

平成24年度 食品製造業におけるHACCP手法の導入状況実態調査

－ HACCPを導入している企業は6年間で10.2ポイント上昇－

HACCP（ハサップ：Hazard Analysis and Critical Control Point）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（危害要因分析：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システムをいう。

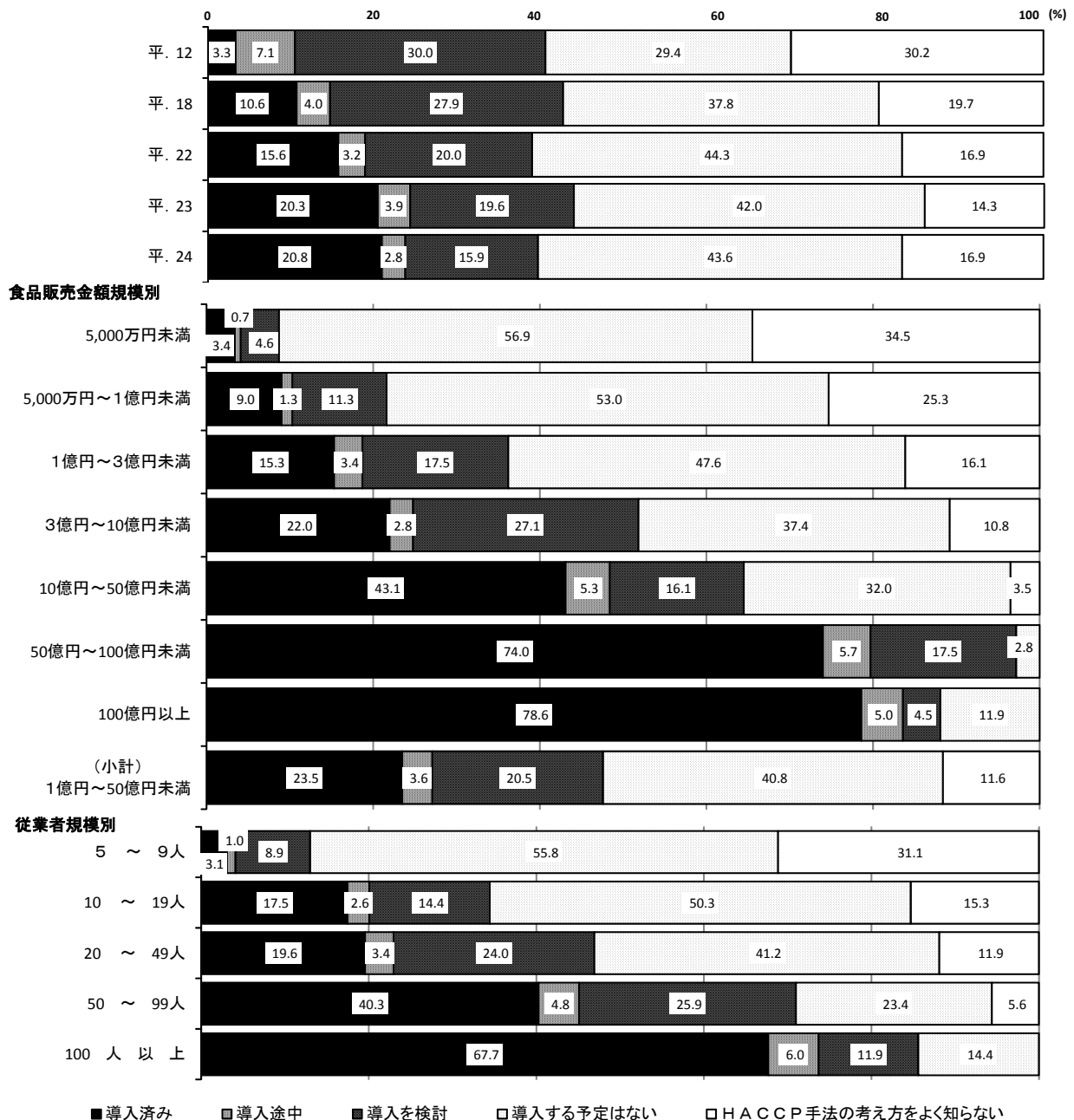
【調査結果の概要】

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20.8%で、平成23年調査時に比べ0.5ポイント、平成18年調査時に比べ10.2ポイント上昇した（平成24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。

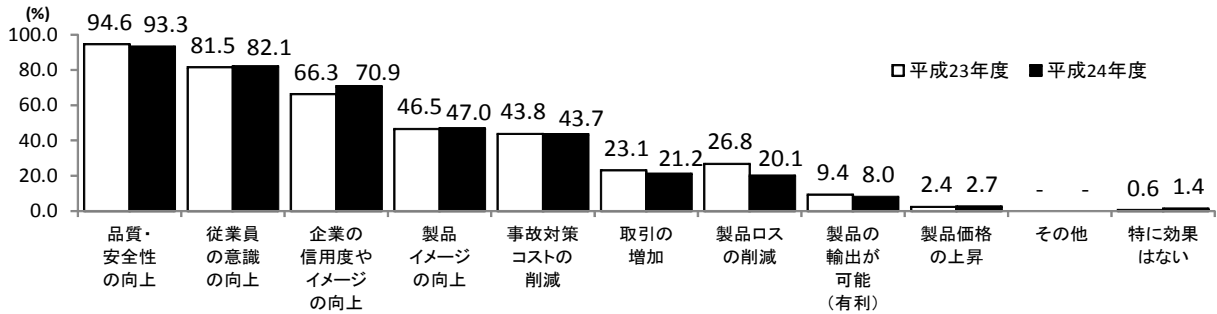
図1 HACCP手法の導入状況



2. HACCP手法の導入による効果

導入済みと回答した企業における導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が93.3%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」となっている。

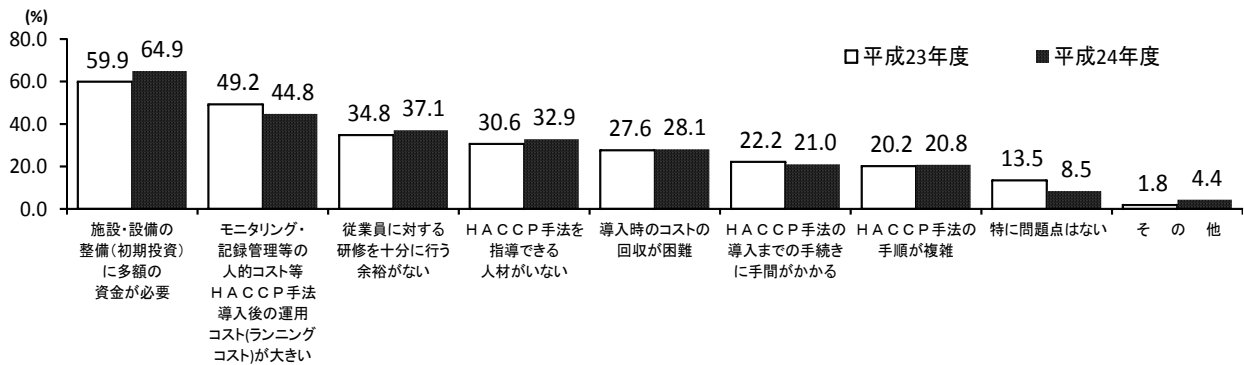
図2 HACCP手法の導入による効果（導入済み）（複数回答）



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、「施設整備に多額の資金が必要」が64.9%と最も高く、次いで、「導入後の運用コストが大きい」、「従業員研修の余裕がない」となっている。

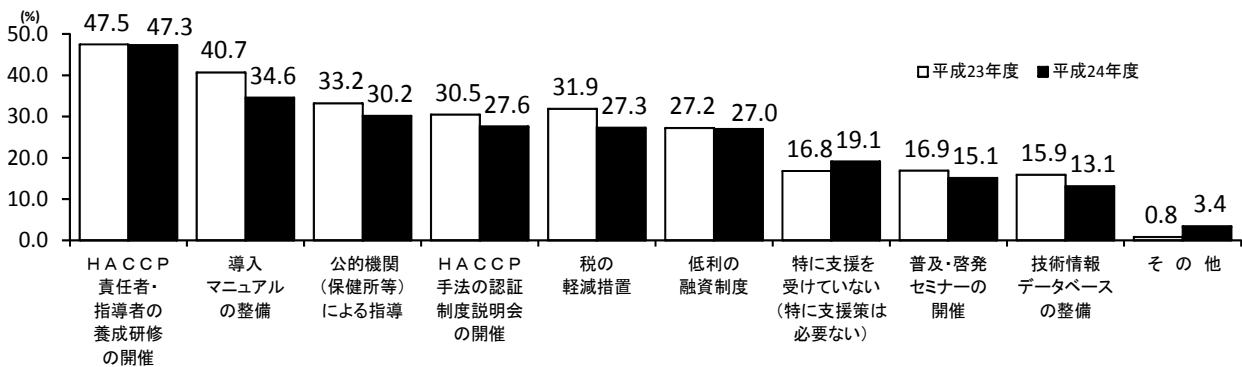
図3 HACCP手法の導入に当たっての問題点（複数回答）



4. HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策

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47.3%と最も高く、次いで、「導入マニュアルの整備」となっている。

図4 HACCP手法の導入に当たって役立つ支援策（複数回答）



※上記「1.HACCP手法の導入状況」において、「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した企業を対象にした調査

当調査の統計表は、農林水産省統計部ホームページをご覧ください。
http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_doukou2/index.html

問い合わせ先

農林水産省 食料産業局 企画課 食品企業行動室 品質管理普及班
 電話：(代表) 03(3502)8111 内線4164 (直通) 03(3502)5743