



## 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の衛生管理基準の制度化

令和3年6月から、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施することとなった。それまで営業者が実施すべき衛生管理の基準は、各都道府県等の条例で規定されていたが、改正により、衛生管理の基準は食品衛生法施行規則に規定した。

## HACCPに基づく衛生管理

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、衛生管理を行う。主に大規模事業者が対象。

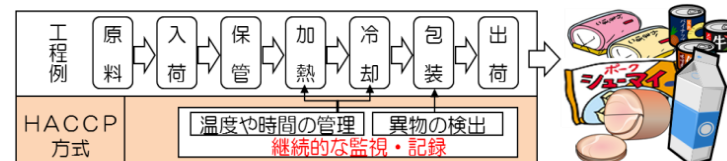
## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

業界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行う衛生管理。主に小規模事業者等が対象。

- ・食品を製造し、又は加工する営業者であって、併設又は隣接した店舗においてその施設で小売販売するもの
- ・飲食店営業その他の食品を調理する営業者
- ・食品を製造・加工・貯蔵・販売・処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場 等

## HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



## 営業者等が衛生管理として実施すること

- ➡ 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき**衛生管理計画を作成し**、従業員に**周知徹底を図る**
- ➡ 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について**具体的な方法を定めた手順書**を作成する
- ➡ 衛生管理の実施状況を**記録し、保存する**
- ➡ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）**検証し**（振り返り）、**必要に応じて内容を見直す**

※小規模営業者等は、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して上記を実施してもよい。

一般衛生管理 (省令66条の2 別表17)	HACCPに沿った衛生管理 (省令66条の2 別表18)
食品衛生責任者等の選任	危害要因の分析
施設の衛生管理	重要管理点の決定
設備等の衛生管理	管理基準の設定
使用水等の管理	モニタリング方法の設定
ねずみ及び昆虫対策	改善措置の設定
廃棄物及び排水の取扱い	検証方法の設定
食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理	記録の作成
検食の実施	小規模営業者等への弾力的運用
情報の提供	
回収・廃棄	
運搬	
販売	
教育訓練	

## HACCPに沿った衛生管理に関する自治体調査の結果

自治体に対し導入状況について行ったアンケート調査結果によると、多くの自治体において、営業許可の申請時及び監視指導時（通常監視・重点監視・食中毒調査等）に、HACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認していた。HACCPの「導入」の判断方法としては、①衛生管理計画を策定していること、②計画を作成の上、記録をとっていること、③さらに振り返り（衛生管理計画の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す）を行っていること、のいずれかであった。

HACCPの導入率について、157自治体中43自治体で集計がなされており、そのうち、導入率8割を超える自治体では、申請時の機会を活用し、営業開始前までに衛生管理計画が作成されていることを確実に確認していた。

## HACCP導入率（導入率を集計している自治体のデータから）

導入率	HACCP導入の判断			自治体での取組例
	①衛生管理計画	②衛生管理計画+記録	③衛生管理計画+記録+振り返り	
>80%	7	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>営業許可申請時に衛生管理計画の作成完了を確認している。</li> <li>新規・更新許可交付時の研修で衛生管理計画を作成し、確認しステッカーを渡している。</li> <li>申請時、更新時のHACCP導入指導を重点的に行っている。定着に関しては監視のタイミングなどを活用して確認している。</li> <li>営業届出がオンラインで申請された場合もHACCPについての取組の記載がなければ電話で確認。</li> </ul>
80~50%	12	4	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>申請時に衛生管理計画の作成を指導している他、更新時、監視のタイミングで確実にフォローアップする。営業届出は更新もなくフォローアップが困難。</li> <li>監視票のHACCP項目について、8点以上を導入、18点以上を定着と評価。</li> <li>台帳に営業者毎の導入状況を記録し、未導入の場合は次回指導する。</li> </ul>
<50%	12	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>申請時に様式等を手交し、立ち入り検査時に衛生管理計画の確認をしている。</li> <li>営業時間が夜間の店舗や外国籍の営業者の指導に苦慮している。</li> <li>監視や申請の立入時に計画があることを確認した場合にカウントする。</li> <li>監視結果を集計しているが、導入や定着の指標がないため、監視員の間でばらつきがある。</li> </ul>

※自治体により導入率の集計方法は異なる

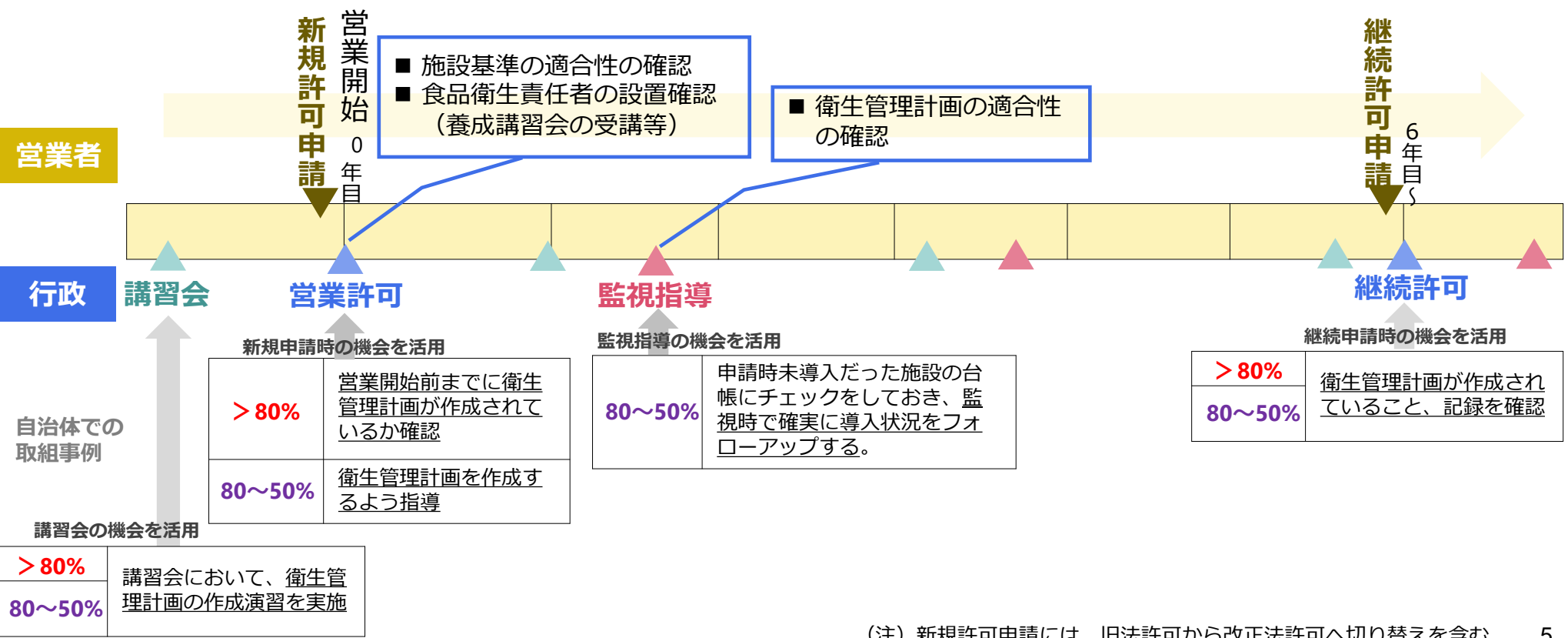
# HACCPに沿った衛生管理に関する自治体の現状

<自治体調査>

**現状**

○ HACCPに沿った衛生管理（法第51条）では、営業者（規則第66条の2に規定する者を除く。）は、衛生管理計画の作成等が義務づけられているが、通常、監視指導時に確認を行うこととなっている。

適合性の確認	営業許可申請時	監視指導時	継続許可申請時
施設基準（法第55条）	○	○	○
HACCPに沿った衛生管理（法第51条）		○	



(注) 新規許可申請には、旧法許可から改正法許可へ切り替えを含む。 5

# (参考条文) 食品衛生法

## 【参考】

### 食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）

**第五十一条** 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十四条及び第五十七条第一項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
- 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。
- ② 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
- ③ 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

**第五十五条** 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

- ② 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。
  - 一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者
  - 二 第五十九条から第六十一条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者
  - 三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

### 食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）

**第六十六条の二** 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

- ② 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十八のとおりとする。
- ③ 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な遵守しなければならない。
  - 一 食品衛生上の危害の発生を防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。
  - 二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。
  - 三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。
  - 四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- ④ 次に掲げる営業者については、前項第一号中「作成し、」とあるのは「必要に応じて作成し、」と、同項第三号中「記録し、保存すること。」とあるのは「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて、同項の規定を適用する。
  - 一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者
  - 二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。）
  - 三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者
  - 四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者

# 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：

## 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 <sup>*4</sup>		導入に向けて準備中である <sup>*5</sup>	
	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 <sup>*1*3</sup>	75.2	83.4	23.2	16.0
製造・加工業 <sup>*2*3</sup>	76.7	83.9	22.6	13.8
販売業 <sup>*2*3</sup>	78.4	88.5	19.6	13.3

<sup>\*1</sup> 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%)

<sup>\*2</sup> 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

<sup>\*3</sup> 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

<sup>\*4</sup> 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。

<sup>\*5</sup> 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：

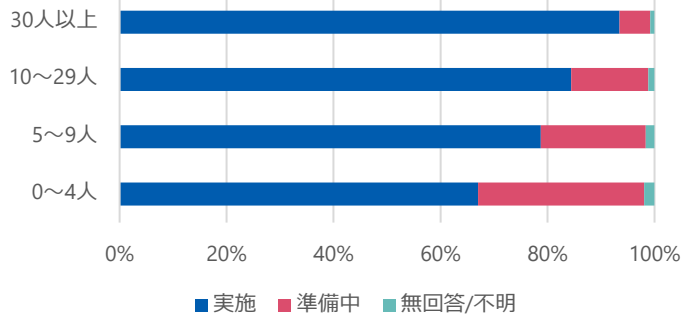
## 導入状況

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。

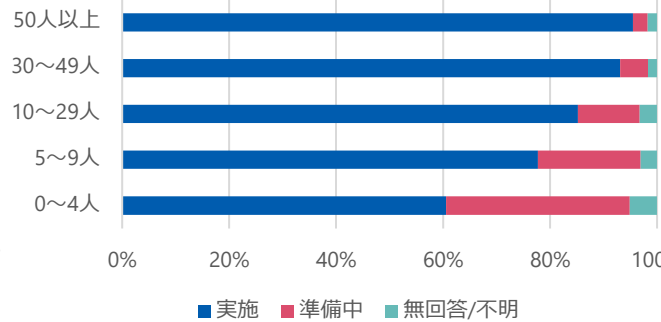
### 令和3・4年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

\*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%）

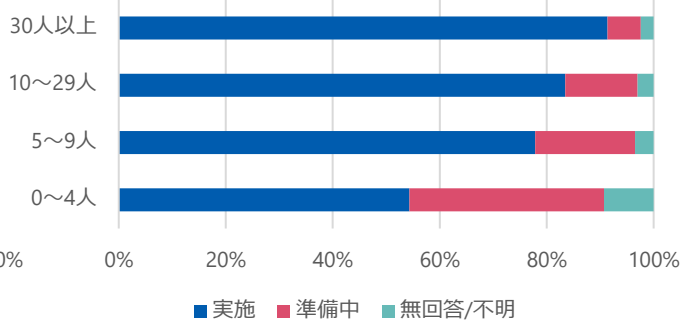
令和3年度 飲食店営業



令和4年度 製造・加工業



令和4年度 販売業

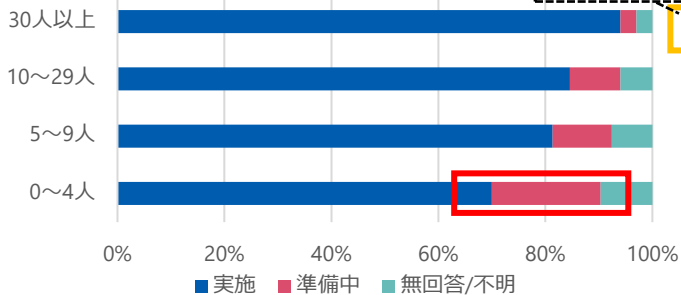


令和3・4年に回答のあった約2万施設にアンケートを送付

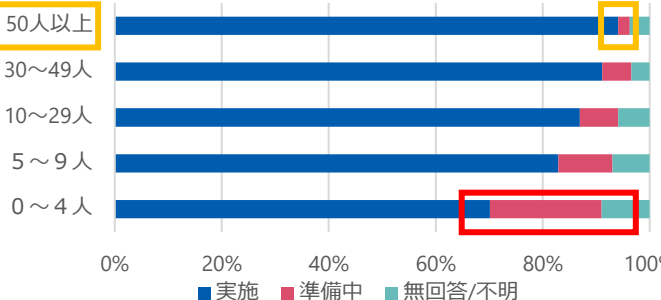
### 令和7年度：飲食店、製造・加工業、販売業でのHACCPに沿った衛生管理の導入状況（規模別）

\*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%）

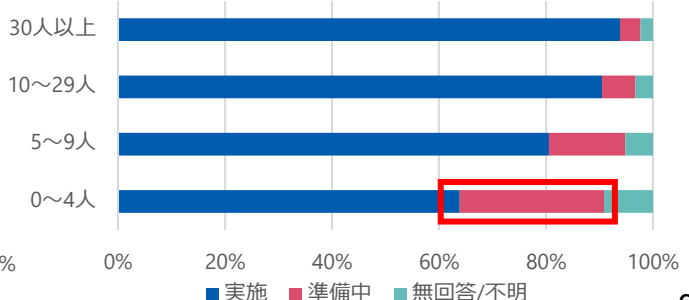
令和7年度 飲食店営業



令和7年度 製造・加工業



令和7年度 販売業



## (参考2) HACCPに沿った衛生管理に関する事業者ヒアリング概要

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、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ったところ、**人材教育の必要性、記録の工夫、事業者のモチベーション向上**等の意見があった。

### 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"> <li>● 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]</li> <li>● 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]</li> <li>● 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]</li> <li>● 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]</li> <li>● 研修や指導を受ける機会が少ない（飲食、水産、食肉）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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]</li> <li>● 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]</li> <li>● 経営者の関与が少ない（そうざい）</li> <li>● 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]</li> <li>● 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）</li> <li>● 地域により保健所の指導が一律ではない（スーパー）</li> </ul>

### 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）

## (参考1) 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。

## (参考2) 第5～8回部会での委員からのご意見 (続き)

### 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。

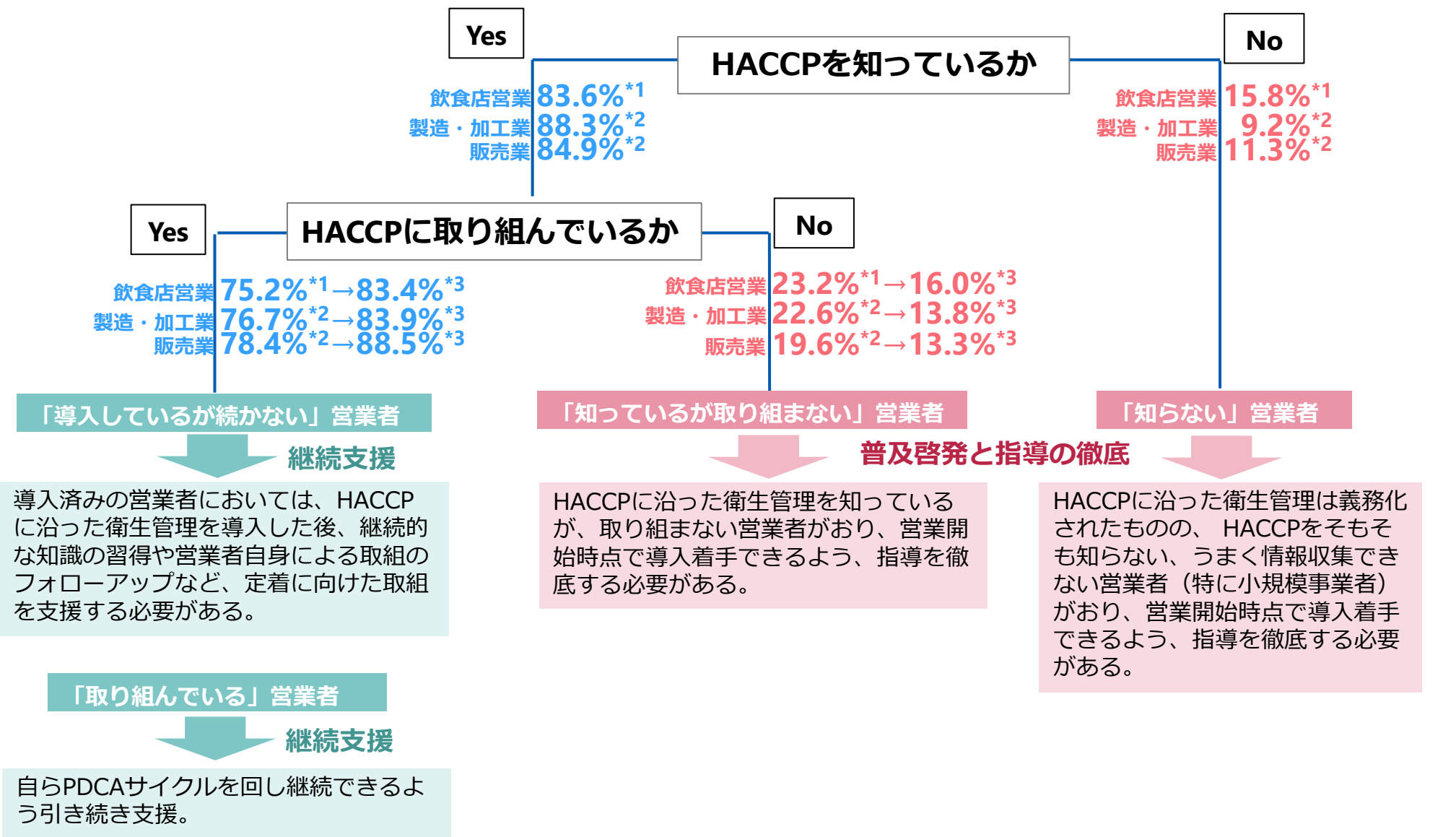
#### 情報共有・人材育成：

- 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。

# HACCPに沿った衛生管理に関する事業者の現状



# HACCPに沿った衛生管理の徹底について

## 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。
- 実態把握事業の営業者に対する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。
- 自治体へのアンケート調査の結果では、HACCPの導入率を集計している43自治体のうち、導入率の判断手法が異なるものの、導入率80%を超える自治体が11、80%から50%の自治体が17、50%未満の自治体が15であった。

## 課題（案）

- HACCPに沿った衛生管理については、令和2年の義務化から5年を迎えたが、アンケート調査の結果を踏まえると、依然として、営業者によっては導入が進んでいない状況が推察される。
- 導入が進んでいない営業者においては衛生管理計画の作成に取り組めていない者もあり、通常の監視時の指導のみでは、HACCPに沿った衛生管理を徹底させることは難しい。
- 衛生管理計画の作成できている営業者においても、記録の習慣化ができていない、作業が形骸化してしまうなど、取組を継続できていない者もいる。

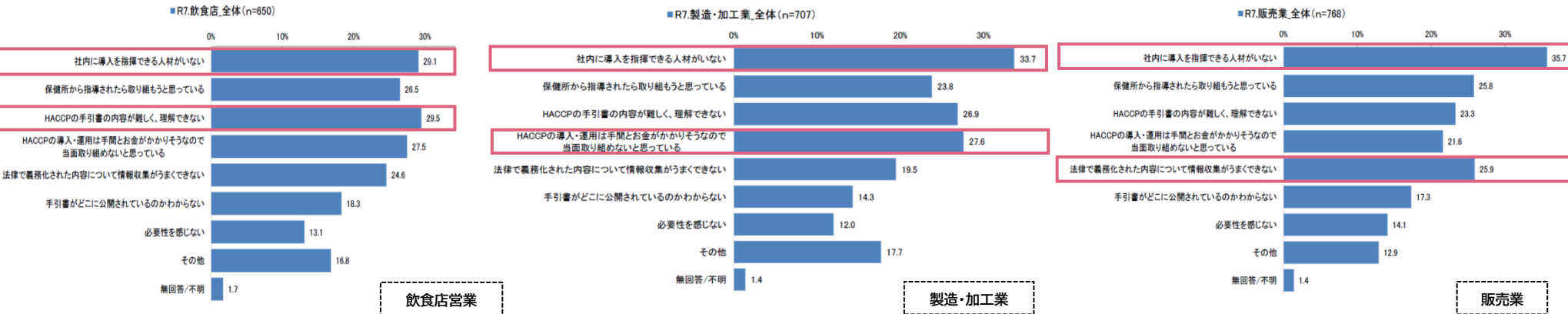
○ 参考資料



# (参考1) 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"> <li>・ 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</li> <li>・ 真面目な事業者のモチベーションが続き、やめてしまった</li> <li>・ 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 全国の支部において、導入状況調査を実施</li> <li>・ 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</li> <li>・ ウェブでのe-ラーニングや研修会を受講すること</li> <li>・ 真面目な事業者のモチベーション継続 等</li> </ul>
	チェーン飲食店	(一社)日本フードサービス協会推薦企業 〔(株)トリドールホールディングス〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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</li> <li>・ 記録、施設・設備の修繕管理が不十分なこと</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 多店舗展開する外食産業向け手引書の作成</li> <li>・ 食品安全担当の専任者を設置し、トレーニングを実施</li> <li>・ 本社から各業態に対して、指導票による改善要求</li> </ul>
	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 〔(株)ローソン〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コンビニエンスストア向け手引書を作成</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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)</li> <li>・ 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</li> <li>・ 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</li> </ul>
	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 〔(株)タイヨー、(株)シジシージャパン〕	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 記録を取ることが目的となり、形骸化している</li> <li>・ 人手不足で指導する人や時間がない</li> <li>・ 商品をグループ化して管理することへの理解が難しい</li> <li>・ 地域により保健所の指導が一律ではない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社内研修、セミナー開催</li> <li>・ 手引書のほか、手引書を補足するマニュアルも作成</li> <li>・ 資格制度の導入</li> </ul>
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"> <li>・ 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。</li> <li>・ 課題は、記録業務が負担、紙では振返りが難しい。</li> <li>・ 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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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)、「チェックして記録」が重要と啓発。</li> <li>・ 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。</li> <li>・ 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)</li> <li>・ 現場で簡単な入力・操作、かつ無料の支援ツールを開発</li> <li>・ デモ等による実地指導を通じ普及、また多言語化も検討</li> </ul>
	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"> <li>・ 人材不足で記録が難しい</li> <li>・ チェックや記録業務増加による従業員の手間が増えた</li> <li>・ 制度そのものを理解していない店も多い 他</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鮮魚小売商向け手引書・チェックシートを作成・配布</li> <li>・ 講習会の実施</li> </ul>

## (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"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>セミナーの開催(正しい理解の普及等)</li> <li>全会員への手引書・様式の郵送</li> </ul>
	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"> <li>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</li> <li>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)</li> <li>大規模では多品目化による管理の複雑化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>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</li> </ul>
	そうざい製造業	(一社)日本惣菜協会	<ul style="list-style-type: none"> <li>社内にHACCPの知識がある人材がいない</li> <li>HACCPに取り組む人員が不足している</li> <li>HACCPに取り組む時間がない</li> <li>経営者の関与が少ない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手引書の作成、資格制度の導入</li> <li>HACCP導入を進めていくための人材育成</li> <li>研修に演習を盛り込む</li> <li>AIの活用も一助となる</li> </ul>
	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"> <li>導入に至っていないのは従業員20人以下の施設が多い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>手引書の作成、資格制度の導入</li> <li>毎年6月を衛生管理月間と位置づけ</li> <li>各都道府県・ブロックでの衛生講習会の実施(年1回)</li> </ul>

## 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"> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>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)</li> <li>経営者の安全に対する認識が高まった(スーパー)</li> </ul>
社内コミュニケーションの円滑化	<ul style="list-style-type: none"> <li>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)</li> <li>社内コミュニケーションの活発化(菓子、そうざい)</li> </ul>
作業の効率化	<ul style="list-style-type: none"> <li>問題の可視化による作業の効率化(水産)</li> <li>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)</li> </ul>
取引先／顧客の関係良好	<ul style="list-style-type: none"> <li>クレームの減少(飲食、水産)</li> <li>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)</li> </ul>
食品ロス削減	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品ロスの削減と管理がよくなるようになった(水産)</li> <li>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)</li> </ul>