

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。

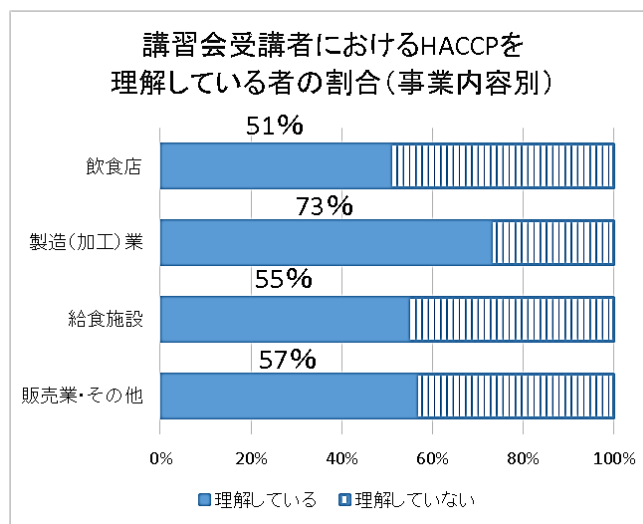
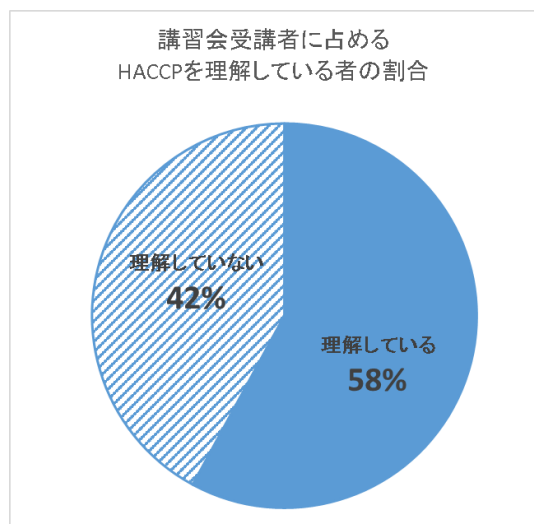
なお、アンケートではHACCPに関する5つの設問を設け「1 知っており、実施している」、「2 知っており、これから実施する予定である」、「3 知らなかった」という内容の3つの選択肢から回答する形式とし、5つの設問すべてについて、1又は2と回答した者を「HACCPを理解している者」とした。

3 実施結果

令和3年7月16日から12月10日までにアンケートを実施した講習会の受講者は913名であった。このうち、アンケートに回答した受講者は799名であり、回収率は88%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58%となった。また、事業内容別にみると、飲食店が51%、製造（加工）業が73%、給食施設が55%、販売業・その他が57%との結果になった。

R3 年度目標	R3 年度実績
40%	58%（速報値）



4 令和4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58%と令和3年度の目標を大きく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73%と比較的高い理解度であるが、その他ではいずれも60%以下となっており、未だに理解が不十分な事業者が見受けられる。

令和4年度はHACCPに沿った衛生管理の定着に向けて、理解度の低い事業者を主に対象としたHACCP講習会を開催する予定である。

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)の内容に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。ご協力ありがとうございました。

衛生管理計画の例

一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）

次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後 ・その他（ ）
		どのように 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整／故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後 ・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中 ・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いをを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

- 第1 グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
- 第2 グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、
（加熱した後、高温保管を含む）
- 第3 グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
（加熱後、冷却するもの）	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン 食協 太郎

作成した日 〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日