

平成30年度
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結果
－HACCPに沿った衛生管理を導入済み事業者は20%－

【1. 調査の沿革等】

「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」は平成12年度、18年度に実施され、22年度からは毎年度実施。従来、従業員が4人以下の小規模事業者を除いた母集団を対象に、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP原則に基づく衛生管理の導入状況を調査してきたが、食品衛生法の改正により、規模に関わらず全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の制度化の対象となることから、平成29年度以降の調査では従業員4人以下の事業者を母集団に含めることとし、さらに30年度はコーデックス委員会のHACCP原則に基づく衛生管理に加えて、より弾力的な「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を含めて導入状況の実態を調査した。

【2. 調査の時期、対象等】

- (1) 実施期間：平成31年1月25日～2月28日、状況の時点：平成30年10月1日現在
- (2) 調査対象：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。）」を営む事業者
- (3) 用語：
- ・ 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要因を予測（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。平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、HACCPに沿った衛生管理の制度化が令和3年度に完全実施される。
 - ・ HACCPに沿った衛生管理とは、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の両方を指す衛生管理。
 - ① HACCPに基づく衛生管理とは、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、衛生管理の計画を作成し、管理を行うもの。
 - ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書を参考に、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP7原則の考え方は取り入れながらも、簡略化された手法により管理を行うもの。
 - ・ HACCPに沿った衛生管理を「導入済み」とは「すべての工場を導入している」及び「一部の工場又は一部の工程（ライン）を導入している」。
 - ・ HACCPに沿った衛生管理を「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」及び「これから導入に着手する予定」。
 - ・ HACCPに沿った衛生管理を「導入を検討」とは「導入を検討している」及び「今後、導入を検討する予定」。

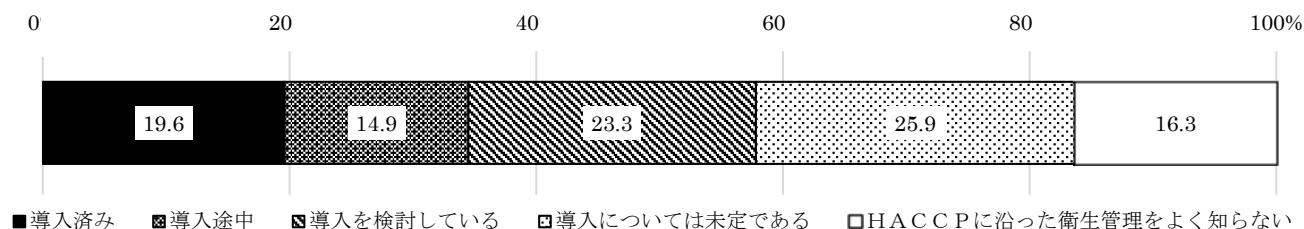
- ・ HACCPに沿った衛生管理の「導入については未定である」は、平成28年度までの調査では「導入する予定はない」との選択肢で調査。
- ・ 「HACCPに沿った衛生管理をよく知らない」については、平成29年度までの調査では「HACCPの考え方をよく知らない」との選択肢で調査。

【3. 結果の概要】

(1) 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況

- ① 平成30年度のHACCPを「導入済み」の事業者は19.6%、「導入途中」を加えると34.5%となった。
- ② また、「導入を検討している」割合は23.3%、「導入未定」は25.9%であり、少なくともHACCPに沿った衛生管理を知っている事業者は83.7%であった。

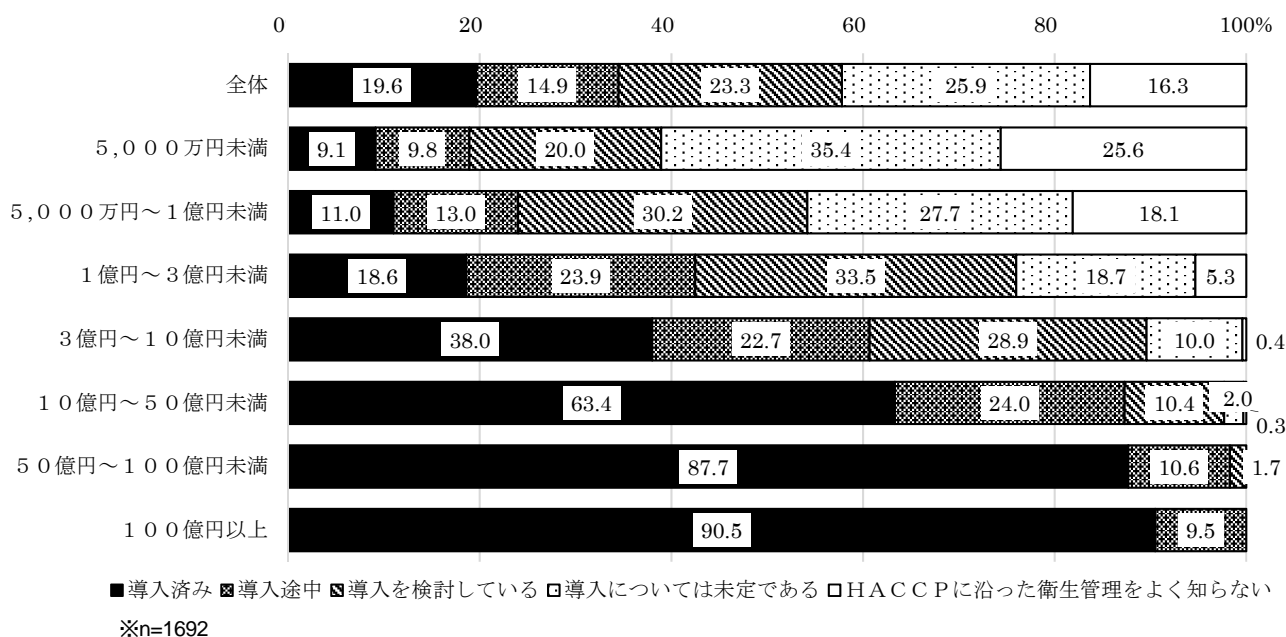
図1 HACCPに沿った衛生管理の導入状況



(2) 食品製造業におけるHACCPに沿った衛生管理の導入状況（販売金額規模別）

導入状況は、規模別で大きな開きがあり、売上規模が100億円以上の事業者では9割が「導入済み」であるのに対し、売上規模が小さくなるほど割合は下がり、売上規模5,000万円から1億円未満及び5,000万円未満の事業者では1割となっている。小規模事業者へのHACCPに沿った衛生管理の周知、導入が大きな課題である。

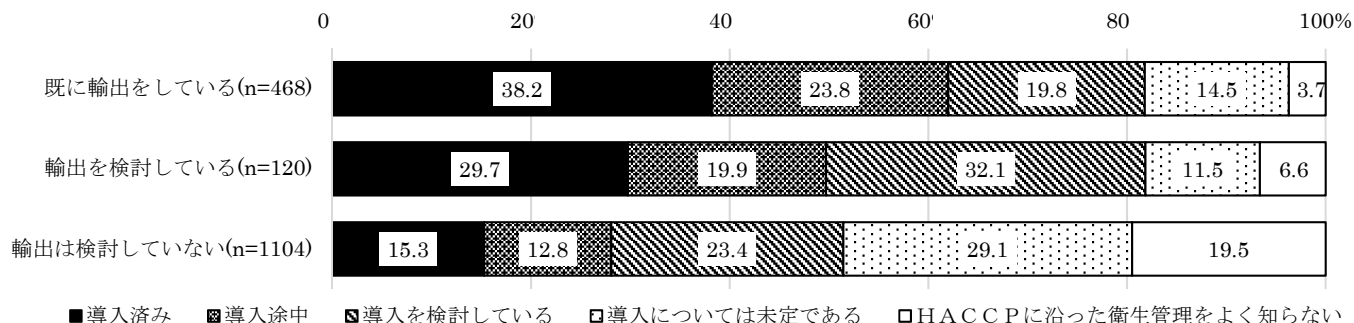
図2 HACCPに沿った衛生管理の導入状況（販売金額規模別）



(3) HACCPに沿った衛生管理の導入状況と輸出との関係

「既に輸出をしている」事業者のHACCP「導入済み」の割合は38.2%である一方、「輸出は検討していない」事業者については、15.3%であった。(図3)

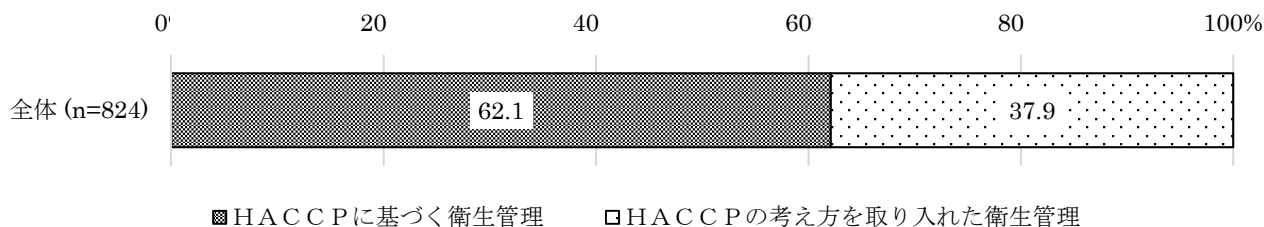
図3 HACCPに沿った衛生管理の導入状況（輸出の状況別）



(4) 導入しているHACCPの種類

「すべての工場を導入」、「一部の工場又は一部の工程（ライン）で導入」及び「導入途中の工場」があると回答した事業者のうち「HACCPに基づく衛生管理」を導入している割合は62.1%で、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は37.9%であった。(図4)

図4 導入しているHACCPに沿った衛生管理（n=824）



(5) HACCPを含む第三者認証の導入状況

「すべての工場を導入」、「一部の工場又は一部の工程（ライン）で導入」及び「導入途中の工場がある」と回答した事業者のうちなんらかのHACCPの認証を受けている旨の回答をした者は52.8%であった。（図5-1）

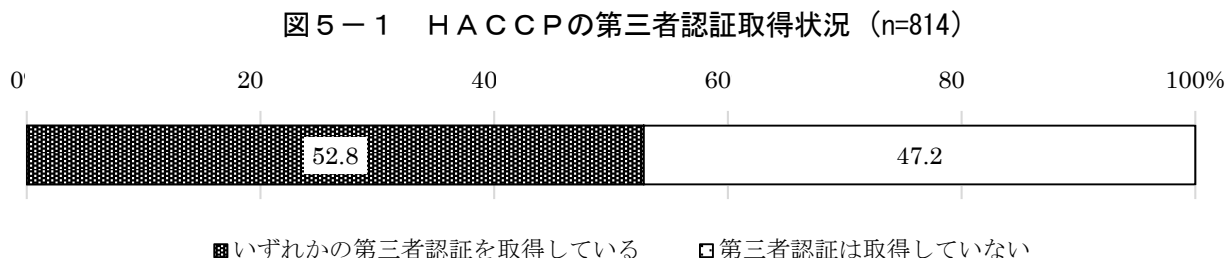
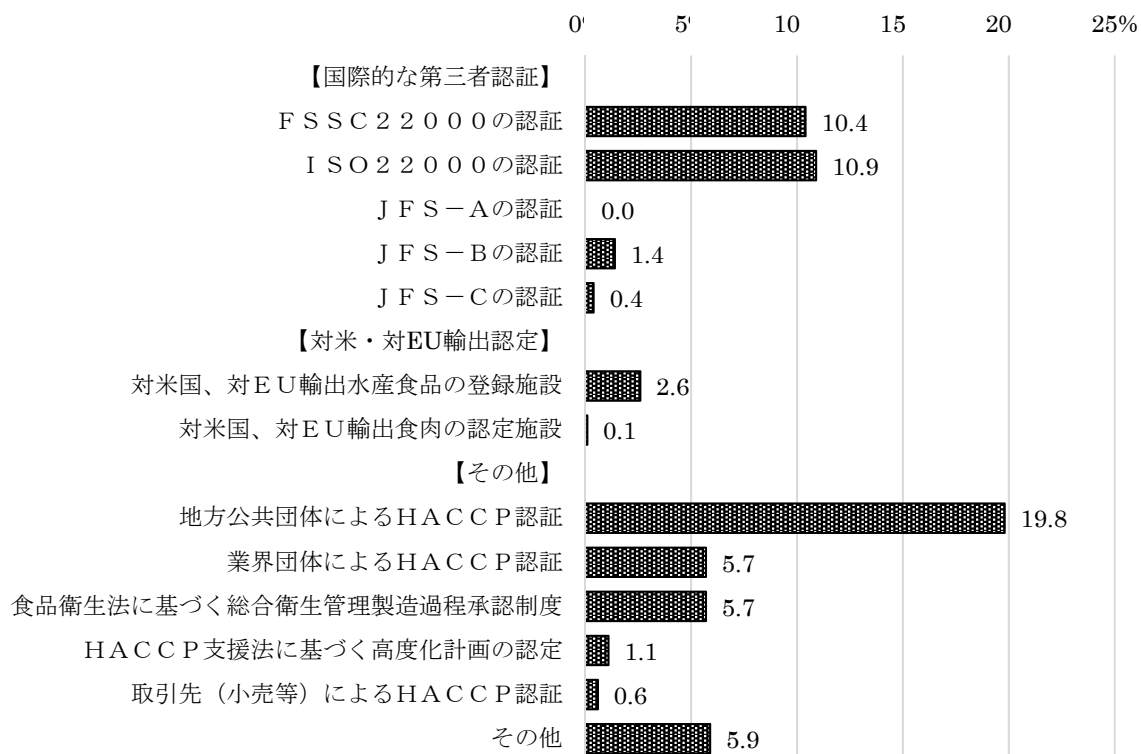


図5-2 導入している第三者認証(複数回答=628)

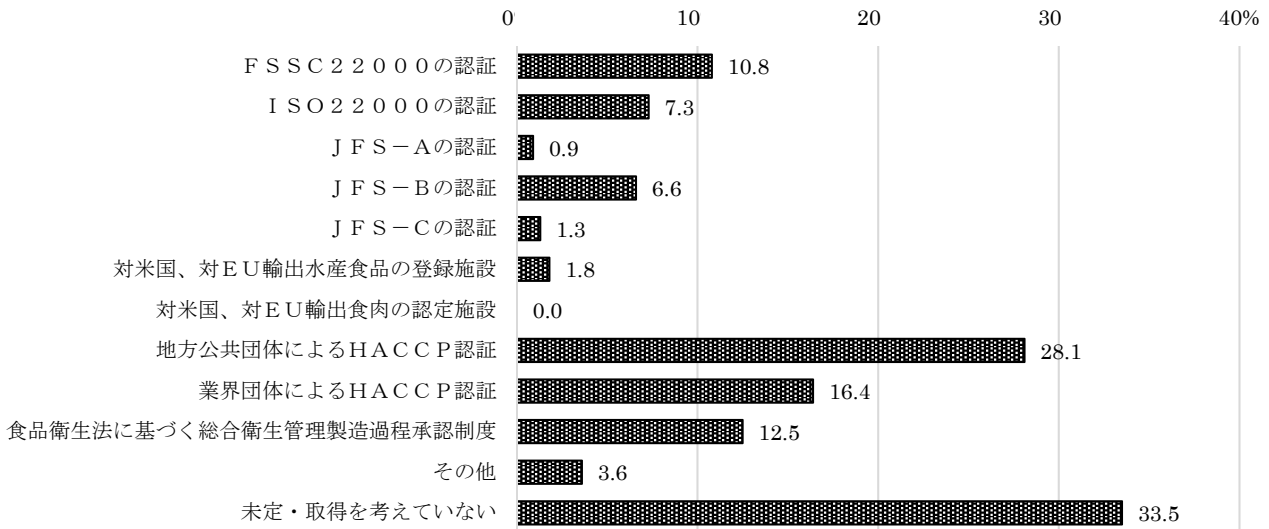


受けている認証の種類は「地方公共団体によるHACCP認証」（19.8%）が最も多く、次いで「ISO 22000の認証」（10.9%）、「FSSC 22000の認証」（10.4%）であった。（図5-2）

(6) HACCPを含む第三者認証取得予定

取得予定の認証等は「地方公共団体によるHACCP認証」（28.1%）が最も多く、次いで「業界団体によるHACCP認証」（16.4%）、「食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度（いわゆるマル総）」（12.5%）、であった。（図6）

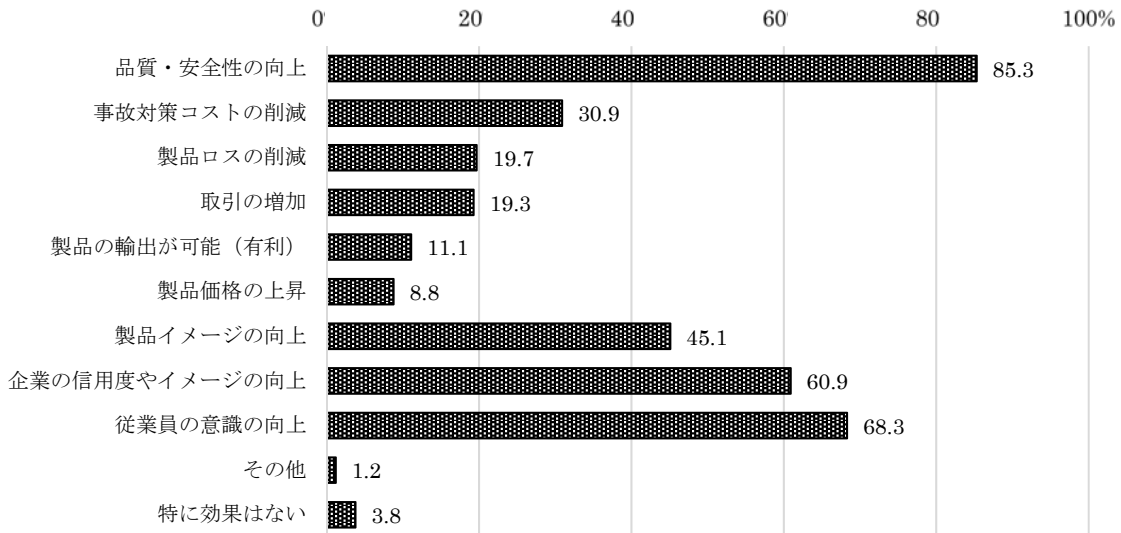
図6 取得予定の第三者認証（複数回答・n=312）



(7) HACCPに沿った衛生管理の導入による効果

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者におけるHACCP導入による効果をみると、「品質・安全性の向上」が85.3%と最も多く、次いで「従業員の意識の向上」(68.3%)、「企業の信用度やイメージの向上」(60.9%)であった。(図7)

図7 HACCPに沿った衛生管理の導入効果（複数回答・n=1353）



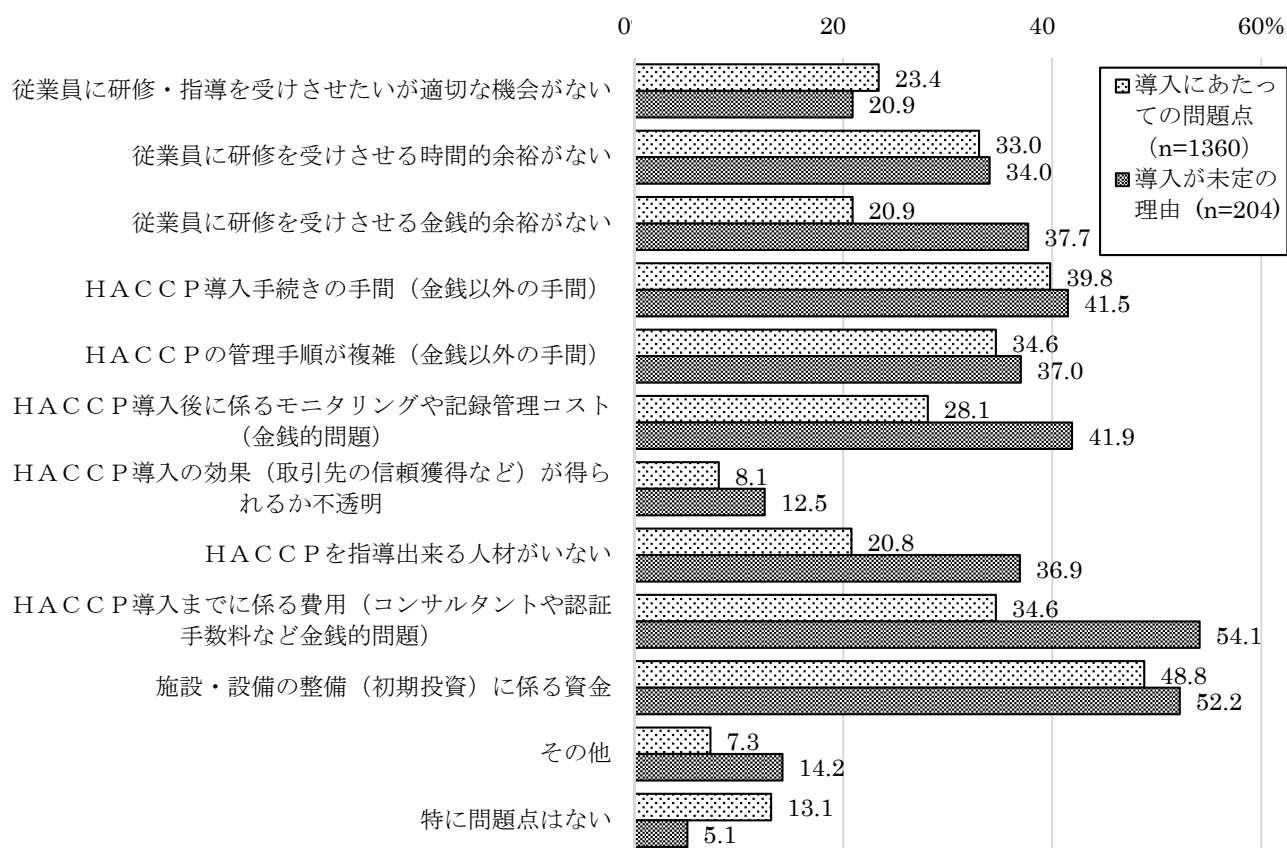
(8) HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点・導入が未定の理由

- ① 「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者におけるHACCPの導入に当たっての問題点をみると、「施設・設備の整備に係る資金」が48.8%と最も多く、次いで「HACCP導入手続きの手間（金銭以外の手間）」(39.8%)、「HACCPの管理手順が複雑（金銭以外の手間）」(34.6%)、「HACCP導入までに係る費用（コンサルタントや認証手数料など金銭的問題）」(34.6%)であった。(図8)
- ② また、「HACCPの導入については未定である」と回答した事業者における導入が未定の理由では、「HACCP導入までに係る費用（コンサルタントや認証手数料など金銭的問題）」

(54.1%) が最も多く、次いで、「施設・設備の整備に係る資金」(52.2%)、「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)」(41.9%)であった。

③ HACCPには施設・設備の整備など金銭的負担が必要だという認識がなお根強いことがうかがえる。

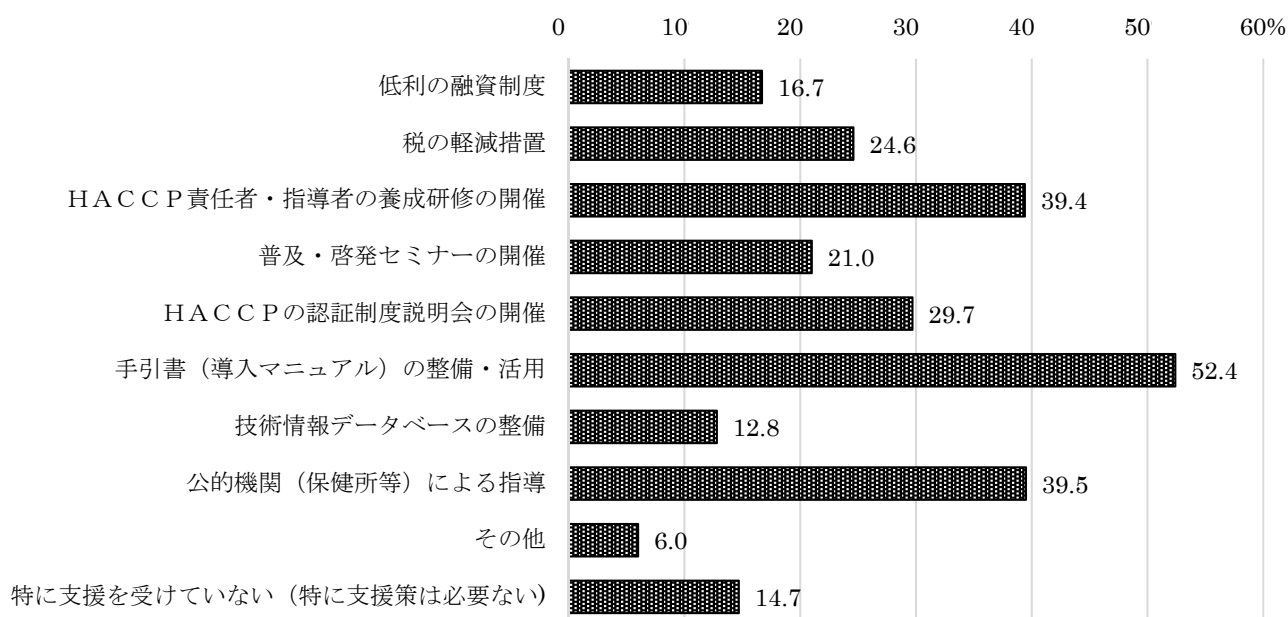
図8 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点・導入が未定の理由(複数回答)



(9) HACCPに沿った衛生管理の導入に当たって役立つ支援策

「導入済み」、「導入途中」又は「導入を検討」と回答した事業者における、HACCPの導入に当たって役立つ支援策をみると、「手引書(導入マニュアル)の整備・活用」が52.4%と最も多く、次いで「公的機関(保健所等)による指導」(39.5%)、「HACCP責任者・指導者の養成研修の開催」(39.4%)、であった。(図9)

図9 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たって役立つ支援策（複数回答・n=1352）



（参考）過去のHACCPの導入状況の推移

平成29年度までは、従業員5人以上の事業者を対象に、HACCPに基づく衛生管理の導入状況を調査していたことから、30年度の、4人以下の事業者も含めたHACCPに沿った衛生管理の導入状況の調査結果と単純比較はできないものの、HACCPの導入が進みつつあることがうかがえる。（図10）

図10 HACCPの導入状況の推移（従業員5人以上）

