

平成26年度 食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査 － HACCPを導入している企業は8年間で14.4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。

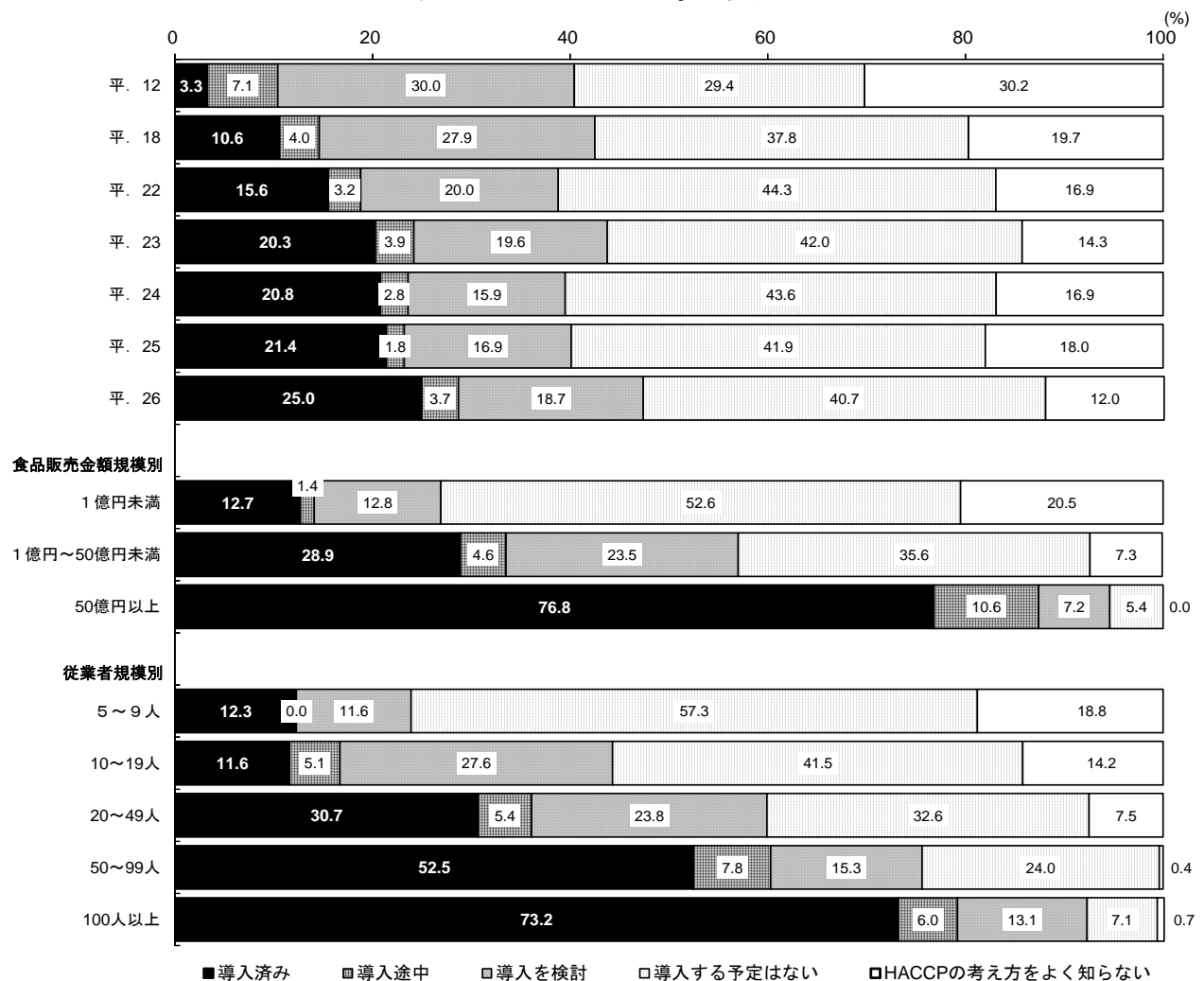
【調査結果の概要】

1. 食品製造業におけるHACCPの導入状況

既にHACCP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25.0%で、平成25年調査時（21.4%）に比べ3.6ポイント、平成18年調査時（10.6%）に比べ14.4ポイント上昇した。

なお、HACCP導入率（「HACCPを導入している企業」と「導入途中の企業」の合計）は28.7%で、平成25年調査時（23.2%）に比べ5.5ポイント上昇した。そのうち中小規模層（食品販売金額1億円～50億円）の企業におけるHACCP導入率は33.5%で、平成25年調査時（27.6%）に比べ5.9ポイント上昇した。（いずれも平成26年10月1日現在）

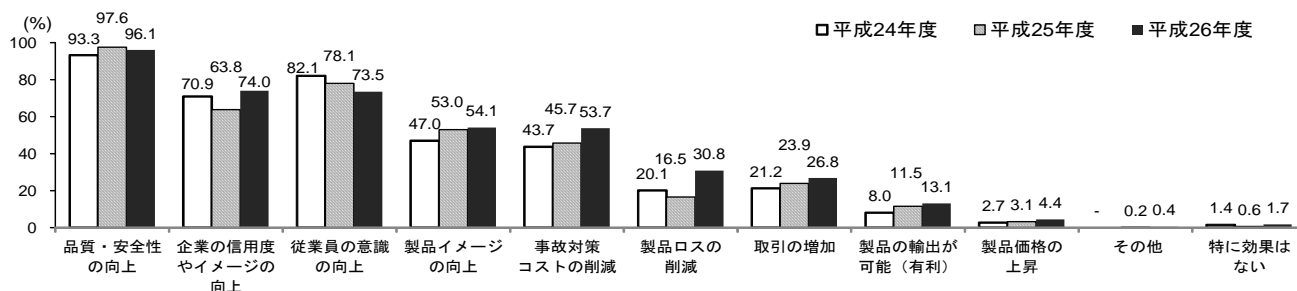
図1 HACCPの導入状況



2. HACCPの導入による効果（複数回答）

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96.1%と最も多く、次いで、「企業の信用度やイメージの向上」、「従業員の意識の向上」となっている。

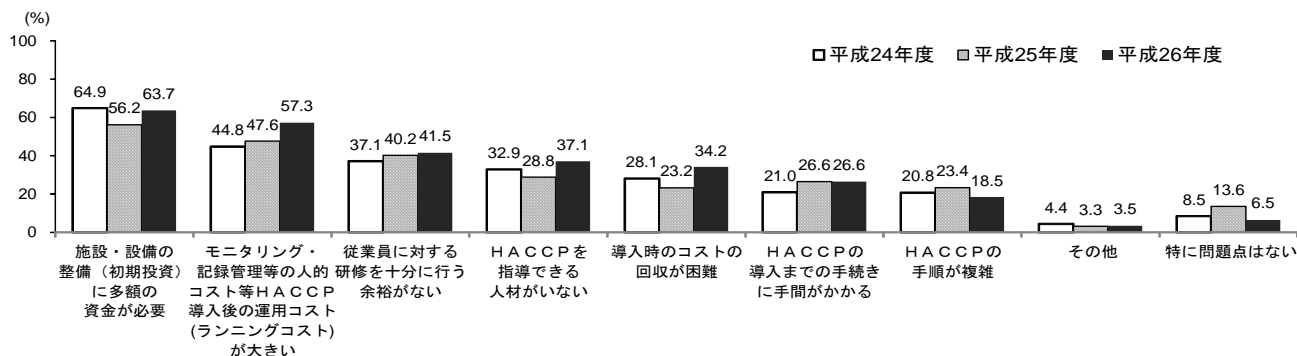
図2 HACCPの導入による効果（導入済み）（複数回答）



3. HACCPの導入に当たっての問題点（複数回答）

HACCP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%と最も多く、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。

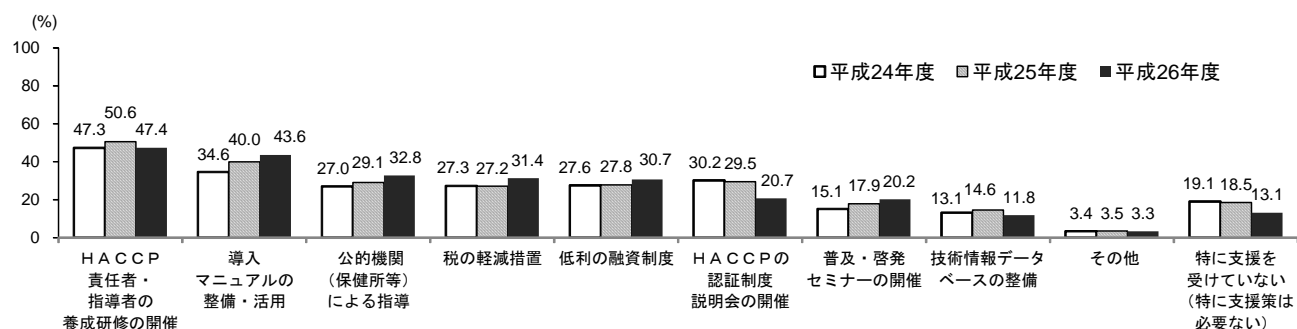
図3 HACCPの導入に当たっての問題点（複数回答）



4. HACCPの導入に当たって役立つ支援策（複数回答）

HACCP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47.4%と最も多く、次いで、「導入マニュアルの整備」となっている。

図4 HACCPの導入に当たって役立つ支援策（複数回答）



※上記「1. 食品製造業におけるHACCP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
 【代表電話】03(3502)8111(内線4164) 【直通】03(3502)5743