

平成22年度

食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査

－ HACCP手法を導入している企業は4年間で5.0ポイント上昇－

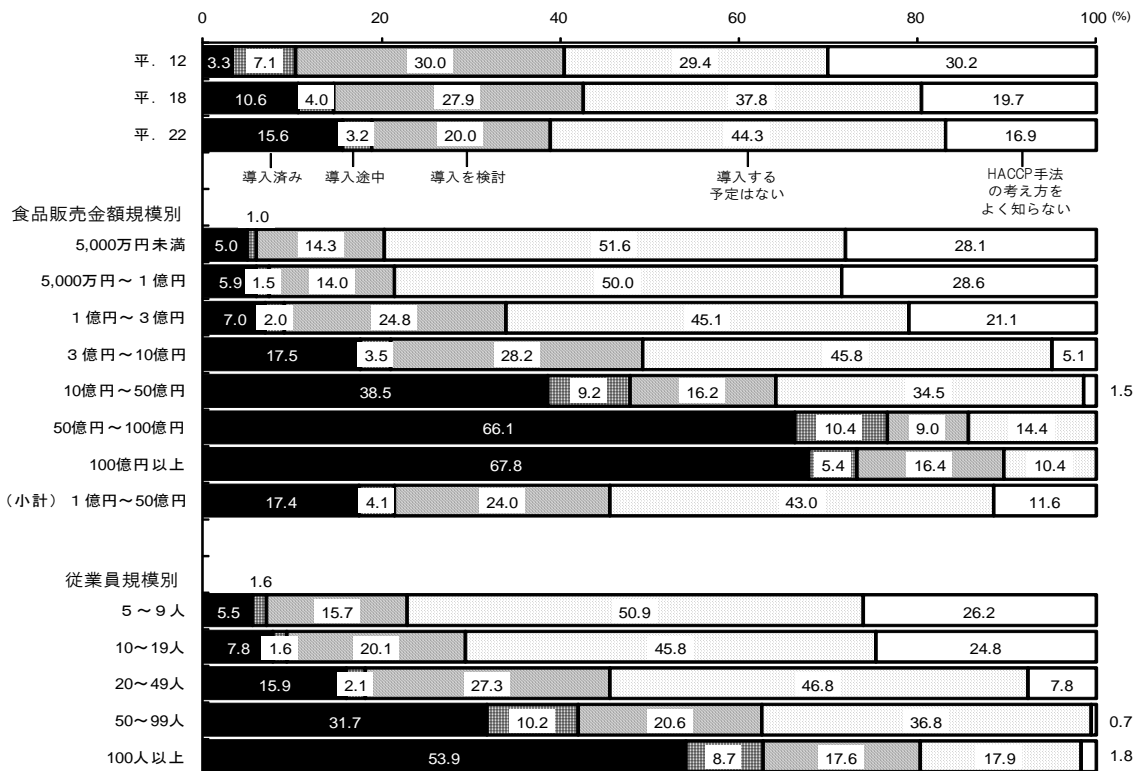
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 手法とは、
原料受入れから最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入等の危害を予測（危害分析：Hazard Analysis）したうえで、危害の防止につながる特に重要な工程（重要管理点 Critical Control Point、例えば加熱・殺菌、金属探知機による異物の検出等の工程）を継続的に監視・記録する工程管理の手法をいう。

【調査結果の概要】

1 食品製造業におけるHACCP手法の導入状況

HACCP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15.6%で、平成18年調査時に比べ5.0ポイント上昇した（平成22年10月1日現在）。食品販売金額規模別にみると、食品販売金額が多い企業の導入率が高くなっている。

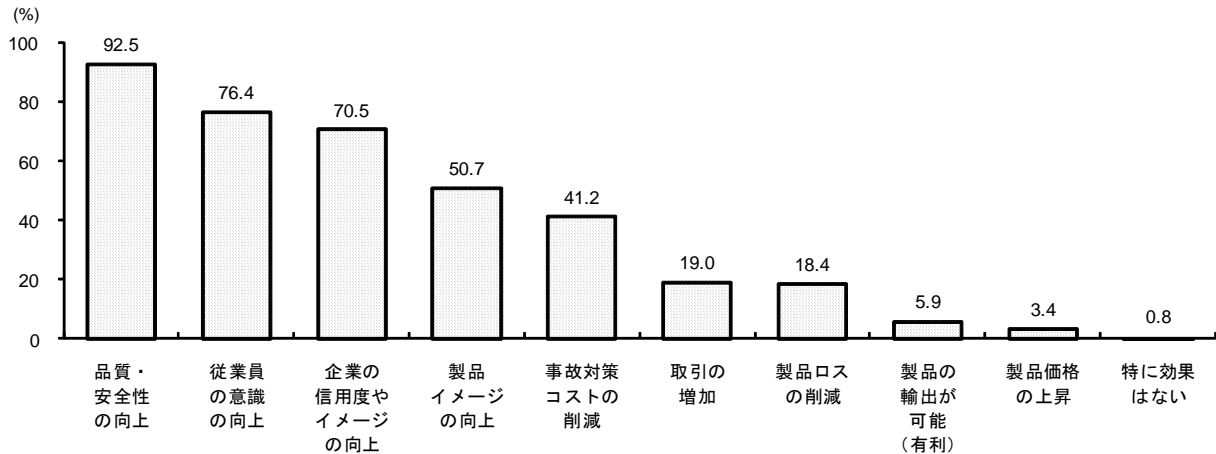
図1 HACCP手法の導入状況



2 HACCP手法の導入による効果

導入による効果を見ると、「品質・安全性の向上」が92.5%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。

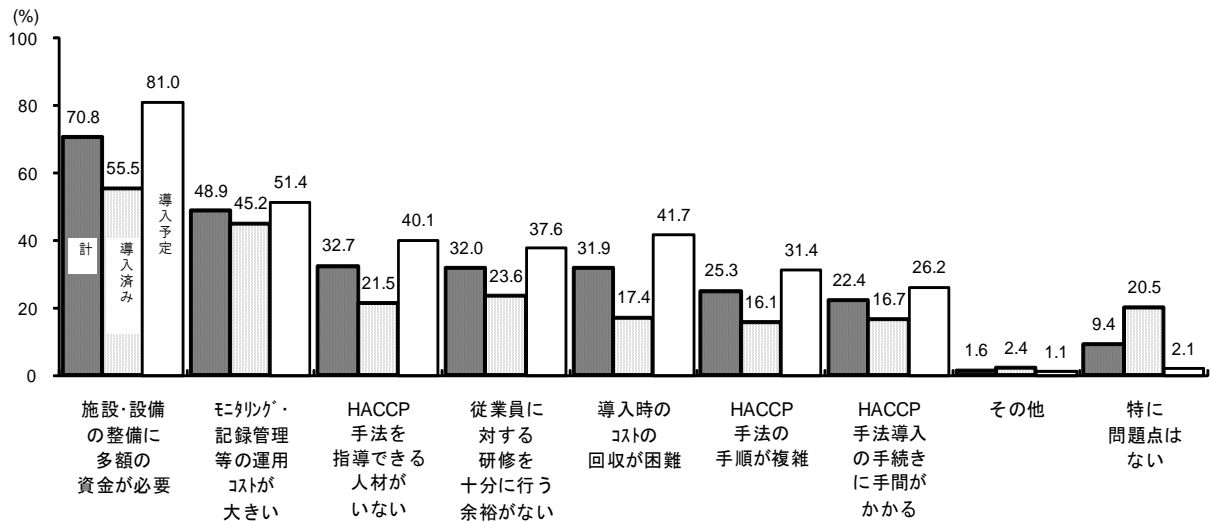
図2 HACCP手法の導入による効果（複数回答）



3 HACCP手法の導入に当たっての問題点

HACCP手法の導入に当たっての問題点をみると、「施設・設備の整備に多額の資金が必要」が70.8%と最も高く、次いで、「モニタリング・記録管理等の運用コストが大きい」が48.9%となっている。

図3 HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）



【参考】 HACCP法（食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法）関連情報は、
農林水産省ホームページをご覧ください。

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

問い合わせ先

農林水産省総合食料局

食品産業企画課食品技術班

電話：（代表）03(3502)8111 内線4130

（直通）03(3502)5743