

平成28年度

食品製造業におけるHACCP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

☆ 調査票の御記入、御提出は、オンラインでも可能です。詳しくは、同封の「オンライン調査システム操作ガイド」を御覧ください。

☆ 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 :

FAX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28年10月1日現在の状況や意向などについてお尋ねします。

問1 平成27年度中（平成27年4月1日～平成28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27年度中（平成27年4月1日～平成28年3月31日）に到来した直近の決算日前1年間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28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、「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヶ月以上の労働者」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。

品目等		販売金額上位3品目			品目等		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	ソース	18	18	18
	牛乳・乳製品	2	2	2		食酢	19	19	19
	と畜	3	3	3		その他	20	20	20
	その他	4	4	4	糖類		21	21	21
水産食料品	ねり製品	5	5	5	精穀・製粉		22	22	22
	缶・瓶詰	6	6	6	パン類		23	23	23
	冷凍食品	7	7	7	菓子類		24	24	24
	乾製品	8	8	8	動植物油脂		25	25	25
	塩蔵品	9	9	9	めん類		26	26	26
	くん製品	10	10	10	豆腐・油揚げ		27	27	27
	節製品	11	11	11	冷凍調理食品		28	28	28
	その他	12	12	12	そう菜		29	29	29
農産食料品保存	野菜・果実缶詰	13	13	13	弁当		30	30	30
	野菜漬物	14	14	14	その他の食料品		31	31	31
	その他	15	15	15	清涼飲料		32	32	32
調味料	みそ	16	16	16	酒類		33	33	33
	しょう油	17	17	17	茶・コーヒー		34	34	34

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

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

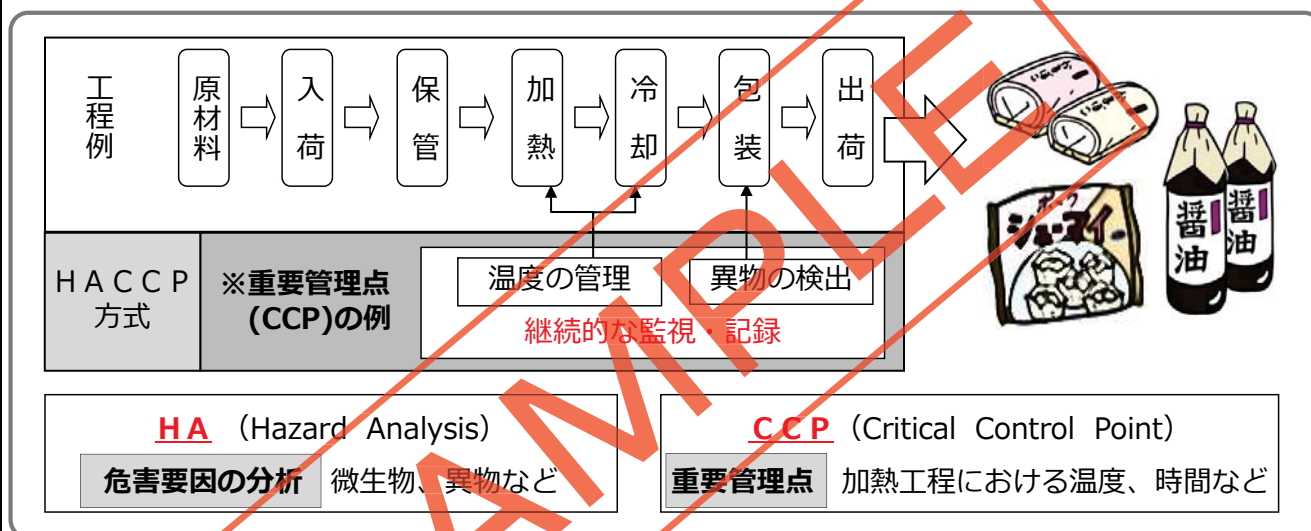
SAMPLE

次に、HACCPの導入状況についてお尋ねします。

OHACCP（ハサップ）とは

HACCP（ハサップ）とは、原材料の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、金属の混入などの潜在的な危害を予測（HA）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP）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システム（工程管理システム）をいいます。

問題のある製品の出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となります。



- ・本調査においては、HACCPの名称で呼ばれていない取組や、第三者認証を受けずに自主的に実施している取組等でも、上記と同様の取組がなされている場合は、問5で「HACCPを導入している」ものとしてお答えください。
- ・具体的には、「HACCPを導入している」（問5）とは下記のいずれかに該当する場合です。

第三者認証を受けているもの

＜問6では1から11に該当します。＞

（HACCPの名称で呼ばれていないISO22000、FSSC22000の認証も該当します。）

第三者認証を受けていないもの

＜問6では12から14に該当します。＞

（取引先から求められ、HACCPと同等の衛生管理を行っている場合（問6の13に該当）や自主的にHACCPを導入している場合（問6の14に該当）などは、認証を取得してなくても該当します。）

問5 貴社におけるHACCP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
(10ページ)

8 HACCPの考え方をよく知らない

⇨ 8に○を付けた方 → 質問は以上です。御協力ありがとうございました。

SAMPLE

問6 貴社が導入(又は検討)しているHACCP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 (いわゆるマル総)	2	2	2
	民間認証機関によるFSSC22000の認証(注1)	3	3	3
	民間認証機関によるISO22000の認証(注1)	4	4	4
	上記以外の民間認証機関によるHACCP認証 例えば、SQFの認証(注2)など	5	5	5
	対米輸出水産食品の登録施設(注3)	6	6	6
	対米輸出食肉の認定施設(注3)	7	7	7
	対EU輸出水産食品の登録施設(注3)	8	8	8
	対EU輸出食肉の認定施設(注3)	9	9	9
	業界団体によるHACCP認証	10	10	10
	その他(具体的に:)	11	11	11
HACCP支援法に基づく高度化計画の認定(注4)		12	12	12
取引先(小売等)によるHACCP認証・取組(注5)		13	13	13
自主的な取組(第三者又は取引先の認証を受けずに管理運営基準のHACCP導入型基準(注6)、自社の基準又は業界団体のガイドライン等に準拠して独自に実施するもの)		14	14	14
未定		15	15	15
導入する予定はない		16	16	16

「16」に○をつけた品目については、次の問7では「6」に○をつけて下さい。↑

注: 1 FSSC22000及びISO22000とは、HACCPを基本とした衛生管理のシステムです。

2 SQFとは、レベル2及び3では、HACCPと同程度の取組を含む衛生管理のシステムです。

3 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、対EU輸出食肉の認定施設とは、HACCP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。

4 HACCP支援法の正式名称は、「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。

5 取引先(小売等)によるHACCP認証・取組とは、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又は認証は受けていなくてもHACCPと同等の衛生管理を行っているものです。

6 食品衛生法の規定に基づき、各都道府県等が条例で規定している基準のことです。

問7 HACCP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年未満	2	2	2
	1年以上3年未満	3	3	3
	3年以上5年未満	4	4	4
	5年以上（導入時期未定を含む）	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(8ページ)へ

問8 食品の衛生管理の向上のため、今後、HACCP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 ⇒ 問10(8ページ)へ

SAMPLE

問9 今後、どのような方法でHACCP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 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 で内容の充実を図る			1	1	1
他の H A C C P 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 (いわゆるマル総)	3	3	3
		民間認証機関による F S S C 2 2 0 0 0 の認証	4	4	4
		民間認証機関による I S O 2 2 0 0 0 の認証	5	5	5
		上記以外の民間認証機関による H A C C P 認証 例えば、S Q F の認証など	6	6	6
		対米輸出水産食品の登録施設	7	7	7
		対米輸出食肉の認定施設	8	8	8
		対 E U 輸出水産食品の登録施設	9	9	9
		対 E U 輸出食肉の認定施設	10	10	10
		業界団体による H A C C P 認証	11	11	11
		その他（具体的に：			

問10 HACCP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導入後の運用コスト（ランニングコスト）が大きい | 6 HACCPの手順が複雑 |
| 3 導入時のコストの回収が困難 | 7 HACCPの導入までの手続きに手間がかかる |
| 4 HACCP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） | |
| 6 製品価格の上昇 | 11 特に効果はない |

問12 HACCP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・活用 |
| 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尋ねします。

問13 HACCP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導入後の運用コスト（ランニングコスト）が大きい | 7 HACCP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を指導できる人材がない | 9 独自の衛生管理で十分（注）
（具体的に： ） |
| 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： ） |

注 一般的衛生管理のみやマネジメントシステムと組み合わせた衛生管理等を含む（A・B等）。

質問は以上です。 御協力ありがとうございました。