

平成27年度
食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査
－ 中小規模層の企業におけるHACCP導入率は35% －

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）とは、原料受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害を予測（危害要因分析：Hazard Analysis）したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程（重要管理点：Critical Control Point、例えば加熱・殺菌、金属探知機による異物の検出等の工程）を継続的に監視・記録する工程管理のシステムをいう。

【調査結果の概要】（平成27年10月1日現在）

1. 食品製造業におけるHACCPの導入状況

- ・ HACCP導入率（「HACCPを導入している企業」と「導入途中の企業」の合計）は28.9%で、平成26年度調査時（28.7%）に比べ0.2ポイント上昇した。そのうち中小規模層（食品販売金額1億円～50億円）の企業におけるHACCP導入率は34.5%で、平成26年度調査時（33.5%）に比べ1.0ポイント上昇した。
- ・ なお、HACCPの導入を検討している事業者は25.4%で、平成26年度調査時（18.7%）から6.7ポイント上昇した。

図1 HACCPの導入状況

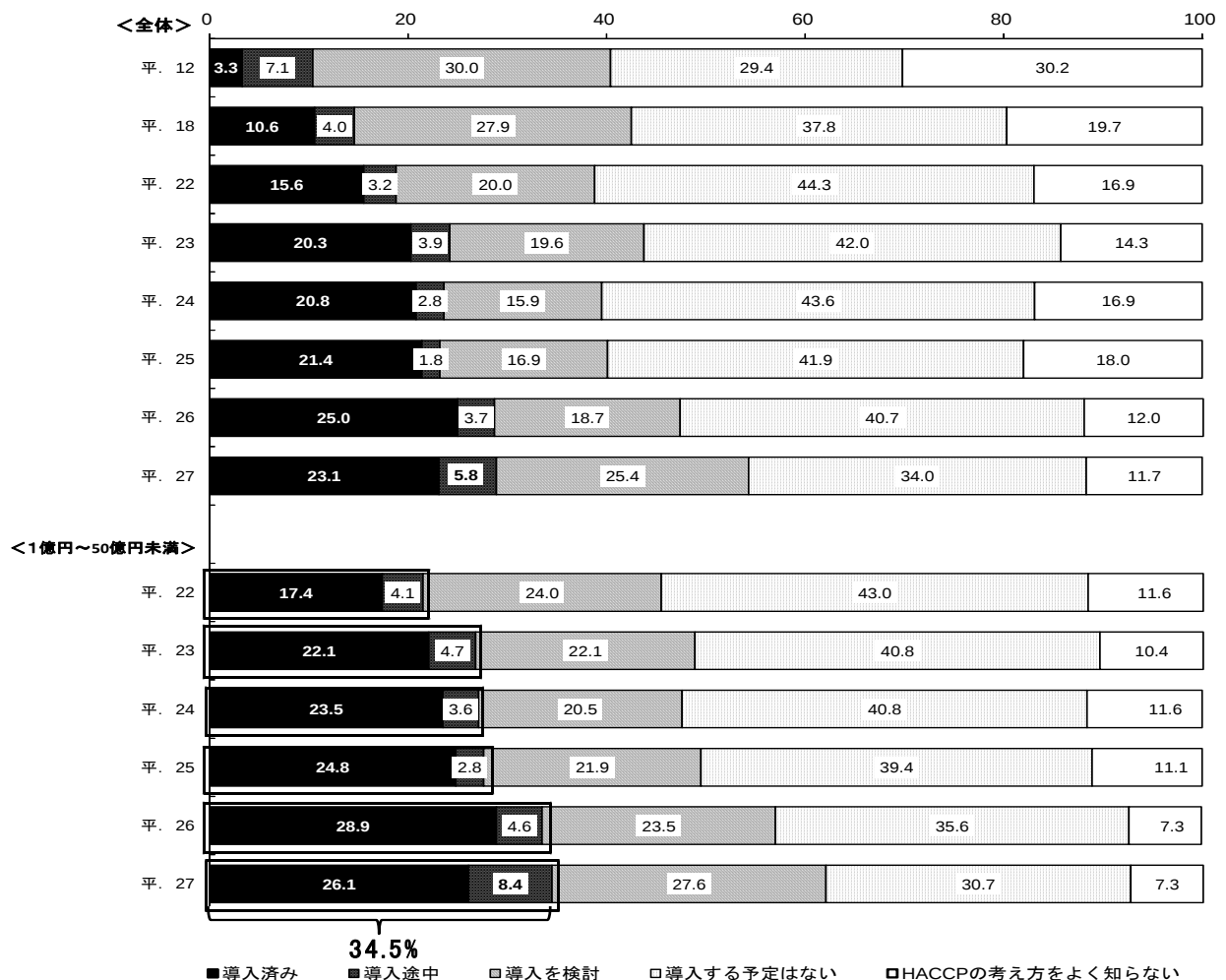
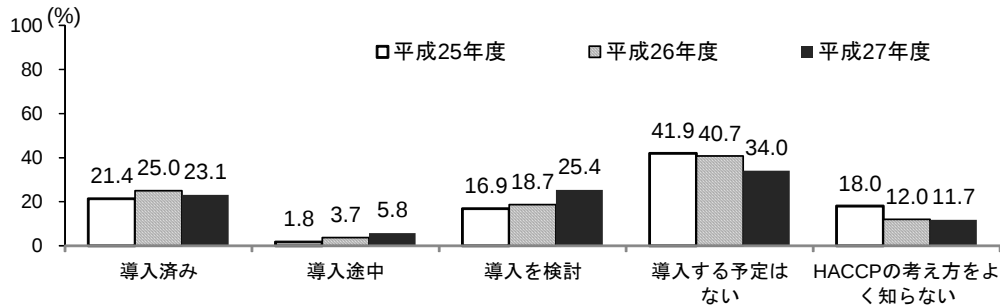


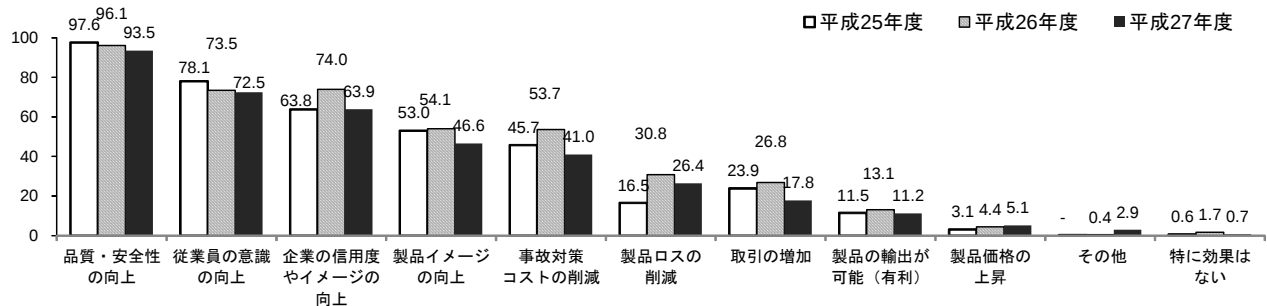
図2 HACCPの導入・検討状況



2. HACCPの導入による効果（複数回答）

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業における導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が93.5%と最も多く、次いで、「企業の信用度やイメージの向上」（63.9%）、「従業員の意識の向上」（72.5%）となっている。

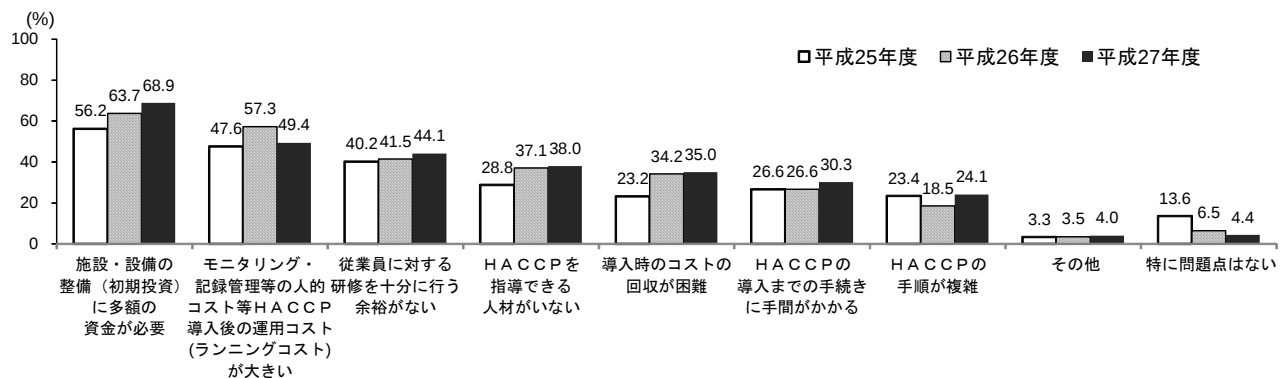
図3 HACCPの導入による効果（導入済み）（複数回答）



3. HACCPの導入に当たっての問題点（複数回答）

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業におけるHACCP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68.9%と最も多く、次いで、「導入後の運用コストが大きい」（49.4%）、「従業員研修の余裕がない」（44.1%）となっている。

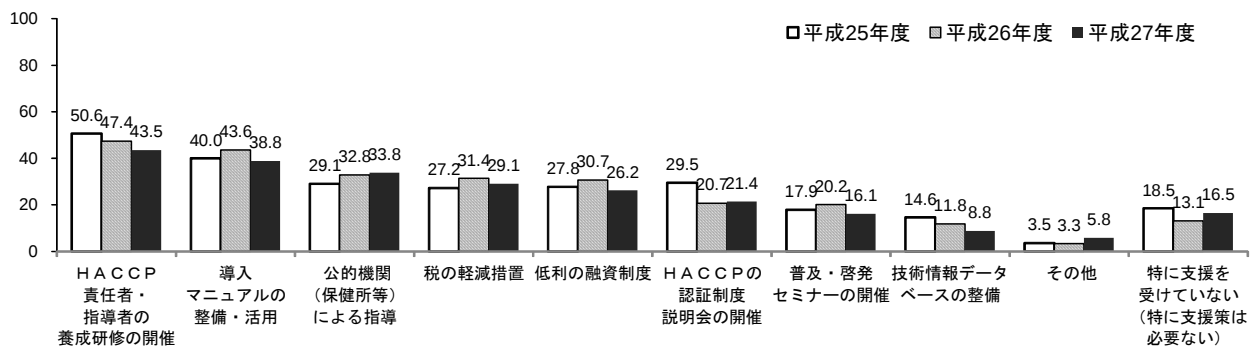
図4 HACCPの導入に当たっての問題点（複数回答）



4. HACCPの導入に当たって役立つ支援策（複数回答）

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業におけるHACCP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43.5%と最も多く、次いで「導入マニュアルの整備」（38.8%）となっている。

図5 HACCPの導入に当たって役立つ支援策（複数回答）



当調査の統計表は、農林水産省統計部ホームページをご覧ください。

http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html

問い合わせ先

農林水産省 食料産業局 食品製造課 食品企業行動室 品質管理普及班
 【代表電話】03(3502)8111(内線4164) 【直通】03(3502)5743