

平成30年食品衛生法改正の施行状況等について

厚生労働省 健康・生活衛生局
食品監視安全課

- **平成30年食品衛生法改正関係**
 - **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。

飲食店営業、製造・加工業、販売業種であって、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た10業種に対してヒアリングを実施したところ、HACCPに沿った衛生管理について、**人材育成、経営者の関与、記録の習慣化、事業者のモチベーション維持**等が重要との意見があった。

ヒアリング団体（推薦企業）からの主な説明や取組

- 飲食店営業：** 個店の小規模飲食店、チェーン飲食店、コンビニでの調理、スーパーでの調理
- 製造・加工業：** 菓子製造業、そうざい製造業、しょうゆ製造業、漬物製造業
- 販売業：** 食肉販売業、魚介類販売業

HACCPに沿った衛生管理の導入の課題（規模別）

小規模・零細（主に、従業員10名未満）	中規模以上
<ul style="list-style-type: none"> ● 人員不足（飲食、菓子、漬物、水産、食肉） [例：従業員が少ない、時間がない] ● 記録の習慣がない、負担感がある（飲食、しょうゆ、水産、食肉） [例：紙の記録簿は管理が面倒、記録をとることが形骸化] ●モチベーション維持が難しい（飲食、漬物、水産、食肉） [例：目的がわからない、作業の形骸化] ● HACCPに関する制度を知らない、誤解がある（飲食、菓子、水産） [例：ハード整備が必須] ● 研修や指導を受ける機会が少ない（飲食、水産、食肉） 	<ul style="list-style-type: none"> ● 人材不足（外食、スーパー、そうざい、しょうゆ） [例：管理や指導する専任者の不在、作業の形骸化] ● 記録の負担感がある（飲食、外食） [例：記録をとることが形骸化] ● 経営者の関与が少ない（そうざい） ● HACCPに関する理解不足（しょうゆ、そうざい） [例：商品特性に合った対応が困難、危害分析が困難、評価ができない] ● 研修や指導を受ける機会が少ない（スーパー、そうざい、しょうゆ） ● 地域により保健所の指導が一律ではない（スーパー）

導入によって得られた副次的な効果（共通）

- 経営者、従業員の衛生意識の向上や行動変容（水産、菓子、そうざい、飲食、スーパー）
[例：衛生管理に対する理解促進]
- 社内コミュニケーションの円滑化（スーパー、菓子、そうざい）
- 作業の効率化（水産、そうざい）
[例：問題の可視化、整理整頓の維持]
- 取引先／顧客との関係良好（飲食、水産、そうざい）
[例：クレームの減少、新規契約や継続につながる]
- 食品ロス削減（水産、飲食）
[例：記憶ではなく記録により効率的な管理ができる]

団体（企業）での取組例（共通）

- 人材育成（全団体）
[例：専任者の育成、資格制度の導入]
- 定期的な講習会・セミナーの開催（全団体）
[例：e-ラーニング、演習も含めた講習]
- 業態に合った手引書・様式作成（全団体）
- デジタルツールの活用（そうざい、食肉）
[例：記録アプリの開発、AIの活用]
- 普及啓発資材の作成（飲食、食肉）
- ヒューマンエラーを起こさせない仕組み（コンビニ）
[例：誤包装防止のための包材・作業の工夫]
- 日本語を母語としない従業員向け配慮（コンビニ）
[例：やさしい日本語、簡単な構文の工夫]
- 導入状況調査の実施（飲食、菓子、漬物、食肉）

第5～8回部会での委員からのご意見

事業者への対応

人材不足の解消、講習会等の知識習得機会の醸成：

- ・ 指導を受ける機会が少ないのではないか。
- ・ 継続的に知識習得の機会を作りフォローアップを行うことで、HACCPに沿った衛生管理を定着させていく必要がある。
- ・ 広く周知をするためには、食品衛生責任者の講習会等が有効だが、この講習会も義務ではないこと、新規の営業者も多いので、どう営業者にアプローチしていくのか課題。インターネットの掲載や資料配布ではなくて、業種別の対面の講習も必要。
- ・ 作成した手引書は、活用している営業者の等のフィードバックを踏まえ、定期的に見直したほうがよい。
- ・ 手引書に最近の食中毒事例等の内容を含め、衛生管理への理解・浸透を図っていくべき。
- ・ 外国人従業員も対応できるよう、HACCPの導入支援を行えないか。リーフレットや動画などのツールを増やしてはどうか。
- ・ HACCPに沿った衛生管理が義務であることが、事業者に普及していないのではないか。
- ・ 導入費用や手間についてイメージが先行したり、少人数でも対応できる仕組みであることが十分に理解されていない。

記録の負担軽減：

- ・ HACCPの制度化は食品安全の向上が目的であるので、記録の手間などで負荷をかけ過ぎて今までの安全が損なわれることがないように支援が必要。

モチベーションの維持：

- ・ 全く新しい考え方ではなく、今まで営業者が実施してきたことを科学的に裏打ちする管理手法だと伝えるべき。
- ・ 食中毒の発生の多い飲食店に向けて食中毒発生のリスク、衛生管理の徹底の働きかけが社会全体として重要。
- ・ HACCPに沿った衛生管理の導入の効果として、食品ロス削減、売り上げ増加、クレーム減少等営業者にとってはメリットであり、それらが示せれば、事業者はもっと取り組むようになるのではないか。
- ・ 消費者の力を使ってうまく効果を発揮させることは必要になってくるのではないか。
- ・ 衛生管理の実効性を担保するために、各事業者でどの程度HACCPを実行できているのか効果的に検証する方策等を検討すべき。
- ・ 食品に起因する事故発生防止、業界全体のレベル向上のためにも営業者に対し、行政や関係団体からの寄り添った支援が引き続き必要。

自治体への対応

営業者の実施内容の評価：

- これまで営業許可制度の見直しによる許可業種の改正や届出業種の新設などの対応のため指導が十分ではない部分もあり、今後営業者においてどの程度実施できているか評価し、その監視結果をどう客観的にデータとしてまとめるか。
- 食品衛生監視員の人数は増えないため、行政の監視指導の機能と、営業者でのフォローアップの機能をうまく機能させていかなければならない。
- 行政のマンパワーでは足りないので、他の方法で効果的に検証してはどうか。
- HACCP自体がそもそも自主的な取組を前提とした枠組みなので、許可や監視、不利益処分等を組み合わせて対応しないと実際には実効性を持って対応できないのではないか。

情報共有・人材育成：

- 保健所での取組の好事例や工夫を全国展開するのも必要であり、総合的に監視指導ができる食品衛生監視員の人材育成が重要。

導入状況調査：

- 導入状況調査の内容について回答が少なかった業種や理由を分析し、同一施設への継続的フォローアップ調査も含め、調査のあり方について検討すべき。

○ 参考資料



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、販売業における導入状況

HACCPに沿った衛生管理

導入状況

令和3年度は飲食店業、令和4年度は製造・加工業及び販売業に対して、HACCPの実施状況・導入効果についての任意のアンケート調査を行ったところ、約2割は「HACCPに沿った衛生管理の導入に向けて準備中」と回答した。これらの回答のあった施設に対し令和7年度にもアンケート調査を実施したところ、**導入済みの割合は改善しているものの、依然として「導入に向けて準備中」と回答した事業者がみられる。**

割合(%)	HACCPに沿った衛生管理を実施又は一部実施 ^{*4}		導入に向けて準備中である ^{*5}	
	令和3・4年度	令和7年度	令和3・4年度	令和7年度
飲食店業 ^{*1*3}	75.2	83.4	23.2	16.0
製造・加工業 ^{*2*3}	76.7	83.9	22.6	13.8
販売業 ^{*2*3}	78.4	88.5	19.6	13.3

^{*1} 令和3年度食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP導入状況調査
調査対象数 103,316 有効回答数：25,966 (25.1%)

^{*2} 令和4年度食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP導入状況調査
調査対象数 49,905 有効回答数：11,922 (23.9%) 製造・加工業
調査対象数 70,715 有効回答数：14,469 (20.5%) 販売業

^{*3} 令和7年度食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP導入状況調査
調査対象数 16,574 有効回答数：4,100 (26.9%) 飲食店営業
調査対象数 11,209 有効回答数：5,137 (47.9%) 製造・加工業
調査対象数 14,290 有効回答数：5,774 (42.3%) 販売業

^{*4} HACCPの考え方を取り入れた衛生管理若しくはHACCPに基づく衛生管理のいずれかを実施していると回答した施設の割合。

^{*5} HACCPに沿った衛生管理の具体的な内容を知らないと回答した施設を含む。

※複数回答している場合や無回答の場合もあるため、項目を選択した事業者数の回答割合の合計が100%とならない。

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

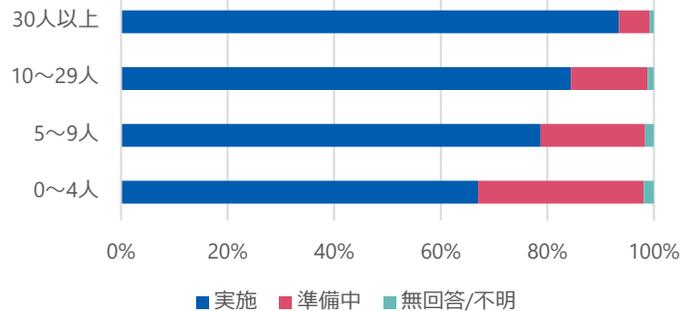
導入状況

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。

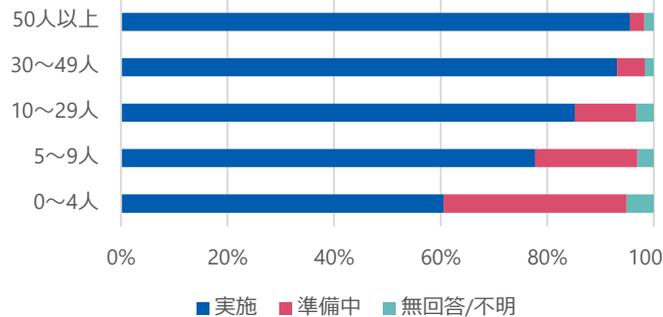
令和3・4年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

*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%）

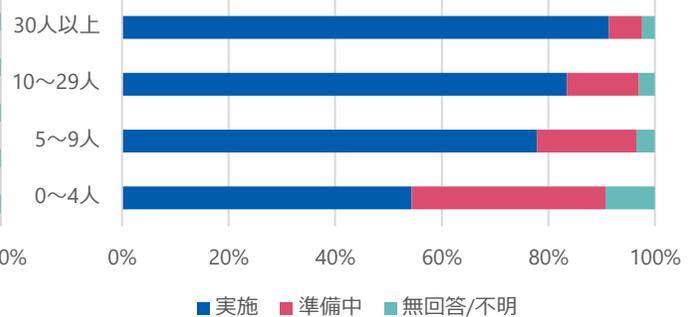
令和3年度 飲食店営業



令和4年度 製造・加工業



令和4年度 販売業

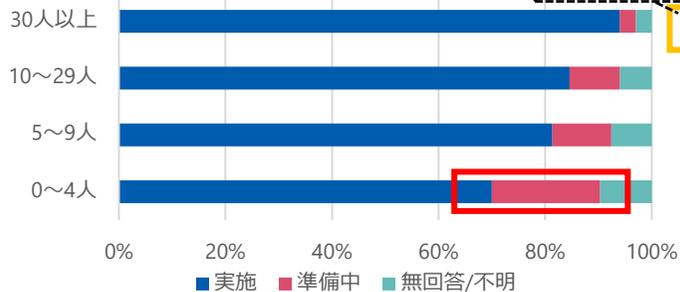


令和3・4年に回答のあった約2万施設にアンケートを送付

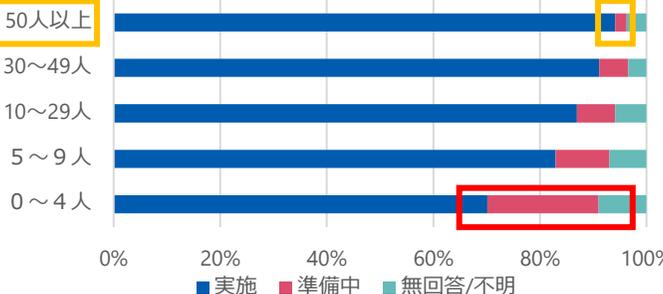
令和7年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

*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%）

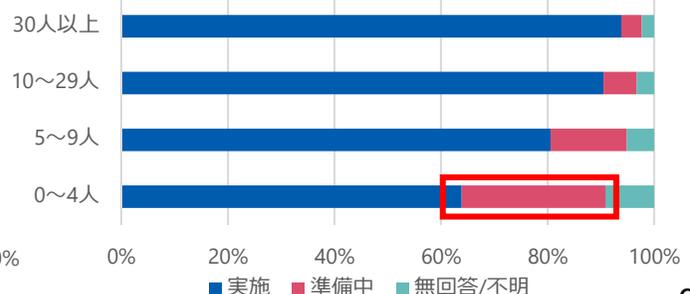
令和7年度 飲食店営業



令和7年度 製造・加工業



令和7年度 販売業

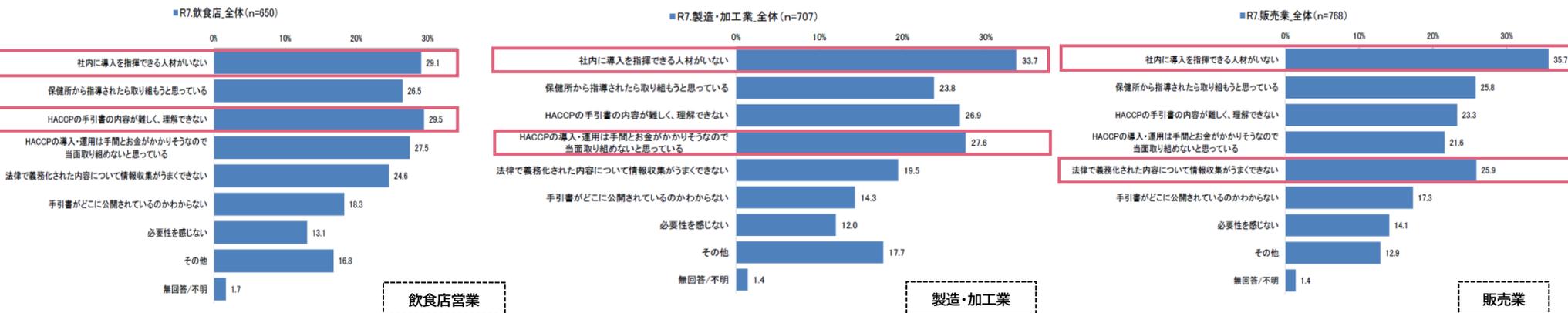


(参考) 令和7年度事業者アンケート： HACCPを導入する上での問題点<導入準備中の事業者>

HACCPに沿った衛生管理

HACCP導入準備中と回答している事業者では、HACCPを導入する上での問題点として、**飲食店、製造・加工業、販売業いずれにおいても「社内に導入を指揮できる人材がない」が多く、飲食店では「HACCPの手引書の内容が難しく、理解できない」、製造・加工業では「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」、販売業では「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」が続いている。**

「HACCP導入準備中」と回答した事業者におけるHACCPを導入する上での問題点



(参考) HACCPのこれまでの取り組み

➤ 食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス

食品等事業者団体による衛生管理計画手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考となる情報等について概説したガイダンスを策定。

➤ 食品衛生管理に関する技術検討会

食品等事業者団体が作成した手引書について、事業者の負担軽減を図り、自治体による監視指導により、統一的な運用に資するよう専門家による助言を得て、厚生労働省において確認。

➤ HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ & A

よくある質問についてとりまとめホームページに掲載。

➤ 実態把握事業

改正事項について、円滑な運用を継続するとともに、この効果を検証し、衛生管理の向上のための課題等の洗い出しを目的に実施。

➤ 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針

法22条に基づく監視指導指針にHACCPに沿った衛生管理の制度化を明確化、自治体が平準化した監視指導を実施するため、国が手引書の整備を進めることを記載。小規模営業者がHACCPに沿った衛生管理に円滑に取り組めるようきめ細かい指導を行うことを明記。

➤ 食品衛生監視票

営業者等に対する食品衛生監視員による監視指導等に用いる食品衛生監視票にHACCPに沿った衛生管理に関する項目を追加し改訂。

➤ 食品衛生責任者

営業者は施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として食品衛生責任者を定めることとされ、併せて食品衛生責任者の資格要件を規定。養成講習会の標準的なプログラムの改訂。

➤ 動画・リーフレットの作成

HACCP導入のための手順を示した動画、リーフレット等を作成し、公表。

(参考) 食品衛生法等の一部を改正する法律案に対する附帯決議 平成三十年四月十二日 参議院厚生労働委員会 (抄)

二、HACCPに沿った衛生管理の制度化に向け、丁寧な情報提供及び周知の徹底を行うこと。特に、取り扱う食品の特性に応じた取組を実施することとなる営業者に関しては、早期にその対象事業者を明らかにするとともに、食品等営業者の多くが経営基盤の弱い中小事業者である実情に鑑み、十分な準備期間を設け、その取組に新たなコスト負担が生じることのないよう万全を期すとともに、HACCPに基づく衛生管理と同等の水準が確保されるよう十分な支援を行うこと。

(参考) HACCPに沿った衛生管理に関する事業者ヒアリングまとめ

許可業種	ヒアリング団体 (企業)	小規模事業者等が導入できない理由や定着のための課題	団体(企業)の取組例、事業者から要請のある対策	
飲食店営業	飲食店営業 個店の小規模飲食店	(公社)日本食品衛生協会推薦団体 〔(公社)茨城県食品衛生協会〕	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新型コロナの影響や物価高、人材不足で衛生管理が後回しになってしまった ・ 真面目な事業者のモチベーションが続かず、やめてしまった ・ 行政や事業社内での研修・指導を受ける適切な機会が少なかった 等 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 全国の支部において、導入状況調査を実施 ・ 記録簿が簡単に作れるツールやスマホのアプリで記録できるようにならないか ・ ウェブでのe-ラーニングや研修会を受講すること ・ 真面目な事業者のモチベーション継続 等
	チェーン飲食店 (外食)	(一社)日本フードサービス協会推薦企業 〔㈱トリドールホールディングス〕	<ul style="list-style-type: none"> ・ 中規模の一部では商品数や店舗数が増加しても衛生管理担当者が不在のため、生産する商品数や商品特性に柔軟に対応可能な人材教育ができていない ・ 記録、施設・設備の修繕管理が不十分なこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 多店舗展開する外食産業向け手引書の作成 ・ 食品安全担当の専任者を設置し、トレーニングを実施 ・ 本社から各業態に対して、指導票による改善要求
	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推薦企業 〔㈱ローソン〕	<ul style="list-style-type: none"> ・ ヒューマンエラーをおこさせない仕組みづくり (管理項目の追加/e-ラーニングの実施/従業員向け衛生ポスターの掲示/オーナー・店長への注意喚起/営業部に対する社内文書・支店長会議/品質管理衛生巡回調査による現場指導) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ コンビニエンスストア向け手引書を作成 ・ 衛生管理計画のチェック項目をもとに独自の店舗衛生チェック項目を設定し運用 ・ 店舗の衛生管理としてスーパーバイザーによる点検、店舗での食品衛生責任者セルフチェックを実施(月1回) ・ 日本語を母語としない従業員向けに理解が難しい単語、概念への解説、やさしい単語への言い換えや文章の構成を簡単にする ・ 商品とパッケージの組合せを分かりやすくし誤包装防止
	スーパーでの調理	(一社)全国スーパーマーケット協会及び推薦企業 〔㈱タイヨー、㈱シジシージャパン〕	<ul style="list-style-type: none"> ・ 記録を取ることが目的となり、形骸化している ・ 人手不足で指導する人や時間がない ・ 商品をグループ化して管理することへの理解が難しい ・ 地域により保健所の指導が一律ではない 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 社内研修、セミナー開催 ・ 手引書のほか、手引書を補足するマニュアルも作成 ・ 資格制度の導入
販売業	食肉販売業	全国食肉事業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 記録の実施状況は、1～5人以上で8割、それ以上で9割、業態別には小売専業で7割 ・ 課題は、記録業務が負担、紙では振返りが難しい ・ 6割がスマホ等で記録したい意向。1～5人では4割。 →スマホやタブレット等で記録したい理由は、管理に場所を取らない、簡単に記録できる。 →手書きで記録したい理由は、アプリ等の操作方法が難しそう。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手引書、ポスター等でHACCPをわかりやすく説明(例として交差点等)、「チェックして記録」が重要と啓発 ・ 一般と重要管理を一枚に集約するなど記録様式を簡素化 ・ 小規模向けに簡易な手順書例、ステップアップ用の手順書例も提示(食肉処理業での例) ・ 現場で簡単な入力・操作、かつ無料の支援ツールを開発 ・ デモ等による実地指導を通じ普及、また多言語化も検討
	魚介類販売業	全国水産物商業協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人材不足で記録が難しい ・ チェックや記録業務増加による従業員の手間が増えた ・ 制度そのものを理解していない店も多い 他 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮魚小売商向け手引書・チェックシートを作成・配布 ・ 講習会の実施

(参考) HACCPに沿った衛生管理に関する事業者ヒアリングまとめ

	許可業種	ヒアリング団体 (企業)	小規模事業者等が導入できない理由や定着のための課題	団体(企業)の取組例、事業者から要請のある対策
製造・加工業	菓子製造業	全国菓子工業組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> 施設設備の導入が必須と解釈している営業者もいるため、ソフトの対応であることを普及する必要性 導入が完了するには第3者認証が必須と誤解している事業者がいる 	<ul style="list-style-type: none"> セミナーの開催(正しい理解の普及等) 全会員への手引書・様式の郵送
	しょうゆ製造業	日本醤油協会／(一財)日本醤油技術センター	<ul style="list-style-type: none"> 小規模事業者では事業者意識(商品特性上、危害発生が少ないという経験則)、記録の習慣がない、リスクの想定不足(加工品等塩分が低いものへの対応不足)がある 中規模事業者では専門人材の不足(全商品に対する危害分析が困難) 大規模では多品目化による管理の複雑化 	<ul style="list-style-type: none"> 小規模向けには、一般衛生管理の重要性をわかりやすく周知し、記録の必要性の明確化、JAS制度との連携活用やウェブ講習会の実施 中・大規模向けには、HACCPの考え方の再整理、危害要因分析の実務支援、専門人材育成研修の継続実施
	そうざい製造業	(一社)日本惣菜協会	<ul style="list-style-type: none"> 社内にHACCPの知識がある人材がいない HACCPに取り組む人員が不足している HACCPに取り組む時間がない 経営者の関与が少ない 	<ul style="list-style-type: none"> 手引書の作成、資格制度の導入 HACCP導入を進めていくための人材育成 研修に演習を盛り込む AIの活用も一助となる
	漬物製造業	全日本漬物協同組合連合会及び推薦企業 [株]遠藤食品	<ul style="list-style-type: none"> 導入に至っていないのは従業員20人以下の施設が多い 	<ul style="list-style-type: none"> 手引書の作成、資格制度の導入 毎年6月を衛生管理月間と位置づけ 各都道府県・ブロックでの衛生講習会の実施(年1回)

導入によって得られた副次的効果

経営者・従業員の意識向上	<ul style="list-style-type: none"> お店の意識がかわり、従業員の衛生管理への対応が変わった(水産) 衛生管理の理解が深まり、社員や従業員の意識が向上(菓子、そうざい) 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(飲食) 経営者の安全に対する認識が高まった(スーパー)
社内コミュニケーションの円滑化	<ul style="list-style-type: none"> 経験則に頼っていたことが根拠をもって説明できるようになった(スーパー) 社内コミュニケーションの活発化(菓子、そうざい)
作業の効率化	<ul style="list-style-type: none"> 問題の可視化による作業の効率化(水産) 製造現場の整理・整頓が進み、作業効率、衛生管理が向上(そうざい)
取引先／顧客の関係良好	<ul style="list-style-type: none"> クレームの減少(飲食、水産) 取引先との対応の円滑化、認証取得により、新規顧客の獲得や取引の継続につながった(そうざい)
食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> 食品ロスの削減と管理がよくなるようになった(水産) 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ロス削減につながる(飲食)