

平成 21 年度食品産業 HACCP 等普及促進事業

# 平成 21 年度食品産業動向調査報告書

－ HACCP 手法による食の安全性確保対策の実態－

平成 22 年 3 月

財団法人食品産業センター

## 序

本報告書は、食品製造業における、HACCP手法の導入状況等の実態を把握した平成21年度食品産業動向調査の結果について業種別、企業規模別に収録したものです。

近年、食品の安全性に対する国民の関心は非常に高まっており、食品の安全性の確保が一層強く望まれています。

このような状況の下で、今後、食品の衛生管理及び品質管理の高度化対策等に必要な施策を効果的・効率的に推進する必要があります。

本報告書が、これらの食品流通諸施策の推進等に当たっての資料として活用されることはもとより、広く関係各方面において活用されることを期待します。

最後になりますが、本調査を実施するに当たり御協力を頂いた関係者各位に対し、深く感謝の意を表します。

平成 22 年 3 月

財団法人食品産業センター

## 目次

利用者のために.....	1
調査結果の概要.....	6
1. 食品製造業におけるHACCP手法の導入状況.....	7
2. HACCP手法の導入時期.....	8
3. HACCP手法の導入方式（複数回答）.....	9
4. HACCP手法の導入による効果（複数回答）.....	9
5. HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）.....	10
6. HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）.....	11
7. HACCP手法の一層の充実を図る方法（複数回答）.....	12
8. HACCP手法を導入する予定のない理由（複数回答）.....	12
9. 厚生労働省同種調査との比較.....	13
統計表.....	18
1. HACCP手法の導入状況.....	19
2. HACCP手法の導入時期.....	20
3. HACCP手法の導入方式（1）計.....	21
3. HACCP手法の導入方式（2）導入済み.....	22
3. HACCP手法の導入方式（3）導入予定.....	23
4. HACCP手法の導入による効果.....	24
5. HACCP手法導入に当たっての問題点.....	25
6. HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策.....	26
7. HACCP手法の一層の充実を図る方法.....	27
8. HACCP手法を導入する予定のない理由.....	28
参考調査票.....	29



## 利用者のために

### 1 調査の目的

本調査は、食品製造業におけるHACCP手法の導入状況等の実態を把握し、食品製造段階におけるHACCP手法の導入促進のための施策等の企画・立案に資することを目的に実施した。

### 2 調査機関

本調査は財団法人食品産業センターが三菱UFJリサーチ&コンサルティングに、調査票の発送、集計等を請負わせ実施した。

### 3 調査の範囲及び調査対象期間

- (1) 調査の範囲は全国とした。
- (2) 調査対象期間は、平成21年6月1日現在とし、調査は平成21年9月に実施した。

### 4 調査対象

調査対象は、日本標準産業分類による食料品製造業及び飲料・たばこ・飼料製造業（製氷業、たばこ製造業及び飼料・有機質肥料製造業を除く。以下、食品製造業という。）を営む企業で、従業者のうち常用雇用者が5人以上の企業とした。

### 5 標本数及び調査客体の抽出方法

#### (1) 標本数

標本数は、HACCP手法の推定導入率（「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度」、「HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定」及び「対米・対EU輸出水産食品の登録施設」以外の手法によりHACCPを導入している企業の調査対象企業に占める割合）について、標準誤差率が7%（目標精度）となるように算出し、6,822とした。

#### (2) 調査客体の抽出

総務省「平成19年事業所・企業統計調査」の結果において、5の調査対象に該当する企業を業種別（別表1「業種区分一覧表」参照）、従業者規模階層別（別表2「従業者規模階層別一覧表」参照）に階層区分し、それぞれの階層の企業数に比例して標本数を配分し、そこから無作為に標本（調査客体）を抽出した。

なお、業種別の調査客体数及び回収客体数は、次のとおりである。

業種別	調査客体数	回収客体数	回収率
	企業	企業	%
食品製造業計	6,822	2,792	40.9
畜産食料品製造業	791	349	44.1
水産食料品製造業	1,190	481	40.4
野菜缶詰・果実缶詰・農産保 存食料品製造業	727	249	34.3
調味料・製粉・油脂等製造業	779	323	41.5
パン・菓子製造業	1,127	493	43.7
その他の食料品製造業	1,355	539	39.8
清涼飲料・酒類等製造業	853	358	42.0

## 7 調査事項

調査事項は、以下のとおりであり、細目は、参考の「HACCP手法による食の安全性確保対策の実態調査票」に記載するところによる。

- (1) 食品の販売総額規模
- (2) 従業者規模
- (3) 製造している食品（販売金額総額に占める割合が1割以上の品目）のうち販売金額が多い3品目
- (4) HACCP手法の導入状況
- (5) HACCP手法の導入方式
- (6) HACCP手法の導入予定時期
- (7) HACCP手法の一層の充実を図る方法
- (8) HACCP手法の導入に当たっての問題点
- (9) HACCP手法の導入による効果（又は期待する効果）
- (10) HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（又は役に立つと考えられる支援策）
- (11) HACCP手法を導入する予定がない理由

## 8 調査方法

財団法人食品産業センターから郵送で調査票を送付・回収する自計申告調査として行った。

## 9 調査結果の集計

- (1) 推定方法

各階層区分の平均値は、次の計算式により推定した。

《計算式》

$$x = \frac{\sum_{i=1}^L \frac{N_i}{n_i} \sum_{j=1}^{n_i} x_{ij} \cdot k_{ij}}{\sum_{i=1}^L \frac{N_i}{n_i} \sum_{j=1}^{n_i} k_{ij}}$$

$x$  =  $x$  項目の推定平均値

$N_i$  =  $i$  階層の大きさ (母集団企業名簿の  $i$  階層の企業数)

$L$  = 階層数

$n_i$  =  $i$  階層から抽出した標本数 (集計に用いた標本数)

$k_{ij}$  =  $i$  階層から抽出した  $j$  標本が調査結果による区分において  
当該集計対象階層に該当する場合 1、該当しない場合 0

$x_{ij}$  =  $i$  階層から抽出した  $j$  標本の  $x$  項目の値

## 10 用語の解説

### (1) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 手法

食品の安全性を確保するための衛生管理手法の一つで、従来のような最終製品の抜き取り検査で安全性を確保する方式ではなく、食品の製造業者が原材料から加工・包装・出荷に至る一連の工程の各段階で危害防止につながる重要管理店をリアルタイムに監視し記録することにより製品の安全を確保しようとする管理方式をいう。

### (2) 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度

食品衛生法に基づく HACCP 手法による食品衛生管理の認証制度で、厚生労働大臣が食品の製造または加工施設ごとに承認するものをいう。

### (3) HACCP 手法支援法に基づく高度化計画の認定

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法 (HACCP 手法支援法) に基づき、食品の製造業者が作成した高度化計画について、食品ごとの事業者団体が指定認定機関となり、高度化基準 (農林水産省と厚生労働省の両大臣が認定) に則っているかを確認し、工場ごとに認定することをいう。

### (4) 対米・対 EU 輸出水産食品の登録施設

アメリカ、欧州連合域内へ輸出する水産食品については、当該国が規定した衛生管理基準に適合することが必要なことから、厚生労働省が定めた取扱要領により、都道府県等が審査・登録を行うもののほか、民間登録機関 (大日本水産会等) が審査・登録を行うものをいう。

### (5) 地方自治体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等

食品事業者の自主的な衛生管理を積極的に評価する制度として、HACCP 手法による衛生管理を基本とした基準を設け、その基準を満たしている施設を認証する地方自治体独自の制度をいう。

(6) 業界が作成したガイドライン等に準拠

HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定以外で業界が作成しているHACCPガイドライン及びマニュアル等に準拠している場合をいう。

(7) ISO22000

食品の安全の確保をより確実なものにするため、農家等の一次生産者、飼料生産者、食品製造業者、輸送・保管業者、小売業者、食品サービス事業者等のフードチェーンに関係したあらゆる組織の事業者を対象として、相互コミュニケーション、食品安全マネジメントシステムをいう。

(8) 食品の販売金額

企業全体の平成20年度（平成20年4月1日～平成21年3月31日）1年間の食品の販売金額とした。

なお、上記期間での記入が困難な場合には、直近の決算期間（1年間）とした。

(9) 従業者数

雇用期間を定めずに雇用されている者、もしくは1か月を超える期間を定めて雇用されている者（常用雇用者）の人数とした。

11 統計表の見方等

(1) 統計数値については、表示単位未満（小数点第2位）を四捨五入しているため、計と内訳の積み上げが一致しないものがある。

(2) 統計表中に使用した記号は次のとおりである。

「-」：事実のないもの

(3) この統計の累年データベースは、農林水産省ホームページ中の農林水産統計情報総合データベースに掲載しています。

**【[http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin\\_doukou/index.html#r](http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou/index.html#r)】**

12 問い合わせ先

財団法人食品産業センター 技術部

TEL：03-3224-2378



別表1 業種区分一覧表

日本標準産業分類	食品産業動向調査
食料品製造業	業種区分
畜産食料品製造業	畜産食料品製造業
水産食料品製造業	水産食料品製造業
野菜缶詰・果実缶詰・農産	野菜缶詰・果実缶詰・農産
保存食料品製造業	保存食料品製造業
調味料製造業	
糖類製造業	調味料・製粉・油脂等製造業
精穀・製粉業	
動植物油脂製造業	
パン・菓子製造業	パン・菓子製造業
その他の食料品製造業	その他の食料品製造業
飲料・たばこ・飼料製造業	
清涼飲料製造業	
酒類製造業	清涼飲料・酒類等製造業
茶・コーヒー製造業	

別表2 従業者規模階層別一覧表

区 分	従業者規模
第1階層	5～9人
第2階層	10～19人
第3階層	20～49人
第4階層	50～99人
第5階層	100人以上

## 調査結果の概要

## 1. 食品製造業におけるHACCP手法の導入状況

HACCP手法の導入状況をみると、18.3%の企業がHACCP手法の考え方に基づく衛生管理システムを導入している。

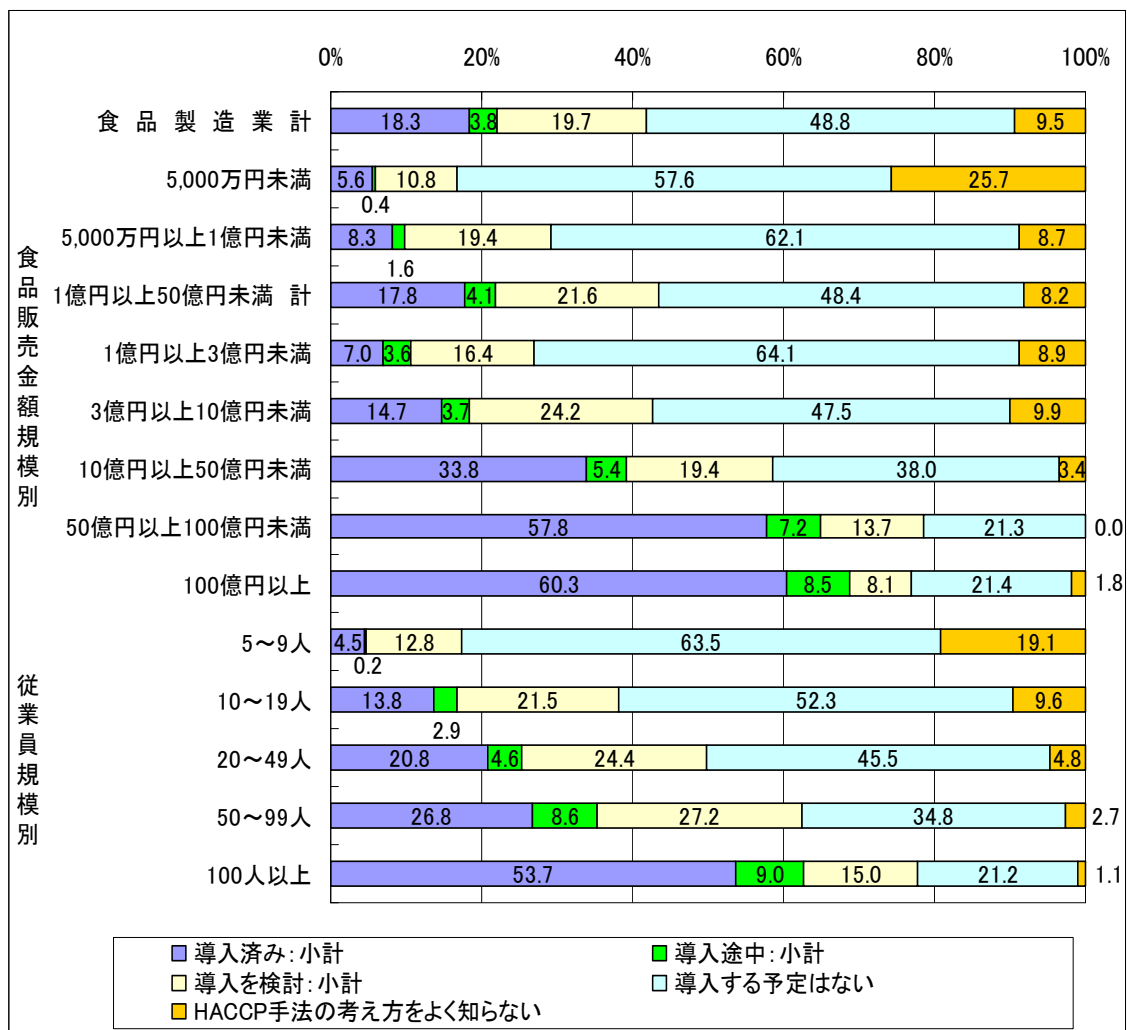
また、今後、導入する企業としては、『導入途中』の企業が3.8%、『導入を検討』の企業が19.7%となり、今後、これらの企業の取り組みにより、HACCP手法による衛生管理が進むことが期待される。

なお、「導入する予定はない」企業は48.8%、「HACCP手法の考え方をよく知らない」企業は9.5%となっている。

導入状況を食品販売金額規模別にみると、導入済みでは「100億円以上」が最も高く、次いで「50億円以上100億円未満」の階層が57.8%、「10億円以上50億円未満」の階層が33.8%の順となっており、食品販売金額が多い企業の導入率が高くなっている。

また、従業員規模別にみると、導入済みでは「100人以上」の階層が53.7%と最も高く、次いで「50～99人」の階層が26.8%となっており、従業員規模が大きい企業の導入率が高くなっている。

図1 HACCP手法の導入状況



## 2. HACCP手法の導入時期

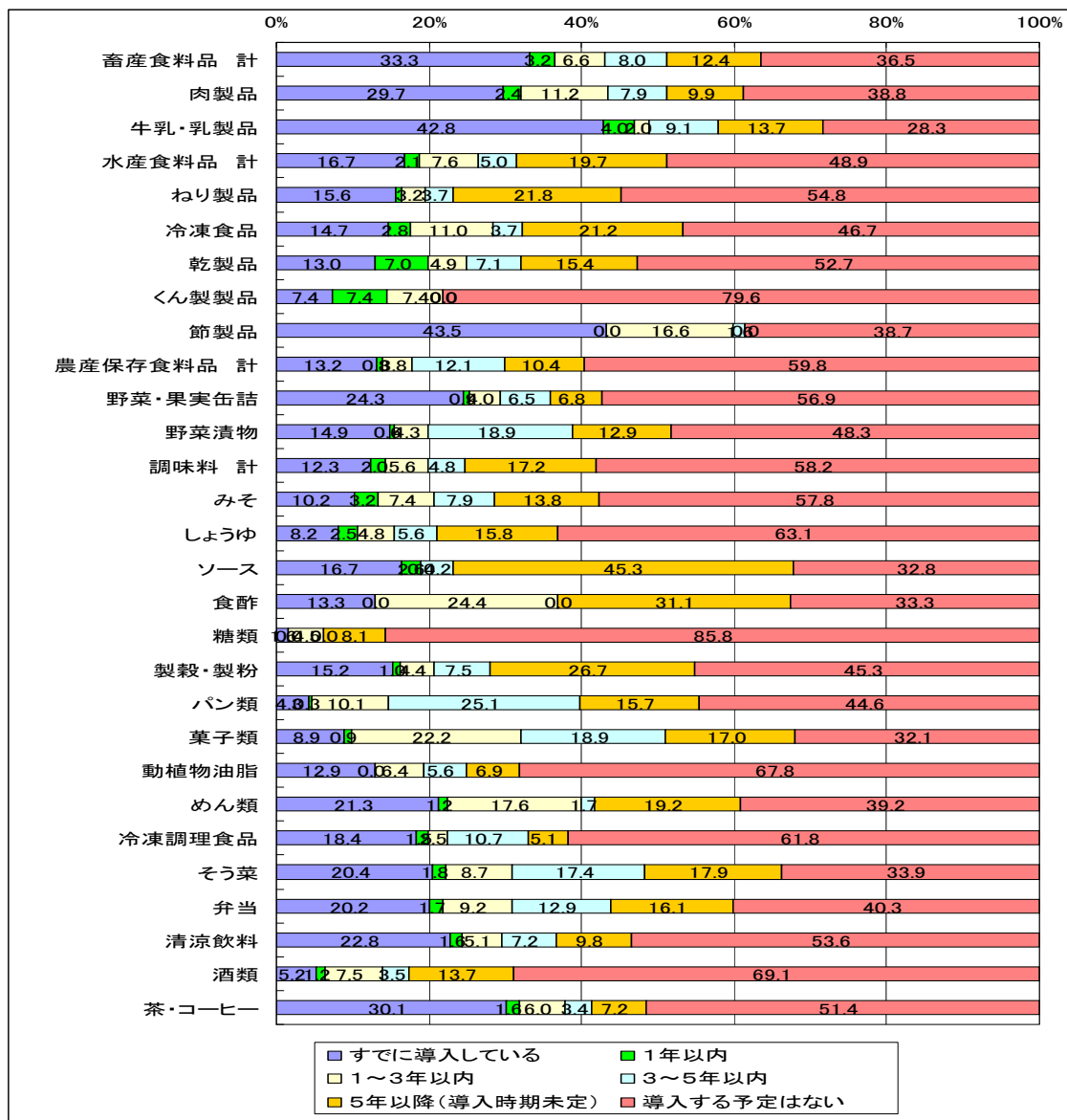
製造品目別にHACCP手法の導入時期をみると、すでに導入している品目は、「節製品」が43.5%と最も高く、次いで「牛乳・乳製品」が42.8%、「茶・コーヒー」が30.1%、「肉製品」が29.7%となっている。

次に、導入の予定がある品目をみると、「菓子類」が59.0%と最も高くなっている。

これを導入終了までの期間別にみると、直近の1年以内では「くん製品」が7.4%と最も高く、1～3年以内では、「食酢」が24.4%と最も高く、3～5年以内では「パン類」が25.1%と最も高く、5年以降では、「ソース」が45.3%と最も高くなっている。

なお、導入する予定がない品目は、「糖類」が85.8%と最も高く、次いで「くん製品」が79.6%となっている。

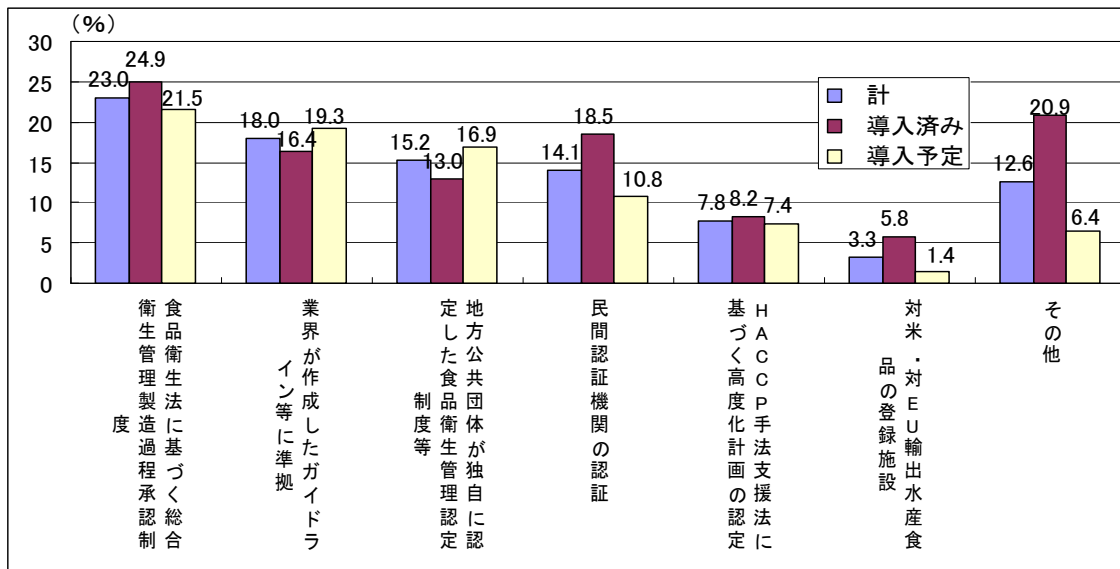
図2 HACCP手法の導入時期（主な製造品目別）



### 3. HACCP手法の導入方式（複数回答）

HACCP手法の導入方式（導入に向け検討しているものを含む。）をみると、「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度」、「業界が作成したガイドライン等に準拠」及び「地方公共団体が独自に認定した食品衛生管理認定制度等」が、それぞれ23.0%、18.0%、15.2%と高くなっている。

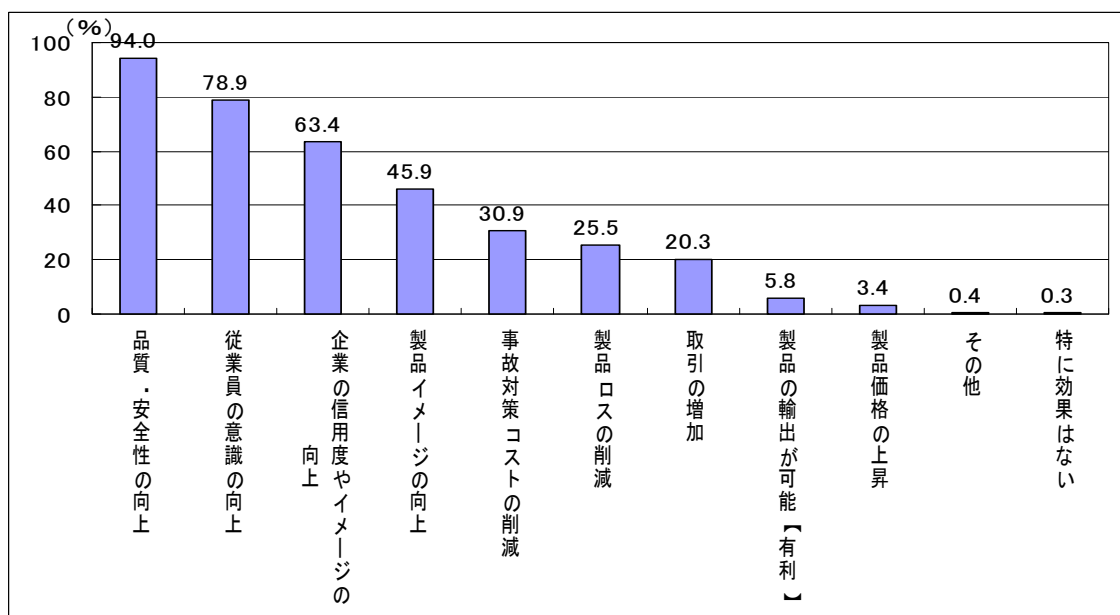
図3 HACCP手法の導入方式（複数回答）



### 4. HACCP手法の導入による効果（複数回答）

HACCP手法の導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が94.0%と最も高く、次いで、「従業員の意識の向上」が78.9%、「企業の信用度やイメージの向上」が63.4%の順になっている。

図4 HACCP手法の導入による効果（複数回答）

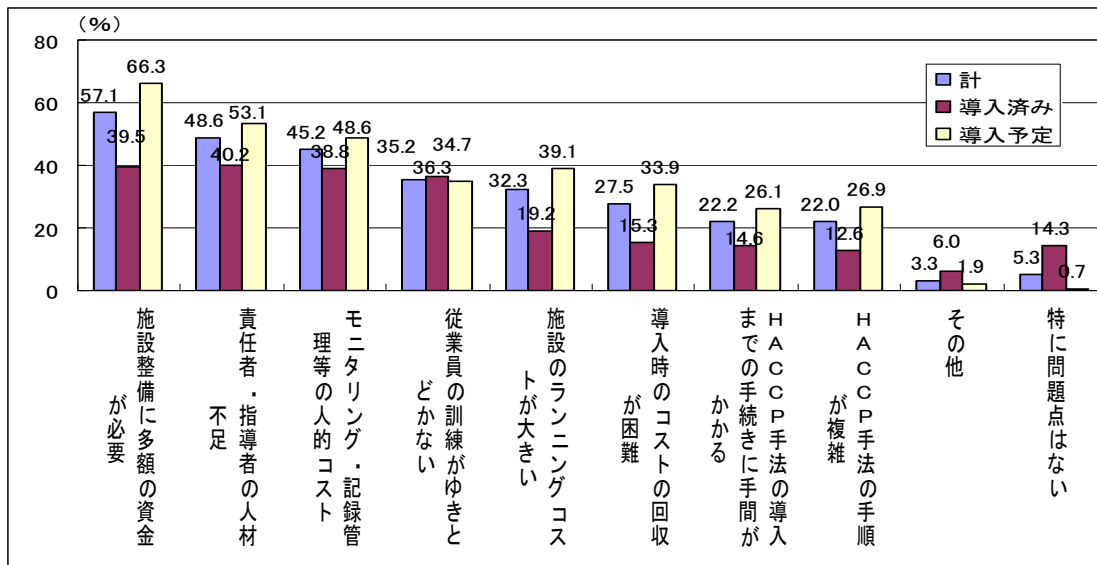


## 5. HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）

(1) HACCP手法の導入に当たっての問題点をみると、「施設整備に多額の資金が必要」が57.1%と最も高く、次いで「責任者・指導者の人材不足」が48.6%、「モニタリング・記録管理等の人的コスト」が45.2%の順になっている。

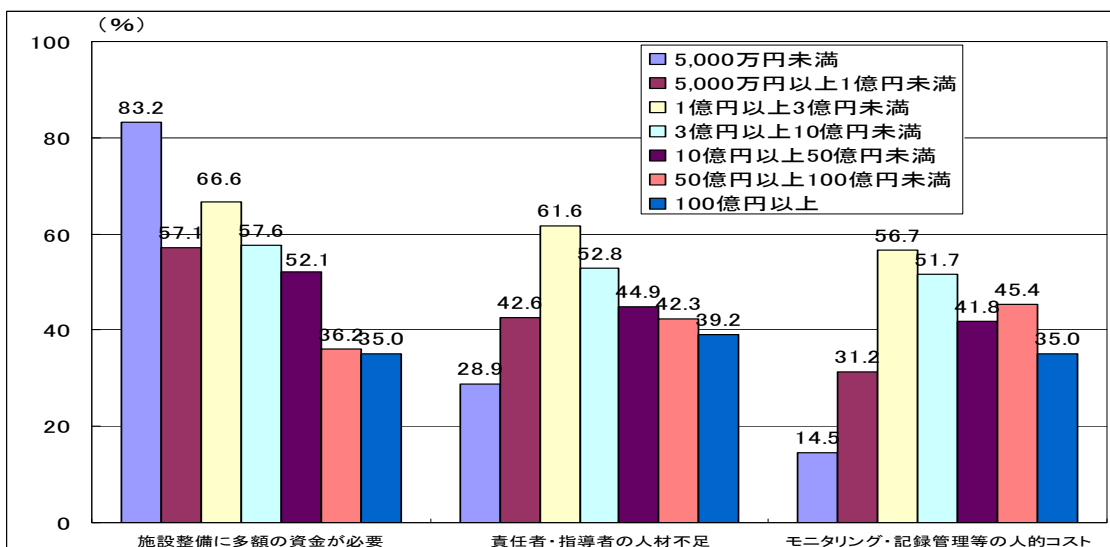
概して、導入済みよりも導入予定のほうが問題点への回答率が高くなっており、「特に問題点はない」については、導入済みの回答率が導入予定のそれを上回っている。

図5 HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）



(2) HACCP手法の導入に当たっての主要な問題点を食品販売金額規模別にみると、「施設整備に多額の資金が必要」では「5,000万円未満」の階層が、「責任者・指導者の人材不足」「モニタリング・記録管理等の人的コスト」では「1億円以上3億円未満」の階層がそれぞれ最も高くなっている。

図6 HACCP手法の導入に当たっての主要な問題点（食品販売金額規模別）（複数回答）

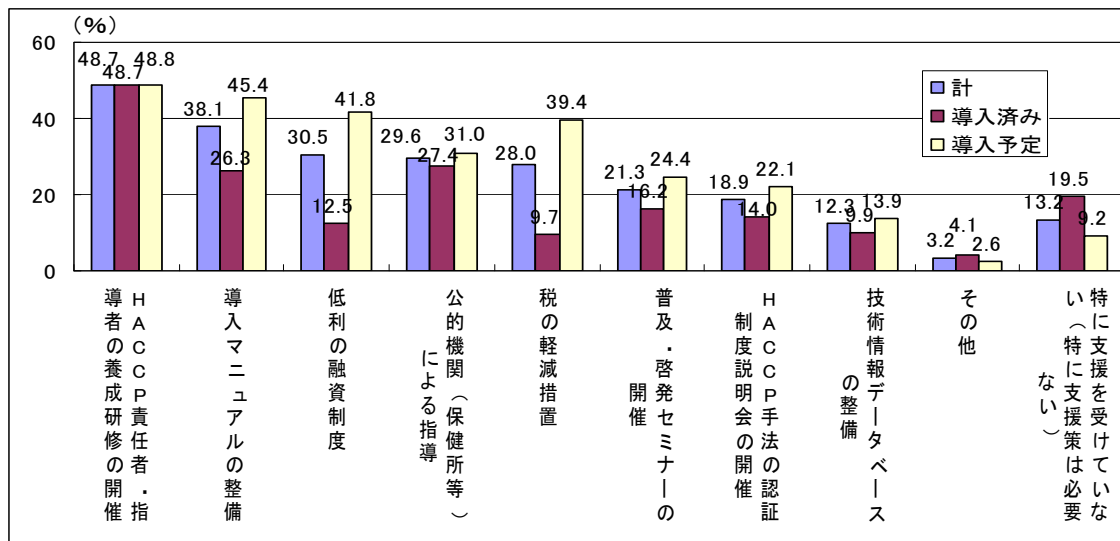


## 6. HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）

(1) HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策をみると、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」が48.7%と最も高く、次いで「導入マニュアルの整備」が38.1%、「低利の融資制度」が30.5%、「公的機関（保健所等）による指導」が29.6%となっている。

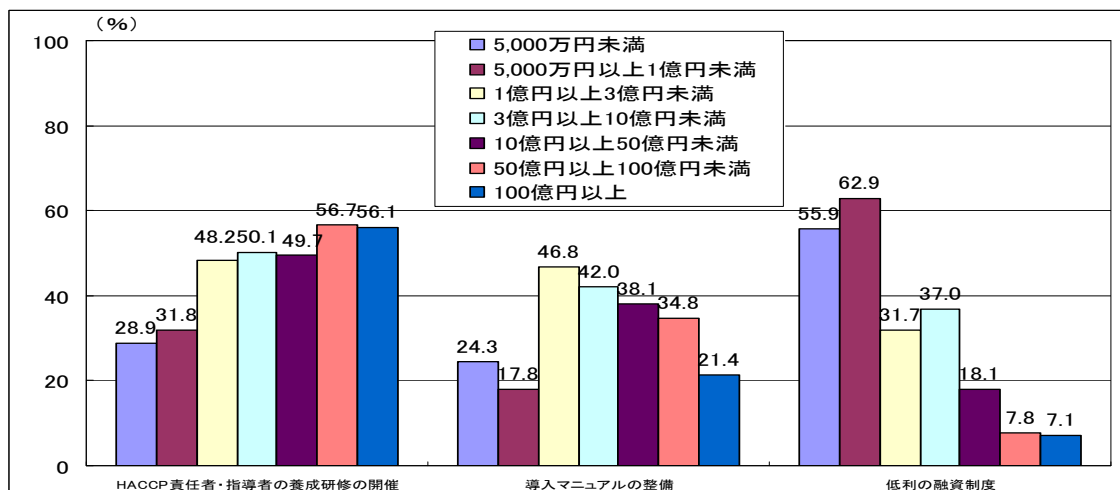
これを導入状況別にみると、導入済み、導入予定ともに「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」が最も高く、次いで、導入済みでは、「公的機関（保健所等）による指導」、導入予定では「導入マニュアルの整備」となっている。

図7 HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）



(2) HACCP手法の導入に当たって役立つ主要な支援策を食品販売規模別にみると、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」では「50億円以上100億円未満」の階層が、「導入マニュアルの整備」では「1億円以上3億円未満」の階層が、「低利の融資制度」では「5,000万円以上1億円未満」の階層がそれぞれ最も高くなっている。

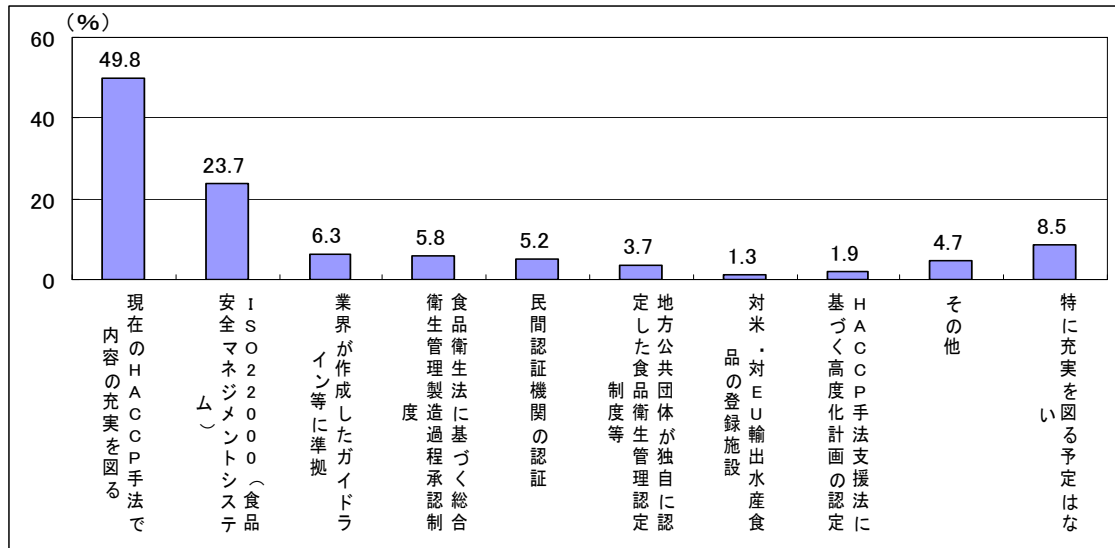
図8 HACCP手法の導入に当たって役立つ主要な支援策（食品販売金額規模別）（複数回答）



## 7. HACCP手法の一層の充実を図る方法（複数回答）

HACCP手法を導入している企業について、今後のHACCP手法の一層の充実を図る方法をみると、「現在のHACCP手法で内容の充実を図る」が49.8%で最も高くなっている。次いで、「ISO22000（食品安全マネジメントシステム）」（注）が23.7%となっている。

図9 HACCP手法の一層の充実を図る方法（複数回答）

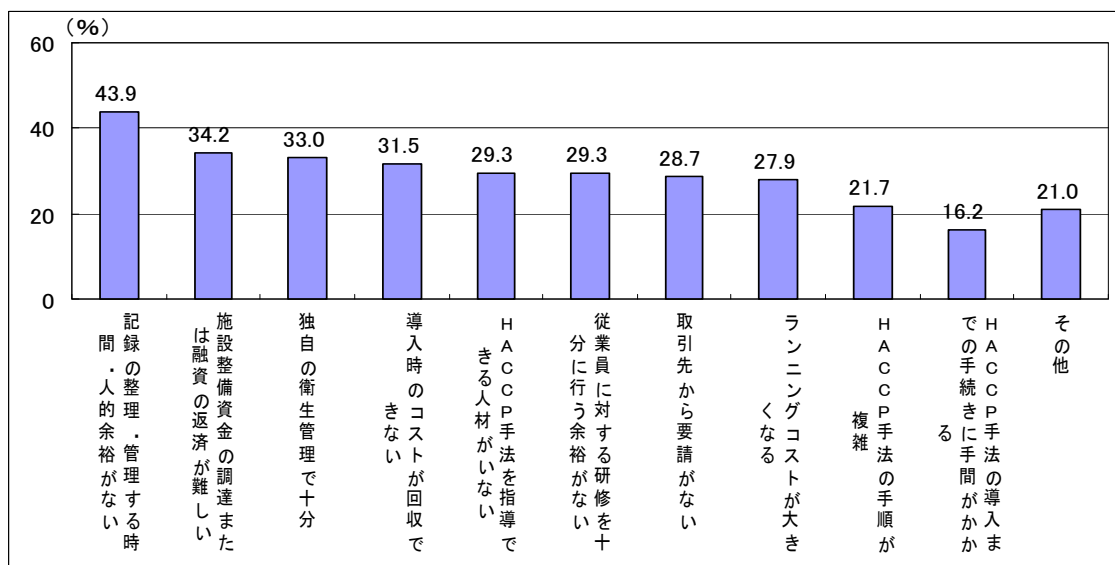


注：P4「用語の解説」（7）を参照。

## 8. HACCP手法を導入する予定のない理由（複数回答）

HACCP手法を導入する予定のない企業について、その理由をみると、「記録の整理・管理する時間・人的余裕がない」「施設整備資金の調達または融資の返済が難しい」「独自の衛生管理で十分」がそれぞれ43.9%、34.2%、33.0%と高くなっている。

図10 HACCP手法を導入する予定のない理由（複数回答）





## 9. 厚生労働省同種調査との比較

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課「食品の高度衛生管理手法に関する実態調査について II 国内における HACCP 手法等の導入状況に係る調査」（平成 21 年 3 月）でも、類似の設問が設定されており、これとの比較を行った。以降、“厚生労働省調査”と略す。

### （1）食品製造業等の対象者数

厚生労働省調査では、全国の食品製造・加工業 1,490 事業者の他、食品卸売業、食品小売業、食品輸入業を含む 2,960 事業者に対して、アンケート調査票を発送し、回収された有効サンプル数は 916 事業者であった。

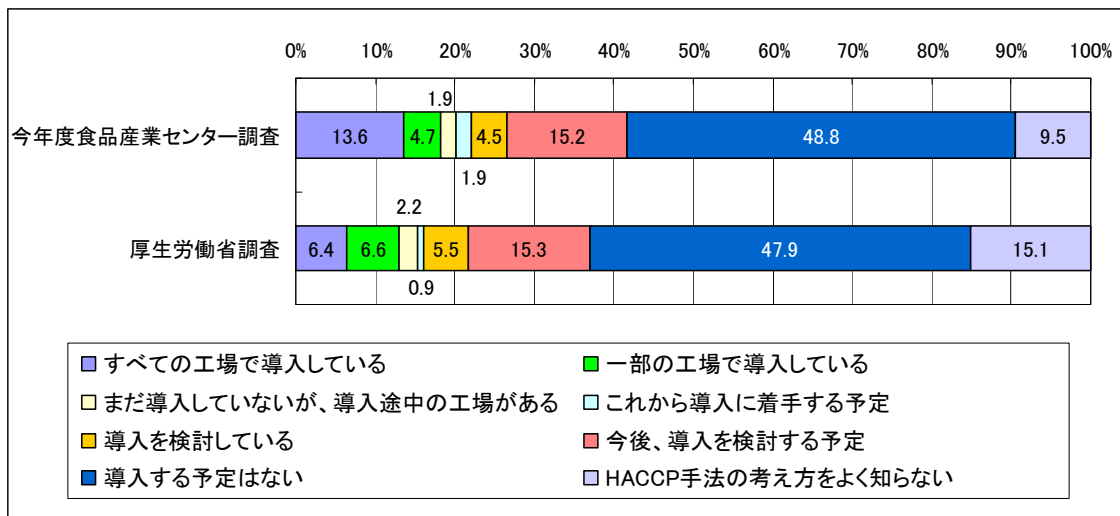
「平成 21 年度食品産業動向調査報告 -HACCP 手法による食の安全性確保対策の実態-」（以降、今年度食品産業センター調査と略す）と比較すると、総サンプル数は今年度食品産業センター調査のほうが 6,822 事業者と厚生労働省調査の 2 倍強多く、回収された有効サンプル数も 2,792 事業者と厚生労働省調査の 3 倍程度多くなっている。

### （2）食品製造業における HACCP 手法の導入状況

厚生労働省調査では、食品製造・加工業において「すべての工場で導入している」への回答が 6.4%、「一部の工場で導入している」への回答が 6.6%あり、あわせて 13.0%が『導入済み』とよみとれる。今年度食品産業調査では 18.3%が『導入済み』であり、厚生労働省調査よりも高い数値となっている。

「HACCP 手法の考え方をよく知らない」への回答率を比較すると、今年度食品産業調査回答企業のほうが厚生労働省調査回答企業よりも HACCP 手法の考え方への認知度が高くなっている。

食品製造業における HACCP 手法の導入状況の比較

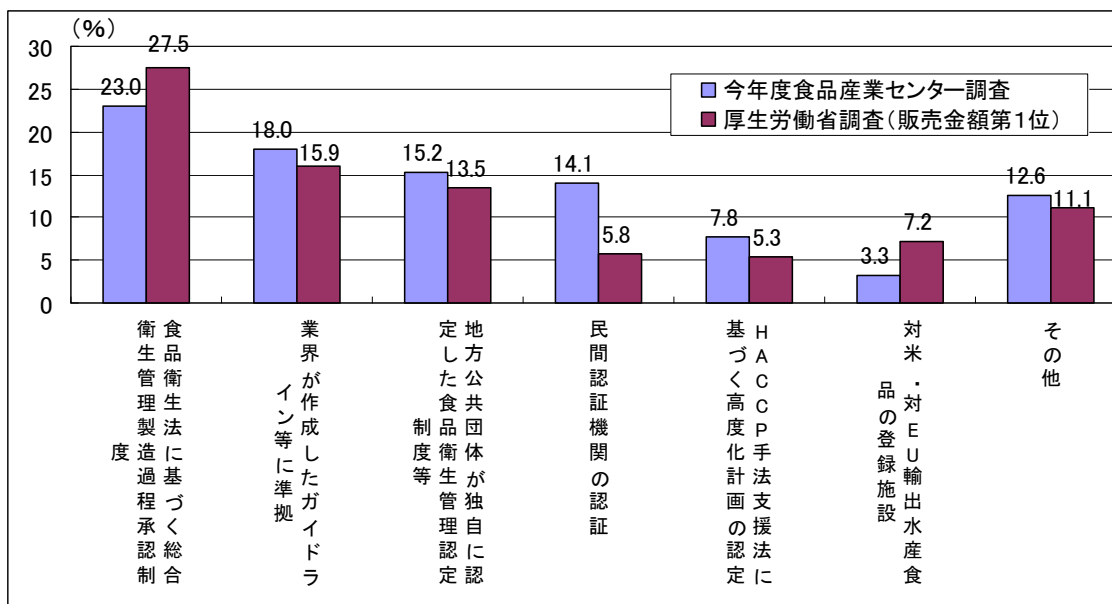


（注）厚生労働省調査のデータは食品製造・加工業のみのデータ。

### (3) HACCP手法の導入状況

HACCP手法の導入状況の傾向は、今年度食品産業センター調査も厚生労働省調査もほぼ同様である。相違点は「対米・対EU輸出水産食品の登録施設」の部分であり、これは、厚生労働省調査が食品製造業以外の食品関連産業を含んでおり、食品卸売業や食品小売業等の対米・対EU輸出水産食品の登録施設保有者の回答が反映されたためと考えられる。

HACCP手法の導入状況の比較



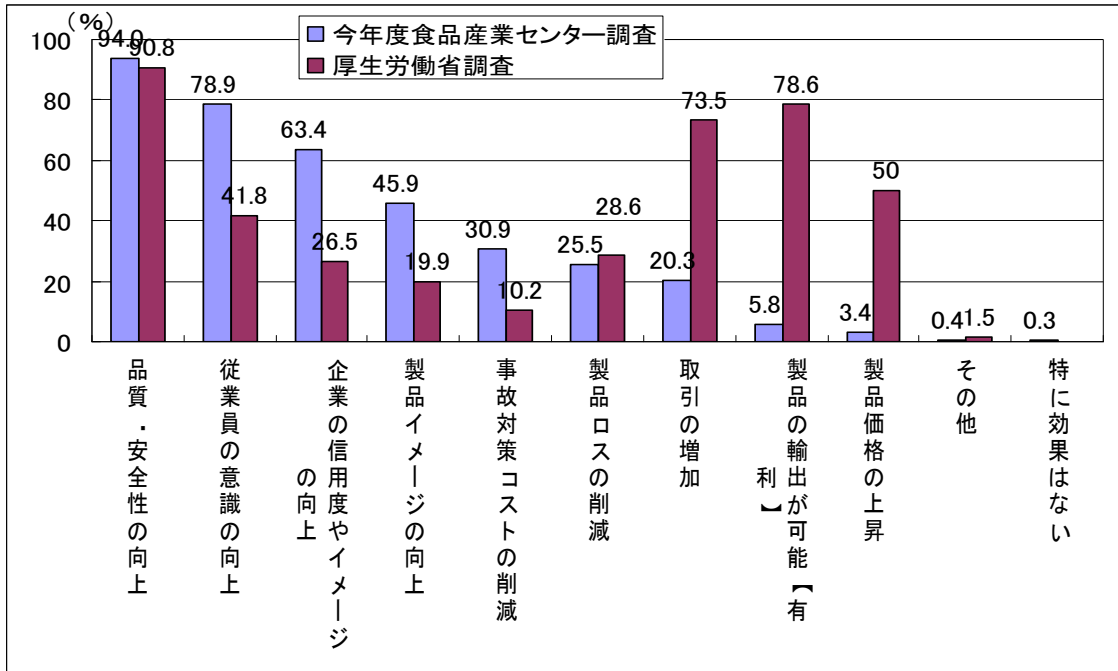
(注) 厚生労働省調査のデータは、食品製造・加工業以外に、食品卸売業、食品小売業、食品輸入業等を含む。

### (4) HACCP手法の導入による効果

HACCP手法の導入による効果を比較すると、「品質・安全性の向上」に対する回答率が第1位で高くなっている点は共通であるが、第2位以下の傾向は大きく異なる。

今年度食品産業センター調査では、「従業員の意識の向上」「企業の信用度やイメージの向上」「製品イメージの向上」などの定性的な効果に関する回答率が高かったのに対し、厚生労働省調査では、「製品の輸出が可能(有利)」「取引の増加」「製品価値の上昇」といった定量的かつ直接的に経営に影響を与える効果への回答率が高かった。

H A C C P手法の導入による効果の比較

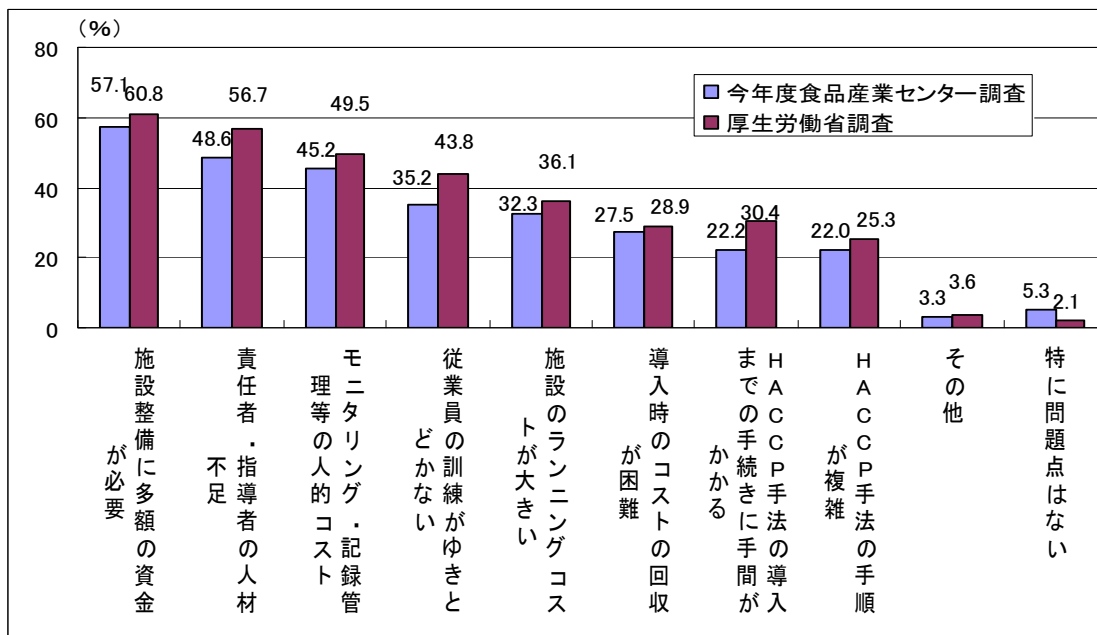


(注) 厚生労働省調査のデータは食品製造・加工業のみのデータ。

(5) H A C C P手法の導入に当たっての問題点

H A C C P手法の導入に当たっての問題点の傾向は、今年度食品産業センター調査も厚生労働省調査もほぼ同様である。回答率の第1位から第5位まではまったく同じであり、第6位と第7位に位置する「導入時のコスト回収が困難」と「H A C C P手法を導入するまでの手続きに手間がかかる」の順位のみが異なっている。

H A C C P手法の導入に当たっての問題点の比較



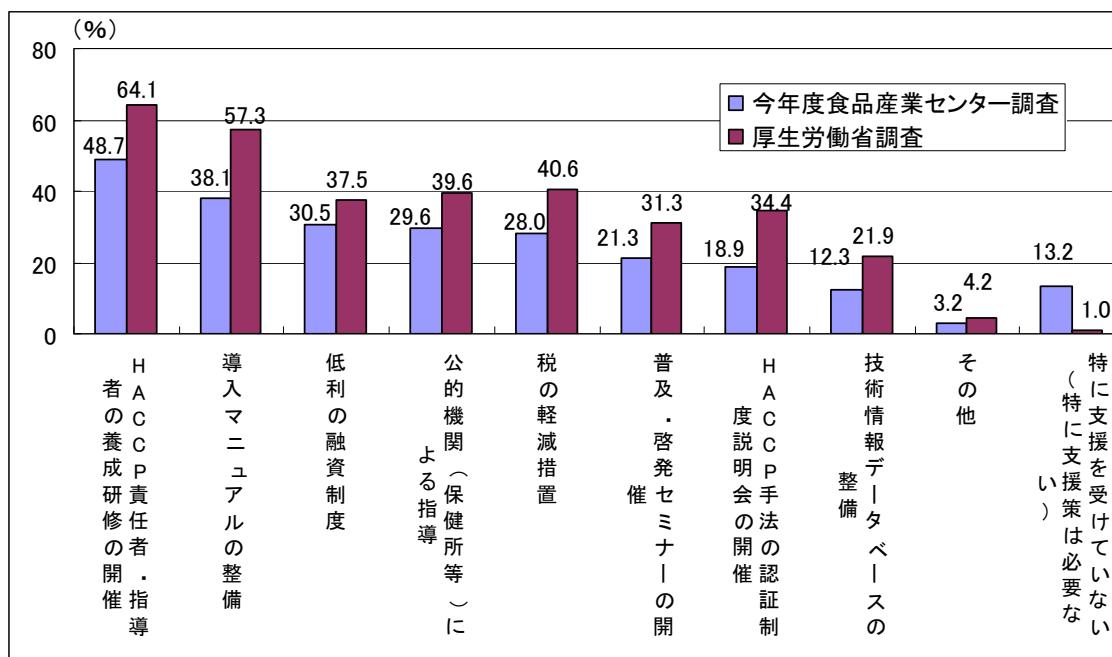
(注) 厚生労働省調査のデータは食品製造・加工業のみのデータ。

### (6) HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策

HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策の傾向は、今年度食品産業センター調査も厚生労働省調査もほぼ同様である。ただし、「税の軽減措置」と「低利の融資制度」の順位が入れ替わっているほか、「普及・啓発セミナー開催」と「HACCP手法の認証制度説明会の開催」の順位が入れ替わっている点が異なる。

また、今年度食品産業センター調査では、「特に支援策は必要ない」と回答した企業が13.2%存在した一方で、厚生労働省調査では1.0%にとどまった点が異なる。

HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策の比較



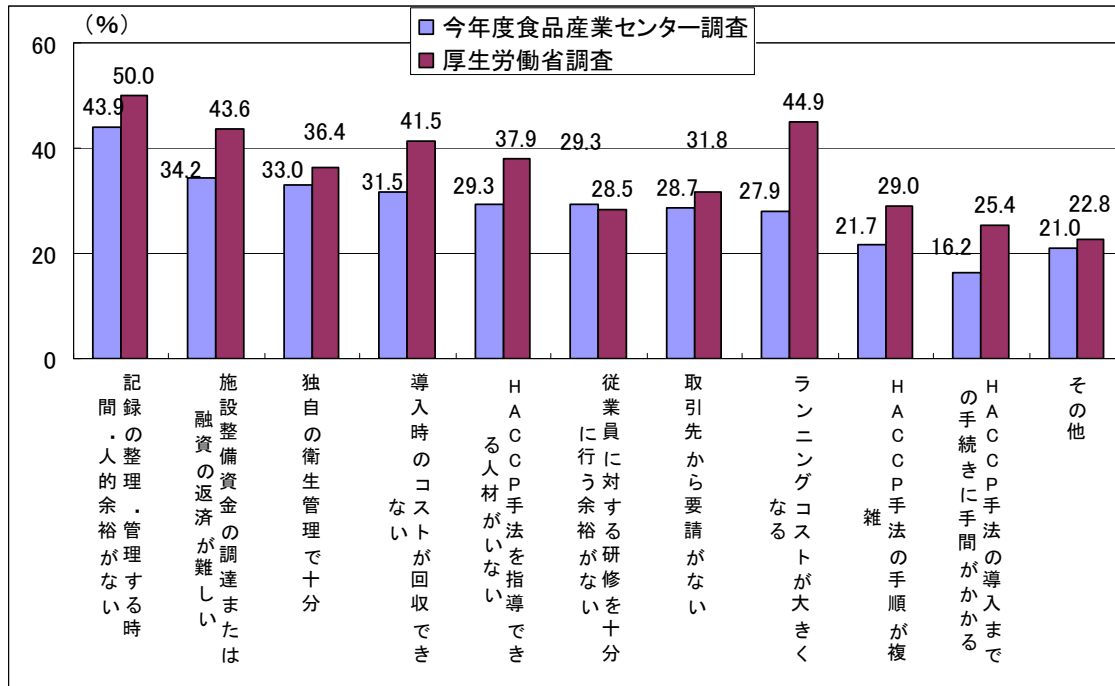
(注) 厚生労働省調査のデータは食品製造・加工業のみのデータ。

### (7) HACCP手法を導入する予定のない理由

HACCP手法を導入する予定のない理由の傾向は、今年度食品産業センター調査も厚生労働省調査もほぼ同様である。ただし、「独自の衛生管理で十分」と「ランニングコストが大きくなる」の位置づけが異なっている。

これは、厚生労働省調査が食品製造業以外の食品関連産業を含んでおり、食品卸売業や食品小売業等の意向が反映されたためと考えられる。

### H A C C P手法を導入する予定のない理由の比較



(注) 厚生労働省調査のデータは、食品製造・加工業以外に、食品卸売業、食品小売業、食品輸入業等を含む。

## 統計表

# 1. HACCP手法の導入状況

単位：%

区分	回答 企業数	計	●導入済 み：小計	すべての工 場で導入し ている	一部の工場 で導入して いる	●導入途 中：小計	まだ導入し ていない が、導入途 中の工場が ある	これから導 入に着手す る予定	●導入を検 討：小計	導入を検討 している	今後、導入 を検討する 予定	導入する予 定はない	HACCP手法 の考え方を よく知らな い	区分		
食品製造業計	1	2792	100.0	18.3	13.6	4.7	3.8	1.9	19.7	4.5	15.2	48.8	9.5	1		
業 種 別	畜産食品製造業計	2	349	100.0	32.3	25.3	7.0	6.7	3.5	3.2	20.1	5.3	14.9	3.2	2	
	乳製品製造業	3	127	100.0	45.2	39.1	5.9	6.1	3.2	2.8	19.2	4.7	14.4	0.0	3	
	その他の畜産食品製造業	4	222	100.0	24.6	17.1	7.5	7.1	3.6	3.4	20.7	5.7	15.1	42.5	5.1	4
	水産食品製造業	5	481	100.0	18.0	12.6	5.4	3.5	2.3	1.2	17.2	4.3	12.8	53.8	7.6	5
	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食品製造業	6	249	100.0	16.0	12.0	4.0	2.3	1.2	1.0	19.2	3.6	15.7	52.2	10.2	6
	調味料・製粉・油脂等製造業	7	323	100.0	17.2	10.8	6.4	3.6	1.0	2.4	19.4	5.2	14.1	50.3	9.6	7
	パン・菓子製造業	8	493	100.0	11.7	8.8	2.9	3.1	1.3	1.8	23.0	5.5	17.4	51.9	10.4	8
	その他の食料品製造業	9	539	100.0	20.3	15.7	4.6	4.6	2.2	2.5	19.9	4.2	15.7	45.8	9.5	9
	清涼飲料・酒類等製造業	10	358	100.0	16.1	11.8	4.4	1.8	0.8	1.0	19.4	3.7	15.7	46.5	16.1	10
	食 品 販 売 金 額 規 模 別	5,000万円未満	11	172	100.0	5.6	5.0	0.5	0.4	0.4	10.8	1.8	9.0	57.6	25.7	11
5,000万円以上1億円未満		12	131	100.0	8.3	7.9	0.3	1.6	0.2	1.4	19.4	5.3	14.1	62.1	8.7	12
1億円以上50億円未満計		13	2170	100.0	17.8	13.5	4.3	4.1	2.0	2.1	21.6	4.9	16.6	48.4	8.2	13
1億円以上3億円未満		14	291	100.0	7.0	5.1	1.9	3.6	1.7	2.0	16.4	2.8	13.6	64.1	8.9	14
3億円以上10億円未満		15	1132	100.0	14.7	11.6	3.1	3.7	1.6	2.1	24.2	5.5	18.7	47.5	9.9	15
10億円以上50億円未満		16	747	100.0	33.8	24.5	9.3	5.4	3.1	2.2	19.4	5.3	14.1	38.0	3.4	16
50億円以上100億円未満		17	131	100.0	57.8	37.5	20.0	7.2	2.9	4.3	13.7	4.5	9.0	21.3	0.0	17
100億円以上		18	188	100.0	60.3	36.0	24.3	8.5	6.4	2.0	8.1	1.2	6.9	21.4	1.8	18
規 従 業 者 規 模 別	5～9人	19	378	100.0	4.5	4.0	0.5	0.2	0.0	12.8	2.3	10.5	63.5	19.1	19	
	10～19人	20	481	100.0	13.8	11.5	2.3	2.9	1.2	1.8	21.5	3.1	18.3	52.3	9.6	20
	20～49人	21	852	100.0	20.8	16.2	4.6	4.6	2.3	2.2	24.4	6.8	17.6	45.5	4.8	21
	50～99人	22	508	100.0	26.8	18.0	8.7	8.6	4.1	4.5	27.2	9.2	18.0	34.8	2.7	22
	100人以上	23	573	100.0	53.7	34.2	19.4	9.0	5.5	3.6	15.0	4.1	10.9	21.2	1.1	23

注：各階層別の割合は回答数を基に算出した推定平均値である。なお、推定方法はP 2 及び3を参照。(以下、各表について同じ)

## 2. HACCP手法の導入時期

単位：％

区分	回答 企業数	計	すでに導入 している	●導入の予 定がある (導入終了 までの予定 時期)：小 計	1年以内	1～3年以 内	3～5年以 内	5年以降 (導入時期 未定)	導入する予 定はない	区分	
食品製造業計	1	3387	100.0	16.1	36.5	1.6	9.5	9.1	16.2	47.4	1
畜産食料品計	2	329	100.0	33.3	30.1	3.2	6.6	8.0	12.4	36.5	2
肉製品	3	178	100.0	29.7	31.6	2.4	11.2	7.9	9.9	38.8	3
牛乳・乳製品	4	120	100.0	42.8	28.9	4.0	2.0	9.1	13.7	28.3	4
畜産食料品その他	5	31	100.0	12.7	27.0	3.4	2.5	2.9	18.6	58.8	5
水産食料品計	6	590	100.0	16.7	34.4	2.1	7.6	5.0	19.7	48.9	6
ねり製品	7	81	100.0	15.6	29.5	0.7	3.2	3.7	21.8	54.8	7
缶・瓶詰	8	33	100.0	21.7	23.5	4.0	0.0	5.0	14.6	54.8	8
冷凍食品	9	121	100.0	14.7	38.7	2.8	11.0	3.7	21.2	46.7	9
乾製品	10	85	100.0	13.0	34.5	7.0	4.9	7.1	15.4	52.7	10
塩蔵品	11	58	100.0	8.9	41.9	0.7	3.4	8.2	29.7	49.4	11
くん製品	12	6	100.0	7.4	14.8	7.4	7.4	0.0	0.0	79.6	12
節製品	13	23	100.0	43.5	17.8	0.0	16.6	1.6	0.0	38.7	13
水産食料品その他	14	183	100.0	19.9	34.0	0.2	9.5	4.9	19.4	46.1	14
農産保存食料品計	15	291	100.0	13.2	27.0	0.8	3.8	12.1	10.4	59.8	15
野菜・果実缶詰	16	66	100.0	24.3	18.5	0.9	4.0	6.5	6.8	56.9	16
野菜漬物	17	130	100.0	14.9	36.7	0.6	4.3	18.9	12.9	48.3	17
農産保存食料品その他	18	95	100.0	8.0	19.4	1.0	3.1	6.6	8.9	72.6	18
調味料計	19	321	100.0	12.3	29.6	2.0	5.6	4.8	17.2	58.2	19
みそ	20	61	100.0	10.2	32.1	3.2	7.4	7.9	13.8	57.8	20
しょうゆ	21	59	100.0	8.2	28.7	2.5	4.8	5.6	15.8	63.1	21
ソース	22	27	100.0	16.7	52.1	2.6	0.0	4.2	45.3	32.8	22
食酢	23	11	100.0	13.3	55.6	0.0	24.4	0.0	31.1	33.3	23
調味料その他	24	163	100.0	13.9	23.5	1.3	5.3	3.4	13.4	62.8	24
糖類	25	17	100.0	1.6	12.6	0.0	4.5	0.0	8.1	85.8	25
製穀・製粉	26	53	100.0	15.2	39.4	1.0	4.4	7.5	26.7	45.3	26
パン類	27	84	100.0	4.3	51.2	0.3	10.1	25.1	15.7	44.6	27
菓子類	28	422	100.0	8.9	59.0	0.9	22.2	18.9	17.0	32.1	28
動植物油脂	29	36	100.0	12.9	19.3	0.0	6.4	5.6	6.9	67.8	29
めん類	30	128	100.0	21.3	39.6	1.2	17.6	1.7	19.2	39.2	30
豆腐・油揚げ	31	44	100.0	8.7	30.8	0.0	11.4	3.6	15.8	60.7	31
冷凍調理食品	32	102	100.0	18.4	19.7	1.5	2.5	10.7	5.1	61.8	32
そう菜	33	236	100.0	20.4	45.8	1.8	8.7	17.4	17.9	33.9	33
弁当	34	88	100.0	20.2	39.5	1.7	9.2	12.9	16.1	40.3	34
その他の食料品	35	271	100.0	15.7	38.1	2.1	10.3	5.0	20.7	46.3	35
清涼飲料	36	146	100.0	22.8	23.7	1.6	5.1	7.2	9.8	53.6	36
酒類	37	125	100.0	5.2	25.9	1.2	7.5	3.5	13.7	69.1	37
茶・コーヒー	38	104	100.0	30.1	18.3	1.6	6.0	3.4	7.2	51.4	38

注：「導入する予定はない」には、「1. HACCP手法の導入状況」(統計表P19)において、「HACCP手法の考え方をよく知らない」と回答した企業を含む。



3. HACCP手法の導入方式 (1) 計

単位：%

区分	回答 企業数	計	食品衛生法 に基づく 製造過程 承認制度	HACCP手法 支援法に基 づく高度化 計画の認定	対米・対EU 輸出水産食 品の登録施 設	地方公共団 体が独自に 認定した食 品衛生管理 認定制度等	業界が作成 したガイド ライン等に 準拠	民間認証機 関の認証	その他	未定	区分	
食品製造業計	1	1945	100.0	23.0	7.8	3.3	15.2	18.0	14.1	12.6	12.9	1
畜産食料品計	2	241	100.0	47.3	4.1	1.7	11.6	15.8	9.5	9.1	7.5	2
肉製品	3	123	100.0	31.7	5.7	1.6	17.9	21.1	17.9	13.0	5.7	3
牛乳・乳製品	4	102	100.0	67.6	2.0	2.0	4.9	8.8	0.0	4.9	7.8	4
畜産食料品その他	5	16	100.0	37.5	6.3	0.0	6.3	18.8	6.3	6.3	18.8	5
水産食料品計	6	341	100.0	17.3	9.7	13.5	17.6	16.1	13.8	5.0	12.6	6
ねり製品	7	57	100.0	31.6	12.3	12.3	17.5	15.8	5.3	3.5	7.0	7
缶・瓶詰	8	19	100.0	15.8	10.5	5.3	31.6	21.1	10.5	5.3	15.8	8
冷凍食品	9	71	100.0	16.9	12.7	15.5	16.9	16.9	9.9	4.2	9.9	9
乾製品	10	43	100.0	14.0	4.7	14.0	16.3	18.6	11.6	4.7	27.9	10
塩蔵品	11	30	100.0	10.0	6.7	16.7	23.3	23.3	10.0	0.0	16.7	11
くん製品	12	3	100.0	0.0	33.3	0.0	66.7	0.0	0.0	0.0	0.0	12
節製品	13	16	100.0	12.5	25.0	18.8	0.0	18.8	25.0	6.3	6.3	13
水産食料品その他	14	102	100.0	14.7	5.9	12.7	15.7	11.8	22.5	7.8	10.8	14
農産保存食料品計	15	152	100.0	23.0	3.3	1.3	14.5	23.7	14.5	15.8	8.6	15
野菜・果実缶詰	16	30	100.0	23.3	3.3	0.0	10.0	16.7	23.3	20.0	10.0	16
野菜漬物	17	84	100.0	25.0	0.0	0.0	15.5	32.1	9.5	17.9	6.0	17
農産保存食料品その他	18	38	100.0	18.4	10.5	5.3	15.8	10.5	18.4	7.9	13.2	18
調味料計	19	168	100.0	23.2	8.3	3.0	11.3	22.6	11.9	16.1	13.1	19
みそ	20	33	100.0	24.2	6.1	0.0	15.2	30.3	6.1	21.2	9.1	20
しょうゆ	21	27	100.0	22.2	7.4	0.0	14.8	48.1	18.5	11.1	3.7	21
ソース	22	15	100.0	20.0	13.3	0.0	0.0	26.7	6.7	6.7	33.3	22
食酢	23	8	100.0	12.5	12.5	0.0	0.0	12.5	0.0	25.0	37.5	23
調味料その他	24	85	100.0	24.7	8.2	5.9	11.8	11.8	14.1	16.5	11.8	24
糖類	25	7	100.0	57.1	0.0	0.0	0.0	28.6	14.3	0.0	14.3	25
製穀・製粉	26	28	100.0	14.3	3.6	0.0	3.6	14.3	28.6	21.4	14.3	26
パン類	27	47	100.0	17.0	4.3	0.0	8.5	8.5	12.8	17.0	36.2	27
菓子類	28	240	100.0	20.8	11.3	0.4	25.0	16.3	15.8	8.3	15.8	28
動植物油脂	29	17	100.0	5.9	17.6	0.0	5.9	11.8	11.8	23.5	29.4	29
めん類	30	73	100.0	16.4	9.6	0.0	12.3	16.4	23.3	13.7	17.8	30
豆腐・油揚	31	27	100.0	11.1	3.7	0.0	29.6	3.7	18.5	7.4	25.9	31
冷凍調理食品	32	63	100.0	6.3	9.5	1.6	14.3	19.0	23.8	20.6	6.3	32
そう菜	33	149	100.0	14.8	12.1	3.4	14.8	22.1	12.1	14.1	14.8	33
弁当	34	51	100.0	19.6	5.9	0.0	17.6	39.2	7.8	9.8	11.8	34
その他の食料品	35	159	100.0	12.6	8.8	0.0	13.2	20.1	14.5	20.1	12.6	35
清涼飲料	36	87	100.0	50.6	4.6	0.0	10.3	9.2	11.5	14.9	4.6	36
酒類	37	44	100.0	13.6	2.3	0.0	22.7	22.7	9.1	25.0	15.9	37
茶・コーヒー	38	51	100.0	23.5	3.9	0.0	7.8	9.8	23.5	21.6	11.8	38

注： 「2. HACCP手法の導入時期」(統計表P20)において、「すでに導入している」又は「導入の予定がある」品目について集計した結果である。

### 3. HACCP手法の導入方式 (2) 導入済み

単位：%

区分	回答 企業数	計	食品衛生法 に基づく管理 製造過程承認 制度	HACCP手法 支援法に基づ く高度化 計画の認定	対米・対EU 輸出水産食 品の登録施 設	地方公共団 体が独自に食 品衛生管理 認定制度等	業界が作成 したガイド ライン等に 準拠	民間認証機 関の認証	その他	区分	
食品製造業計	1	843	100.0	24.9	8.2	5.8	13.0	16.4	18.5	20.9	1
畜産食料品計	2	145	100.0	61.4	3.4	1.4	6.9	13.8	9.0	10.3	2
肉製品	3	67	100.0	44.8	7.5	1.5	10.4	19.4	17.9	14.9	3
牛乳・乳製品	4	71	100.0	78.9	0.0	1.4	2.8	7.0	0.0	7.0	4
畜産食料品その他	5	7	100.0	42.9	0.0	0.0	14.3	28.6	14.3	0.0	5
水産食料品計	6	149	100.0	17.4	10.7	25.5	17.4	12.1	18.8	8.1	6
ねり製品	7	27	100.0	51.9	3.7	25.9	14.8	3.7	11.1	7.4	7
缶・瓶詰	8	9	100.0	33.3	11.1	0.0	33.3	22.2	11.1	11.1	8
冷凍食品	9	32	100.0	6.3	21.9	21.9	18.8	12.5	9.4	6.3	9
乾製品	10	16	100.0	6.3	6.3	31.3	6.3	25.0	25.0	6.3	10
塩蔵品	11	9	100.0	0.0	11.1	44.4	33.3	22.2	22.2	0.0	11
くん製品	12	1	100.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	12
節製品	13	11	100.0	9.1	9.1	27.3	0.0	27.3	36.4	9.1	13
水産食料品その他	14	44	100.0	11.4	9.1	27.3	18.2	4.5	25.0	11.4	14
農産保存食料品計	15	67	100.0	14.9	0.0	0.0	16.4	28.4	17.9	25.4	15
野菜・果実缶詰	16	17	100.0	17.6	0.0	0.0	5.9	23.5	23.5	23.5	16
野菜漬物	17	39	100.0	10.3	0.0	0.0	20.5	35.9	10.3	30.8	17
農産保存食料品その他	18	11	100.0	27.3	0.0	0.0	18.2	9.1	36.4	9.1	18
調味料計	19	60	100.0	16.7	10.0	6.7	8.3	15.0	18.3	31.7	19
みそ	20	12	100.0	16.7	8.3	0.0	25.0	25.0	8.3	33.3	20
しょうゆ	21	7	100.0	0.0	14.3	0.0	0.0	28.6	28.6	28.6	21
ソース	22	6	100.0	16.7	16.7	0.0	0.0	33.3	16.7	16.7	22
食酢	23	2	100.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	50.0	23
調味料その他	24	33	100.0	21.2	6.1	12.1	6.1	6.1	21.2	33.3	24
糖類	25	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	25
製穀・製粉	26	7	100.0	14.3	0.0	0.0	0.0	14.3	28.6	42.9	26
パン類	27	13	100.0	0.0	0.0	0.0	15.4	7.7	30.8	53.8	27
菓子類	28	70	100.0	11.4	11.4	0.0	27.1	17.1	27.1	12.9	28
動植物油脂	29	8	100.0	12.5	25.0	0.0	0.0	12.5	25.0	37.5	29
めん類	30	32	100.0	12.5	15.6	0.0	6.3	25.0	34.4	28.1	30
豆腐・油揚	31	9	100.0	0.0	11.1	0.0	55.6	0.0	11.1	22.2	31
冷凍調理食品	32	37	100.0	5.4	2.7	2.7	8.1	27.0	27.0	29.7	32
そう菜	33	65	100.0	16.9	16.9	6.2	7.7	18.5	18.5	26.2	33
弁当	34	23	100.0	13.0	8.7	0.0	21.7	43.5	17.4	21.7	34
その他の食料品	35	69	100.0	11.6	13.0	0.0	11.6	21.7	17.4	31.9	35
清涼飲料	36	48	100.0	60.4	6.3	0.0	10.4	4.2	14.6	12.5	36
酒類	37	12	100.0	0.0	0.0	0.0	8.3	0.0	8.3	83.3	37
茶・コーヒー	38	28	100.0	28.6	0.0	0.0	10.7	0.0	21.4	32.1	38

注： 「2. HACCP手法の導入時期」(統計表P20)において、「すでに導入している」品目について集計した結果である。

### 3. HACCP手法の導入方式 (3) 導入予定

単位：%

区分	回答 企業数	計	食品衛生法 に基づく 製造過程 承認制度	HACCP手法 支援法に基 づく高度化 計画の認定	対米・対EU 輸出水産食 品の登録施 設	地方公共団 体が独自に 認定した食 品衛生管理 認定制度等	業界が作成 したガイド ライン等に 準拠	民間認証機 関の認証	その他	未定	区分	
食品製造業計	1	1102	100.0	21.5	7.4	1.4	16.9	19.3	10.8	6.4	22.7	1
畜産食料品計	2	96	100.0	26.0	5.2	2.1	18.8	18.8	10.4	7.3	18.8	2
肉製品	3	56	100.0	16.1	3.6	1.8	26.8	23.2	17.9	10.7	12.5	3
牛乳・乳製品	4	31	100.0	41.9	6.5	3.2	9.7	12.9	0.0	0.0	25.8	4
畜産食料品その他	5	9	100.0	33.3	11.1	0.0	0.0	11.1	0.0	11.1	33.3	5
水産食料品計	6	192	100.0	17.2	8.9	4.2	17.7	19.3	9.9	2.6	22.4	6
ねり製品	7	30	100.0	13.3	20.0	0.0	20.0	26.7	0.0	0.0	13.3	7
缶・瓶詰	8	10	100.0	0.0	10.0	10.0	30.0	20.0	10.0	0.0	30.0	8
冷凍食品	9	39	100.0	25.6	5.1	10.3	15.4	20.5	10.3	2.6	17.9	9
乾製品	10	27	100.0	18.5	3.7	3.7	22.2	14.8	3.7	3.7	44.4	10
塩蔵品	11	21	100.0	14.3	4.8	4.8	19.0	23.8	4.8	0.0	23.8	11
くん製品	12	2	100.0	0.0	50.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12
節製品	13	5	100.0	20.0	60.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	13
水産食料品その他	14	58	100.0	17.2	3.4	1.7	13.8	17.2	20.7	5.2	19.0	14
農産保存食料品計	15	85	100.0	29.4	5.9	2.4	12.9	20.0	11.8	8.2	15.3	15
野菜・果実缶詰	16	13	100.0	30.8	7.7	0.0	15.4	7.7	23.1	15.4	23.1	16
野菜漬物	17	45	100.0	37.8	0.0	0.0	11.1	28.9	8.9	6.7	11.1	17
農産保存食料品その他	18	27	100.0	14.8	14.8	7.4	14.8	11.1	11.1	7.4	18.5	18
調味料計	19	108	100.0	26.9	7.4	0.9	13.0	26.9	8.3	7.4	20.4	19
みそ	20	21	100.0	28.6	4.8	0.0	9.5	33.3	4.8	14.3	14.3	20
しょうゆ	21	20	100.0	30.0	5.0	0.0	20.0	55.0	15.0	5.0	5.0	21
ソース	22	9	100.0	22.2	11.1	0.0	0.0	22.2	0.0	0.0	55.6	22
食酢	23	6	100.0	16.7	0.0	0.0	0.0	16.7	0.0	16.7	50.0	23
調味料その他	24	52	100.0	26.9	9.6	1.9	15.4	15.4	9.6	5.8	19.2	24
糖類	25	6	100.0	66.7	0.0	0.0	0.0	33.3	0.0	0.0	16.7	25
製穀・製粉	26	21	100.0	14.3	4.8	0.0	4.8	14.3	28.6	14.3	19.0	26
パン類	27	34	100.0	23.5	5.9	0.0	5.9	8.8	5.9	2.9	50.0	27
菓子類	28	170	100.0	24.7	11.2	0.6	24.1	15.9	11.2	6.5	22.4	28
動植物油脂	29	9	100.0	0.0	11.1	0.0	11.1	11.1	0.0	11.1	55.6	29
めん類	30	41	100.0	19.5	4.9	0.0	17.1	9.8	14.6	2.4	31.7	30
豆腐・油揚	31	18	100.0	16.7	0.0	0.0	16.7	5.6	22.2	0.0	38.9	31
冷凍調理食品	32	26	100.0	7.7	19.2	0.0	23.1	7.7	19.2	7.7	15.4	32
そう菜	33	84	100.0	13.1	8.3	1.2	20.2	25.0	7.1	4.8	26.2	33
弁当	34	28	100.0	25.0	3.6	0.0	14.3	35.7	0.0	0.0	21.4	34
その他の食料品	35	90	100.0	13.3	5.6	0.0	14.4	18.9	12.2	11.1	22.2	35
清涼飲料	36	39	100.0	38.5	2.6	0.0	10.3	15.4	7.7	17.9	10.3	36
酒類	37	32	100.0	18.8	3.1	0.0	28.1	31.3	9.4	3.1	21.9	37
茶・コーヒー	38	23	100.0	17.4	8.7	0.0	4.3	21.7	26.1	8.7	26.1	38

注： 「2. HACCP手法の導入時期」(統計表P20)において、「導入の予定がある」品目について集計した結果である。

なお、回答には、導入に向け検討している方式を含む。

#### 4. HACCP手法の導入による効果

単位：%

区分	回答 企業数	計	品質・安全 性の向上	事故対策コ ストの削減	製品ロス の削減	取引の増加	製品の輸出 が可能(有 利)	製品価格の 上昇	製品イメー ジの向上	企業の信用 度やイメー ジの向上	従業員の意 識の向上	その他	特に効果は ない	区分	
食品製造業計	1	1074	100.0	94.0	30.9	25.5	20.3	5.8	3.4	45.9	63.4	78.9	0.4	0.3	1
HACCP手法の 導入状況別															
導入済み	2	527	100.0	94.5	32.3	23.1	16.1	9.6	3.8	40.8	65.8	81.8	1.0	0.4	2
導入予定	3	547	100.0	93.7	30.1	26.8	22.7	3.7	3.1	48.8	62.0	77.2	0.1	0.2	3
業 種 別															
畜産食料品製造業計	4	169	100.0	94.9	39.0	17.8	18.8	2.7	1.2	53.9	72.6	87.7	0.0	0.0	4
乳製品製造業	5	76	100.0	97.4	42.9	17.9	15.2	0.0	0.0	54.8	75.8	93.9	0.0	0.0	5
その他の畜産食料品製造業	6	93	100.0	92.3	34.9	17.6	22.7	5.5	2.4	53.0	69.4	81.2	0.0	0.0	6
水産食料品製造業	7	182	100.0	94.7	32.6	19.3	32.8	15.0	2.6	62.5	78.4	78.9	0.7	0.2	7
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	8	74	100.0	79.0	42.8	31.7	17.8	1.7	12.6	47.8	48.9	73.4	0.0	0.6	8
調味料・製粉・油脂等製造業	9	126	100.0	95.7	28.1	20.7	16.8	8.8	3.3	37.6	58.5	78.4	0.0	0.7	9
パン・菓子製造業	10	164	100.0	95.9	34.8	42.6	13.9	0.7	1.9	43.6	59.9	88.6	0.5	0.3	10
その他の食料品製造業	11	239	100.0	95.7	24.5	24.8	15.2	2.7	3.2	31.0	53.0	74.9	0.4	0.4	11
清涼飲料・酒類等製造業	12	120	100.0	89.8	27.9	18.7	25.6	6.4	5.2	59.3	72.9	68.7	0.4	0.0	12
食 品 販 売 金 額															
5,000万円未満	13	30	100.0	89.9	23.7	9.8	32.9	3.0	3.0	44.1	35.3	91.5	0.0	0.0	13
5,000万円以上1億円未満	14	22	100.0	100.3	32.9	24.3	26.7	0.0	0.0	76.0	71.2	51.3	0.0	0.0	14
1億円以上50億円未満計	15	776	100.0	94.3	31.3	27.2	19.7	5.9	3.6	46.3	65.1	78.9	0.5	0.2	15
1億円以上3億円未満	16	62	100.0	96.4	37.7	24.2	16.6	5.6	1.3	59.8	55.5	89.2	0.0	0.0	16
3億円以上10億円未満	17	351	100.0	93.6	28.0	28.6	20.4	4.6	4.2	44.6	65.1	76.5	0.4	0.0	17
10億円以上50億円未満	18	363	100.0	94.5	34.7	25.9	19.9	8.8	3.7	42.9	70.0	78.6	1.0	0.5	18
50億円以上100億円未満	19	88	100.0	91.2	40.0	26.1	18.5	10.6	4.2	32.7	70.9	81.8	0.0	2.4	19
100億円以上	20	151	100.0	92.6	27.4	20.0	12.6	8.1	2.0	33.9	63.4	78.6	0.0	0.9	20
規 模 業 者															
5～9人	21	29	100.0	88.9	13.3	7.3	22.4	1.7	1.7	47.5	41.5	53.7	0.0	0.0	21
10～19人	22	87	100.0	96.0	34.9	33.2	20.7	5.7	1.7	56.1	66.4	83.8	0.0	0.0	22
20～49人	23	285	100.0	94.0	32.5	25.6	21.5	6.0	5.0	42.8	66.6	85.0	0.5	0.2	23
50～99人	24	265	100.0	96.3	33.7	25.5	22.8	7.0	5.5	42.1	64.5	75.6	0.5	0.2	24
100人以上	25	408	100.0	92.5	31.6	24.8	14.0	7.7	2.9	35.3	67.6	80.7	1.2	1.1	25

注： 「1. HACCP手法の導入状況」（統計表P19）において、「導入済み」、「導入途中」、「導入を検討」と回答した企業を対象に調査した結果であり、「HACCP手法の導入状況別」は、「1. HACCP手法の導入状況」の回答結果により次のとおり区分した。（以下、5及び6において同じ。）

1 「導入済み」・・・「すべての工場を導入している」又は「一部の工場を導入している」と回答した企業

2 「導入予定」・・・「まだ導入していないが、導入途中の工場がある」、「これから導入に着手する予定」、「導入を検討している」又は「今後、導入を検討する予定」と回答した企業

5. HACCP手法導入に当たっての問題点

単位：％

区分	回答 企業数	計	施設整備に 多額の資金 が必要	施設のラン ニングコス トが大きい	モニタリン グ・記録管 理等の人的 コスト	導入時のコ ストの回収 が困難	責任者・指 導者の人材 不足	従業員の訓 練がゆきと どかない	HACCP手法 の手順が複 雑	HACCP手法 の導入まで の手続きに 手間がかか る	その他	特に問題点 はない	区分	
食品製造業計	1	1074	100.0	57.1	32.3	45.2	27.5	48.6	35.2	22.0	22.2	3.3	5.3	1
HACCP手法の 導入状況別	2	527	100.0	39.5	19.2	38.8	15.3	40.2	36.3	12.6	14.6	6.0	14.3	2
導入予定	3	547	100.0	66.3	39.1	48.6	33.9	53.1	34.7	26.9	26.1	1.9	0.7	3
業 種 別	4	169	100.0	54.2	28.9	36.9	26.2	49.6	41.8	15.2	18.6	3.8	7.2	4
畜産食料品製造業	5	76	100.0	57.2	32.2	25.6	31.2	50.6	49.4	15.7	23.8	4.9	6.6	5
乳製品製造業	6	93	100.0	51.0	25.4	48.7	21.0	48.2	33.8	14.6	13.3	2.6	7.7	6
その他の畜産食料品製造業	7	182	100.0	66.3	41.0	48.0	36.8	46.9	35.6	24.8	23.7	4.9	2.6	7
水産食料品製造業	8	74	100.0	53.9	23.4	41.2	13.9	54.3	36.9	25.3	19.5	1.3	1.3	8
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	9	126	100.0	59.8	31.2	36.7	23.7	42.9	30.8	21.8	24.5	2.7	8.7	9
調味料・製粉・油脂等製造業	10	164	100.0	67.1	46.6	67.6	46.7	57.3	40.1	30.8	31.2	3.0	2.1	10
パン・菓子製造業	11	239	100.0	46.7	24.9	39.2	16.3	45.9	31.2	17.5	15.1	2.1	7.7	11
その他の食料品製造業	12	120	100.0	55.5	21.1	40.0	24.0	48.4	35.9	20.9	32.4	5.2	6.8	12
清涼飲料・酒類等製造業	13	30	100.0	83.2	34.7	14.5	7.5	28.9	15.4	10.3	11.6	0.0	0.5	13
食品販 売金 額	14	22	100.0	57.1	6.6	31.2	40.5	42.6	43.5	45.0	10.8	0.0	1.2	14
5,000万円未満	15	776	100.0	57.2	35.7	49.5	31.0	51.7	35.6	23.1	24.3	3.1	5.1	15
1億円以上50億円未満 計	16	62	100.0	66.6	43.2	56.7	53.4	61.6	50.1	36.1	29.3	0.4	2.2	16
1億円以上3億円未満	17	351	100.0	57.6	39.4	51.7	33.0	52.8	31.4	21.1	24.8	2.4	4.1	17
3億円以上10億円未満	18	363	100.0	52.1	25.1	41.8	16.6	44.9	36.7	20.6	21.0	5.6	8.2	18
10億円以上50億円未満	19	88	100.0	36.2	18.1	45.4	9.2	42.3	45.4	16.4	24.2	3.8	12.3	19
50億円以上100億円未満	20	151	100.0	35.0	9.5	35.0	8.4	39.2	41.1	10.8	14.1	12.0	12.9	20
100億円以上	21	29	100.0	66.5	41.4	8.5	18.4	19.1	12.7	22.1	12.2	1.9	0.0	21
規 模 業 別 者	22	87	100.0	59.2	44.0	56.8	39.8	51.0	36.2	31.8	26.7	1.3	5.3	22
5～9人	23	285	100.0	60.4	28.7	49.4	28.4	56.0	39.8	20.6	24.9	3.7	3.9	23
10～19人	24	265	100.0	57.4	28.5	51.4	26.7	56.1	37.8	17.5	22.8	2.7	4.4	24
20～49人	25	408	100.0	40.4	15.0	39.6	12.2	47.0	39.8	11.2	16.3	7.6	12.4	25
50～99人														
100人以上														

6. HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策

単位：％

区分	回答 企業数	計	低利の融資 制度	税の軽減措 置	HACCP責任 者・指導者 の養成研修 の開催	普及・啓発 セミナーの 開催	HACCP手法 の認証制度 説明会の開 催	導入マニユ アルの整備	技術情報 データベース の整備	公的機関 (保健所 等)による 指導	その他	特に支援を 受けていな い(特に支 援策は必要 ない)	区分		
食品製造業計	1	1074	100.0	30.5	28.0	48.7	21.3	18.9	38.1	12.3	29.6	3.2	13.2	1	
HACCP手法の 導入状況別	導入済み	2	527	100.0	12.5	9.7	48.7	16.2	14.0	26.3	9.9	27.4	4.1	19.5	2
	導入予定	3	547	100.0	41.8	39.4	48.8	24.4	22.1	45.4	13.9	31.0	2.6	9.2	3
業 種 別	畜産食品製造業計	4	169	100.0	18.9	16.9	58.5	23.0	20.2	41.9	14.1	49.2	4.8	10.6	4
	乳製品製造業	5	76	100.0	16.7	14.5	63.6	28.1	23.6	46.2	14.0	52.9	9.0	3.6	5
	その他の畜産食品製造業	6	93	100.0	21.5	19.6	52.7	17.2	16.4	37.1	14.2	45.2	0.0	18.5	6
	水産食品製造業	7	182	100.0	38.1	34.7	49.5	20.3	15.2	33.5	13.1	33.2	4.0	9.9	7
	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食品製造業	8	74	100.0	23.1	11.2	40.8	9.3	20.1	28.1	6.0	10.2	4.5	20.3	8
	調味料・製粉・油脂等製造業	9	126	100.0	32.2	30.7	43.8	17.8	18.6	35.0	13.3	20.7	4.3	14.4	9
	パン・菓子製造業	10	164	100.0	33.8	34.0	49.0	31.8	24.7	39.2	20.5	33.7	2.3	14.3	10
	その他の食料品製造業	11	239	100.0	30.4	26.6	48.8	18.7	16.8	41.5	7.7	23.4	2.0	13.8	11
	清涼飲料・酒類等製造業	12	120	100.0	20.5	23.6	44.7	20.1	22.6	40.7	10.8	32.0	2.8	14.6	12
食 品 販 売 金 額 別	5,000万円未満	13	30	100.0	55.9	50.3	28.9	10.7	8.6	24.3	9.9	52.7	0.0	22.2	13
	5,000万円以上1億円未満	14	22	100.0	62.9	65.3	31.8	33.2	26.4	17.8	4.5	24.0	0.0	7.4	14
	1億円以上50億円未満計	15	776	100.0	30.5	27.5	49.7	21.2	20.0	41.5	13.4	28.1	3.3	12.7	15
	1億円以上3億円未満	16	62	100.0	31.7	24.0	48.2	25.8	15.7	46.8	21.0	26.0	3.0	18.0	16
	3億円以上10億円未満	17	351	100.0	37.0	33.4	50.1	21.4	22.5	42.0	11.5	28.4	2.6	9.6	17
	10億円以上50億円未満	18	363	100.0	18.1	18.3	49.7	18.7	17.7	38.1	13.0	28.6	4.7	15.9	18
規 模 業 者 別	50億円以上100億円未満	19	88	100.0	7.8	11.3	56.7	19.7	9.7	34.8	7.2	27.3	4.4	14.7	19
	100億円以上	20	151	100.0	7.1	5.6	56.1	21.8	13.8	21.4	10.0	37.7	4.9	14.9	20
	5～9人	21	29	100.0	40.8	44.9	12.1	10.4	13.8	47.8	3.6	27.5	0.0	11.5	21
	10～19人	22	87	100.0	44.8	36.2	50.8	27.8	19.3	40.6	18.9	31.4	2.3	8.1	22
	20～49人	23	285	100.0	24.8	24.0	55.2	18.0	23.1	37.6	9.6	28.6	4.0	15.1	23
	50～99人	24	265	100.0	25.4	25.6	50.8	22.6	19.8	36.3	13.7	28.9	3.8	17.6	24
	100人以上	25	408	100.0	14.6	13.2	53.7	21.0	13.6	30.6	9.8	30.0	4.4	15.9	25

7. HACCP手法の一層の充実を図る方法

単位：％

区分	回答 企業数	計	現在の HACCP手法 で内容の充 実を図る	食品衛生法 に基づく総 合衛生管理 製造過程承 認制度	HACCP手法 支援法に基 づく高度化 計画の認定	対米・対EU 輸出水産食 品の登録施 設	地方公共団 体が独自に 認定した食 品衛生管理 認定制度等	業界が作成 したガイド ライン等に 準拠	民間認証機 関の認証	ISO22000 (食品安全 マネジメン トシステ ム)	その他	特に充実を 図る予定は ない	区分	
食品製造業計	1	843	100.0	49.8	5.8	1.9	1.3	3.7	6.3	5.2	23.7	4.7	8.5	1
畜産食料品計	2	145	100.0	64.1	13.1	1.4	0.0	4.1	10.3	4.1	15.2	4.1	2.8	2
肉製品	3	67	100.0	56.7	9.0	3.0	0.0	7.5	14.9	9.0	23.9	3.0	1.5	3
牛乳・乳製品	4	71	100.0	73.2	16.9	0.0	0.0	0.0	4.2	0.0	8.5	5.6	2.8	4
畜産食料品その他	5	7	100.0	42.9	14.3	0.0	0.0	14.3	28.6	0.0	0.0	0.0	14.3	5
水産食料品計	6	149	100.0	43.6	6.7	2.7	6.0	4.0	6.0	4.7	18.1	3.4	10.7	6
ねり製品	7	27	100.0	63.0	18.5	0.0	3.7	0.0	0.0	7.4	11.1	7.4	7.4	7
缶・瓶詰	8	9	100.0	22.2	22.2	0.0	0.0	33.3	0.0	0.0	11.1	11.1	0.0	8
冷凍食品	9	32	100.0	40.6	0.0	9.4	3.1	0.0	9.4	3.1	18.8	3.1	9.4	9
乾製品	10	16	100.0	37.5	0.0	0.0	18.8	0.0	6.3	0.0	25.0	0.0	12.5	10
塩蔵品	11	9	100.0	44.4	0.0	11.1	11.1	22.2	11.1	11.1	22.2	0.0	11.1	11
くん製品	12	1	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12
節製品	13	11	100.0	45.5	0.0	0.0	9.1	0.0	9.1	9.1	0.0	0.0	18.2	13
水産食料品その他	14	44	100.0	38.6	6.8	0.0	4.5	2.3	6.8	4.5	25.0	2.3	13.6	14
農産保存食料品計	15	67	100.0	40.3	3.0	1.5	0.0	1.5	11.9	7.5	32.8	4.5	3.0	15
野菜・果実缶詰	16	17	100.0	29.4	5.9	5.9	0.0	0.0	11.8	0.0	35.3	5.9	5.9	16
野菜漬物	17	39	100.0	43.6	2.6	0.0	0.0	2.6	15.4	10.3	28.2	5.1	0.0	17
農産保存食料品その他	18	11	100.0	45.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	9.1	45.5	0.0	9.1	18
調味料計	19	60	100.0	53.3	0.0	1.7	0.0	3.3	5.0	5.0	28.3	0.0	13.3	19
みそ	20	12	100.0	41.7	0.0	0.0	0.0	0.0	8.3	8.3	33.3	0.0	8.3	20
しょうゆ	21	7	100.0	28.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	42.9	0.0	28.6	21
ソース	22	6	100.0	66.7	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	0.0	0.0	22
食酢	23	2	100.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	50.0	0.0	0.0	23
調味料その他	24	33	100.0	60.6	0.0	0.0	0.0	6.1	6.1	6.1	21.2	0.0	15.2	24
糖類	25	1	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	25
製穀・製粉	26	7	100.0	14.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	57.1	0.0	28.6	26
パン類	27	13	100.0	15.4	0.0	0.0	0.0	7.7	0.0	7.7	61.5	0.0	7.7	27
菓子類	28	70	100.0	57.1	1.4	0.0	0.0	7.1	0.0	5.7	24.3	0.0	14.3	28
動植物油脂	29	8	100.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	12.5	0.0	25.0	25.0	12.5	29
めん類	30	32	100.0	46.9	0.0	3.1	0.0	6.3	9.4	12.5	31.3	3.1	9.4	30
豆腐・油揚	31	9	100.0	55.6	11.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	77.8	0.0	0.0	31
冷凍調理食品	32	37	100.0	45.9	0.0	5.4	0.0	0.0	13.5	13.5	24.3	5.4	2.7	32
そう菜	33	65	100.0	49.2	6.2	3.1	3.1	3.1	4.6	4.6	21.5	10.8	6.2	33
弁当	34	23	100.0	60.9	4.3	4.3	0.0	17.4	4.3	0.0	4.3	8.7	8.7	34
その他の食料品	35	69	100.0	43.5	4.3	2.9	0.0	2.9	2.9	4.3	24.6	11.6	13.0	35
清涼飲料	36	48	100.0	58.3	12.5	0.0	0.0	0.0	4.2	2.1	14.6	4.2	14.6	36
酒類	37	12	100.0	75.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	8.3	16.7	0.0	0.0	37
茶・コーヒー	38	28	100.0	28.6	7.1	0.0	0.0	0.0	3.6	3.6	46.4	7.1	7.1	38

注： 「2. HACCP手法の導入時期」(統計表P20)において、「すでに導入している」と回答した品目を対象に集計した結果である。

8. HACCP手法を導入する予定のない理由

単位：％

区分	回答 企業数	計	施設整備資 金の調達ま たは融資の 返済が難し い	ランニング コストが大 きくなる	記録の整 理・管理す る時間・人 的余裕がな い	導入時のコ ストが回収 できない	HACCP手法 を指導でき る人材がい ない	従業員に対 する研修を 十分に行う 余裕がない	HACCP手法 の手順が複 雑	HACCP手法 の導入まで の手続きに 手間がかか る	取引先から 要請がない	独自の衛生 管理で十分	その他	区分		
食品製造業計	1	586	100.0	34.2	27.9	43.9	31.5	29.3	29.3	21.7	16.2	28.7	33.0	21.0	1	
業 種 別	畜産食品製造業計	2	51	100.0	42.8	29.0	47.2	26.7	26.3	30.5	20.0	22.3	19.8	21.8	22.7	2
	乳製品製造業	3	10	100.0	62.9	41.3	54.5	35.0	32.9	54.5	11.2	19.6	11.2	19.6	21.7	3
	その他の畜産食品製造業	4	41	100.0	33.3	23.2	44.1	22.5	23.5	19.3	24.5	23.5	23.9	22.9	23.2	4
	水産食品製造業	5	92	100.0	30.7	25.2	48.9	26.3	26.9	28.1	15.1	10.9	30.1	46.9	8.8	5
	野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食品製造業	6	65	100.0	42.5	29.4	48.8	35.2	54.0	38.6	28.9	13.0	37.0	31.9	21.9	6
	調味料・製粉・油脂等製造業	7	77	100.0	33.3	33.0	42.1	28.5	34.0	21.2	30.9	25.1	28.2	31.9	19.9	7
	パン・菓子製造業	8	97	100.0	42.8	36.5	50.1	34.4	38.6	31.3	26.2	21.7	18.9	34.5	25.0	8
	その他の食品製造業	9	109	100.0	30.5	22.5	36.2	37.2	17.3	32.2	18.4	13.3	32.8	23.3	25.2	9
	清涼飲料・酒類等製造業	10	95	100.0	27.1	28.7	39.3	26.7	26.6	19.9	24.1	19.3	27.3	34.2	28.7	10
	食 品 販 売 金 額	5,000万円未満	11	58	100.0	29.6	20.6	34.1	24.6	25.6	18.1	19.3	11.1	18.8	33.6	43.4
5,000万円以上1億円未満		12	19	100.0	32.1	31.1	26.5	24.5	20.0	27.3	10.6	3.8	58.6	36.3	4.8	12
1億円以上50億円未満計		13	457	100.0	36.5	30.3	49.5	35.2	31.8	32.9	24.2	19.4	28.3	32.0	15.5	13
1億円以上3億円未満		14	51	100.0	31.9	23.3	53.1	41.2	33.9	41.7	27.6	20.7	21.4	35.9	8.3	14
3億円以上10億円未満		15	242	100.0	40.9	33.4	51.4	33.6	34.3	33.0	23.5	20.5	32.8	26.7	14.9	15
10億円以上50億円未満		16	164	100.0	30.4	31.3	39.0	31.6	21.5	20.5	21.4	14.3	24.7	41.9	27.0	16
50億円以上100億円未満		17	21	100.0	12.2	6.7	20.0	12.2	18.9	18.9	6.7	3.3	22.2	50.0	51.1	17
100億円以上		18	24	100.0	12.8	7.4	4.3	10.6	4.3	8.5	6.4	9.6	20.2	54.3	43.6	18
規 模 業 者	5～9人	19	79	100.0	18.0	15.5	31.7	24.4	22.4	24.5	11.8	10.1	32.4	41.8	26.1	19
	10～19人	20	75	100.0	52.3	43.5	63.4	45.1	43.6	40.3	35.8	25.1	27.9	21.1	9.3	20
	20～49人	21	196	100.0	41.2	29.8	46.3	33.7	28.1	27.5	23.5	16.7	26.2	26.5	19.7	21
	50～99人	22	130	100.0	37.2	33.6	41.7	27.7	30.6	29.2	21.9	14.7	29.0	38.6	24.4	22
	100人以上	23	106	100.0	26.5	26.0	33.7	16.6	18.6	23.5	18.3	17.8	18.3	46.8	37.4	23

注： 「1. HACCP手法の導入状況」（統計表P19）において、「導入する予定はない」と回答した企業を対象に調査した結果である。



## 参考 調 査 票

平成 21 年度食品産業動向調査

H A C C P 手法による食の安全性確保対策の実態調査票

謹啓 時下益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

財団法人 食品産業センターは、食品製造の観点から食品表示、環境問題、国際規格、研究・開発支援その他食品をめぐる諸問題への取組を通じた食品産業の健全な発展を目的として活動しております公益法人です。

このたびは農林水産省の補助事業として、「平成 21 年度食品産業動向調査」を実施いたします。本調査は、H A C C P 手法の導入状況、導入意向等の実態を把握し、中小規模の食品製造業者において H A C C P 手法の導入促進を図るための課題を把握することを目的としております。

食品製造業の皆様におかれましては、本調査の趣旨をご理解頂きまして、本アンケートにご協力頂ければ幸甚です。

なお、アンケート調査の発送・回収、各種のお問合せ対応、結果分析は、三菱UFJリサーチ&コンサルティングが代行いたします。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

謹白

平成 21 年 9 月

財団法人食品産業センター

■ ご記入にあたってのお願い

- ・ ご回答は、貴社において食品製造の衛生管理状況を把握されている方にお答え頂ければ幸いです。
- ・ 調査結果につきましては、調査目的以外に使用することはございません。また、収集した個人情報につきましても、弊社の個人情報保護方針に基づき (<http://www.murc.jp/profile/privacy.html>)、本調査以外の目的で使用することはございません。

■ ご返送期限に関するお願い

このアンケート用紙にご記入いただきましたら、恐縮ですが、

**10月16日(金)まで**に同封の返信用封筒(切手不要)にてご投函下さい。

■ お問い合わせ先

三菱UFJリサーチ&コンサルティング(株) 環境・エネルギー部 櫻井  
電話：03-6711-1243 E-mail：[sakusaku@murc.jp](mailto:sakusaku@murc.jp)

貴社において複数の工場がある場合は、それらの工場を含めた企業全体の平成 21 年 7 月 1 日現在の状況や意向などについてお答えください。

問 1 平成 20 年度中（平成 20 年 4 月 1 日～平成 21 年 3 月 31 日）に到来した直近の決算日前 1 年間の食品の販売総額（税込み）について、該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

1. 5,000 万円未満
2. 5,000 万円以上 1 億円未満
3. 1 億円以上 3 億円未満
4. 3 億円以上 10 億円未満
5. 10 億円以上 50 億円未満
6. 50 億円以上 100 億円未満
7. 100 億円以上

（注）平成 20 年度中（平成 20 年 4 月 1 日～平成 21 年 3 月 31 日）での記入が困難な場合は、直近の決算期間（1 年間）で記入してください。

問 2 平成 21 年 9 月 1 日現在の従業者数のうち常用雇用者（注）について、該当する番号（1 つ）を○で囲んでください。

1. 5～9 人
2. 10～19 人
3. 20～49 人
4. 50～99 人
5. 100 人以上

（注）常用雇用者とは、

- ・ 期間を定めずに雇用されている人、  
もしくは
- ・ 1 ヶ月を超える期間を定めて雇用されている人  
をいいます。

問3 貴社で製造している食品（販売金額総額に占める割合が1割以上の品目）のうち、販売金額が多い上位3品目について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

品目		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
畜産食料品	肉製品	1	1	1
	牛乳・乳製品	2	2	2
	その他	3	3	3
水産食料品	ねり製品	4	4	4
	缶・瓶詰	5	5	5
	冷凍食品	6	6	6
	乾製品	7	7	7
	塩蔵品	8	8	8
	くん製品	9	9	9
	節製品	10	10	10
	その他	11	11	11
農産保存食料品	野菜・果実缶詰	12	12	12
	野菜漬物	13	13	13
	その他	14	14	14
調味料	みそ	15	15	15
	しょうゆ	16	16	16
	ソース	17	17	17
	食酢	18	18	18
	その他	19	19	19
糖類		20	20	20
製穀・製粉		21	21	21
パン類		22	22	22
菓子類		23	23	23
動植物油脂		24	24	24
めん類		25	25	25
豆腐・油揚		26	26	26
冷凍調理食品		27	27	27
そう菜		28	28	28
弁当		29	29	29
その他の食料品		30	30	30
清涼飲料		31	31	31
酒類		32	32	32
茶・コーヒー		33	33	33

HACCP手法とは、最終際品を抜き取り検査する方法とは違い、原料の受入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害防止につながるポイントを継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する手法をいいます。具体的には、次の12手順を盛り込んだ工程管理プランを作成し実行することが必要です。

- |                         |                   |              |
|-------------------------|-------------------|--------------|
| ①HACCPチームの編成            | ⑤製造工程図、施設の図面及び    | ⑨モニタリング方法の設定 |
| ②製品（原材料）についての記載         | び標準作業手順書についての現場確認 | ⑩改善措置の設定     |
| ③意図する用途の確認              | ⑥危害分析の実施          | ⑪検証方法の設定     |
| ④製造工程、施設の図面及び標準作業手順書の作成 | ⑦重要管理点の設定         | ⑫記録の保管       |
|                         | ⑧管理基準の設定          |              |

問4 HACCP手法の考え方に基づく衛生管理システムの導入状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1. すべての工場を導入している         |                  |
| 2. 一部の工場を導入している          |                  |
| 3. まだ導入していないが、導入途中の工場がある |                  |
| 4. これから導入に着手する予定         |                  |
| 5. 導入を検討している             |                  |
| 6. 今後、導入を検討する予定          |                  |
| 7. 導入する予定はない             | →問12(8p)へお進みください |
| 8. HACCP手法の考え方をよく知らない    | →問13(8p)へお進みください |

問5 貴社が導入（または検討）しているHACCP手法はどのような方式によるものですか。問3で回答いただいた販売金額上位3品目ごとに、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

HACCP手法の導入方式（品目別）*補足もご参照	販売金額上位3品目		
	第1位	第2位	第3位
食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度	1	1	1
HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定	2	2	2
対米・対EU輸出水産食品の登録施設	3	3	3
地方公共団体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等	4	4	4
業界が作成したガイドライン等に準拠	5	5	5
民間認証機関の認証	6	6	6
その他（具体的に：）	7	7	7
未定	8	8	8
導入する予定はない	9	9	9

## ※HACCP手法の導入方式の補足説明

### (1) HACCP手法

食品の安全性を確保するための衛生管理手法の一つで、従来のような最終製品の抜き取り検査で安全性を確保する方式ではなく、食品の製造業者が原材料から加工・包装・出荷に至る一連の工程の各段階で危害防止につながる重要管理店をリアルタイムに監視し記録することにより製品の安全性を確保しようとする管理方式をいう。

### (2) 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度

食品衛生法に基づくHACCP手法による食品衛生管理の認証制度で、厚生労働大臣が食品の製造または加工施設ごとに承認するものをいう。

### (3) HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP手法支援法）に基づき、食品の製造業者が作成した高度化計画について、食品ごとの事業者団体が指定認定機関となり、高度化基準（農林水産省と厚生労働省の両大臣が認定）に則っているかを確認し、工場ごとに認定することをいう。

### (4) 対米・対EU輸出水産食品の登録施設

アメリカ、欧州連合域内へ輸出する水産食品については、当該国が規定した衛生管理基準に適合することが必要なことから、厚生労働省が定めた取扱要領により、都道府県等が審査・登録を行うもののほか、民間登録機関（大日本水産会等）が審査・登録を行うものをいう。

### (5) 地方自治体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等

食品事業者の自主的な衛生管理を積極的に評価する制度として、HACCP手法による衛生管理を基本とした基準を設け、その基準を満たしている施設を認証する地方自治体独自の制度をいう。

### (6) 業界が作成したガイドライン等に準拠

HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定以外で業界が作成しているHACCPガイドライン及びマニュアル等に準拠している場合をいいます。

### (7) ISO22000

食品の安全の確保をより確実なものにするため、農家等の一次生産者、飼料生産者、食品製造業者、輸送・保管業者、小売業者、食品サービス事業者等のフードチェーンに関係したあらゆる組織の事業者を対象として、相互コミュニケーション、食品安全マネジメントシステム、一般的衛生管理プログラム及びHACCP手法の実施を行うシステムをいう。

問6 HACCP手法の導入予定時期について、問3で回答いただいた販売金額上位3品目ごとに、該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

HACCP手法の導入予定時期 (品目別)		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
すでに導入している		1	1	1
導入終了 までの予 定	1年以内	2	2	2
	1～3年以内	3	3	3
	3～5年以内	4	4	4
	5年以降(導入時期未定)	5	5	5
導入する予定はない		6	6	6

問7 食品の衛生管理の向上のため、今後、HACCP手法の一層の充実を図っていく考えがありますか。該当する番号(1つ)を○で囲んでください。

1. あり 2. ない →問9へお進みください
----------------------------

問8 今後、どのような方法でHACCP手法の一層の充実を図ろうと考えていますか。問6で「すでに導入している」と回答いただいた品目について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

HACCP手法の導入方式(品目別)		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
現在のHACCP手法で内容の充実を図る		1	1	1
他 の H A C C P 手 法 に よ る 充 実	食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度	2	2	2
	HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定	3	3	3
	対米・対EU輸出水産食品の登録施設	4	4	4
	地方公共団体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等	5	5	5
	業界が作成したガイドライン等に準拠	6	6	6
	民間認証機関の認証	7	7	7
	ISO22000(食品安全マネジメントシステム)	8	8	8
	その他(具体的に:)	9	9	9
特に充実を図る予定はない		10	10	10

問9 HACCP手法の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 施設整備に多額の資金が必要	7. HACCP手法の手順が複雑
2. 施設のランニングコストが大きい	8. HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる
3. モニタリング・記録管理等の人的コスト	9. その他 (具体的に:)
4. 導入時のコストの回収が困難	10. 特に問題点はない
5. 責任者・指導者の人材不足	
6. 従業員の訓練がゆきとどかない	

問10 HACCP手法の導入による効果（または期待する効果）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 品質・安全性の向上	7. 製品イメージの向上
2. 事故対策コストの削減	8. 企業の信用度やイメージの向上
3. 製品ロスの削減	9. 従業員の意識の向上
4. 取引の増加	10. その他 (具体的に:)
5. 製品の輸出が可能（有利）	11. 特に効果はない
6. 製品価格の上昇	

問11 HACCP手法の導入に当たって、役に立った支援策（または役に立つと考えられる支援策）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

1. 低利の融資制度	6. 導入マニュアルの整備
2. 税の軽減措置	7. 技術情報データベースの整備
3. HACCP責任者・指導者の養成研修の開催	8. 公的機関（保健所等）による指導
4. 普及・啓発セミナーの開催	9. その他 (具体的に:)
5. HACCP手法の認証制度説明会の開催	10. 特に支援を受けていない (特に支援策は必要ない)



(問4で「導入する予定はない」と回答された方にお聞きします。)

問12 HACCP手法を導入する予定がない理由について、該当する番号(すべて)を○で囲んでください。

1. 施設設備資金の調達または融資の返済が難しい	7. HACCP手法の手順が複雑
2. ランニングコストが大きくなる	8. HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる
3. 記録の整理・管理する時間・人的余裕がない	9. 取引先から要請がない
4. 導入時のコストが回収できない	10. 独自の衛生管理で十分
5. HACCP手法を指導できる人材がない	11. その他 (具体的に：)
6. 従業員に対する研修を十分に行う余裕がない	

(すべての方にお聞きします)

問13 ご記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先をご記入下さい。

貴社名	
ご芳名・ご所属	
電話番号・E-mail	

以上です。御協力ありがとうございました。

平成 21 年度食品産業 HACCP 等普及促進事業

平成 21 年度食品産業動向調査報告書  
--HACCP 手法による食の安全性確保対策の実態--

平成 22 年 3 月

発行所 財団法人 食品産業センター  
〒107-0052 東京都港区赤坂 1-9-13 三会堂ビル  
電話 : 03-3224-2380 FAX : 03-3224-2398

<http://www.shokusan.or.jp>

(禁無断転載)