えば、床、壁、天井、区画等の施設、非接触型の水栓への対応等)が挙げられている。

漬物製造業については、一部の自治体で条例により届出制等を実施していたが、施設基準等は事業者にとって初めてのことになるため、営業許可とは何か、なぜ必要なのか、それぞれの基準の意味・必要性等を、事前に十分に説明する必要がある。特に零細規模の事業者が多い業種であることから説明の機会の必要性は高かったが、コロナ禍もあり、十分に実施できていたかどうかは不明である。また、水産製品製造業では、干物干し場の床の不浸透化等の誤解も見受けられる。

現に、事業者が期待する行政サポートとして、漬物製造業では、半数近い45.8%が事業者向け説明会を求めており、個別相談会もしてほしいという施設が22.4%あった。また、国による運用の統一を求める意見も11.2%であった。また、水産製品製造業でも同様であり、半数近い48.3%が事業者向け説明会を求めており、個別相談会もしてほしいという施設が22.7%あった。また、国による運用の統一を求める意見も16.0%であった。

漬物製造業、水産製品製造業の今まで事故が起こっていなかった事業者にあつては、必要性が理解できないとの強い思いが感じられた。

今後、今回取りまとめた事例集等を参考に、丁寧に、営業許可の意味・必要性、それぞれの基準の意味・必要性、衛生管理のための施設の要件等をわかりやすく説明することが望まれる。更に、業界団体を活用し、融資等のアドバイスも検討する必要があると考えられる。

なお、食品製造工程での危害要因の管理のため、施設設備(ハード面)の必要性だけでなくソフト面からの対策にも傾聴し、安全性確保に向けた事業者のスキルアップを進め、地域の小規模食品製造事業者を育成する視点から、十分な助言と情報共有を図る必要がある。

Ⅲ-3.3. 自動車による移動食品営業における施設基準の課題や対応について

複数の自治体において営業許可を取得している事業者のうち 63.4%の方から、施設の基準や指導が、自治体において違いがあるとの回答が得られており、半数以上の事業者が自治体間の違いを感じている実態となっている。

また、新しい施設基準が衛生管理を行うにあたって過剰と感じるとの回答は 35.7%であり、わからないとの回答は 23.8%であった。過剰と感じた要件、対応に苦慮した内容ともに給排水タンクの問題であった。

事業者が期待する行政サポートとしては、国による運用の統一のための助言が 55.6%であった。具体的なサポートの内容としては、一つの自治体で許可を取得すれば全国で営業できるようにしてほしいという希望が多く寄せられた。

今回の改正で、施設基準に給水タンクの容量が盛り込まれたが、事業者への調査結果において運用の違いが認められていることから、早急な運用の統一が望まれる。その他、具体的な回答には、窓に網戸の設置、シンクの増設、給湯器の設置等も挙げられている。

災害やコロナ禍によって、キッチンカーの市場規模は年々増加している状況である。キッチンカーの特徴から、非常に狭いスペースで、かつ、短時間で調理を行うことから、食中毒の発生の可能性は決して低いものではない。また、食品衛生責任者の講習を受けていることから、手洗いの必要性、器具等の洗浄の必要性については理解していると思われるが、適切なタイミングで、適切に実施されているか、それらの確認も必要となってくると思われる。

キッチンカーでの食中毒対策については、事業者の努力は勿論、食品衛生法の規制及び各自治体の法運用が食中毒防止に一定程度有効に働いていることが考えられる。他方で、イベント等では大規模食中毒を含め食中毒の発生が比較的多く認められている。

移動式又は簡易な営業、短期間の営業等に限られる施設についても、施設設備(ハード面)の統一を図り、許可取得を簡素化する一方で、衛生的な手洗いの励行等、ソフト面での衛生管理の徹底をより強く促す必要があり、今後もこれらの施設に対する保健所等の監視指導は不可欠なものと思慮される。

別添 1 令和5年度飲食店ヒアリング調査結果

別添 2 手引書に関する調査結果

別添 3 手引書簡易版(リーフレット)

別添1 飲食店事業者ヒアリング(定性)調査結果

1-1. 調査の概要

1-1.1. 調査の目的

令和3年度に本事業で実施した飲食店事業者を対象とした HACCP 実施状況等の調査は、コロナ禍による影響が特に大きかったこと、HACCP 完全義務化直後であったことから、令和5年度にあらためて導入状況、導入による効果(クレームの減少、ハザードの理解)等について、追加で実地(ヒアリング)調査を行った。

1-1.2. 調査方法

実施方法は、令和3年度に郵送にて送付した調査票にて回答を得た事業者のうち、下記5点の条件を満たしている事業者に対して、協力有無を電話で確認し協力可能な50件の事業者に対して、現地に訪問しヒアリングを実施した。

- ・令和3年度の飲食店調査の対象者選定において、「自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可施設の情報にて無作為に抽出し選定された事業者」かつ、郵送又はオンラインによる回答が得られた事業者
- ・令和3年度の飲食店調査の回答内の自社で扱っている業種において、「飲食店営業(焼き肉店を除く)」と回答があった事業者(令和3年度の飲食店調査の問3)
- ・令和3年度の飲食店調査の回答内の具体的な内容についてお話を伺いたい設問において、「協力できる」と回答があった事業者(令和3年度の飲食店調査の問14)
- ・令和3年度の飲食店調査の回答において、回答の内容に不備がない事業者

1-1.3. 調査期間

令和5年9月5日～令和5年10月31日

1-1.4. 調査結果の概要

- ・飲食店営業の定性調査では、50件の事業者にご協力いただいた。協力いただいた事業者のうち、食品販売総額は、「5,000万円未満」が7割を占めていた。回答者の常用雇用者数は「0～4人」(50.0%)が最も高く、半数を占めた。HACCPの実施状況については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているが75%以上を占めているが、「導入に向けて準備中である」が24.0%となっていた。
- ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」と回答した事業者のうち、参考にした手引書は「役に立った」が97.2%と9割以上を占め、理由として「HACCPの意味や義務化の理由が分かった」「衛生管理計画の記録様式と記録例を利用できている」等がみられた。
- ・HACCP導入により得られた効果では、「従業員の意識の向上」(81.6%)が最も高く、「品質・安全性の向上」(71.1%)が続いた。今後期待する効果についても、得られた効果と同様に「従業員の意識の向上」(65.8%)が最も高く、次いで「品質・安全性の向上」(55.3%)となっていた。
- ・HACCP導入の問題点については、「HACCP運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が44.7%と高く、具体的な点として「記入・記録の負担」「定着させるために時間がかかる」との意見がみられた。
- ・過去に指導・助言があったと回答した事業者において、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)」「自社(自店)への訪問による指導」がいずれも31.0%となっている。今後期待する指導・助言について、過去に指導・助言があったと回答した事業者では「継続的な研修会の開催」(44.8%)、「相談しやすい窓口の設置」(37.9%)が高く、過去に指導・助言がなかったと回答した事業者では、「衛生管理計画や記録用紙の配布」(47.6%)、「研修会、説明会の開催」(33.3%)が高くなっていた。

1-1.5. 調査結果の整理方法

- ・ 本調査は、1-1.2.での条件を満たした事業者 50 件に対して協力いただいた調査であり、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、項目を二つ以上選択し、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。
- ・ 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。
- ・ 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。

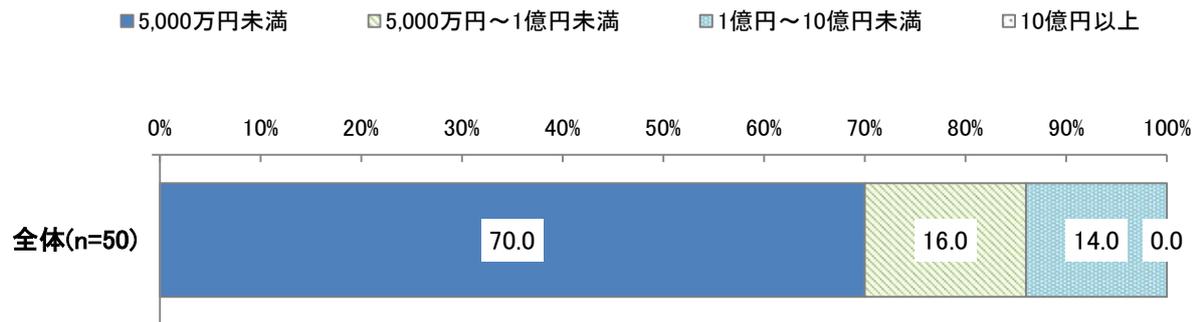
1-2. 調査結果

1-2.1. 食品販売総額

問 1. 令和 4 年度中(令和 4 年 4 月 1 日～令和 5 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。

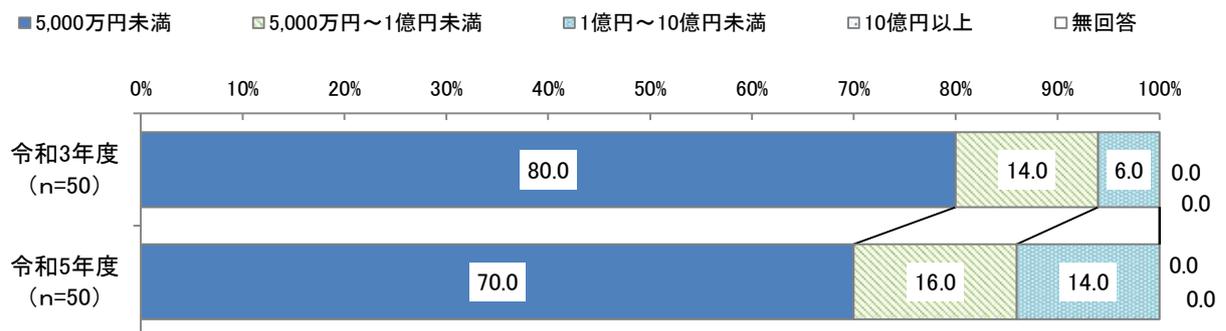
1 年間の食品の販売総額については、「5,000 万円未満」が最も高く、全体の 70.0%を占めた。

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～10億円未満	10億円以上
50	70.0	16.0	14.0	-

<参考> 令和 3 年度の回答との比較



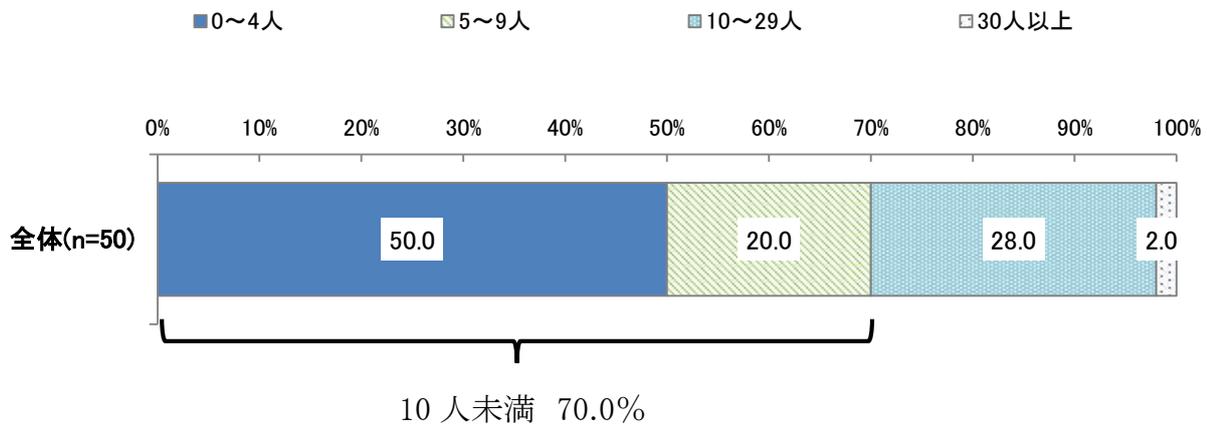
1-2.2. 常用雇用者の人数

問 2. 令和 5 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。

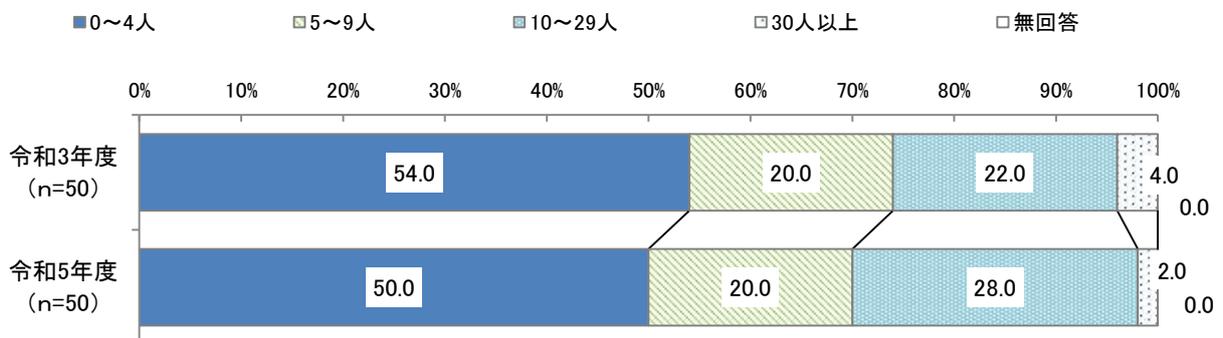
常用雇用者については、「0～4人」が 50.0%と最も高く、10人未満の事業者が 70.0%であった。

図表 2. 令和 5 年 7 月 1 日現在の常用雇用者人数



(%)				
調査数	0～4人	5～9人	10～29人	30人以上
50	50.0	20.0	28.0	2.0

<参考> 令和 3 年度の回答との比較



1-2.3. 業種

問 3. 貴社の業種について、該当する主な番号をお選びください。

業種については、全ての事業者が「飲食店営業(焼肉店を除く)」であった。飲食店営業に加えて、中華まんの加温販売業が1事業者、その他の販売業が3事業者あった。

図表 3. 業種

全体(n=50)



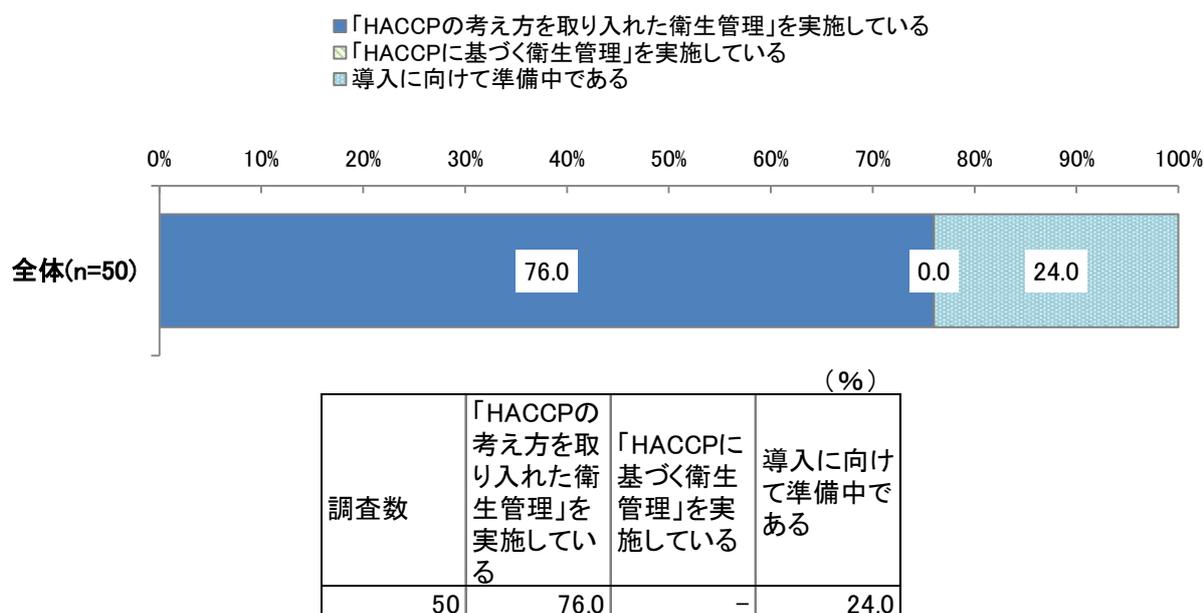
調査数	問3 貴社の業種について、当てはまる主な番号(1つを○で囲んでください。)											
	飲食店営業(焼肉店を除く)	飲食店営業(焼肉店)	多店舗展開外食業	委託給食の調理業	飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業	自動販売機での調理業	セントラルキッチンでの調理業	飲食店でのソフトクリーム調理業	中華まんの加温販売業	ホテル業	旅館業	その他
50	50	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	3
100.0	100.0	-	-	-	-	-	-	2.0	-	-	-	6.0

1-2.4. HACCP の導入状況

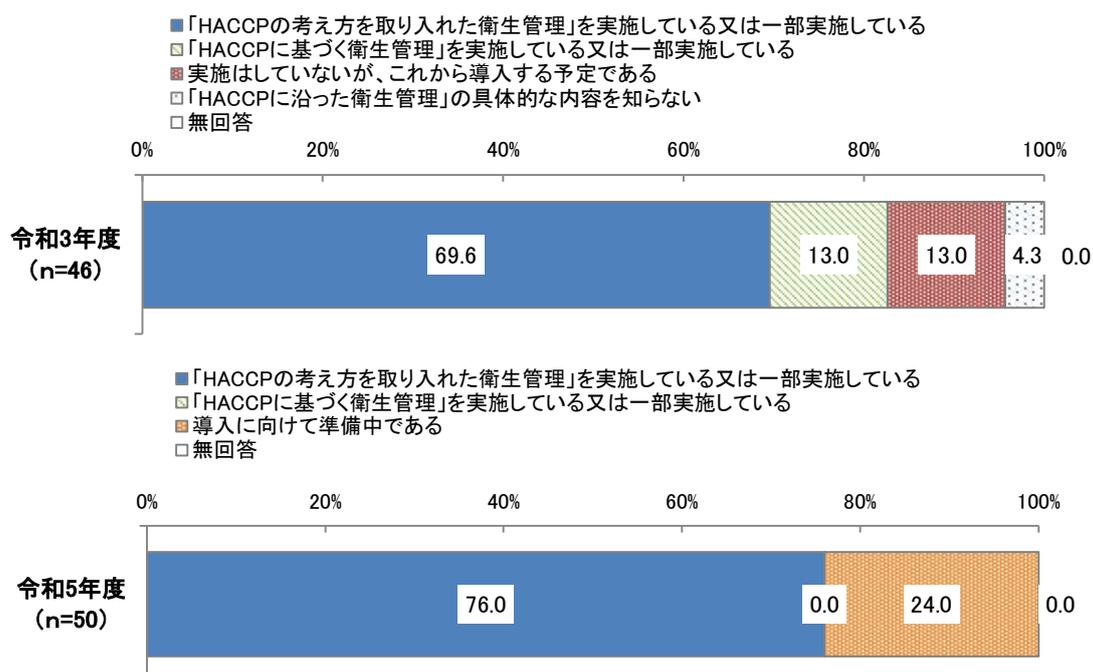
問 4. 貴社(貴店)における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているが 76.0%、「導入に向けて準備中である」が 24.0%となっていた。また、「導入に向けて準備中である」(12件)の状況については、「準備中」が 3件、「何もしていない」が 5件、「導入する予定もない」が 4件であった。

図表 4. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



<参考> 令和3年度の回答との比較



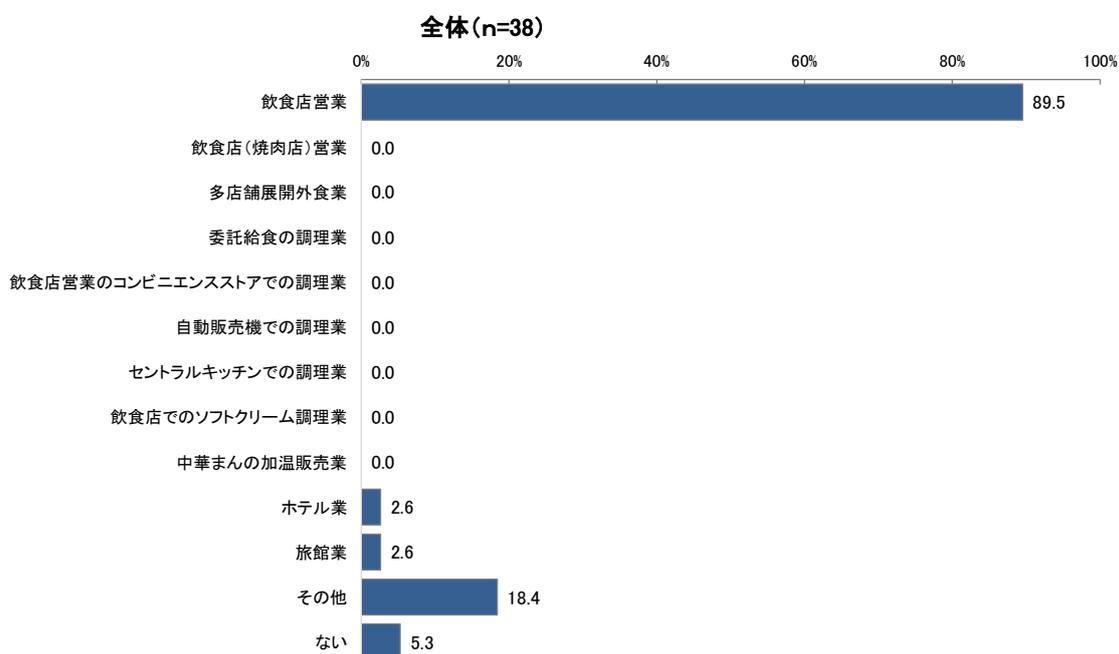
1-2.5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書

問 5. 問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

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

問4で「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」と回答した事業者が参考にした手引書等については、「飲食店営業」が 89.5%を占めており、「ホテル業」「旅行業」がいずれも 2.6%、「ない」が 5.3%であった。

図表 5. HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書

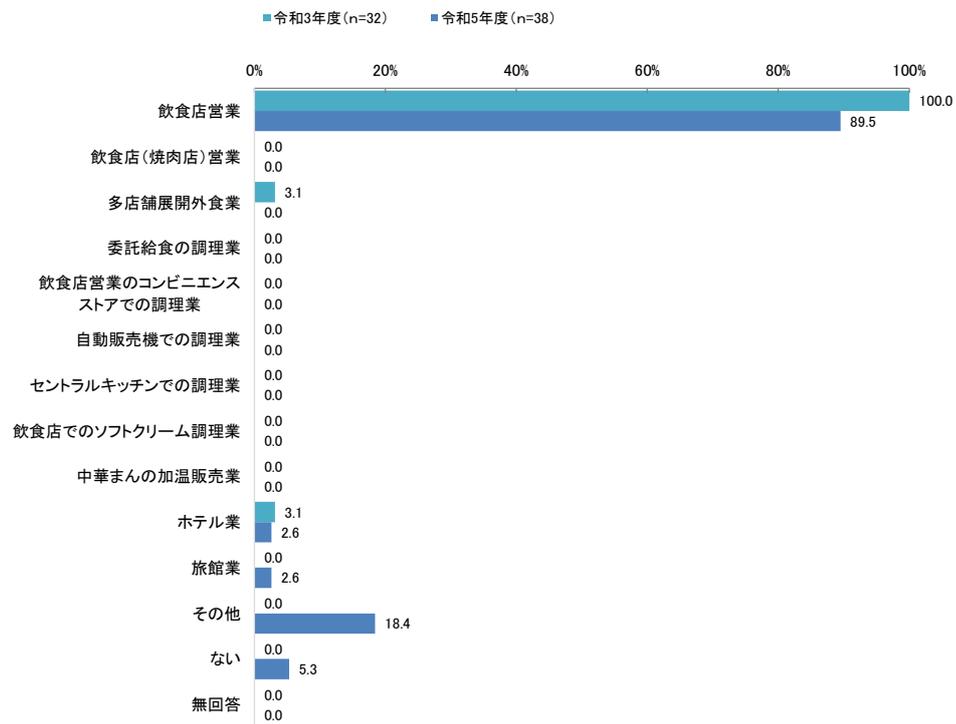


調査数	飲食店営業	飲食店(焼肉店)営業	多店舗展開外食業	委託給食の調理業	飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業	自動販売機での調理業	セントラルキッチンでの調理業	飲食店でのソフトクリーム調理業	中華まんの加温販売業	ホテル業	旅館業	その他	ない
38	89.5	-	-	-	-	-	-	-	-	2.6	2.6	18.4	5.3

12. 「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
本部で作成したもの	2
講習会で配布されたもの	2
レトルト食品(容器詰加熱殺菌食品)製造	1
小規模な分離液状ドレッシング製造業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書	1
2019 年から保健所指導のものをベースにしている(手引書の名前は不明)	1

<参考> 令和3年度の回答との比較

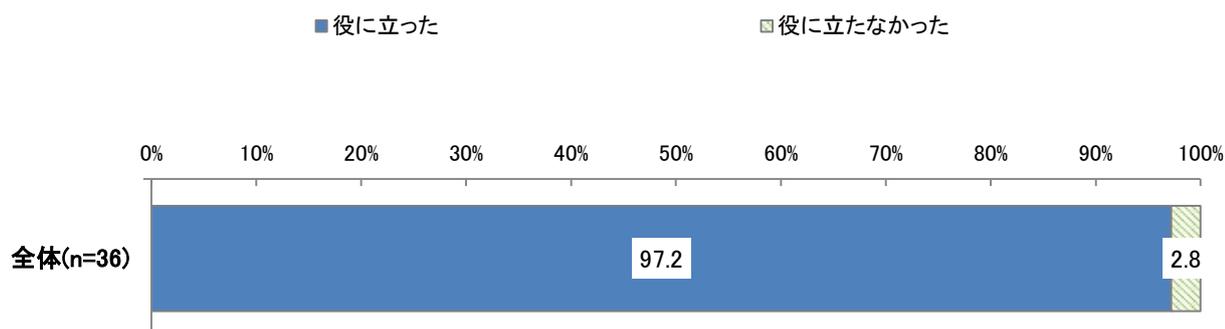


1-2.6-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ

問 6-1. 問 5 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」を実施している」と回答した事業者のうち、参考にした手引書は「役に立った」が 97.2%と 9 割以上を占めた。

図表 6. 【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



(%)

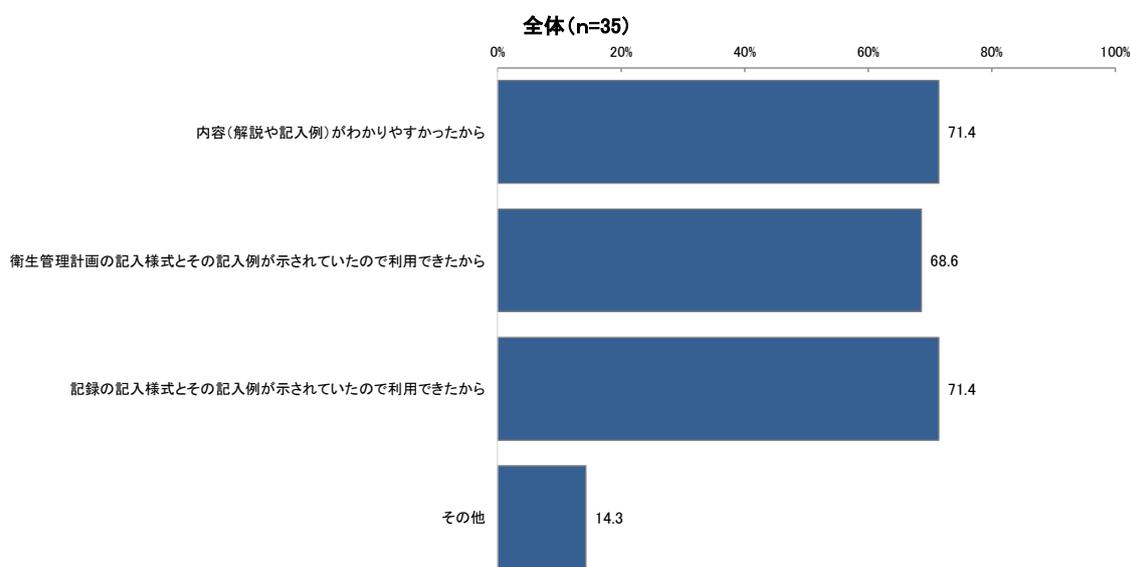
調査数	役に立った	役に立たなかった
36	97.2	2.8

1-2.6-2. 【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

問 6-2. 問 6-1 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」「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」がいずれも 71.4%となっており、「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 68.6%であった。

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
35	71.4	68.6	71.4	14.3

1-2.6-2. (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

問 6-2. 問 6-1 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をヒアリングした内容を以下に示す。

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
HACCP の意味や義務化の理由が分かった	4
初めて導入する上で何をしたら良いか分かりやすかった	3
温度管理や衛生管理について分かりやすかった	2
実例や具体例、ポイントの記載があるので分かりやすかった	2
大体理解できた	2
チェック方法が文章化されていたので、従業員に説明しやすかった	2
まな板、包丁、取手等の消毒を行うための資料があってよかった	2
専門用語が解説されていた	1
管理表がわかりやすい	1
これまでの衛生管理を再確認し、不足を補うことができた	1
絵や図が多く分かりやすかった	1
シンプルで分かりやすい内容だった	1
一般の食品用とグループ分けされていて分かりやすかった	1
解説や記入例が見本になり、何に注意すべきか分かった	1
何も分からない状況の中で分かりやすい指針となった	1
要約された手洗いの仕方は店に貼って利用できている	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
記入様式と記入例を利用できている	6
管理計画を作成するのに利用した	3
温度管理や加熱の有無等、チェック方法も参考にしている	3
温度管理表があるので、誰でも同じ基準で実施できる	1
管理計画が明確になった	1
種類に応じた仕込み方法、日付表示といった保存管理等のスキーム作りに役立った	1
衛生管理のポイントが分かりやすく、管理計画が立てやすかった	1
これまでの管理計画の手順を見直し改善できた	1
洗浄の仕方、手洗い方法等の衛生管理ポイントを参考にしている	1
分類ごとの加熱ポイントを参考にしている	1
洗浄等のポイントが役に立った	1
食品の管理について役に立った	1
従業員に説明する際、役に立った	1
記入例があったので、イメージできてよかった	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
温度管理の記録を参考に温度チェックをしている	5
使いやすいので印刷して使用している	3
掲載されていたものを活用できた	3
誰でも記入できる内容で利用しやすい	2
記録する項目が分かりやすい	2
予め様式と記入例があり楽だった	2
衛生管理日誌を参考にしている	1
記録用紙を厨房に貼って使用した	1
配布された記録表のひな型を自店に合わせて改良し使っている	1
記入様式と記入例を参考にしている	1
記入例からチェック項目を作成でき、役立った	1
自店に合うものはそのまま使用し、重要管理の部分は自店に合わせて使用した	1

4.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
多治見衛生協会から2年分配布され使用しやすかった	1
初年度は抜けもあったが、4年目に入り習慣化している	1
手引書に書いてあるからこうすべき、と従業員に説明できる	1
堺市から受け取った手引書はサイズ・文字共に大きくて見やすい	1
今まで実施してきた衛生管理とHACCPに沿った衛生管理を比較して、要点が確認できた	1

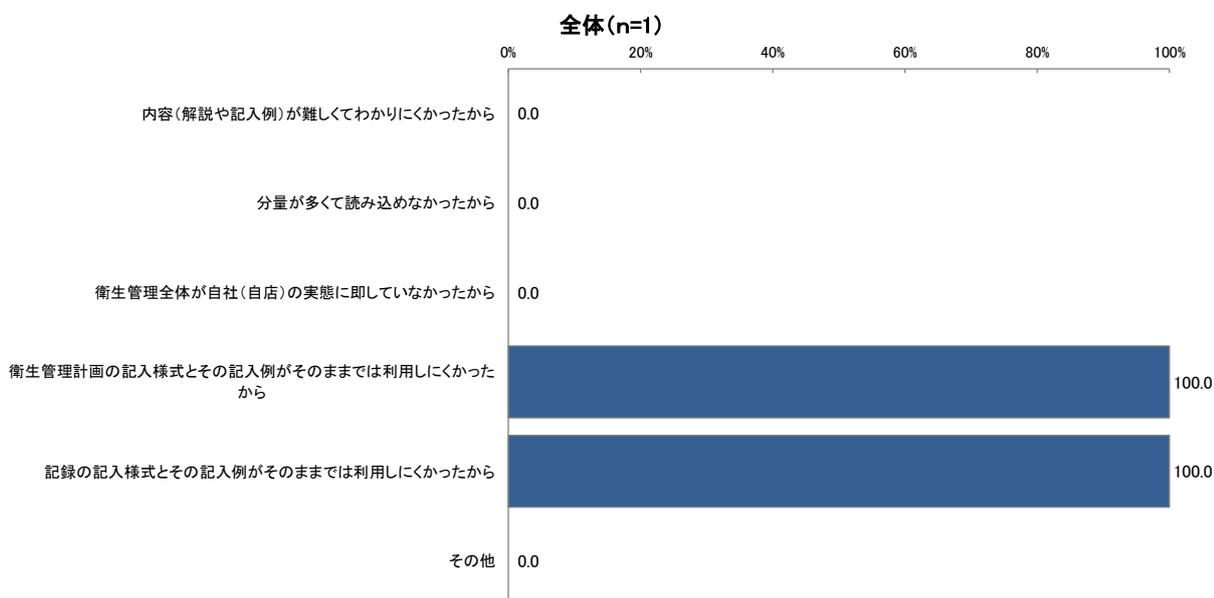
1-2.6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いにくさの理由

問 6-3. 問 6-1 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」手引書が役に立たなかった理由として、「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」という回答があった。

※「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」手引書が役に立たなかったと回答したのは1事業者のため、参考値となる。

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	-

1-2.6-3. (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

問 6-3. 問 6-1 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、具体的な内容・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をヒアリングした結果、以下のような回答を得た。

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
会社では定期的に健康診断や予防接種をしているが、従業員の健康管理をどこまでしたら良いか分からない	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

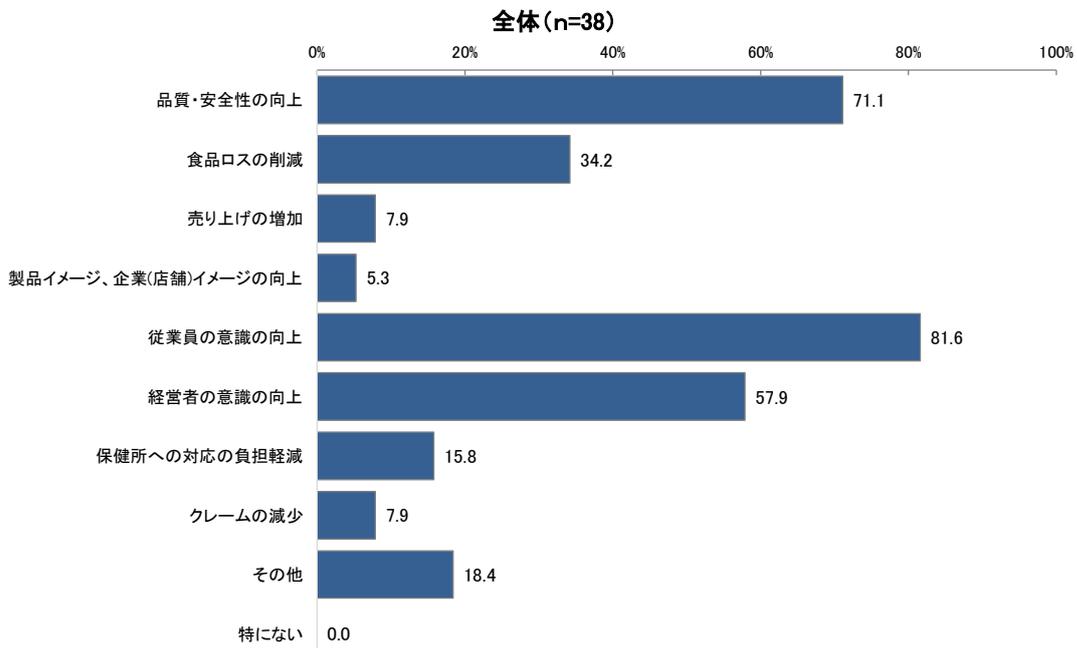
回答内容	回答数
チェック項目が多すぎる	1

1-2.7. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果

問 7. 問 4 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」の導入によって実際に得られた効果については、「従業員の意識の向上」が 81.6%と最も高く、次いで「品質・安全性の向上」が 71.1%、「経営者の意識の向上」が 57.9%であった。

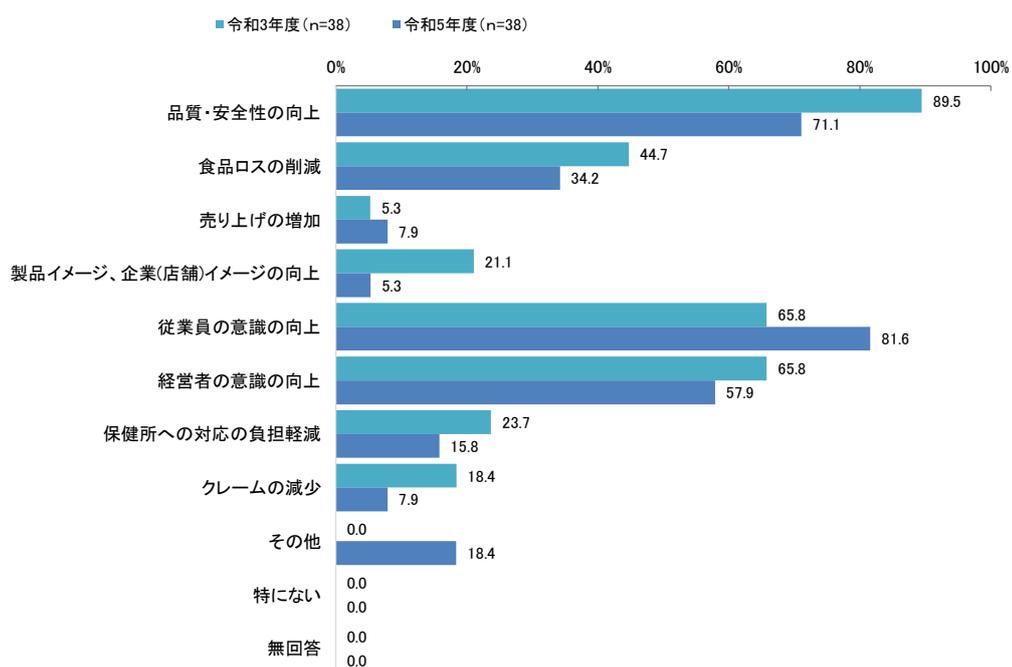
図表 9. HACCP の導入にあたり実際に得られた効果



(%)

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	経営者の意識の向上	保健所への対応の負担軽減	クレームの減少	その他	特にない
38	71.1	34.2	7.9	5.3	81.6	57.9	15.8	7.9	18.4	-

<参考>令和3年度の回答との比較



※令和3年度の設問は、「「HACCP に沿った衛生管理」の導入による効果(又は期待する効果)について、該当する番号(すべて)をお選びください。」となっている。

1-2.7. (ヒアリング)HACCP の導入にあたり実際に得られた効果

問 7. 問 4 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、具体的に教えてください。

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・安全性の向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
冷蔵庫の温度管理を毎日するようになった	5
衛生管理の意識の向上が、品質・安全性の向上につながっている	3
加熱の温度管理をするようになった	2
廃棄方法は頭で分かっていたが、実際どうすべきかが明確になった	1
放置して粗熱を取る方法から、急速冷凍するようになった	1
原材料の搬入時に温度管理ができています	1
保管期間を設定するようになった	1
冷蔵庫の温度、品質管理や品質保持をチェック表で把握している	1
項目ごとに温度管理や加熱方法を管理できる	1
異物混入等があった場合、記録表の備考欄に記入している	1
日付で品質管理するようになった	1
温度管理を毎日することで冷蔵庫の異常に気付き、早急に対処できた	1
殺菌、手洗い、手袋の使用についてはこれまで以上に意識が向上した	1
温度管理のために徹底した確認ができる	1
毎日、帰る前にチェックするようになったので、これまで以上に安全になったと思う	1
以前に比べて仕入れ時の日付管理を徹底するようになった	1
卵の保管温度等、以前より温度管理を気にするようになった	1
食材を当日中に使い切る等気をつけるようになった	1
食品の状態を保つための方法を学ぶことができた	1
加熱時間や保管期間の基準があつてよかった	1
冷凍庫から出した日を記録することで、期限が来たら廃棄する等、品質の向上に繋がった	1
日付管理をすることで期限切れがわかるようになった	1
お客様に対して賞味期限のお知らせがしっかりとできるようになった	1

2.「食品ロスの削減」と回答した対象者

回答内容	回答数
在庫管理ができるようになったため	2
日付管理をすることで仕込みの量を調整できている	2
作り置きは少しずつ、消費期限は守る、メニューはローテーションする等を実施	1
食材の数量を把握できるようになった	1
仕込んだ物の管理をきちんとすることで廃棄を削減	1
食品の適切な保存方法が理解でき、食品ロスが減った	1
食材を2、3日で使い切るようになった	1
食材が長持ちするので食品ロスが減った	1
フードコストを見直し、余計な発注がなくなった	1
納入時のチェックで品質が悪いものは業者に返却している	1
期限が切れる前に気付けるので、食品ロスが減った	1

3.「売り上げの増加」と回答した対象者

回答内容	回答数
食品ロスによる利益率アップ	1
適切な保存方法により売り上げが増加した	1

4.「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
お客様が安心して利用できている	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
温度管理や記録をすることで衛生管理の意識が持てるようになった	8
従業員は誰でも管理ができる	5
これまで以上に意識が向上している	3
仕込みの管理をしている	3
原材料を扱う時は手袋を使用するようになり、作業毎に手袋を交換するようになった	2
衛生管理の目的や記録の大切さを伝えることで理解している	2
ルール付けにより消費期限が守られている	1
従業員も店長と同じようにチェックした後押印するため、気にするようになった	1
衛生管理について考えるきっかけになった	1
盛付や配膳時の意識が向上した	1
手洗い等の衛生に対する意識が高まった	1
厨房とホールの従業員が、役割を明確に理解した	1
法人全体での講習会をしたので、一定の意識が持てた	1
従業員にもチェックをする順番を回しているため、意識できている	1
手洗いや食品を扱う方法等、指導の機会が増え、従業員の意識が向上している	1
ルーチン化することで、意識づけられた	1
布巾や手拭きを清潔に保つよう心がけている	1
手洗いの方法が徹底された	1
何に気を付けるべきかを考えて、記録している	1
納品時の確認を細かく行うようになり、問題があった場合は迅速に報告するようになった	1

6.「経営者の意識の向上」と回答した対象者

回答内容	回答数
従業員に指導できている	3
やらなくてはいけないという意識が向上した	2
自信をもって取り組んでいる	2
温度や時間の意識が向上した	2
チェック漏れが防げている	2
習慣化することで意識が向上した	2
従業員に HACCP の衛生基準を明確に伝えられる	1
項目や対処法が分かるようになった	1
当たり前のことを当たり前出来るようになった	1
他店舗も同じように指揮できる	1
現在は一人で管理チェックできている	1
法人全体での講習会をしたので、一定の意識が持てた	1
経営者の意識は向上する	1

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
保健所の確認の際に衛生管理状況を回答できた	2
食中毒のクレーム対策ができる	1
食中毒等が起こらないようにできている	1
保健所の窓口での確認がスムーズになった	1

8.「クレームの減少」と回答した対象者

回答内容	回答数
温度や日付管理により、お客様に説明できる	1
データが残るため自信をもって対応できる	1
意識を高めることで異物混入等を減らし、クレームを防げている	1

9.「その他」と回答した対象者

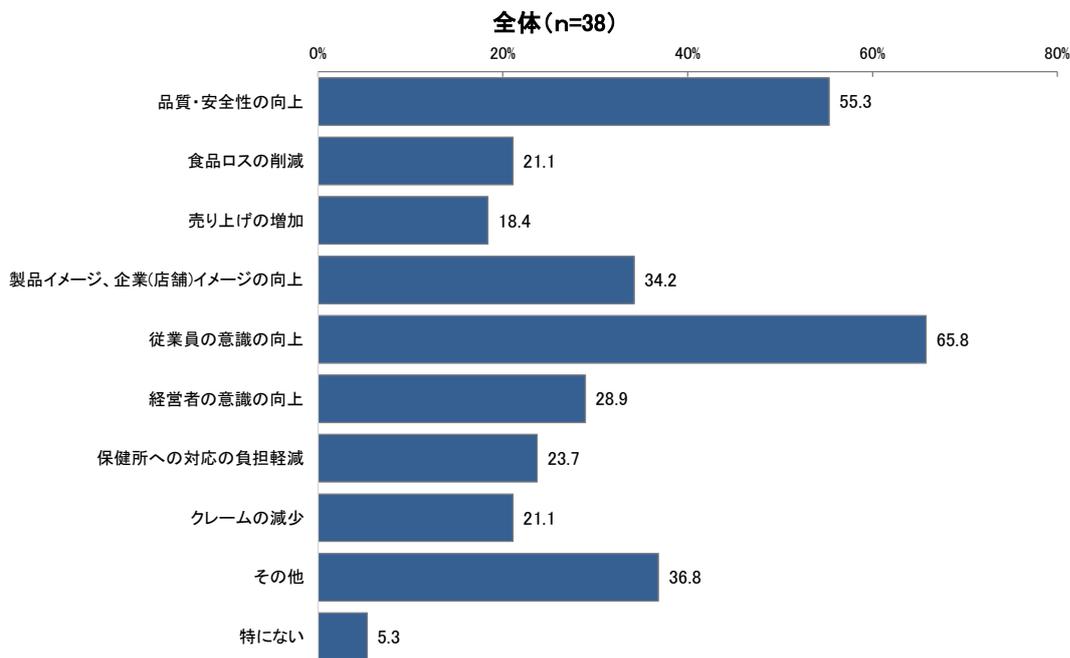
回答内容	回答数
設備(冷蔵庫、冷凍庫、厨房機器)の異変に気づけるようになった	2
マニュアル化されて、ルールが決められるようになった	1
記録をまとめてではなく、都度するように習慣づけることができた	1
健康管理が維持できている	1
怪我した際、手袋をする等正しい処置ができるようになった	1
店舗会議の議題として挙げられるようになった	1
外商で HACCP を導入しているかの資料を求められた際、衛生管理記録を提出することができる	1
店内が以前よりきれいな状態を保てるようになり、雰囲気良くなった	1

1-2.8. 今後期待する効果

問 8. 問 4 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、「従業員の意識の向上」が 65.8%と最も高く、次いで「品質・安全性の向上」が 55.3%、「製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上」が 34.2%であった。

図表 10. 今後期待する効果について



(%)

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	特になし
38	55.3	21.1	18.4	34.2	65.8	28.9	23.7	21.1	36.8	5.3

1-2.8. (ヒアリング)今後期待する効果

問 8. 問 4 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
品質安全性の効果が持続すると良い	14
冷蔵庫の不調を防止することで品質低下を防止できる	2
冷蔵庫の温度管理を継続して行う結果	1
温度や加熱管理による	1
納入業者も HACCP を実施し、温度管理をしてくれると良い	1
異物混入等をなくし、より安全なものを提供できるようにしたい	1
夏場は店内の温度が上がり、準備中に劣化してしまうことが課題であるため	1

2.「食品ロスの削減」と回答した対象者

回答内容	回答数
食品ロスの削減につながることを期待したい	3
食品ロスの削減効果が持続すると良い	3
冷蔵庫の温度管理を安定させることで食品ロスを防止できる	1

3.「売り上げの増加」と回答した対象者

回答内容	回答数
現在実感していないため今後期待する	5
意識の向上との相乗効果	2
お客様の信頼度が売り上げの増加につながると良い	2
食品ロスの削減による相乗効果	1
外商でも、取引してくれるところが増えて売り上げにつながる	1
従業員の自信につながり、良いものを出し続けることで顧客満足度も向上する	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
衛生に気を付けているお店であるとアピールできるようになったら良い	11
一般の人の HACCP に対する認知度が上がればイメージ向上に繋がる	4
清潔で綺麗な店を維持	1
HACCP の適合証明のようなものを店頭に表示できれば、HACCP に対するお客様の認識が広がり、お店のイメージの向上になる	1
外商でも、取引してくれるところが増えて企業イメージ向上につながる	1
従業員の自信につながり、良いものを出し続けることでイメージが向上する	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
引き続き意識の向上に努めたい	12
新しい従業員への周知	4
管理者の負担軽減	2
以前より高まってはいるが、更に自主性が生まれると良い	2
責任者と同じ管理ができるようになってほしい	1
今後も同じ基準で行う	1
明確なルールに沿って誰でも毎日同じように管理できる	1
入社時期を問わず周知できる	1
従業員が増えても、全てアプリで管理できるよう指導していきたい	1
衛生管理への取り組みを売り上げ増加に繋げて、従業員の士気も上げたい	1
口頭での確認を記録に改善する	1
食中毒に関する意識が向上すると良い	1
知識が身につく、目が肥えるようになると良い	1
手洗いや手袋交換等の衛生管理を意識せずとも出来るように今後も継続させていきたい	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
引き続き意識の向上に努めたい	7
経営者として衛生管理の大切さを従業員に伝えている現状を維持したい	1

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
食中毒を防ぐ	3
引き続き継続して効果を期待	2
使用料等コストはかかるがアプリを導入し、保健所からの指導を受けずにいる	1
食中毒が出た時に作業工程の見直しができる	1

8.「クレームの減少」と回答した対象者

回答内容	回答数
国際基準の HACCP をしていますと言える	3
チェック表による管理でクレームなしを維持できる	2
日付、温度の管理を記録しているため事故の原因がつかめる	1
食中毒の防止にもつながる	1

9.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
一般の HACCP の認知度が上がり、きちんと衛生管理されていることが理解され、再来店意向の向上につながると良い	6
HACCP を実施している店舗かどうか外部にわかるようになれば HACCP を行うメリットを感じられるようになる	4
食中毒の二次感染を防ぐ	1
食品衛生管理への取り組みが保健所に評価されることを望む	1
飲食店全体で HACCP が認知されると良い	1
長く経営できている理由に繋がって欲しい	1
健康管理の効果を今後も期待している	1
実際どこまで実施したら良いのかはっきりと分からないので、現場と行政側の認識のすり合わせをしてほしい	1
店内がきれいな状態を維持し、今後も雰囲気良くしたい	1

1-2.9. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)

問 9-1. 問 4 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。

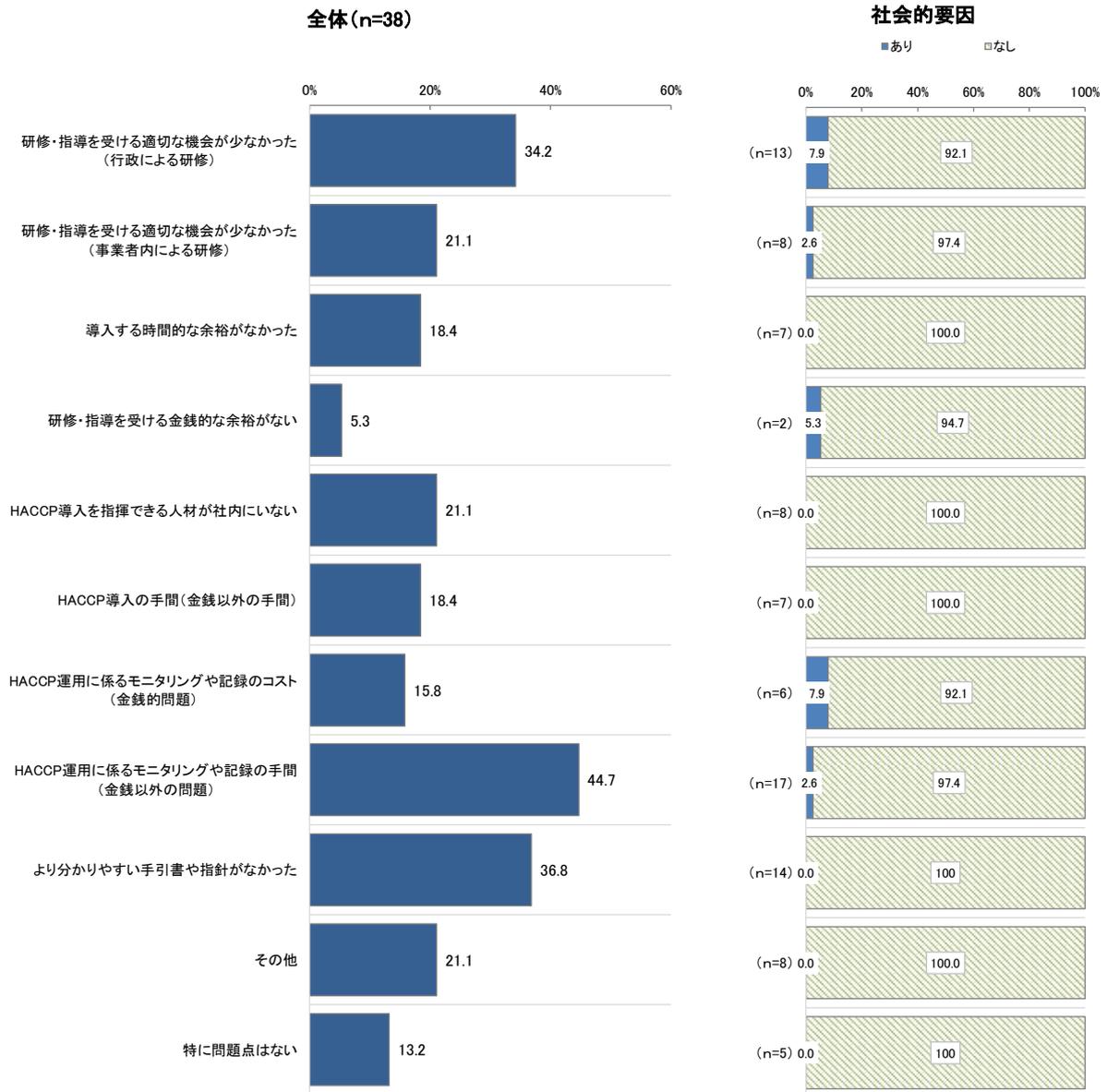
問 9-2. 次に、問 9-1 で選択した問題点について、社会的要因*の影響があったかどうかについて、該当するもの(1つ)をお選びください。

*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」の導入に当たっての問題点については、「HACCP 運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)」が 44.7%と最も高く、次いで「より分かりやすい手引書や指針がなかった」が 36.8%、「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)」が 34.2%であった。

社会的要因の影響については、「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)」「HACCP 運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)」を選択した回答者のうち、社会的要因があったと回答した割合がいずれも 7.9%であった。

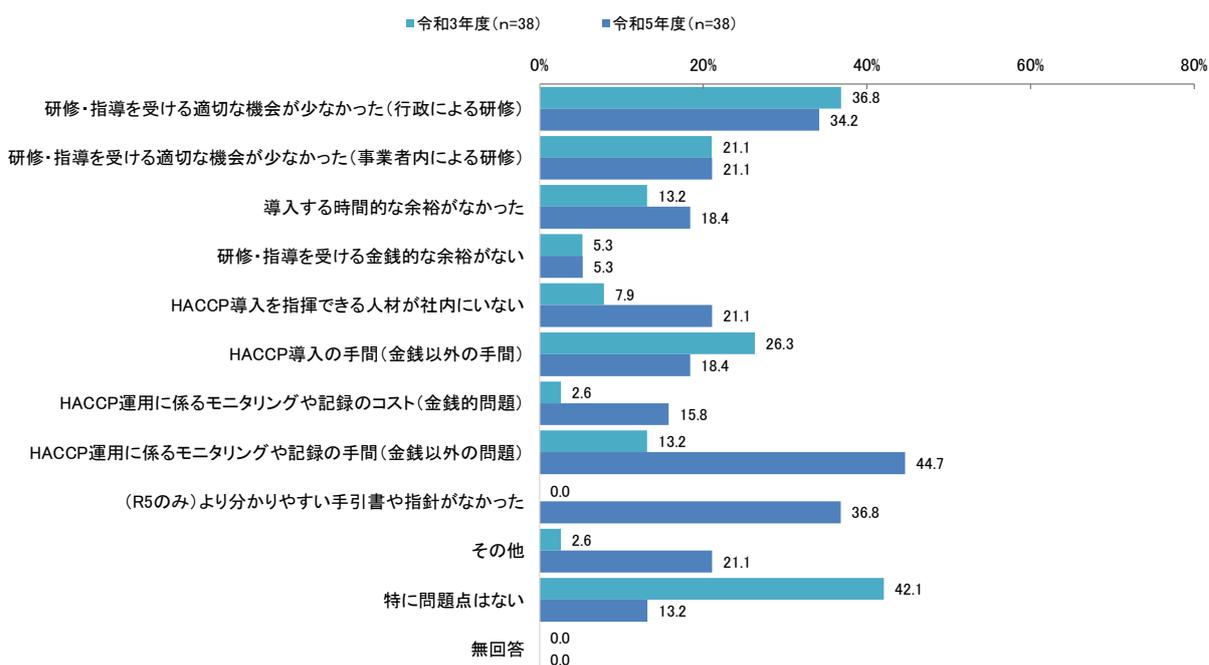
図表 11. HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)



(%)

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)	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)	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運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)	HACCP運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)	より分かりやすい手引書や指針がなかった	その他	特に問題点はない
38	34.2	21.1	18.4	5.3	21.1	18.4	15.8	44.7	36.8	21.1	13.2

<参考> 令和3年度の回答との比較



1-2.9. (ヒアリング)HACCP 導入の問題点(社会的要因の影響)

問 9-1. 問 4 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
研修は一度もなかった	3
研修の案内がなかった	3
研修の案内はあったが参加していない	3
保健所が店舗とコミュニケーションをとる機会が少ない	2
研修の案内があったかは不明	1
2021 年 6 月にあったかもしれないが行けていない	1
1 回のみ研修があった	1
案内はあり参加したことはあるが、コロナにより実施の機会が少なかった	1
店舗に合わせた指導がない	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
研修の案内がなかった	4
研修は一度もなかった	3
研修の案内があったか不明	1
2021 年度から研修案内は繰り返しあるが、余裕がなく参加はしていない	1
案内は頻繁にあるが、どれも疑わしいため参加していない	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
時間的な余裕がなかった	4
やるが増えて大変だった	1

5.「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」と回答した対象者

回答内容	回答数
対応できる人が限られている	6
対応できる人がいない	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
従業員の落とし込みに手間がかかった	3
チェックリスト作成に手間がかかった	2
衛生管理計画作成に手間がかかった	1
マニュアルを理解するのに手間がかかった	1
正解が分からず模索しながら準備をしたため、保健所に確認する時間と手間がかかった	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
印刷費のコストがかかる	4
アプリ等のシステム費がかかる	3

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
記入・記録の負担	5
定着させるために時間がかかる	4
チェック作業の手間	3
印刷して使う手間	1
業務時間外での作業調整の手間	1
業務時間外に行う面倒さ	1
単純にやるが増えて大変	1
ファイル管理は面倒なため、厨房で一覧表で記録していたが、作業中の手で触るためかえって不衛生に感じた	1
労力がかかる割にメリットがない	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
自店に合うマニュアルがなかった	4
HACCP を理解しづらい	2
日々のチェック項目はこれで正解なのかが不明	2
詳しく知るための手段と手引書が知りたい	2
チェック項目が多い	1
どこまで何をしたら良いかわからない	1
飲食店営業の手引書が手元にないため、ほかの業種の手引書を参考にした	1
従業員への周知するための分かりやすい資料がなかった	1
WEB サイトで情報収集する必要があった	1
自身で勉強した	1

10.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
必要性が感じられない	2
電子化してほしい	1
保管場所がない	1
慣れてくるとマンネリ化してしまう	1
どこまでやれば良いのかモヤモヤしている。現場と行政側(法律を作る側)との 解離	1
最初の段階で店に即したチェックの仕方を教えてほしかった	1
手袋を頻繁に交換するため費用がかかる	1
現場の状況と行政の意向との間に乖離がある	1

11.「特に問題点はない」と回答した対象者

回答内容	回答数
従業員の意識は既にあり、徹底している	1
問題なく導入し、タブレットで簡単でスムーズに入力管理を行えている	1

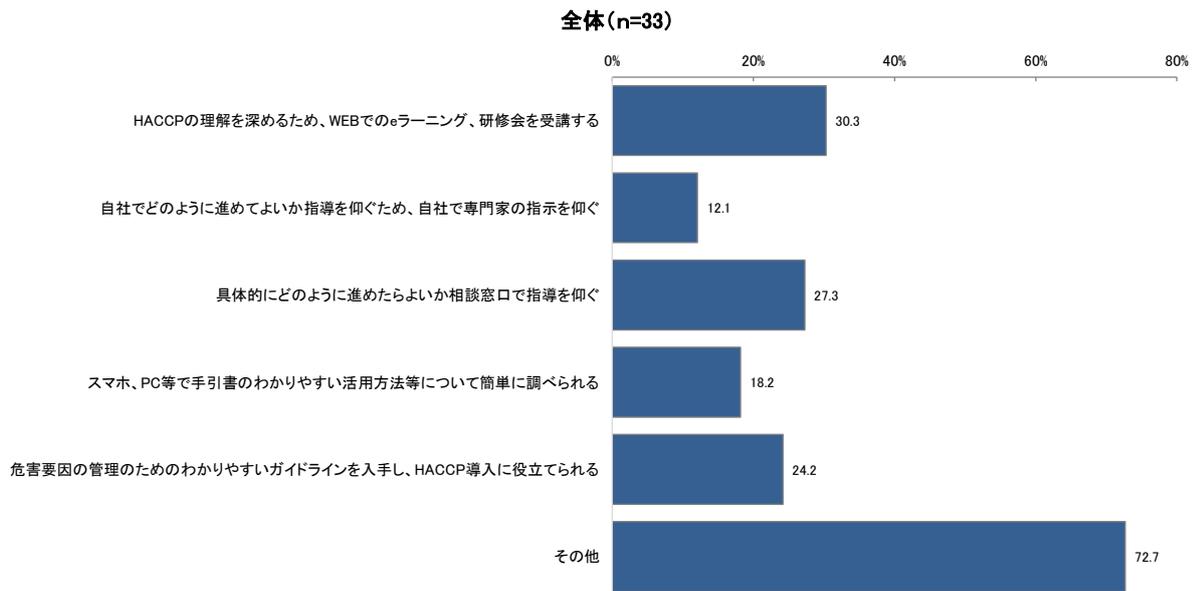
1-2.10. 問題点を解決するために必要なこと

問 10. 問 9-1 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。

問題を解決するために必要なこととして、「その他」を除き、「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 30.3%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導を仰ぐこと」が 27.3%となった。

図表 12. 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	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	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	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	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	その他
33	30.3	12.1	27.3	18.2	24.2	72.7

1-2.10. (ヒアリング)問題点を解決するために必要なこと

問 10. 問 9-1 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 導入の問題点を解決するために具体的に何が必要かをヒアリングした結果、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」と回答した対象者

回答内容	回答数
誰でも学習できるもの	3
手洗いや調理器具の消毒の仕方等を YouTube 等の動画形式で説明があると良い	2
わかりやすい言葉での説明が欲しい	1
オンラインで 1 時間くらいの動画後を観た後、簡易的な理解度テストみたいなものがあると、従業員の意識も上がると思う	1
計画書の作成等を YouTube 等の動画形式で説明があると良い	1
YouTube の説明動画等があると良い	1
講習の内容を理解できるもの	1

2.「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」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所の検査のようなものではなく、アドバイス程度であれば欲しい	1
専門家による自店のオペレーションの評価や指導が欲しい	1
メニューに応じた指導が欲しい	1
自店に合ったチェック項目、チェックの仕方を実際に店に見に来て教えてほしい	1

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

回答内容	回答数
気軽に相談できる窓口	2
電話対応での窓口	2
自社の相談窓口	1
保健所に問合せ担当者がいるといい	1
知りたいことを教えてくれる窓口	1
どんなシステムを取り入れたら良いか等の相談や業者を紹介してほしい	1
お店に合った管理方法を詳しく相談できる窓口	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」と回答した対象者

回答内容	回答数
自店のニーズに合った情報を簡単に検索し、印刷して活用したい	1
手引書や出典を紹介するサイト、PDF がダウンロードできるサイト	1
スマホで気軽に見られる漫画やデータがほしい	1
PC 検索の上位にイラスト付きの手引書や動画があると良い	1
画像があるとわかりやすい	1
手引書や Q&A 等がまとめて見られると良い	1
食中毒に関する注意喚起の内容やリンクの紹介	1

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」と回答した対象者

回答内容	回答数
しっかりと取り組める詳しい情報	1
従業員用の注意喚起になる掲示物等があればよい	1
扱う商品に応じた手引書	1
予想される危害要因についての注意喚起	1
シンプルで危害要因の重要ポイントが理解できる表記	1
重要なポイントのみをまとめたガイドラインが欲しい	1
加熱時間、気をつけるべきことを一覧にしたイラストや POP を調理スペースに貼りたい	1

6.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
電子化での管理方法	6
特になし	3
オンラインでの問い合わせ先	3
他店の事例紹介	2
導入状況の確認	1
管理簿の継続的な配布	1
保健所からの個別のお知らせ	1
定期的な講習会の実施	1
外国語での HACCP に関する資料	1
手引書の配布	1
衛生管理の評価の統一	1
イラスト付きの手引書が欲しい	1
求めている水準を知るためにモデル店の開示	1
重要な箇所のみチェック項目	1
研修の予約方法の改善	1
HACCP 導入に対する資金補助	1

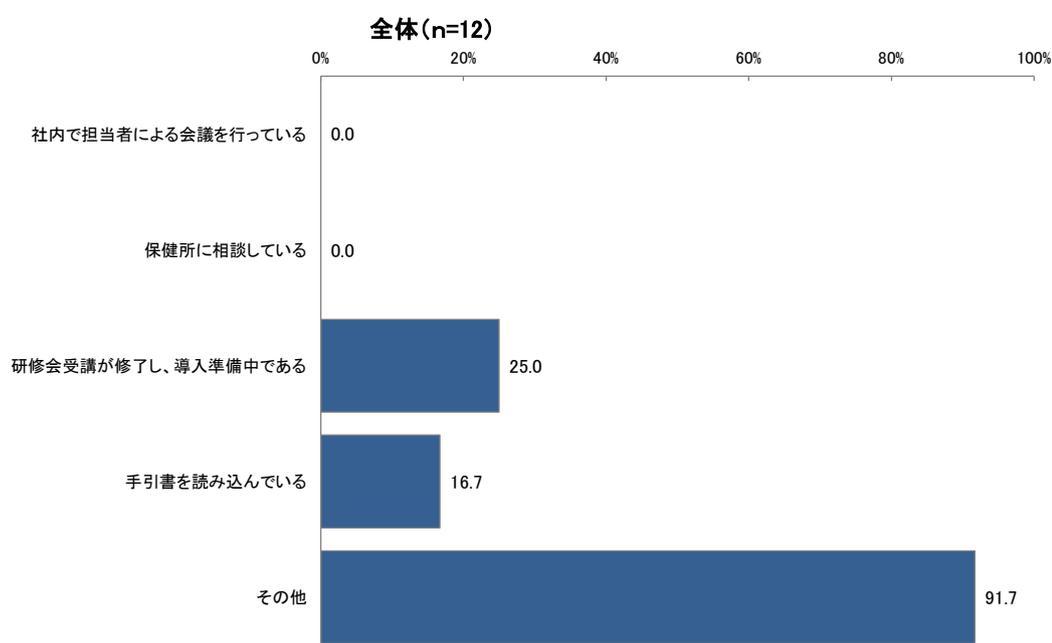
1-2.11. 導入に向けた準備の状況

問 11. 問 4 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」の状況について、「その他」を除き、「研修会受講が修了し、導入準備中である」が 25.0%、「手引書を読み込んでいる」が 16.7%であった。「その他」の内容としては、「手引書を見ただけ」が 3 件、「何もしていない」が 2 件、「過去に実施していた」が 1 件、その他、資料や教材はあるが、実施に至っていない状態は 5 件であった。

※「導入に向けて準備中である」と回答した事業者は 12 事業者のため、参考値となる。

図表 13. 導入に向けた準備の状況



(%)

調査数	社内担当者による会議を行っている	保健所に相談している	研修会受講が修了し、導入準備中である	手引書を読み込んでいる	その他
12	-	-	25.0	16.7	91.7

1-2.11. (ヒアリング)導入に向けた準備の状況

問 11. 問 4 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。
具体的にどのように準備していますか。

HACCP 導入に向けて具体的にどのように準備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。

3.「研修会受講が修了し、導入準備中である」と回答した対象者

回答内容	回答数
2021 年 5 月末、食品衛生講習会で HACCP の説明を聞き研修も受けた	1
2018 年に保健所主催の研修 2 回修了	1
2020 年に県民ホールであった。南部農協は毎年研修があり、HACCP は専門家による話もあった	1

4.「手引書を読み込んでいる」と回答した対象者

回答内容	回答数
「小規模な一般飲食店」の手引書を見ているが分からないことが多い	1
2019 年度の飲食店営業 2 種類の手引書	1

5.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
何もしていない	3
手引書を見ただけ	3
具体的な計画や記録はしていない	1
調理師免許取得時の教科書を活用している(HACCP ではない)	1
プリントや配布物をファイリングしている	1
ネットで閲覧し導入しなくてはと思っている段階	1
資料は受け取っている	1
2021 年 6 月から半年間は実施していた	1

1-2.12. HACCP の導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)

問 12-1. 問 4 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 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、該当する番号(1 つ)をお選びください。

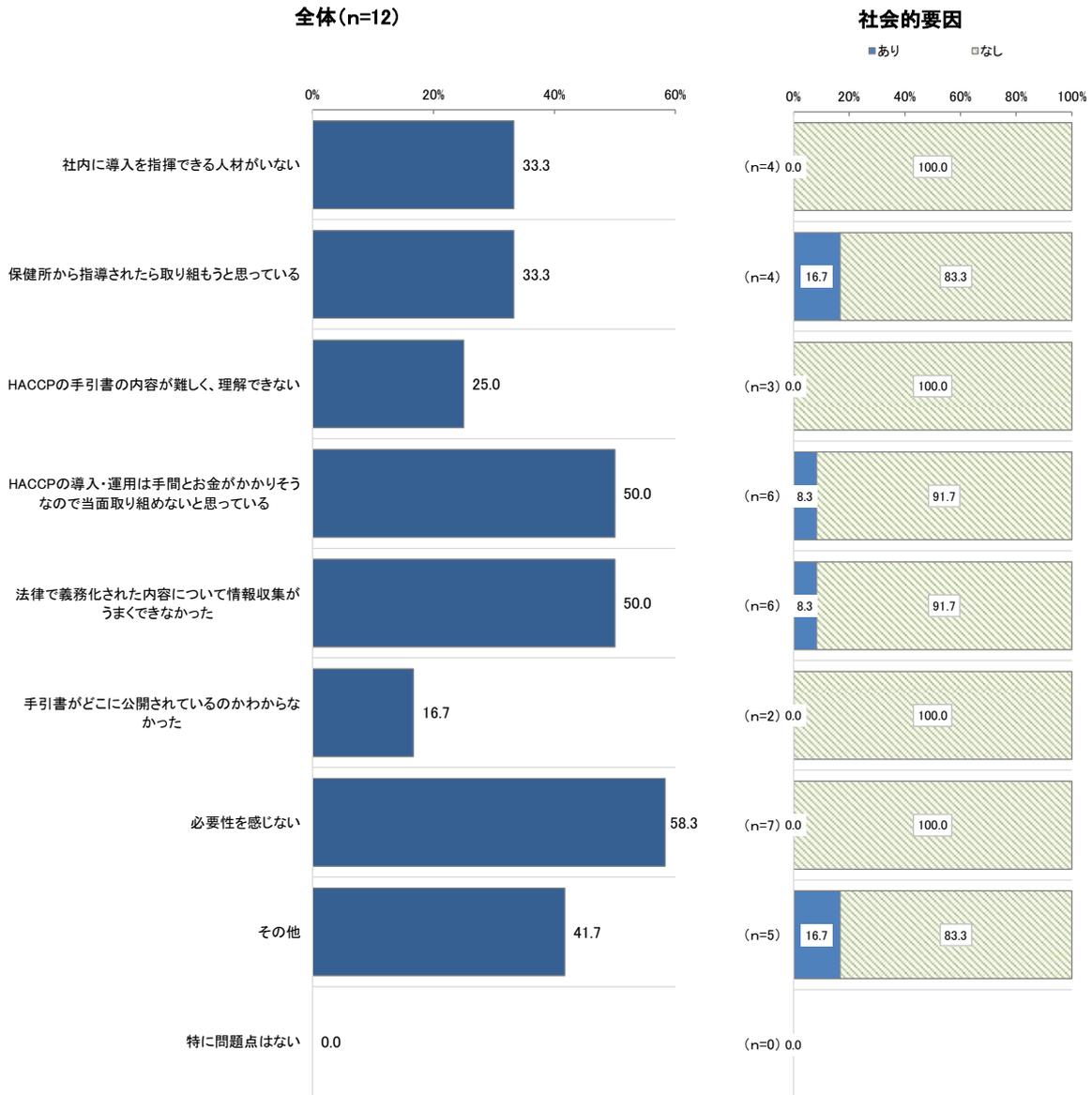
*社会的要因:新型コロナウイルス感染症、円安、ウクライナ問題等の影響による要因

「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点については、「必要性を感じない」が 58.3%と最も高く、次いで「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」がいずれも 50.0%であった。

社会的要因の影響については、「保健所から指導されたら取り組もうと思っている」を選択した回答者のうち、社会的要因があったと回答した割合は 16.7%、「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」ではいずれも 8.3%であった。

※「導入に向けて準備中である」と回答した事業者は12 事業者のため、参考値となる。

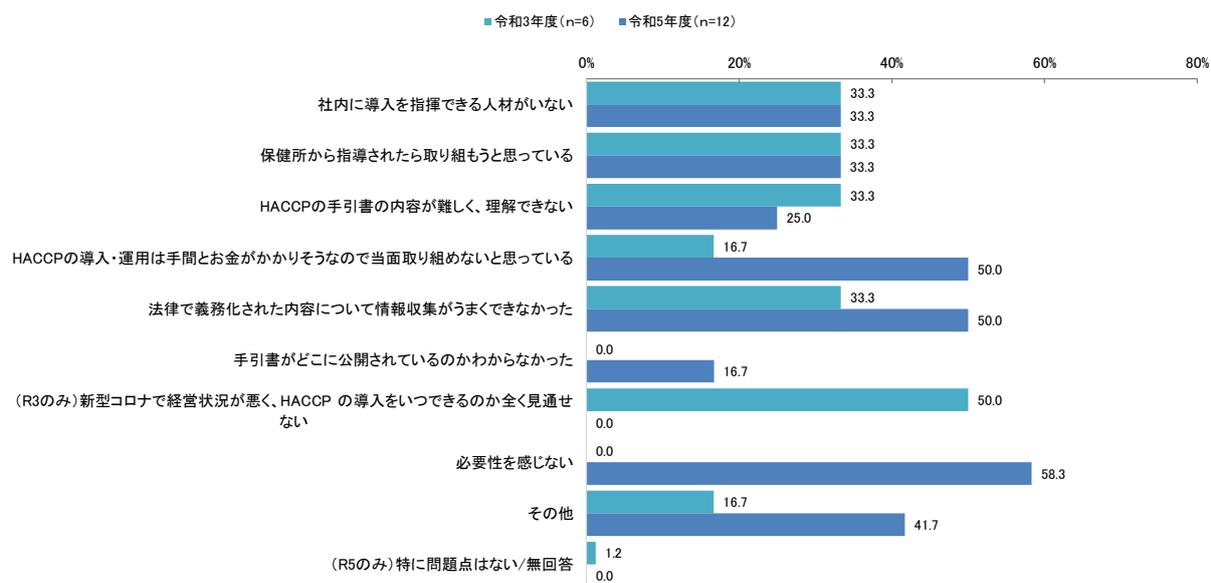
図表 14. HACCP の導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)



(%)

調査数	社内に導入を指揮できる人材がいない	保健所から指導されたら取り組もうと思っている	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	特に問題点はない
12	33.3	33.3	25.0	50.0	50.0	16.7	58.3	41.7	-

<参考> 令和3年度の回答との比較



1-2.12. (ヒアリング)HACCP の導入にあたっての問題点(社会的要因の影響)

問 12-1. 問 4 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、
 具体的な事例を教えてください。

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.「社内に導入を指揮できる人材がない」と回答した対象者

回答内容	回答数
指揮できる人材が自分しかいなく、理解できていないため	3
指揮できる人材がない	1

2.「保健所から指導されたら取り組もうと思っている」と回答した対象者

回答内容	回答数
強制されたら取り組む	1
年に1度の食品衛生講習会の時等に指導してくれたら導入できたと思う	1
国際的な衛生管理方法なのに指導がなかったため	1
現在保健所から連絡はない	1

3.「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」と回答した対象者

回答内容	回答数
複雑すぎて理解できない	1
複数の商品、冷凍冷蔵も関係するため、どこまで適用すればよいか不明	1
文字が多く理解できない	1

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」と回答した対象者

回答内容	回答数
時間がない	3
手間がかかる	2
面倒	1
チェック項目が多すぎる	1

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」と回答した対象者

回答内容	回答数
義務化されたことの情報が無い	2
内容を知らない	2
何をすればいいのかわからない	2
活用方法を知らない	1
関係がないと思っていた	1

6.「手引書がどこに公開されているのかわからなかった」と回答した対象者

回答内容	回答数
保健所のHPに公開通知がなかったため、手引書の存在は知らなかった	1
ネットで閲覧はしてみたが、出所は不明である	1

7.「必要性を感じない」と回答した対象者

回答内容	回答数
これまで通りの衛生管理でよいと思っている	3
扱う商品が少ないため	2
記録のためならば必要性を感じない	1
周りの同業者も導入していない	1
情報が少なく周知されていないため	1
店の規模が小さいため	1

8.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
コロナ禍で営業休止になり、導入を指揮する必要性を感じなかった	1
メニューによって応用が難しい	1
前任者から引継ぎをしていない。前任者が実施していたかも不明である	1
食中毒等の問題が生じたら、各店が責任を取ればよい	1
具体的な指導があると思っていた	1

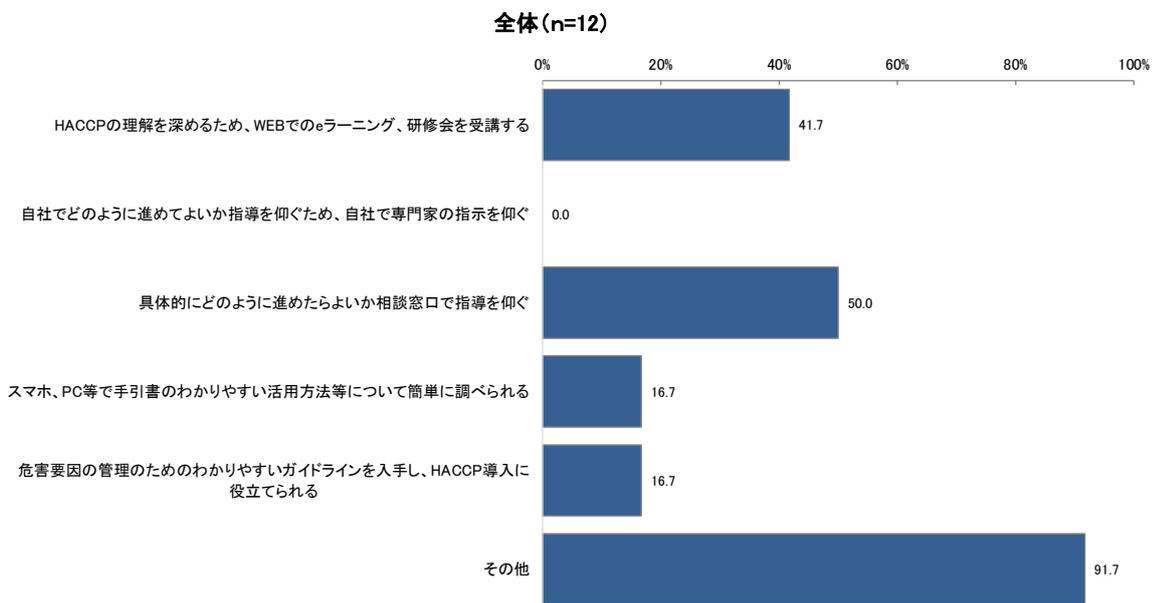
1-2.13. 問題点を解決するために必要なこと

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。

問題を解決するために必要なこととして、「その他」を除き、「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」が 50.0%と最も高く、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」が 41.7%となった。

※「導入に向けて準備中である」と回答した事業者は12 事業者のため、参考値となる。

図表 15. 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	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	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	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	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	その他
12	41.7	-	50.0	16.7	16.7	91.7

1-2.13. (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 導入の問題点を解決するために具体的に何が必要かをヒアリングした結果、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」と回答した対象者

回答内容	回答数
自由な時間に学習できる配信システムを希望	4
食品衛生の営業許可と HACCP の研修会を一緒にしてほしい。研修時間に幅を持たせてほしい	1

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

回答内容	回答数
電話での問い合わせ先が欲しい	2
記録方法を教えてほしい	1
窓口が欲しい	1
時間をかけずに即答してもらいたい	1
自店に応じた進め方、導入方法を教えてほしい	1
義務化されるのであれば教えてほしい	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」と回答した対象者

回答内容	回答数
自店に合う管理計画や記録表を直ぐに探せると良い	1
普段 PC を使用しているので簡単に調べられると良い	1

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」と回答した対象者

回答内容	回答数
漫画、画像、図等、見て分かるもの	1
直ぐに導入できるような情報	1

6.「その他」と回答した対象者

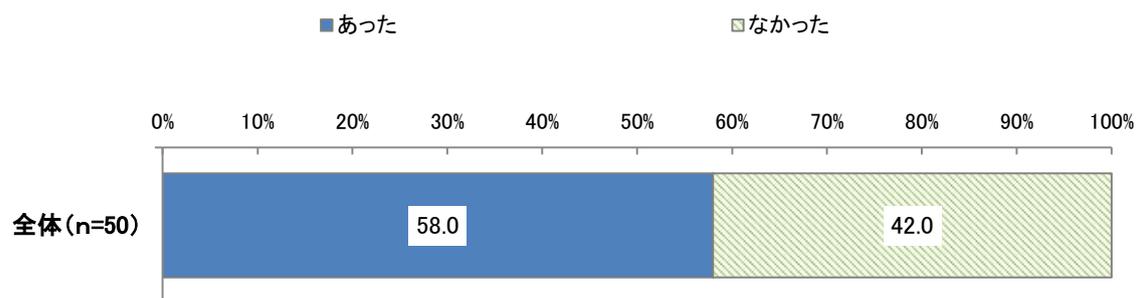
回答内容	回答数
食品衛生協会と保健所が協力して指導助言をしてほしい	1
資料や記録表の冊子等を一括で送ってほしい	1
法の改正による強制的な仕組み。保健所のチェックによる許可方法。シンプルな内容のチェック項目	1
アプリで簡単に調べられると良い	1
食品衛生の相談員が HACCP の PR を(全くしていないので)してもらいたい	1
高齢の経営者のために具体的で親身なサポート	1
簡略化、簡素化された導入方法や手順を知りたい	1
同じような業種がどのように取り組んでいるかの情報	1
何から始めたか、導入した上でのメリット等の事例	1
献立に合わせて管理計画や記録表をとっては考えているが実施できていない	1
まずは手引書を入手して勉強する	1
店舗でチェックした記録用紙を送付して、行政で確認する制度が必要(自店のチェックだけで終わるシステムを変えてほしい)	1
HACCP を実施することのメリットを教えてください	1
解決しないと思う	1
必要性を感じていない	1

1-2.14. 保健所による指導・助言の有無

問 14. HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

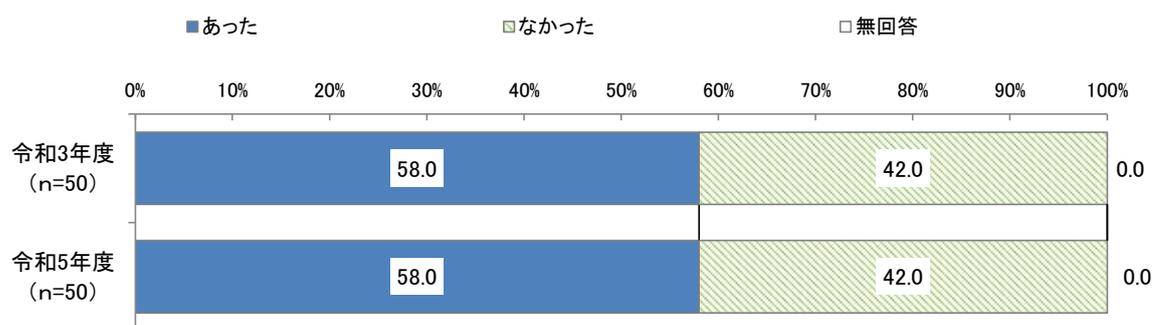
保健所による指導助言が「あった」と回答したのは 58.0%、「なかった」と回答したのは 42.0%であった。

図表 16. 保健所による指導・助言の有無



(%)		
調査数	あった	なかった
50	58.0	42.0

<参考> 令和3年度の回答との比較



1-2.14. (ヒアリング)保健所による指導・助言の有無

問 14. 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
研修会(保健所ないし食品衛生協会)	12
HACCP だけのために自店への訪問	6
チラシの配布	3
管理会社主催の研修会	3
資料送付・配布	2
告知のみ	2
電話で保健所に問い合わせている	2
手引書と管理表等の書類を受け取った	2
研修会の案内	1
営業許可の時等に自店への訪問	1
営業許可を取りに行ったタイミング	1

また、保健所からの指導助言のタイミングは、次のとおりであった。

回答内容	回答数
2018～2019年	1
2019年	1
2020～21年前後	1
2020年	1
2021年以前	1
2021年3月	1
2021年5月末	1
2021年6月以前	2
2021年6月	4
2021年6月以降	2
2021年9月	1
2021年	2
2021～2022年	1
2022年	1
2023年	1
2023年3月	1
2023年5月	1
2023年6月、2023年7月	1
毎年	1
年に1回	2
不明	5

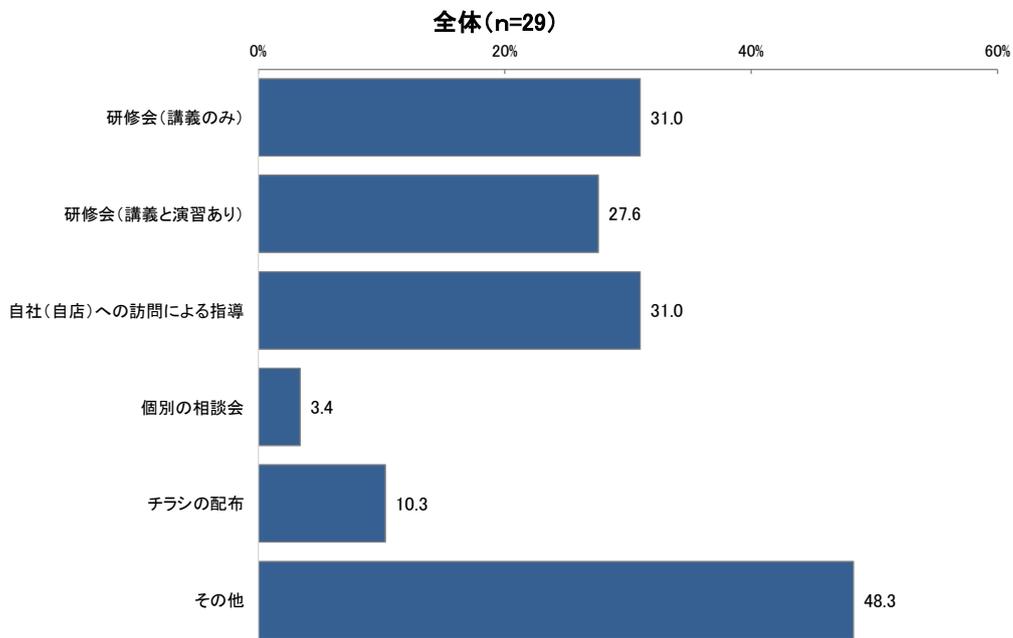
1-2.15. 保健所からの効果的な指導内容

問 15. 問 14 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。

保健所による効果的だった指導内容については、「その他」を除き、「研修会(講義のみ)」「自社(自店)への訪問による指導」がいずれも 31.0%と最も高く、次いで「研修会(講義と演習あり)」が 27.6%であった。

※「HACCP に関して保健所による指導助言があった」と回答した事業者は 29 事業者のため、参考値となる。

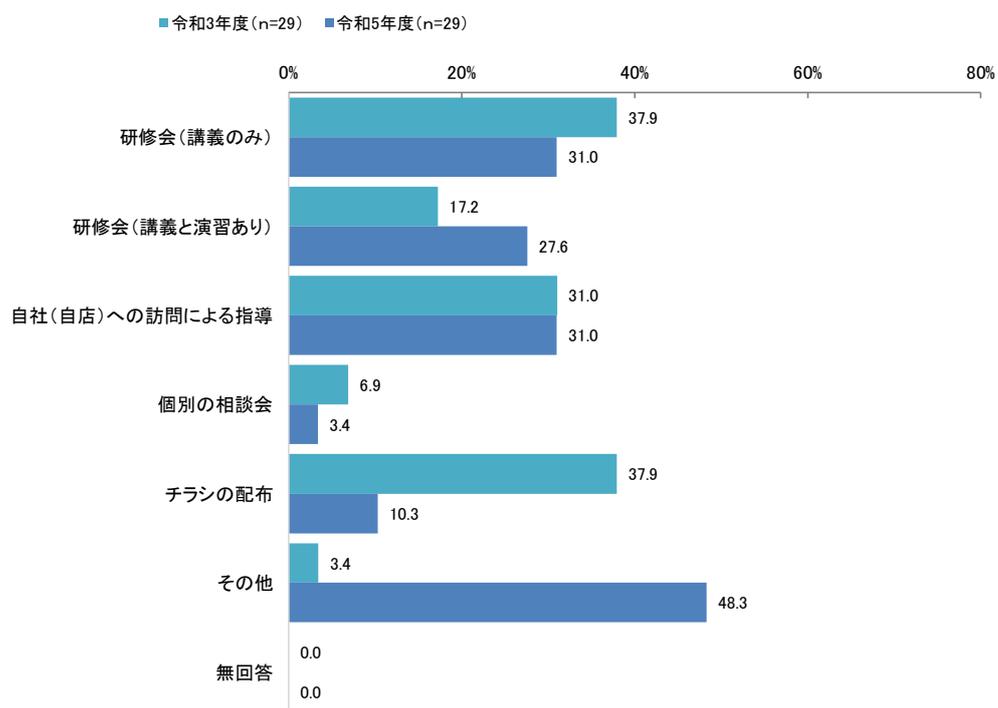
図表 17. 保健所からの効果的な指導内容



(%)

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
29	31.0	27.6	31.0	3.4	10.3	48.3

<参考> 令和3年度の回答との比較



1-2.15. (ヒアリング)保健所からの効果的な指導内容

問 15. 問 14 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
保健所主催の研修に参加した	6
営業許可の取得や更新時に受講	2
食中毒も含めて理解が深まった	1
清掃についての講義	1
自店の管理表に活用できた	1
従業員の意識が向上した	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
アプリの使い方について学んだ	1
手洗いの仕方について学んだ	1
毎年無料の研修会が地元で開催されている	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
現場を見てもらえた	4
HACCP の説明をしてもらえた	2
質問や意見を伝えることができた	1
堺市が作成した手引書と管理表等の書類を受け取った	1
記入内容のチェックがあった	1

4.「個別の相談会」と回答した対象者

回答内容	回答数
担当者が親身で相談しやすい	1

5.「チラシの配布」と回答した対象者

回答内容	回答数
チラシの配布はあったが、詳しい説明はなかった	1
やるべきことがわかった	1
義務化になったことが分かり、手引書を探しダウンロードすることができた	1

6.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
特になし	8
電話での問い合わせで、具体的なアドバイスがもらえた	2
毎年参加が必要な研修会がある	1
手引書の配布があった	1
カレンダーの配布があり、活用した	1
窓口で具体的な内容を教えてもらえた	1
HACCP の資料やフォーマットの入手方法を教えてもらえた	1

1-2.16. 保健所からの今後期待する指導・助言

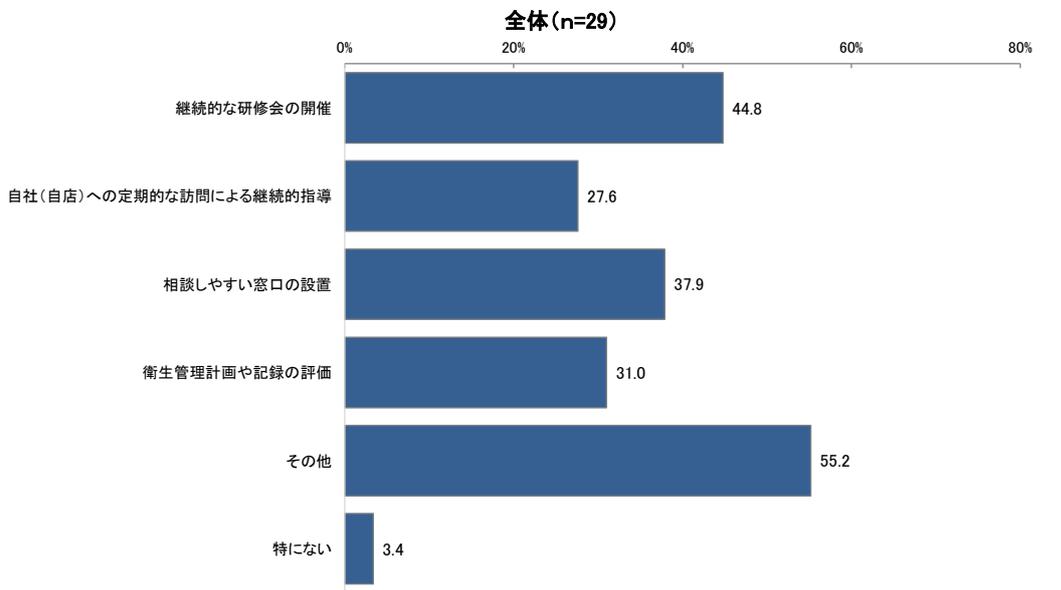
問 16. 問 14 で 1(HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。

今後どのような指導・助言を期待しているか、該当する番号(すべて)をお選びください。

保健所からの今後期待する指導については、「その他」を除き、「継続的な研修会の開催」が 44.8%と最も高く、次いで「相談しやすい窓口の設置」が 37.9%であった。

※「HACCP に関して保健所による指導助言があった」と回答した事業者は 29 事業者のため、参考値となる。

図表 18. 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
29	44.8	27.6	37.9	31.0	55.2	3.4

1-2.16. (ヒアリング)保健所からの今後期待する指導・助言

問 16. 問 14 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い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
年に 1 度開催して欲しい	3
従業員が参加できる研修会	2
オンラインでの開催	2
食品衛生の講習会のタイミングで HACCP の指導も行う	2
食中毒に関する内容を含めて欲しい	2
日程や時間帯を選べると良い	1
わからないことを質問する機会にして欲しい	1
記録表の書き方等の演習があると良い	1
洗浄や温度管理等の実演をして欲しい	1
無料の研修会	1
短時間の研修会	1
数年に一度開催して欲しい	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
定期的な訪問	2
自店のオペレーションや記録の評価	2
HACCP の基本的な説明や義務化についての説明	1
繁忙時間帯以外の訪問	1
自店のメニューに合わせた指導	1
更新時に指導が欲しい	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
電話窓口	3
メールでの窓口	2
自分に合わせた相談ができる窓口	2
窓口の連絡先を明記して欲しい	2
オンラインの窓口	1
写真を送って質問できる窓口	1
土日でも相談できる窓口	1
町内のブロックごとの窓口	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
記録表の内容の評価	5
衛生管理計画の内容の評価	4
改善方法のアドバイスが欲しい	3
自店のメニューに合わせた評価	1
月に一度の評価を継続して欲しい	1
郵送で送ったものを評価し返送して欲しい	1
講習会のタイミングで評価して欲しい	1

5.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
他店の事例の共有があると良い	6
変更点についての資料提供	3
紙の教材の配布	3
自店と同じ業種の店舗の事例共有	2
記録表の提出	2
短時間の動画	1
HACCP を行うメリットを教えて欲しい	1
どこまで行うのかの基準を明確にして欲しい	1
HACCP にかかる費用の補助	1
知識のある人からわかりやすい説明を受けたい	1

1-2.17. 今後必要な保健所の指導

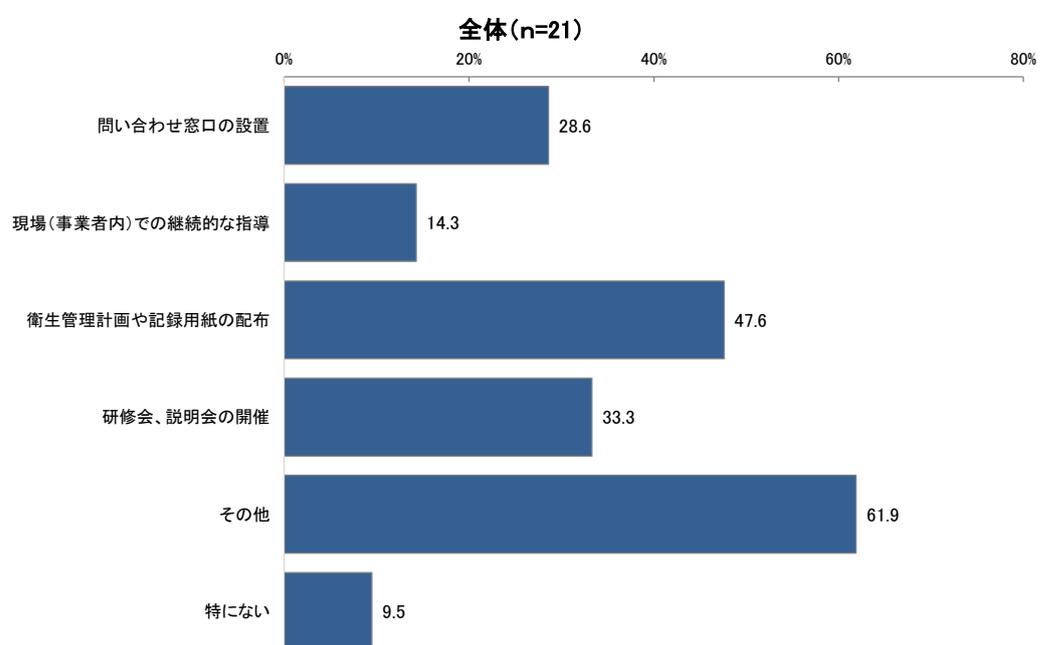
問 17. 問 14 で 2(HACCP に関して保健所による指導助言がなかった)と回答した方にお伺いします。

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。

保健所による今後必要な指導については、「その他」を除き、「衛生管理計画や記録用紙の配布」が 47.6%と最も高く、次いで「研修会、説明会の開催」が 33.3%であった。

※「HACCP に関して保健所による指導助言がなかった」と回答した事業者は 21 事業者のため、参考値となる。

図表 19. 今後必要な保健所の指導



(%)

調査数	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	その他	特にない
21	28.6	14.3	47.6	33.3	61.9	9.5

1-2.17. (ヒアリング)今後必要な保健所の指導

問 17. 問 14 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
電話窓口	4
メールや問合せフォームの窓口	2
困った時の相談先が欲しい	1
HACCP とは何かを説明する窓口	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
自店の訪問による指導	2
罰則のためではない改善点の指導	1
衛生管理計画の評価	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
WEB 上でダウンロードできる記録用紙	5
自店のニーズに合った衛生管理計画や記録用紙の配布	3
4～5 項目のシンプルなものが欲しい	1
サンプルがほしい	1

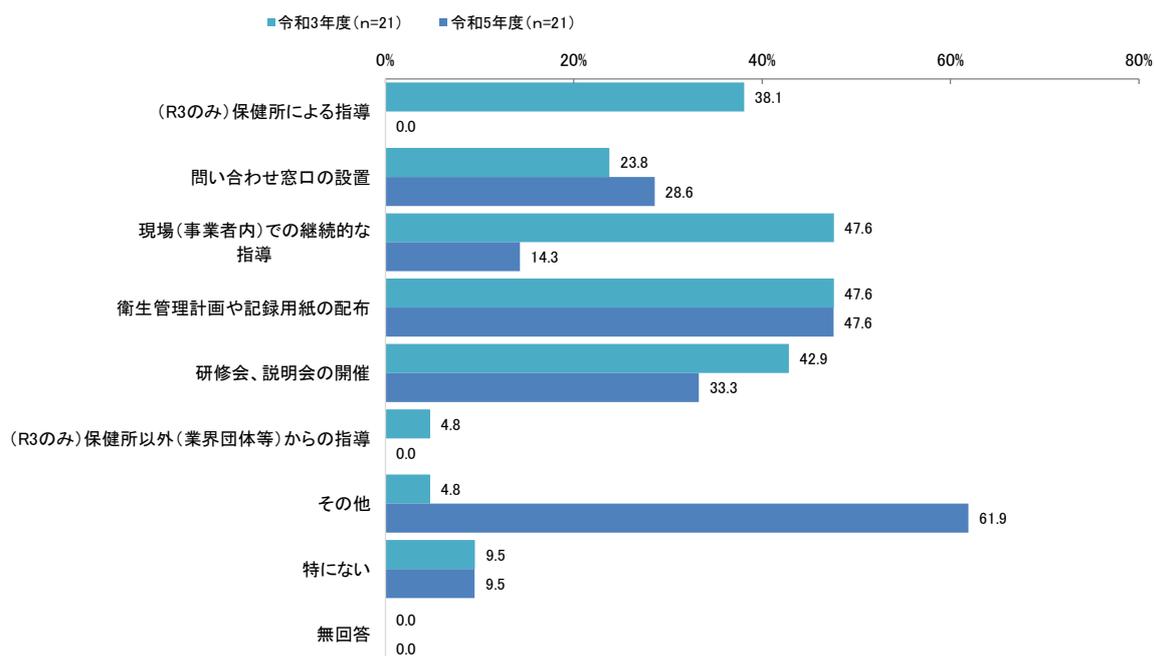
4.「研修会、説明会の開催」と回答した対象者

回答内容	回答数
対面の研修会	4
オンラインの研修会	3
食中毒の事例共有が欲しい	3
年に2回	2
年に1～2回実施	1
1～2年に1回	1
短時間の研修会	1
店舗の規模や導入の程度に合わせた具体的な指導	1
従業員への指導に関する内容	1
他店の事例を共有する機会	1
チェックの方法に関する動画の視聴	1
手洗いや消毒に関する動画の視聴	1

5.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
自店の衛生管理計画の評価や助言	3
他店やモデル店の事例共有	3
食中毒の事例共有	2
オンラインチャットで形式による指導	2
実施の必要性やメリットを明確にして欲しい	2
理解しやすい資料の配布	2
HACCPの実施事業者に対する認定証の配布	1
HACCPに関する資料を一式送ってほしい	1
研修案内が頻繁に来るため、信頼できる事業所の案内	1
メールやデータでの手引書の配布	1
感染症や新たなリスクへの注意や対処法の共有	1
HACCPのサイト案内	1
SNSアカウントからの情報発信	1
判断に迷ったときに利用できるQ&Aの共有	1
HACCP自体を導入しやすいように簡潔にして欲しい	1
他店の事例や状況を共有するネットワークが欲しい	1
従業員向けの具体的で効果的な指導方法を知りたい	1

<参考> 令和3年度の回答との比較



1-2.18. 保健所以外による指導

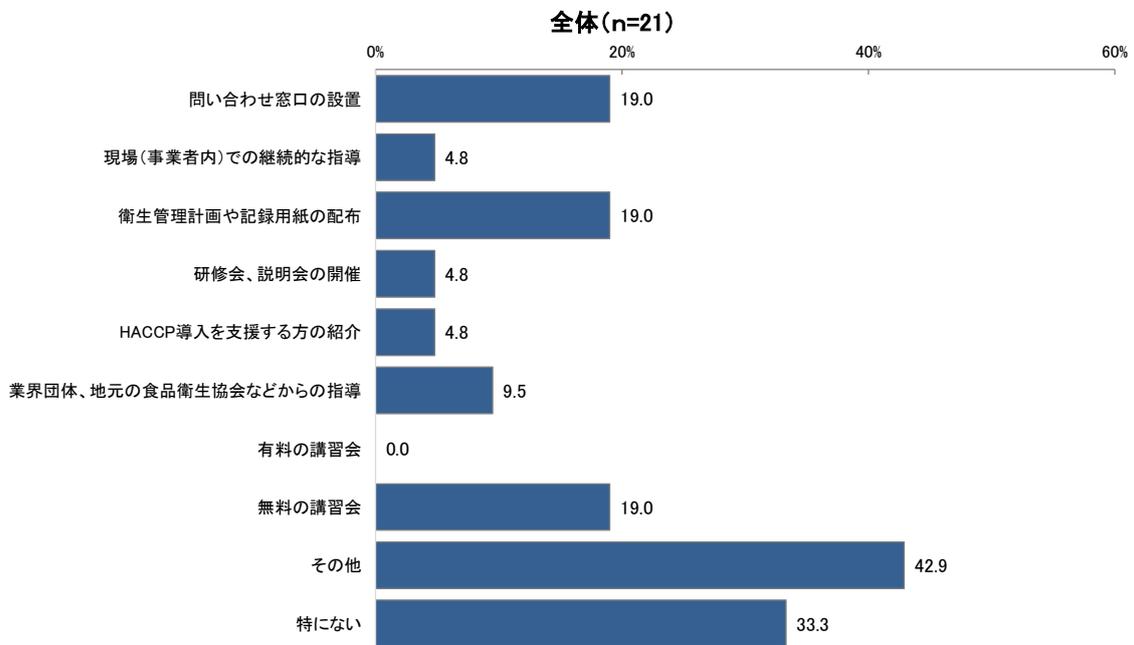
問 18. 問 14 で 2(HACCP に関して保健所による指導助言がなかった)と回答した方にお伺いします。

今後、継続して HACCP を実施するためには保健所以外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。

保健所以外による必要な指導については、「その他」を除き、「特にない」が 33.3%と最も高く、次いで「問い合わせ窓口の設置」「衛生管理計画や記録用紙の配布」「無料の講習会」がいずれも 19.0%であった。

※「HACCP に関して保健所による指導助言がなかった」と回答した事業者は 21 事業者のため、参考値となる。

図表 20. 保健所以外による指導



(%)

調査数	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導入を支援する方の紹介	業界団体、地元の食品衛生協会などからの指導	有料の講習会	無料の講習会	その他	特にない
21	19.0	4.8	19.0	4.8	4.8	9.5	-	19	42.9	33.3

1-2.18. (ヒアリング)保健所以外による指導

問 18. 問 14 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以外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
電話での問い合わせ先	2
相談しやすい窓口	1
困ったときに相談できる窓口	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
現場を見てもらい自店での指導	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
記録表の配布	4
衛生管理計画の配布	2
自店に合わせた記録表の配布	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
定期的な対面での開催	1
従業員への指導方法について	1
食中毒の事例を紹介	1

5. 「HACCP 導入を支援する方の紹介」と回答した対象者

回答内容	回答数
国の補助で HACCP のスペシャリストが店舗で指導してくれると良い	1

6. 「業界団体、地元の食品衛生協会等からの指導」と回答した対象者

回答内容	回答数
食品衛生協会からもっと働きかけをしてほしい	1
管理計画に応じたチェックができていないか評価してほしい	1

8.「無料の講習会」と回答した対象者

回答内容	回答数
従業員も参加できるようなものが良い	1
質問しやすい環境の研修会、講習会があると良い	1
オンライン形式で食中毒の事例共有があると良い	1
担当者の入れ替わりがあるため1～2年に1回、対面・オンライン問わず開催してほしい	1
チェックの仕方、手洗いや消毒の動画視聴があると良い	1

9.「その他」と回答した対象者

回答内容	回答数
メールやデータで手引書の送付や配布を希望	2
HACCPに関する資料をすべて送ってほしい	1
実施する必要性を明確にしてほしい	1
YouTube等の動画に情報をまとめてほしい	1
自店のマニュアルや衛生管理計画が適切かメールや郵送又はFAXで確認して欲しい	1
HACCPのサイトを紹介すると良い	1
導入しやすいよう簡潔にしてほしい	1
指導するのは保健所、保健所以外どちらでも良い	1
スマホで調べたり、HPにQ&Aが載っていると嬉しい	1
他店の食中毒、状況等事例を共有するネットワークが欲しい	1

10.「特にない」と回答した対象者

回答内容	回答数
指導助言は保健所のみで良い	1
何を相談して良いのかも分からないので、どのようなアドバイスがもらえるかも分からない	1

別添 2 手引書に関する調査結果

2-1. 調査の概要

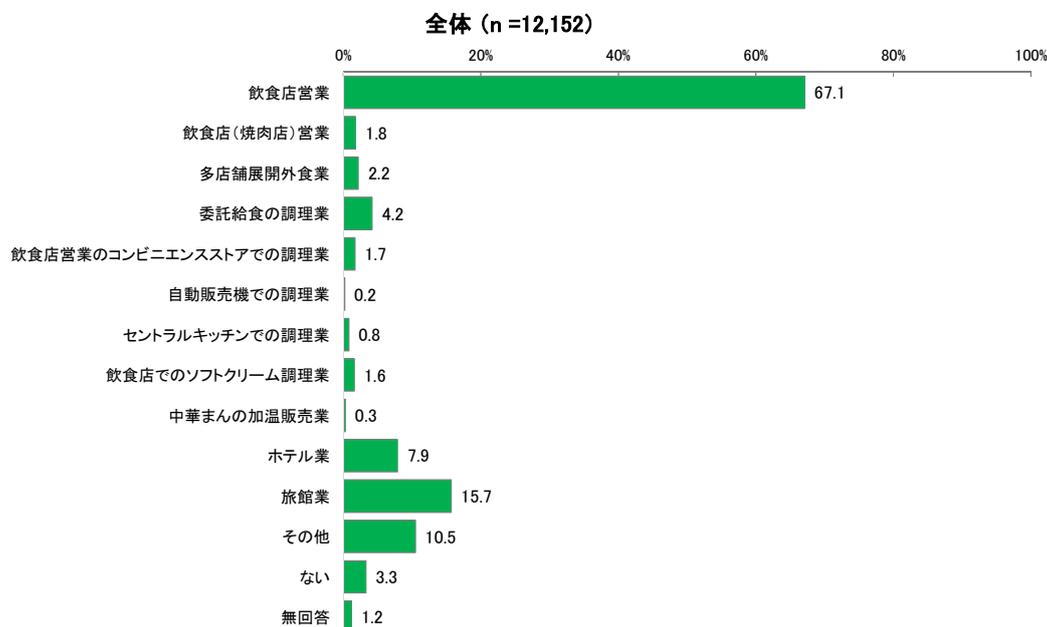
本事業にて実施した HACCP の実施状況等の調査において、HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書の利用状況等について調査を行った。調査は、令和 3 年度は飲食店事業者、令和 4 年度は製造・加工業及び販売業を対象に実施したものを令和 5 年度に再集計し、取りまとめた。

2-2. 調査結果

2-2.1. 飲食店事業者が HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書について

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

図表 1. 参考にした業種別手引書



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

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以下

2-2.2. 製造・加工事業者が HACCP を実施する際に参考にした業種別手引書

2-2.2.1. 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」を実施している事業者、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している事業者に参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書について得た回答(複数回答)の結果は以下のとおりである。

図表 2. 【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

No.	手引書名	回答数の割合(%)
1	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	17.8
2	小規模な一般飲食店	7.21
3	パン類の製造における食品衛生管理の手引書	4.67
4	小規模な惣菜製造工場	3.27
5	酒類製造業	1.65
6	漬物製造(小規模事業者向け)	1.56
7	味噌製造	1.53
8	CVS 事業者向け:簡易調理編	1.51
9	一般衛生管理編・分類別工程管理編・製品説明書ひな型と記載例	1.32
10	コーヒー製造	1.13
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答(合計)		60.2

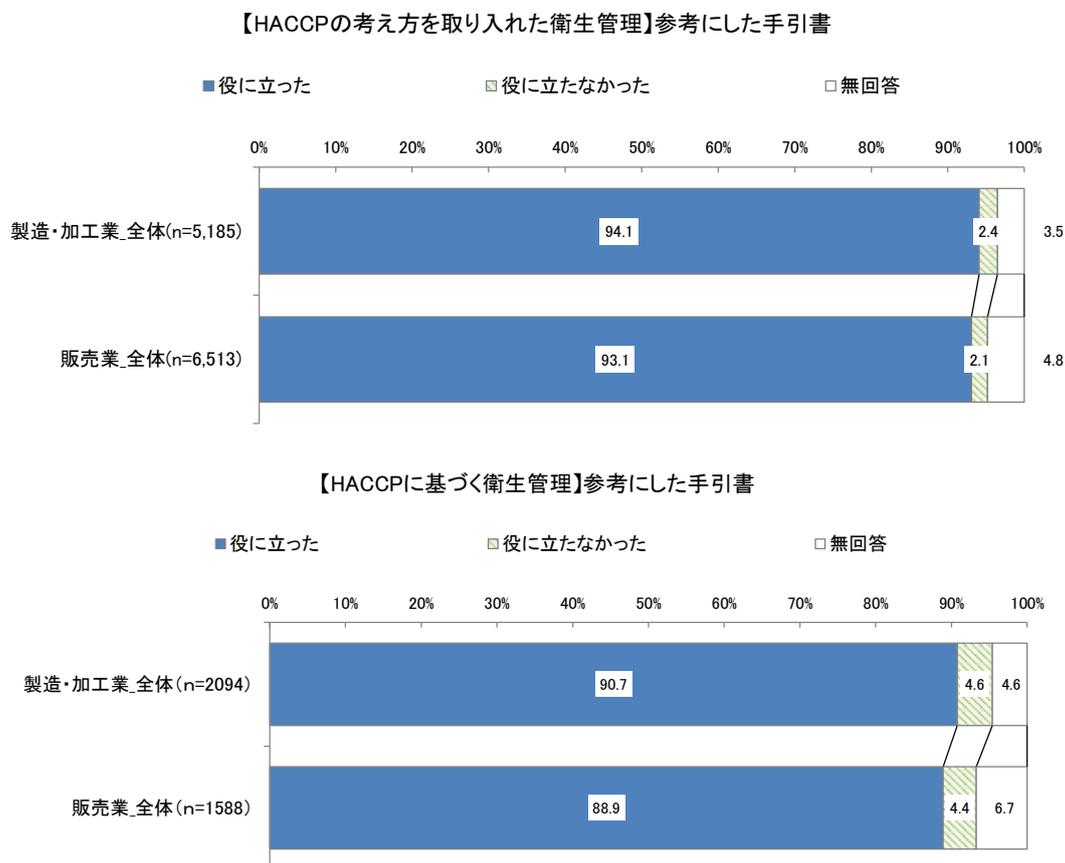
図表 3. 【HACCP に基づく衛生管理】を実施する際に参考にした手引書について

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
7	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」乳・乳製品編	4.0
8	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」食肉製品編	3.7
9	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」清涼飲料水編	3.1
10	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」大量調理施設編	5.9
11	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」漬物編	3.6
12	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」生菓子編	6.8
13	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」焼き菓子編	11.5
14	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」豆腐編	1.9
15	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」麺類編	2.6
	「食品製造における HACCP 入門のための手引書」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

2-2.2.2. 参考にした業種別手引書の使いやすさ

事業者が参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書について、「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%、「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、いずれも9割を占めている。

図表 4. 参考にした手引書が役に立ったかどうか



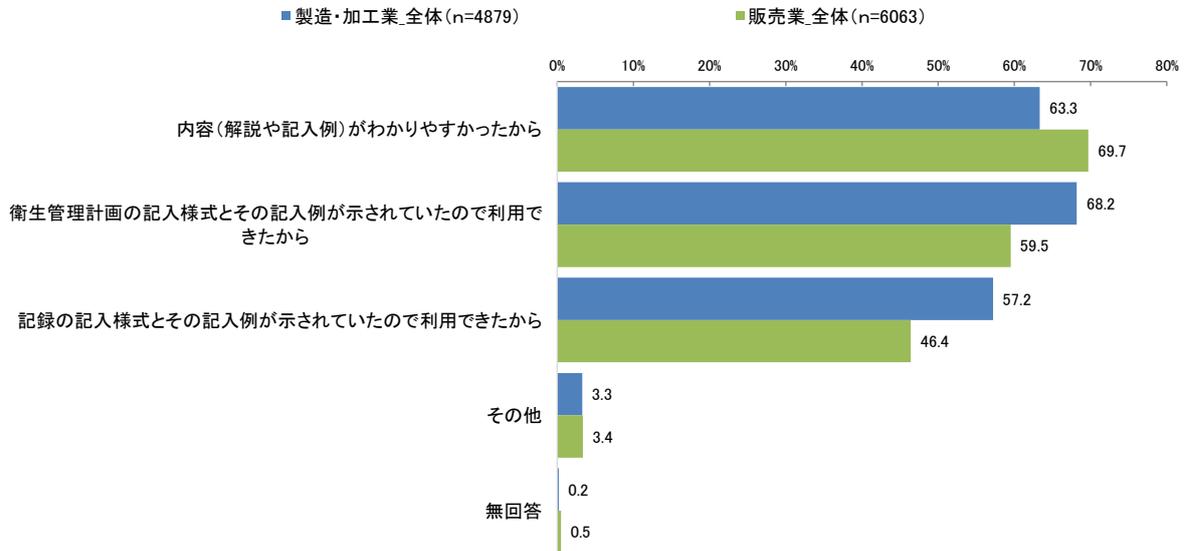
2-2.2.3. 参考にした業種別手引書の使いやすさの理由

「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。従業員数別では、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。

また、「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。従業員数別では、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 5. 参考にした手引書が役に立った場合の理由

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】参考にした手引書が役に立った理由



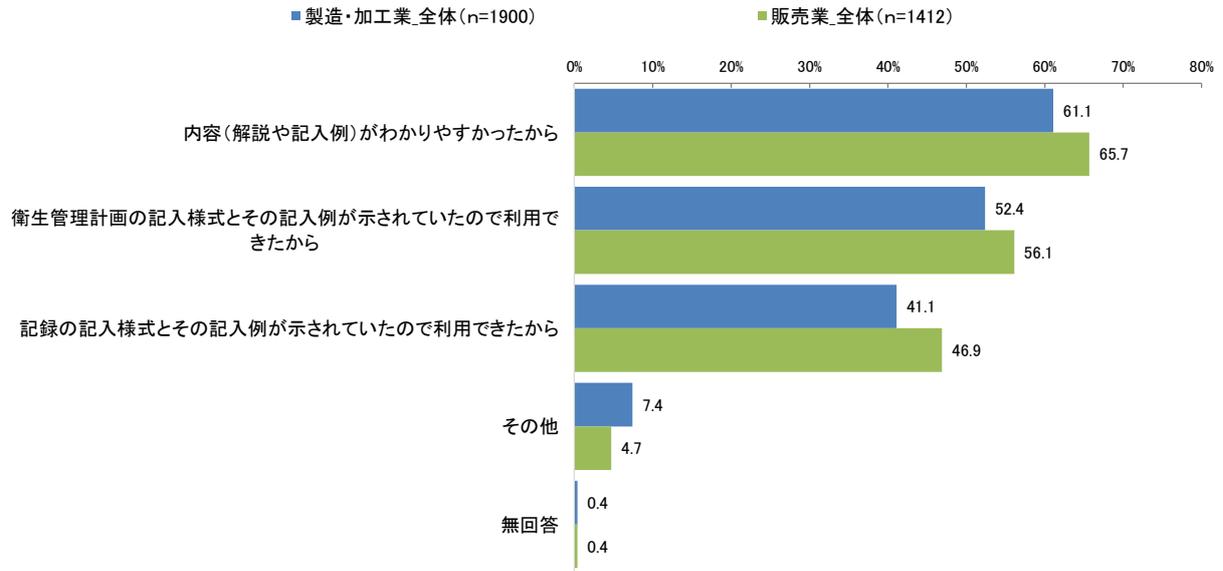
(%)

	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	-	-	

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が役に立った理由



(%)

	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	605	50.6	60.3	48.8	1.2	0.3
	5~9人	177	58.8	64.4	46.9	3.4	0.6
	10~19人	212	66.5	56.6	44.8	6.6	0.5
	20~29人	131	63.4	50.4	38.9	10.7	-
	30~39人	83	63.9	54.2	38.6	12.0	-
	40~49人	90	64.4	45.6	45.6	10.0	1.1
	50~99人	226	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	-	-	

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

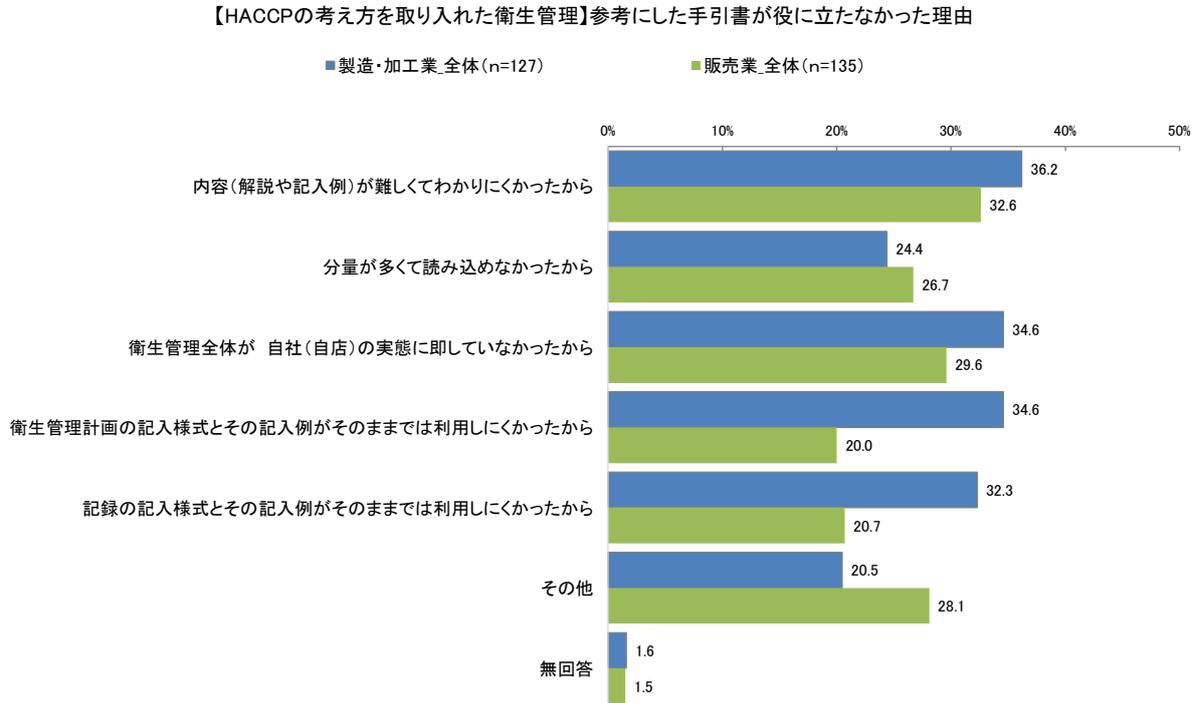
全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

2-2.2.4. 参考にした業種別手引書の使いにくさの理由

「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)が難しくて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。従業員数別では従業員数が「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」、「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」の三つの理由において、4 割以上の回答があった。

また、「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。従業員数別では、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 6. 参考にした手引書が役に立たなかった場合の理由



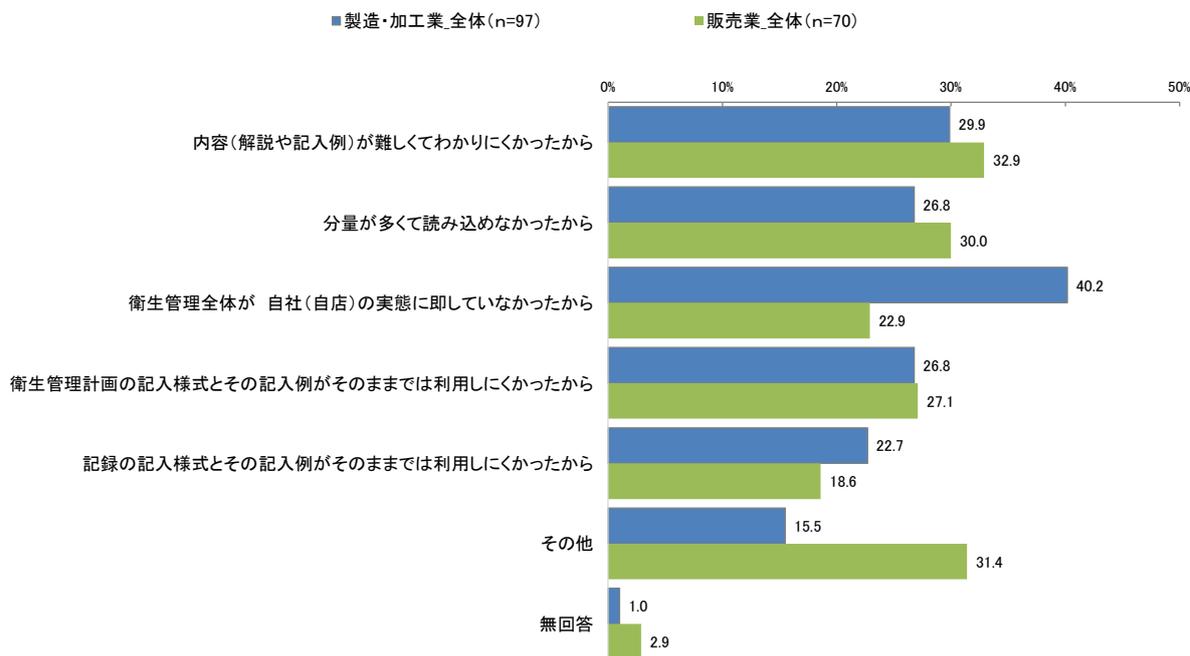
(%)

	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	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。

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が役に立たなかった理由



	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*	-	-	-	-	-	-	-	-	

*: 調査数が 30 以下のため参考値とする。

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

2-3. 手引書の平準化について

食品等事業者団体が作成した業種別手引書の構成の違い等により、保健所が事業者に対し他業種にわたり指導助言しやすいよう、『小規模な一般飲食店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書』をベースとし、衛生管理のポイントを凝縮した手引書簡略版(リーフレット)を作成した。

また、近年、食品業界へ多くの外国人労働者が携わっていることから、事業者内での教育訓練だけでなく、保健所からの指導助言等も行いやすいように、見開きで日本語の対訳を並列にした手引書簡略版(リーフレット)の対訳版を 9 か国語作成した(英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、インドネシア語、タイ語、タガログ語、ネパール語、ベトナム語)。

別添 3 手引書簡易版(リーフレット)

日本語の手引書簡略版(リーフレット)に加え、対訳版を9か国語作成した(英語、中国語、韓国語、ポルトガル語、インドネシア語、タイ語、タガログ語、ネパール語、ベトナム語)。

ここでは参考として英語版を掲載する。他の言語については以下の URL から参照可能である。

<https://www.n-shokuei.jp>

HACCP Based Food Hygiene System

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

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

小規模な一般飲食店用 Small restaurant businesses

衛生管理の取り組みを「見える化」しましょう!
Visualize your hygiene control practices!



基本は「食中毒予防三原則」

3 Principles for Food Poisoning Prevention

有害な
微生物を
Pathogenic
microbes



つけない
Avoid contamination



増やさない
Prevent growth



やっつける
Kill

食中毒予防の基本は衛生的な手洗いから!
Food poisoning prevention starts with hygienic handwashing!

1 Make a Hygiene Control Plan

(1) Good Hygiene Practice

Good hygiene practices are **common routines for all food products** and include cleaning, disinfecting, and sterilizing facilities, equipment and cooking utensils, controlling food temperatures, and personal hygiene. Keep track of "when" and "how to" manage routines, and decide on measures to implement "if you encounter a problem."



1 Handling deliveries

- Delivery check



Check food

- Appearance and smell
- Packaging conditions
- Labels (expiration date, storage method, allergens)
- Temperature

2 Checking refrigerator/freezer temperatures

Refrigerator:
10°C or below
Freezer:
-15°C or below



Prevent growth

- Decide on timing to check temperature (e.g., before work)
- Check storage temperatures using a thermometer

3 Keeping facilities/shops clean

- Prevent cross-contamination
- Clean, disinfect and sterilize utensils
- Clean and disinfect toilets



Avoid contaminating

- Designate different cooking utensils for different purposes, such as meat and fish
- Clean and disinfect cooking utensils after use
- Clean and disinfect toilets

4 Personal health and hygiene

- Keep track of employees' health condition
- Use hygienic work clothes
- Enforce hygienic handwashing



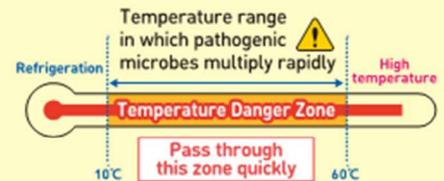
Avoid contaminating

- Check employees'
- Physical condition
 - Hands for cuts or abrasions
 - Clothing
 - Employ hygienic handwashing technique

(2) Critical Control Point (CCP)

Critical control points are critical **hygiene control practices performed in line with food preparation methods**. It is important to **keep food out of, or to quickly pass it through, the temperature danger zone**.

Divide food into three groups according to the preparation process. Decide "how to" monitor each group and what measures to take "if there is a problem."

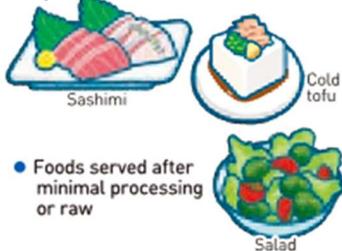


Type

Group 1

Refrigerated foods (serve chilled)

Example



- Foods served after minimal processing or raw
- Vegetables and other foods should be thoroughly washed, refrigerated and served immediately after they are taken out of the refrigerator.

Check Methods

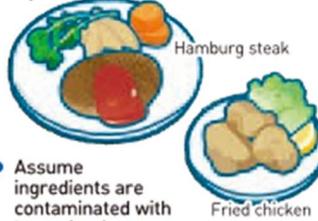


Prevent growth

Group 2

Foods cooked and served hot

Example



- Assume ingredients are contaminated with bacteria, viruses or other pathogens.
- Cook all the way through.
- Check the cooking heat, time, appearance, color of juices, baked texture (tenderness), and inside temperature.



Kill

Group 3

Foods cooked, refrigerated, and reheated (or cooked and then refrigerated)

Example



- Keep food in the proper temperature range to prevent pathogenic microbes from multiplying.
- Cook all the way through.
- Refrigerate quickly to prevent the growth of any pathogenic microbes.
- When reheating, cook all the way through.



Kill



Prevent growth

1 衛生管理計画を立てる

(1) 一般衛生管理のポイント

一般衛生管理は、施設や調理器具の洗浄・消毒・殺菌、食品の温度管理、従業員の衛生など、**どの食品についても行う共通の衛生管理**です。「いつ」「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



① 原材料の取り扱い

- 原材料の受入の確認



病原菌を
つけない

- 外観、におい
- 包装の状態
- 表示（期限、保存方法、アレルギー）
- 品温
- などを確認する

② 冷蔵・冷凍庫の温度確認

- 冷蔵：10℃以下
- 冷凍：-15℃以下



病原菌を
増やさない

- 確認するタイミングを決める（例：始業前）
- 温度計で庫内温度を確認する

③ 施設・店舗の清潔維持

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



病原菌を
つけない

- 調理器具は、肉や魚などの用途別に使い分ける
- 使用の都度、器具類を洗浄し、消毒する
- トイレの洗浄・消毒を行う

④ 調理従事者の健康・衛生

- 従業員の健康管理
- 衛生的作業着の着用
- 衛生的な手洗いの実施



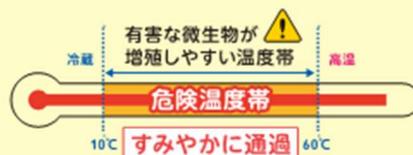
病原菌を
つけない

- 従業員の体調
- 手の傷の有無
- 着衣
- などの確認を行う
- 衛生的な手洗いをを行う

(2) 重要管理のポイント

重要管理は、**食品の調理方法にあわせて行う衛生管理**で、重点的に管理します。

ポイントは**危険温度帯に置かない、または、すみやかに通過**することです。調理工程によって3つのグループに分けて、「どのように」管理するか、「問題があったとき」の対処方法を決めておきます。



分類 第1グループ

非加熱のもの
(冷たいまま提供)



病原菌を
増やさない



- 下処理後の食材や生食で提供する食材
- 野菜などは十分に洗浄し、冷蔵保管して、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供します。

チェック
方法

第2グループ

加熱し、温かいまま提供



病原菌を
やっつける



- 細菌やウイルスがついていることを前提に
- 中心部までよく加熱します。
- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色、焼き上がりの触感（弾力）、中心温度などを確認します。

第3グループ

加熱後冷却し、再加熱する
(または加熱後冷却するもの)



病原菌を
増やさない



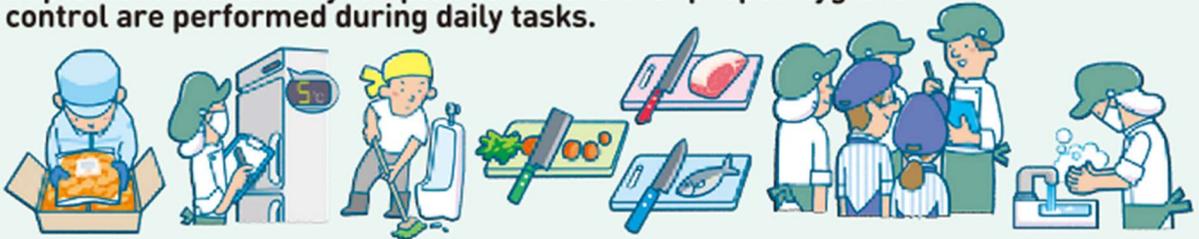
- 有害な微生物が増殖しないよう温度帯に注意
- 中心部までよく加熱します。
- 生き残った病原菌を増やさないため、すみやかに冷却します。
- 再加熱の時も中心部までよく加熱します。

2 Implement the Plan

3 Check the Plan

(1) Good Hygiene Practice

Implement and check your plan to ensure that proper hygiene control are performed during daily tasks.



(2) Critical Control Point (CCP)

Type Group 1

Store in refrigerator



Prevent growth

Check • Serve immediately ⇒ OK ?

Type Group 2

Cook all the way through.



Kill

- Cooking heat, time, appearance, color of juices ⇒ OK ?
- Oil temperature, frying time, amount fried at once, appearance ⇒ OK ?

Type Group 3

Refrigerate quickly



Prevent growth

Cook all the way through when reheating

- Quickly refrigerated, bubbles and appearance when reheated ⇒ OK ?

3 Log

Check that procedures have been performed properly and record details in logs.

Apr. 20XX Good Hygiene Practice Implementation Log (Example)

Type	① Delivery check	② Check storage temperatures Refrigerator / Freezer (°C)	③-1 Prevent cross-contamination	③-2 Clean, disinfect and sterilize utensils	③-3 Clean and disinfect toilets	④-1 Personal hygiene	④-2 Enforce handwashing	Daily check	Notes	Verifier
1	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 1: One torn bag of flour was returned this morning. Replacement delivered in the afternoon.	April 7: John
2	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 2: Mr. A forgot to wash his hands after using the toilet before noon. He was given a warning and instructed to wash his hands.	
3	良・否	15,-23 →-10°C	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 3: The temperature was 15°C around 11:00. Twenty minutes later, it was 10°C. There might have been more fridge traffic than normal.	
4	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		

Point

If you circle "No," write down how you will handle the problem in the "Notes."

Notes (Other examples)

- Mr./Ms. ○○ was sent home because he/she said he/she had diarrhea.
- The inside of the meat was still reddish. This was caused by △△. Mr./Ms. ○○ was instructed to be more thorough in cooking methods.

Date Sign

Apr. 20XX Critical Control Point Implementation Log (Example)

Type	Refrigerated foods (served chilled)	Cooked foods (cooked and served hot)	(Foods cooked, stored at high temperatures, and served hot)	Foods cooked and then refrigerated (Foods cooked, reheated and served hot)	(Foods refrigerated after cooking and served chilled)	Daily check	Notes	Verifier
Menu	Sashimi, cold tofu	Hamburg steak, grilled fish, fried chicken, fried chicken	Fried chicken, rice	Curry, soup	Potato salad, steamed chicken (cooked at low temperatures)			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia	April 1: A consumer complained that the inside of the hamburger steak was red. When asked, Mr. B said that he was in a hurry, so he didn't check the meat properly when cooking. He was retrained in proper cooking and checking methods.	April 7: John
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	Olivia		

Point

Divide the menu into categories to determine the critical control points required for each. Implement, check and keep logs according to these categories.

Date Sign

2 計画どおり実施する

3 確認する

(1) 一般衛生管理

作成した計画に従って日々の衛生管理を確実に実施し、確認します。



(2) 重要管理

分類 第1グループ

冷蔵庫に
保管



病原菌を
増やさない

確認
する

● すぐに提供する ⇒ OK ?

第2グループ

中心部
まで
よく加熱

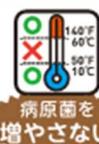


病原菌を
やっつける

- 火の強さ、時間、見た目、肉汁の色 ⇒ OK ?
- 油の温度、揚げる時間、油に入れる数量、見た目 ⇒ OK ?

第3グループ

すみやかに
冷却



病原菌を
増やさない

加熱時は
中心部まで
よく加熱

- すみやかに冷却、再加熱時の気泡・見た目 ⇒ OK ?

3 記録する

適切に実施できたか、確認して、記録様式に記録しましょう

20XX年 4月		一般衛生管理の実施記録 (記載例)							特記事項	確認者	
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック			
1日	良・否	4,-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたのが返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・否	9,-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
3日	良・否	15,-23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃、20分後10℃。いつもより出し入れ頻繁だったか。	
4日	良・否	6,-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

「否」に○をした場合は、その後の対処方法を特記事項に書きましょう

特記事項 (その他の記載例)
 ・○○さんが下痢をしていると報告があったので、帰宅させた。
 ・肉の赤みが残っていた。△△が原因であった。加熱方法を徹底した。

20XX年 4月		重要管理の実施記録 (記載例)					日々チェック	特記事項	確認者
分類	非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの (加熱し、熱いまま提供)	(加熱後、高温保管し、熱いまま提供)	加熱後、冷却するもの (加熱後、冷却、再加熱し、熱いまま提供)	(加熱後、冷却し、冷たいまま提供)				
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ、サラダチキン (低温調理)				
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の確認と確認を再教育した。	4/7 太郎
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

ポイント

メニューを分類することで、それぞれに必要な重要な管理方法を理解します。それによって実施し、チェックして、記録しましょう。

4 Review Logs and Revise Plans

An important part of food hygiene is not only to keep logs, but "review" logs.

- Review logs regularly (once a month) and consider measures to take if similar problems occur frequently, such as complaints from consumers or other observations related to hygiene, since they may stem from the same cause.
- Avoid taking too many orders, as food poisoning can be caused by handling more food than can be processed at once (the amount of food that can be processed normally).
- When employees change, explain and train them on hygiene control plans and keep implementation logs.
- Review hygiene control plans when there are changes to menus or ingredients, suppliers, or equipment and cooking utensils.
- These logs should be kept for a period of about one year.
- If a consumer provides information about contaminated food or health hazards, contact a health center quickly.



Need for Logs

- Logs can help prevent outbreaks of food poisoning by clarifying the key points of hygiene control and putting them into practice.
- Logs can be used to identify areas for improvement in food preparation. Logs are an effective way to review processes and improve efficiency.
- Logs can also be written evidences of proper hygiene control and be used with confidence to explain conditions to customers and public health authorities, in the unlikely event of a problem.

Know what hazards can be found in food!!

More information

http://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



<p>Norovirus </p> <p>Multiplies in the human digestive tract. Often caused by foods contaminated by cooking staff.</p> <p>Wash your hands thoroughly and cook food all the way through.</p>	<p>Campylobacter </p> <p>Commonly found in poultry and other meat. Beware of contamination caused by touching meat.</p> <p>Do not serve or eat undercooked chicken. Cook food all the way through.</p>	<p>Pathogenic Escherichia coli </p> <p>Commonly found in meat. Groundwater can also be a source of contamination. Some strains produce toxins.</p> <p>Meat should be cooked thoroughly, and vegetables should be washed and disinfected.</p>	<p>Salmonella </p> <p>Commonly found in meat and eggs. Insects and rodents can also be a source of contamination.</p> <p>Cook meat and eggs all the way through.</p>
<p>Staphylococcus aureus </p> <p>Commonly found on the skin and wounds of people and animals. Produces heat-resistant toxins.</p> <p>Employees should wear masks and caps, as well as gloves in case of cuts or wounds.</p>	<p>Bacillus cereus </p> <p>Commonly found in processed foods, such as rice and pasta. Produces toxins.</p> <p>Food should be served immediately after cooking, or refrigerated quickly.</p>	<p>Clostridium perfringens </p> <p>Grows easily in food prepared in large pots and pans, lunch boxes, and other containers.</p> <p>Food should be refrigerated quickly and reheated all the way through.</p>	<p>Anisakis </p> <p>Parasite found in mackerel, horse mackerel, Pacific saury, skipjack tuna, pilchard, salmon, squid and other seafood.</p> <p>Vulnerable to freezing (below -20°C for 24 hours or more) or heating (above 70°C, or 60°C for 1 minute).</p>
<p>Histamine </p> <p>Present in red-fleshed fish, such as mackerel, pilchard, Pacific saury, amberjack, and horse mackerel.</p> <p>Must be controlled at low temperatures.</p>	<p>Allergens </p> <p>Eggs, wheat, buckwheat, milk, shrimp, crab, peanuts, walnuts</p> <p>Requires food containing allergens to be stored and cooked separately.</p>	<p>▶ If a consumer provides information about contaminated food or health hazards, contact a health center quickly.</p> <p>▶ Download this leaflet and other information from the website.</p> <p>https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html</p> 	

This leaflet was produced as part of a project commissioned by the Ministry of Health, Labour and Welfare in fiscal 2023.

4 記録を振り返る、計画を見直す

記録を付けるだけでなく、記録した内容を「振り返る」ことも重要です。

- 定期的に（1カ月など）記録の振り返りを行い、クレームや衛生上気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。
- 調理可能な量（普段から処理できる量）を超えての作業は食中毒の発生にもつながりますので、無理な受注は控えましょう。
- 従業員が交代した場合は、衛生管理計画を説明して教育し、実施内容を記録に残しましょう。
- メニューや原材料が代わった場合、納入業者が代わった場合、設備・器具に変更があった場合には衛生管理計画を見直しましょう。
- これら一連の記録は、一年間程度は保管しておきましょう。
- 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、すみやかに保健所に相談しましょう。



記録の必要性

- 衛生管理のポイントを明確にして実施することで、食中毒発生の未然防止につながります。
- 記録を実施することで、業務の改善点が見えてきます。これにより業務の見直しを図り、効率化につながるなどの効果が生まれます。
- さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となり、顧客や保健所に対して、自信を持って説明できます。

食品中のハザード（危害要因）を知ろう!!

詳しくはコチラ

https://n-shokuei.jp/eisei/sfs_index.html



<p>ノロウイルス</p> <p>人の腸管で増殖する。調理者からの汚染が多い</p> <p>手をしっかり洗い、食材を十分に加熱する</p>	<p>カンピロバクター</p> <p>鶏肉などに多い。肉を触った手指からの汚染にも注意</p> <p>生焼け厳禁、しっかり焼く</p>	<p>病原大腸菌</p> <p>肉類に多いほか、地下水を介した汚染もある。毒素を作る種類もある</p> <p>肉はしっかり加熱、野菜は洗浄・殺菌を</p>	<p>サルモネラ</p> <p>肉類・卵に多いほか、虫やネズミを介して汚染することも</p> <p>肉類・卵はしっかり加熱する</p>
<p>黄色ブドウ球菌</p> <p>人などの皮膚や傷口に多い。熱に強い毒素を作る</p> <p>マスク・帽子の着用。手指の傷には手袋を</p>	<p>セレウス菌</p> <p>米やパスタなどの調理食品に多く、毒素を作る</p> <p>加熱調理後、すぐに提供するか、すばやく冷却</p>	<p>ウエルシュ菌</p> <p>大きな鍋などで作る料理や、弁当などで菌が増えやすい</p> <p>すばやく冷やして徹底的に再加熱</p>	<p>アニサキス</p> <p>サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類にいる寄生虫</p> <p>冷凍（-20℃以下、24時間以上）もしくは加熱（70℃以上、または60℃以上なら1分）で死滅</p>
<p>ヒスタミン</p> <p>サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジなどの赤身魚が原因となる</p> <p>低温管理が重要</p>	<p>アレルゲン</p> <p>卵・小麦・そば・乳・エビ・カニ・ピーナッツ・くるみ</p> <p>アレルゲンを含む食材を分けて保管、調理</p>	<p>▶ 消費者から異物混入や健康被害などの情報があった場合は、保健所等へすみやかに連絡しましょう。</p> <p>▶ リーフレットおよび各種様式は、ホームページからダウンロードできます。</p> <p>https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html</p>	

本リーフレットは令和5年度厚生労働省委託事業「食品衛生法改正事項実態把握等事業」にて制作したものです。

Hygiene Control Plans in Restaurants

Good Hygiene Practice Points		
	When	When deliveries arrive / Other ()
①	Delivery check	How If there is a problem
②	Check storage temperatures (Refrigerator / freezer)	When Before work / During work / After work / Other () How If there is a problem
③-1	Prevent cross-contamination	When Before work / During work / After work / Other () How If there is a problem
③-2	Clean, disinfect and sterilize utensils	When Before work / After use / After work / Other () How If there is a problem
③-3	Clean and disinfect toilets	When Before work / During work / After work / Other () How If there is a problem
④-1	Personal hygiene	When Before work / During work / Other () How If there is a problem
④-2	Enforce handwashing	When After using the toilet, Before entering the cooking facility, Before plating food, When changing tasks, After handling contaminants such as raw meat and fish, After handling money, After cleaning / Other () How If there is a problem

⑤ Critical Control Points				
Group	Type	Menu	Check method	If there is a problem
Group 1	Refrigerated foods (served chilled)			
Group 2	Cooked foods (cooked and served hot)			
	(Foods cooked, stored at high temperatures, and served hot)			
Group 3	Foods cooked and then refrigerated (Foods cooked, refrigerated, reheated and served hot)			
	(Foods refrigerated after cooking and served chilled)			
Authorizing signature			Date prepared (dd/mm/yy)	

