

## 調査計画

### 1 調査の名称

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

### 2 調査の目的

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、危害要因分析・重要管理点（HACCP）に沿った衛生管理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得ることを目的とする。

### 3 調査対象の範囲

（１）地域的範囲：全国

（２）属性的範囲

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。）」を営む企業

### 4 報告を求める個人又は法人その他の団体

（１）数：約 2,500（母集団数：約 45,000）

（２）選定の方法（☐全数 ☒無作為抽出 ☐有意抽出）

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最新の母集団情報から、報告者を選定する。

標本設計の詳細は、別紙 1「標本設計の考え方」参照

### 5 報告を求める事項及びその基準となる期日又は期間

（１）報告を求める事項（詳細は別添、調査事項一覧を参照）

ア 食品の販売総額規模

イ 従業者規模

ウ 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

エ 輸出の状況

オ HACCPに沿った衛生管理の導入状況

カ 導入しているHACCPに沿った衛生管理の手法

キ 第三者認証の取得状況

ク 第三者認証取得の予定

ケ HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点

コ 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）

サ 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）

シ HACCPに沿った衛生管理の導入について未定の理由

（２）基準となる期日又は期間：毎年 10 月 1 日

## 6 報告を求めるために用いる方法

（１）調査組織

農林水産省－民間事業者－報告者

（２）調査方法（☐調査員調査 ☒郵送調査 ☒オンライン調査 ☐その他（ ））

業務を請け負った民間事業者が、調査票を郵送により調査対象企業の代表者に配布・回収する自計調査の方法で調査を実施する。

なお、報告者の判断によりオンライン（政府統計共同利用システムをいう。以下同じ。）による報告も可能とする。

## 7 報告を求める期間

（１）調査の周期：１年

（２）調査の実施期間又は調査票の提出期限

調査票の配布：毎年 10 月下旬（令和元年度調査は、令和 2 年 1 月下旬）

調査票の回収：毎年 11 月下旬（令和元年度調査は、令和 2 年 2 月下旬）

## 8 集計事項

製造している食品の種類、従業者規模、食品の販売総額規模（（１）～（８）までは輸出の状況）の各区分別に以下の事項について集計を行う。

（１）HACCPに沿った衛生管理の導入状況

（２）導入しているHACCPに沿った衛生管理の種類別の導入状況

（３）導入しているHACCPに沿った衛生管理の第三者認証等

（４）第三者認証取得の予定

（５）HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点

（６）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）

（７）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）

（８）HACCPに沿った衛生管理の導入について未定の理由

(9) 輸出の状況

集計事項の詳細は、別紙2「結果表一覧」参照。

9 調査結果の公表の方法及び期日

(1) 公表の方法

調査結果をホームページ（e-Stat）に掲載する。

(2) 公表の期日

調査実施年の翌年の6月下旬（令和元年度調査は、令和2年6月下旬）までに行う。

10 使用する統計基準

報告者の選定において、日本標準産業分類の小分類を使用する（なお、一部の小分類については分割・統合）。

集計結果の表章において、日本標準産業分類の小分類を使用する（なお、一部の小分類については分割・統合）。

（別紙1「標本設計の考え方」別添1参照）

11 調査票情報の保存期間及び保存責任者

農林水産省食料産業局食品製造課長は、記入済み調査票を調査実施年度の翌年度4月1日から起算して3年間保存する。また、調査票の内容を記録した電磁的記録を永年保存する。

## 標本設計の考え方

## 1 調査対象

本調査の調査対象は、日本標準産業分類の中分類「食料品製造業」、「飲料・たばこ・飼料製造業」中の以下の小分類に属する企業とする。

## ○食料品製造業

畜産食料品製造業、水産食料品製造業、野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業、調味料製造業、糖類製造業、精穀・製粉業、動植物油脂製造業、パン・菓子製造業、その他の食料品製造業

## ○飲料・たばこ・飼料製造業

清涼飲料製造業、酒類製造業、茶・コーヒー製造業

なお、本調査における標本選定、集計、結果表の表章においては、上記対象を別添 1 のとおり組み替えて使用する。

## 2 標本数の算出

本調査結果における H A C C P の導入率を用い、食品製造業全体の導入率の目標精度を 7 % として標本数を算出する。詳細は以下のとおり。

## (1) H A C C P の予想導入率

予想導入率は、過去 3 年分の本調査結果（平均値）を用いることとする。

## (2) 目標精度

目標精度の基準となる予想導入率は上記（1）とし、目標精度を 7 % とした。（平成 12 年度及び平成 18 年度の食品産業動向調査、平成 22 年度以降の本調査と同一値）

## (3) 母集団企業数

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（以下「母集団情報」という。）から、食品製造業を営む企業の数とする。

## (4) 回収率

回収率は、本調査（請負業者による郵送調査及びオンライン調査）の過去 3 年間の平均回収率（実績）を用いる。

### < 算出式 >

p : HACCPの予想導入率  
q : 1 - p  
ε : 目標精度 (=0.07)  
N : 母集団企業数 (注1)  
n : 標本数

$$n' = \left[ \frac{\sqrt{q} / \sqrt{p}}{\varepsilon} \right]^2 \quad \varepsilon = 0.07$$

$$n_x = \frac{n'}{1 + \frac{n'}{N_x}} \div \text{回収率}$$

= (少数第1位で四捨五入)

#### (5) 算出した標本数の業種別、従業者規模別配分

業種別、従業者規模別の標本数は、母集団情報の企業数の割合等に応じて配分する。  
また、都道府県別の標本数についても、企業数の割合に応じて配分する。

### 3 標本選定

- (1) 母集団情報から調査対象企業リストを作成し、業種別（7区分（「1090 乳製品製造業」及び「1091 その他の畜産食料品製造業」については、日本標準産業分類の小分類「091 畜産食料品製造業」を用いる。）、別添1参照）、従業者規模別（7区分、常用雇用者数）に階層区分する。また、都道府県別にも区分する。
- (2) 調査対象企業を重複是正する場合に備え、上記3(1)で区分したデータから、上記2で算出した標本数の2倍を無作為抽出する。
- (3) 上記3(2)で無作為抽出した企業リストについて重複是正を行い、その後、各階層区分ごとに上記2で算出した標本数の標本（調査対象客体）を無作為抽出する。

### 4 調査票の配布、回収

3(3)で選定された標本に対して、郵送により調査票を配布、郵送及び政府統計オンライン調査総合窓口より回収する。

### 5 調査結果の集計

調査結果の集計は、3(1)で区分した階層ごとに、次により行う。

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

$\overline{x}$  = 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

## 階層区分一覧

## 1 業種分類

日本標準産業分類と本調査で用いる業種分類の対応表

日本標準産業分類		本調査で用いる業種分類	
中分類 09	食料品製造業	業種コード	
小分類 091	畜産食料品製造業	1090	乳製品製造業
		1091	その他の畜産食料品製造業
092	水産食料品製造業	1092	水産食料品製造業
093	野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存食料品製造業	1093	野菜缶詰・果実缶詰・ 農産保存食料品製造業
094	調味料製造業	1094	調味料・製粉・油脂等 製造業
095	糖類製造業		
096	精穀・製粉業		
098	動植物油脂製造業		
097	パン・菓子製造業	1097	パン・菓子製造業
099	その他の食料品製造業	1099	その他の食料品製造業
中分類 10	飲料・たばこ・飼料製造業		
小分類 101	清涼飲料製造業	1100	清涼飲料・酒類等製造業
102	酒類製造業		
103	茶・コーヒー製造業		

## 2 従業者数規模分類

0～4 人

5～9 人

10～19 人

20～29 人

30～49 人

50～99 人

100 人以上

別紙2 結果表一覧  
1 HACCPに沿った衛生管理の導入状況

単位：%														
区 分	回 答 企業数	計	導 入 済 み			導 入 途 中			導 入 を 検 討			導入については 未定である	HACCP に沿った衛生 管理をよく 知らない	区 分
			小 計	すべての工場 で導入している	一部の工場又は 一部の工程(ライ ン)で導入して いる	小 計	まだ導入して いないが、 導入途中の 工場がある	これから導入に 着手する予定	小 計	導入を検討 している	今後、導入を 検討する予定			
計	1	(企業)												1
業 種 別														
畜産食料品製造業計	2													2
乳製品製造業	3													3
その他の畜産食料品製造業	4													4
水産食料品製造業	5													5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存 食料品製造業	6													6
調味料・製粉・油脂等製造業	7													7
パン・菓子製造業	8													8
その他の食料品製造業	9													9
清涼飲料・酒類等製造業	10													10
食品販売金額規模別														
5,000万円未満	11													11
5,000万円～1億円未満	12													12
1億円～3億円未満	13													13
3億円～10億円未満	14													14
10億円～50億円未満	15													15
50億円～100億円未満	16													16
100億円以上	17													17
(小計) 1億円未満	18													18
うち 5人以上	19													19
(小計) 1億円～50億円未満	20													20
うち 5人以上	21													21
(小計) 50億円以上	22													22
うち 5人以上	23													23
従業員数規模別														
0～4人	24													24
5～9人	25													25
10～19人	26													26
20～49人	27													27
50～99人	28													28
100人以上	29													29
(小計) 5人以上	30													30
(小計) 49人以下	31													31
輸出の状況別														
既に輸出をしている	32													32
輸出を検討している	33													33
輸出は検討していない	34													34



2 導入しているHACCPに沿った衛生管理の種類

単位：％													
区 分	回 答 企業数	計	計	H A C C Pに基づく衛生管理				計	H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理				区 分
				計	導入済み				計	導入済み			
					すべての工場で 導入している	一部の工場又は 一部の工程(ワイ ン)で導入してい る	まだ導入してい ないが、導入途 中の工場がある			すべての工場で 導入している	一部の工場又は 一部の工程(ワイ ン)で導入してい る	まだ導入してい ないが、導入途 中の工場がある	
計	1	(企業)										1	
業 種 別													
畜産食料品製造業計	2											2	
乳製品製造業	3											3	
その他の畜産食料品製造業	4											4	
水産食料品製造業	5											5	
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存 食料品製造業	6											6	
調味料・製粉・油脂等製造業	7											7	
パン・菓子製造業	8											8	
その他の食料品製造業	9											9	
清涼飲料・酒類等製造業	10											10	
食 品 販 売 金 額 規 模 別													
5,000 万 円 未 満	11											11	
5,000 万円～1 億円未満	12											12	
1 億円～3 億円未満	13											13	
3 億円～10 億円未満	14											14	
10 億円～50 億円未満	15											15	
50 億円～100 億円未満	16											16	
100 億 円 以 上	17											17	
(小計) 1 億円未満	18											18	
う ち 5 人 以 上	19											19	
(小計) 1 億円～50億円未満	20											20	
う ち 5 人 以 上	21											21	
(小計) 50 億円以上	22											22	
う ち 5 人 以 上	23											23	
従 業 者 規 模 別													
0 ～ 4 人	24											24	
5 ～ 9 人	25											25	
10 ～ 19 人	26											26	
20 ～ 49 人	27											27	
50 ～ 99 人	28											29	
100 人 以 上	29											30	
(小計) 5 人以上	30											31	
(小計) 49 人以下	31											32	
輸 出 の 状 況 別													
既に輸出をしている	32											32	
輸出を検討している	33											33	
輸出は検討していない	34											34	

3 導入しているHACCPに沿った衛生管理の第三者認証等（複数回答）

区 分		回 答 数	いづれかの認証を受けている企業の割合	第三者認証は取得していない	第三者による認証 計	第三者による認証											HACCP支援法に基づく高度化計画の認定		取引先（小売等）によるHACCP認証	区分	
						(1) JFSの認証 （日本発食品安全管理規格） JFS-A	(2) JFSの認証 （日本発食品安全管理規格） JFS-B	(3) JFSの認証 （日本発食品安全管理規格） JFS-C	(4) FSSC22000の認証	(5) ISO22000の認証	(1)～(5) 計	(6) 対米国、対EU輸出食品の登録施設	(7) 対米国、対EU輸出食肉の認定施設	(8) 地方公共団体によるHACCP認証 （いわゆる地域HACCP）	(9) 業界団体によるHACCP認証	(10) 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度（いわゆるマル銀）					(11) その他
計	1	(企業)																			1
業 種 別																					
畜産食料品製造業計	2																				2
乳製品製造業	3																				3
その他の畜産食料品製造業	4																				4
水産食料品製造業	5																				5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	6																				6
調味料・製粉・油脂等製造業	7																				7
パン・菓子製造業	8																				8
その他の食料品製造業	9																				9
清涼飲料・酒類等製造業	10																				10
食品販売金額規模別																					
5,000万円未満	11																				11
5,000万円～1億円未満	12																				12
1億円～3億円未満	13																				13
3億円～10億円未満	14																				14
10億円～50億円未満	15																				15
50億円～100億円未満	16																				16
100億円以上	17																				17
（小計）1億円未満	18																				18
うち5人以上	19																				19
（小計）1億円～50億円未満	20																				20
うち5人以上	21																				21
（小計）50億円以上	22																				22
うち5人以上	23																				23
従業員規模別																					
0～4人	24																				24
5～9人	25																				25
10～19人	26																				26
20～49人	27																				27
50～99人	28																				28
100人以上	29																				29
（小計）5人以上	30																				30
（小計）49人以下	31																				31
輸出の状況別																					
既に輸出をしている	32																				32
輸出を検討している	33																				33
輸出は検討していない	34																				34

4 第三者認証取得の予定（複数回答）

単位：％														区分
区 分	回 企 業 数	第三者による認証取得予定の企業割合	第三者による認証											
			(1) J F S の認証 （日本地食品安全管理規格） J F S－A	(2) J F S の認証 （日本地食品安全管理規格） J F S－B	(3) J F S の認証 （日本地食品安全管理規格） J F S－C	(4) F S S C 2 2 0 0 の認証	(5) I S O 2 2 0 0 の認証	(6) 対米国、対EU輸出水産食品の登録施設	(7) 対米国、対EU輸出食肉の認定施設	(8) 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）	(9) 業界団体による H A C C P 認証	(10) 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造場承認制度（いわゆるザル網）	(11) そ の 他	未定・取得を 考えていない
計	1	(企業)												1
業 種 別														
畜産食料品製造業計	2													2
乳製品製造業	3													3
その他の畜産食料品製造業	4													4
水産食料品製造業	5													5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	6													6
調味料・製粉・油脂等製造業	7													7
パン・菓子製造業	8													8
その他の食料品製造業	9													9
清涼飲料・酒類等製造業	10													10
食品販売金額規模別														
5,000 万 円 未 満	11													11
5,000 万円～1 億円未 満	12													12
1 億円～3 億円未 満	13													13
3 億円～10 億円未 満	14													14
10 億円～50 億円未 満	15													15
50 億円～100 億円未 満	16													16
100 億 円 以 上	17													17
（小計）1 億円未 満	18													18
う ち 5 人 以 上	19													19
（小計）1 億円～50 億円未 満	20													20
う ち 5 人 以 上	21													21
（小計）50 億円 以 上	22													22
う ち 5 人 以 上	23													23
従 業 者 規 模 別														
0 ～ 4 人	24													24
5 ～ 9 人	25													25
10 ～ 19 人	26													26
20 ～ 49 人	27													27
50 ～ 99 人	28													28
100 人 以 上	29													29
（小計）5 人 以 上	30													30
（小計）49 人 以 下	31													31
輸 出 の 状 況 別														
既に輸出をしている	32													32
輸出を検討している	33													33
輸出は検討していない	34													34

5 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点（複数回答）

単位：％														
区 分	回 答 企 業 数	従業員に研修・指導を受けさせたいが適切な機会がない	従業員に研修を受けさせる時間的余裕がない	従業員に研修を受けさせる金銭的余裕がない	HACCPを導入予定の年間（金銭以外の事項）	HACCPの導入準備が不十分（金銭以外の事項）	HACCP導入後に伴うモニタリングや記録等のコスト（金銭的問題）	HACCP導入の効果（取引先の信頼獲得など）が得られない	HACCPを導入できる人材がいない	HACCP導入に要する費用（コンサルタントや設備手配など金銭的問題）	施設・設備の整備（初期投資）に要する資金	その他	特に問題点はない	区分
計	1	(企業)												1
HACCPに沿った衛生管理の導入状況別														
導入済み	2													2
導入途中	3													3
導入を検討	4													4
業 種 別														
畜産食料品製造業計	5													5
乳製品製造業	6													6
その他の畜産食料品製造業	7													7
水産食料品製造業	8													8
野菜缶詰・果実缶詰・農産物保存食料品製造業	9													9
調味料・製粉・油脂等製造業	10													10
パン・菓子製造業	11													11
その他の食料品製造業	12													12
清涼飲料・酒類等製造業	13													13
食品販売金額規模別														
5,000万円未満	14													14
5,000万円～1億円未満	15													15
1億円～3億円未満	16													16
3億円～10億円未満	17													17
10億円～50億円未満	18													18
50億円～100億円未満	19													19
100億円以上	20													20
(小計) 1億円未満	21													21
うち 5人以上	22													22
(小計) 1億円～50億円未満	23													23
うち 5人以上	24													24
(小計) 50億円以上	25													25
うち 5人以上	26													26
従業員数規模別														
0～4人	27													27
5～9人	28													28
10～19人	29													29
20～49人	30													30
50～99人	31													31
100人以上	32													32
(小計) 5人以上	33													33
(小計) 49人以下	34													34
輸出の状況別														
既に輸出をしている	35													35
輸出を検討している	36													36
輸出は検討していない	37													37

6 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）（複数回答）

														単位：%		
区 分	回 査 数	品質・安全性 の向上	事故対策コスト の削減	製品ロスの削減	取引の増加	製品の輸出が可 能 (有利)	製品価格の上昇	製品イメージの 向上	企業の信用度や イメージの向上	従業員の意識の 向上	販費や生産の負 担軽減	クレームの減少	他社との差別化	その他	物に効果はない	区 分
計	1	(企業)														1
H A C C P に沿った衛生管理 の 導 入 状 況 別																
導 入 済 み	2															2
導 入 途 中	3															3
導 入 を 検 討	4															
第 三 者 認 証 の 取 得 別																
取 得 し て い な い	5															5
取 得 し て い る	6															6
取 得 す る 予 定	7															7
業 種 別																
畜 産 食 料 品 製 造 業 計	8															8
乳 製 品 製 造 業	9															9
その他の畜産食料品製造業	10															10
水 産 食 料 品 製 造 業	11															11
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存 食 料 品 製 造 業	12															12
調味料・製粉・油脂等製造業	13															13
パン・菓子製造業	14															14
その他の食料品製造業	15															15
清涼飲料・酒類等製造業	16															16
食 品 販 売 金 額 規 模 別																
5,000 万 円 未 満	17															17
5,000 万円～1 億円未満	18															18
1 億円～3 億円未満	19															19
3 億円～10 億円未満	20															20
10 億円～50 億円未満	21															21
50 億円～100 億円未満	22															22
100 億 円 以 上	23															23
(小計) 1 億円未満	24															24
うち 5 人 以 上	25															25
(小計) 1 億円～50 億円未満	26															26
うち 5 人 以 上	27															27
(小計) 50 億円以上	28															28
うち 5 人 以 上	29															29
従 業 者 数 規 模 別																
0 ～ 4 人	30															30
5 ～ 9 人	31															31
10 ～ 19 人	32															32
20 ～ 49 人	33															33
50 ～ 99 人	34															34
100 人 以 上	35															35
(小計) 5 人 以 上	36															36
(小計) 49 人 以 下	37															37
輸 出 の 状 況 別																
既に輸出をしている	38															38
輸出を検討している	39															39
輸出は検討していない	40															

7 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たって役立った支援策（又は役に立つと考えられる支援策）（複数回答）

単位：％												区分
区 分	回 答 数	低利の融資制度	税の軽減措置	HACCP責任者・指導者の養成研修の開催	普及・啓発セミナーの開催	HACCPの認証制度説明会の開催	手引書（導入マニュアル）の整備・活用	技術情報データベースの整備	公的機関（保健所等）による指導	そ の 他	特に支援を受けていない（特に支援は必要ない）	
計	1	(企業)										1
HACCPに沿った衛生管理の導入状況別												
導入済み	2											2
導入途中	3											3
導入を検討	4											4
業 種 別												
畜産食料品製造業計	5											5
乳製品製造業	6											6
その他の畜産食料品製造業	7											7
水産食料品製造業	8											8
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	9											9
調味料・製粉・油脂等製造業	10											10
パン・菓子製造業	11											11
その他の食料品製造業	12											12
清涼飲料・酒類等製造業	13											13
食品販売金額規模別												
5,000万円未満	14											14
5,000万円～1億円未満	15											15
1億円～3億円未満	16											16
3億円～10億円未満	17											17
10億円～50億円未満	18											18
50億円～100億円未満	19											19
100億円以上	20											20
(小計) 1億円未満	21											21
うち 5人以上	22											22
(小計) 1億円～50億円未満	23											23
うち 5人以上	24											24
(小計) 50億円以上	25											25
うち 5人以上	26											26
従業員規模別												
0～4人	27											27
5～9人	28											28
10～19人	29											29
20～49人	30											30
50～99人	31											31
100人以上	32											32
(小計) 5人以上	33											33
(小計) 49人以下	34											34
輸出の状況別												
既に輸出をしている	35											35
輸出を検討している	36											36
輸出は検討していない	37											37

8 HACCPに沿った衛生管理の導入について未定の理由（複数回答）

単位：％

区 分	回 答 数	従業員に研修・指導を受けさせたいが適切な機会がない	従業員に研修を受けさせる時間的余裕がない	従業員に研修を受けさせる金銭的余裕がない	HACCP導入手続きの手間（金銭以外の手間）	HACCPの管理手順が複雑（金銭以外の手間）	HACCP導入後に係るモニタリングや記録管理コスト（金銭的問題）	HACCP導入の効果（取引先の信頼獲得など）が得られない	HACCPを指導できる人材がいない	HACCP導入にまでに係る費用（コンサルタントや認証手数料など金銭的問題）	施設・設備の整備（初期投資）に係る資金	そ の 他	特に問題点はない	区 分
計	1	(企業)												1
業 種 別														
畜産食料品製造業計	2													2
乳製品製造業	3													3
その他の畜産食料品製造業	4													4
水産食料品製造業	5													5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	6													6
調味料・製粉・油脂等製造業	7													7
パン・菓子製造業	8													8
その他の食料品製造業	9													9
清涼飲料・酒類等製造業	10													10
食品販売金額規模別														
5,000万円未満	11													11
5,000万円～1億円未満	12													12
1億円～3億円未満	13													13
3億円～10億円未満	14													14
10億円～50億円未満	15													15
50億円～100億円未満	16													16
100億円以上	17													17
(小計) 1億円未満	18													18
うち 5人以上	19													19
(小計) 1億円～50億円未満	20													20
うち 5人以上	21													21
(小計) 50億円以上	22													22
うち 5人以上	23													23
従業員規模別														
0～4人	24													24
5～9人	25													25
10～19人	26													26
20～49人	27													27
50～99人	28													28
100人以上	29													29
(小計) 5人以上	30													30
(小計) 49人以下	31													31
輸出の状況別														
既に輸出をしている	32													32
輸出を検討している	33													33
輸出は検討していない	34													34

9 輸出の状況

単位：％						
区 分	回 答 企業数	計	既に輸出を している	輸出を検討 している	輸出は検討 していない	区 分
計	1	(企業)				1
業 種 別						
畜産食料品製造業計	2					2
乳製品製造業	3					3
その他の畜産食料品製造業	4					4
水産食料品製造業	5					5
野菜缶詰・果実缶詰・農産保存食料品製造業	6					6
調味料・製粉・油脂等製造業	7					7
パン・菓子製造業	8					8
その他の食料品製造業	9					9
清涼飲料・酒類等製造業	10					10
食品販売金額規模別						
5,000 万円未満	11					11
5,000 万円～1 億円未満	12					12
1 億円～3 億円未満	13					13
3 億円～10 億円未満	14					14
10 億円～50 億円未満	15					15
50 億円～100 億円未満	16					16
100 億円以上	17					17
(小計) 1 億円未満	18					18
うち 5 人以上	19					19
(小計) 1 億円～50 億円未満	20					20
うち 5 人以上	21					21
(小計) 50 億円以上	22					22
うち 5 人以上	23					23
従業者規模別						
0 ～ 4 人	24					24
5 ～ 9 人	25					25
10 ～ 19 人	26					26
20 ～ 49 人	27					27
50 ～ 99 人	28					28
100 人以上	29					29
(小計) 5 人以上	30					30
(小計) 49 人以下	31					31



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の  
調査事項一覧

1 報告を求める事項

- (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