

HACCPに沿った衛生管理

令和3年度及び7年度のアンケート調査結果
(厚生労働省調査における茨城県内のデータの概要)

令和8年2月26日

公益社団法人茨城県食品衛生協会

専務理事 松本 徹

公益社団法人日本食品衛生協会

飲食等に起因する中毒、感染症及びその他の危害の発生を防止するための諸事業を行うとともに、食品関係事業者への食品衛生管理の指導等並びに消費者へ食品衛生知識の向上のための普及啓発を行っている

【主な事業】

食品等事業者に対する食品衛生の向上、自主管理体制の確立のための食品衛生指導員活動

食品等の試験・検査業務

食品衛生思想の普及啓発のための各種講習会等の開催

食品衛生図書等の頒布普及、消費者に対する情報提供等

被害者救済と食品等事業者の経営安定のための食品営業賠償共済の推進

【会員数】 正会員は各都道府県市食品衛生協会（59支部）

公益社団法人茨城県食品衛生協会

県内保健所管内で10支所を有し、食品営業者を会員として組織し、営業者が衛生の自主管理を徹底して、食品業界が消費者から信頼されるよう、各種の活動を積極的に展開している

【主な事業】 会員施設への指導・助言、食品衛生相談、各種講習会の開催、共済制度の促進
のほか、食中毒予防に関する広報等

【会員数】 約25,000

令和3年度及び令和7年度 飲食店営業における導入状況

	HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理を実施又は一部実施		HACCP導入に向け準備中	
(%)	令和3年度	令和7年度	令和3年度	令和7年度
全国平均	56.0	60.5	23.2	16.0
茨城県	52.2	54.1	23.0	23.0

	HACCPに沿った衛生管理を実施 又は一部実施	
(%)	令和3年度	令和7年度
全国平均	75.2	83.4
茨城県	71.3	77.1

令和3年度調査（飲食店事業者）

全国での調査数：103,316件 有効回答数25,966件（25.1%）うち、茨城県調査数：1,800件 有効回答数562件（31.2%）

令和7年度再調査（飲食店事業者）

令和3年度に回答があった事業者を対象に調査を実施

全国での調査対象数16,574件、有効回答数4,100件（26.9%）うち、茨城県調査数：1,800件 有効回答数562件（31.2%）

令和3年度 飲食店実施調査

- 本調査へ協力のあった全国の食品衛生協会（支部）において、調査の協力を得られた施設においてヒアリングを実施した
- ヒアリングでの個別意見等は次の通り
 - 導入効果の具体例
 - 保健所による指導助言で理解が深めれた点

令和3年度 HACCP導入効果の具体例

- 衛生管理計画を作成したことにより、実施すべきことが明確になり従業員の意識が高まった
- 従業員が日々の計画を確認しながら調理を行うようになり衛生意識が高くなった
- はじめの頃は記録するのに時間がかかってしまったりしたが、従業員の衛生管理に対する意識は確実に高まっていると思う
- HACCPを取り入れた事により、記憶しながらの食材管理より記録しながらの食材管理の方が食材ロスの削減につながる事を改めて実感させられた。
- 重要管理の衛生管理計画の作成によりパートスタッフへの指導が良くなった
- 冷蔵庫、冷凍庫の温度を日々確認するようになって扉を開閉する時に温度の変化が分かる様になりました。その後開閉の時間が短くなり、温度変化を抑える事ができるようになったと思います。

令和3年度 保健所による指導助言で理解を深められた点

- 食材の温度管理などの指導があり、衛生管理の考え方が深まった
- あまり難しく考えすぎず、手引書等の様式や記入例を手本にとにかく記録してみようと思う
- 記録する時間（タイミング）、内容について、なぜ記録しないといけないのか理由を添えて説明があったため理解が深まった
- HACCPの実施方法等について質問したところ、衛生管理を適切に行っているという証明になると言う事を聞いてとても参考になりました
- 記録簿の特記事項へ記入出来るように努力したい
- 調理手順ではなく、リスクの有無が重要との説明があり、温度管理や調理場内の清掃について改めて考えさせられ、記録意識が高まった
- 保健所の助言により温度計等を購入した。現在長年の『勘』を優先して調理を行っていたが、温度管理の重要性についてより詳細に教えていただきたい

令和7年度再調査

「HACCPに沿った衛生管理」を導入できた理由

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択した回答者の回答	回答数	(%)
1. 義務化されたから	35	28%
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	28	22%
3. HACCPを熟知している従業員を新たに雇用したから	0	0%
4. 保健所の指導・助言を受けたから	52	41%
5. 手引書に沿って対応したから	5	4%
6. 取引先からの求めがあったから	0	0%
7. その他	7	6%
合 計	127	

令和7年度再調査

「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

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択した回答者の回答（複数回答）	回答数	(%)
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）	24	26%
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）	10	11%
3.導入する時間的な余裕がなかった	9	10%
4.研修・指導を受ける金銭的な余裕がない	2	2%
5.HACCP導入を指揮できる人材が社内にはいない	6	7%
6.HACCP導入の手間（金銭以外の手間）	11	12%
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	1	1%
合 計	92	

令和7年度再調査

問題点を解決するために何が必要か

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を選択した回答者の回答（複数回答）	回答数	(%)
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	23	31%
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	2	3%
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	14	19%
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	18	24%
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	11	15%
6.その他	6	8%
合 計	74	

令和7年度再調査

「HACCP導入に向けて準備中である」と回答した事業者
においてHACCP導入にあたっての問題点について

HACCP導入にあたっての問題点について（複数回答）	回答数	(%)
1.社内に導入を指揮できる人材がない	7	13%
2.保健所から指導されたら取り組もうと思っている	8	14%
3.HACCPの手引書の内容が難しく、理解できない	10	18%
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	8	14%
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	5	9%
6.手引書がどこに公開されているのかわからない	7	13%
7.必要性を感じない		0%
合 計	56	

令和7年度再調査

問題点を解決するために何が必要か（個別記載より）

- 個人店がHACCPを理解し取り入れるには、関心を持ってもらうことが重要
- 特に小規模個人店は相談窓口に行きにくいいため、食品衛生指導員の方に用紙を配布してもらい、具体的に記入方法等を教えて頂く
- 該当する内容の記録簿等が簡単に作れるツールがあると便利
- スマホのアプリでやれたらいい

「HACCP導入に向けて準備中である」と回答した事業者の回答

- 手間がかかりそうでなかなか取り組めない
- ケータイのアプリとかで簡単に記録できるようなら始めたい(有料はありそうですが)
- 人手不足で通常作業で一杯一杯
- 時間と手間の負担が大きく手が回らない
- 本部の指導のもと実践している