

令和 年度

食品製造業におけるH A C C Pに沿った衛生管理の
導入状況実態調査票

この調査は、農林水産省が統計法第19条第1項の規定に基づき総務大臣の承認を受けて実施するものです。
また、この調査票は秘密扱いとし、統計以外の目的に使うことはありませんので、ありのままを記入してください。

- ☆ 調査票の記入に当たっては、別冊の「調査票の記入の仕方」に従って、黒色の鉛筆又はシャープペンではっきりと記入してください。
- ☆ 御記入いただいた内容について、照会が必要な場合がありますので、連絡先の御記入をお願いします。

所属部署又は担当者名

電話番号

法人格を有する事業所の方は法人番号の御記入をお願いします。

法人番号(13桁)

- ☆ 調査票の御記入、御提出は、オンラインでも可能です。詳しくは、同封の「オンライン調査システム操作ガイド」を御覧ください。

- ☆ 調査及び調査票の記入に当たって、御不明な点などがありましたら、次の「問い合わせ先」にお問い合わせください。

問い合わせ先

名 称 : 株式会社〇〇

住 所 : 〇〇〇〇

担当者名 : 〇〇/〇〇

電話番号 : 〇〇〇〇-〇〇〇-〇〇〇 / F A X 番号 : 〇〇-〇〇〇〇-〇〇〇〇

貴社において複数の工場がある場合は、それらの工場を含めた事業所全体の令和 年 月 日現在の状況や意向などについてお尋ねします。

問1 令和 年度中（令和 年 月 日～令和 年 月 日）に到来した直近の決算日前1年間の食品の販売総額（税込み）について該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1 5,000万円未満 | 5 10億円～50億円未満 |
| 2 5,000万円～1億円未満 | 6 50億円～100億円未満 |
| 3 1億円～3億円未満 | 7 100億円以上 |
| 4 3億円～10億円未満 | |

注：令和 年度中（令和 年 月 日～令和 年 月 日）に到来した直近の決算日前1年間での記入が困難な場合は、直近の決算期間（1年間）で記入してください。

問2 令和 年 月 日現在の従業者数のうち常用雇用者（注）について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- | | |
|----------|----------|
| 1 0～4人 | 5 30～39人 |
| 2 5～9人 | 6 40～49人 |
| 3 10～19人 | 7 50～99人 |
| 4 20～29人 | 8 100人以上 |

注：常用雇用者とは、「雇用契約期間の定めのない労働者」及び「雇用契約期間が1ヶ月以上の労働者」をいいます。

問3 製造している食品のうち、販売金額の合計が最も多い品目について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

品目等		番号	品目等		番号
畜産食料品	肉製品	1	調味料	ソース	18
	牛乳・乳製品	2	調味料	食酢	19
	と畜	3	調味料	その他	20
	その他	4	糖類		21
水産食料品	ねり製品	5	精穀・製粉		22
	缶・瓶詰	6	パン類		23
	冷凍食品	7	菓子類		24
	乾製品	8	動植物油脂		25
	塩蔵品	9	めん類		26
	くん製品	10	豆腐・油揚げ		27
	節製品	11	冷凍調理食品		28
	その他	12	そう菜		29
農産保存食料品	野菜・果実缶詰	13	弁当		30
	野菜漬物	14	その他の食料品		31
	その他	15	清涼飲料		32
調味料	みそ	16	酒類		33
	しょう油	17	茶・コーヒー		34

問4 問3で回答いただいた品目の輸出の状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

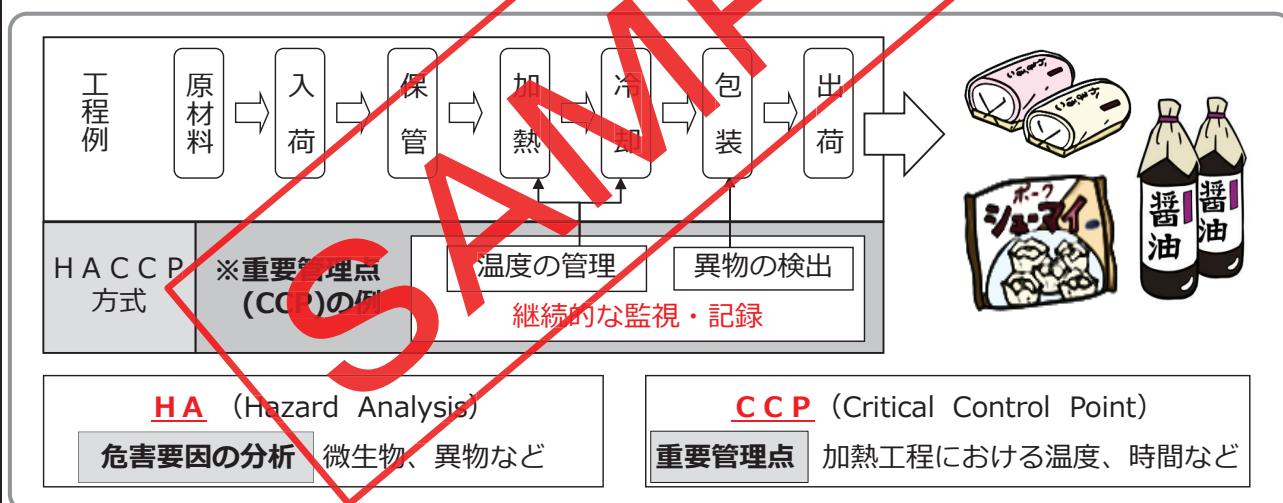
- 1 既に輸出をしている
- 2 輸出を検討している
- 3 輸出は検討していない

次に、HACCPに沿った衛生管理の導入状況についてお尋ねします。

OHACCP（ハサップ）とは

HACCP（ハサップ）とは、原材料の受入から最終製品までの工程ごとに、微生物による汚染、金属の混入などの潜在的な危害を予測（HA）した上で、危害の発生防止につながる特に重要な工程（CCP）を継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保するシステム（工程管理システム）をいいます。

問題のある製品の出荷を未然に防止し、最終製品の安全性の向上を図ることが可能となります。海外では先進国を中心に、HACCPに沿った衛生管理が義務化されています。



OHACCPに沿った衛生管理とは

・食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則としてすべての食品等事業者を対象に、「HACCPに沿った衛生管理」が義務化されました。

・「HACCPに沿った衛生管理」には、「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」が含まれます。

①HACCPに基づく衛生管理

国際機関であるコーデックス委員会のHACCP 7原則（※1）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。

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書（※2）を参考に、国際機関であるコーデックス委員会のHACCP 7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る衛生管理を行う。

※1 国際機関であるコーデックス委員会のHACCP 7原則

- （原則1）危害要因の分析
- （原則2）重要管理点の決定
- （原則3）管理基準の設定
- （原則4）モニタリング方法の設定
- （原則5）改善措置の設定
- （原則6）検証方法の設定
- （原則7）記録と保存方法の設定

※2 手引書は、製麺、乾麺、納豆、漬物、豆腐、米粉、魚肉練り製品、小規模な一般飲食店、食品添加物等の業種について作成され（令和 年 月 日現在）、厚生労働省のホームページで公表されています。

（厚生労働省のホームページ：<https://www.mhlw.go.jp/>）

問5 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

- 1 すべて又は一部の工場・工程（ライン）で導入している
- 2 導入途中の工場がある
- 3 今後導入予定

} 問6へ（5ページ）

⇒ 問9へ（7ページ）

問6 問5で1又は2と回答した方にお伺いします。

導入しているHACCPに沿った衛生管理は、どのようなものですか。問3で回答いただいた品目について、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

導入しているHACCPに沿った衛生管理	番号
【HACCPに基づく衛生管理】 国際機関であるコーデックス委員会のHACCP 7原則（問5の前の説明を参考）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 （HACCPに関する第三者認証(注)を取得して実施するものを含む。ただし、JFS-Aは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に含まれる。）	1
【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】 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HACCP 7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る衛生管理を行う（上記1のHACCPに基づく衛生管理を行う場合を除く。）	2

注： HACCPに関する第三者認証は、JFS、FSSC 22000、ISO 22000、対米国輸出水産食品の認定施設、対米国輸出食肉の認定施設、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）、地方公共団体や業界団体による認証等を含みます。

問7 問5で1又は2と回答した方にお伺いします。

H A C C Pに関する第三者認証等を取得していますか。取得している場合は、どのような方式によるものですか。問3で回答いただいた品目について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

第三者認証等の取得状況			番号
第三者認証は取得していない			1
第三者による認証	J F S の認証（注1） （日本発食品安全管理規格）	J F S - A	2
		J F S - B	3
		J F S - C	4
	F S S C 2 2 0 0 0 の認証（注1）		5
	I S O 2 2 0 0 0 の認証（注1）		6
	対米国、対E U輸出水産食品の認定施設（注2）		7
	対米国、対E U輸出食肉の認定施設（注2）		8
	地方公共団体によるH A C C P 認証 （いわゆる地域H A C C P）		9
	業界団体によるH A C C P 認証		10
	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）		11
	その他（具体的に：		

⇒ 問8へ（7ページ）

問9へ（7ページ）

問8へ（7ページ）

※第三者認証（2～12）に加え、13又は14が該当する場合は、問9へ（7ページ）

注：1 J F S、F S S C 2 2 0 0 0、I S O 2 2 0 0 0とは、H A C C Pを含む食品安全管理システムを認証するものです。

2 対米国輸出水産食品の認定施設、対米国輸出食肉の認定施設、対E U輸出水産食品の認定施設、対E U輸出食肉の認定施設とは、農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律に基づき、H A C C Pによる衛生管理など輸出先国が定める要件に適合した施設として認定された施設を指します。

3 H A C C P支援法の正式名称は、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」です。

4 取引先（小売等）によるH A C C P認証とは、取引に必要な条件として、取引先の認証を受けているものです。

問 8 問 7 で 1、13 又は 14 のいずれかと回答された方にお伺いします。
今後、認証を取得しようと考えている場合、どのような認証を取得する予定ですか。
該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

第三者認証の取得予定			番号
第 三 者 に よ る 認 証	J F S の認証 (日本発食品安全管理規格)	J F S - A	1
		J F S - B	2
		J F S - C	3
	F S S C 2 2 0 0 0 の認証		4
	I S O 2 2 0 0 0 の認証		5
	対米国、対E U 輸出水産食品の認定施設		6
	対米国、対E U 輸出食肉の認定施設		7
	地方公共団体によるH A C C P 認証 (いわゆる地域H A C C P)		8
	業界団体によるH A C C P 認証		9
	その他 (具体的に :)		10
未定・取得を考えていない			11

問9 HACCPに沿った衛生管理の導入に当たっての問題点について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|--|--|
| <p>1 従業員に研修・指導を受けさせたいが適切な機会がない</p> <p>2 従業員に研修を受けさせる時間的余裕がない</p> <p>3 従業員に研修を受けさせる金銭的余裕がない</p> <p>4 HACCP導入手続きの手間（金銭以外の手間）</p> <p>5 HACCPの管理手順が複雑（金銭以外の手間）</p> <p>6 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）</p> | <p>7 HACCP導入の効果（取引先の信頼獲得など）が得られるか不透明</p> <p>8 HACCPを指導出来る人材がいらない</p> <p>9 HACCP導入までに係る費用（コンサル料や認証手数料など金銭的問題）</p> <p>10 施設・設備の整備（初期投資）に係る資金</p> <p>11 その他
（具体的に： ）</p> <p>12 特に問題点はない</p> |
|--|--|

1	品質・安全性の向上	9	従業員の意識の向上
2	事故対策コストの削減	10	監査や査察の負担軽減
3	製品ロスの削減	11	クレームの減少
4	取引の増加	12	他社との差別化
5	製品の輸出が可能（有利）	13	その他
6	製品価格の上昇		（具体的に：)
7	製品イメージの向上	14	特に効果はない
8	企業の信用度やイメージの向上		

1	低利の融資制度	6	手引書（導入マニュアル）の整備・活用
2	税の軽減措置	7	技術情報データベースの整備
3	H A C C P 責任者・指導者の養成研修 の開催	8	公的機関（保健所等）による指導
4	普及・啓発セミナーの開催	9	その他 (具体的に：)
5	H A C C P の認証制度説明会の開催	10	特に支援を受けていない（特に支援 策は必要ない）

– 8 –