

令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握等事業 概要

本調査は、厚生労働省令和3年度食品衛生法改正事項実態把握等事業として、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を目的として、下記の3項目についてアンケート等に基づく実態把握を行いました。

〔項目〕

- 1 飲食店：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：「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
- 3 施設基準：都道府県等が条例において定める施設基準の省令による平準化の実態把握等

※当該事業の詳細な調査結果は、以下の厚生労働省のHPで公表しています。

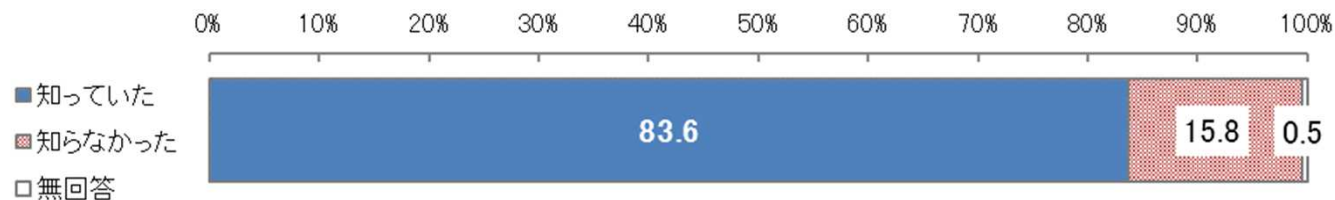
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

1. 飲食店について（状況）

定量調査対象数 103,316件、有効回答数 25.1%

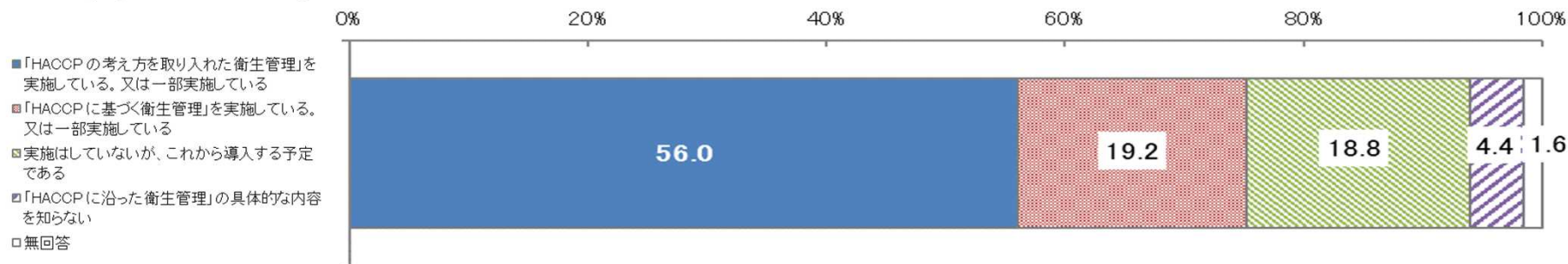
1) HACCP義務化の認知度（問4）

HACCPの義務化を知っていた事業者は、全体の8割以上を占めました。(83.6%)



2) 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況（問5）

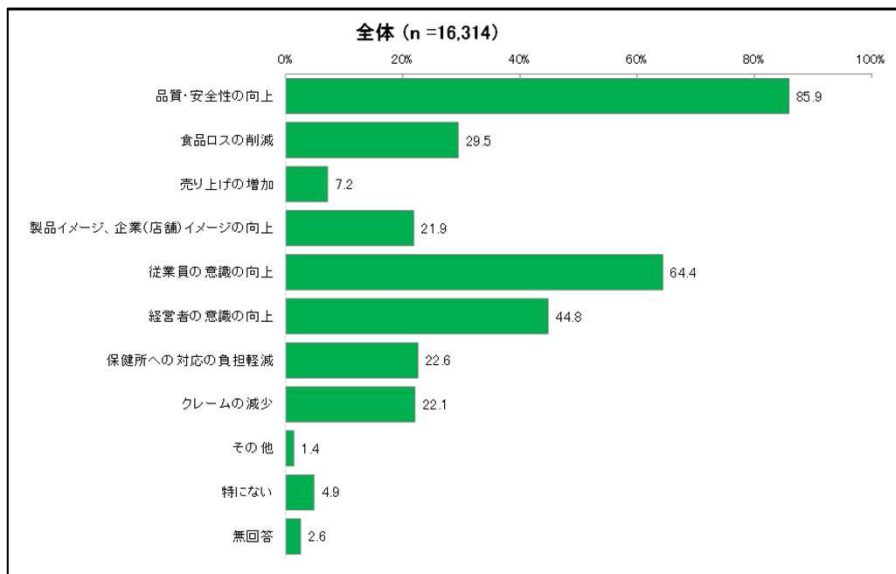
上記設問でHACCP義務化を知っていたと回答のうち、導入状況については「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が56.0%、「HACCPに基づく衛生管理」が19.2%で全体の7割以上の事業者が導入していました。



1. 飲食店について（効果と課題）

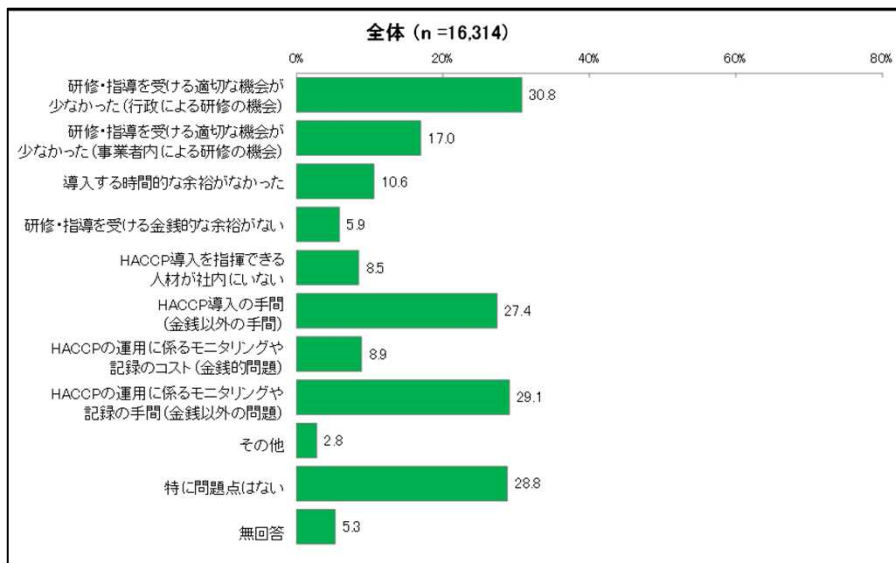
3) HACCP導入による効果（問7）

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%)
があげられました。



4) 導入にあたっての問題点（問8）

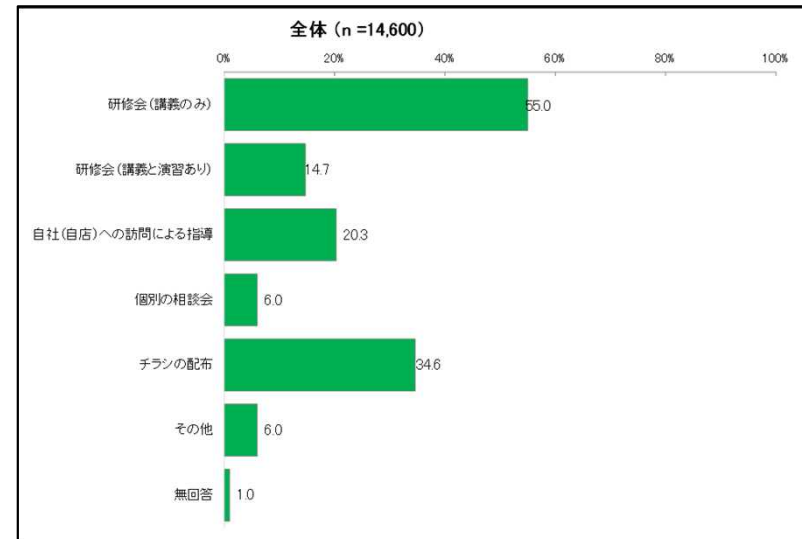
問題点として、
「研修・指導を受ける適切な機会が少なかった
（行政による研修の機会）」(30.8%)、
「HACCP の運用に係るモニタリングや記録の手間
（金銭以外の問題）」(29.1%)、
「HACCP 導入の手間
（金銭以外の手間）」(27.4%) があげられました。
一方で、「特に問題点はない」(28.8%)と
課題を感じていない事業者もみられました。



1. 飲食店について（保健所による指導と今後の継続）

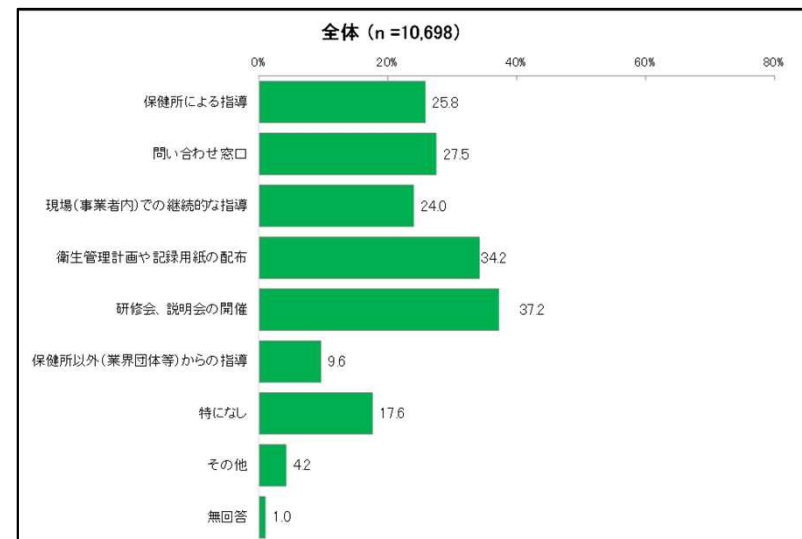
5) 保健所による効果的な指導助言（問12）

HACCP導入に際して、保健所からの指導・助言があったと回答した事業者のうち、効果的な指導・助言として、「研修会（講義のみ）」（55.0%）が過半数を占めていました。



6) HACCPの継続実施に必要なこと（問13）

HACCP導入に際して、指導助言がなかったと回答した事業者が今後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%）があげられました。



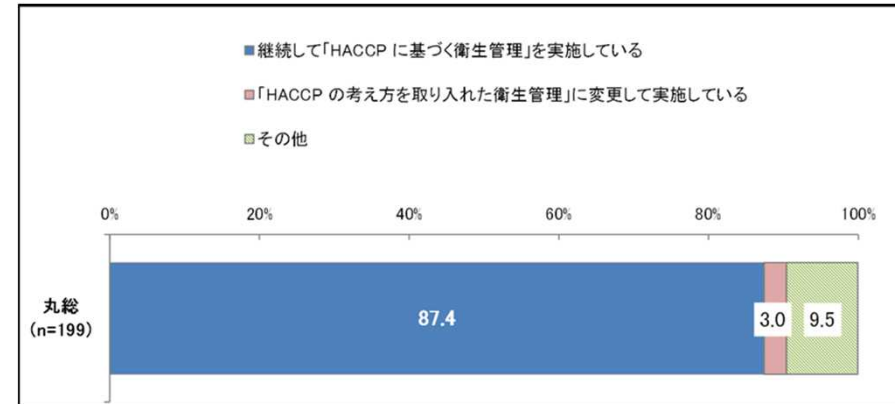
2. 製造業について（状況）

- 調査対象（合計1,494件）
 - 総合衛生管理製造過程（以降、「マル総」という）の承認を受けていた施設381件
 - 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（以降、「民間認証」という）1,113件
- 有効回答数（全体664件（回答率44.4%））
 - マル総199件（回答率52.5%）
 - 民間認証465件（回答率41.8%）

2. 製造業について（効果）

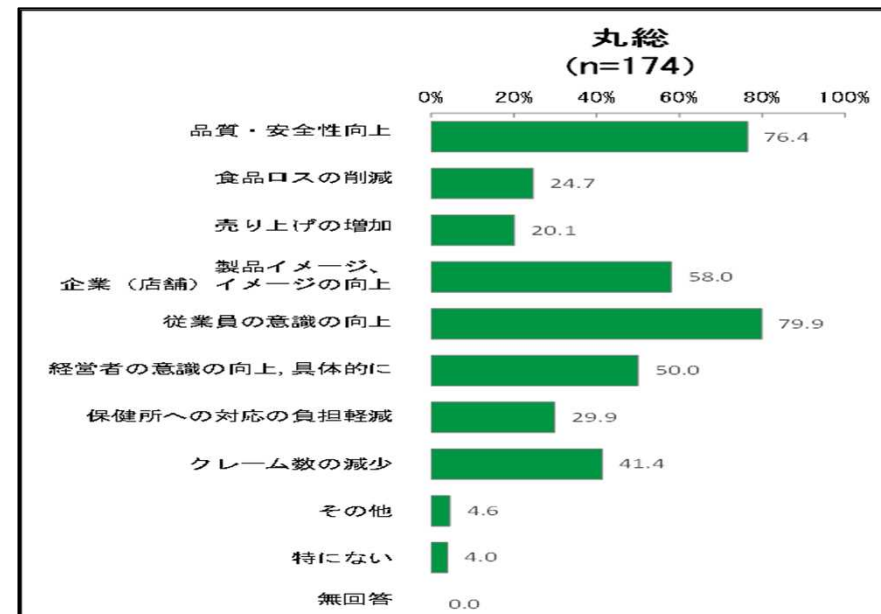
1) HACCPの実施状況（問4）

マル総を取得している施設では全体の約9割が継続して「HACCPに基づく衛生管理」を実施していました(87.4%)。



2) 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）

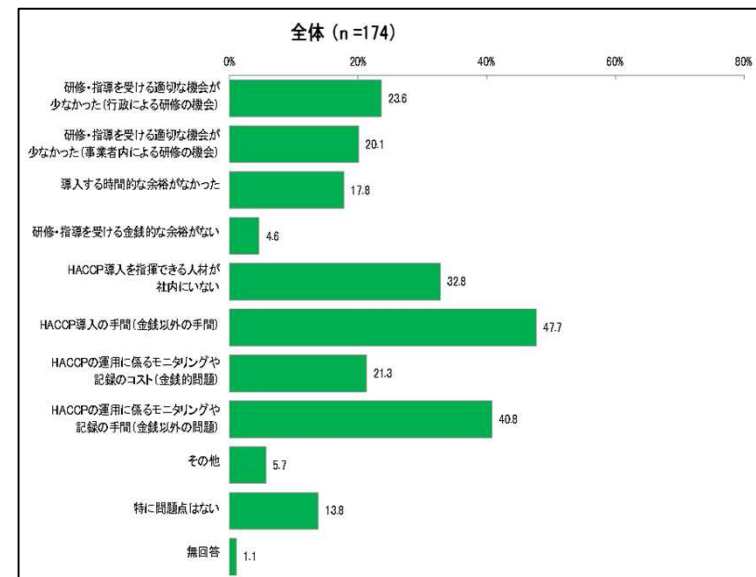
「HACCPに基づく衛生管理」を実施していることによる効果については、「従業員の意識の向上」、「品質・安全性の向上」が、75%以上の回答としてあげられました。



2. 製造業について（課題）

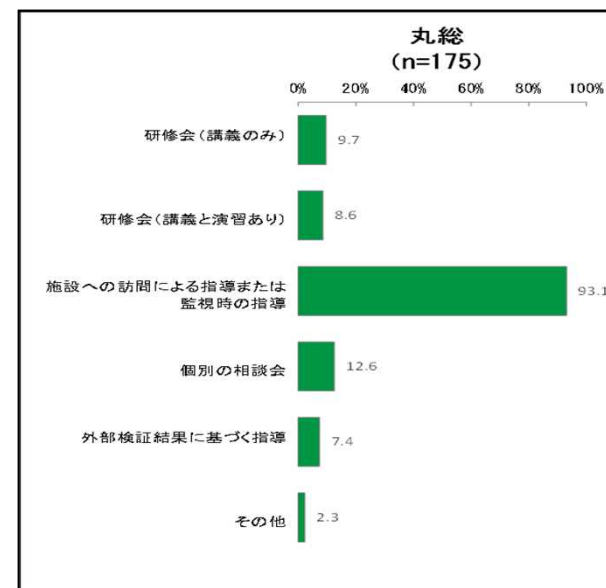
3) マル総導入時の課題（問6）

導入時の問題点について、マル総では「HACCP導入の手間（金銭以外の手間）」(47.7%)が最も多く、次いで、HACCPの運用に係るモニタリングや記録の手間（40.8%）、HACCP導入の指揮人材の不足（32.8%）という結果でした。



4) 導入時に効果的であった指導・助言（問10）

マル総導入時に保健所からの指導があったと回答したのは約9割であった。そのうち、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（93.1%）が、「研修会（9.7%）」等に比して顕著に高い結果となりました。



3. 施設基準について

- 厚生労働省が行った「食品の営業規制に関する検討会」におけるヒアリング、27団体のうち、回答数合計は68件でした。
- 施設基準の内容について、「実態に即している」が59件、「即していない」が4件、「どちらともいえない（即している場合と即していない場合がある）」が5件でした。
- 施設基準にあわせて新規導入した設備等について、「ある」が4件であり、いずれも手洗い設備の再汚染防止構造に関するものでした。