

～パナソニック株式会社 「食品関連施設の衛生管理に関する意識・実態調査2025」～

パナソニック株式会社 空質空調社(空間の菌・ニオイに対して除菌★・脱臭効果を発揮する「ジアイーノ」を展開/以下、パナソニック 空質空調社)は、2025年10月9日～10月21日の13日間、「食品関連施設の衛生管理に関する意識・実態調査2025」を実施し、1,000名の有効サンプルを集計しました。(調査協力機関:ネットエイジア株式会社)

＜調査対象＞

20歳以上の会社員で、以下のいずれかを担当している人

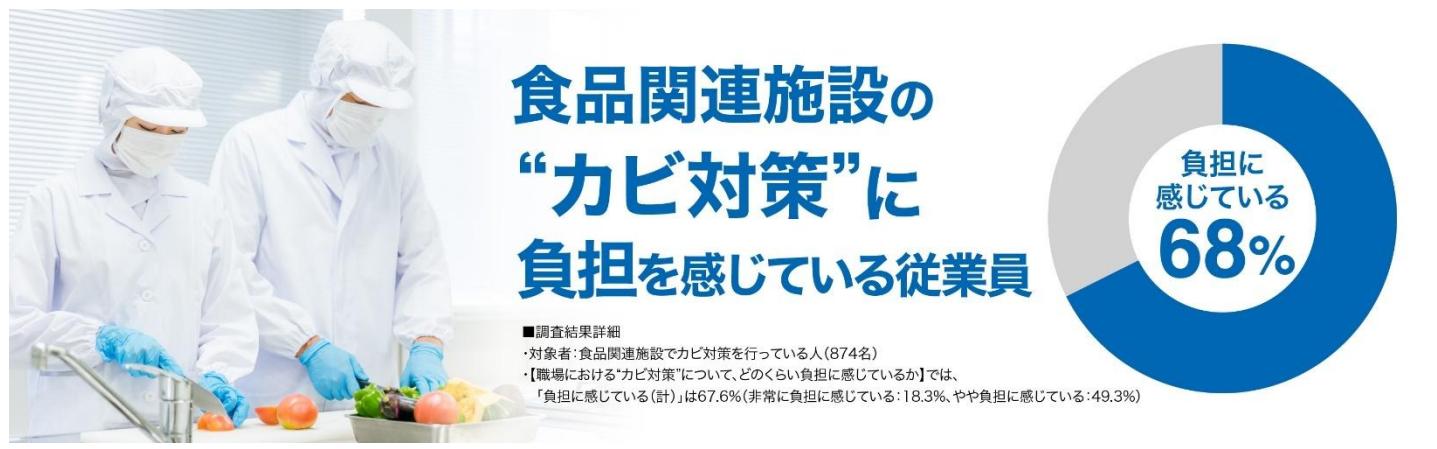
- ・食品工場の製造・加工部門、品質管理・検査部門
- ・スーパー・マーケットの精肉部門、鮮魚部門、惣菜部門、ベーカリー部門、店舗運営(店長など)
- ・飲食店のキッチンスタッフ(調理スタッフ)、洗い場スタッフ、店舗運営(店長など)

カビの発生や繁殖など、衛生面での問題が発生しやすい空間の衛生管理。除菌★・脱臭効果のある「ジアイーノ」を展開するパナソニック 空質空調社として、食品関連施設の従業員が抱える衛生管理の課題に焦点をあて、調査しました。

次亜塩素酸 空間除菌脱臭機 ジアイーノ)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/>

★浮遊菌の場合:約6畳(25m³)の密閉空間における、10分後の効果^{※1} 付着菌の場合:約18畳(74m³)の試験空間における、45分後の効果^{※2}

数値は実際の使用空間での試験結果ではありません。



衛生管理に関する意識・実態について

カビ対策への意識 「負担に感じている」は職場でカビ対策を行っている人の68%

——カビ対策について“作業負担”的軽減や、“空間全体の対策”“一時的な効果”における改善・工夫が必要

職場でカビ対策を行っている人(874名)に、職場における“カビ対策”について、どのくらい負担に感じているか聞いたところ、「非常に負担に感じている」が18.3%、「やや負担に感じている」が49.3%、合計した『負担に感じている(計)』が67.6%で、半数以上の結果となりました。負担感の削減に向けて対策を講じる必要がありそうです。

職場における“カビ対策”について、取り組む中で感じている改善点や工夫が必要だと感じる点を聞いたところ、「作業負担が大きい」(36.7%)が最も高く、次いで「空間全体の対策が難しい」(32.6%)、「効果が一時的で長続きしない」(32.3%)、「対策の効果が実感しづらい」(27.0%)、「カビ対策ができる設備や機器が不足している」(24.3%)となりました。“作業負担の大きさ”的ほか、「空間全体の対策の難しさ」、「設備や機器の不足」についても少なくない結果となり、対策の難しさが浮き彫りになりました。

“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”への意識について

“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”へのイメージ・期待 TOP3

「食品衛生管理のレベルが高い」「安心安全の証として信頼できる」「食品衛生管理がしやすい」

——“顧客や取引先へのアピール”的評価も

食品の安全を確保するための衛生管理手法である“HACCP”を実施するには、衛生管理を支える、信頼できる製品や設備が必要です。その中でも、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”は、HACCP対応に適しているとされています。

職場で“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”について、既に設置している・関心がある・検討中である人(464名)に、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”に対するイメージ・期待を聞いたところ、「食品衛生管理のレベルが高い」(53.4%)が最も高くなり、「安心安全の証として信頼できる」(52.8%)、「食品衛生管理がしやすい」(50.2%)、「従業員の衛生意識向上につながる」(46.6%)、「顧客や取引先へのアピールになる」(42.7%)が続きました。

自施設の食品衛生管理レベルの向上や食品衛生管理の負担軽減はもちろん、「安心安全の証として信頼できる」や「顧客や取引先へのアピールになる」の回答割合も高く、安心安全の証が顧客へのアピールにつながり、施設への信頼感を高めることに貢献すると考えられていることが読み取れます。

食品関連施設のカビ対策を検討しているのであれば、食品衛生管理レベルの向上や食品衛生管理の負担軽減、顧客へのアピールに貢献度の高い、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”を検討してはいかがでしょうか。



食品関連施設の
空間における衛生管理を
検討したい方は

コチラをクリック



調査結果

【衛生管理に関する意識・実態について】

◆「職場の空間における衛生管理として、カビ対策などの衛生管理に気を配っている」食品関連施設の従業員の84%

全国の20歳以上の会社員で、食品工場の製造・加工部門、品質管理・検査部門のいずれかを担当している人(以下「食品工場勤務」)、または、スーパーマーケットの精肉部門、鮮魚部門、惣菜部門、ベーカリー部門、店舗運営(店長など)のいずれかを担当している人(以下「スーパーマーケット勤務」)、飲食店のキッチンスタッフ(調理スタッフ)、洗い場スタッフ、店舗運営(店長など)のいずれかを担当している人(以下「飲食店・店舗勤務」)の計1,000名(全回答者)に、職場の空間における衛生管理(*)について質問しました。

*除菌・脱臭・集じんなどの対策を行うことで、空間をキレイに保つこと

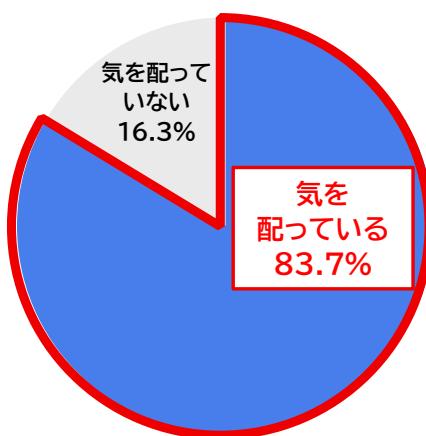
はじめに、全回答者(1,000名)に、職場の空間における衛生管理として、カビ対策などの衛生管理に気を配っているか聞いたところ、「気を配っている」は83.7%、「気を配っていない」は16.3%となりました。

食品関連施設においては、大多数の人が普段から衛生管理を心がけているようです。こうした高い意識は、今後も空間の衛生管理を強化する製品・サービスの需要拡大につながると考えられます。

食品関連施設の従業員の84%が カビ対策などの衛生管理に気を配っている

職場の空間における衛生管理として、
カビ対策などの衛生管理に気を配っているか [単一回答形式]

全体[n=1000]

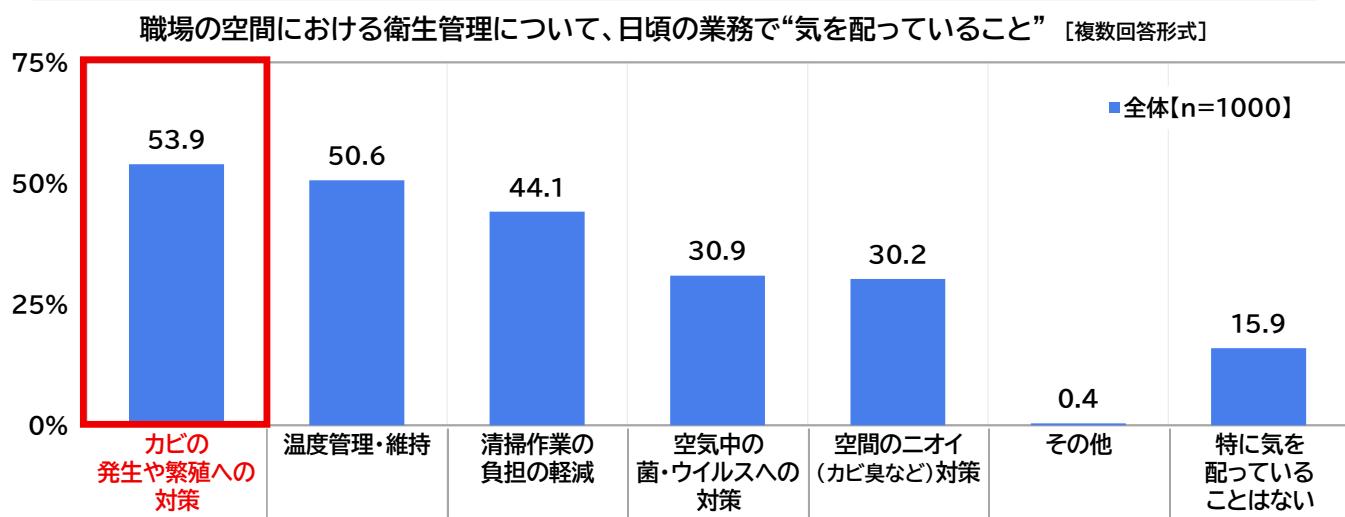


- ◆職場の空間における衛生管理について、日頃の業務で“気を配っていること” 1位「カビの発生や繁殖への対策」
- ◆職場で“カビの発生”に注意を払っている場所 「加工・調理工エリア」が最多

では、衛生管理として具体的にどのようなことに気を配っているのでしょうか。

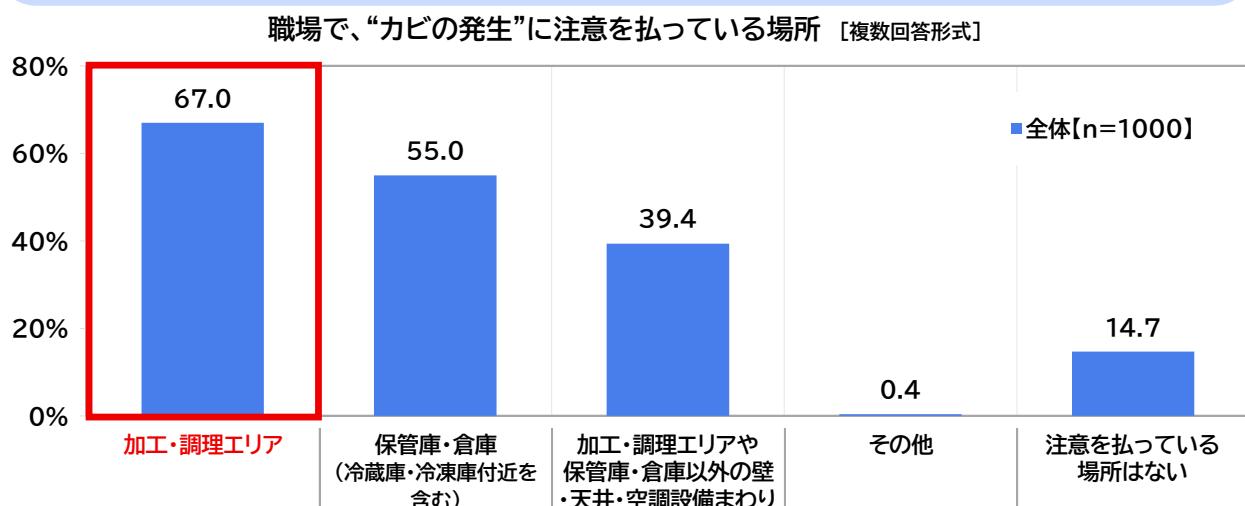
職場の空間における衛生管理について、日頃の業務で“気を配っていること”を聞いたところ、「カビの発生や繁殖への対策」(53.9%)が最も高くなりました。食品関連施設においてカビへの対策を行うことの必要性や重要性を感じている人が多いことがわかりました。

食品関連施設の空間における衛生管理で気を配っていること 1位は“カビ対策”



また、職場で、“カビの発生”に注意を払っている場所を聞いたところ、「加工・調理工エリア」(67.0%)が最も高くなり、次いで「保管庫・倉庫」(55.0%)、「加工・調理工エリアや保管庫・倉庫以外の壁・天井・空調設備まわり」(39.4%)となりました。「加工・調理工エリア」は高温多湿になりやすかったり食材など豊富な栄養分がある環境だったりすることもあり、カビが発生・繁殖しやすくなるため、特に注意を払っているという人も多いのではないかでしょうか。

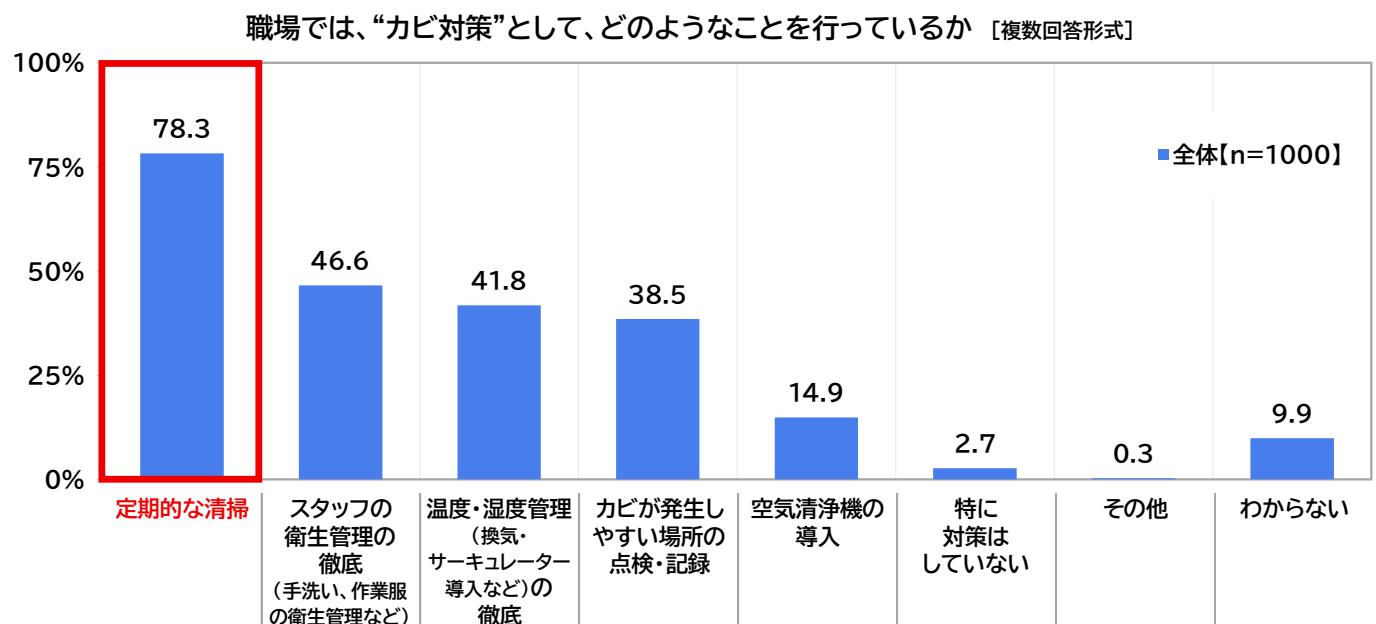
“カビの発生”に注意を払っている場所 1位は「加工・調理工エリア」



◆職場におけるカビ対策 「定期的な清掃」が突出

全回答者(1,000名)に、職場では、“カビ対策”として、どのようなことを行っているか聞いたところ、「定期的な清掃」(78.3%)が突出して高くなり、衛生管理の基本として重視されていることがわかりました。以降、「スタッフの衛生管理の徹底(手洗い、作業服の衛生管理など)」(46.6%)、「温度・湿度管理(換気・サーキュレーター導入など)の徹底」(41.8%)の順となりました。

食品関連施設のカビ対策 1位は「定期的な清掃」



◆カビ対策への意識 「負担に感じている」は職場でカビ対策を行っている人の68%

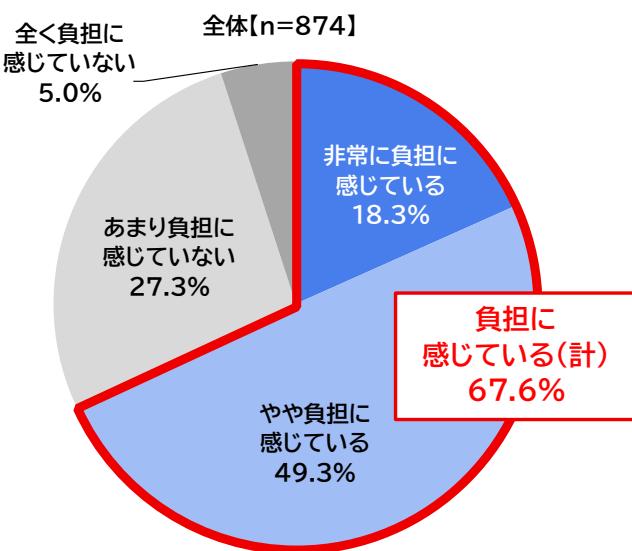
——カビ対策について“作業負担”的軽減や、“空間全体の対策”“一時的な効果”における改善・工夫が必要

職場でカビ対策を行っている人(874名)に、職場における“カビ対策”について、どのくらい負担に感じているか聞いたところ、「非常に負担に感じている」が18.3%、「やや負担に感じている」が49.3%、合計した『負担に感じている(計)』が67.6%で、半数以上の結果となりました。負担感の削減に向けて対策を講じる必要がありそうです。

食品関連施設のカビ対策に負担を感じている人は68%

職場における“カビ対策”について、どのくらい負担に感じているか [単一回答形式]

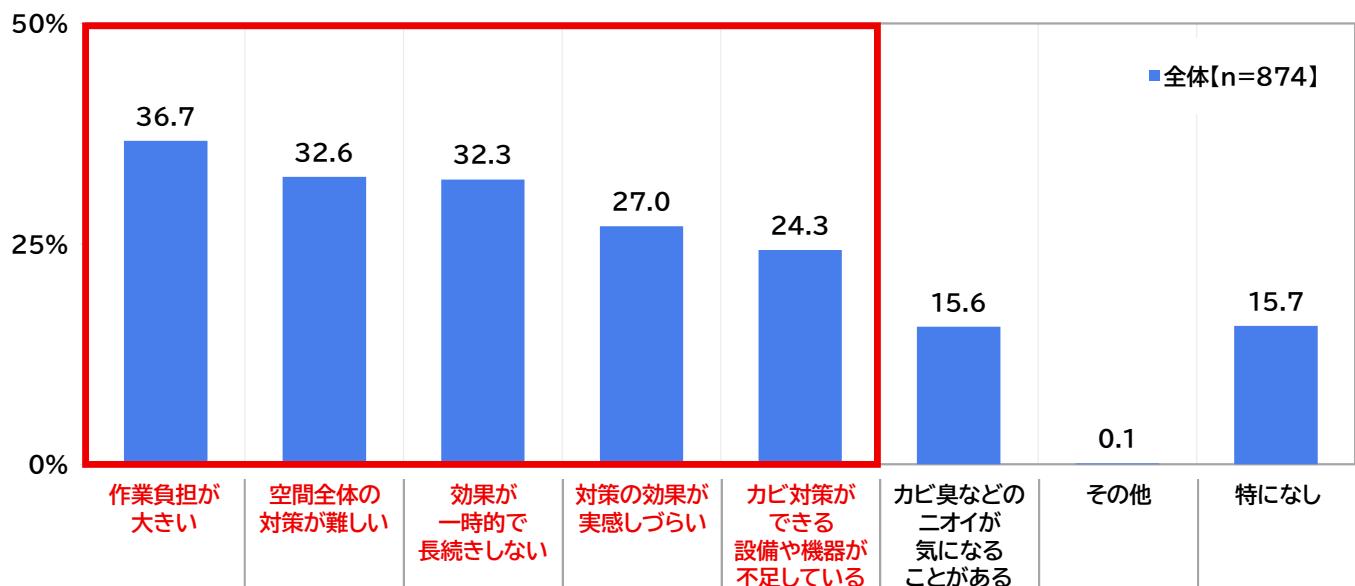
対象:職場でカビ対策を行っている人



職場における“カビ対策”について、取り組む中で感じている改善点や工夫が必要だと感じる点を聞いたところ、「作業負担が大きい」(36.7%)が最も高く、次いで「空間全体の対策が難しい」(32.6%)、「効果が一時的で長続きしない」(32.3%)、「対策の効果が実感しづらい」(27.0%)、「カビ対策ができる設備や機器が不足している」(24.3%)となりました。“作業負担の大きさ”のほか、“空間全体の対策の難しさ”、“設備や機器の不足”についても少なくない結果となり、対策の難しさが浮き彫りになりました。

“空間全体の対策の難しさ”や“設備・機器の不足”もみられ、 対策の難しさが浮き彫りに

職場における“カビ対策”について、取り組む中で感じている改善点や工夫が必要だと感じる点 [複数回答形式]
対象:職場でカビ対策を行っている人



食品関連施設の
空間における衛生管理を
検討したい方は

コチラをクリック



【“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”への意識について】

◆“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”への意識

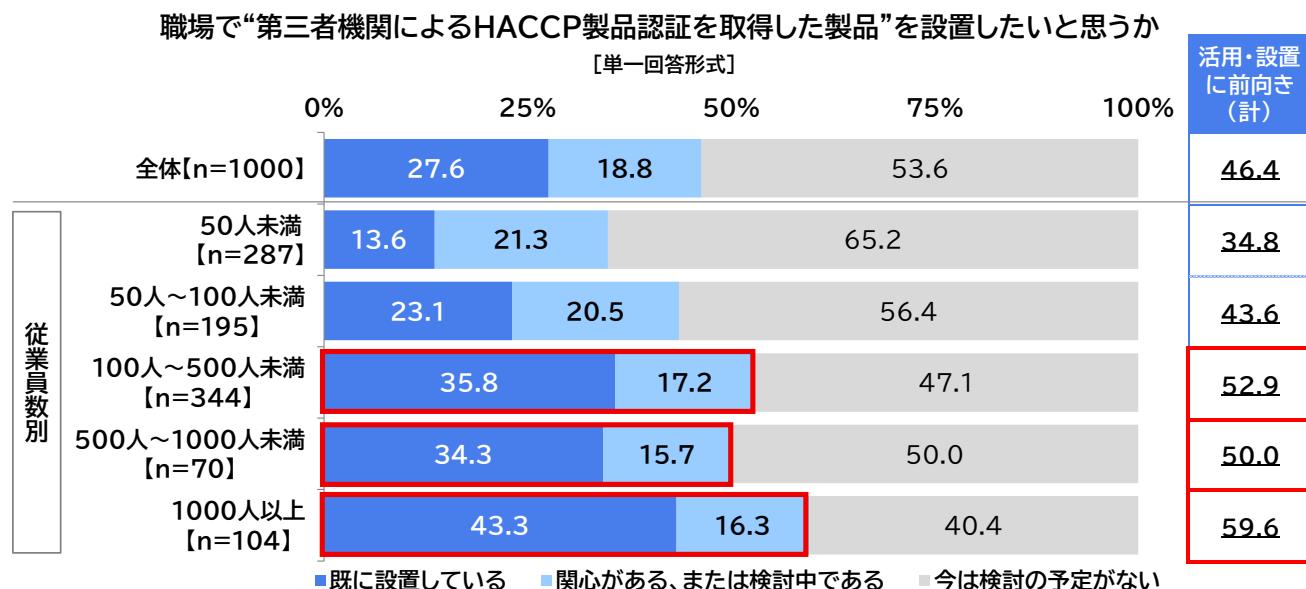
従業員が100人以上の施設では半数以上が活用・設置に前向き

全回答者(1,000名)に、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”について質問しました。

“HACCP”とは、Hazard(危害)・Analysis(分析)・Critical(重要)・Control(管理・制御)・Point(点)の頭文字をとった言葉で、食品の安全を確保するための衛生管理手法です。また、HACCPを実施するには、衛生管理を支える、信頼できる製品や設備が必要です。その中でも、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”は、HACCP対応に適しているとされています。

職場で“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”への意識について、食品関連施設の従業員数別にみると、100人～1,000人未満の施設では『活用・設置に前向き(計)』が5割以上(100人～500人未満52.9%、500人～1,000人未満50.0%)、1,000人以上の施設では6割(59.6%)となりました。従業員規模が大きい施設ほど、第三者機関による認証を受けた信頼性の高い設備・機器の導入意欲が高く、衛生管理手法“HACCP”的に対応に適した設備の選定に積極的な傾向が見られます。

“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”への意識 従業員数が100人以上の施設では、半数以上が活用・設置に前向き



注:本調査レポートの百分率表示は小数点第2位で四捨五入の丸め計算を行っているため、内訳の計と合計が一致しない場合や、内訳を合計しても100%とならない場合があります。

◆“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”へのイメージ・期待 TOP3

「食品衛生管理のレベルが高い」「安心安全の証として信頼できる」「食品衛生管理がしやすい」

——“顧客や取引先へのアピール”の評価も

職場で“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”について、既に設置している・関心がある・検討中である人(464名)に、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”に対するイメージ・期待を聞いたところ、「食品衛生管理のレベルが高い」(53.4%)が最も高くなり、「安心安全の証として信頼できる」(52.8%)、「食品衛生管理がしやすい」(50.2%)、「従業員の衛生意識向上につながる」(46.6%)、「顧客や取引先へのアピールになる」(42.7%)が続きました。

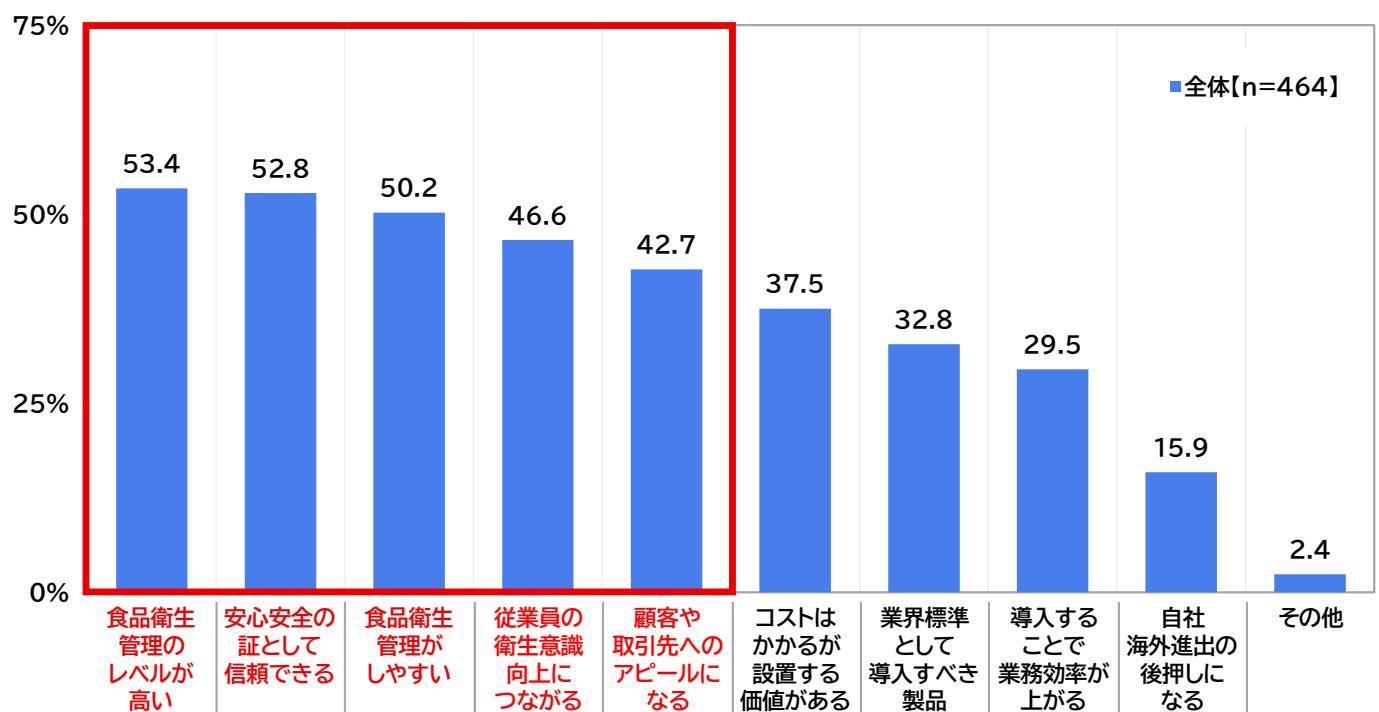
自施設の食品衛生管理レベルの向上や食品衛生管理の負担軽減はもちろん、「安心安全の証として信頼できる」や「顧客や取引先へのアピールになる」の回答割合も高く、安心安全の証が顧客へのアピールにつながり、施設への信頼感を高めることに貢献すると考えられていることが読み取れます。

衛生管理手法“HACCP”的浸透に伴い、“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”的普及がさらに進むことが見込まれます。また、世界的にも食の安全性への関心は高まっており、こうした食の安全性を支える製品の導入が今後一層広がると考えられます。

“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”へのイメージ・期待 食品衛生管理のレベル向上・負担軽減はもちろん、 安心安全の証として、顧客へのアピールにも！

“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”に対するイメージ・期待 [複数回答形式]

対象：“第三者機関によるHACCP製品認証を取得した製品”について既に設置している・関心がある・検討中である人



食品関連施設の空間における衛生管理に「ジアイーノ」

これまでの調査結果から、食品関連施設の従業員の多くがカビ対策などの衛生管理に高い意識を持ち、定期的な清掃をはじめとした衛生管理に取り組んでいることがわかりました。一方で、職場の空間におけるカビ対策に関しては、作業負担の大きさや空間全体の対策の難しさ、設備や機器の不足など、さまざまな課題を感じている人も多く、対策の難しさが浮き彫りになりました。

こうした課題に対して、パナソニックの「ジアイーノ」は、食品関連施設の空間における衛生管理をサポートする選択肢となります。

「ジアイーノ」は、次亜塩素酸を使った除菌★・脱臭効果で、空気中に漂う菌だけでなく付着した菌も除菌します。

さらに、ジアイーノは「HACCP International 認証」を取得しています。食品製造環境に適した材料を使用し、日々の清掃がしやすく衛生管理が行いやすい構造を備えています。また、客観性のある除菌エビデンスによって高い信頼性を確保。これらの要素が総合的に評価された結果、食品製造現場における衛生管理強化に貢献できる機器として認められました。

食品関連施設のカビ対策をはじめとする衛生管理にぜひご活用ください。



商品詳細はこちら)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/>

食品工場 納入事例はこちら)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/pickupcase08.html>

店舗 納入事例はこちら)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/case06.html>

2週間無料体感はこちら)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/experience.html>

リサーチレポート一覧はこちら)<https://www2.panasonic.biz/jp/air/fan/ap/researchreport/>

★浮遊菌の場合:約6畳(25m³)の密閉空間における、10分後の効果^{※1} 付着菌の場合:約18畳(74m³)の試験空間における、45分後の効果^{※2}
数値は実際の使用空間での試験結果ではありません

※1)【試験機関】一般財団法人 北里環境科学センター 【試験方法】約 6 畳(25m³)の密閉空間で、浮遊させた菌数の変化を測定 【除菌の方法】次亜塩素酸空間除菌脱臭機(F-JDU75)を風量「強」・チャージレベル「高」運転で実施 【対象】浮遊した菌 【試験結果】10 分後に 99%以上抑制(北生発 2021_1230 号)

※2)【試験機関】一般財団法人 北里環境科学センター 【試験方法】約 18 畳(74m³)の試験空間で、室内中央と室内奥に置いたシャーレに付着させた菌数の変化を測定 【除菌の方法】次亜塩素酸空間除菌脱臭機(F-JDU75)を風量「強」・チャージレベル「高」運転で実施 【対象】シャーレに付着した菌 【試験結果】45 分後に 99%以上抑制(北生発 2021_0370 号)

■調査概要■

調査タイトル	:食品関連施設の衛生管理に関する意識・実態調査2025
調査対象	:20歳以上の会社員で、以下のいずれかを担当している人 <ul style="list-style-type: none">・食品工場の製造・加工部門、品質管理・検査部門・スーパーマーケットの精肉部門、鮮魚部門、惣菜部門、ベーカリーデ部分、店舗運営(店長など)・飲食店のキッチンスタッフ(調理スタッフ)、洗い場スタッフ、店舗運営(店長など)
調査地域	:全国
調査方法	:インターネット調査
調査期間	:2025年10月9日～10月21日の13日間
有効回答数	:1,000サンプル
実施機関	:ネットエイジア株式会社

■■報道関係者の皆様へ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、
「パナソニック株式会社調べ」と付記のうえご使用ください。

■■本調査に関するお問い合わせ窓口■■

パナソニック(株)空質空調社
お問い合わせフォーム https://solution.hvac.panasonic.com/inquiry_ziaino
IAQ事業部 国内IAQ営業統括部 営業企画部
メール iaq_promotion@gg.jp.panasonic.com
受付時間:09:00～17:30(月～金 ※祝日除く)

■■会社概要■■

代表者名	片山 栄一
設立	2021年10月1日
所在地	東京都港区東新橋1丁目5番1号 パナソニック東京汐留ビル
業務内容	家庭用エアコン、業務用空調機器、ヒートポンプ式給湯器、 温水暖房機などの空調関連製品の開発/製造/販売 換気システム、空気清浄機、除湿機器等空気質関連機器の開発/製造/販売 並びに換気送風/空調設備など環境設備の設計/施工/管理および保守管理 空調デバイス、光学デバイスの開発/製造/販売

会社の詳細は <https://panasonic.co.jp/hvac/corp/> をご覧ください。