

令和 6 年度

食品衛生法改正事項実態把握等事業 報告書

- 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
- 第三者認証機関又はコンサルタント企業への指導助言に関するアンケート調査結果について
- 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について
- 国内通販サイトの販売状況及び海外における通販サイトの法規制について

令和 7 年 3 月

公益社団法人日本食品衛生協会

目次

I 令和6年度食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要	1
I-1. 調査目的	1
I-2. 調査概要	1
II 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	3
II-1. 目的	3
II-2.1. 講習会の実施	3
II-2.1.1. 調査対象	3
II-2.1.2. 講義内容	3
II-3. アンケート調査の実施	5
II-4. 調査結果	5
II-4.1. 調査結果の概要	5
II-4.2. 調査結果の詳細	7
II-4.2.1. HACCPに沿った衛生管理の実施状況	7
II-4.2.2.1. 業種について	7
II-4.2.2.2. 業種とHACCPに沿った衛生管理の実施状況と業種について	8
II-4.2.3.1. 従業員数について	9
II-4.2.3.2. 従業員数とHACCPに沿った衛生管理の実施状況について	10
II-4.2.4. HACCPに沿った衛生管理の以前の課題について	11
II-4.2.5. 課題の解決状況	12
II-4.2.6. 課題の解決方法	12
II-4.2.7. 現在の課題の有無	13
II-4.2.8. 講習会を通じて理解を深めた点	16
II-4.2.9. 今後、保健所に求める助言	17
II-4.2.10. 営業許可制度に関する講義の理解度	18
II-4.2.11. 営業許可制度に関する講義の理解度	19
III 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について （「HACCPに基づく衛生管理」への移行に関する検討）	25
III-1. 目的	25
III-2. 調査方法	25
III-3. 調査結果	25
III-3.1. 調査結果の概要（具体的実施例の取りまとめ）	26
III-3.1.1. 事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）について	26
III-3.1.2. 経営者のコミットメントが不足、チームの活動が不足している場合の具体的な指導・ 助言内容について	28
III-3.1.3. 一般衛生管理が不足している場合の具体的な指導・助言方法	31
III-3.1.4. ハザード分析が不足している場合の助言内容について	34
III-3.1.5. 記録（の設定）が不足している場合の助言内容について	35
III-3.1.6. 検証が不足している場合	37
III-3.1.7. 教育（トレーニング）が不足している場合	39
III-3.1.8. コンサルタント担当（指導者）の力量の維持・平準化の方法	41
III-3.1.9. 調査結果を踏まえた指導助言方法（例示）	43
III-3.2. 調査結果の詳細	45

Ⅲ-3.2.1. 事業者が抱える課題の把握について	45
Ⅲ-3.2.2. 経営者のコミットメントや HACCP チームの活動が不足している場合の助言内容について	51
Ⅲ-3.2.3. 一般衛生管理が不足している場合の助言内容について	58
Ⅲ-3.2.4. ハザード分析が不足している場合の助言内容について	65
Ⅲ-3.2.5. 必要な記録、または記載項目が不足している場合の助言内容について	69
Ⅲ-3.2.6. 検証が不足している場合の助言内容について	73
Ⅲ-3.2.7. 従業員教育(トレーニング)が不足している場合の助言内容について	77
Ⅲ-3.2.8. コンサルタント担当(指導者)の力量の維持・平準化のために行っていることについて	81
Ⅲ-3.2.9.その他	85
IV 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について(施設基準の省令による平準化の実態把握等)	87
IV-1. 目的	87
IV-2. 調査方法	87
IV-3. 調査結果	87
IV-3.1. 調査結果の概要	87
IV-3.2. 調査結果の詳細	88
IV-3.2.1. 許可業種	88
IV-3.2.2. 修繕等の対応内容	90
IV-3.2.3 運用により対応した内容	93
IV-3.2.4 行政からのサポートの希望	95
V 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(施設基準の省令による平準化の実態把握等)	97
V-1. 目的	97
V-2. 調査方法	97
V-2.1. 国内通販サイトの販売状況調査	97
V-2.2. 諸外国における通販サイトの法規制調査	97
V-3. 調査結果	97
V-3.1. 国内通販サイトの販売状況調査結果の概要	97
V-3.1.1. EC モールのプラットフォーム	97
V-3.1.2. 対象とする EC モール	98
V-3.1.3. 主な回答	98
V-3.1.4. 調査結果の詳細	99
V-3.2. 諸外国における通販サイトの法規制調査結果の詳細	112
V-3.2.1 調査目的	112
V-3.2.2. 対象国	112
V-3.2.3 調査方法	112
V-3.2.4. 調査内容	112
V-3.2.5.調査結果の詳細	113
《参考 1》HACCP に沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会アンケート調査票 ..	127
《参考 2》第三者認証機関様、コンサルタント企業様へのアンケート	131
《参考 3》施設基準の運用等に関する調査票	145

I 令和 6 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要

I-1. 調査目的

厚生労働省では、令和 3 年 6 月の改正食品衛生法完全施行を踏まえ、食品等事業者及び各都道府県等における取組みの実態把握並びに諸外国における制度との比較分析等により HACCP に沿った衛生管理に取り組むための手引書の見直しや都道府県等による食品等事業者への指導方法の改善等につなげ、合わせて、改正法施行 5 年後見直しに向けた課題の整理を行い、円滑な制度運用及びさらなる衛生管理の向上を図ることを目的とし、実態把握等を行うこととした。

本調査は、令和 6 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業として、公益社団法人日本食品衛生協会が受託し、以下の調査を行った。

1. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査、検証
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について（「HACCP に基づく衛生管理」への移行に関する検討）
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について（施設基準の省令による平準化の実態把握等）
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（施設基準の省令による平準化の実態把握等）

I-2. 調査概要

上記の調査概要を以下のとおりまとめた。詳細はⅡ～Ⅴに示した。

1. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査、検証（P.3～：Ⅱ）

目的：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

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（P.25～：Ⅲ）

目的：第三者認証を行っている機関等へ認証までのプロセスを通じた指導助言について、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、公益社団法人日本技術士会会員、HACCP 普及指導員（当協会登録制度）

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（P.87～：Ⅳ）

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：令和 5 年度に実施した事業者へのフォローアップ調査として

・漬物製造業：1,252 件

・水産製品製造業：1,021 件

調査方法：調査票を郵送し、回答は郵送又はオンラインにて得た

主な結果：新しい基準に適合するため、手洗い設備の修繕等の対応が最も高かった。行政側からのサポートとしては改装等への金銭的な補助の回答割合が多かった。

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(P.97～: V)

目的：改正食品衛生法施行後二年の経過を踏まえ、実態把握を行うとともに、諸外国における法規制の実態を調査する

- ・国内通販サイトについて

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。

- ・諸外国における通販サイトの法規制調査

調査対象国：米国、中国、オーストラリア、EU（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に関して、食品の取扱に対する規制、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。

Ⅱ 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

Ⅱ-1. 目的

令和 3 年度から 5 年度に実施したアンケート結果によると、HACCP についての内容把握が困難であることや研修会の機会が無かった等の声が聞かれたことを踏まえ、食品等事業者向けに HACCP に沿った衛生管理や営業許可制度に関する研修会等を開催し、終了後に課題解決が図られたかを調査（アンケートの実施）、検証することで、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ことをとする。

Ⅱ-2.1. 講習会の実施

Ⅱ-2.1.1. 調査対象

主に飲食店営業者を対象とし、表 1 の演題を中心とした講習会を全国 36 会場にて実施した（表 2）。講習会は開催地の食品衛生協会（以下、「支部」という）との共催により行い、参加募集方法としては支部のホームページのほか、支部に所属する食品衛生指導員への開催案内を送付する等して参加者を募った。

調査対象	会場数	参加者数（人）
講習会参加者数	36	2,277

Ⅱ-2.1.2. 講義内容

演題 1「HACCP に沿った衛生管理と普及への取組みについて」では HACCP のポイントや振り返り等についての解説のほか、食中毒事例や地域における HACCP の活用事例、普及啓発資料等の紹介を通じて、HACCP に沿った衛生管理の理解を深める機会とした。演題 2「営業許可制度と取組みについて」では、営業許可制度の概要のほか、新たな許可業種を中心とした施設基準の運用状況等の説明があった。演題 1 及び 2 については、開催地自治体による講師とし、演題 3「HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果について」では、令和 3～5 年度調査の概要を事務局にて説明を行った。

また、各会場の当日の講義を撮影し、後日、開催地支部のホームページにて視聴（YouTube）できるようにし、当日参加できなかった事業者に利用できるようにし、あわせてアンケート調査の協力も行った。

表 1 「HACCP に沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」プログラム

時間	次第（演題）	講師
45～60 分	HACCP に沿った衛生管理と普及への取組みについて	自治体（保健所）
30 分程度	営業許可制度と取組みについて	自治体（保健所）
30 分程度	HACCP の実施状況・導入効果等の調査結果について （令和 3～5 年度調査の概要）	日本食品衛生協会
10 分程度	アンケート	

表 2 「HACCP に沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」開催日程一覧

都道府県	開催日	参加者数	アーカイブ視聴数
和歌山県	7 月 3 日	95	441
石川県	8 月 19 日	65	187
愛知県	8 月 26 日	83	125
山梨県	9 月 3 日	47	43
福島県	9 月 11 日	100	112
沖縄県	9 月 13 日	73	119
宮城県	9 月 18 日	52	21
千葉県	9 月 18 日	64	41
山形県	9 月 19 日	52	77
愛媛県	9 月 19 日	67	70
群馬県	9 月 25 日	52	84
北海道	9 月 30 日	35	210
大分県	10 月 2 日	12	36
熊本県	10 月 3 日	8	－
岐阜県	10 月 9 日	77	91
徳島県	10 月 9 日	8	45
茨城県	10 月 10 日	87	117
富山県	10 月 16 日	48	68
大阪府	10 月 29 日	107	175
山口県	11 月 11 日	31	36
岡山県	11 月 13 日	72	61
秋田県	11 月 14 日	103	70
三重県	11 月 14 日	116	114
長野県	11 月 18 日	68	44
長崎県	11 月 22 日	120	32
鹿児島県	11 月 25 日	17	46
福岡県	11 月 26 日	50	81
静岡県	11 月 26 日	74	23
香川県	11 月 26 日	35	34
高知県	11 月 27 日	47	62
福井県	12 月 4 日	103	108
京都府	12 月 11 日	41	153
奈良県	12 月 17 日	46	50
佐賀県	1 月 16 日	68	29
京都市	2 月 12 日	84	17
滋賀県	2 月 26 日	70	－
合 計		2, 277	3, 022

Ⅱ-3. アンケート調査の実施

Ⅱ-3.1. 調査対象と調査対象者数

Ⅱ-2 の講習会参加者に対し、講義終了後にアンケート回答時間を設け、アンケートを実施した。また、当日参加できなかった事業者向けに、当日撮影した講義動画をアーカイブ配信し、アンケートに任意で回答いただいた。

Ⅱ-3.2. 調査票の配布・回収方法

調査票（アンケート用紙）は講習会当日の配布資料とし、講義終了後にアンケート記入時間を設けた。

また、アーカイブ配信でのアンケート回答については、YouTube の概要欄及び動画中に回答フォームの QR コードを掲載し回答の協力を得た。

Ⅱ-3.3. 調査時期

令和 6 年 7 月～令和 7 年 2 月

Ⅱ-3.4. 有効回答数

調査対象	有効回答数（件）	有効回答率
当日回答数	1,851	81.2%

Ⅱ-4. 調査結果

本調査は、研修会等を開催し、終了後に課題解決が図られたかを調査、検証するため、主に飲食店事業者を対象とした講習会を開催地の食品衛生協会（支部）との共催のもと開催したことから、支部において参加者の募集を行い、積極的な受講がうかがえた。アンケートは任意での回答ではあるものの、前向きな回答が多い傾向がある。そのうえで、以下のとおり調査概要をまとめた。

Ⅱ-4.1. 調査結果の概要

（１）「HACCP に沿った衛生管理の実施状況」については、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施していた事業者は 66.8%、「HACCP に基づく衛生管理」を実施していた事業者は 24.5%であった。

過去に飲食店を中心に実施した調査結果（令和 3 年）では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施していた事業者は 56.0%、「HACCP に基づく衛生管理」を実施していた事業者は 19.2%であり、導入予定と回答した事業者が取り組みを開始したことが考えられる。

（２）HACCP に沿った衛生管理の導入にあたり、どのような課題があったかについての問いに対しては、「HACCP 導入を指揮できる人材育成の手間」と回答した方が 24.9%、「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）」と回答した方が 23.9%となった（複数回答）。

また、これらの結果は、令和 3 年の調査と比較すると、行政による研修の機会の回答数が多いことは変わらないが、社内で指揮できる人材の確保に関して課題と認識する事業者が増えた。

(3) これらの HACCP 導入への課題の解決方法について、一番多かった回答が「研修会への参加」(68.9%)であり、次いで、「保健所への相談、保健所からの指導」(25.9%)、「保健所以外の方(業界団体等)からのアドバイス」(19.0%)と続いた。

また、「現在でも課題はありますか」の問いに対しては、「ない」と回答した方が 72.7%であり、義務化にあたって、研修会等への参加を通じて課題解決が図られたことが推察される。他方で今なお課題があると回答した方が 22.4%であることから、状況の把握と必要に応じて細かなフォローが求められる。

(4) 今回の講習会を通じて理解が深まった内容としては「衛生管理計画の必要性」が 44.8%、「食中毒事例からみた HACCP に沿った衛生管理の実施ポイントについて」が 40.2%、「「振り返り」の大切さについて」が 34.7%と続いた(複数回答)。

今回の講習で、HACCP に沿った衛生管理が形骸化しないために、「振り返り」の大切さについて講義したことがその理解の促進につながったものと考えられる。

(5) 今後、保健所にどのような助言を求めたいかについては、「定期的な研修会の開催」が 53.9%、「HACCP を運用するための定期的な情報提供」が 47.8%であった(複数回答)。

(6) 事業者自身が食品衛生の向上のために必要なことについて、自由に記入いただき、集計を行ったところ、「意識づくりについて」が 19.8%、「講演会・説明会の実施について」が 17.2%、「教育、共有について」が 16.8%と続いた。

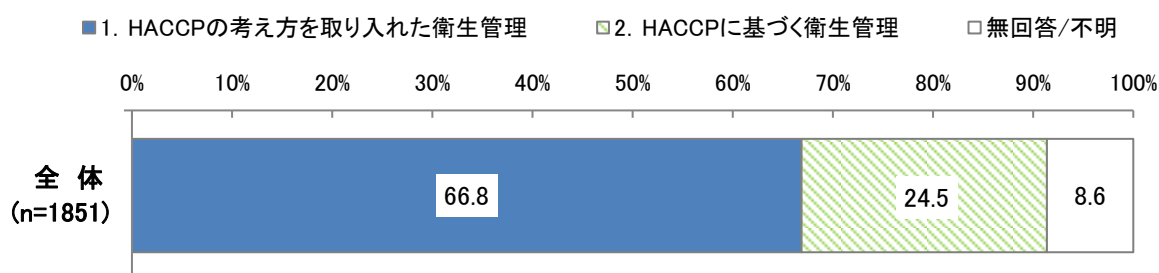
Ⅱ-4.2.調査結果の詳細

Ⅱ-4.2.1. 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。

実施している HACCP に沿った衛生管理は、「1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の割合が 66.8%となっており、「2. HACCP に基づく衛生管理」が 24.5%である。

図表 1 「HACCP に沿った衛生管理」の実施状況



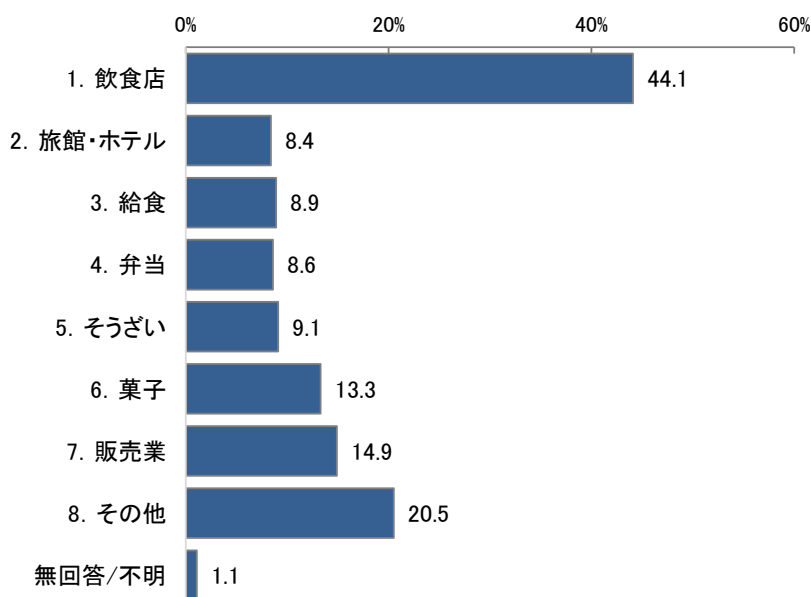
Ⅱ-4.2.2.1. 業種について

問 2. 貴社（貴店）の業種はどれですか。該当する番号すべてに○をつけてください。

業種については、「1. 飲食店」を選択した回答者の割合が 44.1%と最も高く、次いで「8. その他」を選択した回答者の割合が 20.5%、「7. 販売業」を選択した回答者の割合が 14.9%となっている。

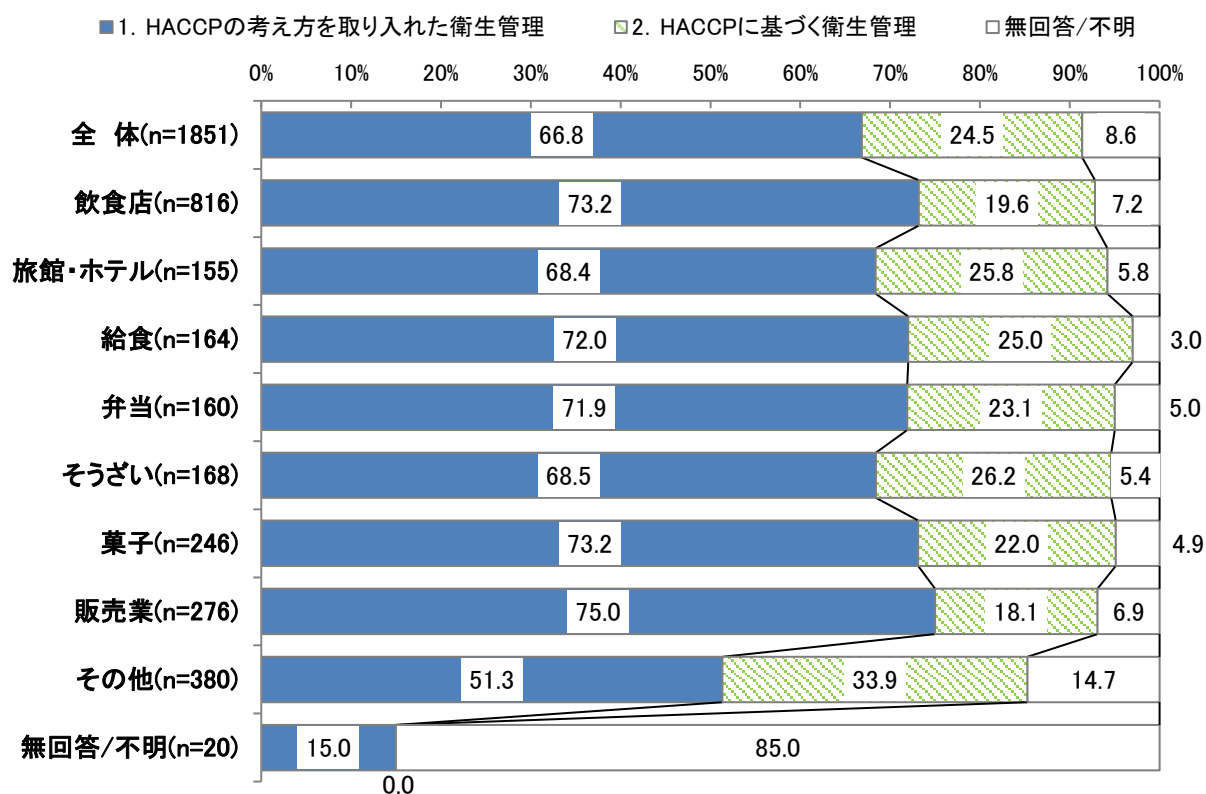
図表 2-1 業種

全体(n=1851)



Ⅱ-4.2.2.2. 業種と HACCP に沿った衛生管理の実施状況と業種について

図表 2-2 業種×「HACCP に沿った衛生管理」の実施状況



		全 体	貴社(貴店)で実施しているHACCPに沿った衛生管理		
			HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	HACCPに基づく衛生管理	無回答/不明
全 体		1851	1237	454	160
		100.0	66.8	24.5	8.6
貴社(貴店)の業種	飲食店	816	597	160	59
		100.0	73.2	19.6	7.2
	旅館・ホテル	155	106	40	9
		100.0	68.4	25.8	5.8
	給食	164	118	41	5
		100.0	72.0	25.0	3.0
	弁当	160	115	37	8
		100.0	71.9	23.1	5.0
	そうざい	168	115	44	9
		100.0	68.5	26.2	5.4
	菓子	246	180	54	12
		100.0	73.2	22.0	4.9
	販売業	276	207	50	19
		100.0	75.0	18.1	6.9
	その他	380	195	129	56
		100.0	51.3	33.9	14.7
	無回答/不明	20	3	-	17
		100.0	15.0	-	85.0

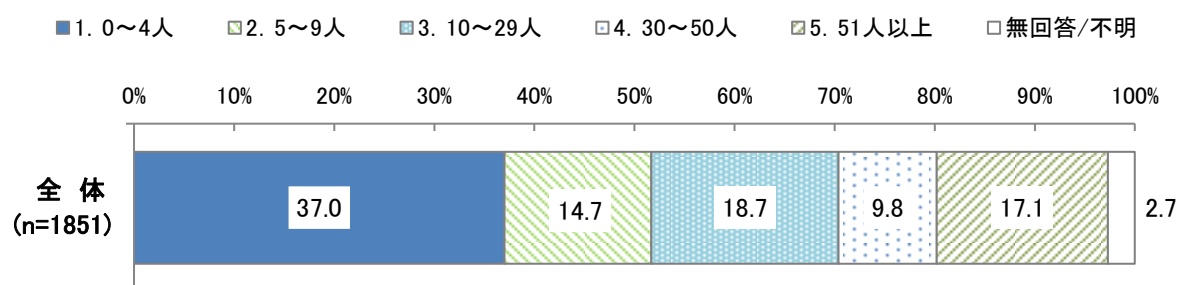


Ⅱ-4.2.3.1. 従業員数について

問 3. 貴社（貴店）の従業員数は何人ですか。該当する番号に○をつけてください。（所属する店舗、事業所での人数、パート・アルバイト含む）

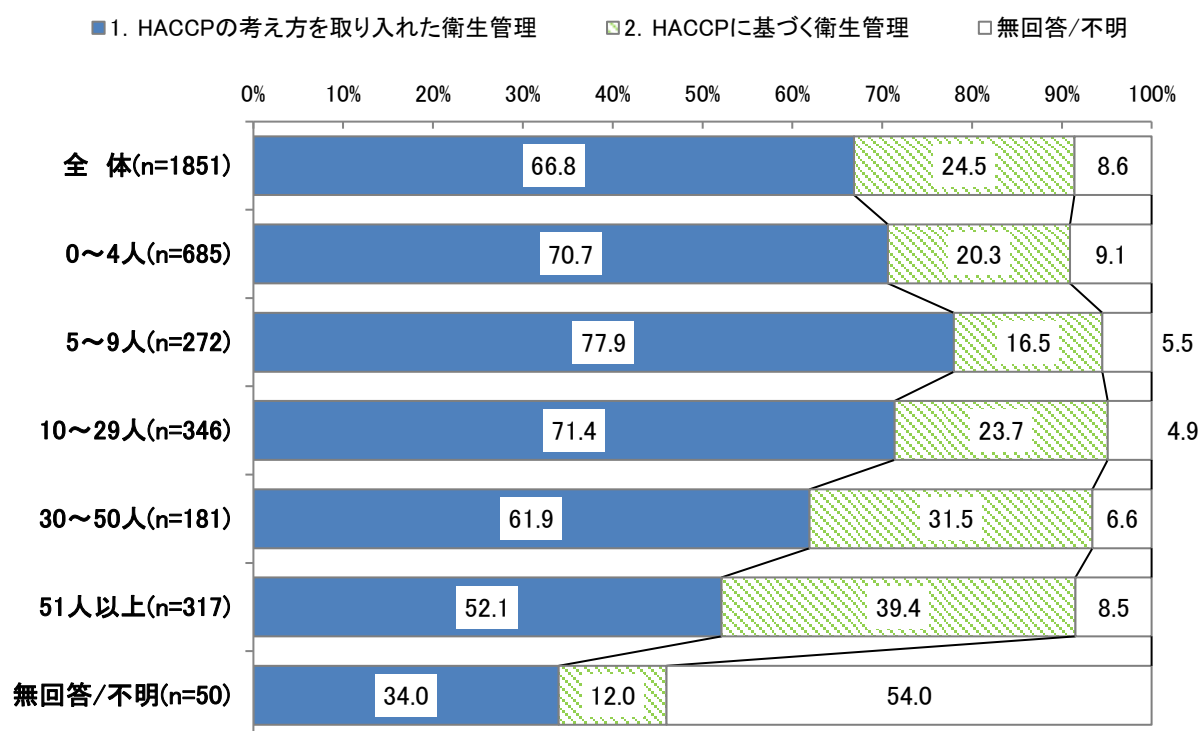
従業員数は、「1. 0～4 人」を選択した回答者の割合が 37.0%となっており、次いで「3. 10～29 人」を選択した回答者の割合が 18.7%、「5. 51 人以上」を選択した回答者の割合が 17.1%である。

図表 3-1 従業員数



Ⅱ-4.2.3.2. 従業員数とHACCPに沿った衛生管理の実施状況について

図表 3-2 従業員数×「HACCPに沿った衛生管理」の実施状況



		全 体	貴社（貴店）で実施しているHACCPに沿った衛生管理		
			HACCPの考え方 を取り入れた衛 生管理	HACCPに基づく 衛生管理	無回答/不明
全 体		1851	1237	454	160
		100.0	66.8	24.5	8.6
貴社（貴店） の従業員数	0～4人	685	484	139	62
		100.0	70.7	20.3	9.1
	5～9人	272	212	45	15
		100.0	77.9	16.5	5.5
	10～29人	346	247	82	17
		100.0	71.4	23.7	4.9
	30～50人	181	112	57	12
		100.0	61.9	31.5	6.6
	51人以上	317	165	125	27
		100.0	52.1	39.4	8.5
	無回答/不明	50	17	6	27
		100.0	34.0	12.0	54.0

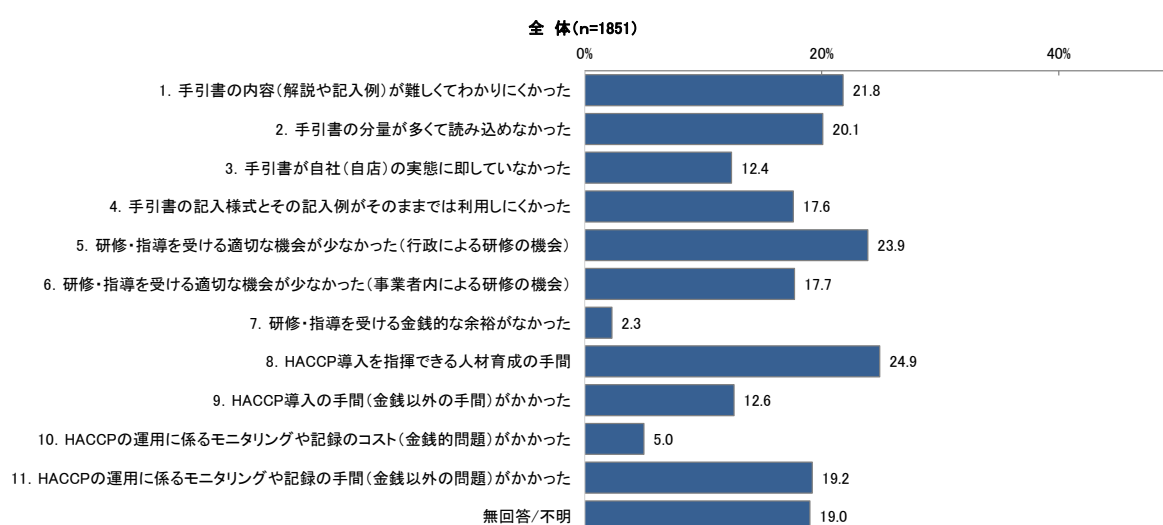


Ⅱ-4.2.4. HACCP に沿った衛生管理の以前の課題について

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。

「HACCP に沿った衛生管理」を実施する中での課題について、「8. HACCP 導入を指揮できる人材育成の手間」を選択した回答者の割合が 24.9%と最も高く、次いで「5. 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割合が 23.9%、「1. 手引書の内容（解説や記入例）が難しくわかりにくかった」を選択した回答者の割合が 21.8%となっている。

図表 4 課題

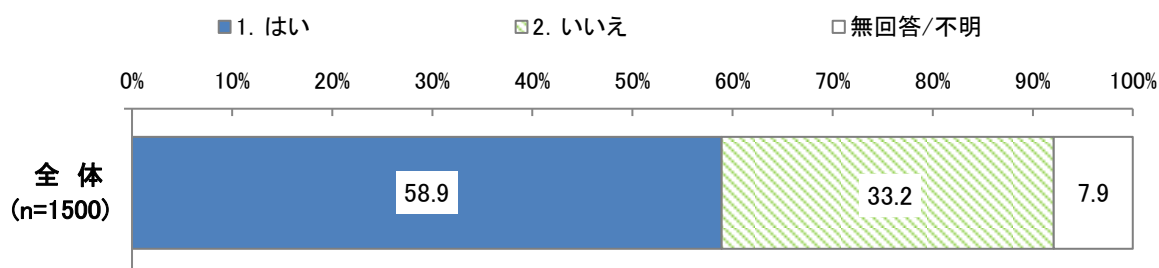


Ⅱ-4.2.5. 課題の解決状況

問 5-1. 問 4 で課題を選ばれた方にお尋ねします。課題は既に解決されましたか。

問 4 で課題を選択した方に対し、課題が既に解決しているかについて、「1. はい」を選択した回答者の割合が 58.9%となっており、「2. いいえ」を選択した回答者の割合が 33.2%である。

図表 5 課題の解決状況

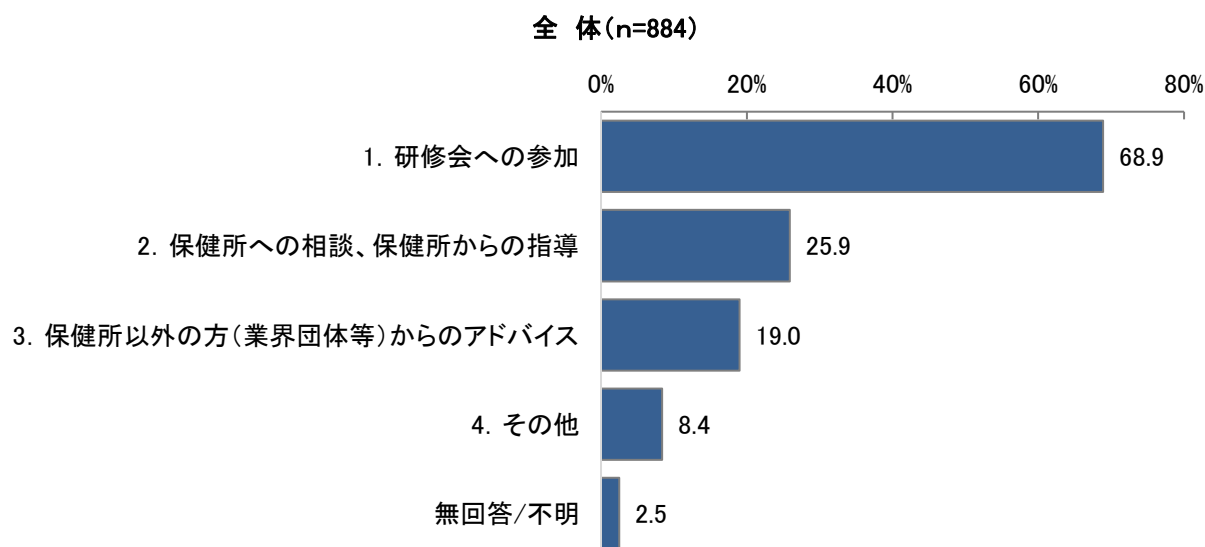


Ⅱ-4.2.6. 課題の解決方法

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。

課題の解決方法について、「1. 研修会への参加」を選択した回答者の割合が 68.9%と最も高く、次いで「2. 保健所への相談、保健所からの指導」を選択した回答者の割合が 25.9%、「3. 保健所以外の方（業界団体等）からのアドバイス」を選択した回答者の割合が 19.0%となっている。

図表 6 課題の解決方法

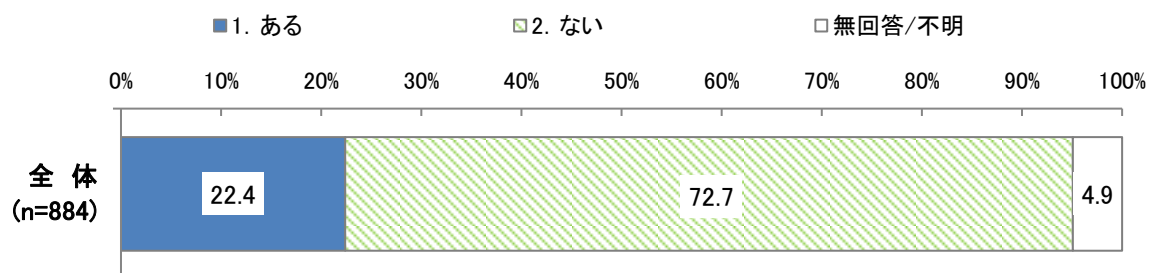


Ⅱ-4.2.7. 現在の課題の有無

問 5-3. 問 4 で課題を選ばれた方にお尋ねします。現在でも課題はありますか。

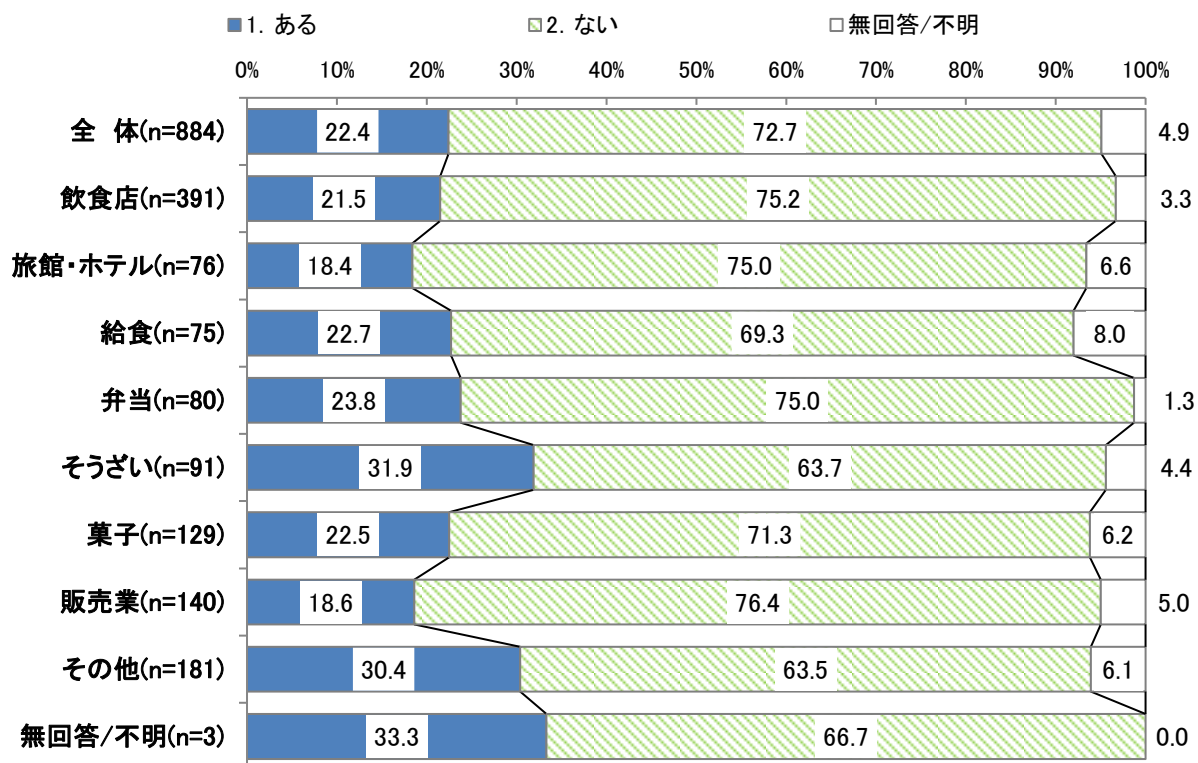
現在の課題の有無について、「2. ない」を選択した回答者の割合が 72.7%となっており「1. ある」を選択した回答者の割合が 22.4%である。

図表 7-1 現在の課題の有無



図表 7-2 現在の課題の有無【業種別】

【業種別】

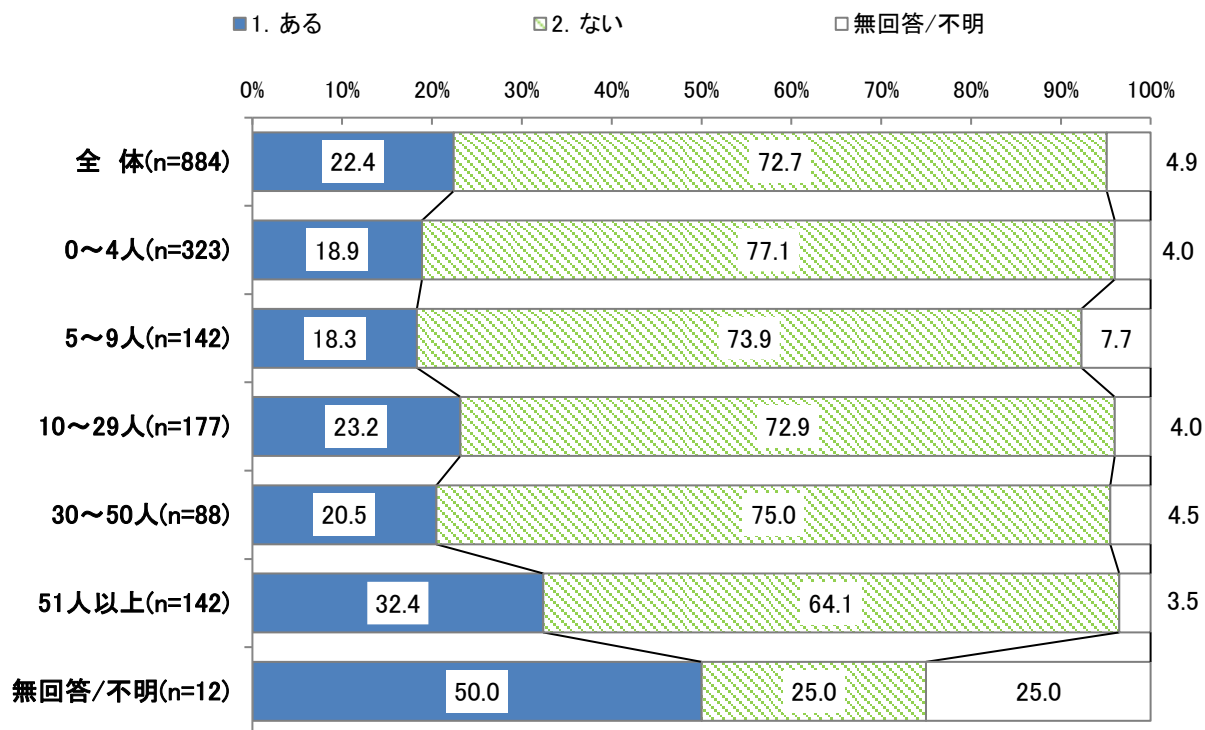


		全 体	現在の課題の有無		
			ある	ない	無回答/ 不明
全 体		884	198	643	43
		100.0	22.4	72.7	4.9
貴社（貴店）の業種	飲食店	391	84	294	13
		100.0	21.5	75.2	3.3
	旅館・ホテル	76	14	57	5
		100.0	18.4	75.0	6.6
	給食	75	17	52	6
		100.0	22.7	69.3	8.0
	弁当	80	19	60	1
		100.0	23.8	75.0	1.3
	そうざい	91	29	58	4
		100.0	31.9	63.7	4.4
	菓子	129	29	92	8
		100.0	22.5	71.3	6.2
	販売業	140	26	107	7
		100.0	18.6	76.4	5.0
	その他	181	55	115	11
		100.0	30.4	63.5	6.1
	無回答/不明	3	1	2	-
		100.0	33.3	66.7	-



図表 7-3 現在の課題の有無【人数別】

【人数別】



		全 体	現在の課題の有無		
			ある	ない	無回答/ 不明
全 体		884	198	643	43
		100.0	22.4	72.7	4.9
貴社（貴店）の従業員数	0～4人	323	61	249	13
		100.0	18.9	77.1	4.0
	5～9人	142	26	105	11
		100.0	18.3	73.9	7.7
	10～29人	177	41	129	7
		100.0	23.2	72.9	4.0
	30～50人	88	18	66	4
		100.0	20.5	75.0	4.5
	51人以上	142	46	91	5
		100.0	32.4	64.1	3.5
	無回答/不明	12	6	3	3
		100.0	50.0	25.0	25.0

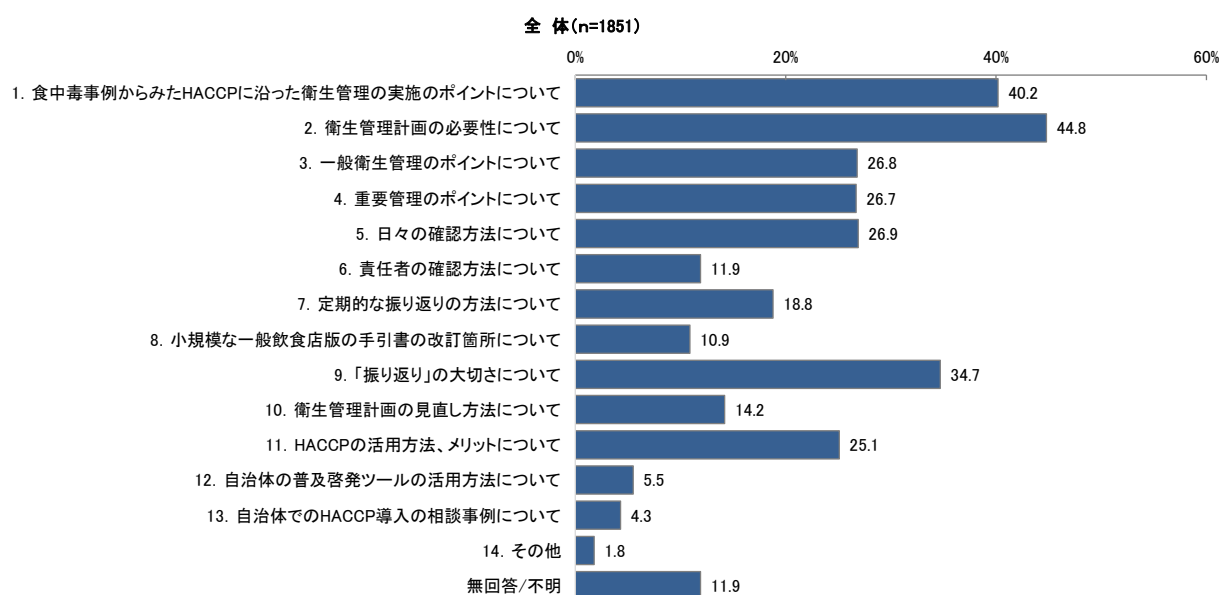


Ⅱ-4.2.8. 講習会を通じて理解を深めた点

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。

「HACCP に沿った衛生管理」に関する講義で、理解度が深まった内容について、「2. 衛生管理計画の必要性について」を選択した回答者の割合が 44.8%と最も高く、次いで「1. 食中毒事例からみた HACCP に沿った衛生管理の実施のポイントについて」を選択した回答者の割合が 40.2%、「9. 「振り返り」の大切さについて」を選択した回答者の割合が 34.7%となっている。

図表 8 講義を通じて理解した点

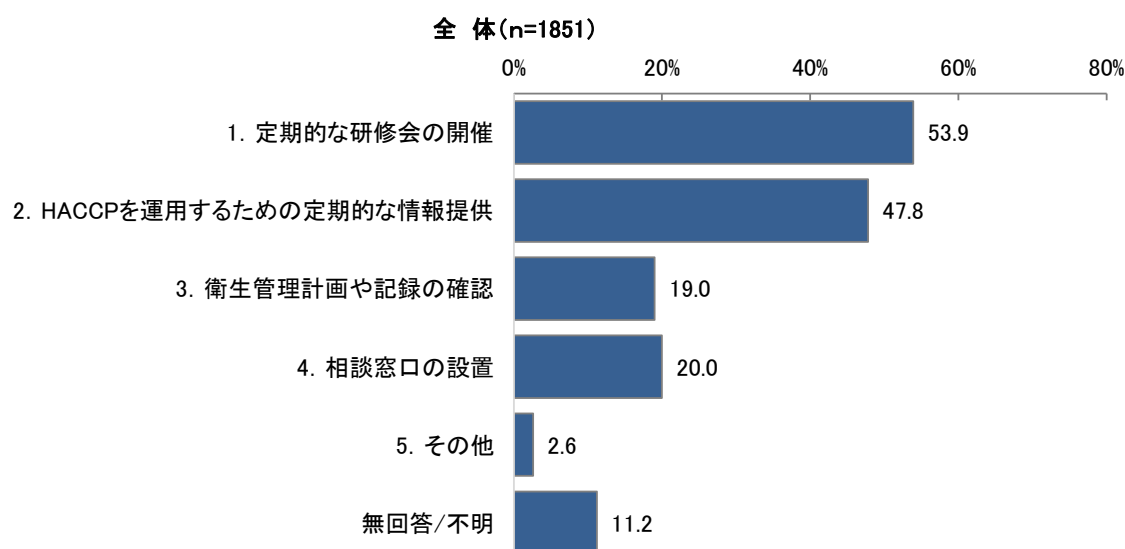


Ⅱ-4.2.9. 今後、保健所に求める助言

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。

衛生管理をより良くするために、今後保健所に求める助言について、「1. 定期的な研修会の開催」を選択した回答者の割合が 53.9%と最も高く、次いで「2. HACCPを運用するための定期的な情報提供」を選択した回答者の割合が 47.8%、「4. 相談窓口の設置」を選択した回答者の割合が 20.0%となっている。

図表 9 今後、保健所に求めること

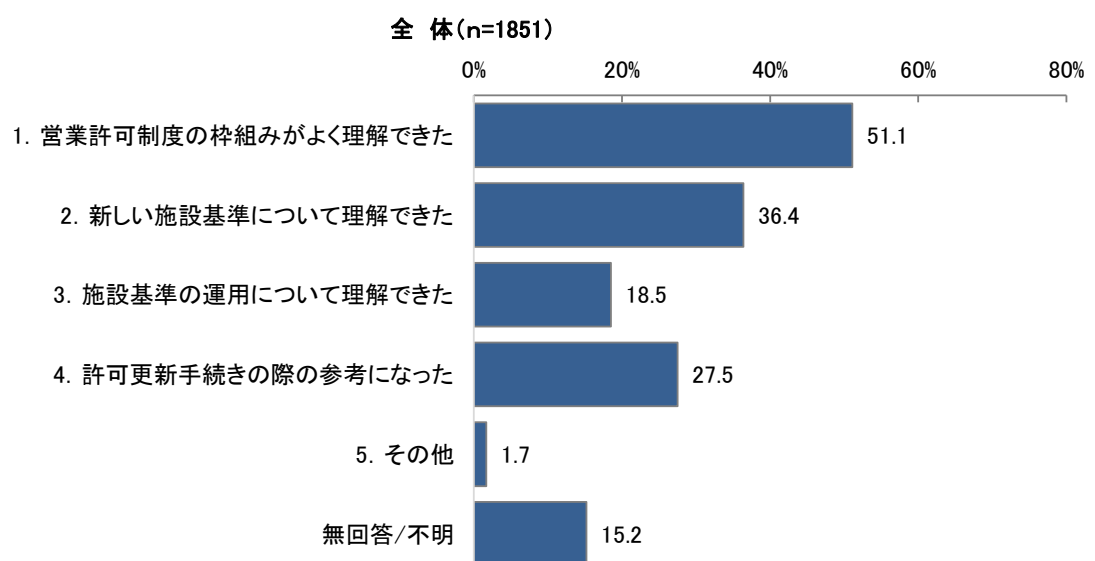


Ⅱ-4.2.10. 営業許可制度に関する講義の理解度

問 8. 「営業許可制度」に関する講義について、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。

「営業許可制度」に関する講義で、理解度が深まった点について、「1. 営業許可制度の枠組みがよく理解できた」を選択した回答者の割合が 51.1%と最も高く、次いで「2. 新しい施設基準について理解できた」を選択した回答者の割合が 36.4%、「4. 許可更新手続きの際の参考になった」を選択した回答者の割合が 27.5%となっている。

図表 103 「営業許可制度」に関する講義の理解した点

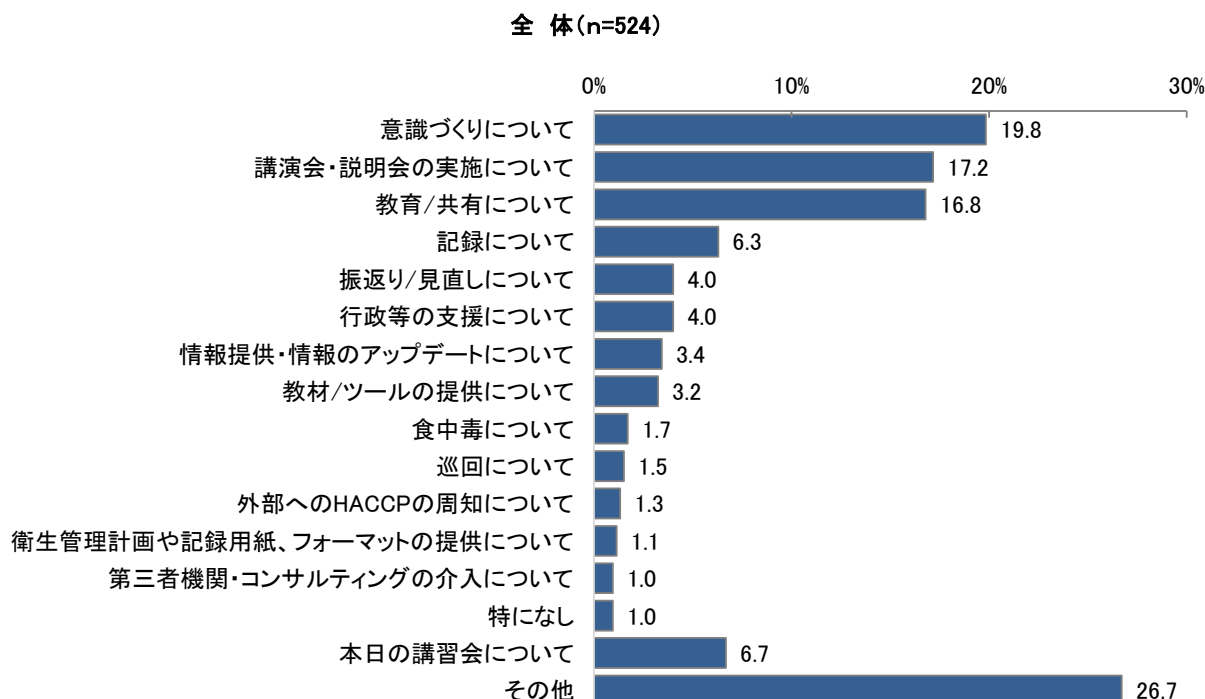


Ⅱ-4.2.11. 営業許可制度に関する講義の理解度

問 9. 今後、事業者の皆様が食品衛生の向上のために必要なことは何ですか。ご自由にご記入ください。

今後、食品衛生の向上のために必要なことについて、以下の分類の回答集計を行った。「その他」の割合が 26.7%と最も高く、次いで「意識づくりについて」が 19.8%、「講演会・説明会の実施について」が 17.2%となっている。

図表 11 今後、食品衛生の向上のために必要なこと



「意識づくりについて」の回答内容(抜粋)

- ・ HACCP にこだわりすぎると、記録のための記録になる恐れも・・・ 事業者一人一人が消費者の口に入る物をつくっているという意識が必要だと思う。
- ・ アルバイトの人も含めて働く人全員が衛生の意識を高く保つことの大切さが理解できました。
- ・ 基本ですが手洗いを清潔（掃除など）記録する事が身に備わると良いのかなあと、当たり前（習慣）になれば良いのかなあと（自身）の思いです。頑張ってみます。
- ・ 一人ひとりの意識
- ・ 日々の小さな確認の積み重ね。
- ・ HACCP を取り組み事が当たり前（誰もが知っている）なると衛生が向上すると思います。現状はやらされている感が調理従事者にあるように思える。
- ・ 職場で働く従業員の衛生に対する意識を高め、記録する事の大切さを改めて認識することが大事だと思う。

- ・品質向上につながり、お店の信用が上がるという事を意識できるように経営者の意識改革が大事だと思いました。何のためにやってるの？が明確にわかるといいと思いました。結局自分のお店のためになるということ!!
 - ・HACCPの実施により従業員意識の向上、継続していくことにより、習慣づき意識が高まっていくと思います。
- 周知徹底や意識向上が必要だと思う。

「講演会・説明会への実施について」の回答内容(抜粋)

- ・定期的な講習会とわかりやすい講習
- ・研修会等を定期的に開催して欲しい
- ・食品事故(食中毒)など起こさない為に研修会や説明会を定期的に実施して欲しい
- ・保健所や食協が点検した際の店舗、製造施設の問題点、改善点、効果等について説明会等を通して情報提供して欲しい。
- ・事業者、従業員各の食品衛生思考の向上及び向上の為の講習の実施
- ・定期的に研修会を開催して意識を確認、向上、更新することが大事だと考えております。
- ・各事業者が定期的な研修会に積極的に参加すること
- ・定期的に講習会であったり、研修会を行っていただくと、理解が深まっていくと思いますので、お願いしたいです。
- ・従業員向けの教育資料や事業所への出張研修、オンラインセミナーなど
- ・衛生面に対する食品取扱者の意識の向上につながる講習会及びアナウンスを更に重点的に指導頂きたい。

「教育/共有について」の回答内容(抜粋)

- ・食品衛生の講習又は営業許可をとっている人は理解できるが一緒に働くスタッフ、興味のない若いアルバイトなども簡単かつどれだけ必要な取り組みを日ごろからしていけるかなどの理解してもらえたりするやり方は必要なのかなと思う。
- ・一人一人が意識することで衛生管理されると思うので、食中毒事例を交えながらスタッフで共有し日ごろから気を付けられるとよいと思います。
- ・HACCPに関する講習会等による最新の知識・情報を従事者全員に共有し、衛生管理の意識を向上させることが必要であるため、教育の充実を図ること
- ・今回の講習を受けた人に限らず一人一人が衛生管理について関心を持つことが必要だと感じた。それに加えて前向きに運用、管理をしていく事によって事故を防ぐ事につながる為、衛生管理の大切さを従業員の広めていきたいと思う。
- ・工場で働くパートの方に対する衛生教育(従業員の意識向上)
- ・従業員の教育(外国人を含む)
- ・食品衛生の重要性について皆で理解しあう
- ・従業員全員が共有することが大事であり必要であると感じました。

- ・ HACCP は計画・実施・記録をしたら終わりではなく、常に振り返りをして改善できるところは迅速に行い、その他にも全従業員への定期的な衛生講習会 (HACCP の説明も含) を開催して教育していくことが必要だと思いました。本日学んだことを、しっかりと現場に落としこんで共有していきます。
- ・ 事業者全員が知識を共有し、話し合う事で食品衛生の向上になると考えます。
- ・ 食品衛生責任者が中心となり、全従業員に食品衛生のことについて周知徹底すること。

「記録について」の回答内容(抜粋)

- ・ 記録をする事は食中毒発生の未然防止、衛生管理の証拠書類になり大切だと感じました。
- ・ ノートに記入しておく事で何かあった時に何が原因かが明確になるので必要だと思った
- ・ 食品衛生上の基本知識を忘れずに継続して記録を付けることが重要であり、気を抜かないようにしていく事が重要である。
- ・ 自施設での衛生管理計画を立て、実施・記録・振り返りを行うこと。再度、衛生管理計画を見直し、現状に合った計画を立て、その実施に向け調理職員に周知していきたい。
- ・ 普段から記録つけたり、習慣化することが必要と思いました。振り返ることも定期的にしようと思いました
- ・ 手帳の記入は手間と感じていたが、記録なくして HACCP なし！記録が証拠になり、改善につながる。日々、取り組んでいきたい。
- ・ 個人で飲食店を営業しているため、日々の記録に手間がかかり、帳簿の記録などもあり、日々忙しい。

「振り返り/見直しについて」の回答内容(抜粋)

- ・ 計画の見直し (数年更新されていない為)
- ・ 日々の慣れを振り返ることが必要だと感じました
- ・ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理について、自社のルールと照らし合わせ、改善点の新たな発見や見直しに取り組んでいくべきであると感じた。HACCP のルールをよく理解し自社に落とし込みより良い環境を作り上げて行きたいと思う。
- ・ 衛生管理計画をしっかりと立てた上で定期的な見直しを実施し、日々の食品管理においても変化があった場合の対応ができる知識を常に新しい情報を得ることが必要であると思います。
- ・ 毎就業前の衛生チェックと衛生管理計画に基づいた作業の徹底、振り返りの重要性。

「行政等の支援について」の回答内容(抜粋)

- ・高齢者に対して優しい指導助言もやってほしい。HP やスマホの使用が出来ない従事者もいます。特に漬物惣菜業が多い。
- ・HACCP に関わらず一般衛生管理でさえも事業者が継続的に実施していくには、労力的にも資金的にもハードルが高いことを改めて実感させられました。今回のような講習会もとても重要ではあるが、もっと具体的で実質的なサポートが必要だと思った。
- ・一斉指導の体制。食協会員は衛生指導員にまかせ、保健所職員は、非会員を重点的に指導し、効率良く、食品衛生を広める。

「情報提供・情報のアップデートについて」の回答内容(抜粋)

- ・世の中で起きている食中毒などにもっと目を向け、自社でも起こりうることだと理解・改善に取り組む。また、その取り組みについて共有をし、より良い衛生管理につなげる。
- ・常に最新の知識を正確に理解し、実践することが必要だと思いました。難しいけれども、プロ意識をもって努力しようと思います。
- ・店舗の参考間取り、模範となる間取りや許可がおりない事例、気をつけるポイント等の参考事例の情報を共有して欲しい。
- ・今回のような食中毒・衛生管理に関する最新情報を入手し、正しい知識を身につけることと実際の商品で温度等を検証していくことが必要だと感じました。
- ・何をポイントに注意すればよいか、わかりやすい情報発信、情報共有、衛生指導員を介して、こまめに情報を流して頂けたら、日々の認識の高まりにつながると思います。

「教材/ツールの提供について」の回答内容(抜粋)

- ・例がたくさんあって分かりやすいビデオ教材が欲しい。誰が見ても最後まで見れるようなものが良い。
- ・文章たっぷりではなく、分かりやすいフランクな漫画のようなテキストが欲しい。
- ・従事者の方が気軽に自主的に学べる(食中毒や HACCP について)ツールを公開していただき、活用させていただけたらと思います。
- ・記録をすることが大切なことは分かったが、記録するためのアプリなどを無料で使えるようにしてほしい。
- ・安価で、毎日きちんと続けられるようなアプリを開発して欲しい。

「巡回について」の回答内容(抜粋)

- ・食品衛生指導員による店舗巡回で、HACCP 導入実施の確認、指導が必要と思われます。
- ・食品衛生指導員を養成し巡回指導を充実させ業界全体の食品衛生の開発をはかる取り組み。

「外部への HACCP の周知について」の回答内容(抜粋)

- ・消費者へもっと訴えて欲しい
- ・もう少し全国的に HACCP の必要性と実施をもっと広める
- ・食品等従事者だけでなく消費者教育を充実することをもって、全体で食品衛生の向上を図る必要があると思う。

「食中毒について」の回答内容(抜粋)

- ・食中毒事故は起こり得るものと仮定認識し、細事まで気にかけること
- ・実際の食中毒事例に基づいた説明がとても分かりやすかったです。食中毒が発生する前に防ぐ手段として、手洗いやアルコール消毒などは実施していますが、ふきんの消毒法や、手洗いの頻度など、具体的に従業員に教育するのに明確な根拠などあれば知りたいです。今後も定期的に講習会に参加させていただきます。
- ・食中毒リスクの自覚

「衛生管理計画や記録用紙、フォーマットの提供について」の回答内容(抜粋)

- ・衛生管理計画や記録用紙の配布があれば好ましい
- ・HACCP の記録用紙の無料配布が望ましい
- ・一般衛生管理は全業種共通なので決まったフォーマットを作って欲しい。

「第三者機関・コンサルティングの介入について」の回答内容(抜粋)

- ・第三者の目(アドバイス・確認)など客観的に指導していただけるアドバイザー・コンサルが必要。自力・自前では限界がある
- ・飲食業の現場の人は、管理が理解能力の低い人が多く、外部に委任しないと難しい。

「その他」の回答内容(抜粋)

- ・資金、人材育成
- ・時間と費用
- ・社内教育の強化と簡易問い合わせ先が(チャット、メールなど)あると良い
- ・まだまだ HACCP の周知が届いてないと思います
- ・全国的な HACCP についての温度差が感じられる
- ・「HACCP の考え方」って何ですか？という事がおそらく多くの方の疑問と思います。
- ・HACCP 実施機関・企業にポスターやステッカーなどを貼る。(HACCP 実践企業であることを示す)
- ・手洗い機具の洗浄殺菌の重要性。
- ・気温等の上昇により、保管管理が難しくなるため、食品の管理・保管の重要性がクローズアップされていくと思う。状況に応じて対処していくことが大切だと感じた。
- ・営業許可がオンラインになり、継続の場合でも新規扱いになり余計に煩雑だった。
- ・営業許可や衛生管理指導のへ平準化。指導者や許可が市町村でブレがあって衛生意識の向上が難しい。

- ・個人営業、特に夫婦での営業では HACCP の衛生管理まではなかなか手が回らないのが実情だと思う。
- ・表に出ていない問題が多々ある印象なので、向上のために抜き打ちで検査を行って欲しいです。場合によっては改善命令でも良いと思います。消費者のために安心、安全を届けるためにも、中小企業を対象に検査して欲しいです。人数が足りなさ過ぎて特定されかねないので声を上げられない従業員が少なからずいます。
- ・研修会に参加している所は意識があるので問題ないが、こういった所に来ない事業者に対してのアプローチが必要では？
- ・飲食組合に加入していない店舗に対しての保健所の衛生指導（組合に入っていないので厳しくお願いしたい。）
- ・R.3 年 6 月に食品衛生法改正で HACCP の考え方を取り入れた衛生管理へ、「大量調理施設管理マニュアル」を監査される方がいまだにみえるため。現場が混乱します。制度の一本化の指導をお願いしたい。
- ・食品衛生責任者（調理を除く）実務講習会（3 年ごと）の義務化をしてほしい。一日で取得出来る資格ではレベルや安全意識が低すぎる。

Ⅲ 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について（「HACCPに基づく衛生管理」への移行に関する検討）

Ⅲ-1. 目的

過去３年間に実施したアンケート結果によると、食品等事業者が危害要因分析や管理基準の設定についての助言等を目的として第三者認証取得や外部コンサルタントを利用していることを踏まえ、第三者認証を行っている機関へ、認証までのプロセス等について、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ことにする。

Ⅲ-2. 調査方法

Ⅲ-2.1. 調査対象と調査対象数

第三者認証機関又はコンサルタント企業として、一般財団法人食品安全マネジメント協会の監査機関（47 機関）、公益社団法人 日本技術士会の会員（当該登録会員数は約 10 万人）及び当協会 HACCP 普及指導員（357 人）を対象とした。

Ⅲ-2.2. 調査票の配布・回収方法、調査時期

調査票は郵送もしくはメールにて送付し、オンラインにて回答を得た。

調査時期は、令和 6 年 10 月～12 月に実施した。

Ⅲ-2.3. 有効回答数

	有効回答者数（件）	有効回答率
食品安全マネジメント協会	14	29.8%
HACCP 普及指導員	37	10.4%

Ⅲ-3. 調査結果

「HACCP に基づく衛生管理」の導入や運用における指導助言の方法について、次の調査区分に応じた対応方法ごとに、アンケートの各問に記載された「具体的な実施例」の内容を取りまとめた。調査結果の詳細（アンケート結果の集計と詳細）はⅢ-3.2 に示した。

〔調査区分〕

1. 事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）
2. 経営者のコミットメント、チームの活動の不足
3. 一般衛生管理の不足
4. ハザード分析の不足
5. 記録（の設定）の不足
6. 検証の不足
7. 教育（トレーニング）の不足
8. コンサルタント担当（指導者）の力量の維持・平準化の方法

また、回答者の助言先については多岐にわたるため、主要助言先として以下とおり整理した。

菓子・パン：菓子、製パン、給食の指導・助言を実施

惣菜：惣菜、弁当、農水産加工、冷凍食品、飲食の指導・助言を実施

食品製造：その他食品製造全般の指導・助言を実施

Ⅲ-3.1. 調査結果の概要(具体的実施例の取りまとめ)

Ⅲ-3.1.1. 事業者の課題を把握する方法(ギャップ分析)について

事業者の課題を把握する方法(ギャップ分析)について、「ヒアリング(オープンクエスチョン)による把握」の割合が82.4%と最も高く、次いで「チェックリストによる把握」、「HACCPの12手順に沿った分析により課題を確認」がいずれも58.8%と続いた(Ⅲ-3.2.1 図表12) 参照)。これらを踏まえ、事業者の課題を把握する方法としては主に次の(1)～(4)の手法があげられ、具体的な確認方法の事例を示した。

(1) オープンクエスチョン、ヒアリングにより課題を把握し、受け答えを通じて、課題や不足している部分を把握する(82.4%)

- ・ 経営者から見る現状と課題、現場責任者からの聞き取りと現場視察での確認
- ・ 自社が抱える課題、人員体制、目標・ゴールのイメージ(認証取得等)
- ・ 取組みの動機、品質管理部門の組織上の位置づけ、業務内容
- ・ HACCP導入前後の変化について

(2) チェックリストを使用して課題を把握する(58.8%)

- ・ JFS規格(JFS-B規格含む) 自己チェックシート
- ・ ISO22000 ギャップ分析表
- ・ FSSC22000 要求事項に基づいたチェックリスト
- ・ 食品衛生法(規格基準、施行規則別表17等)に基づいた自社作成リスト
- ・ 最初はHACCP手引書をもとにチェック、以降、JFSチェックシートを併用

(3) 7原則12手順に沿った分析により課題を確認する(58.8%)

- ・ フローダイアグラムの現場確認(適切に作られていないとハザード評価が不十分、現場の実態に合わず活用されていない)
- ・ 製品説明書、フローダイアグラム、ハザード分析表、HACCPプラン(CCP整理表等)の確認
- ・ モニタリング記録の確認(特に、逸脱時の記録について対処方法の確認)

(4) 苦情対応、実際に発生した不具合、他社の回収事例により課題を把握する(45.1%)

- ・ クレームの有無(あれば詳細に確認)
- ・ 他社の自主回収事例、業界内の同様クレーム・事故等の情報共有
- ・ 過去のクレーム、最近多いクレーム、重大事故等の確認(経営層、HACCPチームに対して)
- ・ クレーム、ヒヤリハットの修正処置、原因追及・特定、改善の評価・完了、クレーム・ヒヤリハット分析からの課題の確認
- ・ 重大事故想定訓練の課題

(5)業種別の助言事例

【菓子・パン】

ヒアリング対象	チェックリスト等	クレームやヒヤリハットからの課題の確認	HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認	他社のリコール事例の参考
トップマネジメント 食品安全責任者 食品安全チームメンバー	JFS-A/B 規格 Ver. 3.0 チェックリスト チェックリストには、事業者の作成した食品安全マニュアルやFSM、HACCP、GMP 項番ごとの文書を確認し、手順書などに記載している自社ルールを所見に記載して、実際にその通り運用されているのかを確認する。	回収事例、クレーム、重大事故想定訓練の課題、トレーサビリティシステムテストの確認など	現場確認により、工程に抜けがないか、HACCP プランにあるCLとモニタリング方法が有効な方法であるか 文書で確認した上、現場視察で差異があることが課題となる場合が多い	アレルギー表示ミス、賞味期限の記載ミス、などの事例や、カビの発生事例など他社情報を確認。脱酸素剤の仕様確認ミスなどの事例もあった。

【惣菜】

ヒアリング対象	チェックリスト等	クレームやヒヤリハットからの課題の確認	HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認	その他
工場長、部署長、品管	JFSM 自己チェックシートを活用		対象製品群の危害要因のリストアップ、ハザード評価、CCP 設定、CL 設定、モニタリング方法、逸脱時の対応手順、検証手順の整備状況を確認 分析に用いた根拠データ・資料等の確認	細菌検査結果の適合率、クレームの発生状況の確認 原因と改善対策の内容の確認（原因を分析できているか等）
経営者 品質管理部門	ISO22000 のギャップ分析表または JFSM の自己チェックシート		フローダイアグラムとハザード分析ワークシートでハザードの抽出と管理手段を確認	経営者：取り組みの動機、品質管理部門の組織図上の位置づけ、業務内容の確認 品質管理部門：現在の取組状況の確認

【食品製造】

ヒアリング対象	チェックリスト等	クレームやヒヤリハットからの課題の確認	HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認	その他
経営者や経営層、HACCP チームなどへ、これまでの食品安全に対する取組み内容や悩み事などの確認。	JFSM 自己チェックシートなど	経営者や経営層、HACCP チームなどへ、過去発生した苦情や重大事故などの確認。	フローダイアグラムが適切に作図されていないため、ハザード評価が不十分。	同業他社などのリコール事例を参考に、潜在的な課題について確認。

ヒアリング対象	チェックリスト等	クレームやヒヤリハットからの課題の確認	HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認	その他
まずはメインで対応くださる主に品管担当者にヒアリング。次いで、現場視察の際に現場作業員や担当者にヒアリングと品管担当から聞いた内容の事実確認。		こちらにも主にヒアリングで。クレーム台帳はなかなか見せてもらえないので。	ハザード分析を行う際に過不足を確認	ハザード分析の際に一緒に取り組む
社長・工場長 クラスの方から現在の工場に関して衛生状態が満足な状況でしょうか？また、今後第三者認証等の検討や輸出を視野に入れていますか？	最初は HACCP の手順書をもとにチェックを行います。2 回－3 回については具体的に JFSM チェックシートを併用したりしています。		ほとんどのメーカーさんは「CCP 管理」を行っていますが、逸脱時の対処等が抜けている場合があります。PRP に関して十分かどうかの「検証」＝「ふりかえり」ができていない場合が多いです。業界団体 HACCP の手引書を運用されているが、自社に沿った内容でないにもかかわらず無理やり運用しているところもあり。	社長・工場長 クラスの方から現在の工場に関して衛生状態が満足な状況でしょうか？また、今後第三者認証等の検討や輸出を視野に入れていますか？

Ⅲ-3.1.2. 経営者のコミットメントが不足、チームの活動が不足している場合の具体的な指導・助言内容について

(1) 経営者の意思を確認し、トップのコミットメントにつながる助言する(49.0%)

- ・ 取組みの動機を再確認
- ・ マネジメントシステムの仕組みを説明、PDCA の中心に経営者のコミットメントがあることの理解を促進
- ・ 経営者が食品安全に積極的に関与する必要性を説明
- ・ 食品安全文化と組織全体での取組みの必要性を説明
- ・ 出荷後のフィードバックや製造歩留まり、仕入トラブルなど、段階ごとの近況を確認と、現実に即した意識喚起

(2) HACCP の必要性や導入のメリット、デメリット(企業存続の危機に直面すること)に関しての具体的な事例を説明する(58.8%)

- ・ 経営層参加型の研修機会を設け、取引先や消費者の食品安全に対する要求、企業としての食品安全への取組みの背景、企業の将来性について説明
- ・ 大規模食中毒や食品リコールの事例を参考に、HACCP の導入が会社の信頼性・継続性に直結することを説明
- ・ キックオフミーティング等において、トップマネジメント及び多くの従業員に向け、直近の事故事例、リコール情報等を説明

- ・顧客要求事項に絡め、HACCP の必要性について説明
- ・トレーサビリティができないと、回収の際のダメージも多いため、日頃から状況をチームで確認することを推奨

(3) 経営者のやる気を引き出すよう、現状の取組みで良かった点などを評価したうえで、個別項目の改善を促す(35.3%)

- ・従業員の作業実施内容や経営資源の投入状況等について、良かった点を評価（褒める）
- ・審査時に別途審査テーマとして取り上げ、良かった点を含め、その結果をクロージングミーティングで伝達
- ・経営者や施設の責任者等に前回との対比、現場での質感の変化等について報告書を含め明示
- ・工場運営の基本の数値化、課題を共有、動機づけ

(4) 経営者に対し、従業員教育の重要性、時間・費用等について、一定の負担が必要であることを説明する(58.5%)

- ・従業員教育、ルール周知、勉強会（例：アレルギー等）の必要性、コストではなく投資として実施した場合の効果の説明
- ・実際の事故事例を例示しながら重要性の説明
- ・事故事例の原因が、教育や知識の不足やヒューマンエラーにあることが多いことを説明
- ・経営者が資源を確保する一つとして人材育成の重要性の説明
- ・ルールの目的や意義を教育したうえでの OJT の有効性と従業員教育の重要性の説明

(5) HACCP チームの会議を定期的開催し、HACCP チームとして検証や改善を促す(39.2%)

- ・経営者の食品安全へのコミットメントを示す場として会議を定期的開催するよう助言
- ・経営層による問題点の把握、検証、投資の必要性の判断、食品安全の方針・ビジョンを社員や従業員に伝えることの重要性の理解の促進

(6)業種別の助言事例

【菓子・パン】

トップのコミットメントへの助言	必要性、メリット、事故発生時の危機について	改善を促す個別項目	従業員教育等、一定の負担について	定期的な会議での経営者の積極的な関与について
経営者インタビューや現場からのインタビューで経営層の関与が薄い場合や、資源の投入がされていない場合など、食品安全チームミーティングでの指導	取引先を拡大する際には、大手への納入には、HACCPが必要であること、また、二者監査を要求する納入先からは、第三者認証を取得することを勧められる理由として、監査の工数を削減するメリットがあること、一方、回収案件が発生した場合には、回収費用をはじめ、有症事故の治療費や損害賠償が純利益から飛ぶことをミーティングで共有する	特に、工夫された取組や、効率化された事例を観察した際には、監査所見にGOOD POINTなどの表記をつけ、被監査組織との最終打合せの際に取り上げてほめることで改善を加速させることがある	HACCPと食品安全マネジメント規格との違いである、資源の要求事項を確認する際に、従業員教育、ルールの周知、認識、アレルゲン勉強会などの必要性と、そのために必要な時間と費用について、コストではなく投資として実施した場合に効果を説明する	食品安全マニュアルや手順書など作成者が一人の場合、その文書の内容が認識されているを、事前確認と現場確認で乖離を確認した場合には、食品安全ミーティングにて共有し認識を確認

【惣菜】

トップのコミットメントへの助言	必要性、メリット、事故発生時の危機について	改善を促す個別項目	従業員教育等、一定の負担について	定期的な会議での経営者の積極的な関与について
	経営層参加型の研修の機会を設けてもらい、取引先や消費者の食品安全に対する要求が年々高まっていること、企業として食品安全への取り組みが求められていることの背景を説明し、食品安全の取り組んでいると言える企業と言えない企業の将来性について説明。食品安全の取り組みとしてHACCP手法の有効性を説明。		ルールがあってもそれを順守していないのであれば意味をなさず、また、ルールのためのOJTとルールの目的や意義を教育したうえでのOJTでは、その後の効果が変わることを伝え、従業員教育の重要性を理解してもらう。	食品安全のための投資が適切に行われないと、より良くするための意見・提案が出てなくなってしまうことや経営層の食品安全に対する意識が低いと社員・従業員に思われてしまうことを伝え、そのためには経営層が問題点の把握・検証して投資の必要性を判断することや食品安全の方針やビジョンを社員や従業員に伝えることの重要性を理解してもらう。

【食品製造】

トップのコミットメントへの助言	必要性、メリット、事故発生時の危機について	改善を促す個別項目	従業員教育等、一定の負担について	定期的な会議での経営者の積極的な関与について
経営者が食品安全に積極的に関与する必要性を説明	HACCPの重要性に関する研修会の実施	食品安全上のグッドポイントを伝える	実際の事故事例を例示しながら重要性を伝える	現場の意見を経営者に伝え、計画と現場との乖離について、経営者へ積極的な関与を促す。

トップのコミットメントへの助言	必要性、メリット、事故発生時の危機について	改善を促す個別項目	従業員教育等、一定の負担について	定期的な会議での経営者の積極的な関与について
食品安全文化について説明	キックオフミーティング等、トップマネジメント及び多くの従業員様に向けて、直近の事故事例・県内リコール情報等を説明	従業員様の実施内容や取り組みを褒める。経営資源の投入状況を褒める。	事故事例について、その原因が教育や知識不足、ヒューマンエラーで起こることが多いことを説明	組織様によるが、経営者の積極的な関与が HACCP チームに与える状況を鑑み、定期的に HACCP チーム会議への参加をこちらから要望する。

Ⅲ-3.1.3. 一般衛生管理が不足している場合の具体的な指導・助言方法

(1) 異物混入や食中毒などが発生する原因の多くが、一般衛生管理が適正に行われなかったことを説明する(41.2%)

- ・食中毒、回収、クレーム、事故の原因の多くが一般衛生管理の不備によることを説明
- ・キックオフミーティング等にて、クレーム内容から対策を取る際に原因となる一般衛生管理の不備を説明
- ・一般的なクレームや自社のクレーム分析などの情報をもとに説明
- ・定期的な ATP ふきとり検査等で数値目標に達しない場合は衛生管理の見直しを実施

(2) 一般衛生管理の整備不足状況に応じた助言または指導する(60.8%)

- ・現場のウォークスルーを行い、ルールの有無、妥当性、現場で運用できる手順を確認。作業員へヒアリングし、それに応じた指導助言（「〇〇の清掃頻度はどうなっていますか？などの質問で確認）
- ・整備不足の原因をヒアリング。原因によって部署責任者や担当者にインタビュー内容を変更し、リスク想定やルール遵守に不備がある場合は、体調不良等や休暇等の事情に合わせて製品への影響などを検討することの助言
- ・ヒアリング時には「こんな時はリスクがあるのでは？」と気づいてもらえるよう質問
- ・人材不足、経済（経営）の問題を考慮しながら、現場と管理部門でのルールの認識違いや現場でのローカルルールの存否を検証

(3) 手順内容、運用管理上に問題がないか確認し、改善につながる助言または指導をする(51.0%)

- ・現場での実地調査により不備事項があれば、ルールの有無と妥当性、現場での運用可能性、ルールの認識を作業員へヒアリングし、それに応じた指導・助言
- ・事業者が作成した手順書の目的を説明できるよう助言
- ・ヒアリングや写真等の撮影により手順と効果を検証し、不備の改善を指導
- ・現場ウォークスルーにおいて、マニュアルやヒアリングにより整備状況を確認。未整備や整備不良は HACCP チームと共有
- ・手順と実務に相違がある場合は、どちらがより効果的か妥当性の確認を指示

(4) 一般衛生管理に関連する施設設備の問題を明確にして、メンテナンス(保守や修繕)等の重要性を経営層に説明する(45.1%)

- ・設備について緊急性があるのか、運用で回避できないか、現場及び経営者と相談、応急処置と恒久処置も併せて提案

- ・施設設備の予防保全の必要性について具体的施策を例示
- ・施設設備は現場監督者が窓口となり修繕業者等の対応を行うことの助言
- ・施設内の不備な点を写真に撮って、経営側、工場長、品質管理等と改善点を議論
- ・改善要望は社内からよりも社外からの方がスムーズに進むことも多いため、従業員からのヒアリングも実施

(5)業種別の助言事例

【菓子・パン】

一般衛生管理の不備による原因の説明	一般衛生管理の整備不足への助言	逸脱度合いによる個別指導について	手順書等についての助言	施設設備の問題、メンテナンス等に関する説明	別表 17 に関連した助言
毛髪や昆虫の混入など、クレームの内容から対策を取る際に原因になる一般衛生管理の不備を指摘する。	多いのはルールがあるが、実施されていないことがある。ルールが現場の身の丈にあった方法かどうかを確認しできる方法に改善する。特にコンサルタントが作成した場合に多い事例	アレルゲンの交差接触などの場合、より注意を必要とする GHP を現場視察中やミーティングで助言する	無理、無駄がないかを確認する	フードマシンなど複雑な形状の洗浄には、洗浄用の道具（治具）が有効であることを説明し、導入後の効率化することを説明する	法令でさだめられた内容と、規格要求の内容を比較して、差異があれば法的要求は優先で対処させる。

【惣菜】

一般衛生管理の不備による原因の説明	一般衛生管理の整備不足への助言	逸脱度合いによる個別指導について	手順書等についての助言	施設設備の問題、メンテナンス等に関する説明	別表 17 に関連した助言
異物混入事例、食中毒の事例など参考文献活用し指導する。		現場巡回し、一般衛生管理の逸脱内容がわかるように写真を撮り、改善を求める。（ビフォーアフター）		施設設備は工場規模で違うので、設備に応じた洗浄方法や検証方法を指導する。	手順書と記録様式は工場規模に応じて、違うので、工場従業員に聞き取りして、改善提案する。
クレームの事例を使用し説明する	ルールが未整備の場合は手順の作成、教育不足は教育訓練の実施、ルールの有効性を再評価する		手順の作成が必要な項目についての一覧表を使用し、不足している手順の文書化を行う	現場のウォークスルーを実施し、指摘箇所の共有を行う	実際の施設の衛生状況を確認し指摘を行う記録の残し方についての現場の状況とともに実態とのギャップを確認する

【食品製造】

一般衛生管理の不備による原因の説明	一般衛生管理の整備不足への助言	逸脱度合いによる個別指導について	手順書等についての助言	施設設備の問題、メンテナンス等に関する説明	別表 17 に関連した助言
大規模食中毒の事故事例や統計データを基に説明する。			作成されたマニュアルと現場の衛生管理状況に相違ないか、ATP 検査キットを平常しながら検証しなおす。	5. にて、現場の衛生管理に無理や不足があれば、それが施設設備／器具機材 由来のものであれば、トップマネジメントへ報告し対処させて頂く。	大規模食中毒の事故事例や統計データを基に説明する。
他社の食中毒事例、回収事例を紹介しながら、一般衛生管理ができていないことによることを具体例を示しながら情報共有を実施。	一般衛生管理にも求められていることが出来ていない場合、その原因を一緒に考え、できるルール作り、そして教育とその効果を合わせて指導実施。	特に 5S の整理整頓について、写真も撮りながら、あるべき姿をお互いに確認しながら実施計画を作成	一般衛生管理に不具合があった場合、ルールがあるかないかの確認をし、ルールがある場合、何が原因なのか話し合いをし、改善点を助言する。また、FSSC22000 で必要な手順については要求事項に基づき手順書の作成を指導。	問題点を写真で撮影し、具体的な改善点を助言する。	他社の食中毒事例、回収事例を紹介しながら、一般衛生管理ができていないことによることを具体例を示しながら情報共有を実施。
事例を挙げるのが一番わかりやすく相手が理解しているかどうかのリアクションが見えます。	ルールはあるが、守られていないことがあれば、それは理由があるわけで無理やり守られるだけではなく、運用ルールの見直しも必要ですよ。と。		手順書はつづられていることが多く、拝見を求めた際には運用しているときは「すぐに出てくる」、運用できていない際には「なかなか出てこない」ことが多いです。その状況を見ながらまずどこから改善していくかをアドバイスするようにしています。	社内からの改善要望よりも、社外からの改善要望の方がスムーズに進むことも多く、実際の従業員さんからのヒアリングによっても拾い出しは可能です。	事例を挙げるのが一番わかりやすく相手が理解しているかどうかのリアクションが見えます。

Ⅲ-3.1.4. ハザード分析が不足している場合の助言内容について

(1) ハザード分析の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明し、ハザード分析の重要性を認識してもらう(52.9%)

- ・ 原材料由来、工程由来のハザードと実際の事故事例をもとにハザード分析の重要性を説明
- ・ ハザード分析に不備があると、その後の制御工程（CCP）が有効にならないことを説明
- ・ 業界事例等を説明することにより、ハザード分析の不備によるリスクの認識を促進
- ・ ハザード分析が数年間更新されていないことも多いので、最新情報を提供して更新（ブラッシュアップ）を助言

(2) ハザード分析の考えを丁寧にヒアリングし、不足しているハザードに関する情報収集について助言する(35.3%)

- ・ 何を根拠にハザード分析・評価をしたのか、丁寧にヒアリング
- ・ 複数アイテムを製造している場合や類似製品群については、集約する方法についても助言
- ・ 工程由来のハザードについては、実際の現場での調査も踏まえて助言
- ・ 品質管理部門と製造部門とのディスカッション

(3) ハザード分析について一から講義する(35.3%)

- ・ 基本的な考え方については講義も含め様々な情報を提供
- ・ 外部セミナーへの参加を通じて他の食品工場の方との情報交換することも重要であることを助言
- ・ ハザード分析を知らない事業者が多いため、7原則12手順を一から講義し、HACCPチームで協議するよう指導

(4) 業種別の助言事例

【惣菜】

ハザード分析の不足について	不足しているハザードの助言について	ハザード分析の教育促進について	JFSMなどの認証取得への挑戦について	ハザード分析の講義について
使用原材料に存在するハザード、工程上に想定されるハザードと実際の事故事例をもとに重要性を説明。ハザードをしっかりと分析できていないと、その後の制御工程（CCP）が有効にならないことを説明。	何を根拠にハザード分析・評価したのかについては丁寧にヒアリングしている。複数アイテムの製造や類似製品群については、集約する方法についても助言している。工程危害については、実際の現場での調査も踏まえて助言している。			1コマのコンサルでは、複数の要求事項について行っているため、より時間を掛けた説明を必要とする場合は、別途1コマを追加して、集中的に説明するケースもあり。（依頼者の要望による）

【食品製造】

ハザード分析の不足について	不足しているハザードの助言について	ハザード分析の教育促進について	JFSMなどの認証取得への挑戦について	ハザード分析の講義について
ハザード分析は、ハサップにおいて最も重要であり、難しいものであるということを説明します。	ハザード分析がしっかり行われていない場合が多いので、積極的にアドバイスをを行います。そのアドバイスにはモデルも提示します。1 番現場で理解が難しいのは一般的な細菌と芽胞菌との区別です。その理解のための説明をしっかりとします。	厚労省のホームページに示してあるハサップモデルなどをお伝えします。	JFSM の取得を進めることが多いです。	ハザード分析は最も難しいものですので、基本的な考え方は講義も含め様々情報を提供します。必要においてセミナーに参加することも提案します。それは他の食品工場の人たちと情報交換することが重要である場合があるからです。
ハザード分析が HACCP のキーであることを説明と実際に取り組みながらそのメリットを実感してもらう。	フローダイアグラムの現場確認の時に、自分が担当する工程をチームで見ながら、どのようなハザードがあるか意見交換をし、チームでハザード分析を工程を絞って実施し、不足店等については助言を実施。	その業界に特異なモデルを紹介し、それに基づいた研修プログラムを提案。		HACCP とは何かという基本的なところから、ハザード分析の実演も踏まえた講義、研修を実施。
ハザード分析において、数年間更新されていないことも多く最新の情報を提供し、ブラッシュアップを目指してもらうようにしています。	実際の現場をウォークスルーすることにより HA の乖離を見て、改善もしくは HA の振り返りを求めるようにしています。	HACCP 手引書もアップデートしていますので時には使用し、常に最新の状態であるよう説明しています。		食協や JFS 等の講習会があれば案内を行うようにしています。

Ⅲ-3.1.5. 記録(の設定)が不足している場合の助言内容について

(1) 記録の重要性を説明する(衛生管理の保証や失敗したときの迅速な回収で必要なことを事例から説明する)(47.1%)

- ・ 記録の目的を説明し、どのような記録(項目)がないと衛生管理の保証にならないかを説明
- ・ 原因追及、トレース等について必要なことを説明
- ・ ドライブレコーダーを例に、記録は「お客様を守るもの」「自分を守るもの」であることを説明
- ・ 記録作成・保管が目的とならないように、記録の必要性を平易に理解できるように説明
- ・ 問題点を浮き彫りにして事業者認識させ、改善を助言

(2) 想定される各種記録のひな形の提供、手引書の記録様式を紹介する(39.2%)

(3) 不足している部分を洗い出して記録様式の作成を指導する(35.3%)

- ・現場担当者が記録をしやすい位置に記入欄を設けるように助言
- ・現場において、モニタリング手順を確認し、記録するためのフォーマットがそろっているかを確認。不足があれば是正の要求と助言
- ・ひな形を参考に既存の記録様式に不足している項目の追加を助言
- ・HACCP 担当者と同行して各現場での記録様式を確認、記載順序、方法を聞き、製造工程図との相違などをリストアップして検討
- ・現場で実施していることで重要なことが抜けている場合、記録の作成を指導

(4) 検証時に必要な記録を検討できるよう助言する(17.6%)

- ・検証の目的について理解してもらうよう説明・助言
 - ・記録がないために検証できないことを毎月の検証時に振り返り、必要であれば記録の作成など助言
- ないことを毎月の検証時に振り返り、必要であれば記録の作成など助言をする

(5) 衛生管理計画を見直すよう助言し、記録を怠った場合の影響について助言する(19.6%)

- ・衛生管理計画は、記録の内容によって見直すように助言
- ・振り返りができないと、どのような不都合が生じるのか理解助できるように助言
- ・顧客の要求事項を含め、発生しうる不利益な事象を具体的に示し、納得感が得られるように説明

(6) 業種別の助言事例

【惣菜】

記録の必要性	記録のひな形や様式の紹介	不足している記録について	検証時に必要な記録について	衛生管理計画の見直し、記録がない場合
記録の目的を説明 どのような記録（項目）がないと証明にならないのか説明		確認はしているが、記録の不足がある場合は、現場社員・作業者が記録を残しやすい位置に記入欄を設けるように助言。そもそも確認すらしていない内容があれば、その内容について必要性、記録方法について管理者へ助言 記録のタイミング（記憶で後から記入等）に問題があれば、その点も助言		記録の重要性については上記1と同様 衛生管理計画は、記録の内容によって見直すように助言

【食品製造】

記録の必要性	記録のひな形や様式の紹介	不足している記録について	検証時に必要な記録について	衛生管理計画の見直し、記録がない場合
コンサルの冒頭、食品安全計画を正しく実施していることを証明することが記録をつけることであることを伝えます。	不足があれば、積極的にモデルを提供します。	食品安全計画に記載されている記録が正しく付けられているかは確実に確認します。また計画に記載されていない重要な記録であれば、モデルを提供します。		必要において、計画の見直し、それに伴う記録の追加なども行います。
計画の遵守状況の証拠になる。原因追及、トレース、	必要に応じて雛形を提供し、自社用		管理計画に基づいた記録の有無を洗い出し、どこまで	実施証拠となる記録が無い場合についての取引先や顧

記録の必要性	記録のひな形や様式の紹介	不足している記録について	検証時に必要な記録について	衛生管理計画の見直し、記録がない場合
等について必要な旨を説明する。	に変更修正して活用していただく。		記録をつけるか優先順位を検討いただく。	客とのやり取りをイメージしてもらい、危機感をもってもらおう。
自分を守るための記録、改善するための記録など、ドライブレコーダーの事例を話しながら記録の重要性について説明。	食品安全及び要求されている必要な記録について、一覧表を作成し紹介。	現場で実施していることで重要なことが抜けている場合、記録の作成を指導。また、記録の不備（記録モレ、訂正方法等）についても指導。	記録がないために検証できないことを、毎月の検証時に振り返り、必要であれば記録を作成助言。	自分を守るための記録、改善するための記録など、ドライブレコーダーの事例を話しながら記録の重要性について説明。

Ⅲ-3.1.6. 検証が不足している場合

(1) 検証を実施し、管理を担保するのは誰なのかを理解してもらおう(37.3%)

- ・自分たちでやると決めたことの効果は、自分たちでしか保証できないことを認識してもらおうよう指導
- ・検証（妥当性確認を含む。）の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明し、検証に対する認識や具体的な検証方法を確認
- ・経営者と HACCP チームで検証を実施するように指導
- ・外部業者の活用も効果的ではあるが、常時確認できるのは現場や組織の方々であることを説明
- ・検証は自社で行える体制へ変えられるように指導
- ・決めたルールへの遵守と効果について検証することが次の改善につながることを説明

(2) 検証項目が記載されたチェックリストの事例を用いて指導助言する(33.3%)

- ・検証は単なる記録の確認のみならず、HACCP プランが適切であることを確認する上で重要であることを説明
- ・記録や前回監査結果からの改善を確認し、改善に着手されていない場合には不適合として是正を要求
- ・HACCP システム全体の検証という考え方が抜けている場合が多いため、JFS-B ガイドラインなどを用いながら指導
- ・日々のプロセス検証からの問題点の洗い出しと未然防止の必要性を説明
- ・手順について運用開始前に妥当性確認を行うことの重要性を説明
- ・検証はシステムが正しく有効的に維持されているかを確認する重要な仕組みであることを説明
- ・モニタリング、妥当性確認、検証を混同している事業者がいるため、それらの違いを、内容といつ実施するか2点について認識できるように説明

(3) 経営者自らが実施された検証の結果を確認し、PDCA サイクルにより改善するよう指導助言する(25.5%)

- ・施設の管理状況や問題箇所の PDCA をレビューすることの重要性を説明し、食品安全の取り組みへの積極的参加を助言
- ・マネジメントレビューで用いられるインプット資料を確認し、不足項目を入れ込むよう指導助言

- ・とくに中小企業の経営者に対しては、検査等の必要性和 PDCA を行うことで何がよくなるか数値化して助言

(4) 検証後に不適合クレームなどが再発していないかなど、検証活動の有効性について助言する(27.5%)

- ・対策を講じても有効性を評価していないと同じ問題が起こることがあることを説明
- ・有効性の確認方法や評価方法について助言
- ・不適合やクレームの発生が手順の有効性の確認であり、手順を見直す必要性にもつながるため、検証が重要であることを説明
- ・ヒヤリハットを含む社内の食品事故を記録に残しておけば検証が可能であると説明
- ・クレーム分析を行うよう説明
- ・基本的には、検証後 3～6 ヶ月程度の間隔で類似案件の再発の有無を確認するよう助言

(5) 取引先や保健所による外部検証を積極的に受け入れて、改善事項の提案を受けるよう助言する(19.6%)

- ・検証は、内部検証では気づかない事柄の指摘があるので、第三者及び第三者検証は重要であることを提案

(6) 業種別の助言事例

【惣菜】

検証の不足項目はチェックリストの事例を示す	経営者自ら検証結果を確認し改善を図る	検証活動の有効性を高める
検証の目的を説明 クレーム発生からの原因分析と事後的対策ではなく、日々のプロセス検証からの問題点の洗い出しと未然防止の必要性を説明。また、手順についても運用開始前に妥当性確認を行うことの重要性も説明。	施設の管理状況や問題個所の PDCA をレビューすることの重要性を経営層へ説明し、食品安全の取り組みに積極的に参加するように助言 検証方法についても助言（検査、目視確認、記録確認など）	対策を講じても有効性を評価していないと同じ問題が起こることがあることを説明 有効性の確認方法や評価方法について助言

【食品製造】

検証を担保するのは事業者自身である	検証の不足項目はチェックリストの事例を示す	経営者自ら検証結果を確認し改善を図る	検証活動の有効性を高める
検証がとても重要であること、決めたルールが守られているか？またその効果はあるかなど、検証することが次の改善につながることを助言。	チェックリストに基づくパトロールの実績を確認し、不足している項目などを助言、	最低年 1 回のマネジメントレビューはもちろん、月 1 回の食品安全会議にも経営者が参加するよう助言。	是正処置は二度と同じことが再発しないことであり、再発しているようであれば、是正処置が有効でないことで、そのことをしっかりと理解していただき、是正処置のレベルをあげるよう事例を示しながら指導。
やはり、自社で作成したものではなく記録文書と運用の乖離は運用を続けていく面で不具合が生じると説明するようにしています。	少しずつでもよいの、従業員理解を深めていけるような社内教育体制を作っていけるよう求めています。		ヒヤリハットを含む社内の食品事故を記録に残しておけば検証が可能であると説明しています。

検証を担保するのは事業者自身である	検証の不足項目はチェックリストの事例を示す	経営者自ら検証結果を確認し改善を図る	検証活動の有効性を高める
	現場巡回、実務担当者へのヒアリングを含め、設定された検証項目の妥当性の再確認から始めるようにしています。	マネジメントレビューで用いられるインプット資料を確認し、不足する項目を織り込めるよう、指導・助言しています。	基本的には検証後、3ヶ月～6ヶ月程度の間隔で、類似案件の再発の有無を確認するようにしています。また、設定した管理項目に過不足ないか、いま一度、確認できるような機会を設けるようにしています。
	検証の意味合いとして「正しい作業」とは何かを伝え、【正しい作業】を行なっても事故が生じた場合は「正しい作業」を設定した組織の責任、「正しい作業」を逸脱した作業を行なって事故が生じた場合は担当者の責任、これらを明確にして改善につなげていくのが検証のひとつである		

Ⅲ-3.1.7. 教育(トレーニング)が不足している場合

(1) 時間やお金をある程度かけなければならないことを事業者に理解してもらうよう助言する(33.3%)

- ・ 経営者には従業員教育は重要なアクションであることを説明
- ・ 継続したトレーニングとサポートする体制が重要であることを説明
- ・ パフォーマンス評価を行い、モチベーションを高めることの必要性を助言
- ・ 教育訓練計画を確認し、教育内容と効果から必要な教育を指導
- ・ 製品に最も近く、製品を最も多く扱う者が現場従業員であることを再認識し、そこへの資源投入により自社の食品安全を担保できることを説明
- ・ 外国人のリーダーを決め、日本語では通じないニュアンスを含めたガイドをしてもらうよう助言
- ・ 各力量評価とOJTを行い、各個人が次のステップに行けるような社内体制を助言

(2) 日々の仕事を通じた教育方法などの事業者に寄り添った助言を行う(39.2%)

- ・ 必ずしも全員が一堂に会して受講することは必要ないことを説明
- ・ 上長、先輩から作業を通じて教育・トレーニングする仕組み、フォローする仕組みを助言
- ・ OJTを確実な方法と考えると、先輩従業員向け、5年目、10年目、20年目研修などを計画的に実行
- ・ 全従業員の理解度について力量評価を行い、不足している者には別途教育や説明を行うことが重要であることを説明
- ・ 経営的に利益改善を行い、企業に対して余裕をもってもらようよう指導
- ・ リーダー格となる実務担当者によって現場の軸を作れるような指導・助言

(3) 動画視聴やタブレット等を活用した教育方法や理解度テストなどの実施補法を助言する(19.6%)

- ・細かなところまでは言葉で伝えるため、イラスト・動画・翻訳アプリ等を活用することを提案
- ・動画はスマホでも撮れるので、実際の作業の動画を用いて現場の手順を見える化することを助言
- ・動画配信ツールを推奨
- ・教育訓練の有効性を確認するためにテストの重要性を提案

(4) 現場でできる責任者の育成が重要であることを説明し、研修などに参加することを助言する(23.5%)

- ・経営者に責任者への教育が重要であることを理解してもらうよう説明
- ・コーチング、リーダー育成の分野を含めたアドバイス
- ・指導者教育の重要性についても助言し、具体的な研修などについても提案

(5) 業種別の助言事例

【菓子】

従業員教育には時間とお金がかかることを助言	日々の仕事を通じた教育方法	動画視聴や理解度テストなどによる教育方法	現場で指導できる責任者への研修参加
	新入社員教育、異動者の教育、年間教育計画と実施内容を確認することで不足があれば助言する	動画配信型のツールをすすめる	

【惣菜】

従業員教育には時間とお金がかかることを助言	日々の仕事を通じた教育方法	動画視聴や理解度テストなどによる教育方法	現場で指導できる責任者への研修参加
当たり前となる行動となるためには継続したトレーニングとサポートする体制が重要であることを説明 また、パフォーマンス評価をし、モチベーションを高めることの必要性を助言	上長、先輩から作業を通じて教育・トレーニングする仕組み、フォローする仕組みを助言 教育を行う社員についてはしっかりと理解してもらいたいため、短時間の座学を数回に分けて行うなど、現場への負担を最小限になるように工夫	細かなところまでは言葉では伝え難いため、イラストや動画を活用することを提案（翻訳アプリの活用も） 動画はスマホでも撮れるので、実際の作業やポイントを現場の機械や道具を用いて手順を見える化することを助言（毛髪のローラー掛け手順や手洗い手順なども）	末端スタッフまで食品安全の取り組みを浸透させるためには、経営層、管理者の意識は重要であり、現場を指導する立場の責任者の行動にも一貫性があることが重要であることを説明。 その上で、責任者の食品衛生に対する理解があるのと、ないのとでは、どれだけ影響するのかを理解してもらい、研修などの機会を提供するように助言
外国人のリーダーを決め、それに基づいて日本語では通じないニュアンス面を含めてガイドしていただく。 外国人の斡旋を行っている組合に中に入っていたいて、再教育する。			外国人のリーダーを決め、それに基づいて日本語では通じないニュアンス面を含めてガイドしていただく。 外国人の斡旋をおこなっている組合に中に入っていたいて、再教育する。

【食品製造】

従業員教育には時間とお金がかかることを助言	日々の仕事を通じた教育方法	動画視聴や理解度テストなどによる教育方法	現場で指導できる責任者への研修参加
製品に一番近く、一番多く扱うのが現場従業員様であることを再認識いただき、そこへの資源投入により自社の食品安全の担保が可能になることを説明		YouTube 等のツールの活用は現場責任者の業務効率化にも繋がるため助言している	食品衛生責任者、各種 HACCP 講習会等の研修について、情報提供している
教育にはお金をかけるべき。かけると経営者も当事者も「自分事」になってくる傾向があるように思います。			多くの組織の課題はリーダー育成である。衛生管理のコンサルにとどまらず、コーチング、リーダー育成の分野も含めたアドバイスを行う
従業員教育は投資であり、必要であれば残業でも実施いただくよう経営者に提案。人材は人財（宝）であり、そのための投資の必要性についても理解いただく。	教育の時間を残業でも良いから作っていただく、また、年間計画に月 1 回 30 分でも教育訓練の時間を入れていただくなど助言。また、集まらなくても、OJT でできるものもあり、それについても計画を立てることの重要性を助言。	隙間時間に見れるツールを紹介。	指導者教育の重要性についても助言し、具体的な研修などについても提案。

Ⅲ-3.1.8. コンサルタント担当（指導者）の力量の維持・平準化の方法

（１）他機関での指導者研修に参加させ、コンサルティングできる人材を育成している（37.3％）

- ・ 外部の専門教育（HACCP 講習、ISO22000 講習、JFS 審査員講習など）に参加
- ・ JFS 審査員や ISO 審査員補などの研修に参加

（２）適切なタイミングでコンサルティングや指導内容について評価判定やフォローアップを行う（23.5％）

- ・ 担当者が判断した指導結果、事業者の報告等について、判定・評価する場にて相互チェックする仕組みを構築
- ・ 問題点の抽出や改善内容の事例を毎月のチーム会議で共有するなど、評価判定やフォローアップを実施
- ・ 監査業務については、テーマを設けて社内ハーモナイゼーション会議を実施
- ・ 社内資格認定制度に資格維持要件として保持

（３）経験の少ない担当とベテラン担当の２名体制で現場に行き、指摘事項と評価にブレが生じないようにする（17.6％）

- ・ 担当者によって気が付きにくい点をポイントとして整理
- ・ 個人別力量表に経験値、研修受講履歴、資格などを記載し、不足内容や研修テーマを検討
- ・ コンサルトレーニングとして、トレーナー、トレーニーの両名で意見をすり合わせ、着眼点や取組みの施策を共有

(4)現場の経験を通じて指導力を習得させている(11.8%)

- ・指導者のバックグラウンド・経験による差を埋めるため、より多くの施設に立入り、見聞を広めることに注力
- ・サプライヤー巡回等を通じて自社との違いを理解させ、どのようにすれば問題解決につながるかのレポートを指示

(5)事業者の抱える課題の改善策を事業者と一緒に考えながら取り組んでいる(17.6%)

- ・組織とのコミュニケーションが重要であるため、トップマネジメント、経営層、HACCP チーム、現場従業員の間に入り、課題解決を実施
- ・経営者の衛生管理の考え方をヒアリングして手法を提案

(6)業種別の助言事例

【菓子】

自社の育成プログラムを実施	他機関での指導者研修に参加し、人材を育成	現場経験を通じた指導力の習得	複数（2名）体制で現場に行き、指摘事項と評価をブレさせない	コンサルティングや指導内容の評価判定はフォローアップ研修を行う
自社教育計画により、就業年次別のプログラムを開発し運用している。	HACCP 研修や、農林水産省 補助事業での研修事業に参加させる	監査を実施した所見を判定する判定員が不備を指摘することで、要求事項の解釈や所見記載の能力を向上させる	個人別力量表に経験値、研修受講履歴、資格などを記載し不足や研修テーマを検討する	監査業務については、テーマを設けて社内ハーモナイズーション会議を実施して共有をはかる

【惣菜】

自社の育成プログラムを実施	他機関での指導者研修に参加し、人材を育成	現場経験を通じた指導力の習得	複数（2名）体制で現場に行き、指摘事項と評価をブレさせない	コンサルティングや指導内容の評価判定はフォローアップ研修を行う
HACCP 講習、ISO22000 講習、JFS 監査員講習などの研修に参加させている		ベテランと新人だけでなく、定期的に2名での体制で現場に行き、ポイントや指導方法についてすり合わせを実施	問題点の抽出やその改善内容の事例を毎月のチーム会議で共有するなどし、その評価判定やフォローアップを行っている	HACCP 講習、ISO22000 講習、JFS 監査員講習などの研修に参加させている
顧客の第3者認証の審査立会を実施し、コンサルティングの力量の付与及び維持をしている		チームでのコンサルティングではOJTとして一部のコンサルを任せすることで指導の平準化を図る		顧客の第3者認証の審査立会を実施し、コンサルティングの力量の付与及び維持をしている

【食品製造】

自社の育成プログラムを実施	他機関での指導者研修に参加し、人材を育成	現場経験を通じた指導力の習得	複数（2名）体制で現場に行き、指摘事項と評価をブレさせない	コンサルティングや指導内容の評価判定はフォローアップ研修を行う
コンサルの運用マニュアルを作成して教育及び実施に役立てる。			コンサルトレーニングとして、トレーナー、トレーニーの両名で意見をすり合わせる。	
着眼点や取り組みの施策を共有化する。	定期的な研修会を開催しコンサルの課題や推進時の疑問を解消する機会を持っている。	事業者が食品安全を維持するための方法と効果を確認し、業務の効率化なども踏まえた方法を模索する。		
色々な方と触れる機会を持ち、問題に対してあらゆるアプローチができるようにしています。	サプライヤー巡回等を通じて自社との違いを理解させてどのようにすれば問題解決につながるかをレポートさせる。		コンサルティング会社に同行する等を利用したり、各研修に参加し力量維持及びブラッシュアップを行うようにしています。	手引書通りにいかないことがあれば、実会社に即した管理方法を模索するように心がけています。

Ⅲ-3.1.9. 調査結果を踏まえた指導助言方法（例示）

1. 事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）

現場訪問、Web ミーティングにて、衛生管理ご担当者様、トップマネジメントに自社が抱える課題、現状の作成資料、人員体制（組織図）、ゴールイメージ（JFS 適合証明取得等）を確認、JFS-B 規格チェックリストを使用し課題を把握する。

そのうえで、製品説明書、フロー図、ハザード分析、HACCP プラン（CCP 管理表）の有無等、これらの内容を確認し、課題を確認する。

2. 経営者のコミットメント、チームの活動の不足

「食品安全文化」の確立と維持のために、トップマネジメント及び多くの従業員に向けて、安全な食品の生産及び取扱いについて理解を深めてもらうため、キックオフミーティング等の場において、直近の事故事例・リコール情報等を説明する。

経営者の意識を高めるため、従業員の実施内容や取り組み、経営資源の投入状況等を評価する（褒める）。

従業員教育の重要性については、事故事例を通して、その原因が教育や知識不足、ヒューマンエラーで起こることが多いことを説明する。

組織にもよるが、経営者の積極的関与が HACCP チームに与える状況を鑑み、定期的に HACCP チーム会議への参加をこちらから要望する。

3. 一般衛生管理の不足

ギャップ分析の結果を踏まえ、キックオフミーティング等において、クレーム、事故事例についての原因の多くが一般衛生管理の不備によることを説明し、レベルを上げるきっかけを提供する。また、現場ウォークスルーを実施し、整備状況をマニュアルやヒアリングも行いながら確認し、未整備や整備不良は HACCP チームと共有する。

施設設備の問題がある場合は、現場ウォークスルー時の報告書をもって経営層に説明、資源投入の可能性があるため、定期的に進捗確認を行う。

4. ハザード分析の不足

業界事例等を説明し、経営者、HACCP チーム（組織・担当者）の認識について不足している部分を把握してもらい、分析の不備で起こり得るリスクに危機感を感じてもらおうよう説明する。

特に重要なハザードについて盛り込まれていないなど、工程全体を通してハザード分析が不十分と判断した場合は、ハザード分析の方法について、様式の説明から生物・化学・物理的ハザード、考え方を説明し、状況に応じて HACCP チームに検討してもらいながらその場で作成することも有効である。

5. 記録（の設定）の不足

必要な記録がない、記載すべき項目が不足している等あった場合には、記録の必要性として、計画の遵守状況の証拠になり、原因追及、トレース等について必要な旨を説明する。必要に応じて雛形を提供し、自社用に変更修正して活用してもらう。

また、検証時にも必要となる記録として、衛生管理計画に基づいた記録の有無を洗い出し、どこまで記録をつけるか優先順位を検討してもらう。実施証拠となる記録がない場合についての取引先や顧客とのやり取りをイメージしてもらい、危機感をもってもらう。

6. 検証の不足

外部業者の活用も効果的ではあるが、常時確認できるのは現場や組織の方々であることを説明する。

また、自社での検証後では、不適合やクレーム等が再発していないかも有効な検証活動であることを助言する。

7. 教育（トレーニング）の不足

製品に一番近く、一番多く扱うのが現場の従業員であることを再認識いただき、そこへの資源投入により自社の食品安全の担保が可能になることを説明する。そのために、YouTube 等のツールの活用は現場責任者の業務効率化にも繋がることから、身近で使いやすいツールの利用を進める。

また、食品衛生を現場で指導できる食品衛生責任者等には、各種 HACCP 講習会等へ参加することも有用であるため、これらの情報を提供する。

8. 指導者（食品衛生監視員）としての力量の維持・平準化の方法

事業者へ指導・助言するためには、食品衛生に関する最新情報、国内の動向の学び、指導者としての意識、知識の向上を図ることが必要である。

円滑な指導・助言の遂行のため、事業者とのコミュニケーションが重要であることから、トップマネジメントや経営層と、HACCP チームや現場従業員の間に入り課題解決を進めることも力量の維持・向上となり、また、保健所内において、事業者への指導・助言の実施状況及び進捗状況を共有し、連携をとっていくことで食品衛生監視員としての指導・助言の平準化にも繋がる。

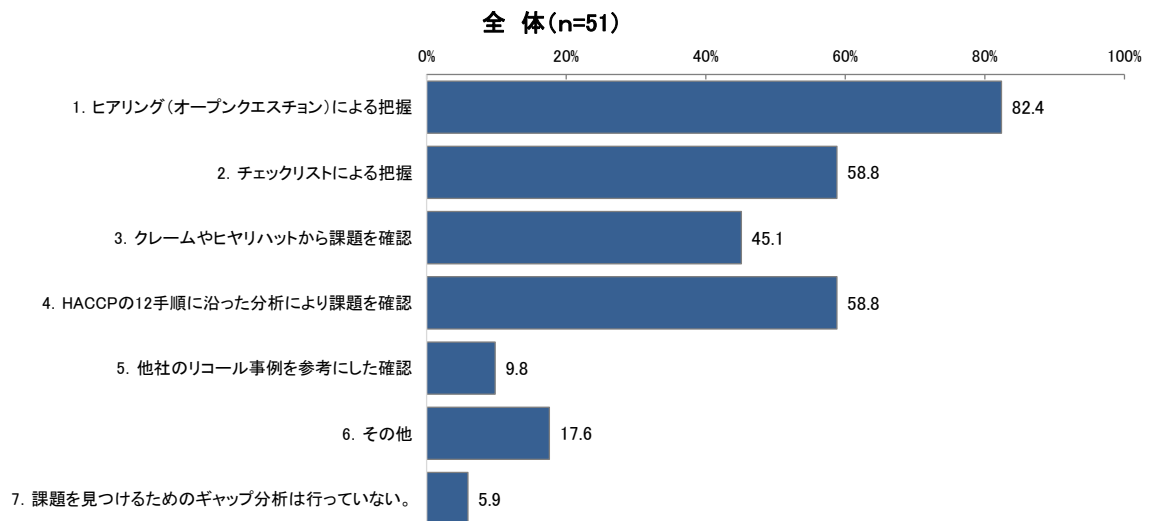
Ⅲ-3.2. 調査結果の詳細

Ⅲ-3.2.1. 事業者が抱える課題の把握について

問1-1. HACCPに基づく衛生管理の導入について助言するにあたり、まず、事業者が抱える課題を把握した後に、導入の計画を立て、実施されると思います。事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）について、具体的にどのような方法を用いていますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）について、全体の94.1%が具体的な方法を用いていると回答した。方法について、「1. ヒアリング（オープンクエスチョン）による把握」の割合が82.4%と最も高く、次いで「2. チェックリストによる把握」、「4. HACCPの12手順に沿った分析により課題を確認」がいずれも58.8%となっている。

図表 12 事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）



問 1-2. 問 1-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 1-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. ヒアリング(オープנקエストion)による把握」を選択した具体的な実施事例

対象	ヒアリング内容	助言先
HACCP 関係のリーダー	現在の状況、メンバー数、力量などの現状、帳票類、現場確認	飲食店営業、菓子製造業
工場長	具体的なオペレーションの内容・方法を聞き、文書化する	飲食店
従業員	HACCP システムの理解（衛生管理計画、実施記録、振り返り）をして、PDCA サイクルを回しているか確認する	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
-	HACCP に関する力量評価、HACCP に関する理解度、設定したパラメータ、会社方針、品質目標が HACCP を進める上で適切に動いているか	飲食店、食品工場
責任者、担当者	流れや管理などを確認	飲食業
現場の従業員	食品安全計画と記録の有無、現場で食品安全計画と記録が正しくされているかを確認	ホテル、飲食店、食品工場
経営者や経営層 HACCP チームなど	これまでの食品安全に対する取組み内容や悩み事など	食品事業者
衛生管理責任者	課題点の聞き取り	食品製造業
経営者	食品衛生法の一部を改訂する、法律全項目の理解状況を聞き、HACCP 制度化含めた、社内の進捗や実績を伺う	食品製造業
HACCP チーム	HACCP 制度に特化した活動の完成度を伺う (HACCP 手法による食品安全を担保する事に不備はないか)	食品製造業
経営者 HACCP チーム	従業員への教育訓練の実施状況と理解度を測っているか伺う	食品製造業
作業員	業務分析	食品製造業
食品安全管理者	JFS-B 規格に基づき質問	食品製造業
工場責任者 品質管理責任者等 現場管理監督者	現場に応じた衛生管理 工程管理に於ける問題を起こさない仕組みの有無	食品製造業
経営者	会社の現状と今後どうしていきたいか HACCP や第三者認証に取組むメリットをどう考えているか	食品製造業
経営陣	コンサルを受ける目的と経営者自らの関与	食品製造業
現場責任者	現状抱えている課題	食品製造業
社長、工場長	現在の工場に関して衛生状態は満足な状況か 今後第三者認証等の検討や輸出を視野に入れているか	食品製造業
①HACCP チーム ②現場従事者	①チェックリストに基づいた質問 ②作業手順	食品製造業各種
①経営者 ②担当者	①SWOT 分析 ②工程の問題点抽出	食品、農業
①経営者 ②現場の責任者	最初に経営者から見る現状と課題、今後の目標を聞きとる その後、現場の責任者に聴き取りしながら作業を進めていく。 工場サイドが認識していない多くの課題を把握し、時間をかけて課題を認識してもらう	食肉処理業
衛生管理担当者、 トップマネジメント	自社が抱える課題、現状の作成資料、人員体制（組織図）、ゴールイメージ（JFS 適合証明取得等）を確認	食肉製品、黒糖、水産加工品等
①経営者 ②品質管理部門	①取り組みの動機、品質管理部門の組織図上の位置づけ、業務内容 ②現在の取組状況	水産、農産、そうざい製造業

対象	ヒアリング内容	助言先
①品質担当者 ②現場作業業者や担当者	主に品質担当者にヒアリングし、品管担当者から聞いた内容と、現場視察で現場作業業者や担当者へのヒアリングとの事実確認をする	食品加工、水耕栽培、他
施設担当者 顧客(クライアント)	面談により、要求事項に対するギャップを確認	食品、食品接触用包装資材、倉庫
経営者、運営責任者	自律活動度のチェックシートを使用し質問	製造業
工場長	HACCP 導入前後の変化について HACCP 衛生管理での困りごと	原材料商社 協力加工野菜工場
工場長、部署長、品管	細菌検査結果の適合率、クレームの発生状況、原因と改善対策の内容（真因を分析できているか等）	弁当総菜業
品管、工場長	記録や現場を視察しながら管理方法を聞く	惣菜製造業
工場長、ライン長	衛生管理のことを中心にヒアリング	惣菜製造業

「2. チェックリストによる把握」を選択した具体的な実施事例

チェックリストの種類	詳細	助言先
JFS-A/B 規格 Ver. 3.0	事業者の作成した食品安全マニュアルやFSM、HACCP、GMP 項番ごとの文書を確認し、手順書などに記載している自社ルールを所見に記載して、実際にその通り運用されているのかを確認する	菓子製造業
チェックシート	・JFSM 自己チェックシート ・JFSM セルフチェックシート（取得支援の場合） ・JFS-B 監査チェックシート	食品製造業 ホテル、飲食店、食品工場 弁当惣菜業 食品事業者 食肉製品、黒糖、水産加工品等
チェックシート	前提条件プログラム（工程管理、CCP 項目入り）の公益団体の資料を基にしたもの	原材料商社・協力加工野菜工場
チェックリスト	FCP の協業（農林水産省主導）に基づいてチェックリストを作成し、使用	惣菜製造業
	主に FSSC22000 認証取得支援が多いため、その要求事項に基づいたチェックリストで実施	食品製造業
	クライアントの要求事項に準じたチェックリストを軸に、必要な規格基準や法令の要素を織り込みながら確認	食品、食品接触用包装資材、倉庫
	食品衛生法『衛生管理の基準』を基にチェックリストを作成 又は企業が取得したい認証の要求事項を基にチェックリストを作成	食品工場
チェックリスト チェックシート	・自社独自のチェックリスト ・自分で作成したチェックシート ・自社の課題や点検時の多くの企業の課題を踏まえた内容	食品 食品加工製造・添加物加工製造 製造業
①衛生監視票 ②チェックリスト	②食品衛生法施行規則別表第 17 に従ったもの	食品製造業
ヒアリングシート	自社作成	食品製造業
分析表(様式) チェックシート(様式)	・ISO22000 のギャップ分析表 ・JFSM の自己チェックシート	水産、農産、そうざい製造業者
チェックシート(様式)	JFS-B 自己チェックシートの事前チェック	食品
チェックリスト(様式)	JFS 及び JGAP の自己チェックリストを使用	食品製造業
HACCP 手順書 JFSM チェックシート	最初は HACCP の手順書をもとにチェック 2 回 - 3 回については具体的に JFSM チェックシートを併用	食品製造業

チェックリストの種類	詳細	助言先
ガイドライン	公的ガイドラインを自分なりの経験の元にアレンジしたもの	食品製造業
審査報告書	FSSC22000, ISO22000, ISO9001 などの審査報告書	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
HACCP 手引書 食品衛生監視票	-	飲食店営業、菓子製造業
公的ガイドライン	-	飲食店、製パン、給食

「3. クレームやヒヤリハットから課題を確認」を選択した具体的な実施事例

課題の確認/対応/アドバイス/分析方法	助言先
クレーム等の有無を確認し、あれば内容を詳細に確認する	ホテル、飲食店、食品工場
クレーム一覧、最近多いクレーム、製造している製品について業界的に気を付けなければいけないクレームなどの聞き取り	食品製造業各種
経営者や経営層、HACCP チームなどへ過去発生した苦情や重大事故などの確認	食品事業者
・クレーム発生状況の確認 ・トラブル発生報告書 ・是正処置報告書等 文書記録を確認し、食品安全運用に関する課題を確認する	食品製造業
ヒアリング、記録確認	食品製造業
回収事例、クレーム、重大事故想定訓練の課題、トレーサビリティシステムテストの確認など	菓子製造業
品質管理担当者にクレーム状況確認	食品、農業
自社で様々な角度からクレーム等情報を把握しているの、その内容に応じた課題を連携	食品
食品安全管理者、責任者への対応確認	食品
現在の課題、今後の重点取組みを把握する方法として、クレームやヒヤリハットなどの事例を把握	食品製造業
どのような失敗が多いのか、原因が重なる部分がないか確認	食品製造業
クレーム、インシデント実績をインタビュー 製造現場を巡回確認する際に、K Y (危険予知)をしながら行う	食品加工製造、添加物加工製造
これまで起こった事故とその対応を確認し、問題がないか見直す	惣菜
クレーム台帳は見せてもらえないため主にヒアリング	食品加工、水耕栽培、他
クレーム・ヒヤリハットの修正処置、クレーム・ヒヤリハットの原因追及・特定、クレーム・ヒヤリハットの改善の評価・完了、クレーム・ヒヤリハット分析からの課題の確認	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
飲食店のお客さんから受けているクレームを開き、課題を確認 同等のクレームやニュース・事件になった記事があれば共有	飲食店
クレームやヒヤリハットを記録していれば、内容確認の実施	飲食店営業、菓子製造業

「4. HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認」を選択した具体的な実施事例

課題の確認方法/課題・現状	助言先
製品説明書やフロー図及び危害要因分析、ハサッププランなどの確認を実施 要因分析では食品科学に基づき、適切に危害分析がされているかを確認し工場のレベルを把握 CCP の記録に関して逸脱がないか、ハサッププランが適切かどうかを確認	ホテル、飲食店、食品工場
対象製品群の危害要因のリストアップ、ハザード評価、CCP 設定、CL 設定、モニタリング方法、逸脱時の対応手順、検証証手順の整備状況を確認、分析に用いた根拠データ・資料等の確認	弁当惣菜業
製品説明書、フローダイアグラム、組織図、敷地図、施設図、ライン動線、ハザード分析表 CCP, PRP, OPRP 管理表、管理基準、モニタリングシステム、改善措置、HACCP プランなどから確認	第三者認証機関
ヒアリング、文書・記録確認、現場確認をする	食品製造業
製品説明書、フロー図、ハザード分析、HACCP プラン（CCP 管理表）の有無、課題を確認する	食肉製品、黒糖、水産加工品等
フローダイアグラムが適切に作図されていないため、ハザード評価が不十分である	食品事業者
監査時のフローダイアグラムの現場確認により、「工程に抜けがないか」、「HACCP プランにある CL とモニタリング方法が有効な方法であるか」を文書で確認。現場ではモニタリング方法、記録タイミング、記録内容、逸脱記録などを確認。現場視察で差異があることが課題となる場合が多い	菓子製造業
妥当性の確認⇒実施状況のモニタリング⇒検証の状況 フローと現場でのすり合わせ、ハザード決定の確認、管理手段の選択、許容限界・処置基準の確認と許容水準の確認(文献含め)、該当する食品衛生法・JAS 法・計量法・強調表示・健康増進法・景品表示法・不正競争防止法・リサイクル法・商標などの精査	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
フローダイアグラムとハザード分析ワークシートでハザードの抽出と管理手段を確認する	水産、農産、そうざい製造業者
監査前に製品説明書や製造フロー、ハザード分析を確認し、監査当日には現場で確認する	食品
話を聞き、図面などの書類を確認し、提供までの手順を伺う	飲食店
手順書、記録を確認し、ハザード分析が適切に運用されているか、主に PDCA の確認をする	飲食店、食品工場
危害要因分析（ハザード分析）を用いて、工程フロー等を確認する	惣菜製造業
製品説明書の作成をしていただくと、その製品に対する認識と、HACCP について 12 手順 7 原則の理解度が大体どのレベルか判明する	水産業、農産物加工品、酒類
ハザード分析を行う際に過不足を確認する	食品加工、水耕栽培、他
フローダイアグラム、危害分析、ハザード管理プランを確認する	食品加工製造、添加物加工製造
HACCP7 原則に沿って作成された危害要因分析・HACCP プランを確認する	食品工場
12 手順のどこまでできているか、そのレベルについてヒアリングし、実際の文書・記録を確認する	食品製造業
農水省のガイドラインに基づき、自工場ラインとの比較、差異分析しながら問題点を洗い出す	食品製造業
現場巡回と文書・記録との照合を軸に、不足する箇所については指導・助言している	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
12 手順に則ってヒアリングを実施し、課題点や不備のある点を洗い出す	酒類製造業
製品説明書のフロー図の漏れ、重要管理点の絞り込みが不十分な箇所を現場の巡回で指導する	食品、食品接触用包装資材、倉庫
HACCP の 12 手順、及びコメント欄を使用してハザード分析を作成している病原菌の残存などの表記で、具体的な病原菌の落とし込みは改善の余地がある	原材料商社・協力加工野菜工場
現場の実態に反したフローが散見される	製造業
メーカーは「CCP 管理」を行っているが、逸脱時の対処等が抜けている場合がある PRP に関して十分かどうかの「検証」＝「ふり返し」ができていない場合が多い	食品製造業

課題の確認方法/課題・現状	助言先
自社に沿った内容でないにもかかわらず、無理やり業界団体 HACCP の手引書を運用しているケースがある	
フロー図などの書類は整備されているが、現状に合っておらずうまく活用されていない ハザード分析や CCP の認識もなく、内容を理解しないまま外部から入手した書類をまねて作成している。基礎から学んでもらい、見直し又は作り直しをしている	食肉処理業

「5. 他社のリコール事例を参考にした確認」を選択した具体的な実施事例

参考にした事例	確認内容	助言先
同業他社などのリコール事例	潜在的な課題について確認	食品事業者
アレルギー表示ミス、賞味期限の記載ミス、カビの発生事例、脱酸素剤の仕様確認ミスなど	他社情報を確認	菓子製造業
黄色ブドウ球菌・ボツリヌス菌・セレウス菌・ウエルシュ菌・ノロウイルス・0-157 などによる食中毒、銘柄偽装・産地偽装などによる不正競争防止法・景品表示法、和菓子の餅の生地のリサイクルなど	CCP：T-T 管理、PRP、設備機械の洗浄・殺菌・清掃作業・記録・妥当性の確認、再加工・リリースの手順の確認、食品表示と元になる仕様書の精査、製品検査・保存試験方法・拭き取り検査の結果確認、受入・出荷の確認と保管温度の確認、原料・包装資材の受入れ状況と保管、模擬回収訓練・トレーステストなどの確認	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
食品防衛や食品偽装、アレルギー管理等	他社のリコール情報等を交えて説明している	食品加工製造、添加物加工製造
-	ハザード分析の際に取り組んでいる	食品加工、水耕栽培、他

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

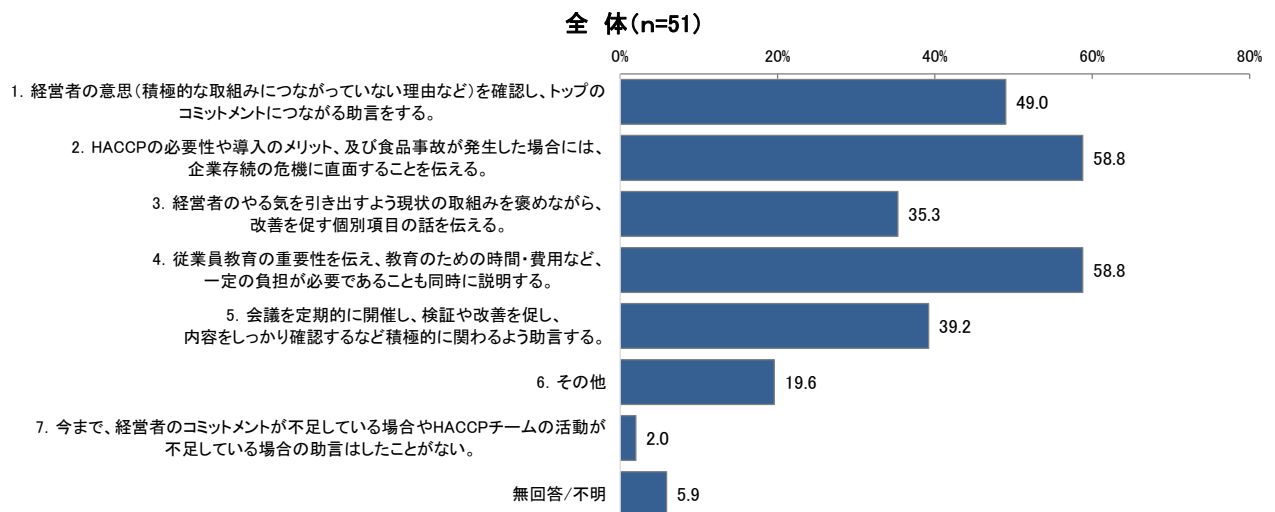
事業者の課題を把握する方法	助言先
現場実査によるルール整備状況、順守状況の確認	弁当惣菜業
規格要求事項に適合した活動をしているか、審査を通じて確認し、適合していない場合は是正要求報告書を発行し、修正・是正を実施するよう要請している。コンサルティング活動や助言を提供することはない	製造業
現場にてギャップ診断をしている	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
各種パラメーターの妥当性(文献含む)、設備・機械の保守状況の確認、監視対象機器の校正状況確認、水質検査、受水槽清掃、潤滑油の食品グレード確認、防虫防鼠の確認、薬剤管理と仕様書・SDS の確認、健康診断・検便検査・ストレスチェック状況などを確認している	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
現場を確認している	飲食店

Ⅲ-3.2.2. 経営者のコミットメントや HACCP チームの活動が不足している場合の助言内容について

問 2-1. 事業者を指導されているときに、経営者のコミットメント不足や HACCP チームの活動が不足していると判断された場合、具体的にどのような助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

経営者のコミットメント不足や HACCP チームの活動が不足していると判断された場合、全体の 92.2% が具体的な助言を行っていると回答した。助言方法として、「2. HACCP の必要性や導入のメリット、及び食品事故が発生した場合には、企業存続の危機に直面することを伝える。」、「4. 従業員教育の重要性を伝え、教育のための時間・費用など、一定の負担が必要であることも同時に説明する。」の割合がいずれも 58.8% と高く、次いで「1. 経営者の意思（積極的な取組みにつながっていない理由など）を確認し、トップのコミットメントにつながる助言をする。」が 49.0% となっている。

図表 13 コミットメントや活動が不足している場合の助言内容



問 2-2. 問 2-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。
 問 2-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。
 具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 経営者の意思(積極的な取組みにつながっていない理由など)を確認し、トップのコミットメントにつながる助言をする。」を選択した具体的な実施事例

意思確認の方法	意思に応じた助言内容	助言先
トップインタビュー(面談)	トップの経営・食品安全などの方針と第三者認証取得に向けての繋がり・意気込み。組織図、責任者の配置、権限移譲、資源(人材・設備機械)の提供、内外の課題、利害関係者のニーズ、気候変動による影響などを審査報告書にまとめる	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
経営者インタビュー 現場からのインタビュー	経営層の関与が薄い場合や、資源の投入がされていない場合など、食品安全チームミーティングでの指導	菓子製造業
経営者同席のもと	製造工程のチェック	食品、農業
施設長や役員クラスとの面談の機会	現場巡回などから得られた状況を具体例として、必要に応じて、面談の機会をもつよう勧めている	食品、食品接触用包装資材、倉庫
食品安全チーム、従業員への意思表示	経営者の思いが重要であり、その思いを食品安全チームそして従業員の皆様にお伝えするようお願いする	食品製造業
近況確認	出荷後のフィールドトラブルや、製造歩留まり、仕入トラブルなど、段階毎に近況を確認し、現実に応じた意識喚起	食品製造業
発信する場・方法のサポート	-	食品製造業
経営者が従業員、顧客に対するコミットメントの必要性理解と具体的な動きを確認	-	食品製造業
-	経営者の意識が低いときはハサップ認証の意図を説明する	ホテル、飲食店、食品工場
-	経営者が食品安全に積極的に関与する必要性を説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
-	食品安全文化の説明を行い、食品安全文化の醸成には、組織全体での取り組みが必要と伝える	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
-	食品安全文化について説明する	食肉製品、黒糖、水産加工品等
-	外部委託先が作成した手引書の形骸化が目立つため、経営者及び経営層が積極的に HACCP を理解しチームリーダー等をフォローしていなければ成り立たず、従業員の士気も下がる」と助言する	食品製造業
-	マネジメントシステムの仕組みを説明し、PDCA の中心には経営者のコミットメントがある事を理解してもらう	食品製造業
-	経営者の強い意志が無ければ進まない旨を伝え、意志がなければやらないと助言する	食品製造業
-	取り組みの動機を再確認する	水産、農産、そうざい製造業者
-	経営者が HACCP システムの理解と重要性を理解できていない。費用が掛かると勘違いしているため、HACCP はソフト改善であると指導する	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

意思確認の方法	意思に応じた助言内容	助言先
-	トップが積極的に食品安全を推進していることをコミットメントすることにより、従業員が積極的に食品安全を考えるようになることを説明する	食品
-	経営者のコミットメントが不可欠であり、部下やアルバイトの方がミスをしたとしても、経営者に責任がかかり、膨大な損害が発生するリスクがあることを伝えている	飲食店

「2. HACCP の必要性や導入のメリット、及び食品事故が発生した場合には、企業存続の危機に直面することを伝える。」を選択した具体的な実施事例

実施事例	助言先
ハサップ認証の取得が目的となっているため、取得の意味、メリット等が充分理解されていない場合がある。そのような場合は直接経営者に話をする。またその他のスタッフにもしっかり説明をする。	ホテル、飲食店、食品工場
経営層参加型の研修の機会を設けてもらい、取引先や消費者の食品安全に対する要求が年々高まっていること、企業として食品安全への取り組みが求められていることの背景、食品安全の取り組んでいると言える企業と言えない企業の将来性について説明。食品安全の取り組みとして HACCP 手法の有効性を説明。	弁当惣菜業
HACCP の重要性に関する研修会を実施している。	食品事業者
取引先を拡大する際、大手への納入には HACCP が必要であること、二社監査を要求する納入先からは第三者認証を取得することを勧められる理由として、監査の工数を削減するメリットがあることを共有する。回収案件が発生した場合は、回収費用をはじめ、有症事故の治療費や損害賠償が純利益から飛ぶことをミーティングで共有する。	菓子製造業
大規模食中毒の事故事例を説明し、HACCP 導入が会社の信頼性・継続性が直結するものだと伝える。	農産/畜産/水産/食品加工/ミネラルウォーター
プレゼンテーション、資料提供、サポートをしている。	食品製造業
キックオフミーティング等、トップマネジメント及び多くの従業員に向けて、直近の事故事例・県内リコール情報等を説明する。	食肉製品、黒糖、水産加工品等
認証審査時にトップ、食品安全チームリーダー・チーム、製造責任者、生産管理責任者、購買・受入・出荷管理責任者、開発・設計責任者、営業責任者、品質保証・品質管理責任者、総務・人事責任者など各部署審査時に部署の役割で該当することを伝えながらの書類や手順を確認している。	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
定期的に食中毒事故のニュースを伝え、HACCP の重要性を再認識してもらう。	料亭
担当先は大きな会社ではないため、経営者・店長・従業員にしっかりと伝えている。	飲食店
法令遵守やコンプライアンスに関する研修会を実施している。	飲食店、食品工場
最新のニュースを基に定期的な面談を実施している。	飲食店営業、菓子製造業
過去の事例なども交えながら、経営層に重要性を説明している。	酒類製造業
食品安全に、HACCP を実施することがなぜ重要かを従業員へ丁寧に説明してもらう。	食品
HACCP でリスクを適切に把握（危害要因分析）する重要性、並びに記録付けは自社を守るものであることへの理解を深める。	食品
顧客（クライアント）からの要求事項に絡め、施設のご担当者を中心に必要性を説くようにしている。	食品、食品接触用包装資材、倉庫
同業他社の回収事例の紹介などを行っている。	食品、農業
人物、費用、時間のリソースに注意し、経営層と直接現場のありのままの課題について話し合う。	食品加工、水耕栽培、他
食品安全会議のような場面を設けて頂き、食品衛生法で HACCP が求められている旨を説明し、法令遵守の説明を行う。また、各流通が発信している監査基準等を伝えて、レベルアップの必要性を説明する。	食品加工製造、添加物加工製造

実施事例	助言先
食品リコールが数多く散見される昨今、記録として残しておくことの重要性を説明している。	食品製造業
食品安全チームを中心に食品安全の重要性、HACCP のメリットを構築しながら伴走型で取り組んでいる。	食品製造業
HACCP コンサルティングにはなるべく大人数に参加してもらい、意見交換しながら HACCP 実施の重要性（自組織を守るための活動）を理解してもらう。	食品製造業
トレーサビリティができないと、回収の際のダメージも大きいと、日頃状況をチームで確認いただくことを推奨する。	惣菜製造業
HACCP チームに指導し、従業員教育の再度見直しを行う。	惣菜製造業
ほとんどが HACCP に取り組もうと経営者が決断した場合にお呼びがかかるため、この内容については最初にあまり触れないで手順を進めていく中で確認する	水産業、農産物加工品、酒類

「3. 経営者のやる気を引き出すよう現状の取組みを褒めながら、改善を促す個別項目の話を伝える。」を選択した具体的な実施事例

実施事例	助言先
工夫された取り組みや、効率化された事例を観察した際は、監査所見に GOOD POINT などの表記をつけ、被監査組織との最終打合せの際に取り上げて褒めることで改善を加速させることがある。	菓子製造業
従業員の実施内容や取り組みを褒める。経営資源の投入状況を褒める。	食肉製品、黒糖、水産加工品等
食品安全上のグッドポイントを伝える。	食品事業者
審査時、審査に支障をきたさない範囲で、別途審査テーマを打合せ、その結果もクロージングミーティングで伝える。その他、良かった点なども伝える。	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
複数回の訪問が叶う施設は施設長や役員クラスに、前回との対比、現場での質感の変化などを報告書を含め、明示するようにしている。	食品、食品接触用包装資材、倉庫
工場設備の目視レベルでの衛生美観、記帳管理、従業員の良い動作などを褒める。HACCP を期間単位で経営レビューとして組み込んで、トップダウンの食品安全を会社の文化にするように提言する	原材料商社・協力加工野菜工場
強みをさらに強くできるような取組みの施策、さらに方針、目標設定に段階におけるアドバイスを実施。	食品製造業
HACCP 業務に直接関係しないことではあるが、事業拡大の方向性を議論するなど、経営に関して協議するなど意識喚起する。	食品製造業
工場運営の基本を数値化し、課題を共有し、動機づける。	製造業
同規模の同業他社での導入事例などを紹介する。	水産、農産、そうざい製造業者
少ない人数でも頑張っている商品やサービスのよいところを伝えながら、もっと安心安全なものを届けられる工夫があればよいと提案する。	惣菜
できている点はできているということをしっかりと伝えている。改善しやすい方法を一緒に考えている。	飲食店

「4. 従業員教育の重要性(食品安全の向上と業務改善が企業メリットにつながることなど)を伝え、教育のための時間・費用など、一定の負担が必要であることも同時に説明する。」を選択した具体的な実施事例

実施事例	助言先
従業員教育が時に十分ではない場合、ハサップ認証取得の意義も含め従業員教育を行う。 一般的衛生管理や危害要因分析等についても教育する。	ホテル、飲食店、食品工場
HACCPと食品安全マネジメント規格との違いである資源の要求事項を確認する際に、従業員教育、ルールの周知、認識、アレルゲン勉強会などの必要性、時間と費用について、コストではなく投資として実施した場合に効果を説明する。	菓子製造業
事故事例について、その原因が教育や知識不足、ヒューマンエラーで起こることが多いと説明する。	食肉製品、黒糖、水産加工品等
実際の事故事例を例示しながら重要性を伝える。	食品事業者
新人等、階層別教育ツールの提供等。	食品製造業
経営者が資源を確保する必要があるという話の一環で、人の教育の重要性を伝える。	食品製造業各種
講習会のご案内をする。	第三者認証機関
大規模食中毒の事故事例を説明し、プロとしての一般的衛生管理が、大規模食中毒、果ては会社の存続に繋がることだと伝える。	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
ルールがあってもそれを順守していないのであれば意味をなさず、また、ルールのみでのOJTとルールの目的や意義を教育したうえでのOJTでは、その後の効果が変わることを伝え、従業員教育の重要性を理解してもらう。	弁当惣菜業
部署審査時、各種目標を達成するために必要とされている教育訓練の計画や教育の有効性、教育者及び教育ツールの評価を確認する。教育をしなかった場合のリスクと、教育を行った場合のリスクを製品例を挙げながら行う。	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
事故や損害の発生を抑えるため、教育環境を整備することが重要であり、人事や組織改善などを踏まえ対応するように指導する。	飲食店
飲食店は研修期間の短いバイトでも即戦力となるため、教育の必要性を伝えている。	飲食業
各種セミナー情報などを紹介している。こちらのコンサルが1回省かれても良いので提案する。	飲食店営業、菓子製造業
現状に照らし不足すると思われる箇所は、充足するための算段について必要となる時間・費用を絡め、説明している。	食品、食品接触用包装資材、倉庫
公的機関が開催する講習会の紹介などを行っている。	食品、農業
従業員教育に取り組むことは会社のレベルアップにつながり、作業効率が良くなり、会社の業績改善にもつながる旨を説明する。	食品加工製造、添加物加工製造
人財育成の重要性について、目標達成のための人財育成が何で、何をしなければならないか具体的に提案している。	食品製造業
ギャップ分析の結果、事故の起こる可能性がある事を説明し、起こった時のリスクを実際の事故事例を例示し説明する。	食品工場
手順の遵守の重要性を従業員に落とし込むため、教育訓練が重要であることを伝える。	水産、農産、そうざい製造業者
見直された教育を他の事例を含めて、朝礼などで集合教育を行う。	惣菜製造業
ルールも実施できなければ意味がないため、現場教育が必要であることを伝える。	総菜製造業
教育不足により発生した実際の事故事例と、損害金額を例示しながら重要性を伝える。	品質業務及び商品開発
従業員全員に、やっではいけないことを理由も含めて説明する。	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
経営陣には、必要なインフラ(ヒト、モノ、カネ)提供の責任がある事を理解してもらう	食品製造業

「5. 経営者が HACCP チームの会議を定期的に行い、HACCP チームとして検証や改善を促し、その内容をしっかり確認するなど積極的に関わるよう助言する。」を選択した具体的な実施事例

実施事例	助言先
HACCP チームの定例開催は当社が主導で行い、内容は教育も踏まえ、今何をしなければならないのかを明確にしている。様々な資料をコンサルとして提供する場合はあるが、現場の主体性を尊重している。	ホテル、飲食店、食品工場
食品安全マニュアルや手順書などの作成者が一人の場合は、文書の内容が認識されているか、事前確認と現場確認をしている。乖離を確認した場合には、食品安全ミーティングにて共有し認識を確認している。	菓子製造業
経営者のコミットメントは HACCP チームが会社全体の活動から集大成である事を理解する。HACCP 会議のコミュニケーションを通じて、経営者のコミットメントと HACCP 手法による食品安全の維持を担保する事の繋がりを助言する。	食品製造業
経営者の積極的関与が HACCP チームに与える状況を鑑み、定期的に HACCP チーム会議への参加をこちらから要望する。	食肉製品、黒糖、水産加工品等
現場の意見を経営者に伝え、計画と現場との乖離について、経営者へ積極的な関与を促す。	食品事業者
経営者への連絡・相談、経営者からの指示、経営者の食品安全へのコミットメントを示す場として会議を定期的に行うよう助言する。	食品製造業各種
食品安全のための投資が適切に行われないと、より良くするための意見・提案が出てこなくなってしまうことや経営層の食品安全に対する意識が低いと社員・従業員に思われてしまうことを伝える。経営層が問題点の把握・検証して、投資の必要性を判断すること、食品安全の方針やビジョンを社員や従業員に伝えることの重要性を理解してもらう。	弁当惣菜業
トップインタビューで HACCP チーム会議の頻度、内容、参加者、次回への課題、対応結果など確認する。その時に、表彰制度、社員の発案の採用などトップと一丸となってモチベーションの上がる仕掛け(エンゲージメント)を開き出す。	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
計画を PDCA サイクルで各人が問題の改善に努めるように促す。	飲食業
現場巡回でのヒヤリハットを従業員に共有させ、改善につなげる。(リスク回避)	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
経営者、HACCP チーム同席のもとに工場内を点検する。	食品、農業
経営者の観点で、管理者、監督者の力量把握と改善を進言する。必要な設備等のインプットについてチームと情報交換し、ソフト運用についての議論する。現行の会議に HACCP 管理を組み込むことを提言する。	原材料商社・協力加工野菜工場
食品安全チームの打合せには、できるだけ経営者が参加いただくようお願いする。	食品製造業
マネジメントシステムにマネジメントレビューは必須であり、検証活動は経営陣が担当者に依頼し、結果を聞き、改善策を示唆する事は経営陣の責任(アカウンタビリティ)である事を理解してもらう。	食品製造業
従業員の入れ替わりが激しい業界であり、業務に慣れてしまいやすいこともあるため、定期的な指導が必要だと伝える。	飲食店
5年後、10年後を想定し、改善活動を推進している。	製造業
経営者本人が主導するように助言している。	食品製造

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

実施事例	助言先
個別のコンサルに該当する助言は行わないが、一般的な情報を基に助言することはある。	食品製造業
経営者のコミットメントのために、リーダーシップを発揮し、従業員を導く。経営者の意思を管理職や部署のリーダーも理解し、動く事ができる体制を助言する。	食品製造業
規格要求事項に適合した活動をしているかどうか、審査を通じて確認している。適合していない部分がある場合、是正要求報告書を発行し、組織に修正・是正を実施していただくよう要請している。	製造業
HACCP の各種書類の問題点を部署審査でインタビューしながら聞き取る。1つの書類で複数の規格項番を網羅している例を見つけ出し、工夫をほめる。生産効率・検索・保管スペースの減少など、改善に繋がっている点を話し合う。改善が数値上でどのくらい利益貢献しているか社員に数値を発表してもらい、何%アップと何万円の利益でどちらが会社に貢献したかイメージが湧きやすいか口頭インタビューする。モチベーションの上げ方は手法で変わることを伝える。クレーム改善、ヒヤリハット改善も同様にインタビューする。	弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
一緒にトレーニングをするようなことに取り組んでいる。	食品加工製造、添加物加工製造
経営者、管理者に HACCP チーム会議の開催を要望しても業務が多忙なため開催できず、自分たちの会議では HACCP の議案まで進んでいない。製造会議が HACCP チーム会議のひとつであるとの認識まで至っていない。	食品製造

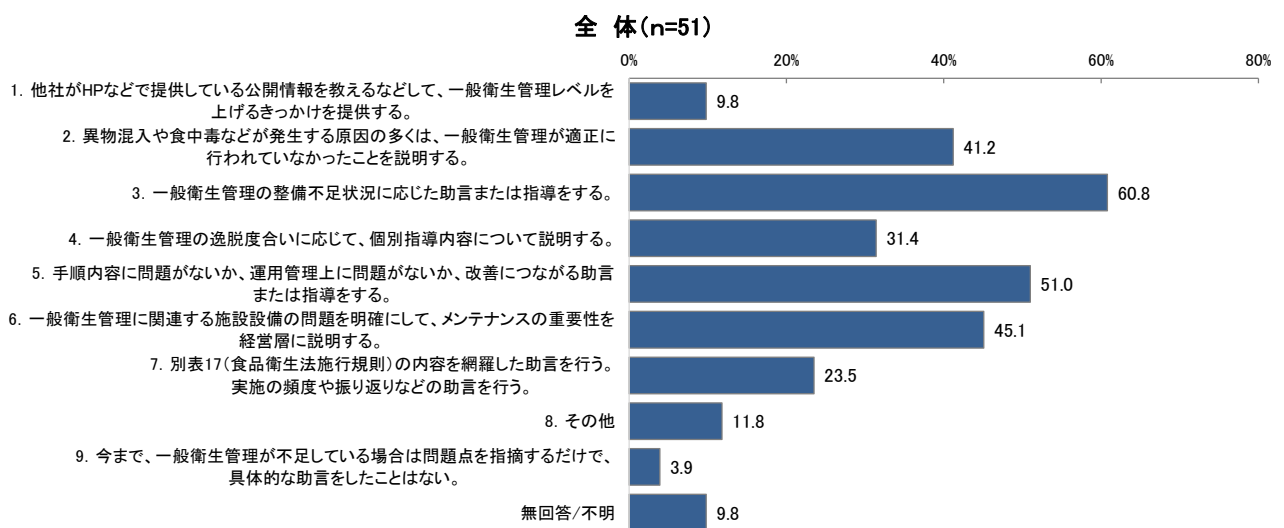
Ⅲ-3.2.3. 一般衛生管理が不足している場合の助言内容について

問 3-1. ギャップ分析などの結果、一般衛生管理が不足していることがわかった場合、具体的にどのような助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

一般衛生管理が不足していることがわかった場合、全体の 86.3%が具体的な助言を行っていると回答した。

助言方法として、「3. 一般衛生管理の整備不足状況に応じた助言または指導をする。」の割合が 60.8%と最も高く、次いで「5. 手順内容に問題がないか、運用管理上に問題がないか、改善につながる助言または指導をする。」が 51.0%、「6. 一般衛生管理に関連する施設設備の問題を明確にして、メンテナンスの重要性を経営層に説明する。」が 45.1%となっている。

図表 14 一般衛生管理が不足している場合の助言内容



問 3-2. 問 3-1 で選択肢 1～8 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 3-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 他社が HP など提供している公開情報を教えるなどして、一般衛生管理レベルを上げるきっかけを提供する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
参考になるものは調べて共有	飲食店
例えば、他社のホームページや PRP 管理についての公開情報を、認証取得されたい会社の具体例に置き換えて、インタビュー形式で〇か?で考えさせ、答えさせる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001 ; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
HP や WEB サイトを紹介	飲食店営業、菓子製造業
経営者、HACCP チーム同席のもとに工場内点検	食品、農業
食品衛生管理を徹底すれば、廃棄等が削減できて利益向上につながる等を説明	HACCP に関する勉強会の開催 など

「2. 異物混入や食中毒などが発生する原因の多くは、一般衛生管理が適正に行われていなかったことを説明する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
他社の事故事例を使って説明	弁当惣菜業
統計データを使って説明	食品事業者
毛髪や昆虫の混入など、クレームの内容から対策を取る際に原因になる一般衛生管理の不備を指摘	菓子製造業
大規模食中毒の事故事例や統計データを基に説明	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
テーマ別教育ツールの利用	食品製造業
食品業界で異物クレームにつながった事例などを説明	食品製造業各種
厚生労働省のクレーム発生事案を発生原因や対策を勉強会形式で必要性を説明	食品製造業
キックオフミーティング時等にて、クレーム、事故事例についての原因の多くが一般衛生管理不備によることを説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
クレームの事例を使用し説明	水産、農産、そうざい製造業者
一般衛生管理が、食品安全の土台であることを説明	食品
飲食店では髪の毛などの混入が問題となることもあり、簡単に防げることが多いため、しっかりと伝えている	飲食店
組織の対象としている微生物のインタビューと、防御・制御出来ないリスクのインタビュー、組織で混入する可能性のある異物のインタビューと防御方法、スルーした場合のリスクをインタビューして部署責任者・担当者に回答させる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料、ペットフード、飼料などの認証審査業務
J-STAGE の論文、公的機関のリーフレットによる紹介・説明	原材料商社・協力加工野菜工場
口頭で説明	製パン、給食
一般的なクレームデータや自社のクレーム分析などの情報を基にして説明	食品、農業
・一般衛生管理が確実に実行されて初めて HACCP が運用できるのであって、一般衛生管理が基本でその上に乗っかっているのが HACCP であり、一般衛生管理に綻びがあると HACCP の運用が難しくなることを説明 ・食中毒事故は医者、保健所が間に関わっているが異物は消費者の感覚で事故となる等を説明	水産業、農産物加工品、酒類
一番わかりやすく相手が理解しているかどうかの反応が見れるため、事例を挙げて説明	食品製造業
他社の食中毒事例、回収事例を紹介しながら、多くが一般衛生管理ができていないことによると、具体例を示しながら情報共有を実施	食品製造業
・定期的に ATP ふきとり検査を実施 ・検査結果は記録し、数値目標に達しない場合、衛生管理の見直しを実施	料亭
異物混入事例、食中毒の事例など参考文献活用し指導	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
異物クレームや食中毒の統計データを使って説明	品質業務及び商品開発

「3. 一般衛生管理の整備不足状況(例えば、ルールが未整備、ルールはあるが教育できていない、ルールが実態に合っていないなど)に応じた助言または指導をする。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
一般的衛生管理で不足しているルールや記録がある場合、モデルを提示	ホテル、飲食店、食品工場
現場での実地調査を行い、不備事項があれば、ルールの有無、妥当性、現場で運用できる手順になっているか確認。ルールの認識を作業員へヒアリングし、それに応じた助言、指導を実施	弁当惣菜業
ルールの目的を共有	食品事業者
特にコンサルタントが作成した場合、多い事例ではルールはあるが、実施されていないことがある。ルールが現場の身の丈にあった方法かどうかを確認しできる方法に改善	菓子製造業
マニュアル作成支援	食品製造業
汚れてる空調があれば、「空調のフィルターの清掃頻度はどうなってますか？」などと質問	食品製造業各種
実際の現場管理を視察し、課題や手順等の整備、一般衛生管理の目的と効果から現状の不備を改善するよう指導	食品製造業
現場ウォークスルーを実施し、整備状況をマニュアルやヒアリングも行いながら確認。 未整備や整備不良は HACCP チームに共有	食肉製品、黒糖、水産加工品等
・ルールが未整備の場合は手順の作成 ・教育不足は教育訓練の実施 ・ルールの有効性を再評価する	水産、農産、そうざい製造業者
ルールだけを決めて、実施されていなければ意味の無いことを説明	食品
HACCP についての理解度が低く、存在を知らない経営者がまだいるため、概要から説明して、一緒に準備する	飲食店
整備不足の原因をヒアリング。原因によって、部署責任者や担当者にインタビュー内容を変更する。リスクが想定出来ていない場合、新人でルールをマスターしていない場合、ベテランだったがルールを無視した場合、そもそもルールが決められていない場合、ルールを教育していない場合、洗浄・殺菌・清掃教育も終了して完了していたが作業前・昼食後・作業終了間際に別の指示、体調不良、私用により病院・幼稚園に迎えに行くなどそれぞれに合わせて製造する製品への影響など考えさせ回答させる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
現場を確認して実施	飲食店営業、菓子製造業
人材不足、経済の問題を考慮しながら、現場と管理部門でのルールの認識違いや、現場が勝手にローカルルールを作っていないか検証するように助言	原材料商社・協力加工野菜工場
どうやっているのかヒアリングする過程で、こんな時はリスクがあるのでは?と気づいていただくように指摘	惣菜
参考例を見せて説明	製パン、給食
規定、マニュアル、手順書などを確認	食品、農業
リスクに応じた現場不備への指摘	食品
マニュアルの見直し	惣菜製造業
マニュアルや教育が不十分なことを指摘し改善を促す	飲食業
ルールが守られていないことがあればその理由、運用ルールの見直しも必要なことであると伝える	食品製造業
一般衛生管理に求められていることが出来ていない場合、その原因を一緒に考え、実現可能なルール作り、そして教育とその効果を合わせた指導を実施	食品製造業
できない理由を丁寧にヒアリングし、現場でできる改善を提案する 最終的に人・金の余裕がないところが多いので、その問題が改善出来るための助言を実施	HACCP に関する勉強開催等
ルールの必要性について、無い場合に起こる問題や事故などを説明	食品工場
自社のセンターへ招待し、具体的な取り組みを体験してもらっている	製造業

助言内容	助言先
手順書の整備等を説明しつつ、こういったポイントが重要かを説明	食品加工製造、添加物加工製造
現場巡回や実務担当者へのヒアリング結果を整理し、食品安全・品質管理上の危害の可能性を明確にした上で、必要なレベルで指導・助言	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「4. 一般衛生管理の逸脱度合いに応じて、個別指導内容(5S、クレーム・事故対策、より注意を要する GHP など)について説明する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
逸脱に関してはなぜそのルールなのか、意義を明確に説明し、逸脱した場合の対応の重要性を説明	ホテル、飲食店、食品工場
改善が進んでいない場合は、原因調査の手法、対策の有効性確認の方法、その後の定着化の方法、検証作業について個別で指導	弁当惣菜業
アレルゲンの交差接触などの場合、より注意を必要とする GHP を現場視察中やミーティングで助言	菓子製造業
責任者・管理者レベルのサポート、マニュアル作成支援、従業員教育等、状況に応じて対応	食品製造業
現場を視察し、基準の有無と逸脱の状況、遵守の必要性を説明	食品製造業
何も取り組めていないお店もあるため、小規模の飲食店では 1 から説明	飲食店
逸脱度合いによる組織への影響を考えさせ・回答させる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
階層別の衛生講習会を実施	飲食店、食品工場
一般衛生管理に不備が見られる現場では「わかっちゃいるけど」「やれるなら」のような回答が多く、本人は分かっていることが多いので、そこになぜできないのかの課題をヒアリングし、適切な対応を取る	食品加工、水耕栽培、他
特に 5S の整理整頓について、写真を撮りながら、あるべき姿をお互いに確認し、実施計画を作成	食品製造業
現場を巡回し、一般衛生管理の逸脱内容がわかるようにビフォーアフターの写真を撮り、改善を求める	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
逸脱が著しい場合は、当該施設の過去のクレームや他社の事例をひも解き、関連づけて説明	食品、食品接触用包装資材、倉庫
変異コロナ、インフルエンザなど、時節の変化をきっかけポイントとして、所定の流れに変化がないかを確認	食品製造業

「5. 一般衛生管理の手順書(マニュアルなど)を確認させてもらい、手順内容に問題がないか、運用管理上に問題がないか、改善につながる助言または指導をする。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
・一般衛生管理の手順書が不十分である場合、モデルを提示し必要ならばそれを採用 現場に合っている内容に変更 ・記録を確実に行うことの説明	ホテル、飲食店、食品工場
現場での実地調査を行い、不備事項があれば、ルールの有無、妥当性、現場で運用できる手順になっているか確認、ルールの認識を作業員へヒアリングし、それに応じた助言、指導を実施	弁当惣菜業
事業者が作成した手順書に対し、事業者自らがその目的を説明できるよう助言	食品事業者
無理、無駄がないかを確認	菓子製造業
作成されたマニュアルと現場の衛生管理状況に相違ないか、ATP 検査キットを平常しながら検証し直す	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター

助言内容	助言先
マニュアル作成支援、手引書とのギャップ分析など	食品製造業
手順と効果を検証し不備を改善するよう指導	食品製造業
現場ウォークスルーを実施し、整備状況をマニュアルやヒアリングも行いながら確認、未整備や整備不良は HACCP チームに共有	食肉製品、黒糖、水産加工品等
手順の作成が必要な項目についての一覧表を使用し、不足している手順の文書化を行う	水産、農産、そうざい製造業者
手順書がないことの方が多いため、一緒に規則を確認して準備	飲食店
手順と実務に相違がある場合、どちらがより効果的か妥当性の確認も答えさせる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
実際の作業となぜ違うのかを確認	飲食店営業、菓子製造業
・手順変更した場合、マニュアルと現場 POP のズレがないか確認 ・ズレがある場合は変更はマニュアルと POP のワンセットであることを伝える ・作業を観察して、スポンジで磨くときの清掃ポイントの抜け、漏れを作業者がマニュアルでわかるようにしてもらう	原材料商社・協力加工野菜工場
現場の状況と手順書を照らし合わせて確認し、問題があれば指摘	惣菜
・現場を確認し、手順書等が作成されているかを確認 ・手順書と実際の作業にギャップがないかヒアリングや撮影を行う	酒類製造業
手順書と記録の整合性を確認	食品、農業
マニュアルの見直し	惣菜製造業
手順書はつづられていることが多く、拝見を求めた際に運用しているときは「すぐに出てくる」、運用できていない際には「なかなか出てこない」ことが多いため、その状況を見ながら先ずどこから改善していくかを助言	食品製造業
・一般衛生管理に不具合があった場合、ルールがあるかないかの確認。ルールがある場合、何が原因なのか話し合いをし、改善点を助言 ・FSSC22000 で必要な手順については要求事項に基づき手順書の作成を指導	食品製造業
自社のセンターへ招待し、具体的な取り組みを体験してもらっている	製造業
手順書の整備等を説明しつつ、どういったポイントが重要かを説明	食品加工製造、添加物加工製造
現場巡回や実務担当者へのヒアリング結果が芳しくなかった場合は、システム上の不具合箇所を絞り込み、できる限り直線的に改善が進むよう、指導・助言 必要に応じて、記録帳票などの例示も実施	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「6. 一般衛生管理に関連する施設設備の問題(施設設備の清掃や洗浄殺菌のしにくさ、管理の不具合状況など)を明確にして、メンテナンス(保守や修繕)の重要性を経営層に説明する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
・設備に関して投資が必要になる場合があるので、緊急性があるのか、あるいは運用で回避できないのかを現場及び経営者と相談 ・認証取得に必要な設備であれば、その旨を話し購入するよう伝える	ホテル、飲食店、食品工場
・現場での実地調査を行い、不備事項があれば、ルールの有無、妥当性、現場で運用できる手順になっているか確認、ルールの認識を作業員へヒアリングし、それに応じた助言、指導を実施 ・改善が進んでいない場合は、原因調査の手法、対策の有効性確認の方法、その後の定着化の方法、検証作業について個別で指導	弁当惣菜業
ソフトだけではクリアできない課題を助言	食品事業者

助言内容	助言先
フードマシなど複雑な形状の洗浄には、洗浄用の道具（治具）が有効であることを説明し、導入後の効率化することを説明	菓子製造業
現場の衛生管理に無理や不足があれば、それが施設設備／器具機材由来のものであれば、トップマネジメントへ報告し対処	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
上部配管の結露は構造上の問題なので、お金をかけて環境整備をする必要があることを経営層に伝える	食品製造業各種
施設・設備の予防保全の必要性を具体的施策を例示し、指導	食品製造業
・現場ウォークスルー時の報告書をもって経営層に説明 ・資源投入の可能性があるため、定期進捗確認を行う	食肉製品、黒糖、水産加工品等
現場のウォークスルーを実施し、指摘箇所の共有を行う	水産、農産、そうざい製造業者
古くなり、壊れそうなものは前もって取り替えるなど、点検の必要性を伝える	飲食店
部署審査で、責任者に保守・修繕をしなかった場合の製品へのリスクとした場合の製品へのリスクを答えさせる	FSSC22000, ISO22000, QMS9001；弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
発生する可能性がある問題を説明	飲食店営業、菓子製造業
・状況に応じて、施設設備を事務方・管理部門任せにするのではなく、現場の監督者が窓口となり設備修繕業者を担当してもらう ・修繕日や設置日は現場監督者が立ち合いし、知見を広げる ・民間の設備管理士などの資格の案内	原材料商社・協力加工野菜工場
工場内の不備な点を写真に撮って、経営陣、品質管理、工場長などと改善点を議論	食品、農業
リスクに応じた現場不備への指摘	食品
社内からの改善要望よりも、社外からの改善要望の方がスムーズに進むことも多いため、実際の従業員からのヒアリング	食品製造業
問題点を写真で撮影し、具体的な改善点を助言	食品製造業
応急処置と恒久処置も合わせて提案する。老朽化等の改善には、経費面で余裕がないので予算を確保するために経営計画の見直しと商品・新商品等開発に対して助言及び、営業先等の提案を実施	HACCP に関する勉強開催等
施設設備は工場規模で違うため、設備に応じた洗浄方法や検証方法を指導	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
施設、設備の点検の重要性について説明	食品加工製造、添加物加工製造
現場巡回、外部業者による定期点検結果（点検項目の精査を含む）や実務担当者へのヒアリング結果を総合し、必要なレベルで指導・助言	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「7. 別表 17(食品衛生法施行規則)の内容を網羅した助言を行う。例えば、必要な手順書と記録の様式及び記録された内容を確認し、実施の頻度や振り返りなどの助言を行う。現地で不備があった場合は、その場で都度助言・指導する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
規則の趣旨を説明し、適切な対応を指導	ホテル、飲食店、食品工場
現場調査等では、別表 17 を網羅した評価を行い、不足箇所について目的、指標、実施方法の例を用いて助言	弁当惣菜業
法令で定められた内容と、規格要求の内容を比較して、差異があれば法的要求は優先で対処させる	菓子製造業
一般衛生管理は別表第 17 に定められた内容の遵守であることを具体例を示し指導	食品製造業
・実際の施設の衛生状況を確認し指摘を行う ・記録の残し方について、現場の状況とともに実態とのギャップを確認	水産、農産、そうざい製造業者
・保守点検の頻度、清掃・洗浄・殺菌のプログラムと頻度、その妥当性の確認を実施	FSSC22000, ISO22000, QMS9001；弁当惣菜、酒、小麦

助言内容	助言先
・妥当性の確認により実施された記録・点検保証書・拭き取り検査結果の確認を実施 ・不備の場合の製造する製品へのリスク、及び実施後での製品へのリスクを考えさせ答えさせる	製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
別表 17 を一緒に確認	飲食店営業、菓子製造業
食品衛生法施行規則のかみ砕いた理解を促進する	食品、農業
リスクに応じた現場不備への指摘	食品
最低限、食品衛生法で定めている手順書と記録は作成する義務があることを説明し、なぜ必要かを説明	食品工場
手順書と記録様式は工場規模に応じて違うので、工場従業員に聞き取りし、改善・提案	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

「8. その他」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
改善事項の説明	第三者認証機関
・手が届きづらい箇所の特定と、保守・洗浄・頻度・担当者の確認 ・清掃道具の保守・洗浄・頻度・担当者の確認を行う	FSSC22000, ISO22000, QMS9001; 弁当惣菜、酒、小麦製粉、製麺、食鳥、精米、食品添加物、健康食品、機能性食品、牛乳・乳飲料、清涼飲料などの認証審査業務
・不具合箇所の修正を自らがを行い、その結果を写真撮影を行って共有。例えば清掃不良の所はこうすれば綺麗になると実際に掃除してしまう ・5Sはいきなりは無理なため2S（整理・清掃）を徹底的に行う手法を提示	食品製造

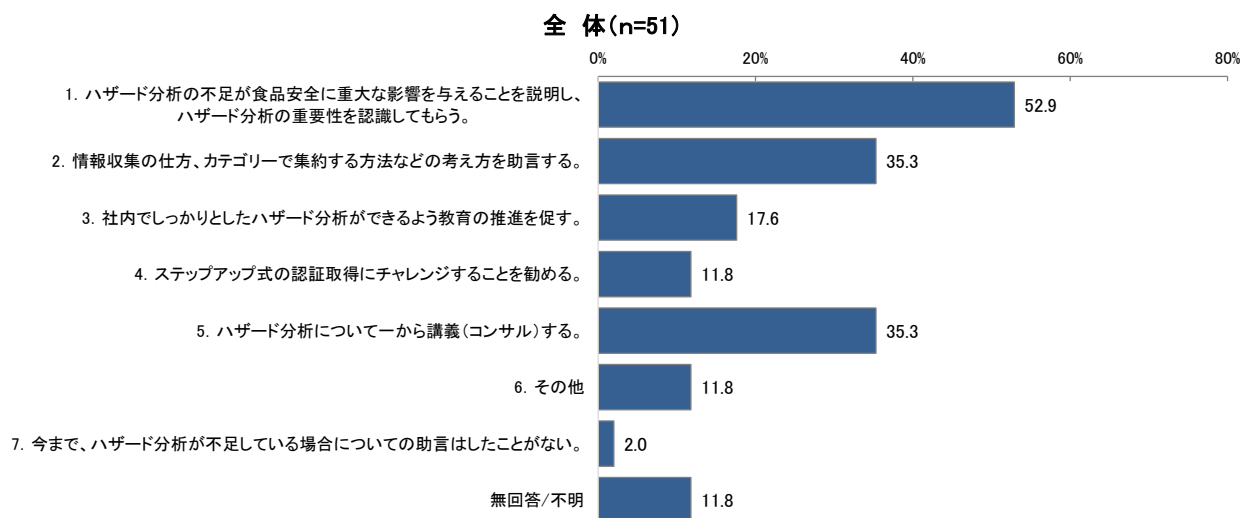
Ⅲ-3.2.4. ハザード分析が不足している場合の助言内容について

問 4-1. ギャップ分析などの結果、ハザード分析が不足（“間違い”を含む）している場合、具体的にどのような助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

ハザード分析が不足（間違いを含む）している場合、全体の 86.3%が具体的な助言を行っているという回答した。

助言方法として、「1. ハザード分析の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明し、ハザード分析の重要性を認識してもらう。」の割合が 52.9%と最も高く、次いで「2. 情報収集の仕方、カテゴリーで集約する方法などの考え方を助言する。」、「5. ハザード分析について一から講義（コンサル）する。」がいずれも 35.3%となっている。

図表 15 ハザード分析が不足している場合の助言内容



問 4-2. 問 4-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 4-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. ハザード分析の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明し、ハザード分析の重要性を認識してもらう。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
ハザード分析は、ハサップにおいて最も重要であり、難しいものであるということを説明	ホテル、飲食店、食品工場
使用原材料に存在するハザード、工程上に想定されるハザードと実際の事故事例をもとに重要性を説明 ハザードをしっかりと分析できていないと、その後の制御工程（CCP）が有効にならないことを説明	弁当惣菜業
ハザード分析の目的を理解してもらう	食品事業者
必要に応じて説明	食品製造業
危害が残存した製品は安全な食品ではない事をクレームを例に解説し、危害分析を充実させる	食品製造業
業界事例等を説明し、組織・担当者の認識について不足している部分を把握してもらい、分析の不備で起こり得るリスクに危機感を感じてもらうよう説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
重要なハザードの見落としによる食品事故の事例をもとにハザードの抽出がいかに重要かを説明	水産、農産、そうざい製造業者
ハザード分析が不足していると、思わぬアクシデントが起こり重大事故が起こる可能性が高くなることを説明	食品
理解度を深めるように説明	飲食店
HACCP の手順について説明	飲食店営業、菓子製造業
管理者、第一線監督者にハザード分析・製造フローを参照しながら工程を歩いてもらい、例えば「冷却後のアイドリング滞留がありますが…」などを確認	原材料商社・協力加工野菜工場
食品危害の要因説明（①生物的、②化学的、③生物的）	食品、農業
集中教育を実施	惣菜製造業
ハザード分析の重要性を認識させる	飲食業
ハザード分析において、数年間更新されていないことも多いため、ブラッシュアップを目指してもらうように最新の情報を提供	食品製造業
ハザード分析が HACCP のキーであることを説明 実際に取り組みながらそのメリットを実感してもらう	食品製造業
説明し重要性を認識してもらって、適切なハザード分析がされているか一緒に確認	HACCP に関する勉強開催等
ハザード分析の重要性を説明し、微生物菌の特性なども同時に伝える	料亭
危害分析は業種により異なるので、手引書などを活用	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
最初に食品衛生法の話を行い、危害分析の内容等について説明。その上で、この会社で最も重要な点は何かなども説明	食品加工製造、添加物加工製造
対象施設に類似する施設で発生した、過去の食品安全上の重大事故などを例示し、理解を促すように説明	食品、食品接触用包装資材、倉庫
最近の既存トラブル例を引き合いにしながら注意喚起する	食品製造業

「2. ハザード分析の考えを丁寧にヒアリングし、不足しているハザードに関する情報収集の仕方や、製造の種類が多くハザード分析が複雑になっている場合はカテゴリーで集約する方法などの考え方を助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
一番現場で理解が難しいのは、一般的な細菌と芽胞菌との区別である。その理解のための説明を実施	ホテル、飲食店、食品工場
何を根拠にハザード分析・評価したのかについては丁寧にヒアリング 複数アイテムの製造や類似製品群については、集約する方法についても助言 工程危害については、実際の現場での調査も踏まえて助言	弁当惣菜業
実際の現場の状況をハザード評価に反映させるよう助言	食品事業者
ハザード分析リストを事前に確認し、重要なハザードや潜在的なハザードに漏れがないかを確認し、現場で確認した上で監査所見で助言または不適合を利用して是正	菓子製造業
必要に応じて説明	食品製造業
芽胞菌やリステリア菌、ノロウイルスなどのハザード分析が抜けていることが多い ため、それぞれハザード分析表にきちんと記載するよう指導	食品製造業各種
製造している食品に対する、生物的、化学的、物理的なハザードについて過去の食品事故の実例をもとに重要性を説明	水産、農産、そうざい製造業者
ハザード分析だけでなく全てにおいて複雑になりすぎると、従業員が実施できなくなることを説明	食品
一緒に現場確認を実施して改訂していく	飲食店営業、菓子製造業
会社の担当者の力量をヒアリングで確認し、微生物の入門書、JSTAGE、オンライン情報などの案内をして、製造ラインを確認しながら、具体的な制御すべき標的菌を具体的にイメージしてもらえるように助言	原材料商社・協力加工野菜工場
ハザード分析に関わる検査方法など、状況確認し助言	惣菜
品質管理、製造部門とのディスカッション	食品、農業
実際の現場をウォークスルーすることにより HA（ハザード分析）の乖離を見て、改善もしくは HA（ハザード分析）の振り返りを求めるように助言	食品製造業
フローダイアグラムの現場確認の時に、自分が担当する工程をチームで見ながら、どのようなハザードがあるか意見交換をし、チームでハザード分析を工程を絞って実施し、不足店等については助言を実施	食品製造業
一緒にハザード分析を行う	食品工場
物理的・化学的・生物的な危害の可能性を、商品特性や現場巡回結果と紐づけ、説明	食品、食品接触用包装資材、倉庫
ハザードを理解させる	食品製造

「3. ハザード分析のモデルなどが掲載された、信頼できる HP や HACCP 研修プログラムを紹介し、社内でしっかりとしたハザード分析ができるよう教育の推進を促す。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
厚労省のホームページに示してあるハサップモデルなどを伝える	ホテル、飲食店、食品工場
厚労省 HP などの活用	食品事業者
HP や WEB を紹介	飲食店営業、菓子製造業
農林水産省や厚生労働省のデータを提示	飲食店、食品工場
代表的なフローを元にハザード分析を行なって手引きを作成	食品製造
品質管理、製造とのディスカッション	食品、農業
HACCP 手引書もアップデートしているため、必要に応じて使用し、常に最新の状態であるよう説明	食品製造業
その業界に特異なモデルを紹介し、それに基づいた研修プログラムを提案	食品製造業

「4. JFSM(一般財団法人食品安全マネジメント協会)や GFSI(世界食品安全イニシアチブ)などが提供しているステップアップ式の認証取得にチャレンジすることを勧める。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
JFSM の取得を勧める	ホテル、飲食店、食品工場
必要に応じて勧める	食品製造業
弊社が JFS-B についての監査会社登録をしているので、JFS 規格への取り組みについての営業も実施中	食肉製品、黒糖、水産加工品等
認証取得に必要なことを紹介	食品、農業
JFSM B 型は解説記録などテキストが充実しているので、勧める（特に自己チェックシート活用）	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

「5. ハザード分析について一から講義(コンサル)する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
ハザード分析は最も難しいため、基本的な考え方は講義も含め様々情報を提供 他の食品工場の人たちと情報交換することが重要である場合があるため、必要に応じてセミナーに参加することも提案	ホテル、飲食店、食品工場
1 コマのコンサルでは、複数の要求事項について行っているため、より時間を掛けた説明を必要とする場合は、依頼者の要望によって別途 1 コマを追加して、集中的に説明	弁当惣菜業
7 原則 1 2 手順にかかわる講義を実施	食品事業者
食品産業センターの資料を使い、一から説明	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
必要に応じて実施	食品製造業
危害分析のみではなく HACCP 7 原則 1 2 手順を解説し、危害抽出に繋がる要素である事を講義 その上で危害抽出が網羅できているかを HACCP チームで協議するよう指導	食品製造業
ハザード分析について、様式の説明から生物・化学・物理的ハザード、考え方を説明 組織によっては検討いただきながらその場で作成	食肉製品、黒糖、水産加工品等
ハザード分析すら知らない事業者がほとんどのため、一から内容を講義 その上で分析を進めてもらう	酒類製造業
適切なセミナーや講習会の紹介	食品、農業
外部から講師を招き教育	惣菜製造業
進め方を 1 から講義	水産業、農産物加工品、酒類
食協や JFS 等の講習会があれば案内	食品製造業
考え方が不足している場合には、ハザード分析の考え方を説明 ハザードに対する知識が不足している場合には事例集などを用いて個別に説明	食品加工、水耕栽培、他
HACCP とは何かという基本的なところから、ハザード分析の実演も踏まえた講義、研修を実施	食品製造業
事例の紹介	製造業
必要に応じて、現場巡回結果を参照する内容で、教育訓練を実施	食品、食品接触用包装資材、倉庫
厚生労働省や公的機関が提供しているセミナーや研修などを紹介	品質業務及び商品開発

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

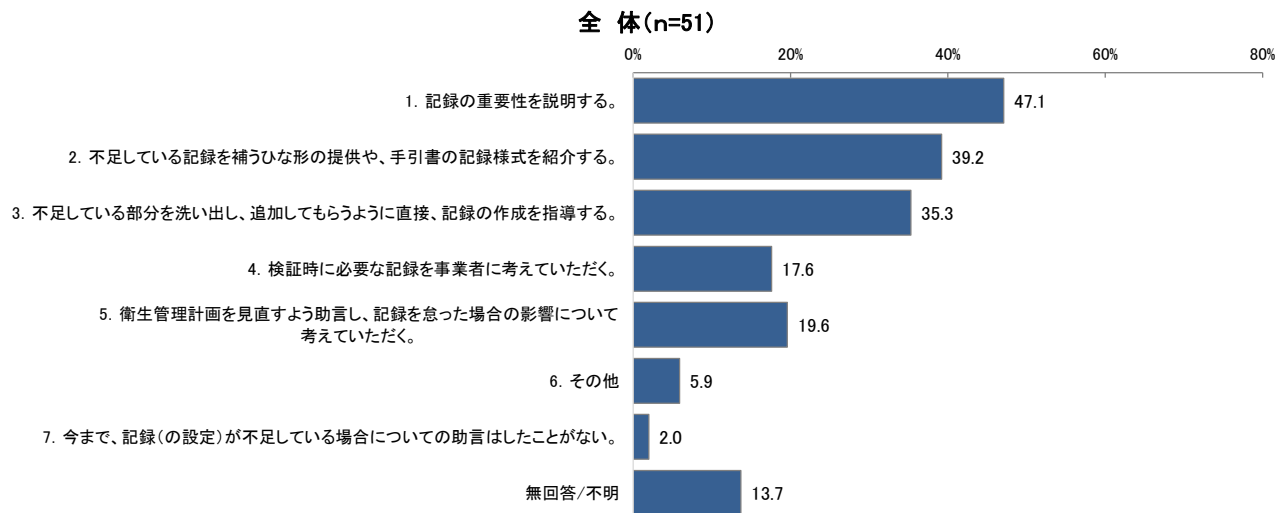
助言内容	助言先
HACCP 研修プログラムなどの紹介	第三者認証機関
ハザードについて考えるきっかけは助言	食品

Ⅲ-3.2.5. 必要な記録、または記載項目が不足している場合の助言内容について

問 5-1. ギャップ分析などの結果、必要な記録がない場合、または記録はあるが必要な記載項目が不足している場合、具体的にどのような助言を行いますか。
該当する項目をすべてお選びください。
(複数選択可)

必要な記録がない場合、または記録はあるが必要な記載項目が不足している場合、全体の84.3%が具体的な助言を行っていると回答した。助言方法として、「1. 記録の重要性を説明する。」の割合が47.1%と最も高く、次いで「2. 不足している記録を補うひな形の提供や、手引書の記録様式を紹介する。」が39.2%、「3. 不足している部分を洗い出し、追加してもらうように直接、記録の作成を指導する。」が35.3%となっている。

図表 16 必要な記録、または記載項目が不足している場合の助言内容



問 5-2. 問 5-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 5-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 記録の重要性を説明する(衛生管理の保証や、失敗したときの迅速な回収で必要なことを事例などから説明する)。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
コンサルの冒頭、食品安全計画を正しく実施していることを証明することが、記録をつけることであることを伝える	ホテル、飲食店、食品工場
記録の目的を説明 どのような記録(項目)がないと証明にならないのか説明	弁当惣菜業
記録の必要性をわかりやすく説明	食品事業者
記録が実施の証拠であり、従業員間のコミュニケーションツールでもある事を指導 トレーサビリティ等必要な記録の持つ意味を理解する様指導	食品製造業
計画の遵守状況の証拠になることを説明 原因追及、トレース等について必要な旨を説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
必要な記録はすべて残すように提案	水産、農産、そうざい製造業者
記録がなければ実施していないことになること、記録は人のためにやるのではなく、自分を守ることになることを説明	食品
食中毒のリスクや保健所の指導が入った際のリスクを伝える	飲食店
記録化する体質が弱い場合も多いので、記録は「衛生管理で自分を守る保険証。記録がないなら、していてもお客さんはしてないとしか見てくれない」と説明	原材料商社・協力加工野菜工場
トレーサビリティの必要性を説明	惣菜
記録の意味合い「記録とはお客様を守るもの」「自分を守るもの」を伝える	食品製造
記録は自社を守るものとの認識を改めてもらう	食品
食品事故等が起こった際に、きちんと記録を取っていれば自社の証明になるという事を説明	食品製造業
記録の持つ効果について、説明	食品加工、水耕栽培、他
自分を守るための記録、改善するための記録など、ドライブレコーダーの事例を話しながら記録の重要性について説明	食品製造業
記録の必要性を分かりやすく説明する	HACCP に関する勉強開催等
アプリの記録がされていない場合に、確認と問合せをしている	料亭
記録は自分達を守る為の証拠になることを説明	食品工場
記録の必要性を分かりやすく、丁寧に説明する	食品加工製造、添加物加工製造
再度、注意喚起を行う	食品製造業

「2. 不足している記録を補うひな形の提供や、手引書の記録様式を紹介する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
不足があれば、積極的にモデルを提供	ホテル、飲食店、食品工場
記録のひな型を提供	食品事業者
食品産業センターからダウンロードし、提供	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
自社で作成しているひな形を渡し、組織側で使いやすいように改変してもらう	食品製造業各種
ひな形を提供し、使用感確認と適宜修正する事を指導	食品製造業
必要に応じて雛形を提供し、自社用に変更修正して活用してもらう	食肉製品、黒糖、水産加工品等
ひな型を紹介して参考にしてもらう	水産、農産、そうざい製造業者
チェックシートの作り方を伝える（作業が手順通りかをチェックをするシート、機器が正常に作動しているかをチェックするシート、製造の状況・トラブルをチェックして記録するシート）	食品製造
記録の雛形の作成を行う	惣菜製造業
資料の提供を行う	飲食業
可能な限り、使用しているものやWEB上のものを紹介	食品製造業
現場で運用している書式に追記してもらう	食品加工、水耕栽培、他
食品安全及び要求されている必要な記録について、一覧表を作成し紹介	食品製造業
現場に即した記録形式を紹介	HACCPに関する勉強開催等
自身で作成した雛形を提供、又は手引書を紹介	食品工場
厚労省のHACCPの衛生管理手引書から記録書式紹介（業界により違うのでわかりやすい書式活用勧める）	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
工程からの不足している記録書のひな形を作成し、使用してもらう	品質業務及び商品開発

「3. 実際に現場で行っていることと記録を突き合わせて、不足している部分を洗い出し、追加してもらうように直接、記録の作成を指導する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
食品安全計画に記載されている記録が正しく付けられているかを確認 計画に記載されていない重要な記録であれば、モデルを提供	ホテル、飲食店、食品工場
確認はしているが、記録の不足がある場合は、現場社員・作業者が記録を残しやすい位置に記入欄を設けるように助言 そもそも確認すらしていない内容があれば、その内容について必要性、記録方法について管理者へ助言 記録のタイミング（記憶で後から記入等）に問題があれば、その点も助言	弁当惣菜業
記録の必要性をわかりやすく説明し、不足部分を認識してもらう	食品事業者
HACCPプランCLとモニタリング方法を文書監査で確認しておき、現場確認において、どのようなモニタリングをされているか、モニタリング後の動きを確認。タイムリーな記録、正直な記録、記録する必要なフォーマットが揃っているかを確認し、不足があれば不適合にて是正を要求し同時にアドバイスを実施	菓子製造業
記録の目的と必要性から、不足している部分が補える記録を指導	食品製造業
ひな型を参考に既存の記録様式に不足している項目を追加してもらう	水産、農産、そうざい製造業者
一緒に現場確認し検討する	飲食店営業、菓子製造業

助言内容	助言先
必要に応じて差分の記録をアドバイス	飲食店、食品工場
何が足りないかより、足りないことでの問題点を気付いてもらう	食品
製造工程図の作成後に製造工程図の現場確認を実施。HACCP 担当者と同行して各現場を担当されている方に記録用紙を拝見し直接記載順序、方法などを聞き、製造工程図との相違などをリストアップして検討する。	水産業、農産物加工品、酒類
現場で運用している書式に追記してもらう	食品加工、水耕栽培、他
現場で実施していることで重要なことが抜けている場合、記録の作成を指導 記録の不備（記録漏れ、訂正方法等）についても指導	食品製造業
現場巡回、実務担当者へのヒアリングを軸に、記録が散在していないかの確認を含め、現状の記録の更新の方向性を具体的に示す	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「4. 検証時に必要な記録を事業者を考えていただく。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
検証の目的を理解してもらう	食品事業者
管理計画に基づいた記録の有無を洗い出し、どこまで記録をつけるか優先順位を検討いただく	食肉製品、黒糖、水産加工品等
現場確認後に話し合う	飲食店営業、菓子製造業
より実用的である記録フォーマットの変更点を提案する	惣菜
記録がないため検証できないことを毎月の検証時に振り返り、必要であれば記録を作成・助言	食品製造業
CCP の重要性の理解も深めてもらう	HACCP に関する勉強開催等
具体的な事例を通じてアドバイス	製造業
なぜなぜ分析を行いながら説明する	食品加工製造、添加物加工製造

「5. 衛生管理計画を見直すよう助言し、記録を怠った場合の影響について考えていただく。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
必要に応じて計画の見直し、それに伴う記録の追加なども行う	ホテル、飲食店、食品工場
記録の目的を説明 どのような記録（項目）がないと証明にならないのか説明 衛生管理計画は、記録の内容によって見直すように助言	弁当惣菜業
振り返りができないと、どのような不都合が生じるのか理解してもらう	食品事業者
実施証拠となる記録が無い場合について、取引先や顧客とのやり取りをイメージしてもらい、危機感をもってもらう	食肉製品、黒糖、水産加工品等
保健所の指導が入った際に、HACCP を理解し、取り組んでいることを伝えられなかった場合のリスクについて説明	飲食店
食品事故が起こった際に、自社を守っていく大切なものが「記録」と説明	食品製造業
顧客・クライアントの要求事項を含め、発生し得る影響（不利益な事象）を具体的に示し、納得感が得られるように説明	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

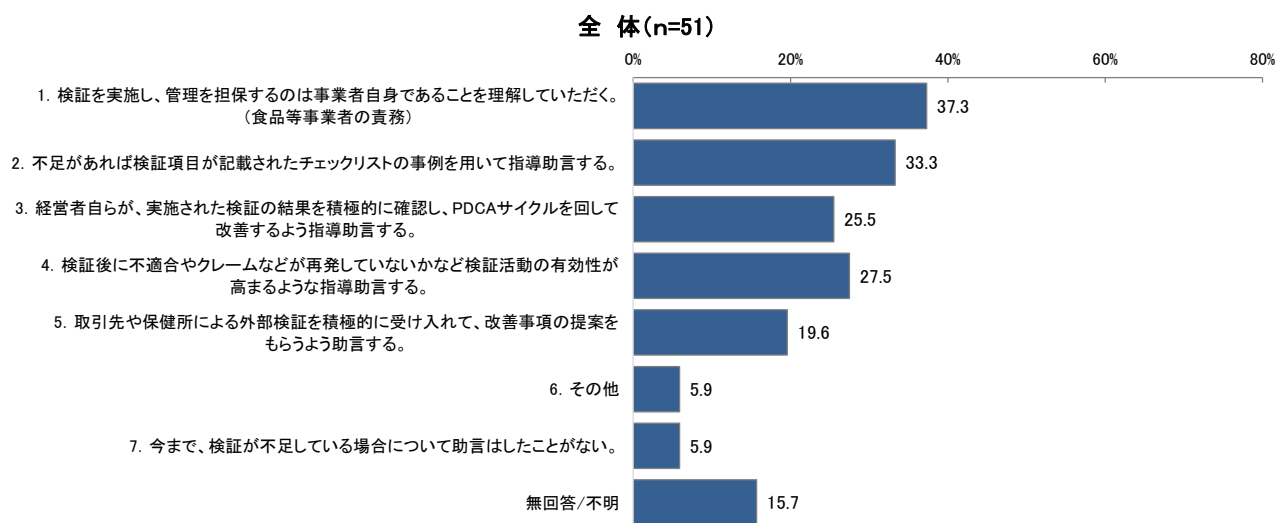
助言内容	助言先
改善事項の説明	第三者認証機関

Ⅲ-3.2.6. 検証が不足している場合の助言内容について

問 6-1. ギャップ分析などの結果、検証が不足している場合、具体的にどのような助言を行いますか。
 該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

検証が不足している場合、全体の 78.4%が具体的な助言を行っていると回答した。助言方法として、「1. 検証を実施し、管理を担保するのは事業者自身であることを理解していただく。（食品等事業者の責務）」の割合が 37.3%と最も高く、次いで「2. 不足があれば検証項目が記載されたチェックリストの事例を用いて指導助言する。」が 33.3%、「4. 検証後に不適合やクレームなどが再発していないかなど検証活動の有効性が高まるような指導助言する。」が 27.5%となっている。

図表 17 検証が不足している場合の助言内容



問 6-2. 問 6-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 6-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 検証を実施し、管理を担保するのは事業者自身であることを理解していただく。（食品等事業者の責務）」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
ハサップ認証を取得するには検証が必須であることを伝える	ホテル、飲食店、食品工場
検証の目的を理解してもらう	食品事業者
検証の重要性を説明し、現場での検証の手順を示し、理解してもらう	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
検証の目的と必要性を解説し、経営者と HACCP チームで検証を実施する様に指導	食品製造業
外部業者の活用も効果的ではあるが、常時確認できるのは現場や組織の方々であることを説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
決められた手順が実施されている証拠が検証であることを伝える	水産、農産、そうざい製造業者
実際にやってみて続ける事が大切、保証については自主性を重んじる事を伝え、信頼していることも認識いただく	惣菜
作成してから 1 年以上更新のない文章について、検証手順をアドバイス	飲食店、食品工場
最終的な現場管理は、事業者自身でもらうしかない旨をご説明した上で、検証で足りない部分を追加で実施してもらう	酒類製造業
なぜ検証が必要か考えてもらう	食品
検証は自社で行える体制へ変えて行ってもらえるように指導	飲食業
自社で作成したものではなく、記録文書と運用の乖離は運用を続けていく面で不具合が生じると説明	食品製造業
まずは、コンサルサイドで検証作業についてある程度作り、それを現場に理由と共にインストールする	食品加工、水耕栽培、他
検証がとても重要であること、決めたルールが守られているか、またその効果はあるかなど、検証することが次の改善につながることを助言	食品製造業

「2. 検証に対する認識や具体的な方法（検証項目や実施頻度などを記入した検証計画や検証記録の様式）を確認し、不足があれば検証項目が記載されたチェックリストの事例を用いて指導助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
検証に関しては、単なる記録の確認にとどまらず、そのハサッププランが適切であるかを確認することが重要であることをお伝えする。また最近検査なども頻度は多くする必要はないが、検証として必要であることを伝える	ホテル、飲食店、食品工場
事前の検証 バリデーション CL の設定などの根拠について書類監査で確認 事後の検証で記録や前回監査の結果からの改善を確認。改善に着手されていない場合には不適合として是正要求する JFS には内部監査要求事項はないが、監査結果の経営者レビューはインタビューで確認する	菓子製造業
PDCA サイクルを回すことの重要性を理解してもらう	食品事業者
CCP 記録の見直しなどの短期検証はあるが、HACCP システム全体の検証という考え方が抜けている場合が多いため、その都度 JFS-B ガイドラインなどを用いながら指導	食品製造業各種
検証の目的を説明 クレーム発生からの原因分析と事後的対策ではなく、日々のプロセス検証からの問題点の洗い出しと未然防止の必要性を説明 手順についても運用開始前に妥当性確認を行うことの重要性も説明	弁当惣菜業

助言内容	助言先
検証の意図を、HACCP 関連のテキストで説明	飲食店営業、菓子製造業
現場巡回、実務担当者へのヒアリングを含め、設定された検証項目の妥当性の再確認を実施	食品、食品接触用包装資材、倉庫
検証は、システムが正しく有効的に維持されているかを確認する重要な仕組みであることを説明	食品工場
前提条件プログラムは備考欄のある A4 の 1 枚物チェックリスト方式を公的機関などの資料を見本に作成して使うと便利な検証記録になるのを助言 CCP 記録表式は異常逸脱の基準値と逸脱時のルールが一目瞭然であるかの確認。異常逸脱、平常共に検証者のコメントを残す指導	原材料商社・協力加工野菜工場
検証の意味合いとして「正しい作業」とは何かを伝え、「正しい作業」を行なっても事故が生じた場合は「正しい作業」を設定した組織の責任 「正しい作業」を逸脱した作業を行なっても事故が生じた場合は担当者の責任 これらを明確にして改善につなげていくのが検証のひとつであると伝える	食品製造
少しずつでも従業員理解を深めていけるような社内教育体制を作っていけるよう要求している	食品製造業
チェックリストに基づくパトロールの実績を確認し、不足している項目などを助言	食品製造業
モニタリング、妥当性の確認、検証が混ざった事業者が時々あるため、各項目の違いを内容といつするのか の 2 点について確実に認識をしていただく 認識していただいた後に具体的な取り組みを事業者の方々と議論する	水産業、農産物加工品、酒類
PDCA を理解させる	食品製造

「3. 経営者自らが、実施された検証の結果を積極的に確認し(マネジメントレビュー)、PDCA サイクルを回して改善するよう指導助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
PDCA サイクルを理解し、検証の必要性を解説	ホテル、飲食店、食品工場
微生物検査など	食品製造業
施設の管理状況や問題個所の PDCA をレビューすることの重要性を経営層へ説明し、食品安全の取り組みに積極的に参加するように助言 検証方法についても助言（検査、目視確認、記録確認など）	食品事業者
洗浄後の ATP ふき取り検査、社内細菌検査（スタンプ）など活用させる 社外検査での検証も必要と指導	弁当惣菜業
マネジメントレビューで用いられるインプット資料を確認し、不足する項目を織り込めるよう、指導・助言	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
内部検証記録の確認、微生物検査（製品、拭き取り、落下菌の状態）の確認 会社にもよるが、年 1 回の HACCP システムの見直し検証・監査を行って、経営者のコメントを入れる仕組みにすることを助言	食品、食品接触用包装資材、倉庫
最低年 1 回のマネジメントレビューはもちろん、月 1 回の食品安全会議にも経営者が参加するよう助言	原材料商社・協力加工野菜工場
中小企業の経営者は、経費削減を求めているので、検査等の必要性和 PDCA を行うことで何が良くなるか、数値化して助言	食品製造業
自社のセンターで体験をしてもらい、気づきの場を提供	HACCP に関する勉強会の開催など
ATP ふき取り検査は、定期的の実施	製造業
経営者に現場を理解させる	料亭
PDCA サイクルを理解し、検証の必要性を解説	食品製造

「4. 検証後に不適合やクレームなどが再発していないかなど検証活動の有効性が高まるような指導助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
クレームに関しては、認証取得ができなくなることを踏まえ、その旨を経営者に伝える	ホテル、飲食店、食品工場
対策を講じていても有効性を評価していないと同じ問題が起こることがあることを説明 有効性の確認方法や評価方法について助言	弁当惣菜業
修正と是正の違いを理解してもらう	食品事業者
不適合やクレームの発生が手順の有効性の確認であり、手順を見直す必要性にもつながるため検証が重要であることを伝える	水産、農産、そうざい製造業者
不適合やクレームの内容を確認	飲食店営業、菓子製造業
見直しの重要性も伝える	惣菜
ヒヤリハットを含む社内の食品事故を記録に残しておけば検証が可能であると説明	食品製造業
今ある情報でも検証が行えることを認識してもらい、まずはできることから進めてもらう	食品加工、水耕栽培、他
是正処置は二度と同じことが再発しないことであり、再発しているようであれば、是正処置が有効でないことで、そのことをしっかりと理解していただき、是正処置のレベルをあげるよう実例を示しながら指導	食品製造業
クレーム分析を行うように説明する	食品加工製造、添加物加工製造
基本的には検証後、3ヶ月～6ヶ月程度の間隔で、類似案件の再発の有無を確認設定した管理項目に過不足ないか、今一度、確認できるような機会を設ける	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「5. 取引先や保健所による外部検証を積極的に受け入れて、改善事項の提案をもらうよう助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
第三者の確認が求められるならば、正直に現状を話し隠すことがないようにアドバイス	ホテル、飲食店、食品工場
当該保健所への営業許可の確認と共に、調査に入って頂くように依頼	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
内部だけの検証だけでは気づかない事柄も指摘していただけるため、第三者及び第三者の検証は重要であることを提案	水産、農産、そうざい製造業者
取引先や保健所による外部検証を積極的に受け入れて、改善事項の提案をもらうよう助言	飲食店営業、菓子製造業
取引先の監査は不具合箇所の解決案が出てくるクローズミーティングが多いため、しっかりと会議を行なうべきである。保健所の監査は不具合箇所の指摘で終了する場合が多い。両者を上手く利用していくことが大切	食品製造
保健所や取引先による監査を行う	惣菜製造業
保健所の食品衛生責任者研修会に参加して、最新情報を取得するように提案	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
二者監査が効果的であることを理解させる	食品製造
自治体 HACCP の認証機関である最寄りの保健所の定期検証を活用	品質業務及び商品開発

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

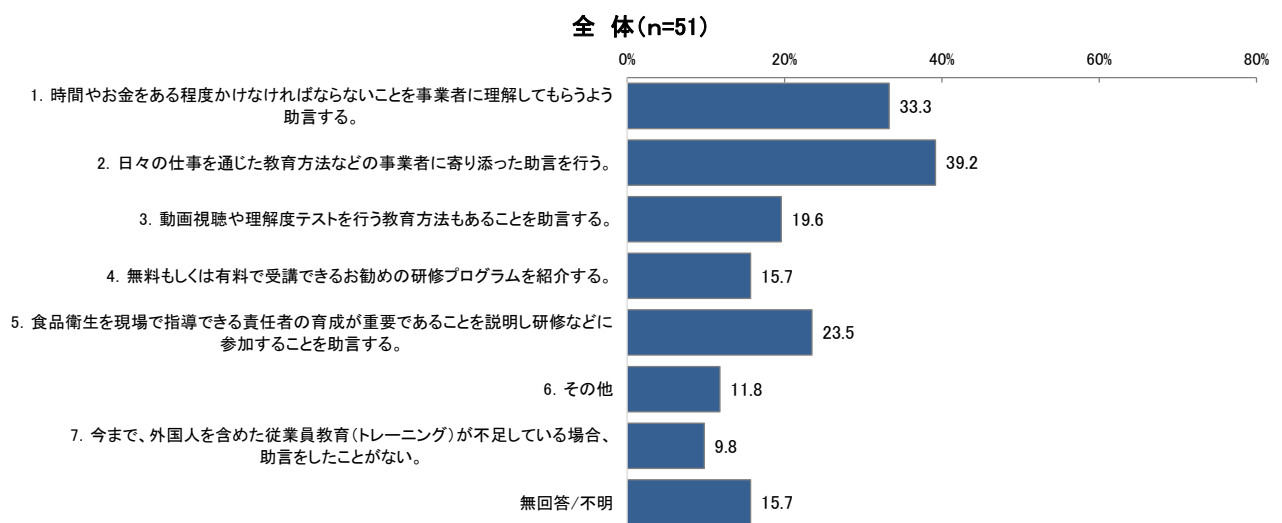
助言内容	助言先
改善事項の説明	第三者認証機関

Ⅲ-3.2.7. 従業員教育(トレーニング)が不足している場合の助言内容について

問 7-1. ギャップ分析などの結果、外国人を含めた従業員教育(トレーニング)が不足している場合、具体的にどのような助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

外国人を含めた従業員教育(トレーニング)が不足している場合、全体の 74.5%が具体的な助言を行っていると回答した。助言方法として、「2. 日々の仕事を通じた教育方法などの事業者に寄り添った助言を行う。」の割合が 39.2%と最も高く、次いで「1. 時間やお金をある程度かけなければならないことを事業者理解してもらうよう助言する。」が 33.3%、「5. 食品衛生を現場で指導できる責任者の育成が重要であることを説明し研修などに参加することを助言する。」が 23.5%となっている。

図表 18 従業員教育(トレーニング)が不足している場合の助言内容



問 7-2. 問 7-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 7-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 自社の食品安全の取組みを確実にするためには従業員教育(トレーニングを含む)が必須であり、そのために直やお金をある程度かけなければならないことを事業者理解してもらうよう助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
経営者には従業員教育は重要なアクションであることを伝える。時に、コンサル上弊社が行うことがある。 有料の OJT も含む教育もあることを伝え、必要において参加するようアドバイス	ホテル、飲食店、食品工場
当たり前の行動となるためには、継続したトレーニングとサポートする体制が重要であることを説明。 パフォーマンス評価をし、モチベーションを高めることの必要性を助言	弁当惣菜業
経営者に教育の重要性を理解してもらう	食品事業者
教育訓練計画を確認し、教育の内容と効果から必要な教育を指導 外部の研修等に参加し従業員の力量(トレーナー)を上げる事を指導	食品製造業
製品に一番近く、一番多く扱うのが現場従業員であることを再認識いただき、そこへの資源投入により自社の食品安全の担保が可能になることを説明	食肉製品、黒糖、水産加工品等
部門ごとの一般衛生管理やハザード、重要管理点の管理の実施を提案する	水産、農産、そうざい製造業者
なぜするのか理解を深めることで、作業に意味が生じモチベーションや作業効率につながる可能性を伝える	惣菜
外国人のリーダーを決め、それに基づいて日本語では通じないニュアンス面を含めガイドしていただく。外国人の斡旋を行っている組合に中に入ってもらって、再教育	惣菜製造業
各力量評価と OJT を行い、各個人が次のステップに行けるような社内体制を求める	食品製造業
教育にはお金をかけるべき。かけると経営者も当事者も「自分事」になってくる傾向がある	食品加工、水耕栽培、他
従業員教育は投資であり、必要であれば残業でも実施いただくよう経営者に提案 人材は人財(宝)であり、そのための投資の必要性についても理解してもらう	食品製造業
小規模事業者のため、教育にそれほど費用はかからないが、繁忙期の臨時アルバイト教育として、基本的なトレーニング(手洗いマニュアルを基本として一般的衛生教育)を現場で実施	料亭
10 人の内、1 人でも出来ない人がいれば、事故が起こると説明	食品工場

「2. 事業者から従業員教育の必要性は理解しているが実施する余裕のないことが現状からうかがえる場合、日々の仕事を通じた教育方法などの事業者へ寄り添った助言を行う。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
必ずしも全員が一同に対して教育を受講する事はないことを伝える。現在は教育動画などが出回っているので、見れるときに受講することをアドバイス	ホテル、飲食店、食品工場
上長、先輩から作業を通じて教育・トレーニングする仕組み、フォローする仕組みを助言。教育を行う社員についてはしっかりと理解してもらいたいため、短時間の座学を数回に分けて行うなど、現場への負担を最小限になるように工夫	弁当惣菜業
誰にどのような教育が必要かを検討	食品事業者
新入社員教育、異動者の教育、年間教育計画と実施内容を確認することで不足があれば助言する	菓子製造業
トップマネジメントへ、教育の重要性をスライドを使用しながら伝える	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
状況にもよるが監督適任者に食品衛生責任者資格取得から始めてもらう 微生物、異物、個人衛生、HACCP など、簡単にカテゴライズして OJT 講話をしても	原材料商社・協力加工野菜工場

助言内容	助言先
らう。100 円の A4 ノートに教えた内容、教育者（監督者）、作業者、日付を記録する。後日確認の質問をして、能力を ABCD 評価	
教育レベル、朝礼や一日の流れの中で少しでも教育機会がないか、一度見直していただく	惣菜
小規模工場は作ることが精一杯で教育まで時間をかけられない所が多い。方法として毎日 10～15 分、昼休み後に時間を設定し、交代で参加させて、毎日同じ事の繰り返しを講師が行う	食品製造
お取引等でお付き合いある関係者を利用し、助言をもらうようアドバイス（極力コストが掛からない方法を考える）	食品
OJT→集合形式の研修会→オンラインでの研修会。OJT を確実な方法と考えて先輩従業員向け 5 年目研修、10 年目研修、20 年目研修など計画的に実行	水産業、農産物加工品、酒類
従業員教育として、すべての従業員が理解しているかの力量評価を行い、不足しているものについては別途教育や説明を行い事が重要である旨説明	食品製造業
教育の時間を残業でも良いから作っていただく。また、年間計画に月 1 回 30 分でも教育訓練の時間を入れていただくなど助言。また、集まらなくても OJT でできるものもあり、それについても計画を立てることの重要性を助言	食品製造業
経営的に利益改善を行い、企業に対して余裕をもってもらう	HACCP に関する勉強開催等
リーダー格となる実務担当者を抽出し、現場の軸を作れるような指導・助言	食品、食品接触用包装資材、倉庫
OJT を効果的に行い、記録を残していくことを進める	食品製造

「3. YouTube や Google などのツール(動画やタブレットなど)を活用し動画視聴や理解度テストを行う教育方法もあることを助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
現在は、Chat GPT などの AI が急速に発達しているので、それを活用することもアドバイス	ホテル、飲食店、食品工場
細かなところまでは言葉では伝え難いため、イラストや動画を活用することを提案（翻訳アプリの活用も） 動画はスマホでも撮れるので、実際の作業やポイントを現場の機械や道具を用いて手順を見える化することを助言（毛髪のローラー掛け手順や手洗い手順など）	弁当惣菜業
各種教育ツールを紹介	食品事業者
動画配信型のツールを勧める	菓子製造業
YouTube のコンテンツをトップマネジメントに紹介	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
YouTube 等のツールの活用は現場責任者の業務効率化にも繋がるため助言している	食肉製品、黒糖、水産加工品等
教育訓練の有効性を確認するためにテストの重要性を提案	水産、農産、そうざい製造業者
Google Form でアンケート形式の食品衛生入門テストをしてもらうことを助言	原材料商社・協力加工野菜工場
隙間時間に見れるツールを紹介	食品製造業
食品衛生協会の HACCP 関連動画視聴を提案	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

「4. 無料もしくは有料で受講できるお勧めの研修プログラムを紹介する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
有料であっても国の補助金を使って安くできるプログラムを紹介	ホテル、飲食店、食品工場
各種研修プログラムを紹介	食品事業者
HACCP 研修などについての紹介	第三者認証機関
無料もしくは有料で受講できるお勧めの研修プログラムを紹介	飲食店営業、菓子製造業

助言内容	助言先
WEB・ZOOM 研修等、時間が自由な時に視聴できるようなものを紹介	食品製造業
様々な機関が実施しているプログラムを紹介	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

「5. 食品衛生を現場で指導できる責任者の育成が重要であることを説明し研修などに参加することを助言する。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
末端スタッフまで食品安全の取り組みを浸透させるためには、経営層、管理者の意識は重要であり、現場を指導する立場の責任者の行動にも一貫性があることが重要であることを説明。その上で、責任者の食品衛生に対する理解があるのと、ないのとではどれだけ影響するのかを理解してもらい、研修などの機会を提供するように助言	弁当惣菜業
経営者に責任者への教育が重要であることを理解してもらう	食品事業者
食品衛生責任者、各種 HACCP 講習会等の研修について、情報提供	食肉製品、黒糖、水産加工品等
食品衛生を現場で指導できる責任者の育成が重要であることを説明し、研修などに参加することを助言	飲食店営業、菓子製造業
階層別の勉強会を実施 現場主導で PDCA が回る仕組みを考える	飲食店、食品工場
品管責任者は指導的ポジションなので、これらの情報のキャッチアップは話す	食品
外国人のリーダーを決め、それに基づいて日本語では通じないニュアンス面を含めてガイドしていただく 外国人の斡旋を行っている組合に中に入ってもらって、再教育	惣菜製造業
衛生管理のコンサルにとどまらず、コーチング、リーダー育成の分野も含めたアドバイスを行う	食品加工、水耕栽培、他
指導者教育の重要性についても助言し、具体的な研修などについても提案	食品製造業
品質管理の見られる人間の育成が課題であることを助言	品質業務及び商品開発

「6. その他」を選択した具体的な実施事例

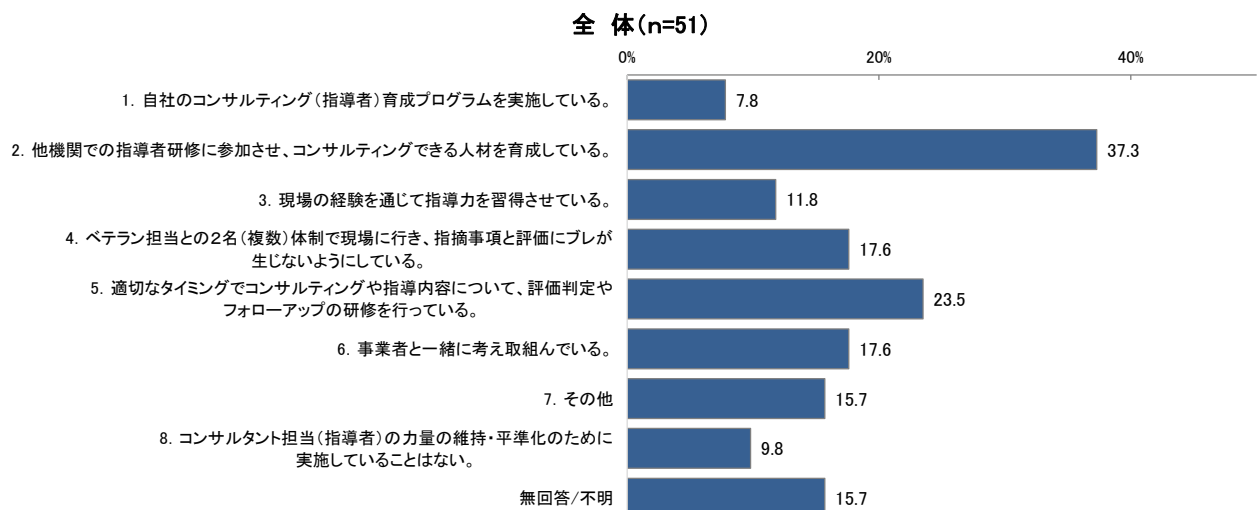
助言内容	助言先
そもそも外国人が理解できるような手順や指示が不足していて、それを整備するための資源も熱意もない場合が多いため、そのような経営を続けていくことのリスクを説く	食品製造業各種
通訳を入れた母国語対応の講習会を開催している。	食品関連事業者
教育の検証として、検証員・監査員が「なんのためにこのことをしていますか？」と、認識を促す質問の回答を聞き取ることが大切で、スタートラインであると助言	原材料商社・協力加工野菜工場

Ⅲ-3.2.8. コンサルタント担当(指導者)の力量の維持・平準化のために行っていることについて

問 8-1. 貴社のご状況についてお伺いします。コンサルタント担当(指導者)の力量の維持・平準化のために、具体的にどのようなことを行っていますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

自社のコンサルタント担当(指導者)の力量の維持・平準化のために、全体の 74.5%が具体的な方法を実施していると回答した。実施内容として、「2. 他機関での指導者研修に参加させ、コンサルティングできる人材を育成している。」の割合が 37.3%と最も高く、次いで「5. 適切なタイミングでコンサルティングや指導内容について、評価判定やフォローアップの研修を行っている。」が 23.5%、「4. ベテラン担当との 2 名(複数)体制で現場に行き、指摘事項と評価にブレが生じないようにしている。」、「6. コンサルティング(又は指導)力向上のために、単に基準に対する評価だけでなく、事業者の抱える課題の改善策をどのように伝えれば取り入れてもらえそうか、事業者と一緒に考え取り組んでいる。」がいずれも 17.6%となっている。

図表 19 コンサルタント担当(指導者)の力量の維持・平準化のために行っていること



問 8-2. 問 8-1 で選択肢 1～7 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 8-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。

具体的に実施している内容についてご記入ください。

「1. 自社のコンサルティング(指導者)育成プログラムを実施している。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
自社教育計画により、就業年次別のプログラムを開発し運用している	菓子製造業
育成プログラム（トレーニング）と、力量評価（社内資格認定制度）との組み合わせによる	食品製造業
コンサルの運用マニュアルを作成して教育及び実施に役立てる	食品製造業
より多くの施設、工場を見ることで知識範囲を広げる	食品加工製造、添加物加工製造

「2. 他機関での指導者研修に参加させ、コンサルティングできる人材を育成している。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
弊社は JFS の監査委員及び、判定委員を取得しており、JFS では監査員判定委員の力量を確認されるため、年数回の研修の受講及び年 1 回の監査を実施した内容を専門家に確認される	ホテル、飲食店、食品工場
HACCP 講習、ISO22000 講習、JFS 監査員講習などの研修に参加	弁当惣菜業
外部の専門教育を活用	食品事業者
HACCP 研修や、農林水産省 補助事業での研修事業に参加	菓子製造業
日本食品衛生協会の当該研修への参加、JFS-A/B 規格の指定認定監査会社のため、JFSM の 1 回／年の監査員・判定員試験とハーモナイゼーション研修への参加	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
資格取得として活用	食品製造業
最新情報、国内の動向の学び、指導者としての意識、知識の向上を図る	食肉製品、黒糖、水産加工品等
顧客の第三者認証の審査立会を実施	水産、農産、そうざい製造業者
研修などを細かくチェックし参加	食品
JFS の監査員や ISO 審査員補などの研修に参加	飲食店営業、菓子製造業
他機関（JMA 等）の講習研修、セミナー等を受講してインプットして、自社内検証・自社内指導でアウトプットして反応を確認	原材料商社・協力加工野菜工場
情報のアップデートのために、他社の食品に関連したセミナーへ参加	惣菜
HACCP 普及指導員の研修を受講	惣菜製造業
食品衛生関連の NPO 法人等の会員になり、研修会に参加し、最新の情報の習得に努めている	水産業、農産物加工品、酒類
色々な方と触れる機会を持ち、問題に対してあらゆるアプローチができるようにしている	食品製造業
食品衛生協会様、その他さまざまな機関の講習会を通じて得た情報について、社内でも共有しながら組織的な知識の向上に努めている	食品加工、水耕栽培、他
いろいろな研修や展示会参加での情報収集を行っている	食品製造業
社内ではなく基本的に外部の教育を受講	食品製造

「3. 自社の育成プログラムではなく、他機関の指導者研修にも参加していないが、現場の経験を通じて指導力を習得させている。(概ね最初から1人で現場を訪問)」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
監査を実施した所見を判定する判定員が不備を指摘することで、要求事項の解釈や所見記載の能力を向上させる	菓子製造業
定期ミーティングにて、組織での実施状況及び進捗状況を確認	食肉製品、黒糖、水産加工品等
サプライヤー巡回等を通じて、自社との違いを理解させてどのようにすれば問題解決につながるかをレポートさせる	食品製造業
色々な現場を経験することで色々な気づきがあり、自分の成長につながっていると感じている	食品製造業
食品衛生管理の手法については、主に書籍で知識を習得	料亭

「4. 経験が少ない担当の場合、ベテラン担当との2名(複数)体制で現場に行き、指摘事項と評価にブレが生じないようにしている。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
弊社は経験が浅いスタッフが監査をしようとした場合、ベテランのOJTをつける	ホテル、飲食店、食品工場
ベテランと新人だけではなく、定期的に2名体制で現場へ行き、ポイントや指導方法についてすり合わせを実施	弁当惣菜業
個人別力量表に経験値、研修受講履歴、資格などを記載し、不足や研修テーマを検討する	菓子製造業
育成プログラム(トレーニング)に含まれる	食品製造業
初めは経験者に同行する形で徐々に独り立ち	食品製造業各種
コンサルトレーニングとして、トレーナー、トレーニーの両名で意見をすり合わせる 着眼点や取り組みの施策を共有	食品製造業
チームでのコンサルティングではOJTとして一部のコンサルを任せることで指導の平準化を図る	水産、農産、そうざい製造業者
お互いでチェックシートを作成し比較する	飲食店営業、菓子製造業
座学研修では埋められない現場経験は、現場巡回への同行で充足している	食品、食品接触用包装資材、倉庫

「5. コンサルティング(又は指導)の力量を維持するために、適切なタイミングでコンサルティングや指導内容について、評価判定やフォローアップ研修を行っている。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
問題点の抽出や、改善内容の事例を毎月のチーム会議で共有するなど、評価判定やフォローアップを実施	弁当惣菜業
監査業務については、テーマを設けて社内ハーモナイゼーション会議を実施して共有を図る	菓子製造業
社内資格認定制度に資格維持要件として保持	食品製造業
JFSMによる年1回の監査員試験参加	食品製造業各種
定期的な研修会を開催しコンサルの課題や推進時の疑問を解消	食品製造業
日食協のHACCP普及指導員向け研修の受講 社内指導における上司のコメントをもらう 中之島図書館と中小企業診断士会提携のセミナーを受講	原材料商社・協力加工野菜工場
コンサルティング会社に同行する等を利用 各研修に参加し力量維持及びブラッシュアップを実施	食品製造業
個人なので、セミナーや講習会などに参加	食品工場
指導員のZOOM研修に参加	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業

「6.コンサルティング(又は指導)力向上のために、単に基準に対する評価だけでなく、事業者の抱える課題の改善策をどのように伝えれば取り入れてもらえそうか、事業者と一緒に考え取り組んでいる。」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
事業者が食品安全を維持するための方法と効果を確認し、業務の効率化なども踏まえた方法を模索	食品製造業
円滑なコンサル業務の遂行のため、組織とのコミュニケーションが重要だと考え、トップマネジメントや経営層と、HACCP チームや現場従業員の間に入り課題解決を実施	食肉製品、黒糖、水産加工品等
事業者の経営者の衛生管理の考え方をヒアリングして手法を提案	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
手引書通りにいかないことがあれば、実会社に即した管理方法を模索	食品製造業
生産性を上げて、営業利益を上げる工夫を挙げて、食品衛生管理に使える予算確保をする	HACCP に関する勉強会の開催など

「7. その他」を選択した具体的な実施事例

助言内容	助言先
食品審査員を対象とした、審査技術会議を年2回実施。 食品のみではなく、全てのマネジメントシステムの審査員を対象とした合同会議、審査技術交流会も開催。必要に応じてオンラインミーティングも都度開催	製造業
自社工場の内部監査、JFSM 監査員登録	飲食店、食品工場
社内のコンサルタント同士、それぞれ担当のクライアントについて進捗や実施事項をミーティング	食品加工、水耕栽培、他

Ⅲ-3.2.9.その他

問 9. その他に自治体の方々へ参考となる内容がございましたら、ご記入ください。

自治体の方々への参考となる内容として、以下の回答が得られた。

内容	助言先
保健所の方が現場を見てアドバイスしますが、人によって言うことが違う場合がある。 その意味で監査をされる方の目合わせが重要。	ホテル、飲食店、食品工場
食中毒のような重大事故につながる不適合は、早急に改善するよう指導・助言は必要だが、ある程度、管理ポイントを抑えることができていると評価できる施設の場合は、いっきにあるべき姿のみを示すのではなく、段階的に現状とのギャップを埋めていくような目標を示す方が、管理の向上に繋がる。(あまりにも高い目標は施設側がついてきません。)	弁当惣菜業
小企業については、自治体の指導が必要となる。予算を取って企業の協力を得て地道に指導していかなければ統一したレベルまで到達できないと考える。同時に自治体職員も動くことにより OJT となり技術の習得につながるものと考えている。	第三者認証機関
第三者認証監査員研修を受講することで、各規格の要求事項を確認できる。	菓子製造業
HACCP の細かいギミックに注力するよりも、食品安全文化の醸成を促すことが、総じて食品加工従事者のプロ意識に繋がるものであり、それが万難を排除する起爆剤となるのだと、とくとくと説明することが肝要。	農産／畜産／水産／食品加工／ミネラルウォーター
CCP モニタリングは、実際に目の前でやらせてみるのがよい。 金属探知機にテストピースが反応しないことが何回かあった。 社内の工務係が現場の設備をメンテナンスした後の異物混入が盲点となることがある。 ねじなどが残っていないか、複数人で現場を確認するよう指導している。 冷蔵・冷凍原材料の受入時の温度確認をきちんとできていない工場が多い。 そもそも受入温度の基準がない、基準を超えているのに対応していない、など。 すべての測定記録で、勝手に四捨五入して記録していることがあるため、生のデータを記録するよう指導している。冷蔵庫の温度記録などで同じ数値が並んでいる場合は捏造の疑いあり。 防虫防鼠業者による指摘内容について、一つ一つ適切に対応できているかを記録で確認している。 妥当性確認と検証については、コンサルタントの間でも理解度がばらばらで、指導内容もばらばらである。何をすべきか、いつすべきかなどを整理するのがよい。	食品製造業各種
自治体が監視指導を行う事が業務負担とならないよう、コンサル会社と連携し、事業者の食品安全活動推進に共に協働しても良いのではないかと思います。 コンサルと自治体の意見の違いが事業者の混乱を招き、双方に不信感が出ないことが必要。	食品製造業
自治体単位で作成しているものはレベルがバラバラ。東京都の資料がよく仕上がっていると思うので、統一することなどが望まれる。	食品関連事業者
衛生監視などのチェック項目の基準を明確化していただくと、よりわかりやすい。	水産、農産、そうざい製造業者
飲食店において HACCP に取り組んでいるのは、チェーン店など大手の企業ばかりのように感じる。飲食店を経営するにあたって、資格等がいらないため、個人事業主や小規模の飲食店が多く存在しており、HACCP の存在すら知らない飲食店が未だに多いのが現状。その反面、食品工場の為の HACCP は難しすぎて、忙しい中、勉強し、導入するには負担が大きすぎる。簡易的なものでもいいので、もっと衛生についての危機感を持ち、知識をつける義務があると思う。定期的に講習会やセミナーの参加を義務付けるなどして、常に学んでいく機会を作っていく、国民が安心して食事ができるようにして欲しい。	飲食店
動画やセミナー資料の充実。	飲食店営業、菓子製造業
民間事業者それぞれの監視指導基準が乱立しており、また厚生労働省の基準表も細かすぎて零細中小食品事業者にはフィットしないので、自治体版の基準表があれば、監査及び教育指導のしやすさに繋がる。又、自治体 HACCP もこれにリンクするような形のほうがレベルアップになる。	原材料商社・協力加工野菜工場

内容	助言先
無料で自治体主催のセミナーがあれば参加しやすい。	惣菜
自治体主導の衛生管理講習会に参加できない方が多くいる。民間との連携ができるとスムーズかと思う。	飲食店、食品工場
事業者への認知が広がるよう啓蒙活動を展開してもらえると助かる。	酒類製造業
5年ほど前に自治体の講義の手伝いをした。自ら作成した「初心者でも一目で分かるHACCP分析表」を保健所の方に提示して、各業者を訪問したときの参考資料として頂いたことがある。国が作るHACCP分析表は一目見て難しい。	食品製造
なぜHACCPが必要か、理解不足が散見される。被監査サイドに寄り添える監査員とは何かを標準化するのは難しい。	食品
県単位とか地域で指導の格差があるのではないかな。	飲食業
自治体は規制当局であり、事業者の方はどうしても構えて話を聞いて一般衛生管理の書類等も優等生的な書類の作成になりがちである。まず現在できていることのみを事業者の方に記載していただき、不足があれば1つずつ増やしていくようなにしたほうが良い。	水産業、農産物加工品、酒類
自治体の監視基準が地域によってかなり異なっているため、監視指導者の力量の統一化が必須。特に「工場監査に特化した方」「書類チェックに特化した方」「マニュアルに沿ったチェックに特化した方」現在ばらばらになっているため、衛生監視員さんの力量のばらつきも目立っている。	食品製造業
標準化はとても大切なことですが、基準や、規制、チェック項目などに目が行ってしまい、各項目が「できている」or「できていない」の目で見えてしまうことが多い。監査であれば問題なくそれ自体が目的ですが、コンサルテーションは、事実を加味したうえで、その裏にある課題解決であると思うので、チェック項目などで得た情報をもとに、しっかりとヒアリングを行い「本質的に何が出来ていないのか」をしっかりと判断することが重要。	食品加工、水耕栽培、他
あるべき姿も大事ですが、事業所の事情も理解しながら、改善につながるようなご指導を希望。	食品製造業
食品衛生管理には、経費等かかるため、優先順位と無駄をなくす方向の助言が必要	HACCPに関する勉強会開催等
なかなかHACCP普及指導員が活躍する場がないのが現状。自治体からHACCPの重要性を発信するツールは必要だと感じる。	料亭
まだまだ、HACCPを実施されていない、理解されていない事業者が多い	食品工場
モデル企業とタイアップし、体験して学ぶ機会を作ることが必要。	製造業
各自自治体で環境が違うので、環境整備して教育ツール作成してほしい。	飲食店、惣菜、食肉販売、菓子製造業
7原則12手順の中でも危害分析の重要性を伝えるとより力量アップにつながる	食品加工製造、添加物加工製造
既に実施されている自治体もあるが、管理が行き届いている施設、管理が不十分と考えられる施設の双方に訪問できる機会を、施設の協力を得ながら増やしたほうがよい。	食品、食品接触用包装資材、倉庫
食品業界が多様化していて一律の基準は参考レベルにしかならない。食品衛生監視も行われているが、HACCPを理解している人がやっているとは思えない。そこからではないかと考える。	食品製造
自治体の監視指導基準のようなものを作って教育訓練をすれば、標準化につながる。食品衛生指導員のレベルが低すぎる事が問題。	品質業務及び商品開発

Ⅳ 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について（施設基準の省令による平準化の実態把握等）

Ⅳ-1. 目的

令和 6 年度で経過措置が終了する新規許可業種における施設基準の現状や有効性や過不足等の調査・検討を行い、今後の検討につなげる。

Ⅳ-2. 調査方法

Ⅳ-2.1. 調査対象と調査対象者数

令和 5 年度に実施した新設許可業種事業者へのフォローアップ調査として、令和 5 年度に回答のあった漬物製造業（1,252 件）及び水産製品製造業（1,021 件）の事業者を対象とした（合計：2,273 件）。

Ⅳ-2.2. 調査票の配布・回収方法

業務委託先である株式会社サーベイリサーチセンターにて対象事業者へ調査票を郵送し、回答は郵送もしくはオンラインにて得た。調査は、令和 6 年 12 月～令和 7 年 1 月に実施した。

Ⅳ-2.3. 有効回答数

漬物製造業及び水産製品製造業の調査対象有効回答事業者数は以下のとおりである。

調査対象	有効回答数（件）	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	—

Ⅳ-3. 調査結果

Ⅳ-3.1. 調査結果の概要

新しい施設基準に適合するために修繕等の対応を行った内容について、「1. 手洗い設備について」に回答した事業者数の割合が有効回答事業者総数の 68.5%と最も高く、次いで「2. 区画について」が 36.0%、「4. 内壁・天井等について」が 28.6%となっていた。

保健所からの指導により運用等の対応を行った内容について、「無回答/不明」を除いて、「1. 手洗い設備について」の割合が 18.2%と最も高く、次いで「5. その他」が 12.1%となっていた。

行政側からどのようなサポートがあったらよいかについて、「5. 改装等への金銭的な補助」の割合が 44.6%と最も高く、次いで「1. 保健所による事業者向け説明会」が 33.3%、「2. 保健所による自施設での事前指導」が 22.8%となっていた。

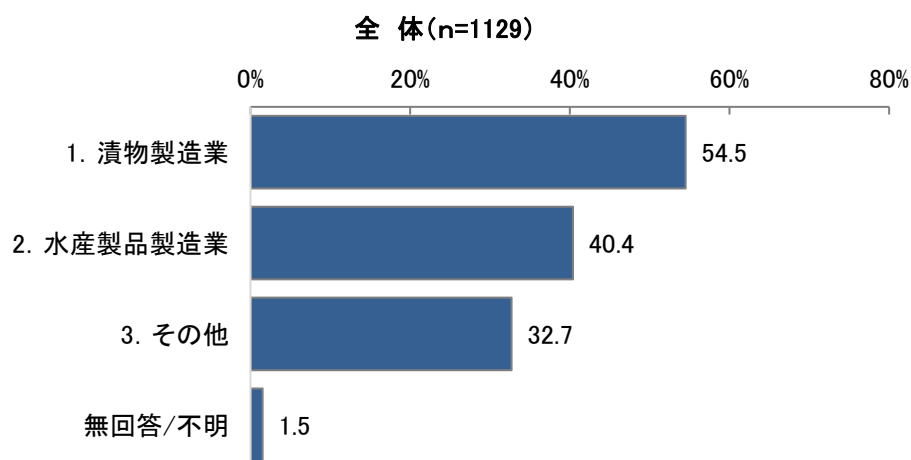
IV-3.2. 調査結果の詳細

IV-3.2.1. 許可業種

問 1. あなたの営業施設で取得している営業許可の種類は何ですか。（複数回答可）

取得している営業許可の種類について、「1. 漬物製造業」を選択した事業者数の割合が 54.5%と最も高く、次いで「2. 水産製品製造業」を選択した事業者数の割合が 40.4%、「3. その他」を選択した事業者数の割合が 32.7%となっている。

図表 20 営業許可の種類



【3.その他の回答】

その他業種	回答数
そうざい製造業・複合型そうざい製造業	157
菓子製造業	116
飲食店営業(弁当・仕出し・寿司を含む)	84
密封包装食品製造業（びん詰め・缶詰めを含む）	39
みそ又はしょうゆ製造業	40
冷凍食品製造業(冷凍又は冷蔵業)・複合型冷凍食品製造業	22
魚介類販売業（未包装品の取扱い）	18
その他（主に販売業）	15
清涼飲料水製造業	12
水産製品製造業（魚介類製造・加工を含む）	11
農産加工食品	10
食品の小分け業	10
漬物製造業	9
食肉製品製造業	9

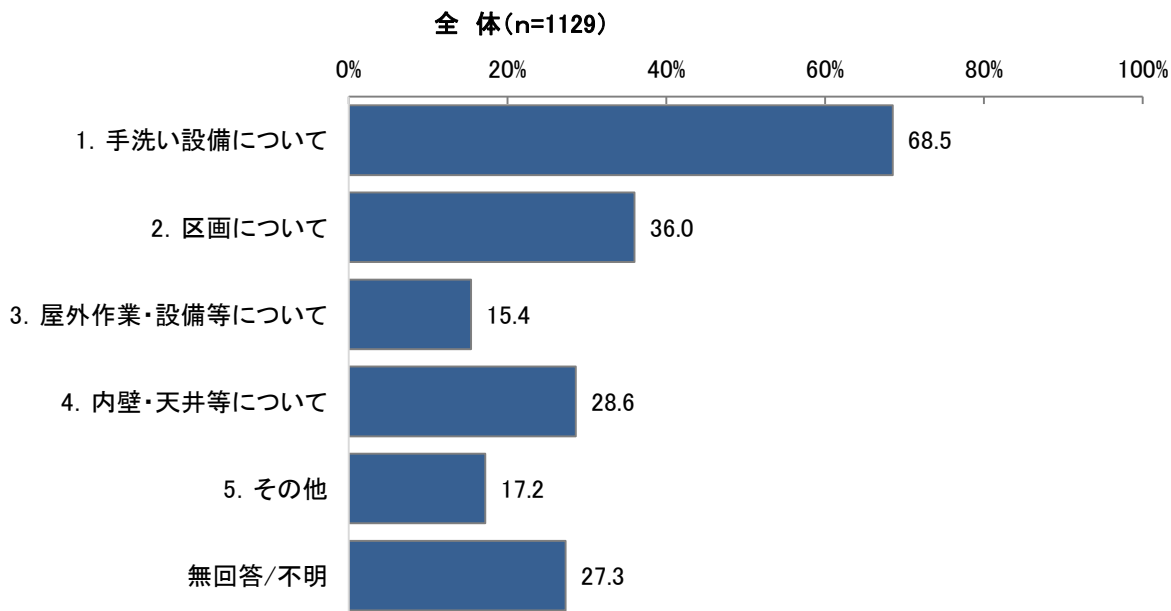
その他業種	回答数
麺類製造業	8
食肉販売業（未包装品の取扱い）	6
アイスクリーム類製造業	6
乳製品製造業	5
食肉処理業	4
ソース類製造業	4
氷雪製造業	4
魚介類競り売り営業	2
食用油脂製造業	2
酒類製造業	2
豆腐製造業	2

IV-3.2.2. 修繕等の対応内容

問 2. 新しい施設基準に適合するために、実際に施設の修繕（取り換え等を含む）等の対応を行った内容について、以下の 5 つの分類ごとに、その内容をご記入ください。（複数回答可）

新しい施設基準に適合するために修繕等の対応を行った内容について、「1. 手洗い設備について」を選択した事業者数の割合が 68.5%と最も高く、次いで「2. 区画について」を選択した事業者数の割合が 36.0%、「4. 内壁・天井等について」を選択した事業者数の割合が 28.6%となっている。

図表 21 修繕等の対応を行った内容



【1.手洗い設備について】

実際に修繕（取り換え等を含む）した内容	回答数
再汚染防止のため、水栓をレバー式に変更した	506
自動水栓や自動洗浄、または全自動手洗い器を設置した	61
手洗い設備を新設、または増設した	16
給湯などを設備変更または新設し、水から温水へ変更した	13
手洗洗剤、消毒液、ペーパータオルなど、除菌用品を設置した	14
手洗いタイマーを設置した	5
手洗い状況の確認のため、紫外線を設置した	1
設置済みだった自動手洗い器のメンテナンスを実施した	1
クリーンルームに手洗いマニュアルを設置した	1

【2.区画について】

実際に修繕（取り換え等を含む）した内容	回答数
可動式の壁（引き戸・サッシ・ドアなど）を設けた	82
防護網を設置した	53
可動式ではない壁（断熱パネル・板など）を設けた	44
カーテンやパーテーション、シートシャッターなどを設置した	40
別室など、独立した部屋を設けた	29
汚染区・純清潔区・清潔区に区分できるよう整備した	7
作業場の水回り、設備、まな板の利用を改善した	4

【3.屋外作業・設備等について】

実際に修繕（取り換え等を含む）した内容	回答数
屋外乾燥(天日干し)の場所に囲い・屋根・ネットなどを設置した	78
ハウスまたは屋内で作業している	42
洗浄・消毒設備を整備した	20
乾燥機・空調設備を導入した	12
冷凍冷蔵庫・備品庫などを設置した	10
作業台の設置、壁や土間の敷設など、作業環境を整えた	9
外部からの侵入や雨対策ために整備した	5

【4.内壁・天井等について】

実際に修繕（取り換え等を含む）した内容	回答数
内壁は清掃が容易なクロスを貼付、耐水性の腰張りを設置した	111
耐水・防水・防火・防カビ・外部からの侵入を防ぐものを設置した	103
天井は清掃が容易な高さや材質にし、耐水・耐火性のあるものを設置した	67
掃除しやすい構造や材質にし、定期的な清掃を実施している	22
床は清掃が容易な材質（修繕を含む）にし、必要な場合は排水口を設けた	8
照明を LED にする、透明な屋根にするなど、作業しやすい環境にした	4

【5.その他について】

実際に修繕（取り換え等を含む）した内容	回答数
湯気排出口に網などの設置、網戸の設置	70
空調・換気の設置	66
排水口のネット設置・床の修繕	17
定期的な清掃・消毒	16
監視カメラなど遮断防虫・防鼠対策	11
水栓設備	9

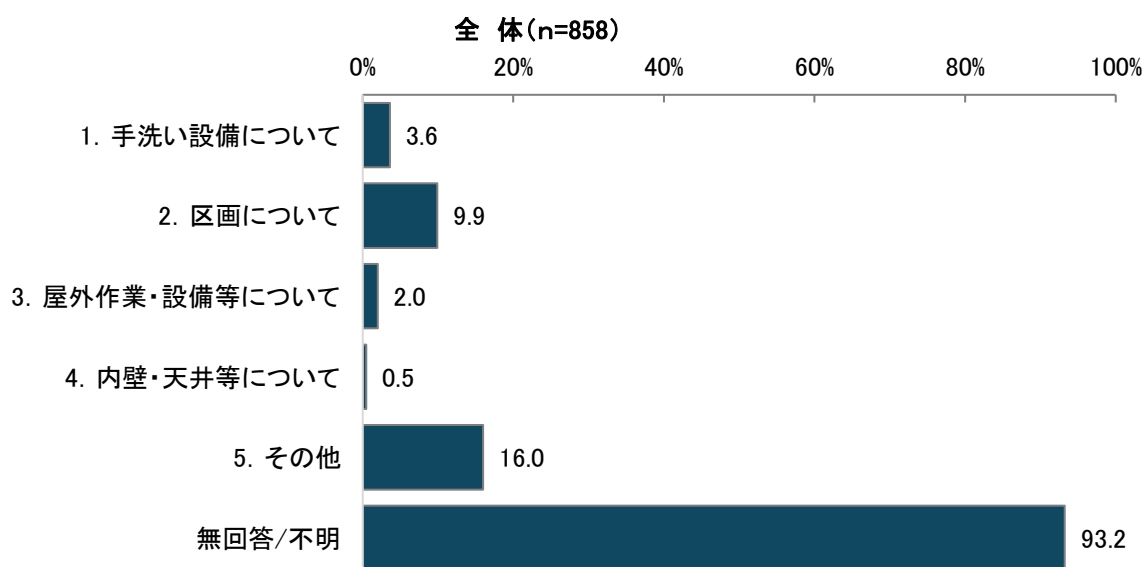
IV-3.2.3 運用により対応した内容

問 3. 問 2 の他に、保健所からの指導により、運用で対応した内容がありますか（修繕は行わずに、取扱方法により対応したもの等）。以下の 5 つの分類ごとに、その内容をご記入ください。（複数回答可）

保健所からの指導により運用等の対応を行った内容について、「2.区画について」を選択した事業者数の割合が 9.9%と高くなっている。

なお、実際の回答内容には、修繕（取り換え等を含む）に関する内容も含まれていたため、運用（取り換え等を含む）で対応した内容のみを精査して集計を行った。

図表 22 運用の対応を行った内容



【1.手洗い設備について】

運用で対応した内容	回答数
隣接する部屋の手洗い場所を使用することにした。	19
機器の洗浄と分けした	5
その他	7

【2.区画について】

運用で対応した内容	回答数
製造する日時を分けることとした	66
作業内容により区画を分けた	7
作業ごとに清掃してから次の作業に移行することとした	2
動線をテープで分けした	1
その他	9

【3.屋外作業・設備等について】

運用で対応した内容	回答数
覆い・囲い（テント、ハウス等）を活用した	8
作業の都度、洗浄にて対応	1
期日を定めて天日干しを行った	1
その他	7

【4.内壁・天井等について】

運用で対応した内容	回答数
床をフローリングマットをひいた	1
シートを設置した	1
天井の梁がむき出しなので、清掃頻度を定め適切に清掃する	1
天井は低くし、清掃しやすくした	1

【5.その他について】

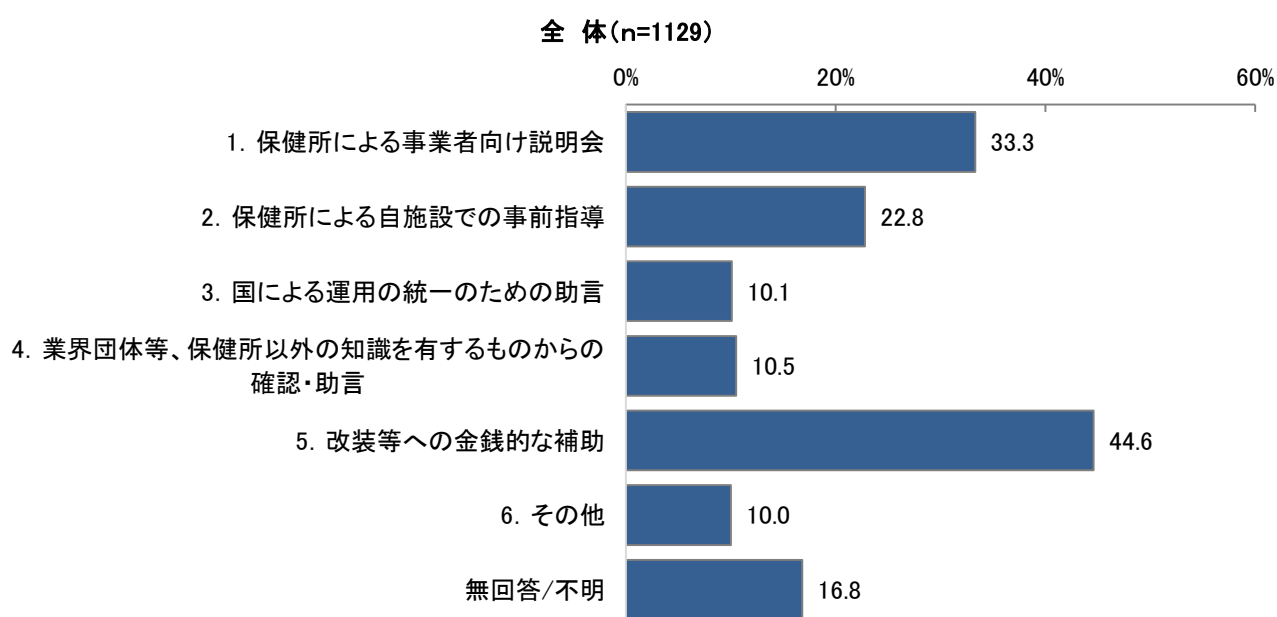
運用で対応した内容	回答数
結露による汚染防止、洗浄消毒の徹底、定期的なドアの開閉による換気を行うこととした	34
排水溝の網に新たに穴をあけ、排水、清掃が容易に行えるようにした	1
半製品の移動の際の運搬方法を変更した	1
床にビニルシートを張り、作業終了後に消毒、拭き取りを行えるようにした	1
器具類の保管は蓋のあるケースを使用することにした	1
トイレは既存の住宅内のトイレを使用することで許可が得られた	1
その他	4

IV-3.2.4 行政からのサポートの希望

問 4. 今回の改正等を踏まえ、行政側からどのようなサポートがあるとよかったですか。(複数回答可)

行政側からどのようなサポートがあったらよいかについて、「5. 改装等への金銭的な補助」を選択した事業者数の割合が 44.6%と最も高く、次いで「1. 保健所による事業者向け説明会」を選択した事業者数の割合が 33.3%、「2. 保健所による自施設での事前指導」を選択した事業者数の割合が 22.8%となっている。

図表 23 行政からのサポート内容



【6.その他の回答】

その他の回答内容	回答数
講習会や説明会の開催などによる理解や申請方法のサポート	9
設備の支援、登録料などの費用面でのサポート	9
保健所と普及指導センターとの連携を強化する仕組み	7
指導方法について	5
ポスター、チラシなどの配布物	4
情報公開について	4
部品の交換、部材の張替え等、安価で適切な代替品の紹介等のアドバイス	2
海外向けの HACCP 取得、外国人向けの指導要項について	1
特になし・保健所からサポートがあった等	76

•
•

V 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（施設基準の省令による平準化の実態把握等）

V-1. 目的

国内における通販サイト等での食品販売について、改正食品衛生法施行後 2 年の経過を踏まえ、実態把握を行うとともに、諸外国における法規制の実態を調査する。

V-2. 調査方法

V-2.1. 国内通販サイトの販売状況調査

業務委託先において国内のプラットフォーム各社の運用規定等を取りまとめることとし、公表されていた事業者の規定等をデスクリサーチにて入手し、整理した（14 社）。（調査時期：令和 6 年 11 月～令和 7 年 1 月）

V-2.2. 諸外国における通販サイトの法規制調査

業務委託先において、諸外国（米国、中国、オーストラリア、フランス、オランダ）における、通販サイトの法規制及び、取扱いが禁止されている食品について調査を行った。

V-3. 調査結果

V-3.1. 国内通販サイトの販売状況調査結果の概要

V-3.1.1. EC モールのプラットフォーム

EC モールには、大きく分けて下記 3 種類がある。

- ・マーケットプレイス型 EC モール

自社の EC サイトを構築せずに、販売者は出品のみを行う。

販売者は商品データのみを掲載し、販売手続きはモール側が代行する形式

- ・テナント型 EC モール

ショッピングモールのように、自社の EC サイトを EC モール内に店舗し、販売者が運用する形式。

- ・マルチブランド型 EC モール（統合管理型 EC モール）

自社の複数ブランドを一つの EC モール内で運営する形式。

V-3.1.2. 対象とする EC モール

今回、販売状況を整理する対象の EC モールは食品を扱う、下記とした。

No.	EC サイト	企業名や運営会社
1	A	A 社
2	B	B 社
3	C	C 社
4	D	D 社
5	E	E 社
6	F	F 社
7	G	G 社
8	H	H 社
9	I	I 社
10	J	J 社
11	K※	K 社
12	L※	L 社
13	M※	M 社
14	N※	N 社

※No. 11 は、EC モールではなく、会員制宅配サービスである。

※No. 12～14 は、EC モールではなく、フリマアプリである。

V-3.1.3. 主な回答

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	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（HACCP に沿った衛生管理等）	2
出店食品の要件	7
表示の添付	1
期限の長いもの	4

V-3.1.4. 調査結果の詳細

V-3.1.2. の各 EC モールの Web サイトより抜粋し、以下の通りまとめた。

No. 1

EC モール名	A
URL	(省略)
企業名・運営会社	A 社
販売形式	マーケットプレイス型 EC モール
取扱品（食料品）	お米、雑穀、パン・シリアル・ジャム、麺類・パスタ、レトルト・惣菜、調味料・スパイス、スイーツ・スナック菓子、海産物、精肉・肉加工品、野菜・フルーツ・果物、ベビーフード、製菓・製パン
出店時の注意事項・規定（主に食品）	出品可能な商品は下記としている。 ・食品衛生法を含む法規制・行政解釈・ガイドライン等で要求されている表示および包装が適切になされ、適切に調理、密封された食品および飲料である ・商品は、腐敗、溶融、損傷などを避け、食品の品質と安全性を守るため適切に保管・出荷される必要がある。 出品禁止な商品は下記となっている。（抜粋） ・食品衛生法（規格、食品表示基準を含む）、食品表示法、JAS 法、健康増進法、計量法、景品表示法その他の法令や省庁ガイドラインに適合しない輸入食品の販売を禁止。法令や省庁ガイドラインにおいて制限のある品目（における個人輸入代行およびそれに類似する形態による販売 ・保存期間が短い食品および飲料。輸送日数の範囲内で腐敗および変質するおそれのある食品および飲料。商品パッケージに通気口のある味噌など、性質変化による梱包破裂のおそれのある商品。 ・正式な許可または免許なく製造された商品。 ・購入者へ着荷した時点で賞味期限または消費期限切れとなる商品。 ・食品衛生法およびその他の法令で定められた基準に適合しない食品および添加物
自社の監査／審査	A 社は、社会的および環境的なパフォーマンスを監査している。監査要件では、生産施設の監査結果を提出し、A 社は業界団体と連携して問題に取り組む。監査では、生産施設の現場視察や労働者との面談が行われ、是正行動計画や確認が行われる。
サポート体制	A 社のアカウントを持っているお客様からのお問い合わせ方法と A 社のアカウントを持っていないお客様からのお問い合わせ方法がある。 出品者が販売発送する商品でトラブルが発生した場合は、まず出品者に直接連絡して相談。出品者が配送や対応をしない場合には、購入者は出品者に対して権利を行使する。配送商品の紛失や破損などの事故が発生した場合、出品者は購入者と連絡を取る義務がある。もし出品者が配送も返金もしない場合、購入者には A 社マーケットプレイス保証が適用されることがあり、その場合はクレームを申請する。

No. 2

EC モール名	B
URL	(省略)
企業名・運営会社	B 社
販売形式	テナント型 EC モール
取扱品（食料品）	魚介類・水産加工品、惣菜、精肉・肉加工品、麺類、調味料、乾物、米・雑穀、パン・ジャム・シリアル、野菜・きのこ、漬物・梅干し・キムチ、缶詰、フルーツ・果物、粉類、チーズ・乳製品、豆腐・納豆・こんにゃく、練り物、瓶詰、卵、その他
出店時の注意事項・規定（主に食品）	各必要許可証または届出書の写しが必要となる。 ・該当商材を取扱いする際に必要な営業許可または届出（必要であれば） ・食品等輸入届出書または食品等輸入届出済証 ・輸入許可通知書 ・食品表示法に基づく一括表示（名称・原材料名・賞味期限・製造者等の確認ができる）の写真
自社の監査／審査	▼出店審査について 行政機関にて許可や届出が必要な食品は、各必要許可証または届出書の写しを提出。申請内容にて複数回答した場合は商材分、自社名義の許可証または届出書の写しを提出。自社で輸入された食品を取り扱う場合には、該当商材を取扱いする際に必要な営業許可または届出、食品等輸入届出書または食品等輸入届出済証、輸入許可通知書、食品表示法に基づく一括表示の写真を提出する。なお、各都道府県により判断基準が異なる場合があるため、事前に管轄の行政機関に確認することが推奨される。
サポート体制	▼B●●サービス 未着・遅延・欠陥品などの補償。代金を支払ったのに注文した商品が届かない、破損していたなど万が一のトラブルがあった場合、誰でも申請可能。購入後、所定の条件に従い、購入代金（税込）を補償。

No. 3

EC モール名	C
企業名・運営会社	C 社
販売形式	テナント型 EC モール
取扱品（食料品）	惣菜、料理、米、雑穀、粉類、スナック、お菓子、おつまみ、魚介類、海産物、調味料、料理の素、油、スイーツ、洋菓子、フルーツ、野菜、肉、ハム、ソーセージ、製菓材料、パン材料、麺類、パスタ、和菓子、中華菓子、乾物、乾燥豆類、缶詰、漬物、佃煮、ふりかけ、パン、シリアル、チーズ、乳製品、卵、豆腐、納豆、こんにゃく、非常用食品、その他食品
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼安心・安全への取組み 信頼できるストアの出店 出店お申し込み時に、ストアの所在確認や過去に C のサービス利用時の規約違反がないかなどを確認する出店審査を実施。販売時に必要な許可証の確認を実施。 ▼約款・ガイドライン 3 取扱商品等・販売形態について (1) 以下の商品等の販売は禁止 以下のいずれかに該当する飲料・食品 ・開栓済み、開封済み、消費期限切れまたは賞味期限切れの飲料（酒類を含みます）・食品（健康食品、ペット用品を含みます） ・要冷蔵品・要冷凍品、生鮮食品、賞味・消費期限が短い（概ね、最大 1 週間以内とします）飲料・食品等、品質維持が難しい商品等であって、一般消費者向けに販売される商品を仕入れて販売しているもの ▼【C ショッピング】ご利用時の注意事項 食品表示基準で定める表示記載がない状態で出品される、食品衛生法上の食品
自社の監査 / 審査	▼透明性向上のための取組みのご紹介 2. 提供条件等 (1) 出店審査、契約の履行停止および契約の解除の基準について (2) 出店者様への要請事項について
サポート体制	▼はじめてネットショップを運営する方へ お申込み前は担当スタッフ・開店準備中はヘルプデスクスタッフ・開店後はストア AI チャットサポート、メール、電話でサポート ▼透明性向上のための取組みのご紹介 3. 相互理解のための自主的な取組み 出店者の意見や要望に対応するために、電話窓口やお問い合わせフォームなどの様々な窓口を設置し、相互理解に努めている。さらに、ストアツールに Good/Bad ボタンを設置し、寄せられた意見を社内で検討し、改善状況を出店者に通知するとともに、2022 年 2 月からは開発担当者からの回答を「ご意見・ご要望に関する回答」ページで公開。 ▼商品に関する取り組み 24 時間 365 日体制のパトロール 不正な出品物や利用者を排除するため、システムによる自動監視のほか、専任スタッフによる 24 時間 365 日のパトロールを実施。違反が確認された場合、商品の削除や利用停止のほか、利用規約の定めに従い、出店契約を解除する場合がある。

No. 4

EC モール名	D
企業名・運営会社	D 社
販売形式	テナント型 EC モール
取扱品（食料品）	キムチ・漬け物・梅干し、チーズ・乳製品、パン・ジャム・シリアル、フルーツ・果物、乾物、冷凍フルーツ、卵、惣菜・食材、瓶詰、米・雑穀、粉類、缶詰、肉・肉加工品、調味料・食用油、野菜・きのこ、魚介類・シーフード、麺類、スーパーフード、ダイエットフード、その他グルメ・食品
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼出店店舗規約 第 9 条 出品 1. 会員は、当社所定の方式（当社が別途定めるガイドライン等の遵守を含みます。）により本モールに出品を行う。 2. 当社は、当社が特に認める場合を除いて、会員に対して、以下の商品等の本モールへの出品を禁止する。 3. 商品等の販売・提供に免許、登録、届出等が必要なもの ▼出品商品についてのガイドライン 出品の際に免許や書類提出が必要な食品 食品の取り扱いは食品衛生法や各自治体の条例により規制されており、保健所長の事前の許可が必要な場合があります、これらの規制に反する食品の出品は禁止。特に賞味期限が短い、または切れている食品を販売する場合、それを明記し、ふぐや自社製造・加工食品については必要な手続きを行い、書類を提出すること。 各種免許や届出の写し、誓約書などの書類が必要な商品の出品を希望する場合は、指定されたフォームから必要事項を入力し、必要書類を添付して送信する。書類に不備があると出品ができないため、正しく受理されたかを確認してから出品する。
自社の監査 / 審査	▼出店店舗の取り締まり 商品ページのモニタリングは 365 日体制で実施。法令や規約違反が疑われる商品は出品店舗にヒアリングを実施して事実確認を行い、必要に応じて商品ページの修正や出品削除の対応し、違反の程度に応じて出品店舗には退会措置などの厳しい対応も行う。 ・出店審査 店舗の出店時に店舗運営者の身元確認や取り扱い商材が法令・規約に準じているか確認する出店審査を実施。権利侵害品対策として指定ブランド品を取り扱う場合には所定の審査を実施し、販売時に許認可が必要な商材については免許や届出の確認を行う。 ・店舗の対応品質の改善 各店舗の全注文対応に関するお客様対応、納期状況、キャンセル率、お店の評価など十数項目に及ぶサービス指標を数値化し、店舗のサービス品質の改善に取り組む。
サポート体制	▼「安全な売り場」と「充実のサポート」をご提供するための取り組み お問い合わせでのサポート体制の充実 ・お問い合わせ 【受付時間】メール受付時間：24 時間（年中無休） 【回答時間】メールのお問い合わせから回答までの時間：平均 3 時間 ・AI 自動応答チャット 24 時間年中無休稼働

	▼お買い物保障サービス 商品代金を支払ったにもかかわらず商品が届かず、店舗と連絡が取れない場合に備えて、「お買い物補償サービス」を提供。 (被害額に合わせた 2 つの補償)
--	---

No. 5

EC モール名	E
企業名・運営会社	E 社
販売形式	産直 EC モール (産直マーケットプレイス)
取扱品 (食料品)	野菜・果物・米・穀類・魚介類・肉・卵・乳製品・はちみつ・加工品
出店時の注意事項・規定 (主に食品)	▼E 出品申請フォーム ・事業として生産に従事していることの誓約 ①営利目的かつ ②継続的・反復的に生産・販売を行っている品目のみ出品可能 ・自ら日本国内で生産した商品のみを販売することの誓約 ・E で購入されたお客様に、直接取引を誘導しないことの誓約
自社の監査 / 審査	▼E 基準 出品審査項目 ・国内で生産されている商品 ・自身が責任をもって販売する生産者 ・趣味ではなく、事業としての生産を行っている生産者 ※各生産物で基準があり、審査時に条件を満たすことがわかる書類の提出が必要
サポート体制	▼品質保障制度 E 品質保証制度 お届けされた商品に不備が生じていた場合、E 運営事務局にてご状況を鑑み商品保証の手配を実施。フォームより必要事項を記載のうえ、E へお問い合わせ。※商品お届け日を含む 3 日以内

No. 6

EC モール名	F
企業名・運営会社	F 社
販売形式	産直 EC モール（産直マーケットプレイス）
取扱品（食料品）	野菜・果物・米・穀物・魚介類・肉・卵・乳・はちみつ・加工食品
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼生産者向け利用規約 第1条 生産者登録について 生産者登録希望者は、真実かつ正確な情報を提供しなければならず、当社の基準に従って登録可否を判断され、登録が認められた場合に通知を受けて登録完了となる。 ▼登録・販売できる条件 F では、農業や水産業を生業とする生産者だけが登録・販売できる。個人経営者や法人が登録し、法人が生産した生鮮食品や法人が生産した原材料を使用した加工食品、花卉を販売可能。
自社の監査/審査	審査時には一次生産者であることの確認として、販売品目に応じた書類の提出が必要。 【農家の場合】（抜粋） ※いずれか一点 ◆JA や農産物直売所等にご自身の生産物を出荷した際の販売代金精算書等 （例）農協に出荷した際に農協から発行された販売品目、金額、発行元が明記された精算書 ◆各種認定証 （例）農業経営改善計画認定書、エコファーマー認定証、青年等就農計画認定証等 ◆農用地を所有している、または借りていることが分かる書類 （例）農業委員会で発行されたり提出した書類（農用地利用権設定に係る書類/耕作証明等）
サポート体制	▼返金・交換について F では、生産者と注文者が商品に問題があった場合はまず話し合いを促しており、生産者と消費者の関係を築くことを重視している。積極的な介入は控えているが、話し合いが平行線となる際は F' サポートチームが橋渡しとしてサポートを行う。

No. 7

EC モール名	G
企業名・運営会社	G 社
販売形式	マーケットプレイス型 EC モール
取扱品（食料品）	水産、畜産、農産、生鮮、総菜・調理品、菓子・果物、発酵食品、調味料
出店時の注意事項・規定（主に食品）	■ 出品企業条件 ・ 上場企業 ・ 上場企業の連結子会社 または それに準ずると弊社が見なした企業
自社の監査/審査	記載なし
サポート体制	G では、電話やメールを通じてサポートを提供している

No. 8

EC モール名	H
企業名・運営会社	H 社
販売形式	テナント型 EC モール
取扱品（食料品）	スイーツ・お菓子、魚介類・海産物、果物、肉・肉加工品、ラーメン・麺類 惣菜・食材・おせち、野菜・きのこ、漬け物・梅干し 調味料・ソース・油、缶詰・瓶詰、乾物・粉類、チーズ・乳製品・卵、韓国食品、ナッツ・シリアル、ジャム・シロップ・パン、冷凍食品、非常用食品
出店時の注意事項・規定（主に食品）	食品に関する記載はなし
自社の監査/審査	■ 書類審査 クレジット会社への情報提出義務により販売者の情報、ショップ情報、配送情報、口座情報の入力・必要書類の提出 ■ 出店審査
サポート体制	▼ H 出店サポート体制 セラー（販売者）に対し出品に関する厳しい独自ルールを設けるとともに、様々な信頼獲得のための対策を講じている。その一例として、「安全取引センター」を開設し、商品ページに「報告する」ボタンを設けるなど、安全でない製品に関する問題を申告できる仕組みをとっている。これらの取り組みを推進し、今後もセラーと共に更なる取引の健全化、適正化に努め、安全かつ安心にお買い物を楽しむことができる環境を提供。

No. 9

EC モール名	I
企業名・運営会社	I 社
販売形式	マーケットプレイス型 EC モール
取扱品（食料品）	菓子、飲料、酒、食品、調味料、健康食品、ギフト
出店時の注意事項・規定（主に食品）	食品に関する記載はなし
自社の監査/審査	▼ネット販売の審査基準について 以下の条件に該当するサイトは、ご入会いただけません。ショッピングサイトの規模感、コンセプト、クオリティーなどをもって総合的に審査します。 ・オープン前 ・オークション ・フリーマーケット ・極端な値下げ ・受注発注など在庫を持たないサイト
サポート体制	▼トラブルが発生した場合の対応、相談先 ■商品が損傷していた/初期不良がでてしまった/直送時の不良品対応など、商品到着後/販売後のトラブル ■出展企業と連絡がつかない/返品条件を満たしているのに返品してもらえないなど、出展企業の対応に関するトラブル ■システムなどのトラブル 注文してもエラーになってしまう/ログインを試してもエラーになってしまうなど、サイト上に関するトラブル

No.10

EC モール名	J
企業名・運営会社	J 社
販売形式	マーケットプレイス型 EC モール
取扱品（食料品）	米・パン・穀物、麺類、惣菜・加工品、魚介類・海産物、精肉、チーズ・乳製品・卵、青果、お菓子・スイーツ、調味料・香辛料、飲料、酒類、輸入食品、ベビーフード・キッズフード、介護用食品、健康食品、その他
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼食品の取次のみの場合（誓約書内容の抜粋） ・販売する本食品の内容、広告その他の表記等を含む販売方法等について、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法その他食料品の品質及び安全性の確保等に関する法令、ガイドライン、業界団体の定めるガイドライン等を遵守し、また厚生労働省、警察、消費者庁を含む行政庁等の指導・監督等に従うこと ・本食品を配送、保管その他直接接触する行為を一切行わず、仕入れ先からバイヤーに直接配送すること ・本食品に適した保存・保管方法を厳守し、食品に関する事故を起こさない管理体制を構築及び維持すること ▼食品の仕入れ・加工等も行う場合（誓約書内容の抜粋） ・販売する本食品の内容、広告その他の表記等を含む販売方法等について、食品衛生法、食品表示法、食品安全基本法その他食料品の品質及び安全性の確保等に関する法令、ガイドライン、業界団体の定めるガイドライン等を遵守し、また厚生労働省、警察、消費者庁を含む行政庁等の指導・監督等に従うこと ・本食品に適した保存・保管方法を厳守し、食品に関する事故を起こさない管理体制を構築及び維持すること ▼出品不可 ・消費（賞味）期限切れの食品 ・開封済みの食品 ・その他法令等で販売が禁止されているもの
自社の監査／審査	▼審査または書類の提出が必要となる商品 食品のお取扱いを希望する場合は専用の書類を提出する。 出品商品をメーカーや元卸企業からバイヤーへ直送する場合は「出品に関する誓約書①」、自社で製造加工を行う場合や自社倉庫で保管してから発送する場合は「出品に関する誓約書②」と「食品_製造・営業許可書種別一覧」を確認し、必要書類を J サポートに提出する。
サポート体制	▼EC サイトカスタムサポート バイヤー様ごとに必要なサービスを必要な分だけ提供します ・商品登録代行 ・販促活動代行 ・出品画像の編集代行 ・EC サイト登録代行

No. 11

EC モール名	K
企業名・運営会社	K 社
販売形式	会員制宅配サービス
取扱品（食料品）	ミールキット、冷凍やチルド、バイヤー食材、離乳食、お菓子、生鮮食品、農産物、肉・卵、魚、加工品
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼K 安全基準詳細 【2】 農作物の K 基準について 【3】 畜産物（精肉・卵）の K 基準について 【4】 水産物の K 基準について 【5】 加工食品の K 基準について
自社の監査／審査	▼たべもの安心宣言 〇〇監査委員会/K 商品開発の商品審査 「第三者機関食質監査委員会」学識経験者 3 名と消費者委員（主婦）3 名の計 6 名から構成。「子どもに安心して食べさせられる」安全基準を制定し、K として取扱う予定の食材を「安全性」の観点から全ての加工食品について監査し、採用不採用を決定
サポート体制	▼Q 届いた商品に不備があった場合は？ 「野菜が傷んでいる」「卵にヒビが入っている」など、お届け商品に不備があったら、「お問い合わせ窓口」より商品の状態を連絡。カスタマーサポートにて再送やご請求金額訂正等の対応可。 ▼免責事項 以下の内容につきましては、当社では一切の保証を致しかねますのでご了承ください。 ・ 予期できない天候の変化などによる災害で、予定青果物の調達が急遽不可能になり、代替品の配送(数量変更も含む)もしくは商品代金の値引きを行う事 ・ 検品過程でも発見できない、葉の中等への虫の付着 ・ 商品の発送過程での予測不可能な商品の変形、破損

No. 12

EC モール名	L
URL	(省略)
企業名・運営会社	L 社
販売形式	フリマアプリ（通信販売ではない）
取扱品（食料品）	米/穀物、パン、麺類、魚介、肉、フルーツ、野菜、菓子/デザート、調味料、その他
出店時の注意事項・規定（主に食品）	【商品の発送】要冷蔵冷凍商品についてクール便以外の配送方法で配送する行為 ※ 食品を作って販売する場合には、規模に関わらず、作る食品の種類に応じた、保健所の営業許可が必要になることがある。 【禁止：特定の食料品および飲料品など】 賞味期限や消費期限、食品表示の記載がない、生の食肉や魚介類、開封済みの食料品・飲料品、購入者が受領するまでに賞味期限が過ぎるもの、商品到着後 1 週間以内に賞味期限が過ぎるもの、保健所許可や営業許可が必要な食料品・飲料品、医薬品成分を含む健康食品・飲料、前項の条件を満たす動物用の食料品・飲料品。（既製の加工食品は未開封で賞味期限内に引き渡せる場合に限り、期限を明記して出品が可能）健康食品は法律や条例に抵触しない範囲で出品可能で、食品を作って販売する場合には規模に関わらず保健所の営業許可が必要。必ず施設の所在地を所管する保健所に相談。
自社の監査/審査	▼【不正撲滅】食品の出品に関する注意喚起 お客様が安心・安全に取引を行えるよう日々パトロールを実施。食品の保存方法に合わせた適切な発送方法として、要冷蔵・要冷凍食品はクール便での発送を徹底する。通常の配送で食中毒等の事故が発生した場合、出品者が法的責任を問われる可能性があるため、安全性が確認できない商品は出品を控える。食品や飲料品の配送時には賞味期限や消費期限を考慮し、適切な梱包を行う。賞味期限や消費期限がない食品、生の食肉や魚介類、開封済みの食品、許可が必要な食品、医薬品成分を含む健康食品などは出品禁止。出品する際には、関連法令を遵守し、食品衛生法や食品表示法、都道府県の条例をよく確認する必要がある。
サポート体制	▼カスタマーサポート 24 時間 365 日のサポート体制 全国の複数拠点のカスタマーサポートセンターにて、専門スタッフが取引に関するお問い合わせに対応し、24 時間 365 日体制で、不正商品・行為のパトロールを実施。 ▼安心・安全のための取り組み 公的機関や 1,000 以上のブランド、メーカー、ユニオン・デ・ファブリカン、CIPP といった団体と情報連携を強化し、偽造品対策や著作権に関する権利侵害品の取り締まりを進め、〔自治体名〕薬務課とも連携して薬機法に抵触するおそれのある出品物の取り締まりを強化。

No. 13

EC モール名	M
企業名・運営会社	M 社
販売形式	フリマアプリ（通信販売ではない）
取扱品（食料品）	パン・お米・餅・パスタ、グラノーラ・ドライフルーツ、クッキー・焼き菓子・ケーキ、スイーツ・お菓子、コーヒー・お茶・ジュース、ジャム・シロップ、チーズ・乳製品、調味料・スパイス、精肉・肉加工品、魚介類・水産加工品、おつまみ・惣菜、ピクルス・梅干・ふりかけ、野菜・フルーツ
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼M ではじめる食品販売 食品販売のはじめ方 ①M に販売者登録 ②特定商取引法に基づく表記の登録 ③身分証の提示・食品販売申請 ④申請の承認を受け、作品登録・販売開始 ▼食品販売の申請について 必ず「食べ物カテゴリー」に登録し、販売可能な食品については「販売できる食品を教えてください」を確認。全ての食品には【原材料名】と【賞味期限】を記載し、「食べ物カテゴリー」を選択すると購入時の注意点にテンプレートが表示される。生鮮食品や米については、別途テンプレート項目に従って記載し、詳細は消費者庁の早わかり食品ガイドを参照する。さらに「アレルギーの表示」は必須項目であり、該当項目にチェックを入れる。
自社の監査/審査	▼食品販売に関する利用規約（第4章 12条の2） 販売者は、食べ物カテゴリーでの作品の登録時点以降及び公開中において、次の各号に定める事項について表明し、保証するものとします。 前項第1号の定めに従い当社に対して提出した身分証明書について、真正なものであり、その内容が真実であること。 前項第2号の定めに従い本サービスサイト上に表示した特商法表記等の内容について、真実であること。 前項第3号の定めに従い、予め、監督官庁より必要な許可を受け、又は届出を行っていること。 代理販売を行う場合、前項第4号の定めに従い、原作者等に対し、予め、監督官庁より必要な許可を受けさせ、又は届出を行わせていること。
サポート体制	▼お問い合わせ MAI チャットによる 24 時間自動応答で、お問い合わせに迅速に対応。 チャットで解決できなかった場合や、サポートスタッフによる対応が必要な際は、専用のお問い合わせフォームにご案内 ▼取引相手との明瞭なコミュニケーション 安心して取引を行うための仕組みとして、購入者が取引に対するレビューを投稿し、販売者の評価を可視化する取引レビュー制度と、取引中および完了後も取引相手に直接問い合わせができるメッセージ機能が用意されています。

No. 14

EC モール名	N
企業名・運営会社	N 社
販売形式	フリマアプリ（通信販売ではない）
取扱品（食料品）	菓子、果物、野菜、肉類(加工食品)、魚介類(加工食品)、調味料・料理の素・油、米・雑穀・粉類、その他 加工食品、その他
出店時の注意事項・規定（主に食品）	▼出品のポイント N で出品可能な食品で大事なポイントは、「購入者が消費（賞味）期限と、食品表示をしっかりと確認できるかどうか」 ・未開封の食品 ・消費（賞味）期限と食品表示が確認できる食品 ・外装を開封した個包装の状態でも出品可能 ・自分で作った野菜や米の出品もできる 保健所の許可や営業許可のない食品、特別な許可がないと販売できない食品を出品する際は、くっきりと見えるように許可書を提示することが必須 また保健所の許可がある場合でも、安全面と衛生面を考慮して、生の食肉と魚介類の出品は禁止
自社の監査／審査	▼許認可画像および申請情報 N' の開設申し込み時に気をつける事 (N' の審査に落ちないために気をつけること) 許認可証が必要な商品の一例 【自家製の食品】 商品例：自家製のお菓子や飲料などの加工食品 必要な許認可：食品衛生法に基づく営業許可など 【冷蔵・冷凍保存が必要な生鮮食品】 商品例：生肉、生の魚介類、乳製品 必要な許認可：食品衛生法に基づく営業許可など N' での審査条件：配送方法をクール便もしくはクール N 便にしていること、事業者として販売実績を有していること
サポート体制	▼「製品安全サポート」 200 名以上のカスタマーサポート体制。年中無休でお問い合わせや規約違反への対応。受信したお問い合わせは 12 時間以内に対応。不具合や、利用履歴の確認が広範囲に及ぶ事案についても、最長で 24 時間以内に対応

V-3.2. 諸外国における通販サイトの法規制調査結果の詳細

諸外国における食品のインターネットによる販売の規制状況についてデスクリサーチにより、整理した。

V-3.2.1 調査目的

国内における通販サイト等での食品販売について、改正食品衛生法施行後二年の経過を踏まえ、各都道府県における実態把握を行うとともに、諸外国における法規制の実態を調査する。

V-3.2.2. 対象国

米国、中国、オーストラリア、EU(フランス、オランダ)

V-3.2.3 調査方法

インターネットによるデスクリサーチ

V-3.2.4. 調査内容

諸外国における、通販サイトの法規制及び取扱いが禁止されている食品について、下記 3 点を中心に調査を行った。

- ① 通販サイトで食品を扱うことに対する法規制
- ② 通販サイトにおける販売者に求める法規制
- ③ 通販サイトでの取扱いが禁止されている食品

V-3.2.5.調査結果の詳細

(1) 米国

①通販サイトで食品を扱うことの法規制や概要

FSMA（食品安全強化法）

SEC. 103. HAZARD ANALYSIS AND RISK-BASED PREVENTIVE CONTROLS

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/full-text-food-safety-modernization-act-fsma#SEC103>

概要：登録された食品施設は、危害分析および予防管理を含む書面による食品安全計画を策定し実施することを義務付けられており、これは食品の製造や取り扱いに關与する電子商取引（EC）プラットフォームにも適用される。

SEC. 204. ENHANCING TRACKING AND TRACING OF FOOD AND RECORDKEEPING.

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/full-text-food-safety-modernization-act-fsma#SEC204>

概要：食中毒の発生を防ぐための追跡システムを導入する必要がある。高リスク食品には追加の記録保持要件が設けられ、機密情報の保護対策も講じられる。公的意見を収集し、小規模事業者向けの支援も提供される。食品の混合に制限は設けられず、小規模事業者の柔軟な対応が確保される。

SEC. 206. MANDATORY RECALL AUTHORITY.

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/full-text-food-safety-modernization-act-fsma#SEC206>

概要：FDA に対して、深刻な健康への悪影響を引き起こす可能性のある食品製品のリコールを義務付ける権限を付与している。電子商取引の販売者は、こうしたリコール命令に迅速に従うことが求められる。

Food Labeling Guide（食品表示ガイド）

<https://www.fda.gov/media/80736/download> [業界向けガイダンス（日本語訳）]

概要：食品表示ガイドは、食品の取り扱いに関する法規制を包括的に説明した資料である。本ガイドには、食品の適切な表示方法や規制要件が詳細に記載されており、主な内容として以下が含まれる。

食品の名称、内容量表示、原材料リスト、栄養成分表示、健康・栄養強調表示の要件などが定められ、特にアレルギー表示や栄養成分の計算・表示基準に関する詳細な規則が示されている。また、食品輸入者や販売業者が遵守すべき要件についても

言及されており、米国内での食品販売における適正な表示基準の確立を目的としている。

Part 101 – Food Labeling (食品表示法) under Title 21, Chapter I, Subchapter B of the Code of Federal Regulations (CFR).

<https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101>

概要: 21 CFR Part 101 (21 CFR 第 101 部分) は、食品のラベル表示に関する規則を定めている。この部分は、一般的な規定、特定の食品ラベル表示要件、栄養表示要件、栄養内容表示のための特定の要件、健康表示のための特定の要件、栄養内容表示や健康表示ではない記述的表示の特定の要件、食品ラベル表示要件からの免除に関するサブパートに分かれている。これらの規定は、食品の包装、成分表示、製造者情報、栄養成分、健康に関する主張など、食品ラベルのさまざまな側面を網羅している。

Federal Meat Inspection Act (連邦食用獣肉検査法) (FMIA)

<https://www.fsis.usda.gov/policy/food-safety-acts/federal-meat-inspection-act>

概要: 連邦食肉検査法 (FMIA) は、米国における食肉の安全性と品質を確保するための法律であり、主に食肉の生産、加工、包装、表示に関する規制を定めている。食品のオンライン販売に関しては、販売される製品が州を越えて取引される場合、米国食品医薬品局 (FDA) の規制が適用される。ただし、肉、家禽、および特定の加工卵製品は米国農務省 (USDA) の管轄となる。したがって、食品通販サイトが肉製品を取り扱う場合、FMIA の規定に従う必要がある。これは、オンライン販売であっても、販売される肉製品が FMIA の定める安全性と品質基準を満たしていることを確認する責任があることを意味する。

Egg Products Inspection Act (卵製品検査法) (EPIA)

<https://www.fsis.usda.gov/policy/food-safety-acts/egg-products-inspection-act>

概要: 米国の卵製品検査法は、卵および卵製品の製造・流通に関する厳格な規制を定めている。これには、卵製品の検査、衛生基準、冷蔵や表示の要件が含まれており、卵が人間の食品として不適切である場合の処理方法や、誤った表示の使用についての取り決めもある。また、政府は検査を通じて卵製品が規定に従っていることを確認し、不適合な施設への検査拒否や記録保持の義務も設けている。輸入に関しては、国内基準を満たしていない卵製品の受け入れを禁止しており、また、違反に対しては罰則や刑事訴追が課される可能性がある。

Agricultural Marketing Act (農業市場法) (AMA)

<https://www.govinfo.gov/content/pkg/COMPS-10259/pdf/COMPS-10259.pdf>

SEC. 210A. [7 U.S.C. 1627c] LOCAL AGRICULTURE MARKET PROGRAM.

概要: 農業マーケティング法 (Agricultural Marketing Act) は、農産物の流通とマーケティングの効率化を図るため、1946 年に制定されたものである。この法律は、農産物の品質向上、市場情報の提供、農家と消費者間の取引促進を目的としている。具体的な施策として、農産物の等級付け、標準化、検査、認証、品質表示の基準設定などが含まれる。また、農産物の市場調査や価格報告、流通の改善に関する研究を推進し、農業関連団体や州政府との協力体制を築くことも規定されている。さらに、農産物の輸出促進や新たな市場開拓を支援するためのプログラムも設けられている。これらの取り組みにより、農産物の市場競争力を高め、農業従事者の所得向上と消費者への安定供給を目指している。

Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (連邦食品・医薬品・化粧品法) (FD&C Act)

(Sec. 415 [21 U.S.C. 350d])

Page 119/922 - <https://www.govinfo.gov/content/pkg/COMPS-973/pdf/COMPS-973.pdf>

概要: 米国で人間または動物の消費用に食品を製造、加工、梱包、保管する国内外の施設は、FDA に登録する必要がある。

②通販サイトにおける販売者に求める法規制や概要

FSMA (食品安全強化法)

SEC. 102. REGISTRATION OF FOOD FACILITIES.

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/full-text-food-safety-modernization-act-fsma#SEC102>

概要: 米国内で消費される食品を製造、加工、梱包、保管する国内外のすべての施設は、FDA に登録する必要がある。これには、これらの活動に携わる電子商取引企業も含まれる。

食品広告法 (Federal Trade Commission, FTC)

Advertising and Marketing Basics

<https://www.ftc.gov/business-guidance/advertising-marketing/advertising-marketing-basics>

概要: この規定は具体的な法律条文ではなく、ガイドラインとしての役割を果たしている。法律により、広告の主張は真実でなければならず、虚偽または不公平であってはな

らず、証拠に基づくものでなければならない。一部の特殊な製品またはサービスについては、追加の規則が適用される場合がある。

Health Claims 健康に関する主張

<https://www.ftc.gov/business-guidance/advertising-marketing/health-claims>

Health Products Compliance Guidance

<https://www.ftc.gov/business-guidance/resources/health-products-compliance-guidance#top>

概要：企業は、広告の主張を確固たる証拠で裏付ける必要がある。これは、食品、市販薬、栄養補助食品、コンタクトレンズ、その他の健康関連製品を販売する企業に特に当てはまる。

Enforcement Policy Statement on Food Advertising

<https://www.ftc.gov/legal-library/browse/enforcement-policy-statement-food-advertising>

概要：FTC は、食品広告における栄養成分表示や健康主張の使用に関する施行方針声明を発行し、広告が真実で誤解を招かず、十分な科学的根拠に基づくべきことを強調している。

INFORM Consumers Act

<https://uscode.house.gov/view.xhtml?req=granuleid:USC-prelim-title15-section45f&num=0&edition=prelim>

概要：この法律は、オンラインマーケットプレイスに対し、そのプラットフォームを通じて消費者向けの製品を販売する、大手第三者販売業者から銀行口座情報、連絡先情報、納税者番号情報を収集して確認すること、および例外を除き、特定の大手第三者販売業者の識別情報を消費者に開示することを義務付けている。また、この法律は、オンラインマーケットプレイスに対し、この法律を遵守するために収集されたデータを保護すること、必要な情報を提供しない、また虚偽の情報を提供する大手第三者販売業者を停止すること、および消費者がオンラインマーケットプレイスに疑わしい市場活動を報告できる仕組みを提供することを義務付けている。

Children's Online Privacy Protection Act

PART 312—CHILDREN'S ONLINE PRIVACY PROTECTION RULE

<https://www.ecfr.gov/current/title-16/chapter-I/subchapter-C/part-312>

概要：児童オンラインプライバシー保護規則は、13 歳未満の児童を対象とした Web サイトまたはオンラインサービスの運営者、および 13 歳未満の児童からオンラインで個人

情報を収集していることを実際に認識している、その他の Web サイトまたはオンラインサービスの運営者に対して、特定の要件を課している。

③通販サイトを開始する際に、法規制で禁止している食品

JOB AID:Time and Temperature Control for Safety Foods

<https://www.fda.gov/files/food/published/Job-Aid--Time-and-Temperature-Control-for-Safety-Foods.pdf>

安全食品 (TCS) のための時間・温度管理 (冷蔵または冷凍など) を必要とする食品および飲料品。これには以下が含まれますが、これらに限定されない。

- 肉類および植物由来製品を含むタンパク質
- 乳製品および乳製品以外の代替品
- 魚介類
- 調理済み食品
- ミールキット
- 食品添加物
- ジュース

(2) 中国

①通販サイトで食品を扱うことの法規制や概要

食品安全法

<https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgxODE3YWlyMmUwYzAxN2FiZDhkODVhMjA1ZjE>

概要：ネット食品取引プラットフォーム提供者は、事業者の実名登録や許可証の審査を行い、食品安全管理責任を明確にする義務がある。違法行為を発見した場合、速やかに対応し、重大な場合はサービスを停止し報告しなければならない。義務違反には罰金や営業停止の処分が科され、消費者の被害に対しては、プラットフォーム側が事業者情報を提供できない場合、賠償責任を負う必要がある。

消費者権益保護法

https://www.gov.cn/jrzg/2013-10/25/content_2515601.htm

概要：消費者は特定の例外を除き、ネットやテレビ、電話、郵送で購入した商品を7日以内に理由なく返品する権利がある。事業者は、販売時に経営情報や商品・サービスの詳細、価格、リスク情報、アフターサービスなどを提供する義務がある。ネット取引で消費者が被害を受けた場合、販売者やサービス提供者に賠償を求めることができ、販売者情報が不明な場合はプラットフォーム提供者に賠償請求可能である。プラットフォーム提供者が違法行為を放置した場合、販売者と連帯責任を負う必要がある。

食品ラベル管理規則

https://www.samr.gov.cn/spscs/sjdt/tpxw/art/2024/art_a6d7b0c0632c477ab7c4da51f3122627.html

概要：食品ラベル監督管理弁法（意見募集稿）では、インターネット販売される包装食品のラベル情報の掲載義務を規定し、食品名、成分、賞味期限、保存条件、生産者情報などの正確な表示を求めている。特定食品（乳幼児用食品、保健食品など）は専用区画で販売し、消費者向けの注意喚起を明示する必要がある。また、市場監督管理部門とネット取引プラットフォームは、ラベル管理の監督責任を強化することが求められている。

食品の生産と運営に対する監督と検査に関する措置

https://www.gov.cn/gongbao/content/2022/content_5682425.htm

概要: 食品販売の監督検査は、販売者の資格、衛生管理、仕入れ検査、保存・温度管理、食品リコール、ラベル表示、従業員管理、食品安全事故対応、輸入食品・農産物・ネット販売などを含む。

②通販サイトにおける販売者に求める法規制や概要 広告法

<https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgxODE3YWlyMzFlYjAxN2FiZDZiZDg2MDA1MmQ>

概要: 食品広告に関して、特に健康食品については、有効性や安全性の保証、疾病の予防・治療機能の主張、他の医薬品・健康食品との比較、広告スポンサーによる推薦や証言などが禁止されている。また、「本品は医薬品の代わりにはなりません」と明記する必要がある。さらに、母乳の代替を謳った乳児用ミルク製品や食品の広告は、マスメディアや公共の場での掲載が禁止されている。

違反した場合、広告主や広告配信者には罰金や営業許可の取消しなどの厳しい処罰が科される可能性がある。また、テレビ・ラジオ・新聞・インターネットなどのメディアが、健康情報を装って食品や健康食品の広告を間接的に掲載することも禁止されており、違反した場合はメディア自体が処分を受ける可能性がある。

③通販サイトを開始する際に、法規制で禁止している食品

食品安全法

<https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgxODE3YWlyMmUwYzAxN2FiZDhkODVhMjA1ZjE>

第 34 条

以下の食品、食品添加物、食品関連製品の製造および取扱いは禁止されている。

- (1) 食品以外の原材料を用いて製造された食品、食品添加物以外の化学物質、その他、人の健康を害するおそれのある物質を添加した食品、又はリサイクル食品を原材料として製造された食品
- (2) 食品安全基準で定められた限度を超える量の病原微生物、農薬残留物、動物用医薬品残留物、生物毒素、重金属その他の汚染物質、その他、人の健康に有害な物質を含む食品、食品添加物、食品関連製品
- (3) 賞味期限を過ぎた食品原料や食品添加物を使用して製造された、食品や食品添加物
- (4) 食品添加物を範囲又は限度を超えて使用した食品
- (5) 栄養成分が食品安全基準を満たさない、乳幼児やその他の特定のグループ向けの主食および補助食
- (6) 腐敗、悪臭、カビ、虫食い、汚れ、異物の混入、不純物の混入、または異常な感覚異常のある食品または食品添加物
- (7) 病気、中毒、または原因不明で死亡した家禽、家畜、獣、水生動物の肉およびその製品

- (8) 規定に従って検疫が行われていない、もしくは検疫に失敗した肉類、または検査が行われていない、もしくは検査に失敗した肉製品
- (9) 包装材、容器、輸送車両等によって汚染された食品及び食品添加物
- (10) 製造年月日や賞味期限が偽りである、または賞味期限を過ぎた食品または食品添加物
- (11) ラベルのない包装済み食品および食品添加物
- (12) 疾病予防等の特別な目的のため国が製造または販売を禁止している食品
- (13) その他、法律、規則または、食品安全基準に適合しない食品、食品添加物、食品関連製品

(3) オーストラリア

① 通販サイトで食品を扱うことの法規制や概要

食品基準コード (Food Standards Code)

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation>

概要：食品はすべてラベルまたは他の形式で情報を提供する必要があり、成分、栄養、使用方法、保存方法などの詳細を明記しなければならない。特に新しい食品や遺伝子技術を使用した食品、特殊医療用途食品などには事前の市場承認が必要である。また、販売される食品は、消費者に対して正確な情報提供を行い、特定の食品については追加の警告表示や栄養情報を提供する必要がある。

オーストラリア消費者法 (Australian Consumer Law - ACL)

<https://consumer.gov.au/australian-consumer-law/legislation>

概要：オーストラリア消費者法は、消費者に危害を及ぼす可能性のある製品やサービスに対して、一時的な販売禁止措置を講じることができると定めている。

個人情報保護法 (Privacy Act 1988) Office of the Australian Information Commissioner (OAIC)

<https://www.legislation.gov.au/C2004A03712/latest/versions>

概要：1988年プライバシー法は、個人のプライバシーを促進し保護し、年間売上高が300万ドルを超えるオーストラリア政府機関や組織、およびその他の組織が個人情報を取り扱う方法を規制するために導入されたものである。

② 通販サイトにおける販売者に求める法規制や概要

TGA (Therapeutic Goods Administration, 治療薬庁) の規制

<https://www.tga.gov.au/how-we-regulate/advertising>

概要：治療用物品（治療用物品広告コード）規則 2021 には、治療用物品広告コードが含まれている。この規則では、治療用物品の広告に関する非倫理的、不正確、または誤解を招く広告に伴う個人および公衆衛生上のリスクから、オーストラリア国民を保護するためのさまざまな要件が規定されている。

③ 通販サイトを開始する際に、法規制で禁止している食品

食品基準コード (Food Standards Code)

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/legislation>

概要：食品に添加または含まれる物質や、汚染物質および残留物、市場への事前承認が必要な食品等について明記されている。

(4) フランス

① 通販サイトで食品を扱うことの法規制や概要

消費者法 (Code de la Consommation)

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/texte_lc/LEGITEXT000006069565/

概要: フランスの消費者法 (Code de la consommation) には、一般的な商取引や消費者保護に関する規定が適用される。

EU の食品表示規則 (Règlement (UE) No 1169/2011)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/eng>

概要: EU 規則第 1169/2011 号は、消費者への食品情報提供に関する主要な法規であり、主に食品の表示や広告に焦点を当てている。

EU 消費者契約指令 (DIRECTIVE 2011/83/EU)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2011/83/oj/eng>

概要: 欧州議会および理事会指令 2011/83/EU は、消費者の権利に関する規定を強化し、特にオンライン販売を含む遠隔販売および営業所外での契約に適用される。この指令は、契約からの撤回権 (クーリングオフ期間) を設けるなど、消費者が購入前に適切な情報を得られるようにし、消費者保護を強化することを目的としている。

EU 食品衛生規則 (Regulation (EC) No 853/2004)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/eng>

概要: 欧州議会および理事会規則 (EC) No 852/2004 は、食品の衛生に関する一般的な規則を定めている。この規則は、食品の安全性を確保するため、食品事業者が遵守すべき一般的な衛生要件を規定している。具体的には、食品の取り扱い、加工、保管、輸送に関する衛生基準が含まれている。

EU 健康食品とサプリメント規則 (Regulation (EC) No 1924/2006)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/1924/oj/eng>

概要: 欧州議会および理事会規則 (EC) No 1924/2006 は、食品に関する栄養および健康強調表示を規制するために制定されたものである。この規則は、食品のラベルや広告で使用する栄養および健康に関する表示が、科学的根拠に基づき、消費者を誤

解させないようにすることを目的としている。具体的には、食品に「低脂肪」や「高繊維」といった栄養強調表示、または「コレステロールを下げる」といった健康を強調した表示を行う場合、これらの表示が適切であり、科学的に証明されている必要がある。また、特定の疾病のリスク低減に関する表示や、子供の発達と健康に関する表示については、厳格な評価と承認が求められる。

オンライン販売における消費者保護法 (Loi sur la consommation)

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000028738036>

概要:「Loi sur la consommation」は、フランスの消費者法典の一部であり、消費者保護に関する規定をまとめたものである。具体的には、商業慣行、広告、契約の履行、製品の適合性と安全性、消費者の苦情処理手続き、過剰債務の状況に関する規定などが含まれており、これらは電子商取引における消費者保護や取引の公正性を確保する上で重要である。

②通販サイトにおける販売者に求める法規制や概要

EU 一般データ保護規則 (GDPR: General Data Protection Regulation)

<https://gdpr-info.eu/>

概要:GDPR(一般データ保護規則)は、EU 域内での個人データの収集、処理、保存に関する包括的な規定を定めている。そのため、EU 域内で事業を行う食品関連の電子商取引事業者も、GDPR の適用対象となる。

③通販サイトを開始する際に、法規制で禁止している食品

消費者法 (Code de la Consommation)

ReplierLivre IV : CONFORMITÉ ET SÉCURITÉ DES PRODUITS ET SERVICES
(Articles R412-1 à R453-1)

概要:フランスでの食品のオンライン販売には、消費期限切れの食品や未承認のサプリメントなど、特定の規制が適用される。

(5) オランダ

① 通販サイトで食品を扱うことの法規制や概要

オランダ食品安全法 (NVWA)

<https://www.nvwa.nl/>

概要：オランダ食品・消費者製品安全庁（NVWA）は、食品の安全性、製品の安全性、動物の健康と福祉、植物の健康、自然環境の保護、そしてタバコやアルコールの使用抑制など、幅広い分野で監督と検査を行う政府機関である。

食品のオンライン販売に関して、NVWA は特定の規制を設けていないが、一般的な食品安全基準と消費者保護法は、オンラインおよびオフラインの両方の販売チャネルに適用される可能性がある。したがって、食品をオンラインで販売する事業者は、食品の安全性、適切な表示、消費者への正確な情報提供など、既存の規制を遵守する必要がある。これらの規制は、消費者の安全と信頼を確保するために重要である。

EU の食品表示規則 (Règlement (UE) No 1169/2011)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/eng>

概要：EU 規則第 1169/2011 号は、消費者への食品情報提供に関する主要な法規であり、食品の表示、広告、販売方法などに関する一般的なガイドラインを定めている。この規則は主に食品の表示や広告に焦点を当てている。

オランダ消費者法 (Dutch Consumer Law)

<https://business.gov.nl/running-your-business/legal-matters/consumer-law-your-rights-and-obligations-as-a-seller/>

概要：消費者法に基づく販売者の権利と義務について説明している。このページでは、食品の電子商取引に特化した規定は記載されていないが、オンライン販売を含む一般的な規則が適用される可能性がある。したがって、食品をオンラインで販売する場合、上記の消費者法の規定を遵守する必要がある。

オンライン販売における消費者保護法 (Distance Selling Regulations)

<https://www.gov.uk/online-and-distance-selling-for-businesses>

概要：英国政府のウェブサイトには、通信販売に関する販売者の義務と消費者の権利について詳しく説明されている。内容は、食品を含むすべての商品に適用される。特に食品業界では、消費者の健康と安全を確保するため、追加の規制やガイドラインが存在する可能性がある。食品のオンライン販売を行う際は、食品業界特有の規制や基準も確認し、遵守することが重要である。

EU 消費者契約指令 (DIRECTIVE 2011/83/EU)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2011/83/oj/eng>

概要：欧州議会および理事会指令 2011/83/EU は、消費者の権利に関する規定を強化し、特に遠隔販売（オンライン販売を含む）および営業所外での契約に適用される。この指令は、消費者が購入前に適切な情報を得られるようにし、契約からの撤回権（クーリングオフ期間）を設けるなど、消費者保護を強化することを目的としている。

EU 食品衛生規則 (Regulation (EC) No 852/2004)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj/eng>

概要：欧州議会および理事会規則 (EC) No 852/2004 は、食品の衛生に関する一般的な規則を定めている。この規則は、食品の安全性を確保するため、食品事業者が遵守すべき一般的な衛生要件を規定している。具体的には、食品の取り扱い、加工、保管、輸送に関する衛生基準が含まれている。

EU 健康食品とサプリメント規則 (Regulation (EC) No 1924/2006)

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2006/1924/oj/eng>

概要：欧州議会および理事会規則 (EC) No 1924/2006 は、食品に関する栄養および健康強調表示を規制するために制定された。この規則は、食品のラベルや広告で使用する栄養および健康に関する表示が、科学的根拠に基づき、消費者を誤解させないようにすることを目的としている。具体的には、食品に「低脂肪」や「高繊維」といった栄養強調表示、または「コレステロールを下げる」といった健康強調表示を行う場合、これらの表示が適切であるためには、科学的に証明されている必要がある。また、特定の疾病のリスク低減に関する表示や、子供の発達と健康に関する表示については、厳格な評価と承認が求められる。

②通販サイトにおける販売者に求める法規制や概要

EU 一般データ保護規則 (GDPR: General Data Protection Regulation)

<https://gdpr-info.eu/>

概要：GDPR（一般データ保護規則）は、EU 域内での個人データの収集、処理、保存に関する包括的な規定を定めている。そのため、EU 域内で事業を行う食品関連の電子商取引（e-commerce）事業者も、GDPR の適用対象となる。したがって、GDPR は食品電子商取引に特化した規定を持つわけではないが、個人データを取り扱うすべての事業者にも適用されるため、食品 e コマース事業者もこれらの規定を遵守する必要性は高いと思われる。

Regulation (EC) No 1099/2009

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2009/1099/oj/eng>

概要： 欧州連合（EU）の規則である「Council Regulation (EC) No 1099/2009」は、動物の殺処分時の保護に関する基準を定めている。この規則は、オランダ国内での動物性食品の生産および流通に関する基準を設けているため、オランダで食品を電子商取引する際には、商品の調達元がこの規則を遵守していることを確認することが重要である。

③通販サイトを開始する際に、法規制で禁止している食品

オランダ食品安全法（Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, NVWA）

<https://www.nvwa.nl/>

概要：さまざまな輸入果物・野菜に関する要件、例えば、原産地と証明書に記載されるべき必須項目についての規定がある。

令和 6 年度厚生労働省委託事業
「HACCP に沿った衛生管理及び営業許可制度に関する講習会」 アンケート調査票

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。調査目的は、厚生労働省が実施する改正食品衛生法の見直しの検討、HACCP導入の課題解決が図られたかを調査、検証することで、自治体の監視指導への参考に資するためのものです。

以下の問 1 ～ 9 について回答いただきますようご協力お願いいたします。

1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
2. HACCP に基づく衛生管理

1. 飲食店 2. 旅館・ホテル 3. 給食 4. 弁当
5. そうざい 6. 菓子 7. 販売業
8. その他（ ）

1. 0~4 人 2. 5~9 人 3. 10~29 人 4. 30~50 人 5. 51 人以上

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。

1. 手引書の内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかった
2. 手引書の分量が多くて読み込めなかった
3. 手引書が自社（自店）の実態に即していなかった
4. 手引書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
5. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）
6. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会）
7. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がなかった
8. HACCP 導入を指揮できる人材育成の手間
9. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）がかかった
10. 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）がかかった
11. 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）がかかった

問5 問4で課題を選ばれた方にお尋ねします。課題は既に解決されましたか？また、どのような方法で解決しましたか？現在でも課題はありますか？

問5-1 課題は既に解決されましたか？

1. はい
2. いいえ

問5-2 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。

1. 研修会への参加
2. 保健所への相談、保健所からの指導
3. 保健所以外の方（業界団体等）からのアドバイス
4. その他（ ）

問5-3 現在でも課題はありますか？

1. ある
2. ない

ある場合、具体的な内容を記入ください

（ ）

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。

1. 食中毒事例からみた HACCP に沿った衛生管理の実施のポイントについて
2. 衛生管理計画の必要性について
3. 一般衛生管理のポイントについて
4. 重要管理のポイントについて
5. 日々の確認方法について
6. 責任者の確認方法について
7. 定期的な振り返りの方法について
8. 小規模な一般飲食店版の手引書の改訂箇所について
9. 「振り返り」の大切さについて
10. 衛生管理計画の見直し方法について
11. HACCP の活用方法、メリットについて
12. 自治体の普及啓発ツールの活用方法について
13. 自治体での HACCP 導入の相談事例について
14. その他 ()

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。

1. 定期的な研修会の開催
2. HACCP を運用するための定期的な情報提供
3. 衛生管理計画や記録の確認
4. 相談窓口の設置
5. その他 ()

問8 「営業許可制度」に関する講義について、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。

1. 営業許可制度の枠組みがよく理解できた
2. 新しい施設基準について理解できた
3. 施設基準の運用について理解できた
4. 許可更新手続きの際の参考になった
5. その他 ()

問9 今後、事業者の皆様が食品衛生の向上のために必要なことは何ですか？
ご自由にご記入ください。

ご協力ありがとうございました。

《参考 2》第三者認証機関様、コンサルタント企業様へのアンケート

第三者認証機関様、コンサルタント企業様へのアンケート

関係各位

公益社団法人日本食品衛生協会

この調査は、厚生労働省の委託により公益社団法人日本食品衛生協会が行うものです。このたび、令和3年6月の改正食品衛生法完全施行後のHACCP制度化の運用状況等の調査結果より、HACCPに基づく衛生管理を導入している多くの食品等事業者が第三者認証取得やコンサルタントを利用しているとの回答が多かったことから、第三者認証機関やコンサルタント等の機関の皆様へ、HACCP導入までのプロセス等について、アンケートを行うことといたしました。

本調査結果は、自治体における指導助言への活用策の検討につなげることを目的とするものです。

つきましては、以下の質問に、貴社における助言を可能な範囲でご回答いただきますようお願いいたします。

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

ご回答の内容を確認させていただくことがございますので、連絡先等ご記入ください。

貴社名		
所在地		
所属部署・担当者名		
電話番号		
E-mail		
助言先について	主な業種	
	従業員数	ア.1～30人 イ.31～50人 ウ.51～100人 エ.101人～

留意点

事業者がHACCPに基づく衛生管理へ移行する際に、自治体が指導しやすいよう考え方と手法を整理したものをアウトプットとすることを目指しています。

そのため回答にあたっては、より具体的な事例なども記載いただけますようお願いいたします。また、さまざまなケースが想定され、簡潔に記載することは難しいことがあると思いますので、その場合には概要として記載いただけますようお願いいたします。

なお、第三者認証機関やコンサルタントの方々には、守秘義務があることを踏まえ、企業が抱える一般的な問題に対する課題解決のアプローチの考え方などを示して頂ければ幸いです。

ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

問 1. HACCP に基づく衛生管理の導入について助言するにあたり、まず、事業者が抱える課題を把握した後に、導入の計画を立て、実施されると思います。
事業者の課題を把握する方法（ギャップ分析）について、具体的にどのような方法を用いていますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

注）「課題」とは基準に対する不適合の原因を考えて不適合を改善するために取組む内容（テーマ）を指します。

問 1-1

1. ヒアリング（オープンクエスチョン）による把握
2. チェックリストによる把握
3. クレームやヒヤリハットから課題を確認
4. HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認
5. 他社のリコール事例を参考にした確認
6. その他
7. 課題を見つけるためにギャップ分析を行っていない。
（基準に対する適合性評価や衛生レベル評価のために実施し、課題抽出はやっていない）

問 1-2 問 1-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 1-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. ヒアリング（オープンクエスチョン）による把握 （誰に対してどのような質問をするのかなど）
2. チェックリストによる把握 （具体的なチェックリストなど、例：公的ガイドライン、JFSM 自己チェックシートなど）
3. クレームやヒヤリハットから課題を確認

4. HACCP の 12 手順に沿った分析により課題を確認
(例：製品説明書やフロー図は整備されているが、ハザード分析が不十分なため CCP の設定が不適切である)
5. 他社のリコール事例を参考にした確認
6. その他

問 2. 事業者を指導されているときに、経営者のコミットメント不足や HACCP チームの活動が不足していると判断された場合、具体的にどのように助言を行いますか。
該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

問 2-1

1. 経営者の意思（積極的な取組みにつながっていない理由など）を確認し、トップのコミットメントにつながる助言をする。
2. HACCP の必要性や導入のメリット及び食品事故が発生した場合には企業存続の危機に直面することを伝える。
3. 経営者のやる気を引き出すよう現状の取組みを褒めながら、改善を促す個別項目の話を伝える。
4. 従業員教育の重要性（食品安全の向上と業務改善が企業メリットにつながるなど）を伝え、教育のための時間・費用など、一定の負担が必要であることも同時に説明する。
5. 経営者が HACCP チームの会議を定期的で開催し、HACCP チームとして検証や改善を促し、その内容をしっかり確認するなど積極的に関わるよう助言する。
6. その他
7. 今まで、経営者のコミットメントが不足している場合や HACCP チームの活動が不足している場合の助言をしたことがない。

問 2-2 問 2-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 2-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している事例についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 経営者の意思（積極的な取組みにつながっていない理由など）を確認し、トップのコミットメントにつながる助言をする。
（経営者の意思を助言に活かす具体的な方法など）
2. HACCP の必要性や導入のメリット及び食品事故が発生した場合には企業存続の危機に直面することを伝える
（例：経営層が集まる定例会において、HACCP の重要性に関する研修会を HACCP チームと一緒に行うなど）
3. 経営者のやる気を引き出すよう現状の取組み褒めながら、改善を促す個別項目の話を伝える。
（意識して褒めるポイントや、改善を促すときに経営者のやる気をそがないように注意していることがあれば記載ください）
4. 従業員教育の重要性（食品安全の向上と業務改善による企業メリットにつながることなど）を伝え、教育のための時間・費用など、一定の負担が必要であることを同時に説明する。
（例：教育不足により起こった実際の事故事例と損害金額を例示しながら重要性を伝える）
5. 経営者が HACCP チームの会議を定期的を開催し、HACCP チームとして検証や改善を促し、その内容をしっかり確認するなど積極的に関わるよう助言する。
（計画と現場との乖離などについて、自発的に気づきをもたせるなど、機能する会議の開催方法などがあれば記載ください）

6. その他

問 3. ギャップ分析などの結果、一般衛生管理が不足していることがわかった場合、具体的にどのように助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

問 3-1

1. 他社が HP など提供している公開情報などを教えるなどして、一般衛生管理レベルを上げるきっかけを提供する。
2. 異物混入や食中毒などの原因は、一般衛生管理が適正に行われていなかったことで発生していることが多いことを説明する。
3. 一般衛生管理の整備不足状況（例えば、ルールが未整備、ルールはあるが教育ができていない、ルールが実態に合っていないなど）に応じた助言または指導をする。
4. 一般衛生管理の逸脱度合いによって、個別指導内容（5S、クレーム・事故対策、より注意を要する GHP など）について説明する。
5. 一般衛生管理の手順書（マニュアルなど）を確認させてもらい、手順内容に問題がないか、運用管理上に問題がないか確認して改善につながる助言または指導をする。
6. 一般衛生管理に関連する施設設備の問題（施設設備の清掃や洗浄殺菌のしにくさ、管理の不具合状況など）を明確にして、メンテナンス（保守や修繕）等の重要性を経営層に説明する。
7. 別表 17（食品衛生法施行規則）の内容を網羅した助言を行う。例えば、必要な手順書と記録の様式及び記録された内容を確認し、実施の頻度や振り返りなどの助言を行い、現地で不備があった場合は、その場で都度助言・指導する。
8. その他
9. 今まで、一般衛生管理が不足している場合、問題点を指摘するだけで具体的な助言をしたことはない。

問 3-2 問 3-1 で選択肢 1～8 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 3-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 他社が HP など提供している公開情報などを教えるなどして、一般衛生管理レベルを上げるきっかけを提供する。
(例：認証機関として直接助言できない場合、どう助言されているかなど)
2. 異物混入や食中毒などの原因は、一般衛生管理が適正に行われていなかったことで発生していることが多いことを説明する。
(例：異物クレームや食中毒の統計データを使って説明するなど)
3. 一般衛生管理の整備不足状況（例えば、ルールが未整備、ルールはあるが教育ができていない、ルールが実態に合っていないなど）に応じた助言または指導をする。
4. 一般衛生管理の逸脱度合いによって、個別指導内容（5S、クレーム・事故対策、より注意を要する GHP など）について説明する。
5. 一般衛生管理の手順書（マニュアルなど）を確認させてもらい、手順内容に問題がないか、運用管理上に問題がないか確認して改善につながる助言または指導をする。
(例：手順化が必要と思われる項目一覧表を提示、事業者が作成した手順書と照らし合わせて不足部分を説明する)
6. 一般衛生管理に関連する施設設備の問題（施設設備の清掃や洗浄殺菌のしにくさ、管理の不具合状況など）を明確にして、メンテナンス（保守や修繕）などの重要性を経営層に説明する。
7. 別表 17（食品衛生法施行規則）の内容を網羅した助言を行う。例えば、必要な手順書と記録の様式及び記録された内容を確認し、実施の頻度や振り返りなどの助言を行い、現地で不備があった場合は、その場で都度助言・指導する。

8. その他

問 4 -1. ギャップ分析などの結果、ハザード分析が不足（“間違い”を含む）している場合、具体的にどのように助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。
（複数選択可）

問 4-1

1. ハザード分析の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明し、ハザード分析の重要性を認識してもらう。
2. ハザード分析の考えを丁寧にヒアリングし、不足しているハザードに関する情報収集の仕方や、製造の種類が多くハザード分析が複雑になっている場合はカテゴリーで集約する方法など考え方を助言する。
3. ハザード分析のモデルなどがあり、信頼できる HP や HACCP 研修プログラムを紹介し、社内でしっかりとしたハザード分析ができるよう教育の推進を促す。
4. JFSM（一般財団法人食品安全マネジメント協会）や GFSI（世界食品安全イニシアチブ）などが提供しているステップアップ式の認証取得にチャレンジすることを勧める。
5. ハザード分析について一から講義（コンサル）する。
6. その他
7. 今まで、ハザード分析が不足している場合について助言をしたことはない。

問 4-2 問 4-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 4-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. ハザード分析の不足が食品安全に重大な影響を与えることを説明する。
2. ハザード分析の考えを丁寧にヒアリングし、不足しているハザードを助言する。
（例：施設の各工程での病原微生物の管理の必要性を現場で確認し、ハザード分析に反映させるように助言するなど）

3. ハザード分析ができるよう教育の推進を促す。
4. JFSM などが提供しているステップアップ式の認証取得にチャレンジすることを勧める。
5. ハザード分析について一から講義する。
(例：厚生労働省や公的機関で提供している勉強の機会を紹介する。ハザード分析の具体的な書き方を説明するなど)
6. その他

問 5. ギャップ分析などの結果、必要な記録がなかったり、記録はあるが必要な記載項目が不足している場合、具体的にどのように助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

問 5-1

1. 記録の重要性を説明する（衛生管理の保証や、失敗したときの迅速な回収が必要であることを事例などで説明）。
2. 不足している記録のひな形の提供や、手引書の記録様式を紹介する。
3. 実際に行っていることと記録を突き合わせて、不足している部分を洗い出し、追加してもらうよう、直接、作成を指導する。
4. 検証時に必要な記録を事業者に考えていただく。
5. 衛生管理計画を見直すよう助言し、記録を怠った場合の影響について考えていただく。
6. その他（記録を電子化できるデジタルサービスを紹介するなど）
7. 今まで、記録（の設定）が不足している場合について助言をしたことはない。

問 5-2 問 5-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 5-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 記録の必要性を説明する（失敗したときの事例など）。
(例：記録の必要性を平易に理解いただけるように説明するなど)

2. 不足している記録のひな形の提供や、手引書の記録様式を紹介する。
3. 実際に行っていることと記録を突き合わせて、不足している部分を洗い出し、追加してもらうよう直接作成指導する。
4. 検証時に必要な記録を事業者を考えていただく。
5. 衛生管理計画を見直すよう助言し、記録を怠った場合の影響について考えていただく。
(例：振り返りができないこと、クレームなどの問題が発生したときに事業者の管理の正当性を証明できないなどの不都合が生じることを説明するなど)
6. その他
(例：記録を電子化できるデジタルサービスを紹介するなど)

問 6. ギャップ分析などの結果、検証が不足している場合、具体的にどのように助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。(複数選択可)

問 6-1

1. 検証を実施し管理を担保するのは事業者自身であることを理解していただく。
(食品等事業者の責務)
2. 検証に対する認識や具体的な方法(検証項目や実施頻度など)を書いた検証計画や検証記録の様式)を確認し、不足があれば検証項目が記載されたチェックリストの事例を示すなどで指導助言する。
3. 経営者自らが、実施された検証の結果を積極的に確認し(マネジメントレビュー)、PDCA サイクルを回して改善するよう指導助言する。
4. 検証後に不適合やクレームなどが再発していないかなど検証活動の有効性が高まるような指導助言する。

5. 取引先や保健所の外部検証を積極的に受け入れて改善事項の提案をもらうよう助言する。
6. その他
7. 今まで、検証が不足している場合について助言をしたことはない。

問 6-2 問 6-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 6-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されて いますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 検証を実施し管理を担保するのは事業者自身であることを理解していただく。 (例：事業者自身たちでやると決めたことが効果的か否かは、事業者自身でしか保証できないことを認識してもらうなど)
2. 検証に対する認識や具体的な方法を確認し、不足があれば検証項目が記載されたチェックリストの事例を示すなどで助言指導する。 (例：食品安全システムが PDCA サイクルを回しながら改善することでメリットを享受できることをまず説明し、そのために検証をしっかりとすることが自社の問題解決につながることを PDCA サイクルを回す図を使って説明しているなど)
3. 経営者自らが、実施された検証の結果を積極的に確認し（マネジメントレビュー）、PDCA サイクルを回して改善するよう助言指導する。検証の結果を見える形で示す。 (例：イムノクロマト、ATP やふき取り、落下菌、差圧調査結果など)
4. 検証後に不適合やクレームなどが再発していないかなど検証活動の有効性が高まるような助言指導する。
5. 取引先や保健所の外部検証を積極的に受け入れて改善事項の提案をもらうよう助言する。
6. その他

問 7. ギャップ分析などの結果、外国人を含めた従業員教育（トレーニング）が不足している場合、具体的にどのように助言を行いますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

問 7-1

1. 自社の食品安全の取組みを確実にするためには従業員教育（トレーニングを含む）が必須であり、そのために時間やお金のある程度かけなければならないことを事業者理解してもらうよう助言を行う。
2. 事業者から従業員教育の必要性は理解しているが実施に教育する余裕がないことが現状から伺える時、日々の仕事を通じて教育する方法など事業者寄り添った助言を行う。
3. YouTube や Google などのツール（動画やタブレットなど）を活用し動画視聴や理解度テストを行う教育方法もあることを助言する。
4. 無料もしくは有料のお勧めの研修プログラムを紹介する。
5. 食品衛生を現場で指導できる責任者の育成が重要であることを説明し研修などへの参加に関することを助言する。
6. その他
7. 今まで、外国人を含めた従業員教育（トレーニング）が不足している場合について助言をしたことはない。

問 7-2 問 7-1 で選択肢 1～6 のいずれかを回答した方におたずねします。

問 7-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 自社の食品安全の取組みを確実にするためには従業員教育（トレーニングを含む）が必須であり、そのために時間やお金のある程度かけなければならないことを事業者理解してもらうよう助言を行う。 （例：グループ別（役職、工程ごとなど）の OJT、教育（トレーニング）を通じて従業員のやる気を引き出すことができることを説明する）
2. 事業者から従業員教育の必要性は理解しているが実施に教育する余裕がないことが現状から伺える時、日々の仕事を通じて教育する方法など事業者によりそった助言を行う。 （例：研修計画の策定、研修受講の記録、理解度の確認（評価）、研修計画の見直し、教育にも PDCA が必要であることを説明するなど）
3. YouTube や Google などのツール（動画やタブレットなど）を活用し動画視聴や理解度テストを行う教育方法もあることを助言する。 （例：テストを行う場合は、無料のアプリやフォームなどを使っていつでもどこでも簡単な質問に答えてもらえるように工夫することを助言している）

4. 無料もしくは有料のお勧めの研修プログラムを紹介する。
5. 食品衛生を現場で指導できる責任者の育成が重要であることを説明し研修などのへの参加に関することを助言する。
6. 動画による教育ツールを紹介する。タブレットや掲示物を活用することを助言する。
(例：ピクトグラム、給与への反映など)
7. その他
(例：事業者が従業員教育の重要性について理解せず、教育を行う意思がない場合は助言しない)

問 8. 貴社のご状況についてお伺いします。コンサルタント担当（指導者）の力量の維持・平準化のために、具体的にどのようなことを行っていますか。該当する項目をすべてお選びください。（複数選択可）

問 8-1

1. 自社のコンサルティング（指導者）育成プログラムを実施している。
2. 他機関での指導者研修に参加させ、コンサルティングできる人材を育成している。
3. 自社の育成プログラムもなく、他機関の指導者研修にも参加していないが、現場の経験を通じて指導力を習得させている。（概ね最初から1人で現場を訪問）
4. 経験の少ない担当の場合、ベテラン担当との2名（複数）体制で現場に行き、指摘事項と評価にブレが生じないようにしている。（指導の標準化のために指摘事項とその評価の仕方をポイントとしてまとめるなど。）
5. コンサルティング（又は指導）の力量を維持するために、適切なタイミングでコンサルティングや指導内容について、評価判定やフォローアップの研修を行っている。
6. コンサルティング（又は指導）力向上のために、単に基準に対する評価だけでなく、施設の抱える課題の改善策を事業者と一緒に考え、どのように

伝えれば取り入れてもらえそうかなど考えることができるように取組んでいる。

7. その他
8. コンサルタント担当（指導者）の力量の維持・平準化のために実施していることはない。

問 8-2 問 8-1 で選択肢 1～7 のいずれかを回答した方におたずねします。

回答 8-1 で選んだ項目について、それぞれ具体的にどのような方法で実施されていますか。具体的に実施している内容についてご記入ください。

具体的な実施事例
1. 自社のコンサルティング（指導者）育成プログラムを実施している。 （例：指導者のバックグラウンド・経験による差を埋めるための方法。より多くの施設に立入り、見聞を広める）
2. 他機関での指導者研修に参加させ、コンサルティングできる人材を育成している。 （例：相互チェックする仕組みの構築、最新の情報をインプットする機会と、それをアウトプットし第三者に評価される場を設ける）
3. 自社の育成プログラムもなく、他機関の指導者研修にも参加していないが、現場の経験を通じて指導力を習得させている。（概ね最初から 1 人で現場を訪問） （例：担当者が判断した指導結果、事業者の報告等について、判定・評価する場（判定委員会）を設ける）
4. 経験の少ない担当の場合、ベテラン担当の 2 名（複数）体制で現場に行き、指摘事項と評価にブレが生じないようにしている。（指導の標準化のために指摘事項とその評価の仕方をポイントとしてまとめるなど。）
5. コンサルティング（又は指導）の力量を維持するために、適切なタイミングでコンサルティングや指導内容を評価判定やフォローアップの研修を行っている。 （例：施設の抱える課題の改善策を事業者と一緒に考え、どのように伝えれば取り入れてもらえそうかなど考える）

6. コンサルティング（又は指導）力向上のために、単に基準に対する評価だけでなく、施設の抱える課題の改善策を事業者と一緒に考え、どのように伝えれば取り入れてもらえそうかなど考えることができるように取組んでいる。
（例：日々、セミナーや研修を受けて自己研鑽している。他機関での研修に参加し、リーダーを育成し、リーダーが担当者に基礎的な研修を実施する）
7. その他

問 9. その他に自治体の方々へ参考となる内容がございましたら、ご記入ください。

（例：自治体の監視指導基準のようなものをつくって教育訓練すれば監視員の標準化につながると思われるなど）

問 10. お答えいただいた内容について、具体的にお話をお伺いしたいと考えています。該当する番号を○で囲んでください。

1. 協力できる

2. 協力できない

「1. 協力できる」を選択いただいた方へはご記入いただいた電話番号へご連絡させていただきますことがありますので、ご協力いただけますようよろしくお願いいたします。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

《参考 3》施設基準の運用等に関する調査票

令和 6 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業

施設基準の運用等に関する調査票

本調査は、昨年度実施した、厚生労働省委託事業 営業施設の施設基準の調査にご回答いただいた方へ、その後の許可の取得や対応等について、フォローアップを行うための調査です。

この調査票は秘密扱いとし、調査及び行政上の施策の検討以外の目的に使うことはありません。また、取りまとめに当たっては企業名、個人名が公表されることはありません。

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

◆企業名	
◆所属部署・担当者名	
◆電話番号	
◆メールアドレス	

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

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

【インターネット回答方式用 ID・パスワード】

貴社ご回答用 ID		貴社ご回答用 パスワード	
--------------	--	-----------------	--

【回答先】

株式会社 サーベイリサーチセンター マーケティングリサーチ部

回答締め切り：令和 7 年 1 月 27 日（月）

※株式会社サーベイリサーチセンターは、公益社団法人日本食品衛生協会の業務委託先です。

【お問い合わせ先】

調査に関するお問い合わせ先（調査実施委託機関）】

株式会社サーベイリサーチセンター マーケティングリサーチ部

担当：伊藤、森田

フリーダイヤル：0120-981-933

受付時間：平日 10：00～17：00（土日、祝日、12/30～1/3 を除く）

メールアドレス：haccp2024@surece.co.jp

【調査実施主体】

公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部公益事業課

I あなたの営業施設で取得している営業許可についての質問です。

問 1 あなたの営業施設で取得している営業許可の種類は何ですか。(複数回答可)

1. 漬物製造業 2. 水産製品製造業 3. その他（具体的に： ）

Ⅱ あなたの営業施設の営業許可の基準（施設基準）についての質問です。

問 2 新しい施設基準に適合するために、実際に施設の修繕（取り換え等を含む）等の対応を行った内容について、以下の 5 つの分類ごとに、その内容をご記入ください。（複数回答可）

施設基準	実際に修繕（取り換え等を含む）した内容
1.手洗い設備について	（例）・再汚染防止のため、水栓をレバー式に変更した。 ・洗浄設備との区分けのため、新設した。
2.区画について	（例）・区画のため、可動式の壁を設けた。 ・すき間に防護網を設置した。
3.屋外作業・設備等について	（例）・屋外乾燥（天日干し）の場所に囲いを設置した。 ・テントで覆った。
4.内壁・天井等について	（例）・清掃等が容易なクロスを貼付した。 ・耐水性の腰張りを設置した。
5.その他	（例）・湯気排出口に網等を設置した。

問 3 問 2 の他に、保健所からの指導により、運用で対応した内容がありますか（修繕は行わずに、取扱方法により対応したもの等）。以下の 5 つの分類ごとに、その内容をご記入ください。
（複数回答可）

施設基準	運用で対応した内容
1.手洗い設備について	(例)・隣接する部屋の手洗い設備を使用することにした。
2.区画について	(例)・日にちや時間帯を分ける運用でカバーした。
3.屋外作業・設備等について	(例)・屋外乾燥には施設基準を適用されなかった。
4.内壁・天井等について	(例)・衛生上支障のない場所は現状のままで認められた。
5.その他	(例)・結露について、水滴が中に入らない容器の使用、清掃・消毒の徹底、定期的なドアの開閉による換気で認められた。

問 4 今回の改正等を踏まえ、行政側からどのようなサポートがあるとよかったですか。（複数回答可）

- ① 保健所による事業者向け説明会
- ② 保健所による自施設での事前指導
- ③ 国による運用の統一のための助言
- ④ 業界団体等、保健所以外の知識を有するものからの確認・助言
- ⑤ 改装等への金銭的な補助
- ⑥ その他（具体的に：

ご協力ありがとうございました。

