

講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合を 把握するためのアンケート調査について

1 概要

推進プランにおいて数値目標である「講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合」を把握するため、保健所で実施する食品等事業者を対象とした各種講習会の受講者に対してアンケート調査を実施した。

2 実施方法

保健所で実施した食品等事業者を対象とした食品衛生講習会（食品衛生責任者養成講習会を除く）の受講者に対して別紙のアンケート用紙を配布し、回収した。

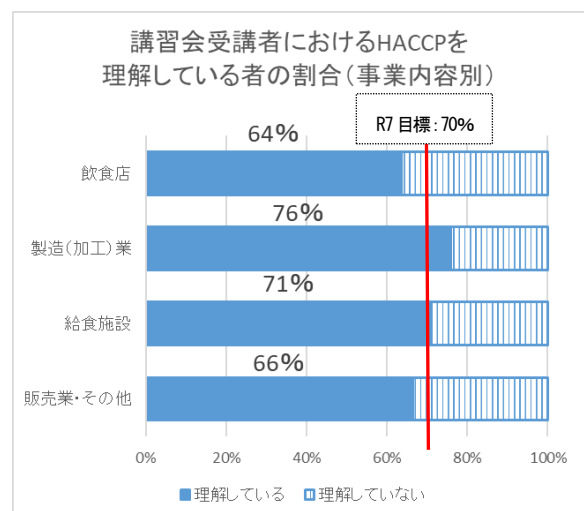
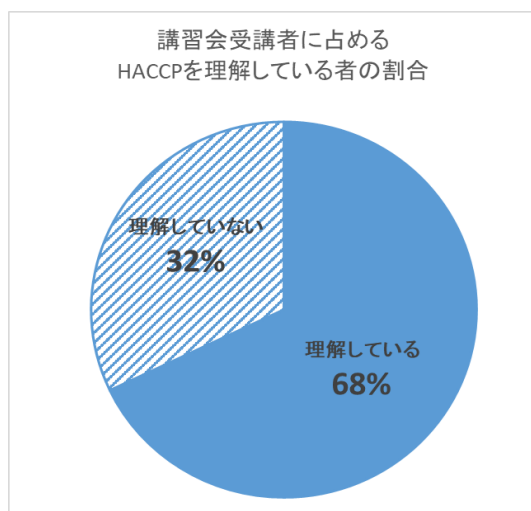
なお、アンケートではHACCPに関する5つの設問を設け「1 知っており、実施している」、「2 知っており、これから実施する予定である」、「3 知らなかった」という内容の3つの選択肢から回答する形式とし、5つの設問すべてについて、1又は2と回答した者を「HACCPを理解している者」とした。

3 実施結果

令和6年4月から12月までにアンケートを集計した講習会の受講者は2,039名であった。このうち、アンケートに回答した受講者は1,631名であり、回収率は80%となった。

集計の結果、講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合は68%となった。令和5年度の実績と比較すると、約1%の増となっている。また、令和6年度の結果を事業内容別にみると、飲食店が64%、製造（加工）業が76%、給食施設が71%、販売業・その他が66%という結果になった。

	目標	実績
R3 年度	40%	57%
R4 年度	45%	69%
R5 年度	50%	67%
R6 年度	60%	68%



4 令和7年度の方針

講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合は68%と令和6年度の目標を上回る結果となったが、アンケート結果を事業内容別にみると、製造（加工）業では76%、給食施設では、71%と比較的高い理解度である一方、飲食店及び販売業・その他ではいずれも60%代となっており、未だに理解が

十分でない事業者が見受けられる。

令和7年度は、飲食店及び販売・その他の業種を重点的に、監視指導等の立入の都度HACCPの取組について個別に定着を促すとともに、引き続き講習会等においても普及啓発に取り組んでいく。

HACCPに沿った衛生管理に関する アンケート調査のお願い

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。

広島県では、HACCPのさらなる定着を推進するため、事業者の皆様のHACCPに関する理解度とその実施状況について調査を行っています。

今後のHACCP推進業務に活用するため、アンケートへ御協力をお願いします。

事業内容(該当するものにひとつだけチェックを入れてください)

- ☐ 飲食店 (例：食堂、レストラン、仕出し・弁当店 等)
- ☐ 製造(加工)業 (例：菓子製造業、そうざい製造業 等)
- ☐ 給食施設 (例：学校給食、保育所 等)
- ☐ 販売業・その他 (上記に当てはまらないもの)

次の1～5の質問について、該当する番号にひとつだけ○をつけてください。

① あなたは、HACCPに沿った衛生管理が制度化され、衛生管理計画の作成(必要に応じて手順書)が必要であることを知っていますか。

- 1 知っており、すでに作成している(一部でも可)
- 2 知っており、現在、準備中である
- 3 知らなかった、又は本日の講習会で知った

② あなたは、衛生管理計画(必要に応じて手順書)の内容を従事者へ周知する必要があることを知っていますか。

- 1 知っており、すでに周知している
- 2 知っており、これから周知する予定である
- 3 知らなかった、又は本日の講習会で知った

③ あなたは、衛生管理の実施状況を営業日は毎日記録する必要があることを知っていますか。

- 1 知っており、すでに実施状況を記録している(一部でも可)
- 2 知っており、現在、準備中である
- 3 知らなかった、又は本日の講習会で知った

④ あなたは、衛生管理の実施状況の記録は一定期間※保管が必要であることを知っていますか。

※提供する食品によって期間は異なりますが、
約1年～3年程度が一般的です。

- 1 知っており、すでに店舗等で保管している
- 2 知っており、これから保管する予定である
- 3 知らなかった、又は本日の講習会で知った

⑤ あなたは、衛生管理の実施状況の記録を定期的に振り返る、衛生管理計画(必要に応じて手順書)の内容を定期的に見直す必要があることを知っていますか。

- 1 知っており、すでに振り返り・見直しを実施した
- 2 知っており、これから実施する予定である
- 3 知らなかった、又は本日の講習会で知った

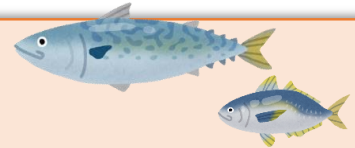
アンケートは以上です。御協力ありがとうございました。裏面の食中毒クイズにもお答えください。

食中毒クイズに挑戦！

食中毒について、あなたはどのくらい知っていますか？クイズで確認してみましょう！

第1問

○か×でお答えください



サバやアジには腹痛の原因となる寄生虫が潜んでいることがある

回答1

第2問

○か×でお答えください

スイセンをニラと間違える食中毒が起きている



回答2

第3問

次のうち、ノロウイルスについて 誤っているのはどれでしょう？

- ①ノロウイルスによる食中毒は、特に夏場に発生しやすい
- ②次亜塩素酸ナトリウムで消毒できる
- ③下痢や嘔吐等の症状がなくても、感染していることがある



回答3