

利 用 者 の た め に

1 調査の目的

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（以下「本調査」という。）は、食品の安全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）に沿った衛生管理の導入を推進していく必要があることから、HACCPに沿った衛生管理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整備することを目的とする。

2 調査の根拠

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て実施した一般統計調査である。

3 調査機関

農林水産省が委託した民間事業者を通じて実施した。

4 調査の対象

(1) 調査対象

調査対象は、日本標準産業分類に掲げる中分類「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。）」を営む事業所とした。

(2) 母集団情報

事業所母集団データベース（令和元年次フレーム）から(1)に該当する事業所を抽出した情報を用いて標本調査により実施した。

(3) 選定方法

過去3年分の本調査結果（平均値）におけるHACCPに沿った衛生管理の導入率及び回収率を用い、食品製造業全体の導入率の目標精度を7%と設定して必要標本数を算出し、これを業種別従業者規模別に母集団情報の事業所数の割合等に応じて配分した。また、都道府県別の標本数も母集団情報の事業所数の割合に応じて配分した。

調査対象は、配分結果に基づいて母集団情報から無作為抽出した。

5 調査対象者数

調査対象者数、有効回答数等は、次のとおり。

調査対象者数	有効回答数	有効回答率
事業所 1,727	事業所 959	% 55.5

注：有効回答数とは、無効回答を除く集計に用いた調査対象者の数である。

6 調査事項

調査事項は、次に掲げるとおりとした。

- (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) 第三者認証等の取得状況
- (8) 第三者認証取得の予定

- (9) H A C C P に沿った衛生管理の導入に当たっての問題点
- (10) H A C C P 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) H A C C P 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）

7 調査期日及び調査実施時期

(1) 調査期日

令和3年10月1日現在。食品の販売総額規模に係る項目については、令和2年4月1日から令和3年3月31日までに到来した直近の決算日前1年間。ただし、上記期間での記入が困難な場合は、記入可能な直近1年間。

(2) 調査実施時期

令和3年10月下旬から令和3年11月下旬までの間に実施した。

8 調査方法

農林水産省が委託した民間事業者が調査票を郵送により配布し、調査対象者が記入した調査票を郵送又はオンラインにより回収する自計調査の方法により実施した。

9 集計方法

階層区分ごとに、次式により算出した。

<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（母集団事業所名簿の i 階層の事業所数）

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 標本が調査結果において、当該集計対象区分に該当する場合 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 実績精度

食品製造業全体の H A C C P に沿った衛生管理の推定導入率（61.9%）の実績精度（標準誤差率の推定値＝標準誤差の推定値÷H A C C P に沿った衛生管理の推定導入率×100）は、2.6%である。

11 用語の解説

(1) 食品製造業

本調査では、日本標準産業分類に掲げる中分類「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。）」を営む事業所をいう。

(2) H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)

原料受入れから最終製品までの工程ごとに、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）した上で、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。

(3) HACCPに沿った衛生管理	「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を満たす衛生管理をいう。 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HACCP 7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HACCP 7原則の考え方を取り入れながらも、簡略化された手法による衛生管理を行うもの。
(4) HACCP 7原則	FAO、WHO合同食品規格委員会（コーデックス委員会）が、HACCPの具体的な原則として、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨しているものをいう。
(5) 従業者数	本調査では、雇用期間を定めずに雇用されている者又は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）の人数とする。
(6) HACCPに沿った衛生管理の第三者認証	HACCPを含む食品安全管理の取組を、力量のある第三者である認証機関が一定の規格に基づいて審査し、その適合性を確認し、証明することをいう。
(7) JFS（日本発食品安全管理規格）・JFS-A規格、JFS-B規格又は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。JFS-A規格、JFS-B規格又は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。
(8) 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。
(9) 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をいう。
(10) 対米国、対EU輸出水産食品の認定施設	米国や欧州連合へ水産食品を輸出するために、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57号）（以下「輸出促進法」という。）に基づき、HACCPによる衛生管理など輸出先国が定める要件に適合した施設として認定された施設をいう。認定に当たっては、輸出促進法に基づく取扱要綱に沿って国（農林水産省又は厚生労働省）や地方自治体等が審査・認定を行うものをいう。

(11) 対米国、対EU 輸出食肉の認定施設	米国や欧州連合へ食肉を輸出するために、輸出促進法に基づき、HACCPによる衛生管理など輸出先国が定める要件に適合した施設として認定された施設をいう。認定に当たっては、輸出促進法に基づく取扱要綱に沿って国（厚生労働省）が審査・認定を行うものをいう。
(12) 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す施設を、地方公共団体が独自に認証するものをいう。
(13) 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。
(14) 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（昭和22年法律第233号）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をいう。
(15) 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（平成10年法律第59号）（通称：HACCP支援法）に基づき、食品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ものをいう。
(16) 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又は同等の衛生・品質管理に取り組んでいることが要求されているものをいう。

12 利用上の注意

- (1) 統計数値については、表示単位未満を四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。
- (2) 統計表中に用いた記号は、次のとおりである。
 - 「－」： 事実のないもの
 - 「…」： 事実不詳または調査を欠くもの
 - 「nc」： 計算不能
- (3) この統計表に掲載された数値を他に転載する場合は、「令和3年度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結果」（農林水産省）による旨を記載してください。

13 ホームページ掲載案内

本調査の結果は、農林水産省ホームページ「統計情報」の分野別分類「その他（食料需給表、産業連関表、食品産業、環境など）」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」で御覧いただけます。

【 https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html#r 】

14 お問い合わせ先

農林水産省 大臣官房統計部

生産流通消費統計課消費統計室 価格・消費動向班

電 話：(代表) 03-3502-8111 内線 3718

(直通) 03-6744-2049

F A X： 03-3502-3634

※ 本調査に関する御意見・御要望は、上記お問合せ先のほか、農林水産省ホームページでも受け付けております。

【 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/tokei/kikaku/160815.html> 】