

厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）  
「国際的な基準に基づく HACCP システムの導入に資する研究」  
令和 6 年度分担研究報告書

保健所及び食品衛生監視員に対するアンケート調査が示す  
HACCP に基づく衛生管理の現状と課題

研究分担者 溝口嘉範 広島女学院大学人間生活学部管理栄養学科 准教授

研究要旨：平成 30 年 6 月に食品衛生法等が改正され、原則として全ての食品等事業者に対して HACCP に沿った衛生管理の実施が制度化され、令和 2 年 6 月 1 日から施行された。本研究では食品等事業者が自らの確な危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及び HACCP 導入後の検証を適切に行い、国際的な基準に適合した HACCP システムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資材等を開発し支援すること目的としている。本分担研究では、食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている HACCP に基づく衛生管理に関し、食品等事業者及び保健所の現状と課題を抽出することを目的とし、食品衛生監視員及び保健所へのアンケート調査を実施した。

調査は、食品衛生監視員向け基礎研修会参加者 110 名のうち回答のあった 86 名（回答率 78.2%）の中から、HACCP に基づく衛生管理の指導担当の 46 名を主な分析対象とした。また、任意に選定した 16 保健所すべてから回答を得た（回答率 100%）。

食品衛生監視員及び保健所の双方の視点から、立ち入り施設の HACCP 実施状況は「十分実施できていた」または「概ね実施できていた」とする回答が大部分を占めた。しかしながら、HACCP の各原則、特に危害要因分析や検証においては、一部の施設で改善の余地がある、あるいは不適切と判断される事例が確認された。不適切と判断された根拠としては、潜在的なハザードの列挙不足、危害要因分析の不十分さ、CL の根拠不明確、モニタリング方法の不備、改善措置の具体的内容不足、検証の実施・評価の難しさ等が挙げられた。

また、事業者が必要とするツールや教育資材としては、微生物挙動データ、ハザードや低減方法の一覧、モニタリング・検証方法の例示、具体的な手引書やプラン例などが共通して多く挙げられた。特に、多言語対応を含む分かりやすい従業員教育資材の必要性が指摘された。

食品衛生監視員が指導で苦慮している点として、事業者の HACCP 技術内容への理解不足、監視員自身の知識・経験不足、限られた指導時間内での確認の困難さ、

外国人従業員への教育支援などが挙げられた。これらの課題に対応するため、監視員自身が必要とするツールや教育資材としても、微生物挙動データ、具体的な監視指導方法に関する資料や研修、事例集などが要望された。

本調査により、HACCPに基づく衛生管理の定着には、事業者及び監視員双方に対する実践的かつ具体的な情報提供、ツール開発、教育・研修機会の充実が不可欠であることが改めて確認された。特に、現場の実態に即した技術情報や事例、多言語対応を含む教育資材、そして食品衛生監視員のスキルアップ支援が今後の重要な課題である。

## A. 研究目的

平成30年6月に食品衛生法等が改正され、原則として全ての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の実施が制度化され、令和2年6月1日から施行され、令和3年6月1日に完全施行された。

食品取扱従事者が50名以上の大規模な食品製造・加工業者に対しては、国際的な基準（コーデックス規格）に適合したHACCPに基づく衛生管理を実施することが義務付けられており、対象の事業者は自ら、あるいはコンサルタントや保健所の支援を受けながらHACCPに基づく衛生管理を実施しているところである。

HACCPに沿った衛生管理の義務化から4年が経過し、衛生管理の見直しが必要になってきている。本研究では食品等事業者が自らの確かな危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及びHACCP導入後の検証を適切に行い、国際的な基準に適合したHACCPシステムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資材等を開発し支援すること目的としている。

本分担研究では、HACCPに基づく衛生管理を行う食品等事業者の現状と課題を抽出するために、保健所及び食品衛生監視員に調査を行った。また、保健所における

HACCPの指導や職員教育について、現状と課題を抽出するため、保健所及び食品衛生監視員に調査を行った。

## B. 研究方法

### 1. 食品衛生監視員への調査

令和7年3月に開催された食品衛生監視員向けの基礎研修会参加者に対し、資料1の質問についてGoogleフォーム入力での回答を依頼した。

### 2. 保健所への調査

令和7年3月に任意に選定した保健所に対し資料2の質問についてGoogleフォームでの回答を依頼した。

## C. 研究結果

### 1. 食品衛生監視員への調査

調査対象者110名のうち、86名が回答した（回答率78.2%）。

**HACCPに基づく衛生管理を行う事業者の指導を実施している監視員の抽出**

本年度の HACCP の指導担当を、①主に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者の指導、②主に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者の指導、③「基づく」・「考え方」のいずれの事業者も指導しているという選択肢から選んでもらった結果、①主に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者の指導は 2 名 (2%)、②主に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者の指導は 40 名 (47%)、③「基づく」・「考え方」のいずれの事業者も指導しているは 44 名 (51%) であった (図 1)。

なお、②主に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者の指導を担当していると回答した者は、以降の HACCP に基づく衛生管理に関する質問に対し、「HACCP に基づく衛生管理について詳細を把握していないのでわからない」等と回答する者が大部分であったため、具体的な質問の結果からは除外した。

そこで、本年度 HACCP に基づく衛生管理の指導を行っている、①主に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者の指導の担当及び、③「基づく」・「考え方」のいずれの事業者も指導を選択し、立ち入り実績のある 46 名を対象に、再度、属性についてまとめた。

## 属性

自治体別では、都道府県が 23 名 (50%)、政令指定都市が 5 名 (11%)、中核市が 18 名 (39%)、その他政令市が 0 名 (0%) であった (図 2)。

食品衛生監視員経験年数では、1 年未満 0 名 (0%)、1～3 年未満 13 名 (28%)、3～5 年未満 13 名 (28%)、5～7 年未満 12

名 (26%)、7～10 年未満 3 名 (7%)、10～15 年未満 2 名 (5%)、15～20 年未満 1 名 (2%)、20 年以上 2 名 (4%) であった (図 3)。

役職別では技師級 21 名 (46%)、主任級 14 名 (30%)、係長・班長級 10 名 (22%)、課長補佐級 1 名 (2%)、課長級以上 0 名 (0%) であった (図 4)。所属別では本庁 3 名 (7%)、保健所 43 名 (93%) であった (図 5)。

## 回答結果 (食品等事業者について)

以下は食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている「HACCP に基づく衛生管理」を行う事業者についての質問についての結果である。

なお、HACCP に基づく衛生管理の指導担当であるが、立ち入り実績のない 3 名は問 2～6、9 の回答から除外した。

### 【問 1】本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。(図 6、N=46)

十分実施できていた施設が多かった 14 名 (33%)、概ね実施できていた施設が多かった 22 名 (51%)、改善の余地があった施設が多かった 7 名 (16%)、実施できていない施設が多かった 0 名 (0%) であった。

### 【問 2】本年度の立入り施設の危害要因分析は適切か。(図 7、N=43)

適切である施設が大部分であった 29 名 (67%)、半数以上の施設は適切であった 14 名 (33%)、半数以上の施設が不適切であった 0 名 (0%)、ほとんどの施設が不適切であった 0 名 (0%) であった。

【問 2-1】問 2 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(図 8、N=14)

潜在的なハザード(危害要因)をすべて列挙できていない 8 名(57%)、列挙するハザードは菌種等、具体的なものが列挙できていない 7 名(50%)、危害要因分析が不十分である 8 名(57%)、ハザードが重要かどうかを決定する根拠が不十分または不適切である 2 名(14%)、CCP 決定の根拠が不明確である 5 名(36%)、その他(自由記載) 0 名(0%)であった。

【問 3】本年度の立入り施設の CL の設定は適切か。(図 9、N=43)

適切である施設が大部分であった 35 名(81%)、半数以上の施設は適切であった 8 名(19%)、半数以上の施設が不適切であった 0 名(0%)、ほとんどの施設が不適切であった 0 名(0%)であった。

【問 3-1】の問 3 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(自由記載) (図 10、N=8)

自由記載のため内容を精査してグループ分けした結果が次のとおりである。CL の根拠が不明確 4 名(50%)、CL の意味が分かっていない 2 名(25%)、CL が設定されていない 1 名(13%)、温度管理のみでベルトコンベアの速度の設定がなかった 1 名(13%)、設定した CL と現場の CL が乖離 1 名(13%)であった。

【問 4】本年度の立入り施設のモニタリング方法は適切か。(図 11、N=43)

適切である施設が大部分であった 33 名(77%)、半数以上の施設は適切であった 10 名(23%)、半数以上の施設が不適切であった 0 名(0%)、ほとんどの施設が不適切であった 0 名(0%)であった。

【問 4-1】問 4 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(図 12、N=10)

CL を適切に測定する方法になっていない 6 名(60%)、CL を連続的または適切な間隔で実施できていない 5 名(50%)、その他(自由記載) 0 名(0%)であった。

【問 5】本年度の立入り施設の改善措置の設定は適切か。(図 13、N=43)

適切である施設が大部分であった 32 名(74%)、半数以上の施設は適切であった 11 名(26%)、半数以上の施設が不適切であった 0 名(0%)、ほとんどの施設が不適切であった 0 名(0%)であった。

【問 5-1】問 5 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(図 14、N=11)

製品の改善措置のみ設定されていた 2 名(18%)、機器の改善措置のみ設定されていた 2 名(18%)、改善措置の具体的内容が設定されていなかった 8 名(73%)、その他(責任者の報告し指示を仰ぐと計画に規定され

ていたが、実際の改善方法の記録がなかった) 1名 (9%) であった。

**【問 6】本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。(図 15、N=43)**

適切である施設が大部分であった 30 名 (70%)、半数以上の施設は適切であった 12 名 (28%)、半数以上の施設が不適切であった 1 名 (2%)、ほとんどの施設が不適切であった 0 名 (0%) であった。

**【問 6-1】問 6 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(図 16、N=13)**

事業者からの聞き取りによる監視員の判断 10 名 (77%)、事業者の記録による監視員の判断 8 名 (62%)、その他 0 名 (0%) であった。

**【問 7】事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。(優先度の高い 5 つを選ぶ) (図 17、N=44)**

①各原材料のハザードの一覧 34 名 (77%)、②各ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (例：加熱温度と時間、水分活性、pH など) 39 名 (89%)、③モニタリング方法の例示 35 名 (80%)、④検証のための微生物接種試験に使用する微生物の選定とその性状を例示 17 名 (39%)、⑤ HACCP の基礎研修 (対面・演習) 25 名 (57%)、⑥ HACCP の基礎研修の動画配信 11 名 (25%)、⑦ HACCP の検証のための研修 (対面・演習) 21 名 (48%)、⑧ HACCP の検証のための研修の動画配信 12 名

(27%)、⑨民間認証についての研修 (対面) 1 名 (2%)、⑩民間認証についての研修動画配信 5 名 (11%)、⑪その他 4 名 (9%) であった。その他の自由回答は、「HACCP 運用後に実施すべき具体的な検証方法のマニュアル」、「民間のコンサル会社を導入する支援金や補助金」、「必要に応じた改訂をサポートができるようなツール」、「モニタリングに多く使用される機器(機械)類のメンテナンスに関する資料」が各 1 名であった。

**回答結果 (保健所の対応について)**

以下は HACCP に基づく衛生管理について、保健所の対応に関する質問である。

**【問 8】立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。(図 18、N=46)**

厚生労働省通知の食品衛生監視票に基づいて採点をして判断する 39 名 (85%)、保健所で独自の評価票を作成して判断する 2 名 (4%)、自治体で統一した評価票を作成して判断する 1 名 (2%)、決まった評価票はなく各監視員の判断に任せている 4 名 (9%) であった。

**【問 9】HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間ですか。(図 19、N=44)**

1~2 時間 13 名 (30%)、2~3 時間 22 名 (50%)、3~4 時間 6 名 (14%)、4 時間以上 3 名 (7%) であった。

**【問 10】HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。(図 20、N=46)**

各自自治体や保健所による基礎研修会の実

施 3 名 (7%)、各自治体や保健所による検証にかかる研修会の実施 4 名 (9%)、国による基礎研修会の実施 14 名 (30%)、国による検証にかかる研修会の実施 14 名 (30%)、職場の OJT として研修をする 1 (2%)、本研究班が作成した基礎研修の動画配信 4 名 (9%)、本研究班が作成した検証にかかる研修の動画配信 6 名 (13%) であった。

**【問 11】民間認証 (ISO22000、FSSC2200、JFS-B など) について習得をする機会があるか。(図 21、N=46)**

ある 5 名 (11%)、ない 41 名 (89%) であった。

**【問 11-1】上の問いで「ある」と答えた方は、わかる範囲で具体的にどのような方法か記載してください。研修であれば研修名、主催者、場所、費用など、書籍であれば書籍名、出版社、ホームページであれば URL など。**

明確な研修名の記載はなかったが、国の補助を利用して研修を受講したとの回答が 2 名あった。FSSC22000 内部監査員養成コース (対面)、ISO22000 規格解説 (オンライン) の記述が 1 名あった。

**【問 12】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が HACCP 構築に必要とするツール (例えば、微生物挙動データなど) を記載してください。(自由記載)**

回答が自由記載のため、回答内容別にグループ化した。

1. データ及び基準関連 (19 件) HACCP の根幹であるハザード分析や重要管理点

(CCP) の設定・管理において、科学的な根拠となるデータへのニーズが最も高く見られた。

- ・微生物挙動データ (6 件)
  - ・それぞれの危害と CL の設定の参考にしやすいデータ
  - ・殺菌加熱温度・時間のデータ
  - ・製品の検査データ
  - ・製品の検査結果や各機材の計器等
  - ・微生物および理化学検査データ。
  - ・微生物挙動データ (加熱温度と時間設定の根拠となるデータ)
  - ・微生物挙動データ、CCP 策定根拠等
  - ・微生物挙動データ、HACCP プランの具体的な記述例
  - ・微生物挙動データなど
  - ・微生物挙動データ等の HACCP の運用に活用できる情報をまとめたツール (動画が有効)
  - ・微生物検査方法、温度管理方法、コンタミネーションの予測データ等
  - ・様々な食品別の微生物挙動データ、食品ごとの特性を考慮したデータ
  - ・ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (例: 加熱温度と時間、水分活性、pH など)、モニタリング方法の例示
2. 例示、事例集、解説書関連 (7 件) HACCP 計画の具体的な作成や、各原則の実践方法を理解・参考にするためのツールも多く挙げられました。
- ・ハザード分析、モニタリング方法、検証方法などの例示集
  - ・ハザード分析の一覧
  - ・各製造業の HACCP プラン等の例示
  - ・同業者の HACCP プラン例
  - ・様式、危害分析の方法、CCP の事例

- ・検証方法の実例
- ・ツールというよりも、取り組みやすい？原則？手順の解説書とかです
- 3.マニュアル、手順書、様式、手引書関連（7件）HACCP システムの中核をなす文書そのものや、その作成を助けるツールも求められていた。
  - ・HACCP に基づく衛生管理のマニュアル
  - ・HACCP に基づく衛生管理の手順書、各製品の規格検査、品質検査など
  - ・HACCP 導入に際し、最低作成すべき内容を網羅した様式集
  - ・基づく手引書
  - ・手引書の充実
  - ・製造方法のチャート
  - ・様式、危害分析の方法、CCP の事例（例示関連とも重複する要素を含む回答）
- 4.研修、動画、アドバイス、参考資料関連（4件）ツールの形式や、外部からの支援に関する要望も見られた。
  - ・検証が不十分な事業者が多いので、研修動画や参考となる資料
  - ・厚生労働省の HP 内の資料など
  - ・導入にかかるアドバイザー
  - ・微生物挙動データ等の HACCP の運用に活用できる情報をまとめたツール（動画が有効）（データ関連とも重複する要素を含む回答だが、「動画が有効」という形式への言及があるためこちらにも分類した）

**【問 13】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員が必要とするツール（例えば、微生物挙動データなど）を記載してください。（自由記載）**  
 回答が自由記載のため、回答内容別に 7 つにグループ化した。

- 1.微生物挙動データ関連（10 件）最も多くの回答が寄せられたグループであり、食品の安全性確保において微生物管理が重要視されていることを示唆している。
  - ・微生物挙動データ（7 件）
  - ・微生物挙動データ（菌種別または似たような D 値でくくっても可、殺菌温度別、みたいな詳細なもの。数字を入れるとわかるようなもの）
  - ・様々な食品別の微生物挙動データ、食品ごとの特性を考慮したデータ
  - ・微生物挙動データなど
  - ・微生物挙動データ等の具体的な監査（監視）に活用できる情報をまとめたツール（動画が有効）
- 2.HACCP 手引書・プラン例関連（10 件）具体的な HACCP 導入・運用の手引きや、実際のプラン例に対するニーズが高いことがわかる。
  - ・HACCP に基づく衛生管理の手引書
  - ・システム監視の支援ツール
  - ・ハザードを除去、低減するための方法の一覧（例：加熱温度と時間、水分活性、pH など）、モニタリング方法の例示
  - ・ハザード分析、モニタリング方法、検証方法などの例示集
  - ・各製造業の HACCP プラン等の例示
  - ・基づく手引書
  - ・細かい業種ごとの危害要因一覧や CCP の管理基準例
  - ・同様業種の手引書
  - ・微生物挙動データ、HACCP プランの具体的な記述例
  - ・食品別の危害分析の実例集
- 3.ハザード・危害要因関連（4 件）原材料や食材に潜む危害要因に関する情報も求めら

れていた。

- ・各食材における危害要因の例の一覧
- ・危害の根拠となる資料
- ・原材料のハザードリスト、微生物挙動データ

- ・原料別のハザード一覧

4.管理基準・根拠関連 (4 件)HACCP における管理基準 (特に加熱条件) の設定根拠となる具体的なデータや事例が要望されていた。

- ・加熱時間の根拠資料
- ・管理基準の設定根拠の事例データ
- ・微生物挙動データ、CCP 策定根拠及びモニタリング結果等
- ・製品管理情報

5.検証・監視事例・ノウハウ関連 (3 件)実際の監視・指導における具体的な事例や、熟練者のノウハウを共有すること。

- ・検証および指導の様々な事例を集めたような質疑応答集
- ・検証方法の実例
- ・微生物挙動データ、監視熟練者の経験に基づく監視時チェックポイント集

6.検査データ・機器関連 (2 件)検査結果データや、それを取得するための測定機器がツールとして認識されていた。

- ・中心温度計や ATP 測定器等
- ・微生物および理化学検査データ、事業者の聞き取り情報

7.その他資料・情報源 (4 件)公的機関の情報源や、他の事業者の事例、研修などもツールとして挙げられていた。

- ・他の事業者の事例
- ・厚生労働省の HP 内の資料など
- ・国及び本県の研修
- ・HACCP 監視研修

**【問 14】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。(自由記載)**  
回答が自由記載のため、回答内容別に 7 つにグループ化した。

1.HACCP の基本的な理解と原則・手順 (6 件)

- ・7 原則 1 2 手順について
- ・取り組みやすい? 原則? 手順の解説書とかです
- ・できれば、HACCP は何かというような内容の物があれば嬉しいです。
- ・事業者が社内の従業員教育で使用できるような HACCP について基本的なことからまとめられたもの。HACCP とはどのようなもので、どんなことを実施する必要があるのか等

- ・基礎的な研修動画 (基本内容として分類)
- ・用語の説明、HACCP プランの記載例 (用語説明として分類)

2.手引書、導入計画策定、プラン作成 (7 件)

- ・HACCP に基づく衛生管理の手引書
- ・まだ作られていない業種についての衛生管理の手引書
- ・マニュアルや手引書をコピーするのではなく、施設に合った計画等を考えられる資材

- ・基づく手引書
- ・国の HACCP 導入の手引き
- ・手引書
- ・用語の説明、HACCP プランの記載例 (プラン記載例として分類)

3.具体的な手法、ハザード分析、モニタリング、記録、指導事項 (10 件)

・ HACCP に基づく衛生管理を行う上での注意点等まとめた資料があるとよい。またはアプリ等があるとよい。(注意点として分類)

・ ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (例: 加熱温度と時間、水分活性、pH など)、モニタリング方法の例示

・ モニタリング等の設定方法

・ 異物混入、食中毒、アレルギー、HACCP についてなど、色々な教育資料を使用して、従業員教育してほしい。

・ 衛生管理の具体的な方法、記録の仕方を示した動画 (具体的な方法、記録として分類)

・ 危害分析の設定方法

・ 多い指導事項の自己チェックリスト

・ 製造品目に応じたハザード例

・ 微生物挙動データ、モニタリング・検証方法の例 (データ、モニタリング方法例として分類)

・ 原料別のハザード一覧

#### 4. 検証方法と質疑応答 (5 件)

・ 検証および指導の様々な事例を集めたような質疑応答集 (検証、質疑応答に分類)

・ 検証が不十分な事業者が多いので、研修動画や参考となる資料 (検証に分類)

・ 検証に関する動画 (検証に分類)

・ 効果の検証方法

・ 微生物挙動データ、モニタリング・検証方法の例 (検証方法例として分類)

#### 5. 事例、応用、関連情報、個別具体的な内容 (6 件)

・ いろいろな業者の事例紹介

・ 現場に則したもの (応用、個別具体的に分類)

・ 個別具体的な内容が好ましいので、業種

の専門家の派遣等 (個別具体的に分類)

・ 検証および指導の様々な事例を集めたような質疑応答集 (事例に分類)

・ 食品衛生について新たな知見などが学べる資料 (近年に起きた食中毒事例など)

・ 他自治体における類似業種の対応状況 (事例に分類)

#### 6. 対象者別、分かりやすさ、要望 (最新版、反復継続性含む)

・ 外国人労働者を含む従業員の衛生教育及びその効果検証に関する内容 (対象者別として分類) (4 件)

・ 従事者へのわかりやすい資料

・ 反復継続できる研修資料 (動画の配信) (反復継続性として分類)

・ 個別具体的な内容が好ましいので、業種の専門家の派遣等 (専門家派遣に分類)

#### 7. 資料の形式と提供方法 (動画、アプリ、教材、資料など) (9 件)

・ HACCP に基づく衛生管理を行う上での注意点等まとめた資料があるとよい。またはアプリ等があるとよい。(アプリ、資料形式として分類) (1)

・ HACCP の運用に活用できる具体的な方法に関する資料等 (動画が有効) (資料、動画形式として分類)

・ 衛生管理の具体的な方法、記録の仕方を示した動画 (動画形式として分類)

・ 基礎的な研修動画 (動画形式として分類)

・ 検証が不十分な事業者が多いので、研修動画や参考となる資料 (動画、資料形式として分類)

・ 検証に関する動画 (動画形式として分類)

・ 動画解説している教材などあれば、事業者も新入社員研修などでも使いやすいと思う。(動画、教材形式として分類)

- ・動画研修など？（動画形式として分類）
- ・反復継続できる研修資料(動画の配信)（動画、資料、配信形式として分類）

**【問 15】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。（自由記載）**

回答が自由記載のため、回答内容別にグループ化した。

1. HACCP の基本的な理解と手順に関するもの（6 件）

- ・7原則12手順について
- ・取り組みやすい原則・手順の解説書
- ・HACCP とは何かという基本的な内容
- ・基礎的な研修動画
- ・HACCP について基本的なことからまとめられたもの、HACCP とはどのようなもので、どんなことを実施する必要があるのか等

・用語の説明、HACCP プランの記載例

2. 手引書やマニュアルに関するもの（6 件）

- ・HACCP に基づく衛生管理の手引書
- ・まだ作られていない業種についての衛生管理の手引書
- ・基づく手引書
- ・国の HACCP 導入の手引き
- ・手引書
- ・手引書の最新の物

3. 具体的な運用方法や技術的な内容に関するもの（9 件）

- ・HACCP に基づく衛生管理を行う上での注意点等まとめた資料
- ・ハザードを除去、低減するための方法の一覧（例：加熱温度と時間、水分活性、pH など）、モニタリング方法の例示

- ・モニタリング等の設定方法
- ・衛生管理の具体的な方法、記録の仕方を示した動画

・危害分析の設定方法

・検証が不十分な事業者が多いので、研修動画や参考となる資料

・検証に関する動画

・効果の検証方法

・微生物挙動データ、モニタリング・検証方法の例

4. 事例紹介、現場への適用、応用に関するもの（12 件）

・いろいろな業者の事例紹介

・マニュアルや手引書をコピーするのではなく、施設に合った計画等を考えられる資材

・検証及び指導の様々な事例を集めたような質疑応答集

・現場に則したもの

・個別具体的な内容が好ましいので、業種の専門家の派遣等

・製造品目に応じたハザード例

・他自治体における類似業種の対応状況

・多い指導事項の自己チェックリスト

従業員教育に関するもの：

・異物混入、食中毒、アレルギー、HACCP についてなど、色々な教育資材を使用して、従業員教育してほしい内容

・外国人労働者を含む従業員の衛生教育及びその効果検証に関する内容

・従事者へのわかりやすい資材

・事業者が社内の従業員教育で使用できるような HACCP について基本的なことからまとめられたもの

5. 資材の形式に関するもの（6 件）

・HACCP の運用に活用できる具体的な方

法に関する資料等（動画が有効）

- ・衛生管理の具体的な方法、記録の仕方を示した動画
- ・動画解説している教材
- ・動画研修
- ・反復継続できる研修資料(動画の配信)
- ・アプリ等

#### 6.最新の知見や事例に関するもの（1件）

- ・食品衛生について新たな知見などが学べる資料（近年に起きた食中毒事例や研究発表資料など）

**【問 16】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が従業員教育で苦慮していることを把握していたら記載してください。（自由記載）**

回答が自由記載のため、大きく以下のグループに分類した。

1.外国人・技能実習生等、特定の対象者への教育の難しさ（16件）特に外国人従業員や技能実習生、あるいは新規従事者や障害を持った従業員など、特定の対象者への教育に苦慮しているという回答が集まっていた。

- ・アジアからの外国人雇用者が増えているため、きめ細かい指導が難しい点や、翻訳アプリを使っても文字が読めない外国人が多いという課題が挙げられています。

- ・海外からの技能実習生や留学生への教育。
  - ・言語の壁や文化の違いにより苦慮している。

- ・外国の方の指導、外国語対応、多言語対応の必要性。

- ・外国人労働者に対する教育そのものや、衛生観念の定着に時間がかかる点。

- ・日本語の資料しかないため、外国人従事

者の教育に苦慮しているという声もあります。

- ・一般衛生管理の徹底と外国人従業員への教育が課題として挙げられています。

- ・技能実習生や障害を持った従業員への教育に苦慮した経験も述べられています。

- ・出身国が異なると衛生観念が異なり、教育に時間がかかるという指摘があります。

- ・新規従事者への教育の難しさも含まれません。

2.教育内容・方法の課題（7件）教育をどのように行うか、あるいは教育内容そのものに関する課題が集まっていた。

- ・HACCP チームは理解していても、現場の部下などが理解できていないことがある。
- ・マニュアルがたくさんありすぎて浸透しない。

- ・何を教えればいいのかわからない。

- ・記録を残す意味まで理解してもらうことの難しさ。

- ・従業員のレベルを把握し、具体的な教育計画のお手本が必要だという意見。

- ・社員教育と教育効果の判定方法が課題であるという回答。

- ・毎年教育のテーマが同じになってしまうという悩み。

3.教育効果の測定・評価の難しさ（5件）教育を行った後に、その効果や従業員の理解度をどのように把握・評価するかに関する課題であった。

- ・どこまで理解できているか把握できていない。

- ・衛生教育の効果の判定。

- ・衛生教育の頻度や、教育訓練効果の検証方法が自社で妥当か判断に苦慮している。

- ・訓練した効果の検証方法が不明瞭である

という問いかけもあります。

4. 従業員の理解・意識の課題 (1件) 従業員側の衛生管理に対する理解や意識そのものに関する課題であった。

- ・従業員の衛生管理意識が希薄である。

**【問 17】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する指導で苦慮していることを記載してください。(自由記載)**

回答が自由記載のため、内容をグループに分類した。

1. HACCP の技術的内容に関する困難 (10件) HACCP の根幹に関わる技術的な内容について、事業者や監視員自身の理解不足、あるいは指導の難しさに起因する苦慮点が多く挙げられた。

- ・ CCP の設定項目が形骸化している

- ・ CCP 等の妥当性評価

- ・ CL の設定や逸脱時の対応を理解していない事業者が多いので、一から説明するのが大変です。

- ・ 検証の重要性と検証の方法を伝えるのが難しい。

- ・ 検証やモニタリング作業の適正度の現場確認が理解してもらいづらい

- ・ 見直しがなおざりになっているが、強く指導できない。

- ・ 事業者ごとにハザード分析や CL の設定内容、検証内容が異なるため、それぞれの妥当性に迷うことがある

- ・ 理論的な設定になっていない

- ・ 金属探知機の保守

- ・ 計画を作成しても記録をしっかりとできていない業者が多いこと

2. 事業者側の実施体制や意識に関する問題 (3件) 事業者側の HACCP 導入・運用

体制や、経営層・従業員の意識に関する苦慮点も指摘された。

- ・ HACCP のことを全く知らない従業員も多い

- ・ ハサップチームメンバーが固定されており、検証が機能していない施設が多々ある。

- ・ 営業者のトップの意識が低い

3. 監視員の知識・経験不足と育成に関する課題 (5件) HACCP に関する監視員自身の知識や経験の不足、実践的な指導スキル、人材育成に関する課題が挙げられた。

- ・ HACCP に基づく施設が少なく、監視員の知識や経験も不十分である。実践的な指導をできる人材育成が課題であると感じる。

- ・ もともとかなりの知識があり衛生管理を行なっている施設への監視を行うことになるため、私たち食品衛生監視員の監視の能力も必要となるため、私たちへの研修も必要と思うことも多い。

- ・ レベルの高い指導ができない

- ・ 指導する側の監視員の知識不足

- ・ 自身の経験・知識不足 (HACCP の指導経験は 1 年目のため)

4. 監視・指導時間や書類確認に関する課題 (6件) 限られた監視時間の中で行う HACCP プランや記録の確認、書類の管理形式に関する課題が挙げられた。

- ・ HACCP プランを詳細に確認する時間がない。

- ・ HACCP 関連の書類を確認するのに時間がかかり、監視時は一部しか確認できない。

- ・ 限られた監視時間の中での的確な指導ができない。事業者を指導できるスキルを十分に身に付けることが難しい。

- ・ 施設規模にもよるが資料確認に長時間かかること。

・紙文書と PC でのデータ管理とが混在している場合に資料の提示に時間がかかりスムーズに進められず時間内に全ての記録等を確認できない場合がある点。

・短い時間の中で一品目のプランを見るのが精いっぱいである

5. 民間認証との関係に関する課題 (5 件) 民間認証を取得している事業者への対応や、民間認証と行政指導との関係に関する苦慮点も指摘された。

・に基づく衛生管理を実施している事業者は民間認証を取得している場合がほとんどで、改めて指導すべき点が見当たらない。

・外部認証で指摘していないことを、保健所で指導する場合

・民間認証では甘い部分もあり(施設の老朽化等)、民間ではどのような指導をしてよいか迷うことがある。

・民間認証を取得している企業くらいしかないので、正直、こちらの力量が低いのか、あまり言うこともない。

・民間認証を受けている内容についての確認

6. 管内の HACCP 導入事業者の少なさに関する課題 (3 件) 担当地域内に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が少ないこと自体が苦慮点として挙げられた。これは指導経験の不足にも繋がっている。

・管内に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が少ないこと

・管内に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が少ないので指導経験が不足していること

・に基づく施設が管内に少ないことによる自身の知識・経験不足

7. 個別具体的な状況への対応に関する困難 (5 件) 施設の物理的・環境的な要因や、施設の運用変更、個別の質問対応など、一般的な HACCP の枠組みだけでは対応しきれない個別具体的な状況に関する苦慮点も存在した。

・施設の建築内容自体や周辺環境に起因する事項(経路不明の害虫侵入、土地柄の多湿による結露等)の対応策の提案

・施設の運営が変わった際に、引き継ぎが上手くされておらず、状況が分からないため適切な指導ができない。

・個別具体的な内容について聞かれることが多くなるとコンサル的な状況になり時間がかかること

・添加物製造業での指導が難しい。ほかの業種と製造アイテムの特性が異なるため、うまく指導できているかわからない。

・毎年同じようなことをしているが、それで良いのかという質問をよく聞きます。

8. 評価基準に関する課題 (1 件) 指導・評価を行う上での基準の不明確さも苦慮点として挙げられた。

・採点を行う際に、国が指名している採点基準が「適切であること」等基準が明確でないため、監視員によって差が出てしまい、苦慮している。

**【問 18】HACCP について本研究班で調査研究してほしいことがあれば記載してください。(自由記載)**

回答が自由記載のため、内容をグループに分類し、個別の事項も記載した。

○情報提供・資料作成に関する要望 (合計 10 件) HACCP の理解促進や導入・運用を支援するための情報提供や資料作成に関する

る要望である。

- ・民間の HACCP 手引書をもう少しわかりやすく統一することへの取り組み
  - ・外国人でもわかるような HACCP 資料の作成
  - ・指導を行う上で有用な質疑応答集の作成
  - ・HACCP を取り入れたことによって危害を未然に防げた実績のまとめ
  - ・各自治体での指導レベルの向上について
  - ・各食品部類における CCP の例示
  - ・製造品目ごとの一般的ハザードに関するまとめ
  - ・適切な HACCP 運用に至るまでの研修や準備期間の例の提供
  - ・普及啓発資料の提示と、その使用方法の動画配信
  - ・特定の密封包装食品について、具体的な加熱条件や微生物学的知見の提供
- ツール開発・提供に関する要望（合計 3 件）HACCP の導入・運用や教育を支援するためのツールの開発や提供に関する要望。
- ・HACCP の概要伝達と記録作成が簡単にできるツールの研究
  - ・HACCP 監視員の継続的な教育ツール
  - ・実践に活用できるツールの提供
- 教育・研修に関する要望（合計 4 件）HACCP に関する従業員や関係者への教育・研修の機会や方法に関する要望。
- ・50 人未満の事業者への研修動画
  - ・従業員教育の重要性がデータで示されることへの期待
  - ・勉強会
  - ・模擬査察の実施
- 調査・実態把握・検証に関する要望（合計 8 件）HACCP の実施状況、導入効果、運用レベルなどを調査・把握・検証するこ

とに関する要望。

- ・大手における HACCP の管理方法の調査
  - ・2×2 の手法を HACCP の検証に生かせるか
  - ・HACCP に基づく衛生管理を行う施設とそうでない施設での異物等苦情の量や内容の差の調査
  - ・HACCP の定着率が高い市町村での取り組みの調査
  - ・HACCP 導入前後の効果検証
  - ・どれくらいの施設が HACCP を実施しているかの調査
  - ・製品自主検査時の微生物挙動データの評価
  - ・全国的に見て、どのくらいの企業が衛生管理をどの程度実施できているか、適切な HACCP 運用ができている事業者が全国で何例あるかの調査
- 導入促進・課題解決に関する要望（合計 2 件）HACCP の導入が進まない事業者への対応や、「考え方を取り入れた」施設での導入支援に関する要望です。
- ・HACCP 制度を導入しようとしていない営業者の抱える心理的な問題とその解決策について
  - ・HACCP に基づく衛生管理ではなく、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を対象としている施設での導入を助けるもの
- ## 2. 保健所への調査
- ### 調査と属性
- 調査依頼した 16 保健所すべてから回答をえた（回答率 100%）。自治体別では、都道府県型が 11（69%）、政令指定都市型が 2（13%）、中核市型が 3（19%）であった。

## 回答結果（食品等事業者について）

以下は食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている「HACCP に基づく衛生管理」を行う事業者についての質問についての結果である。

**【問 1】** 本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。（評価方法は各保健所の判断で結構です）（図 22、N=16）

十分実施できていた施設が多かった 11（69%）、概ね実施できていた施設が多かった 5（31%）であった。

**【問 2】** 本年度の立入り施設の危害要因分析は適切か。

適切である施設が大部分であった 16（100%）であった。

**【問 2-1】** 問 2 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

全保健所で適切である施設が大部分であったため、回答なし。

**【問 3】** 本年度の立入り施設の CL の設定は適切か。

適切である施設が大部分であった 16（100%）であった。

**【問 3-1】** の問 3 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であ

った」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。（自由記載）

全保健所で適切である施設が大部分であったため、回答なし。

**【問 4】** 本年度の立入り施設のモニタリング方法は適切か。

適切である施設が大部分であった 16（100%）であった。

**【問 4-1】** 問 4 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

全保健所で適切である施設が大部分であったため、回答なし。

**【問 5】** 本年度の立入り施設の改善措置の設定は適切か。

本年度の立入り施設の改善措置の適切である施設が大部分であった 16（100%）であった。

**【問 5-1】** 問 5 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

全保健所で適切である施設が大部分であったため、回答なし。

**【問 6】** 本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。（図 23、N=16）

適切である施設が大部分であった 14（87.5%）、半数以上の施設は適切であった

2 (12.5%) であった。

**【問 6-1】**問 6 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

事業者からの聞き取りによる監視員の判断 2 (100%)、事業者の記録による監視員の判断 1 名 (50%) であった。

**【問 7】**事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。(優先度の高い 5 つを選ぶ) (図 24、N=16)

各原材料のハザードの一覧 12 (75%)、各ハザードを除去、低減するための方法の一覧(例：加熱温度と時間、水分活性、pH など) 16 名 (100%)、モニタリング方法の例示 11 (68.8%)、検証のための微生物接種試験に使用する微生物の選定とその性状を例示 7 (43.8%)、HACCP の基礎研修(対面・演習) 4 (25%)、HACCP の基礎研修の動画配信 7 (43.8%)、HACCP の検証のための研修(対面・演習) 11 (68.8%)、HACCP の検証のための研修の動画配信 5 (31.3%)、民間認証についての研修(対面) 2 (12.5%)、民間認証についての研修動画配信 3 (18.8%) であった。

回答結果(保健所の対応について)

以下は HACCP に基づく衛生管理について、保健所の対応に関する質問である。

**【問 8】**立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。

厚生労働省通知の食品衛生監視票に基づいて採点をして判断する 14 (87.5%)、保健所で独自の評価票を作成して判断する 0 (0%)、自治体で統一した評価票を作成して判断する 0 (0%)、決まった評価票はなく各監視員の判断に任せている 2 (12.5%) であった。(図 25、N=16)

**【問 9】**HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間ですか。

1~2 時間 1 (6.3%)、2~3 時間 11 (68.8%)、3~4 時間 1 (6.3%)、4 時間以上 3 (18.8%) であった。(図 26、N=16)

**【問 10】**HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。(図 27、N=16)

国による基礎研修会の実施 2 (12.5%)、国による検証にかかる研修会の実施 5 (31.3%)、各自治体や保健所による基礎研修会の実施 1 (6.3%)、各自治体や保健所による検証にかかる研修会の実施 0 (0%)、職場の OJT として研修をする 3 (18.8%)、本研究班が作成した基礎研修の動画配信 0 名 (0%)、本研究班が作成した検証にかかる研修の動画配信 4 名 (25.0%)、その他(地方厚生局や近隣自治体との合同査察) 1 (6.3%) であった。

**【問 11】**民間認証(ISO22000、FSSC2200、JFS-B など)について習得をする機会があるか。

ある 4 (25%)、ない 12 (75%) であった。

**【問 11-1】**上の問いで「ある」と答えた

方は、わかる範囲で具体的にどのような方法か記載してください。研修であれば研修名、主催者、場所、費用など、書籍であれば書籍名、出版社、ホームページであれば URL など。

○主催者：一般財団法人日本品質保証機構 (JQA)

研修名：ISO22000 規格解説コース

場所：東京都

費用：41,800 円 (税込)

○「月間 HACCP」、「食品衛生研究」等の書籍、ホームページ検索等。

○ホームページ「J.Q.A 一般財団法人日本品質保証機構」

[https://www.jqa.jp/service\\_list/management/management\\_system/index.html](https://www.jqa.jp/service_list/management/management_system/index.html)

○食科協食品衛生勉強会 (Web) に参加

**【問 12】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が HACCP 構築に必要とするツール (例えば、微生物挙動データなど) を記載してください。**

自由回答のため回答を内容に基づいて以下のようにグループ化した。

1. 微生物挙動・予測に関するデータ/ツール このグループには、微生物の挙動や増殖、殺菌に関するデータ、またはそれらを予測・検索できるツールに関する回答が含まれた。(6 件)

・微生物挙動データ

・pH や水分活性に対する微生物挙動データ

・FDA 出典の「細菌性病原体の増殖に関する限界条件」(食品の水分活性や pH 値等の細菌性病原体が増殖できる条件を数値化したもの)

・製品名称を入力すると危害となり得る微生物データ及び潜在的ハザードの設定根拠が例示されるツール

・微生物増殖/殺菌に関する予測微生物学データベース

2. ハザード・危害要因に関するデータ/一覧 このグループには、原材料や食品に関連する潜在的なハザードや危害要因の一覧、またはそれらを検索できるシステムに関する回答が含まれた。(5 件)

・原材料に由来する潜在的なハザードに一覧 (食品別)

・各原材料のハザードの一覧

・製品分類毎の危害発生事例

・食品別の危害要因がすぐに検索できるシステム

・原材料のハザード一覧データ

3. 管理基準・管理方法に関するデータ/一覧 このグループには、クリティカルリミット (CL) の設定根拠や、ハザードを除去・低減するための方法に関するデータ、または重要管理点 (CCP) の設定に関する資料に関する回答が含まれた。(3 件)

・CL の設定及びモニタリングを適切に設定する根拠となるデータ

・各ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (加熱温度と時間、水分活性、pH など)

・製造物ごとに重用管理点をどこに設定しているかわかる資料集

4. 手引書・ガイダンス・情報源 このグループには、HACCP に関する手引書、ガイダンス、または専門研修などの情報源に関する回答が含まれた。(6 件)

・HACCP に基づく衛生管理のための手引書の充実 (未作成の業種)

- ・専門研修(日本食品衛生協会等)の案内(同等の殺菌方法など)
- ・FDA「魚介類と魚介類製品におけるハザードと管理の指針」
- ・「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(第5版)」(厚生労働省通知 R6.8.30 改正)
- ・業者別手引書における HACCP 説明のさらなる充実
- ・厚生労働省 HP 掲載の手引書

5. HACCP 文書・記録に関するツール/フォーマット このグループには、危害分析表、製造工程フロー図、監視記録、または異常時対応マニュアルといった、HACCP システムで使用する文書や記録に関するツールやフォーマットに関する回答が含まれた。

(4 件)

- ・危害分析ツール(フローチャートやリスク評価シート等)
- ・監視記録記載例
- ・異常時の対応マニュアル
- ・製造工程フロー図や危害分析表のフォーマット(打ち込み入力で簡単に作成できるようなツールとして)

6. 情報アクセスの課題と要望 このグループには、既存ツールの課題(有料、専門的で分かりにくい、点在しているなど)と、無料で分かりやすいツールの必要性に関する回答が含まれた。(1 件)

- ・衛生管理計画作成に必要な知識、情報等のツール自体は既に多く有るが問題があり、無料で分かりやすく、情報がまとまった使いやすいホームページ、動画サイト、アプリ等が必要。

7. 相談窓口 このグループには、CCP や CL に関する相談窓口の設置に関する回答

が含まれた。(1 件)

- ・CCP や CL についての相談窓口の設置

8. PDCA サイクル・検証 このグループには、PDCA サイクルにおける検証の具体例に関する資料に関する回答が含まれた。

(1 件)

- ・PDCA サイクルが機能するため、検証の具体例の資料集

**【問 13】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員が必要とするツール(例えば、微生物挙動データなど)を記載してください。**

自由回答のため回答を以下の 7 つのグループに分類した。

1. 微生物挙動・増殖・殺菌に関するデータ/データベース (8 件) このグループは、食品中の微生物の挙動、増殖条件、殺菌条件に関する科学的根拠となるデータを求める回答が多く含まれた。

- ・微生物挙動データ (5 件)

・pH や水分活性に対する微生物挙動データ (1 件)

- ・FDA 出典の「細菌性病原体の増殖に関する限界条件」

・微生物増殖/殺菌に関する予測微生物学データベース

2. ハザード(危害要因)・事例・設定根拠に関するデータ/ツール (5 件) 原材料や製品に含まれる可能性のある危害要因、その発生事例、ハザード設定の根拠に関する情報や、それらを検索できるツールに関する回答が含まれる。

- ・原材料のハザード一覧

・各原材料のハザード一覧データ

- ・業種別又は食品別の危害要因がすぐに検

索できるデータ集システム

・製品名称を入力すると危害となり得る微生物データ及び潜在的ハザードの設定根拠が例示されるツール

・製品分類毎の危害発生事例

3. 危害要因低減・管理方法に関するデータ/資料 (3 件) 特定されたハザードを除去または低減するための具体的な管理方法や、その設定に関する情報、評価の指標に関する回答が含まれる。

・各ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (加熱温度と時間、水分活性、pH など)

・危害を低減するために行う殺菌条件等の設定に関する資料

・危害要因分析の妥当性を現場に即して評価するための客観的な指標等

4. 手引書・マニュアル・ガイダンス類 (6 件) HACCP に基づく衛生管理計画の作成や実施、日常の点検等に役立つ公式な文書や参考資料に関する回答が含まれる。

・HACCP に基づく衛生管理のための手引書の充実 (未作成の業種)

・保健所作成の点検マニュアル、チェック表

・異常時の対応マニュアル

・厚生労働省 HP 掲載の手引書

・FDA 「魚介類と魚介類製品におけるハザードと管理の指針」

・「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(第5版)」(厚労省通知 R6.8.30 改正)

5. 検証に関する資料 (2 件) HACCP システムの検証に関する具体的な事例や資料に関する回答が含まれる。

・検証の具体例を扱った資料集 (2 件)

6. その他のツール・データベース (4 件) 上

記のグループに分類されない、衛生管理や指導の実務に役立つ様々なツールや情報源に関する回答が含まれる。

・危害分析ツール(フローチャートやリスク評価シート等)

・監視記録記載例

・食品毎の糖度又は塩分と水分活性の関係を示したデータベース

・食品衛生小六法

7. 情報提供・教育関連 (2 件) 情報の提供形式や、指導対象者への教育に利用できる資料や場に関する回答が含まれる。

・無料で分かりやすく、情報がまとまった使いやすいホームページ、動画サイト、アプリ等

・初級者、中級者、上級者、各段階向けの内容をまとめた教育資料とその研修の場

**【問 14】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する教育資料でどのような内容が必要か記載してください。**

自由回答のため内容に基づいて以下のようにグループ化した。

1. 資料の形式・ツールに関する要望 (3 件) 事業者からは、教育資料の形式や利用可能なツールに関する具体的な要望が挙げられていた。

・無料で分かりやすく、情報がまとまった使いやすいホームページ、動画サイト、アプリ等が必要。

・簡単に始められるテンプレート (各ステップの詳細な解説、具体例、ヒヤリハット事例など)。

・危害要因分析ツール (原材料、製造工程ごとのリスク評価表)。

2. HACCP の基礎知識・原則に関する内容

(2件) HACCP の基本的な考え方や概要に関する内容の必要性が挙げられていた。

・規模や業種に応じて基礎知識から実践的な運用方法がわかるもの。

・HACCP の原則、概要。

3. 具体的な手順・方法論に関する内容 (8件) HACCP プランの策定や運用における具体的な手順、方法論、及びその根拠に関する詳細な内容への要望が多く見られた。

・製品分類毎の危害要因、モニタリング方法、改善措置、検証方法の例示。

・妥当性評価及び検証に係る内容。

・HACCP プランのたて方、検証方法。

・適切な CCP の設定に関する解説 (例としてヒスタミン食中毒予防のための温度管理の例示など、食品に応じた考慮の必要性を含む)。

・ハザードが重要かどうかの決定や CCP の決定の根拠まで理解できるよう、冷却、加熱、金探など各 CCP の重要性や根拠の説明。

・規模や業種に応じて基礎知識から実践的な運用方法がわかるもの。

・CCP の確認方法についての具体的なガイドランス。

・衛生管理計画の立案方法等。

4. 業種・製品別の具体的な内容に関する要望 (5件) 抽象的な内容だけでなく、自身の事業や製品に即した具体的な情報が必要であるという要望が多かった。

・業種別の導入事例を具体的に示した資料。

・業種ごとの解説動画 (新人教育等にも活用できるもの)。

・規模や業種に応じて基礎知識から実践的な運用方法がわかるもの。

・当該事業者の製造品目に合わせた製造工

程や危害分析の例示。

・国際的基準に関する教材 (業種別の具体的なもの)。

5. 教育対象者・方法に関する要望 (3件) 従業員全体や HACCP チーム全員への教育、また教育方法に関する要望もあった。

・業種ごとの解説動画 (新人教育等にも活用できるもの)。

・従業員教育用教材 (多言語対応、クイズ意識で理解度確認)。

・HACCP 基礎研修の動画配信 (社内の責任者だけでなく、HACCP チーム全員が受講できる環境)。

6. 事業者の意欲向上・経営メリットに関する内容 (1件) HACCP 導入の負担だけでなく、メリットにも焦点を当てた情報が必要であるという意見であった。

・HACCP に基づく衛生管理を導入することによる経営上のメリット等の事業者の意欲につながるもの。

7. 事例・分析に関する内容 (4件) 過去の事例や具体的な状況を示すことの有効性に関する要望があった。

・製品分類毎の危害要因、モニタリング方法、改善措置、検証方法の例示及び事例集。

・業種別の導入事例を具体的に示した資料。

・簡単に始められるテンプレート (各ステップの詳細な解説、具体例、ヒヤリハット事例など)。

・過去の食品リコール、食中毒事件の分析 (原因、対策)。

**【問 15】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。**

自由回答のため内容に基づいて以下のよう  
にグループ化し分類した。

1. HACCP の基本的な考え方・各ステップ  
に関する内容 (8 件) HACCP システムの  
構築における基本的な考え方や、危害要因  
分析、CCP (重要管理点) の設定、妥当性  
評価、検証などの主要なステップに関する  
内容が含まれた。

- ・CODEX HACCP に関する内容
- ・危害分析から検証までを自治体職員が作  
成できる資材 (製品情報、製造フロー及び  
回答例の記載がある資材)
- ・妥当性評価及び検証に係る内容
- ・HACCP プランのたて方、検証方法
- ・CL 設定の妥当性 (例としてスチームコン  
ベクションで加熱する場合、火が通りにく  
いところを選定し、中心温度を測定及び検  
証しているか、その検証内容が妥当である  
か確認すること。)
- ・ハザードが重要かどうかの決定や CCP の  
決定の根拠まで理解した上で衛生管理に取  
り組めるよう、冷却、加熱、金探など各 CCP  
の重要性や根拠の説明
- ・CCP の設定と管理方法を学ぶ事例集・ガ  
イド
- ・危害分析や検証に関するワーク形式の研  
修動画

2. 特定の CCP に関する内容 (1 件) 特定  
の代表的な CCP (重要管理点) に焦点を当  
てた、その重要性や管理に関する内容であ  
った。

- ・冷却、加熱、金探など各 CCP の重要性  
や根拠の説明

3. 指導・助言の方法に関する内容 (4 件)  
食品等事業者に対して、HACCP に関する  
適切な指導や助言を行うための方法論に関

する内容であった。

- ・指導及び助言の方法
- ・的確な指導をするための指導事例集
- ・事業者への指導方法 (チェックリスト、ロ  
ールプレイ)
- ・事業者が作成した HACCP プラン等に対  
してどのような指導を行うのが妥当かを検  
討する演習等で事例を基に学ぶ研修

4. 監視・査察・ウォークスルーに関する内  
容 (7 件) 施設の巡回 (ウォークスルー)  
や書類確認など、HACCP の実施状況を監  
視・査察するための具体的な手法やチェッ  
クポイントに関する内容であった。

- ・施設内ウォークスルーの方法
- ・監視時、実際に多い指摘内容の例や注意し  
て監視するべきポイント
- ・衛生管理計画や CCP など審査確認の際の  
チェックポイント
- ・ウォークスルーの際のチェックポイント
- ・HACCP モデルの充実、各ステップの監視  
のポイント
- ・同程度の規模の施設 (現場・記録) を比較  
できるような内容
- ・監視、検査の具体的な手法

5. 資材・研修形式に関する内容 (8 件) 教  
育資材として求められる具体的な形式や、  
研修の進め方に関する内容であった。

- ・無料で分かりやすく、情報がまとまった使  
いやすいホームページ、動画サイト、アプ  
リ等が必要
- ・民間認証の詳細及び査察内容が理解でき  
る動画及び資料
- ・図や写真による指導におけるチェックポ  
イントがわかる資料
- ・危害分析や検証に関するワーク形式の研  
修動画

- ・国際的基準に関する教材(業種別の具体的なもの)
- ・上記(※監視等のポイントや比較内容)をまとめたウェブサイト等があれば学習しやすい
- ・妥当性を評価するためのポイントをまとめた資料
- ・実務的かつ科学的根拠に基づいた教材

#### 6. 参照すべき基準・データ等に関する内容

(6件) HACCP の判断や指導の根拠となる基準、データ、または事業者の参考となる資料に関する内容であった。

- ・微生物挙動データの活用方法
- ・厚生労働省 HP 掲載の手引書
- ・食品、添加物の規格基準(最新版)
- ・様々な事業者の製造工程図及び危害分析の例示
- ・国際的基準に関する教材(業種別の具体的なもの)
- ・CODEX HACCP に関する内容

#### 7. 事業者の理解促進・意欲向上に関する内容

(2件) 事業者が HACCP 導入に対して前向きになるような情報や、事業者との良好な関係構築に関する内容であった。

- ・HACCP に基づく衛生管理を導入することによる経営上のメリット等の事業者の意欲につながるもの
- ・事業者との円滑なコミュニケーション方法

#### 8. 民間認証に関する内容(2件) HACCP に関連する民間の認証制度について理解するための内容であった。

- ・民間認証の詳細及び査察内容が理解できる動画及び資料
- ・民間認証について理解できるもの

#### 9. 新規・熟練職員の教育に関する課題と対

応(2件) 職員の世代交代が進む中で生じている教育上の課題や、その解決策として期待される内容であった。

- ・近年、多くの熟練職員が退職し、新規職員が採用されているが、残った熟練・中堅職員から、新人へ HACCP に基づく衛生管理について教育することが困難
- ・HACCP モデルの充実

#### 【問 16】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が従業員教育で苦慮していることを把握していたら記載してください。

自由回答を内容に基づいて以下のようにグループ化し、分類した。

#### 1. 外国人従業員への教育・対応に関する課題

(7件) 外国人従業員に対する教育やコミュニケーション、ルール of 徹底に関わる課題が最も多くの回答で挙げられていた。

- ・外国人従業員に対する教育
- ・外国語対応
- ・外国人従業員への教育(言語の壁・各個人の資質のばらつきなど)
- ・外国人への教育
- ・外国人労働者に対する効果的な衛生教育(誰も見ていないと手洗いが不十分となる等)
- ・技能実習生等外国人従業員に対する言語の壁
- ・大規模施設(外国人従業員がいる等)について、マニュアルや記録簿の記入に関する統一ルールの周知

#### 2. 人員・時間・資金に関する課題(2件)

教育や衛生管理計画の作成に割く時間や人員、資金が不足しているという課題。

- ・人員が足りず、人員を増やすための資金も足りず、製造で手一杯の状態であり、衛生

管理計画作成に取り掛かるための時間的余裕がない

・記録する資料が膨大なので、教育する時間が多く取られること

3. 従業員の意識・理解・モチベーションに関する課題（2件）衛生管理の意義を理解してもらうことや、従業員の意識・モチベーションを維持・向上させることに関する課題。

・意義を理解してもらうこと。モチベーションを維持すること

・工場内持ち込み品のチェック方法、故意に行われる食品衛生上の危害の発生を防止する対策や教育方法（待遇改善等もからみ、食品衛生の側面のみで改善できない問題）

4. 教育機会の確保・実施方法に関する課題（2件）日々の稼働の中で集合教育の機会を確保することの難しさや、教育手法の変化（オンラインから集合へ）による課題。

・工場の稼働が毎日行われている場合、従業員の集合型の教育機会の確保及び従業員間の意見交換が難しい

・コロナ禍では衛生教育に関する動画配信やオンライン研修等があり、手軽に従業員教育を行うことができていたが、集合研修が復活してきているため、わざわざ研修を受けに行かせたり、外部講師に来てもらったりするのに苦慮している

5. 把握・管理内容の膨大さ・ノウハウ伝承に関する課題（1件）事業所内で把握・管理すべき内容が多岐にわたることや、それらを統括する者へのノウハウ伝承に関する課題。

・事業所内で把握・管理すべき内容が膨大なので、各部門及び全体を統括する者へのノウハウの伝承

6. 人員の定着・離職率に関する課題（1件）採用しても従業員が定着せず、入れ替わりが激しいことが教育を進める上での課題。

・採用しても辞めていく人が多く、入れ替わりが激しい

**【問17】HACCPに基づく衛生管理を行う事業者に対する指導で苦慮していることを記載してください。**

自由回答を内容に基づいて以下のようにグループ化し、分類した。

1. 指導員のスキル・知識・経験のばらつきや不足（4件）指導を行う職員自身の経験、知識、スキルに関する課題が含まれた。

・保健所単位で経験豊富な職員を最低一名配置がないと高度な指導が困難である

・経験が浅い食品衛生監視員が現場へ立入調査した際に、十分な指導ができないこと

・各工場現場の詳細な製造方法や原材料の特性などの知識不足や現場の実態まで理解しきれないため、事業者に寄り添った指導が難しい

・監視員として、業種ごとに異なった衛生管理の知識を身につけること（苦労）

2. 事業者の HACCP 理解や実践の難しさ（3件）事業者の HACCP システムに対する理解度や、実際の運用・実践における課題に起因する指導の難しさが含まれた。

・行うことによるメリットを十分に理解してもらうことが難しい

・事業者が作成した危害要因分析における各ハザードについて、考慮に入れるべき微生物の判断に苦慮することがある

・危害分析や重要管理点において品質管理と衛生管理の混同が見られること

3. 指導体制・リソースの制約（3件）このグ

ループには、組織としての指導体制や、人員、時間などのリソースに関する課題が含まれます。

- ・職員間での指導内容等にばらつきがある
- ・HACCPに基づく指導の経験年数や理解度が職員で差が生じているので、できるだけ職場内でのばらつきを少なくするよう定期的な研修と指導方針の共有化を図る必要がある（苦労）

- ・職員数が少なく、きめ細やかなフォローと、適切な頻度での監視を両立することが難しい

4.施設・現場の実態把握と指導の困難さ（3件）施設の構造や老朽化、製造現場の実際や製造工程の複雑さなどに起因する指導の難しさが含まれた。

- ・老朽化施設の改善等、ハード面への指導
- ・事業者の状況を把握し、実際のリスク低減につながっているのか確認し、実践的な指導を行うこと（苦労）

- ・実際の製造施設の監視を行うとHACCPプランで整理した製造工程図等と別の挙動がある（製造量によって挙動が変わることもある）。資料確認だけでは指摘できない部分であり、特に製造量により特別な挙動をしている場合、その場にたまたま立ち会わないと指摘もできないことがある

5.文書作成・記録・運用の複雑さ（3件）HACCPに関連する文書（危害要因分析表など）の作成指導、記録の確認、適切な運用の判断に関する課題が含まれた。

- ・HACCP関連の文書作成（特に危害要因分析）については1つの正解があるわけではなく、指導と助言の線引きが難しい

- ・業者ごとに参考としている書式等が異なり、記録も煩雑であるため、適切に運用で

きているかの判断に時間を要する

- ・危害分析表について、危害の列挙と対応策の記載が不十分な場合の改善指導（記載が不十分な事業者は、危害分析表の作成に関する理解が不足している場合が多く、改善が進みにくい。）

6.特定の対象や高い要求水準（3件）特定の業種への指導や、第三者認証施設への対応、求められる指導水準の高さに関する課題が含まれた。

- ・添加物製造業（製剤以外）への指導
- ・第三者認証取得施設で監視時の指摘がなければ、リスク評価や管理方法を見直していないケースがあること

- ・認証機関等による評価に相当する高い水準の指導等が求められていると感じることがある

**【問 18】HACCP について本研究班で調査研究してほしいことがあれば記載してください。**

1. 中小規模事業者向けの支援・ツール開発に関する要望（3件）特にHACCPへの対応に課題を抱える中小規模の事業者を対象とした、より実践的で利用しやすい支援やツールの開発を求めるものであった。

- ・一般飲食店等の小規模事業者が取り組むための動機づけにつながる資料があると助かります。

- ・中小規模事業者を対象としたHACCP定着が図れるようなツール（例えば中小規模事業者向けの衛生教育ツールや、複数の手引書に該当する施設がそれらを統合した衛生管理計画を作成できるツールなど）を開発していただきたい。

- ・実態は「基づく」ではなく「考え方を取り

入れた」方の HACCP を導入すべき施設の  
ほうが多いので、そちらに特化した調査研  
究も行ってほしい。

2. データ・事例の収集・提供に関する要望  
(4件)HACCP の効果や運用実態、科学的根  
拠となるデータの収集・分析・提供を求め  
る要望であった。

・HACCP に基づく衛生管理実施施設にお  
ける食品事故事例(食中毒や自主回収事例)  
の収集をお願いしたい(事例及び課題を抽  
出し、施設監視時の参考データとしたいた  
め)。

・HACCP 導入推進につながるデータ資料  
(HACCP 導入により食中毒発生率が下が  
る、等)。

・大手企業の HACCP 運用の特徴を知りたい  
(紙管理かデータ管理か、記録確認者が  
確認する早さ、流れなど)。

・食品毎の糖度又は塩分と水分活性の關係  
を示したデータベース構築の研究(保健所  
からの科学的根拠に基づく助言に役立てた  
いため)。

3. 手引書の充実・拡充に関する要望(2件)  
既存の HACCP に関する手引書の改善や、  
対象範囲の拡充を求める要望であった。

・HACCP に基づく管理の手引書の充実(現  
在作成されていない業種)。

・何社かの記録様式を比較し、使いやすい様  
式例等を示してほしい。

4. AI・テクノロジーを活用した支援ツール  
開発に関する要望(1件)監視員の業務効率  
化や事業者への支援強化を目的とした、テ  
クノロジーの活用を求める要望であった。

・判定や指導内容を AI で補助するなど、職  
員の負担を減らすことのできるツールの開

発(より事業者との対話等に時間を割くこ  
とができるようになるため)。

5. 事業者側の課題把握・要望調査に関する  
要望(1件)HACCP に取り組む事業者が実  
際に抱える課題や、行政からの支援に対す  
るニーズを直接把握することの重要性を示  
す要望であった。

・事業者側が抱えている課題の把握と、保健  
所等からどのような助言や指導を望んでい  
るかの調査。

## D. 考察

本研究では、食品衛生監視員及び保健所  
を対象としたアンケート調査を通して、  
HACCP に基づく衛生管理の実施状況、課  
題、及び必要なツール・教育資材について  
明らかにすることを試みた。以下に、食品  
衛生監視員調査及び保健所調査の結果をそ  
れぞれ分析し、その上で統合的な考察を行  
う。

### 1. 食品衛生監視員への調査

食品衛生監視員に対する調査では、回答  
者の47%が主にHACCPの考え方を取り入  
れた衛生管理を行う事業者の指導のみを担  
当していた。一方、主にHACCPに基づく  
衛生管理を行う事業者のみの指導を担当し  
ている者はわずか2%であり、残りの51%  
は基づくと考え方のいずれの事業者も指導  
していた。HACCPに基づく衛生管理を行  
う事業者のみに特化している食品衛生監視  
員が少ないことが明らかになった。しかし、  
本回答者は食品衛生監視員向けの基礎研修  
受講者だったので、比較的若手の監視員が  
多かった可能性はある。実際に5年未満の  
監視員経験年数の者が回答者の56%を占

めており、これが主に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者のみの指導を担当している者が極めて少なかった要因として考えられた。

立ち入り施設の HACCP 実施状況については、「十分実施できていた」または「概ね実施できていた」とする評価が約 8 割を占める一方、「改善の余地があった」とする評価も 15% 存在した。HACCP の 7 原則に関しては、危害要因分析（問 2）、CL 設定（問 3）、モニタリング方法（問 4）、改善措置（問 5）、検証（問 6）のいずれにおいても、「適切である施設が大部分であった」とする回答が最も多かったが、危害要因分析、改善措置、検証については、一定数の監視員が「半数以上の施設は適切であった」と判断している。特に検証については、「半数以上の施設が不適切であった」との回答も 2% 存在した。

HACCP 実施状況について不適切と判断した根拠に関する自由回答からは、危害要因分析において潜在的なハザードを全て列挙できていない、具体的な菌種等が不足している、分析自体が不十分といった課題、CL 設定の根拠が不明確、モニタリングが CL の測定方法や実施間隔として適切でないといった課題、改善措置の内容が製品や機器の対応に留まり具体的でないといった課題が浮き彫りになった。また、検証については、事業者からの聞き取りによる判断が記録による判断よりもやや多いという点は、検証の客観性や記録の重要性に関する課題を示唆している可能性がある。

事業者が HACCP の実施・検証に必要な資料として、危害要因一覧、ハザード低減方法一覧、モニタリング方法例示の優先度

が高いという回答は、HACCP 計画策定の基礎となる情報へのニーズが高いことを示している。また、HACCP の基礎研修や検証研修といった教育機会も必要とされている。

保健所の対応については、立ち入り時の評価方法として厚生労働省通知の食品衛生監視票に基づく判断が主流である。立ち入り時間は 2~3 時間が最も多い。これは、限られた時間の中で HACCP システム全体を詳細に評価する必要があるという現場の実情を示唆する。

食品衛生監視員の資質向上の方法としては、国による基礎研修や検証研修が最も望ましいとされており、より専門的・実践的な研修への期待が高い。しかし、民間認証の習得機会はほとんどない（89%がないと回答）ことは、高度な認証システムへの対応や知識習得において課題となりうる。

事業者が HACCP 構築に必要とするツールとして最も多く挙げられたのは微生物挙動データであり、科学的根拠に基づく HACCP 計画策定における技術的な情報へのニーズが高い。これに加え、具体的な事例集、解説書、マニュアル、動画といった形式のツールも求められている。

食品衛生監視員自身が必要とするツールも、事業者のニーズと同様に微生物挙動データが最も多く挙げられ、さらに HACCP 手引書やプラン例、ハザード・危害要因情報、管理基準の根拠資料、そして検証・監視事例集やノウハウといった、監視指導業務に直結する実践的な情報やツールへのニーズが高い。

事業者向け教育資料として、HACCP の基本的な理解や手順、具体的な手法（ハザ

ード分析、モニタリング、記録)、検証方法、事例、業種別の内容 など、HACCP の実践に必要な要素が求められている。特に、外国人労働者を含む従業員への分かりやすさや反復継続できる動画形式 への言及は、現場での従業員教育の現実的な課題を反映している。

食品衛生監視員向け教育資料としては、事業者向けと同様の基本的な内容に加え、指導・助言の方法、監視・査察方法、評価基準といった、監視員としてのスキル向上に役立つ内容が求められている。

事業者が従業員教育で苦慮している点として最も多くの回答が集まったのは、外国人・技能実習生等特定の対象者への教育の難しさであり、言語や文化の壁、文字が読めないといった具体的な課題が挙げられている。その他、教育内容・方法（現場への浸透、記録の意味理解など）や教育効果の測定も課題とされている。

食品衛生監視員が指導で苦慮している点としては、HACCP の技術的な内容（CCP 設定、妥当性、検証、見直し）への対応の難しさ、事業者の実施体制や意識の低さ、そして監視員自身の知識・経験不足が挙げられる。さらに、限られた立ち入り時間内での書類確認や現場確認の困難さ、民間認証を取得している事業者への対応、管内の HACCP 事業者数の少なさによる経験不足、個別具体的な状況への対応、評価基準の不明確さ といった、多岐にわたる現実的な課題が存在する。

研究班への調査研究要望としては、分かりやすい情報提供・資料作成(外国人向け、質疑応答集、危害事例)、ツール開発(記録作成、監視員教育)、中小事業者向け研修や

模擬査察、実態把握・効果検証(大手企業の運用、定着率、苦情との関連)、導入促進策 など、HACCP の普及・定着に向けた具体的な支援策や検証に関する要望が多く見られた。

## 2. 保健所への調査

保健所調査の結果、調査対象の全 16 保健所から回答が得られ、HACCP に基づく衛生管理を義務付けられている大規模食品製造・加工業者に関する評価が行われた。

立ち入り施設の HACCP 実施状況については、「十分実施できていた」または「概ね実施できていた」とする回答が 100%であり、食品衛生監視員調査よりも全体的に肯定的な評価となっていた。危害要因分析、CL 設定、モニタリング方法、改善措置についても、全保健所が「適切である施設が大部分であった」と回答している。これは、保健所の回答者の属性（経験年数や役職）の違い、あるいは評価基準の解釈の違いによる可能性がある。

ただし、検証に関しては、「適切である施設が大部分であった」が 87.5%、「半数以上の施設は適切であった」が 12.5%となっており、他の原則よりは適切な実施率がやや低いと評価されている。これは、監視員調査でも検証に課題が見られた点と一致する。検証の判断根拠も「聞き取り」と「記録」が挙げられている。

事業者が HACCP の実施・検証に必要な資料としては、ハザード低減方法一覧が 100%の保健所で挙げられており、監視員調査と同様に実践的な技術情報へのニーズが高い。危害要因一覧やモニタリング方法例示、検証研修なども必要とされている。

保健所の HACCP 評価方法は、監視員調査と同様に厚生労働省通知の食品衛生監視票が主流である。立ち入り時間も 2-3 時間が最も多く、限られた時間での評価という点は共通している。

食品衛生監視員の資質向上については、国による検証にかかる研修会、職場の OJT、研究班作成の検証研修動画配信、地方厚生局や近隣自治体との合同査察などが望ましいとされている。監視員調査と同様に検証に関する研修へのニーズが高い。民間認証の習得機会は 75%がないと回答しており、監視員調査と同様に機会が限定的である。

事業者が HACCP 構築に必要とするツールとしては、微生物挙動・予測に関するデータ、ハザード・危害要因一覧、管理基準・管理方法に関するデータ といった科学的根拠となる情報へのニーズが最も高く、手引書、HACCP 文書・記録に関するフォーマット も求められている。特に、無料で分かりやすく情報がまとまったウェブサイトや動画サイト、アプリといった、アクセスしやすく実用的なツールの必要性が強調されている。また、CCP や CL に関する相談窓口の設置も要望されている。

監視員自身が必要とするツールも、微生物挙動データ が最も多く、ハザード・事例・設定根拠に関するデータ、危害要因低減・管理方法に関する資料、手引書・マニュアル・ガイダンス、検証資料 といった実践的な情報や資料が求められている。

事業者向け教育資材としては、具体的な手順・方法論、業種・製品別の具体的な内容、従業員教育用教材（多言語対応、理解度確認）など、現場で活用できる実践的な内容に加え、HACCP 導入による経営上の

メリットといった意欲向上につながる情報も必要とされている。資材の形式についても、ウェブサイト、動画サイト、アプリ、テンプレートといった要望が挙げられている。

監視員向け教育資材としては、HACCP の基本的な考え方や各ステップ（危害要因分析、CCP、検証、妥当性評価）、具体的な指導・助言の方法、監視・査察方法（ウォークスルー、チェックポイント）、参照すべき基準・データ といった、監視員としての専門性と実践力を高める内容が求められている。また、新規・熟練監視員の教育に関する課題への対応も認識されている。

事業者が従業員教育で苦慮している点や、監視員が指導で苦慮している点については、食品衛生監視員調査と概ね共通する内容が挙げられている。特に、外国人従業員への教育の難しさ（言語の壁、文化の違いなど）、指導員の知識・経験のばらつきや不足、事業者の理解や実践の難しさ、限られたリソース（人員、時間） といった点が共通した課題として認識されている。

研究班への調査研究要望としては、中小規模事業者向けの支援・ツール開発、HACCP 実施施設における食品事故事例の収集や効果検証、大手企業の HACCP 運用実態調査、科学的根拠となるデータ収集（微生物挙動データなど）、手引書の充実、AI を活用した支援ツールの開発 といった、より実践的で現場に役立つ情報やツールの開発、及び HACCP の効果に関する検証への期待が高い。また、事業者側の課題把握とニーズ調査 の重要性も指摘されている。

### 3. 総合考察

食品衛生監視員及び保健所の双方へのア

ンケート調査結果から、HACCP に基づく衛生管理は概ね実施されているものの、その適切性、特に危害要因分析、CL 設定、検証といった技術的な側面において、事業者側に依然として課題が存在することが示された。保健所調査の評価は監視員調査より肯定的であったが、これは回答者の視点や立場の違いによる可能性があり、実態としては監視員調査で指摘されたような具体的な課題が現場で発生していると考えられる。

これらの課題の根本には、事業者側の HACCP システムに対する技術的理解の不足 や、HACCP 計画を現場の実態に合わせて適切に運用・見直し・検証していく能力の不足がある。加えて、指導を行う食品衛生監視員側の HACCP に関する知識や実践的な指導経験の不足 が、効果的な指導を妨げる要因となっている。

HACCP の効果的な運用と監視指導を推進するためには、事業者及び監視員双方が必要とする具体的なツールや教育資材の提供が急務である。特に、科学的根拠となる微生物挙動データ、業種・製品別の具体的な事例や手引書、そして実践的な監視指導方法に関する資料や研修へのニーズが高い。

また、従業員教育における最大の課題として、外国人労働者への対応が両調査で共通して挙げられている。言語や文化の壁を越えた効果的な教育のためには、多言語対応を含めた分かりやすい教育資材の開発・提供が不可欠である。

さらに、食品衛生監視員の監視指導においては、限られた立ち入り時間の中で HACCP システム全体を詳細に確認し、適切な指導を行うことの困難さが共通して認

識されている。これは、効率的な確認を支援するツールや、より実質的な指導に時間を割けるような体制の検討が必要であることを示唆している。

研究班への要望として、HACCP の実態把握や効果検証、そして現場で活用できる実践的なツールや教育資材の開発が強く求められていることは、本研究の目的に合致しており、今後の研究の方向性を示すものと言える。特に、HACCP 対応に課題を抱える中小規模事業者向けの支援や、AI 等の技術を活用した指導支援ツールの開発といった、先進的な取り組みへの期待も示されていた。

## E. 結論

本調査は、HACCP に基づく衛生管理の義務化から4年が経過した HACCP に基づく衛生管理の実施状況と、それを監視指導する食品衛生監視員及び保健所の現状と課題を明らかにした。

調査結果から、HACCP に基づく衛生管理は概ね実施されているものの、特に危害要因分析、CL 設定、検証といった技術的な側面に事業者側の課題が残されていることが確認された。これらの課題は、事業者側の理解不足や適切な実施体制の構築、継続的な運用・見直し・検証の難しさに起因すると考えられる。

また、これらの課題に対し、食品衛生監視員が効果的な指導を行う上でも、監視員自身の知識・経験不足や限られた時間、適切なツール・教育資材の不足が大きな障壁となっている。特に、科学的根拠となる微生物挙動データや具体的な事例、業種別の

実践的な手引書、多言語対応を含む従業員教育資材へのニーズが高いことが明らかになった。加えて、外国人労働者への効果的な従業員教育は、事業者側が最も苦慮している点であり、喫緊の課題である。

HACCP に基づく衛生管理をより一層定着させ、食品安全水準を向上させるためには、以下の取り組みが重要となる。

1. 実践的で分かりやすいツール・教育資材の開発・提供：事業者及び食品衛生監視員双方に対して、微生物挙動データ、事例集、業種別手引書、多言語対応の教育資材など、HACCP の技術的な内容や実践方法に関する具体的かつアクセスしやすい情報やツールを提供すること。特に、外国人労働者向けや中小規模事業者向けの支援に注力すること。

2. 食品衛生監視員の専門性向上：国や自治体による基礎研修、検証研修、実践的な指導演習などを通じ、HACCP に関する専門知識と指導スキルを体系的に向上させる機会を充実させること。OJT や熟練者によるノウハウ共有、民間認証に関する知識習得機会も重要である。

3. 効果的な監視指導體制の検討：限られた時間内で効率的かつ実質的な監視指導が行えるよう、確認のポイントを明確化したり、IT ツールの活用を検討したりするなど、指導體制や方法を見直すこと。

本研究で抽出された課題とニーズを踏まえ、今後の研究においては、HACCP の効果に関する実態把握と検証を進めるとともに、現場で真に必要とされる実践的なツールや教育資材の開発が、HACCP に基づく衛生管理の更なる定着と食品安全の向上に貢献するための重要な方向性であると考え

られた。

## F. 研究発表

### 1. 論文発表

広島菜漬の微生物学的実態調査及び乳酸菌による微生物制御の可能性：溝口嘉範，広島女学院大学人間生活学部紀要（12）13-17 2025年3月15日

### 2. 学会発表

広島菜漬の細菌学的実態調査及び乳酸菌による微生物制御の可能性：溝口嘉範，藤原舞奈，松田葵，森本麻椰，中村瑠花，中野日南子，大田直香，第120回日本食品衛生学会学術講演会講演要旨集，2024年，愛知県

## G. 知的財産権の出願・登録状況

なし

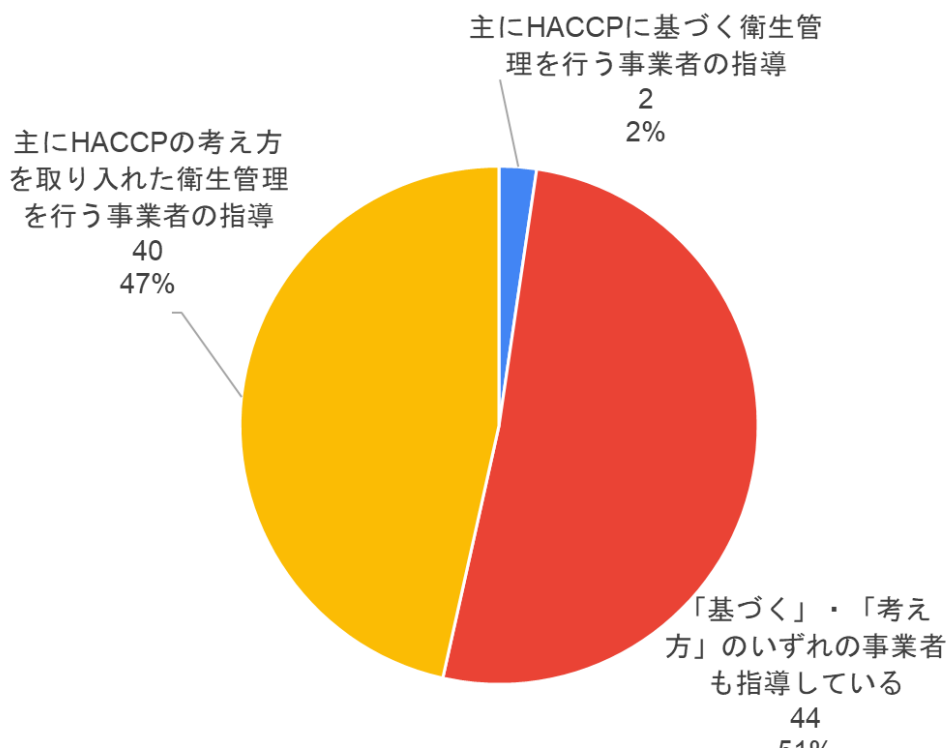


図 1. 本年度の HACCP の指導担当 (N=86)

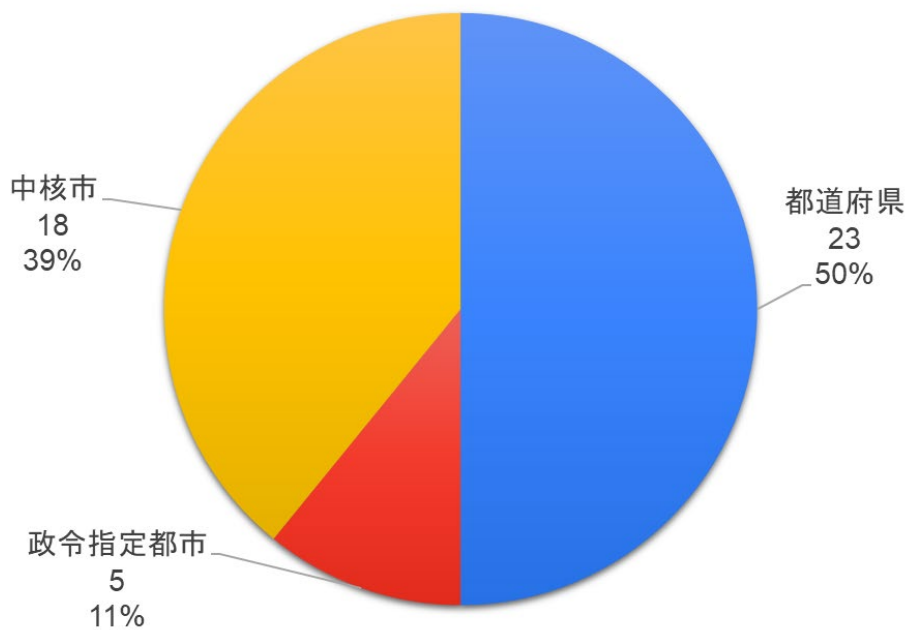


図 2. 保健所の設置主体別 (N=46)

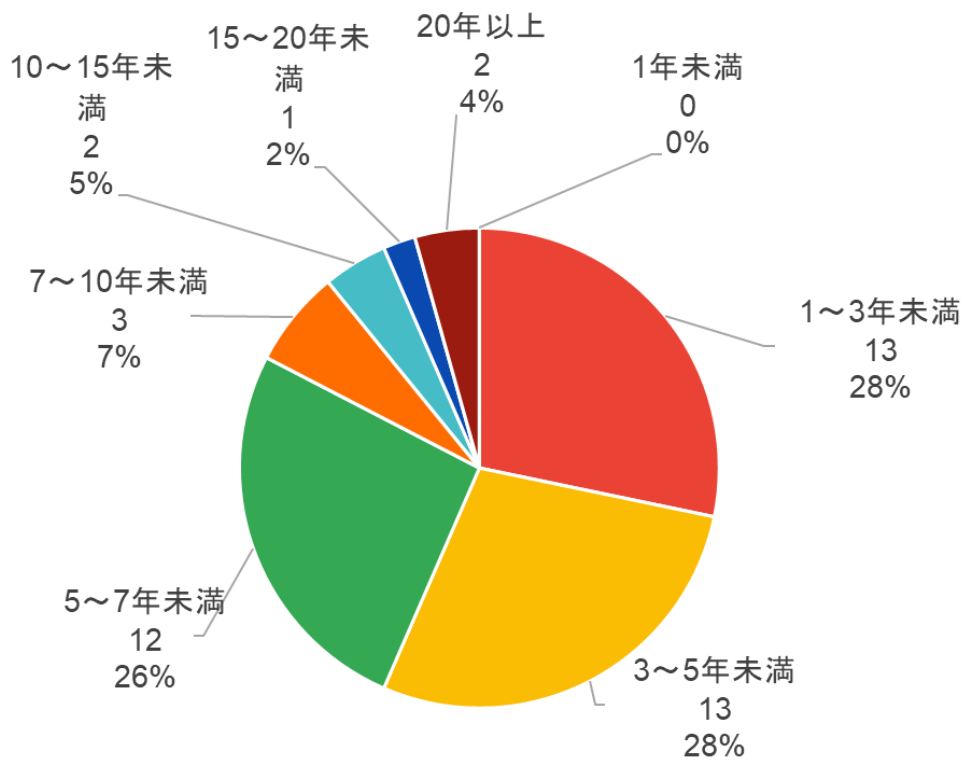


図 3. 食品衛生業務経験年数 (N=46)

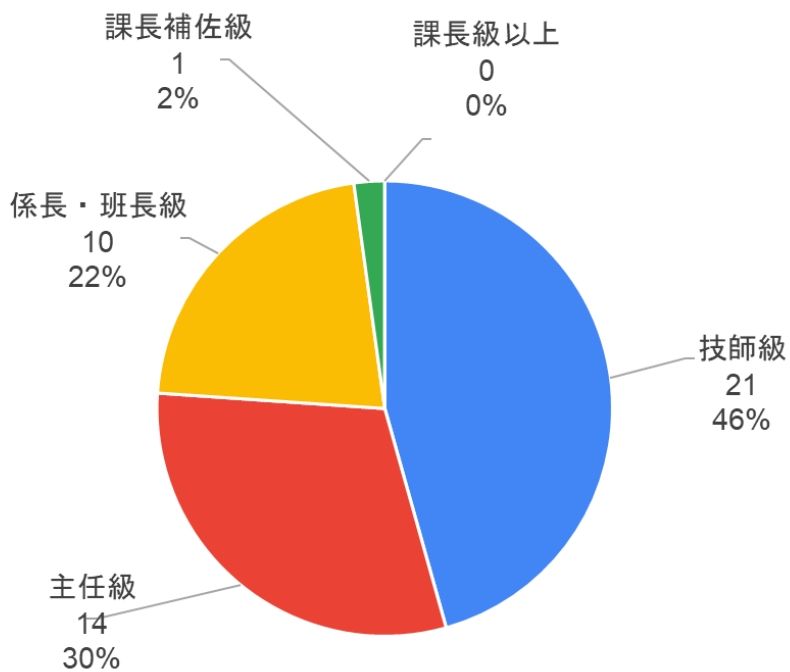


図 4. 本年度の HACCP の指導担当 (N=46)

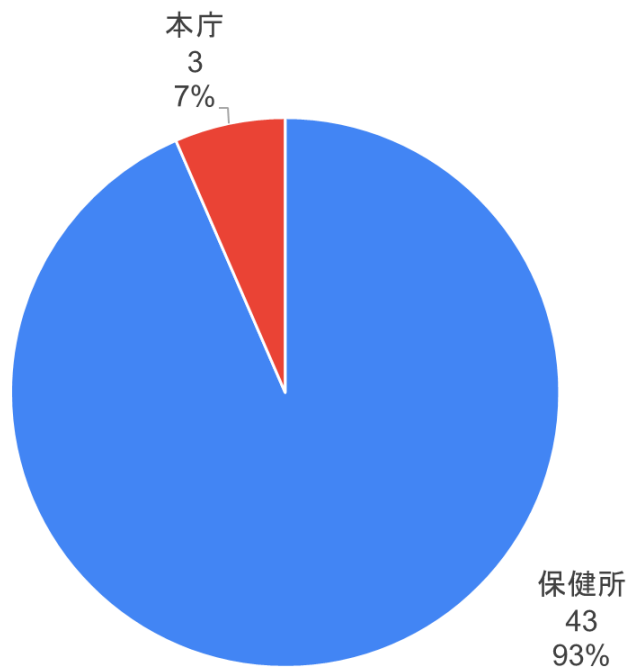


図 5. 本年度の所属 (N=46)

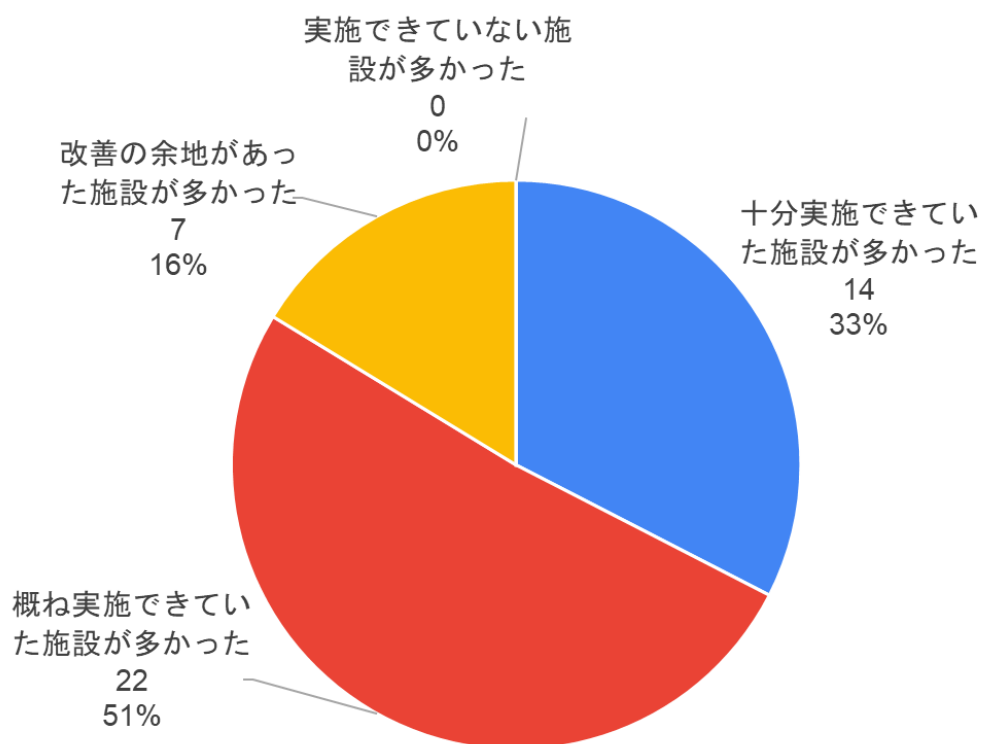


図 6. 【問 1】本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。(N=43)

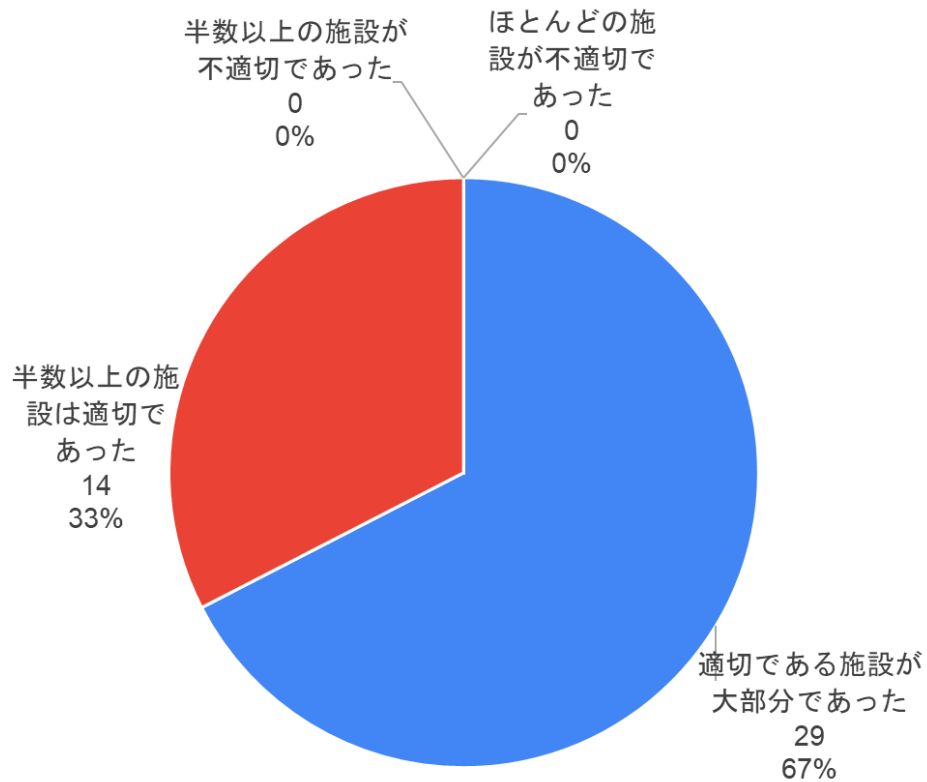


図 7. 【問 2】本年度の立入り施設の危害要因分析は適切か。(N=43)

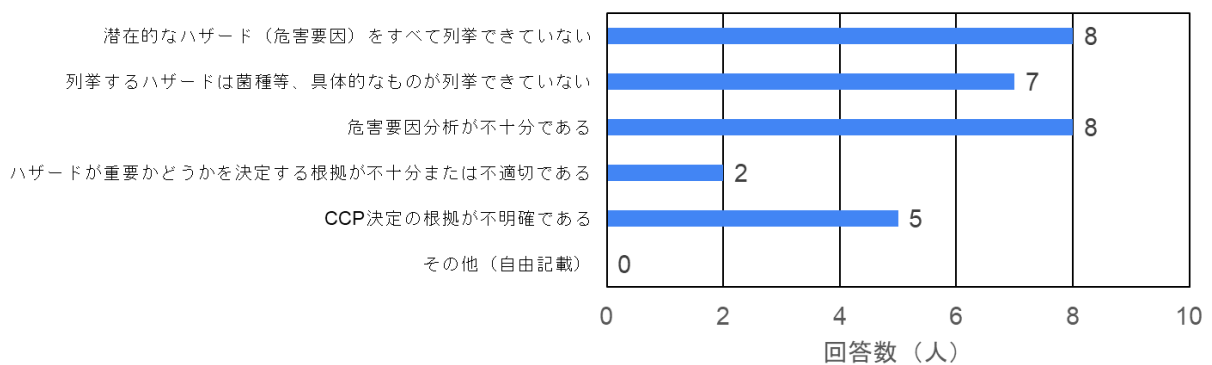


図 8. 【問 2-1】問 2 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合の不適切と判断した根拠 (N=14)

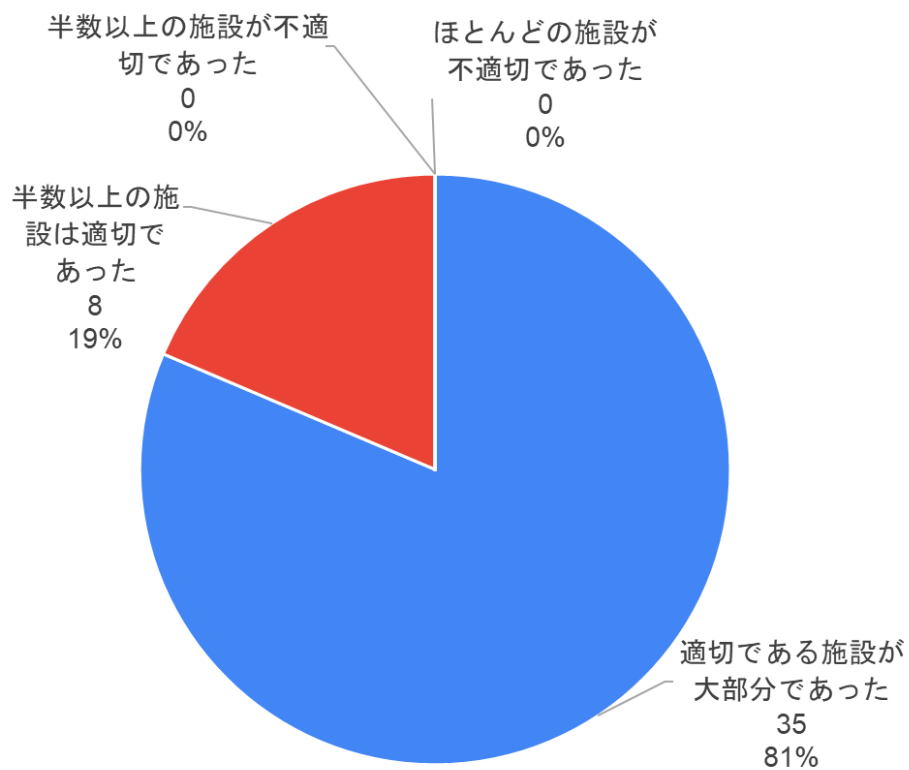


図 9. 【問 3】本年度の立入り施設の CL の設定は適切か。(N=43)

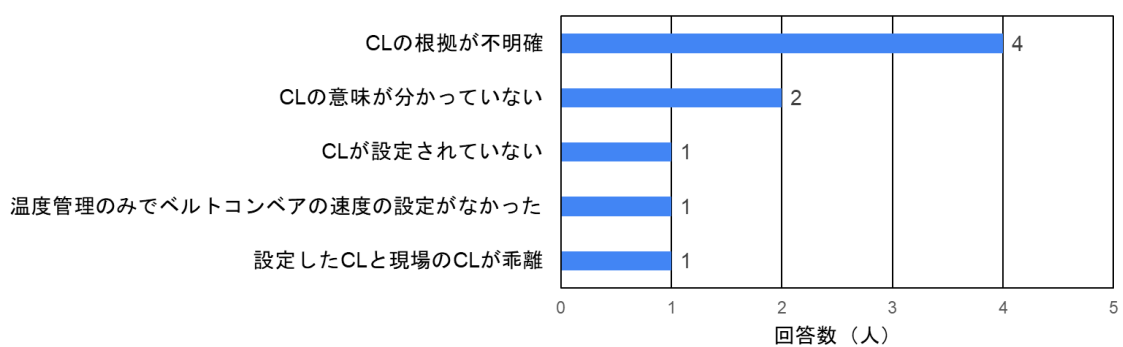


図 10. 【問 3-1】問 3 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠 (N=8)

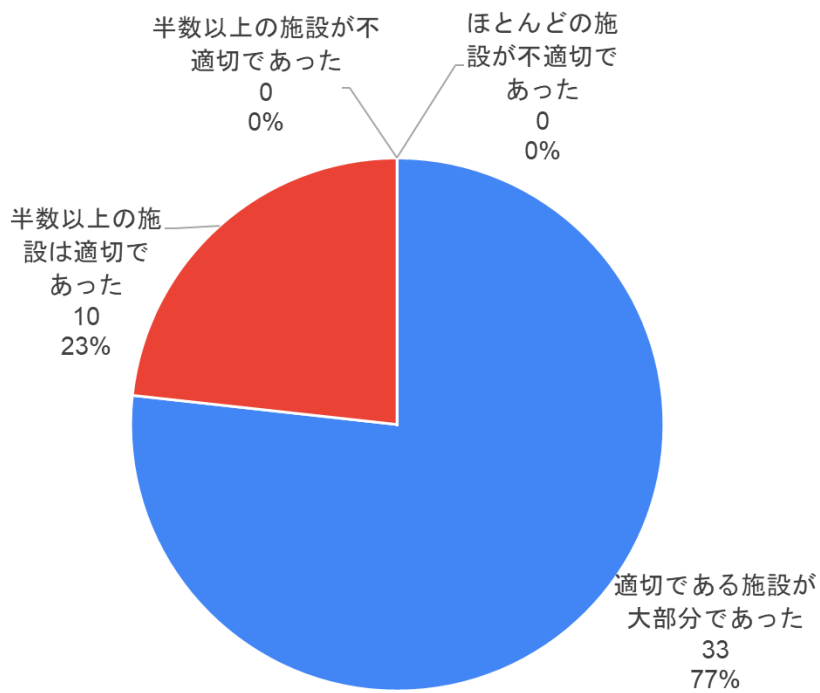


図 11. 【問 4】 本年度の立入り施設のモニタリング方法は適切か。(N=43)

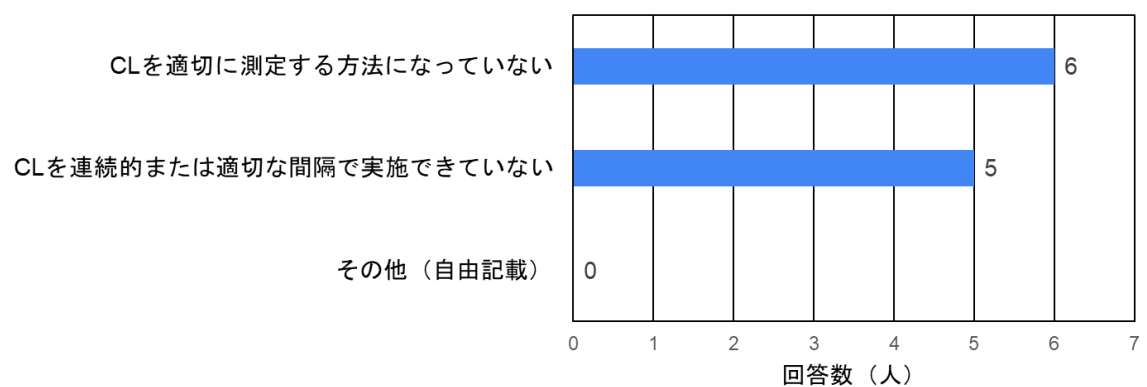


図 12. 【問 4-1】 問 4 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠(N=10)

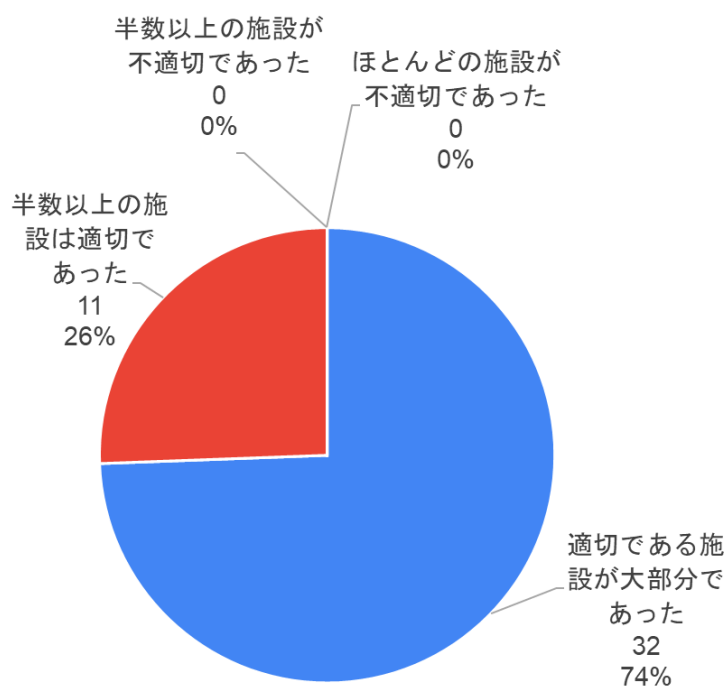


図 13. 【問 5】本年度の立入り施設の改善措置の設定は適切か。(N=43)

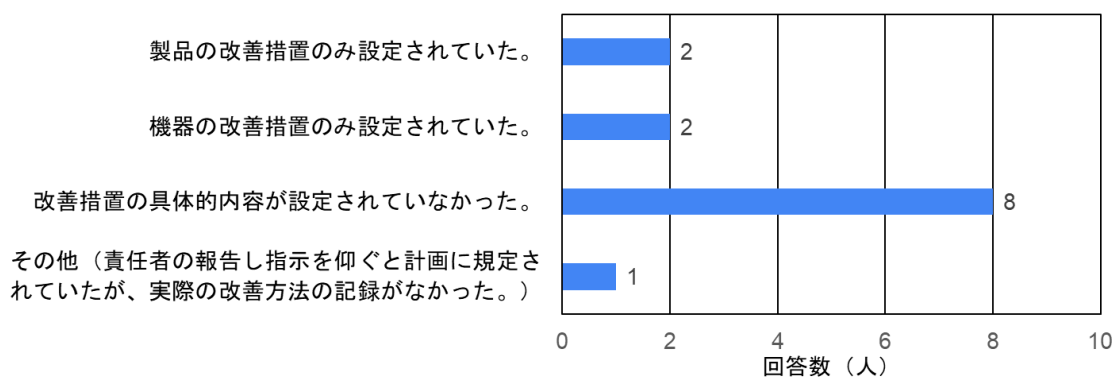


図 14. 【問 5-1】問 5 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠 (N=11)

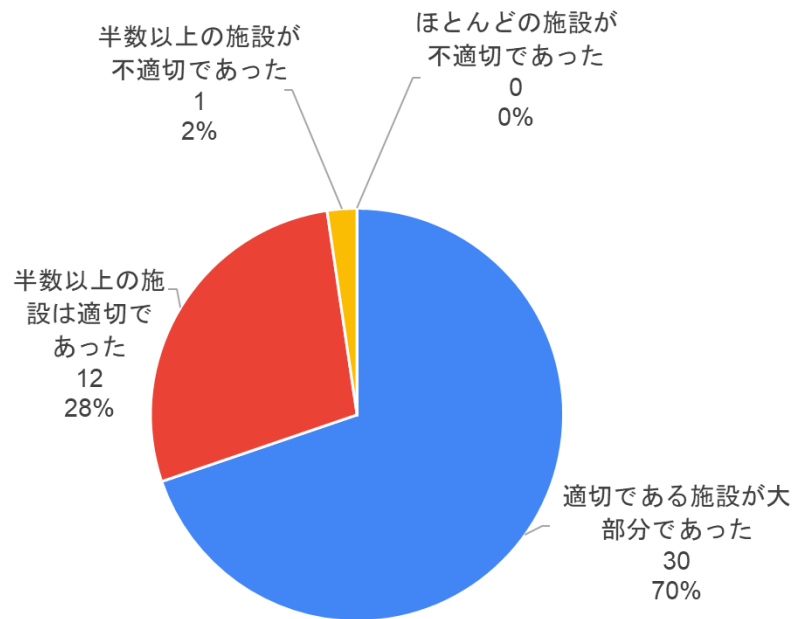


図 15. 【問 6】本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。(N=43)

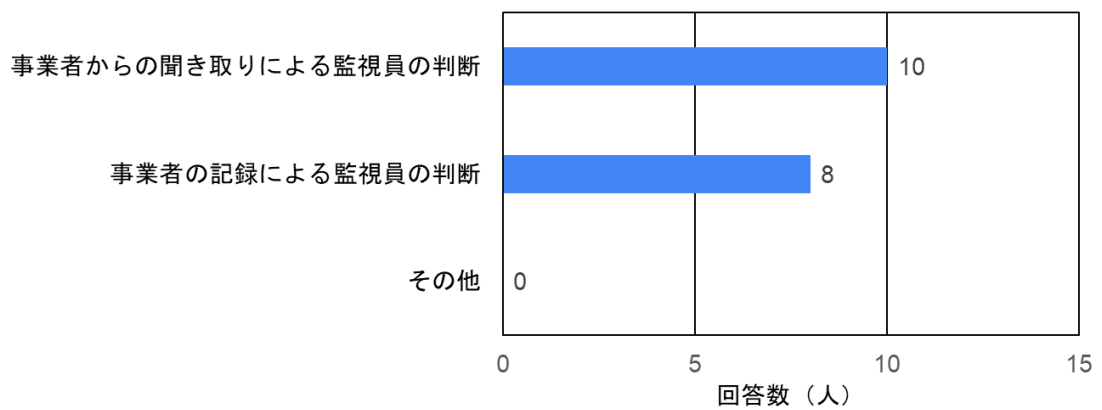


図 16. 【問 6-1】問 6 で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠(N=13)

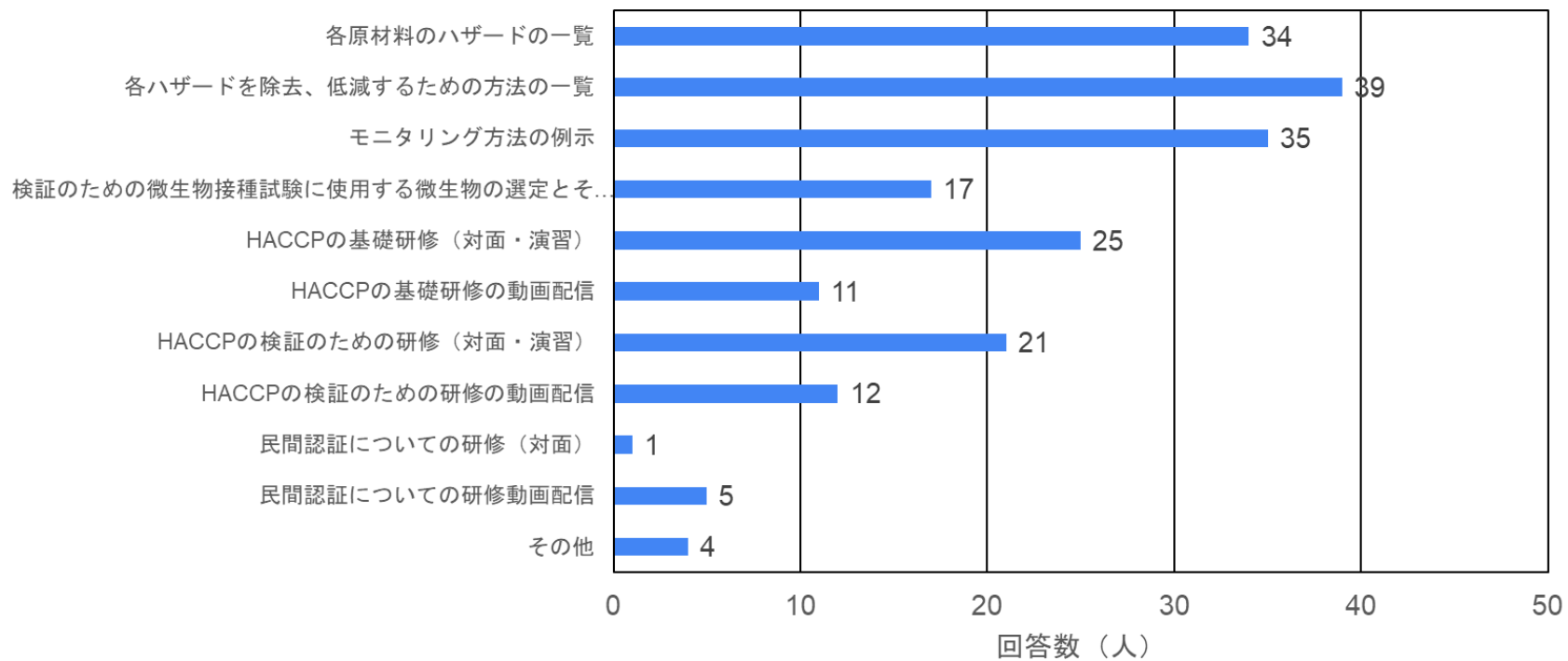


図 17. 【問 7】事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。（優先度の高い 5 つを選ぶ）（N=44）

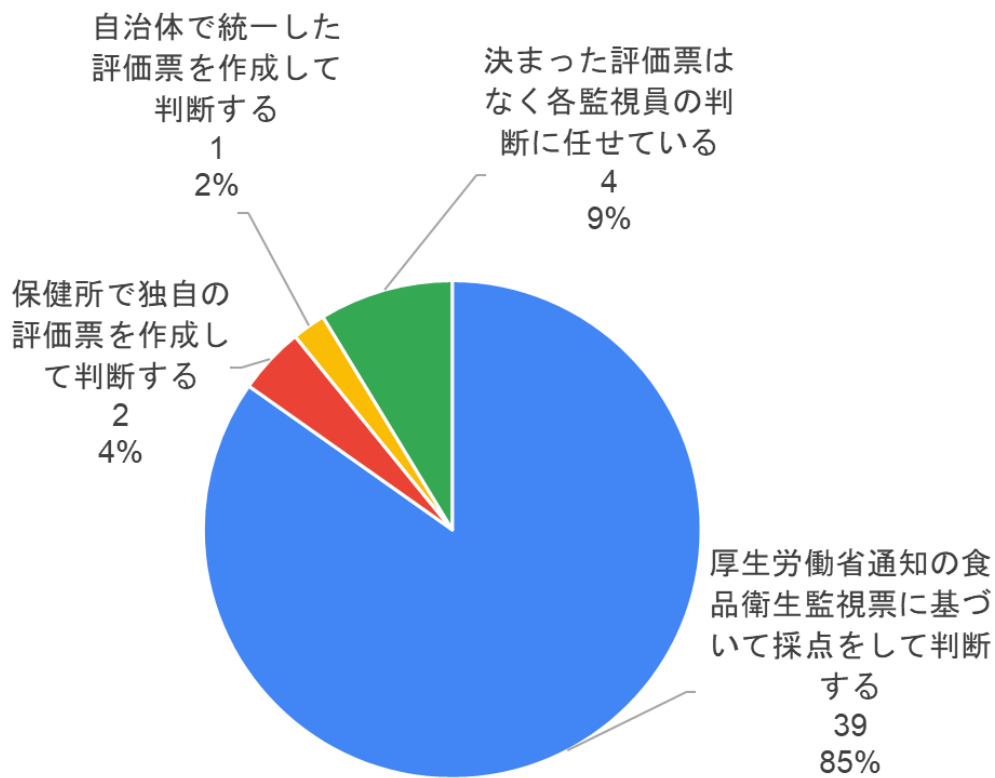


図 18. 【問 8】 立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。(N=46)

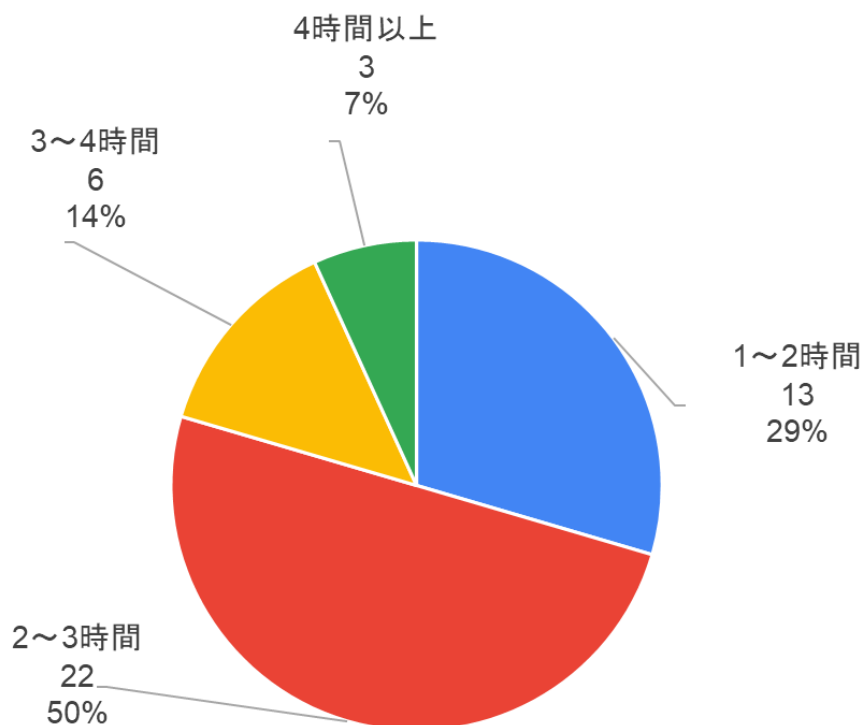


図 19. 【問 9】 HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間か。(N=44 )

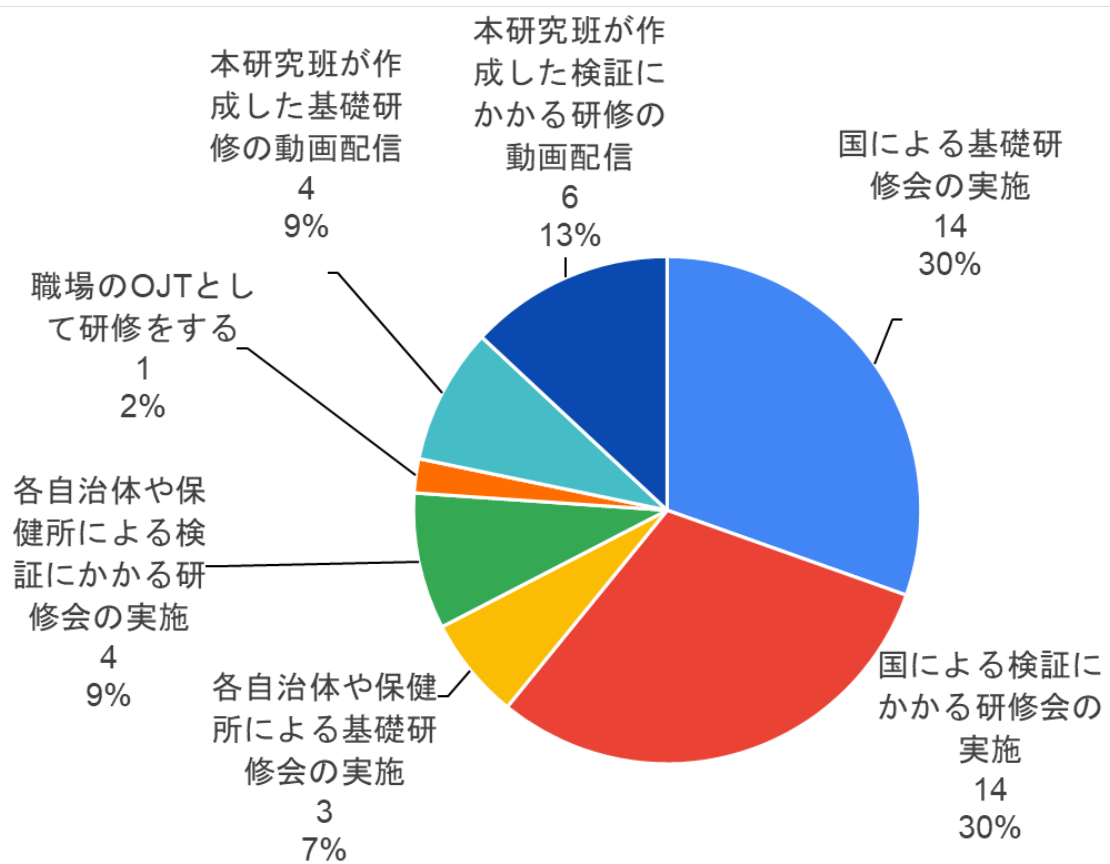


図 20. 【問 10】 HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。(N=46)

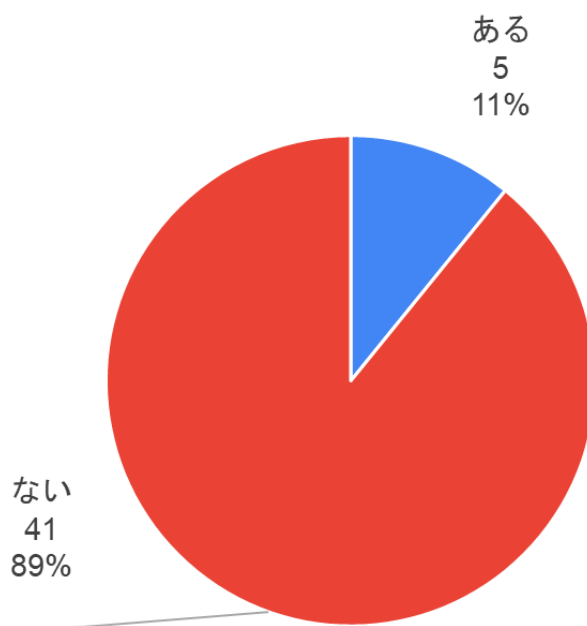


図 21. 【問 11】 民間認証 (ISO22000、FSSC2200、JFS-B など) について習得をする機会があるか。(N=46)

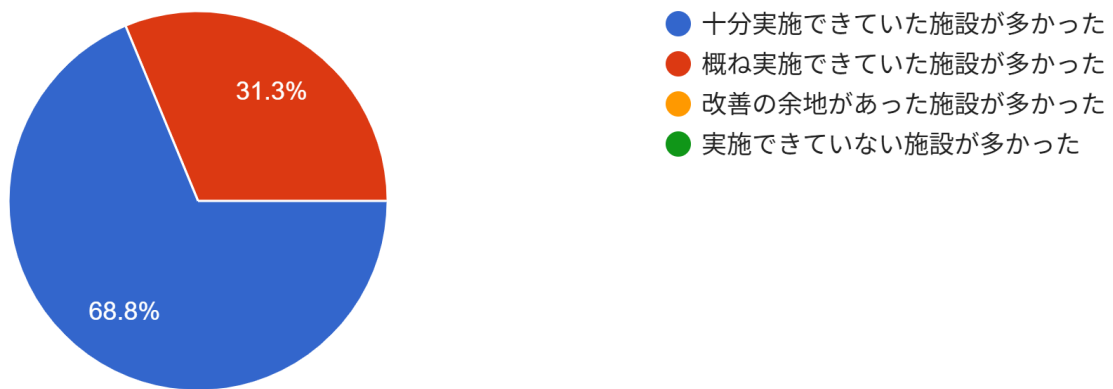


図 22. 【問 1】 本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。(N=16)

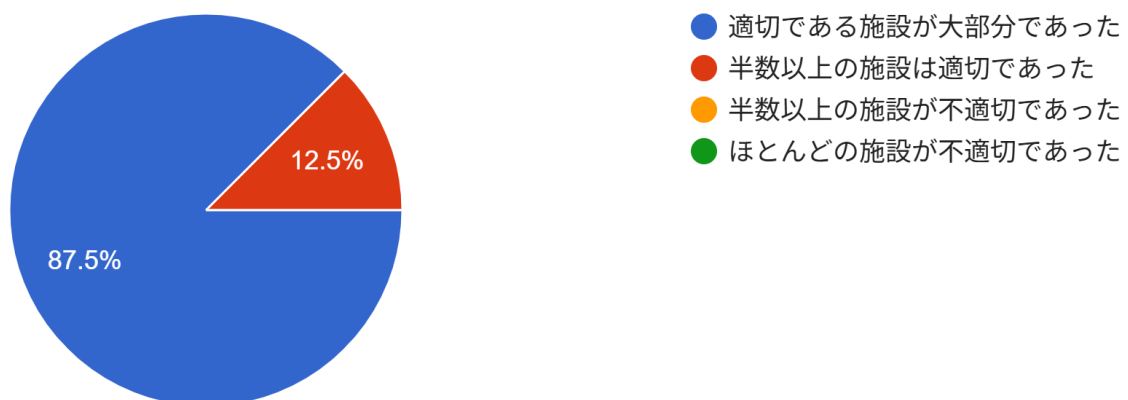


図 23. 【問 6】 本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。(1 つだけ選んでください) (N=16)

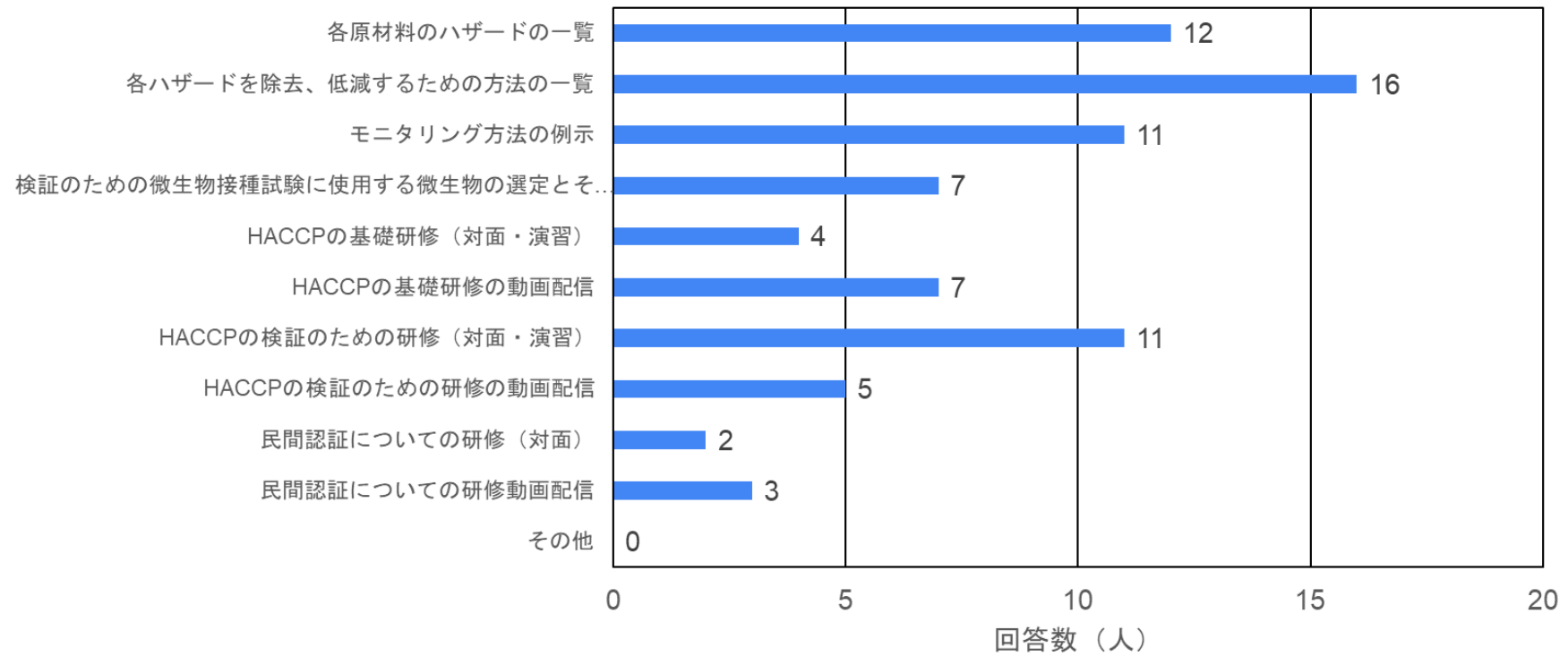


図 24. 【問 7】事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。（優先度の高い 5 つを選ぶ）（N=16）

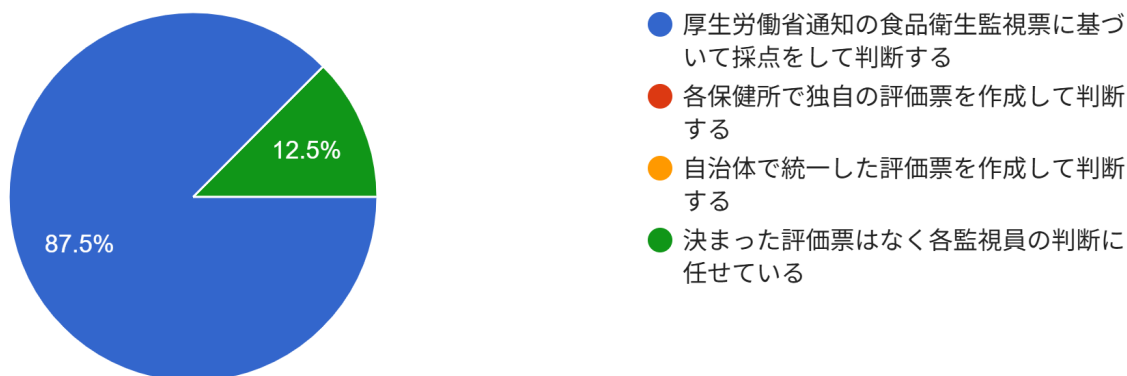


図 25. 【問 8】 立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。(1 つだけ選んでください) (N=16)

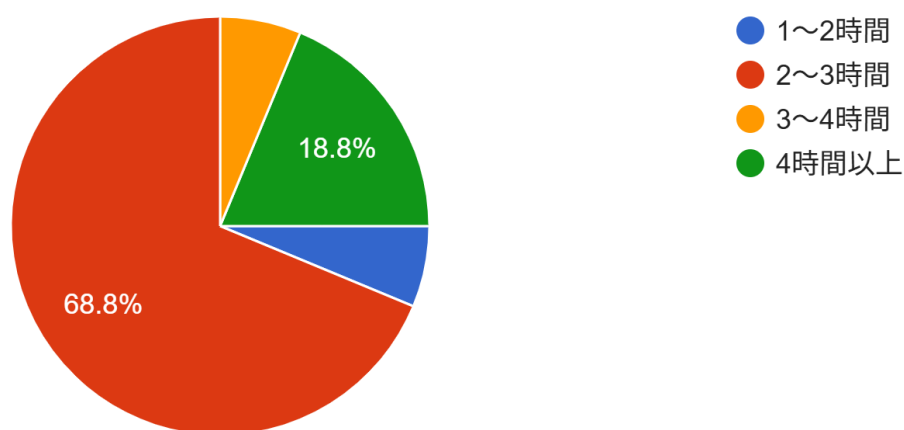


図 26. 【問 9】HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間ですか。(1 つだけ選んでください) (N=16)



図 27. 【問 10】 HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。(1 つだけ選んでください) (N=16)

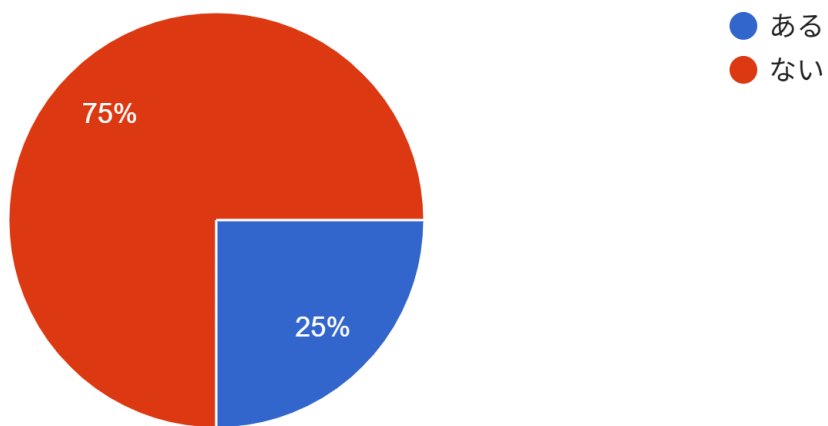


図 28. 【問 11】民間認証（ISO22000、FSSC2200、JFS-B など）について習得をする機会があるか。（1つだけ選んでください）（N=16）

【資料 1】質問票（食品衛生監視員用）

令和 6 年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）

国際的な基準に基づく HACCP システムの導入に資する研究

研究代表者 五十君 静信、研究分担者 溝口嘉範

研究目的

本研究では、食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている国際的な基準（コーデックス規格）に適合した HACCP に基づく衛生管理について、食品等事業者自身が的確な危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及び HACCP 導入後の検証を適切に行い、国際的な基準に適合した HACCP システムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資材等を開発することにより、国内食品等事業者による衛生管理レベルの向上を図ることを目標とする。

【質問内容】

個人にかかる質問は解析を行うために使用します。個人、自治体名及び保健所名が公表されることは一切ありません。

座席番号：

自治体名：

保健所名：

食品衛生業務経験年数：

役職：技師級、主任級、係長・班長級、課長補佐級、課長級以上

本年度の HACCP の指導担当：①主に HACCP に基づく衛生管理を行う事業者の指導、②主に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者の指導、③「基づく」・「考え方」のいずれの事業者も指導している

以下は食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている「HACCP に基づく衛生管理」を行う事業者についての質問です。

【問 1】本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。

- ①十分実施できていた施設が多かった、
- ②概ね実施できていた施設が多かった
- ③改善の余地があった施設が多かった
- ④実施できていない施設が多かった
- ⑤HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない



- ④ほとんどの施設が不適切であった
- ⑤HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 4-1】**上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

- ①CL を適切に測定する方法になっていない
- ②CL を連続的または適切な間隔で実施できていない
- ③その他（ 自由記載 ）
- ④HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 5】**本年度の立入り施設の改善措置の設定は適切か。

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった
- ⑤HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 5-1】**上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

- ①製品の改善措置のみ設定されていた。
- ②機器の改善措置のみ設定されていた。
- ③改善措置の具体的内容が設定されていなかった。
- ④その他（ ）
- ⑤HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 6】**本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった
- ⑤HACCP に基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 6-1】**上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

- ①事業者からの聞き取りによる監視員の判断
- ②事業者の記録による監視員の判断

③その他（ ）

④HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 7】事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。（優先度の高い 5 つを選ぶ）**

①各原材料のハザードの一覧

②各ハザードを除去、低減するための方法の一覧（例：加熱温度と時間、水分活性、pH など）

③モニタリング方法の例示

④検証のための微生物接種試験に使用する微生物の選定とその性状を例示

⑤HACCP の基礎研修（対面・演習）

⑥HACCP の基礎研修の動画配信

⑦HACCP の検証のための研修（対面・演習）

⑧HACCP の検証のための研修の動画配信

⑨民間認証についての研修（対面）

⑩民間認証についての研修動画配信

⑪その他（ 具体例をフリーに書いてもらう ）

⑫HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

以下は HACCP に基づく衛生管理について、保健所の対応に関する質問です。

**【問 8】立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。**

①厚生労働省通知の食品衛生監視票に基づいて採点をして判断する

②保健所で独自の評価票を作成して判断する

③自治体で統一した評価票を作成して判断する

④決まった評価票はなく各監視員の判断に任せている

⑤HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

**【問 9】HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間ですか。**

①1～2 時間

②2～3 時間

③3～4 時間

④4 時間以上

⑤HACCPに基づく衛生管理を実施している施設を担当していないので、わからない

【問 10】 HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。

- ①国による基礎研修会の実施
- ②国による検証にかかる研修会の実施
- ③各自治体や保健所による基礎研修会の実施
- ④各自治体や保健所による検証にかかる研修会の実施
- ⑤職場の OJT として研修をする
- ⑥本研究班が作成した基礎研修の動画配信
- ⑦本研究班が作成した検証にかかる研修の動画配信

【問 11】 民間認証（ISO22000、FSSC2200、JFS-B など）について習得をする機会があるか。

- ①ある→どのような方法か（研修名、書籍名、ホームページなどを内容がわかるように示してください）
- ②ない

【問 11-1】 上の問いで「ある」と答えた方は、わかる範囲で具体的にどのような方法が記載してください。研修であれば研修名、主催者、場所、費用など、書籍であれば書籍名、出版社、ホームページであれば URL など。

上の問いで「ない」と答えた方は「ない」と記載してください。

【問 12】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が HACCP 構築に必要とするツール（例えば、微生物挙動データなど）を記載してください。（自由記載）

【問 13】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員が必要とするツール（例えば、微生物挙動データなど）を記載してください。（自由記載）

【問 14】 HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。（自由記載）

【問 15】 HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員に対する教育資

材でどのような内容が必要か記載してください。(自由記載)

【問 16】 HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が従業員教育で苦慮していることを把握していたら記載してください。(自由記載)

【問 17】 HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する指導で苦慮していることを記載してください。(自由記載)

【問 18】 HACCP について本研究班で調査研究してほしいことがあれば記載してください。(自由記載)

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。

【資料 2】 質問票（保健所用）

令和 6 年度厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）  
国際的な基準に基づく HACCP システムの導入に資する研究質問

研究代表者 東京農業大学 教授 五十君 静信  
研究分担者 広島女学院大学 准教授 溝口 嘉範

**1. 本研究班の目的**

本研究では、食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている国際的な基準（コーデックス規格）に適合した HACCP に基づく衛生管理について、食品等事業者自身が的確な危害要因分析と分析結果に基づく管理措置の決定及び HACCP 導入後の検証を適切に行い、国際的な基準に適合した HACCP システムを無理なく構築することを可能とするツールや教育資材等を開発することにより、国内食品等事業者による衛生管理レベルの向上を図ることを目標とする。

**2. 本調査の目的**

HACCP に基づく衛生管理を行う事業者の現状と課題を抽出するため。また、保健所における HACCP の指導や職員教育について、現状と課題を抽出するため。

**3. 調査対象者**

HACCP に基づく衛生管理を行う事業者についての質問は、監視指導に基づき各保健所（支所）が回答してください。

保健所に係る質問については、各保健所（支所）が回答してください。

【注意事項】保健所（支所）ごとにご回答ください。（県の場合はご注意ください）なお、自治体名及び保健所名が公表されることは一切ありません。

**4. 締切：令和 7 年 3 月 25 日（火）**

**5. 質問内容**

ご所属について

自治体名

部署（保健所・支所名）

以下は食品取扱従事者が 50 名以上の大規模な食品製造・加工業者に対して義務付けられている「HACCP に基づく衛生管理」を行う事業者についての質問です。

【問 1】本年度立入りした施設は HACCP を実施できていたか。(評価方法は各保健所の判断で結構です。)(1 つだけ選んでください)

- ①十分実施できていた施設が多かった、
- ②概ね実施できていた施設が多かった
- ③改善の余地があった施設が多かった
- ④実施できていない施設が多かった

【問 2】本年度の立入り施設の危害要因分析は適切か。(1 つだけ選んでください)

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった

【問 2-1】上の問で「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。その他の場合は具体例を記載してください。(複数回答可)

- ①潜在的なハザード(危害要因)をすべて列挙できていない
- ②列挙するハザードは菌種等、具体的なものが列挙できていない
- ②危害要因分析が不十分である
- ③ハザードが重要かどうかを決定する根拠が不十分または不適切である
- ④CCP 決定の根拠が不明確である
- ⑤適切である施設が大部分であったの回答である
- ⑥その他 ( )

【問 3】本年度の立入り施設の CL の設定は適切か。(1 つだけ選んでください)

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった

【問 3-1】の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。

【問 4】本年度の立入り施設のモニタリング方法は適切か。(1つだけ選んでください)

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった

【問 4-1】上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(複数回答可)

- ①CL を適切に測定する方法になっていない
- ②CL を連続的または適切な間隔で実施できていない
- ③適切である施設が大部分であったの回答である
- ④その他 ( )

【問 5】本年度の立入り施設の改善措置の設定は適切か。(1つだけ選んでください)

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった

【問 5-1】上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(複数回答可)

- ①製品の改善措置のみ設定されていた。
- ②機器の改善措置のみ設定されていた。

- ③改善措置の具体的内容が設定されていなかった。
- ④適切である施設が大部分であったの回答である
- ⑤その他 ( )

**【問 6】** 本年度の立入り施設は検証を適切に実施していたか。(1つだけ選んでください)

- ①適切である施設が大部分であった
- ②半数以上の施設は適切であった
- ③半数以上の施設が不適切であった
- ④ほとんどの施設が不適切であった

**【問 6-1】** 上の問いで「②半数以上の施設は適切であった、③半数以上の施設が不適切であった、④ほとんどの施設が不適切であった」の場合、不適切と判断した根拠はなにか。(複数回答可)

- ①事業者からの聞き取りによる監視員の判断
- ②事業者の記録による監視員の判断
- ③適切である施設が大部分であったの回答である
- ④その他 ( )

**【問 7】** 事業者が HACCP の実施及び検証に必要な資料は何と考えるか。(優先度の高い5つを選ぶ)

- ①各原材料のハザードの一覧
- ②各ハザードを除去、低減するための方法の一覧 (例：加熱温度と時間、水分活性、pH など)
- ③モニタリング方法の例示
- ④検証のための微生物接種試験に使用する微生物の選定とその性状を例示
- ⑤HACCP の基礎研修 (対面・演習)
- ⑥HACCP の基礎研修の動画配信
- ⑦HACCP の検証のための研修 (対面・演習)
- ⑧HACCP の検証のための研修の動画配信
- ⑨民間認証についての研修 (対面)
- ⑩民間認証についての研修動画配信
- ⑪その他 ( )

【次項に続く】

以下は HACCP に基づく衛生管理について、保健所の対応に関する質問です。

【問 8】立入り時に HACCP の評価方法はどのようにしているか。(1 つだけ選んでください)

- ①厚生労働省通知の食品衛生監視票に基づいて採点をして判断する
- ②保健所で独自の評価票を作成して判断する
- ③自治体で統一した評価票を作成して判断する
- ④決まった評価票はなく各監視員の判断に任せている

【問 9】HACCP に基づく衛生管理を実施する施設への立入り時間は何時間ですか。(1 つだけ選んでください)

- ①1～2 時間
- ②2～3 時間
- ③3～4 時間
- ④4 時間以上

【問 10】HACCP について、食品衛生監視員の資質の向上の方法として望ましいのは何か。(1 つだけ選んでください)

- ①国による基礎研修会の実施
- ②国による検証にかかる研修会の実施
- ③各自治体や保健所による基礎研修会の実施
- ④各自治体や保健所による検証にかかる研修会の実施
- ⑤職場の OJT として研修をする
- ⑥本研究班が作成した基礎研修の動画配信
- ⑦本研究班が作成した検証にかかる研修の動画配信

【問 11】民間認証（ISO22000、FSSC2200、JFS-B など）について習得をする機会があるか。(1 つだけ選んでください)

- ①ある
- ②ない

【問 11-1】上の問いで「ある」と答えた方は、わかる範囲で具体的にどのような方法か記載してください。研修であれば研修名、主催者、場所、費用など、

書籍であれば書籍名、出版社、ホームページであれば URL など。  
上の問いで「ない」と答えた方は「ない」と記載してください。

【問 12】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が HACCP 構築に必要とするツール（例えば、微生物挙動データなど）を記載してください。

【問 13】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員が必要とするツール（例えば、微生物挙動データなど）を記載してください。

【問 14】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。

【問 15】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者を指導する食品衛生監視員に対する教育資材でどのような内容が必要か記載してください。

【問 16】HACCP に基づく衛生管理を行う事業者が従業員教育で苦慮していることを把握していたら記載してください。

【問 17】 HACCP に基づく衛生管理を行う事業者に対する指導で苦慮していることを記載してください。

【問 18】 HACCP について本研究班で調査研究してほしいことがあれば記載してください。

質問は以上です。ご協力ありがとうございました。