

平成18年度食品産業動向調査 H A C C P手法による食の安全性確保対策の実態

－ H A C C P手法を導入している企業は6年間で7.3ポイント上昇 －

【調査結果の概要】

1 食品製造業におけるH A C C P手法の導入状況

平成18年6月1日現在で、H A C C P手法を導入している企業（「すべての工場」又は「一部の工場」で導入）は10.6%で、平成12年調査時に比べ7.3ポイント上昇した。

2 H A C C P手法の導入による効果

導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が94.0%と最も高く、次いで、「従業員の意識の向上」、「企業の信用度やイメージの向上」の順となっている。

図1 H A C C P手法の導入状況

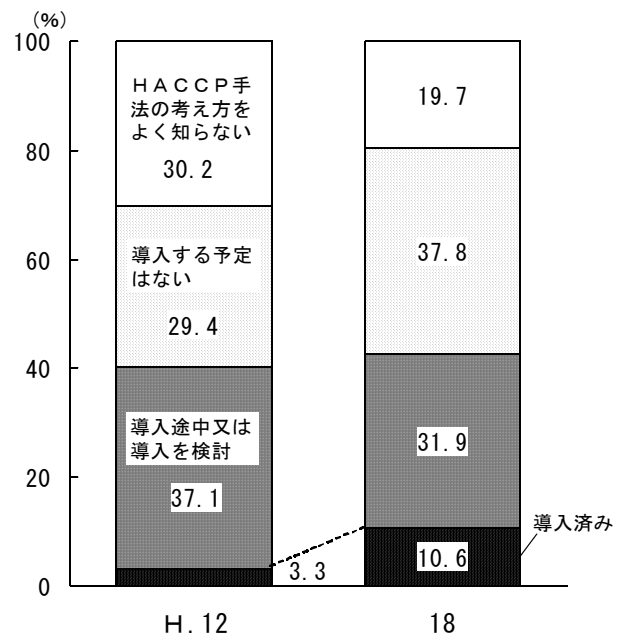
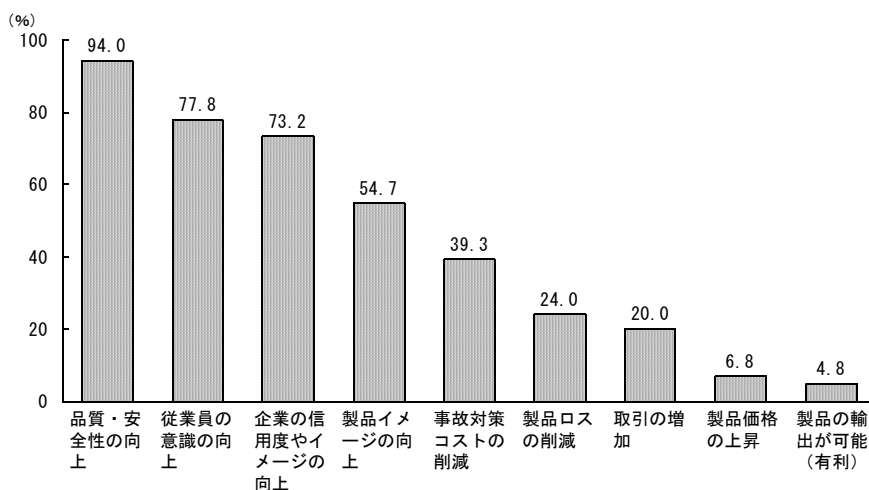


図2 H A C C P手法の導入による効果（複数回答）



H A C C P手法とは、食品の安全性を確保する手法の一つで、原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危険防止につながるポイントを継続的に監視・記録する衛生管理システムをいう。

この統計調査結果で使用している統計表は、以下のアドレスからデータとしてご利用いただけます。

【<http://www.maff.go.jp/toukei/sokuhou/data/syokuhin2006/syokuhin2006.xls>】

この統計調査における調査の目的、調査対象などは、【調査の仕様】P29に掲載しています。

【解 説】

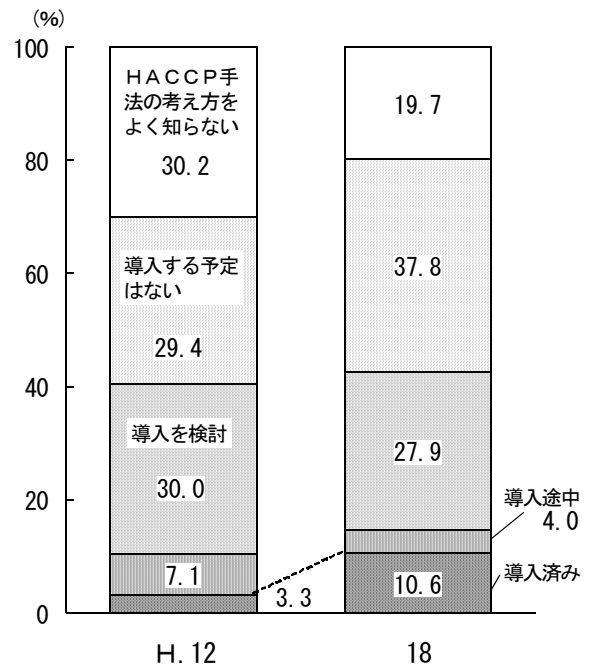
1 食品製造業におけるHACCP手法の導入状況

(1) HACCP手法の導入状況をみると、10.6%の企業がHACCP手法の考え方に基づく衛生管理システムを導入しており、平成12年調査時に比べ7.3ポイント上昇した。

また、今後導入する企業としては、『導入途中』の企業が4.0%、『導入を検討』の企業が27.9%となり、今後、これらの企業の取り組みにより、HACCP手法による衛生管理が進むことが期待される。

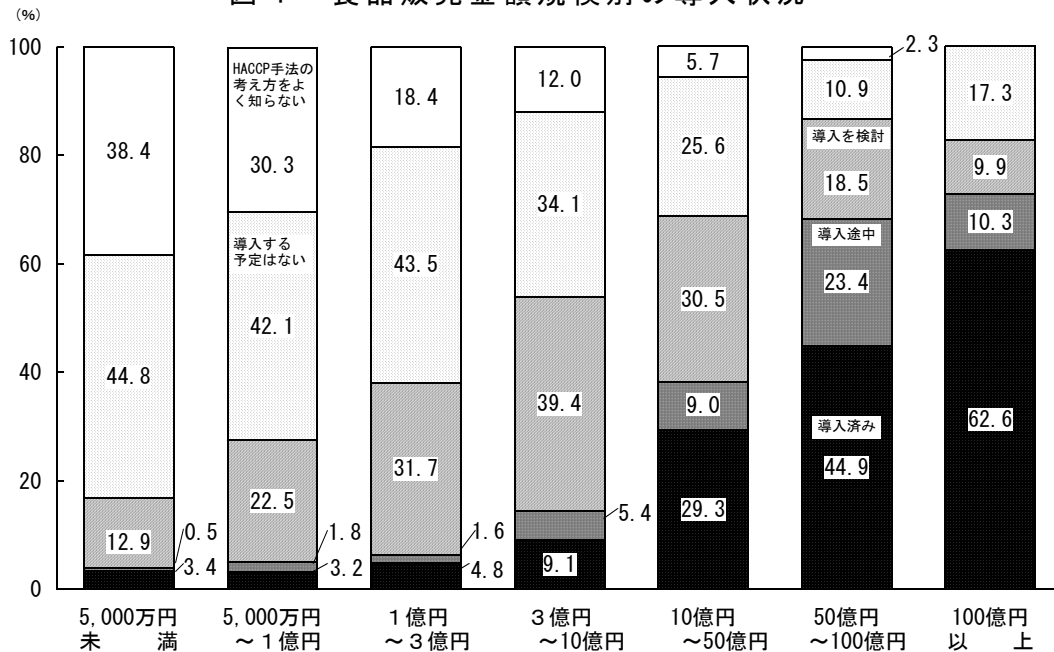
なお、「導入する予定はない」企業は37.8%、「HACCP手法の考え方をよく知らない」企業は19.7%となっており、平成12年調査時に比べ考え方は浸透してきているものの、導入しない意向の企業も明らかになってきている。(詳細は、統計表P8～9参照)

図3 HACCP手法の導入状況



(2) 導入状況を食品販売金額規模別にみると、導入済みでは「100億円以上」の規模が62.6%と最も高く、次いで「50億円～100億円」が44.9%、「10億円～50億円」が29.3%の順となっており、食品販売金額が高い企業の導入率が高くなっている。(詳細は、統計表P8～9参照)

図4 食品販売金額規模別の導入状況



注1：『導入途中』とは、「まだ導入していないが、導入途中の工場がある」と「これから導入に着手する予定」の計である。

注2：『導入を検討』とは、「導入を検討している」と「今後、導入を検討する予定」の計である。

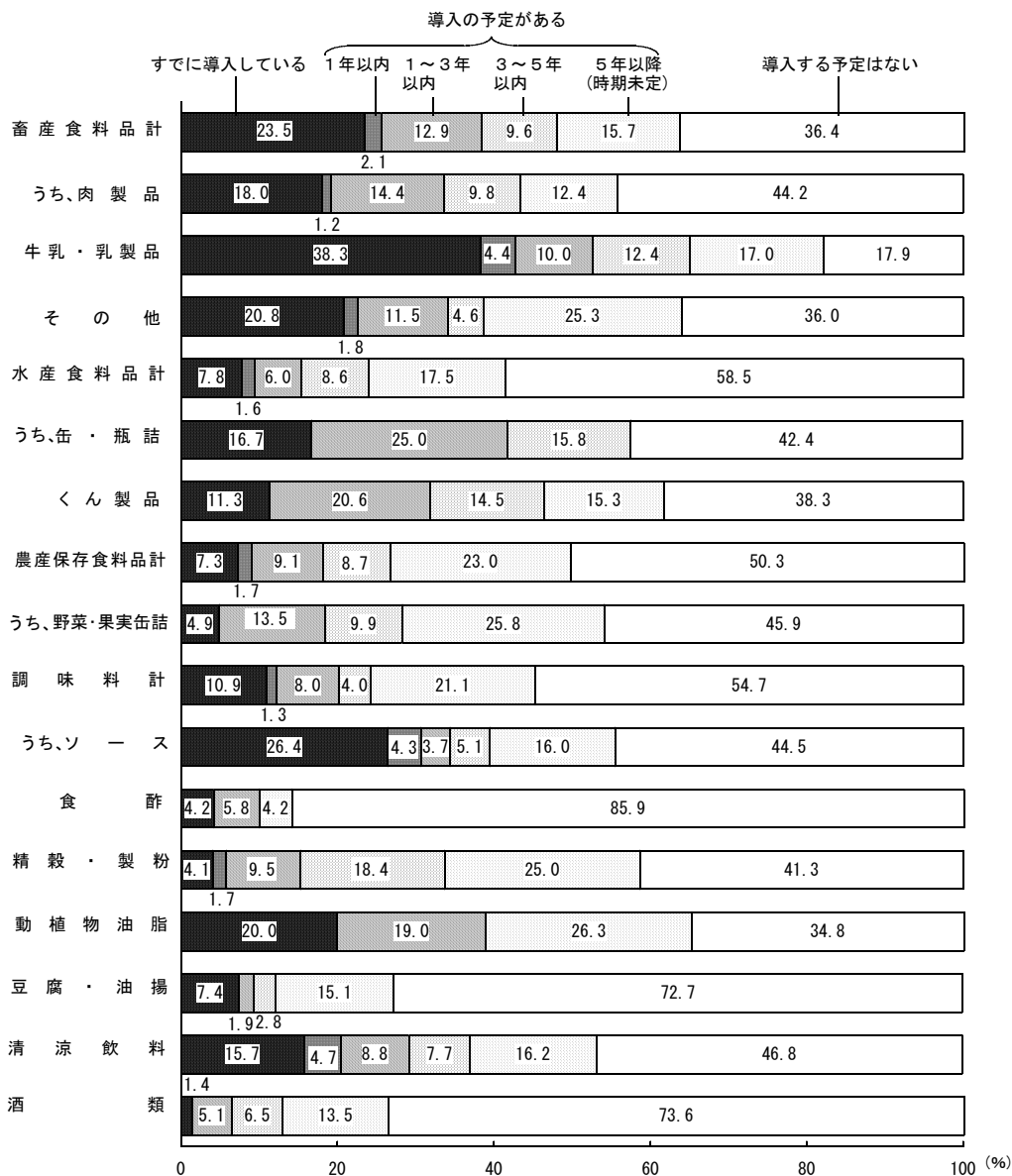
2 HACCP手法の導入時期

製造品目別にHACCP手法の導入時期をみると、すでに導入している品目は、「牛乳・乳製品」が38.3%と最も高く、次いで、「ソース」が26.4%、鶏卵の加工製品等の「その他の畜産食料品」が20.8%の順となっており、畜産食料品の導入率が高くなっている。

次に、導入の予定がある品目をみると、「精穀・製粉」が54.6%と最も高く、次いで、「くん製品（水産食料品）」が50.4%、「野菜・果実缶詰」が49.2%の順となっている。これを導入終了までの期間別にみると、直近の1年以内では、「清涼飲料」、「牛乳・乳製品」及び「ソース」が、それぞれ4.7%、4.4%、4.3%と高くなっており、1～3年以内では、「缶・瓶詰（水産食料品）」が25.0%と最も高く、次いで、「くん製品（水産食料品）」が20.6%、「動植物油脂」が19.0%の順となっている。

なお、導入する予定はない品目は、「食酢」が85.9%と最も高く、次いで、「酒類」が73.6%、「豆腐・油揚げ」が72.7%の順となっている。（詳細は、統計表P10～11参照）

図5 HACCP手法の導入時期（主な製造品目別）

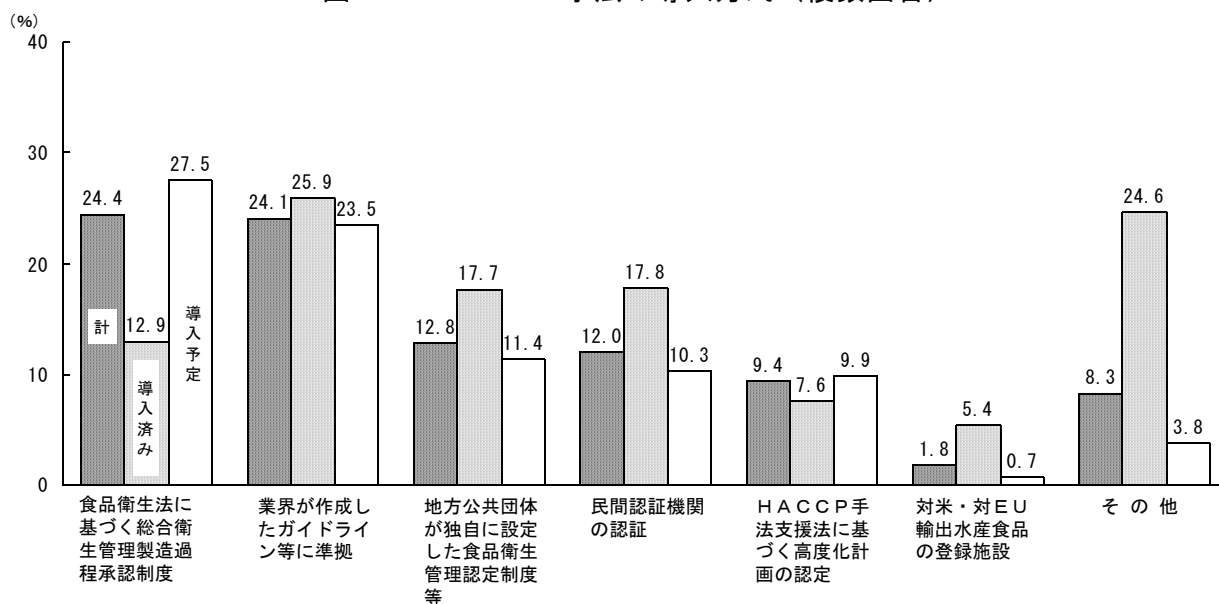


3 HACCP手法の導入方式（複数回答）

HACCP手法の導入方式（導入に向け検討しているものを含む。）をみると、「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度」及び「業界が作成したガイドライン等に準拠」が、それぞれ24.4%、24.1%と高くなっている。

これを導入状況別にみると、導入済みでは、「業界が作成したガイドライン等に準拠」が25.9%と最も高くなっているが、導入予定（導入に向け検討しているものを含む。）では、「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度」が27.5%と最も高くなっている。（詳細は、統計表P12～17参照）

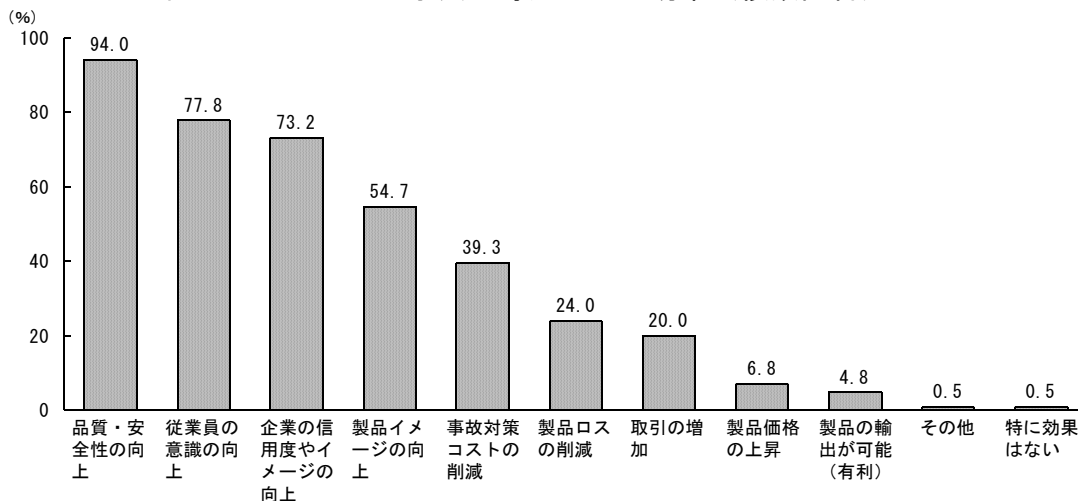
図6 HACCP手法の導入方式（複数回答）



4 HACCP手法の導入による効果（複数回答）

HACCP手法の導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が94.0%と最も高く、次いで、「従業員の意識の向上」が77.8%、「企業の信用度やイメージの向上」が73.2%の順となっている。（詳細は、統計表P18～19参照）

図7 HACCP手法の導入による効果（複数回答）

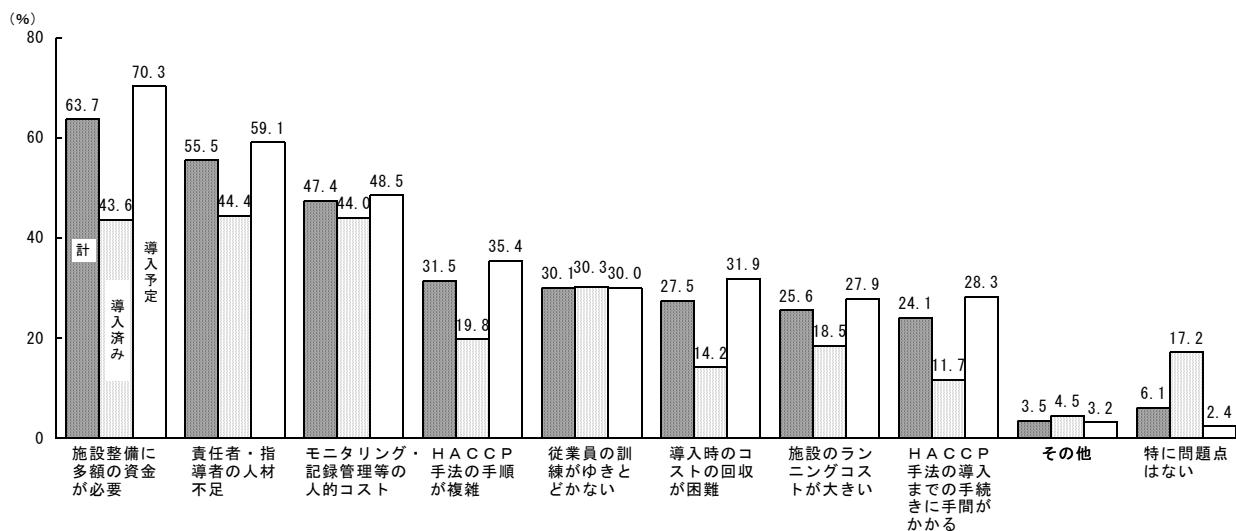


5 HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）

HACCP手法の導入に当たっての問題点をみると、「施設整備に多額の資金が必要」が63.7%と最も高く、次いで、「責任者・指導者の人材不足」が55.5%、「モニタリング・記録管理等の人的コスト」が47.4%の順となっている。

これを導入状況別にみると、導入済みでは、「施設整備に多額の資金が必要」、「責任者・指導者の人材不足」及び「モニタリング・記録管理等の人的コスト」がいずれも4割強となっている。（詳細は、統計表P20～21参照）

図8 HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）

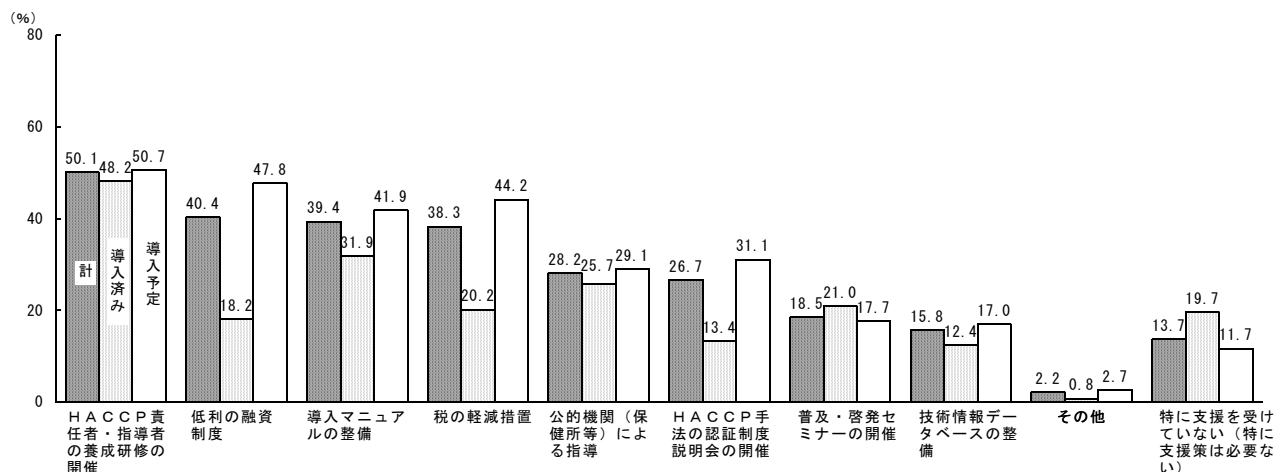


6 HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）

HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策をみると、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」が50.1%と最も高く、次いで、「低利の融資制度」が40.4%、「導入マニュアルの整備」が39.4%、「税の軽減措置」が38.3%の順となっている。

これを導入状況別にみると、導入済み、導入予定ともに「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」が最も高くなっているが、次いで、導入済みでは「導入マニュアルの整備」、導入予定では「低利の融資制度」となっている。（詳細は、統計表P22～23参照）

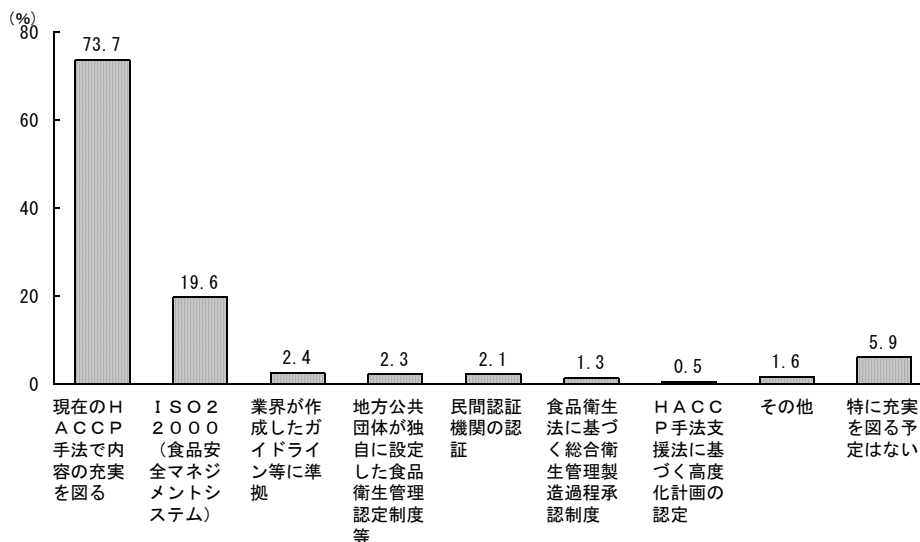
図9 HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）



7 HACCP手法の一層の充実を図る方法（複数回答）

HACCP手法を導入している企業について、今後のHACCP手法の一層の充実を図る方法をみると、「現在のHACCP手法で内容の充実を図る」が73.7%と最も高くなっている。次いで、「ISO22000（食品安全マネジメントシステム）」（注）が19.6%となっている。（詳細は、統計表P24～25参照）

図10 HACCP手法の一層の充実を図る方法（複数回答）



注：「ISO22000」とは、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、食品安全システムマネジメント、一般的衛生管理プログラム及びHACCP手法の実施を行うシステムをいう。

8 HACCP手法を導入する予定のない理由（複数回答）

HACCP手法を導入する予定のない企業について、その理由をみると、「施設整備資金の調達又は融資の返済が難しい」及び「記録の整理・管理する時間・人的余裕がない」が、それぞれ52.0%、50.0%と特に高くなっている。（詳細は、統計表P26～27参照）

図11 HACCP手法を導入する予定のない理由（複数回答）

