

利用者のために

1 調査の目的

本調査は、食品の安全性の向上と消費者の信頼の確保を図るための施策として、HACCP(危害要因分析・重要管理点)の導入を推進していく必要があるとされていることから、HACCPの導入状況等の実態を把握し、諸施策の企画・立案に必要な資料を得ることを目的とする。

2 根拠法規

本調査は、統計法(平成19年法律第53号)第19条第1項の規定に基づく総務大臣の承認を受けた統計調査として実施した。

3 調査機関

本調査は、農林水産省から業務を請け負った民間事業者(以下「請負業者」という。)を通じて実施した。

4 調査の範囲及び調査期日

- (1) 調査の範囲は、全国とした。
- (2) 調査期日は、平成30年10月1日現在とした。

5 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。)を営む企業とした。

6 標本数及び調査対象企業の抽出方法

(1) 標本数

標本数は、平成24年度食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査の導入率を用いて、標準誤差率が7%(目標精度)となるように算出し、3,469企業とした。

(2) 調査対象企業の抽出

統計法第27条に基づき事業所母集団データベースから提供を受ける母集団情報(平成28年次フレーム(確報))から、報告者を選定した。

なお、業種別の調査対象企業数及び回収企業数は、次のとおりである。

業種別	調査対象企業数 (企業)	回収企業数 (企業)	有効回収率 (%)
食品製造業計	3469	1692	48.8
畜産食料品製造業	524	292	55.7
水産食料品製造業	515	250	48.5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品 製造業	381	193	50.7
調味料・製粉・油脂等製造業	371	217	58.5
パン・菓子製造業	494	201	40.7
その他の食料品製造業	777	311	40.0
清涼飲料・酒類等製造業	407	228	56.0

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「食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況実態調査票」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) 製造している食品のうち販売金額の合計が最も多い品目
- (4) 輸出の状況
- (5) HACCPに沿った衛生管理の導入状況
- (6) 導入しているHACCPに沿った衛生管理の手法
- (7) 第三者認証の取得状況
- (8) 第三者認証取得の予定
- (9) HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点
- (10) HACCPに沿った衛生管理の導入による効果(又は期待する効果)
- (11) HACCPに沿った衛生管理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)
- (12) HACCPに沿った衛生管理の導入について未定の理由

8 調査方法

調査方法は、請負業者から調査票を郵送により送付・回収する方法による自計申告調査とした。

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》

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

\bar{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

(2) 推定値の実績精度

食品製造業全体のHACCPの推定導入率(34.5%)の標準誤差は1.16%であった。
なお、標準誤差率(%) (=標準誤差÷推定値×100)は3.35%であった。

10 用語の解説

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

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。

(2) HACCPに沿った衛生管理

「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の両方を指す衛生管理。

- ① HACCPに基づく衛生管理とは、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理の計画を作成し、管理を行うもの。
- ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP7原則の考え方は取り入れながらも、簡略化された手法による衛生管理。

(3) FSSC22000

オランダに本拠地を置く食品安全認証財団が開発・運営している、食品製造業、輸送・保管業者等を対象とするISO22000を基礎とした食品安全管理システムの認証プログラ

ム。ISO22000に一般的衛生管理の要求事項等を追加したものをいう。

(4) 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の実施を行うシステム。

(5) JFS(日本発食品安全管理規格)・JFS-A 規格、JFS-B 規格または JFS-C 規格

一般財団法人食品安全マネジメント協会(JFSM)が開発・運営している、日本発の食品安全管理システムの認証プログラムである。JFS-A 規格、JFS-B 規格または JFS-C 規格の要求事項に基づき認証・適合証明されたものをいう。

(6) 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。

(7) 対米・対 EU 輸出食肉の認定施設

アメリカ、欧州連合域内へ輸出する食肉については、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・登録を行うものをいう。

(8) 業界団体によるHACCP認証

業界団体が独自に実施している認証制度。団体が定める基準に則した衛生管理システムを導入する施設等を認証するものをいう。

(9) 地方公共団体によるHACCP認証

食品事業者の自主的な衛生管理を評価する制度として、HACCPによる衛生管理を基本とした基準を満たした施設を、地方自治体が独自で認証するものをいう。

(10) 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又は加工施設ごとに承認するもの。

(11) HACCP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、施設ごとに認定することをいう。

(12) 取引先(小売等)によるHACCP認証

取引先(小売等)との取引要件としてHACCPまたは同等の衛生・品質管理に取り組んでいることが要求されているもの。

(13) 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か月以上の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) この統計の概要は、農林水産省ホームページ中のHACCP支援法(食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法)関連情報に掲載予定である。

【<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/haccp/index.html>】

12 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

電話:(代表)03(3502)8111 内線 4164

(直通)03(3502)5743