

## 平成 26 年度 HACCP 導入状況調査について

### 【 目的 】

国内の食品の安全性確保をより一層進める観点から、世界的に導入が進んでいる HACCP による工程管理の普及を加速させるための施策として、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 50 条第 2 項に基づき、都道府県等が営業施設の公衆衛生管理上講ずべき措置に関する基準を条例で定める場合の技術的助言として、厚生労働省が示している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」に HACCP による衛生管理を設定したことから、今後のそれぞれの食品等事業者への導入支援のために、関係条例改正前の HACCP 導入状況を把握すること。

### 【 実施時期 】

実施期日は、平成 26 年 12 月 31 日現在とする。

### 【 実施自治体 】

76自治体

### 【 調査対象施設 】

#### (1) 必須対象施設

- ① 食品衛生法第 52 条第 1 項に基づく営業許可施設のうち、食品又は添加物の製造業の施設並びに仕出し屋、弁当屋及び給食施設。
- ② 食品衛生法第 52 条に基づく営業許可施設以外の施設であって、調査実施自治体が独自に条例で許可又は届出の対象としている食品又は添加物の製造(又は加工)業の施設。

#### (2) 任意対象施設

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく製造(加工)基準を有する食品又は衛生規範を通知で示している食品\*の製造(又は加工)業の施設のうち、自治体が把握している施設。((1)に掲げる施設を除く。)

※漬物、洋生菓子、生めん類

### 【 実施方法 】

厚生労働省が作成した調査票を調査実施自治体から所管する対象施設に配布し、対象施設より回収した回答について集計し、厚生労働省に報告する(配布方法は、郵送、ファクシミリ及び電子メール。)

また、対象施設から回収した調査票の集計については、厚生労働省が作成した集計様式(電子媒体で提供)を使用する。

### 【 結果の報告 】

結果については、平成 27 年 3 月末日までに厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課あてに電子媒体をメールで報告する。



# HACCP 導入状況調査票

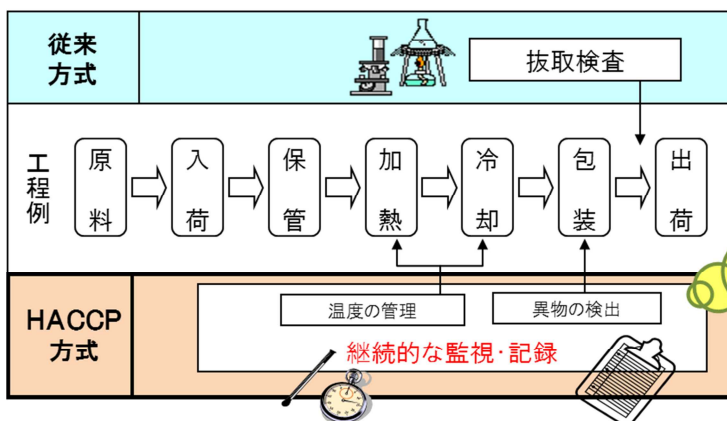
食品等事業者の皆さま

ハ サ ッ プ  
HACCP をご存じですか？

## HACCP とは…

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



HACCP方式では、食品等の種類に応じて、製造工程のうちで食品の安全性を確保するために重要な工程について、管理方法や管理基準を設定し、その管理の実施状況について継続的な管理を行います。

HACCPは、効果的・効率的な衛生管理が可能となる手法として、今や国際標準となっており、諸外国ではHACCPの義務化が進められています。

また、食品流通の広域化・複雑化が進む中で、万が一食中毒が発生した場合に、原因究明や再発防止等を迅速かつ的確に行うことにもHACCPは有効な手法です。

わが国においても、食品の衛生管理をより確実なものとするために、将来的なHACCPによる工程管理の義務化も見据え、HACCPの普及を加速させる必要があります。

皆さまにおかれましては、この調査を契機としてHACCPに関する理解を深め、積極的にHACCPに取り組むようお願いいたします。

以下の問1～問11に関して、平成26年12月31日現在の状況についてお答え下さい。回答は回答用紙に記載をお願いします（7ページの回答例をご参照ください）。所要時間約10分となっております。

なお、この調査票は各営業施設ごとにお送りしておりますので、貴社において他に複数の施設がある場合でも、この調査票が届いた施設のみの状況をお答え下さい。

**問1** 施設の御連絡先を別紙回答用紙に記載して下さい。

1. 営業施設の名称、屋号又は商号
2. 営業施設の所在地
3. 電話番号
4. FAX番号
5. メールアドレス※
6. 御担当者名（所属）

※今後、必要に応じて食品衛生に関する情報提供を行うため、メールアドレスの記載もお願いします。

**問2** 営業している業種に関して、以下から該当する番号を（全て）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。（複数回答可）

1. 飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）	17. 冰雪製造業
2. 飲食店営業（給食施設）	18. 食用油脂製造業
3. 菓子製造業（パン製造業を含む。）	19. マーガリン又はショートニング製造業
4. あん類製造業	20. みそ製造業
5. アイスクリーム類製造業	21. 醤油製造業
6. 乳処理業	22. ソース類製造業
7. 特別牛乳搾取処理業	23. 酒類製造業
8. 乳製品製造業	24. 豆腐製造業
9. 食肉処理業	25. 納豆製造業
10. 食肉製品製造業	26. めん類製造業
11. 魚肉ねり製品製造業	27. そうざい製造業
12. 魚介類加工業 （魚肉ねり製品製造業除く）	28. 缶詰又は瓶詰め食品製造業
13. 清涼飲料水製造業	29. 添加物製造業
14. 粉末清涼飲料水製造業	30. 漬物製造業
15. 乳酸菌飲料製造業	31. 液卵製造業
16. 食品の冷凍又は冷蔵業	32. その他（具体的に記載）

次ページに続く

**問 3** HACCPの導入状況に関して、問2で選択した業種ごとに、以下から該当する番号を(1つ)選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。

1. 施設全体として導入している。
2. 一部の製造ライン又は一部の種類の製品のみを導入している。
3. 導入に着手しているが、導入途中である。
4. 1年以内に導入に着手する予定である。
5. 1年を超えて3年以内に導入に着手する予定である。
6. 3年を超えて5年以内に導入に着手する予定である。
7. 5年後以降に導入に着手又は導入時期は未定であるが予定はある。
8. 具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている (導入に関する社内打合せ等を実施した等)。
9. 関心があるが、具体的には検討していない。
10. 導入する予定はない。
11. HACCPのことをよく知らない。

**問 4** 問3で1～7に○を付けた場合のみお答え下さい。

貴社が問2で選択した業種に関して(その業種ごとに)、以下で示したHACCPの7原則12手順のうち、既に貴社で対応できている手順の番号を以下から(全て)選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。(複数回答可)

1.	手順1	HACCP チームの編成	貴社内に HACCP の運用を中心となつて行う HACCP チームがありますか。
2.	手順2	製品説明書の作成	製品の名称、種類、原材料、その他必要な事項(包装形態、保存性、保存条件、流通方法等)が記載された製品説明書を作成していますか。
3.	手順3	用途や対象となる消費者の確認	誰に対して提供されるものか等、使用方法や対象者を明確にしていますか。
4.	手順4	製造工程一覧図の作成	製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成していますか。
5.	手順5	製造工程一覧図の現場確認	製造工程一覧図が実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし合わせて間違っていないかを確認し、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正をおこなっていますか。
6.	手順6 【原則1】	危害要因の分析	製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害要因のリストを作成し、それぞれの危害の発生を防止するための管理措置を検討し、リストに記載していますか。
7.	手順7 【原則2】	重要管理点の決定	製品の安全を管理するための重要な工程(重要管理点)を決定していますか。
8.	手順8 【原則3】	管理基準の設定	それぞれの重要管理点について、危害の原因となる物資を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準を設定していますか。
9.	手順9 【原則4】	モニタリング方法の設定	管理基準を連続的又は相当頻度の確認をおこなう方法を設定していますか。
10.	手順10 【原則5】	改善措置の設定	あらかじめ管理基準が守られなかった場合の製品の取扱いや機械のトラブルを元に戻す方法を設定していますか。
11.	手順11 【原則6】	検証方法の設定	食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するために、十分な頻度で検証を行っていますか。
12.	手順12 【原則7】	記録と保存方法の設定	記録を正確に残すため、記録の付け方と保存方法を決めていますか。

裏面に続く

**問 5** 問 3 で 1 または 2 に ○ を付けた場合のみお答え下さい。

貴社が問 2 で選択した業種のうち、既に H A C C P を導入済みの業種に関して、H A C C P を導入したことによるメリットについて該当する番号を（全て）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。（複数回答可）

1. 社員の衛生管理に対する意識が向上した
2. 生産効率が上がった
3. ロス率が下がった
4. クレーム、事故が減少した
5. 製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった
6. H A C C P を求める事業者（小売業者等）との取引が増えた
7. 社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった
8. 今のところ特にメリットは感じられない
9. その他（具体的に記載）

**問 6** 問 3 で 1 または 2 に ○ を付けた場合のみお答え下さい。

H A C C P に関する認証等を取得しているかどうかに関して、問 2 で選択した業種ごとに、以下から該当する番号を（全て）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。（複数回答可）

1. 認証等は取っていない
2. 取引先による H A C C P 認証
3. 業界団体による H A C C P 認証
4. 対米輸出水産食品の登録施設
5. 対米輸出食肉の認定施設
6. 対 E U 輸出水産食品の登録施設
7. 民間認証機関による認証（ISO22000）
8. 民間認証機関による認証（FSSC22000）
9. 民間認証機関による認証（ISO22000、FSSC22000 以外）
10. 都道府県等の地方公共団体による認証
11. 食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程の承認

次ページに続く

**問 7** 施設において製造している食品の海外への輸出状況に関して、問 2 で選択した業種ごとに、以下から該当する番号を（1 つ）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。

1. 輸出している。
2. 輸出していないが、今後輸出する予定がある。
3. 輸出の予定はない。

**問 8** 問 7 で 1 または 2 に○を付けた場合のみお答え下さい。

輸出（予定）相手国及び輸出（予定）食品に関して、問 2 で選択した業種ごとに、それぞれ以下から該当する番号を（全て）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。（複数回答可）

⇒ 輸出（予定）相手国はどこですか。

- |                   |        |         |          |       |
|-------------------|--------|---------|----------|-------|
| 1. EU             | 2. ロシア | 3. 米国   | 4. カナダ   | 5. 豪州 |
| 6. 中国             | 7. 香港  | 8. 台湾   | 9. 韓国    |       |
| 10. シンガポール        | 11. タイ | 12. インド | 13. ブラジル |       |
| 14. UAE（アラブ首長国連邦） |        |         |          |       |
| 15. その他の国         |        |         |          |       |

⇒ どんな食品を輸出していますか（予定ですか）。

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 21. 食肉食品類（加工品含む）  | 22. 水産食品類（加工品含む） |
| 23. 野菜・果実類（加工品含む） |                  |
| 24. その他の食品        |                  |

**問 9** 施設における平成 26 年 12 月 31 日までに到来した直近の決算日前 1 年間の販売総額（税込み）に関して、以下から該当する番号を（1 つ）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| 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    |                   |

※ 差し支えない範囲内で回答願います。

※ 営業者（会社）の販売総額ではなく調査対象施設のみの販売総額で記載願います。

裏面に続く

**問 10** 施設における平成 26 年 12 月 31 日現在の従業員数のうち常用雇用者※に関して、以下から該当する番号を（1つ）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1. 0～4人   | 4. 50～99人 |
| 2. 5～9人   | 5. 100人以上 |
| 3. 10～49人 |           |

※常用雇用者とは、雇用形態にかかわらず期間を定めずに雇用されている人若しくは1か月を超える期間を定めて雇用されている人をいいます。

※営業者(会社)全体の従業員数ではなく調査対象施設のみの従業員数で記載願います。

**問 11** 施設において製造している食品の流通状況に関して、問 2 で選択した業種ごとに、把握できる範囲で、以下から該当する番号を（1つ）選び、別紙回答用紙の番号欄に○を付けて下さい。

1. 営業施設の所在する市町村内のみで流通
2. 営業施設の所在する都道府県内のみで流通
3. 複数の都道府県において流通

質問は以上です。御協力ありがとうございました。

HACCP を導入しようとしている皆さまを支援するため、厚生労働省のホームページで HACCP 導入のための動画や食品の種類ごとの手引書を公表していますので、是非ご活用ください。

厚生労働省ホームページ

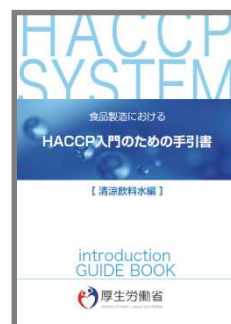
厚生労働省 HACCP

検索



【食品製造における HACCP 入門のための手引書】

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



【食品製造における HACCP 導入の手引き（動画）】

<http://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

