

## 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事業者等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事業者等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つの質問を設け「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つの質問すべてについて、1又は2と回答した者を「HACCPを理解している者」とした。

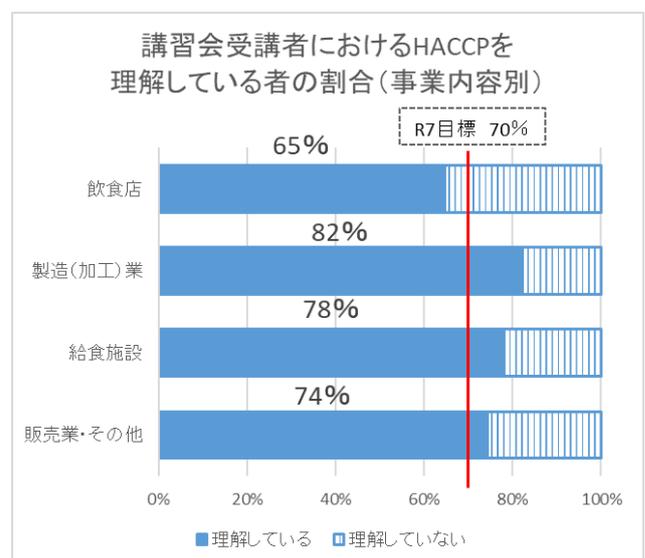
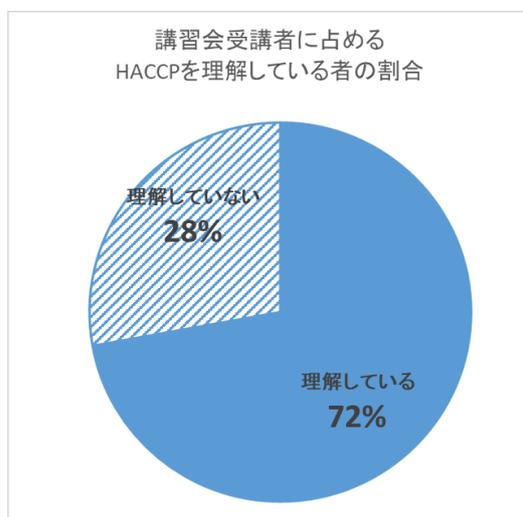
また、今年度は5つの質問のいずれかに「3 知らなかった」と回答した受講者に向け、講習会を受講した結果、知らなかった取組の必要性を理解できたかを問う質問を新たに設け、さらに、講習会を受講しても理解できなかった取組がある場合は、どの質問に対応する取組かを把握することとした。

### 3 実施結果

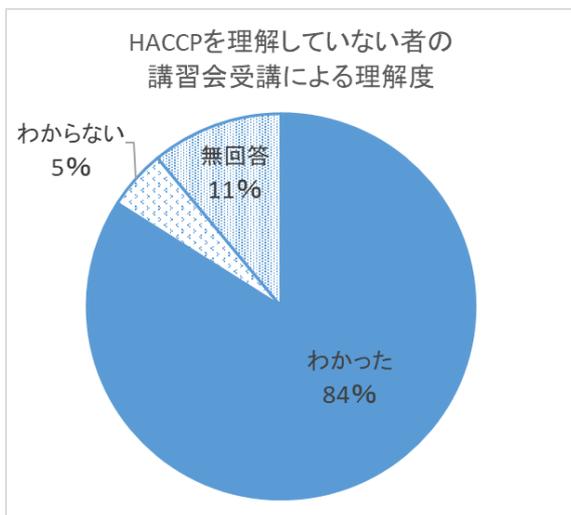
令和7年4月から12月までにアンケートを集計した講習会の受講者は2,084名であった。このうち、アンケートに回答した受講者は1,605名であり、有効回答率は76%となった。

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72%となった。令和6年度の実績と比較すると、約4%の増となっている。また、令和7年度の結果を事業内容別にみると、飲食店が65%、製造（加工）業が82%、給食施設が78%、販売業・その他が74%という結果になった。

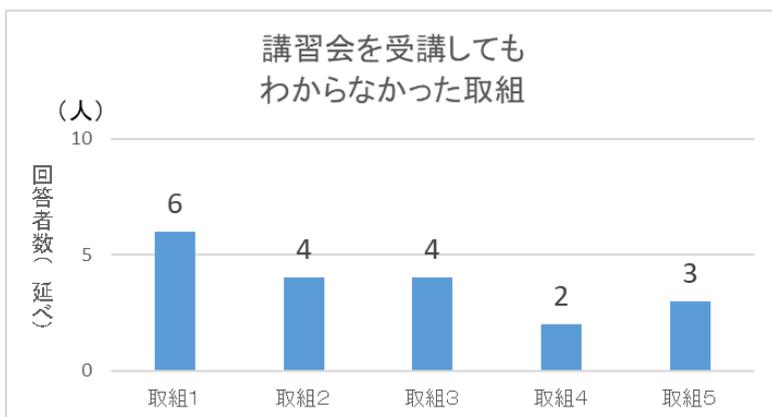
	目標	実績
R3年度	40%	57%
R4年度	45%	69%
R5年度	50%	67%
R6年度	60%	68%
R7年度	70%	72%



また、HACCPを理解していないと分類された者で、質問6の調査を実施できた340名のうち、講習会の受講により、知らなかった取組の必要性がわかったと回答した者の割合は84%であった。なお、講習会を受講してもわからないと回答した者の割合は5%であり、質問6に回答が無かった者が11%であった。



(参考) 講習会を受講してもわからないと回答された取組



取組1	衛生管理計画等※の作成 ※必要に応じ手順書
取組2	衛生管理計画等の 従業員への周知
取組3	営業日は毎日 衛生管理記録を作成
取組4	衛生管理記録を 一定期間保管
取組5	定期的な検証と 衛生管理計画等の見直し

#### 4 今後の取組方針

講習会受講者に占めるHACCPを理解している者の割合は72%となり、推進プランに掲げる数値目標を達成できる見込みとなったことから、食品事業者等においてHACCPの理解が浸透してきていると考えられるが、事業内容別では、飲食店のHACCP理解率が65%に留まっており、4つの事業内容区分で唯一70%に達しておらず、今後も飲食店等の事業者に対してHACCPの理解を促していくため、講習会の取組を継続していく。

また、本アンケートで調査対象としたHACCPに関する5つの取組全てについて「1 知っており、実施している」と回答した事業者は、全体の37%に留まっていた。HACCPに沿った衛生管理では、各食品事業者等が、その取り扱う食品や製造工程、事業規模等に応じた取組を実施する必要があることから、今後は各食品事業者等に対する監視指導時に、HACCPの実践や定着に向けた丁寧な助言指導を実施していく。

# HACCPに関するアンケート調査のお願い

広島県では、HACCPに沿った衛生管理のさらなる定着を推進するため、事業者の皆様にアンケート調査を行っていますので、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。**

- (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

〔※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。〕

**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

1～5の質問のどれかで、「(3) 知らなかった、又は本日の講習会で知った」と回答した方にお聞きします。該当する番号のどちらかに○をつけてください。

**6 「(3) 知らなかった、又は本日の講習会で知った」と回答した質問について、本日の講習会を受講した結果、その取組が必要であることがわかりましたか。**

- (1) 取組の必要性はわかった  
 (2) わからない、又はわからない部分がある※

〔※(2)を選んだ方は、わからない質問(取組)の番号に○を付けてください(複数選択可)〕

1

2

3

4

5

**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。**