



指定統計第67号
漁業センサス
農林水産省

2008年漁業センサス
流通加工調査

冷凍・冷蔵、水産加工場調査票

平成20年11月1日調査

この調査票は、統計以外の目的（税金の徴収等）に使用することはありません。

〔記入上の注意〕

- 1 記入に当たっては、「冷凍・冷蔵、水産加工場調査票の記入の仕方」をよく読んでから記入してください。
- 2 調査票の内容については、本年（平成20年）の11月 **日現在**で記入する箇所と、過去1年間で記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成19年11月1日から平成20年10月31日までの1年間について**記入してください。

【統計調査員】	月 日 ()
氏 名:	午前・午後 時ごろに
電話番号:	調査票の回収に伺いますので、 それまでに該当する箇所の記入 をお願いします。

〔事務処理欄〕

区分コード

大海区 都府県 (支庁) 市区町村 漁業地区 客体番号

□□□ - □□□ - □□□□□ - □□□□□ - □□□□□

市区町村名

漁業地区名

事業所の形態コード

- 1:個人
- 2:会社
- 3:漁協、漁連、生産組合
- 4:水産加工組合、加工連
- 5:その他の組合
- 6:その他

事業所の区分コード

- 1:冷凍・冷蔵工場のみ
- 2:水産加工場のみ
- 3:両方

事業所名

I 事業所の概要

- 1 過去1年間（平成19年11月1日～平成20年10月31日）に事業所で営んだ事業について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。
 また、そのうち事業の収入が一番多かったものについて、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

冷蔵倉庫業とは、冷凍・冷蔵施設で**寄託品の保管を行う**事業です。

冷蔵倉庫業	水産加工業	漁業・養殖業	水産物卸売業	水産物仲卸（買）業	水産物小売業	その他		
営んだ事業	101	1	2	3	4	5	6	7
主とする事業	102	1	2	3	4	5	6	7

当てはまる番号をすべて○で囲みます。

当てはまる番号を一つ○で囲みます。

- 2 11月1日現在の事業所における従業者数を記入してください。

		千 百 十 (人)	
常時従業者	男	111	
	女	112	
	うち、外国人	113	
その他	男	114	
	女	115	
	うち、外国人	116	

従業者とは、以下の①～④のいずれかに該当する人をいいます。

- ① 個人事業主及び無給の家族従事者
- ② 常勤の役員
- ③ 雇用者（賃金・給与（現物給与を含む）を支給されている人）
- ④ 出向・派遣受入者

なお、実務にたずさわらない事業主、他の会社等へ出向・派遣している者及び研修生は含めません。

常時従業者とは、上記の①及び②に加え、③又は④のうち、以下の⑤～⑦のいずれかに該当する人をいいます。

- ⑤ 期間を定めずに従事している人
- ⑥ 1か月を超える期間を定めて従事している人
- ⑦ 平成20年9月と10月にそれぞれ18日以上従事した人

その他とは、常時従業者以外の従業者をいいます。

例：1か月以内の期間を定めて雇用されている人、日々雇用されている人、等

なお、臨時雇用、日々雇用の場合でも、常時従業者の⑦に該当する場合は、常時従業者に含めます。

うち、外国人には、常時従業者及びその他のそれぞれに含まれている外国人の人数を記入してください。

なお、技能実習制度（2年間）による場合は従業者に含めますが、外国人研修制度（1年間）による場合は従業者に含めません。

以下に該当する場合は、このページを記入してください。
 該当しない場合は次のページへ進んでください。

II 冷凍・冷蔵工場

主機10馬力（7.5kW）以上の冷凍・冷蔵施設を所有し、調査日前1年間（平成19年11月1日～平成20年10月31日）に水産物を低温保管した事業所、又は水産物の凍結作業を行った事業所が対象です。

なお、冷蔵倉庫業の他、水産加工場で所有する自家用冷凍・冷蔵庫で加工原料や製品を保管した場合も含めます。

1 事業所の冷凍・冷蔵庫の用途について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

201	営業用	自家用
	1	2

営業用とは、倉庫業法に基づき営業許可を受けた冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、自営品のみを扱った工場であっても、倉庫業法に基づくものは含めます。

自家用とは、倉庫業法に基づかない冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、寄託品を扱っている工場であっても、倉庫業法に基づかないものは含めます。

2 過去1年間に事業所の冷凍・冷蔵庫を利用した利用者について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

また、そのうち入庫量が一番多かった利用者について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

利用者	寄託品							自営品	
	漁業協同組合等	漁業者	水産加工業協同組合等	加工業者	卸売業者	買受人	その他		
利用者	211	1	2	3	4	5	6	7	8
主な利用者	212	1	2	3	4	5	6	7	8

当てはまる番号をすべて○で囲みます。

当てはまる番号を一つ○で囲みます。

漁業協同組合等には、漁業協同組合の他、漁業生産組合、漁業協同組合連合会を含めます。
漁業者には、個人その他、会社等の法人を含めます。
水産加工業協同組合等には、水産加工業協同組合の他、水産加工業協同組合連合会、その他の加工組合（事業協同組合、企業組合等）を含めます。
加工業者には、個人その他、会社等の法人を含めます。

3 事業所の冷凍・冷蔵庫の冷蔵能力（収容トン数）及び1日当たりの凍結能力をトン単位で記入してください。

冷蔵能力	221										
凍結能力	222										

（冷蔵能力の換算率） 1m³ = 0.4トン

以下に該当する場合は、このページ以降を記入してください。
該当しない場合はここで終わります。

Ⅲ 水産加工場

調査日前1年間（平成19年11月1日～平成20年10月31日）に、販売を目的として、水産物を原料として加工製造を行った事業所の方が対象です。

なお、漁業を営む事業所・世帯であっても、加工製造のための作業場等を有し、かつ専従の従事者を雇って加工製造を行っている場合も対象となります。

※ 水産加工品とは、水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品、飼肥料をはじめ、生鮮水産物を凍結した冷凍水産物のことです。

1 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、その種類ごとに生産量をkg単位で記入してください。

		生産量						生産量				
		301						301				
		万千百十(kg)						万千百十(kg)				
冷凍水産物	①					くん製品	⑫					
缶・びん詰	②					節製品	⑬					
寒天	③					てんぷら類	⑭					
油脂	④					水産物漬物	⑮					
ねり製品	かまぼこ類	⑤				調味加工品	水産物つくだ煮類	⑯				
	魚肉ハム・ソーセージ類	⑥					乾燥・焙焼・揚げ加工品	⑰				
冷凍食品	⑦						その他	⑱				
素干し品	⑧					その他	⑲					
塩干品	⑨					飼肥料	⑳					
煮干し品	⑩											
塩蔵品	⑪					焼・味付のり	㉑					

億 万千(百枚)

原料の板のりに換算した枚数を百枚単位で記入してください。

2 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、年間の販売金額が最も多かった種類を、上記1の番号①～⑳から一つ選んで記入してください。

年間販売金額第1位の水産加工品の種類	311	
--------------------	-----	--

3 過去1年間の事業所における水産加工品の販売金額について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

	100 万円 未満	100 万 }	500 万 }	1,000 万 }	5,000 万 }	1 億 }	5 億 }	10 億 円 以上
321	1	2	3	4	5	6	7	8

水産加工品以外の製品を販売している場合は、事業所の総販売金額のうち、**水産加工品のみの販売金額**に該当する区分を○で囲んでください。

製造した水産加工品を**自社の他事業所へ加工原料として提供した場合**には、その分の金額は販売したものとして見積もってください。

4 過去1年間の事業所における原材料（水産動植物）の仕入れ状況について

(1) 原材料に占める国産品の割合（重量ベース）について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

	すべて 輸入品	30 % 未満	30 % }	50 % {	70 % 以上	すべて 国産品
331	1	2	3	4	5	6

2～6を選んだ方は(2)もお答えください。

(2) 事業所における国産原材料の仕入先について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

	漁 業 者	漁 業 協 同 組 合	そ の 他
332	1	2	3

漁業協同組合には、漁業協同組合が開設する魚市場から仕入れた場合を含めてください。
漁業を営む事業所・世帯において、加工原料を自ら漁獲・収獲している場合は**その他**に含めてください。

5 製品製造の工程管理内容について

(1) 11月1日現在で、事業所におけるHACCP手法の採用状況について当てはまる番号を一つ〇で囲んでください。

	採用している	採用していない
341	1	2

HACCP (ハシップ) 手法
 とは、食品製造における原材料から加工、出荷に至るまでの各段階で「安全性に害を与える要因を分析」し「危害発生防止の上で重要な管理を行うべきポイント」を監視・記録することで、食品の安全性を確保する衛生管理手法のことをいいます。

1を選んだ方は(2)もお答えください。

(2) HACCP手法を採用している理由について、当てはまる番号をすべて〇で囲んでください。

	製品の 高付加 価値化	事故等の リスク削 減のため	輸出先の 基準を満 たすため	その他
342	1	2	3	4

調査はここで終わりです。
 ご協力ありがとうございました。

内容の問い合わせのみに使用させていただきますので、ご担当者名と電話番号の記入をお願いします。

担当者： **電話番号：**