

食品衛生法改正後の 食品業界の現状と課題

令和4年度 食の安全と安心部会 第5回シンポジウム
学校法人 東京農業大学 食品安全研究センター
令和4年11月30日（水）

公益社団法人日本食品衛生協会
公益事業部 鶴身和彦



令和3年度食品衛生法改正事項実態把握等事業

1. 目的

厚生労働省において、HACCP に沿った衛生管理に取り組むための手引書の見直しや都道府県等による食品等事業者への指導方法の改善等につなげ、合わせて、改正法施行 5 年後の見直しに向けた課題の整理を行い、円滑な制度運用及びさらなる衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び各都道府県等における取組みの実態把握等について調査を行った。

2. 調査方法

- (1) 飲食店調査：自治体が保有する営業許可施設情報等から無作為に選定
- (2) 製造業調査：総合衛生管理製造過程（丸総）、食品安全マネジメントシステムの認証を取得していた施設（民間認証）

※本調査は任意での調査であり、母集団属性に応じた調査票の配布・回収は行っていない。

3. 調査対象

- | | | | |
|-----------|----------|------|-----|
| (1) 飲食店調査 | 103,316件 | 実地調査 | 637 |
| (2) 製造業調査 | 1,494件 | 実地調査 | 9 |



4. 調査期間

令和4年7月～10月

5. 調査内容

- (1) 飲食店調査：食品等事業者におけるHACCPの実施状況、導入効果等の調査、検証
- (2) 製造業調査：「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」から「HACCPに基づく衛生管理」への移行に関する検討

6. 回答数

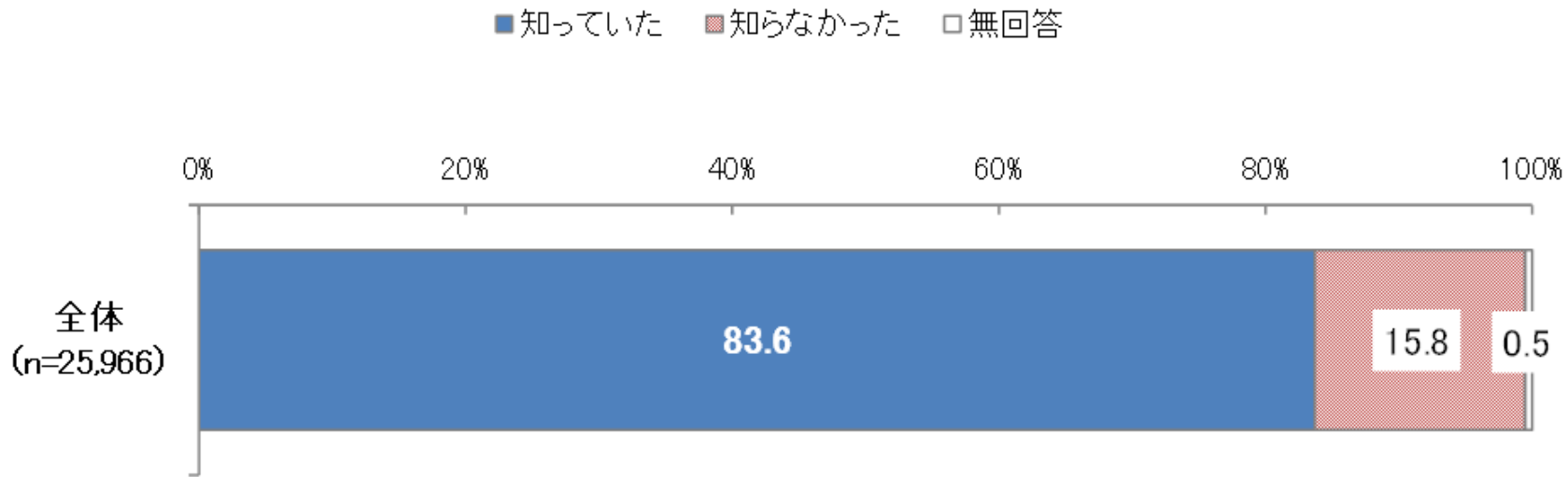
- (1) 飲食店調査
有効回答数 25,966件 (25.1%)
- (2) 製造業調査
有効回答数 664件 (44.4%)



HACCP義務化の認知度

問4. 「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されたことをご存じでしたか。

得られた回答のうち、HACCPの義務化を知っていた事業者は、全体の8割以上を占めた(83.6%)



(%)

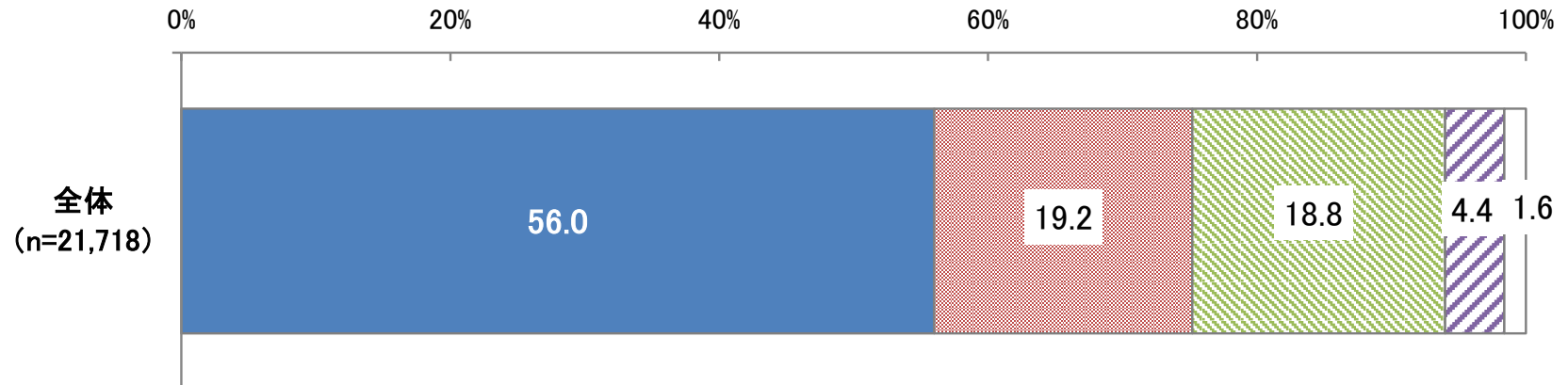
		調査数	知っていた	知らなかった	無回答
全体		25,966	83.6	15.8	0.5
従業員数	0~4人	15,392	78.8	21.1	0.2
	5~9人	3,340	88.3	11.7	-
	10~29人	3,936	90.6	9.3	0.2
	30人以上	3,046	97.3	2.7	-
	無回答	252	46.4	11.1	42.5

「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況

問5. 問4で1（「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されたことを知っていた）と回答した方にお伺いします。貴社における「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

導入状況は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が56.0%、
「HACCPに基づく衛生管理」が19.2%で全体の7割以上の事業者が導入していた

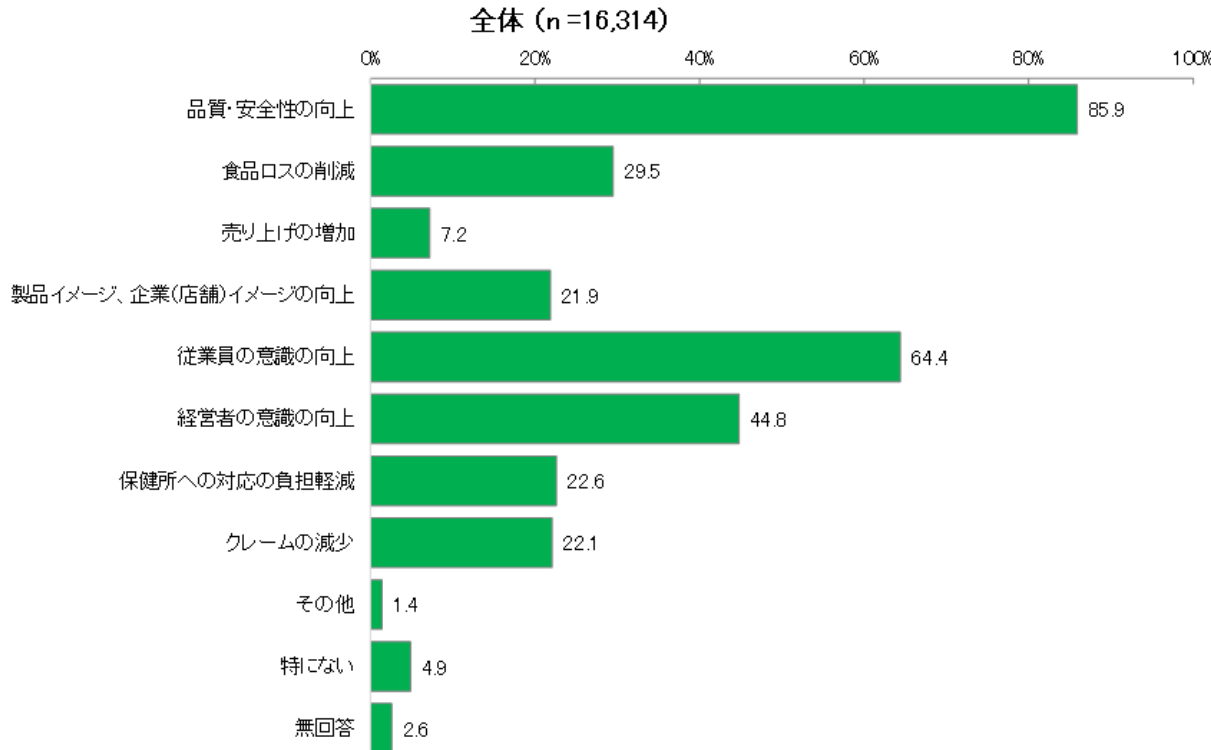
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施している。又は一部実施している
- 「HACCPに基づく衛生管理」を実施している。又は一部実施している
- 実施はしていないが、これから導入する予定である
- 「HACCPに沿った衛生管理」の具体的な内容を知らない
- 無回答



HACCP導入による効果について

問7. 問5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」の導入による効果（又は期待する効果）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

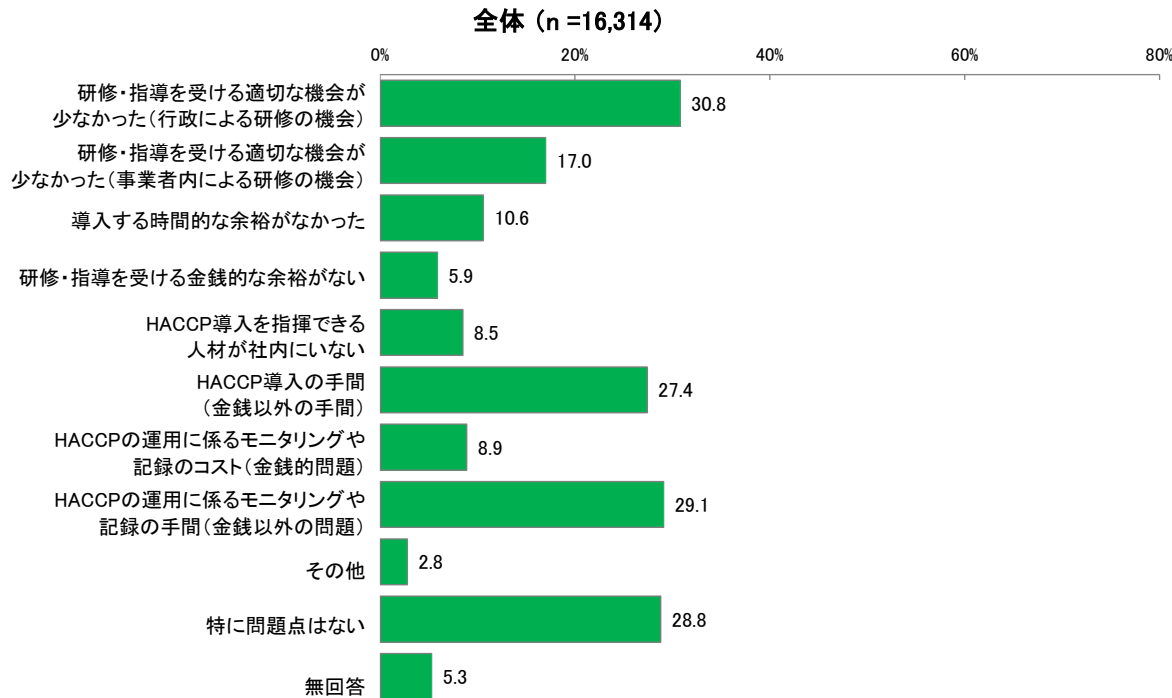
主な効果として、「品質・安全性の向上」(85.9%)、「従業員の意識の向上」(64.4%)、「経営者の意識の向上」(44.8%)があげられた



導入に当たっての問題点

問8. 問5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。

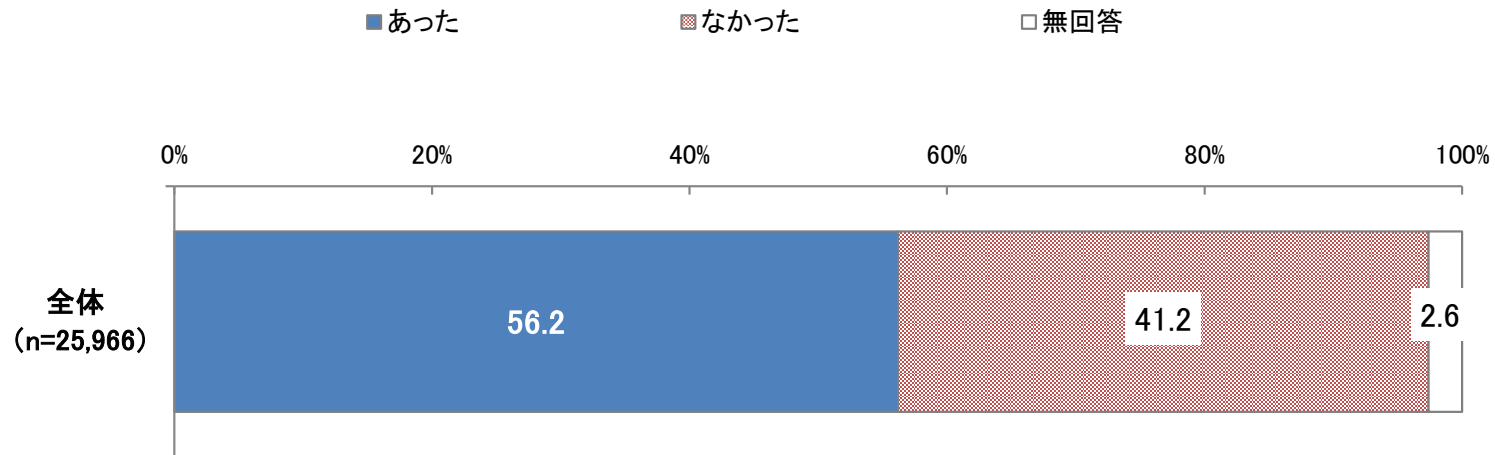
問題点として、「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった（行政による研修の機会）」(30.8%)、「HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）」(29.1%)、「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」(27.4%)があげられた。一方で、「特に問題点はない」(28.8%)と課題を感じていない事業者もみられた



保健所による指導助言の有無

問11. すべての方にお伺いします。HACCPに関して保健所による指導助言はありましたか。

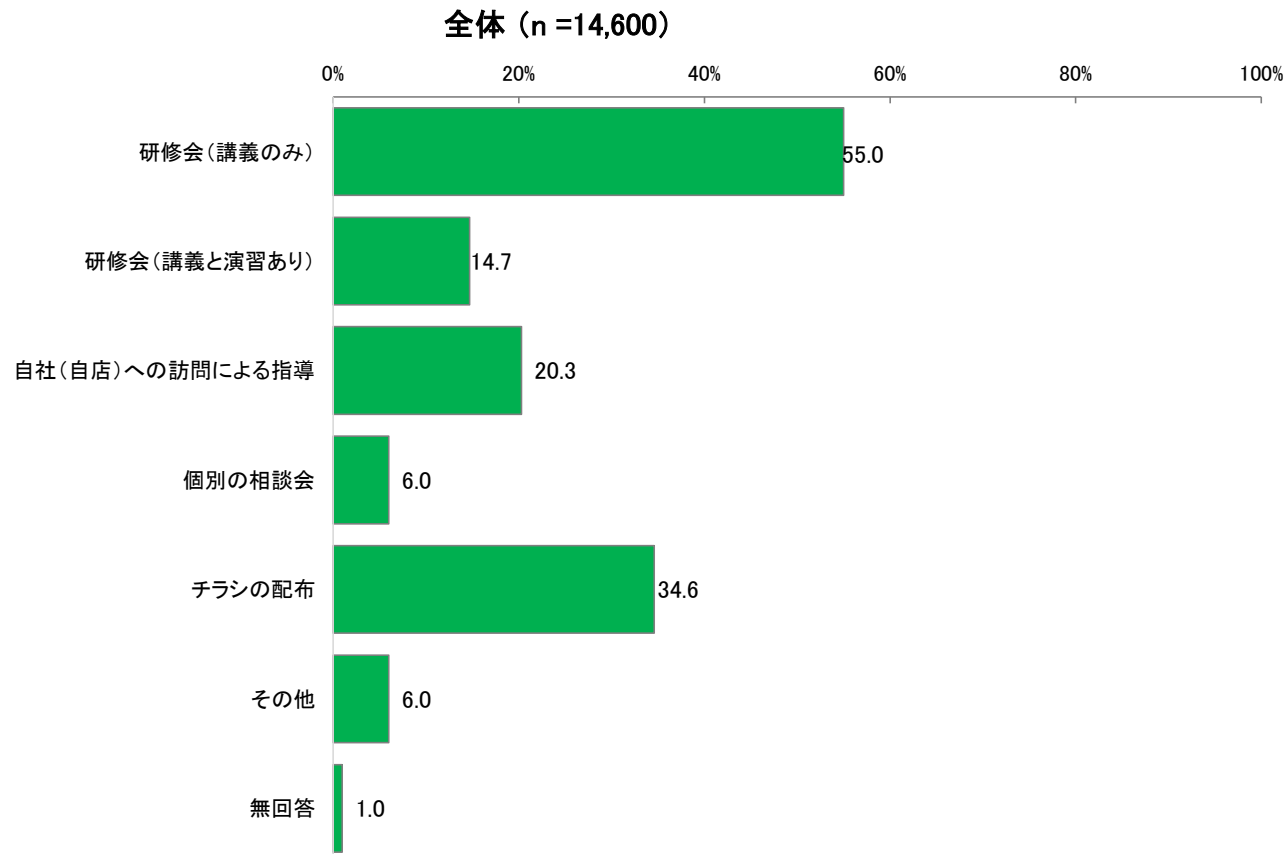
保健所の指導・助言が「あった」が全体の約6割(56.2%)だった



保健所による効果的な指導助言

問12. 問11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。

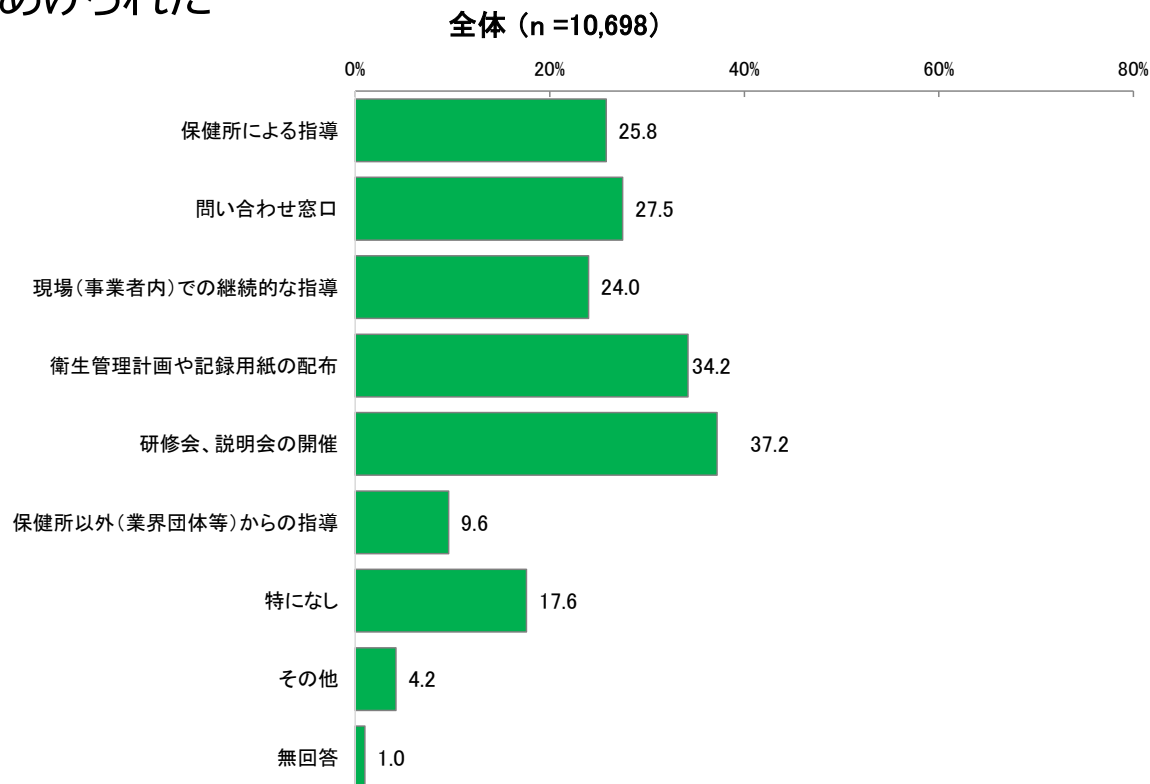
効果的な指導・助言として、「研修会（講義のみ）」（55.0%）が過半数を占めた



HACCPの継続実施に必要なこと

問13. 問11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。

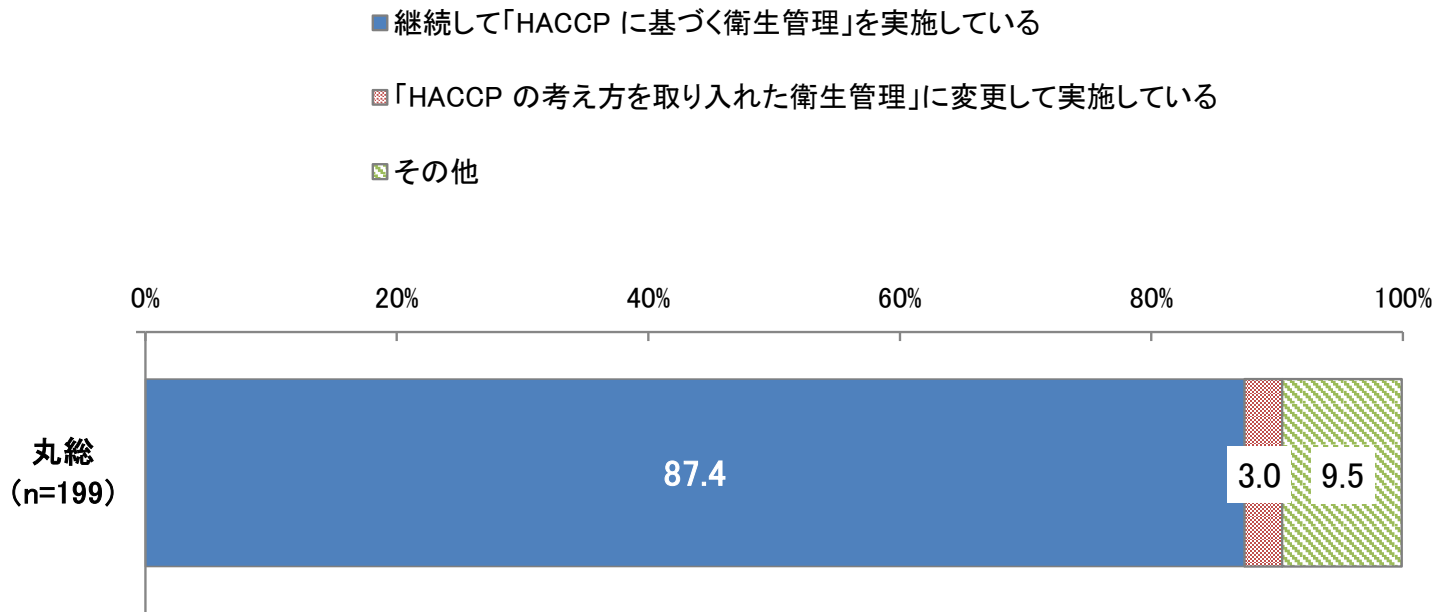
指導助言がなかった事業者が今後HACCPの継続にあたり求めることとして、「研修会・説明会の実施」（37.2%）、「衛生管理計画や記録用紙の配布」（34.2%）、「問い合わせ窓口」（27.5%）があげられた



HACCPの実施状況【丸総】

問4 貴社における「HACCPに基づく衛生管理」の実施状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

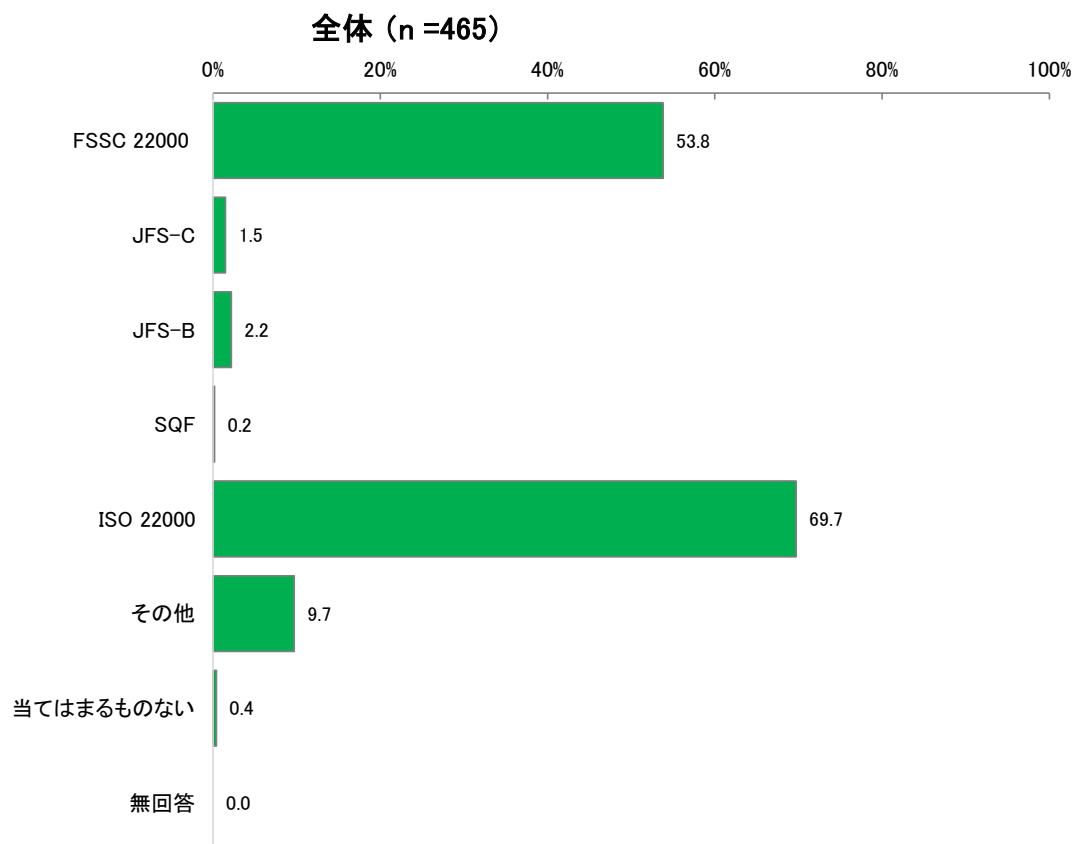
得られた回答のうち、丸総では全体の約9割が継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施していた(87.4%)



取得している民間認証

問4 貴社（貴施設）で取得している民間認証について、当てはまる番号を○で囲んでください。

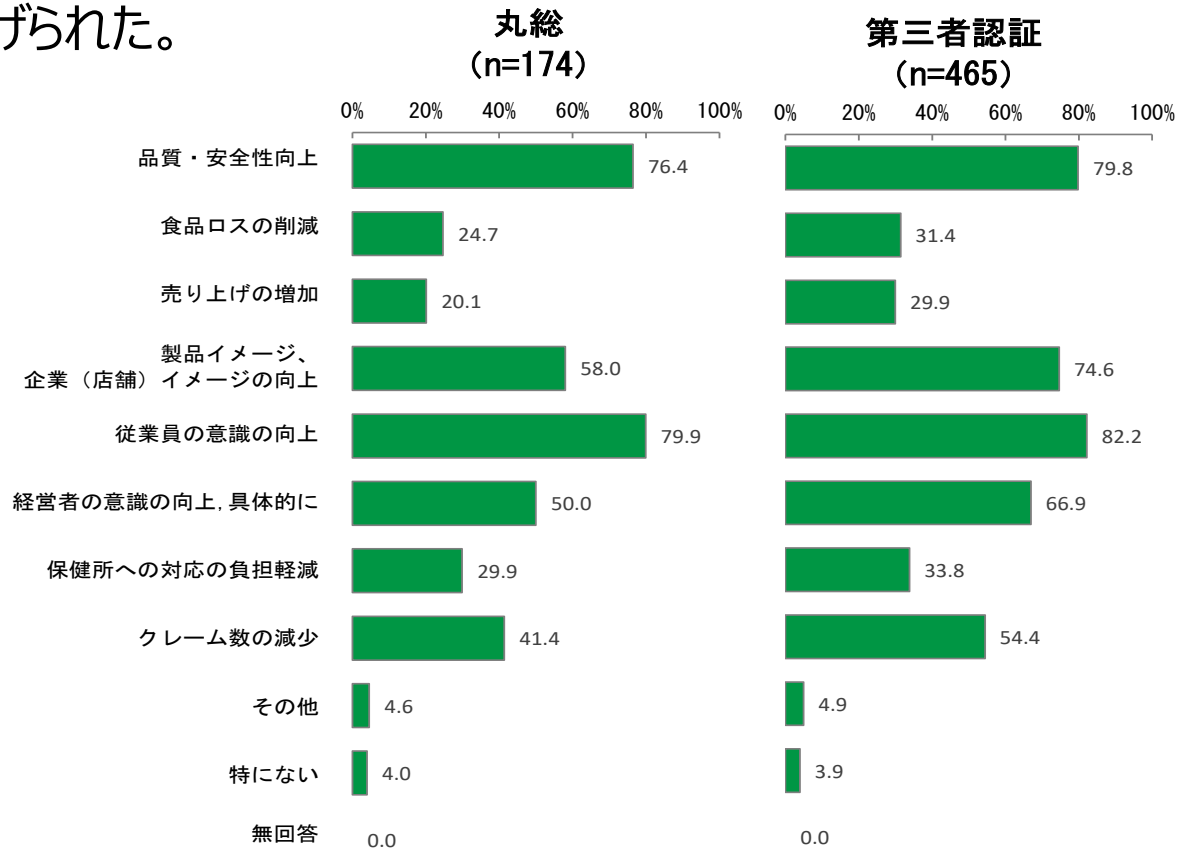
民間認証の取得状況は、「ISO 22000」が69.7%、次いで「FSSC 22000」が53.8%、「その他」が9.7%、「JFS-B」が2.2%、「JFS-C」が1.5%だった



「HACCPに基づく衛生管理」を実施していることによる効果

問5 問4で1（丸総を継承して「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」を実施していることによる効果について、1～10の該当する番号（すべて）を○で囲んでください。また、各番号の選択肢についても該当するものを○で囲んでください。

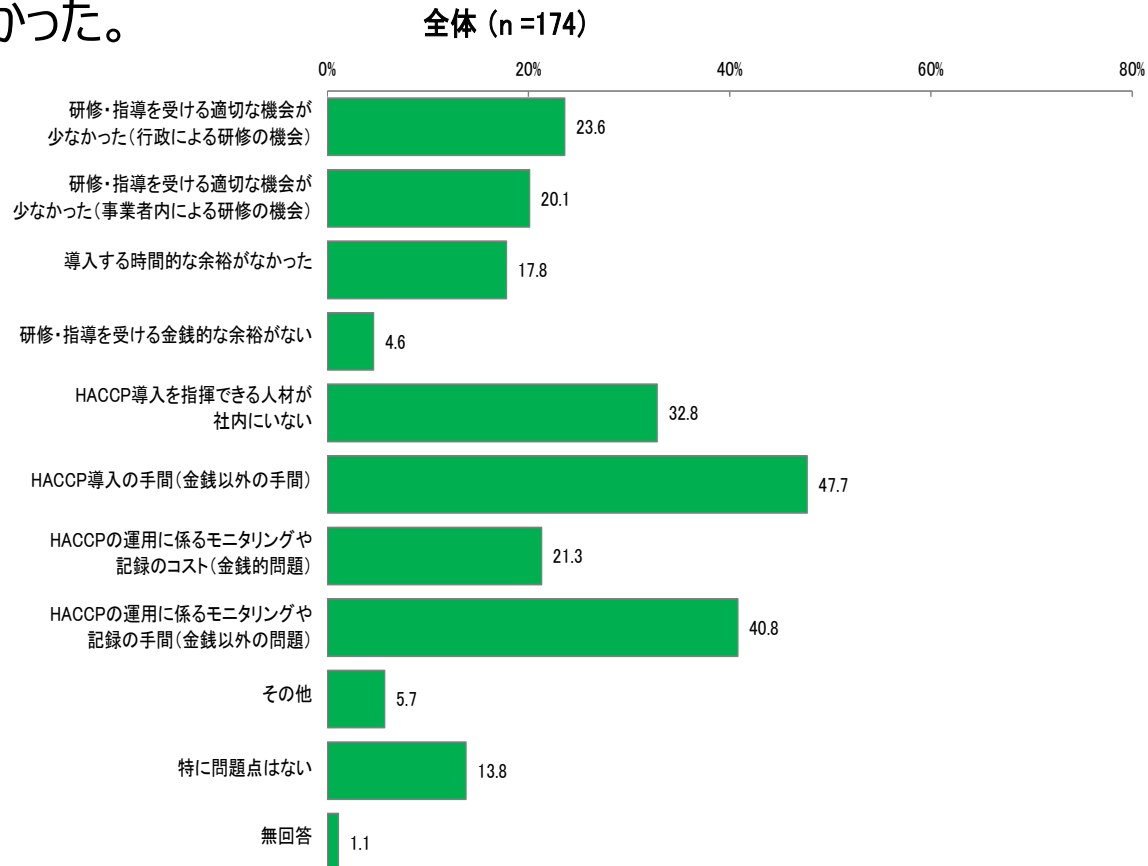
導入による効果は、丸総及び民間認証とも「従業員の意識の向上」、「品質・安全性の向上」75%以上あげられた。



丸総導入時の問題点

問6 問4で1（丸総を継承して「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。丸総導入時の問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

導入時の問題点について、丸総では「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」（47.7%）が最も多かった。

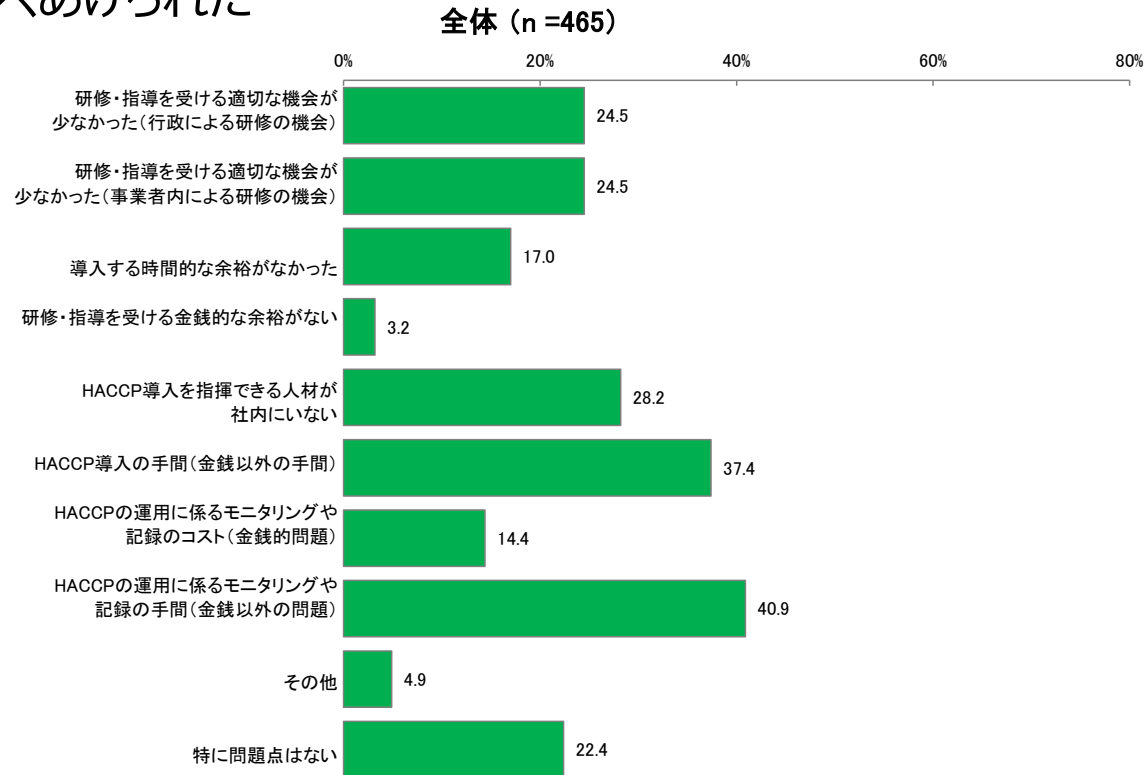


「HACCPに基づく衛生管理」導入時の問題点（第三者認証）

問6 HACCPに基づく衛生管理導入時の問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

導入当時の関係者がいない場合は、類推していただいて結構です。

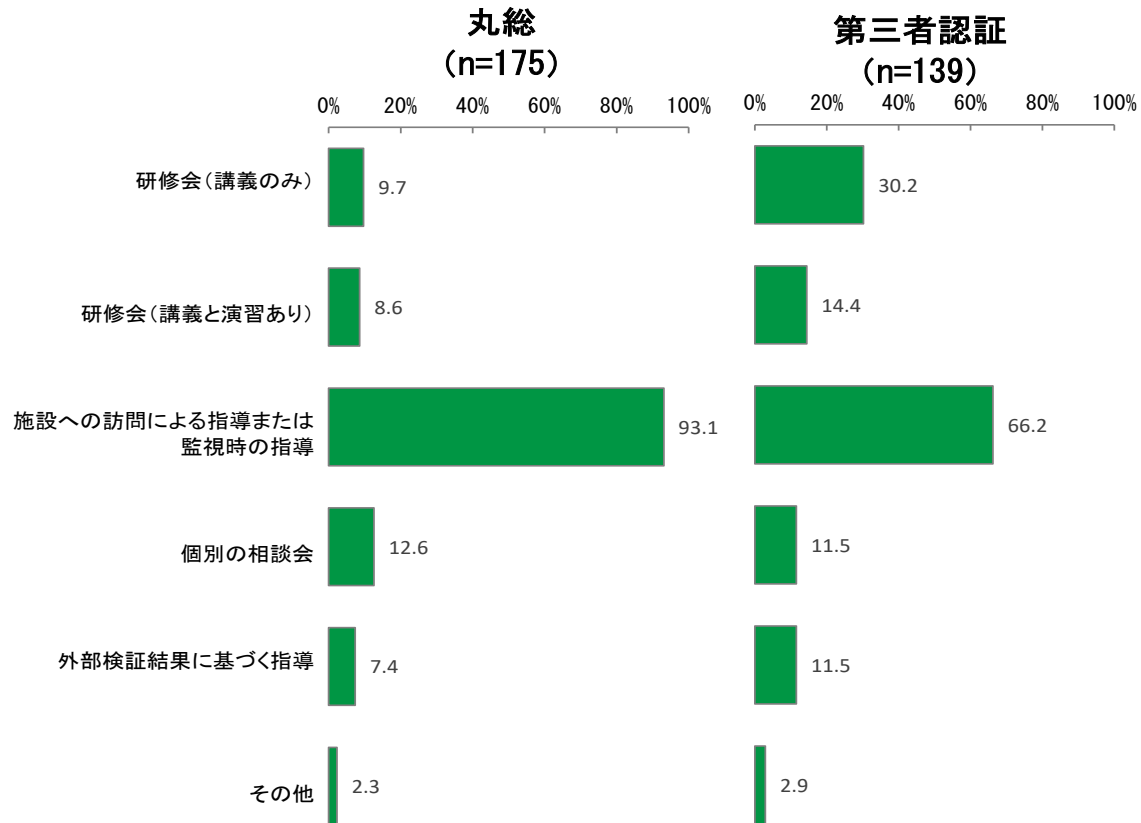
民間認証では「HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間（金銭以外の問題）」（40.9%）が最も多くあげられた



効果的であった指導助言

問11 問10で保健所の指導助言があったと回答した方にお伺いします。
保健所、厚生局による指導助言で、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。

保健所の指導・助言で効果的であったこととして、「施設への訪問による指導または監視時の指導」をあげる事業者割合（丸総93.1%、民間認証66.2%）が、「研修会」等に比して顕著に高かった

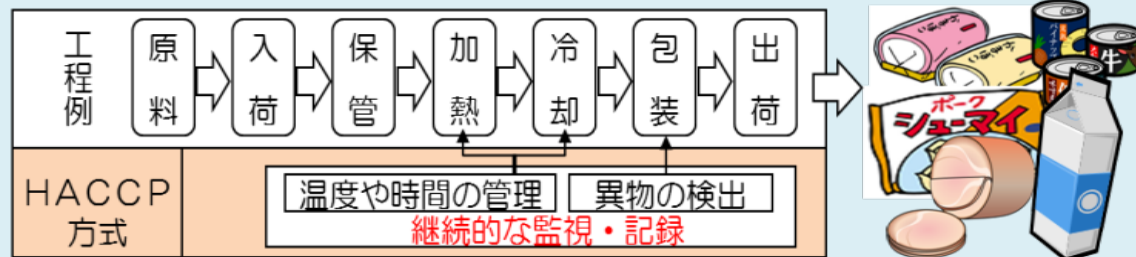


- 本年度の調査の状況
- HACCPとは？
- 最近の食中毒事例から

HACCP(ハサップ)について

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

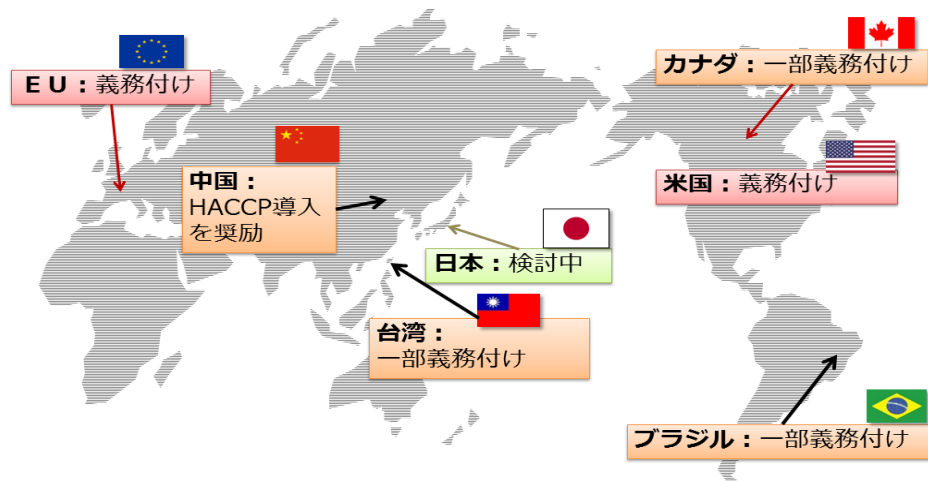
事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握（Hazard Analysis）した上で、原材入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



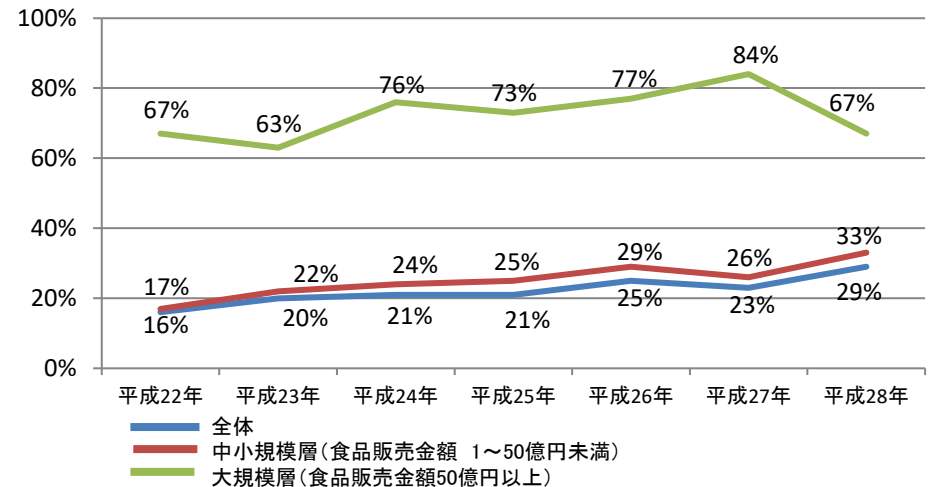
Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

先進国を中心に義務化



国内の中小規模事業者における低い普及率



※日本標準産業分類による食品品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業・たばこ製造業及び飼料・有機窒素肥料製造業を除く）を営む企業であって従業員数5人以上の企業が対象
 ※本社を対象として標本調査を行い、得られた回答から全体の導入調査
 ※導入率には「導入済み」と回答した者の割合

営業者が実施すること

営業者は、次に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。

- 一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、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。



食品衛生法施行規則(昭和23年7月13日付け厚生省令第23号)第66条の2

ご清聴ありがとうございました



公益社団法人日本食品衛生協会

<http://n-shokuei.jp/>

食品衛生に関わる情報を多数掲載しています



HACCP導入のための指導・助言のご案内

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

より安全性の高い食品製造のため、
HACCP構築を推進いたします。

日本食品衛生協会
eラーニングのご案内

食の安心・安全・五つ星事業

食品衛生協会では、消費者の皆さまに安心して食事等をして頂くため、会員(食品等事業者)自らが
行っている衛生対策の実施状況について、店頭に掲示する事業を行っています。

食の安心・安全
五つ星店
Food Safety Five-Star Program

HACCP
の考え方を取り入れた衛生管理実施店

公益社団法人日本食品衛生協会
平成30年度 判定済

