

令和7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
- 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進
- モデル事業におけるフォローアップ効果の検証

令和8年3月

公益社団法人日本食品衛生協会

目次

I 令和7年度食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要	1
I-1. 目的	1
I-2. 実施概要	1
I-2.1. 食品等事業者における HACCP の実施状況、導入効果等の調査、検証	1
I-2.2. 調査結果の概要	1
I-2.2.1. 飲食店営業	1
I-2.2.2. 製造・加工業	2
I-2.2.3. 販売業	2
I-2.2. 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進	3
I-2.2.1. 講習会ツールの開発	3
I-2.2.2. HACCP フォローアップツールの開発	3
I-2.2.3. HACCP 普及のための記録支援（アプリ開発）	4
I-2.3. モデル事業におけるフォローアップ効果の検証	5
I-2.3.1. モデル事業の実施一覧	5
I-2.3.2. フォローアップ効果の検証	5
I-3. 本事業の総括	7
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	9
II-1. 目的	9
II-2. 調査対象と調査対象者数	9
II-3. 調査票の配布・回収方法	9
II-4. 調査・回収期間	9
II-5. 有効回答数	10
II-6. 調査概要	10
II-6.1. 飲食店営業	10
II-6.1.1. HACCP 導入状況	10
II-6.1.2. HACCP を導入する上での問題点	11
II-6.1.3. 実際に得られた効果	11
II-6.1.4. HACCP を運用する上での課題	12
II-6.1.5. HACCP 未実施事業者の導入における問題点	12
II-6.2. 製造・加工業	13
II-6.2.1. HACCP 導入状況	13
II-6.2.2. HACCP を導入する上での問題点	13
II-6.2.4. HACCP を運用する上での課題	14
II-6.3. 販売業	15
II-6.3.1. HACCP 導入状況	15
II-6.3.2. HACCP を導入する上での問題点	16
II-6.3.3. 実際に得られた効果	16
II-6.3.4. HACCP を運用する上での課題	17
II-6.3.5. HACCP 未実施事業者の導入における問題点	17
II-6.4. HACCP の定着、底上げに向けた課題の整理	18
III 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進	19
III-1. 講習会ツールの開発	19
III-1.1. 目的	19
III-1.2. 実施方法	19

Ⅲ-1.3.	実施結果	19
Ⅲ-1.4.	事業の効果について	22
Ⅲ-2.	HACCP フォローアップツールの活用	23
Ⅲ-2.1.	目的	23
Ⅲ-2.2.	実施方法	23
Ⅲ-2.3.	実施結果	23
Ⅲ-2.4.	事業の効果について	27
Ⅲ-3.	HACCP 普及のための記録支援（アプリ開発）	29
Ⅲ-3.	目的	29
Ⅲ-3.2.	実施概要	29
Ⅳ.	モデル事業におけるフォローアップ効果の検証	30
Ⅳ-1.1.	支部におけるモデル事業の実施方法	30
Ⅳ-1.2.	実施結果	30
Ⅳ-1.3.	効果及び検証	30
Ⅳ-2.	各支部におけるモデル事業の実施概要	32
Ⅳ-2.1.	HACCP の考え方を取入れた衛生管理計画・衛生管理記録フォローアップ研修 （公益社団法人仙台市食品衛生協会）	32
Ⅳ-2.2.	小規模事業者 HACCP 衛生管理のレベルアップ研修（一般社団法人さいたま市 食品衛生協会）	33
Ⅳ-2.3.	HACCP フォローアップ講習会（広島県福山食品衛生協会）	34
Ⅳ-2.5.	「HACCP レベルアップ研修」指導員育成教材の作成（一般社団法人長野県食品 衛生協会）	38
Ⅳ-2.6.	HACCP に沿った衛生管理の定着・促進に向けた取組の充実（一般社団法人滋 賀県食品衛生協会）	40
Ⅳ-2.7.	HACCP レベルアップ食品衛生指導員等研修会（公益社団法人茨城県食品衛生 協会）	42
Ⅳ-2.8.	HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた実務講習会の受講促進と指導員活動 の活性化（一般社団法人和歌山県食品衛生協会）	43
Ⅳ-2.9.	HACCP フォローアップ研修会（一般社団法人愛媛県食品衛生協会）	46
Ⅳ-3.1.	目的	50
Ⅳ-3.2.	実施方法	50
Ⅳ-3.3.	調査結果の概要	50
Ⅳ-3.4.	モデル事業の効果及び検証結果	50
別紙 1-1		53
別紙 1-2		55
別紙 2-1		57
別紙 2-2		61

I 令和 7 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業の概要

I-1. 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 7 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・事業を行った。

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. 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進
3. モデル事業におけるフォローアップ効果の検証

I-2. 実施概要

I-2.1. 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

HACCP の実施状況、導入効果等の調査については、令和 3 年度に飲食店事業者を対象に、令和 4 年度は製造・加工業及び販売業の事業者を対象に調査を実施した。

本年度においては、令和 3 年度及び 4 年度の調査回答に協力を得た事業者に対し、再度、調査を行い、HACCP の導入状況、導入や運用における課題、導入後の効果、未導入者における課題について整理した。

調査対象	発送数（件）	有効回答数
飲食店営業	16,574	4,100（26.9%*）
製造・加工業	11,209	5,137（47.9%*）
販売業	14,290	5,774（42.3%*）
合計	42,073	15,011

*発送数のうち宛先不明等による返送分を除いた数に対する有効回答数の割合

I-2.2. 調査結果の概要

調査は飲食店営業、製造・加工業、販売業に分け、それぞれ結果を取りまとめた（別冊 1）。概要は以下の通りである。

I-2.2.1. 飲食店営業

飲食店営業において、HACCP 導入状況として、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 60.7%であり、令和 3 年度の調査と比べて 2.3 ポイント上昇した。一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 15.9%となり、令和 3 年度に比べて 0.9 ポイント減少した。

HACCP を導入する上での問題点としては、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」が 24.2%、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の貴会）」が 24.0%と続いた。

HACCP を運用する上での課題としては、「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が 39.0%と最も高かった。

また、HACCP 未実施事業者の導入における問題点としては、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」が 29.4%、「社内に導入を指揮できる人材がいない」が 29.3%と続いた。

I-2.2.2. 製造・加工業

製造・加工業において、HACCP 導入状況として、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 58.7%であり、令和 4 年度の調査と比べて 2.0 ポイント上昇した。一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 13.8%となり、令和 4 年度に比べて 6.0 ポイント減少した。

HACCP を導入する上での問題点としては、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」が 29.2%、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の貴会）」が 26.0%と続いた。

実際に得られた効果としては、「品質・安全性が向上した」が 52.4%、「従業員の意識が向上した」が 49.3%と続いた。

HACCP を運用する上での課題としては、「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が 42.3%と最も高かった。

また、HACCP 未実施事業者の導入における問題点としては、「社内に導入を指揮できる人材がいない」が 33.7%と最も高く、次いで「HACCP 導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」が 27.6%と続いた。

I-2.2.3. 販売業

販売業において、HACCP 導入状況として、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 66.8%であり、令和 4 年度の調査と比べて 4.4 ポイント上昇した。一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 13.3%となり、令和 4 年度に比べて 3.9 ポイント減少した。

HACCP を導入する上での問題点としては、「特に問題はない」との回答が 42.8%と最も高かった。次いで、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の貴会）」が 23.6%、「HACCP 運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）がかかる」が 18.3%と続いた。

実際に得られた効果としては、「従業員の意識が向上した」が 55.5%、「品質・安全性が向上した」が 51.0%と続いた。

HACCP を運用する上での課題としては、「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が 43.6%と最も高かった。

また、HACCP 未実施事業者の導入における問題点としては、「社内に導入を指揮できる人材がいない」が 35.7%と最も高く、次いで「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない」が 25.9%、「保健所から指導されたら取り組もうと思っている」が 25.8%と続いた。

I-2.2. 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進

I-2.2.1. 講習会ツールの開発

都道府県市食品衛生協会（以下、「支部」という）が委託を受け実施している食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会（eラーニングを含む）等において、テキストを中心とした講義が実施されている。飲食店等事業者においては、各店舗での作業マニュアルや手順書のなかで、個別の食中毒危害要因の理解不足からその制御が十分に定められていないことも多く、理解不足との指摘があるカンピロバクターに特化したリーフレットを作成し、配布した。

また、リーフレットを活用したレベルアップ促進の効果を検証するため、講習会終了時にアンケートを配布し、理解が深まった点等を検証するほか、実務講習会実施の有無による比較や効果的な実施方法についても調査、検証した。

対象： 食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会（eラーニングを含む）の受講者

方法： 講習会テキストと合わせてリーフレット（別紙 1-1）を配布し、各支部で複数回実施する講習会のいずれかの回において、リーフレットの記載内容に関する理解度についてアンケート用紙（別紙 1-2）を配布し調査を行った。

リーフレット配布数 約 30 万枚

アンケート回収数	食品衛生責任者養成講習会	7,355 枚（54 支部）
	食品衛生責任者実務講習会	3,595（25 支部）

主な結果：カンピロバクター食中毒に関し、「新鮮な鶏肉でも生又は加熱不十分で食べるとカンピロバクター食中毒の危険があることをご存じでしたか？」との問に、食品衛生責任者養成講習会受講者は 71.4%、実務講習会受講者は 84.2%の回答率であった。また、「リーフレットを見て、今後どのようなことに取り組みたいですか？」との問に対しては、生鶏肉の取り扱いに注意したいとの回答が責任者養成講習会では 79.5%、実務講習会 66.5%となり、リーフレットを活用した食中毒の予防方法について、一定の理解が得られた。

I-2.2.2. 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や実施記録の方法等を説明できるリーフレット（別紙 2-1）や関連した動画等を作成し、食品衛生指導員が実施する巡回指導を通じて活用した。

また、指導員研修会等でアンケート用紙（別紙 2-2）を配布し、リーフレットの活用状況等を検証した。

対象： 全国の食品衛生指導員を通じて食品等事業者へ配布（9 万枚）

方法： 各支部で開催する指導員研修会または巡回指導等の活動時に食品衛生指導員に配布した。また、配布した食品衛生指導員にアンケート用紙を配布して活用状況について調査した。

アンケート回収数：7,593 枚（50 支部）

主な結果：「リーフレットはどのように活用されましたか？」の問に対して、リーフレットは HACCP の実施方法をよく知らない事業者だけでなく、HACCP について取り組んでいる事業者にも活用され、HACCP の導入・定着だけでなく、運用・底上げ等のフォローアップにもつながった。また、HACCP の理解促進のためにリーフレットの活用は「有効だと思う」、「やや有効だと思う」

と回答した食品衛生指導員は、86.8%となり、巡回指導等で有効に活用された。

I-2.2.3. HACCP 普及のための記録支援（アプリ開発）

食品衛生指導員の研修会や巡回指導等を通じ、飲食店事業者における記録が習慣化されず、HACCP の定着に至っていない現状となっている。また、厚生科学審議会食品衛生監視部会においても、小規模事業者において HACCP 導入のハードルとして、記録の負担が大きいこと、デジタルツールの活用について挙げられた。

そこで、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。

なお、令和7年度においてはアプリの開発、試行までとし、開発データの納品までとする。

アプリの仕様については以下の通りであり、アプリによる衛生管理計画の策定、実施記録及び振り返り方法については別添1に詳細を示した。

【アプリ名】 HACCP 衛生管理記録アプリ

【仕様】

対象：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」

内容：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、データのダウンロードが可能

仕様：

- ・ iOS、Android にインストールするネイティブアプリ（サーバーを使用せず（ログイン等認証機能の実装なし））
- ・ 記録内容は端末でのみ参照可能
- ・ 入力データ（csv）はメール等で送信可能
- ・ 日本語のみの利用（多言語対応しない）

I-2.3. モデル事業におけるフォローアップ効果の検証

小規模零細事業者の HACCP の普及、定着、レベルアップを目的とし、支部や業種別団体（以下、実施団体という）において、幅広い事業者へのアプローチを可能とするため、飲食店事業者等に対する講習会及び食品等事業者の施設における指導・助言、実地研修等のなかで HACCP のフォローアップ方法等を検証し、HACCP の定着等を推進するためのモデル事業を実施した。

I-2.3.1. モデル事業の実施一覧

モデル事業におけるフォローアップにおいては、以下の食品衛生協会（支部）及び団体で研修事業等が行われ、実施方法、各種コンテンツの利用方法、HACCP の定着、継続性に向けた検証が行われた。

支部・団体	実施概要	フォローアップ実施者	対象者
1 仙台市支部	未実施施設解消を目的としたフォローアップ研修	HACCCP 普及指導員	事業者
2 さいたま市支部	食品衛生指導員による実務講習会での計画作成等の導入支援	保健所 食品衛生指導員	事業者
3 広島県支部	飲食店、製造業向け講習会の実施	外部講師	事業者
4 北九州市支部	①指導員による実施状況確認、再訪による改善点の検証	食品衛生指導員	事業者
	②飲食店（スナック・Bar 等）向け講習会・ワークショップ	HACCCP 普及指導員	事業者
5 長野県支部	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
6 滋賀県支部	飲食店、菓子製造業向け講習会、グループワークの実施	支部	事業者
7 茨城県支部	HACCP レベルアップ食品衛生指導員等研修会	HACCCP 普及指導員	指導員
8 和歌山県支部	①実務講習会による HACCP フォローアップ	支部	事業者
	②HACCP の定着に向けた指導員活動活性化に向けた研修会	県主管課、支部	指導員
9 愛媛県支部	記録簿を持ち寄った HACCP フォローアップ講習会	県主管課、保健所	事業者
10 日本惣菜協会	惣菜製造業における HACCP 実施状況、実地による指導・助言	協会	事業者

I-2.3.2. フォローアップ効果の検証

（１）支部における事業の効果について

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（詳細は別添 2）。

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。

I-3. 本事業の総括

本事業においては、①HACCP 導入状況等の調査・検証、②個別の食中毒危害要因への理解向上ツール開発、③衛生管理計画記録作成アプリ開発、④HACCP 導入・レベルアップのための研修手法開発検証のモデル事業を実施し様々な成果を得た。

①HACCP 導入状況等の調査・検証

飲食店・製造加工業・販売業のいずれにおいても HACCP 実施率は前回調査より上昇した。一方、未導入事業者では「手引書の難解さ」「導入を指揮できる人材不足」「記録の負担」など、導入・運用のハードルが依然として大きいことが明らかとなった。HACCP 導入済事業者からは品質向上や従業員意識の向上などの効果が広く確認され、HACCP の有効性が再確認された。

②個別の食中毒危害要因への理解向上ツール開発

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。

③衛生管理計画記録作成アプリ、動画等開発

HACCP の記録の負担が導入の大きな障壁となっていることから、スマートフォン等を活用して記録するアプリの開発を行った。食品衛生指導員等が衛生管理計画の作成や実施記録の方法等を説明できるリーフレットや動画等を作成し巡回指導を通じて活用した。

④HACCP 導入・レベルアップのための研修手法開発モデル事業

モデル事業では、多様な研修手法を試行され、HACCP の理解促進、導入、レベルアップへの効果を検証した。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る。

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

食品衛生法改正により、令和 2 年 6 月から、原則としてすべての食品等事業者が「HACCP に沿った衛生管理」の実施を求められている。法第 5 1 条に基づく「HACCP に沿った衛生管理」の定着の状況や課題を明らかにするため、令和 3、4 年度に実施した飲食業、製造・加工業、販売業の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。

Ⅱ-2. 調査対象と調査対象者数

令和 3 年度に実施した飲食店営業、令和 4 年度に実施した製造・加工業および販売業の食品等事業者へのフォローアップ調査として、令和 3 年度に回答のあった飲食店営業（16,574 件）の事業者、令和 4 年度に回答のあった製造・加工業（11,209 件）、販売業（14,290 件）の事業者を対象とした（合計：42,073 件）。

調査対象	令和 3,4 年度		令和 7 年度
	調査対象数	回答数(有効回答率)	発送数(件)
飲食店営業	103,316 ^{※1}	25,966 (25.1%)	16,574 ^{※2}
製造・加工業	49,905 ^{※3}	11,922 (23.9%)	11,209 ^{※4}
販売業	70,715 ^{※3}	14,469 (20.5%)	14,290 ^{※4}
合計	223,936	52,357	42,073

※1：選定方法は食品衛生協会及び手引書作成団体の会員並びに自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可施設の事業者から無作為抽出により、対象者を選定した。

※2：※1のうち、団体を經由した調査対象者のうち、送付先が不明な者は調査対象から除外した。

※3：令和 2 年度衛生行政報告例（厚生労働省統計情報部）の食品関係営業施設数を基に、自治体ごとに調査予定数が 400 以上となるように算出し、実際に収集した自治体が保有する食品衛生法に基づく営業許可・届出施設のオープンデータと厚生労働省食品衛生申請等システムから、重複がないよう無作為に抽出し、事業者を選定した。また、手引書作成団体の協力により、団体会員へメールにて送付した。

※4：※3のうち、団体会員は送付先が不明なため、調査対象から除外した。

Ⅱ-3. 調査票の配布・回収方法

調査票は飲食店営業、製造・加工業および販売業それぞれに作成し（本報告書巻末に添付。）、業務委託先である株式会社サーベイリサーチセンターが対象事業者へ調査票を郵送し、回答は郵送又はオンライン回収した。

Ⅱ-4. 調査・回収期間

- ・飲食店事業者への調査：令和 7 年 6 月 19 日（木）～7 月 31 日（木）
- ・製造・加工業への調査：令和 7 年 6 月 13 日（金）～7 月 31 日（木）
- ・販売業への調査：令和 7 年 6 月 13 日（金）～7 月 31 日（木）

Ⅱ-5. 有効回答数

飲食店営業、製造・加工業、販売業の調査対象有効回答数は以下のとおりである。

調査対象	有効回答数（件）	回答率
飲食店営業	4,100	26.9%
製造・加工業	5,137	47.9%
販売業	5,774	42.3%
合計	15,011	—

※本調査の有効回答数は、全ての回答が記入されていない調査票、事業者情報のみ回答があった調査票、本社・本部で回答を統一している調査票、販売総額もしくは従業員数が全社全体の金額・従業員数で回答している調査票を除いた件数を示している。

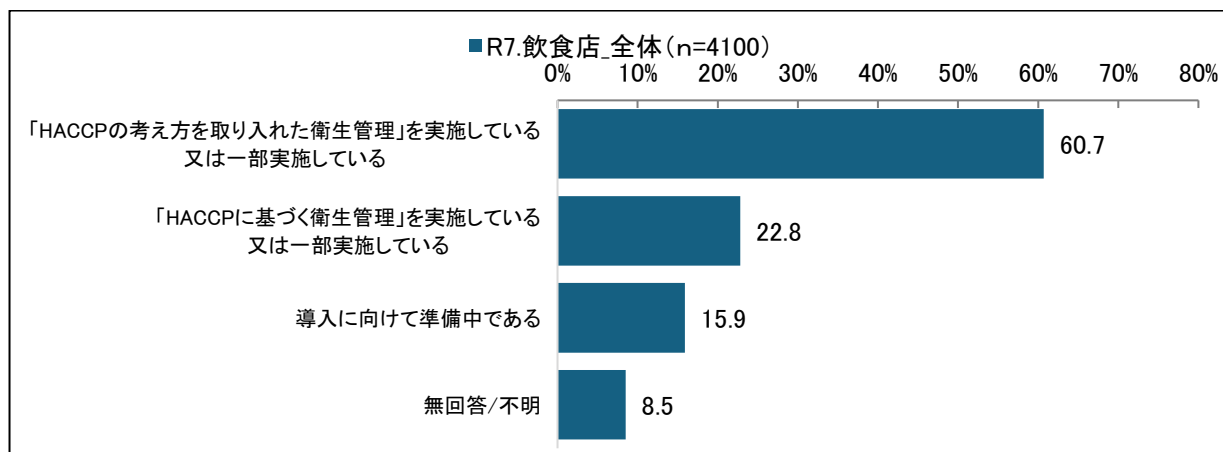
Ⅱ-6. 調査概要

調査は飲食店営業、製造・加工業、販売業に分け、それぞれ結果を取りまとめた（別冊1）。本調査結果の整理方法は別冊に記載した通りであり、概要は以下の通りである。

Ⅱ-6.1. 飲食店営業

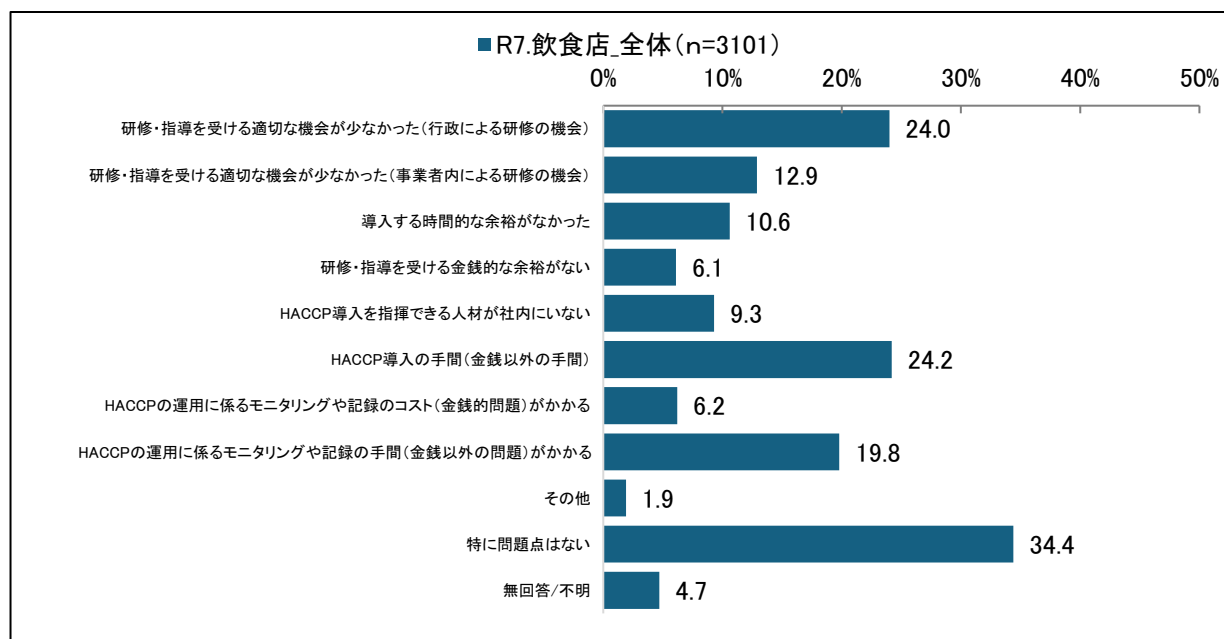
Ⅱ-6.1.1. HACCP 導入状況

HACCP 導入状況として、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 60.7%であり、令和3年度の調査と比べて2.3ポイント上昇した。一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 15.9%となり、令和3年度に比べて0.9ポイント減少した。



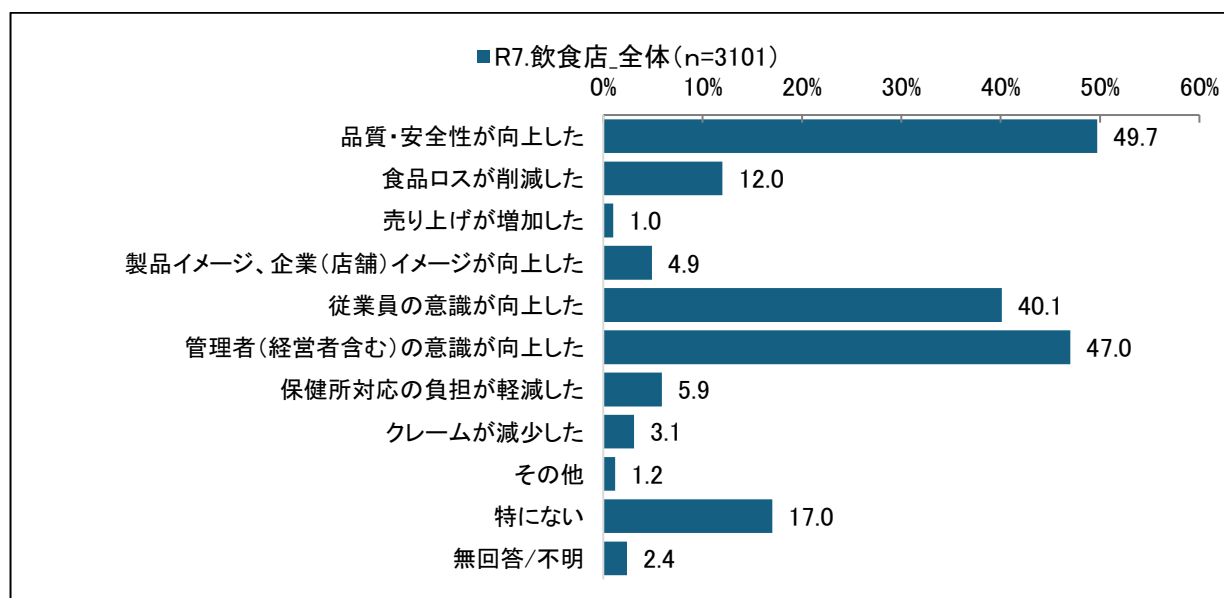
Ⅱ-6.1.2. HACCPを導入する上での問題点

「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」が24.2%、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の貴会）」が24.0%と続いた。



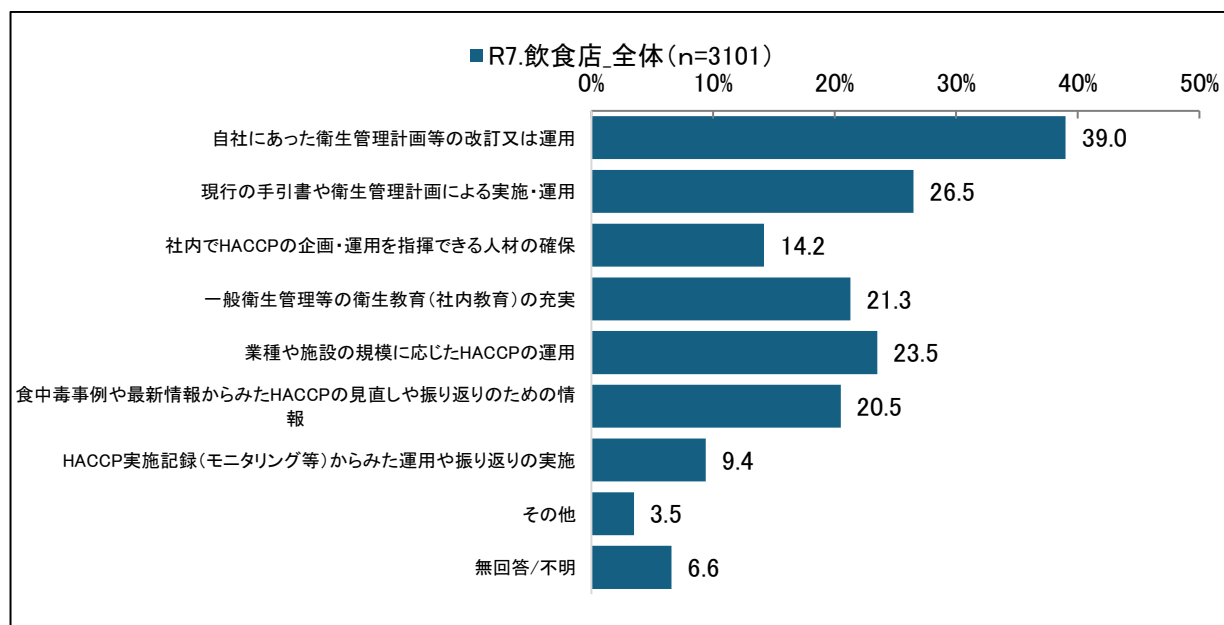
Ⅱ-6.1.3. 実際に得られた効果

「品質・安全性が向上した」が49.7%、「管理者（経営者を含む）の意識が向上した」が47.0%と続いた。



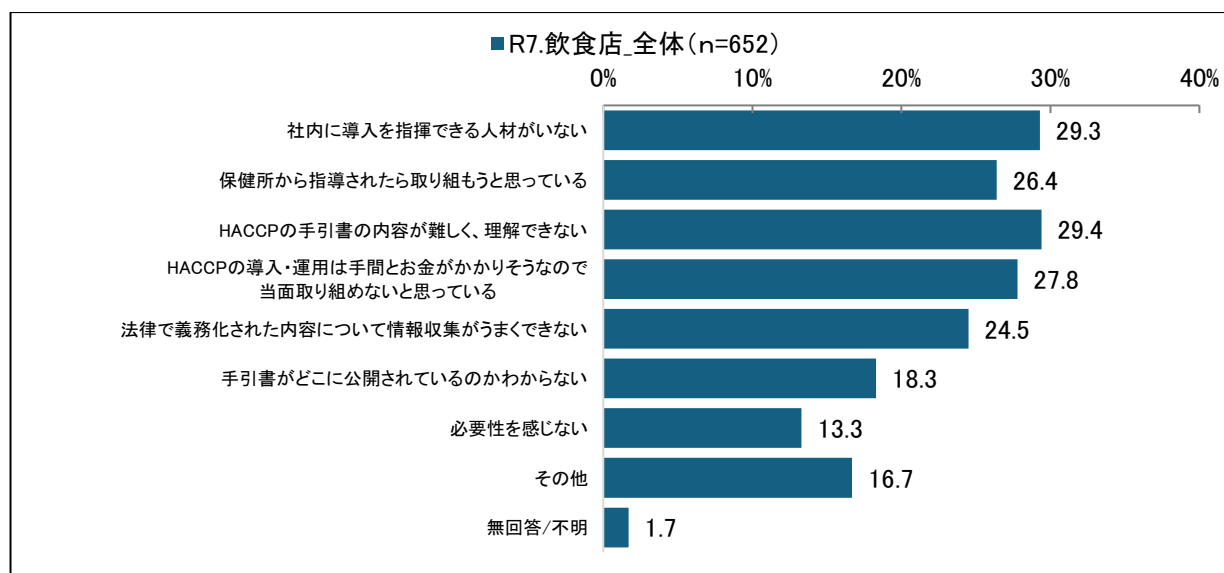
Ⅱ-6.1.4. HACCP を運用する上での課題

「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が 39.0%と最も高かった。



Ⅱ-6.1.5. HACCP 未実施事業者の導入における問題点

「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」が 29.4%、「社内に導入を指揮できる人材がいない」が 29.3%と続いた。

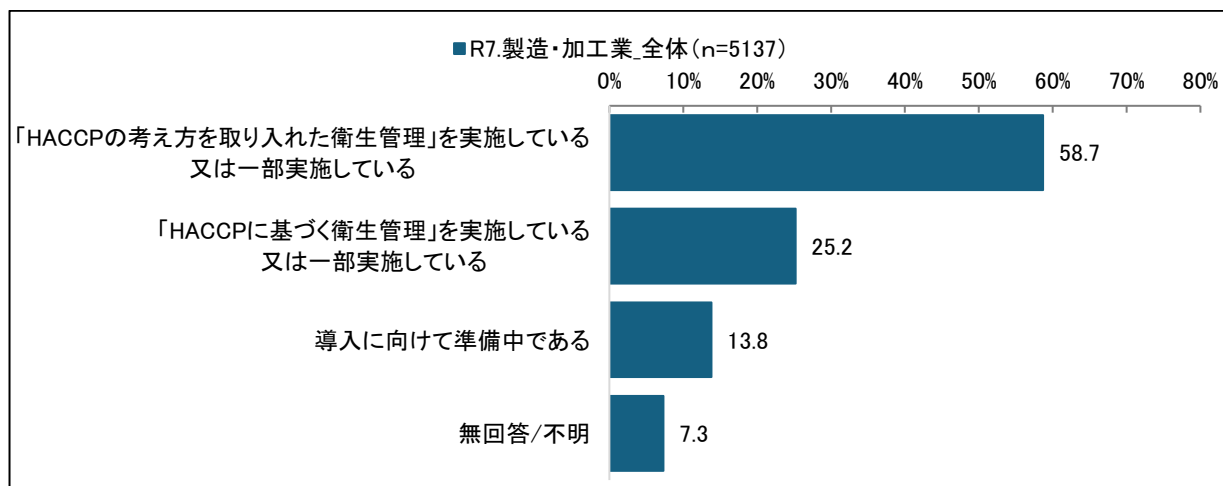


Ⅱ-6.2. 製造・加工業

Ⅱ-6.2.1. HACCP 導入状況

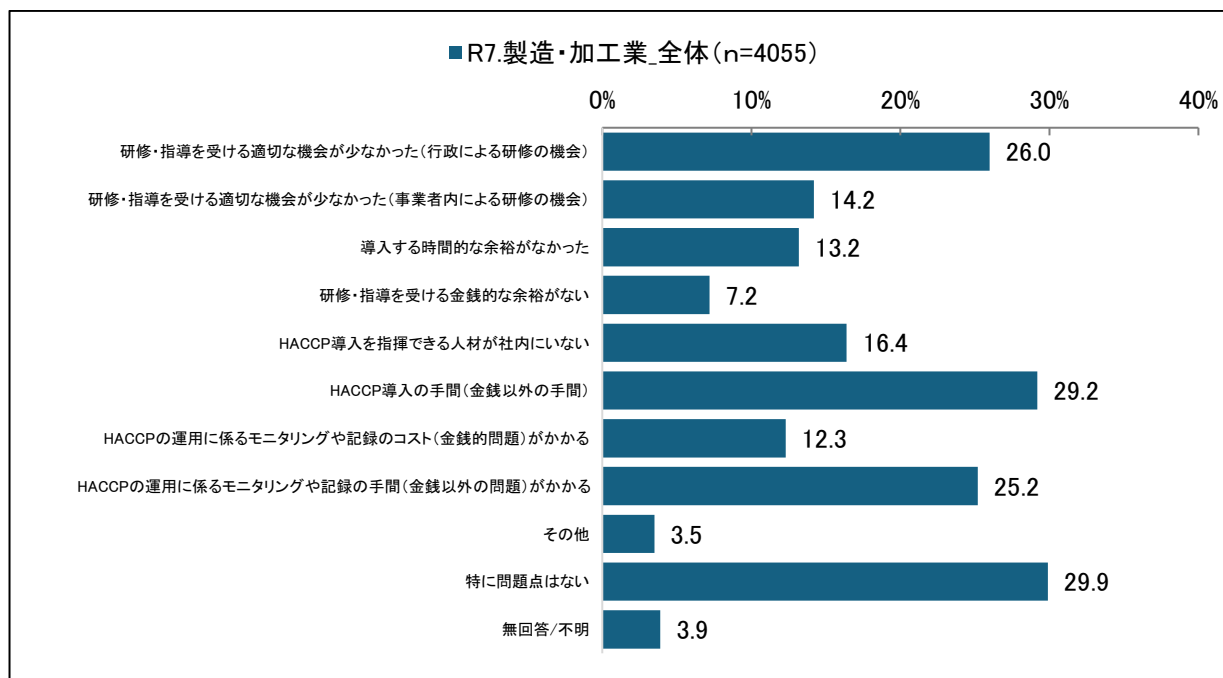
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 58.7%であり、令和 4 年度の調査と比べて 2.0 ポイント上昇した。

一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 13.8%となり、令和 4 年度に比べて 6.0 ポイント減少した。



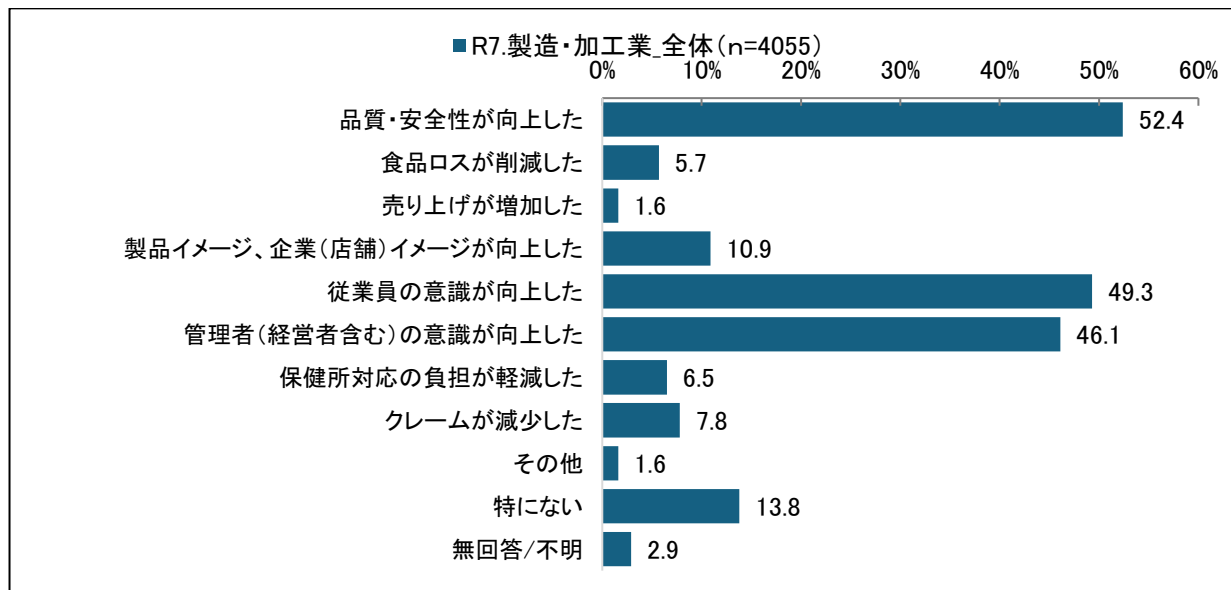
Ⅱ-6.2.2. HACCP 導入する上での問題点

「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」が 29.2%、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の貴会）」が 26.0%と続いた。



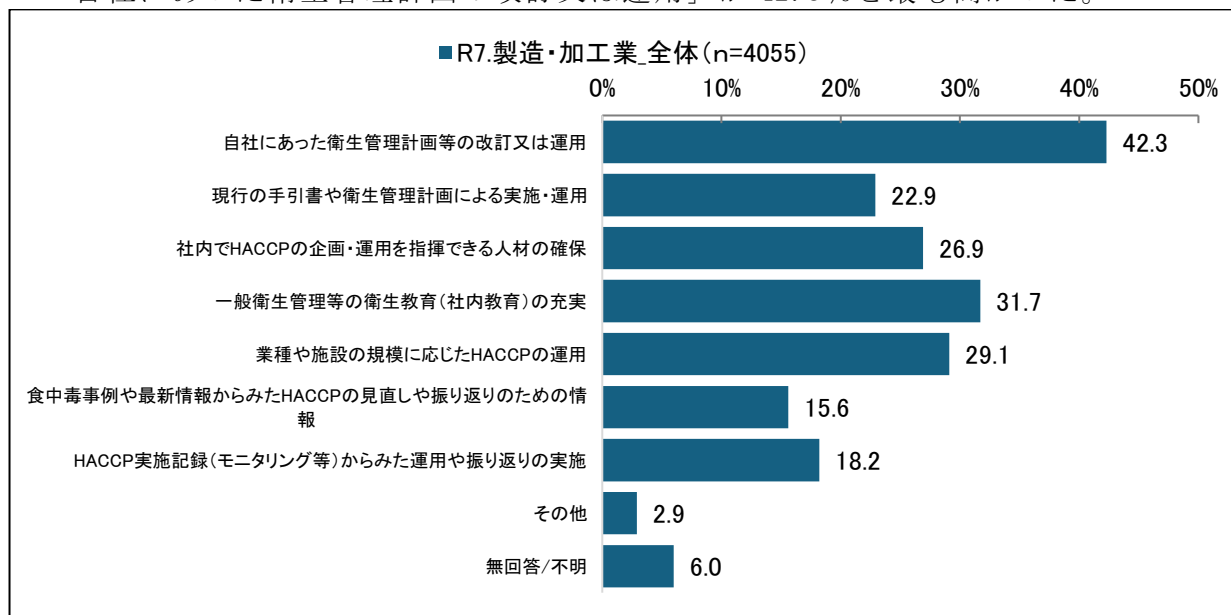
Ⅱ-6.2.3. 実際に得られた効果

「品質・安全性が向上した」が 52.4%、「従業員の意識が向上した」が 49.3%と続いた。



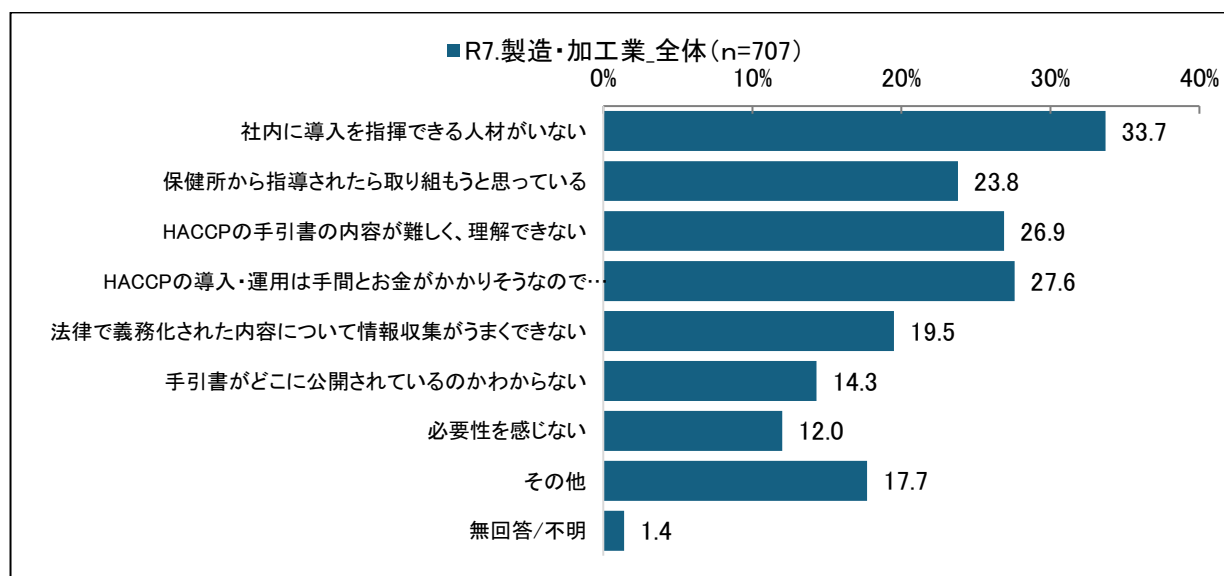
Ⅱ-6.2.4. HACCP を運用する上での課題

「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が 42.3%と最も高かった。



Ⅱ-6.2.5. HACCP 未実施事業者の導入における問題点

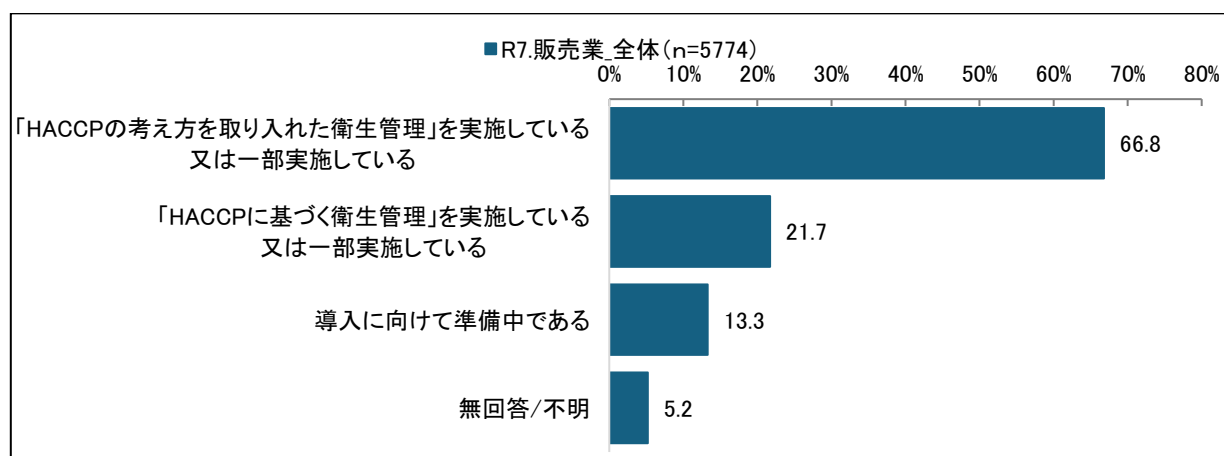
「社内に導入を指揮できる人材がいない」が 33.7%と最も高く、次いで「HACCP 導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」が 27.6%と続いた。



Ⅱ-6.3. 販売業

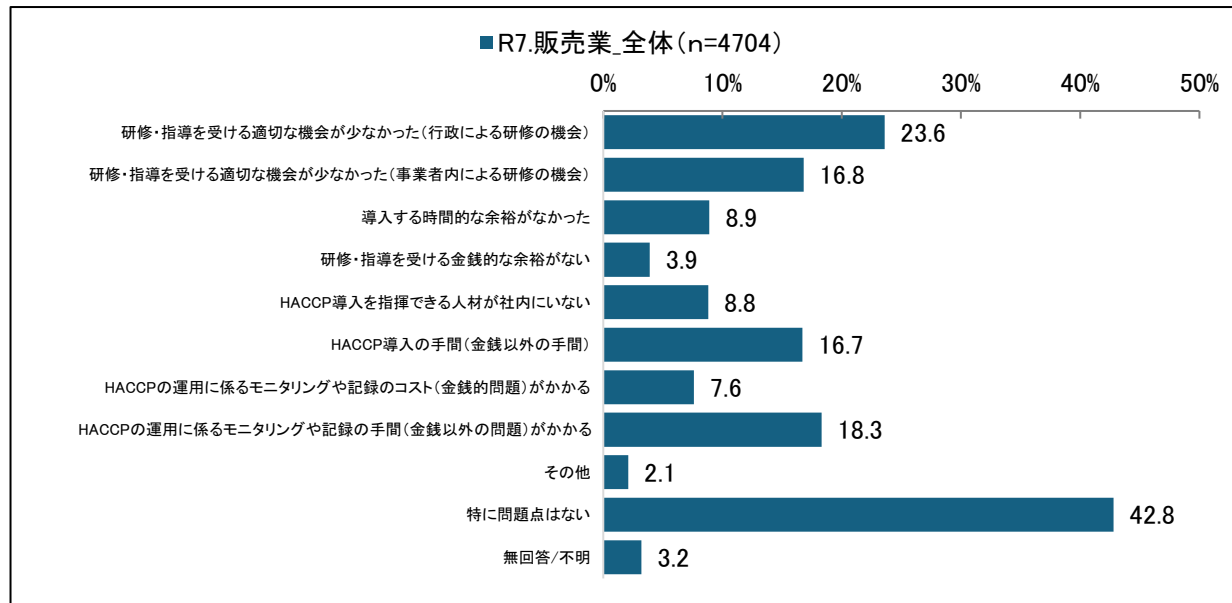
Ⅱ-6.3.1. HACCP 導入状況

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している、又は一部実施している」との回答が 66.8%であり、令和 4 年度の調査と比べて 4.4 ポイント上昇した。一方、「実施はしていないが、これから導入する予定である／導入に向けて準備中である」との回答が 13.3%となり、令和 4 年度に比べて 3.9 ポイント減少した。



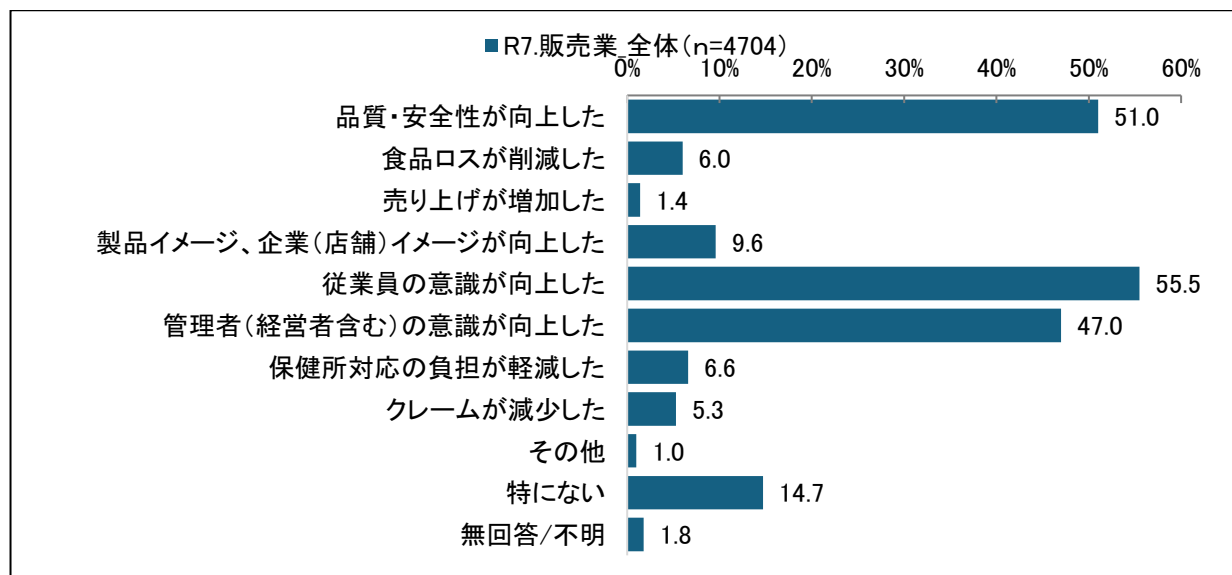
Ⅱ-6.3.2. HACCPを導入する上での問題点

「特に問題はない」との回答が42.8%と最も高かった。次いで、「研修・指導を受ける適切な機会がなかった（行政による研修の機会）」が23.6%、「HACCP運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）がかかる」が18.3%と続いた。



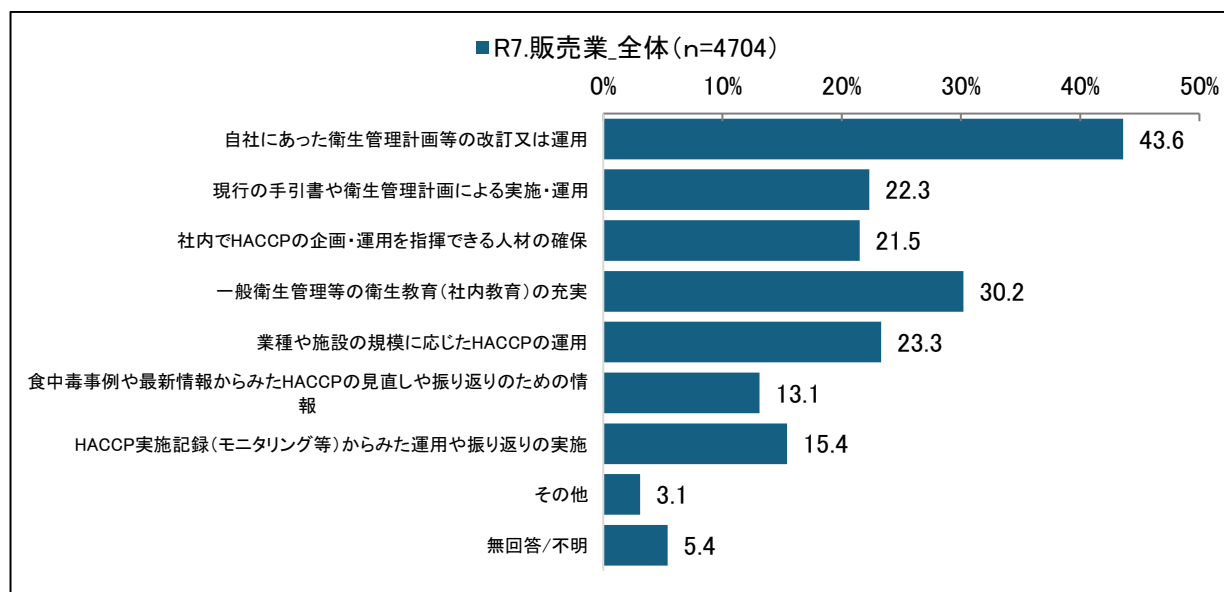
Ⅱ-6.3.3. 実際に得られた効果

「従業員の意識が向上した」が55.5%、「品質・安全性が向上した」が51.0%と続いた。



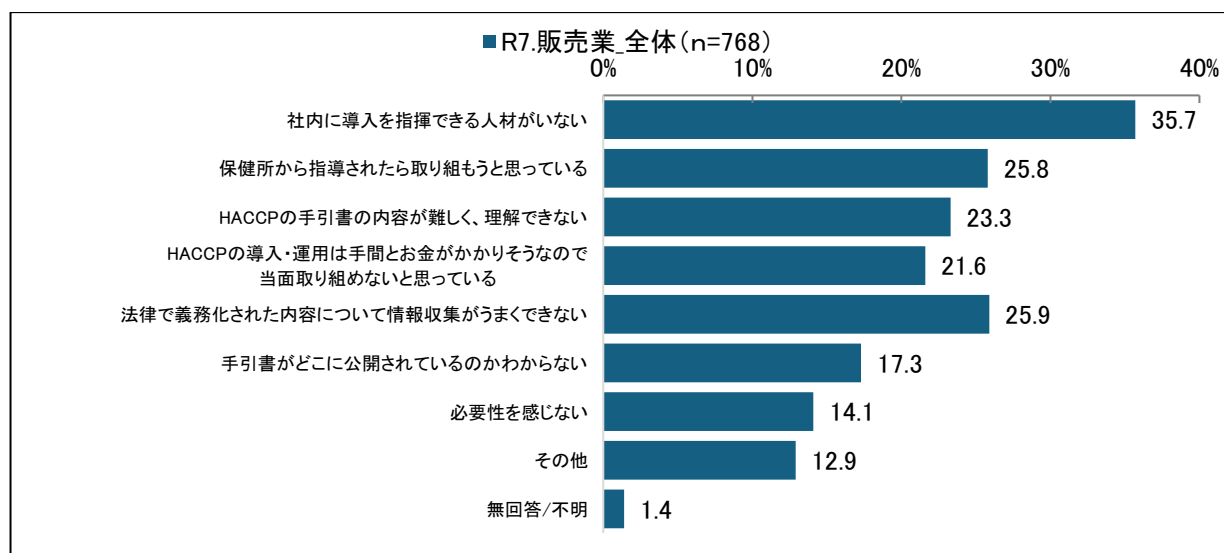
Ⅱ-6.3.4. HACCP を運用する上での課題

「自社にあった衛生管理計画の改訂又は運用」が43.6%と最も高かった。



Ⅱ-6.3.5. HACCP 未実施事業者の導入における問題点

「社内に導入を指揮できる人材がいない」が35.7%と最も高く、次いで「法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない」が25.9%、「保健所から指導されたら取り組もうと思っている」が25.8%と続いた。



Ⅱ-6.4. HACCP の定着、底上げに向けた課題の整理

今回の調査結果より、HACCP に沿った衛生管理の導入により、これまで実際に得られた効果として「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。

一方、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（行政による研修会）」、「HACCP 導入の手間（金銭以外の手間）」、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）がかかる」等も挙げられており、実施記録に対する負担が大きいことが示唆された。これらの問題点を解決するためにはスマートフォン等のデジタルツールの活用により、HACCP 導入のハードルを越え、定着・底上げに寄与するものと考えられる。

令和 3～4 年度の調査と比較して、HACCP に沿った衛生管理を実施している事業者は微増にとどまっている。HACCP の定着、底上げするためには、事業者にとってメリットである「衛生管理の向上に寄与すること」を普及啓発すること、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。

また、HACCP を運用する上での課題としては「自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用」が多く挙げられており、食品等事業者が振り返り（レビュー）を通じて HACCP の底上げ・レベルアップするための段階に進んでいるものと見える。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た。

Ⅲ 小規模零細事業者の HACCP 普及、レベルアップ促進

Ⅲ-1. 講習会ツールの開発

Ⅲ-1.1. 目的

支部が委託を受け実施している食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会（eラーニングを含む）等において、テキストを中心とした講義が実施されている。飲食店等事業者においては、各店舗での作業マニュアルや手順書のなかで、個別の食中毒危害要因の理解不足からその制御が十分に定められていないことも多く、理解不足との指摘があるカンピロバクターに特化したリーフレットを作成し、事業者の理解が不十分な点を是正するためのリーフレットを作成・配布した。

また、リーフレットを活用したレベルアップ促進の効果を検証するため、講習会終了時にアンケートを配布し、理解が深まった点等を検証するほか、実務講習会実施の有無による比較や効果的な実施方法についても調査、検証した。

Ⅲ-1.2. 実施方法

食中毒の発生状況において、カンピロバクター食中毒の件数が高止まりし、食品等事業者の認知が十分でないとの指摘もあることから、食品等事業者に広く周知啓発するため、食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会において、カンピロバクター食中毒の予防啓発を目的としたリーフレットを配布し、理解度等についてアンケート調査を行った。

（別紙 1-1：カンピロバクター食中毒リーフレット）

（別紙 1-2：アンケート用紙）

- （1）アンケート実施期間：令和 7 年 7 月～12 月
- （2）対象講習会：食品衛生責任者養成講習会、食品衛生責任者実務講習会等
- （3）リーフレット及びアンケートの配布方法

リーフレット配布数：約 30 万枚

①各支部での食品衛生責任者養成講習会及び食品衛生責任者実務講習会のテキスト配布の際に、同数のリーフレット及びアンケートを配布

②アンケートについては、各支部 1 もしくは 2 会場分を回収し、集計委託会社（株式会社サーベイリサーチセンター）へ返送

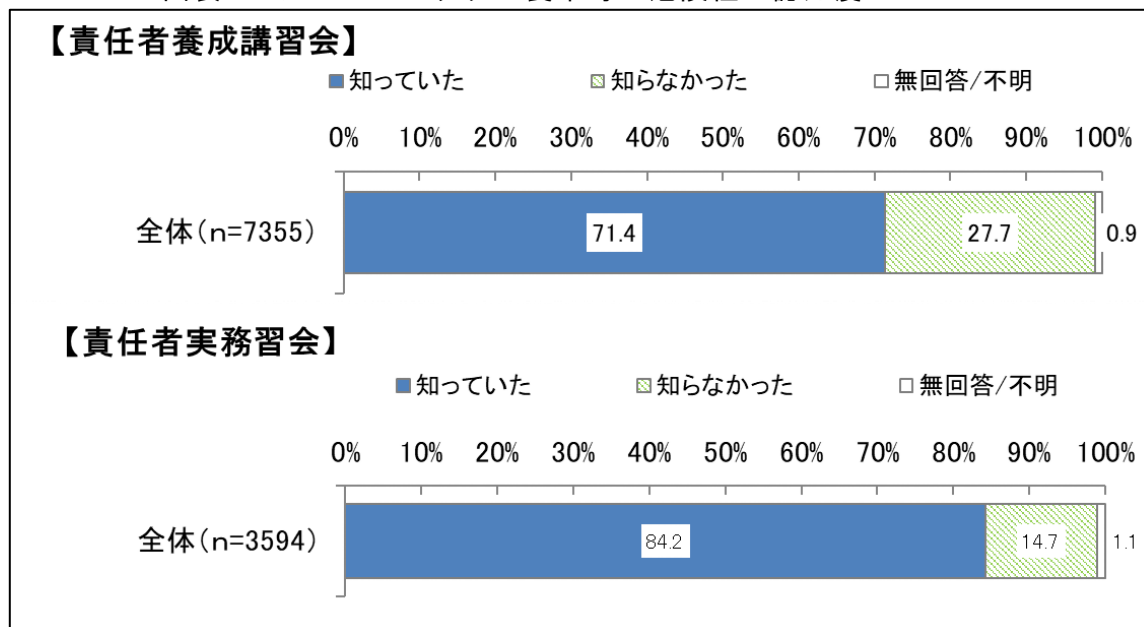
Ⅲ-1.3. 実施結果

カンピロバクター食中毒予防啓発リーフレットに関するアンケート結果については以下に示す。アンケートは、食品衛生責任者養成講習会においては 7,355 枚（54 支部）、実務講習会では 3,594 枚（25 支部）より回収した。

問 1 新鮮な鶏肉でも生又は加熱不十分で食べるとカンピロバクター食中毒の危険があることをご存じでしたか？

「知っていた」と回答した受講者は、食品衛生責任者養成講習会では 71.4%、実務講習会では 84.2%であった。

図表 1 カンピロバクター食中毒の危険性の認知度について



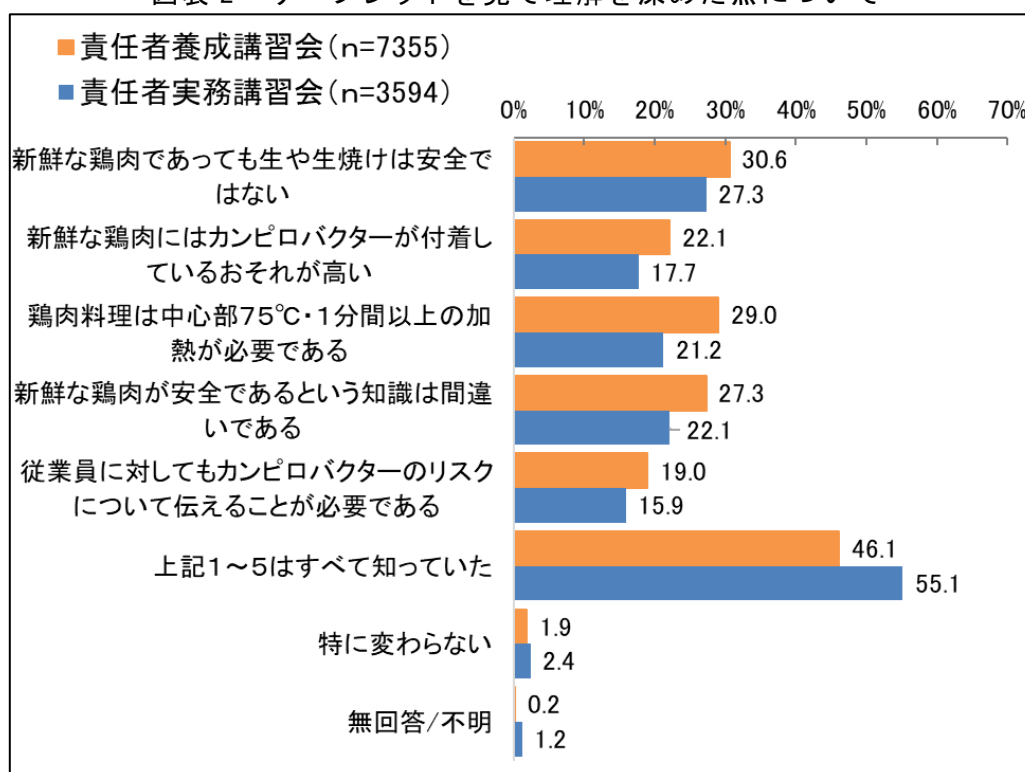
問2 リーフレット（表・裏面）を見て、理解を深めた点はありませんでしたか。（複数回答可）

食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会とも、選択肢*1～5のいずれの内容も全て知っていたとの回答のポイントが高く、実務講習会の受講者の方が高い結果となった。

*選択肢について

- ①：新鮮な鶏肉であっても生や生焼けは安全ではない
- ②新鮮な鶏肉にはカンピロバクターが付着しているおそれが高い
- ③鶏肉料理は中心部75℃・1分間以上の加熱が必要である
- ④新鮮な鶏肉が安全であるという知識は間違いである
- ⑤従業員に対してもカンピロバクターのリスクについて伝える必要がある

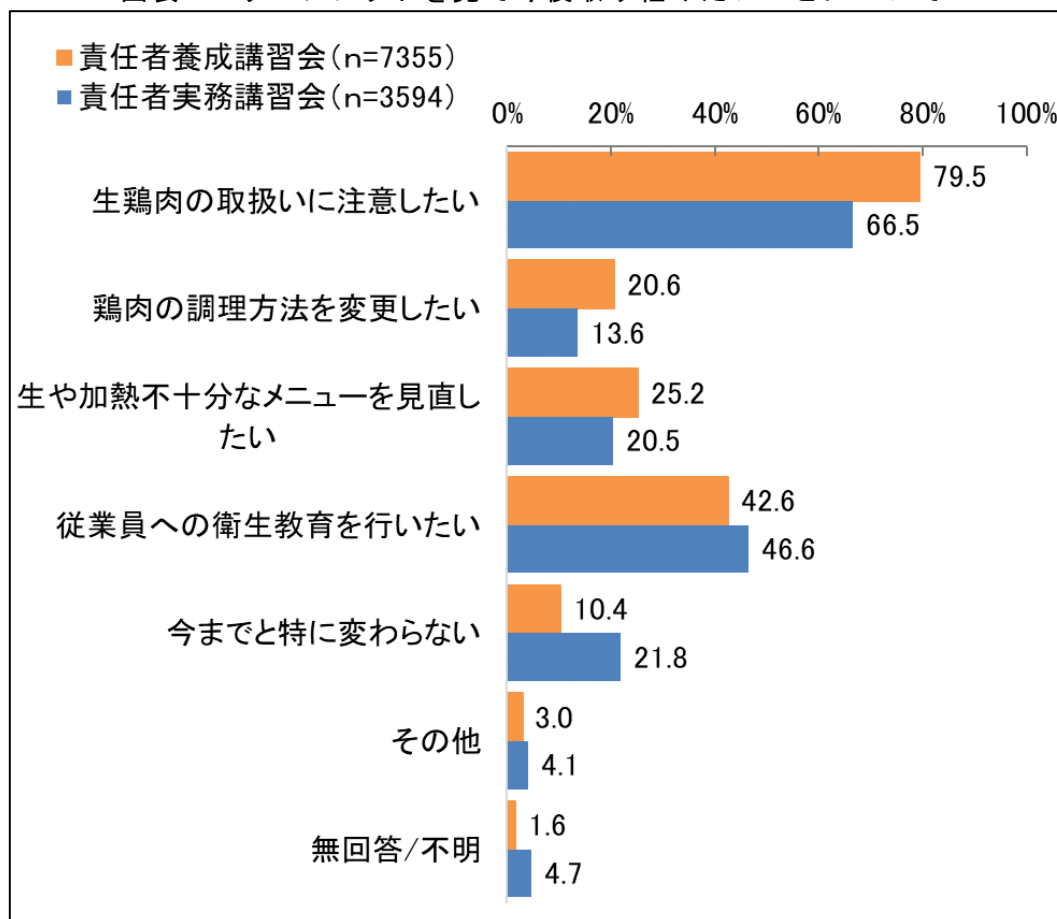
図表2 リーフレットを見て理解を深めた点について



問3 このようなカンピロバクター食中毒予防啓発のリーフレットをみて、今後どのようなことに取り組みたいですか？（複数回答可）

最も多かった回答は「生鶏肉の取扱いに注意したい」であり、次いで「従業員への教育を行いたい」が多かった。特に実務講習会の受講者の方が4ポイント高くなった。

図表3 リーフレットを見て今後取り組みたいことについて



Ⅲ-1.4. 事業の効果について

特に飲食店事業者の受講が多い食品衛生責任者養成講習会及び実務講習会において、特にカンピロバクター食中毒の原因や予防対策等について、鶏肉の取扱い等の事例を示したリーフレットを配布し、その理解度等についてアンケート調査を行った。食中毒の予防対策等については、食品衛生責任者養成講習会の受講者の方がリーフレットを通じて理解を深めた割合が高く、今後取り組みたい点についてのポイントも高かった。実務講習会の受講者においては、日頃より調理等に従事している者が多いことから、養成講習会に比べてポイントは低かったものの、店舗での衛生教育については、より高い意識を持っていることが認められた。

これらの講習会では食品衛生全般の講義・解説が行われることから、ポイントを絞って、視覚的に理解を深める教材ツールの活用が有効であった。

Ⅲ-2. HACCP フォローアップツールの活用

Ⅲ-2.1. 目的

飲食店等事業者の中でも、中小零細事業者を対象とし、HACCP の定着・レベルアップを促進するため、食品衛生指導員が実施する巡回指導を通じて、HACCP 導入・運用状況に応じて活用できるリーフレットを作成・配布し、活用方法等についてアンケート調査を実施した。

また、本リーフレットの内容について、ショート動画（5 分程度のもの）を制作し、QR コードを巡回指導等で活用できるようにした（Ⅳ-2.4. 北九州市食品衛生協会のモデル事業にて活用状況を紹介）。

Ⅲ-2.2. 実施方法

- (1) アンケート実施期間：令和 7 年 7 月～12 月
- (2) 対象講習会：都道府県市食品衛生協会に所属する食品衛生指導員
- (3) リーフレット及びアンケートの配布方法
 - ①食品衛生指導員研修会等の会場において、リーフレット（9 万枚）及びアンケートを配布
 - ②アンケートについては、各支部にて回収し（7,593 枚）、集計委託会社（株式会社サーベイリサーチセンター）へ返送
 - ③リーフレットのショー度動画については、別途配布できる資料や名刺サイズのカードに QR コードを印刷し、巡回指導等で活用した。活用事例はⅣ-4 に記載の北九州市食品衛生協会が実施したモデル事業において報告する。

（別紙 2-1：HACCP フォローアップリーフレット）

（別紙 2-2：アンケート用紙）

Ⅲ-2.3. 実施結果

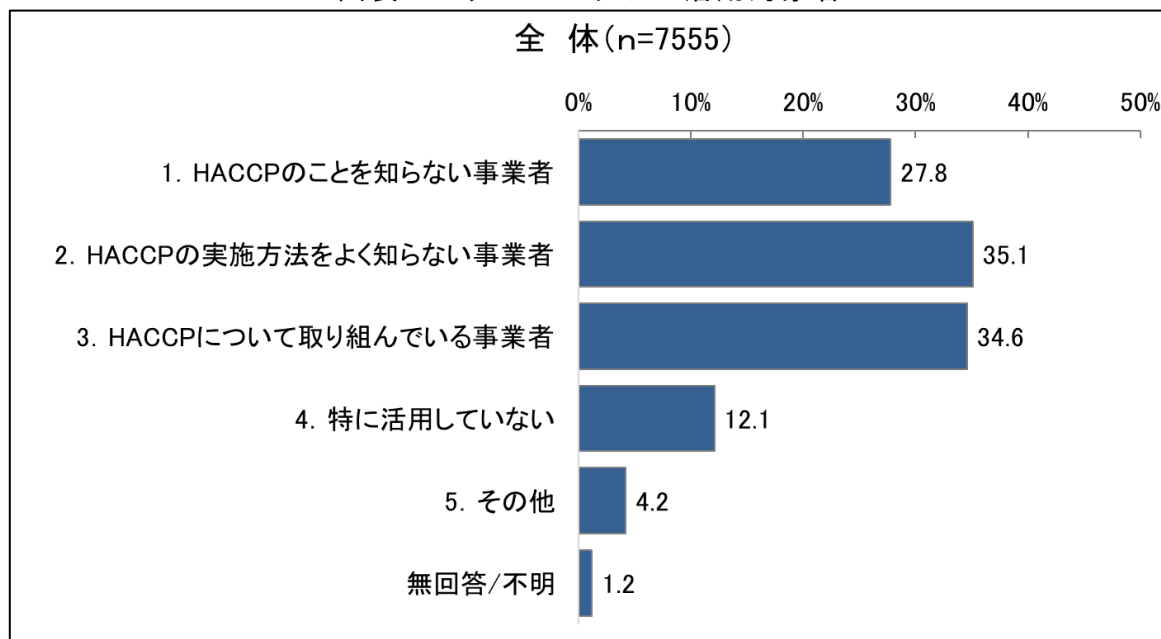
HACCP フォローアップリーフレットに関するアンケート結果については以下に示す。アンケートは、50 支部より 7,593 枚回収した。

問1 リーフレットはどのように活用されましたか？

巡回指導等でリーフレットをどのように活用されたかを聞いたところ、「HACCPの実施方法をよく知らない事業者」への説明に活用したとの回答が35.1%であった。

一部の支部での巡回指導の時期に配布が間に合わないこともあり、「特に活用していない」との回答もあったが、指導員の研修会等にて利用があった。

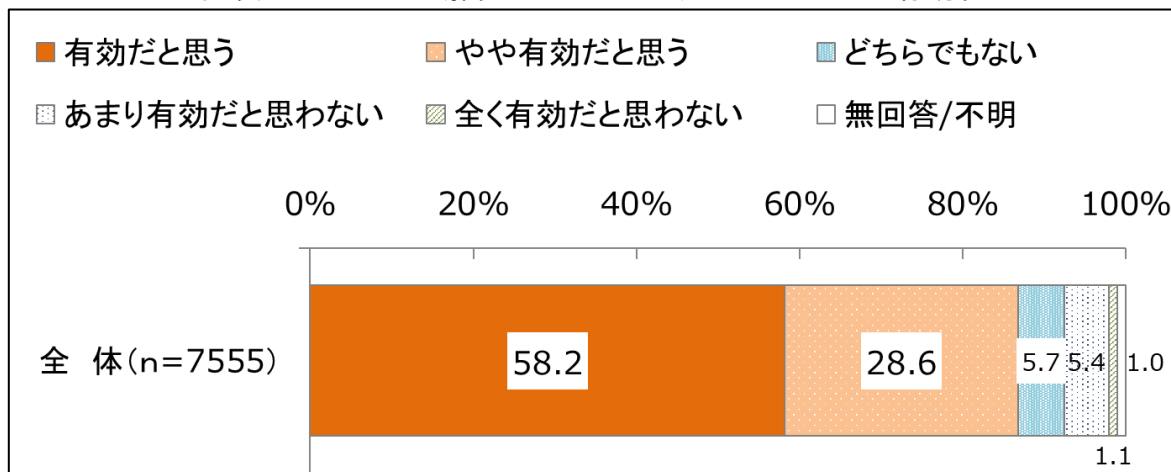
図表4 リーフレットの活用対象者



問2 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？

食品衛生指導員の巡回指導において「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」を重点指導目標として実施している中で、本リーフレットの有効性について聞いたところ、「有効だと思う」「やや有効だと思う」を合わせ 86.8% となった。

図表 5 HACCP 理解促進のためのリーフレットの有効性

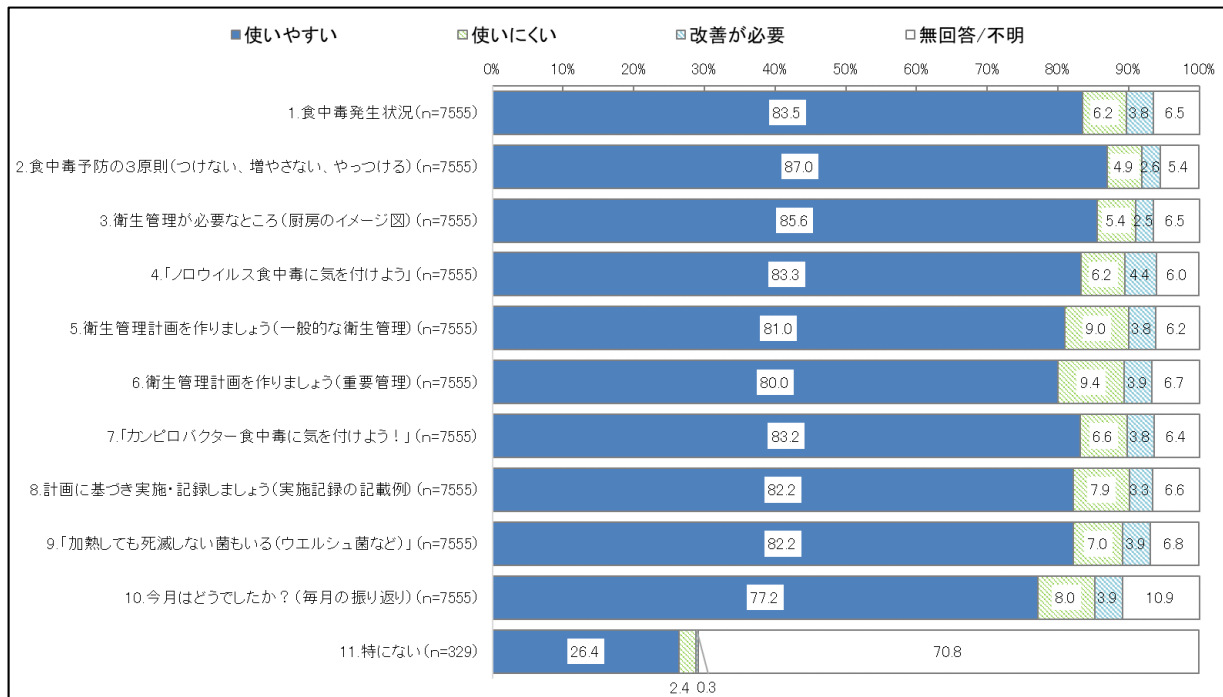


問 3-1 HACCP について事業者へ説明する際、リーフレット内容についての使いやすさ
はいかがでしたか？

巡回指導等において事業者へ HACCP について説明するにあたり、リーフレットの内容の使いやすさについて聞いたところ、使いやすいとの回答については「2. 食中毒予防の3原則（つけない、増やさない、やっつける）」が87.0%と最も高かった。

一方、「使いにくい」「改善が必要」との回答が多かった項目は「6. 衛生管理計画を作りましょう（重要管理）」であった。

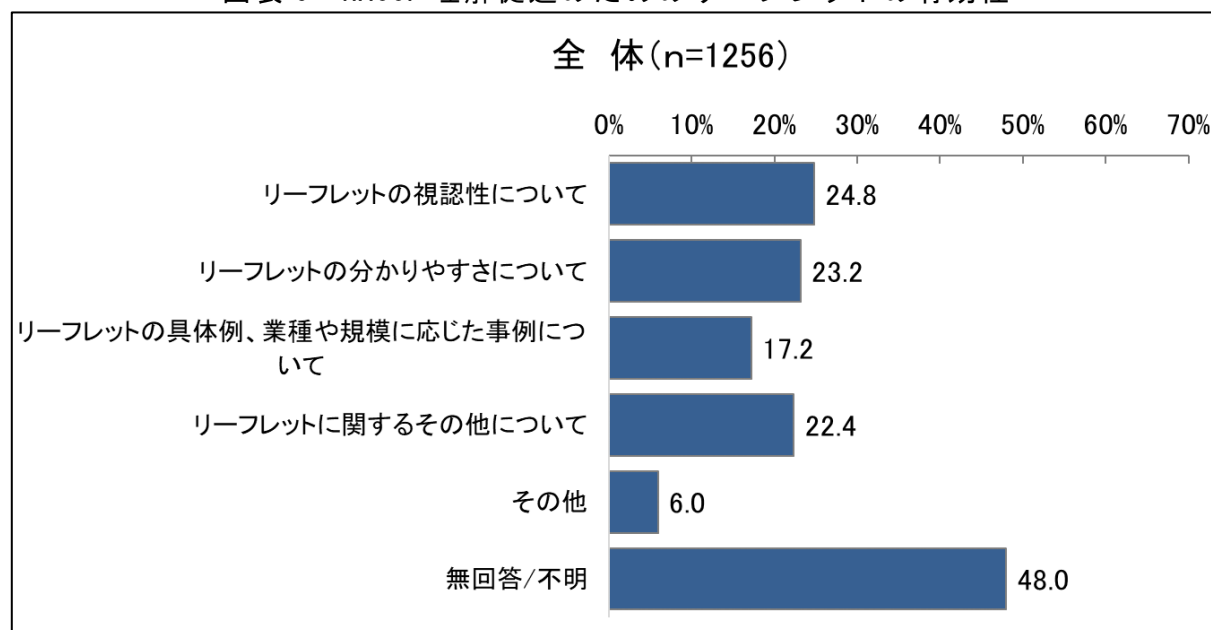
図表 6 HACCP 理解促進のためのリーフレットの有効性



問 3-2 （問 3-1 において）「改善が必要」を選択された方は、どのように改善したら
よいか、具体例を記入ください。

問 3-1 において、「改善が必要」を選択された方に、具体例を聞いたところ、無回答/不明を除くと、「リーフレットの視認性について」が 24.8%、「リーフレットのわかりやすさについて」が 23.2%と続いた。

図表 6 HACCP 理解促進のためのリーフレットの有効性



Ⅲ-2.4. 事業の効果について

今回作成したリーフレットは、飲食店事業者の中でも特に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理をまだ実施できていない事業者に対して、飲食店での食中毒発生状況（事件数）が 6 割以上であること、衛生管理を「見える化」するために食中毒予防 3 原則をベースとした予防対策についてイラストを交え、食品衛生指導員が巡回指導等を通じて事業者の実施状況等に合わせて活用できるようレイアウトした。

リーフレットを活用した対象者は、HACCP のことを知らない事業者から取り組んでいる事業者までさまざまであったが、食中毒の発生状況、予防 3 原則を含めた対策、衛生管理の必要な厨房等のイラスト等を活用して、事業者の状況に合わせて説明等を行うために有効に利用できたことがアンケート結果より検証できた。

Ⅲ-3. HACCP 普及のための記録支援（アプリ開発）

Ⅲ-3. 目的

支部にて実施している飲食店向けの HACCP 研修会や巡回指導等を通じ、飲食店事業者における記録が習慣、HACCP の定着に至っていない現状となっている。また、厚生科学審議会食品衛生監視部会においても、小規模事業者において HACCP 導入のハードルとして、記録の負担が大きいこと、デジタルツールの活用について挙げられている。

そこで、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。

Ⅲ-3.2. 実施概要

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て、以下の仕様において開発した。

なお、令和 7 年度事業においては、アプリの試行・検証までとし、開発に係る設計書類、データ等を納品した。

〈アプリ名〉 HACCP 衛生管理記録アプリ

アプリによる衛生管理計画の策定、実施記録及び振り返り方法等の機能については別添 1 に詳細を示した。

〈仕様〉

- ・ 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）

〈納品物〉

基本設計書

試験計画書・報告書

データベース設計書・詳細設計書

アプリケーションソースコード一式（iOS/Android）

保守チェックリスト

IV. モデル事業におけるフォローアップ効果の検証

小規模零細事業者の HACCP の普及、定着、レベルアップを目的とし、以下に示すモデル事業について、実施を希望する都道府県市食品衛生協会（以下、支部という）及び業種別団体から（以下、実施団体という）にて、幅広い事業者へのアプローチが可能となる HACCP のフォローアップ方法等を検討し、それらの効果を検証することとした。

〔実施団体〕

- ・支部（飲食店事業者向けの HACCP 普及啓発に係るモデル事業の検証）
- ・一般社団法人日本惣菜協会における惣菜製造業のフォローアップ効果の検証）

IV-1.1. 支部におけるモデル事業の実施方法

本事業は、小規模・零細事業者における HACCP の普及・定着および運用レベルの向上を目的として、各支部での実施状況に応じ、講習会、個別相談、実地調査、ワークショップ、Web 教材等、複数のアプローチを組み合わせ、幅広い事業者層への支援効果を検証した。

IV-1.2. 実施結果

事業を通じて明らかになった主な課題は、①記録の継続困難（業務多忙、少人数体制、負担感）、②衛生管理計画の見直し（振り返り）の未実施、③行政からの周知不足、④従業員教育の難しさ、⑤HACCP の必要性に対する理解不足等であった。

一方、個別相談や演習形式の研修、動画・リーフレットの活用、グループワーク等は、事業者の理解促進に有効であり、衛生管理の改善点の可視化や実践意欲の向上に寄与した。

また、支部に所属する食品衛生指導員（以下、指導員という）の知識・説明力のばらつきも課題として確認され、指導内容の標準化および継続的なスキルアップの必要性が示された。Web 教材のような時間・場所を問わない学習手段は、指導員の能力向上に資する有効な手法であることが確認された。

IV-1.3. 効果及び検証

本事業では、HACCP の「理解 → 実施 → 継続」の各段階における課題を明確化するとともに、効果的な支援手法を抽出することができた。今後は、記録負担の軽減、デジタル化の推進、定期巡回の仕組み化、指導員の能力向上を組み合わせた総合的なフォローアップ体制の構築が求められる。

各支部で実施したフォローアップについて、新たな取組み、従来からの改善点について、以下に概要を取りまとめた。

①仙台市

HACCP 未実施施設の解消を目的に、保健所主催の研修会と連携して、個別相談付き少人数研修を新たに実施した。

これまでは多数参加の講義中心型で実施してきたが、少人数制＋個別相談を組み合わせた実践的研修として実施し、実態に即した助言に対して好評であった。参加者の理解度・満足度は大幅に向上するとともに、HACCP 導入施設においては再確認のニーズがあることも把握できた。

②さいたま市

食品衛生責任者実務講習会において演習方式のフォローアップを導入し、演習時のアドバス、技術支援体制を組んだ講習会を実施した。講習会では、指導員はアドバ

イザーとして受講者の対応を行うとともに、保健所監視員が技術的支援を行い、指導員と保健所との連携を行った。

従来の講習型から、指導員研修と実務講習を連動させた「演習方式」へ改善したことで、HACCP への理解や記録の実践力が向上した。指導員のスキルアップ体制も強化され、事業者支援の質が高まった点は大きな進展となった。継続フォローの必要性も明確化され、改善サイクルが回り始めている。

③広島県福山支所

同支所では外部講師を招いて飲食店向け・製造業向けの HACCP 講習会を初めて実施した。飲食店向けに関しては、受講者の大半が個人で小規模な店舗を運営し、導入に至っていない事業者であったが、基本の考え方や例を挙げての説明があったことにより、HACCP の重要性や記録の方法、業務上の改善点など課題がよりはっきり可視化され、各参加者の今後の業務に生かされるきっかけになった。

④北九州市支部

モデル事業者に対し、実地調査、再訪、必要に応じて 3 回の訪問を行い、HACCP の実施状況等に応じて段階的にフォローアップを行った。従来の巡回指導（単発）に比べ、動画・QR コードなど新しい教材を活用した説明により、HACCP の理解促進につながり、衛生管理計画の見直し、記録簿の使い方の理解が進み、事業者の衛生管理の取組みの改善が図られた。

⑤長野県支部

これまでの集合研修中心から、Web 教材を新規開発し、指導員が時間・場所を問わず学習できる体制を構築した。現場動画を用いた実践的教材により、初任者の理解度が向上した。教材更新が容易になり、継続的なスキルアップが可能となった点が従来より大きく進展した。

⑥滋賀県支部

今回新たにグループワーク中心のフォローアップ研修を実施し、事業者同士の課題共有と改善策検討を促した。記録負担や従業員教育の難しさなど、小規模事業者特有の課題が整理された。

今回はグループワークを通じて事業者同士の課題共有・改善策を検討するなど、意見交換により HACCP を実施していくうえで、改善のヒントを得る機会となった。特に記録負担や従業員教育など、小規模事業者特有の課題を具体的に把握でき、改善策の方向性が明確化された。

⑦茨城県

食品衛生指導員の巡回指導時等の対応に係るレベルアップを図り、保健所職員との連携を深めるため、指導員・食協職員・保健所監視員が混成でグループ演習を今回新たに実施した。立場を超えた意見交換により、導入困難の理由や支援策が具体化された。

グループ演習を通して、立場を超えた課題共有が可能になった。導入困難の理由や支援策が具体化し、現場の実態に即した指導方法が整理され、従来の座学中心では得られない実践的・協働的な研修を実施することができた。

⑧和歌山県支部

今回初めて営業許可更新者への実務講習会の案内の際に、HACCP が義務化されていることを通知し、受講促進を図った。また、指導員研修会では、巡回指導を通じた課題等を検証し、次年度の活動へつなげることとした。

実務講習会の受講促進と合わせて実施したアンケート結果により、HACCP について、記録の負担や未作成事業者の存在など定量的に把握でき、記録負担・未作成の実態が明確化した。

⑨愛媛県支部

従来の講義中心型から、全 5 会場での短時間・参加しやすい形式＋業種別グループワークへ改善し、記録簿持参による実践的演習を導入した。保健所職員と指導員が各テーブルで個別助言を行い、特に未導入事業者に対しては、どのような手順で説明すれば導入につながるかを事前協議のうえ、グループワークを構成した点が大きな進展となった。記録方法の工夫提案や、実務への落とし込みが従来より大幅に強化された。

IV-2. 各支部におけるモデル事業の実施概要

IV-2.1. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画・衛生管理記録フォローアップ研修（公益社団法人仙台市食品衛生協会）

【目的】

本事業では「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の未実施施設の解消を目的とし、保健所主催の研修会と連携し、事業者の参加機会を増やすため、飲食店営業向け及び菓子製造業向けで少人数制の講習会を複数回設定し、衛生管理計画の作成及び衛生管理記録を実施するため、フォローアップ実施した。

【実施方法】

対象者は、保健所及び当協会から、HACCP 義務化後、数度にわたり研修案内しているが参加していない施設（飲食店営業及び菓子製造業（パン製造を除く））を対象とした。

参加者には事前に資料を配布するとともに、パワーポイント資料を使用して講習を実施した。講習会の実施回数、講習時間、参加者数については次の通りである。

飲食店営業：全 5 回・各回とも研修 1 時間・個別相談 1 時間・計 40 名参加

菓子製造業：全 3 回・各回とも研修 1 時間・個別相談 1 時間・計 15 名参加

【事業の効果及び考察】

保健所及び当協会から、HACCP 義務化後、数度にわたり研修案内しているが参加していない施設を対象とした。参加した事業者のうち、HACCP 未実施施設（計画・記録一方のみ実施を含む）は、飲食店で約 50%、菓子製造で約 15%であり、郵送・ホームページ告知により未実施施設の参加効率を上げるのは困難であり、未実施施設の研修参加に課題が残った。

参加した事業者へのアンケート結果より、参加動機について、未実施施設では「HACCP 実施義務は知っていたがどこに相談すればよいかわからなかった」、実施施設では「自分なりに実施しているが自信がないので確認したい」「最新の状況を確認したい」であり、参加者施設の実態に照らし、スライド研修のみでは理解が不足する部分も個別相談で実態に即した助言ができ好評であった。

今回の研修会は、主として未実施施設の解消を目的としたが、今後の研修会開催に向けて、「実施しているが再確認したい」参加施設も多く、「正確に実施していることを前提とした次のステップへのフォローアップ研修」のみではなく、実施状況の再確認研修も必要であることが示唆された。

IV-2.2. 小規模事業者 HACCP 衛生管理のレベルアップ研修（一般社団法人さいたま市食品衛生協会）

【目的】

飲食店営業等における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が十分に機能していない状況が散見され、支援・指導の必要性が高まっていることから、適切な指導・支援を推進することとし、飲食店営業等の衛生管理における PDCA サイクルを確立し、食品衛生の向上に資することを目的とした。

【実施方法】

飲食店営業等の食品衛生責任者を対象とした実務講習会において演習方式のフォローアップ講習を行うため、実務講習会において、食品衛生指導員はアドバイザーとして会場内で受講者の質問に対応し、行政職員（食品衛生監視員）は技術的支援を行った。

まず、食品衛生指導員を対象としたスキルアップ研修を全 2 回実施し、第 1 回研修会では、「食中毒発生と事例報告」「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のフォローアップ」、第 2 回研修会では「食品衛生責任者実務講習会アドバイザー研修」として「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のフォローアップ」の講習内容に合わせ、講師と食品衛生指導員との連携確認を行った。

食品衛生責任者実務講習会は、市内 3 会場と大宮市場の計 4 会場で実施した（受講者数 683 人）。講習会では、食中毒発生状況、事例紹介、手洗い方法、許可更新手続き、トピックス等に加え、HACCP フォローアップ講習を実施した。

【事業の効果及び考察】

（１）食品衛生指導員の課題と今後求められるスキル

食品衛生指導員スキルアップ研修および食品衛生責任者フォローアップ研修の結果、HACCP に沿った衛生管理の「実施」と「継続」が十分に定着していないことが課題として明らかになった。特に、記録の習慣化や振り返り（検証・改善）が不十分であり、PDCA サイクルの重要性が定着していない点が大きな課題となっていた。

また、一般衛生管理や業種に応じた説明の難しさなど、指導員自身の基礎知識や指導スキルのばらつきも明確となった。さらに、衛生管理計画を作成しても実施に至らない小規模事業者が一定数存在し、現場での実践支援の必要性が示された。

今後求められるスキルとしては、HACCP に沿った衛生管理を実践するための PDCA サイクルを事業者に分かりやすく伝える指導力、業種特性に応じた柔軟な説明力、事業者の課題を把握し改善を促す伴走支援力が挙げられる。また、継続的な研修受講による知識更新、従業員教育を支援するコミュニケーション能力も重要である。

（２）食品衛生責任者フォローアップ研修の効果と継続支援の重要性

演習形式の学習や食品衛生指導員による個別対応は、受講者の理解を深め、衛生管理への意識向上に大きく寄与した。特に、実際に手を動かす演習は、HACCP の考え方を自店の業務に結びつけて理解するうえで効果的であり、受講者の満足度も高かった。

（３）食品衛生協会の今後の取り組み方針

さいたま市食品衛生協会では、食品衛生指導員のスキルアップと実務講習会後のフォローアップを一体的に強化することが、HACCP の定着と食品衛生向上に最も効果的であると位置づけている。指導員の能力向上と受講者への継続支援を同時

に進めることで、現場での衛生管理がより確実に実践され、地域全体の食品衛生レベル向上が期待される。

この方針に基づき、今後 5 年間で市内すべての施設を対象に一体的支援体制を一巡させ、継続的かつ効果的な衛生管理の普及を図る計画である。

IV-2.3. HACCP フォローアップ講習会（広島県福山食品衛生協会）

【目的】

本事業では、「HACCP に沿った衛生管理」の普及・定着を図るため、福山市保健所管内の食品関係事業者を対象に、基礎的理解の向上と実践力の強化を目的として「HACCP フォローアップ講習会」を実施し、管内施設の底上げと、更なるレベルアップを図ることとした。

【実施方法】

令和 7 年 9 月から令和 8 年 1 月まで、飲食店向け及び製造業向けに各 3 回ずつの講習会を実施することとし、福山市保健所生活衛生課と連携し案内を市内食品関係事業者にはがきで送付し、HP にも掲載して周知した。

（１）開催日程

	【飲食店向け】		【製造業向け】
1	令和 7 年 10 月 7 日（火）	1	令和 7 年 9 月 18 日（木）
2	令和 8 年 1 月 6 日（火）	2	令和 7 年 10 月 14 日（火）
3	令和 8 年 1 月 7 日（水）	3	令和 8 年 1 月 9 日（金）

※ 各日とも 14：00～16：30

会場：福山すこやかセンター

定 員：50 名

内 容：HACCP に沿った衛生管理の導入と実践 ほか

講 師：【飲食店向け】フーズアーキテクト 小川 賢様

【製造業向け】H A C C P 認証協会 中山敦夫様

【実施結果】

飲食店向けは合計 60 名、製造業向けは合計 98 名の参加があった。

それぞれの講習会のカリキュラムは表の通りであり、講習会終了後にフォローアップ効果を確認するためのアンケートを行った。

（１）飲食店事業者向け

【カリキュラム】

時 間	講 習 内 容	講 師
14：00～14：05	日程案内、講師紹介等	福山食品衛生協会
14：05～15：55	HACCP に沿った衛生管理の導入と実践	フーズアーキテクト株式会社 代表取締役 小川 賢 様
15：55～16：05	休憩	

時 間	講 習 内 容	講 師
16：05～16：20	食中毒予防	福山市保健所生活衛生課
	食品衛生関係法令の改正等	
16：20～16：30	質疑応答	
16：30	講習会終了	福山食品衛生協会

【アンケート結果】

飲食店向け講習会の参加者の68%が飲食店事業者であり、その他、食品製造施設（12%）、給食施設（8%）、スーパーマーケット等を含む食品販売店（4%）であった。

衛生管理計画の作成状況について、「自社（自店）の衛生管理計画はまだ作成していない」が33%、「自社（自店）の衛生管理計画は作成したが、計画に沿って実施できていない」が10%、作成して実施している事業者は57%であった。

HACCPに沿った衛生管理の実施状況について、「手引書の実施記録様式を使用して記録している」が27%、「自社（自店）で作成した記録様式を使用して記録している」が31%、「HACCPの実施記録を振り返って、記録方法の見直しを行った」が11%、「HACCPの実施記録を振り返って、衛生管理計画の改善を行った」が4%となり、記録を習慣化できていない、つけていないという回答は合わせて27%となった。

今後HACCPに沿った衛生管理を実施していくためにどのようなことが必要かという問（複数回答）に対しては、「定期的な研修会の受講による最新情報の入手」、「従業員の衛生教育（衛生教育に活用できるさまざまな情報の活用）」、「衛生意識の向上（衛生意識向上のためのさまざまな情報の活用）」がそれぞれ23%の回答となった。

（2）製造業向け

【カリキュラム】

時 間	講 習 内 容	講 師
14：00～14：10	日程案内、講師紹介等	福山食品衛生協会
14：10～15：40	HACCPに沿った衛生管理の導入と実践	HACCP認証株式会社
		代表取締役 中山 敦夫 様
15：40～16：00	質疑応答・休憩	
16：00～16：15	食中毒予防	福山市保健所生活衛生課
	食品衛生関係法令の改正等	
16：15～16：30	質疑応答	
16：30	講習会終了	福山食品衛生協会

【事業の効果及び考察】

飲食店向けの講習に関しては、受講者の大半が個人で小規模な店舗を運営する営業者であった。HACCPの名前を知っていても、よくわからない、忘れてしまった、あいまいになっていたなど参加者それぞれが感じていたことが、あらためて基本の考え

方や例を挙げての説明があったことにより、HACCP の重要性や記録の方法、業務上の改善点など課題がよりはっきり可視化され、各参加者の今後の業務に生かされるきっかけになった。

製造業向けに関しては、個人の製造業や福祉施設をはじめとして、味噌製造業、添加物製造業やそうざい製造業・食肉製品製造業・水産製品製造業・菓子製造業を取得している大規模な事業者など、受講者は多岐にわたった。

まずは一般衛生管理を大事にして HACCP チームを作って社内で周知徹底したい、HACCP のプランについて講習を受けた皆で意見を出し合って作成していきたいなど、組織内でこれまでより深い知識を得たスタッフが複数人となったことで、これからの衛生管理の更なる向上のきっかけとなったと考えられる。

今回初めて HACCP に関する講習会を行ったが、大変好評で、時間をもう少し延長してほしいとの声もあった。開催時期により参加者数が少なかった回もあったが、直前での参加申し込みや、事業者によっては大人数での参加申込があり、関心は高かった。福山市の HP から情報を得た市外からの参加者もあった。

アンケートの回収率が高く、意見や感想を記入されるかたも多く、皆さん大変熱心だと感じた。

また、令和 5 年度食品衛生法改正事項実態把握等事業により日本食品衛生協会で作成された『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』リーフレット外国語版を会場で配布したが、ベトナム語版の希望が多くなるなど、外国人従業員への衛生教育への関心の高さがうかがえた。

IV-2.4. HACCP 実施状況の实地調査、再訪による検証及びスナック・Bar 事業者向けの HACCP 講習会・ワークショップの開催（一般社団法人北九州市食品衛生協会）

① HACCP 実施状況の实地調査、再訪による検証

【目的】

HACCP 義務化から 5 年が経過し、飲食店事業者における実施状況にはばらつきが見られることから、实地調査を通じて現状を把握し、改善点の助言および再訪によるフォローアップを行うことで、HACCP の定着を促進することを目的とした。

【実施方法】

市内 7 地域からモデル事業者 20 店舗を選定し、各地域の食品衛生指導員が訪問し、以下の要領で实地調査及び検証を行った。調査及び検証にあたっては、小規模一般飲食店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書、当協会作成 HACCP リーフレット及び本事業で日本食品衛生協会が作成したリーフレットのショート動画について、QR コード配布して行った。

1 回目訪問では、衛生管理計画の有無・内容、記録簿の使用状況、重要管理項目の設定状況、調理場の衛生管理状況等を確認し、改善点を助言した。

2 回目訪問では、1 回目訪問時における改善点の実施状況の確認、新たな課題の抽出、今後の対応方法について食品衛生指導員と事業者において協議を行った。また、3 回目訪問（必要店舗のみ）においては、記録継続状況の確認、重要管理項目の再設定、習慣化に向けた助言等を行い、フォローアップとした。

【実施結果】

7 地域から選定した实地調査先の HACCP 実施概況は以下の通り。

(1) 実施状況の全体傾向

20 店舗中、HACCP を実施中は 7 店舗（35%）、未実施・部分実施が 13 店舗（65%）であった。未実施理由の多くは「忙しい」「必要性を感じない」「やり方がわから

ない」という回答が多かった。一方、実施店舗は「給食納品」「従業員規模が大きい」「店長の意識が高い」など、外部要因・内部要因が明確であった。

(2) 記録簿の評価

高評価の点として、「1年分記録できる」「項目がわかりやすい」など肯定的意見が多数あり、初心者でも使いやすいとの声が多かった。

一方、課題として挙げられたのは、メニュー数が多い店舗で負担増大である、ノート形式は煩雑・コピーが切れると中断、一人体制・少人数店舗で継続困難とのことであった。

(3) QR 動画・リーフレットの効果

日食協が作成した HACCP フォローアップリーフレット及びショート動画の活用により、「短時間で理解しやすい」「スタッフ研修に使える」など高評価を得た。ただし、「忙しくて視聴できない」が全体の約半数であった。

(4) 継続できない主な理由

多かった理由として「忙しさによる記録忘れ」が挙げられた。その他、保健所等から指摘されないため必要性を感じない、一人体制で負担が大きい、メニューが多く記録が煩雑、勤務交代制で引き継ぎが弱い等が挙げられた。

(5) 巡回指導を通じた共通所感

食品衛生指導員が行う巡回指導を通じた共通所感として、事業者に対する行政からの周知が不足している、定期巡回が継続の鍵である、事業者内でリーダー配置・役割分担が継続に有効である、若い世代はスマホ記録が向いている、罰則や更新時確認がないため必要性が伝わりにくいことが挙げられた。

【事業の効果及び考察】

1回目及び2回目の訪問により、動画・リーフレットを活用した説明により HACCP の理解が進んだ、衛生管理計画の見直しが進んだ、難しいものだと思っていたが意外と簡単だと感じたとの声が複数の店舗で確認された。衛生管理計画を見直したことにより、メニュー分類から重要管理計画のポイント、記録簿の使い方の理解が進み、改善が図られた。

一方で、記録継続の課題が挙げられ、理由としては業務の忙しさ、少人数体制であることのほか、行政からの確認がないことなどが阻害要因であることが挙げられた。

今回、食品衛生指導員による巡回フォローアップにより、計画や実施記録の振り返りにより、見直しや改善のポイントが具体的に示されることにより、個々の事業者へのフォローアップの必要性が明確化された。HACCP の実施により「記録を続けても確認されないと必要性を感じない」という声が多いことから定期的な巡回が継続の鍵であることが示された。

食品衛生指導員による巡回フォローアップにより、事業者での HACCP の認知は広がっているものの、「理解 → 実施 → 継続」の段階で課題が残ることが明らかとなった。特に、記録継続の負担、行政確認の不足、少人数店舗での実施困難が大きな課題であった。一方で、動画・リーフレットの活用、指導員による巡回フォローアップは、理解促進と継続の大きな支援となることが確認された。今後も継続的な巡回と、事業者の負担軽減につながる支援策が必要である。

②スナック・Bar 事業者向けの HACCP 講習会・ワークショップの開催

【目的】

個人経営が多いスナック・Bar 事業者に対し、衛生管理計画の見直しと記録継続のきっかけづくりを目的として講習会を開催し、衛生管理計画の作成、記録の実施方法等についてワークショップ形式でのフォローアップを行った。

【実施方法】

様々な営業形態のある飲食店事業者に対し、研修会の講師や指導助言の経験豊富な一般社団法人沖縄県食品衛生協会 専務理事 伊志嶺 哉 氏を講師に迎え、全2回の日程において計32名が参加した。

講習会では、HACCP義務化にあたって実施すべきこと、スナック・バーの衛生管理計画の考え方、記録の具体例等の紹介等の説明があり、ワークショップで自店の衛生管理計画を作成することとした。

(開催日程)

第1回：令和8年1月27日（火）14時～15時30分
門司生涯学習センター

第2回：令和8年1月28日（水）13時～14時30分
北九州市総合福祉センター（アシスト）

【実施結果】

講習会には合計24名の事業者が参加し、受講後のアンケート結果より、HACCP記録簿については23名が「知っている」との回答であった。さらに、実施記録の実施状況として、14名は「記録していない」との回答であった。

【事業の効果及び考察】

一般的な飲食店における疑問点を踏まえ、スナック・Barでの考え方を補足しながら、少人数でのワークショップ形式により、参加者の理解度が高く、実際に自店の衛生管理計画を記入することで実務への落とし込みが進んだ。

講習会は、スナック・Bar事業者のHACCP理解促進に大きく寄与した。今後は、講習会参加者への巡回フォローを継続し、記録継続の支援を行うことが重要である。

IV-2.5. 「HACCP レベルアップ研修」指導員育成教材の作成（一般社団法人長野県食品衛生協会）

【目的】

食品衛生法改正後、長野県では「HACCPの考え方を取り入れた食品衛生自主管理手帳」を活用し、営業者へのHACCPに基づく衛生管理の普及を推進している。衛生管理の指導においては、「なぜその管理が必要なのか」という目的を踏まえた指導を行うことが重要であり、食品等事業者への普及を効果的に進めるためには、食品衛生推進員（指導員）（以下、「指導員」）の指導力向上と指導内容の標準化が不可欠である。

そこで本事業では、指導員が継続的に学習でき、時間や場所にとらわれず確認できるよう、Web教材の作成を目的とした。教材は、現場経験の浅い指導員を主な対象とし、巡回指導に必要な知識を体系的に習得でき、安心して指導に臨める内容とした。また、学習効果を確認できる評価機能も併せて整備した。

【実施方法】

(1) 実施期間：令和7年7月24日から令和8年1月30日まで

ア 教材作成

①教材の作成にあたっては、指導員の協力を得て、実際の厨房施設で撮影を行うなど、現場の臨場感を重視した内容とした。

②教材の素材作成・撮影および構成は長野県食品衛生協会が担当し、その後のホームページへの掲載や加工は委託業者が実施した。

イ 広報用チラシの作成

指導員への広報を目的とし、教材へのアクセス方法や使い方の説明書を作成した。

ウ 教材のテスト仕様と広報

長野市支所指導員他協力指導員においてテスト仕様の後、広報チラシを用い、関係者の集まる会議等で実施した。今後も、会議等の機会および指導員研修会で広報を行っていく。

エ アンケートの実施

Web 教材については、指導員の協力を得てアンケート調査を行い、内容の有効性や改善点を把握していく。

(2) 教材の利用者

長野県支部の指導員を対象とした。

【実施結果】

成果物としてスマホ・タブレット・PC で視聴可能な Web 教材を作成し、広報チラシ（説明書：QR コード付き）を作成・配布し、指導員への利用を図った。また、指導員の協力を得て実施したアンケート結果は以下の通りである。

【事業の効果及び考察】

(1) Web 教材での普及啓発

- ・教材のテスト段階では、任意に選定した指導員に対し、メール等で教材の URL を配信し、学習を実施してもらった。この方法により、普及に要する時間および経費の削減に寄与した。
- ・アンケート結果を踏まえた修正は、運用開始後も随時実施している。Web 教材は変更が容易であるため、常に最新の情報を提供できる点が大きな利点である。
- ・アンケート調査では Web 学習に関する設問を設けなかったため、利用者側の利便性について十分なデータを収集することはできなかった。しかし、自由記述による直接のコメントでは、概ね良好な評価が得られた。

(2) アンケート機能の整備

利用者の反応が確認でき、改善につながった。

(3) アンケート結果から

おおむね良好（アンケート結果参照）であったが、教材が初任者にも理解しやすい内容となっていたため、指導員歴の長い指導員にとっては、新たに得られる知見が少ない傾向がみられた。

Web 教材はスマートフォンからも学習でき、時間や場所にとらわれず、すきま時間を活用した学習が可能である。また、必要なときに必要な部分だけを視聴できるため、効率的なスキルアップが期待できる。さらに、新たな情報の追加や更新も容易であり、利用者側・提供側の双方にとって、経費や時間の削減に寄与する。今回作成した教材では、動画を用いて巡回指導の流れや重要なポイントを視覚的に理解できるよう工夫した。これにより、集合研修では得にくい臨場感のある学習が可能となり、現場経験の浅い指導員でも安心して巡回指導に臨める環境づくりに寄与するものとなった。

IV-2. 6. HACCP に沿った衛生管理の定着・促進に向けた取組の充実（一般社団法人 滋賀県食品衛生協会）

【目的】

食品衛生法改正により、すべての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理が制度化されたが、小規模・零細事業者においては、衛生管理計画の作成や記録の実施は行われているものの、記録の形骸化、衛生管理計画の見直し（振り返り）の未実施、従業員への衛生教育の課題など、運用面において課題となっている。

このため本事業では、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している小規模事業者を対象に、衛生管理計画及び記録の振り返り、事業者間の意見交換による課題共有、HACCP 運用の改善策の検討を行うフォローアップ研修を実施し、小規模事業者における HACCP の定着及び運用レベルの向上を図るとともに、その効果を検証することを目的として実施した。

【実施方法】

飲食店営業、菓子製造業の小規模事業者で、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している食品衛生責任者等を対象とし、県内 8 支所を通じて事業者へ参加を呼びかけ、各支所から 5 名程度の参加を目安として募集を行った。

（１）開催日程

日時 令和 8 年 1 月 19 日（月）13：00～16：45

会場 クサツエストピアホテル

（カリキュラム）

13：00～13：10 挨拶・ガイダンス

13：10～14：00 講義「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」

講師：食品衛生アドバイザー 本庄俊夫

14：00～15：00 グループワーク（振り返り）

15：00～15：10 休憩

15：10～16：10 グループ発表

16：10～16：30 まとめ

16：30～16：45 アンケート・閉会

参加者：35 名

飲食店営業 21 名

菓子製造業 14 名

（２）実施内容

① 講義について

講義では、HACCP 制度の概要と制度導入の背景、食中毒事例からみる危害要因、衛生管理計画作成・運用のポイント、衛生管理記録の意義、記録の「振り返り」による衛生管理の改善方法について説明するとともに、特に、衛生管理記録は単なる記録ではなく、振り返りにより改善につなげることが重要であることについて解説を行った。

② グループワーク

参加事業者を飲食店営業者 3 グループ、菓子製造業者 2 グループに分け、ワークシートに基づき、現状と今後の方向性について意見交換を実施し、グループワーク終了後、各グループから発表を行った。

【実施結果】

（１）アンケート結果

講義により、HACCP 制度の意義、一般衛生管理の重要性、記録の必要性について再認識したとの回答が多く見られた。また、衛生管理計画の作成や記録を実施している事業者は多いものの、記録の振り返りを実施している事業者は必ずしも多くないことが確認された。今回の研修により、振り返りを行うことで衛生管理の改善につながることにについて、理解が深まったとの回答が多かった。

（２）グループワークによる意見交換、発表概要

グループワークでは、他事業者の記録方法、設備改善の事例、従業員教育の方法などが共有され、実践的な改善のヒントを得る機会となった。

課題としては、多くの事業者が記録の負担、従業員教育、振り返りの不足を課題として挙げた。

・ HACCP 導入のメリット

HACCP 導入により衛生管理の「見える化」が進み、従業員の衛生意識向上や品質の安定、クレーム対応の強化につながるなどの意見が多かった。一方で、日々の記録作業の負担や従業員間の意識共有の難しさが課題として挙げられた。

・ HACCP 導入による変化

従業員の健康管理意識や危機管理意識が向上し、設備更新や業務改善の契機になったとの意見があった。一方、記録の手間や記入漏れ、設備投資などのコスト増加が課題として挙げられた。

・ HACCP 運用上の課題

日々の記録管理や従業員への周知・教育に苦労している事業者が多かったが、記録様式の簡素化や設備・作業環境の改善、デジタル化の検討などにより運用の効率化を図っていくことが必要であるとの認識が共有された。

・ HACCP 運用における改善点

記録の簡素化やデジタル化による負担軽減、従業員間の意識差の解消、衛生管理の継続的改善が必要との意見が多く、行政による制度周知や消費者への理解促進も求められた。

・ 消費者への安全性のアピール方法

消費者の HACCP 認知度が低いため、行政や関係団体と連携した広報や認証制度などを通じて、事業者の衛生管理の取組をわかりやすく発信する必要性が指摘された。

【事業の効果及び考察】

今回のモデル事業の結果から、HACCP 制度の意義の再確認、衛生管理の振り返りの重要性の理解、事業者間の情報共有が促進され、小規模事業者における HACCP の定着および運用レベルの向上に一定の効果が認められた。

（１）定期的なフォローアップの必要性

HACCP 制度は導入後の継続的な改善が重要であるが、小規模事業者では振り返りの機会が少ない。そのため、定期的なフォローアップ研修の実施が有効であると考えられる。

（２）記録の簡素化

記録作業の負担が課題として多く挙げられていることから、記録様式の簡素化、デジタル化などの支援が有効と考えられる。

（３）事業者同士の情報共有

グループワークによる意見交換は、実務的課題の共有、実践的改善策の習得に有効であり、HACCP の運用レベル向上に寄与すると考えられる。

今後は、定期的なフォローアップ研修、記録方法の改善支援、行政との連携による情報提供などにより、HACCP のさらなる普及・定着を図る必要がある。

IV-2.7. HACCP レベルアップ食品衛生指導員等研修会（公益社団法人茨城県食品衛生協会）

【目的】

巡回指導時の食品衛生指導員及び窓口対応時の書記等を対象に、HACCP に沿った衛生管理に関する巡回指導時、窓口対応時の相談、助言、指導に係るレベルアップを図り、併せて行政（保健所職員）との連携をより深めるため、グループ演習を取り入れた食品衛生指導員等研修会を開催した。

【実施方法】

①受講対象者

県内各食品衛生協会所属食品衛生指導員及び職員（書記等）

県内保健所食品衛生監視員

②開催日程等

日時：令和 8 年 2 月 26 日（木）午後 1 時 30 分から 4 時まで

場所：ホテルレイクビュー水戸

講師：県協会職員（HACCP 普及指導員等）

【実施結果】

①研修会内容

- ・ HACCP に関する総論的な講義（県協会担当）（30 分～40 分）
- ・ グループ演習（計 100 分（グループ討議 50 分、発表 50 分））
- ・ 事前に配布したリーフレット、動画及び講義を踏まえ、今後の巡回指導、監視指導及び窓口対応において、事業者が取り組むべき HACCP に沿った衛生管理の効果的な指導方法や普及啓発方策について討議、検討を行う。
- ・ グループごとに簡単に討議結果を発表してもらい、質疑応答等により意見交換を行う。
- ・ アンケートの実施（10 分）
- ・ グループ演習、グループ討議の結果（別紙のとおり）

②受講者：食品衛生指導員 25 名、食品衛生協会事務局職員 13 名
保健所食品衛生監視員 10 名、計 48 名

【事業の効果及び検証】

アンケートは回収率 75%であった。概ね、本研修会に関しては、HACCP に沿った衛生管理に関して、「より理解が深まった。」又は「なんとなく理解が深まった。」、今後の巡回指導や監視指導を行う際には「非常に参考になった。」又は「参考になった。」という回答が大半であった。また記載方式の感想においても、グループ演習が効果的かつ有意義に実施できた旨のコメントが多く寄せられた。

また、食品衛生指導員と行政（県市保健所食品衛生監視員）との交流が希薄になってきている昨今、HACCP の導入という大きな課題に関するグループ演習、グループ討

議を通じて、お互いの立場から意見交換によりコミュニケーションを図ることで、地域の食品事業者のハサップ導入の促進につながるものと感じられた。

食品衛生指導員、食協支所職員及び保健所食品衛生監視員をそれぞれ6つの班別に分け、「HACCPに沿った衛生管理」を定着させるためのより効果的な巡回指導又は監視指導についてのテーマでグループ演習、グループ討議を行った結果、非常に活発に意見交換、討議が行われ、指導員、食協職員及び保健所監視員それぞれの立場で、衛生管理に関する理解が深められた。

IV-2.8. HACCPに沿った衛生管理の定着に向けた実務講習会の受講促進と指導員活動の活性化（一般社団法人和歌山県食品衛生協会）

【目的】

HACCPに沿った衛生管理の定着を図るため、営業許可更新者を対象とした実務講習会において、HACCP義務化の内容を通知することとし、受講の促進を図ることとした。

また、HACCPの普及に関して、担い手である食品衛生指導員の育成と活動の活性化を図るため、本年度の巡回指導を通じた課題等を検証するための研修会を開催し、次年度の活動へつなげることとした。

① HACCPに沿った衛生管理のアンケート調査と実務講習会の受講促進

【実施概要】

（1）実施方法

HACCPに沿った衛生管理の義務化に対応できるよう、営業許可更新者を対象に、実務講習会の開催案内をするとともに、HACCP義務化の内容を通知することとし、受講の促進を図った。

また、営業許可更新営業者に対し、HACCP実施状況を確認するため、受講案内とともにアンケート調査を実施し、HACCP義務化に伴うメリットと問題点を検証することとした。

対象：令和7年度下半期（10月～令和8年3月）許可更新営業者 771社

実施期間：9月～2月

実施方法：通知文書、アンケート様式を発送した

回収方法：許可更新手続き時にまでにアンケートを回収したほか、メール・QRコードから回答も可能とした

有効回答数

発送件数（社）	回収枚数	有効回答率
771	286	37.1%

（2）アンケート結果について

営業許可更新営業者771社に送付したうち、回収数は286社となった。アンケートの回答について、飲食店営業が全体の6割以上を占め、小規模事業者向けHACCP手引書の利用が想定される層が中心であった。

業種	回答数	回答率（%）
飲食店営業	184	64.3
製造・販売業	79	27.6

業種	回答数	回答率 (%)
その他（惣菜、イベント等）	23	8.0
合計	286	

衛生管理計画の作成状況について（n=284）

衛生管理計画を作成している事業者は、「手引書の記載例に沿って作成」、「自社独自に作成」を合わせて 74.6%であった

項目	回答数	割合
手引書の記載例に沿って作成	150	52.8%
自社独自に作成	62	21.8%
未作成	78	27.5%
未記入	5	1.8%
計画を実施している	1	0.4%
計画を見直した	1	0.4%
合計	284	

HACCP の実施記録を行っている事業者は、「手引書の記録様式を使用」、「自社様式で記録」を合わせて 68.8%であった。

項目	回答数	割合
手引書の記録様式を使用	135	37.4%
自社様式で記録	61	16.9%
記録が習慣化できていない	45	12.5%
記録をつけていない	47	13.0%
記録方法を見直した	15	4.2%
衛生管理計画を見直した	15	4.2%
未記入	43	11.9%
合計	361	100.0%

今後必要とされる支援（自由回答の傾向）

「記録の負担」が大きく、継続が難しいという意見が多かった。

- ・記録の簡素化・効率化
- ・手引書のわかりやすい説明
- ・衛生管理計画の作成支援
- ・記録のつけ方の指導
- ・研修会・講習会の開催
- ・デジタル化（アプリ・タブレット）の導入支援

【事業の効果及び考察】

本調査により、県内事業者の HACCP 対応は「計画作成段階」までは進んでいるものの、運用・記録・改善が十分に行われていないという課題が明確となった。

特に小規模事業者では、「毎日の記録が負担」という声が多く、継続可能な仕組みづくりが求められる。食品衛生協会としては、行政と協力して簡素で実践的な支援策を重点的に実施することが重要である。

②HACCP に沿った衛生管理の定着に向けた指導員活動の活性化に向けた研修会の実施

【実施概要】

(1) 実施方法

HACCP に沿った衛生管理の定着について担い手となる食品衛生指導員（以下「指導員」という）の育成及び指導員活動に関して、令和 7 年度の重点指導目標

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着と振り返り」を踏まえた各支所での巡回指導等の活動方法について振り返るため、全支所合同の指導員研修会を通じ、問題点の検証し、次年度の指導員活動へつなげることとした。

また、新規指導員の獲得を目指して、近畿大学生物理工学部食品安全工学科の協力を得て、食の安全を守るためにできるボランティア活動に期待することについて、講演会を開催した。

(2) 実施結果

研修会での、講義「HACCP に沿った衛生管理の定着について」を踏まえ、グループ討議では適切な情報発信と積極的な巡回指導の方法について活発な意見交換が行われた。

HACCP の定着に向けた情報発信については、担い手である食品衛生指導員が重点指導目標の内容を十分に理解し、どのようなことを伝える必要があるのか、巡回指導を強化するため、担い手を持続的に確保すること、情報発信ツールの一つとして「食の安全・安心・五つ星事業」の活用を図ること等の意見が出された。

人材確保の点において、和歌山県では製造業の品質管理部門にも指導員活動に協力してもらい、様々な業種の指導員が情報交換し知識習得を目指すことを実施している点で、企業への指導員活動の積極的な協力依頼についても挙げられた。

また、指導員体験発表会では、次年度の活動に向けおもに以下の情報が共有された。

【事業の効果及び考察】

次年度の巡回指導前には、当年度の重点指導目標の内容を十分理解し、中小零細事業者等で HACCP 未導入の事業者にもわかりやすく説明・情報提供できるよう、スキルアップするための研修会を実施することで、HACCP 定着に向けた指導員活動の活性化につなげることをしたい。

IV-2.9. HACCP フォローアップ研修会（一般社団法人愛媛県食品衛生協会）

【目的】

令和3年の食品衛生法改正により、すべての食品等事業者に対し HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化された。改正後約5年が経過したが、保健所からは「小規模事業者を中心に、HACCP の理解や実施が十分に浸透していない」との指摘が多く寄せられ、特に、小規模事業者においては「衛生管理計画の作成方法が分からない」「管理簿の記録が負担である」といった理由から、取り組みが進んでいない状況が確認されていた。

このため、本事業では以下を目的としてフォローアップ研修会を実施した。

- 県内事業者の HACCP 実施状況の把握
- 小規模・新規事業者を中心とした理解促進
- 管理計画簿の作成・記録方法の習得支援
- 記録の必要性に対する意識向上

【実施方法】

研修会は、事業者の負担軽減を考慮し、短時間で参加しやすい日程で県内5会場での開催を予定し、令和7年9月より、食品衛生責任者養成講習会、実務講習会、食品衛生指導員研修会等の参加者のほか、ホームページ等を通じ広く食品等事業者へ開催案内を行った。

また、参加申し込みと併せて、HACCP の取り組み状況について事前アンケートを実施した。

開催地域	開催日時	会場名
四国中央	令和7年11月17日（月） 14:00～16:00	ホテルグランフォーレ
松山	令和7年11月26日（水） 14:30～16:00	えひめ共済会館
八幡浜	令和8年1月14日（水） 14:00～15:30	八幡浜支局
宇和島	令和8年1月20日（火） 14:00～15:30	南予地方局
今治	令和8年1月21日（水） 14:00～15:30	今治地場産業振興センター

研修会は愛媛県及び各保健所の協力を得て以下のとおり実施し、参加者には事前に HACCP の実施記録（以下、「記録簿」という）の持参を依頼し、グループワークでの演習及び情報交換等に活用することとした。

【実施結果】

(1) 食品等事業者への HACCP 実施状況アンケート

本フォローアップ研修会の受講対象は、食品衛生責任者養成講習会、実務講習会、食品衛生指導員研修会等で案内をした参加者で、参加申し込みの際に HACCP の実施状況等のアンケートを行った（回収数1,799枚）。

アンケート結果より、問1では HACCP の認知度については59.6%の回答者が知っているとの回答であり、問2の HACCP の実施状況については回答者の47.0%が実施しているとの回答であった。一方、「実施したが現在は実施していない」、「実施していない」の回答を合わせると48.9%の回答者となった。問3の未実施の理由から

も、これまで実務講習会等で管理計画簿の配布や説明を行っているが、今回の研修会には養成講習会受講者及び実務講習会の修了者も参加されており、HACCP の導入・定着には至っていない事業者が多いことが確認できた。

問 1 HACCP 完全施行の認知状況について

選択肢	回答者数（人）	回答率（％）
知っている	1,072	59.6
聞いたことがある	443	24.6
知らない	278	15.4
未記入	6	0.3

問 2 HACCP に沿った衛生管理の実施状況

選択肢	回答者数（人）	回答率（％）
実施している	846	47.0
実施したが現在はしていない	259	14.4
実施していない	614	34.1
未記入・その他	34	1.9

問 3 未実施の理由

（＊問 2 で「実施していない」「今はしていない」と回答した 873 名が母数）

	回答者数	回答率*（％）	全体回答率（％）
どうやってよいか分からない	397	45.5	22.1
めんどくさい・やりたくない	306	35.0	17.0
その他	64	7.3	3.6
未記入	106	12.1	5.9

(2) 研修会実施状況

各会場での参加者数は表 2 の通りとなり、合計 220 名の参加を得た。

会場	飲食店 営業	菓子 製造業	販売業	その他 製造業	その他	計
四国中央	52	3	6	1	11	73
中予	23	7	0	2	6	38
宇和島	23	6	7	5	3	44
今治	20	5	1	5	2	33
八幡浜大洲	14	6	3	7	5	35
合計	132	27	16	18	27	220

研修会では、はじめに、保健所講師より「HACCP の考え方に沿った衛生管理について」として HACCP の考え方に沿った衛生管理全般について解説があった。

参加者には事前に記録簿の持参を連絡したうえで、危害要因の分析、衛生管理計画の作成等に関し業種別のグループワークにおいて、管理簿の作成演習、情報交換等を実施した。

グループワークでは、講義内容を踏まえて、進行役の指導員を配置し、保健所の食品衛生監視員と各地域の食品衛生指導員が参加者へアドバイスする等しながら一般衛生管理に関して管理計画の作成及び記録方法について演習形式で行った。

特に、HACCP が導入できていない、もしくは、記録簿が付けられていない事業者に対しては、どのような手順で説明すれば実施につながるかについて、各地区の役員・指導員・保健所職員と事前の説明会等で協議し、その内容に基づいて研修会を構成した。研修会では各グループに指導員を配置し、話し合いを進めるとともに、保健所職員も各テーブルの検討状況の確認を行ったところ、次のような課題・成果が挙げられた。

- ・記録簿の「文字が小さく見にくい」「ページを開くのが負担」といった課題が挙げられた
- ・記録方法を「場所ごとに貼付する方式」へ変更することで、継続可能との意見が多数あった
- ・今治地区では、保健所職員の個別指導により、参加者全員が衛生管理計画を策定できた
- ・記録の必要性・重要性に対する理解が向上した

一方で、飲食店営業など個人事業者を中心に、HACCP 自体の理解が不十分な参加者も多く、引き続き継続的な支援が必要であることが確認された。

【事業の効果及び検証】

今回、協力いただいた県庁及び各保健所から、今回の研修会について、次の通り成果及び課題について講評を受けた。

①愛媛県薬務衛生課

【成果】

手引書は小規模な営業者等にとっては内容量が多く複雑であり、ハードルが高くなっている。記録簿等を普段から見慣れているカレンダー形式にして示すことで、心理的・実務的負担が軽減され、その定着に資する効果があった。

同業種や類似業種毎に事業者をグループ分けし、実際に現場で行っている HACCP の取組みについてグループワークを行うことで、お互いの取組みへの助言、自身の衛生管理の参考にするとともに、同調効果等による取組開始への機運が醸成された。

【課題】

当該研修会を一過性のものにとどめず、一定期間を置いて複数回実施することができれば、HACCP の導入だけでなく、実際に作成した衛生管理計画や記録の確認から検証まで、よりステップアップした実効性の高い HACCP に沿った衛生管理の推進が実現できると考える。

②四国中央保健所

【成果】

グループワークでは、事業者間で現時点の取組みの状況やその成果について情報交換し、参加者の衛生管理のモチベーション向上につながった。研修会終了

後、参加された数名の事業者から改めて計画作成について問合せがあるなど、法令義務及び取組みに対する意義について再認識する機会となった。

【課題】

開催決定から開催日までの期間が短く、事業者への周知が行き届かず、開催後に同業者から伝え聞きされた者からの問合せを受けた。また、研修会の具体的な内容や情報共有不足により、講義資料の準備、講師から参加者への助言に苦慮する場面があった。

③今治保健所

【成果】

参加者が少人数であったため、参加者一人ひとりに個別に対応することができ、各々が成果物（衛生管理計画書及び実施記録表）を作成させることができた。また、グループ内での意見交換や保健所への質問等が活発に行われた。

【課題】

協会との打ち合わせ等が十分に行えず、研修内容や進行方法について具体的な情報共有ができなかったため、十分な準備ができなかった。

④八幡浜保健所

【成果】

グループワークでは、実際の衛生管理状況等について意見交換等が行われ、事業者同士で衛生管理について情報共有する機会となり、他の事業者の取組みを参考とする貴重な機会となったと考えられる。

【課題】

講義のなかで手引書の活用方法や、衛生管理計画の記載例等を紹介した。参加者の多くは、HACCP の考え方については概ね理解しているものの、実際にどのように取り組めばよいかについては理解が不十分である様子であった。

⑤宇和島保健所

【成果】

グループワークについては、記録することを重点視し、一般的なカレンダーを用いて衛生管理記録を簡素化することで、食品等事業者へ記録の習慣化を図る工夫が見られた。

カレンダーを用いての記録では信頼性に欠けるため、講習会後に衛生管理計画作成と記録を平易にするため、管内の一般飲食店事業者向けに HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成支援フォームを作成し、インターネット上に公開、運用を開始した。

【課題】

食品等事業者間で HACCP についての理解度に差があり、グループワークの階層化を検討した方がよい。グループワークにおいて衛生管理計画作成も併せて行うと参加者の理解度がより深まることが考えられた。

上記も踏まえ、本研修会は、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着に向け、記録の重要性を中心に理解促進を図るものであった。参加者の多くが「記録方法を工夫すれば継続できる」と回答しており、一定の効果が認められた。

また、次ステップの研修会開催を希望する声も多く、継続的な周知・支援が求められ、本事業は県内事業者における HACCP の理解促進に寄与し、衛生管理の定着に向けた有意義な取り組みであったと考えられる。

IV-3. 惣菜製造業におけるフォローアップ効果の検証（一般社団法人日本惣菜協会）

IV-3.1. 目的

惣菜製造業を対象とした HACCP の実施状況等の調査並びに幅広い事業者へのアプローチが可能となる HACCP のフォローアップ方法等を検討し、それらの効果を検証することとした。本事業の詳細は別添 2 に示す。

IV-3.2. 実施方法

（１）HACCP 実施状況アンケート調査

HACCP 管理の導入状況および継続的運用状況、事業者が感じている課題および事業者が求めているフォローアップ事項を調査するため、アンケートは JmHACCP 認定施設^{*1}および日本惣菜協会正会員企業に対して実施し、アンケート結果を基に支援ツールの方向性を検討した。

*1：一般社団法人日本惣菜協会が構築した HACCP 認定制度

（２）HACCP のフォローアップ

JmHACCP の取得希望事業者および取得済み事業者に対して、HACCP 運用状況、運用が滞っている原因、外部に求めるフォローアップ等を調査した。

また、調査結果に基づいた具体的なフォローアップを訪問形式で行い、フォローアップを通じて、事業者を支援する既存ツールの改善点や新しいツールを検討した。

（３）ノロウイルス不顕性感染者の実態調査

惣菜製造工場に勤務する従事者にノロウイルス不顕性感染者がどの程度存在しているかを調査した。調査対象は、採便時に自覚症状のない従事者とし、例年の感染ピーク時期を踏まえ 11 月から 2 月の月初に実施し、陽性者には行動調査も合わせて行った。

IV-3.3. 調査結果の概要

アンケート調査結果より、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、惣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。

IV-3.4. モデル事業の効果及び検証結果

本事業を通じて、HACCP の普及・定着には「知識」「時間」「人材」「情報アクセス」という複数の要素が複雑に絡み合っていることが明らかになった。特に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・理解の難しさが大きな障壁となっており、これらを解消するための支援が必要である。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、その為の支援は不可欠である。

今回のモデル事業で得られた知見は、今後の HACCP 支援ツールの開発や行政施策の検討において重要な基礎データとなる。

また、ノロウイルスの不顕性感染者の存在は以前から指摘されていたものの、具体的な検査結果に基づくデータとして公表された例はほとんどなかった。今回の検査では不顕性感染者は確認されなかったが、調査結果を公表できたことは大きな意義がある。さらに、今回の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た。このため、手洗い・消毒などの個人衛生管理を常に徹底することが不可欠である。

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 焼き鳥(生焼け) 原因(疑い含む)が多数報告
- ・ 消化器症状(腹痛・下痢など)、その後まれに **ギラン・バレー症候群** を発症することもある
※ギラン・バレー症候群：手足・顔面神経の麻痺、呼吸困難等を起こす
- ・ 食中毒事件と断定された場合、**営業禁止** 等の措置を受けることもあります

安全な鶏肉料理を提供するために知っておいてほしいこと

「新鮮だから安全」ではありません！

新鮮な鶏肉でもカンピロバクターが存在している可能性があります

食鳥処理後の鶏肉のカンピロバクター汚染率 **67.4%**

(厚生労働科学研究報告「食品製造の高度衛生管理に関する研究」)



加熱用や用途不明の鶏肉を生食用※に使用してはいけません！

※独自に生食用食鳥肉の衛生基準を定めている自治体もあります

取り扱う鶏肉が加熱用でないか、製品包装の表示や商品規格書の情報を見て確認しましょう

表示例：「加熱用」「中心部まで加熱してお召し上がりください」「生食には使用しないでください」など

鶏の唐揚げを調理した時の画像
(出典：食品安全委員会)

カンピロバクター食中毒の予防方法

- ◆ 中心部の色が変わるまで加熱しましょう！(中心部を75℃で1分間以上)
- ◆ 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう！
- ◆ 食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱いましょう！
- ◆ 食肉に触れた調理器具などは使用後に消毒・殺菌をしましょう！

カンピロバクター食中毒予防について(Q&A) (厚生労働省ウェブサイト)

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html>

飲食店従事者の不正解率
なんと**40%!!**

食品衛生 テスト

0点

問:正しい方に○を付けよ

- a. 新鮮なとり肉なら生または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。

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!!**



ひと、くらし、みらいのために
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

カンピロバクター食中毒予防啓発リーフレットに関する アンケート調査ご協力のお願い

【調査実施主体】公益社団法人日本食品衛生協会

毎年多く発生するカンピロバクター食中毒の予防啓発の一環として、食品等事業者の皆様様にリーフレットを配布いたしました。リーフレット（表・裏面）をご覧ください、カンピロバクター食中毒についてどのような認識をお持ちいただいたか、以下のアンケートにご回答ください。

この調査票は日本食品衛生協会が厚生労働省の委託を受け、各都道府県市食品衛生協会を通じて実施するものです。

問 1 新鮮な鶏肉でも生又は加熱不十分で食べるとカンピロバクター食中毒の危険があることをご存じでしたか？次のいずれか該当する番号を○で囲んでください。

1. 知っていた 2. 知らなかった

問2 リーフレット（表・裏面）を見て、理解を深めた点がありましたか。選択肢から該当するもの（全て）を○で囲んでください。

1. 新鮮な鶏肉であっても生や生焼けは安全ではない
2. 新鮮な鶏肉にはカンピロバクターが付着しているおそれが高い
3. 鶏肉料理は中心部 75℃・1 分間以上の加熱が必要である
4. 新鮮な鶏肉が安全であるという知識は間違いである
5. 従業員に対してもカンピロバクターのリスクについて伝えることが必要である
6. 上記 1～5 はすべて知っていた
7. 特に変わらない

問3 このようなカンピロバクター食中毒予防啓発のリーフレットをみて、今後どのようなことに取り組みたいですか？選択肢から該当するもの(全て)を○で囲んでください。

1. 生鶏肉の取扱いに注意したい
2. 鶏肉の調理方法を変更したい
3. 生や加熱不十分なメニューを見直したい
4. 従業員への衛生教育を行いたい
5. 今までと特に変わらない
6. その他（ ）

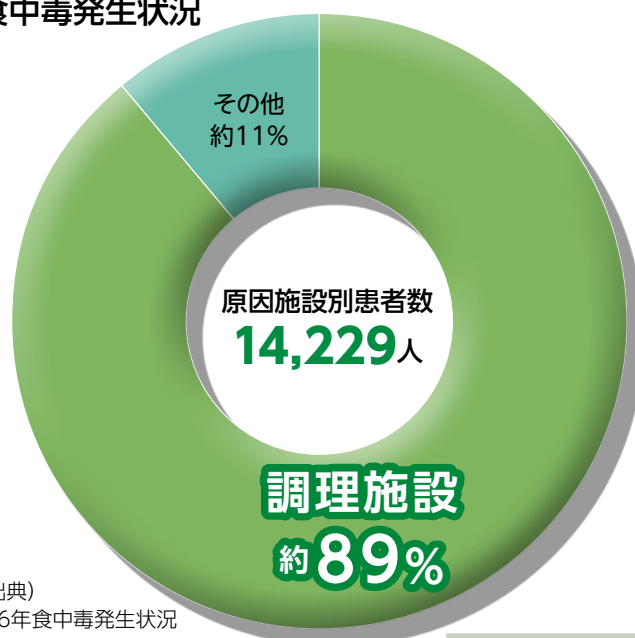
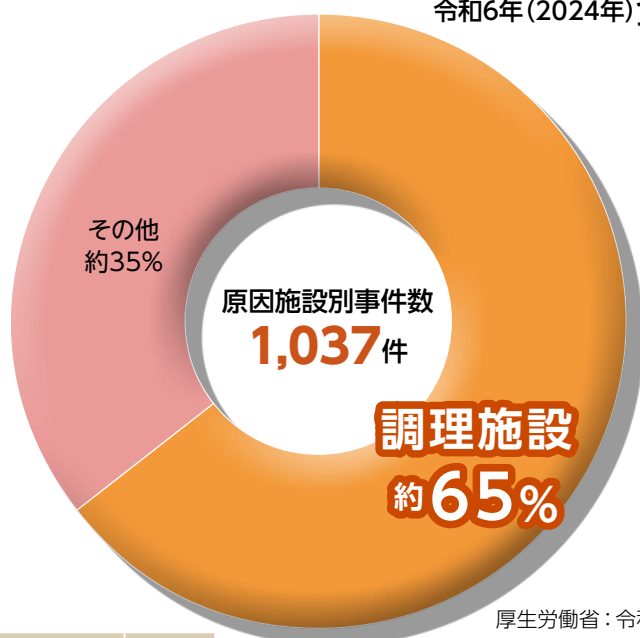
質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

食中毒

事件数の
6割以上は調理施設で
発生しています

あなたのお店は 大丈夫？

令和6年(2024年)食中毒発生状況



(出典)

厚生労働省：令和6年食中毒発生状況

調理施設の内訳	(%)
飲食店	52.84
事業場(給食施設等)	4.44
仕出屋	2.99
旅館	2.70
学校	1.06
病院	0.58

調理施設の内訳	(%)
飲食店	60.83
事業場(給食施設等)	9.21
仕出屋	8.91
旅館	6.01
学校	2.57
病院	1.41

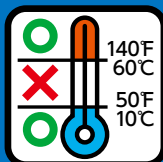
衛生管理を「見える化」して、
お客様に安全・安心を
衛生管理の見える化を実践しましょう。

基本は「食中毒予防の3原則」

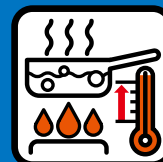
有害な
微生物を



つけない



増やさない



やっつける

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



つけない

冷蔵・冷凍庫の温度確認



増やさない

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



やっつける

加熱調理

入口で手洗い

食材の下処理

食材の確認



つけない



増やさない

見た目
保存方法
期限表示など

汚染防止対策



つけない

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



手洗い方法は
こちらから



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、従業員の健康状況を確認する。 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

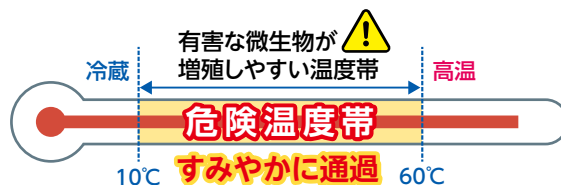


重要管理

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ようにします。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つ 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



計画に基づき実施・記録しましょう

何か問題が起こった時は「否」に○をつけ、特記事項に対応方法を記録しておきましょう。後で振り返る際に役立ちます。

20xx 年 4 月

一般的な衛生管理の実施記録(記載例)

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

代表的なメニューをグループ化してみましょう

20xx 年 4 月

重要管理の実施記録(記載例)

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

加熱しても死滅しない菌もいる! (ウェルシュ菌など)

- 加熱後の速やかな冷却がポイント
- 大きな鍋などで作る料理や加熱調理後に冷やす料理は要注意
- 再加熱する場合はよくかき混ぜながら十分に加熱



今月はどうでしたか? (毎月の振り返り)

- 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか?
つけていなかった場合、記録をつけるタイミング等を決めましょう
- 否に○をつけたところ、クレームなどありましたか?
問題があった場合、改善点を検討しましょう
- メニュー、原材料、納入業者の変更、新しい機器等を導入しましたか?
変更がある場合、衛生管理計画を見直し、必要であれば変更しましょう

同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので対応を検討しましょう。



食品衛生指導員向け HACCP リーフレットに関する アンケート調査ご協力のお願い

【調査実施主体】公益社団法人日本食品衛生協会

令和7年度の重点指導目標でも掲げている通り「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の定着と振り返りについて巡回指導の実施をお願いしているところです。リーフレット「食中毒 あなたの店は大丈夫？」を活用した巡回指導について、以下のアンケートにご回答ください。

この調査票は日本食品衛生協会が厚生労働省の委託を受け、各都道府県市食品衛生協会を通じて実施するものです。

調査票のご記入・ご提出は、オンラインでも可能です。右のQRコードを読み取り、ご回答をお願いいたします。



問1 リーフレットはどのように活用されましたか？次のいずれか該当する番号を○で囲んでください。

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| 1. HACCPのことを知らない事業者 | 3. HACCPについて取り組んでいる事業者 |
| 2. HACCPの実施方法をよく知らない事業者 | 4. 特に活用していない |
| 5. その他（ | ） |

問2 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？選択肢から該当するもの（1つ）を○で囲んでください。

- | | |
|-------------|----------------|
| 1. 有効だと思う | 4. あまり有効だと思わない |
| 2. やや有効だと思う | 5. 全く有効だと思わない |
| 3. どちらでもない | |

（裏面へ続く）

問3 HACCPについて事業者へ説明する際、リーフレット内容についての使いやすさはいかがでしたか。該当する内容について、「使いやすい」「使いにくい」「改善が必要」のいずれかの欄に○を記入してください。

また、「改善が必要」を選択された方は、どのように改善したらよいか具体例がありましたら、回答欄の下の【具体例記入欄】にご記入ください。

リーフレットの内容	使いやすい	使いにくい	改善が必要
1. 食中毒発生状況			
2. 食中毒予防の3原則（つけない、増やさない、やっつける）			
3. 衛生管理が必要なところ（厨房のイメージ図）			
4. 「ノロウイルス食中毒に気を付けよう」			
5. 衛生管理計画を作しましょう（一般的な衛生管理）			
6. 衛生管理計画を作しましょう（重要管理）			
7. 「カンピロバクター食中毒に気を付けよう！」			
8. 計画に基づき実施・記録しましょう（実施記録の記載例）			
9. 「加熱しても死滅しない菌もいる（ウェルシュ菌など）」			
10. 今月はどうでしたか？（毎月の振り返り）			
11. 特になし			

「改善が必要」を選択された方は、具体的な改善例があれば以下にご記入ください。
【具体例記入欄】

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

