



平成30年食品衛生法改正の施行状況等を踏まえた課題について

厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課

HACCPに沿った衛生管理の徹底について

HACCPに沿った衛生管理

趣旨

- 今後の食品流通のグローバル化やフードチェーンの複雑化、輸入食品の増加や多様化等を踏まえ、一層の食品の安全性向上のための取組が必要であったこと、また、2020東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催等を見据え、我が国の食品衛生管理の水準が国際標準と整合性のとれたものであることを示す必要性があったことから、平成30年改正では、従来の一般衛生管理の徹底に加え、食品衛生管理の国際標準となっているHACCPに沿った衛生管理を全ての営業者を対象とする制度として位置付け、我が国の食品の安全性の更なる向上を図った。
- 法第51条に基づき、大規模な事業者は、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計画を作成し管理を行うこととしている。また、小規模な営業者は、各食品等事業者団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととしている。
- 厚生労働省において、食品等事業者団体が作成した衛生管理計画策定のための手引書について、団体からの事前相談、情報及び意見交換を行い、食品衛生管理に関する技術検討会で確認したのち、HPで公開している。

施行状況

- HACCPの導入のための手引書について、これまで117業種で作成しており、食品衛生法の許可業種をおおむね網羅している。
- 実態把握事業のアンケート調査の結果では、飲食店、製造・加工業、販売業での「HACCPに沿った衛生管理を実施又は一部実施」という施設は、令和3・4年度調査では約7～8割であり、令和7年度調査では約8～9割であった。なお、「導入に向けて準備中」と回答した施設は約1～2割だった。
一方で、従業員数が少ない施設では導入率が低い傾向があった。また、導入準備中の事業者においては、導入にあたっての課題として、社内に導入を指揮できる人材がいないこと等を挙げている。

→次回以降、HACCPに沿った衛生管理の導入に関する実態をさらに把握するため、事業者団体に対し、ヒアリングを実施する。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の現状

令和3、4年度及び令和7年度のアンケート調査：
飲食店営業、製造・加工業、販売業（規模別）

HACCPに沿った衛生管理

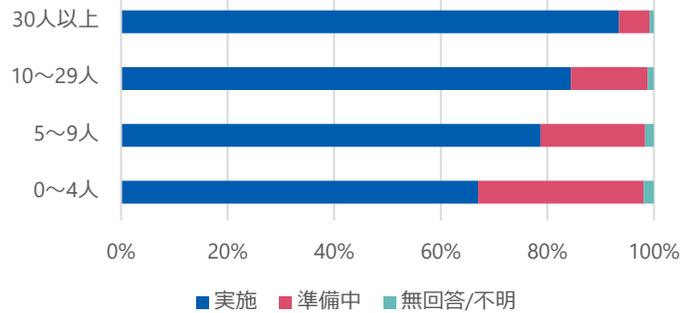
導入状況

令和3、4年度及び令和7年度の飲食店営業、製造・加工業、販売業それぞれの人数別の導入状況についてみると、業種にかかわらず、従業員数別では人数が少ない施設の方がHACCPに沿った衛生管理の導入率が低い傾向があり、特に4人以下の施設で顕著となっている。

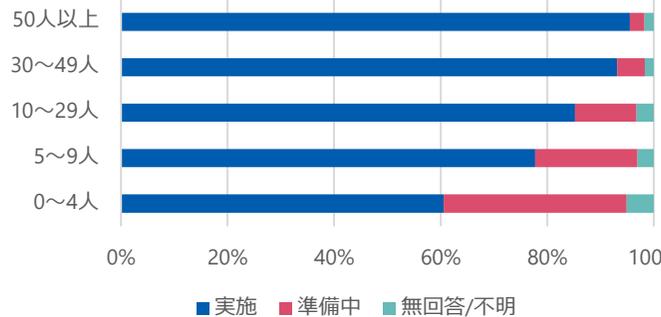
令和3・4年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

*食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP導入状況調査 令和3年度調査対象数（飲食店営業）103,316 有効回答数：25,966（25.1%）
令和4年度調査対象数（製造・加工業）49,905 有効回答数：11,922（23.9%）／（販売業）70,715 有効回答数：14,469（20.5%）

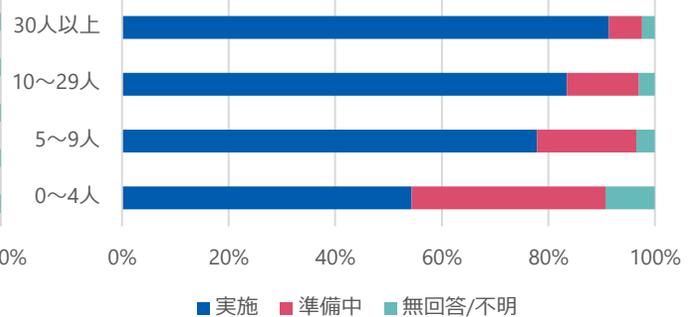
令和3年度 飲食店営業



令和4年度 製造・加工業



令和4年度 販売業

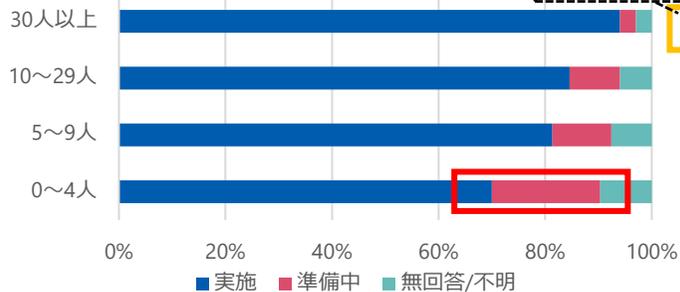


令和3・4年に回答のあった約2万施設にアンケートを送付

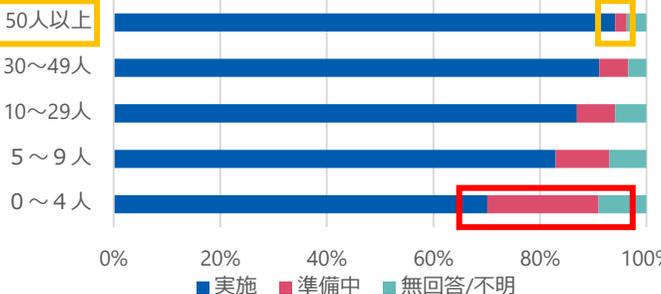
令和7年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

*食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP導入状況調査 令和7年度調査対象数（飲食店営業）16,574 有効回答数：4,100（26.9%）
／（製造・加工業）11,209 有効回答数：5,137（47.9%）／（販売業）14,290 有効回答数：5,774（42.3%）

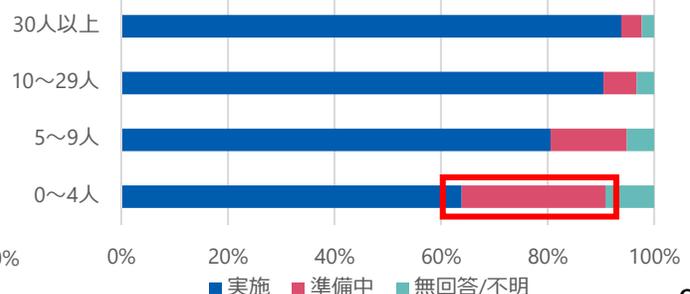
令和7年度 飲食店営業



令和7年度 製造・加工業



令和7年度 販売業



HACCP導入状況事業者ヒアリングについて

ヒアリング対象

営業許可業種（①飲食店営業、②製造・加工業、③販売業）であって、実態把握調査において小規模事業者のHACCP未導入割合が高い傾向がある業種を中心に選定し、HACCP導入の効果や課題、業界としてのこれまでの具体的な取り組みについてヒアリングを行う。

未導入の割合が高い傾向がある小規模事業者が多い業種

分類	許可業種		ヒアリング（手引書作成団体）
① 飲食店営業	飲食店営業	（個店の小規模飲食店）	（公社）日本食品衛生協会
		（チェーン飲食店）	（一社）日本フードサービス協会
		（コンビニでの調理）	（一社）日本フランチャイズチェーン協会
		（スーパーでの調理）	（一社）全国スーパーマーケット協会
② 製造・加工業	菓子製造業		全国菓子工業組合連合会
	醤油製造業		日本醤油協会／（一財）日本醤油技術センター
	惣菜製造業		（一社）日本惣菜協会
	漬物製造業		全日本漬物協同組合連合会
③ 販売業	食肉販売業	（個店の肉屋）	全国食肉事業協同組合連合会
	魚介類販売業	（個店の魚屋）	全国水産物商業協同組合連合会

ヒアリング内容（具体例を中心に各団体から聞き取りを行う）

1.小規模事業者等がHACCPに沿った衛生管理を導入できない理由及び対応策

2.HACCPに沿った衛生管理の導入によって得られた副次的効果

ヒアリングを通じて得られた導入の工夫の他業種への共有、挙げられたニーズに対して、より具体的な方策を提案する