

平成24年度

食品製造業におけるH A C C P手法の導入状況実態調査票

この調査は、農林水産省が統計法第19条第1項の規定に基づき総務大臣の承認を受けて実施するものです。

また、この調査票は秘密扱いとし、統計以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

☆ 調査票の記入に当たっては、別冊の「調査票の記入の仕方」に従って、黒又は青のボールペンではっきりと記入してください。

☆ 御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、連絡先の御記入をお願いします。

所属部署又は担当者名

電話番号

☆ 調査及び調査票の記入に当たって、御不明な点などがありましたら、次の「問い合わせ先」にお問い合わせください。

問い合わせ先

名 称 :

住 所 :

担当者名 :

電話番号 :

F A X 番 号 :

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24年10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23年度中（平成23年4月1日～平成24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 | 5 10億円～50億円未満 |
| 2 5,000万円～1億円未満 | 6 50億円～100億円未満 |
| 3 1億円～3億円未満 | 7 100億円以上 |
| 4 3億円～10億円未満 | |

注：平成23年度中（平成23年4月1日～平成24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24年10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 | 4 50～99人 |
| 2 10～19人 | 5 100人以上 |
| 3 20～49人 | |

注：常用雇用者とは、期間を定めずに雇用されている人、若しくは1か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のうち、販売金額の合計が多い上位3品目（販売金額総額に占める割合が1割以上の品目）について、該当する番号（それぞれ1つ）を○で囲んでください。

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

問4 問3で販売金額1位とした品目の輸出について、既に輸出をしている又は輸出を検討している国すべてに○を付けてください。

なお、既に輸出をしている国については◎を記入してください。

国名	既に輸出◎ 又は 輸出を検討○
1 香港	1
2 アメリカ合衆国	1
3 台湾	1
4 大韓民国	1
5 中華人民共和国	1
6 タイ	1
7 ベトナム	1
8 シンガポール	1
9 フィリピン	1
10 オーストラリア	1
11 フランス	1

国名	既に輸出◎ 又は 輸出を検討○
12 マレーシア	1
13 オランダ	1
14 ドイツ	1
15 カナダ	1
16 英国	1
17 インドネシア	1
18 アラブ首長国連邦	1
19 ロシア	1
20 ニュージーランド	1
21 その他	1

HACCP手法とは、原料受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・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。

これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。

今回の調査で「HACCP手法を導入している」とは、以下の「問6の表」に掲げるいずれかのHACCP手法の方式を導入している場合をいいます。

問5 貴社におけるHACCP手法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 すべての工場で導入している
2 一部の工場で導入している
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13へ**
(7ページ)
- 8 HACCP手法の考え方をよく知らない ➡ こちらに○を付けた方への質問は以上です。
- 御協力ありがとうございました。**

御協力ありがとうございました。

問6 貴社が導入(又は検討)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。

導入しているHACCP手法の方式		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
第三者による認証	地方公共団体によるHACCP認証（いわゆる地域HACCP）	1	1	1
	食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度（いわゆるマル絵）	2	2	2
	民間認証機関によるISO22000の認証（注1）	3	3	3
	民間認証機関によるHACCP認証（ISO22000を除く）例えば、SQF2000の認証など（注1）	4	4	4
	対米輸出水産食品の登録施設（注2）	5	5	5
	対米輸出食肉の認定施設（注2）	6	6	6
	対EU輸出水産食品の登録施設（注2）	7	7	7
	HACCP法に基づく高度化計画の認定（注3）	8	8	8
	業界団体によるHACCP認証	9	9	9
	その他（具体的に： ）	10	10	10
取引先（小売等）によるHACCP認証（注4）		11	11	11
自主的な取組（第三者又は取引先の認証を受けずに自社の基準や業界団体のガイドライン等に準拠して独自に実施）		12	12	12
未定		13	13	13

注： 1 ISO22000及びSQF2000とは、HACCP手法を基本とした衛生管理のシステムです。

2 対米輸出水産食品の登録施設、対米輸出食肉の認定施設、対EU輸出水産食品の登録施設とは、HACCP方式による衛生管理を前提に、厚生労働省の取扱要領に基づき都道府県知事等が審査・登録・認定を行うもの。対米輸出水産食品については、民間登録機関（大日本水産会等）が審査・登録を行うものを含みます。

3 HACCP法の正式名称は、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」です。

4 取引先（小売等）によるHACCP認証とは、取引に必要な条件として取引先の認証を受けているものです。

問7 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
導入の終了予定	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

こちらに1つ以上○を付けた方
 問8へ

すべてこちらに○を付けた方
 問10(6ページ)へ

問8 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 ある 2 ない $\Rightarrow$ 問10 (6ページ)へ

問9 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7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。

H A C C P手法の充実の方法			販売金額上位 3 品目		
			第 1 位	第 2 位	第 3 位
現在の H A C C P 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	第三者による認証	地方公共団体による H A C C P 認証 (いわゆる地域 H A C C P)	2	2	2
		食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度 (いわゆるマルシェ)	3	3	3
		民間認証機関による I S O 2 2 0 0 0 の認証	4	4	4
		民間認証機関による認証 (I S O 2 2 0 0 0 を除く) 例えば、 S Q F 2 0 0 0 の認証など	5	5	5
		対米輸出水産食品の登録施設	6	6	6
		対米輸出食肉の認定施設	7	7	7
		対 E U 輸出水産食品の登録施設	8	8	8
		H A C C P 法に基づく高度化計画の認定	9	9	9
		業界団体による H A C C P 認証	10	10	10
		その他 (具体的に :)	11	11	11
	取引先 (小売等) による H A C C P 認証		12	12	12
自主的な取組 (第三者又は取引先の認証を受けずに自社の基準や業界団体のガイドライン等に準拠して実施)		13	13	13	
特に充実を図る予定はない			14	14	14

問10 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・設備の整備（初期投資）に多額の資金が必要 | 5 従業員に対する研修を十分に行う余裕がない |
| 2 モニタリング・記録管理等の人的コスト等HACCP手法導入後の運用コスト（ランニングコスト）が大きい | 6 HACCP手法の手順が複雑 |
| 3 導入時のコストの回収が困難 | 7 HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる |
| 4 HACCP手法を指導できる人材がない | 8 その他
(具体的に：) |
| | 9 特に問題点はない |

問11 HACCP手法の導入による効果（又は期待する効果）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12 HACCP手法の導入に当たって、役に立った支援策（又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) |

質問は以上です。 御協力ありがとうございました。

問5で「7 導入する予定はない」と回答された方にお聞きします。

問13 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・設備の整備（初期投資）に多額の資金が必要 | 6 HACCP手法の手順が複雑 |
| 2 モニタリング・記録管理等の人的コスト等HACCP手法導入後の運用コスト（ランニングコスト）が大きい | 7 HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる |
| 3 導入時のコストの回収が困難 | 8 取引先から要請がない |
| 4 HACCP手法を指導できる人材がいない | 9 独自の衛生管理で十分 |
| 5 従業員に対する研修を十分に行う余裕がない | 10 その他（具体的に： ） |

質問は以上です。御協力ありがとうございました。