
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.330 2022/7/29

1 「令和3年度 食品衛生法改正事項実態把握等事業」について

7月26日に開催された「第6回食品の営業規制の平準化に関する検討会」において、公益社団法人 日本食品衛生協会が実施した「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」の概要が報告されました。主な内容は次のとおり。なお、詳細な調査結果は、今後、厚生労働省のHPで公表予定。

1. 飲食店調査

- 1) 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。
- 2) 「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。
- 3) HACCP導入による主な効果は、「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%)等。
- 4) 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%)。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。

2. 製造業調査

- 1) 総合衛生管理製造過程(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(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は、「従業員の意識の向上」、「品質・安全性の向上」が75%以上。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_27017.html

第6回 食品の営業規制の平準化に関する検討会資料1 改正食品衛生法の施行について

<https://www.mhlw.go.jp/content/11135000/000968271.pdf>