

令和6年度 食品衛生法改正事項実態把握等事業 報告書概要

公益社団法人日本食品衛生協会

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

目的：HACCPに沿った衛生管理等に関する講習会を開催し、課題解決が図られたかを調査することで、都道府県等における食品衛生監視員による事業者への指導方法の改善につなげる

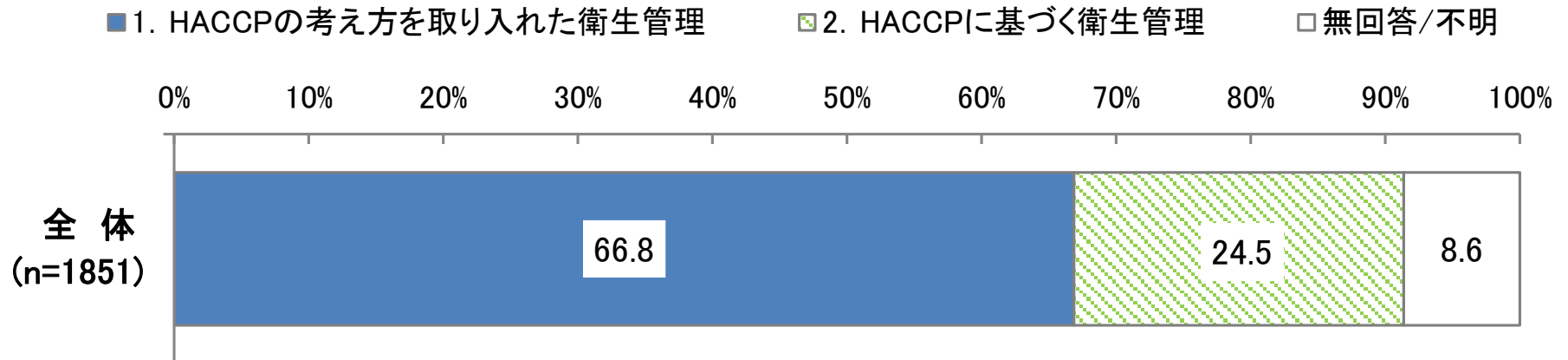
調査対象：主に飲食店事業者

調査方法：全国36会場で実施した講習会参加者にアンケートを行った

主な結果：研修会への参加を通じて理解が深まった、保健所からの定期的な情報提供を求めたいとの回答が多かった

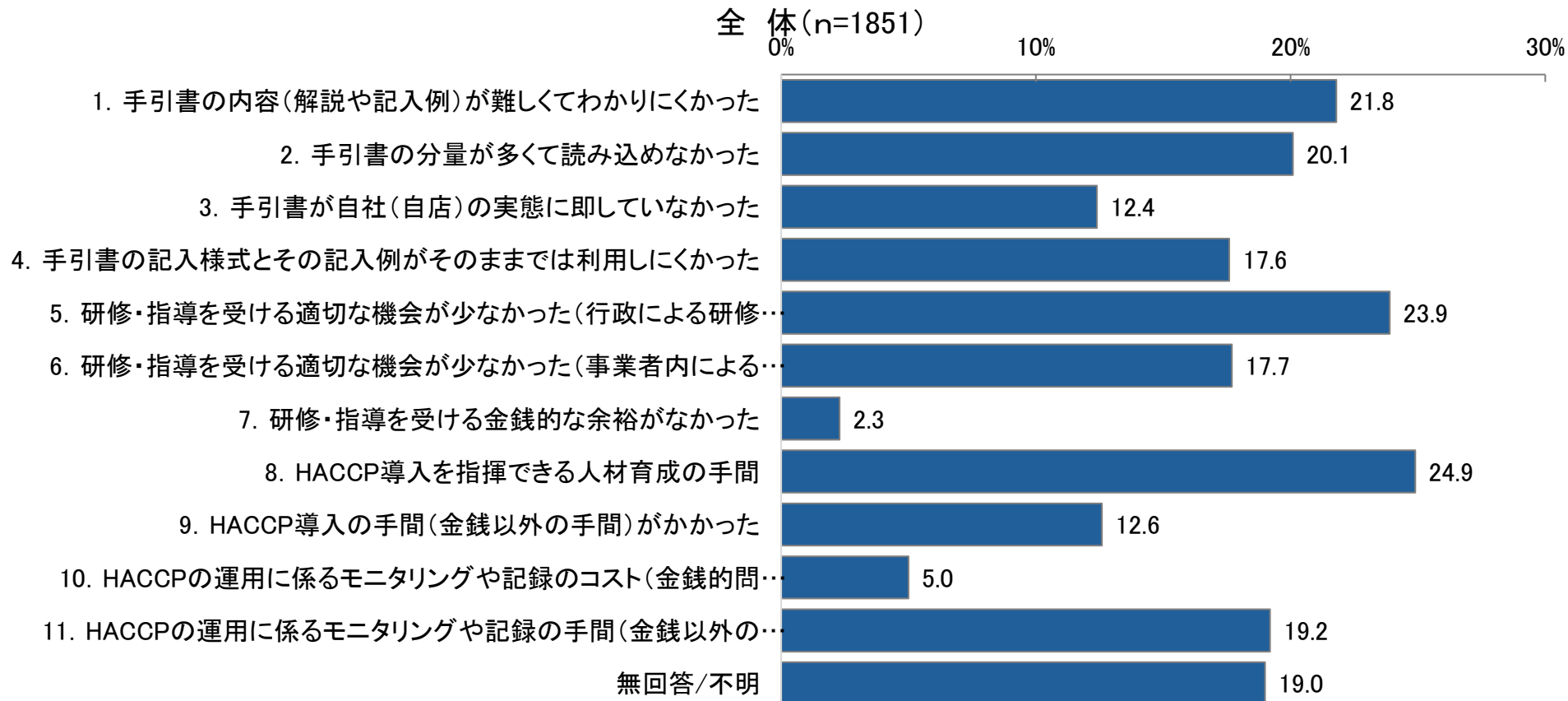
「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況

問1. 貴社（貴店）で実施しているHACCPに沿った衛生管理はどれですか。
該当する番号に○をつけてください。



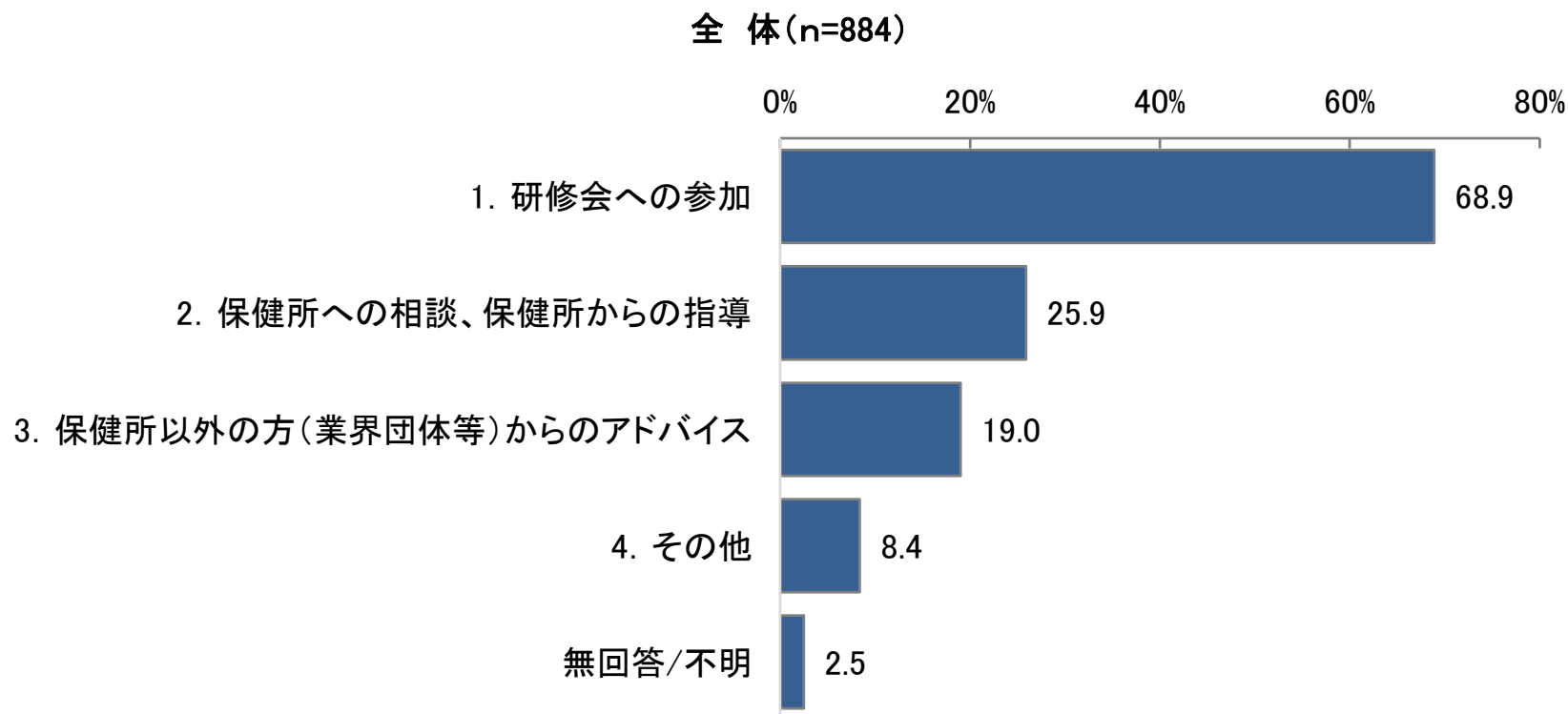
HACCPに沿った衛生管理の以前の課題について

問4. これまで「HACCPに沿った衛生管理」を行うなかで、どのようなことに課題をお持ちでしたか。該当する項目すべてに○をつけてください。



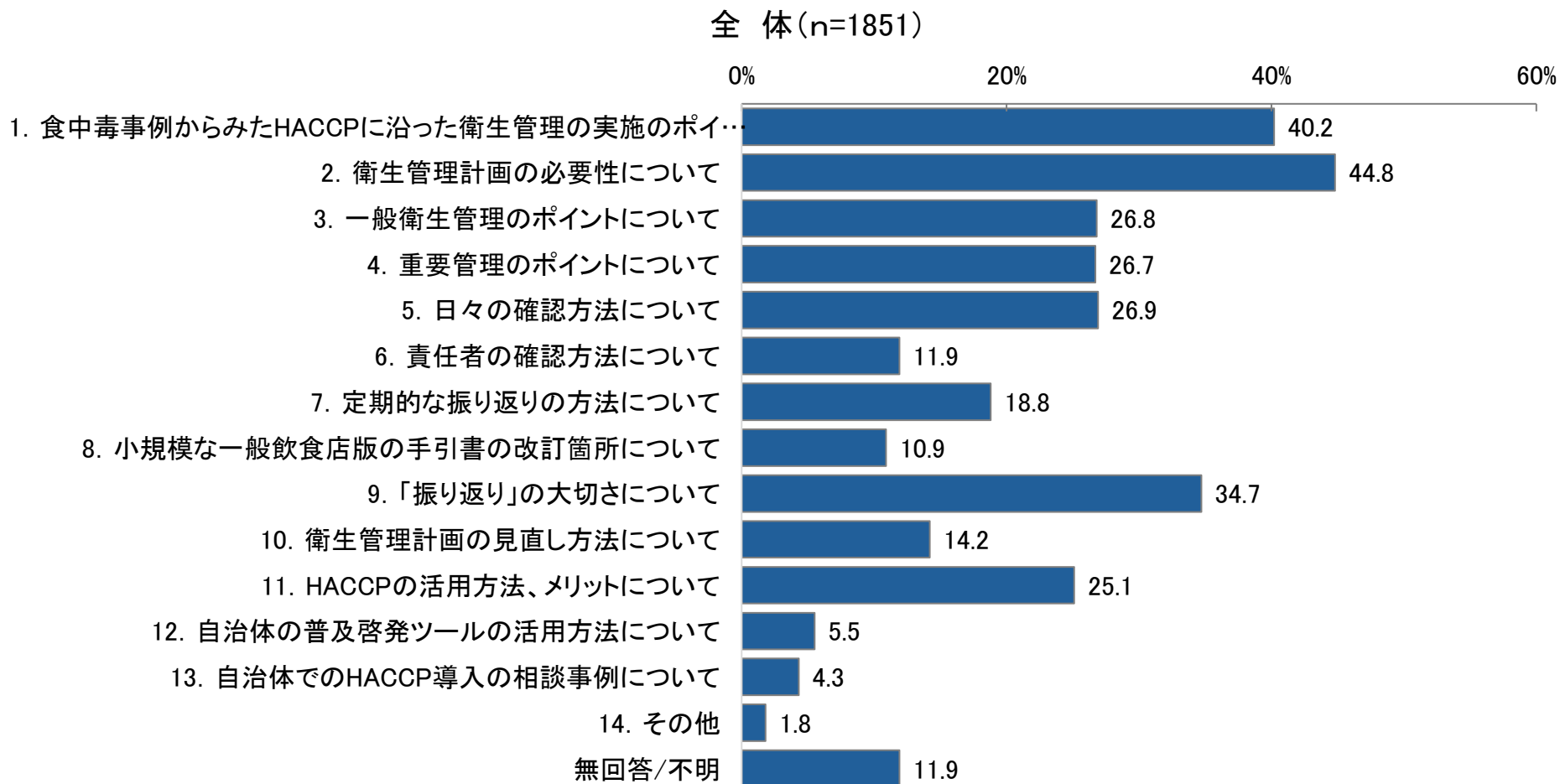
課題の解決方法

問5-2. 問4で課題を選ばれた方にお尋ねします。どのような方法で解決しましたか。該当する項目すべてに○をつけてください。



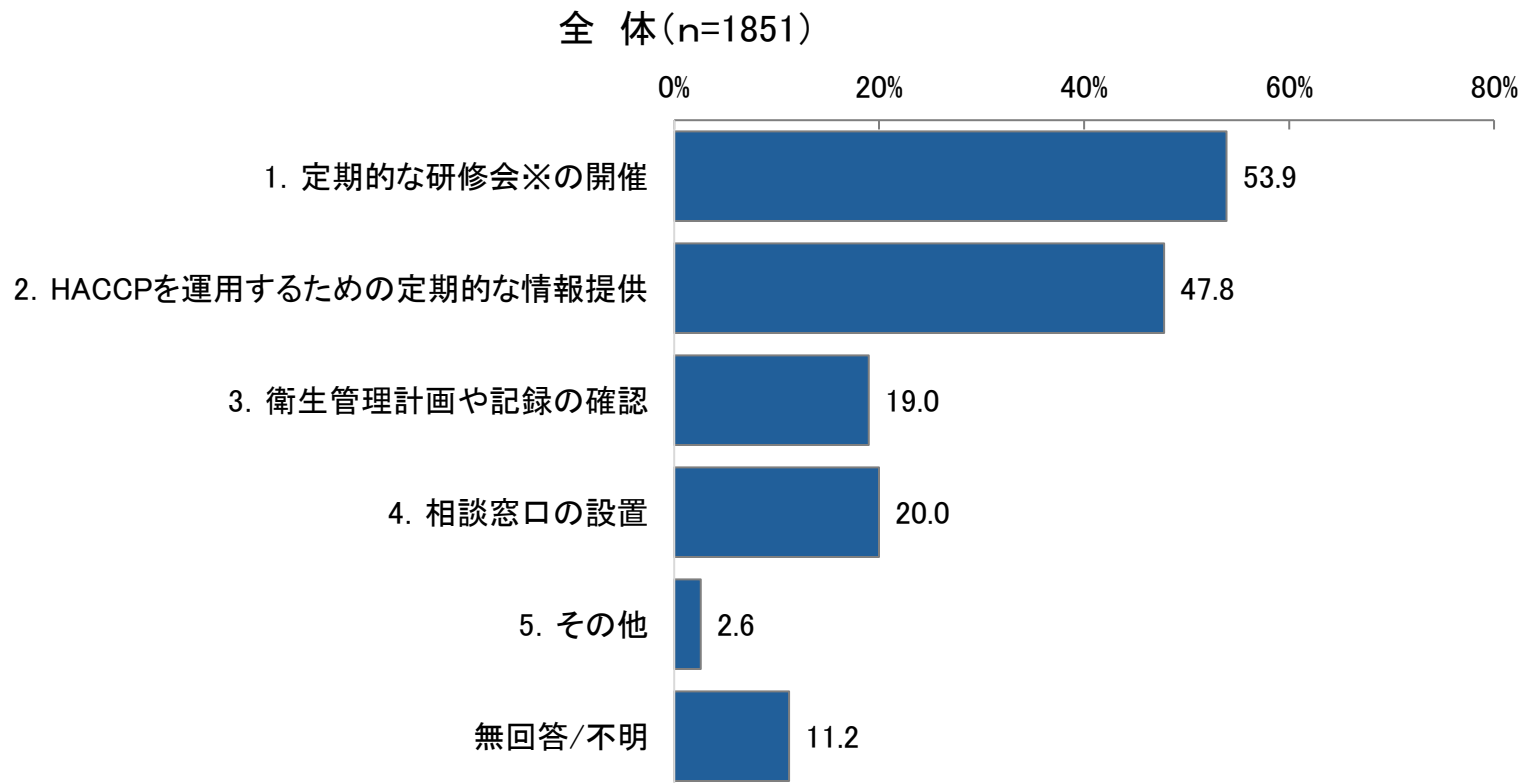
講習会を通じて理解を深めた点

問6. 本日の「HACCPに沿った衛生管理」に関する講義を通じて、どのような点の理解度が深まりましたか。該当する項目すべてに○をつけてください。



今後、保健所に求めること

問7. 自社（自店）の衛生管理をよりよくするために、今後、保健所にどのような助言を求めたいですか。該当する項目すべてに○をつけてください。



※定期的な研修会（実務講習会など）

2.第三者認証機関又はコンサルタント企業への指導助言方法に関するアンケート

目的：HACCPに基づく衛生管理の導入・運用の助言のため、第三者認証機関等へアンケートを行い、自治体における監視指導への活用策の検討につなげる

調査対象：第三者認証機関又はコンサルタント企業、HACCP普及指導員等

調査方法：郵送又はメールにて調査票を送付し、オンラインでの回答とした

主な結果：事業者の課題をギャップ分析により把握し、経営者のコミットメント・一般衛生管理・ハザード分析・記録（の設定）・検証・教育（トレーニング）の不足等に対する対応事例を整理した

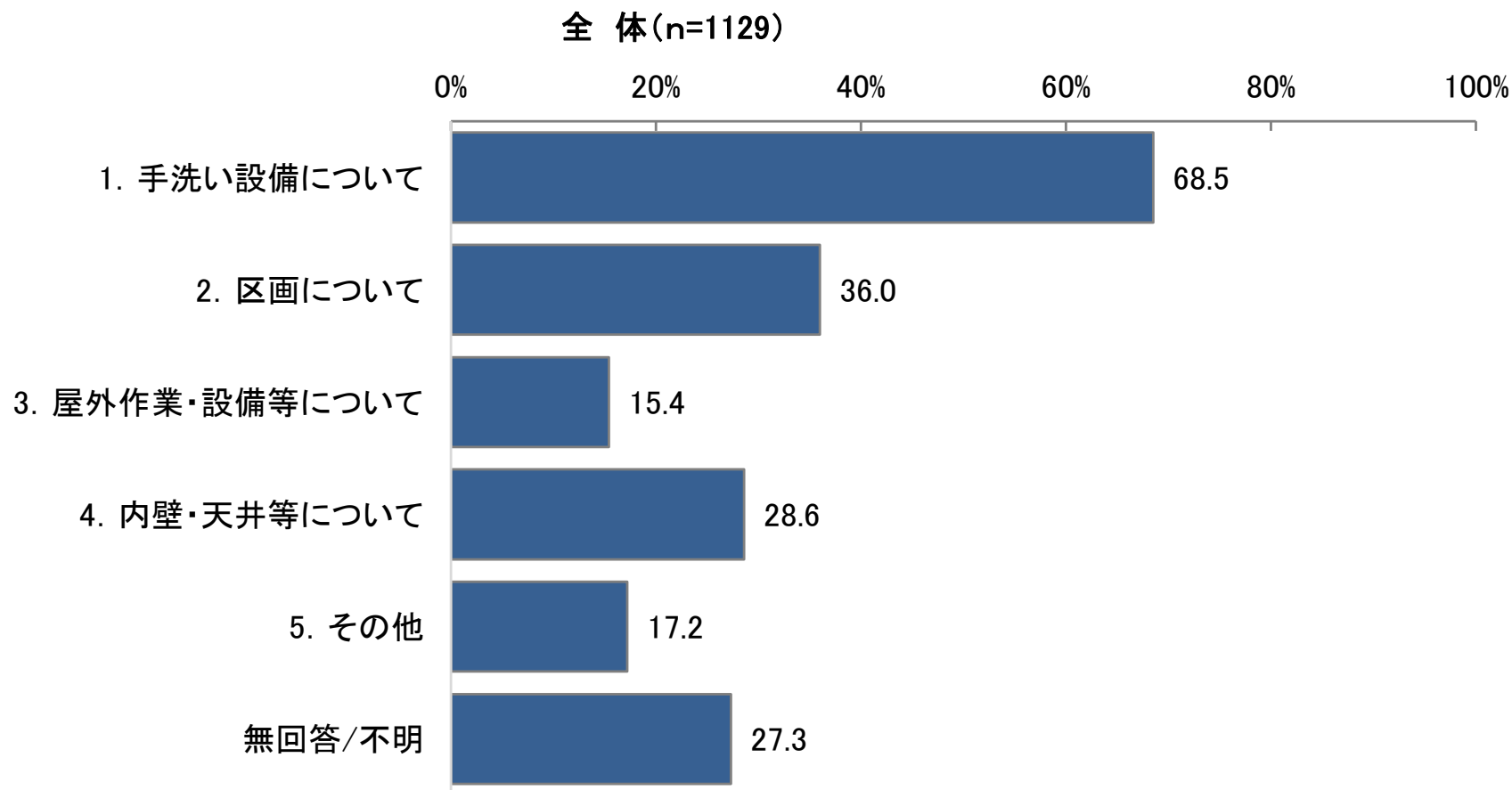
3.新設許可業種に対する施設基準の運用状況フォローアップ調査

目的：令和5年度に実施した新規許可業種における施設基準の現状、有効性、過不足等の調査・検討を行い、今後の検討につなげる

調査対象	有効回答数	回答率
漬物製造業	613	49.0%
水産製品製造業	456	44.7%
合計	1,071	—

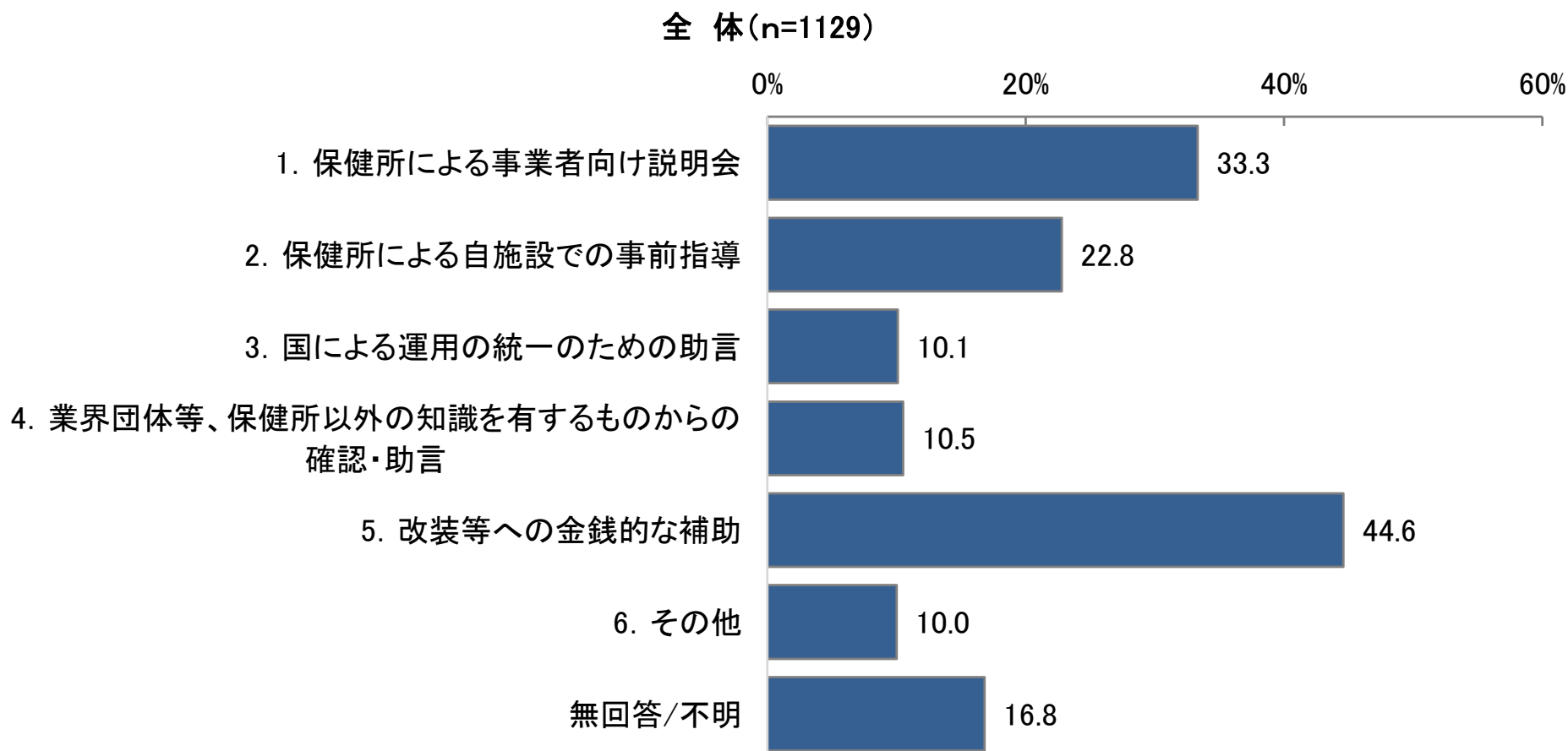
主な結果1：新しい基準に対応するために修繕等の対応を行った内容

「手洗い設備の修繕等の対応」が最も高く、次いで「区画について」、「内壁・天井等について」と続いた（複数回答）



主な結果2：行政からのサポートの希望

「改装等への金銭的な補助」の割合が最も高く、次いで「保健所による事業者向け説明会」、「保健所による自施設での事前指導」と続いた。（複数回答）



4.国内通販サイトの販売状況及び諸外国における通販サイトの法規制について

目的：改正食品衛生法施行後二年の経過を踏まえ、国内通販サイトの実態把握を行う

調査対象：運用規定等が公表されている国内のプラットフォーム各社（14社）を対象とした

調査方法：デスクリサーチにおいて運用規定等を入手し整理した

主な結果：出店にあたって食品衛生上の要件、ガイドライン等が設けられていた事業者を整理したところ、具体的な要件やガイドラインを整備していた事業者は14社中8社であった

出店にあたって食品衛生上の要件、ガイドライン等の記載

内容	件数
具体的な要件、ガイドライン	8
法令順守	6
営業許可の取得、届出	7
衛生管理の実施	2
出店食品の要件	7
表示の添付	1
期限の長いもの	4

5.諸外国における通販サイトの法規制について

目的：諸外国における法規制の実態を調査する

調査対象国：米国、中国、オーストラリア、フランス、オランダ

調査方法：デスクリサーチにて、通販サイトの法規制等入手した。

主な調査結果：食品の取扱いに対する規制、販売者に求める規制及び取扱いが禁止されている食品について整理した。