

令和 7 年度
食品衛生法改正事項実態把握等事業
HACCP の実施・導入状況等調査報告書

令和 8 年 3 月

公益社団法人日本食品衛生協会

目次

I. HACCP の実施・導入状況等調査.....	1
I-1. 目的.....	1
I-2. 調査対象と調査対象者数.....	1
I-3. 調査票の配布・回収方法.....	1
I-4. 調査・回収期間	1
I-5. 有効回答数.....	1
I-6. 本調査結果の整理方法	2
II. 調査結果.....	3
II-1. 飲食店事業者 調査結果.....	3
II-1. 1. 食品販売総額について	3
II-1. 2. 常用雇用者の人数について	4
II-1. 3. 業種について	5
II-1. 4. HACCP の導入状況について.....	6
II-1. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について	8
II-1. 6-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて	9
II-1. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について	10
II-1. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について	11
II-1. 7. HACCP を導入できた理由について.....	12
II-1. 8. HACCP を導入する上での問題点について.....	13
II-1. 9. 問題点を解決するために必要なことについて.....	14
II-1. 10. 実際に得られた効果について	16
II-1. 11. HACCP を運用する上での課題について.....	17
II-1. 12. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて.....	19
II-1. 13. 今後期待する効果について	21
II-1. 14. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について.....	22
II-1. 15. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて	24
II-1. 16. 保健所による指導・助言について	25
II-1. 17. 保健所からの効果的な指導内容について	26
II-1. 18. 保健所からの今後期待する指導・助言について	27
II-1. 19. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて	28
II-2. 製造・加工業 調査結果.....	29
II-2. 1. 食品販売総額について	29
II-2. 2. 常用雇用者の人数について	30
II-2. 3. 業種について	31
II-2. 4. HACCP の導入状況について.....	33
II-2. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について	35
II-2. 6-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて	36
II-2. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について	37

Ⅱ-2. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について	39
Ⅱ-2. 7. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について	40
Ⅱ-2. 8-1. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて	41
Ⅱ-2. 8-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について	42
Ⅱ-2. 8-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について	43
Ⅱ-2. 9. HACCP を導入できた理由について	44
Ⅱ-2. 10. HACCP を導入する上での問題点について	45
Ⅱ-2. 11. 問題点を解決するために必要なことについて	46
Ⅱ-2. 12. 実際に得られた効果について	48
Ⅱ-2. 13. HACCP を運用する上での課題について	49
Ⅱ-2. 14. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて	51
Ⅱ-2. 15. 今後期待する効果について	53
Ⅱ-2. 16. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について	54
Ⅱ-2. 17. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて	55
Ⅱ-2. 18. 保健所による指導・助言について	57
Ⅱ-2. 19. 保健所からの効果的な指導内容について	58
Ⅱ-2. 20. 保健所からの今後期待する指導・助言について	59
Ⅱ-2. 21. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて	60
Ⅱ-3. 販売業 調査結果	61
Ⅱ-3. 1. 食品販売総額について	61
Ⅱ-3. 2. 常用雇用者の人数について	62
Ⅱ-3. 3. 業種について	63
Ⅱ-3. 4. HACCP の導入状況について	64
Ⅱ-3. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について	66
Ⅱ-3. 6-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて	67
Ⅱ-3. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について	68
Ⅱ-3. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について	70
Ⅱ-3. 7. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について	71
Ⅱ-3. 8-1. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて	72
Ⅱ-3. 8-2. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について	73
Ⅱ-3. 8-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について	74
Ⅱ-3. 9. HACCP を導入できた理由について	75
Ⅱ-3. 10. HACCP を導入する上での問題点について	76
Ⅱ-3. 11. 問題点を解決するために必要なことについて	77
Ⅱ-3. 12. 実際に得られた効果について	78
Ⅱ-3. 13. HACCP を運用する上での課題について	79
Ⅱ-3. 14. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて	80
Ⅱ-3. 15. 今後期待する効果について	82
Ⅱ-3. 16. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について	83

II-3. 17. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて	84
II-3. 18. 保健所による指導・助言について	86
II-3. 19. 保健所からの効果的な指導内容について	87
II-3. 20. 保健所からの今後期待する指導・助言について	88
II-3. 21. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて	89
II-4. 前回調査との比較.....	90
II-4. 1. 食品販売総額について	90
II-4. 2. 常用雇用者の人数について	91
II-4. 3. HACCP の導入状況について	92
II-4. 4. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて	94
II-4. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について	95
II-4. 6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について	96
II-4. 7. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて	97
II-4. 8. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について	98
II-4. 9. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について	99
II-4. 10. HACCP を導入する上での問題点について	100
II-4. 11. 問題点を解決するために必要なことについて	102
II-4. 12. 実際に得られた効果について	103
II-4. 13. 今後期待する効果について	104
II-4. 14. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について	105
II-4. 15. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて	107
II-4. 16. 保健所による指導・助言について	108
II-4. 17. 保健所からの効果的な指導内容について	109
II-4. 18. 保健所からの今後期待する指導・助言について	111
II-4. 19. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて	112
巻 末 資 料	114
HACCP の実施・導入状況等調査票（飲食店事業者向け）	115
HACCP の実施・導入状況等調査票（製造・加工業向け）	123
HACCP の実施・導入状況等調査票（販売業向け）	131

I . HACCP の実施・導入状況等調査

I -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51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。

I -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、団体を経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。

I -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。

I -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)

I -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	発送数(件)	有効回答数(件)	回答率*(%)
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	

*回答率については、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-6. 本調査結果の整理方法

- ・本調査は、母集団属性に応じた調査票の配布・回収は行っていないため、得られた回答を単純集計した。
- ・調査票に示した設問中の項目を選択する調査については、結果の図表中に、調査数と従業員数は実数で示し、その結果の数値は、有効回答事業者数(「調査数」)に対する選択肢項目を選択した事業者数の割合(%) (選択肢項目を選択した事業者数÷有効回答事業者数×1/100)で示した。割合(%)は、小数点第一位まで(小数点第二位を四捨五入)を表示した。したがって、単数回答のみ可の設問については、項目を選択した事業者数回答割合の合計が100%にならない場合(99%、101%等)がある。
- ・複数回答可の設問においては、項目を2つ以上選択し、回答している場合もあるため、項目を選択した事業者数回答割合の合計が100%を超える場合がある。
- ・調査結果のクロス集計表においては、各選択肢項目の割合(%)と全体の割合(%)の差が比較的大きい場合には、薄ピンク:前者が後者よりも5%～10%未満大きい、濃いピンク:前者が後者よりも10%以上大きい、薄青:前者が後者よりも5%～10%未満小さい、水色:前者が後者よりも10%以上小さい、で色分けして表示した。
- ・本文及び図表では、調査票の選択肢を一部簡略化又は省略している場合がある。
- ・「無回答／不明」の扱い:本調査は郵送／インターネット・自記入式調査であるため、記入忘れや読み取り不可能な回答を後から聞きなおすことは出来ない。また、回答者がすべての設問への回答ができない場合もあり、「無回答／不明」がある程度存在している。本報告書では「無回答／不明」として記載した。
- ・常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含む。

II. 調査結果

II-1. 飲食店事業者 調査結果

II-1. 1. 食品販売総額について

問 1

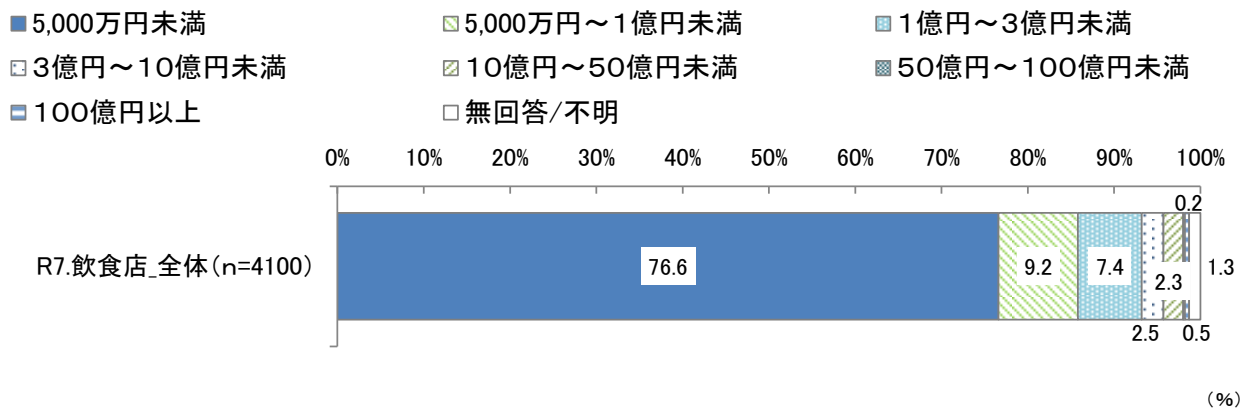
令和 6 年度中(令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日)に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の
販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)をお選びください。

1 年間の食品販売総額は、「5,000 万円未満」を選択した回答者の割合が 76.6%となっており、次いで「5,000 万円～1 億円未満」を選択した回答者の割合が 9.2%、「1 億円～3 億円未満」を選択した回答者の割合が 7.4%である。

【従業員数別】

従業員数(常用雇用者数)が多いほど、企業規模が大きくなるため、食品販売総額が高い傾向にある。

図表 1. 1 年間の食品販売総額(税込み)



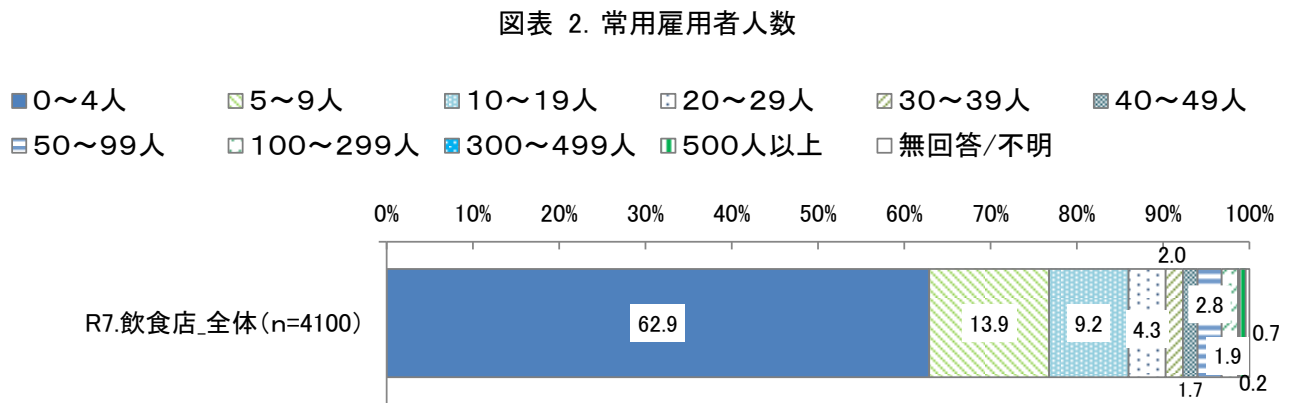
	調査数	5,000万円未満	5,000万円～1億円未満	1億円～3億円未満	3億円～10億円未満	10億円～50億円未満	50億円～100億円未満	100億円以上	無回答/不明
全 体	4100	76.6	9.2	7.4	2.5	2.3	0.2	0.5	1.3
常用雇用者数	0～4人	2577	96.9	2.2	0.1	—	—	—	0.8
	5～9人	571	72.7	19.8	5.8	0.4	—	0.2	1.2
	10～19人	376	38.6	33.8	23.4	2.7	—	—	1.6
	20～29人	177	20.9	24.9	42.4	10.7	0.6	—	0.6
	30～39人	81	16.0	19.8	49.4	12.3	2.5	—	—
	40～49人	69	15.9	8.7	42.0	20.3	8.7	—	4.3
	50～99人	116	7.8	10.3	21.6	29.3	26.7	0.9	2.6
	100～299人	77	7.8	2.6	7.8	15.6	57.1	6.5	1.3
	300～499人	8	—	—	12.5	12.5	37.5	25.0	12.5
	500人以上	30	3.3	6.7	6.7	3.3	26.7	3.3	50.0
	無回答/不明	18	33.3	—	5.6	—	—	—	61.1

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 2. 常用雇用者の人数について

問 2
令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者^(注)の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注:常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。
常用雇用者人数について、「0～4 人」を選択した回答者の割合は 62.9%となっており、次いで「5～9 人」を選択した回答者の割合は 13.9%、「10～19 人」を選択した回答者の割合は 9.2%である。



II-1. 3. 業種について

問 3

貴社の業種について、当てはまる業種の番号(すべて)をお選びください。

そのうち、主要な業種について、該当する番号(1つ)をお選びください。

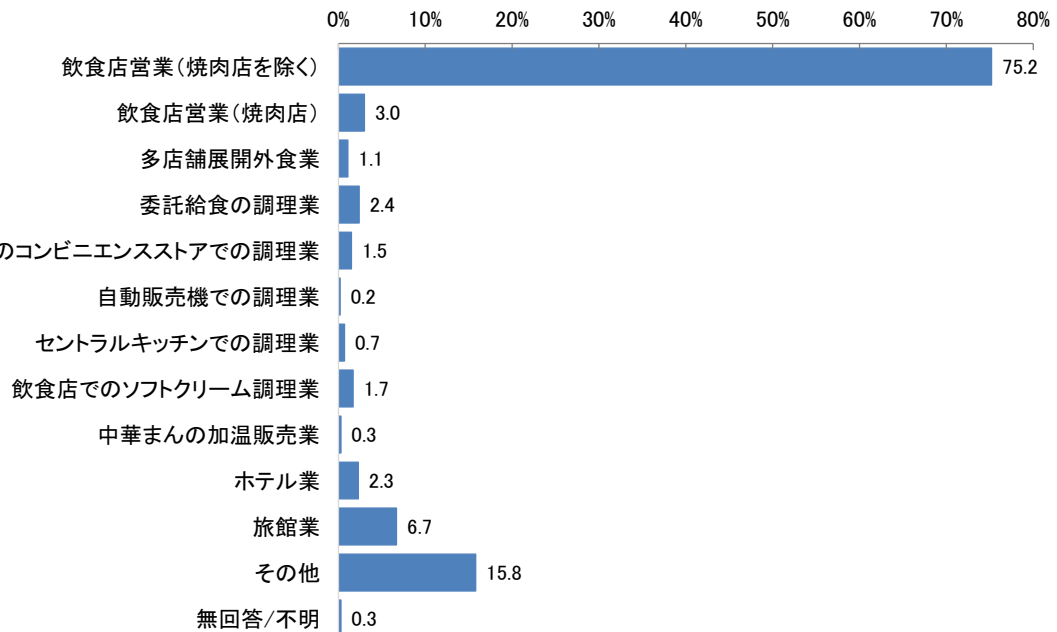
業種については、「飲食店営業(焼肉店を除く)」を選択した回答者の割合が 75.2%となっており、次いで「その他」を選択した回答者の割合が 15.8%、「旅館業」を選択した回答者の割合が 6.7%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者は「飲食店営業(焼肉店を除く)」が 82.5%で、全体と比較して 7.3 ポイント高い。

図表 3. 業種

R7.飲食店_全体(n=4100)



(%)

	調査数	飲食店営業 (焼肉店を除く)	飲食店営業 (焼肉店)	多店舗展開 外食業	委託給食の 調理業	飲食店営業 のコンビニエ ンスストアで の調理業	自動販売機 での調理業	セントラル キッチンでの 調理業	飲食店での ソフトクリー ム調理業	中華まんの 加温販売業	ホテル業	旅館業	その他	無回答/不明
全 体	4100	75.2	3.0	1.1	2.4	1.5	0.2	0.7	1.7	0.3	2.3	6.7	15.8	0.3
0～4人	2577	82.5	2.6	0.2	1.2	0.2	0.1	0.2	0.7	-	0.5	6.1	12.1	0.1
5～9人	571	73.0	4.9	0.7	3.9	1.1	0.4	0.4	3.2	0.2	2.1	4.0	16.3	0.2
10～19人	376	65.2	2.9	1.9	5.1	7.4	-	0.8	1.9	1.1	4.3	6.6	19.1	-
20～29人	177	55.9	5.1	3.4	3.4	8.5	-	2.8	2.3	3.4	6.2	11.3	20.9	0.6
30～39人	81	64.2	3.7	3.7	4.9	3.7	-	2.5	6.2	1.2	12.3	9.9	21.0	-
40～49人	69	46.4	1.4	5.8	4.3	1.4	1.4	1.4	10.1	1.4	10.1	15.9	34.8	-
50～99人	116	50.9	2.6	1.7	6.9	0.9	0.9	6.0	5.2	-	14.7	14.7	30.2	0.9
100～299人	77	39.0	-	11.7	1.3	1.3	1.3	2.6	6.5	-	11.7	9.1	46.8	2.6
300～499人	8	37.5	-	-	25.0	-	-	-	-	-	-	-	75.0	-
500人以上	30	40.0	-	16.7	6.7	3.3	-	3.3	-	-	6.7	-	40.0	-
無回答/不明	18	44.4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22.2	16.7	27.8

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 4. HACCP の導入状況について

問 4

全ての方にお伺いします。

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

注 1:「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」とは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

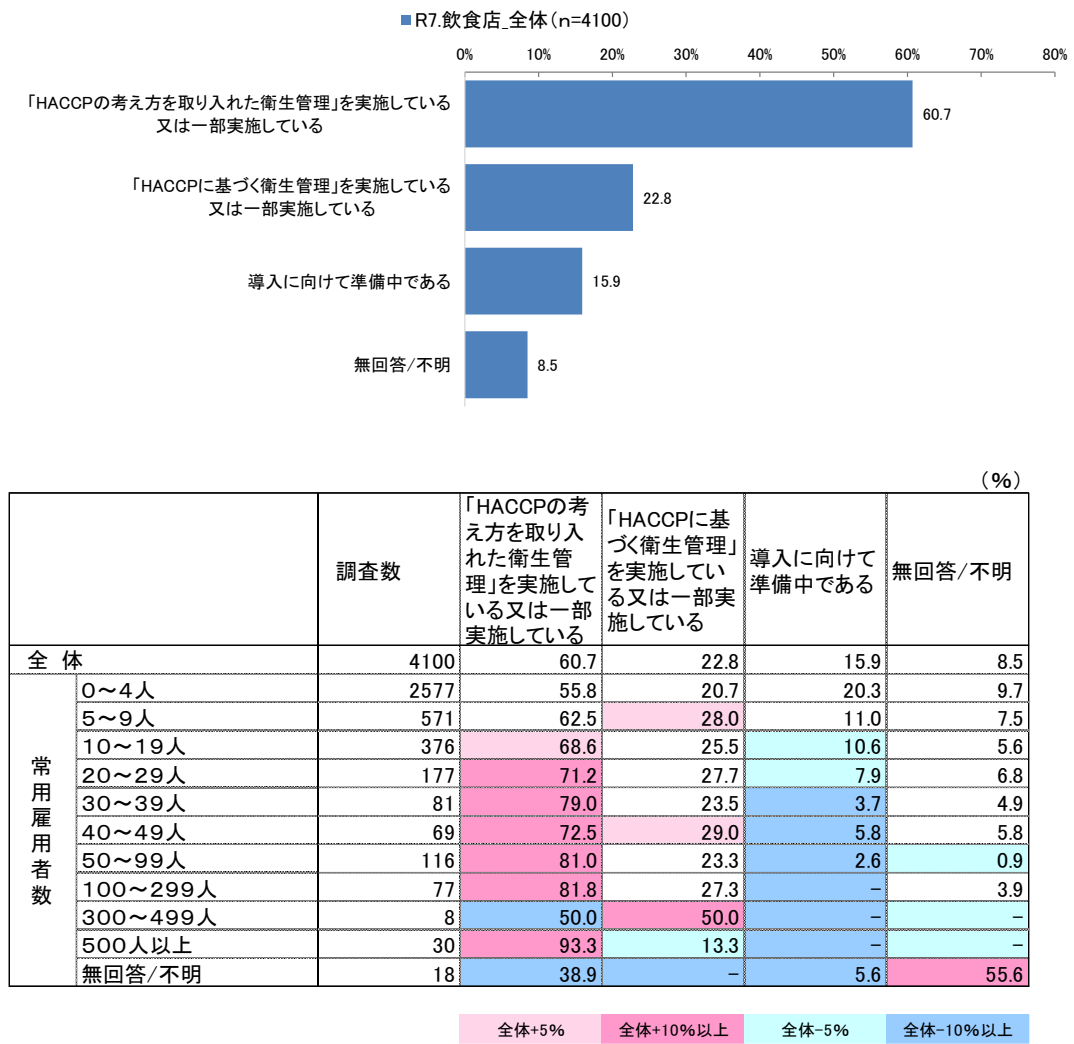
注 2:「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、「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」を選択した回答者の割合は 6 割となっており、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」を選択した回答者の割合は 22.8%である。「導入に向けて準備中である」を選択した回答者は 15.9%となっている。

【従業員数別】

従業員数が 20～299 人の事業者は、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入が全体と比較して 10.5 ポイント以上高く、「導入に向けて準備中である」が全体よりも 8.0 ポイント以上低くなっている。従業員数が多い事業者の方が「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を導入している割合が高い傾向にある。

図表 4.「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



Ⅱ-1. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について

問 5

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

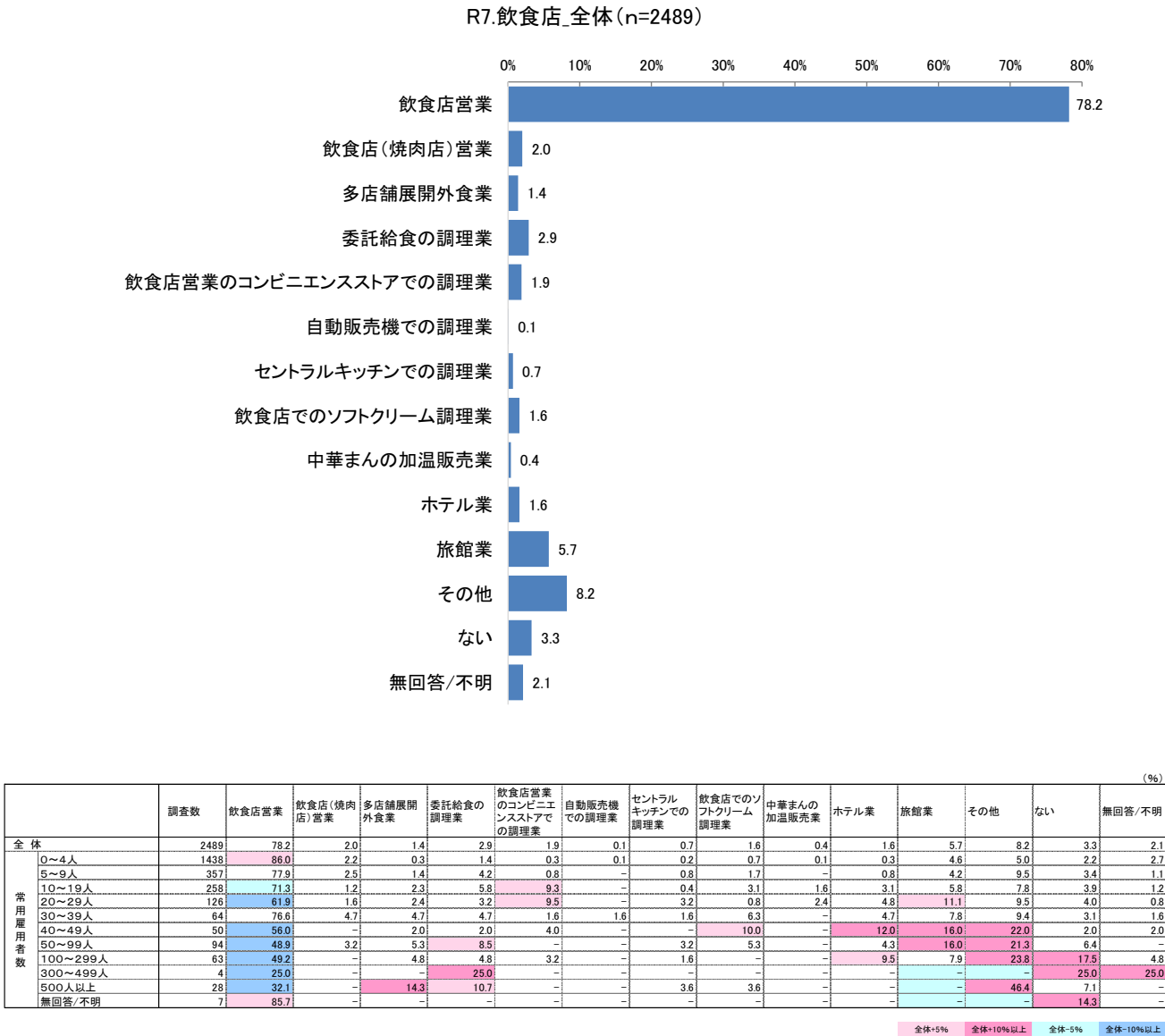
「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば該当する番号(すべて)をお選びください。

参考した業種別手引書について、「飲食店営業」の手引書を選択した回答者の割合は 78.2%となっている。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「飲食店営業」の手引書を参考にした割合が 86.0%となっており、全体と比較して 7.8 ポイント高い。

図表 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書



Ⅱ-1. 6-1.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

問 6-1

問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

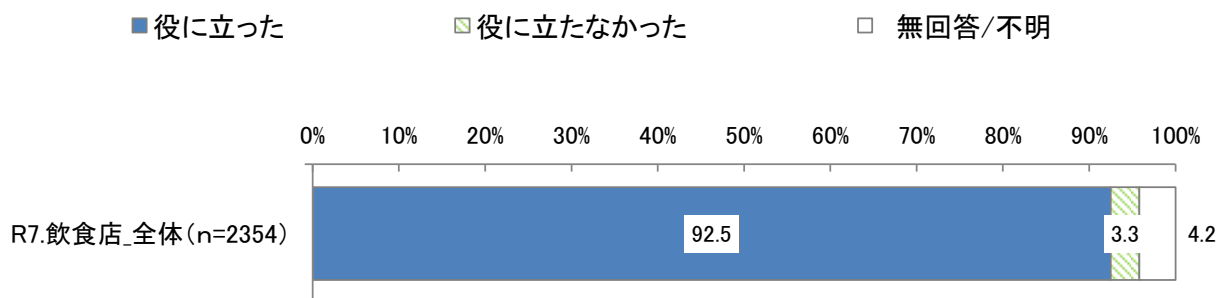
参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」と回答した割合は 9 割を超えている。

【従業員数別】

従業員数が 0～39 人の事業者は、「役に立った」と回答した割合が 9 割を超えている。

図表 6.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



(%)

	調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答/不明
全 体	2354	92.5	3.3	4.2
常用雇用者数	0～4人	93.7	3.9	2.4
	5～9人	93.5	2.3	4.1
	10～19人	92.7	3.7	3.7
	20～29人	93.3	1.7	5.0
	30～39人	91.8	3.3	4.9
	40～49人	81.3	4.2	14.6
	50～99人	86.4	—	13.6
	100～299人	87.8	—	12.2
	300～499人	100.0	—	—
	500人以上	65.4	—	34.6
	無回答/不明	83.3	16.7	—

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-1. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について

問 6-2

問 6-1 で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。

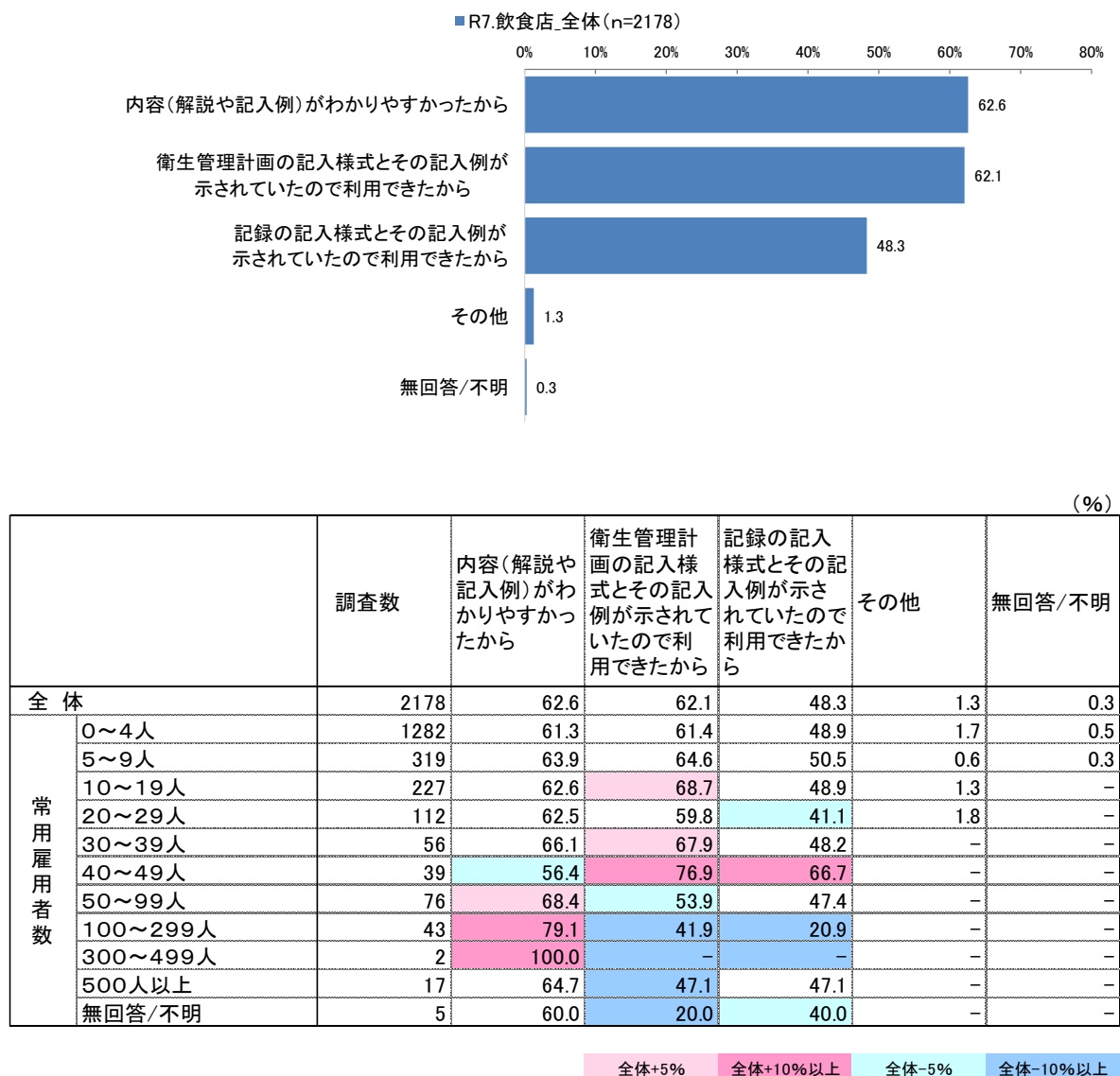
役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合は 62.6%となっており、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合は 62.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「10～19 人」の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が 68.7%となっており、全体と比較して 6.6 ポイント高くなっている。

図表 7. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由



Ⅱ-1. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について

問 6-3

問 6-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。

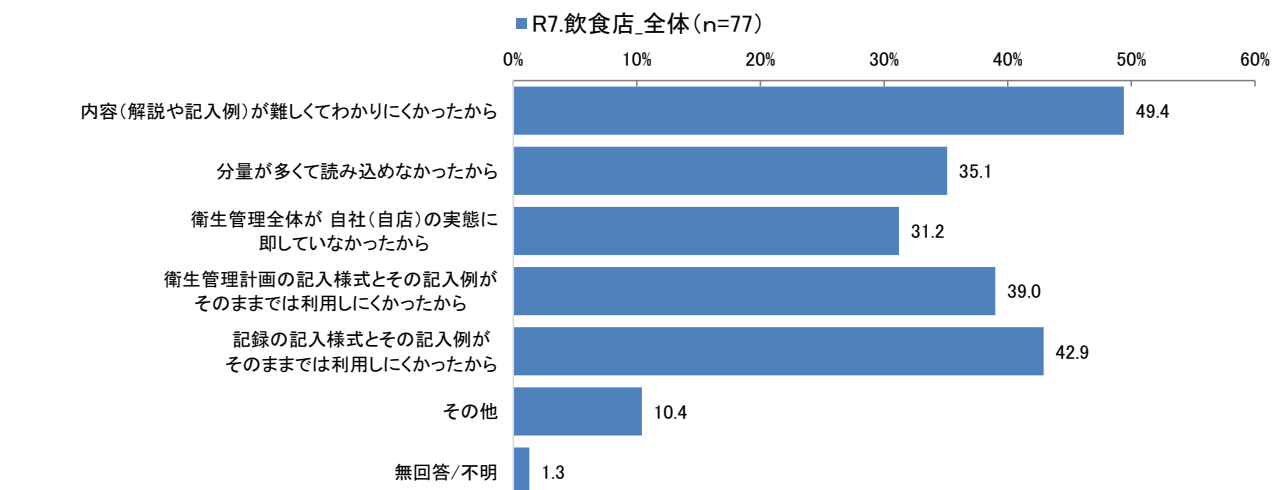
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」を選択した回答者の割合は 49.4%、次いで「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合は 42.9%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者は、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」という理由において、4 割以上の回答があった。

図表 8. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由



		調査数	内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから	分量が多くて読み込めなかったから	衛生管理全体が 自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答/不明
全 体		77	49.4	35.1	31.2	39.0	42.9	10.4	1.3
常用雇用者数	0～4人	53	50.9	37.7	30.2	43.4	45.3	9.4	1.9
	5～9人	8	37.5	37.5	50.0	37.5	50.0	12.5	—
	10～19人	9	55.6	33.3	11.1	11.1	33.3	11.1	—
	20～29人	2	—	—	50.0	—	—	50.0	—
	30～39人	2	—	50.0	50.0	100.0	100.0	—	—
	40～49人	2	100.0	—	50.0	50.0	—	—	—
	50～99人	—	—	—	—	—	—	—	—
	100～299人	—	—	—	—	—	—	—	—
	300～499人	—	—	—	—	—	—	—	—
	500人以上	—	—	—	—	—	—	—	—
無回答/不明		1	100.0	—	—	—	—	—	—

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 7. HACCP を導入できた理由について

問 7

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

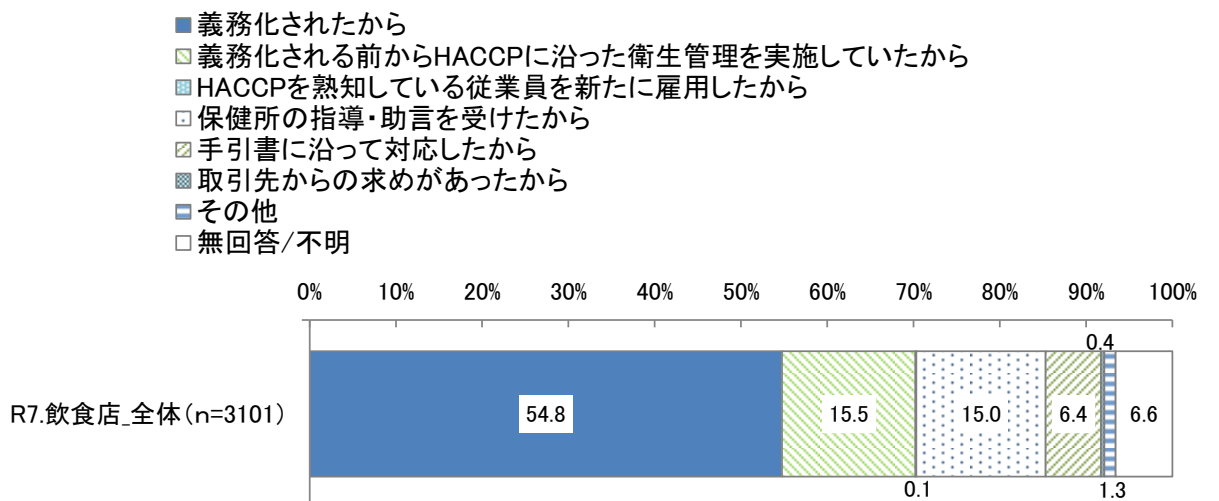
「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号(1つ)をお選びください。

導入できた理由については、「義務化されたから」を選択した回答者の割合が最も高く、54.8%である。次いで「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」を選択した回答者の割合は 15.5%、「保健所の指導・助言を受けたから」を選択した回答者の割合は 15.0%となっている。

【従業員数別】

従業員数が 50 人以上の事業者は、「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」という理由が、全体と比較して 15.8 ポイント以上高くなっている。

図表 9. HACCP を導入できた理由



		調査数	義務化されたから	義務化される前からHACCPに沿った衛生管理を実施していたから	HACCPを熟知している従業員を新たに雇用したから	保健所の指導・助言を受けたから	手引書に沿って対応したから	取引先からの求めがあったから	その他	無回答/不明
全 体		3101	54.8	15.5	0.1	15.0	6.4	0.4	1.3	6.6
常用雇用者数	0～4人	1804	54.1	11.8	0.1	17.7	6.4	0.2	1.3	8.4
	5～9人	465	59.1	13.8	—	12.7	8.0	0.2	1.5	4.7
	10～19人	315	53.3	20.6	0.3	13.3	7.0	0.6	1.3	3.5
	20～29人	151	55.0	18.5	—	12.6	6.0	0.7	1.3	6.0
	30～39人	74	56.8	24.3	—	10.8	6.8	—	—	1.4
	40～49人	61	67.2	19.7	—	8.2	—	1.6	—	3.3
	50～99人	112	48.2	31.3	—	8.9	5.4	0.9	2.7	2.7
	100～299人	74	54.1	36.5	—	2.7	4.1	—	—	2.7
	300～499人	8	25.0	62.5	—	—	12.5	—	—	—
	500人以上	30	46.7	43.3	—	—	3.3	3.3	—	3.3
無回答/不明		7	57.1	—	—	14.3	—	—	—	28.6

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-1. 8. HACCP を導入する上での問題点について

問 8

問 4 で 1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

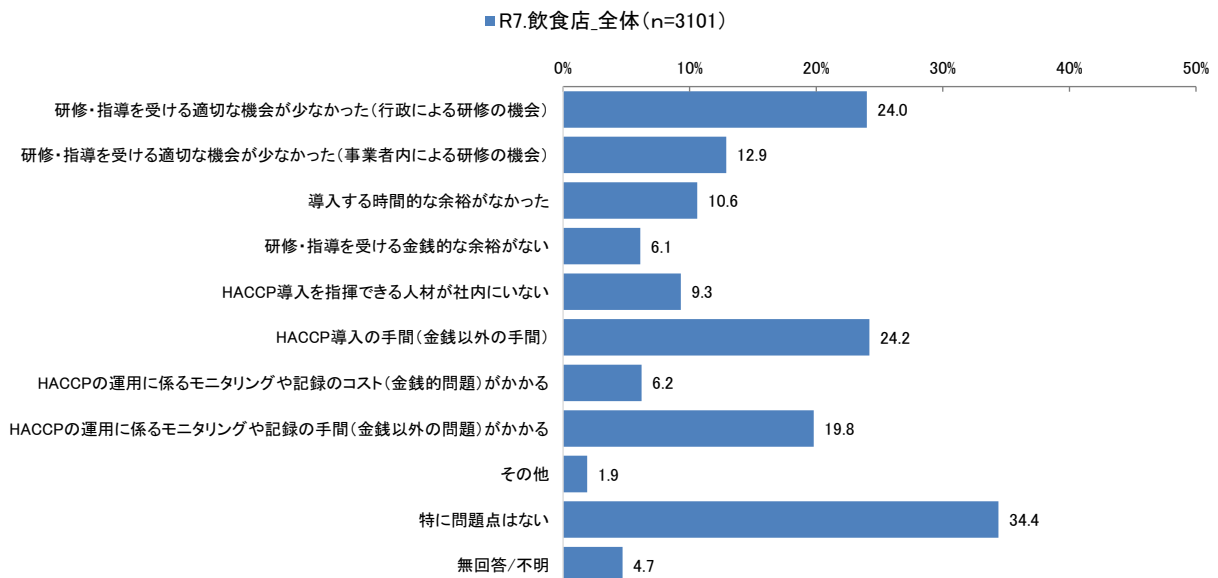
「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入にあたっての問題点としては、「特に問題点はない」を選択した回答者の割合が 34.4%となっており、次いで「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」を選択した回答者の割合が 24.2%、「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 24.0%である。

【従業員数別】

従業員数が 20～499 人の事業者は、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)」という問題点が、全体と比較して 6.0 ポイント以上高くなっている。

図表 10. HACCP を導入する上での問題点



(%)

													(%)
	調査数	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)	導入する時間的な余裕がなかった	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない	HACCP導入の手間(金銭以外の手間)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)がかかる	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	その他	特に問題点はない	無回答/不明	
全 体	3101	24.0	12.9	10.6	6.1	9.3	24.2	6.2	19.8	1.9	34.4	4.7	
常用雇用者数	0～4人	1804	21.3	8.9	9.7	6.8	6.4	23.9	5.2	19.1	2.2	35.8	6.4
	5～9人	465	27.3	15.9	13.8	6.0	11.0	24.1	6.7	18.1	0.2	32.0	3.2
	10～19人	315	27.3	15.9	11.7	6.0	12.7	24.4	6.0	20.6	1.9	31.1	1.9
	20～29人	151	33.8	23.2	10.6	3.3	13.9	19.2	4.0	21.9	1.3	33.8	2.6
	30～39人	74	28.4	25.7	18.9	8.1	14.9	28.4	9.5	20.3	1.4	25.7	1.4
	40～49人	61	31.1	27.9	11.5	4.9	26.2	27.9	11.5	31.1	4.9	19.7	1.6
	50～99人	112	25.0	20.5	9.8	3.6	18.8	33.0	8.0	21.4	3.6	33.0	0.9
	100～299人	74	24.3	18.9	8.1	-	9.5	23.0	16.2	25.7	2.7	41.9	1.4
	300～499人	8	25.0	37.5	-	-	12.5	12.5	12.5	25.0	-	62.5	-
	500人以上	30	20.0	13.3	-	-	6.7	13.3	23.3	23.3	-	53.3	-
無回答/不明	7	28.6	14.3	-	14.3	14.3	28.6	-	28.6	-	28.6	28.6	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 9. 問題点を解決するために必要なことについて

問 9

問 8 の問題点を選択された方にお伺いします。

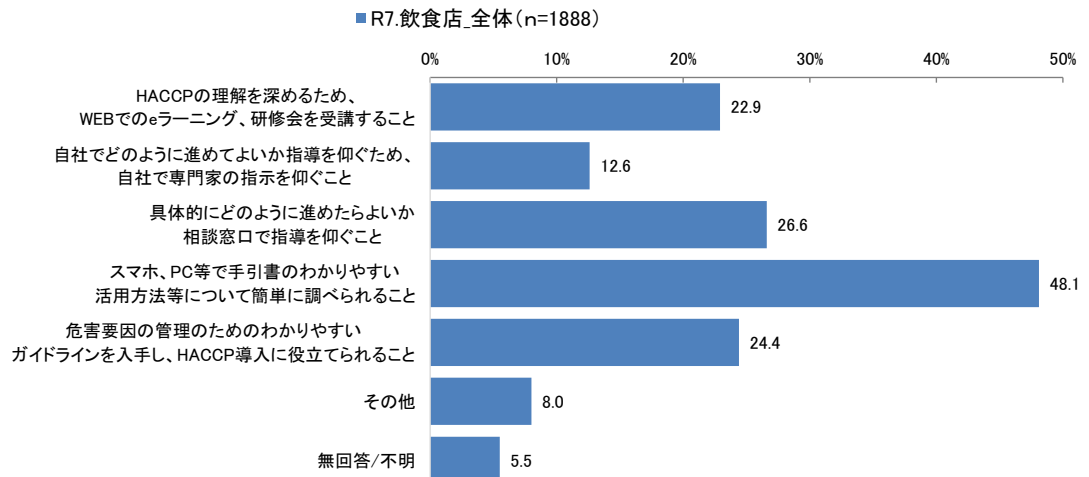
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合が 48.1%となっている。次いで、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと」を選択した回答者の割合は 26.6%、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合は 24.4%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」が全体と比較して 7.4 ポイント低くなっている一方で、従業員数が 20～499 人の事業者は、18.9 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど専門家の指示を必要としていることが窺える。従業員数が「5～9 人」の事業者では、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が全体と比較して 7.7 ポイント高い。

図表 11. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

		調査数	HACCPの理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答/不明
全 体		1888	22.9	12.6	26.6	48.1	24.4	8.0	5.5
常用雇用者数	0～4人	1042	19.6	5.2	24.9	47.8	21.1	9.4	7.9
	5～9人	301	21.3	11.6	28.9	55.8	25.9	4.7	3.3
	10～19人	211	28.0	17.1	29.9	48.3	26.5	6.2	2.4
	20～29人	96	24.0	32.3	30.2	44.8	33.3	8.3	1.0
	30～39人	54	31.5	31.5	25.9	48.1	27.8	9.3	1.9
	40～49人	48	41.7	39.6	25.0	43.8	31.3	8.3	4.2
	50～99人	74	27.0	37.8	28.4	36.5	31.1	6.8	2.7
	100～299人	42	42.9	33.3	33.3	38.1	28.6	9.5	-
	300～499人	3	66.7	66.7	-	33.3	66.7	-	-
	500人以上	14	28.6	7.1	21.4	35.7	50.0	-	-
無回答/不明		3	33.3	-	-	66.7	33.3	-	-

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-1. 10. 実際に得られた効果について

問 10

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

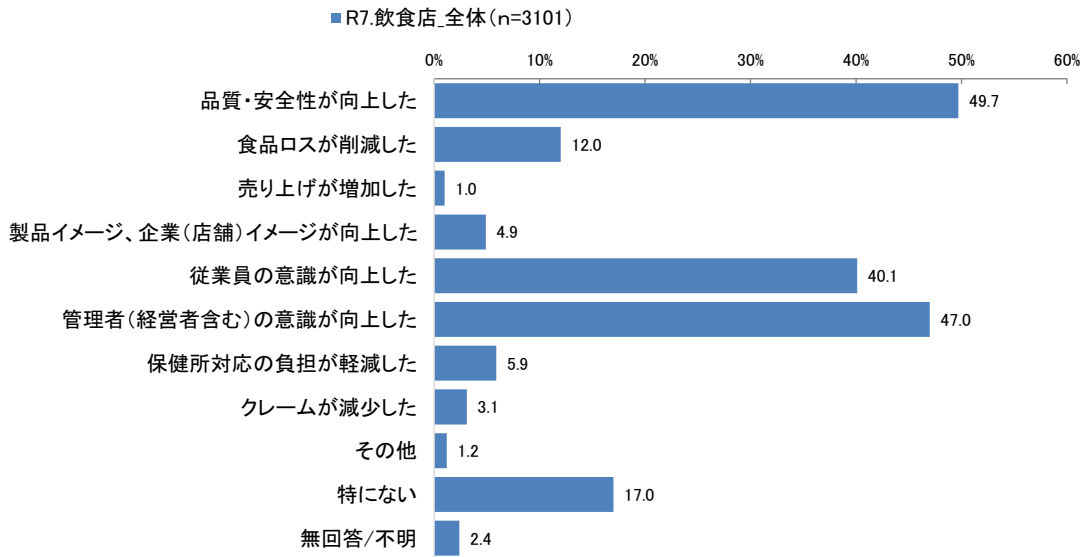
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果は、「品質・安全性が向上した」を選択した回答者の割合は 49.7%となっており、次いで「管理者(経営者含む)の意識が向上した」を選択した回答者の割合は 47.0%、「従業員の意識が向上した」を選択した回答者の割合は 40.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識が向上した」が 26.0%となっており、全体と比較して 14.1 ポイント低くなっている。一方で、従業員数が 5 人以上の事業者は、12.8 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど従業員の意識が向上したという効果が見られた。

図表 12. 実際に得られた効果



													(%)
	調査数	品質・安全性 が向上した	食品ロスが 削減した	売り上げが増 加した	製品イメー ジ、企業(店 舗)イメージ が向上した	従業員の意 識が向上した	管理者(経営 者含む)の意 識が向上した	保健所対応 の負担が軽 減した	クレームが減 少した	その他	特にない	無回答/不明	
全 体	3101	49.7	12.0	1.0	4.9	40.1	47.0	5.9	3.1	1.2	17.0	2.4	
常 用 雇 用 者 数	0～4人	1804	45.3	12.3	0.6	2.9	26.0	47.7	4.8	1.4	1.2	20.8	3.3
	5～9人	465	53.3	12.7	0.9	5.8	52.9	47.1	6.0	3.7	0.9	12.5	1.5
	10～19人	315	55.9	11.4	1.6	6.7	56.5	45.1	5.4	4.1	1.9	11.4	1.0
	20～29人	151	56.3	11.9	2.0	8.6	64.9	45.7	6.0	6.0	-	14.6	2.0
	30～39人	74	63.5	13.5	4.1	9.5	62.2	39.2	6.8	6.8	1.4	6.8	2.7
	40～49人	61	59.0	13.1	1.6	13.1	75.4	50.8	14.8	8.2	3.3	6.6	-
	50～99人	112	58.0	10.7	1.8	8.0	63.4	42.9	13.4	5.4	0.9	13.4	-
	100～299人	74	54.1	5.4	1.4	12.2	77.0	55.4	10.8	10.8	-	9.5	-
	300～499人	8	75.0	-	-	12.5	62.5	50.0	-	12.5	-	-	-
	500人以上	30	63.3	6.7	3.3	20.0	90.0	46.7	20.0	20.0	3.3	-	-
無回答/不明	7	14.3	28.6	-	-	14.3	28.6	-	-	-	42.9	14.3	
									全体+5%	全体+10%以上	全体-5%	全体-10%以上	

Ⅱ-1. 11. HACCP を運用する上での課題について

問 11

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

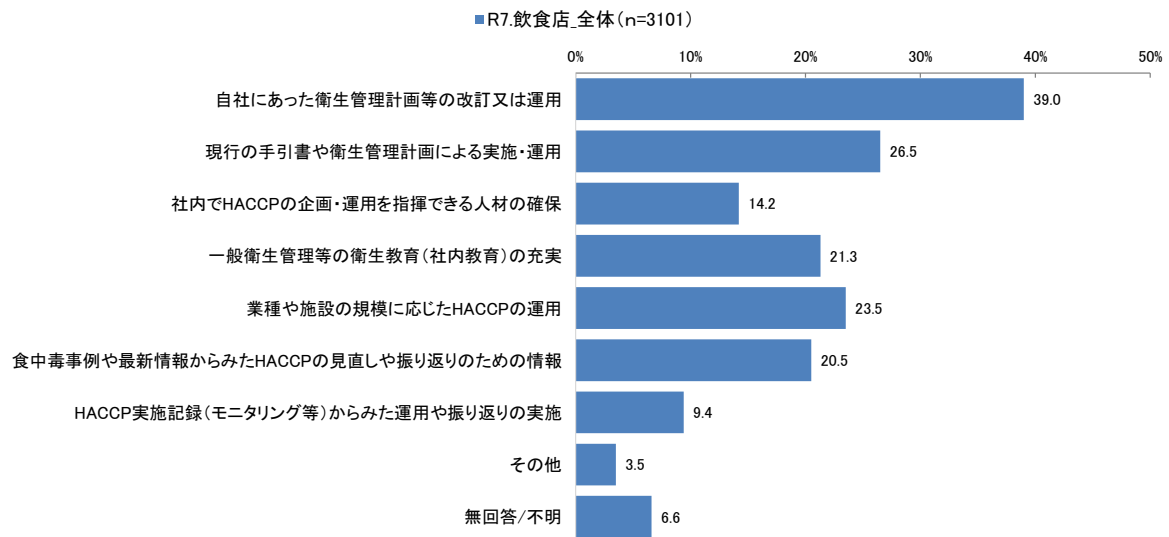
「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、「自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用」を選択した回答者の割合は 39.0%となっている。次いで、「現行の手引書や衛生管理計画における実施・運用」を選択した回答者の割合が 26.5%、「業種や施設の規模に応じた HACCP の運用」を選択した回答者の割合が 23.5%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保」、「一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実」が全体と比較して 7.6 ポイント以上低くなっている一方で、従業員数が 10 人以上の事業者は、8.7 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど社内の人材確保、社内教育の充実が課題と感じている傾向がみられる。

図表 13. HACCP を運用する上での課題



(%)

	調査数	自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用	現行の手引書や衛生管理計画による実施・運用	社内でHACCPの企画・運用を指揮できる人材の確保	一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実	業種や施設の規模に応じたHACCPの運用	食中毒事例や最新情報からみたHACCPの見直しや振り返りのための情報	HACCP実施記録(モニタリング等)からみた運用や振り返りの実施	その他	無回答/不明
全 体	3101	39.0	26.5	14.2	21.3	23.5	20.5	9.4	3.5	6.6
常用雇用者数	0~4人	1804	34.7	28.7	6.6	12.0	24.5	20.6	7.6	8.9
	5~9人	465	40.2	27.1	18.1	26.2	23.4	19.4	8.2	6.2
	10~19人	315	43.5	21.6	26.0	32.1	22.2	19.0	10.2	2.2
	20~29人	151	54.3	20.5	27.2	35.8	19.9	22.5	15.9	3.3
	30~39人	74	48.6	18.9	29.7	44.6	18.9	20.3	12.2	-
	40~49人	61	41.0	27.9	41.0	44.3	31.1	29.5	24.6	1.6
	50~99人	112	48.2	20.5	33.0	50.0	21.4	20.5	17.0	0.9
	100~299人	74	54.1	24.3	24.3	51.4	21.6	20.3	10.8	1.4
	300~499人	8	37.5	-	37.5	50.0	12.5	25.0	37.5	12.5
	500人以上	30	63.3	26.7	23.3	30.0	6.7	16.7	23.3	-
	無回答/不明	7	14.3	14.3	14.3	28.6	42.9	28.6	14.3	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 12. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて

問 12

問 11 で課題(問題点)を選択された方にお伺いします。

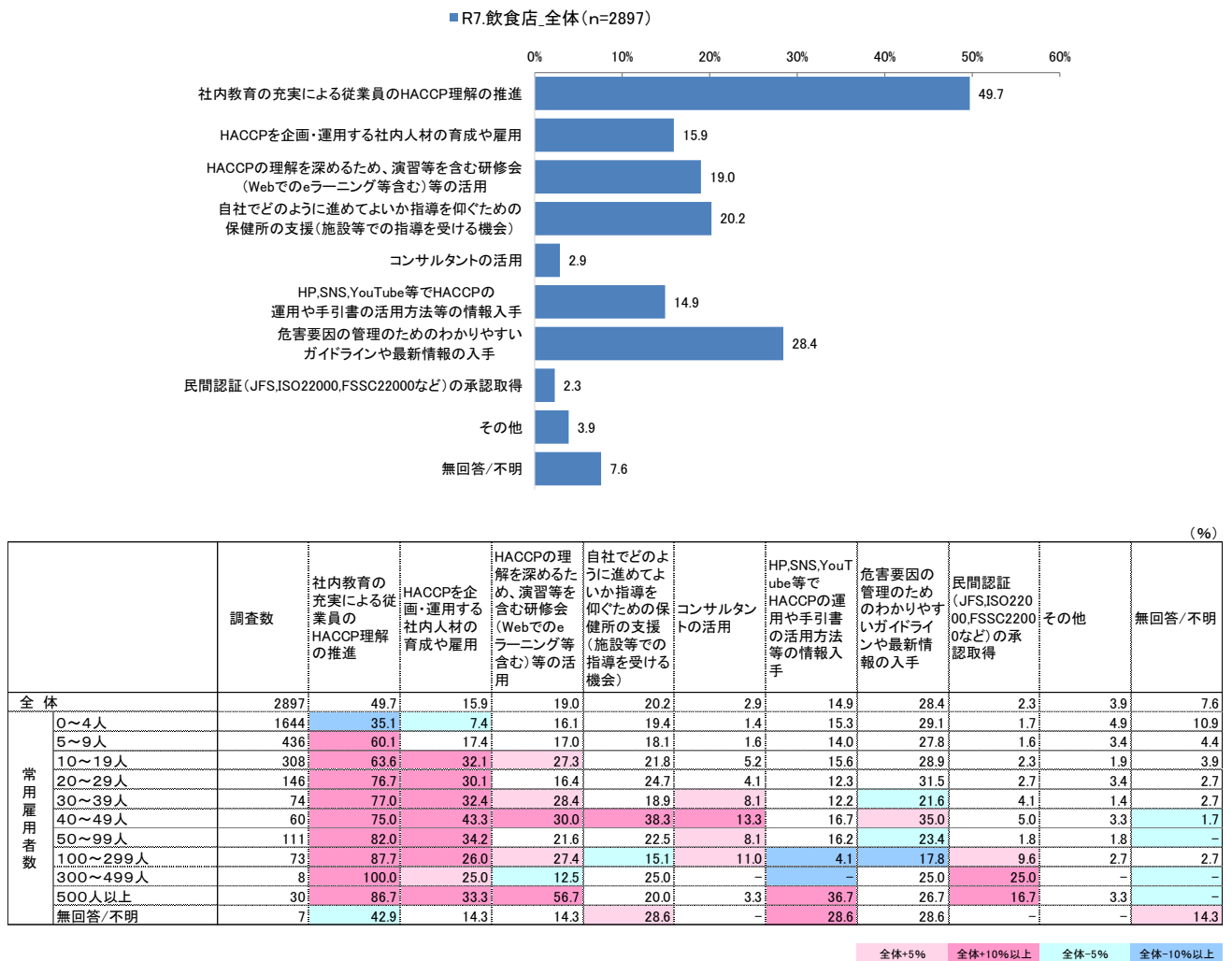
今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップするために必要なことについて、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」を選択した回答者の割合は 49.7%となっている。次いで、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手」を選択した回答者の割合は 28.4%、「自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐための保健所の支援(施設等での指導を受ける機会)」を選択した回答者の割合は 20.2%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」が全体と比較して 14.6 ポイント低くなっている一方で、従業員数が 5 人以上の事業者は、10.4 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど従業員の HACCP 理解の推進が必要だと感じていることが窺える。

図表 14. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なこと



Ⅱ-1. 13. 今後期待する効果について

問 13

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

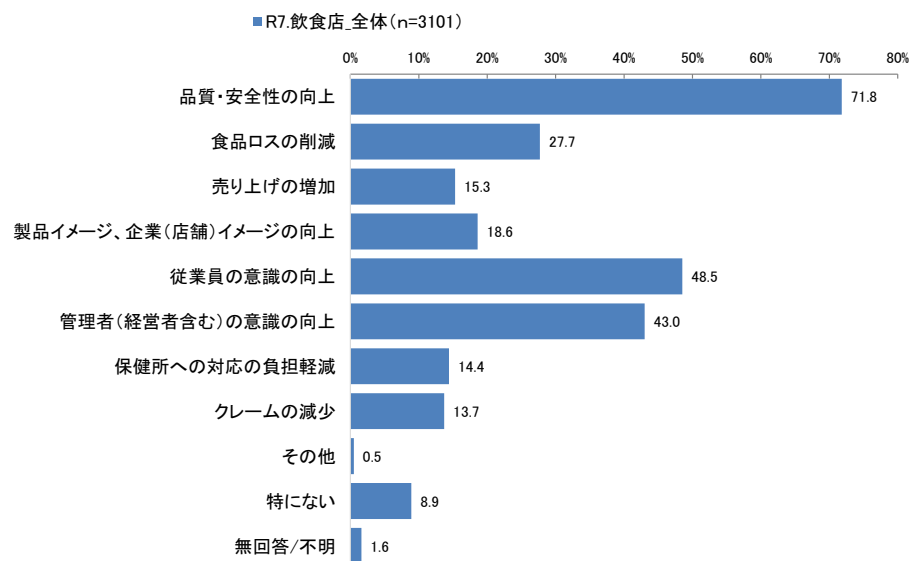
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

今後期待する効果について、「品質・安全性の向上」を選択した回答者の割合は 71.8%と最も高く、次いで、「従業員の意識の向上」を選択した回答者の割合は48.5%、「管理者(経営者含む)の意識の向上」を選択した回答者の割合は43.0%となっている。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識の向上」が 35.6%となっており、全体と比較して 12.9 ポイント低くなっている一方で、従業員数が 5～299 人の事業者は、15.8 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど従業員の意識の向上を期待していることが窺える。

図表 15. 今後期待する効果



(%)

	調査数	品質・安全性の向上	食品ロスの削減	売り上げの増加	製品イメージ、企業(店舗)イメージの向上	従業員の意識の向上	管理者(経営者含む)の意識の向上	保健所への対応の負担軽減	クレームの減少	その他	特にない	無回答/不明
全 体	3101	71.8	27.7	15.3	18.6	48.5	43.0	14.4	13.7	0.5	8.9	1.6
0～4人	1804	69.8	25.2	12.5	13.8	35.6	40.7	13.7	9.3	0.6	11.8	2.3
5～9人	465	73.3	29.2	18.5	18.5	64.5	46.9	12.5	15.9	0.2	5.8	1.1
10～19人	315	75.6	37.8	25.1	29.8	65.4	41.9	17.8	22.9	0.6	4.8	0.6
20～29人	151	77.5	26.5	15.2	29.8	67.5	49.7	13.2	15.9	-	4.0	1.3
30～39人	74	71.6	28.4	13.5	29.7	66.2	50.0	20.3	20.3	-	1.4	-
40～49人	61	73.8	41.0	23.0	34.4	77.0	57.4	21.3	41.0	-	1.6	-
50～99人	112	76.8	25.9	13.4	20.5	64.3	34.8	13.4	16.1	0.9	9.8	-
100～299人	74	74.3	24.3	18.9	35.1	71.6	45.9	17.6	24.3	-	1.4	-
300～499人	8	50.0	37.5	37.5	12.5	50.0	50.0	-	25.0	-	12.5	-
500人以上	30	83.3	40.0	23.3	33.3	83.3	73.3	26.7	30.0	-	-	-
無回答/不明	7	71.4	28.6	-	-	42.9	28.6	-	-	-	-	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-1. 14. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について

問 14

問 4 で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。

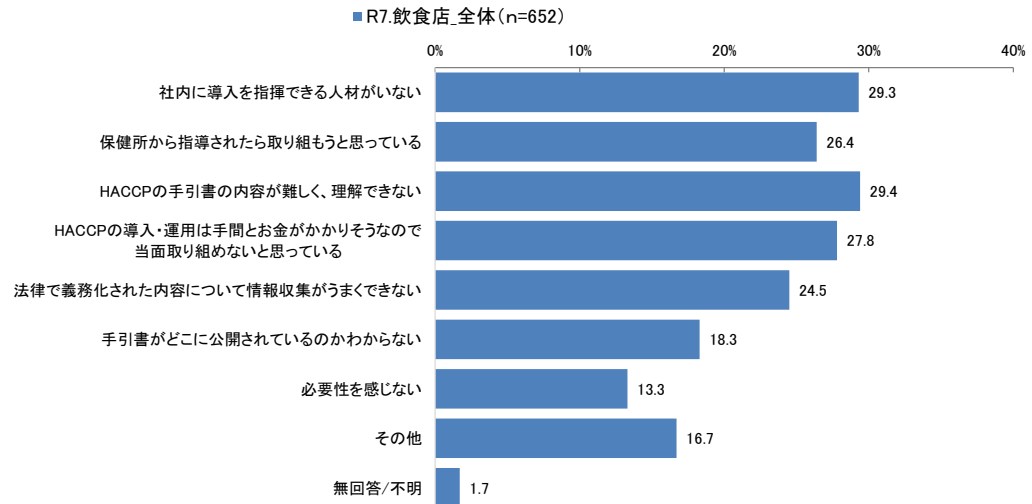
貴社(貴店)で「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者の問題点は、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」を選択した回答者の割合が最も高く、29.4%となっている。次いで、「社内に導入を指揮できる人材がいない」を選択した回答者の割合が 29.3%、「HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」を選択した回答者の割合が 27.8%である。

【従業員数別】

従業員数が 5～19 人の事業者では、「HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」が全体と比較して 7.2 ポイント以上低くなっているが、「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」が全体と比較して 8.8 ポイント以上高くなっている。

図表 16. HACCP 未実施事業者の導入における問題点



(%)

		調査数	社内に導入を指揮できる人材がいない	保健所から指導されたら取り組もうと思っている	HACCPの手引書の内容が難しく、理解できない	HACCPの導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと考えている	法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない	手引書がどこに公開されているのかわからない	必要性を感じない	その他	無回答/不明
全 体		652	29.3	26.4	29.4	27.8	24.5	18.3	13.3	16.7	1.7
常用雇用者数	0～4人	524	28.4	26.5	30.2	28.4	22.5	18.9	15.1	15.8	2.1
	5～9人	63	31.7	30.2	28.6	20.6	33.3	22.2	4.8	19.0	—
	10～19人	40	40.0	25.0	32.5	20.0	35.0	12.5	5.0	10.0	—
	20～29人	14	28.6	14.3	7.1	42.9	28.6	7.1	14.3	42.9	—
	30～39人	3	33.3	—	—	33.3	33.3	—	—	33.3	—
	40～49人	4	25.0	25.0	25.0	50.0	25.0	—	—	50.0	—
	50～99人	3	—	—	33.3	33.3	33.3	—	—	33.3	—
	100～299人	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	300～499人	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	500人以上	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
無回答/不明	1	—	100.0	—	100.0	—	—	100.0	—	—	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

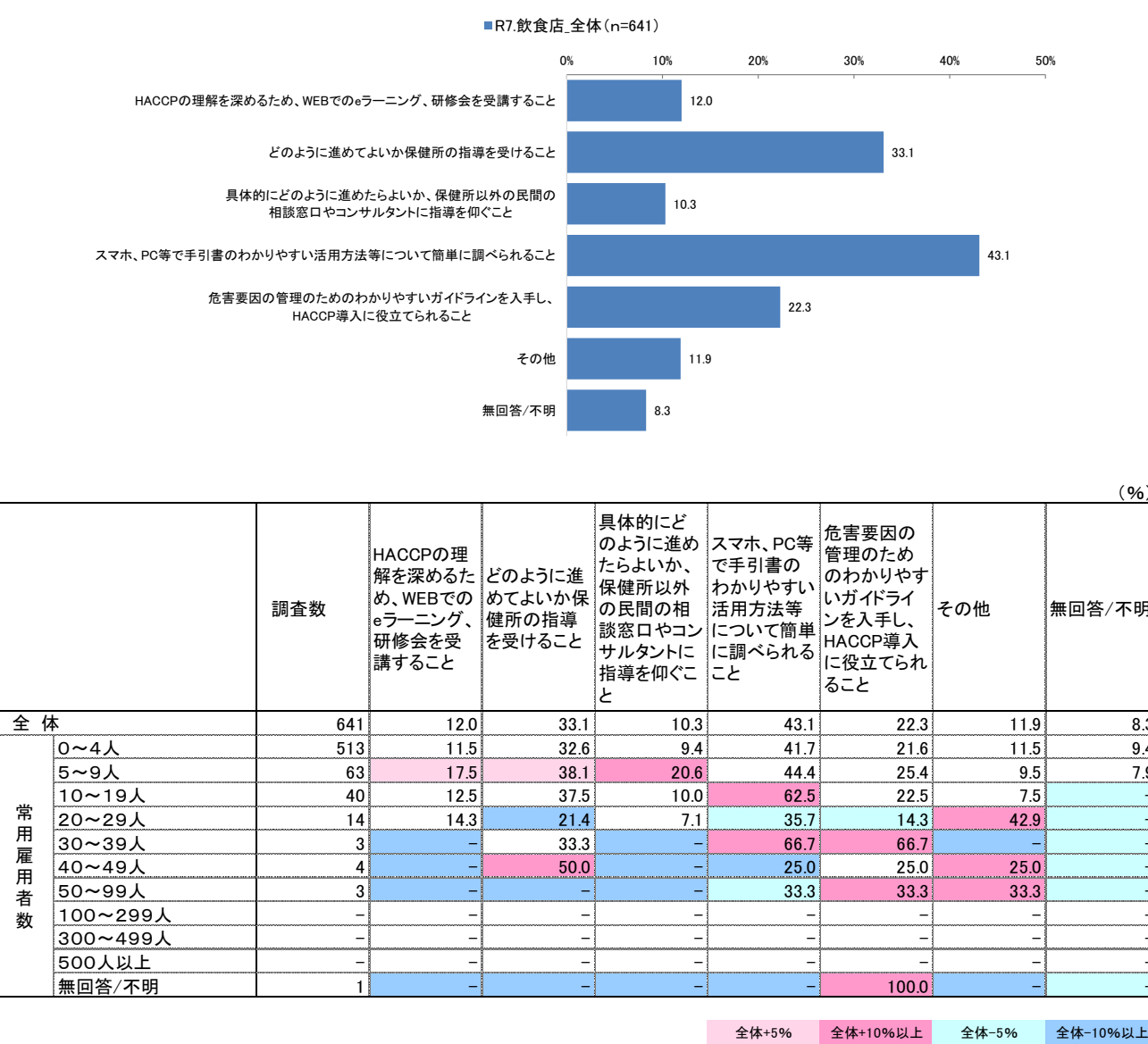
Ⅱ-1. 15. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて

問 15
問 14 の問題点を選択された方にお伺いします。
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するための方法として、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合は 43.1%となっている。次いで、「どのように進めてよいか保健所の指導を受けること」を選択した回答者の割合は 33.1%である。

【従業員数別】
従業員数が「5～9 人」の事業者は「具体的にどのように進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと」が 20.6%となっており、全体と比較して 10.3 ポイント高い。

図表 17. 問題点を解決するために必要なこと



Ⅱ-1. 16. 保健所による指導・助言について

問 16

すべての方にお伺いします。

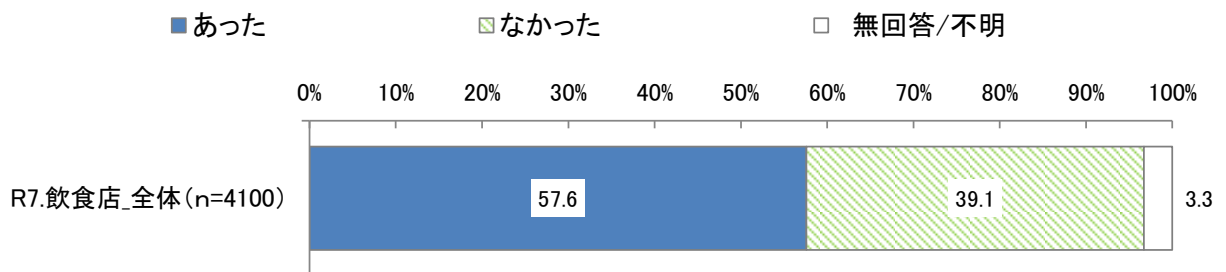
令和3年6月以降、HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所から指導・助言が「あった」を選択した回答者の割合は 57.6%となっており、「なかった」を選択した回答者の割合は、39.1%である。

【従業員数別】

従業員数が20～39人の事業者は、保健所による指導助言が「なかった」と回答している割合が全体と比較して8.9ポイント以上高くなっている。

図表 18. 保健所による指導・助言の有無



		(%)			
		調査数	あった	なかった	無回答/不明
全 体		4100	57.6	39.1	3.3
常用 雇用 者 数	0～4人	2577	59.4	36.4	4.2
	5～9人	571	53.6	44.1	2.3
	10～19人	376	56.1	42.3	1.6
	20～29人	177	49.7	48.0	2.3
	30～39人	81	51.9	48.1	—
	40～49人	69	56.5	43.5	—
	50～99人	116	58.6	40.5	0.9
	100～299人	77	57.1	42.9	—
	300～499人	8	62.5	25.0	12.5
	500人以上	30	53.3	46.7	—
	無回答/不明	18	66.7	22.2	11.1

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-1. 17. 保健所からの効果的な指導内容について

問 17

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

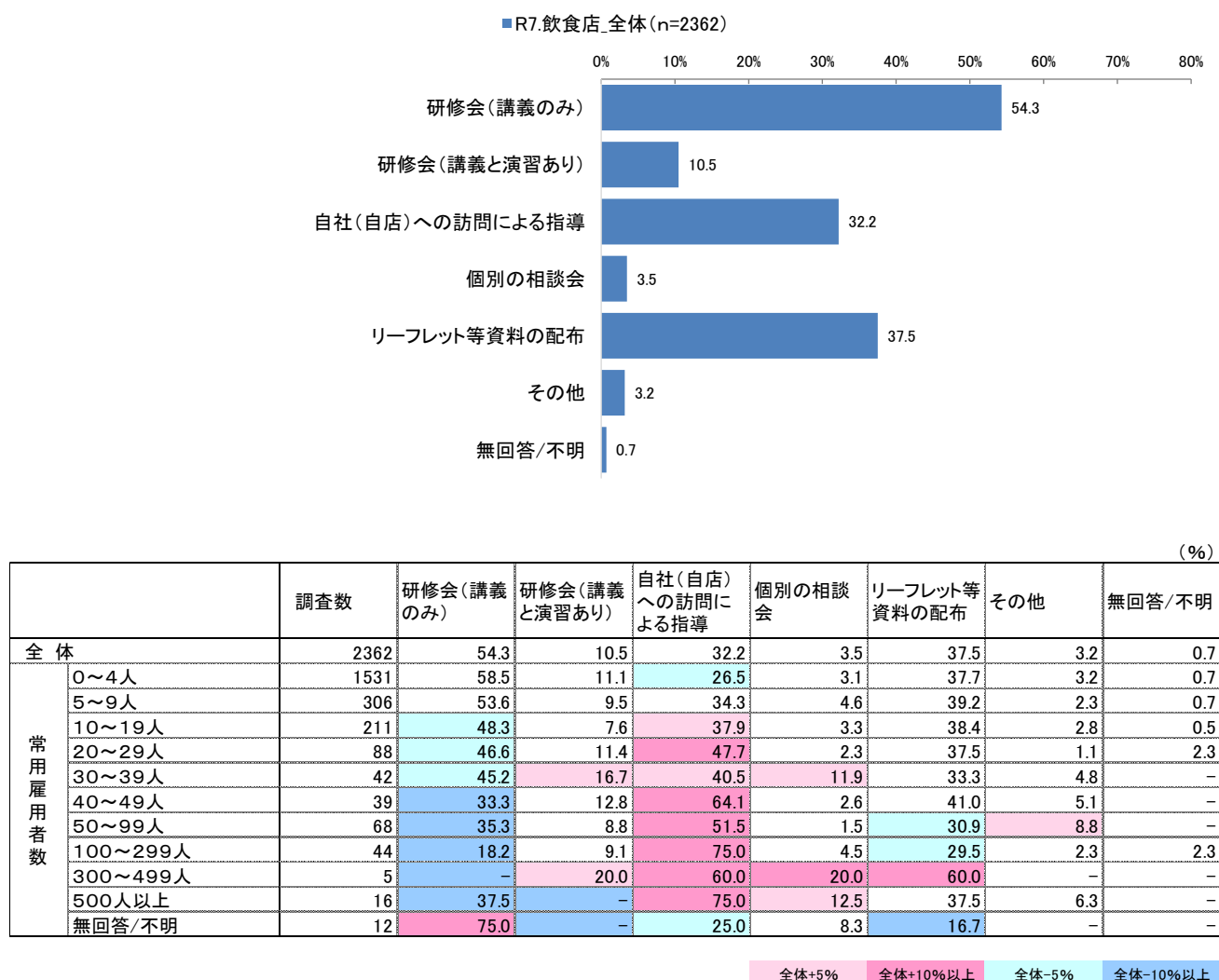
どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)をお選びください。

保健所による指導・助言があった事業者のうち、効果的な指導内容として、「研修会(講義のみ)」を選択した回答者の割合が 54.3%となっており、次いで「リーフレット等資料の配布」を選択した回答者の割合は 37.5%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「自社(自店)への訪問による指導」が 26.5%となっており、全体と比較して 5.7 ポイント低い。一方で、従業員数が 10 人以上の事業者は、5.7 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いと「自社への訪問による指導」が効果的と感じている傾向がみられる。

図表 19. 保健所からの効果的な指導内容



Ⅱ-1. 18. 保健所からの今後期待する指導・助言について

問 18

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

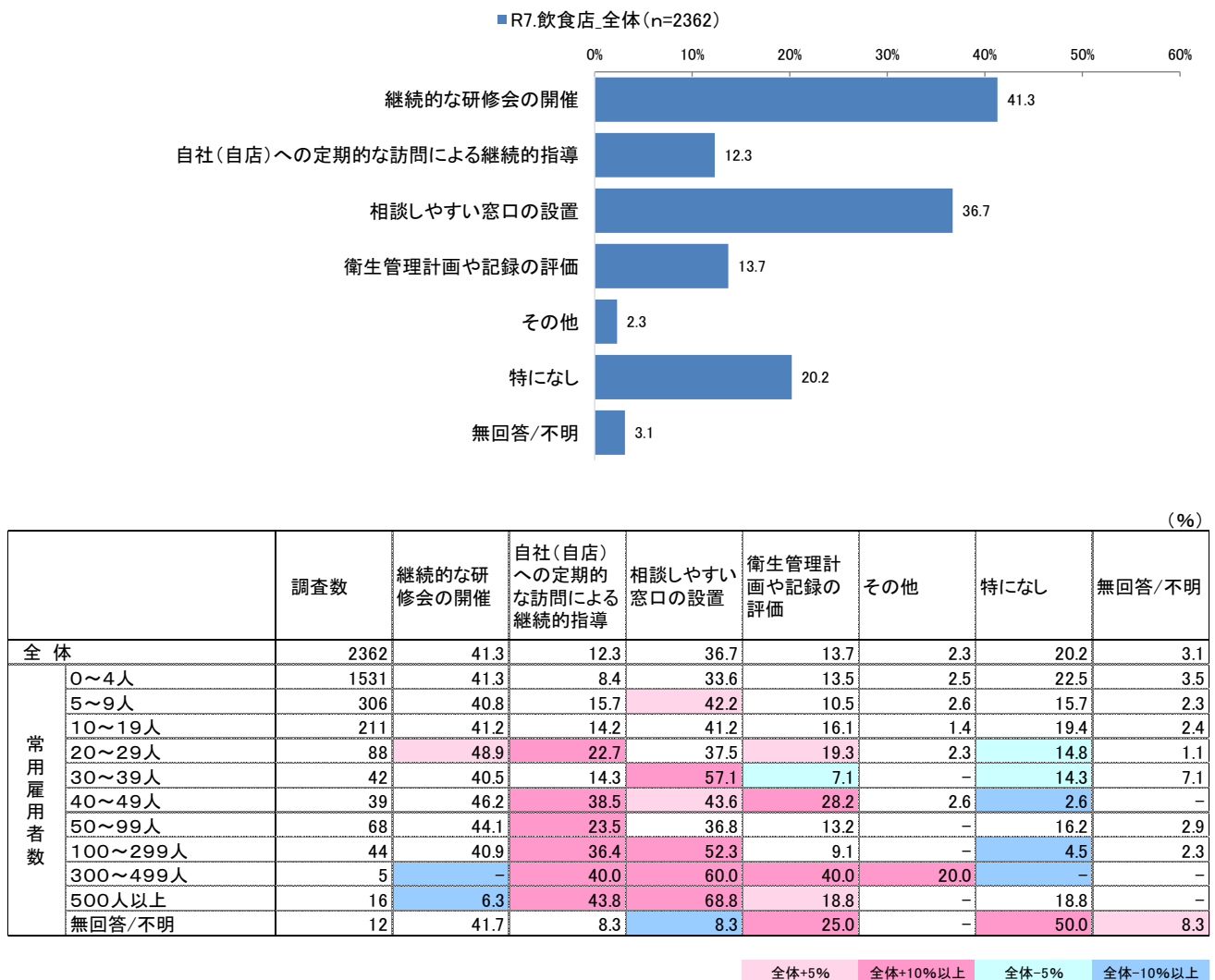
今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言について、「継続的な研修会の開催」を選択した回答者の割合は 41.3%となっており、次いで「相談しやすい窓口の設置」を選択した回答者の割合は 36.7%である。

【従業員数別】

従業員数が 40 人以上の事業者では、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」が全体と比較して 11.2 ポイント以上高くなっている。

図表 20. 保健所からの今後期待する指導・助言



Ⅱ-1. 19. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて

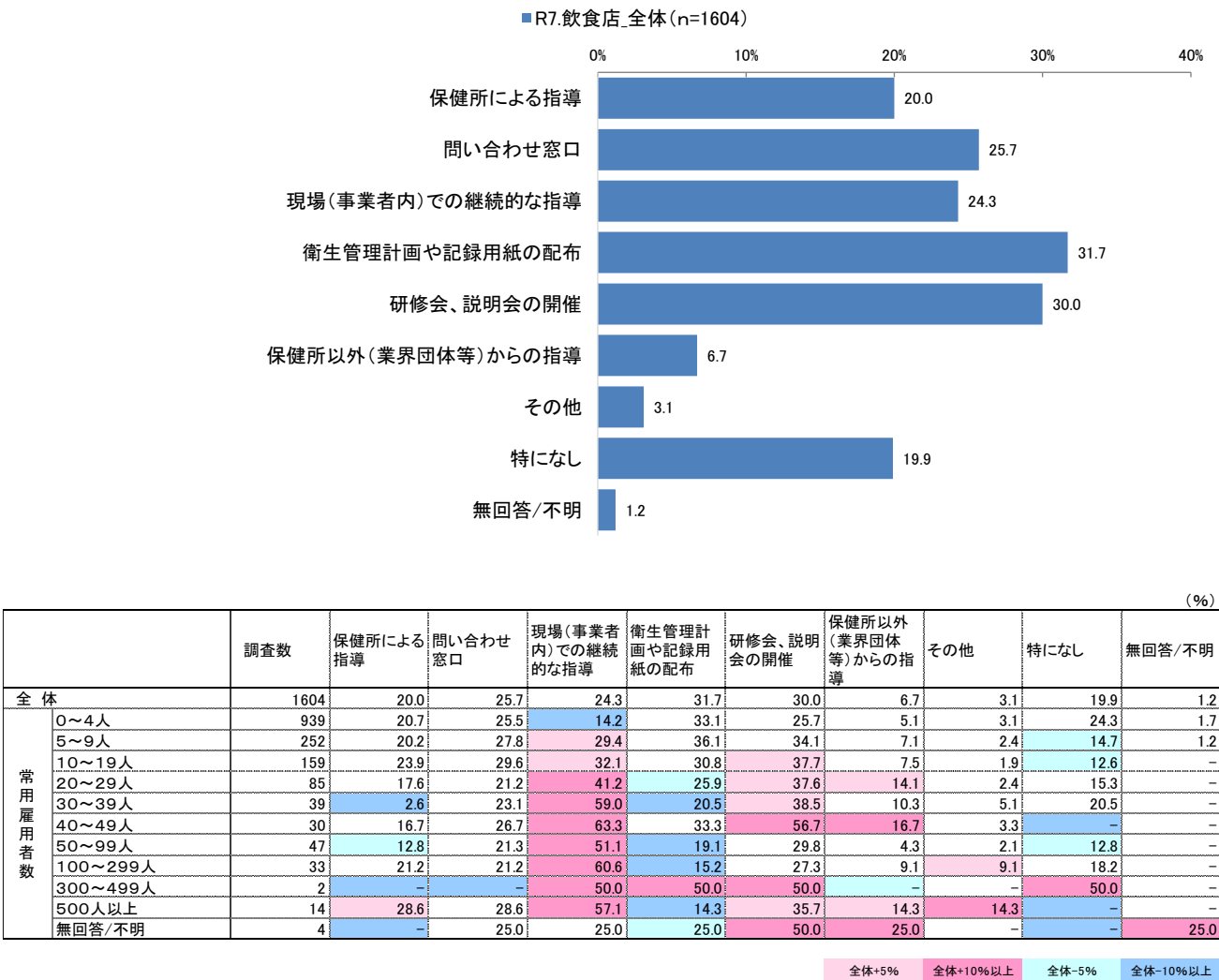
問 19
問 16 で 2 (HACCP に関して保健所による指導助言がなかった) と回答した方にお伺いします。
今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)をお選びください。

今後、継続して HACCP を実施するために必要なこととして、「衛生管理計画や記録用紙の配布」を選択した回答者の割合は 31.7% となっており、次いで「研修会、説明会の開催」を選択した回答者の割合が 30.0%、「問い合わせ窓口」を選択した回答者の割合は 25.7% である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「現場(事業者内)での継続的な指導」が 14.2% となっており、全体と比較して 10.1 ポイント低い。一方で、従業員数が 5 人以上の事業者は、5.1 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど「現場(事業者内)での継続的な指導」の必要性を感じている傾向がみられる。

図表 21. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なこと



Ⅱ-2. 製造・加工業 調査結果

Ⅱ-2. 1. 食品販売総額について

問 1

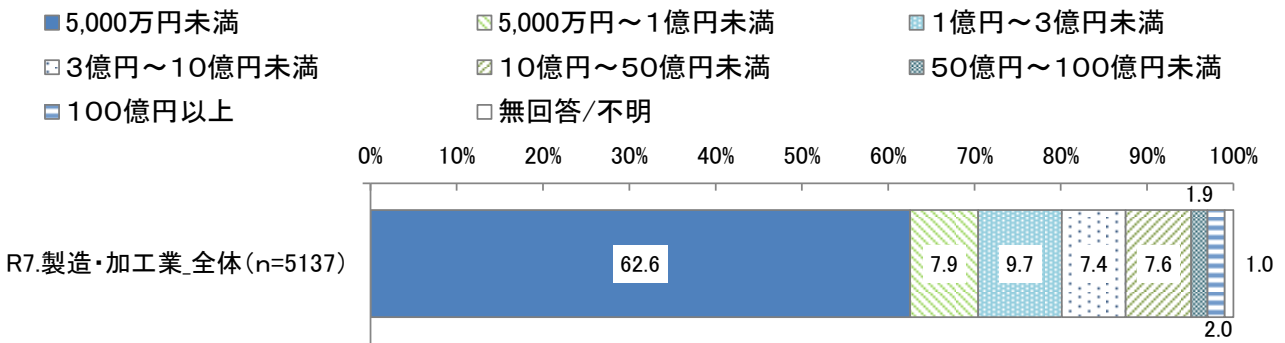
令和 6 年度中(令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日)に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の
販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)をお選びください。

1 年間の食品販売総額は、「5,000 万円未満」を選択した回答者の割合が 62.6%となっており、次いで「1 億円
～3 億円未満」を選択した回答者の割合が 9.7%、「5,000 万円～1 億円未満」を選択した回答者の割合が 7.9%
である。

【従業員数別】

従業員数(常用雇用者数)が多いほど、食品販売総額が高い傾向にある。

図表 22. 1 年間の食品販売総額(税込み)



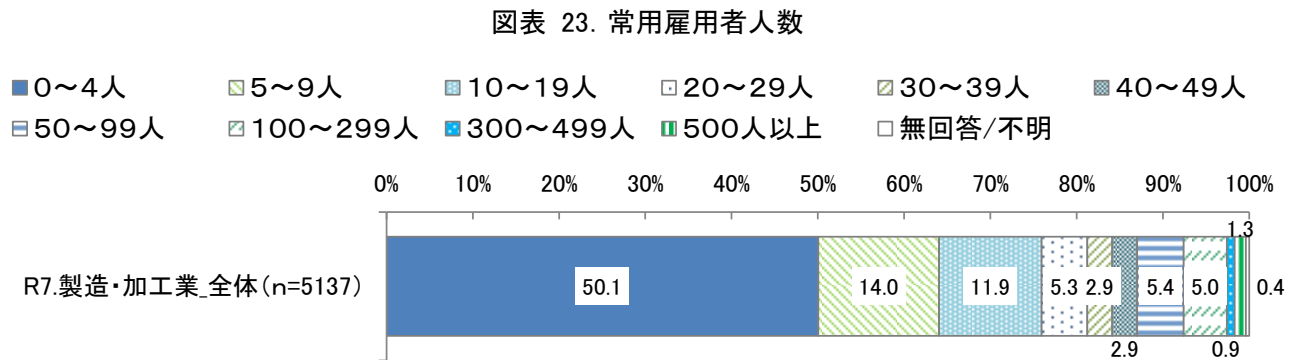
		(%)								
	調査数	5,000万円未満	5,000万円～1億円未満	1億円～3億円未満	3億円～10億円未満	10億円～50億円未満	50億円～100億円未満	100億円以上	無回答/不明	
全 体	5137	62.6	7.9	9.7	7.4	7.6	1.9	2.0	1.0	
常用雇用者数	0～4人	2573	95.6	3.0	0.7	0.2	—	—	—	0.4
	5～9人	720	61.1	21.0	15.0	1.8	0.4	—	—	0.7
	10～19人	610	34.4	19.3	31.6	11.0	2.1	0.2	—	1.3
	20～29人	272	16.9	12.1	30.1	29.0	10.3	—	0.4	1.1
	30～39人	147	10.9	4.8	23.1	42.9	16.3	0.7	0.7	0.7
	40～49人	147	5.4	5.4	21.1	36.7	26.5	1.4	1.4	2.0
	50～99人	275	6.2	2.9	5.1	26.5	49.8	6.2	2.5	0.7
	100～299人	256	4.3	1.6	3.1	7.8	52.3	19.1	10.5	1.2
	300～499人	47	8.5	2.1	2.1	2.1	17.0	29.8	38.3	—
	500人以上	68	4.4	—	2.9	1.5	5.9	17.6	67.6	—
	無回答/不明	22	13.6	—	18.2	4.5	—	—	—	63.6

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 2. 常用雇用者の人数について

問 2
令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者^(注)の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注: 常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。
常用雇用者人数について、「0～4 人」を選択した回答者の割合は 50.1%となっており、次いで「5～9 人」を選択した回答者の割合は 14.0%、「10～19 人」を選択した回答者の割合は 11.9%である。



Ⅱ-2. 3. 業種について

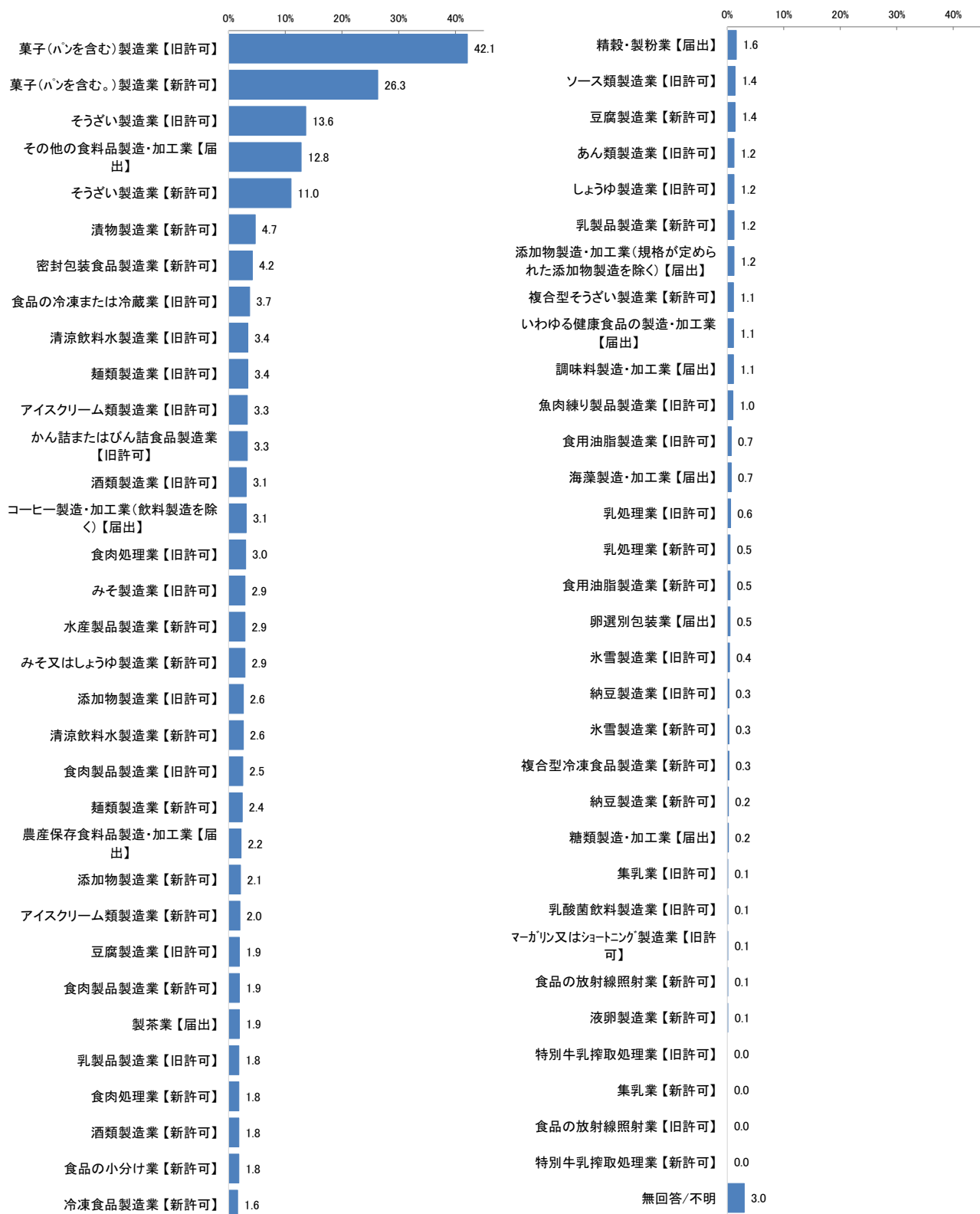
問 3

貴社の業種について、当てはまる業種の番号(すべて)をお選びください。

そのうち、主要な業種について、該当する番号(1つ)をお選びください。

業種については、「菓子(パンを含む)製造業【旧許可】」を選択した回答者の割合が 42.1%となっており、次いで「菓子(パンを含む。)製造業【新許可】」を選択した回答者の割合が 26.3%、「そうざい製造業【旧許可】」を選択した回答者の割合が 13.6%である。

図表 24. 業種



Ⅱ-2. 4. HACCP の導入状況について

問 4

全ての方にお伺いします。

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

注 1:「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

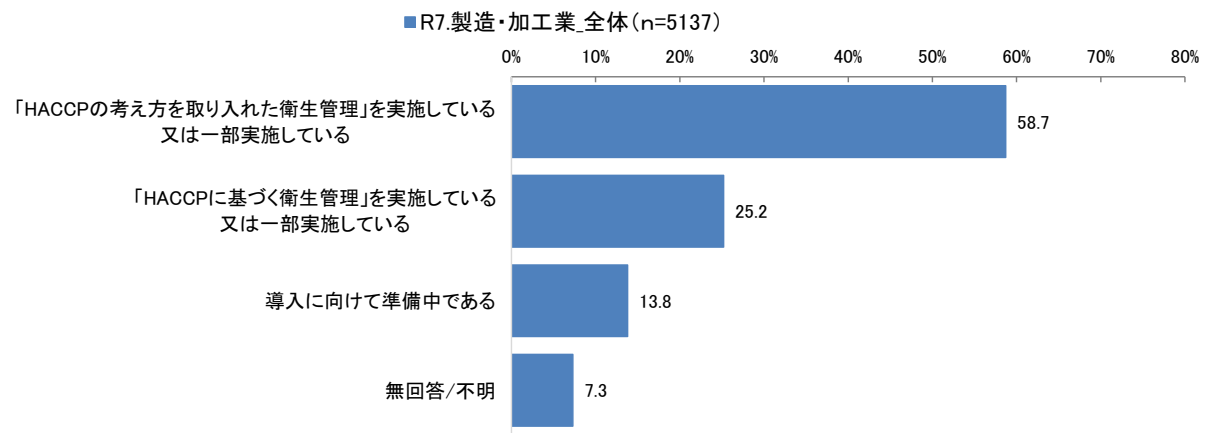
注 2:「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、「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」を選択した回答者の割合が 58.7%となっており、次いで「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」を選択した回答者の割合が 25.2%、「導入に向けて準備中である」を選択した回答者の割合が 13.8%である。

【従業員数別】

従業員数が 5～29 人の事業者では、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」が全体と比較して 7.8 ポイント以上高い。従業員数が 30 人以上の事業者では、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」が全体と比較して 10.9 ポイント以上高くなっている。従業員が多い事業者では、「HACCP に基づく衛生管理」を導入している傾向がみられる。

図表 25. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



(%)

		調査数	「HACCPの考 え方を取り入 れた衛生管 理」を実施して いる又は一部 実施している	「HACCPに基 づく衛生管理 」を実施している 又は一部実施 している	導入に向けて 準備中である	無回答/不明
全 体		5137	58.7	25.2	13.8	7.3
常 用 雇 用 者 数	0～4人	2573	57.1	16.7	20.9	9.0
	5～9人	720	67.9	20.1	10.1	6.9
	10～19人	610	67.5	25.2	8.4	6.7
	20～29人	272	66.5	29.8	4.4	4.0
	30～39人	147	61.2	36.1	5.4	4.1
	40～49人	147	57.8	39.5	5.4	2.7
	50～99人	275	47.6	51.6	2.5	4.7
	100～299人	256	39.8	61.7	1.6	2.0
	300～499人	47	27.7	66.0	6.4	4.3
	500人以上	68	50.0	51.5	—	5.9
	無回答/不明	22	31.8	22.7	13.6	36.4

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 5.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について

問 5

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

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

問 4 で「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」を回答した事業者のうち、回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 26.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書

【「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】

NO.	手引書名	回答件数 (件)
1	HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書	766 件
2	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）	276 件
3	HACCP の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書	142 件
4	小規模な惣菜製造工場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	140 件
5	酒類製造業における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模事業者向け)	94 件
\\\\\\	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数	2,475 件

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】72 件

【その他の記載】586 件

Ⅱ-2. 6-1. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

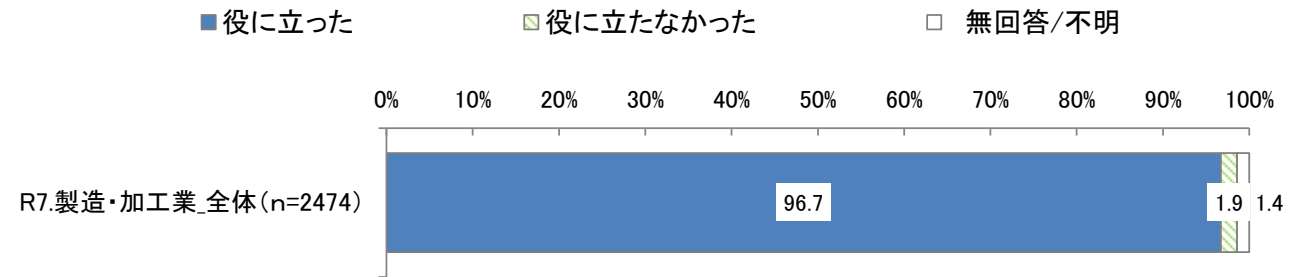
問 6-1
問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。
参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」を選択した回答者の割合は 96.7%となっている。

【従業員数別】

従業員数が 0～499 人の事業者は、「役に立った」と回答した割合が 95%以上となっている。

図表 27. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		(%)			
		調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答/不明
全 体		2474	96.7	1.9	1.4
常用雇用者数	0～4人	1216	96.3	2.1	1.6
	5～9人	422	97.4	1.7	0.9
	10～19人	345	98.0	1.2	0.9
	20～29人	137	95.6	0.7	3.6
	30～39人	75	97.3	1.3	1.3
	40～49人	71	98.6	1.4	—
	50～99人	99	98.0	—	2.0
	100～299人	69	100.0	—	—
	300～499人	9	100.0	—	—
	500人以上	26	69.2	30.8	—
無回答/不明		5	100.0	—	—



Ⅱ-2. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について

問 6-2

問 6-1 で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。

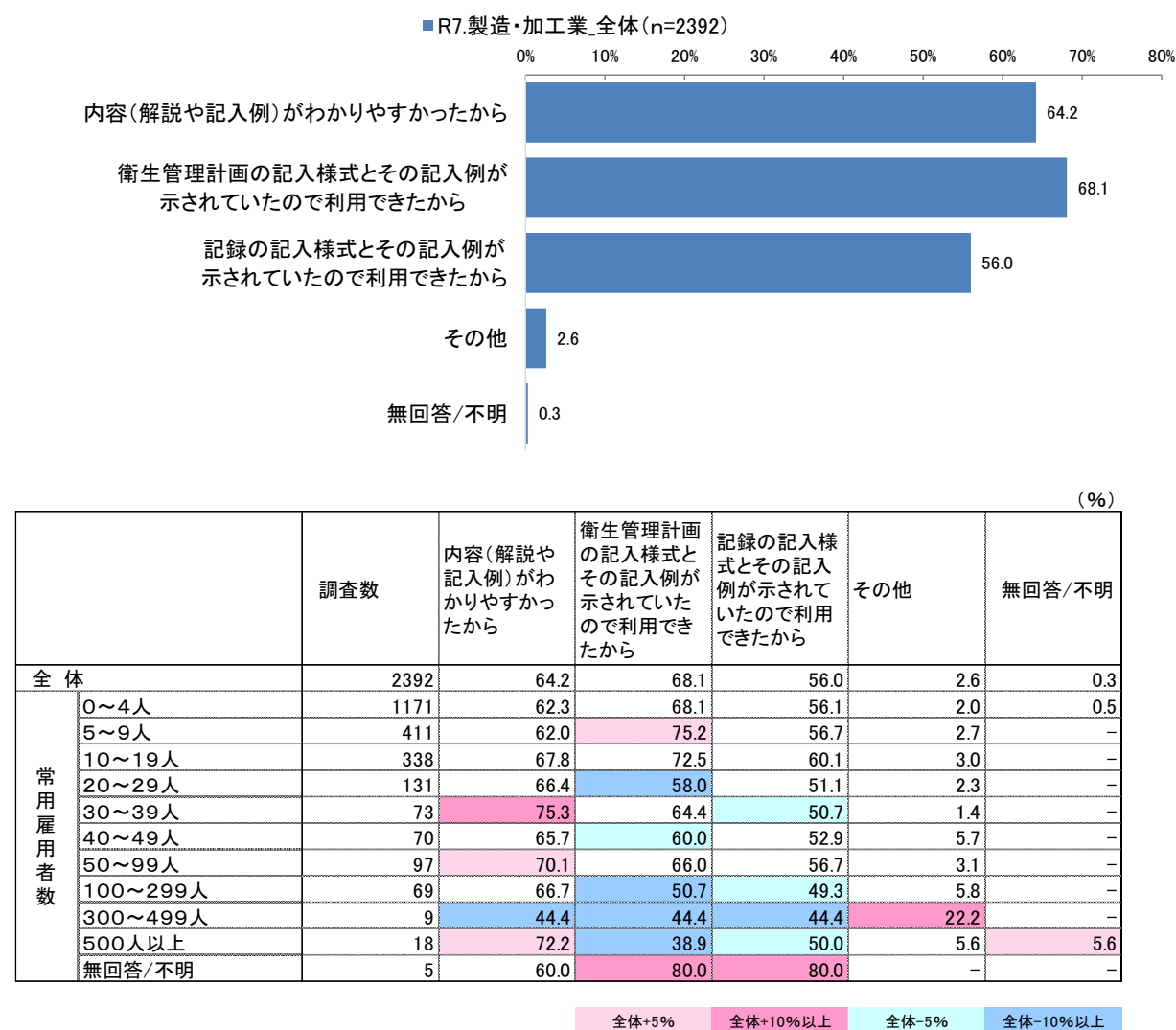
役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立った理由として「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 68.1%となっており、次いで「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合が 64.2%、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 56.0%である。

【従業員数別】

従業員数が「5～9 人」の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が 75.2%となっており、全体と比較して 7.1 ポイント高い。従業員数が「30～39 人」の事業者では、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が 75.3%となっており、全体と比較して 11.1 ポイント高い。

図表 28. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由



Ⅱ-2. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について

問 6-3

問 6-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。

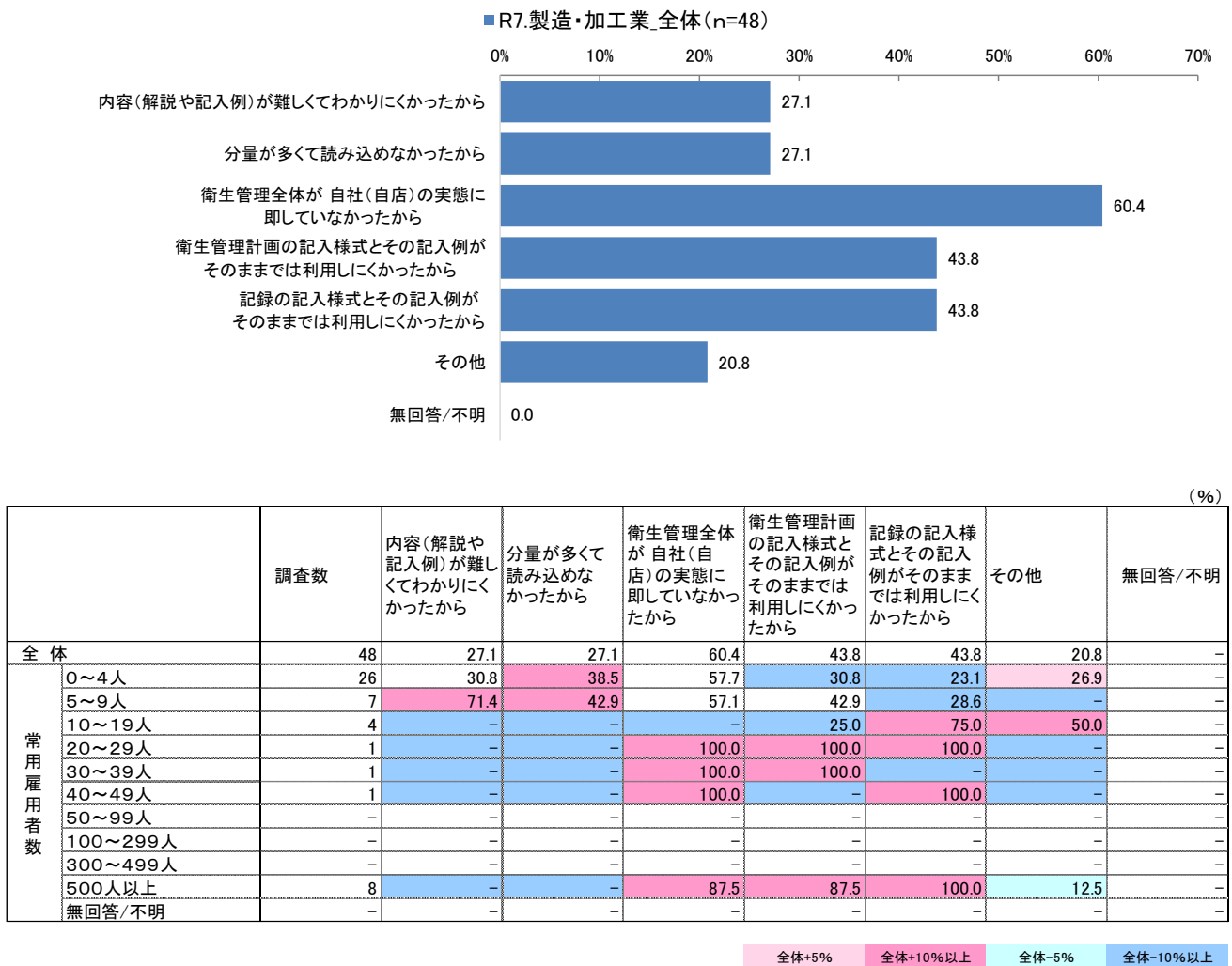
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合は 60.4%となっており、次いで「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合がいずれも 43.8%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「分量が多くて読み込めなかったから」が 38.5%となっており、全体と比較して 11.4 ポイント高くなっている。

図表 29. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由



II-2. 7. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について

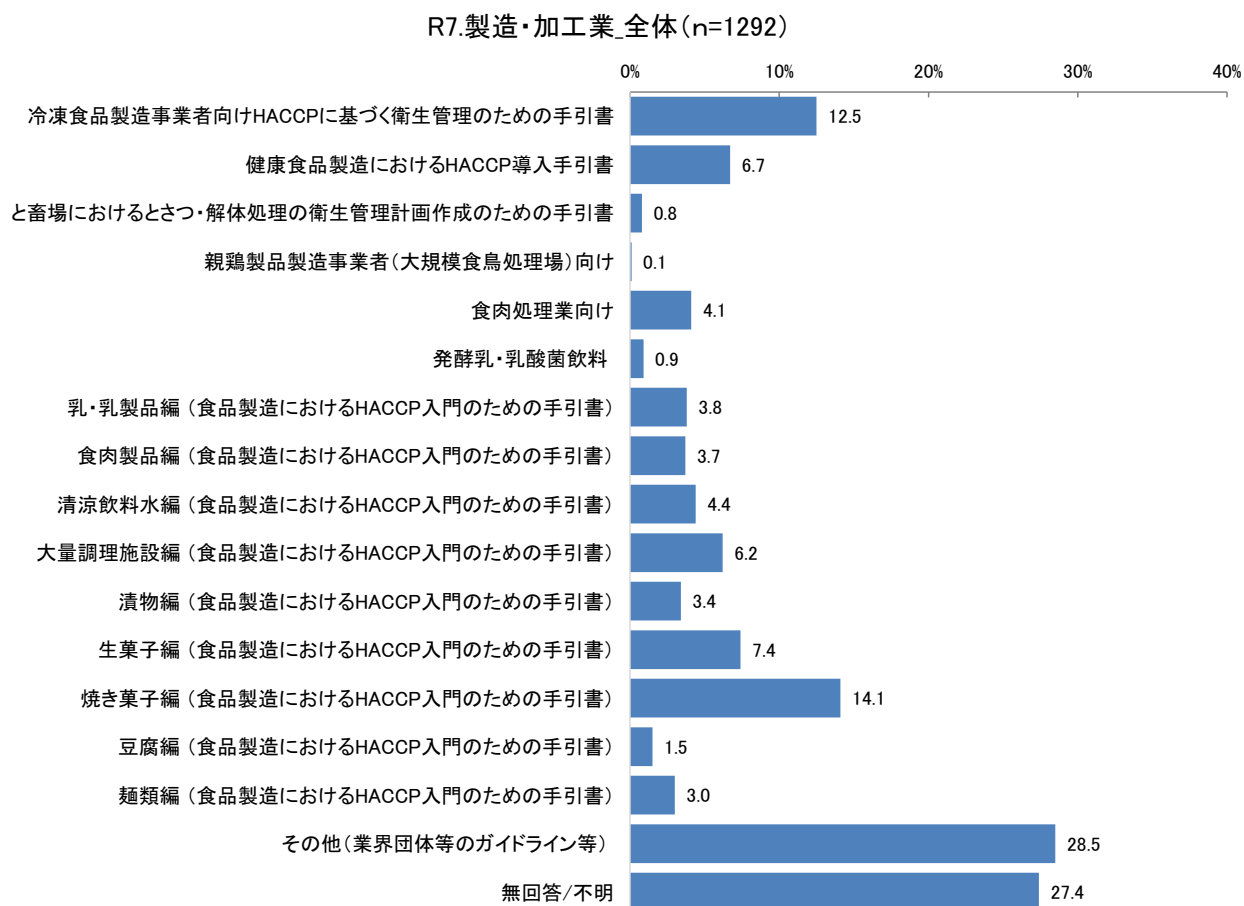
問 7

問 4 で2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書等について該当する番号(すべて)をお選びください。

参考した業種別手引書について、無回答を除き、「その他(業界団体等のガイドライン等)」を選択した回答者の割合が 28.5%となっており、次いで「焼き菓子編(食品製造における HACCP 入門のための手引書)」を選択した回答者の割合が 14.1%、「冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書」を選択した回答者の割合が 12.5%となっている。

図表 30. 【HACCP に基づく衛生管理】を実施する際に参考した手引書



Ⅱ-2. 8-1. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて

問 8-1

問 7 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

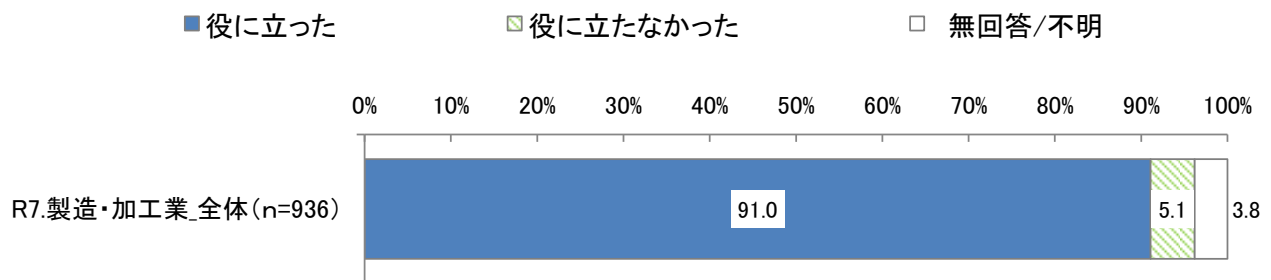
参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」を選択した回答者の割合は 91.0% となっている。

【従業員数別】

従業員数が 0～499 人の事業者は、「役に立った」と回答した割合が約 9 割を占めている。

図表 31. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさ



(%)

		調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答/不明
全 体		936	91.0	5.1	3.8
常用雇用者数	0～4人	296	90.2	3.4	6.4
	5～9人	109	91.7	7.3	0.9
	10～19人	116	89.7	6.9	3.4
	20～29人	58	89.7	6.9	3.4
	30～39人	39	89.7	10.3	—
	40～49人	41	90.2	4.9	4.9
	50～99人	112	94.6	3.6	1.8
	100～299人	121	92.6	5.8	1.7
	300～499人	19	94.7	—	5.3
	500人以上	21	81.0	4.8	14.3
	無回答/不明	4	100.0	—	—

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-2. 8-2. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について

問 8-2

問 8-1 で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

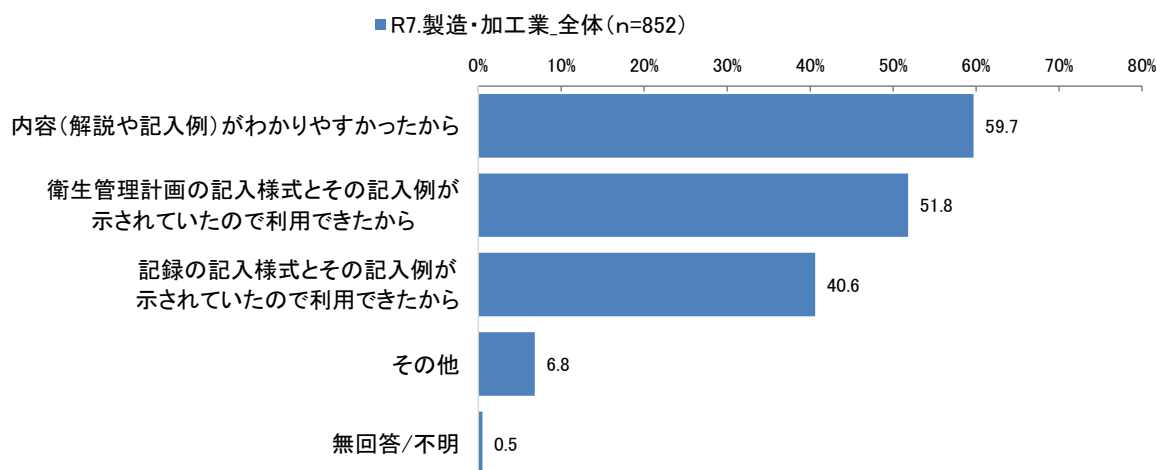
役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由として「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合は 59.7%となっており、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合は 51.8%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～9 人の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が全体と比較して 7.4 ポイント高くなっている。一方で、従業員数が 50 人以上の事業者では 8.4 ポイント以上低くなっている。

図表 32. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由



(%)

	調査数	内容(解説や記入例)がわかりやすかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから	その他	無回答/不明
全 体	852	59.7	51.8	40.6	6.8	0.5
常用雇用者数	0～4人	267	54.7	59.2	44.9	1.1
	5～9人	100	60.0	61.0	51.0	3.0
	10～19人	104	65.4	55.8	44.2	2.9
	20～29人	52	55.8	51.9	48.1	7.7
	30～39人	35	71.4	45.7	31.4	2.9
	40～49人	37	62.2	48.6	32.4	5.4
	50～99人	106	62.3	43.4	36.8	17.0
	100～299人	112	58.0	37.5	29.5	12.5
	300～499人	18	66.7	33.3	11.1	27.8
	500人以上	17	76.5	41.2	29.4	11.8
	無回答/不明	4	50.0	50.0	50.0	25.0

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-2. 8-3. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について

問 8-3

問 8-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。

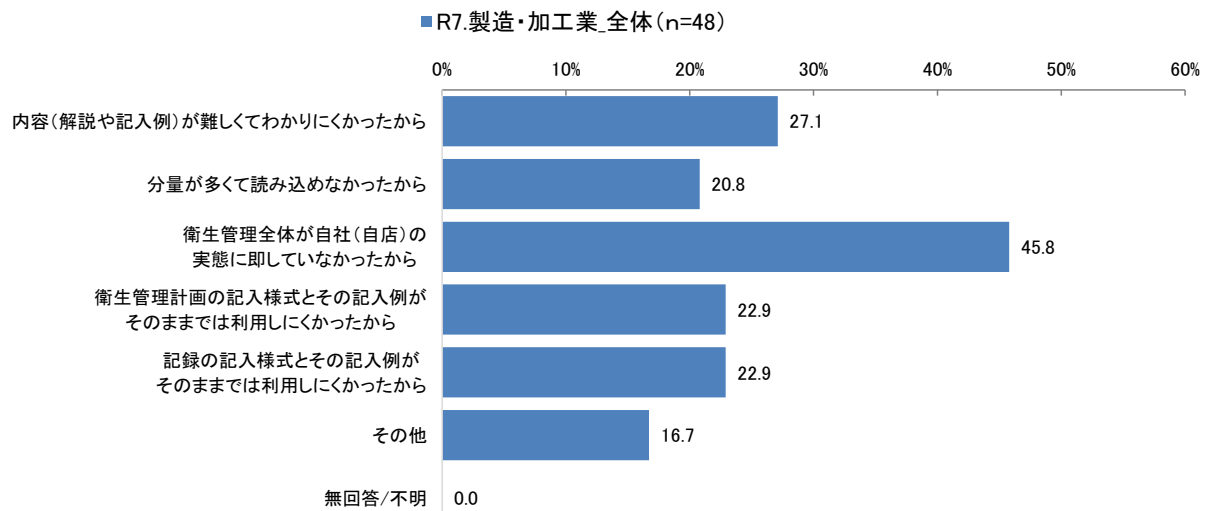
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合は 45.8%となっており、次いで「内容(解説や記入例)がわかりにくかったから」を選択した回答者の割合が 27.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」が全体と比較して 27.1 ポイント高くなっている。

図表 33. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由



		(%)						
	調査数	内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから	分量が多く読み込めなかったから	衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから	衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから	その他	無回答/不明
全 体	48	27.1	20.8	45.8	22.9	22.9	16.7	-
常用雇用者数	0～4人	10	40.0	30.0	50.0	30.0	10.0	-
	5～9人	8	50.0	50.0	37.5	12.5	12.5	-
	10～19人	8	50.0	12.5	25.0	12.5	-	12.5
	20～29人	4	-	-	50.0	25.0	25.0	-
	30～39人	4	-	25.0	50.0	25.0	25.0	-
	40～49人	2	-	-	50.0	-	50.0	-
	50～99人	4	-	-	100.0	25.0	50.0	-
	100～299人	7	14.3	14.3	42.9	14.3	42.9	-
	300～499人	-	-	-	-	-	-	-
	500人以上	1	-	-	-	-	100.0	-
	無回答/不明	-	-	-	-	-	-	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 9. HACCP を導入できた理由について

問 9

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

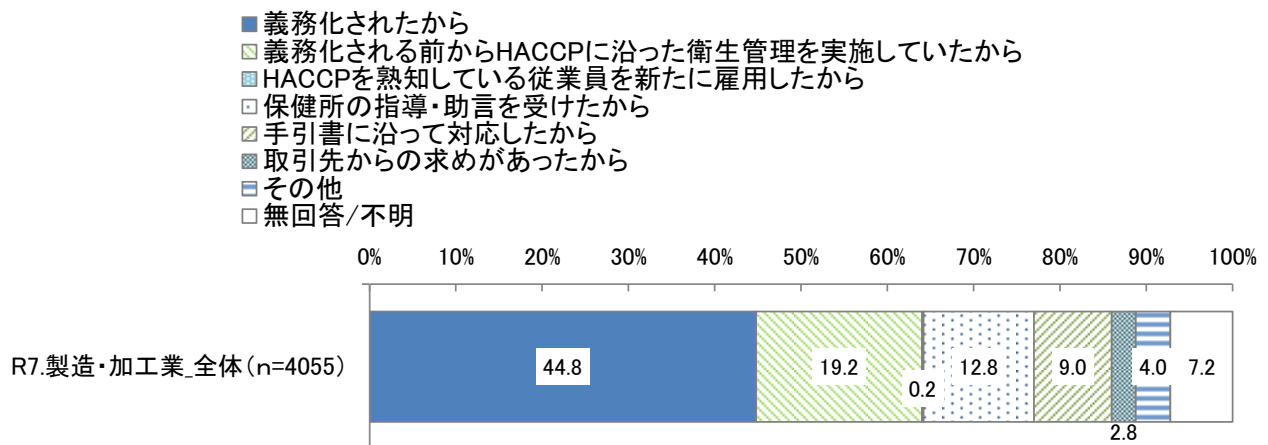
「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号(1つ)をお選びください。

HACCP を導入できた理由については、「義務化されたから」を選択した回答者の割合が 44.8%となっており、次いで「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」を選択した回答者の割合が 19.2%、「保健所の指導・助言を受けたから」を選択した回答者の割合が 12.8%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～9 人の事業者では、「義務化されたから」が全体と比較して高くなっているが、従業員数が 20 人以上の事業者では、全体と比較して低くなっている。一方で、従業員数が 0～9 人の事業者では、「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」が全体と比較して低くなっているが、従業員数が 20 人以上の事業者では、全体と比較して高くなっており、従業員数が多いほど割合が、高くなる傾向がみられた。

図表 34. HACCP を導入できた理由



(%)

		調査数	義務化されたから	義務化される前からHACCPに沿った衛生管理を実施していたから	HACCPを熟知している従業員を新たに雇用したから	保健所の指導・助言を受けたから	手引書に沿って対応したから	取引先からの求めがあったから	その他	無回答/不明	(%)
全 体		4055	44.8	19.2	0.2	12.8	9.0	2.8	4.0	7.2	
常用雇用者数	0～4人	1804	50.4	8.2	0.1	19.3	10.3	0.9	2.2	8.6	
	5～9人	597	53.9	10.9	0.2	11.4	12.6	1.0	2.8	7.2	
	10～19人	518	46.7	19.3	0.2	9.7	9.7	4.2	5.0	5.2	
	20～29人	249	37.3	28.1	0.4	7.6	5.6	4.8	6.4	9.6	
	30～39人	133	34.6	27.8	2.3	9.8	6.8	6.0	9.8	3.0	
	40～49人	135	36.3	39.3	—	1.5	4.4	5.9	5.2	7.4	
	50～99人	255	31.8	43.5	0.4	4.7	6.3	5.5	5.1	2.7	
	100～299人	247	21.5	52.6	—	2.4	3.2	8.1	8.9	3.2	
	300～499人	42	19.0	57.1	—	—	—	9.5	7.1	7.1	
	500人以上	64	15.6	59.4	—	—	1.6	4.7	12.5	6.3	
無回答/不明	11	36.4	18.2	—	—	—	—	—	45.5		

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 10. HACCP を導入する上での問題点について

問 10

問 4 で 1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

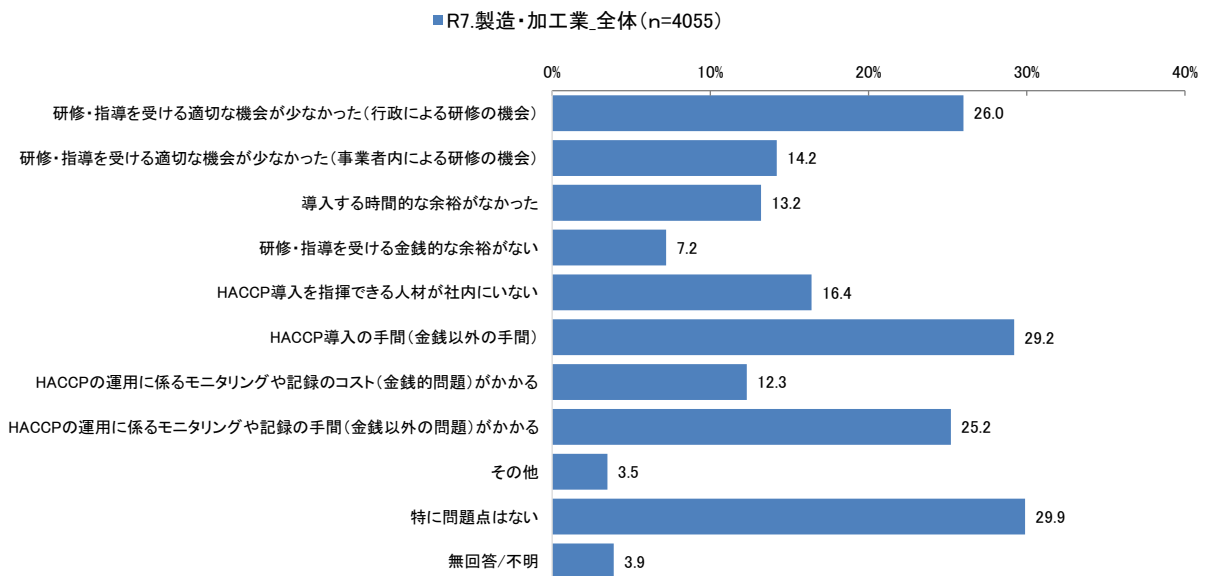
導入にあたっての問題点としては、「特に問題点はない」を選択した回答者の割合が 29.9%となっており、次いで「HACCP 導入の手間(金銭以外の手間)」を選択した回答者の割合が 29.2%、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」を選択した回答者の割合が 26.0%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない」が 9.8%となっており全体と比較して低い、従業員数が 5～99 人の事業者では、全体と比較して高くなっている。

従業員数が 100 人以上の事業者では、「特に問題点はない」が全体と比較して高い。

図表 35. HACCP を導入する上での問題点



(%)

													(%)
	調査数	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)	研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(事業者内による研修の機会)	導入する時間的な余裕がなかった	研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない	HACCP導入の手間(金銭以外の手間)	HACCPの運用に係るモニタリングや記録のコスト(金銭的問題)がかかる	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	その他	特に問題点はない	無回答/不明	
全 体	4055	26.0	14.2	13.2	7.2	16.4	29.2	12.3	25.2	3.5	29.9	3.9	
常用雇用者数	0～4人	1804	23.8	10.5	12.2	7.8	9.8	27.0	8.9	23.5	3.1	31.8	5.5
	5～9人	597	34.2	16.8	17.6	8.0	23.1	28.1	12.4	26.0	2.5	25.0	2.3
	10～19人	518	28.2	17.0	15.3	8.1	20.5	31.7	16.0	27.6	2.1	26.4	2.5
	20～29人	249	31.3	20.1	12.0	7.2	22.9	39.0	16.9	29.3	3.2	24.5	4.0
	30～39人	133	24.8	22.6	15.8	5.3	22.6	31.6	16.5	26.3	0.8	25.6	3.0
	40～49人	135	26.7	20.0	11.9	7.4	25.2	35.6	18.5	24.4	3.0	28.9	2.2
	50～99人	255	23.9	15.3	12.5	5.1	24.3	35.3	15.3	26.7	9.4	27.8	1.6
	100～299人	247	18.6	17.4	10.1	3.6	17.8	27.9	15.4	27.9	7.7	35.2	2.0
	300～499人	42	14.3	7.1	7.1	2.4	16.7	19.0	11.9	19.0	4.8	54.8	7.1
	500人以上	64	18.8	10.9	7.8	1.6	10.9	17.2	18.8	20.3	—	54.7	3.1
	無回答/不明	11	27.3	9.1	—	—	9.1	—	9.1	—	45.5	18.2	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 11. 問題点を解決するために必要なことについて

問 11

問 10 の問題点を選択された方にお伺いします。

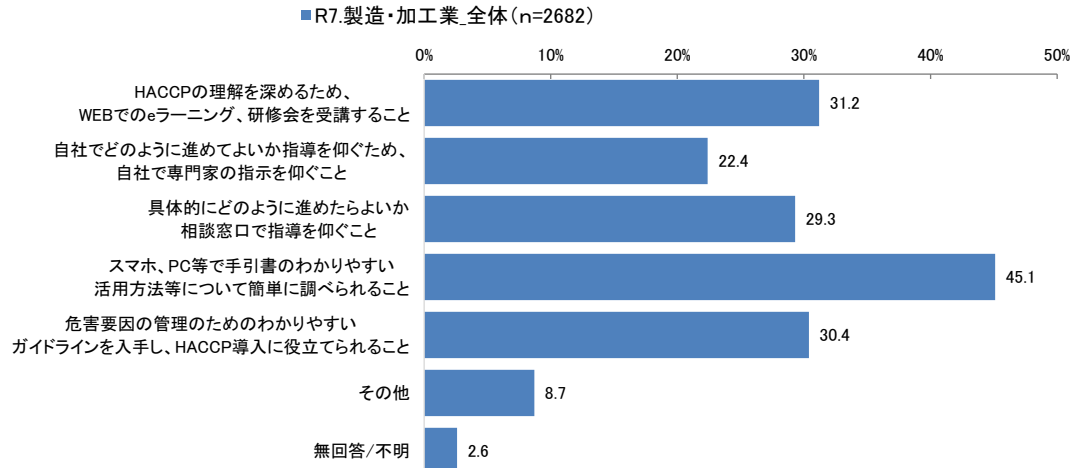
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合が 45.1%となっており、次いで「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」を選択した回答者の割合が 31.2%、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合が 30.4%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が 53.2%となっており、全体と比較して 8.1 ポイント高い。従業員数が 10～499 人の事業者では、「自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」が全体と比較して 5.9 ポイント以上高くなっている。

図表 36. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

	調査数	HACCPの理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答/不明
全 体	2682	31.2	22.4	29.3	45.1	30.4	8.7	2.6
常用雇用者数	0～4人	1132	25.4	8.6	28.6	53.2	23.4	4.2
	5～9人	434	32.9	21.0	32.3	47.0	28.8	1.8
	10～19人	368	30.7	28.3	30.4	44.8	34.0	1.4
	20～29人	178	33.1	39.9	36.0	40.4	38.2	0.6
	30～39人	95	41.1	44.2	26.3	31.6	33.7	1.1
	40～49人	93	38.7	39.8	28.0	25.8	38.7	7.5
	50～99人	180	39.4	45.0	31.1	30.6	42.8	18.3
	100～299人	155	45.2	40.0	20.6	28.4	40.0	11.0
	300～499人	16	43.8	56.3	18.8	25.0	68.8	—
	500人以上	27	40.7	25.9	14.8	33.3	48.1	7.4
	無回答/不明	4	25.0	25.0	—	25.0	50.0	—

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-2. 12. 実際に得られた効果について

問 12

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

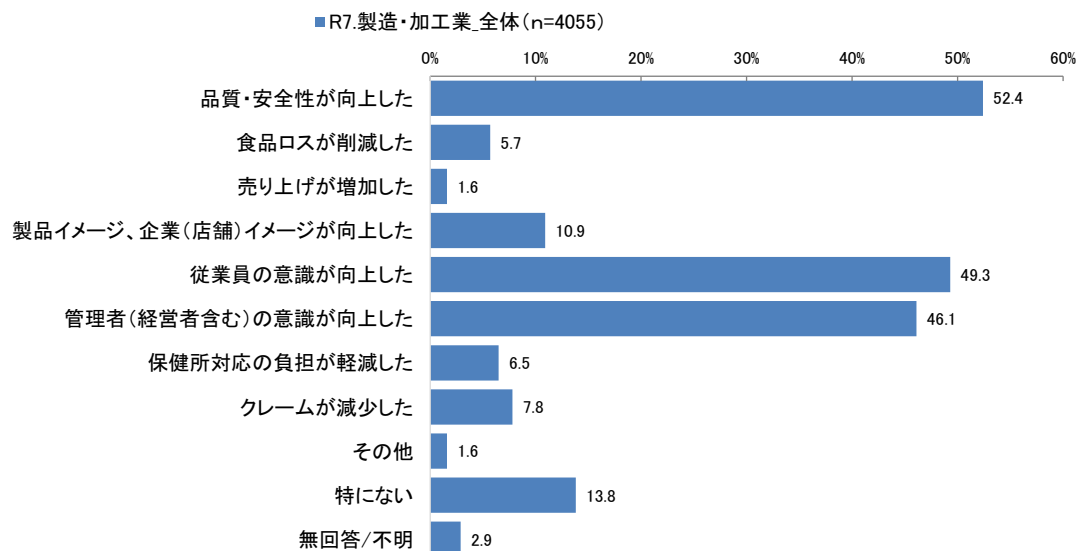
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果は、「品質・安全性が向上した」を選択した回答者の割合が 52.4%となっており、次いで「従業員の意識が向上した」を選択した回答者の割合が 49.3%、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」を選択した回答者の割合が 46.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「特にない」が 19.5%で、全体と比較して 5.7 ポイント高くなっており、従業員数が 5 人以上の事業者では、「従業員の意識が向上した」が全体と比較して 12.1 ポイント以上高くなっている。

図表 37. 実際に得られた効果



		(%)										
	調査数	品質・安全性が向上した	食品ロスが削減した	売り上げが増加した	製品イメージ、企業(店舗)イメージが向上した	従業員の意識が向上した	管理者(経営者含む)の意識が向上した	保健所対応の負担が軽減した	クレームが減少した	その他	特にない	無回答/不明
全 体	4055	52.4	5.7	1.6	10.9	49.3	46.1	6.5	7.8	1.6	13.8	2.9
常用雇用者数	0～4人	42.8	5.9	0.8	5.1	29.4	48.4	3.5	3.0	1.5	19.5	3.9
	5～9人	53.6	5.4	1.5	8.4	64.0	43.2	5.4	6.4	1.3	11.7	2.2
	10～19人	59.7	6.8	2.9	11.6	65.4	46.7	8.1	8.9	1.0	9.7	2.1
	20～29人	60.2	4.8	1.6	15.3	61.4	36.5	12.4	14.9	1.2	12.4	2.0
	30～39人	60.9	3.0	-	19.5	68.4	46.6	11.3	13.5	0.8	5.3	2.3
	40～49人	61.5	5.9	2.2	23.0	65.9	48.1	7.4	17.8	4.4	6.7	1.5
	50～99人	66.3	4.7	3.1	23.5	69.4	45.5	10.6	15.3	2.0	7.1	1.2
	100～299人	67.6	6.1	5.3	26.7	64.8	42.5	10.9	16.6	2.8	6.9	1.6
	300～499人	71.4	2.4	-	23.8	66.7	38.1	9.5	16.7	-	9.5	7.1
	500人以上	60.9	4.7	-	15.6	68.8	57.8	17.2	14.1	1.6	1.6	4.7
	無回答/不明	45.5	18.2	-	9.1	45.5	45.5	9.1	9.1	-	9.1	18.2

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 13. HACCP を運用する上での課題について

問 13

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

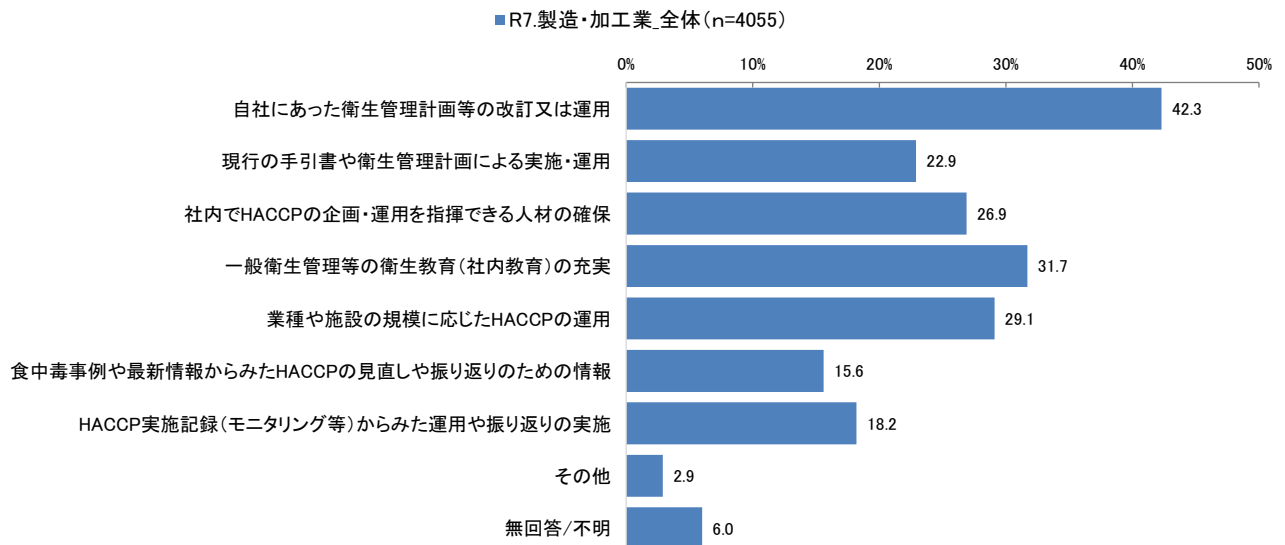
「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、「自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用」を選択した回答者の割合が 42.3%となっており、次いで「一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実」を選択した回答者の割合が 31.7%、「業種や施設の規模に応じた HACCP の運用」を選択した回答者の割合が 29.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保」、「一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実」が全体と比較して 17.0 ポイント以上低い。一方で、従業員数が 20 人以上の事業者は、16.9 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど社内の人材確保、社内教育の充実が課題と感じている傾向がみられる。

図表 38. HACCP を運用する上での課題



(%)

		調査数	自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用	現行の手引書や衛生管理計画による実施、運用	社内でHACCPの企画・運用を指揮できる人材の確保	一般衛生管理等の衛生教育（社内教育）の充実	業種や施設の規模に応じたHACCPの運用	食中毒事例や最新情報からみたHACCPの見直しや振り返りのための情報	HACCP実施記録（モニタリング等）からみた運用や振り返りの実施	その他	無回答/不明
全 体		4055	42.3	22.9	26.9	31.7	29.1	15.6	18.2	2.9	6.0
常用雇用者数	0～4人	1804	37.5	24.8	9.5	14.7	31.9	15.8	11.1	3.3	9.2
	5～9人	597	42.5	26.6	25.6	31.8	29.6	14.7	16.8	2.8	4.0
	10～19人	518	44.6	21.6	32.4	40.0	31.1	13.1	20.8	1.9	3.7
	20～29人	249	47.0	22.1	48.6	48.6	27.3	18.9	24.1	2.4	2.4
	30～39人	133	46.6	18.8	47.4	58.6	30.8	13.5	30.1	1.5	3.0
	40～49人	135	52.6	17.8	57.8	54.1	23.7	18.5	28.1	3.0	2.2
	50～99人	255	54.5	18.8	59.6	52.9	20.4	19.6	32.5	3.1	1.6
	100～299人	247	48.2	14.6	53.4	61.9	20.6	13.8	29.6	2.0	2.8
	300～499人	42	47.6	14.3	57.1	64.3	14.3	14.3	33.3	4.8	7.1
	500人以上	64	37.5	23.4	42.2	54.7	17.2	15.6	31.3	6.3	6.3
無回答/不明		11	27.3	18.2	27.3	9.1	36.4	-	9.1	-	27.3

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 14. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて

問 14

問 13 で課題(問題点)を選択された方にお伺いします。

今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

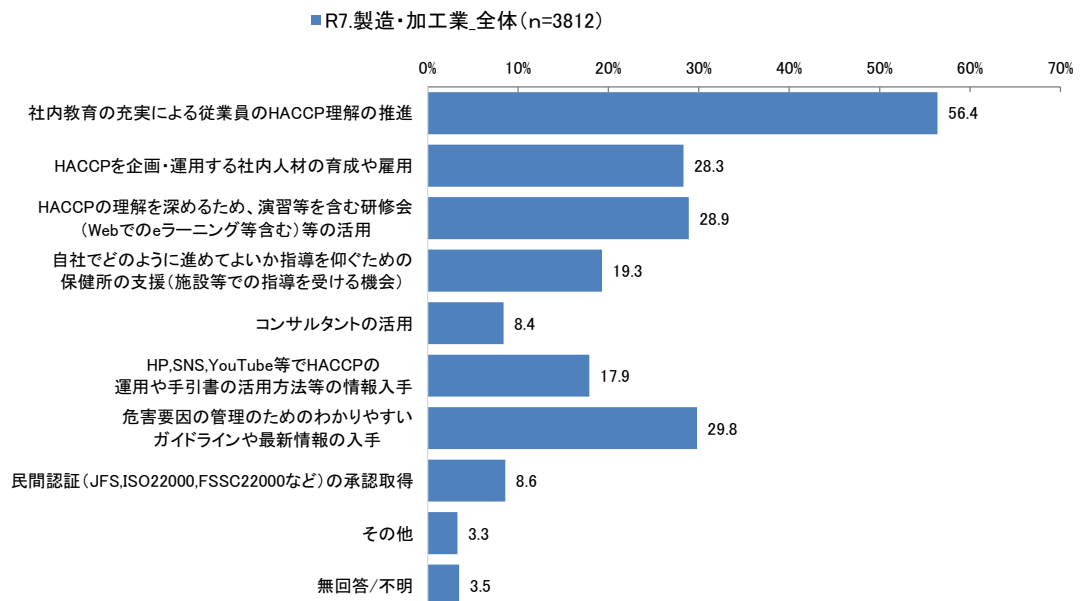
「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップするために必要なことについては、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」を選択した回答者の割合が 56.4%となっており、次いで「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手」を選択した回答者の割合が 29.8%、「HACCP の理解を深めるため、演習等を含む研修会(Web での e ラーニング等含む)等の活用」を選択した回答者の割合が 28.9%である

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「HP,SNS,YouTube 等で HACCP の運用や手引書の活用方法等の情報入手」が 23.4%となっており、全体と比較して 5.5 ポイント高い。従業員数が 10 人以上の事業者では、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」、「HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用」が全体と比較して割合が高い。

また、従業員数が 30 人以上の事業者では、「コンサルタントの活用」「民間認証(JFS,ISO22000,FSSC22000 など)の承認取得」が全体と比較して割合が高くなっている。

図表 39. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なこと



(%)

	調査数	社内教育の充実による従業員のHACCP理解の推進	HACCPを企画・運用する社内人材の育成や雇用	HACCPの理解を深めるため、演習等を含む研修会 (Webでのeラーニング等含む) 等の活用	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐための保健所の支援 (施設等での指導を受ける機会)	コンサルタントの活用	HP, SNS, YouTube等でHACCPの運用や手引書の活用方法等の情報入手	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手	民間認証 (JFS, ISO22000, FSSC22000など) の承認取得	その他	無回答/不明
全 体	3812	56.4	28.3	28.9	19.3	8.4	17.9	29.8	8.6	3.3	3.5
常用雇用者数	0~4人	1638	37.1	10.1	23.8	18.7	2.9	23.4	29.1	1.4	5.4
	5~9人	573	60.9	26.4	27.7	23.2	3.7	19.5	27.4	2.8	5.4
	10~19人	499	71.3	37.7	26.9	21.4	10.4	13.8	31.7	8.4	1.8
	20~29人	243	68.3	46.1	36.6	22.6	13.2	11.9	31.7	13.2	0.8
	30~39人	129	82.2	47.3	40.3	22.5	22.5	6.2	34.1	17.1	1.6
	40~49人	132	77.3	58.3	30.3	17.4	18.2	9.1	23.5	19.7	3.0
	50~99人	251	74.9	57.0	37.1	16.3	19.5	12.7	37.1	27.5	0.8
	100~299人	240	78.3	52.1	40.8	12.5	20.4	9.6	27.5	25.8	2.1
	300~499人	39	84.6	69.2	41.0	5.1	20.5	10.3	41.0	48.7	2.6
	500人以上	60	83.3	45.0	46.7	13.3	15.0	15.0	28.3	30.0	-
無回答/不明	8	50.0	25.0	12.5	-	12.5	12.5	12.5	-	-	12.5

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 15. 今後期待する効果について

問 15

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

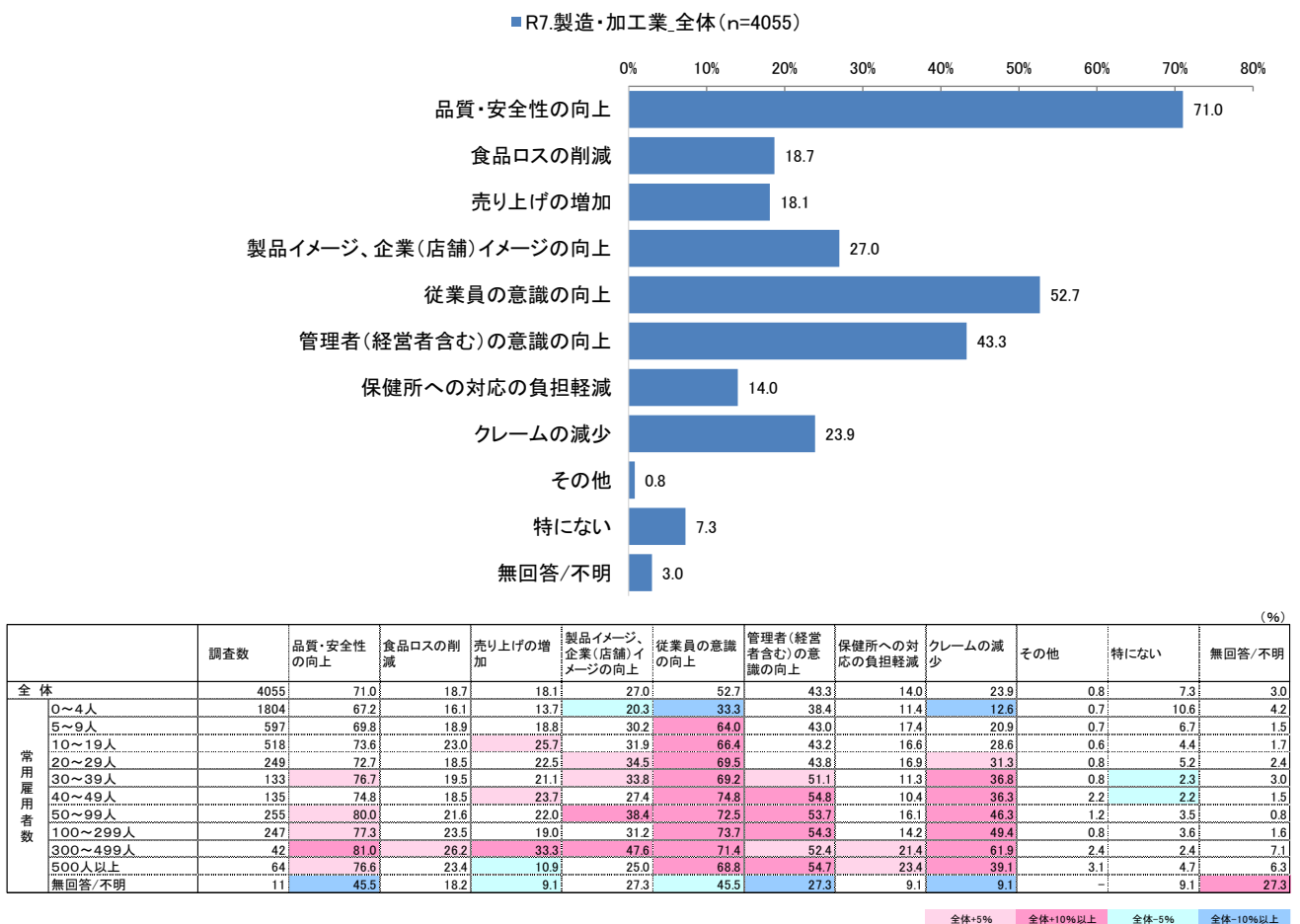
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

今後期待する効果について、「品質・安全性の向上」を選択した回答者の割合が 71.0%となっており、次いで「従業員の意識の向上」を選択した回答者の割合が 52.7%、「管理者(経営者含む)の意識の向上」を選択した回答者の割合が 43.3%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識が向上した」が 33.3%となっており、全体と比較して 19.4 ポイント低い。一方で、従業員数が 5 人以上の事業者は、11.3 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど従業員の意識の向上を期待している事が窺える。また、従業員数が 30 人以上の事業者では、「管理者(経営者含む)の意識の向上」、「クレームの減少」を期待している割合が全体と比較して高い傾向にある。

図表 40. 今後期待する効果



Ⅱ-2. 16. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について

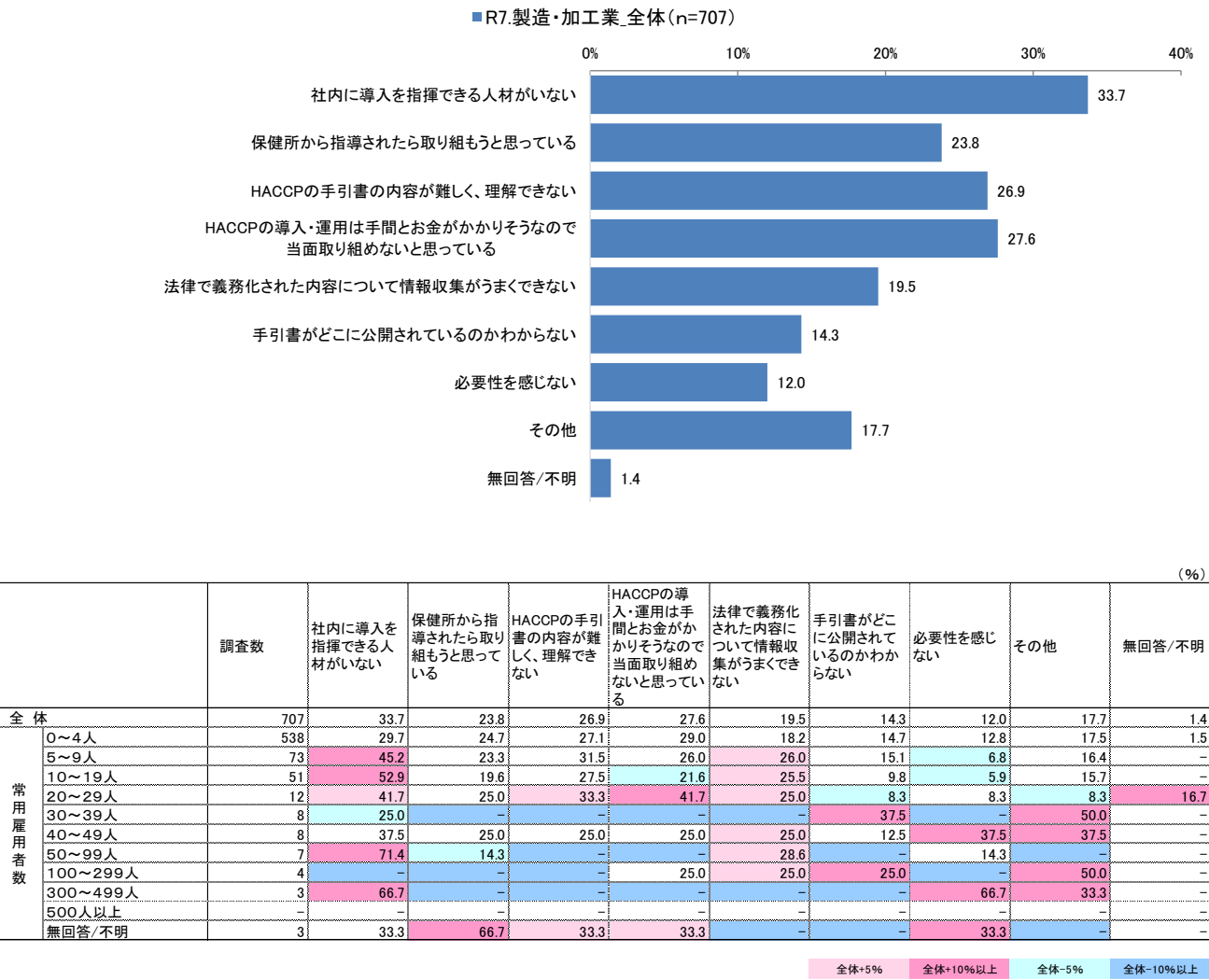
問 16
問 4 で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。
貴社(貴店)で「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者の導入にあたっての問題点は、「社内に導入を指揮できる人材がいない」を選択した回答者の割合が 33.7%となっており、次いで「HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」を選択した回答者の割合が 27.6%、「HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない」を選択した回答者の割合が 26.9%である

【従業員数別】

従業員数が 5～19 人の事業者では、「社内に導入を指揮できる人材がいない」、「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」が全体と比較して高くなっている。

図表 41. HACCP 未実施事業者の導入における問題点



Ⅱ-2. 17. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて

問 17

問 16 の問題点を選択された方にお伺いします。

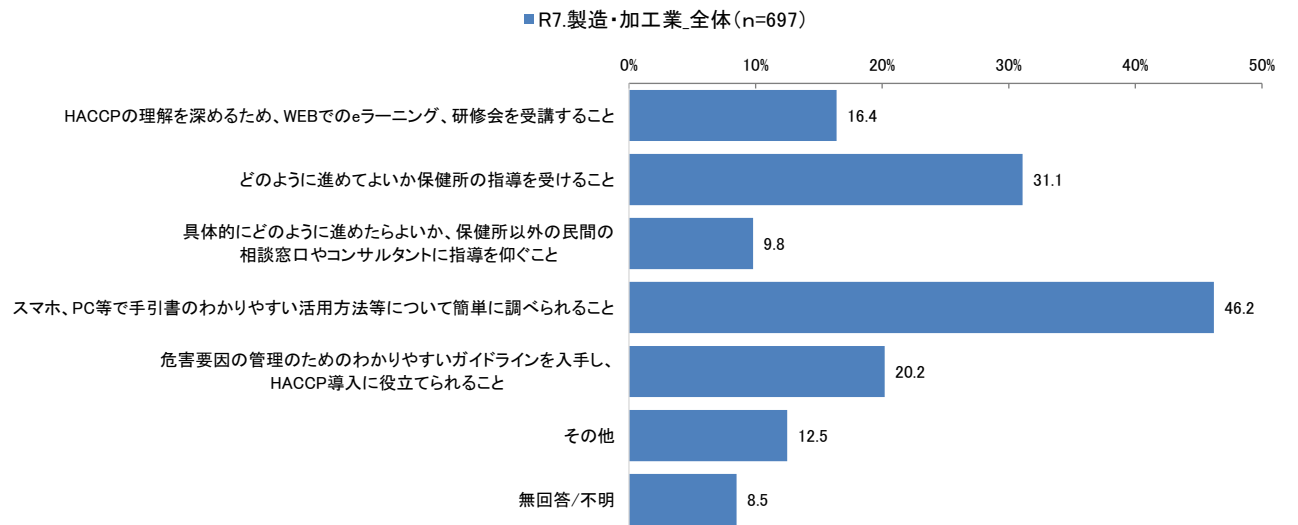
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合が 46.2%となっており、次いで「どのように進めてよいか保健所の指導を受けること」を選択した回答者の割合が 31.1%、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合が 20.2%である。

【従業員数別】

従業員数が「10～19 人」の事業者では、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」が全体と比較して 10.9 ポイント低くなっているが、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」が全体と比較して高くなっている。

図表 42. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

		調査数	HACCPの理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	どのように進めてよいか保健所の指導を受けること	具体的にどのようなに進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答/不明
全 体		697	16.4	31.1	9.8	46.2	20.2	12.5	8.5
常用雇用者数	0～4人	530	13.8	30.6	9.1	47.9	18.9	12.6	7.7
	5～9人	73	23.3	35.6	9.6	42.5	19.2	9.6	12.3
	10～19人	51	29.4	29.4	13.7	35.3	27.5	13.7	7.8
	20～29人	10	20.0	50.0	40.0	60.0	40.0	10.0	—
	30～39人	8	12.5	25.0	—	50.0	37.5	25.0	12.5
	40～49人	8	25.0	12.5	—	37.5	12.5	25.0	25.0
	50～99人	7	28.6	57.1	14.3	14.3	42.9	14.3	—
	100～299人	4	—	25.0	25.0	50.0	50.0	—	—
	300～499人	3	66.7	—	—	100.0	—	—	—
	500人以上	—	—	—	—	—	—	—	—
無回答/不明		3	—	33.3	—	—	—	—	66.7

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-2. 18. 保健所による指導・助言について

問 18

すべての方にお伺いします。

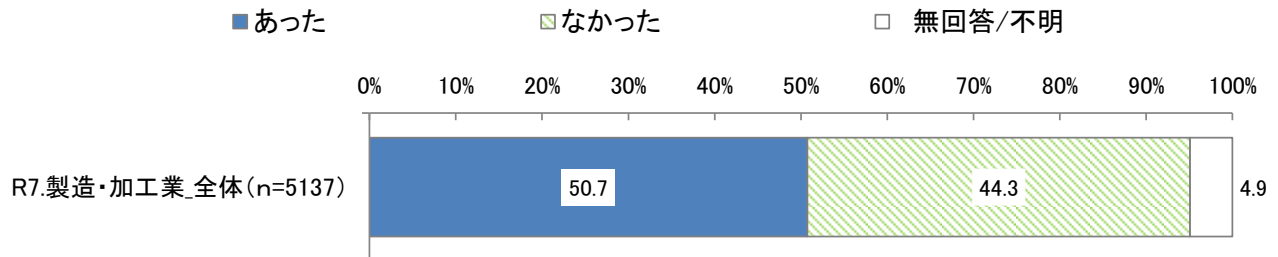
令和3年6月以降、HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所から指導・助言が「あった」を選択した回答者の割合は 50.7%となっており、「なかった」を選択した回答者の割合は 44.3%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～19 人の事業者では、保健所から指導・助言が「あった」割合が半数を占めている。一方で、従業員数が、「50～99 人」、300 人以上の事業者では、指導・助言が「なかった」割合が半数以上を占めている。

図表 43. 保健所による指導・助言の有無



		(%)			
		調査数	あった	なかった	無回答/不明
全 体		5137	50.7	44.3	4.9
常用 雇 用 者 数	0～4人	2573	53.3	40.9	5.8
	5～9人	720	50.7	46.0	3.3
	10～19人	610	51.6	43.9	4.4
	20～29人	272	47.1	48.9	4.0
	30～39人	147	45.6	48.3	6.1
	40～49人	147	47.6	47.6	4.8
	50～99人	275	40.7	56.7	2.5
	100～299人	256	49.2	48.8	2.0
	300～499人	47	36.2	55.3	8.5
	500人以上	68	38.2	54.4	7.4
無回答/不明		22	36.4	40.9	22.7

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-2. 19. 保健所からの効果的な指導内容について

問 19

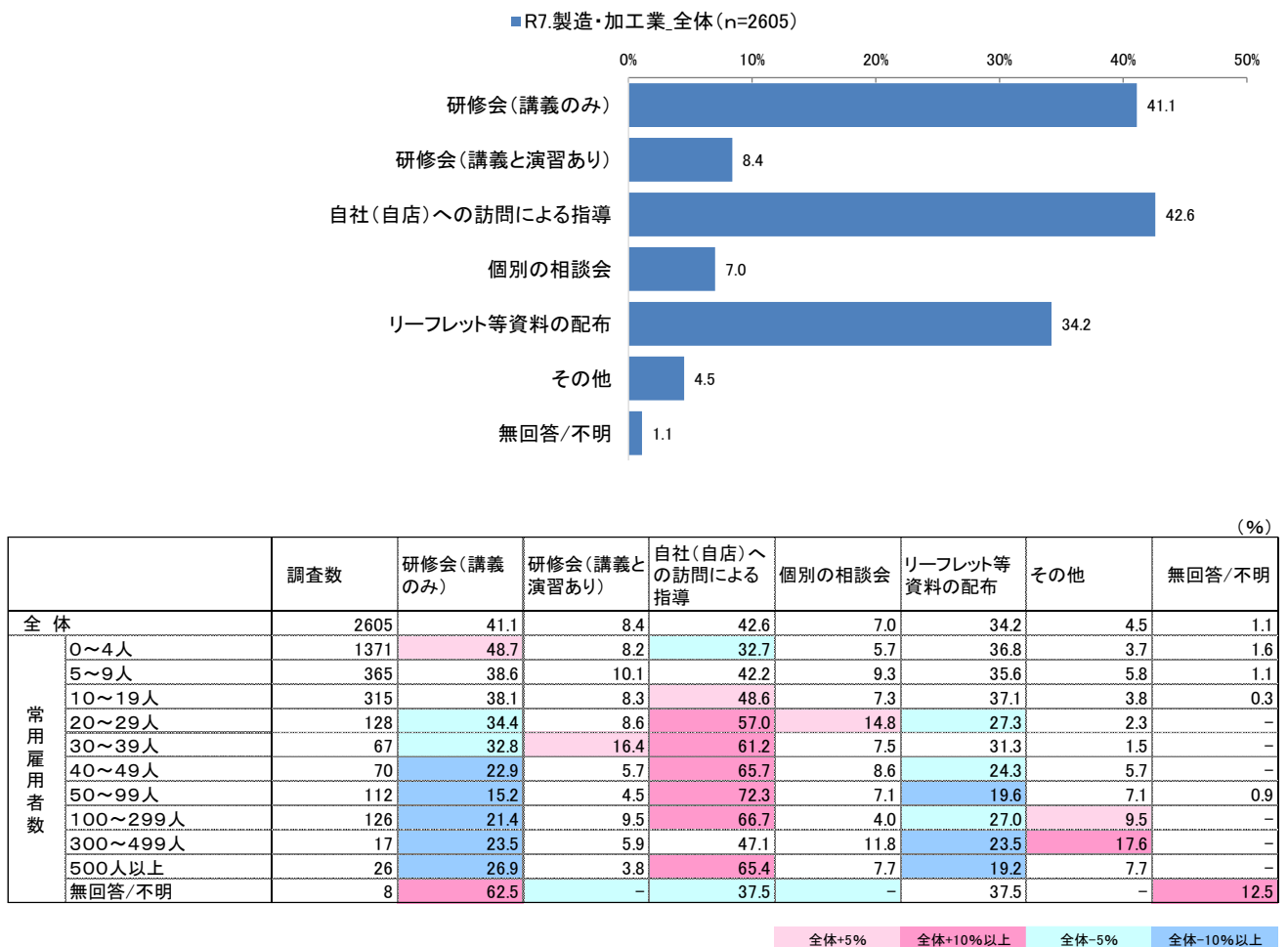
問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。
どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)をお選びください。

保健所による指導・助言があった事業者のうち効果的な指導内容として「自社(自店)への訪問による指導」を選択した回答者の割合が 42.6%となっており、次いで「研修会(講義のみ)」を選択した回答者の割合が 41.1%、「リーフレット等資料の配布」を選択した回答者の割合が 34.2%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「自社(自店)への訪問による指導」が 32.7%となっており、全体と比較して 9.9 ポイント低い。一方で、従業員数が 10 人以上の事業者は、4.5 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いと「自社への訪問による指導」が効果的である傾向がみられる。

図表 44. 保健所からの効果的な指導内容



Ⅱ-2. 20. 保健所からの今後期待する指導・助言について

問 20

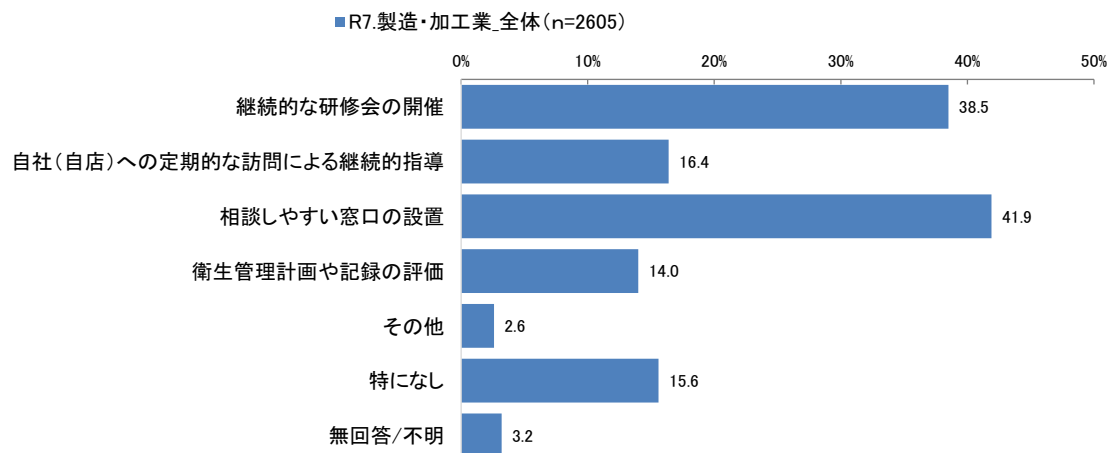
問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。
今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言について、「相談しやすい窓口の設置」を選択した回答者の割合が 41.9% となっており、次いで「継続的な研修会の開催」を選択した回答者の割合が 38.5%、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」を選択した回答者の割合が 16.4%である。

【従業員数別】

従業員数が 20 人以上の事業者では、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」が全体と比較して 13.5 ポイント以上高くなっている。

図表 45. 保健所からの今後期待する指導・助言



(%)

		調査数	継続的な研修 会の開催	自社(自店)へ の定期的な訪 問による継続 的指導	相談しやすい 窓口の設置	衛生管理計画 や記録の評価	その他	特になし	(%) 無回答/不明
全 体		2605	38.5	16.4	41.9	14.0	2.6	15.6	3.2
常用雇用者数	0～4人	1371	39.1	8.5	39.5	10.3	2.4	19.0	4.1
	5～9人	365	40.0	15.9	46.3	14.5	3.6	12.3	2.7
	10～19人	315	39.4	23.2	45.1	17.8	1.9	12.1	3.2
	20～29人	128	39.1	33.6	46.1	20.3	0.8	8.6	1.6
	30～39人	67	37.3	29.9	52.2	19.4	－	9.0	－
	40～49人	70	30.0	30.0	40.0	18.6	5.7	18.6	－
	50～99人	112	31.3	32.1	45.5	25.9	7.1	8.0	1.8
	100～299人	126	35.7	35.7	41.3	23.0	0.8	11.9	－
	300～499人	17	64.7	41.2	29.4	17.6	5.9	－	－
	500人以上	26	26.9	30.8	30.8	7.7	－	34.6	－
無回答/不明		8	50.0	－	12.5	12.5	－	－	37.5

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-2. 21. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて

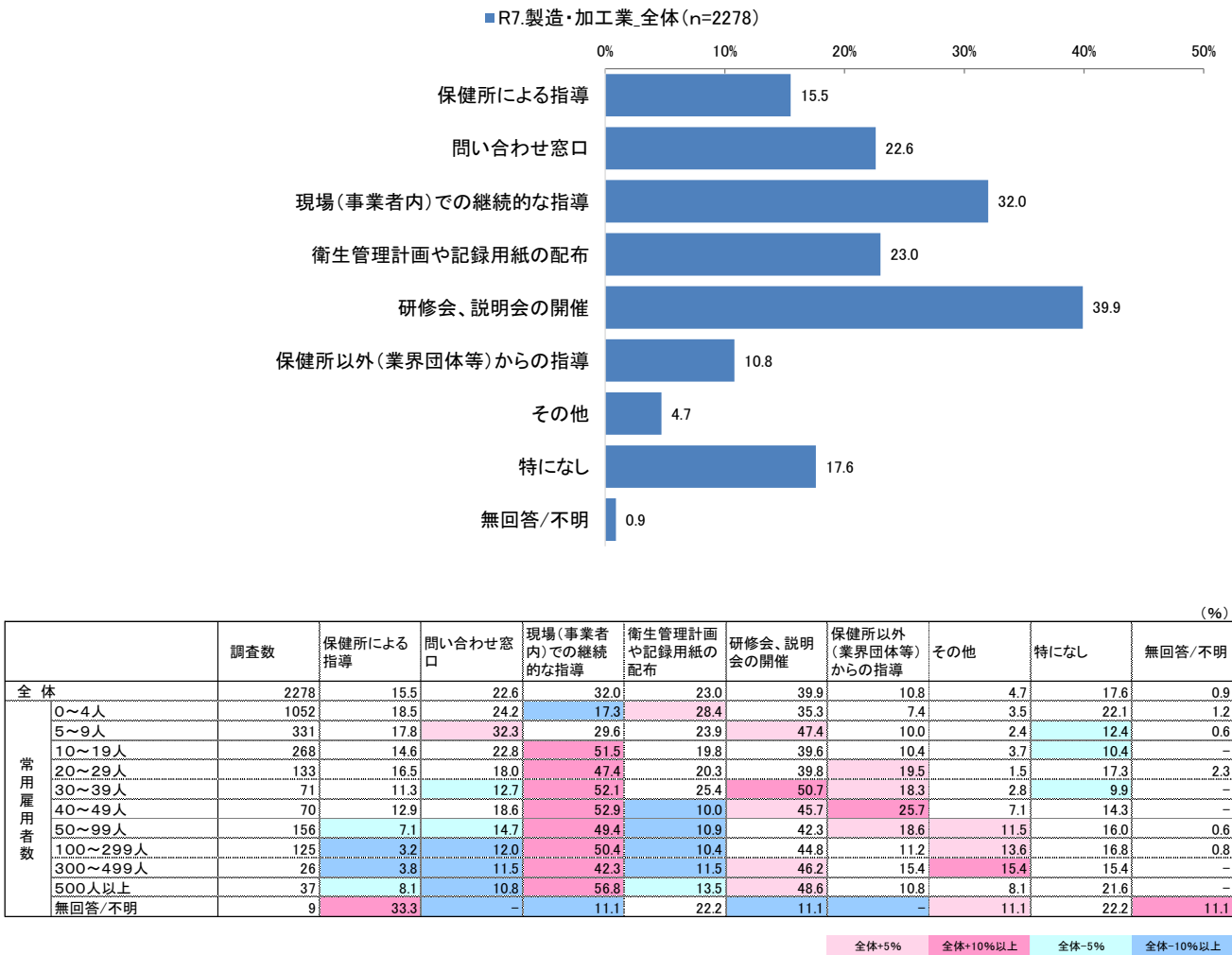
問 21
問 18 で 2(HACCP に関して保健所による指導助言がなかった)と回答した方にお伺いします。
今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)をお選びください。

今後、継続して HACCP を実施するため必要なことについて、「研修会、説明会の開催」を選択した回答者の割合が 39.9%となっており、次いで「現場(事業者内)での継続的な指導」を選択した回答者の割合が 32.0%、「衛生管理計画や記録用紙の配布」を選択した回答者の割合が 23.0%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「衛生管理計画や記録用紙の配布」が 28.4%となっており、全体と比較して 5.4 ポイント高い。従業員数が「5～9 人」の事業者では、「問い合わせ窓口」、「研修会、説明会の開催」が全体と比較して高い傾向がみられる。一方で、従業員数が 10 人以上の事業者は、「現場(事業者内)での継続的な指導」が全体と比較して高い。

図表 46. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なこと



II-3. 販売業 調査結果

II-3. 1. 食品販売総額について

問 1

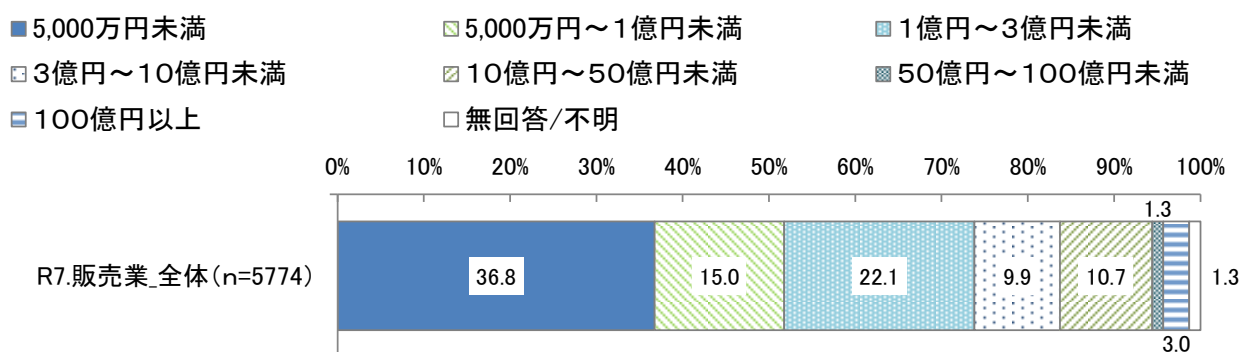
令和6年度中(令和6年4月1日～令和7年3月31日)に到来した直近の決算日前1年間の食品の販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)をお選びください。

1年間の食品販売総額は、「5,000万円未満」を選択した回答者の割合が36.8%となっており、次いで「1億円～3億円未満」を選択した回答者の割合が22.1%、「5,000万円～1億円未満」を選択した回答者の割合が15.0%である。

【従業員数別】

従業員数(常用雇用者数)が多いほど、食品販売総額が高くなる傾向にある。

図表 47. 1年間の食品販売総額(税込み)



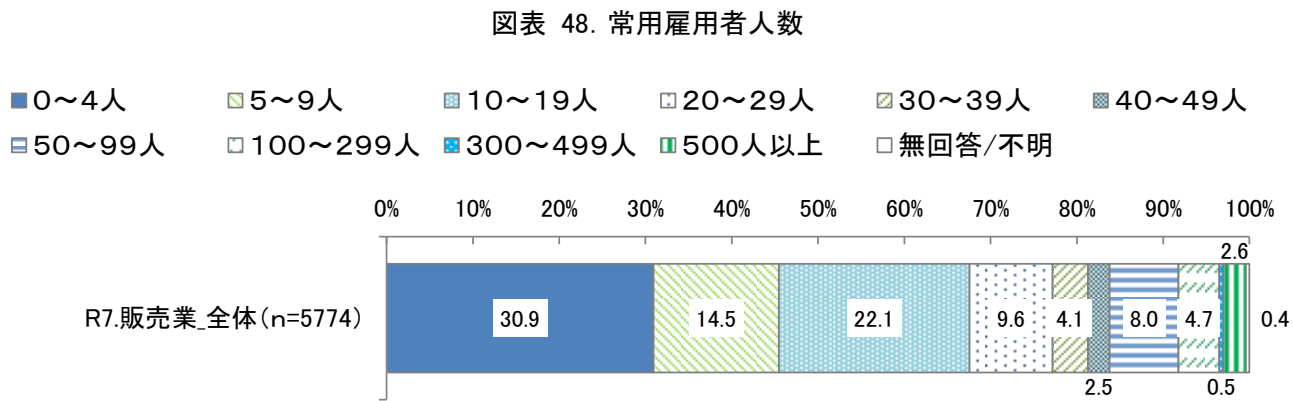
		調査数	5,000万円未満	5,000万円～1億円未満	1億円～3億円未満	3億円～10億円未満	10億円～50億円未満	50億円～100億円未満	100億円以上	無回答/不明	(%)
全 体		5774	36.8	15.0	22.1	9.9	10.7	1.3	3.0	1.3	
常用雇用者数	0～4人	1786	82.8	10.5	5.0	0.8	0.2	—	—	0.7	
	5～9人	839	36.7	28.6	26.9	4.9	1.0	0.4	0.2	1.3	
	10～19人	1275	16.5	22.7	43.5	11.5	3.8	0.2	0.1	1.7	
	20～29人	557	11.1	16.5	47.6	16.9	5.9	0.7	—	1.3	
	30～39人	238	13.0	8.4	29.8	31.9	13.4	1.7	0.8	0.8	
	40～49人	144	6.3	7.6	18.1	46.5	16.0	3.5	0.7	1.4	
	50～99人	462	2.8	4.3	7.1	23.6	55.6	3.2	2.6	0.6	
	100～299人	269	2.6	1.9	1.9	5.9	71.7	9.3	5.2	1.5	
	300～499人	29	3.4	—	—	—	51.7	31.0	13.8	—	
	500人以上	153	2.0	—	0.7	3.3	2.0	3.3	88.9	—	
無回答/不明		22	9.1	—	18.2	9.1	9.1	—	—	54.5	

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-3. 2. 常用雇用者の人数について

問 2
令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者^(注)の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注: 常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。
常用雇用者人数について、「0～4 人」を選択した回答者の割合は 30.9%となっており、次いで「10～19 人」を選択した回答者の割合が 22.1%、「5～9 人」を選択した回答者の割合が 14.5%である。



II-3. 3. 業種について

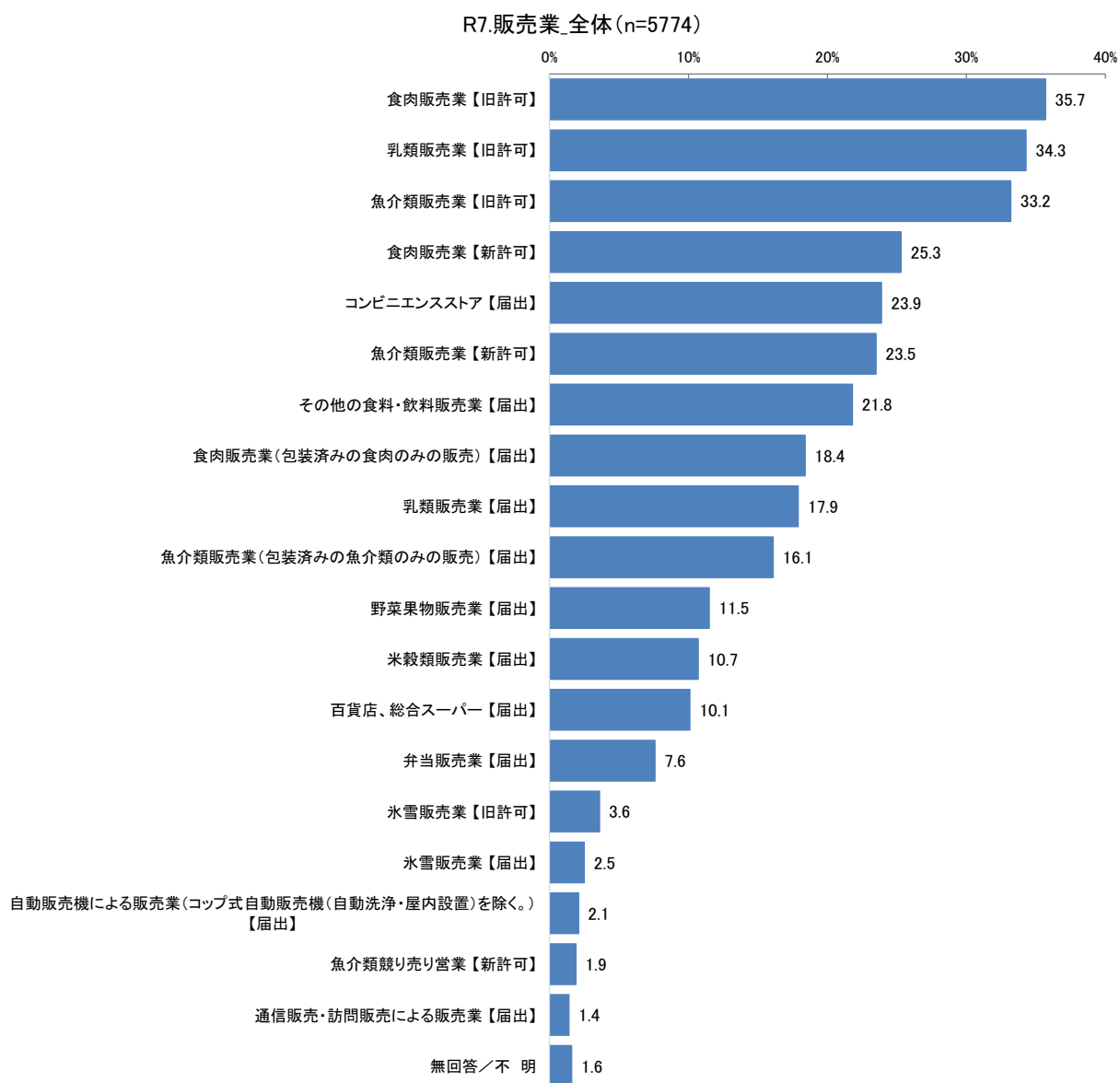
問 3

貴社の業種について、当てはまる業種の番号(すべて)をお選びください。

そのうち、主要な業種について、該当する番号(1つ)をお選びください。

業種については、「食肉販売業【旧許可】」を選択した回答者の割合が35.7%となっており、次いで「乳類販売業【旧許可】」を選択した回答者の割合が34.3%、「魚介類販売業【旧許可】」を選択した回答者の割合が33.2%である。

図表 49. 業種



Ⅱ-3. 4. HACCP の導入状況について

問 4

全ての方にお伺いします。

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

注 1:「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

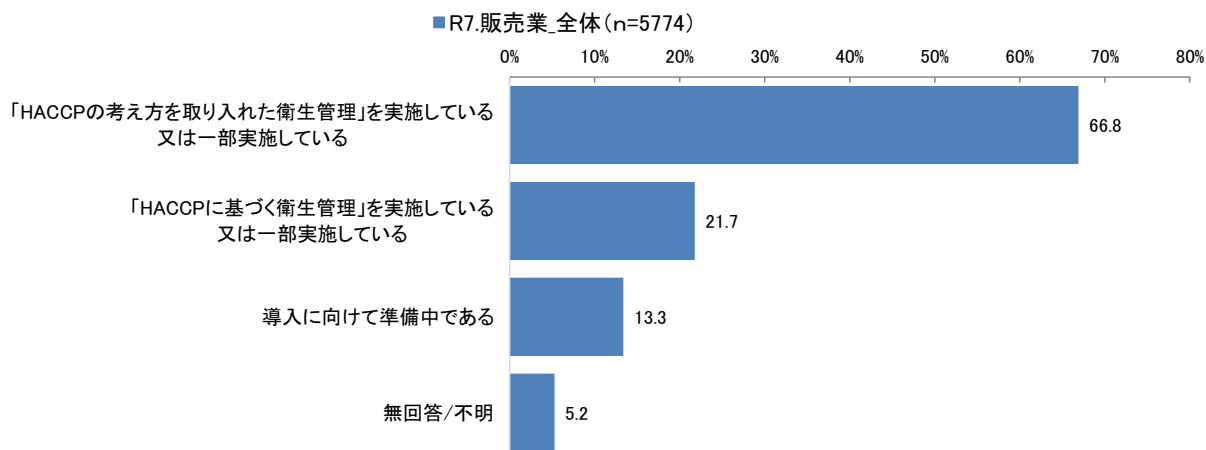
注 2:「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、「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」を選択した回答者の割合は 66.8%、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」を選択した回答者の割合は 21.7%となっている。「導入に向けて準備中である」を選択した回答者の割合は 13.3%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「導入に向けて準備中である」が 27.0%となっており、全体と比較して 13.7 ポイント高くなっており、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」が全体と比較して 15.4 ポイント低い。一方で、従業員数が 10～299 人の事業者では、「導入に向けて準備中である」が全体と比較して 5.0 ポイント以上低くなっており、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」が全体と比較して 4.6 ポイント以上高い。

図表 50. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



(%)

		調査数	「HACCPの考 え方を取り入 れた衛生管 理」を実施して いる又は一部 実施している	「HACCPに基 づく衛生管理」 を実施してい る又は一部実 施している	導入に向けて 準備中である	無回答／不明
全 体		5774	66.8	21.7	13.3	5.2
常 用 雇 用 者 数	0～4人	1786	51.4	16.2	27.0	9.1
	5～9人	839	64.1	24.1	14.3	5.1
	10～19人	1275	73.8	25.4	6.7	3.7
	20～29人	557	72.5	32.5	5.0	2.3
	30～39人	238	71.4	25.6	5.5	4.6
	40～49人	144	72.9	25.0	8.3	1.4
	50～99人	462	80.7	19.7	3.2	2.6
	100～299人	269	85.9	17.5	2.6	1.5
	300～499人	29	69.0	37.9	—	—
	500人以上	153	92.8	6.5	2.0	0.7
無回答／不明		22	59.1	4.5	9.1	27.3

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-3. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書について

問 5

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

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

問 4 で「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」を回答した事業者のうち、回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 51. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書

【「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】

NO.	手引書名	回答件数 (件)
1	スーパーマーケットにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (一般衛生管理編)	380 件
2	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書 (CVS 事業者向け: 簡易調理編)	285 件
3	多店舗展開を図る食品小売事業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 手引書	261 件
4	食肉販売業向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	206 件
5	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模な一般飲食店事業者向け)	199 件
\\\\	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書の回答数	2,270 件

【HACCP に基づく衛生管理の手引書】17 件

【その他の記載】1067 件

II-3. 6-1.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

問 6-1

問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

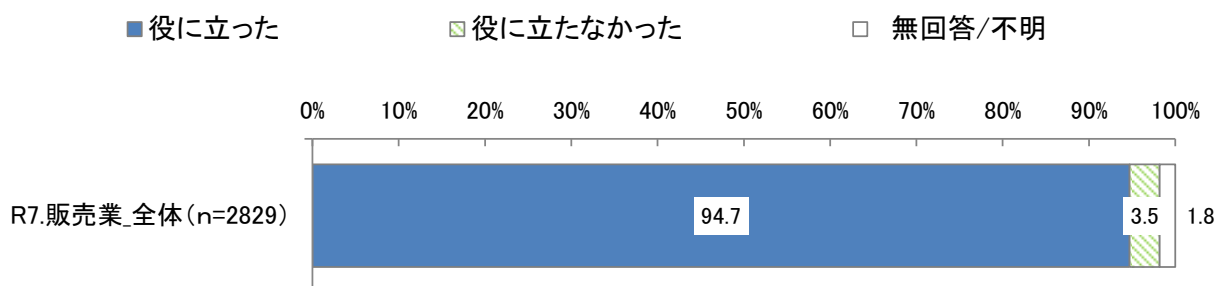
参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」を選択した回答者の割合は 94.7%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～499 人の事業者は、「役に立った」と回答した割合が 9 割を占めている。従業員数が「500 人以上」の事業者は、「役に立った」と回答した割合が 57.6%となっており、全体と比較して 37.1 ポイント低い。

図表 52.【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



		(%)			
	調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答／不明	
全 体	2829	94.7	3.5	1.8	
常用雇用者数	0～4人	689	95.9	1.7	2.3
	5～9人	397	96.5	1.3	2.3
	10～19人	624	96.0	2.4	1.6
	20～29人	276	95.7	2.2	2.2
	30～39人	126	97.6	0.8	1.6
	40～49人	88	97.7	1.1	1.1
	50～99人	288	97.9	1.4	0.7
	100～299人	190	96.8	1.6	1.6
	300～499人	14	92.9	—	7.1
	500人以上	125	57.6	41.6	0.8
	無回答／不明	12	100.0	—	—

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-3. 6-2. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】 参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について

問 6-2

問 6-1 で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。

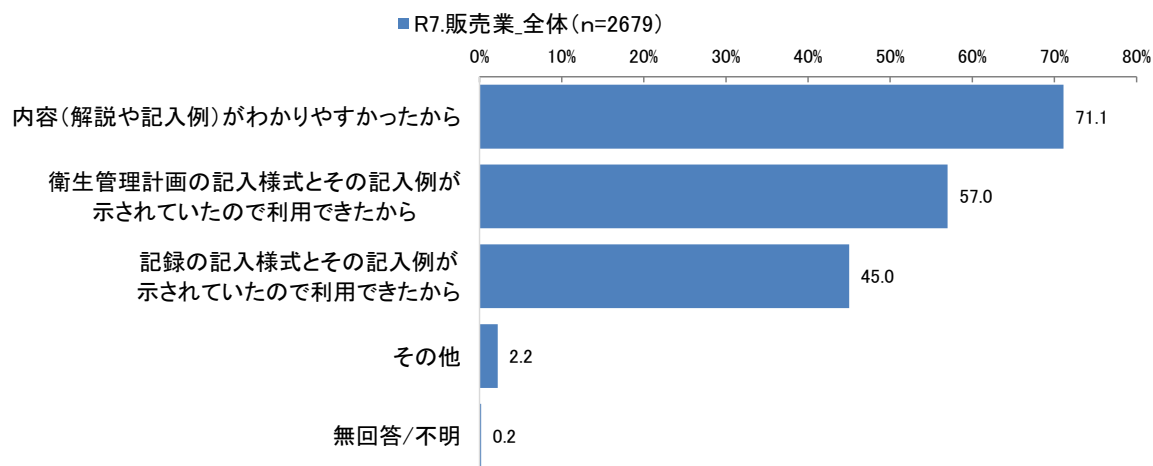
役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合が 71.1%となっており、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 57.0%、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 45.0%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～9 人の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が全体と比較して割合が高くなっているが、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」が全体と比較して 5.7 ポイント以上割合が低くなっている。

図表 53. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由



(%)

		調査数	内容(解説や 記入例)がわ かりやすかつ たから	衛生管理計画 の記入様式と その記入例が 示されていた ので利用でき たから	記録の記入様 式とその記入 例が示されて いたので利用 できたから	その他	無回答/不明
全 体		2679	71.1	57.0	45.0	2.2	0.2
常 用 雇 用 者 数	0～4人	661	65.4	66.1	56.3	2.6	0.2
	5～9人	383	64.8	62.9	49.6	2.3	0.3
	10～19人	599	69.1	53.9	45.6	1.8	0.2
	20～29人	264	77.3	51.5	39.8	1.9	0.4
	30～39人	123	77.2	58.5	45.5	1.6	—
	40～49人	86	77.9	59.3	32.6	1.2	—
	50～99人	282	80.5	48.9	34.8	2.5	—
	100～299人	184	74.5	51.6	31.0	1.1	—
	300～499人	13	61.5	46.2	46.2	15.4	—
	500人以上	72	88.9	34.7	22.2	2.8	—
無回答/不明		12	75.0	33.3	33.3	—	8.3

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-3. 6-3. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について

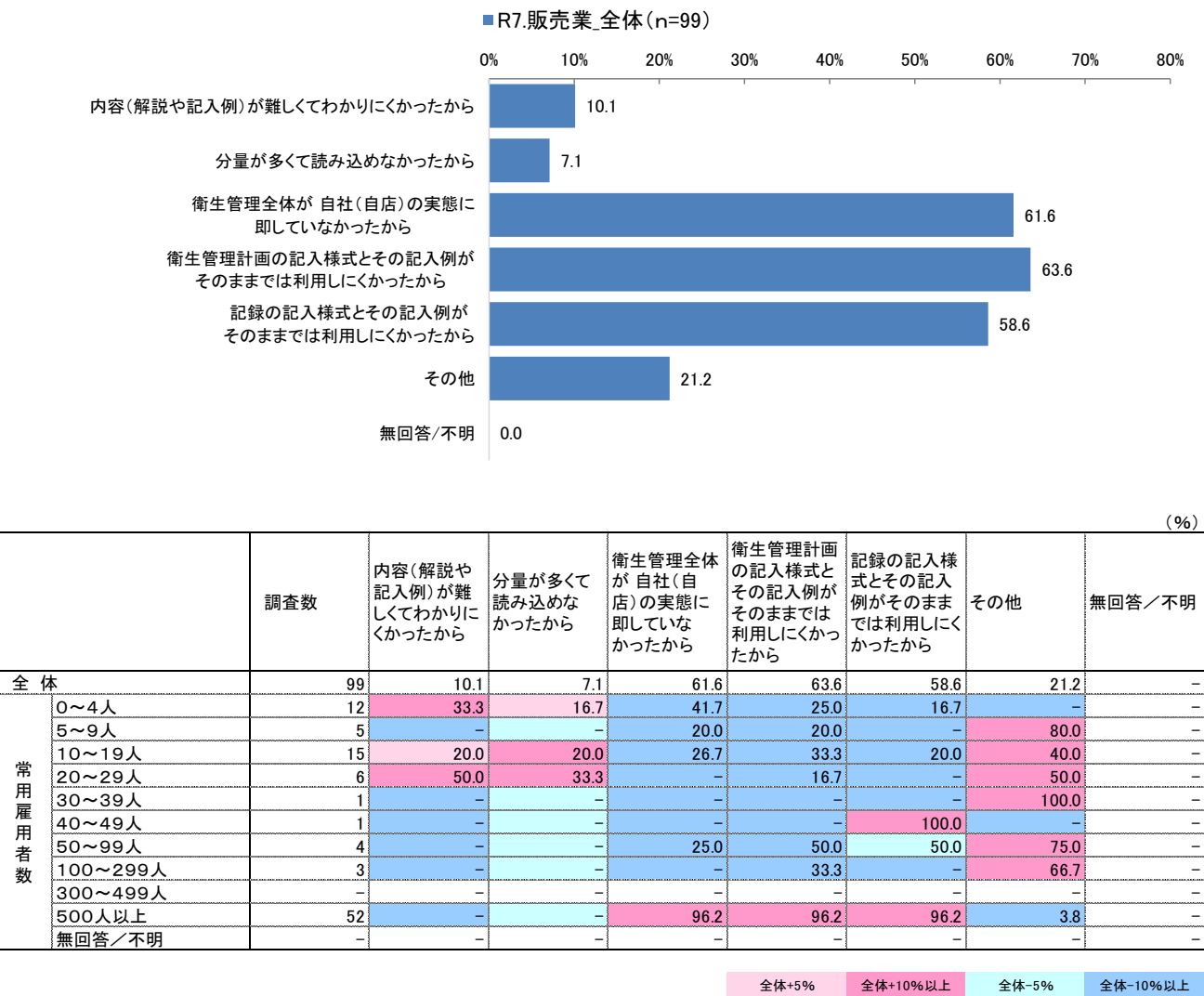
問 6-3
問 6-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合は 63.6%となっており、次いで「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合が 61.6%、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 58.6%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」、「10～19 人」の事業者では、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」、「分量が多くて読み込めなかったから」が全体と比較して高い傾向がみられる。

図表 54. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由



II-3. 7. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書について

問 7

問 4 で2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

問 4 で「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」を回答した事業者のうち、回答のあった手引書は以下の通りである。

図表 55. 【HACCP に基づく衛生管理】を実施する際に参考した手引書

【「HACCP に基づく衛生管理」の手引書】

NO.	手引書名	回答件数 (件)
1	HACCP 導入のための手引書(大量調理施設編)	6 件
2	HACCP 導入のための手引書(水産加工品編)	3 件
3	HACCP 導入のための手引書(乳・乳製品編)	2 件
4	HACCP 導入のための手引書(焼菓子編)	2 件
5	【冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書】	1 件
\\\\\\\\	HACCP に基づく衛生管理の手引書の回答数	21 件

【「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書】148 件

【その他の記載】587 件

Ⅱ-3. 8-1. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて

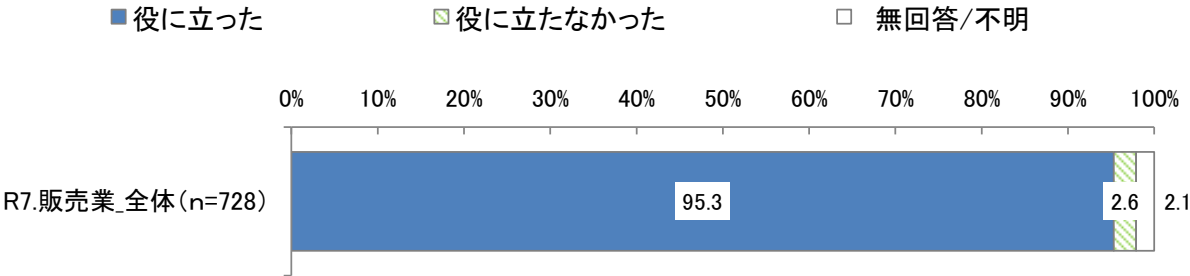
問 8-1
問 7 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。
参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」について、参考にした手引書が「役に立った」を選択した回答者の割合が 95.3% となっている。

【従業員数別】

従業員数が 0～499 人の事業者は、「役に立った」と 9 割以上が回答している。

図表 56. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさ



(%)

	調査数	役に立った	役に立たなかった	無回答／不明
全 体	728	95.3	2.6	2.1
常 用 雇 用 者 数	0～4人	178	96.1	2.8
	5～9人	113	94.7	4.4
	10～19人	171	96.5	—
	20～29人	109	94.5	2.8
	30～39人	39	94.9	5.1
	40～49人	22	100.0	—
	50～99人	61	93.4	4.9
	100～299人	23	91.3	4.3
	300～499人	4	100.0	—
	500人以上	7	85.7	14.3
	無回答／不明	1	100.0	—

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-3. 8-2. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について

問 8-2

問 8-1 で1(役に立った)と回答した方にお伺いします。

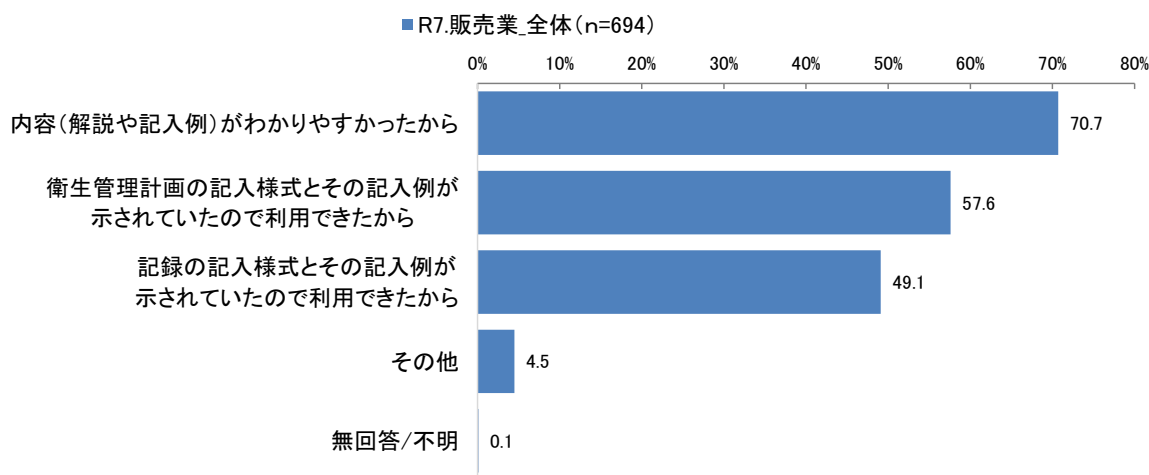
役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCPに基づく衛生管理」の手引書が役に立った理由として、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合が 70.7%となっており、次いで「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 57.6%、「記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」を選択した回答者の割合が 49.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「30～39 人」の事業者では、「衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから」が全体と比較して 10.0 ポイント高くなっている。

図表 57. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由



(%)

		調査数	内容(解説や 記入例)がわ かりやすかつ たから	衛生管理計画 の記入様式と その記入例が 示されていた ので利用でき たから	記録の記入様 式とその記入 例が示されて いたので利用 できたから	その他	無回答／不明
全 体		694	70.7	57.6	49.1	4.5	0.1
常 用 雇 用 者 数	0～4人	171	68.4	60.2	53.8	3.5	0.6
	5～9人	107	68.2	53.3	51.4	3.7	-
	10～19人	165	75.2	57.0	50.9	2.4	-
	20～29人	103	68.9	56.3	45.6	3.9	-
	30～39人	37	67.6	67.6	48.6	2.7	-
	40～49人	22	77.3	63.6	27.3	4.5	-
	50～99人	57	71.9	57.9	45.6	14.0	-
	100～299人	21	66.7	52.4	38.1	4.8	-
	300～499人	4	75.0	25.0	25.0	25.0	-
	500人以上	6	83.3	50.0	50.0	16.7	-
無回答／不明		1	100.0	100.0	100.0	-	-

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

Ⅱ-3. 8-3. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について

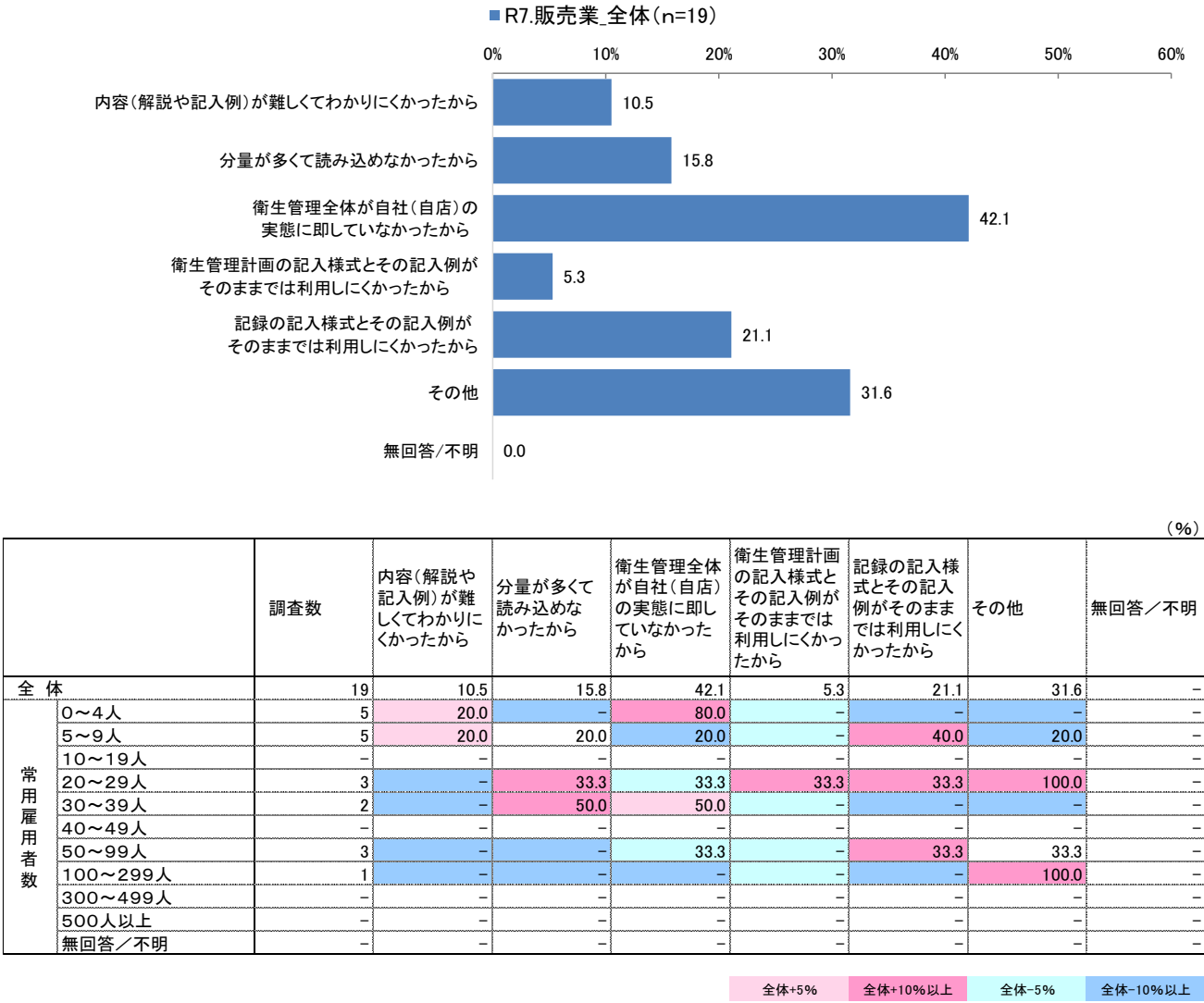
問 8-3
問 8-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。
役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に基づく衛生管理」の手引書が役に立たなかった理由として、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合が 42.1%となっており、次いで「その他」を選択した回答者の割合が 31.6%、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 21.1%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～9 人の事業者では、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」が全体と比較して高くなっている傾向がみられる。

図表 58. 【HACCP に基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由



II-3. 9. HACCP を導入できた理由について

問 9

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

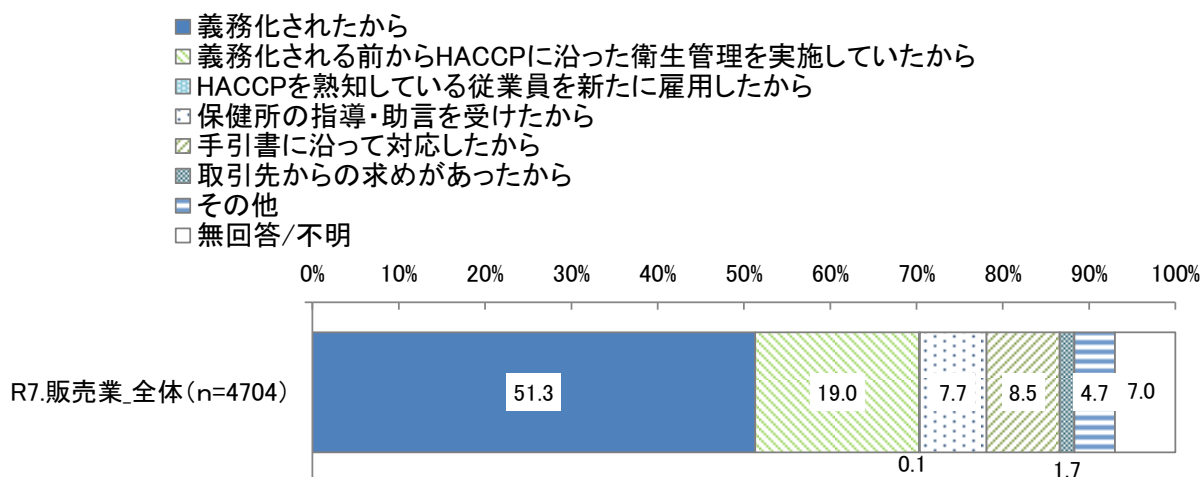
「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号(1つ)をお選びください。

HACCP を導入できた理由については、「義務化されたから」を選択した回答者の割合が 51.3%となっており、次いで「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」を選択した回答者の割合が 19.0%、「手引書に沿って対応したから」を選択した回答者の割合が 8.5%である。

【従業員数別】

従業員数が 0～9 人の事業者では、「義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから」が全体と比較して 7.6 ポイント以上低くなっているが、従業員数が 40 人以上の事業者では、全体と比較して 9.5 ポイント以上高い。

図表 59. HACCP を導入できた理由



		調査数	義務化されたから	義務化される前からHACCPに沿った衛生管理を実施していたから	HACCPを熟知している従業員を新たに雇用したから	保健所の指導・助言を受けたから	手引書に沿って対応したから	取引先からの求めがあったから	その他	無回答/不明
全 体		4704	51.3	19.0	0.1	7.7	8.5	1.7	4.7	7.0
常用雇用者数	0～4人	1141	52.8	8.0	0.1	13.8	10.2	1.8	3.1	10.3
	5～9人	676	58.7	11.4	-	8.3	7.4	2.1	4.3	7.8
	10～19人	1142	52.3	20.8	-	5.4	6.0	1.6	6.9	7.0
	20～29人	516	49.2	18.2	-	9.7	7.6	1.9	7.9	5.4
	30～39人	214	54.7	19.2	-	5.1	9.3	2.3	6.1	3.3
	40～49人	130	44.6	28.5	-	5.4	10.8	4.6	3.1	3.1
	50～99人	435	45.3	30.8	0.5	2.8	12.2	1.1	2.8	4.6
	100～299人	258	39.9	38.8	0.4	0.4	12.4	0.8	2.3	5.0
	300～499人	29	51.7	34.5	-	-	3.4	3.4	3.4	3.4
	500人以上	149	43.0	45.0	0.7	2.7	4.0	-	2.0	2.7
無回答/不明		14	42.9	28.6	-	14.3	7.1	-	-	7.1

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-3. 10. HACCP を導入する上での問題点について

問 10

問 4 で 1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

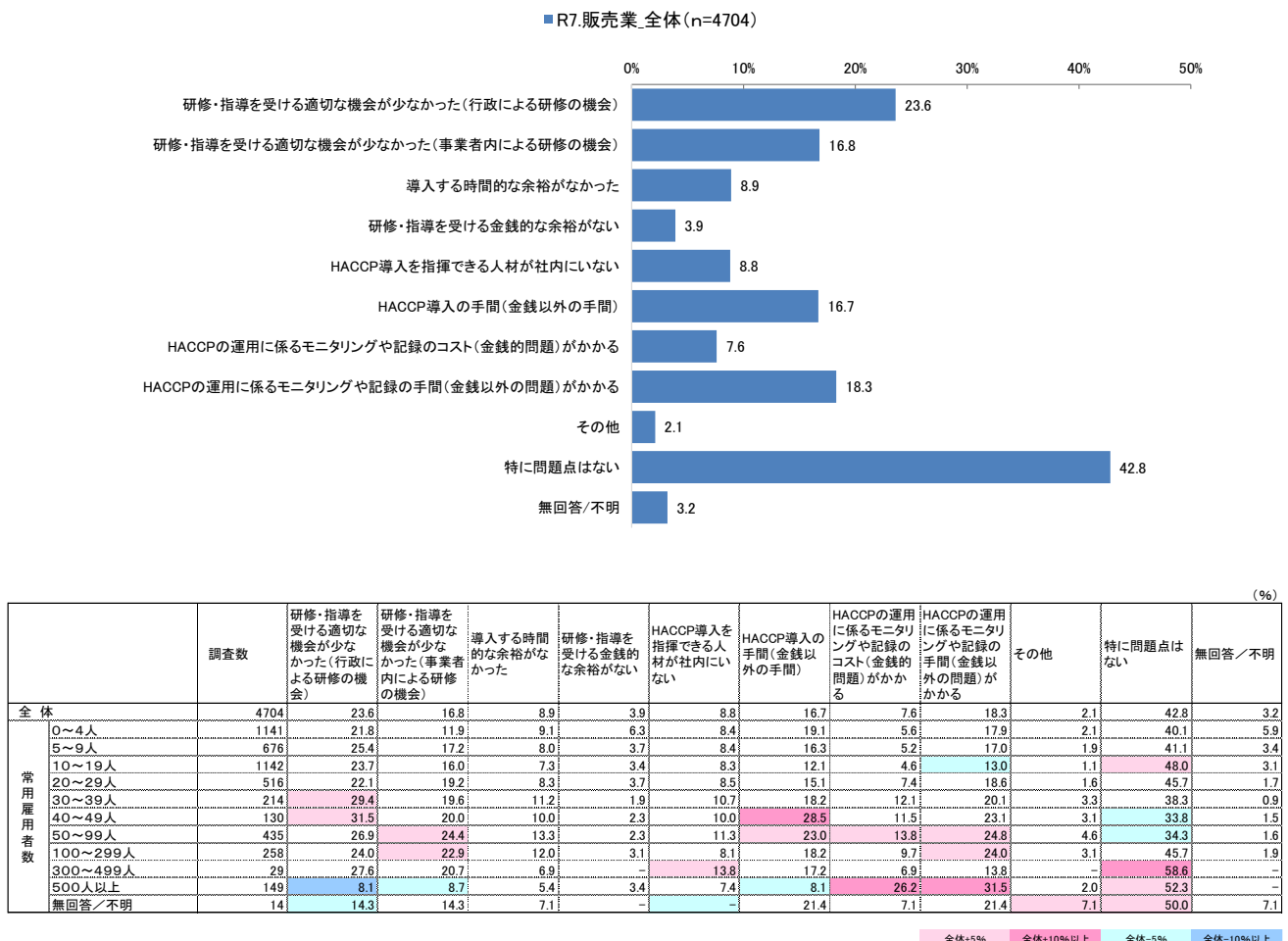
導入にあたっての問題点としては、「特に問題点はない」を選択した回答者の割合が 42.8%となっており、次いで「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」を選択した回答者の割合が 23.6%、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)がかかる」を選択した回答者の割合が 18.3%である。

【従業員数別】

従業員数が 30～49 人の事業者では、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった(行政による研修の機会)」が全体と比較して高くなっているが、従業員数が「500 人以上」の事業者では、全体と比較して 15.5 ポイント低い。

従業員数が「10～19 人」、「500 人以上」の事業者では、「特に問題点はない」が全体と比較して 5.2 ポイント以上高くなっている。

図表 60. HACCP を導入する上での問題点



II-3. 11. 問題点を解決するために必要なことについて

問 11

問 10 の問題点を選択された方にお伺いします。

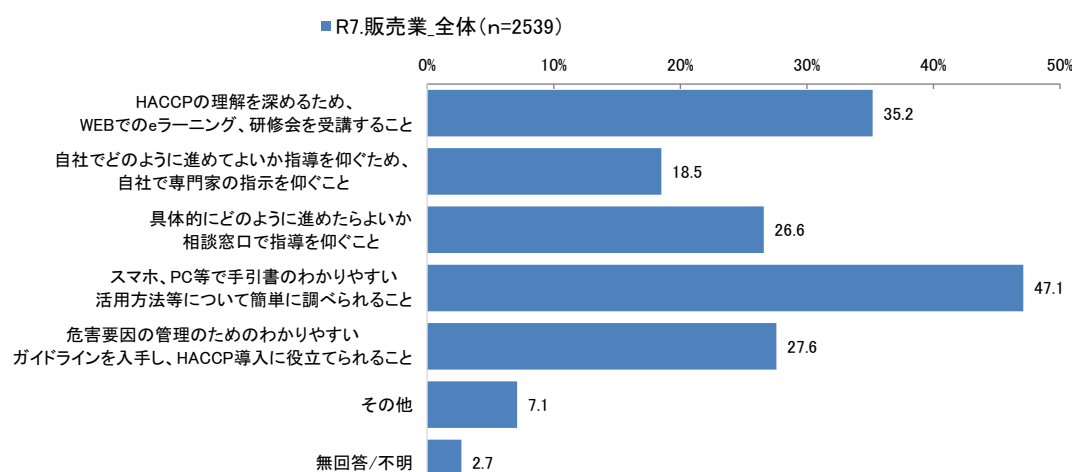
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合が 47.1%となっており、次いで「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」を選択した回答者の割合が 35.2%、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合が 27.6%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」、「自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと」が全体と比較して 9.1 ポイント以上低くなっている。

図表 61. 問題点を解決するために必要なこと



(%)

		調査数	HACCPの理解を深めるため、WEBでのeラーニング、研修会を受講すること	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと	具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと	スマホ、PC等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP導入に役立てられること	その他	無回答／不明
全 体		2539	35.2	18.5	26.6	47.1	27.6	7.1	2.7
常用雇用者数	0～4人	617	24.5	9.4	26.7	48.8	24.6	6.5	6.8
	5～9人	375	30.4	18.1	25.1	46.9	25.6	6.4	1.9
	10～19人	559	36.5	18.8	26.1	47.8	24.0	4.7	1.1
	20～29人	271	32.5	20.7	22.1	50.2	23.6	5.9	0.4
	30～39人	130	45.4	22.3	34.6	46.2	30.8	6.2	2.3
	40～49人	84	39.3	23.8	33.3	53.6	36.9	8.3	1.2
	50～99人	279	50.2	30.1	30.5	43.4	31.2	13.6	1.1
	100～299人	135	58.5	21.5	31.1	51.9	34.8	12.6	4.4
	300～499人	12	66.7	8.3	16.7	58.3	25.0	—	—
500人以上	71	21.1	23.9	12.7	14.1	66.2	5.6	—	
無回答／不明		6	50.0	33.3	—	50.0	—	—	—

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

Ⅱ-3. 12. 実際に得られた効果について

問 12

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

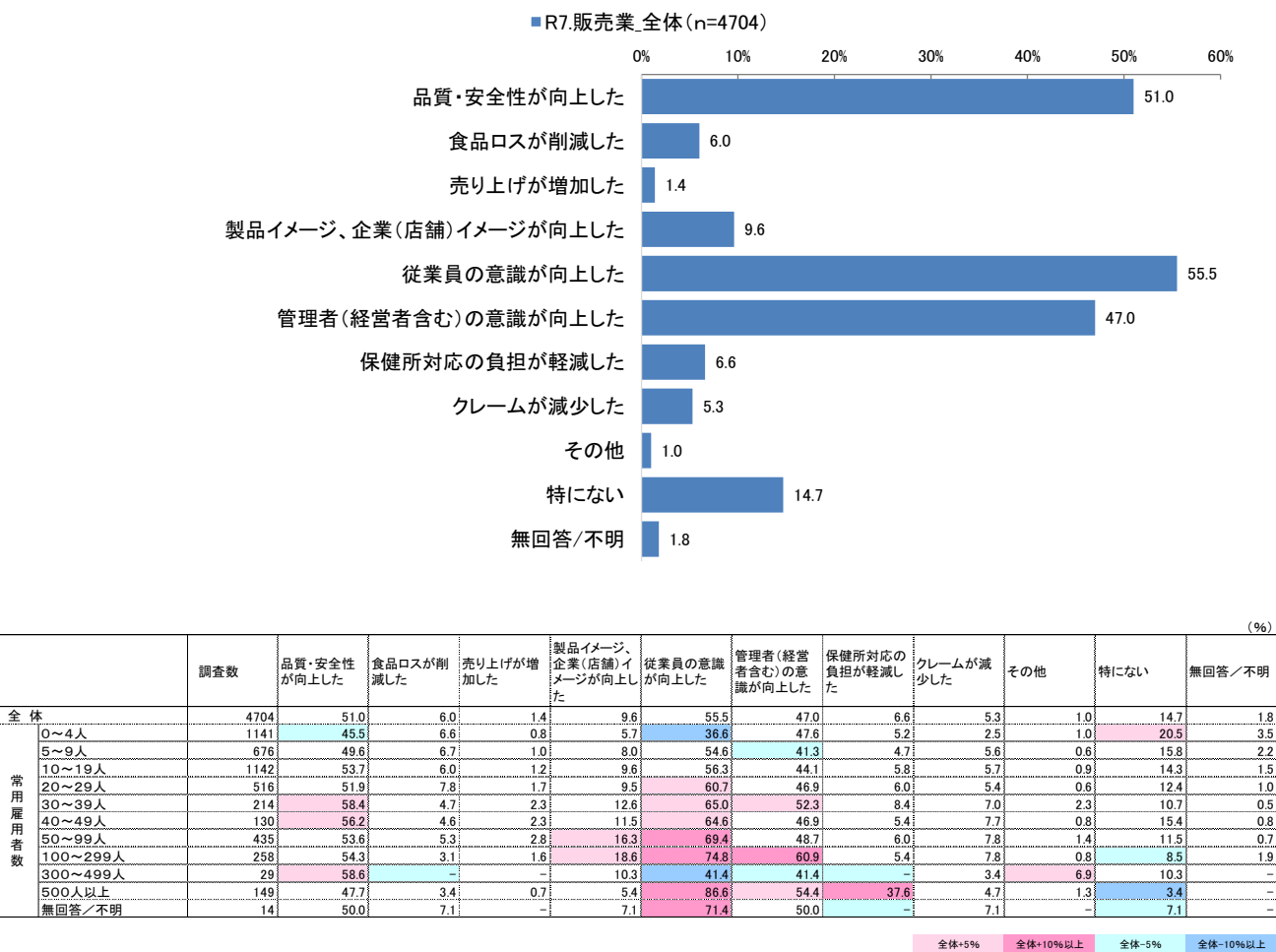
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果は、「従業員の意識が向上した」を選択した回答者の割合が 55.5%となっており、次いで「品質・安全性が向上した」を選択した回答者の割合が 51.0%、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」を選択した回答者の割合が 47.0%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「特にない」が 20.5%となっており、全体と比較して 5.8 ポイント高い。従業員数が 20～299 人の事業者では、「従業員の意識が向上した」が全体と比較して 5.2 ポイント以上高くなっている。

図表 62. 実際に得られた効果



II-3. 13. HACCP を運用する上での課題について

問 13

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

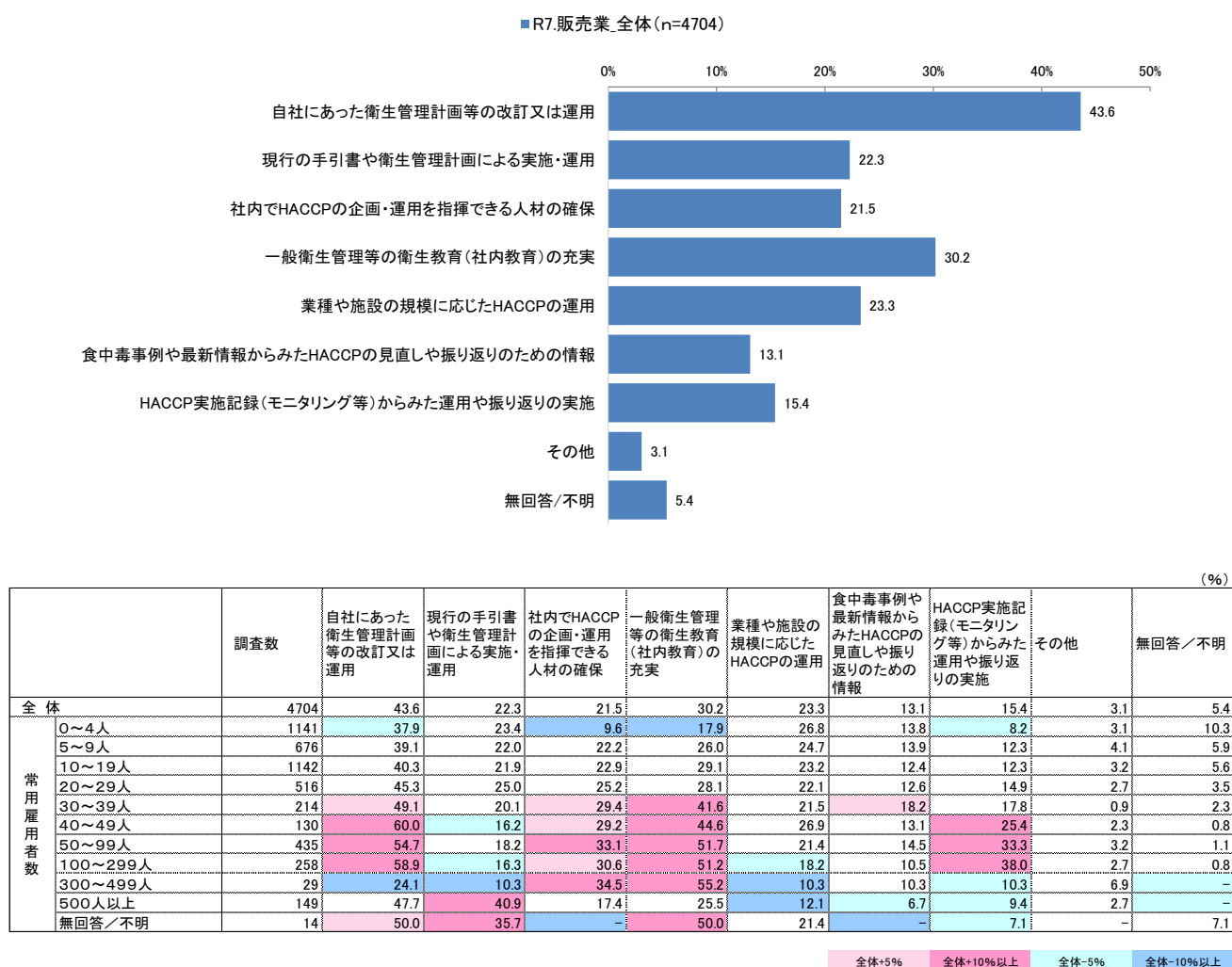
「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号(すべて)をお選びください。

「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、「自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用」を選択した回答者の割合が 43.6%となっており、次いで「一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実」を選択した回答者の割合が 30.2%、「業種や施設の規模に応じた HACCP の運用」を選択した回答者の割合が 23.3%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保」、「一般衛生管理等の衛生教育(社内教育)の充実」が全体と比較して低くなっている。一方で、従業員数が 30～499 人の事業者は、全体と比較して高くなっている。従業員数が多いほど社内の人材確保、社内教育の充実が課題と感じている傾向がみられる。

図表 63. HACCP を運用する上での課題



Ⅱ-3. 14. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なことについて

問 14

問 13 で課題(問題点)を選択された方にお伺いします。

今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

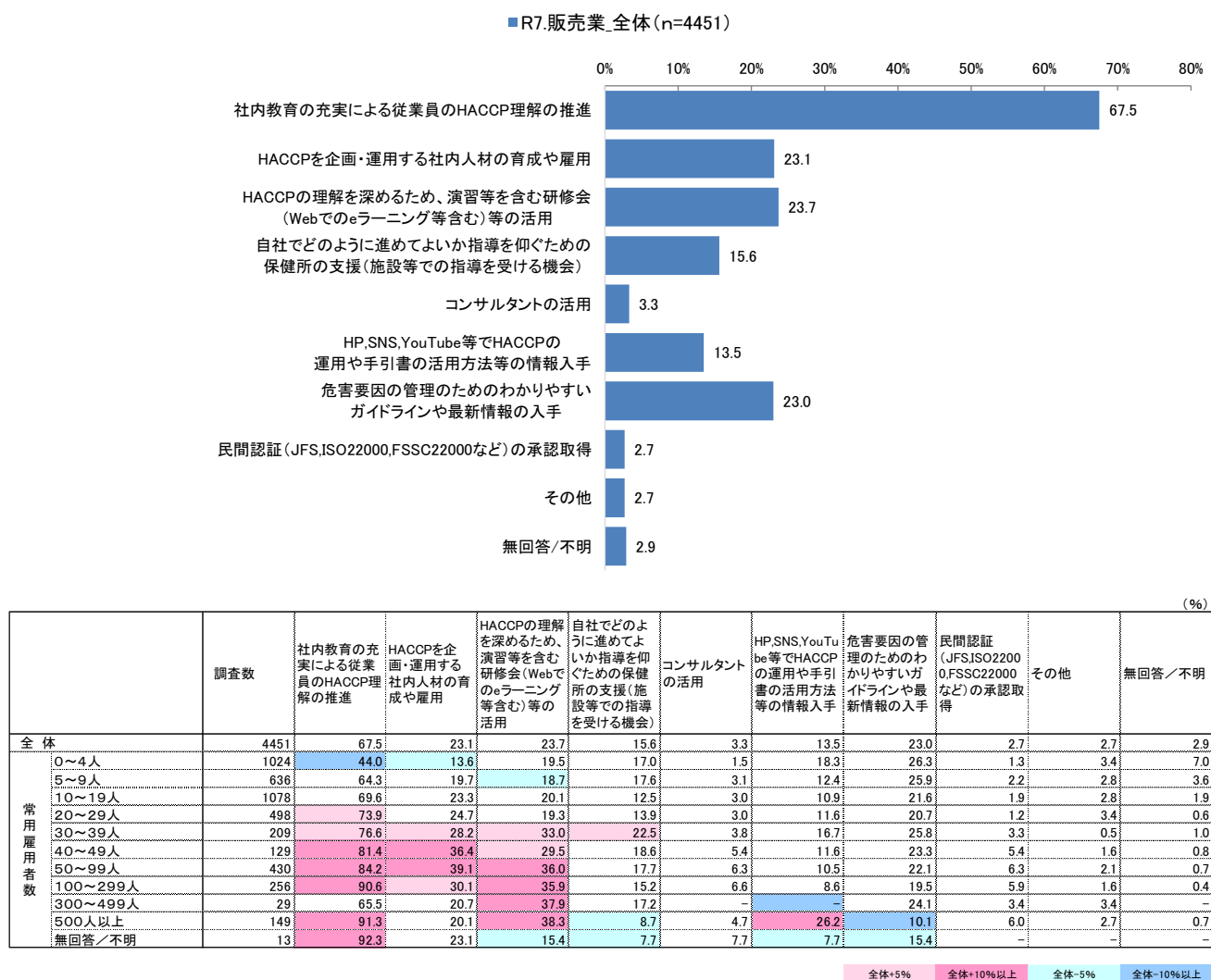
「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップするために必要なことについては、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」を選択した回答者の割合が 67.5%となっており、次いで「HACCP の理解を深めるため、演習等を含む研修会(Web での e ラーニング等含む)等の活用」を選択した回答者の割合が 23.7%、「HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用」を選択した回答者の割合が 23.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進」、「HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用」が全体と比較して低くなっているが、従業員数が 30～299 人の事業者では、全体と比較して割合が高くなっている。

また、従業員数が「500 人以上」の事業者では、「HP,SNS,YouTube 等で HACCP の運用や手引書の活用方法等の情報入手」が 26.2%で、全体と比較して 12.7 ポイント高くなっている。

図表 64. 「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために必要なこと



Ⅱ-3. 15. 今後期待する効果について

問 15

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

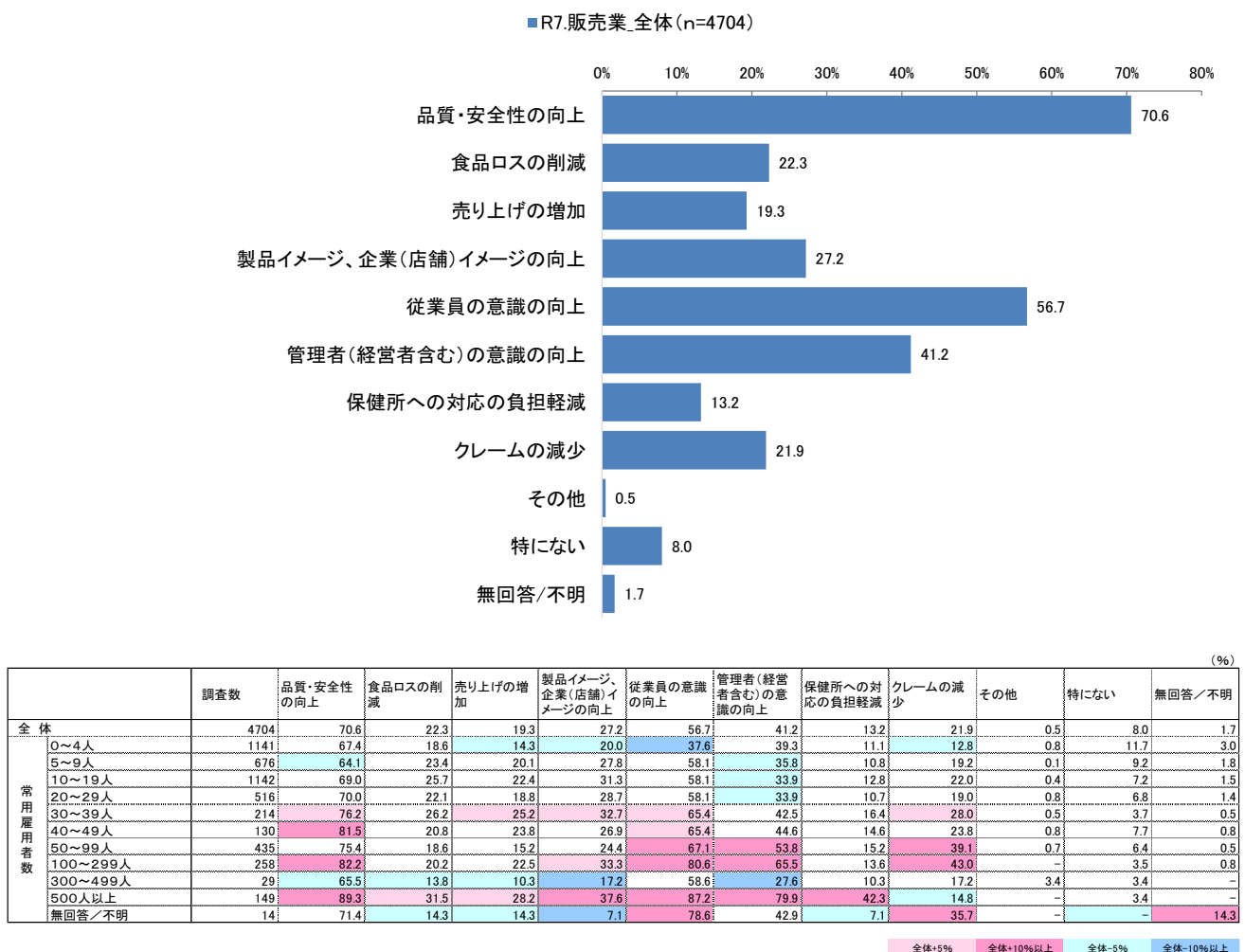
「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

今後期待する効果について、「品質・安全性の向上」を選択した回答者の割合は 70.6%となっており、次いで「従業員の意識の向上」を選択した回答者の割合が 56.7%、「管理者(経営者含む)の意識の向上」を選択した回答者の割合が 41.2%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「従業員の意識が向上した」が 37.6%となっており、全体と比較して 19.1 ポイント低い。一方で、従業員数が 30～299 人、「500 人以上」の事業者は、8.7 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いほど従業員の意識の向上を期待していることが窺える。

図表 65. 今後期待する効果



II-3. 16. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について

問 16

問 4 で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。

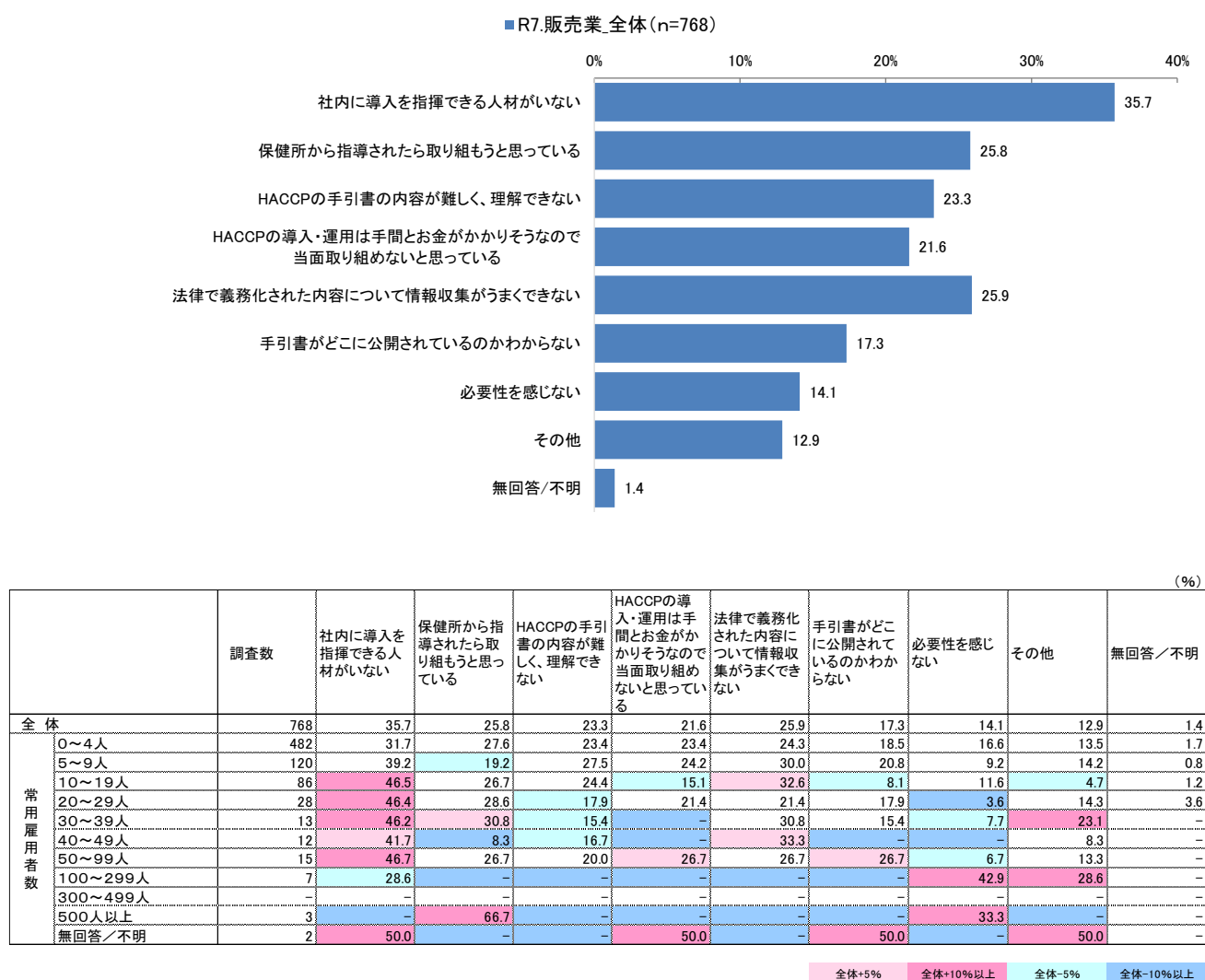
貴社(貴店)で「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

導入に向けて準備中であると回答した事業者の導入にあたっての問題点は、「社内に導入を指揮できる人材がない」を選択した回答者の割合が 35.7%となっており、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」を選択した回答者の割合が 25.9%、「保健所から指導されたら取り組もうと思っている」を選択した回答者の割合が 25.8%である。

【従業員数別】

従業員数が 10～99 人の事業者では、「社内に導入を指揮できる人材がない」が全体と比較して 6.0 ポイント以上高くなっている。

図表 66. HACCP 未実施事業者の導入における問題点



II-3. 17. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて

問 17

問 16 の問題点を選択された方にお伺いします。

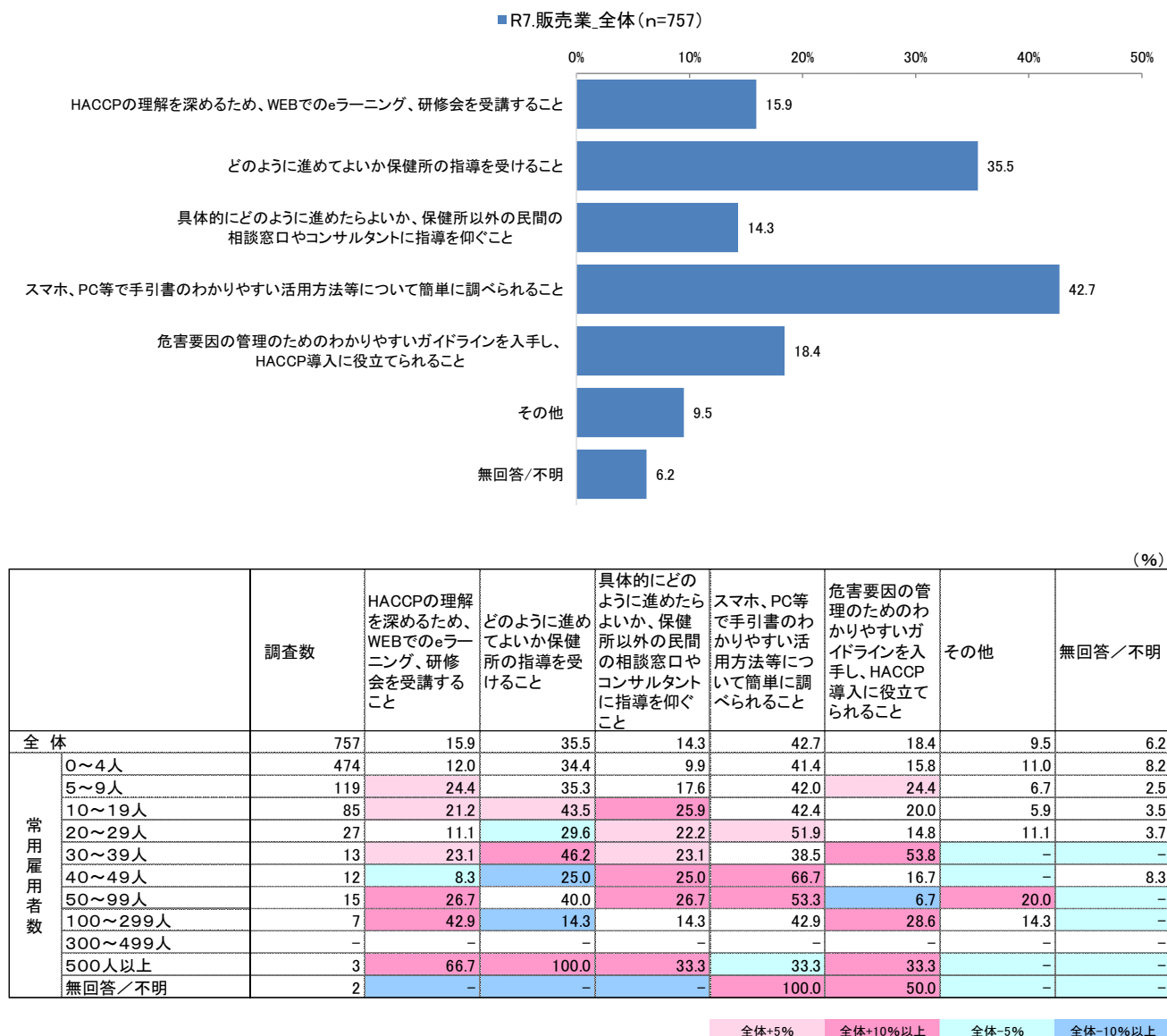
選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

問題点を解決するためには、「スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること」を選択した回答者の割合が 42.7%となっており、次いで「どのように進めてよいか保健所の指導を受けること」を選択した回答者の割合が 35.5%、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合が 18.4%である。

【従業員数別】

従業員数が「5～9 人」の事業者では、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」が全体と比較して高くなっている。また、従業員数が 10～99 人の事業者では、「具体的にどのように進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと」が全体と比較して 7.9 ポイント高い。

図表 67. 問題点を解決するために必要なこと



Ⅱ-3. 18. 保健所による指導・助言について

問 18

すべての方にお伺いします。

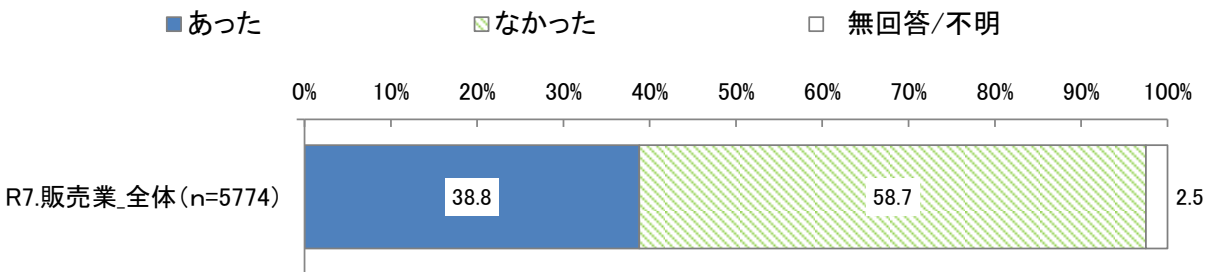
令和3年6月以降、HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

保健所から指導・助言が「なかった」を選択した回答者の割合が 58.7%となっており、「あった」を選択した回答者の割合が 38.8%である。

【従業員数別】

従業員数が5～29人の事業者では、保健所から指導・助言が「なかった」割合が6割を占める。一方で、従業員数が「100～299人」、「500人以上」の事業者では、指導・助言が「あった」割合が5割以上を占めている。

図表 68. 保健所による指導・助言の有無



(%)

	調査数	あった	なかった	無回答／不明
全 体	5774	38.8	58.7	2.5
常 用 雇 用 者 数	0～4人	41.2	54.8	4.0
	5～9人	32.4	64.8	2.7
	10～19人	33.9	64.2	2.0
	20～29人	35.9	63.2	0.9
	30～39人	38.7	58.8	2.5
	40～49人	35.4	62.5	2.1
	50～99人	40.3	58.2	1.5
	100～299人	50.2	48.7	1.1
	300～499人	44.8	55.2	—
	500人以上	72.5	27.5	—
	無回答／不明	45.5	40.9	13.6

全体+5%

全体+10%以上

全体-5%

全体-10%以上

II-3. 19. 保健所からの効果的な指導内容について

問 19

問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。

どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)をお選びください。

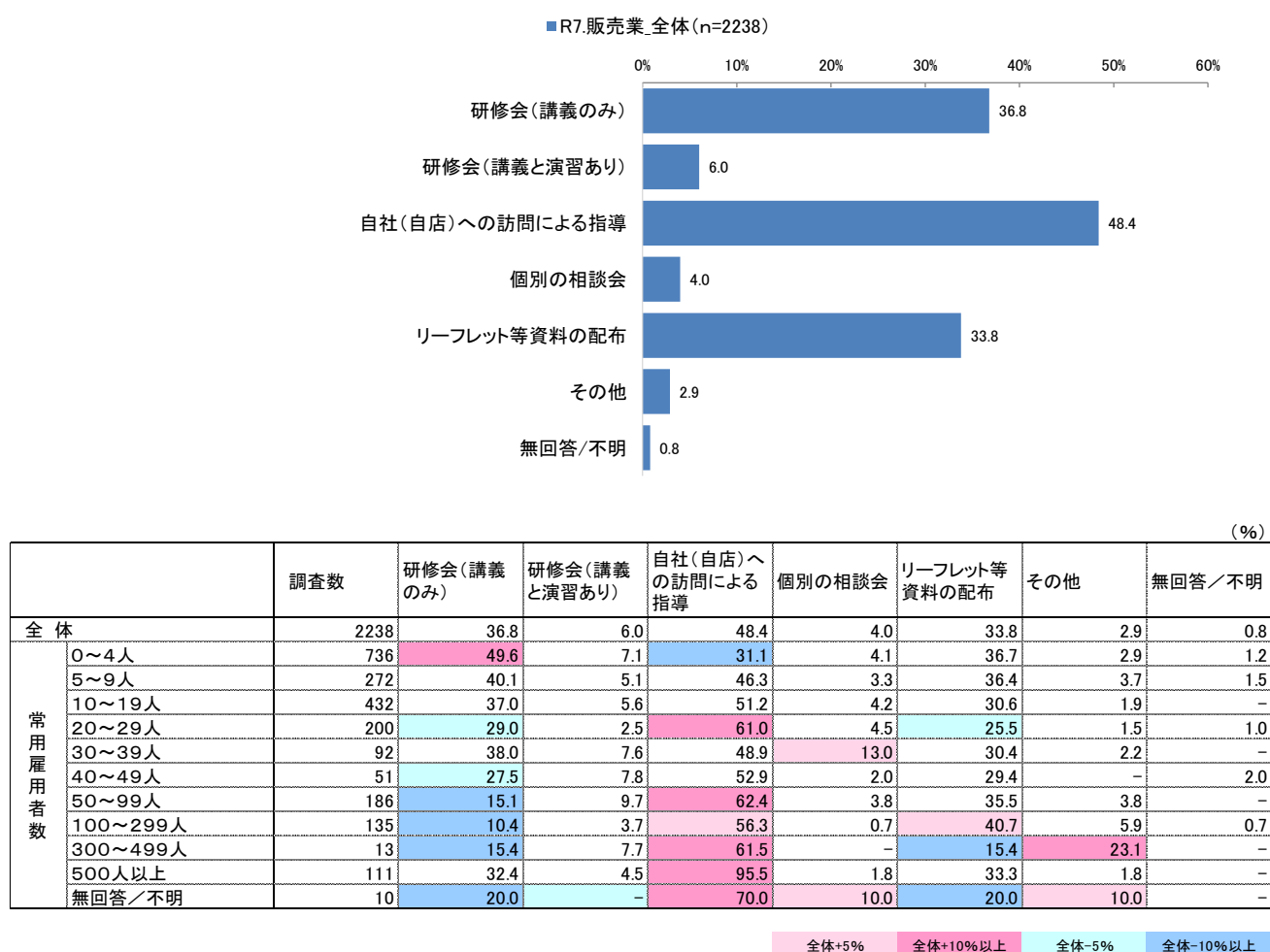
保健所による指導・助言があった事業者のうち、効果的な指導内容として「自社(自店)への訪問による指導」を選択した回答者の割合が 48.4%となっており、次いで「研修会(講義のみ)」を選択した回答者の割合が 36.8%、「リーフレット等資料の配布」を選択した回答者の割合が 33.8%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「自社(自店)への訪問による指導」が 31.1%で、全体と比較して 17.3 ポイント低くなっている。一方で、従業員数が 50 人以上の事業者は、7.9 ポイント以上高くなっており、従業員数が多いと「自社への訪問による指導」が効果的である傾向がみられる。

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「研修会(講義のみ)」が全体と比較して 12.8 ポイント高くなっているが、従業員数が 40～499 人の事業者は、9.3 ポイント以上低い。従業員数が少ないと「研修会(講義のみ)」が効果的であることが窺える。

図表 69. 保健所からの効果的な指導内容



Ⅱ-3. 20. 保健所からの今後期待する指導・助言について

問 20

問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。

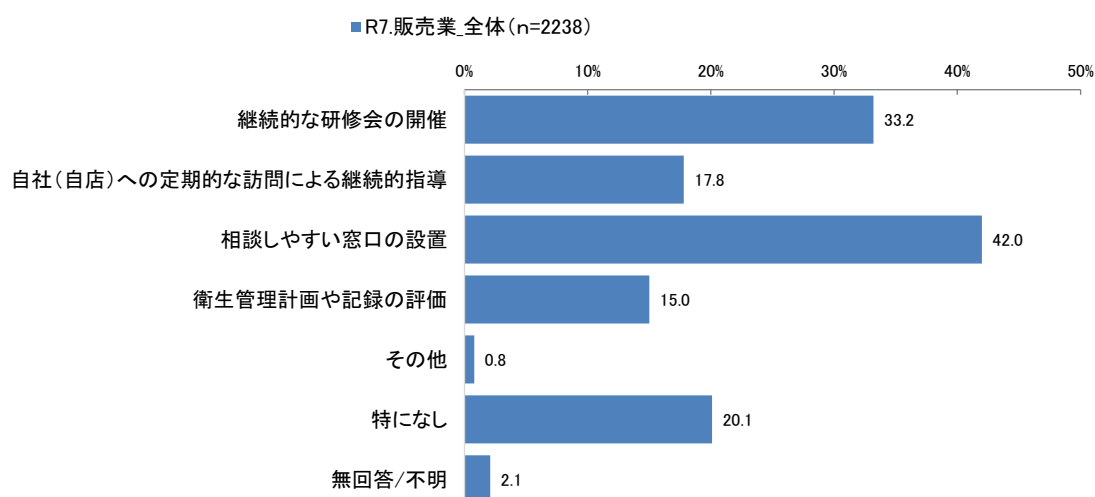
今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号(すべて)をお選びください。

今後保健所に期待する指導・助言について、「相談しやすい窓口の設置」を選択した回答者の割合が 42.0% となっており、次いで「継続的な研修会の開催」を選択した回答者の割合が 33.2%、「特になし」を選択した回答者の割合が 20.1%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」、「相談しやすい窓口の設置」が全体と比較して割合が低くなっている。一方で、従業員数が 30～299 人の事業者は、「相談しやすい窓口の設置」が全体と比較して 5.1 ポイント以上高くなっている。

図表 70. 保健所からの今後期待する指導・助言



		(%)							
	調査数	継続的な研修会の開催	自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導	相談しやすい窓口の設置	衛生管理計画や記録の評価	その他	特になし	無回答/不明	
全 体	2238	33.2	17.8	42.0	15.0	0.8	20.1	2.1	
常用雇用者数	0～4人	736	36.1	10.7	36.1	10.9	0.8	24.2	4.1
	5～9人	272	36.8	18.0	40.1	14.0	0.4	18.8	2.2
	10～19人	432	35.4	16.9	41.4	15.7	0.7	20.1	1.6
	20～29人	200	29.5	19.0	46.0	31.0	0.5	14.0	1.5
	30～39人	92	48.9	18.5	51.1	20.7	-	7.6	-
	40～49人	51	37.3	17.6	47.1	25.5	-	11.8	2.0
	50～99人	186	26.3	31.2	48.4	12.4	2.7	11.3	0.5
	100～299人	135	25.9	23.0	57.8	14.1	-	9.6	-
	300～499人	13	30.8	7.7	7.7	15.4	-	38.5	-
	500人以上	111	9.0	37.8	43.2	7.2	0.9	47.7	-
	無回答/不明	10	40.0	20.0	50.0	30.0	-	10.0	-

全体+5% 全体+10%以上 全体-5% 全体-10%以上

II-3. 21. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて

問 21

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

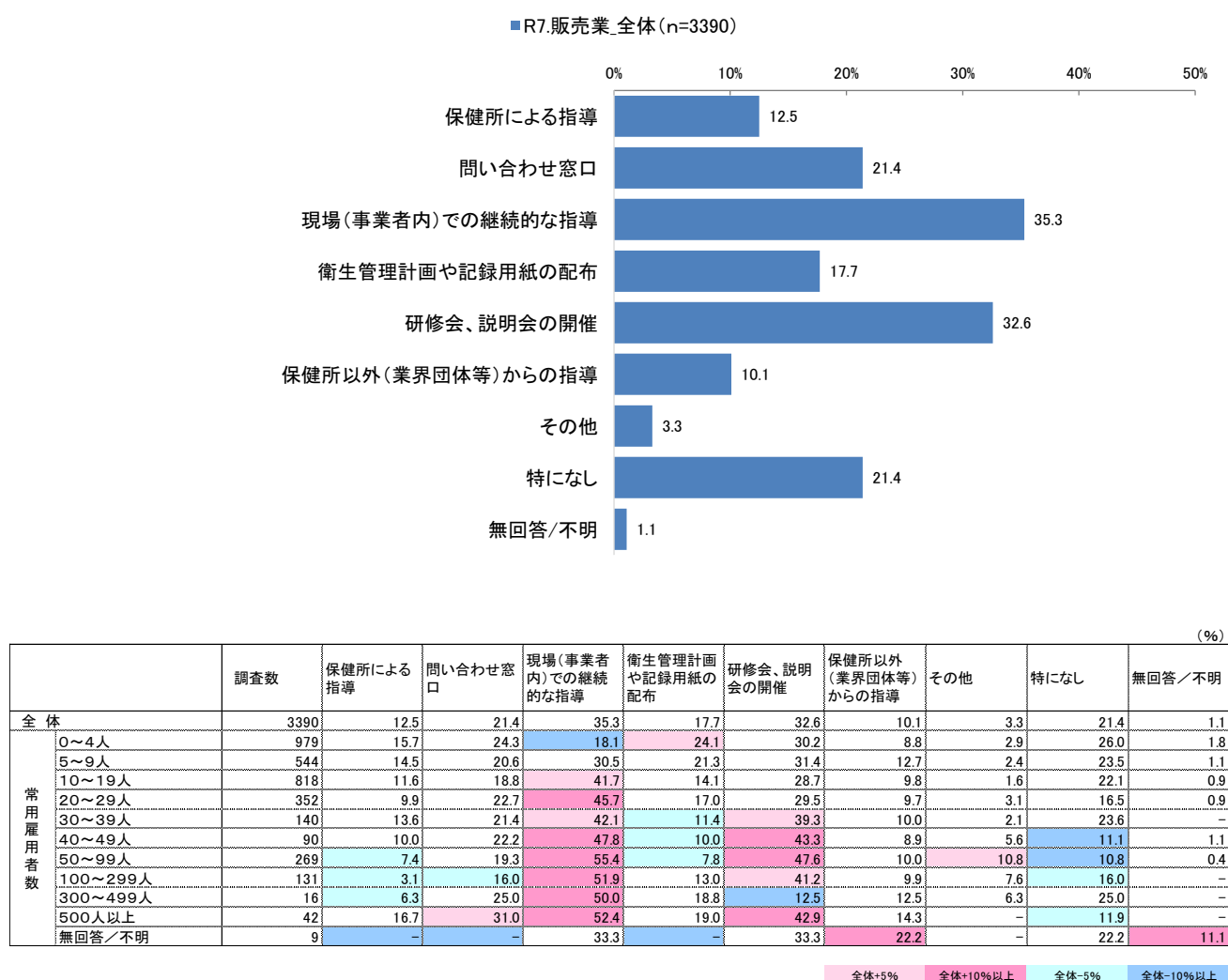
今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)をお選びください。

今後、継続して HACCP を実施するため必要なことについて、「現場(事業者内)での継続的な指導」を選択した回答者の割合が 35.3%となっており、次いで「研修会、説明会の開催」を選択した回答者の割合が 32.6%、「問い合わせ窓口」、「特になし」を選択した回答者の割合がいずれも 21.4%である。

【従業員数別】

従業員数が「0～4 人」の事業者では、「現場(事業者内)での継続的な指導」が 18.1%となっており、全体と比較して 17.2 ポイント低いですが、従業員数が 10 人以上の事業者では、全体と比較して 6.4 ポイント以上高くなっている。

図表 71. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なこと



Ⅱ-4. 前回調査との比較

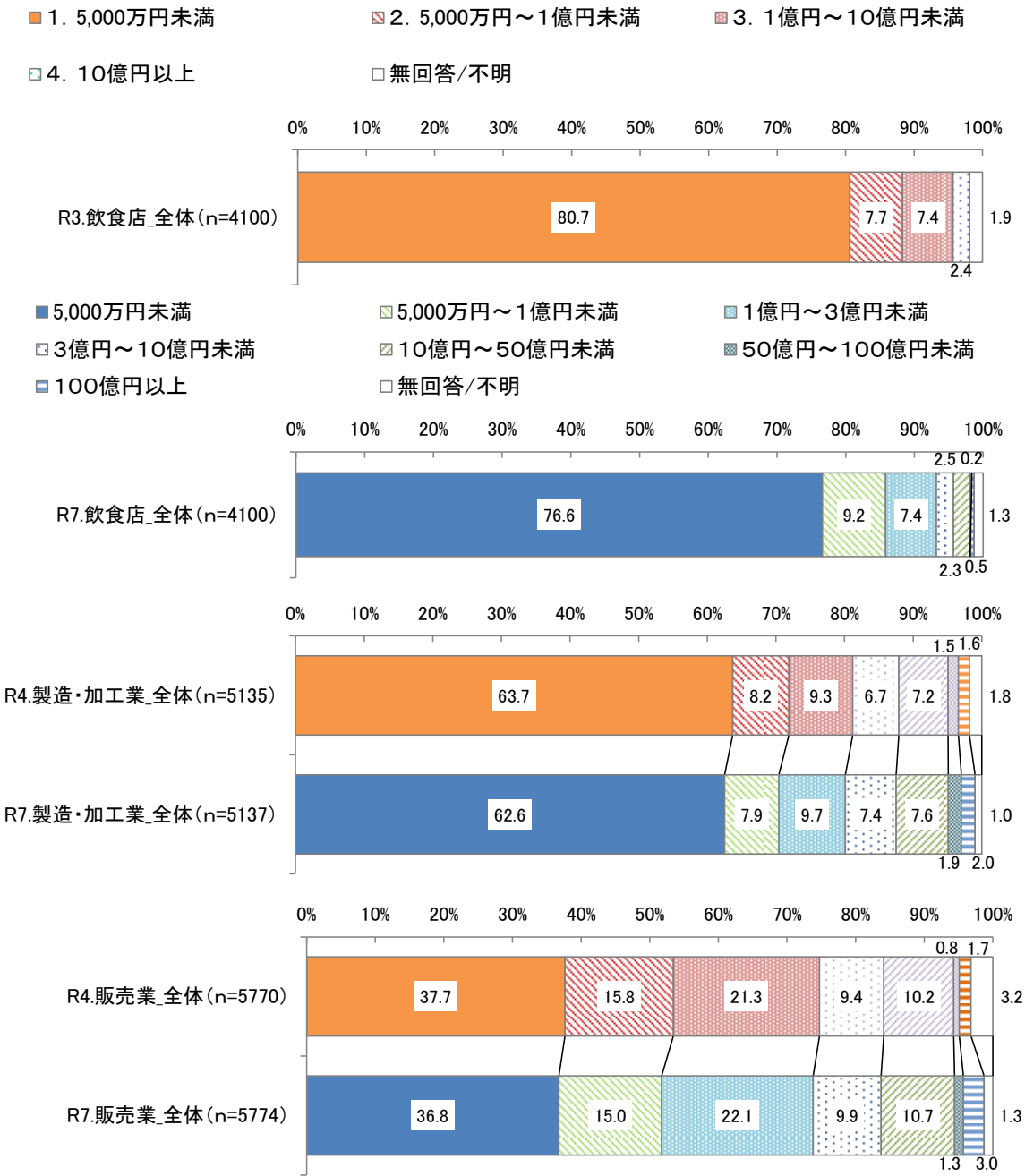
Ⅱ-4. 1. 食品販売総額について

問 1

令和 6 年度中(令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日)に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の
販売総額(税込み)について該当する番号(1つ)をお選びください。

飲食店営業、製造・加工業、販売業のいずれの調査においても、前回から大きな差はみられない。

図表 72. 1 年間の食品販売総額(税込み)



※R3.飲食店営業のアンケートは、選択肢が異なることから、正確には比較できない。

II-4. 2. 常用雇用者の人数について

問 2

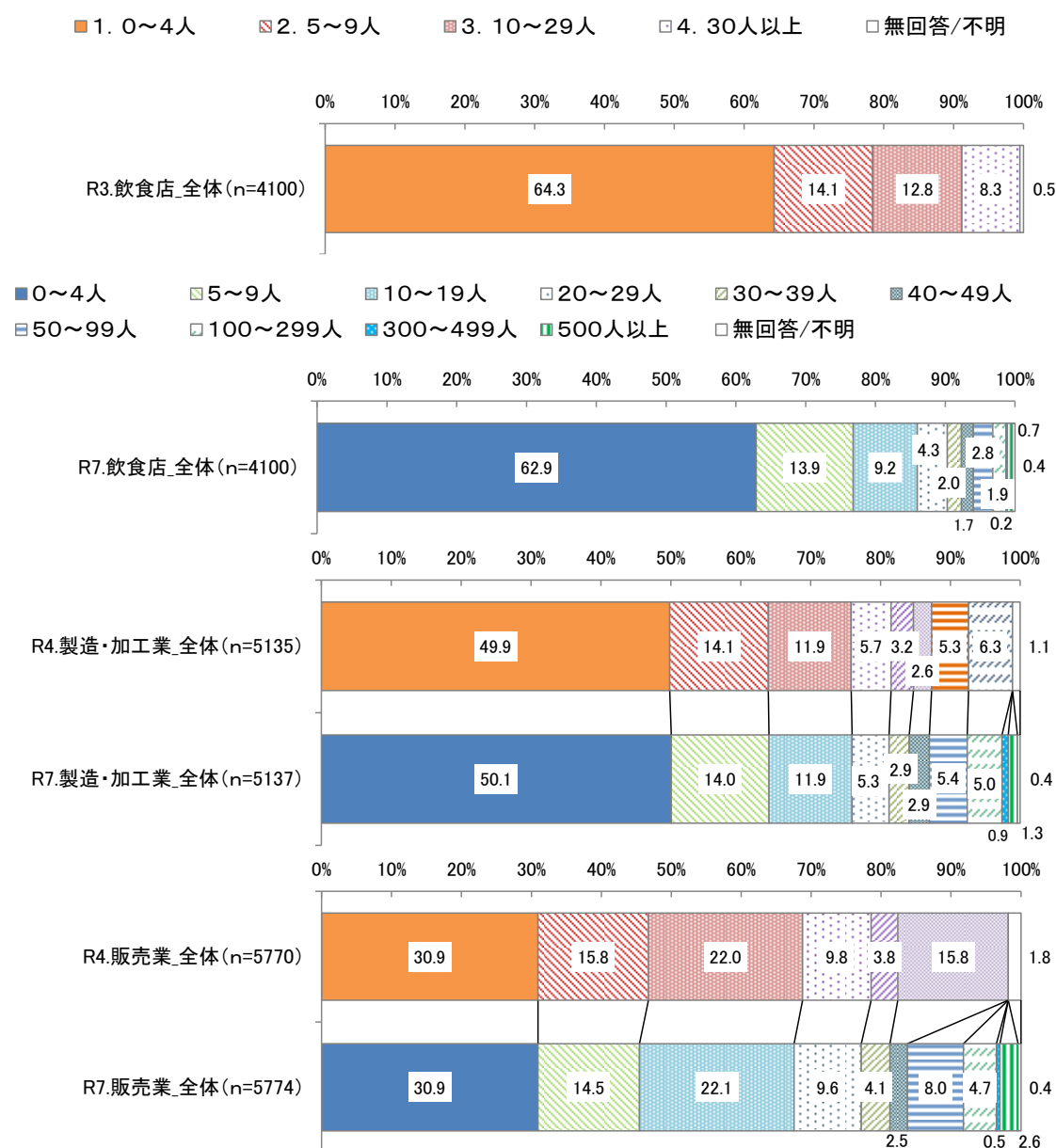
令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者^(注)の人数について、該当する番号(1つ)をお選びください。

注: 常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・アルバイトを含みます。

飲食店営業、製造・加工業においては、前回から大きな差はみられない。

販売業においては、「50～99 人」を選択した回答者の割合が 8.0 ポイント、「100～299 人」を選択した回答者の割合が 4.7 ポイント高くなっている。一方で、「40～49 人」を選択した回答者の割合が 13.3 ポイント低くなっている。

図表 73. 常用雇用者人数



※R3. 飲食店営業のアンケートは、選択肢が異なることから、正確には比較できない。

Ⅱ-4. 3. HACCP の導入状況について

問 4

全ての方にお伺いします。

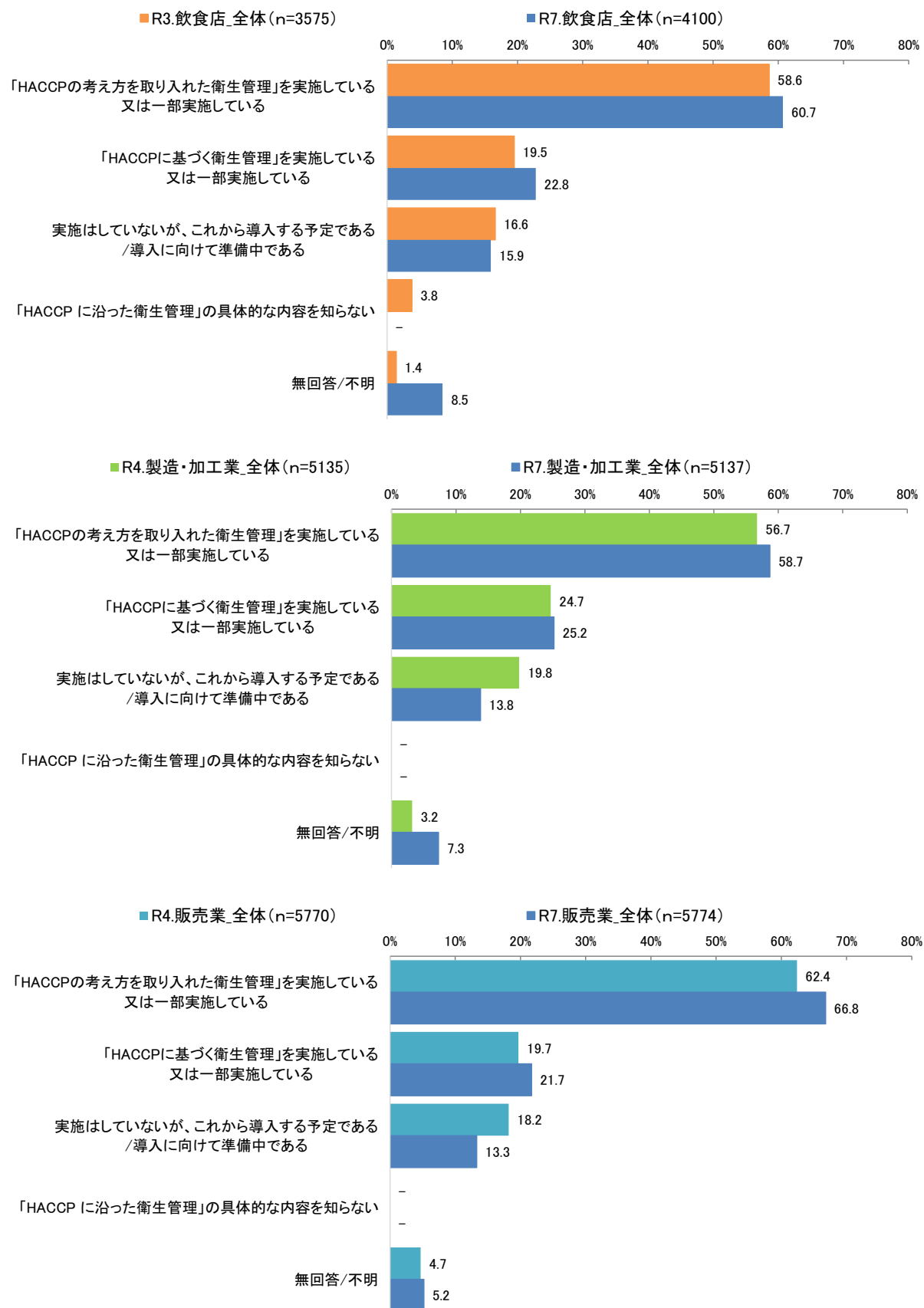
貴社(貴店)における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号(すべて)をお選びください。

注 1:「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

注 2:「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

飲食店営業、製造・加工業、販売業のいずれも、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している又は一部実施している」、「HACCP に基づく衛生管理」を実施している又は一部実施している」を選択した回答者の割合は高くなっている。一方で、「導入に向けて準備中である」を選択した回答者の割合は低くなっている。

図表 74. 「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況



Ⅱ-4. 4. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさについて

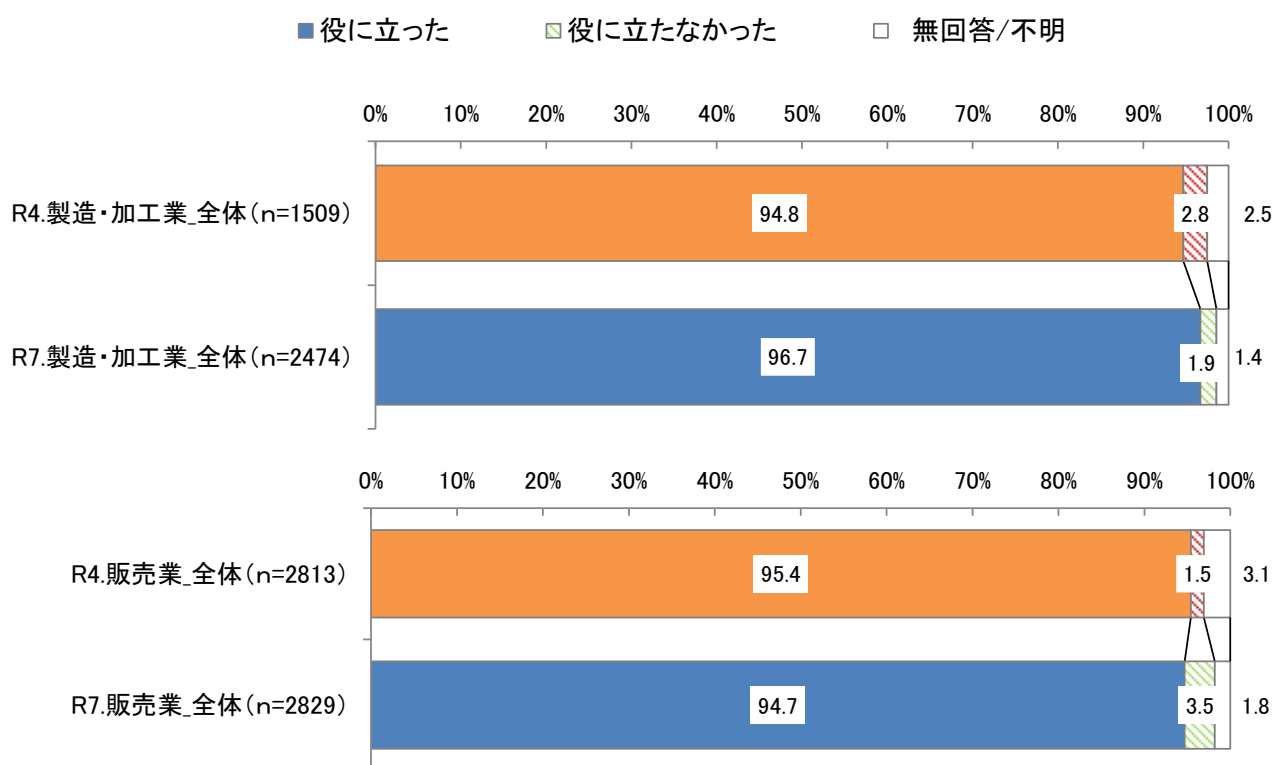
【製造・加工業】【販売業】問 6-1

問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

製造・加工業、販売業のいずれも、「役に立った」を選択した回答者の割合は 9 割以上を占めており、前回調査と比較しても大きな差はみられない。

図表 75. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書の使いやすさ



II-4. 5. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由について

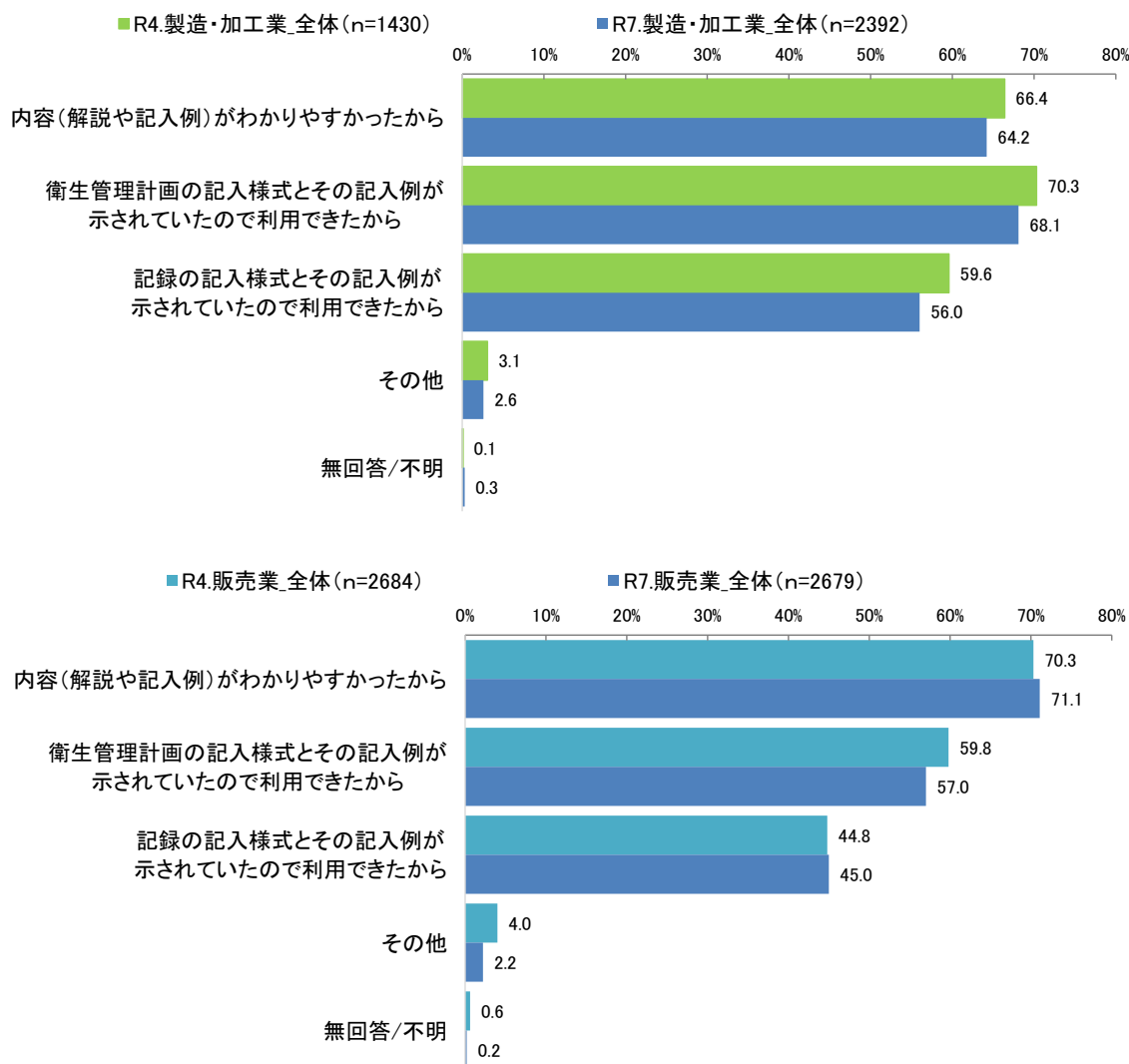
【製造・加工業】【販売業】問 6-2

問 6-1 で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業、販売業のいずれも前回から大きな差はみられない。

図表 76. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いやすかった理由



Ⅱ-4. 6. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由について

【製造・加工業】【販売業】問 6-3

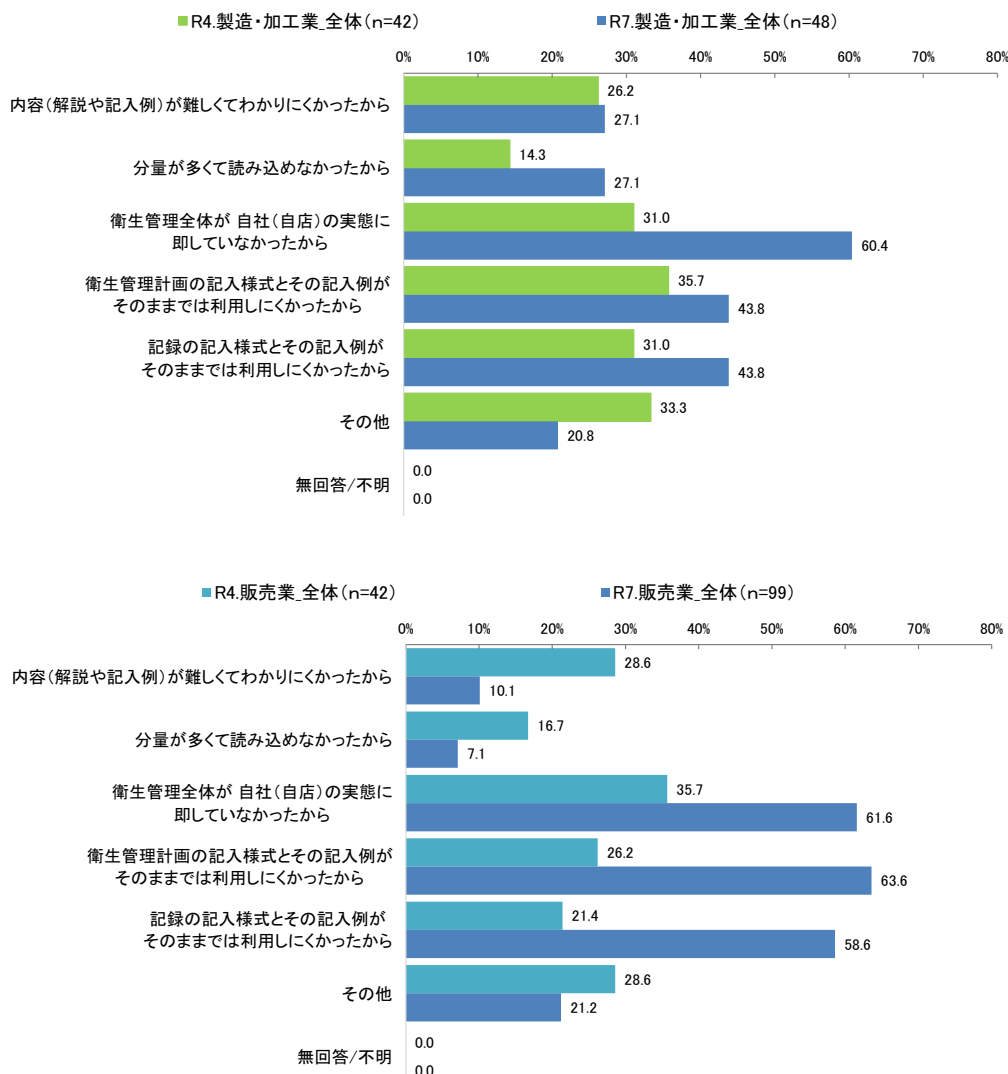
問 6-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業においては、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合が 29.4 ポイント、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」、「分量が多くて読み込めなかったから」を選択した回答者の割合が 12.8 ポイント高くなっている。

販売業においては、「衛生管理計画の記入様式とその記入例そのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 37.4 ポイント、「記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 37.2 ポイント高くなっている。一方で、「内容(解説や記入例)が難しくわかりにくかったから」を選択した回答者の割合が 18.5 ポイント低くなっている。

図表 77. 【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】参考にした業種別手引書が使いにくかった理由



II-4. 7. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさについて

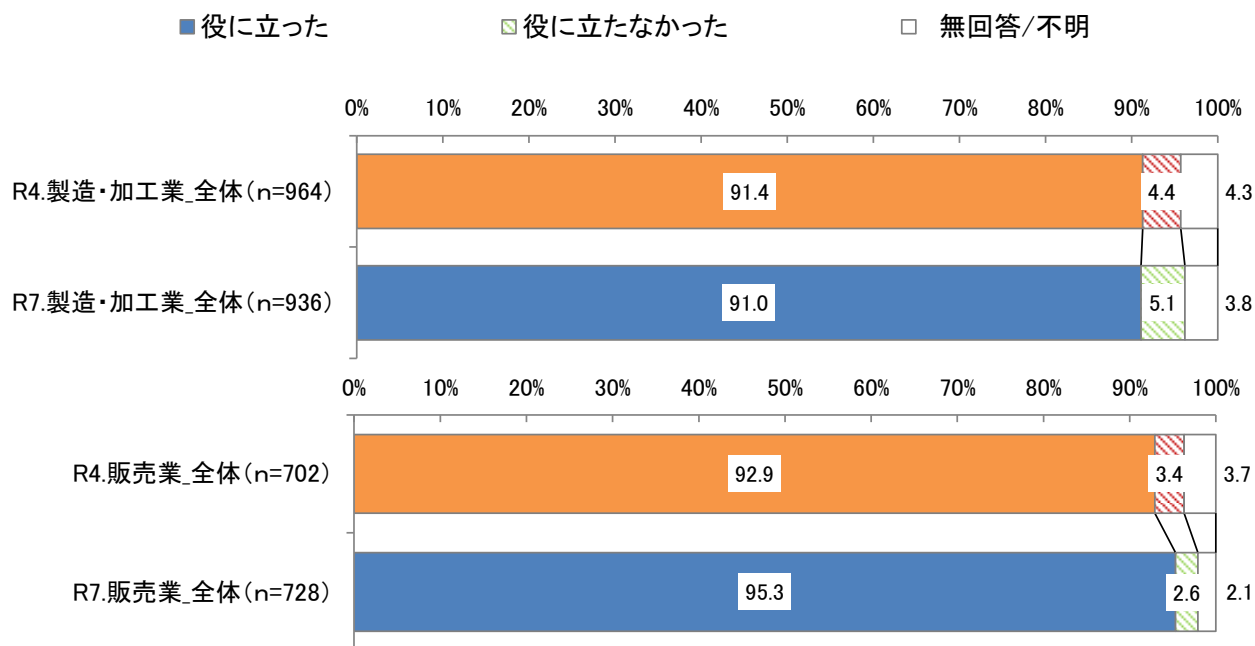
【製造・加工業】【販売業】問 8-1

問 7 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号(1つ)をお選びください。

製造・加工業、販売業のいずれも、「役に立った」を選択した回答者の割合が9割以上であり、販売業については、2.4ポイント高くなっている。

図表 78. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書の使いやすさ



II-4. 8. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由について

【製造・加工業】【販売業】問 8-2

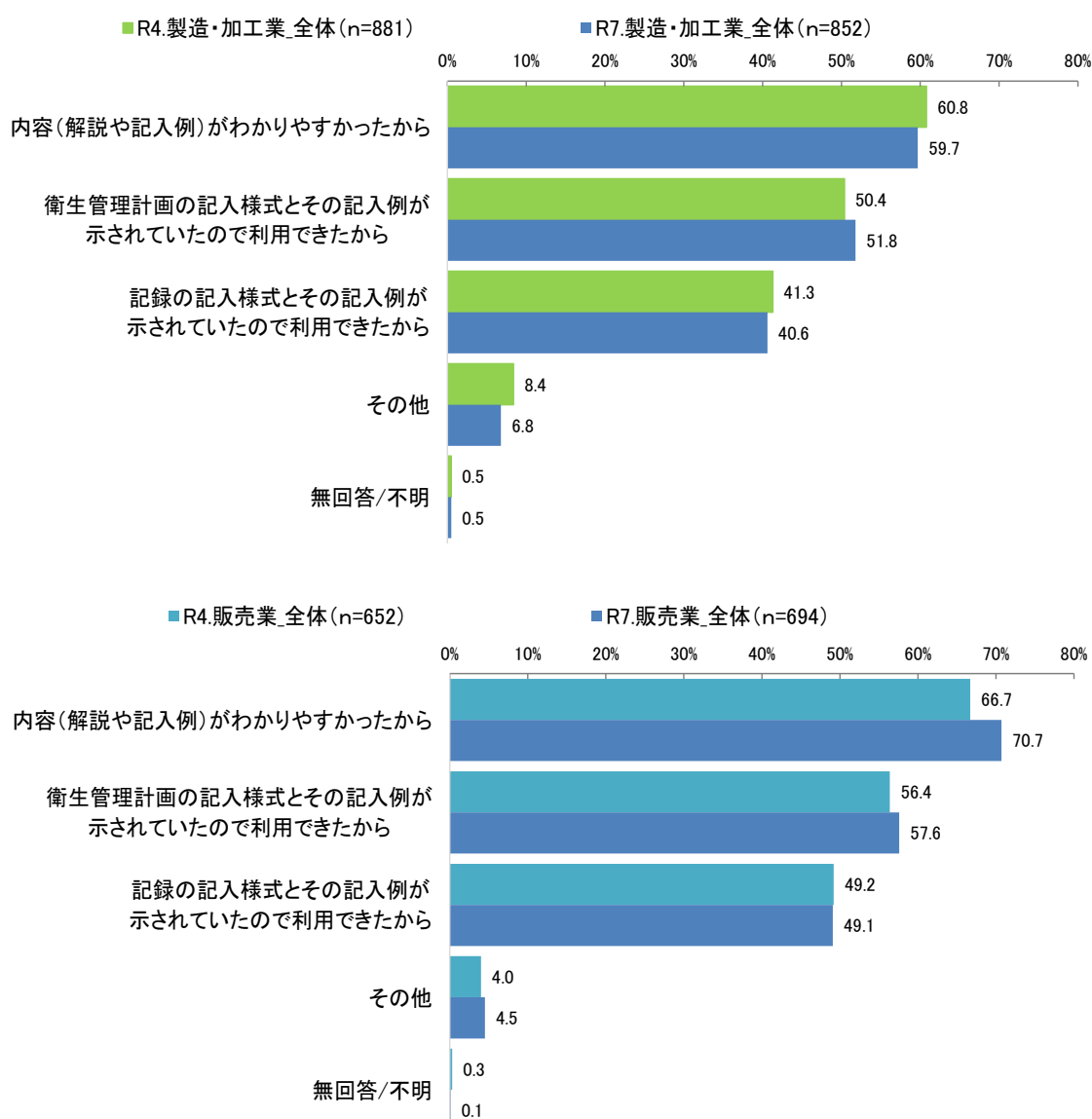
問 8-1 で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業においては、前回から大きな差はみられない。

販売業においては、「内容(解説や記入例)がわかりやすかったから」を選択した回答者の割合が 4.0 ポイント高くなっている。

図表 79. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いやすかった理由



II-4. 9. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由について

【製造・加工業】【販売業】問 8-3

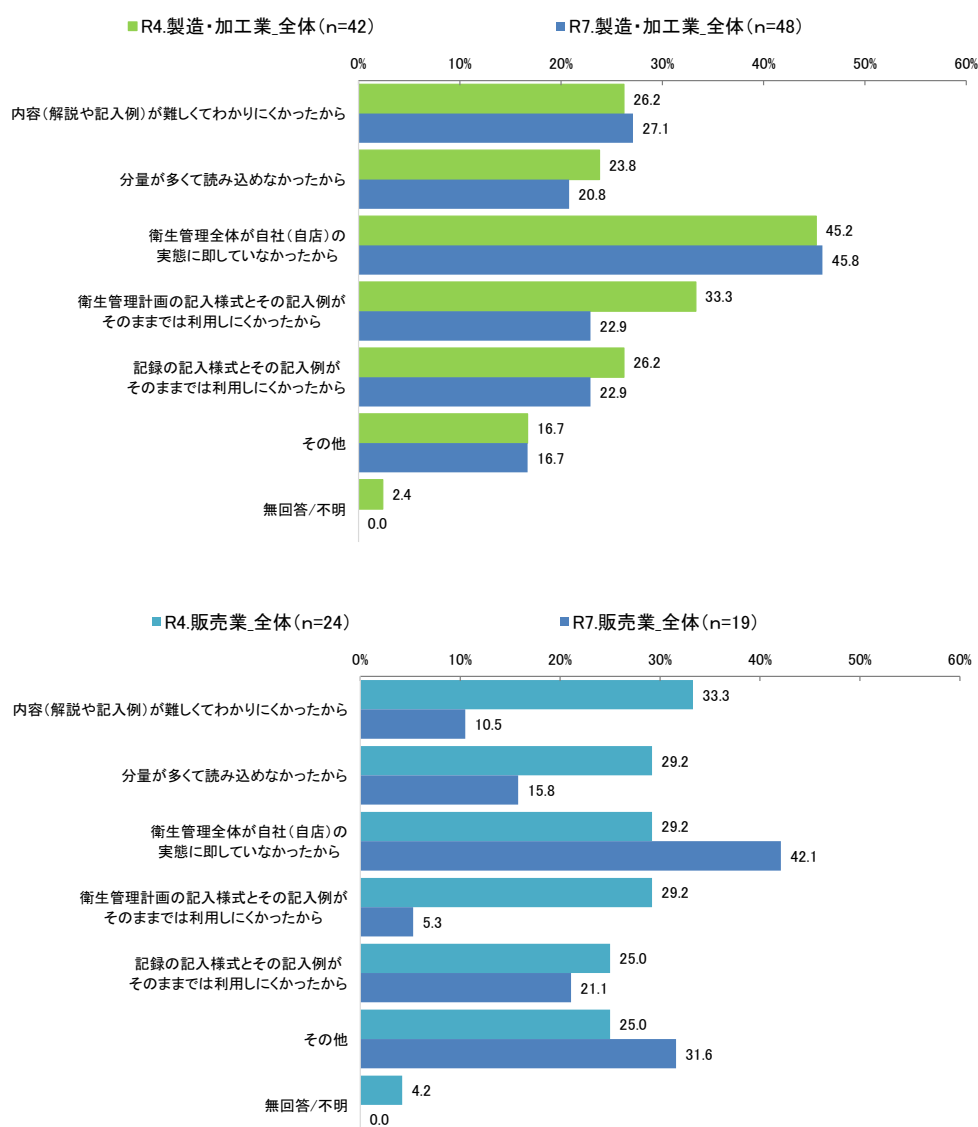
問 8-1 で2(役に立たなかった)と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業においては、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 10.4 ポイント低くなっている

販売業においては、「衛生管理全体が自社(自店)の実態に即していなかったから」を選択した回答者の割合が 12.9 ポイント高くなっている。一方で、「衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから」を選択した回答者の割合が 23.9 ポイント、「内容(解説や記入例)が難しくてわかりにくかったから」を選択した回答者の割合が 22.8 ポイント低くなっている。

図表 80. 【HACCPに基づく衛生管理】参考にした手引書が使いにくかった理由



Ⅱ-4. 10. HACCP を導入する上での問題点について

【飲食店】問 8

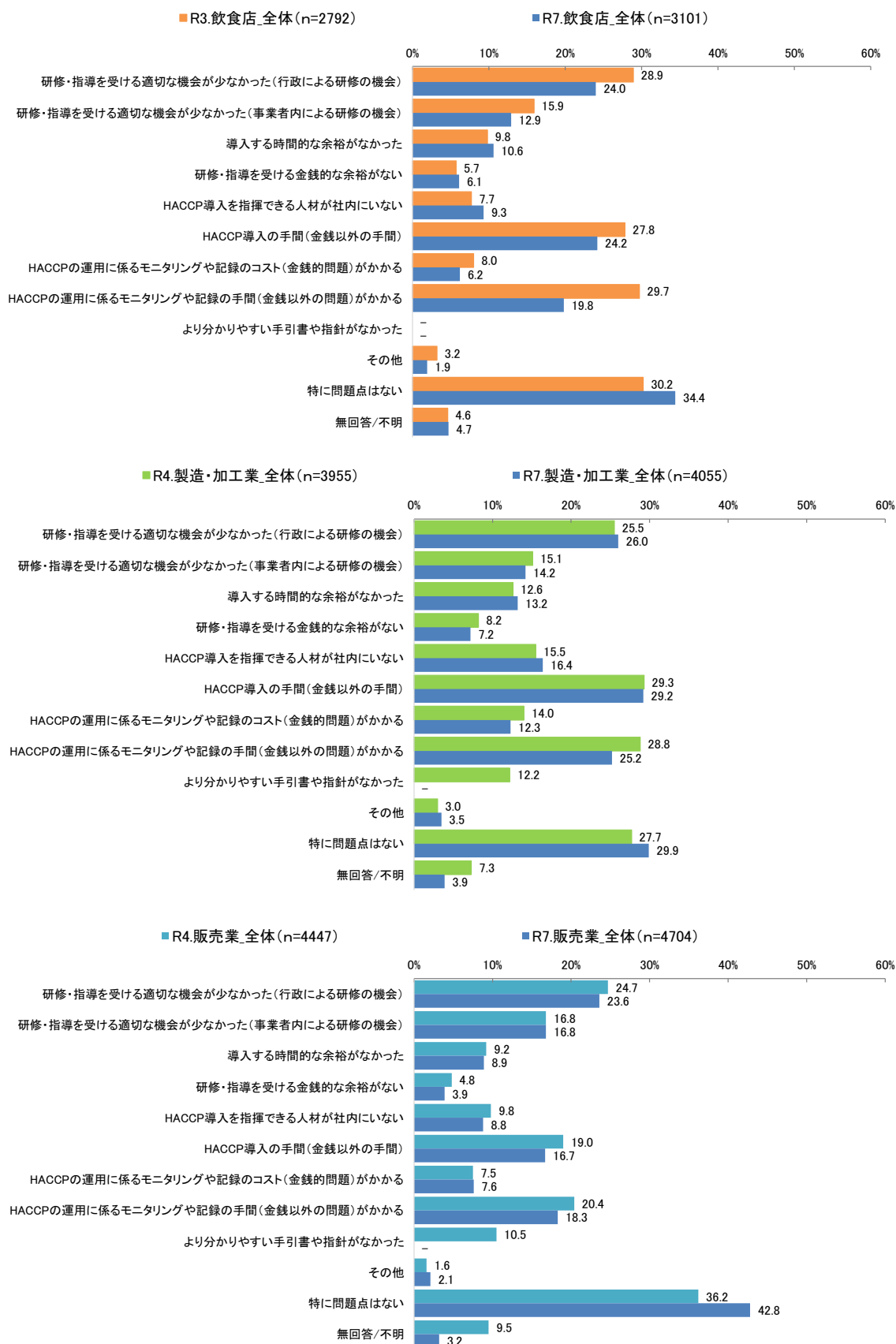
【製造・加工業/販売業】問 10

問 4 で 1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

3 業種のいずれも「特に問題点はない」を選択した回答者の割合が高くなっている。一方で、「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間(金銭以外の問題)がかかる」を選択した回答者の割合は低くなっている。

図表 81. HACCPを導入する上での問題点



II-4. 11. 問題点を解決するために必要なことについて

【製造・加工業/販売業】問 11

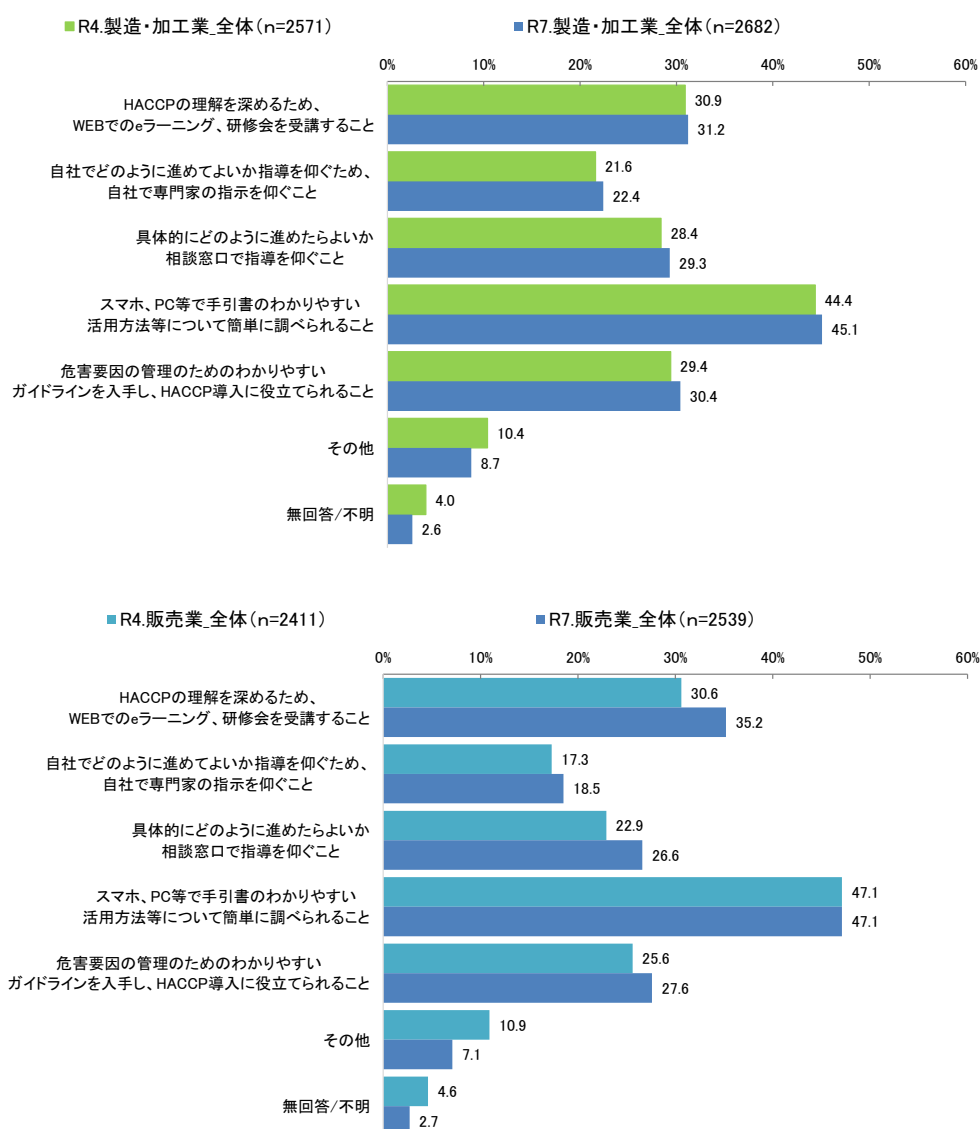
問 10 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業においては、前回と大きな差はみられない。

販売業においては、「HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること」を選択した回答者の割合が 4.6 ポイント、「具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと」を選択した回答者の割合が 3.7 ポイント高くなっている。

図表 82. 問題点を解決するために必要なこと



II-4. 12. 実際に得られた効果について

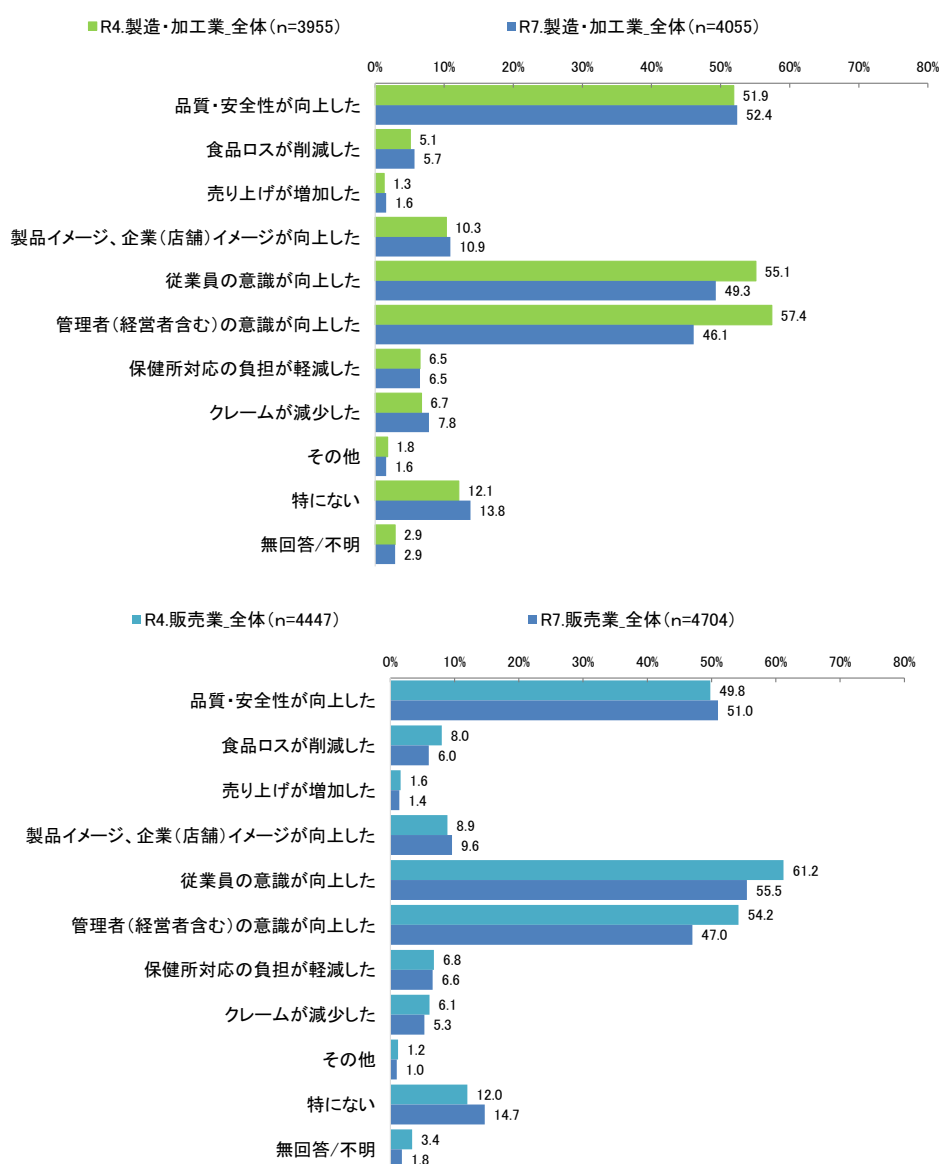
【製造・加工業/販売業】問 12

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業、販売業のいずれも、「従業員の意識が向上した」、「管理者(経営者含む)の意識が向上した」を選択した回答者の割合が前回よりも低くなっている。

図表 83. 実際に得られた効果



Ⅱ-4. 13. 今後期待する効果について

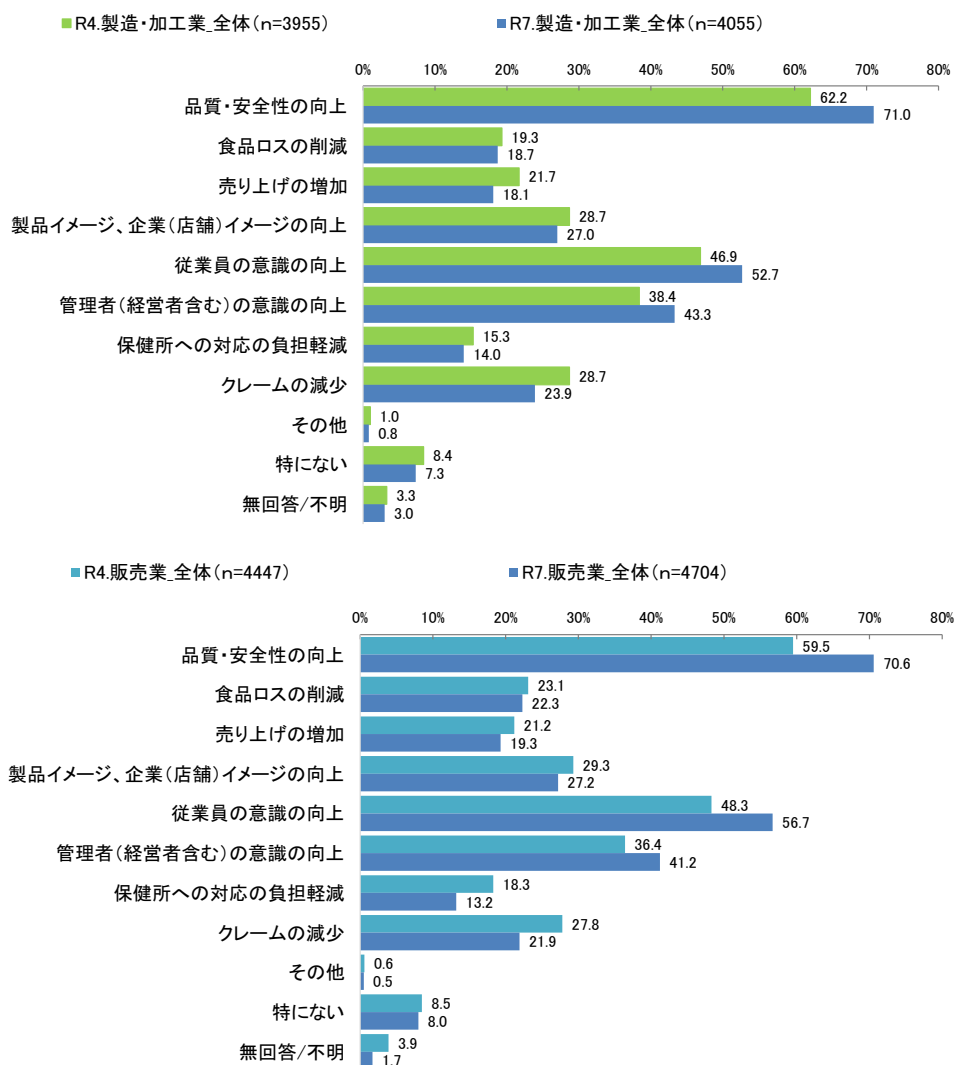
【製造・加工業/販売業】問 15

問 4 で1(「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している)又は2(「HACCP に基づく衛生管理」を実施している)と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号(すべて)をお選びください。

製造・加工業においては、「品質・安全性の向上」を選択した回答者の割合が 8.8 ポイント、「従業員の意識の向上」を選択した回答者の割合が 5.8 ポイント高くなっている。一方で、「クレームの減少」を選択した回答者の割合が 4.8 ポイント低くなっている。販売業においても同様に、「品質・安全性の向上」を選択した回答者の割合が 11.1 ポイント、「従業員の意識の向上」を選択した回答者の割合が 8.4 ポイント高くなっている。一方で、「クレームの減少」を選択した回答者の割合が 5.9 ポイント低くなっている。

図表 84. 今後期待する効果



II-4. 14. HACCP 未実施事業者の導入における問題点について

【飲食店】問 14

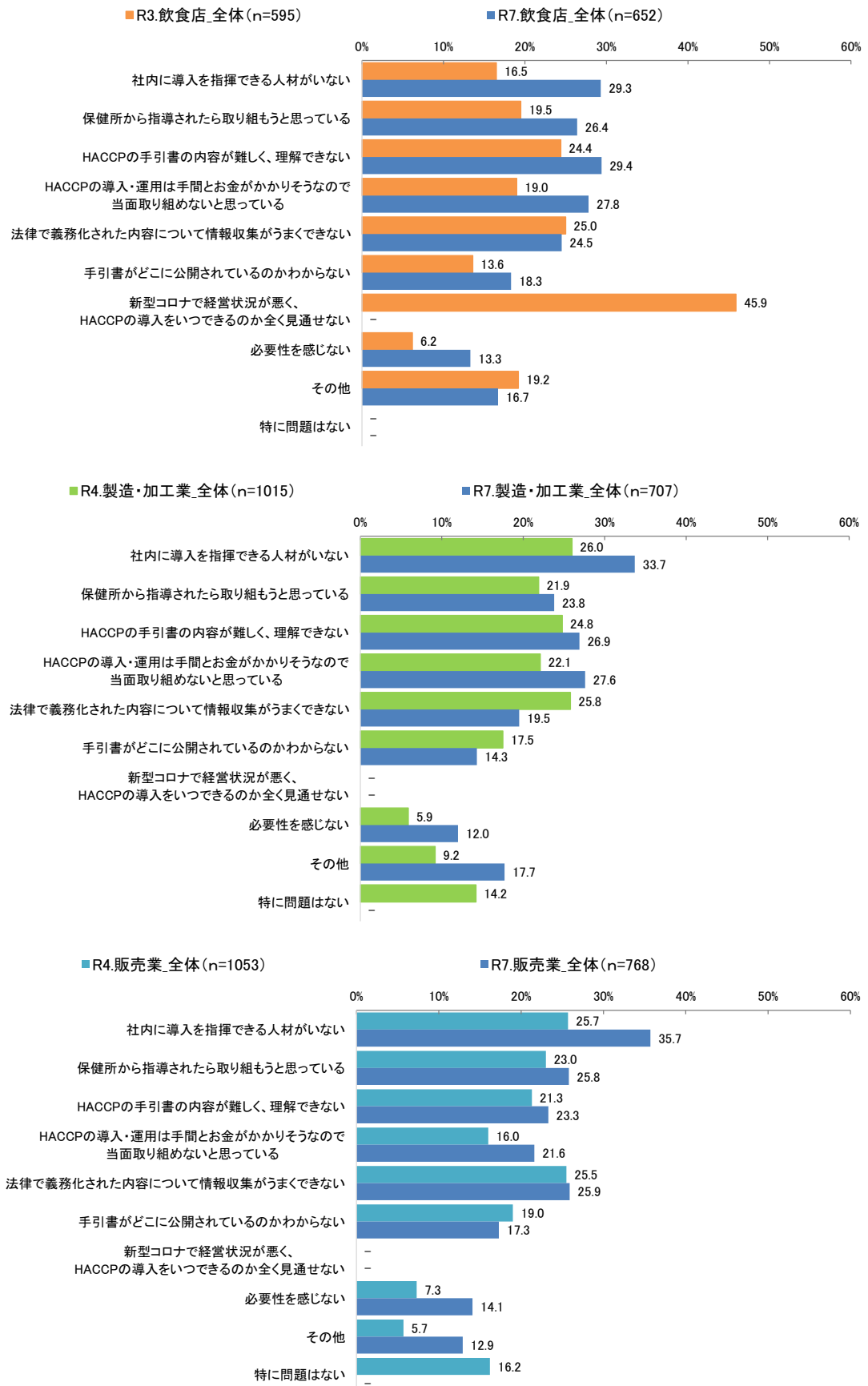
【製造・加工業/販売業】問 16

問 4 で3(導入に向けて準備中である)と回答した方にお伺いします。

貴社(貴店)で「HACCP に沿った衛生管理」の導入にあたっての問題点について、該当する番号(すべて)をお選びください。

3 業種のいずれも、「社内に導入を指揮できる人材がない」、「HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている」、「必要性を感じない」を選択した回答者の割合が前回と比較して高くなっている。

図表 85. HACCP 未実施事業者の導入における問題点



II-4. 15. HACCP 未実施事業者の導入における問題点を解決するために必要なことについて

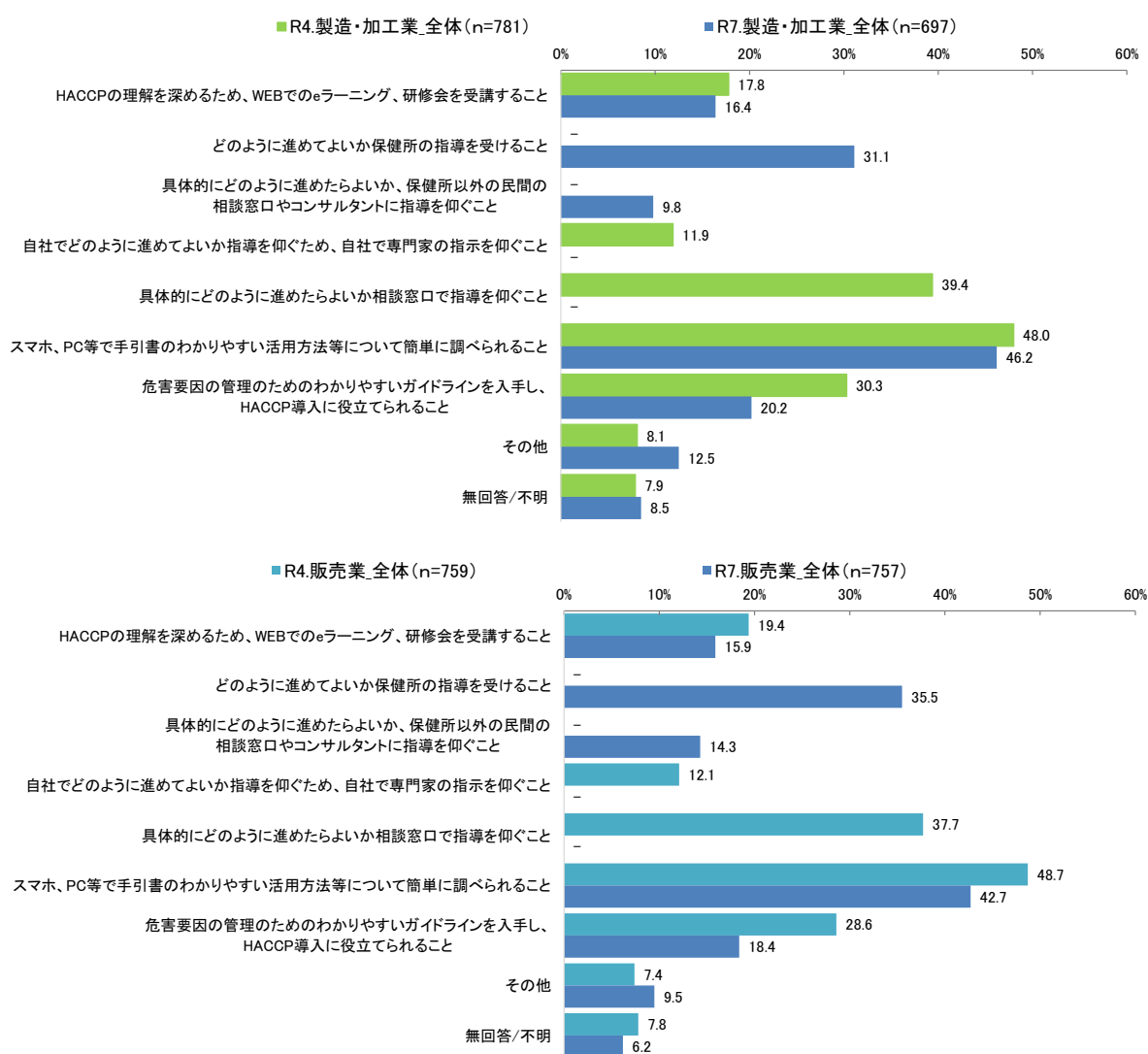
【製造・加工業/販売業】問 17

問 16 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）をお選びください。

製造・加工業、販売業いずれも、「危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること」を選択した回答者の割合が 10.1 ポイント以上低くなっている。

図表 86. 問題点を解決するために必要なこと



Ⅱ-4. 16. 保健所による指導・助言について

【飲食店】問 16

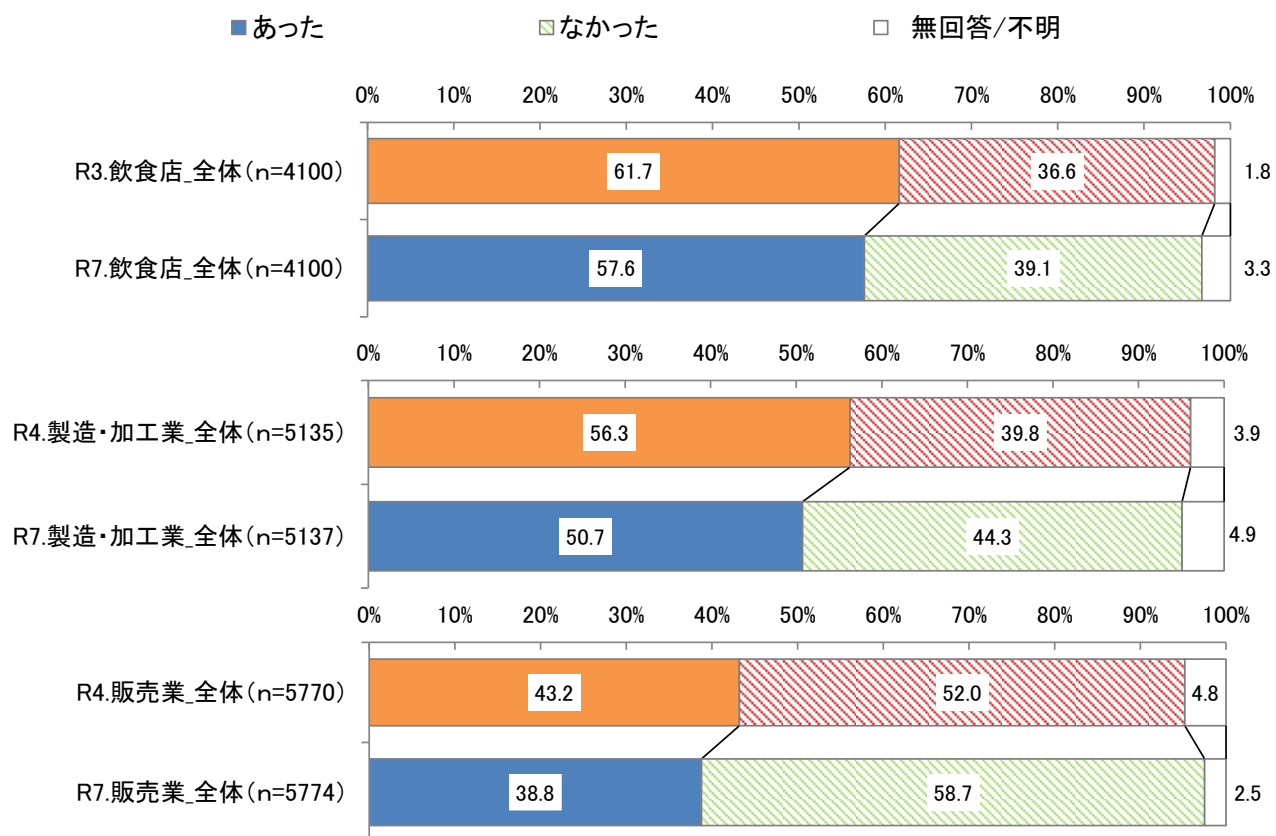
【製造・加工業/販売業】問 18

すべての方にお伺いします。

令和 3 年 6 月以降、HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

飲食店営業、製造・加工業、販売業のいずれの調査においても、指導・助言が「あった」を選択した回答者の割合が 4.1 ポイント以上低くなっている。

図表 87. 保健所による指導・助言の有無



II-4. 17. 保健所からの効果的な指導内容について

【飲食店】問 17

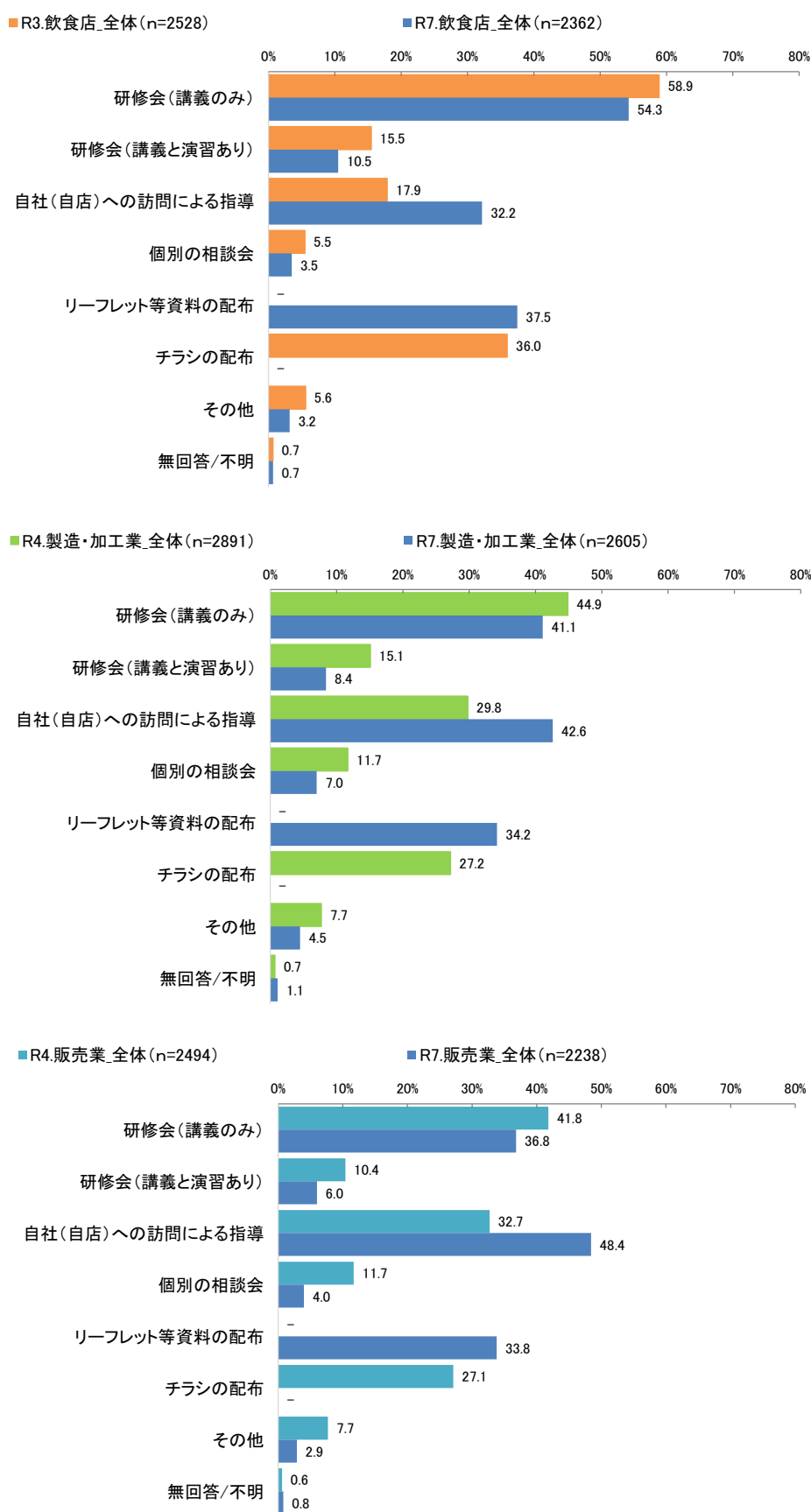
問 16 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。
どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)をお選びください。

【製造・加工業/販売業】問 19

問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった)と回答した方にお伺いします。
どのような指導が効果的であったか該当する番号(すべて)をお選びください。

飲食店営業、製造・加工業、販売業のいずれも、「自社(自店)への訪問による指導」を選択した回答者の割合は高くなっているが、「研修会(講義のみ)」、「研修会(講義、演習あり)」、「個別の相談会」を選択した回答者の割合は低くなっている。

図表 88. 保健所からの効果的な指導内容



II-4. 18. 保健所からの今後期待する指導・助言について

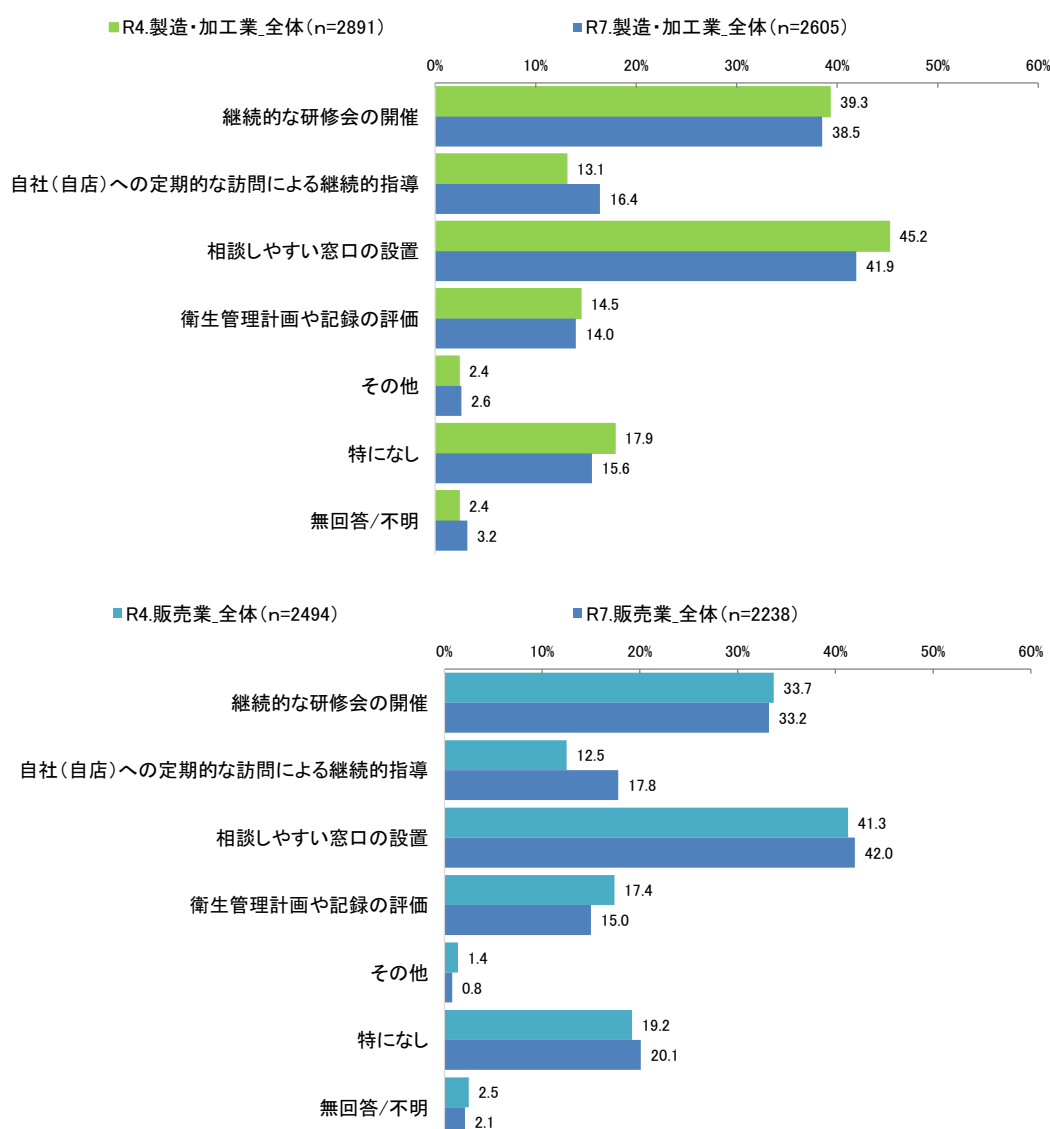
【製造・加工業/販売業】問 20

問 18 で1 (HACCP に関して保健所による指導助言があった) と回答した方にお伺いします。

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

製造・加工業においては、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」を選択した回答者の割合が 3.3 ポイント高くなっている。一方で、「相談しやすい窓口の設置」を選択した回答者の割合が 3.3 ポイント低くなっている。販売業においても、「自社(自店)への定期的な訪問による継続的指導」を選択した回答者の割合が 5.3 ポイント高くなっている。

図表 89. 保健所からの今後期待する指導・助言



Ⅱ-4. 19. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なことについて

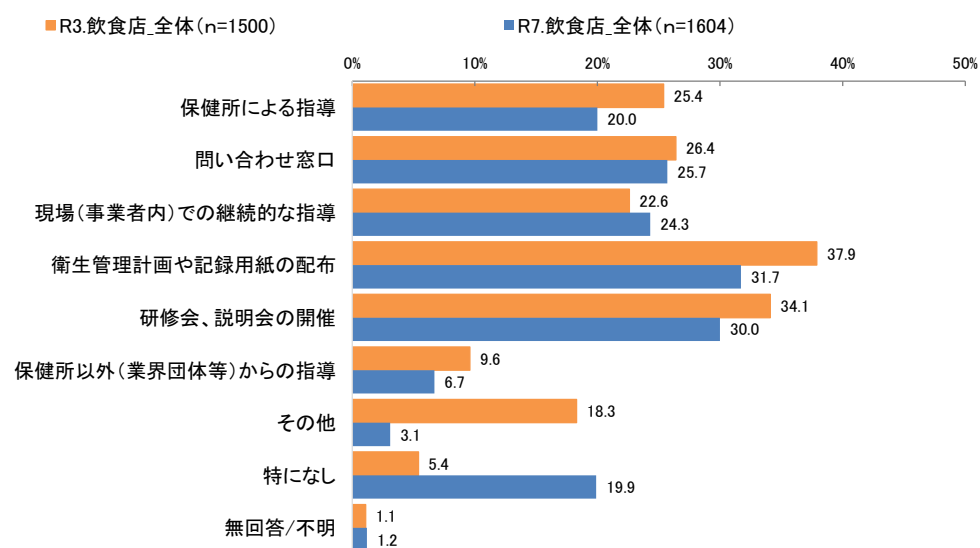
【飲食店】問 19

問 16 で 2 (HACCP に関して保健所による指導助言がなかった) と回答した方にお伺いします。

今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)をお選びください。

飲食店営業においては、「保健所による指導」、「衛生管理計画や記録用紙の配布」を選択した回答者の割合が 5.4 ポイント以上低くなっている。一方で、「特になし」を選択した回答者の割合が、14.5 ポイント高くなっている。

図表 90. 今後、継続して HACCP を実施するために必要なこと



卷 末 資 料

令和7年度 食品衛生法改正事項実態把握事業 HACCPの実施・導入状況等調査票（飲食店事業者向け）

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、令和3年6月に完全施行された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を行うため、食品等事業者の皆様を対象にHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証を行い、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です。

また、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ので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入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。

◆社名又は屋号 _____

◆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】をご入力の上、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。

貴社（貴店）において**令和7年6月1日現在**の状況や意向などについてお尋ねします。送付先店舗・事業所の状況について回答をご記入ください（複数の店舗・事業所があっても店舗・事業所をまとめないで記入下さい。）

【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、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

回答締め切り: 令和7年6月23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。

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、祝日除く）

メールアドレス：haccp2025@surece.co.jp

【調査実施主体】 公益社団法人日本食品衛生協会

問 1 令和 6 年度中（令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の
販売総額（税込み）について該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. 5,000 万円未満 | 5. 10 億円～50 億円未満 |
| 2. 5,000 万円～1 億円未満 | 6. 50 億円～100 億円未満 |
| 3. 1 億円～3 億円未満 | 7. 100 億円以上 |
| 4. 3 億円～10 億円未満 | |

問 2 令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者（注）の人数について、該当する番号（1 つ）を○で
囲んでください。

- | | |
|------------|--------------|
| 1. 0～4 人 | 6. 40～49 人 |
| 2. 5～9 人 | 7. 50～99 人 |
| 3. 10～19 人 | 8. 100～299 人 |
| 4. 20～29 人 | 9. 300～499 人 |
| 5. 30～39 人 | 10. 500 人以上 |

注：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・
アルバイトを含みます。

問 3 貴社の業種について、当てはまる業種の番号（すべて）を○で囲んでください。

そのうち、主要な業種について、該当する番号（1 つ）を◎で囲んでください。

- | | | |
|------------------|------------------------------|--------------------|
| 1. 飲食店営業（焼肉店を除く） | 5. 飲食店営業のコンビニエンス
ストアでの調理業 | 9. 中華まんの加温販売業 |
| 2. 飲食店営業（焼肉店） | 6. 自動販売機での調理業 | 10. ホテル業 |
| 3. 多店舗展開外食業 | 7. センtralキッチンでの調理業 | 11. 旅館業 |
| 4. 委託給食の調理業 | 8. 飲食店でのソフトクリーム調理業 | 12. その他
(具体的に：) |

ここからは、HACCP に沿った衛生管理の導入状況についてお伺いします。

すべての方にお伺いします。

問 4 貴社（貴店）における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（すべて）を
○で囲んでください。

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している（注 1）又は一部 実施している	⇒問 5 へ（3 ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（注 2）又は一部実施している	⇒問 7 へ（4 ページ）
3. 導入に向けて準備中である	⇒問 14 へ（5 ページ）

注：1 「「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している」とは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した
手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

2 「「HACCP に基づく衛生管理」を実施している」とは、コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、
使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

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

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

番号	業種業態	手引書タイトル
1	飲食店営業	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（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（小規模な一般飲食店事業者向け）概要版
2	飲食店（焼肉店）営業	焼肉店向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
3	多店舗展開外食業	多店舗展開する外食事業者のための衛生管理計画作成の手引き ～HACCP の考え方を取り入れて～
4	委託給食の調理業	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書～委託給食事業者～
5	飲食店営業のコンビニエンスストアでの調理業	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書 （CVS 事業者向け：簡易な調理編）
6	自動販売機での調理業	コップ販売式自動販売機の取扱事業者のための HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書
7	セントラルキッチンでの調理業	医療・福祉施設を対象とするセントラルキッチンにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書
8	飲食店でのソフトクリーム調理業	ソフトクリームの衛生管理（小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント）
9	中華まんの加温販売業	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書（中華まんの加温販売事業者向け）
10	ホテル業	ホテル事業者が実施する HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引書～ホテルでの着席・ビュッフェを中心としたスタイルによる食事提供において～
11	旅館業	旅館・ホテルにおける HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手引書 宿泊者に提供する夕食・朝食を対象に
12	その他（具体的に：_____）	
13	ない	

⇒問6へ（3ページ）

問6 問5で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

問6-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 役に立った ⇒問6-2へ
2. 役に立たなかった ⇒問6-3へ

問6-2 問6-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
4. その他（具体的に：_____）

⇒問7へ（4ページ）

問6-3 問6-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかったから
2. 分量が多くて読み込めなかったから
3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
6. その他（具体的に：_____）

⇒問7へ（4ページ）

問7 問4で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 義務化されたから
2. 義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから
3. HACCP を熟知している従業員を新たに雇用したから
4. 保健所の指導・助言を受けたから
5. 手引書に沿って対応したから
6. 取引先からの求めがあったから
7. その他（具体的に： _____）

⇒問8へ（4ページ）

問8 問4で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会） | 6. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間） |
| 2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会） | 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題） |
| 3. 導入する時間的な余裕がなかった | 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題） |
| 4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | 9. その他（具体的に： _____） |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない | 10. 特に問題点はない |

⇒問9へ（4ページ）

問9 問8の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6. その他（具体的に： _____）

⇒問10へ（4ページ）

問10 問4で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. 品質・安全性が向上した | 6. 管理者（経営者含む）の意識が向上した |
| 2. 食品ロスが削減した | 7. 保健所対応の負担が軽減した |
| 3. 売り上げが増加した | 8. クレームが減少した |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージが向上した | 9. その他（具体的に： _____） |
| 5. 従業員の意識が向上した | 10. 特にない |

⇒問11へ（5ページ）

問 11 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用
2.	現行の手引書や衛生管理計画による実施・運用
3.	社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保
4.	一般衛生管理等の衛生教育（社内教育）の充実
5.	業種や施設の規模に応じた HACCP の運用
6.	食中毒事例や最新情報からみた HACCP の見直しや振り返りのための情報
7.	HACCP 実施記録（モニタリング等）からみた運用や振り返りの実施
8.	その他（具体的に：_____）

⇒問 12 へ（5 ページ）

問 12 問 11 で課題（問題点）を選択された方にお伺いします。

今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進
2.	HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用
3.	HACCP の理解を深めるため、演習等を含む研修会（Web での e ラーニング等含む）等の活用
4.	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐための保健所の支援（施設等での指導を受ける機会）
5.	コンサルタントの活用
6.	HP, SNS, YouTube 等で HACCP の運用や手引書の活用方法等の情報入手
7.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手
8.	民間認証（JFS, ISO22000, FSSC22000 など）の承認取得
9.	その他（具体的に：_____）

⇒問 13 へ（5 ページ）

問 13 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. 品質・安全性の向上 | 6. 管理者（経営者含む）の意識の向上 |
| 2. 食品ロスの削減 | 7. 保健所への対応の負担軽減 |
| 3. 売り上げの増加 | 8. クレームの減少 |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上 | 9. その他（具体的に：_____） |
| 5. 従業員の意識の向上 | 10. 特になし |

⇒問 16 へ（6 ページ）

問 14 問 4 で 3（導入に向けて準備中である）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内に導入を指揮できる人材がいない
2.	保健所から指導されたら取り組みもうと思っている
3.	HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない
4.	HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組みないと思っている
5.	法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない
6.	手引書がどこに公開されているのかわからない
7.	必要性を感じない（具体的に：_____）
8.	その他（具体的に：_____）

⇒問 15 へ（6 ページ）

問 15 問 14 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2.	どのように進めてよいか保健所の指導を受けること
3.	具体的にどのように進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと
4.	スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6.	その他（具体的に：_____）

⇒問 16 へ（6 ページ）

問 16 すべての方にお伺いします。令和 3 年 6 月以降、HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

1. あった ⇒問 17 へ 2. なかった ⇒問 19 へ

問 17 問 16 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修会（講義のみ） 3. 自社（自店）への訪問による指導 5. リーフレット等資料の配布
2. 研修会（講義と演習あり） 4. 個別の相談会 6. その他（具体的に：_____）

⇒問 18 へ（6 ページ）

問 18 問 16 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 継続的な研修会の開催 4. 衛生管理計画や記録の評価
2. 自社（自店）への定期的な訪問による継続的指導 5. その他
（具体的に：_____）
3. 相談しやすい窓口の設置 6. 特になし

今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

- 質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

令和7年度 食品衛生法改正事項実態把握事業

HACCPの実施・導入状況等調査票 製造・加工業向け

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、令和3年6月に完全施行された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を行うため、食品等事業者の皆様を対象にHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証を行い、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です。

また、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ので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入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。

◆社名又は屋号 _____

◆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】をご入力の上、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。

貴社（貴店）において**令和7年6月1日現在**の状況や意向などについてお尋ねします。送付先店舗・事業所の状況について回答をご記入ください（複数の店舗・事業所があっても店舗・事業所をまとめないでご記入ください。）

【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、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

回答締め切り: 令和7年6月23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。

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、祝日除く）

メールアドレス：haccp2025@surece.co.jp

【調査実施主体】公益社団法人日本食品衛生協会

問 1 令和 6 年度中（令和 6 年 4 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の
販売総額（税込み）について該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

- | | |
|--------------------|-------------------|
| 1. 5,000 万円未満 | 5. 10 億円～50 億円未満 |
| 2. 5,000 万円～1 億円未満 | 6. 50 億円～100 億円未満 |
| 3. 1 億円～3 億円未満 | 7. 100 億円以上 |
| 4. 3 億円～10 億円未満 | |

問 2 令和 7 年 6 月 1 日現在の従業者のうち常用雇用者（注）の人数について、該当する番号（1 つ）を○で
囲んでください。

- | | |
|------------|--------------|
| 1. 0～4 人 | 6. 40～49 人 |
| 2. 5～9 人 | 7. 50～99 人 |
| 3. 10～19 人 | 8. 100～299 人 |
| 4. 20～29 人 | 9. 300～499 人 |
| 5. 30～39 人 | 10. 500 人以上 |

注：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が 1 ヶ月以上の労働者」をいい、パート・
アルバイトを含みます。

問 3 貴社（貴店）の業種について、令和 3 年 5 月末以前の旧許可業種（旧）、同日以降の新許可業種（新）
又は届出業種のうち、当てはまる業種の番号（すべて）を○で囲んでください。
そのうち、主要な業種について、該当する番号（1 つ）を◎で囲んでください。

【令和 3 年 5 月末以前の旧許可業種】

1	菓子（パンを含む）製造業	11	食品の冷凍または冷蔵業	21	酒類製造業
2	あん類製造業	12	食品の放射線照射業	22	豆腐製造業
3	アイスクリーム類製造業	13	清涼飲料水製造業	23	納豆製造業
4	乳処理業	14	乳酸菌飲料製造業	24	麺類製造業
5	特別牛乳搾取処理業	15	冰雪製造業	25	そうざい製造業
6	乳製品製造業	16	食用油脂製造業	26	かん詰またはびん詰食品製造業
7	集乳業	17	マーガリン又はショートニング製造業	27	添加物製造業
8	食肉処理業	18	みそ製造業		
9	食肉製品製造業	19	しょうゆ製造業		
10	魚肉練り製品製造業	20	ソース類製造業		

【令和 3 年 6 月以降の新許可業種】

28	集乳業	38	水産製品製造業	47	そうざい製造業
29	乳処理業	39	冰雪製造業	48	複合型そうざい製造業
30	特別牛乳搾取処理業	40	液卵製造業	49	冷凍食品製造業
31	食肉処理業	41	食用油脂製造業	50	複合型冷凍食品製造業
32	食品の放射線照射業	42	みそ又はしょうゆ製造業	51	漬物製造業
33	菓子（パンを含む。）製造業	43	酒類製造業	52	密封包装食品製造業
34	アイスクリーム類製造業	44	豆腐製造業	53	食品の小分け業
35	乳製品製造業	45	納豆製造業	54	添加物製造業
36	清涼飲料水製造業	46	麺類製造業		
37	食肉製品製造業				

【令和 3 年 6 月以降の届出業種】

55	添加物製造・加工業 （規格が定められた添加物製造を除く）	60	糖類製造・加工業
56	いわゆる健康食品の製造・加工業	61	精穀・製粉業
57	コーヒー製造・加工業（飲料製造を除く）	62	製茶業
58	農産保存食料品製造・加工業	63	海藻製造・加工業
59	調味料製造・加工業	64	卵選別包装業
		65	その他の食料品製造・加工業

ここからは、HACCP に沿った衛生管理の導入状況についてお伺いします。

すべての方にお伺いします。

問 4 貴社（貴店）における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している（注1）又は一部実施している	⇒問 5 へ（3 ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（注2）又は一部実施している	⇒問 7 へ（4 ページ）
3. 導入に向けて準備中である	⇒問 16 へ（7 ページ）

注：1 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

2 「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

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

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 菓子製造業における手引書、小規模な惣菜製造工場の手引書
---------------	--------------------------------



参考：手引書一覧（厚生労働省 HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00005.html

⇒問 6 へ（3 ページ）

問 6 **問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。**

問 6-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

- | | |
|-------------|-----------------|
| 1. 役に立った | ⇒問 6-2 へ |
| 2. 役に立たなかった | ⇒問 6-3 へ（4 ページ） |

問 6-2 **問 6-1 で 1（役に立った）と回答した方にお伺いします。**

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから | |
| 2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから | |
| 3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから | |
| 4. その他（具体的に： | ） |

⇒問 9 へ（5 ページ）

問6-3 問6-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかったから
2. 分量が多くて読み込めなかったから
3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
6. その他（具体的に：

⇒問 9へ (5 ページ)

問 7 問 4 で 2 (「HACCP に基づく衛生管理」を実施している) と回答した方にお伺いします。

「HACCPに基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書等について該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

(HACCP に基づく衛生管理のための手引書)

1	冷凍食品製造事業者向け HACCP に基づく衛生管理のための手引書
2	健康食品製造における HACCP 導入手引書
3	と畜場におけるとさつ・解体処理の衛生管理計画作成のための手引書
4	親鶏製品製造事業者（大規模食鳥処理場）向け
5	食肉処理業向け
6	発酵乳・乳酸菌飲料

参考：手引書一覽（厚生労働省 HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html



(食品製造における HACCP 入門のための手引書)

7	乳・乳製品編	10	大量調理施設編	13	焼き菓子編
8	食肉製品編	11	漬物編	14	豆腐編
9	清涼飲料水編	12	生菓子編	15	麺類編

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>



(その他)

16	その他（業界団体等のガイドライン等） （すべて具体的に）
----	---------------------------------

⇒問 8へ (4ページ)

問 8 問 7 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

問 8-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 役に立った ⇒問 8-2 へ (5 ページ)
2. 役に立たなかった ⇒問 8-3 へ (5 ページ)

問 8-2 問 8-1 で 1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
4. その他（具体的に： _____）

⇒問 9 へ（5 ページ）

問 8-3 問 8-1 で 2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかったから
2. 分量が多くて読み込めなかったから
3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
6. その他（具体的に： _____）

⇒問 9 へ（5 ページ）

問 9 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

1. 義務化されたから
2. 義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから
3. HACCP を熟知している従業員を新たに雇用したから
4. 保健所の指導・助言を受けたから
5. 手引書に沿って対応したから
6. 取引先からの求めがあったから
7. その他（具体的に： _____）

⇒問 10 へ（5 ページ）

問 10 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会） | 6. HACCP 導入の手間（金銭以外の手間） |
| 2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（事業者内による研修の機会） | 7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録のコスト（金銭的問題）がかかる |
| 3. 導入する時間的な余裕がなかった | 8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）がかかる |
| 4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない | 9. その他（具体的に： _____） |
| 5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない | 10. 特に問題点はない |

⇒問 11 へ（6 ページ）

問 11 問 10 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6. その他（具体的に： _____）

⇒問 12 へ（6 ページ）

問 12 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 品質・安全性が向上した
2. 食品ロスが削減した
3. 売り上げが増加した
4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージが向上した
5. 従業員の意識が向上した
6. 管理者（経営者含む）の意識が向上した
7. 保健所対応の負担が軽減した
8. クレームが減少した
9. その他（具体的に： _____）
10. 特にない

⇒問 13 へ（6 ページ）

問 13 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用
2.	現行の手引書や衛生管理計画による実施・運用
3.	社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保
4.	一般衛生管理等の衛生教育（社内教育）の充実
5.	業種や施設の規模に応じた HACCP の運用
6.	食中毒事例や最新情報からみた HACCP の見直しや振り返りのための情報
7.	HACCP 実施記録（モニタリング等）からみた運用や振り返りの実施
8.	その他（具体的に： _____）

⇒問 14 へ（7 ページ）

問 14 問 13 で課題を選択された方にお伺いします。

今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進
2.	HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用
3.	HACCP の理解を深めるため、演習等を含む研修会（Web での e ラーニング等含む）等の活用
4.	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐための保健所の支援（施設等での指導を受ける機会）
5.	コンサルタントの活用
6.	HP, SNS, YouTube 等で HACCP の運用や手引書の活用方法等の情報入手
7.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手
8.	民間認証（JFS, ISO22000, FSSC22000 など）の承認取得
9.	その他（具体的に： _____）

⇒問 15 へ（7 ページ）

問 15 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. 品質・安全性の向上 | 6. 管理者（経営者含む）の意識の向上 |
| 2. 食品ロスの削減 | 7. 保健所への対応の負担軽減 |
| 3. 売上げの増加 | 8. クレームの減少 |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上 | 9. その他（具体的に： _____） |
| 5. 従業員の意識の向上 | 10. 特になし |

⇒問 18 へ（8 ページ）

問 16 問 4 で 3（導入に向けて準備中である）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内に導入を指揮できる人材がいない
2.	保健所から指導されたら取り組もうと思っている
3.	HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない
4.	HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組めないと思っている
5.	法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない
6.	手引書がどこに公開されているのかわからない
7.	必要性を感じない（具体的に： _____）
8.	その他（具体的に： _____）

⇒問 17 へ（8 ページ）

問 17 問 16 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2.	どのように進めてよいか保健所の指導を受けること
3.	具体的にどのように進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと
4.	スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6.	その他（具体的に：_____）

⇒問 18 へ（8 ページ）

問 18 すべての方にお伺いします。令和 3 年 6 月以降、HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

1. あった ⇒問 19 へ（8 ページ） 2. なかった ⇒問 21 へ（8 ページ）

問 19 問 18 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修会（講義のみ） 3. 自社（自店）への訪問による指導 5. リーフレット等資料の配布
2. 研修会（講義と演習あり） 4. 個別の相談会 6. その他（具体的に：_____）
⇒問 20 へ（8 ページ）

問 20 問 18 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 継続的な研修会の開催 4. 衛生管理計画や記録の評価
2. 自社（自店）への定期的な訪問による継続的指導 5. その他
（具体的に：_____）
3. 相談しやすい窓口の設置 6. 特になし

問 21 問 18 で 2（HACCP に関して保健所による指導助言がなかった）と回答した方にお伺いします。

今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 保健所による指導 5. 研修会、説明会の開催
2. 問い合わせ窓口 6. 保健所以外（業界団体等）からの指導
3. 現場（事業者内）での継続的な指導 7. その他（具体的に：_____）
4. 衛生管理計画や記録用紙の配布 8. 特になし

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

令和7年度 食品衛生法改正事項実態把握事業

HACCPの実施・導入状況等調査票

販売業向け

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、令和3年6月に完全施行された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を行うため、食品等事業者の皆様を対象にHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証を行い、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です。

また、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ので、ありのままを記入してください。

☆調査票の記入に当たっては、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ご記入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。

◆社名又は屋号

◆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】をご入力の上、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。

貴社（貴店）において令和7年6月1日現在の状況や意向などについてお尋ねします。送付先店舗・事業所の状況について回答をご記入ください（複数の店舗・事業所があっても店舗・事業所をまとめないでご記入ください。）

【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、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

回答締め切り: 令和7年6月23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。

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、祝日除く)

メールアドレス: haccp2025@surece.co.jp

【調査実施主体】公益社団法人日本食品衛生協会

問1 令和6年度中（令和6年4月1日～令和7年3月31日）に到来した直近の決算日前1年間の食品の
販売総額（税込み）について該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1. 5,000万円未満 | 5. 10億円～50億円未満 |
| 2. 5,000万円～1億円未満 | 6. 50億円～100億円未満 |
| 3. 1億円～3億円未満 | 7. 100億円以上 |
| 4. 3億円～10億円未満 | |

問2 令和7年6月1日現在の従業者のうち常用雇用者（注）の人数について、該当する番号（1つ）を○で
囲んでください。

- | | |
|-----------|-------------|
| 1. 0～4人 | 6. 40～49人 |
| 2. 5～9人 | 7. 50～99人 |
| 3. 10～19人 | 8. 100～299人 |
| 4. 20～29人 | 9. 300～499人 |
| 5. 30～39人 | 10. 500人以上 |

注：常用雇用者とは「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヵ月以上の労働者」をいい、パート・
アルバイトを含みます。

問3 貴社（貴店）の業種について、令和3年5月末以前の旧許可業種（旧）、同日以降の新許可業種（新）
又は届出業種のうち、当てはまる業種の番号（すべて）を○で囲んでください。
そのうち、主要な業種について、該当する番号（1つ）を◎で囲んでください。

【令和3年5月末以前の旧許可業種】

1	魚介類販売業
2	食肉販売業
3	乳類販売業
4	冰雪販売業

【令和3年6月以降の新許可業種】

5	食肉販売業
6	魚介類販売業
7	魚介類競り売り営業

【令和3年6月以降の届出業種】

8	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）
9	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）
10	乳類販売業
11	冰雪販売業
12	弁当販売業
13	野菜果物販売業
14	米穀類販売業
15	通信販売・訪問販売による販売業
16	コンビニエンスストア
17	百貨店、総合スーパー
18	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機 （自動洗浄・屋内設置）を除く。）
19	その他の食料・飲料販売業

ここからは、HACCP に沿った衛生管理の導入状況についてお伺いします。

すべての方にお伺いします。

問 4 貴社（貴店）における「HACCP に沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している（注1）又は一部実施している	⇒問 5 へ（3 ページ）
2. 「HACCP に基づく衛生管理」を実施している（注2）又は一部実施している	⇒問 7 へ（4 ページ）
3. 導入に向けて準備中である	⇒問 16 へ（7 ページ）

注：1 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施しているとは、業界団体が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書を参考に、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

2 「HACCP に基づく衛生管理」を実施しているとは、コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理計画を作成し、それを実施し、記録していることです。

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

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に関して参考にした食品等事業者団体が作成した業種別手引書があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 食肉販売業向けの手引書、青果物小売業向けの手引書
---------------	-----------------------------



参考：手引書一覧（厚生労働省 HP）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00005.html ⇒問 6 へ（3 ページ）

問 6 **問 5 で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。**

問 6-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

1. 役に立った ⇒問 6-2 へ
2. 役に立たなかった ⇒問 6-3 へ

問 6-2 **問 6-1 で 1（役に立った）と回答した方にお伺いします。**

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
4. その他（具体的に： _____）

⇒問 9 へ（4 ページ）

問 6-3 **問 6-1 で 2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。**

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかったから
2. 分量が多くて読み込めなかったから
3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
6. その他（具体的に： _____）

⇒問 9 へ（4 ページ）

問7 問4で2（「HACCPに基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCPに基づく衛生管理」の導入にあたって参考にした手引書等があれば、その手引書名をすべてご記入ください。

手引書名 (すべて)	例) 業界団体のガイドライン (具体的に)
---------------	-----------------------

⇒問8へ(4ページ)

問8 問7で参考にした手引書について回答した方にお伺いします。

問8-1 参考にした手引書は役に立ちましたか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 役に立った ⇒問8-2へ
2. 役に立たなかった ⇒問8-3へ

問8-2 問8-1で1（役に立った）と回答した方にお伺いします。

役に立った理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）がわかりやすかったから
2. 衛生管理計画の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
3. 記録の記入様式とその記入例が示されていたので利用できたから
4. その他（具体的に： _____）

⇒問9へ(4ページ)

問8-3 問8-1で2（役に立たなかった）と回答した方にお伺いします。

役に立たなかった理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 内容（解説や記入例）が難しくてわかりにくかったから
2. 分量が多くて読み込めなかったから
3. 衛生管理全体が自社（自店）の実態に即していなかったから
4. 衛生管理計画の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
5. 記録の記入様式とその記入例がそのままでは利用しにくかったから
6. その他（具体的に： _____）

⇒問9へ(4ページ)

問9 問4で1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を導入できた理由について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1. 義務化されたから
2. 義務化される前から HACCP に沿った衛生管理を実施していたから
3. HACCP を熟知している従業員を新たに雇用したから
4. 保健所の指導・助言を受けたから
5. 手引書に沿って対応したから
6. 取引先からの求めがあったから
7. その他（具体的に： _____）

⇒問10へ(5ページ)

問 10 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった
(行政による研修の機会)
2. 研修・指導を受ける適切な機会が少なかった
(事業者内による研修の機会)
3. 導入する時間的な余裕がなかった
4. 研修・指導を受ける金銭的な余裕がない
5. HACCP 導入を指揮できる人材が社内にはいない
6. HACCP 導入の手間 (金銭以外の手間)
7. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の
コスト (金銭的問題) がかかる
8. HACCP の運用に係るモニタリングや記録の
手間 (金銭以外の問題) がかかる
9. その他 (具体的に:)
10. 特に問題点はない

⇒問 11 へ (5 ページ)

問 11 問 10 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2. 自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐため、自社で専門家の指示を仰ぐこと
3. 具体的にどのように進めたらよいか相談窓口で指導を仰ぐこと
4. スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5. 危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6. その他（具体的に：

⇒問 12 へ (5 ページ)

問 12 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によってこれまで実際に得られた効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 品質・安全性が向上した
2. 食品ロスが削減した
3. 売り上げが増加した
4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージが向上した
5. 従業員の意識が向上した
6. 管理者（経営者含む）の意識が向上した
7. 保健所対応の負担が軽減した
8. クレームが減少した
9. その他（具体的に：_____）
10. 特にない

⇒問 13 へ (6 ページ)

問 13 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。「HACCP に沿った衛生管理」を運用する上での課題について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	自社にあった衛生管理計画等の改訂又は運用
2.	現行の手引書や衛生管理計画による実施・運用
3.	社内で HACCP の企画・運用を指揮できる人材の確保
4.	一般衛生管理等の衛生教育（社内教育）の充実
5.	業種や施設の規模に応じた HACCP の運用
6.	食中毒事例や最新情報からみた HACCP の見直しや振り返りのための情報
7.	HACCP 実施記録（モニタリング等）からみた 運用や振り返りの実施
8.	その他（具体的に： _____）

⇒問 14 へ（6 ページ）

問 14 問 13 で課題を選択された方にお伺いします。

今後、「HACCP に沿った衛生管理」をレベルアップしていくために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内教育の充実による従業員の HACCP 理解の推進
2.	HACCP を企画・運用する社内人材の育成や雇用
3.	HACCP の理解を深めるため、演習等を含む研修会（Web での e ラーニング等含む）等の活用
4.	自社でどのように進めてよいか指導を仰ぐための保健所の支援（施設等での指導を受ける機会）
5.	コンサルタントの活用
6.	HP, SNS, YouTube 等で HACCP の運用や手引書の活用方法等の情報入手
7.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインや最新情報の入手
8.	民間認証（JFS, ISO22000, FSSC22000 など）の承認取得
9.	その他（具体的に： _____）

⇒問 15 へ（6 ページ）

問 15 問 4 で 1（「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施している）又は 2（「HACCP に基づく衛生管理」を実施している）と回答した方にお伺いします。

「HACCP に沿った衛生管理」の導入によって今後期待する効果について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. 品質・安全性の向上 | 6. 管理者（経営者含む）の意識の向上 |
| 2. 食品ロスの削減 | 7. 保健所への対応の負担軽減 |
| 3. 売り上げの増加 | 8. クレームの減少 |
| 4. 製品イメージ、企業（店舗）イメージの向上 | 9. その他（具体的に： _____） |
| 5. 従業員の意識の向上 | 10. 特になし |

⇒問 18 へ（7 ページ）

問 16 問 4 で 3（導入に向けて準備中である）と回答した方にお伺いします。

貴社（貴店）で「HACCP に沿った衛生管理」の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	社内に導入を指揮できる人材がない
2.	保健所から指導されたら取り組みもうと思っている
3.	HACCP の手引書の内容が難しく、理解できない
4.	HACCP の導入・運用は手間とお金がかかりそうなので当面取り組みないと思っている
5.	法律で義務化された内容について情報収集がうまくできない
6.	手引書がどこに公開されているのかわからない
7.	必要性を感じない（具体的に：_____）
8.	その他（具体的に：_____）

⇒問 17 へ（7 ページ）

問 17 問 16 の問題点を選択された方にお伺いします。

選択した問題点を解決するために何が必要か、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1.	HACCP の理解を深めるため、WEB での e ラーニング、研修会を受講すること
2.	どのように進めてよいか保健所の指導を受けること
3.	具体的にどのように進めたらよいか、保健所以外の民間の相談窓口やコンサルタントに指導を仰ぐこと
4.	スマホ、PC 等で手引書のわかりやすい活用方法等について簡単に調べられること
5.	危害要因の管理のためのわかりやすいガイドラインを入手し、HACCP 導入に役立てられること
6.	その他（具体的に：_____）

⇒問 18 へ（7 ページ）

問 18 すべての方にお伺いします。令和 3 年 6 月以降、HACCP に関して保健所による指導助言はありましたか。

1. あった ⇒問 19 へ 2. なかった ⇒問 21 へ（8 ページ）

問 19 問 18 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

どのような指導が効果的であったか該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 研修会（講義のみ） 3. 自社（自店）への訪問による指導 5. リーフレット等資料の配布
2. 研修会（講義と演習あり） 4. 個別の相談会 6. その他（具体的に：_____）

⇒問 20 へ

問 20 問 18 で 1（HACCP に関して保健所による指導助言があった）と回答した方にお伺いします。

今後どのような指導助言を期待していますか。該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 継続的な研修会の開催 4. 衛生管理計画や記録の評価
2. 自社（自店）への定期的な訪問による継続的指導 5. その他
（具体的に：_____）
3. 相談しやすい窓口の設置 6. 特になし

今後、継続して HACCP を実施するためには何が必要か該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- 質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

