

令和7年度 食品衛生法改正事項実態把握等事業 報告書概要

公益社団法人日本食品衛生協会

1. HACCPの実施状況、導入状況等調査

目的：HACCPに沿った衛生管理の定着状況や課題を明らかにするため、令和3、4年度に調査を実施した事業者に対してフォローアップ調査を行い、改正食品衛生法の施行5年後見直しに向けた課題の整理とともに、円滑な制度運用及びさらなる衛生管理の向上に資することを目的とした。

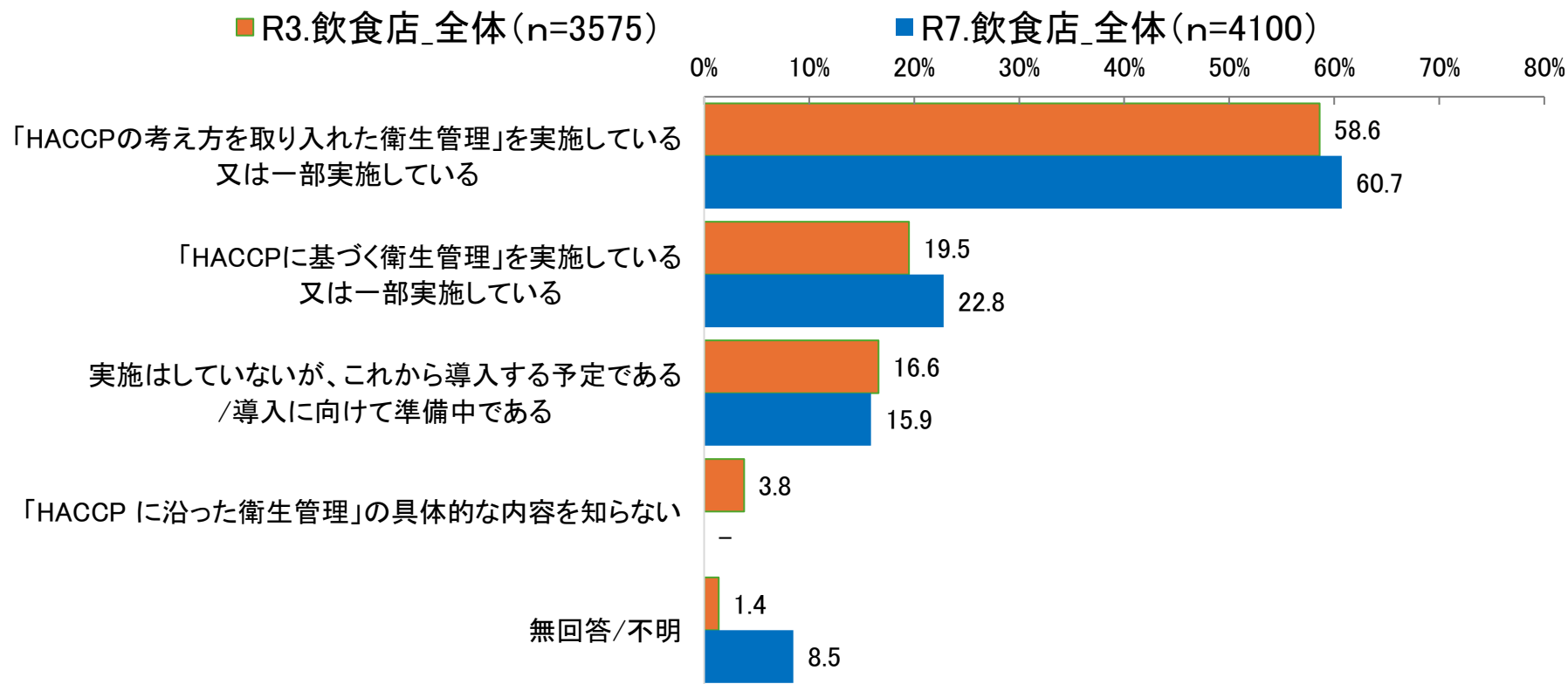
調査対象：令和3年度（飲食店営業）、令和4年度（製造・加工業、販売業）調査において回答のあった事業者を対象とした。

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回収した。

業種	対象者数（件）	有効回答数（件）
飲食店営業	16,574	4,100
製造・加工業	11,209	5,137
販売業	14,209	5,774
合計	42,073	15,011

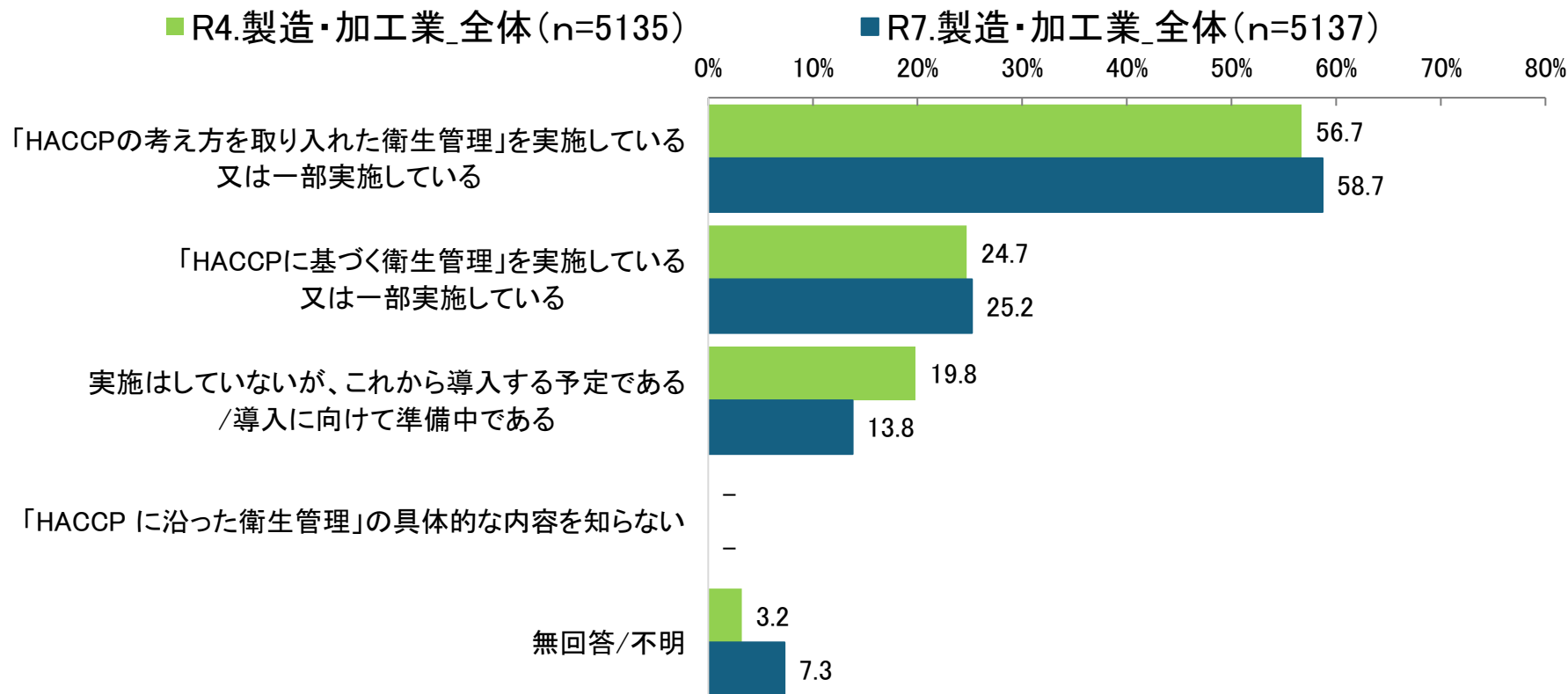
「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況

【飲食店営業】

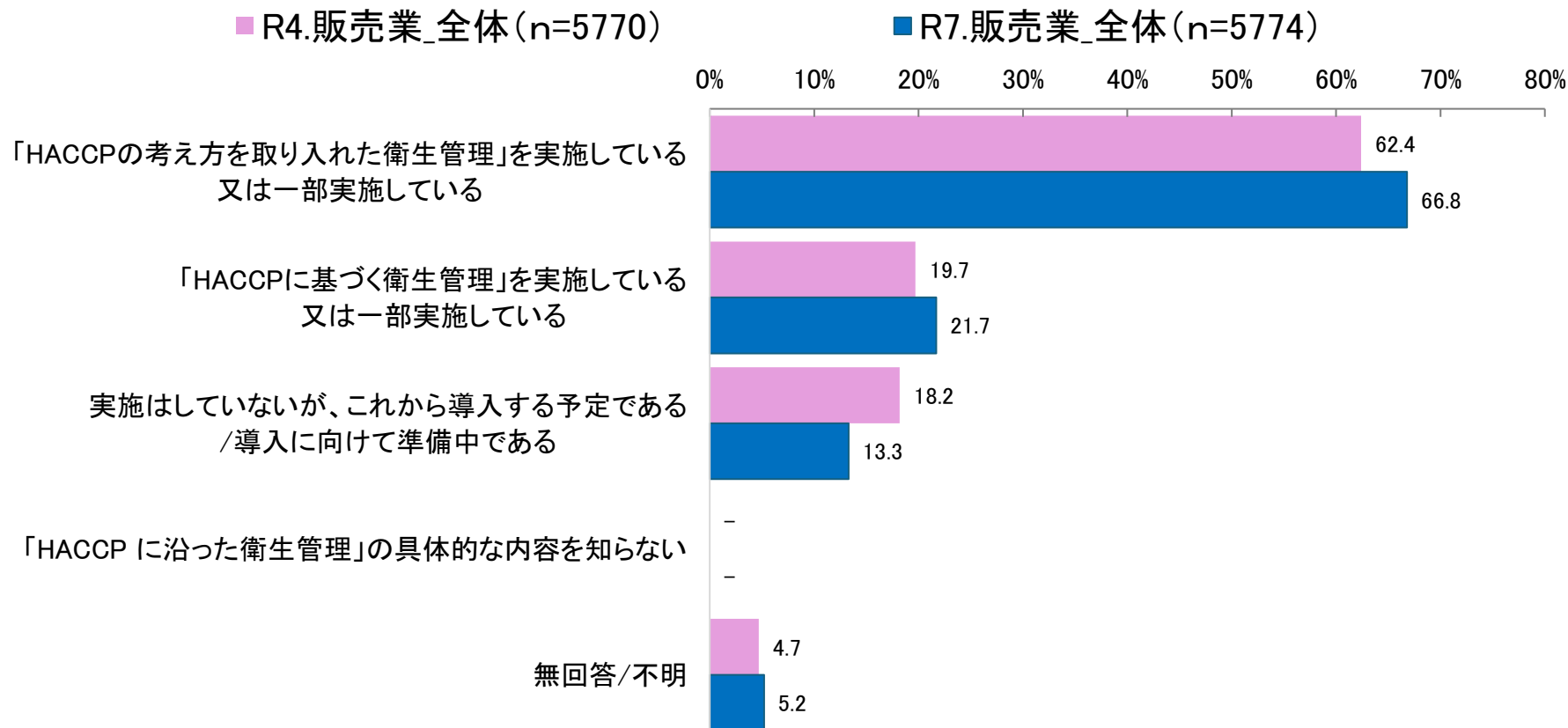


「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況

【製造・加工業】

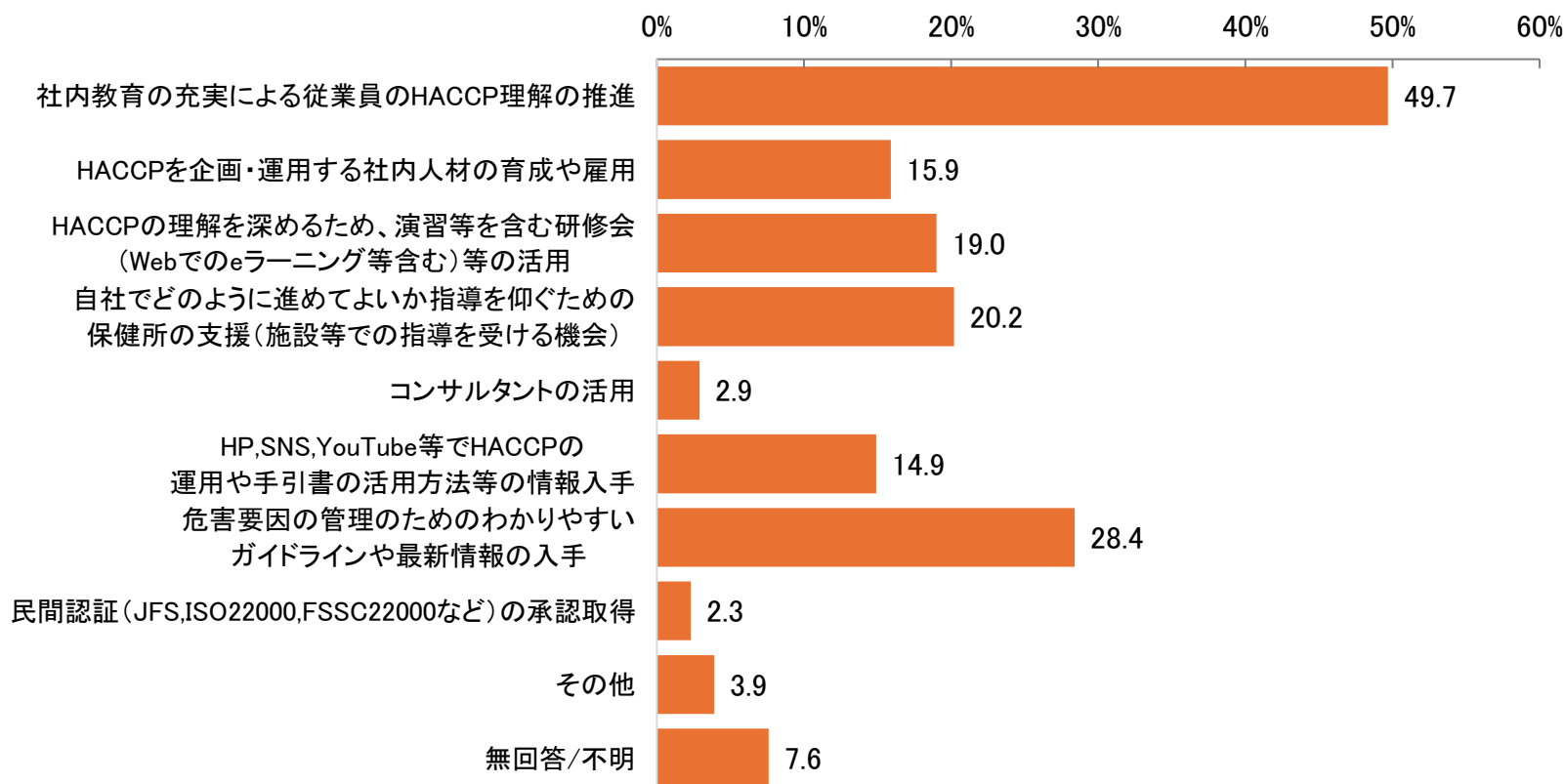


「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況 【販売業】



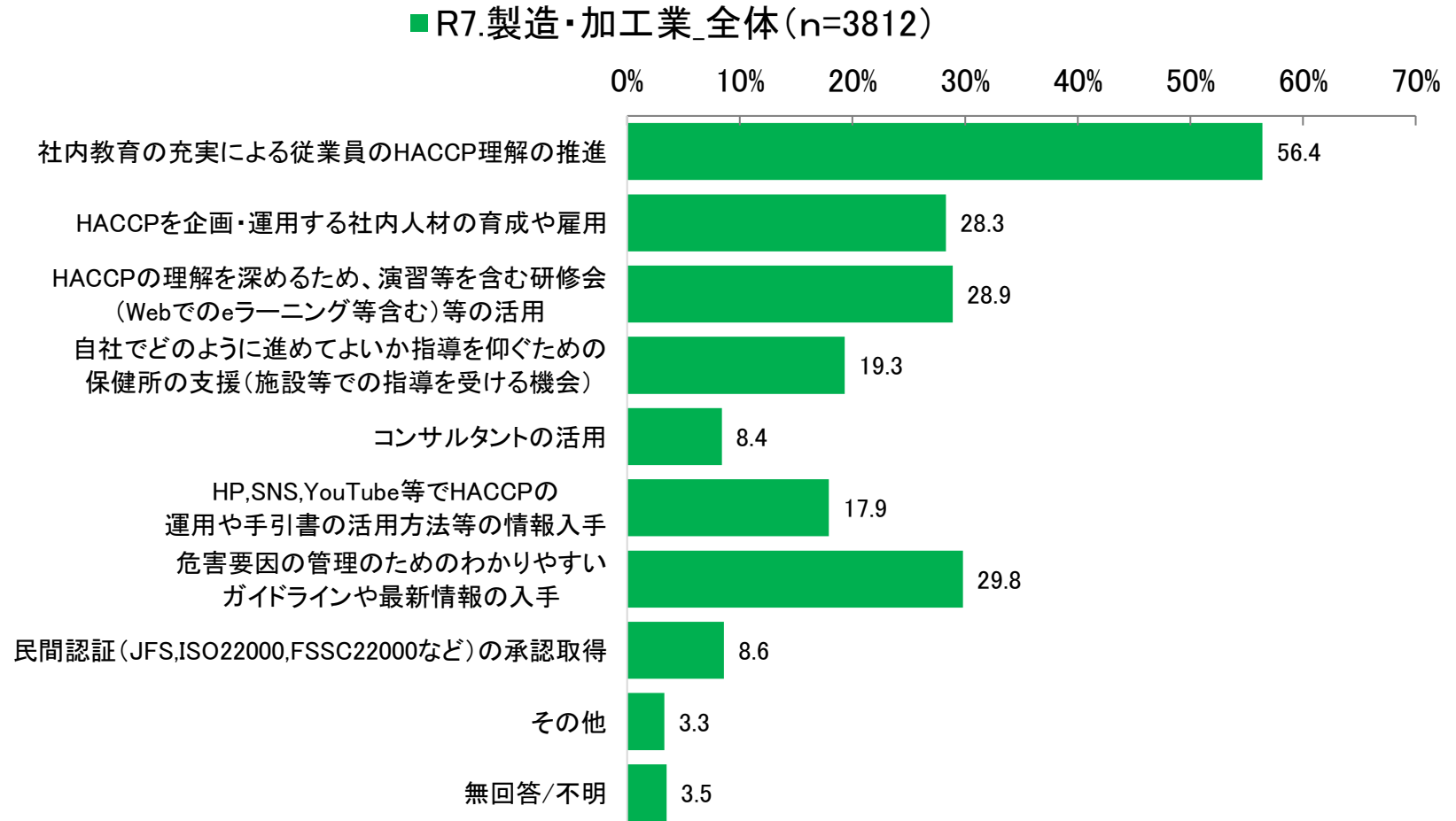
「HACCPに沿った衛生管理」未実施者の導入における問題点について 【飲食店営業】

■ R7.飲食店_全体 (n=2897)

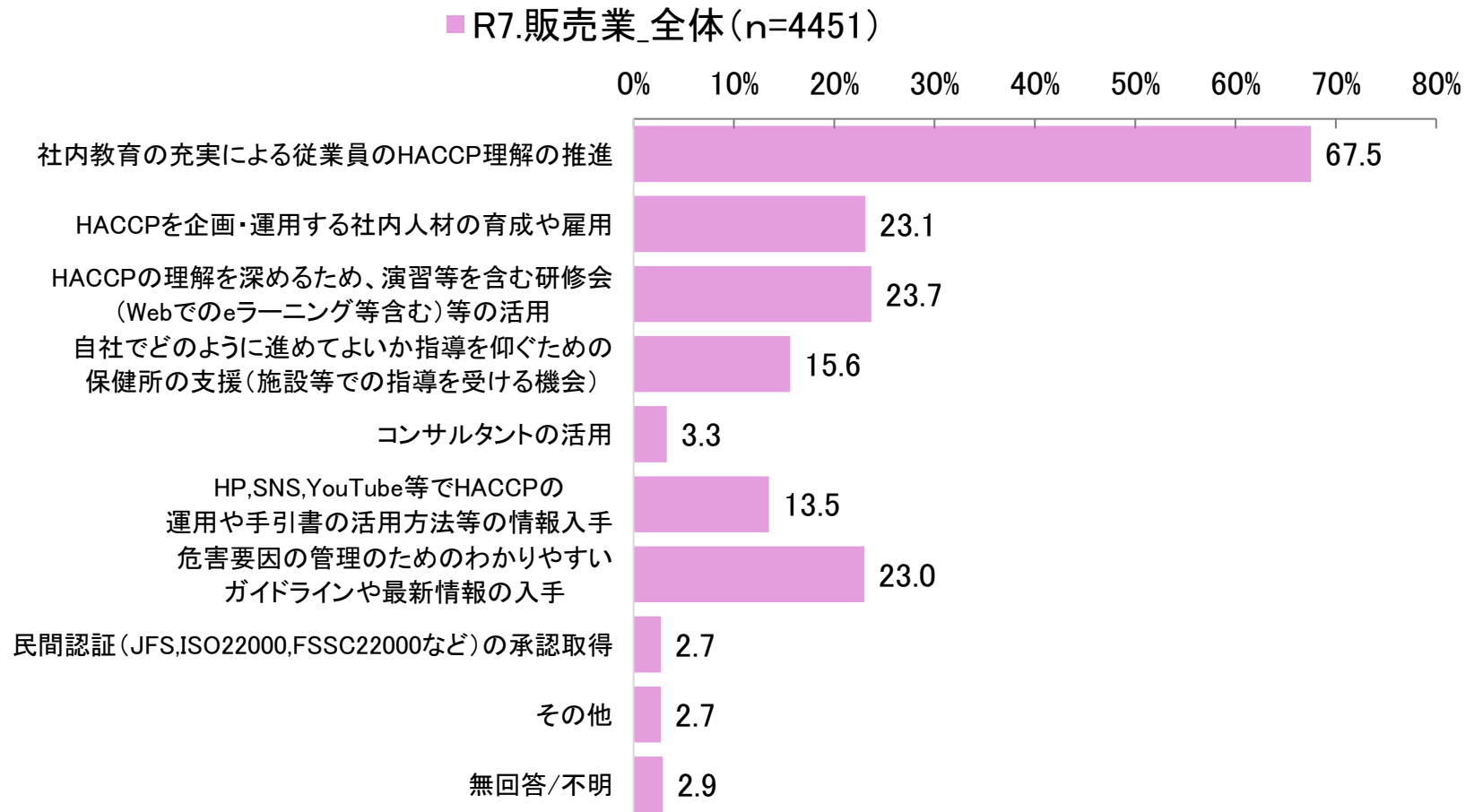


「HACCPに沿った衛生管理」未実施者の導入における問題点について

【製造・加工業】



「HACCPに沿った衛生管理」未実施者の導入における問題点について 【販売業】



HACCPの定着、底上げに向けた課題の整理

- 今回の調査結果により、品質・安全性が向上した、従業員の意識が向上した等の定着に向けた一定の効果が認められた
- 導入する上での問題点として、研修・指導を受ける適切な機会が少なかった、HACCP導入の手間、モニタリングや記録の手間等も挙げられた。
- HACCPの実施にあたってハードルとなる衛生管理計画や実施記録等に手間をかけない身近なデジタルツールの活用等を含め、事業者がさまざまな機会を捉えてHACCPに沿った衛生管理が身近であり、かつ、実施しやすい環境の整備も必要である。
- 衛生管理計画に沿った実施状況の確認が定着している事業者にとっては、どのようにPDCAサイクルを回してよりよい改善につなげたらよいかなど、次のステップへ進むための研修、監視指導等の対応も必要となってきている。

2.小規模零細事業者のHACCP普及、レベルアップ促進

(1) 講習会ツールの開発

HACCPの普及、レベルアップを図るにあたり、飲食店等事業者で理解が不足しがちな個別の食中毒危害要因に焦点を当て、カンピロバクター食中毒に特化したリーフレットの活用し、理解度等の検証を行ったところ、リーフレットを活用した食中毒の予防方法に関する理解が向上した。

【配布先】

食品衛生責任者養成講習会
食品衛生責任者実務講習会

生や加熱不十分の鶏肉料理を扱う飲食店の皆さまへ

鶏肉は十分に加熱して提供しましょう

生や加熱不十分な鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています

カンピロバクター食中毒とは

- ・細菌性食中毒事件発生数 **ワースト1位**
- ・鶏刺し 鶏たたき 鶏わさ 鶏
- ・消化器症状 (腹痛・下痢など)
- ・食中毒事件と断定された場合、

安全な鶏肉料理を提供する

「新鮮だから」
新鮮な鶏肉でもカンピロバクター食中毒の原因になります
(厚生労働省研究報告「鶏肉の食中毒リスク」)

加熱用や用途
いけません!

取り扱う鶏肉が加熱
しましょう

表示例: 「加熱用」「中心部まで加熱済み」

食品衛生 0点テスト

問: 正しい方に○を付けよ

a. 新鮮なとり肉なら生でも安全である。
加熱不十分で食べても安全である。

b. 新鮮なとり肉でも、カンピロバクターが付着しているおそれが高いので、必ず加熱 (中心部を75℃・1分以上) する。

飲食店従事者の**不正解率**
なんと**40%!!**

新鮮 ならば安全は間違い!!

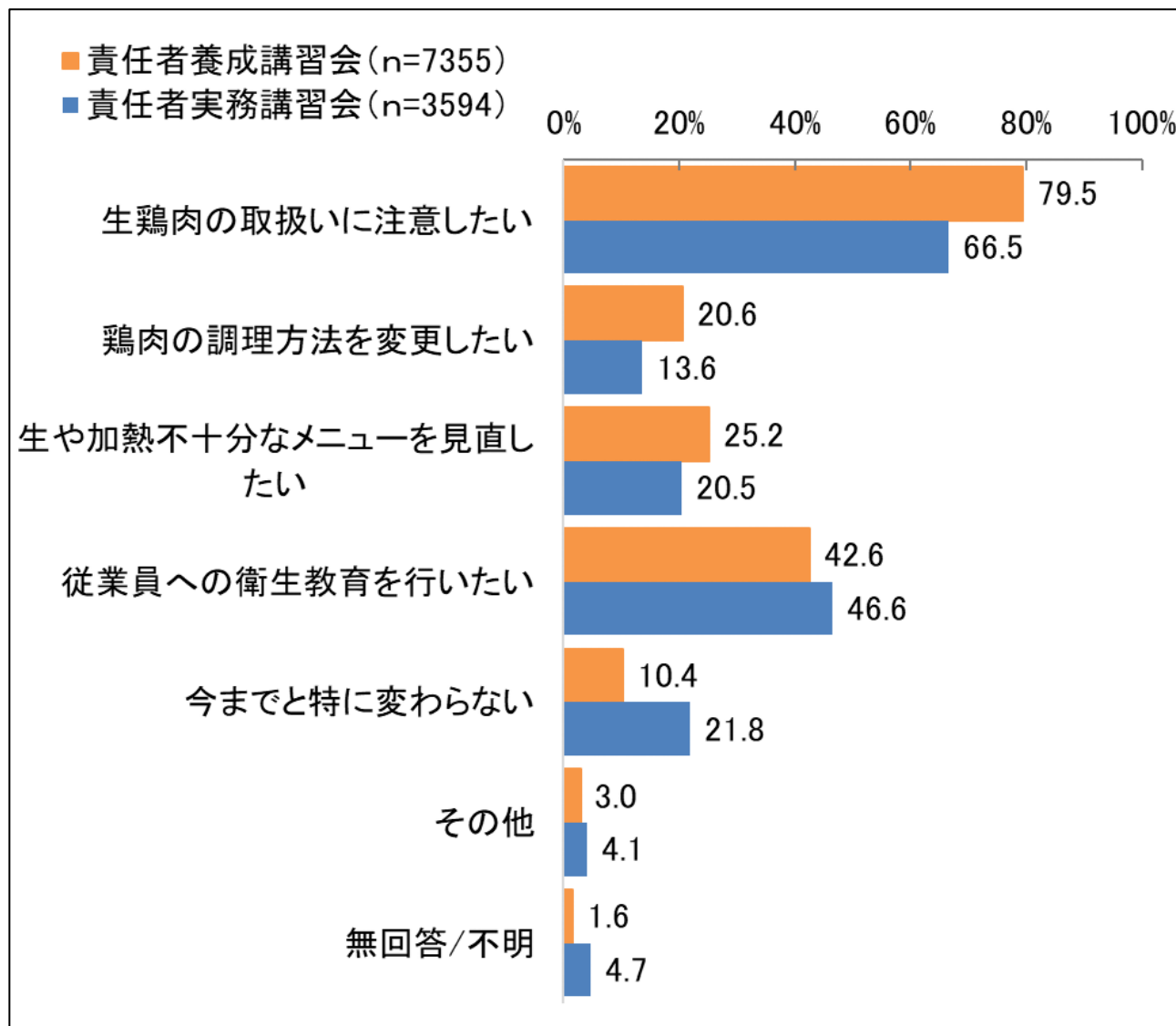
ココ大事!
復唱して!!

生や生焼けのとり肉を提供しない!!

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

公益社団法人日本食品衛生協会

リーフレットを見て、理解を深めた点がありましたか (複数回答可)



(2) HACCPフォローアップツールの開発

HACCPの実施・定着レベルアップを促進するため、衛生管理計画の作成及び実施記録の方法等を説明できるリーフレット及びショート動画を作成し、食品衛生指導員が実施する巡回指導における活用状況等を検証した。



小規模な一般飲食店事業者向け
HACCPリーフレット・ショート動画

日本食品衛生協会HPに掲載
https://www.n-shokuei.jp/eisei/haccp_e.html



ショート動画
「食中毒予防の3原則」編

ショート動画で学ぶ『食中毒 あなたの店は大丈夫？』

小規模な飲食店 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

衛生管理が必要なところ

衛生管理のポイント

それぞれのチェックポイント、確認方法をあらかじめ決めておきましょう
→衛生管理計画(次ページを参考に)

従業員の衛生管理

日々の健康管理
衛生的な作業着の着用
衛生的な手洗い

冷蔵・冷凍庫の温度確認

温度管理が必要な食材を
管理するため、庫内温度を確認

冷蔵・冷凍庫

盛り付け

加熱調理

入口で手洗い

食材の確認

見た目
保存方法
期限表示など

汚染防止対策

調理器具の使い分け
(肉・魚とは別に)
洗浄・消毒・殺菌
トイレの洗浄・消毒

ノロウイルス食中毒に気をつけよう!

- ノロウイルスは食中毒原因のトップ!!
- 発生要因の8割はヒト由来→健康管理と手洗いが大切
- 消化器症状がある場合は調理作業をしない

ノロウイルス



手洗いの方法は
コチラから



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

衛生管理計画をつくりましょう

一般的な衛生管理 どの食品、店舗でも行う共通事項

実施項目	実施内容(例)	問題があったときの対応(例)
食材の確認	食材が納品されたら、外観、包装状態、表示(期限、保存方法)等を確認する	返品し、交換する
冷蔵・冷凍庫の温度確認	始業時に、冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下を確認する	設定温度の再調整/故障の場合は修理を依頼/食材の状態に応じて使用しない
汚染防止対策	(始業時・作業中・終業後) 交差・二次汚染の防止 調理器具の洗浄・消毒・殺菌 トイレの洗浄・消毒の実施	汚れが残っていた場合は再度洗浄、消毒・殺菌する
従業員の衛生管理	始業時・作業中に、従業員の健康状態を確認する。 マニュアルに従って、衛生的な作業着を着用する 衛生的な手洗いを実施する	消化器症状がある場合は調理作業はさせない

日々の作業内容を
決めておきます

万が一、問題があった時の
対処方法を決めておきます

重要管理 メニューに応じ、加熱の有無、加熱後の速やかな冷却などを実施する

考え方のポイント

食中毒を起こす有害な微生物が増殖しやすい「危険温度帯(10~60℃)」に、食品をとどまらないうにします。この温度帯でも短時間であれば有害なレベルまで増殖することはありません。



グループ	主なメニュー	チェック方法(例)	問題があったときの対応(例)
1 非加熱のもの (冷たいまま提供)	刺身 冷奴など	冷蔵・冷凍庫の温度確認	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
2 加熱するもの	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥など ライス、唐揚げ	適切に加熱する 高温保管	加熱を延長する又は提供しない
3 加熱後冷却するもの	カレー、スープなど ポテトサラダ、サラダチキンなど	加熱後、速やかに冷却する(冷却後、再加熱する場合も適切に加熱する) 加熱後、冷却し、冷たいまま提供	速やかに冷却できなかった場合は提供しない 再加熱時に問題があった場合は、加熱を延長する又は提供しない

カンピロバクター食中毒に気をつけよう!

- カンピロバクターは細菌性食中毒のトップ!!
- 「新鮮=安全」は大間違い! 新鮮な鶏肉でも高い確率でカンピロバクターに汚染
- 生・加熱不足は危険! 中心部75℃・1分以上でしっかり加熱

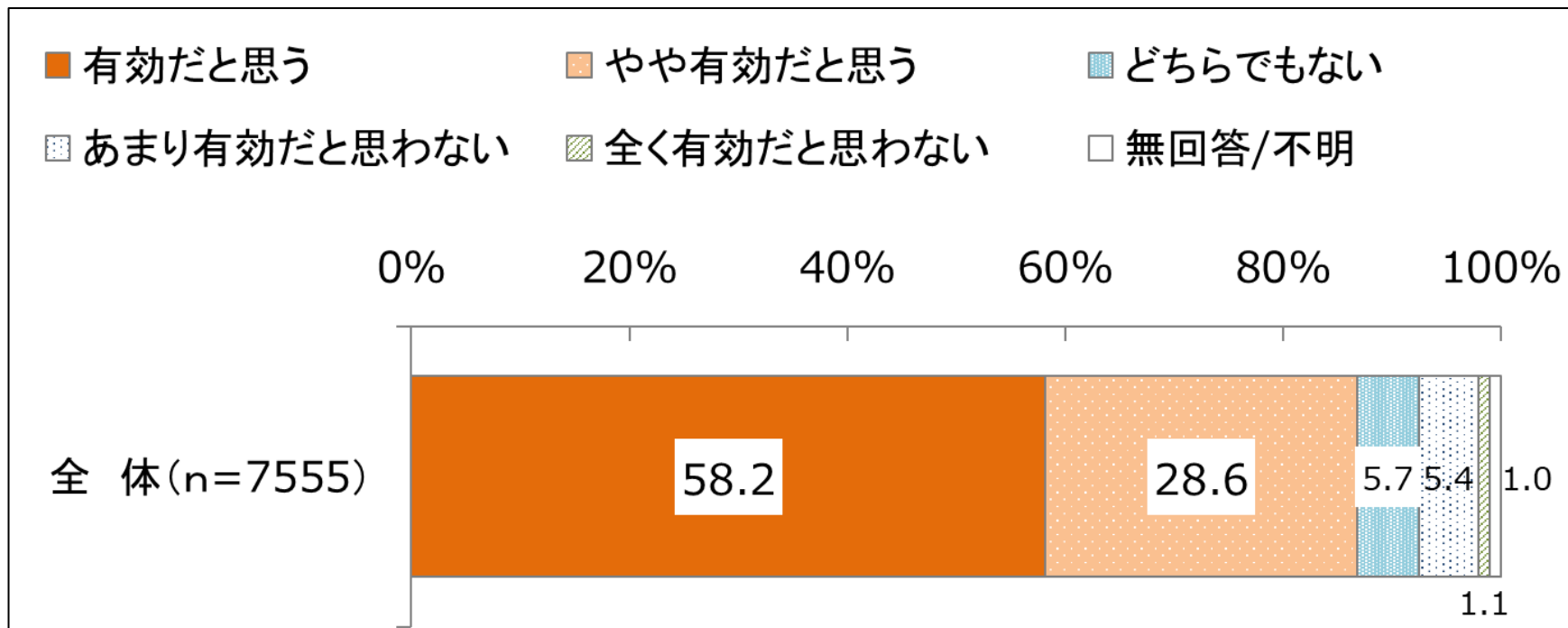
カンピロバクター



~どのお店も共通~
「一般衛生管理~実践編~」

メニューに応じた「重要管理のポイント~実践編~」

今後、食品等事業者へのHACCP理解促進のため、このようなリーフレットは有効だと思いますか？



3.HACCP普及のための記録支援（アプリ開発）

小規模な一般飲食店事業者のHACCPの普及及び継続的な運用を支援することを目的とし、衛生管理計画や実施記録について、スマートフォン等を活用して入力できるアプリを開発し、HACCPの普及・定着を図ることとした。

〈アプリ画面の一部〉



衛生管理記録

← 計画 3月1日(日) 定食屋

一般衛生管理のポイント ② 使い方を確認

① 原材料の受け入れ確認 編集

いつ

☒ 原材料の納入時

☐ その他（記入）

どのように

外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する

問題があったとき

返品し、交換する

最終更新：2026年03月01日 18:57

HACCP 衛生管理記録 3月1日(日) 定食屋

日々の実施記録

一般衛生管理の実施記録 >

重要管理の実施記録 >

毎月の振り返り >

ホーム 計画 記録 過去 設定

④-1従業員の健康管理 等 計画内容を確認

良 否 未

④-2手洗いの実施 計画内容を確認

良 否 未

チェック者

名前を入力または選択

特記事項

確認者

HACCP衛生管理記録アプリの仕様



衛生管理記録

小規模な一般飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に掲載されている衛生管理計画、実施記録及び振り返りの様式に沿って記録等を作成し、データのダウンロードが可能なものとした。（令和7年度事業では、アプリの試行・検証まで）

- iOS、Android両方で稼働するネイティブアプリ（端末に直接ダウンロードして利用するアプリ）
- オフラインでの利用とし、サーバーは使用しない。記録内容はデータを保存した端末でのみ参照可能
- 入力したデータをCSVまたはzipファイルでメールに添付して送信する機能を実装
- ログイン等の認証機能は実装しない
- デバイスはスマートフォンとタブレットを想定
- 日本語のみの利用とする（多言語対応しない）

4.モデル事業におけるフォローアップ効果の検証

HACCPの理解促進、導入、レベルアップへの効果を検証するため、都道府県市食品衛生協会（以下、「支部」という）にてフォローアップ方法等を多様な研修手法をモデル事業として試行した。

その結果、グループワークや保健所職員及び指導員による助言、演習方式の研修、個別相談、少人数研修、複数回の訪問指導等に高い効果がみられた。また、動画等の活用により指導内容の平準化が進み、限られた人員でも効率的な支援が可能であることが確認された。

一方で、記録の負担や人材不足は継続的な課題であり、記録の簡素化、デジタル化、継続的なフォローアップの必要性が共通して示された。

これらの結果から、HACCPの定着には継続的な伴走支援と実務負担の軽減を図り、食品等事業者の自主衛生管理を支える体制強化が求められた。

また、惣菜製造業においても HACCPの実施状況等の調査並びにモデル事業者への指導・助言によるHACCP導入へのフォローアップを実施した。

(1) モデル事業概要

	実施概要	フォローアップ [°] 実施者	対象者
A	未実施施設解消を目的としたフォローアップ研修（個別相談の対応による実態に即した助言を実施）	HACCCP普及指導員	事業者
B	食品衛生指導員による実務講習会での衛生管理計画作成等の導入支援	保健所 食品衛生指導員	事業者
C	飲食店、製造業向け講習会の実施（基本的な考え方や事例を用いた説明により改善点など可視化）	外部講師	事業者
D	指導員による実施状況確認、再訪による改善点の検証により、計画の見直し、記録簿活用の理解度が向上	食品衛生指導員	事業者
E	飲食店（スナック・Bar等）向け講習会・ワークショップ（衛生管理計画の考え方、記録の具体例による理解促進）	HACCCP普及指導員	事業者
F	動画教材の制作、巡回指導の事前学習支援・標準化	支部、指導員	指導員
G	飲食店、菓子製造業向け講習会、グループワークの実施による課題の共有化、改善策の検討	支部	事業者
H	HACCPレベルアップ食品衛生指導員等研修会（グループワークにより、支援策の具体化、立場を超えた課題共有）	HACCCP普及指導員 保健所	指導員
I	実務講習会によるHACCPフォローアップ（HACCP義務化への対応のための受講促進化）	支部	事業者
J	HACCPの定着に向け、巡回指導を通じた課題等の検証し、次年度のフォローアップ方法等を検討	県主管課、支部	指導員
K	記録簿を持ち寄ったHACCPフォローアップ講習会による、課題共有、支援策の具体化、助言方法等を協働	県主管課、保健所	事業者

モデル事業の検証結果

①研修会の実施

今回参加の支部の事例では、研修会等も含めて少人数や個別相談に対応することで、各店舗の課題に即した助言が可能となった。訪問型においても同様に、課題の把握、改善への取組みについて効果的な取組みとなった。

また、グループワークでは保健所の食品衛生監視員や食品衛生指導員を含めた討議により課題、改善策が共有され、衛生管理に対する意識向上につながった。

②各種コンテンツの利用

限られた時間、人員のなかで、動画やリーフレット等の活用は効率的でもあり、助言等に際し平準化が図れた。

また、実施記録への負担が大きく、HACCPの継続への障壁となっているとの課題も挙げられ、実施方法だけではなく、記録の簡素化が求められた。

③HACCPの定着、継続性に向けて

いずれのフォローアップにおいてもHACCPの必要性は理解を得ているが、継続した実施への負担が大きくなっている。記録の簡素化や継続した支援・フォローアップの重要性があらためて認識された。

(2) 惣菜製造業における事業の効果について

- 一般社団法人日本惣菜協会が惣菜製造業を対象としたHACCPの実施状況等の調査並びにモデル事業者への指導・助言によるHACCP導入へのフォローアップを実施した。
- 調査結果より、中小規模事業者においては、人材不足、教育機会の不足、情報の入手・理解の難しさがHACCP導入・運用の大きな障壁となっていた。特に、HACCPに関する知識を持った主となる担当者を育成することが重要であり、そのための支援として、工場の実例を用いた個別の指導助言は極めて有効であった。
- また、総菜製造施設におけるノロウイルス不顕性感染者の実態調査を実施したところ、今回の検査では不顕性感染者の発生は確認されなかった。陽性者への行動調査から、事業所内には「感染して一度症状が治まり、本人は完治したと判断しているが、引き続きウイルスを排出している者」が存在し得ることがあらためて示され、常にウイルスを排出している者がいることを前提とした衛生管理が不可欠であることが示唆された。