

# 平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査報告書

## —中小事業者への HACCP 導入促進要因の分析—

平成 21 年 3 月

財団法人 食品産業センター

# 平成 20 年度 HACCP 導入状況全国調査報告書

## 目 次

要 旨 .....	1
第 1 章 調査の目的と方法 .....	2
1.1 調査の背景 .....	2
1.2 調査の目的 .....	3
1.3 調査方法と対象の選定 .....	4
第 2 章 地域および業界の HACCP 認証制度 .....	6
2.1 HACCP 認証制度をもつ自治体と業界団体 .....	6
2.2 認証制度の対象 .....	7
2.3 認証の基準 .....	10
2.4 HACCP の基準の類型 .....	12
2.5 制度の体制と審査方法 .....	16
2.6 認証マークの表示 .....	19
2.7 制度の目的や目標 .....	20
2.8 事業者にとっての認証取得の費用 .....	22
2.9 中小事業者の HACCP 導入への寄与 .....	23
2.10 認証制度以外の都道府県の施策 .....	24
2.11 認証制度の今後の課題 .....	26
第 3 章 食品事業者の HACCP 導入事例 .....	29
3.1 (株)柳月 (北海道 HACCP 自主衛生管理認証制度) .....	29
3.2 A 社 (岩手版 HACCP) .....	36
3.3 (株)いちまる (静岡県ミニ HACCP) .....	42
3.4 (株)山神 ((社)大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」) .....	48
3.5 (協)町田給食センター ((社)日本弁当サービス協会「優良弁当サービス事業所認定」) .....	54
3.6 (株)蒲一 (ISO22000) .....	59
第 4 章 考察 .....	66
4.1 中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言 .....	66
参考：アンケート調査票 .....	70

---

## 要 旨

---

中小事業者に HACCP 導入を促す要因を探るために、すでに HACCP に取り組んでいる中小事業者と、自治体や業界団体による認証制度について調査を行い、以下の結論を得た。

### 【HACCP 認証制度について】

- 1 地域 HACCP・業界 HACCP は、普及の戦略によって、やり方がさまざまである。
  - 1.1 優良モデル構築型  
特徴：国際的な規格に準じた基準、専門家の派遣、品目ごとに仕組みを構築  
事例：静岡県、(社)大日本水産会
  - 1.2 ボトムアップ型  
特徴：ジェネリックモデルの基準、事業者どうしの勧誘・支援、小売店・弁当サービスへの対象拡大  
事例：岩手県、(社)日本弁当サービス協会
  - 1.3 ステップアップ型  
特徴：段階的な基準、具体的なチェックリスト、保健所の監視活動の組み入れ  
事例：北海道

### 【中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言】

- 2 中小事業者には、HACCP 導入の指導をする人材が内部にいない。  
自治体や業界団体が、人材育成の仕組み（講習会、資格制度など）や、専門家を派遣する仕組みを持っている場合があり、有効。
- 3 中小事業者は、危害や対応策についての知識・経験の量が少ない。  
品目別・業種別に、代表的な危害要因、対応策等について、情報共有する仕組みがあると有効。
- 4 中小事業者は、「HACCP には施設整備が必要」と思いこみがち。  
実際には、地域 HACCP や業界 HACCP は、施設の基準をあまり持っていない。HACCP はビジネスになっているが、誰の助言を仰ぐかが重要。
- 5 まだ導入していない中小事業者は、HACCP の効果を認識しにくい。  
導入事例の紹介や、すでに導入した中小事業者による勧誘が効果的。
- 6 中小事業者は「文書化」が苦手。  
文書化を積極的に担う人材がいると導入が進む。文書化のためのひな形、ファイル、ソフト等の提供。パソコンが使える人材の登用。
- 7 フードチェーンの川下に HACCP(地域、業界等を含む)が知られていない。  
川下の事業者（小売業者など）や消費者に広く HACCP 制度を知らしめることで、事業者の HACCP 導入のモチベーションの向上が期待できる。

ヒアリング結果のまとめ② HACCP 実施事業者

事業者とその業種・規模	認証を受けた制度、時期、対象	導入の経緯(人材・ノウハウ等の問題を克服か)	HACCP や工程等の改善の特徴	HACCP 導入・実施の費用(認証料金除く)	HACCP 導入による効果	その他の特徴・今後の課題
(株) 柳月 ・洋菓子など製造・販売。約 400 品目を製造 ・従業員は約 660 名、工場の製造部門は約 188 名	北海道「北海道 HACCP」 ・平成 20 年 4 月 ・認証対象＝三方六(パーク・ヘン)の製造ライン	・平成 13 年 6 月に老朽化していた工場を移転・新築。社長の意向で、HACCP に対応できるよう設計した ・大手乳業メーカーで品質管理をしていた人物を、定年退職後に採用。HACCP 導入、とくに社員教育や資料(文書)の作成、記録方法について指導を受ける	・HACCP 導入にともなって、生地のバット洗浄を、1 日 1 回から 4 時間おきに変更した ・重要管理点は、異物混入のリスクを減らすために、包装ラインで金属探知機を通すこと	・左記の担当者を雇う費用 ・HACCP のコンサルティング(管理基準設定など)、社内教育、細菌検査等の委託費 ・文書や記録を作成する人件費	・根拠にもとづいたクレーム対応ができる ・経験と勤に頼っていた部分があったが、管理基準設定のための実験により、温度管理の大切さが分かった ・衛生管理のレベルが上がってきている	・認証マークを貼っていない ・多品種を生産しており、HACCP の認証の対象を拡大するのが困難
A 社 ・和菓子を中心に、36～38 品目。日替りで毎日 12～13 品目を製造 ・製造は 1 名	岩手県「岩手版 HACCP」 ・平成 16 年末から取組み開始。平成 18 年にマークを受ける ・認証対象＝A 社(食品製造施設、販売店として)	・食品安全サポーターの誘いがきっかけ。情報交換しながら取組み ・整理整頓、温度手エックなど、できるところから取り組み始めた ・頭に入っている手順や基準を文書化するのが面倒だった	・1 日に製造する品目を絞り込んだ ・売り場への先入れ、先出しの管理 ・冷蔵庫への温度計の設置	・日々の確認や記録の手間。ただし習慣づければ、負担感が減る	・品目の絞り込みにもなう、売れ残りロスの減少(売り上げは減少した) ・クレームの減少	・マークを店に掲示しているが、消費者の反応はない ・食品安全サポーターとして活動
(株) いちまる ・業務用冷凍食品とパスタ ・ス缶詰を製造 ・食品製造部門には約 70 名が勤務	静岡県「ミニ HACCP」 ・平成 16 年から ・現在の認証対象＝「チキンの煮込み(冷凍食品)」「ミートソース(缶詰食品)」	・検討を始めたとき「マル総を取得するなら大掛かりな改修が必要」と保健所に言われた ・平成 11 年に、保健所 OB で大手食肉製品メーカーの顧問をした経験のある専門家を HACCP アドバイザーとして招き契約。従業員教育も依頼 ・平成 15 年に、トップが会社として HACCP に取り組むことを宣言 ・文書管理が得意な人材を品質管理部長に	・記録をつけられた時に、異常があればすぐに気づく書式づくり ・検査重視ではなく、工程管理を重視 ・細かなゾーニングは生産効率を下げるため、手袋を変えるなどオペレーションを工夫	・(社)日本食品衛生協会が主催の講習会の参加費 ・HACCP アドバイザーの契約料	・製品検査のコスト削減 ・取引先との信頼関係の向上 ・安全に関わるクレームの減少(自社に責任がないと思われるクレームは増えている) ・従業員の意識向上	・現場の各チームに、HACCP プランを作成できる人材を育成中。フロー図などを PC で描くための社内講習もする
(株) 山神 ・ホタテ加工品の製造 ・生産部門と加工部門があり ・従業員数は約 100 名	(社) 大日本水産会「水産食品加工施設 HACCP 認定制度」 ・平成 20 年 4 月 ・認定対象：ベビーホタテ(ポイル)、ホタテ(生食用)、ポイルホタテ味付け加工品	平成 19 年 5 月に工場を新築。新築を機会に、また取引先からの HACCP 導入への要望や輸出も視野にいれており HACCP に対応できるよう設計した ・もともと HACCP に近い取組みを行っており、手順書や記録の作成など基盤があった ・資材の調達先とその紹介によるコンサルティングから、HACCP 導入や文書の整備などの指導を受けた	・生鮮品は「貝毒」「品温」「金属探知機を通す」、ポイル品は「貝毒」「加熱条件」「金属探知機を通す」の 3 点で管理	・HACCP 導入のためのコンサルティング費用 ・従業員の衛生教育委託 ・6 ヶ月ごとの継続コンサルティングの費用 ・衛生管理向上のための消耗品費	・衛生管理について実験データを元に見直し効率的に行えるようになった ・衛生管理や品質に対する従業員の意識向上 ・クレーム件数の減少 ・根拠に基づいたクレーム対応ができる ・取引先にアピールできる	・周りの加工業者が刺激を受けて HACCP を導入 ・従業員の意識を一定レベルに維持することが難しい。継続的に教育を実施 ・HACCP の考え方を教え、従業員レベルを底上げ ・加工品を利用しており、その加工品への異物混入が多い
(協) 町田給食センター ・中小事業所や学校に弁当を製造し提供 ・従業員 91 名	「優良弁当サービス事業所」平成 13 年 「弁当製造の高度化基準」平成 18 年 ・認定対象＝町田給食センター	・学校給食の受託を目指し、3 年前に施設を移転・新築。HACCP 支援法を利用。高度化計画の認定を受ける ・専務自身が指揮し、文書作成もメインで担当	・(社)日本弁当サービス協会が示す高度化計画認定基準のなかに、米飯と副食を 4 分けて適用できる CCP が示されており、それに従っている(例：加熱調理する副食は、中心温度を測定)	・新築とともに、ゾーニングなどの整備(ただし新築費用に込み) ・従業員向けのセミナー開催	・学校給食の受託による売り上げ向上 ・異物混入の減少(ただし工場新築も影響) ・従業員の意識、観察力の向上	・食品安全会議を定期的に開催。議事録をもとにマネジメントレビューのインプットに活用 ・製造現場や食品安全に関する知識に応じた評価と運用体制への登用
(株) 蒲一 ・魚肉練製品、惣菜製品の製造・卸売・販売 ・従業員約 50 名	ISO 22000 ・平成 18 年 9 月 ・認証対象＝本社工場	平成 8 年ごろから、取引先量販店の指導・問い合わせ、消費者クレームが増加。マル総導入を検討したが、多品種生産に不向き、施設基準が高く費用がかかること判断し、断念 ・平成 14 年、工場を新築・移転 ・専務のリーダーシップで、ISO 9001 や HACCP9000 などを検討。ISO/DIS 22000 を見て独自に導入を開始	・インターネットによる HACCP グランなどの文書の共有と更新管理	・従業員の教育 ・コンサルティングの利用 ・講習会への参加。 ・ISO22000 の仕組みづくりや、従業員に教えるのに苦労 ・運用費用はあまりかからない	(以下 ISO 22000 導入による効果) ・PDCA による工程の簡素化・合理化。例えば、製品検査頻度を削減 ・取引先による品質管理部門によるチェックが減った ・仕入先から原料情報を得やすくなった ・消費者からのクレーム減少	

---

## 第4章 考察

---

### 4.1 中小事業者にとっての HACCP 導入への障害と導入を促進するための提言

#### 4.1.1 人材の不足

はじめて HACCP を導入する事業者には、HACCP の導入を指導できるような人材が内部にはいない。危害要因分析や社内教育から仕組みの構築すべてを外部のコンサルタントに依存しては、大きなコスト負担になってしまう。

そのため、食品衛生監視員や食品衛生指導員などの活用、信頼できるコンサルタントの派遣やコンサルティング料金の補助など、人材に対する支援が有効である。静岡県のように、専門家を紹介・派遣する仕組みがあると、リーズナブルで信頼のおけるコンサルタントと出会いやすくなると考えられる。

#### 4.1.2 ノウハウの不足

ヒアリングによれば、HACCP 導入においては、とくに危害要因分析や、重要管理点の設定を難しく感じるようである。技術的に難しくて手を付けられないというよりも、知識や経験がないために、それで妥当なのか、という判断が難しいのではないかとと思われる。

その対策として、多くの事業者は、知識や経験豊富なコンサルタントを活用することになる。上述のように、専門家を紹介する仕組みが有効である。

また北海道のように、保健所が HACCP に関する講習会を開催し、講義だけではなく実際に製造現場へ入り、HACCP プランの作成や危害分析の現地研修を行うことも考えられる。

危害要因分析や重要管理点の設定については、岩手県や(社)日本弁当サービス協会が実施しているように、業種ごとに、危害要因や設定すべき重要管理点を示す方法もある。また、文書の書式やマニュアルのモデルを提供することも考えられる。このようにモデルを示すことには、事業者自らが危害を防止するような工程を考える力が育たないのではないかと懸念する声もあるが、HACCP 導入の最初の一步としては有効と考えられる。

#### 4.1.3 導入の費用

審査・認証の手続きに伴う費用は、地域及び業界団体の認証制度の場合、ISO などの民間の認証に比べれば少なく済み、有利である。地域 HACCP の場合、セミナー参加、専門家招聘、現地監査などに伴う交通費負担が軽減できるメリットもある。

ヒアリングでも、審査・認証の費用はあまり問題にされていない。むしろ、コンサルタントの活用や、従業員への教育の費用のような、上述のノウハウに関わる費用が大きいようである。

ヒアリングで出会ったいくつかの事業者も最初そうだったように、HACCP を導入するた

めに施設や設備への多大な投資が必要と考えがちである。地域 HACCP や業界 HACCP の基準を知ってもらうことにより、その誤解を解けると考えられる。また実際に、HACCP を導入した事業者の取組み事例を紹介することも有効だろう。例えば、既存の工場でオペレーションを工夫することにより、少ない投資で取り組むことができたような事例を伝えることが考えられる。

#### 4.1.4 HACCP 実施による事業者自身の効果の認識

HACCP をまだ導入していない事業者自身に、各認証制度がどのような基準をもちどのような支援を行っているかを知った上で、費用以上の効果が得られそうだと認識してもらう必要がある。

効果の見通しの認識を持ってもらうには、事例の紹介が有効である。岩手県は昨年度、導入事例集を作成しており、北海道では今年度作成しているところだという。宇都宮市では認証を取得した事業者のインタビュー記事をパンフレットにまとめて web 上で公開している。これらには、導入の際に難しかったこと、導入後の効果などがまとめられており、事業者が HACCP や認証制度をより身近なものとして捉えることにつながるのではないかと考えられる。

また、岩手県や(社)日本弁当サービス協会のように、HACCP を実践している中小事業者自身が、勧誘や指導をすることも有効と考えられる。

#### 4.1.5 文書化への負担感

ノウハウの不足に関連するが、ヒアリングによれば、HACCP プラン・手順書等の文書作成・管理を手間ないし苦痛に感じている場合がある。食品事業者では、もともと製造の技術や原料の目利きが重視され、社内で文書に基づいて教育しノウハウを伝える習慣がなかったからと考えられる。

ただし、これには大きな個人差がある。PC のアプリケーションソフトの活用によれた人材を 1 人採用し登用することで、文書作成・管理が進むかもしれない。

品目ごとに、文書の書式のファイルを提供することも有効だと考えられる。

#### 4.1.6 買い手側の制度への認知不足

第 2 章で示したとおり、地域 HACCP と業界 HACCP は、その制度の目的により、基準や対象がさまざまである。認証制度事務局へのアンケートの回答でも、認証付与が中小事業者に与えている効果について「中小事業者の販路拡大に役立っている」と回答した人は 44% (11 件) にすぎない。今後、買い手側事業者や消費者の認証制度に対する認知度の向上が欠かせないと思われる。

一方、ヒアリングでは買い手側事業者から特定の認証の取得を取引条件として強く求められたという例はないが、「何か認証を持っているか」と尋ねられることはあるようだ。中小事業者に対して特定の認証制度の採用を要求するというよりは、現状では、各業界・各地域の取組みを受け入れる姿勢と考えられる。ただし、その制度が多様であるほど、買い手側事業者の担当者にとって、各制度について理解するための負担は大きくなる。

買い手側事業者が各制度による認証の価値を理解しやすいように、分類基準を設けて認証を分類して紹介することが有効と考えられる。また、買い手側事業者から評価を得ることを志向する制度においては、各制度がもつ認証の基準や更新の仕組みが、一定の水準をみたすことが必要と考えられる。

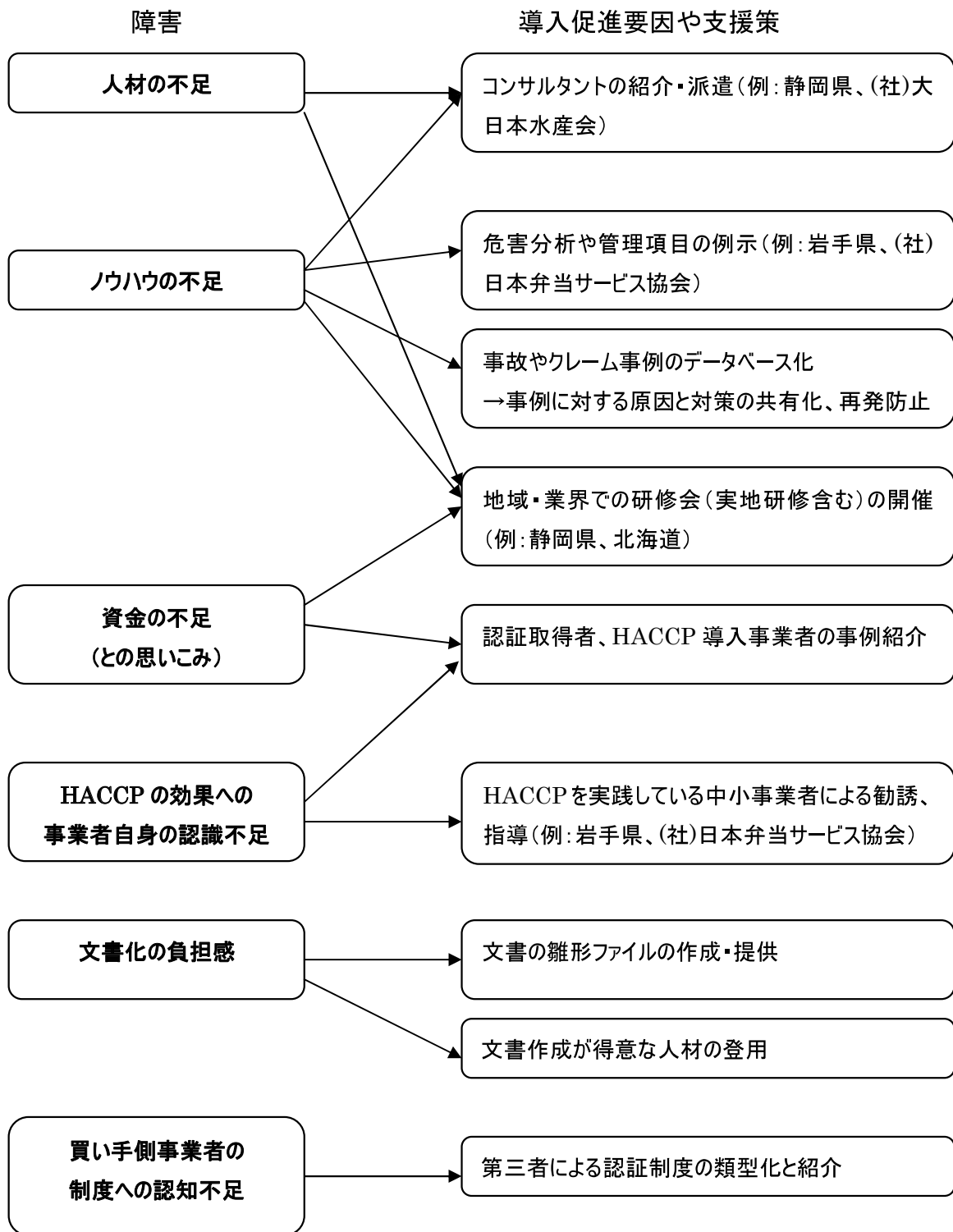


図 27 HACCP 普及への障害と解決策