

### (3) 品質・衛生管理

#### ① 加工場等でのHACCPに基づく品質・衛生管理の実施状況

品質・衛生管理の実施状況についての問いに対して、全体では、「HACCPに基づく品質・衛生管理を実施」と回答があった事業所は10.2%となっている。

加工種類別では、「水産冷凍食品」(22.1%)「水産缶詰・瓶詰」(17.6%)が最も高い水準であった。一方「HACCPに基づく品質・衛生管理を実施」と回答した事業所の割合が最も低かったのは、「乾製品」(3.5%)であった。

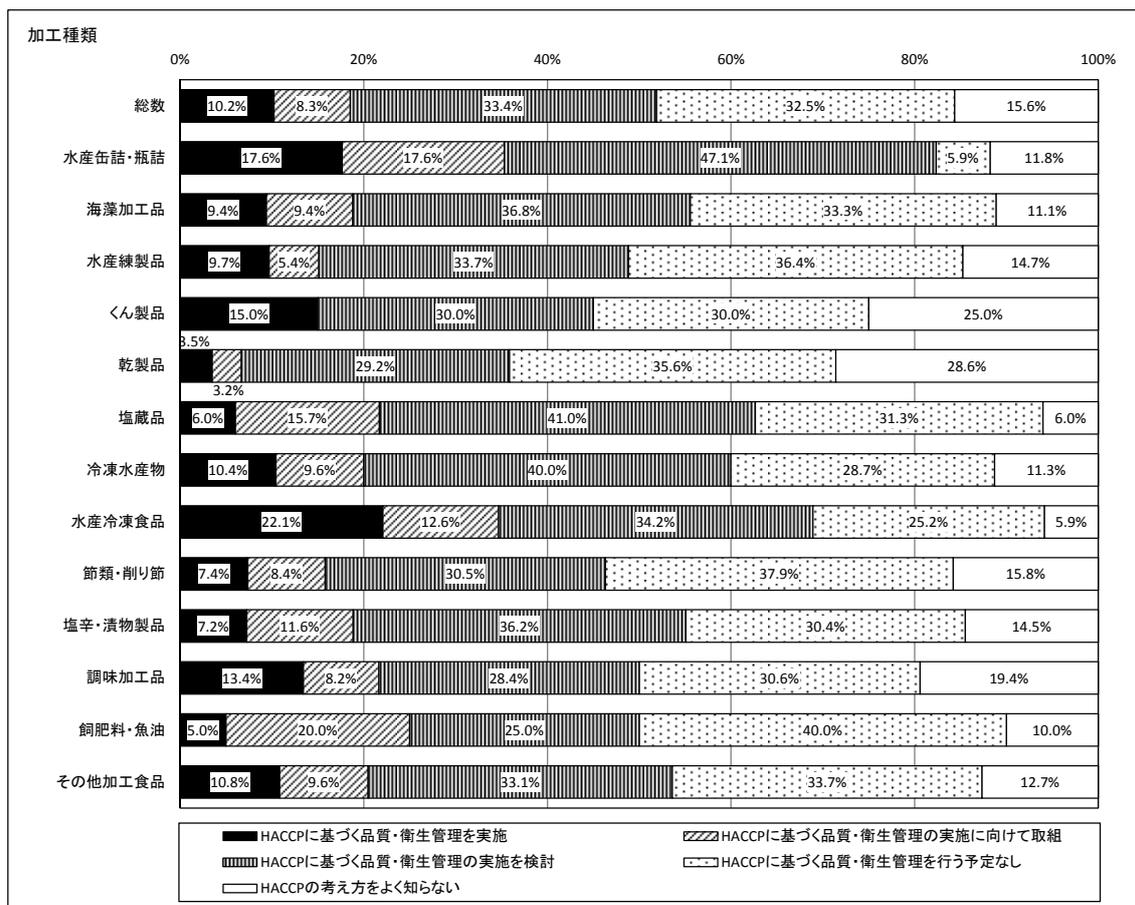
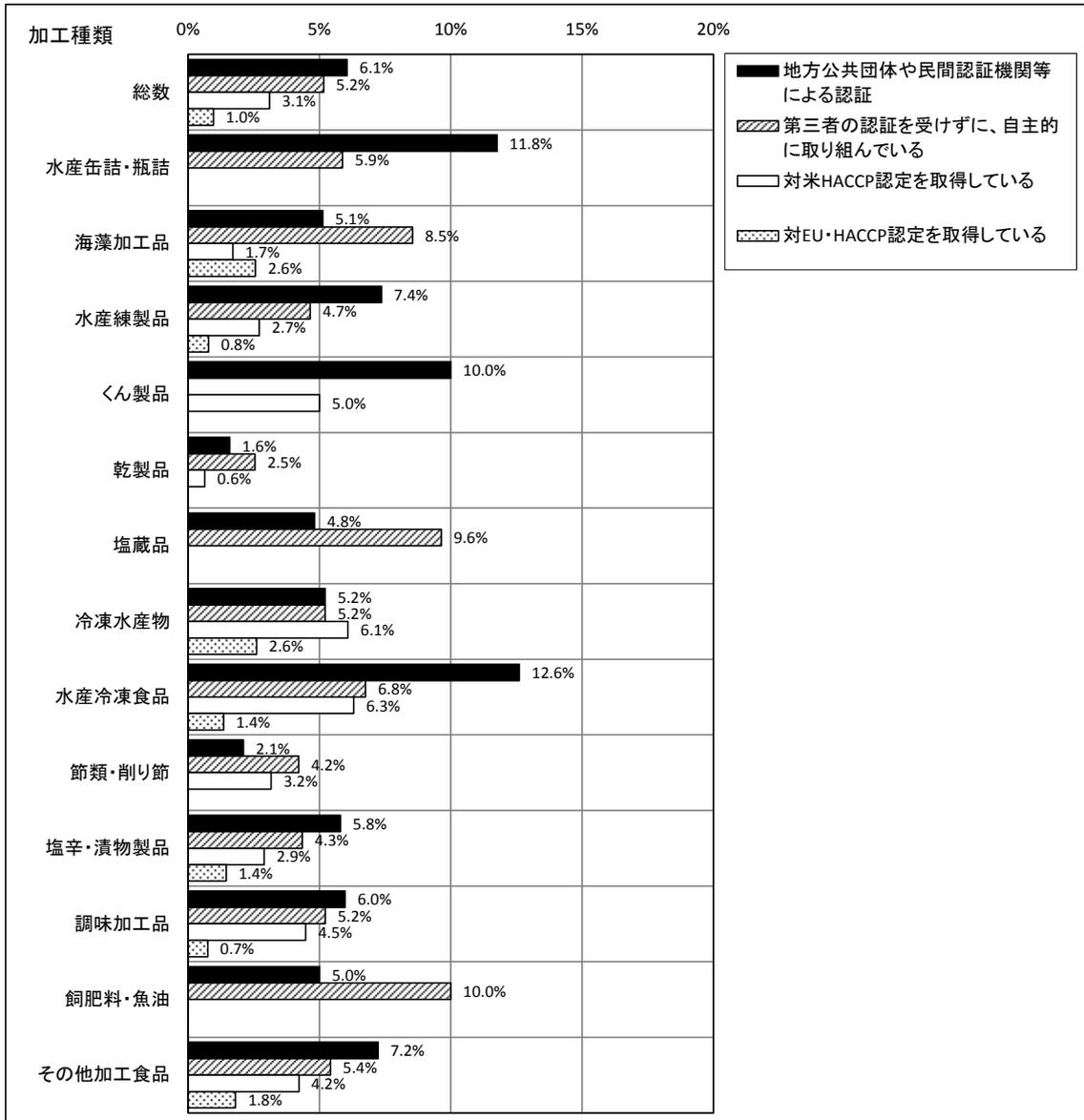


図 II-2-9 品質・衛生管理の実施状況(構成比)

## ② HACCP 認定の取得状況

HACCP 認定の取得状況の内訳をみると、「地方公共団体や民間認証機関等による認証」（6.1%）と回答した事業所が最も多く、次いで「第三者の認証を受けずに、自主的に取り組んでいる」（5.2%）と回答した事業所が多い。



(注) 本調査は標本調査であり、対米HACCPの認定及び対EU・HACCPの認定を取得した事業所数の実績との間に差異が生じていることに留意されたい。

また、「加工種類」とは、年間の販売金額が最も多かった水産加工品の種類に基づく事業所の分類であり「対米HACCP認定を取得している」「対EU・HACCP認定を取得している」の加工種類は認定取得品目とは必ずしも一致しない。

図 II-2-10 HACCP 認定の取得状況(出現率)