

AI技術を活用した効率的・効果的な普及啓発事業の推進

北多摩西部保健医療圏

実施年度 開始：令和4年度 終了：令和5年度

背景

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理を実施しなければならなくなった。そのため、HACCPの導入、継続支援が喫緊の課題である。

一方で新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、従来実施してきた集合型講習会が開催できない状況が続いている。

また、集合型講習会の場合、営業を休んで出席しなければならない、一人しか出席できないといった事業者からの意見が従来からあった。

そのため、集合型講習会を補完する形態の普及啓発事業の推進が必要である。

目標

事業者の受講の機会を増やす、受講方法の選択の幅を広げるため、講習会動画、従業員教育用動画を作成し、配信する。

また、外国人従業員の雇用や日本語を母国語としない営業者が増加していることから、日本語だけでなく多言語対応した動画を作成し、配信する。

事業内容

（初年度）

①責任者向けに、日本語での講習会動画を作成した。

②外国人従業員向けに多言語※での衛生教育（手洗い）動画を作成した。

※やさしい日本語、英語、中国語、ベトナム語、フィリピン語、ネパール語

（2年度）

③責任者向け講習会動画を他の都保健所と連携して作成した。

④日本語を母国語としない飲食店営業者のHACCP取り組み状況を調査し、その調査を踏まえ多言語※でのHACCP導入支援動画を作成した。

※英語、中国語、韓国語、ベトナム語、フィリピン語、ネパール語

評価

①、③について

- ・令和3年度からは集合型の講習会に加え、食品営業者を対象とする年1回の衛生講習会をオンライン（YouTubeを視聴）でも実施した。
- ・オンライン講習会に本事業で作成した動画を使用した。

多摩立川保健所における講習会の受講者数の推移

	R5	R4	R3	R2	R1	H30
集合型講習会の受講者数	335	293	—	—	806	557
オンライン講習会の受講者数	911	808	484	—	—	—
合計	1,246	1,101	484	0	806	557

（令和2年度は集合型、オンライン講習会共に開催せず）

- ・講習会の受講方法に選択肢が増えたことに加え、動画へのアクセス方法を容易にし、周知を丁寧に行ったことより、過去に実施した講習会より受講者数が大幅に増加し、より多くの事業者へ普及啓発を行うことができた。

- ・他の都保健所と連携して動画を作成したことにより、保健所の業務負担の軽減、より質の高い動画の作成と共有、食品事業者への統一的な情報提供が可能になった。

	②について ・作成した多言語の手洗い動画を多摩立川保健所のホームページにアップし、事業者向けチラシを作成し周知を行った。令和6年4月8日までに、合計672回の視聴があり、外国人従業員を雇用する施設で活用されている。 ④について ・日本語を母国語としない飲食店営業者のHACCP取り組み状況を調査した。調査の結果、<u>小規模な飲食店の実施率が極端に低いことが分かった</u>。また、<u>漢字を含む日本語の普及啓発資材は多くの営業者にとって読むことが難しく、そのためHACCPを理解できず、何を行えばよいのか分からない施設が多いことが分かった</u>。 ・上記の調査結果を踏まえ、<u>日本語を母国語としない小規模な飲食店営業者を対象としたHACCP導入を解説する動画を多言語で作成</u>した。 ・作成した動画は他の都保健所でも使用できるよう、都保健所YouTubeチャンネルに公開した。 ・今後は作成した動画を活用することで、日本語を母国語としない飲食店営業施設に対しても、HACCP導入を推進していく。
問 合 せ 先	多摩立川保健所 生活環境安全課 食品衛生担当 電 話 042-524-5171 ファクシミリ 042-528-2777 E-mail S1153302@section.metro.tokyo.jp

1 目的

平成 30 年の食品衛生法改正により、令和 3 年 6 月 1 日から原則全ての食品事業者は新しい衛生管理の手法である「HACCP に沿った衛生管理」（以下「HACCP」という。）を実施することになった。それに伴い、東京都を含め多くの自治体が、HACCP の導入支援を行っている。東京都においては、小規模飲食店営業を支援するため厚生労働省のマニュアルをより使いやすくした「食品衛生管理ファイル」の作成、訪問アドバイス事業、HACCP 相談会、HACCP 推進者育成講習会等により支援をしている。

このような自治体の取り組みもあり、厚生労働省が行った調査では、令和 3 年 7 月 1 日時点で 84%の飲食店営業施設が HACCP の義務化を知っており、そのうち 75%が HACCP を実施していた。¹ただし、この調査では回答者の母国語については確認していないため、日本語を母国語としない営業者がどの程度この調査に含まれているかは不明である。

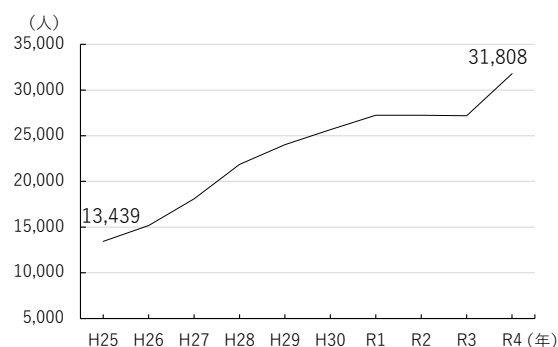


図1 在留資格が「経営・管理」の在留外国人数²

施設の監視指導等からも日本語を母国語としない飲食店営業者は一定数いると考えられるが、行政機関が公表しているデータがないため、その数を正確に把握することは難しい。そこで、飲食店の経営といった、外国人が日本において事業を起こし、又は既存の事業の経営又は管理に従事する場合に必要な「経営・管理」の在留資格を持つ在留外国人数を見てみると、平成 25 年から令和 4 年にかけて 2 倍以上に増加している（図 1）。このことから、日本語を母国語としない飲食店営業者についても増加傾向にあるのではないかと考えられた。

そこで、当保健所では日本語を母国語としない飲食店営業者の HACCP 取り組み状況を調査した。さらに、調査の結果を踏まえ、HACCP 導入支援動画を多言語で作成した。

2 方法

(1) 日本語を母国語としない飲食店営業者に対する HACCP 取組状況の調査

期間：令和 5 年 3 月から令和 5 年 12 月まで

調査方法：新規で許可申請があった及びすでに営業している飲食店営業施設に対し、窓口での申請時又は施設立ち入り時に聞き取り調査を行った。ただし、法人の代表者が外国人であっても、大規模チェーン店のように、実際の店舗の営業を日本人が行っている施設は除外した。

調査内容：営業形態、母国語、日本語の理解度、HACCP の取組状況、HACCP 対応の課題等

(2) HACCP 導入支援動画の作成

(1)の調査結果を踏まえ、令和 6 年 1 月から 3 月にかけて HACCP 導入支援動画を多言語で作成した。

東京都食品監視課において小規模飲食店営業の HACCP 支援資材「食品衛生管理ファイル」の多言語化を行う予定であったため、その言語と同じ言語で動画を作成することとした。参考までに東京都食品監視課の多言語化のスケジュールは、令和 5 年度は英語、中国語、韓国語で、令和 6 年度はベトナム語、ネパール語、タガログ語であった。

動画の作成にあたっては、まず日本語で動画の構成、読み原稿を作成した。次に、日本語を機械翻訳し、すべての訳のネイティブチェックを翻訳会社に依頼した。

動画の作成には、ソフトウェア「Wondershare Filmora」(株式会社ワンダーシェアソフトウェア)を用いた。

動画の音声は、ネイティブチェックを行った原稿を Microsoft Azure の Text to Speech (AI によるテキスト読み上げ) サービスを用いて、音声ファイルを作成し、動画に合成した。

3 結果及び考察

(1) 日本語を母国語としない飲食店営業者に対する HACCP 取組状況の調査

ア 調査施設の概要

合計 32 の飲食店営業施設から聞き取りを行った。新規施設は 17 施設(53%)、すでに営業している施設は 15 施設(47%)であった。また、32 施設のうち、独立店は 18 施設(56%)、チェーン店(同一の営業者が複数の店舗を営業している場合)は 14 施設(44%)であった(小数点以下を四捨五入。以下同じ)。

調査施設の営業形態、調査対象者の母国語及び日本語能力を表 1 から 3 に示した。

表 1 調査施設の営業形態 n=32

インド・ネパール料理	19 施設 (59%)
中華料理	8 施設 (25%)
その他※	5 施設 (16%)

※タイ料理、居酒屋、ベーカリー、牛丼店、フィリピンパブ

表 2 調査対象者の母国語 n=32

ネパール語	17 施設 (53%)
中国語	8 施設 (25%)
韓国語	2 施設 (6%)
その他※	5 施設 (16%)

※タガログ語、パンジャブ語、ベンガル語、タイ語、英語

表 3 調査対象者の日本語能力 n=32

	聞く	読む
ほぼ完璧に理解できる	16 施設 (50%)	8 施設 (25%)
少し理解できる	15 施設 (47%)	17 施設 (53%※)
ほとんど理解できない	1 施設 (3%)	7 施設 (22%)

※「読む」の「少し理解できる」は、ひらがな、カタカナのほか、簡単な漢字が理解できる程度

業態ではインド・ネパール料理店が約 6 割を占めた。それに伴い調査対象者の母国語もネパール語が最も多かった。

調査対象者の日本語能力のうち「聞く」については、「ほぼ完璧に理解できる」と「少し理解できる」が合わせて 97%であった。そのため、ほとんどの調査対象者が口頭での一定の日本語コミュニケーション能力を有していた。

一方「読む」については、「ほとんど理解できない」が22%、「少し理解できる」は53%であった。そのため、漢字が多く含まれる厚生労働省のマニュアルや東京都が作成した食品衛生管理ファイルは、4分の3（75%）の調査対象者にとって、理解が難しいものであると考えられた。

イ HACCP の取組状況

HACCP では「①衛生管理の計画の作成」、「②計画の通り実施」、「③実施結果の記録」、「④検証」が義務化となった。そこで、HACCP 導入の最初の段階である「衛生管理の計画の作成」の状況を調査した。

計画は21施設（66%）が未作成、3施設（9%）が一部作成、8施設（25%）が作成済みであった。新規営業施設と既に営業している施設に分類した結果を表4に、独立店とチェーン店に分類した結果を表5に示した。

表4 計画の作成状況：新規営業施設（n=17）とすでに営業している施設（n=15）

	新規営業施設		すでに営業している施設
未作成	12 施設（71%）	未作成	9 施設（60%）
一部作成	2 施設（12%）	一部作成	1 施設（7%）
作成済み	3 施設（18%）	作成済み	5 施設（33%）

※未作成：計画がない、ほとんど未作成。 一部作成：少し未作成の箇所があるが5割程度できている。

作成済み：8割以上完成している。

表5 計画の作成状況：独立店（n=18）とチェーン店（n=14）

	独立店		チェーン店
未作成	17 施設（94%）	未作成	4 施設（29%）
一部作成	0 施設	一部作成	3 施設（21%）
作成済み	1 施設（5%）	作成済み	7 施設（50%）

新規営業施設では調査を行ったのが営業開始前であるため、衛生管理計画未作成の施設が7割と多かった。しかし、既に営業している施設についても6割が未作成であった。

チェーン店では約30%が計画未作成だったことに対し、独立店については94%（18店中17店）が未作成であった。独立店で1施設だけが適切に計画を作成していたが、この営業者は保健所で実施したHACCP相談会に出席し、そこで計画を作成していた。また、当該営業者は日本に20年住んでおり、日本語を聞くこと、日本語の読み書きがほぼ完ぺきに行えた。

以上から、新規営業施設だけでなく、すでに営業している施設でも計画を作成していない施設が多いこと、そして特に独立店での衛生管理計画の作成状況が非常に低いことが分かった。

ウ 個別意見

計画未作成の理由について、営業者への個別の聞き取りから「HACCPがわからない」、「何をやればよいかわからない」、「日本語が読めない」、「漢字が分らない」という意見が多かった。

また、調査を行った保健所職員からは、東京都が作成した外国人従業員向けの一般的な衛生管理を多言語で解説した「飲食店向け 食品衛生管理ガイドブック」を配布したところ、「このような資料がほしかった。」と営業者から非常に好評だったとの意見があった。

以上から、漢字を多く含む普及啓発資材は日本語を母国語としない多くの営業者にとって理解が難しく母国語での情報提供が有効であること、そして HACCP について何をやればよいか分かっていない独立店の営業者が多くいることが推測された。

(2) HACCP 導入支援動画の作成

ア 動画のターゲット

(1)の調査結果に基づき動画のターゲットを以下のように設定した。

小規模（≡独立店）なインド・ネパール料理店。

HACCP は何をやらなければならないのかがわからない責任者向け。

イ 動画の内容

(1)の調査結果から、HACCP が理解できておらず、計画が未作成の小規模（≡独立店）が多いことが分かった。そのため、HACCP の理解を促進し、計画の作成を支援するため、東京都が小規模飲食店向けに作成した「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する動画を多言語で作成した。

東京都食品監視課が令和5年度に食品衛生管理ファイルを英語、中国語、韓国語に翻訳したため、それらの言語については、それぞれの言語に翻訳された食品衛生管理ファイルの画像を使用した。令和6年度に翻訳予定のベトナム語、ネパール語、タガログ語については、動画作成時点でそれぞれの言語に翻訳された食品衛生管理ファイルがなかったため、日本語の画像を動画に使用した。

ウ 動画の公表

完成した動画を東京都保健所 YouTube チャンネルにアップロードし、他の保健所でも活用できるようにした。

4 まとめ

日本語を母国語としない飲食店営業者の HACCP 取り組み状況を調査した。調査の結果、チェーン店に比べ独立店の実施率が極端に低いことが分かった。また、漢字を含む日本語の普及啓発資材は、多くの営業者にとって読むことが難しく、そのため HACCP を理解できず、何を行えばよいのか分からない施設が多いことが分かった。

上記の調査結果を踏まえ、日本語を母国語としない飲食店営業者が HACCP に取り組めるよう、東京都が小規模飲食店営業の HACCP 導入を支援するために作成した「食品衛生管理ファイル」の使い方を解説する動画を多言語で作成した。言語は「食品衛生管理ファイル」の多言語化の予定に合わせ、英語、中国語（簡体字）、韓国語、ベトナム語、ネパール語、タガログ語とした。

東京都においては、「東京都食品安全推進計画」の重点施策において、「外国人の食品関係従事者への情報発信の充実」を図っている。そのため、今後は「食品衛生管理ファイル」とともに、作成した多言語の動画を使うことで、日本語を母国語としない飲食店営業施設に対しても、HACCP 導入を推進していく。

(参考文献)

- 1 令和3年度 厚生労働省委託事業 食品衛生法改正事項実態把握等事業 HACCP の実施・導入状況等調査報告書（公益社団法人日本食品衛生協会）令和4年3月
- 2 入管白書「出入国在留管理」（出入国在留管理庁）