

HACCPの普及・導入支援 のための実態調査結果

厚生労働省食安全部監視安全課
HACCP企画推進室

HACCPの普及・導入支援のための実態調査について

調査方法

- 実施期日：平成26年12月31日現在
- 実施自治体：75自治体
- 対象施設：食品衛生法第52条第1項に基づく営業許可施設及び自治体が条例で許可又は届出の対象としている施設のうち、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
- 実施方法：厚生労働省が作成した調査票を対象施設に配布し（ファクシミリ、電子メール又は郵送）、対象施設より回収した調査票について回答を集計した

回答状況

- 調査対象施設数：**182,857施設**
- 回答施設数：**66,616施設（回答業種数：76,568業種）** ※1
- 回収率：**36.4%** ※2

※1 一つの施設が複数の業種を営む場合があるため、回答件数は業種数をベースとしている

※2 回収率は業種毎に異なる

留意事項

- この調査は、食品等事業者に対するHACCPの普及、導入を支援するため、現状を把握することを目的に実施した
- 対象施設に対して、事業規模（販売額、雇用者数及び流通状況等）に依らず調査票を送付し、得られた回答結果を単純集計した
- 製造業の他に給食施設等も調査の対象とした

調査実施自治体

中国・四国地区

岡山県、岡山市、倉敷市
広島県、広島市、呉市
福山市、山口県、下関市
徳島県、松山市、高知県
高知市

九州・沖縄地区

福岡市、北九州市
大牟田市、久留米市
佐賀県、熊本市
宮崎県、宮崎市
鹿児島市、那覇市

近畿地区

京都府、大阪府、堺市
豊中市、東大阪市
尼崎市、姫路市
奈良市、和歌山県
和歌山市

東海・北陸地区

豊田市、豊橋市、三重県

北海道・東北地区

北海道、小樽市、旭川市
青森県、青森市、岩手県
秋田県、秋田市、山形県
福島県、郡山市
いわき市

関東・甲信越地区

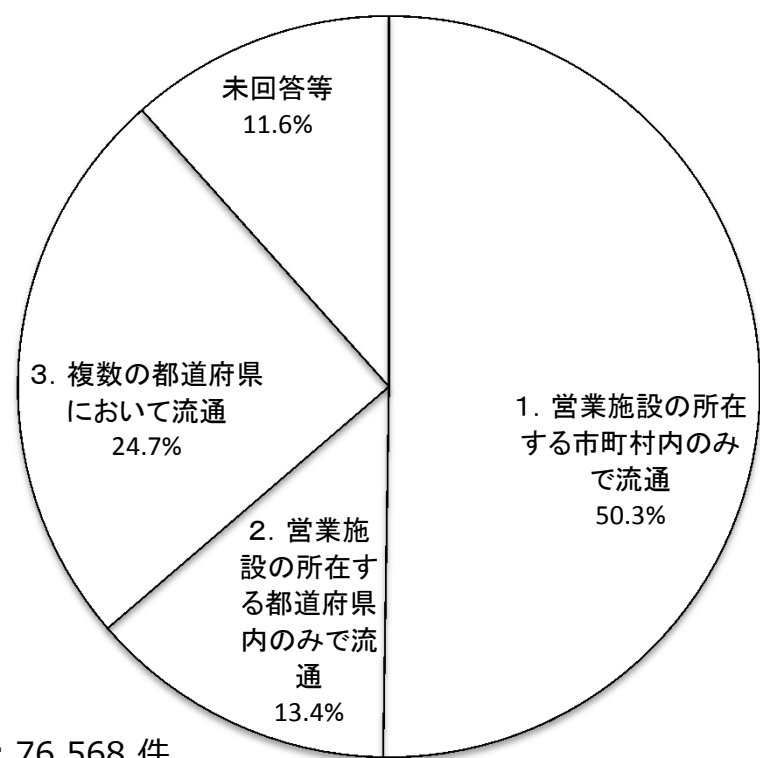
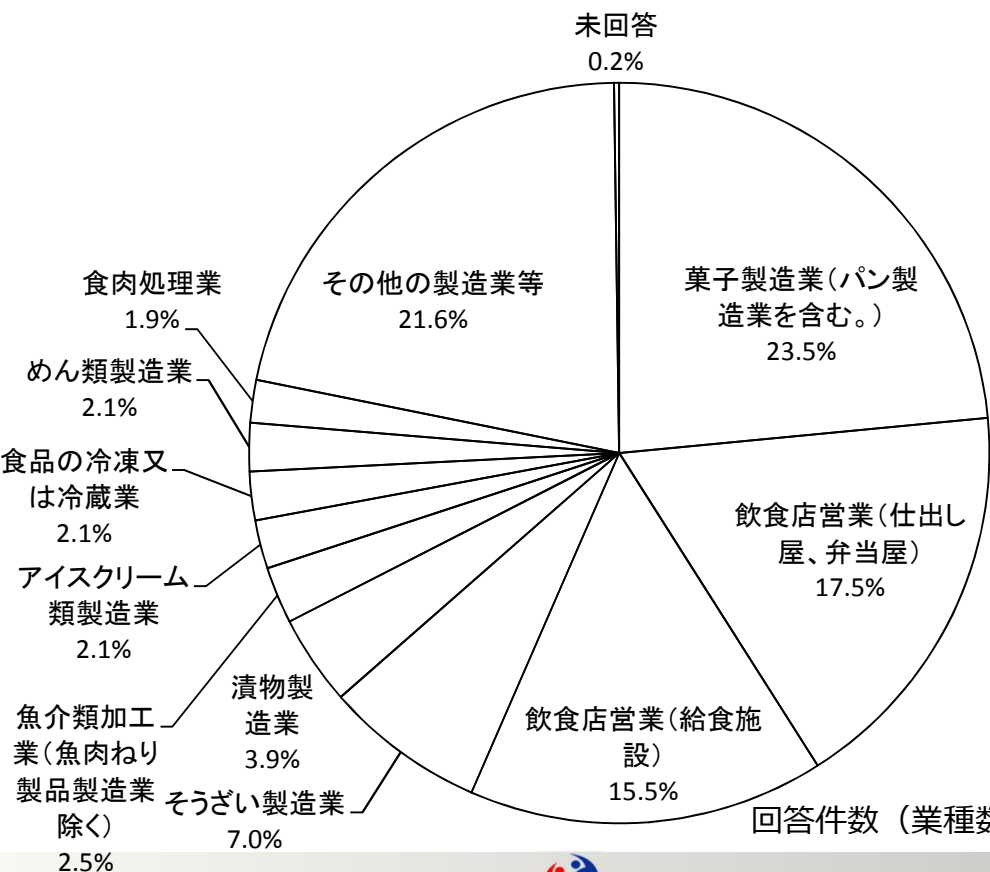
栃木県、宇都宮市、前橋市
高崎市、さいたま市
千葉県、千葉市、柏市
千代田区、中央区、港区
文京区、新宿区、江東区
品川区、中野区、墨田区
練馬区、世田谷区、葛飾区
江戸川区、八王子市
町田市、川崎市、新潟市
長野県、長野市

回答者の属性（業種別、国内流通状況別）

- 回答者の業種別の割合は、菓子製造業：23.5%、飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）：17.5%、飲食店営業（給食施設）：15.5% 等となっている。
 - 製品の日本国内流通状況は、営業施設の所在する市町村内のみでの流通が50.3%となっている。
- ※業種によってアンケートの回収率が異なるため、実際の業種別分布を反映しているものではない。
- ※菓子製造業、飲食店営業（仕出し、弁当屋）には、対面販売業種が含まれる。

業種別回答件数内訳

流通状況別回答件数内訳

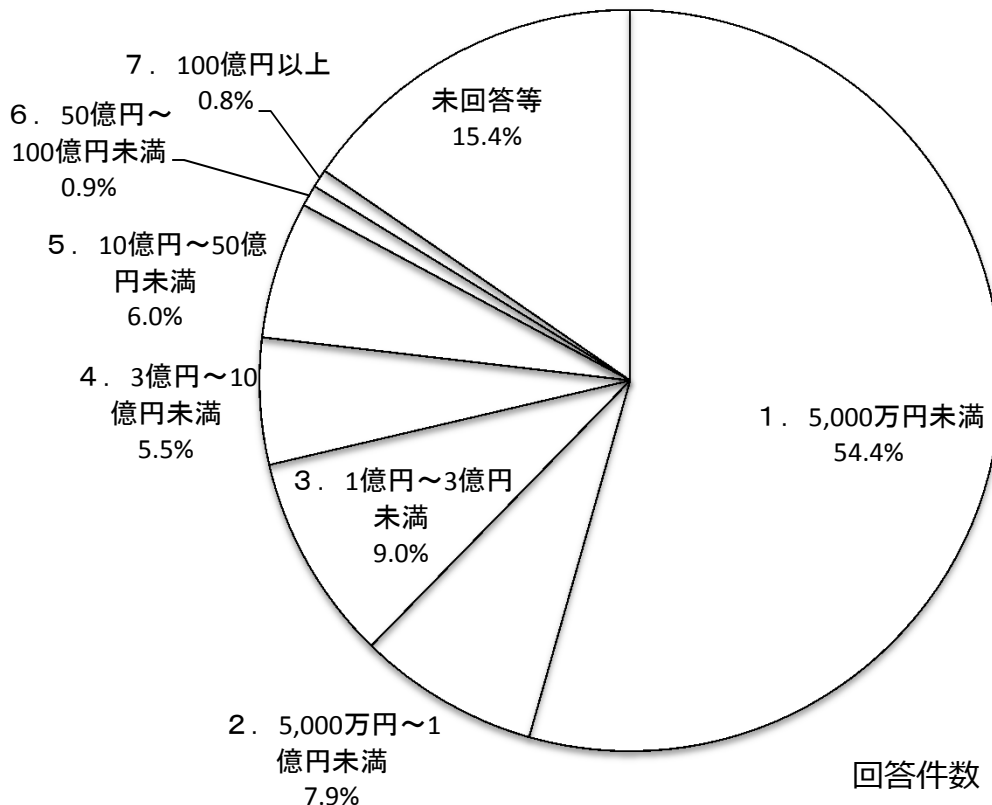


回答件数（業種数）：76,568 件

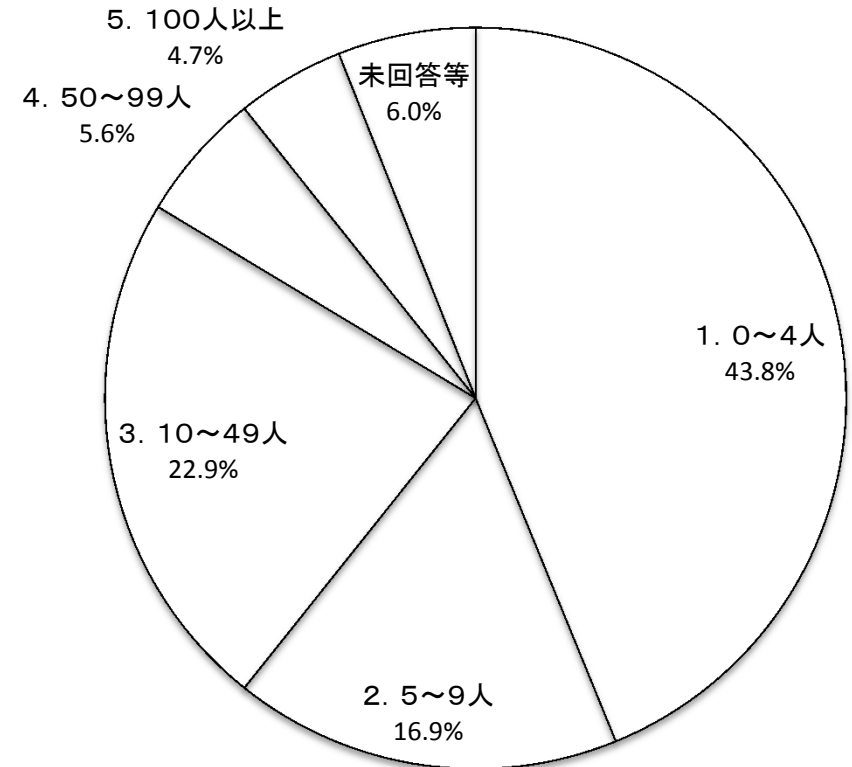
回答者の属性（年間販売額別、雇用者数別）

- 回答者の年間販売額別の割合は、5,000万円未満が54.4%と最も大きくなっている。
- 雇用者数別の割合は0～4人：43.8%、10～49人：22.9%、5～9人：16.9%の順となっている。

年間販売額



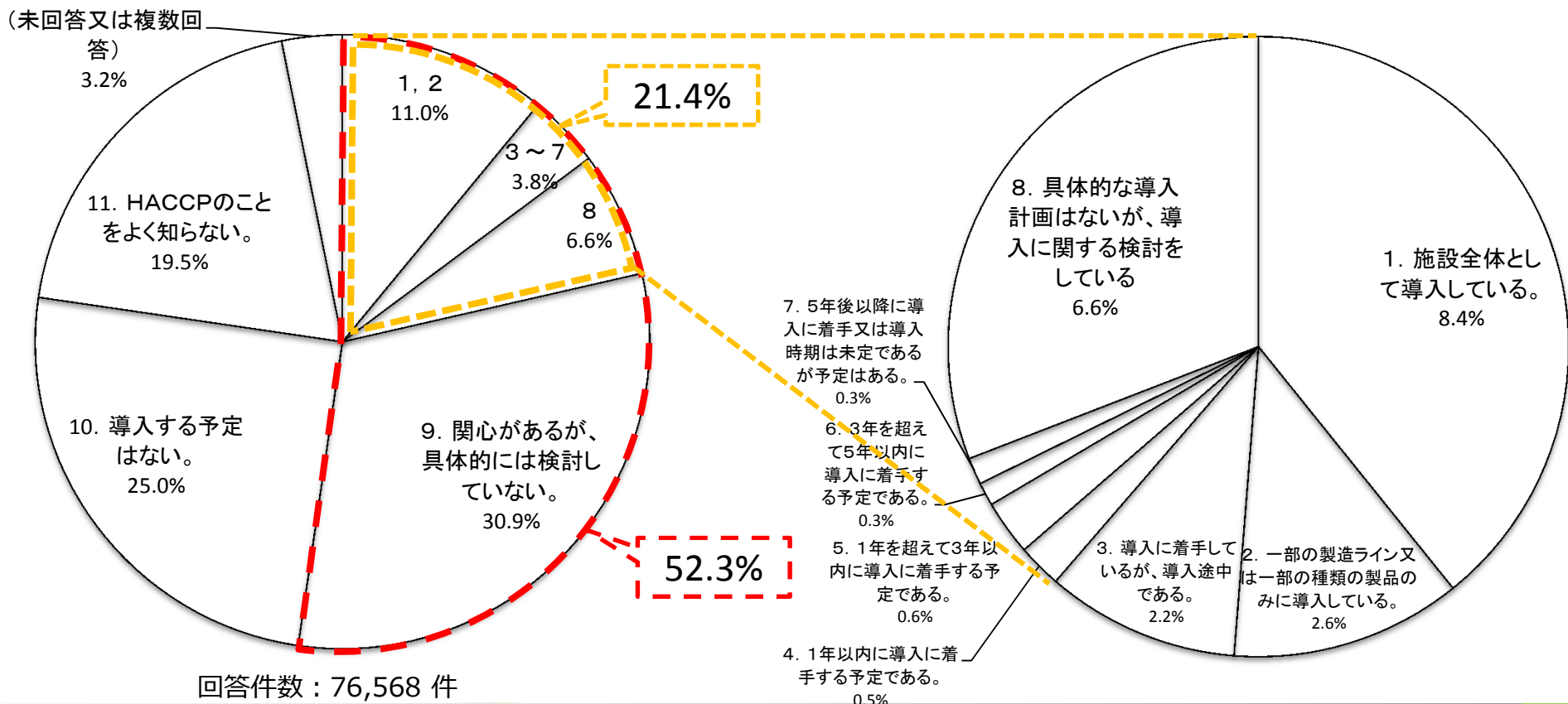
雇用者数



回答件数：76,568 件

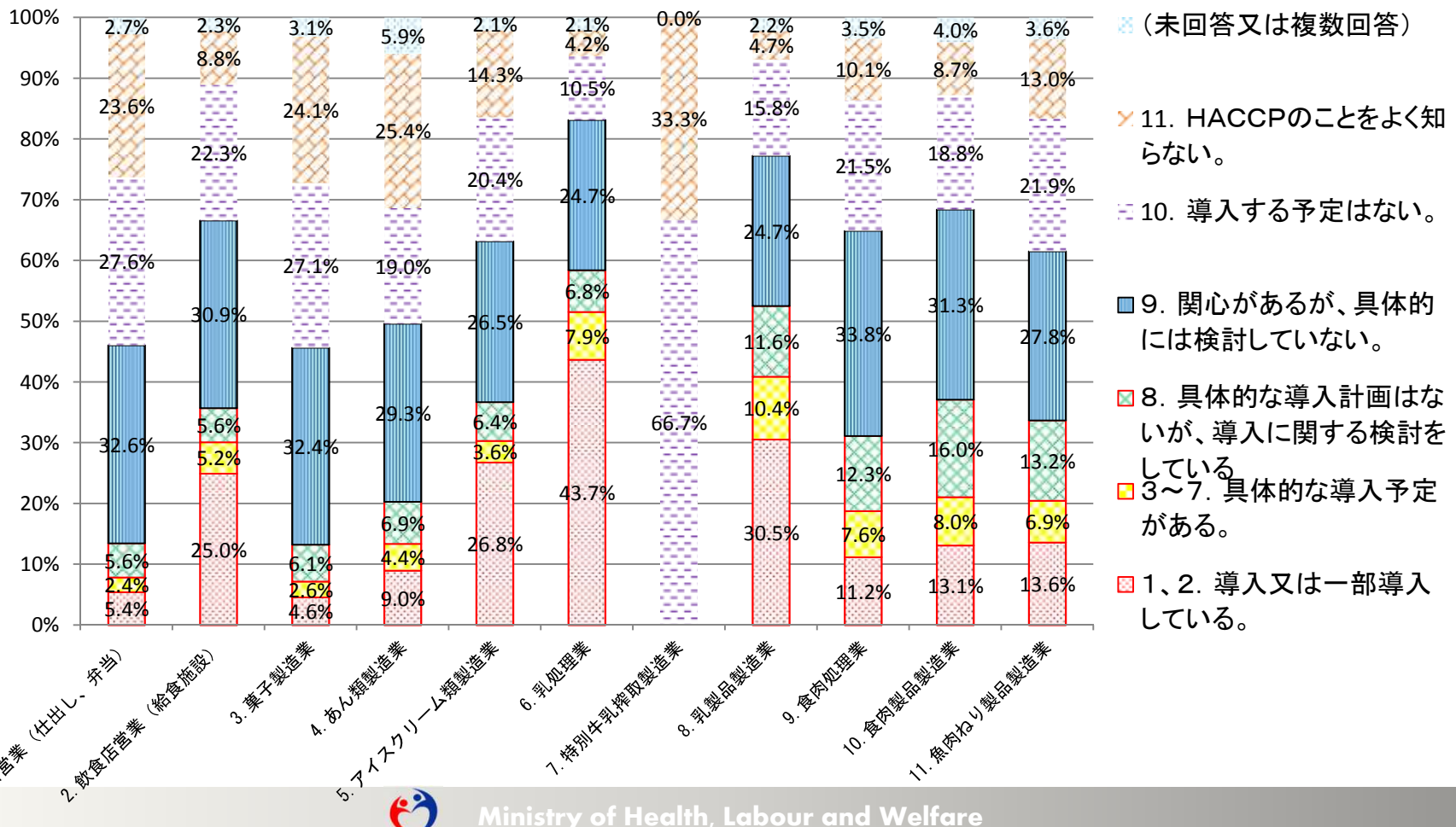
HACCPの導入状況

- 小規模事業者も含めた全体のHACCP導入状況は、「1.施設全体として導入している」及び「2.一部の製造ライン又は一部の製品のみ導入している」割合が11.0%で、これに「3~7.具体的な導入計画がある」と「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」を加えると、全体の21.4%となる。
- 「9.関心があるが、具体的に検討していない」の割合は30.9%となっており、この層が導入を具体的に進めれば、全体の52.3%でHACCPの導入が進むことが期待される。
- 「11.HACCPのことをよく知らない」の割合は19.5%となっており、HACCPに関する周知は一定程度進んでいるが、引き続き、普及啓発が必要と考えられる。

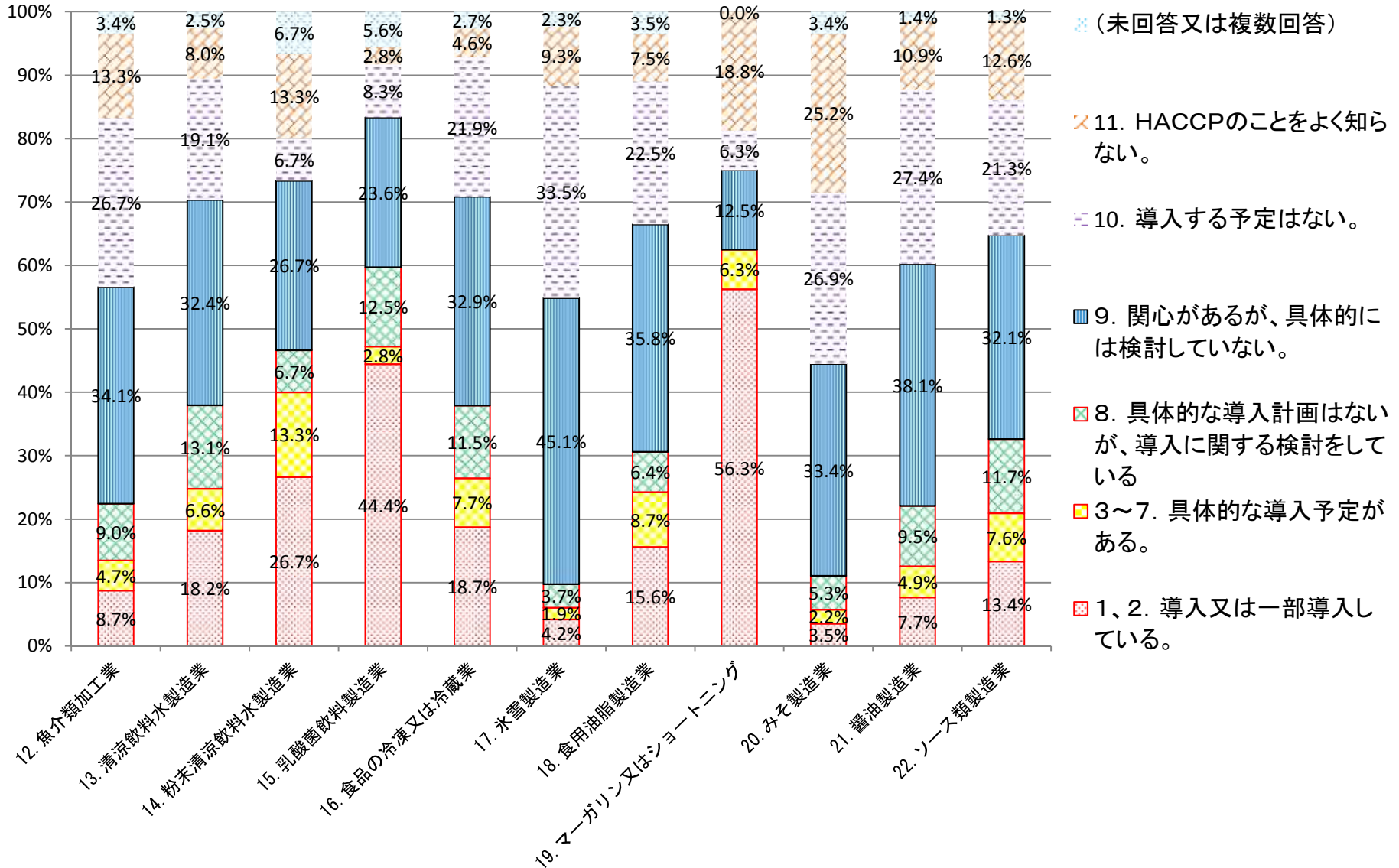


HACCP導入状況（業種別①）

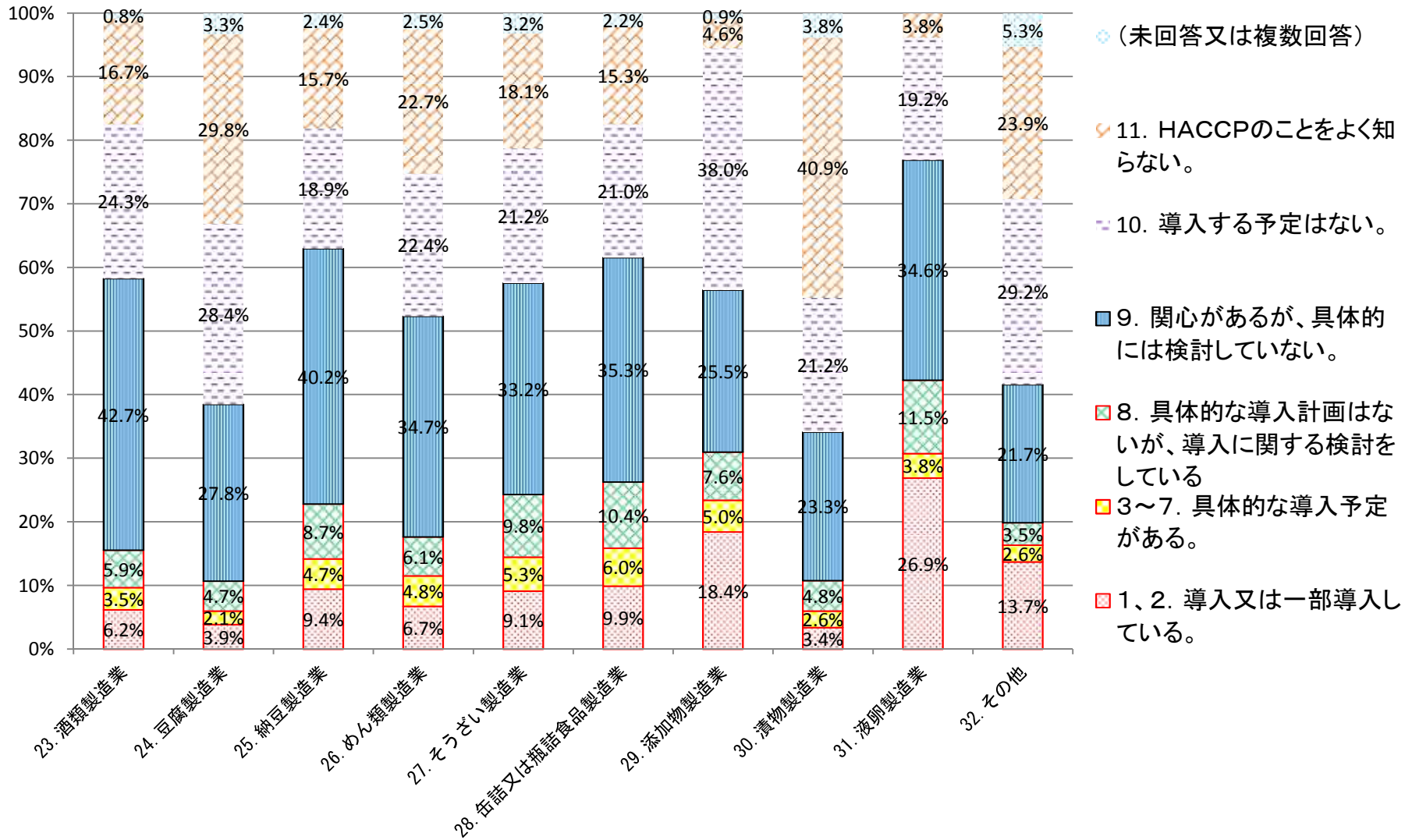
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」の割合は業種によってばらつきが見られたが、「関心があるが、具体的に検討していない」施設の割合は、一部の業種を除き多くの業種で約20%～40%となっており、今後、導入支援や自治体の指導等により、具体的な取組が進むことが期待される。
- 「導入済み又は一部導入している」又は「具体的な導入計画がある」と回答した施設の割合が小さい業種については、「HACCPのことをよく知らない」の割合が大きい傾向にあり、より重点的な普及啓発が必要と考えられる。



HACCP導入状況（業種別②）

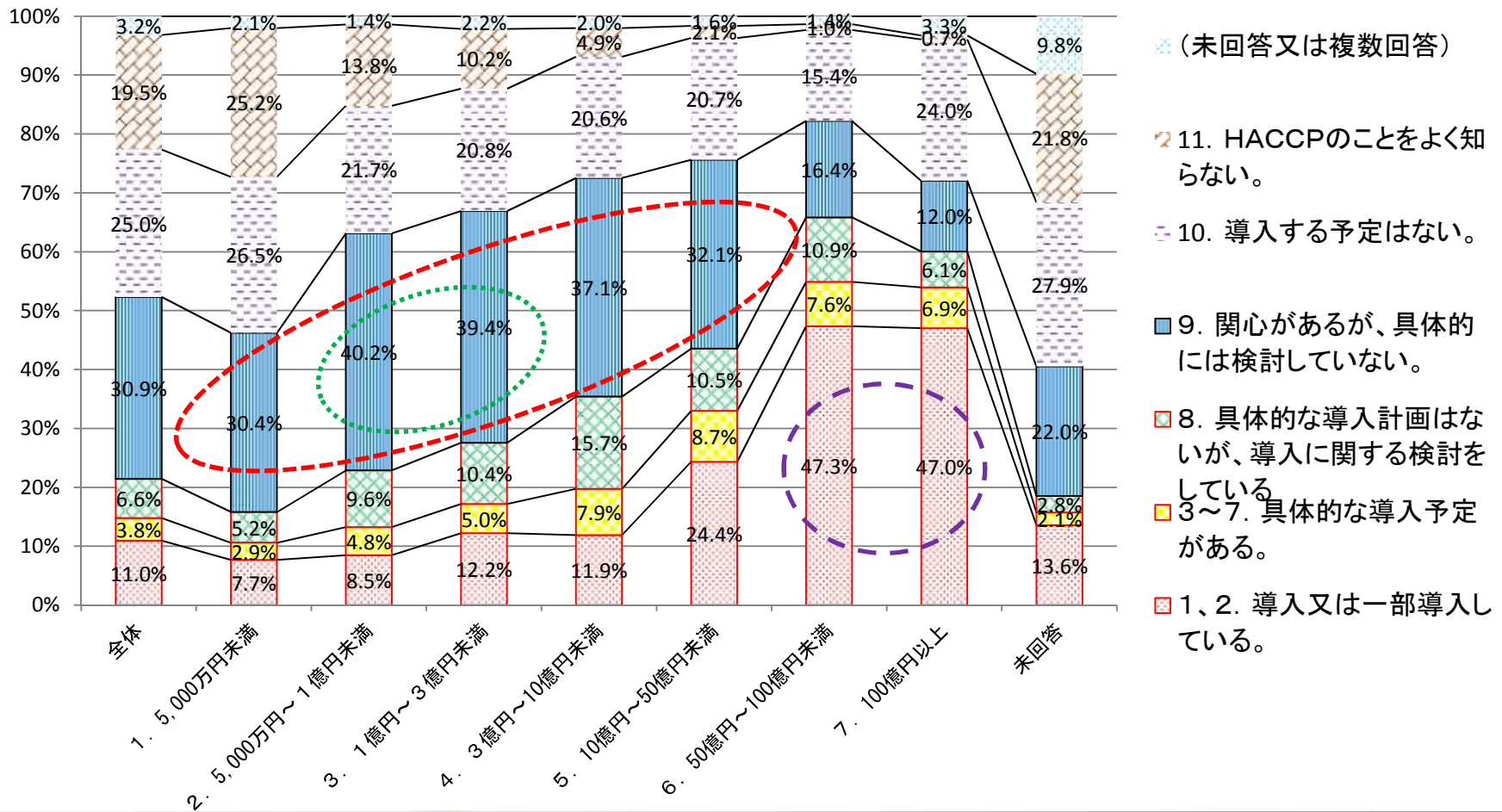


HACCP導入状況（業種別③）



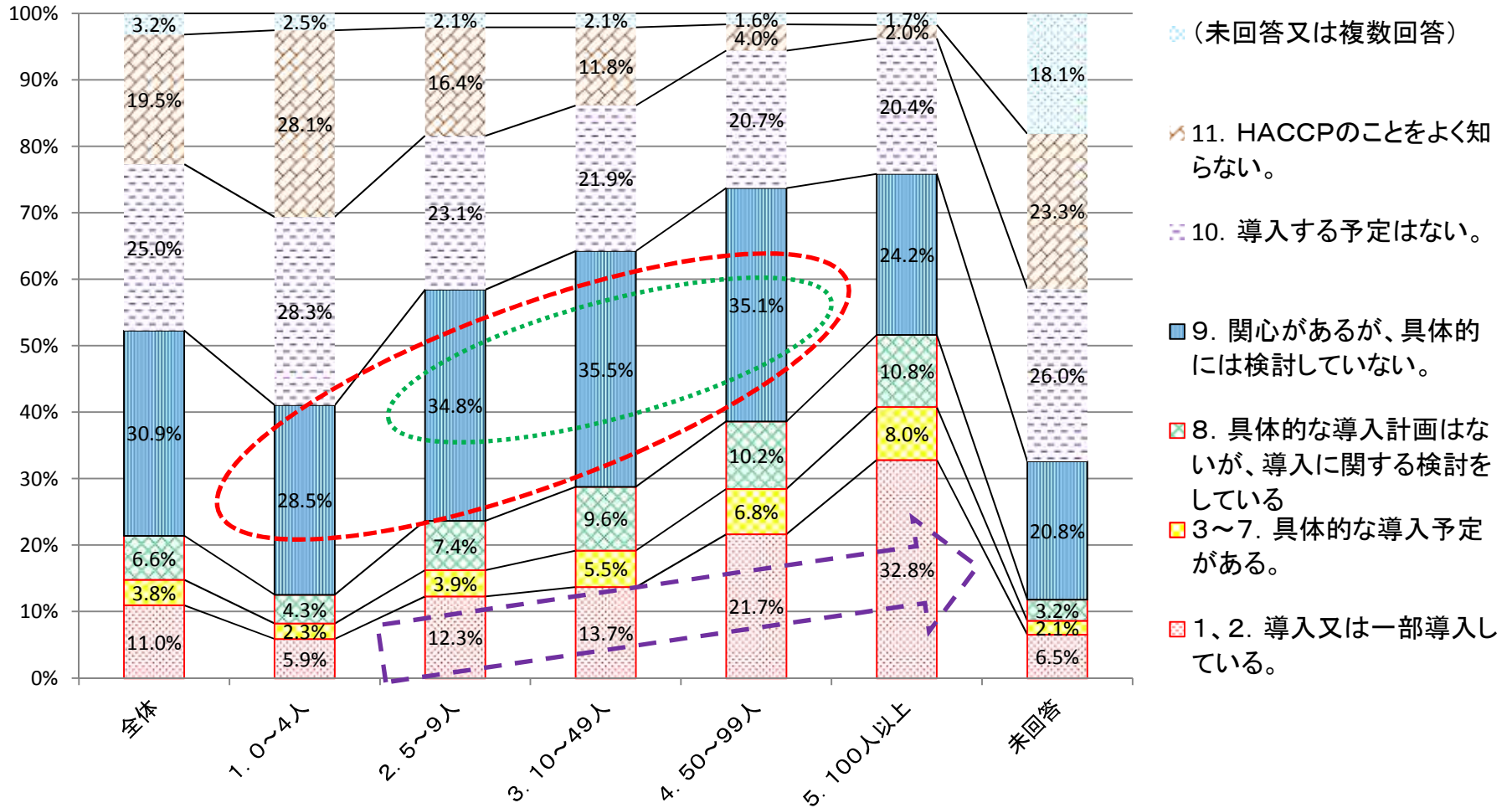
HACCP導入状況（販売額別）

- 「導入又は一部導入している」の割合は、50億円以上で約47%となっている。
- 一方、「関心はあるが、具体的には検討していない」の割合は、50億円未満で30%以上、このうち、5,000万円～3億円未満においては約40%となっており、販売額が小さい層でも、具体的な検討が進めば、導入状況が向上する余地があると考えられる。



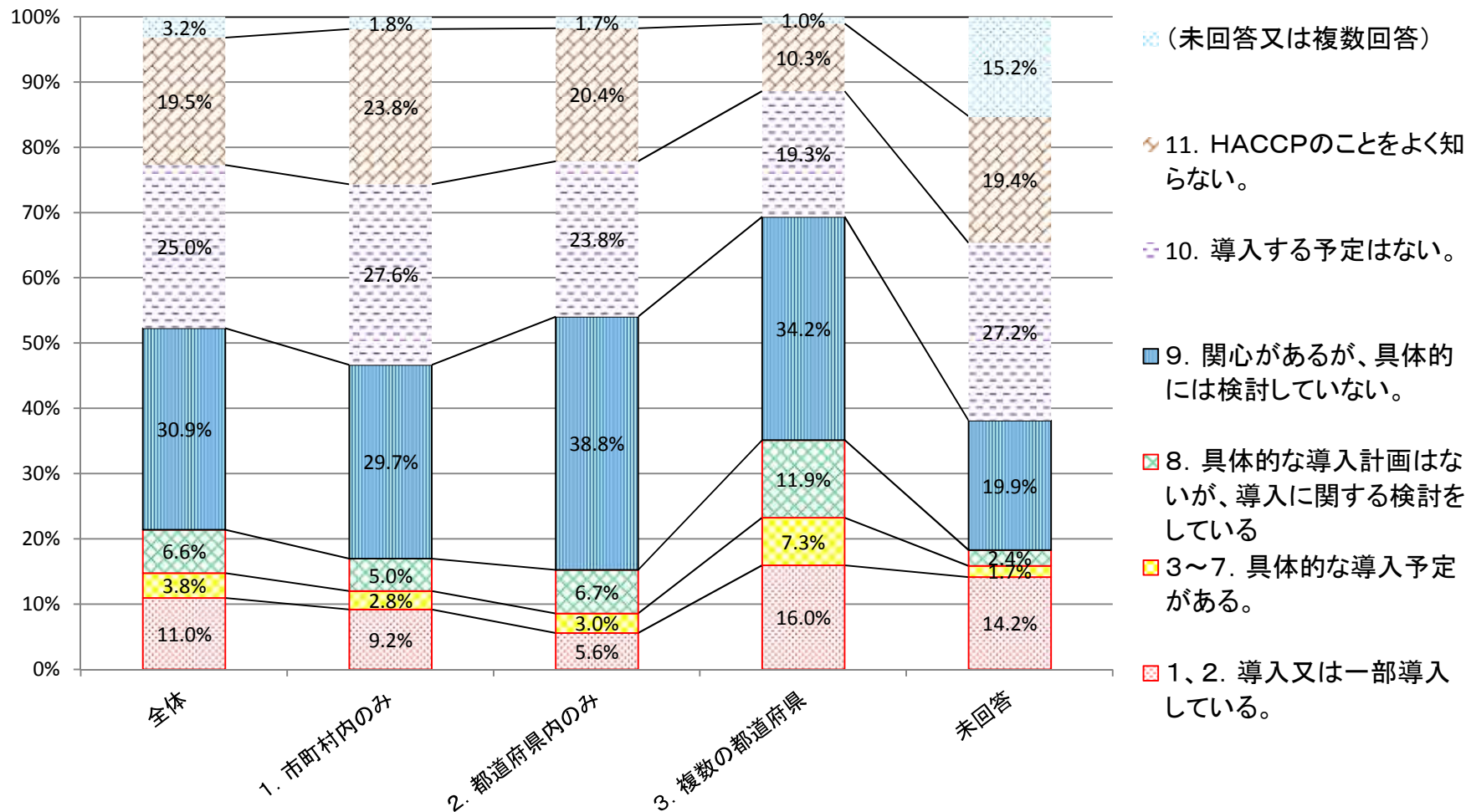
HACCP導入状況（雇用者数別）

- 雇用者数が多いほど、「導入又は一部導入している」の割合が大きくなっている。
- 「関心はあるが、具体的には検討していない」の割合は、100人未満で30%以上、このうち、5～99人では約35%となっている



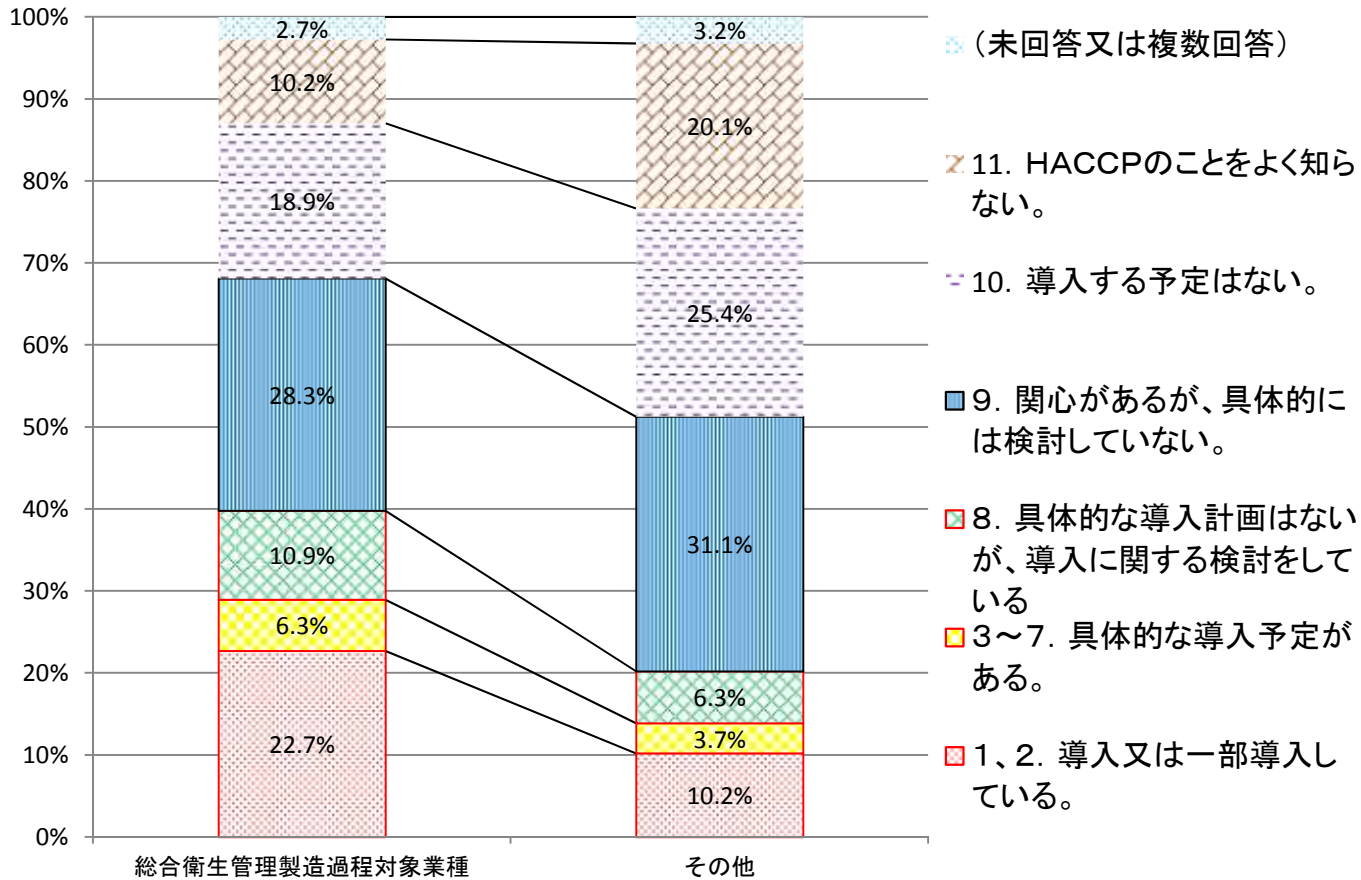
HACCP導入状況（国内流通状況別）

- 「導入済み又は一部導入している」、「具体的な導入計画がある」及び「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」の層は、流通範囲が「市町村内のみ」と「都道府県内のみ」では15%程度であるが、「複数の都道府県」では35.2%となっており、広域流通する食品を取り扱う事業者ほど対応が進んでいると考えられる。



HACCP導入状況（総合衛生管理製造過程対象業種）

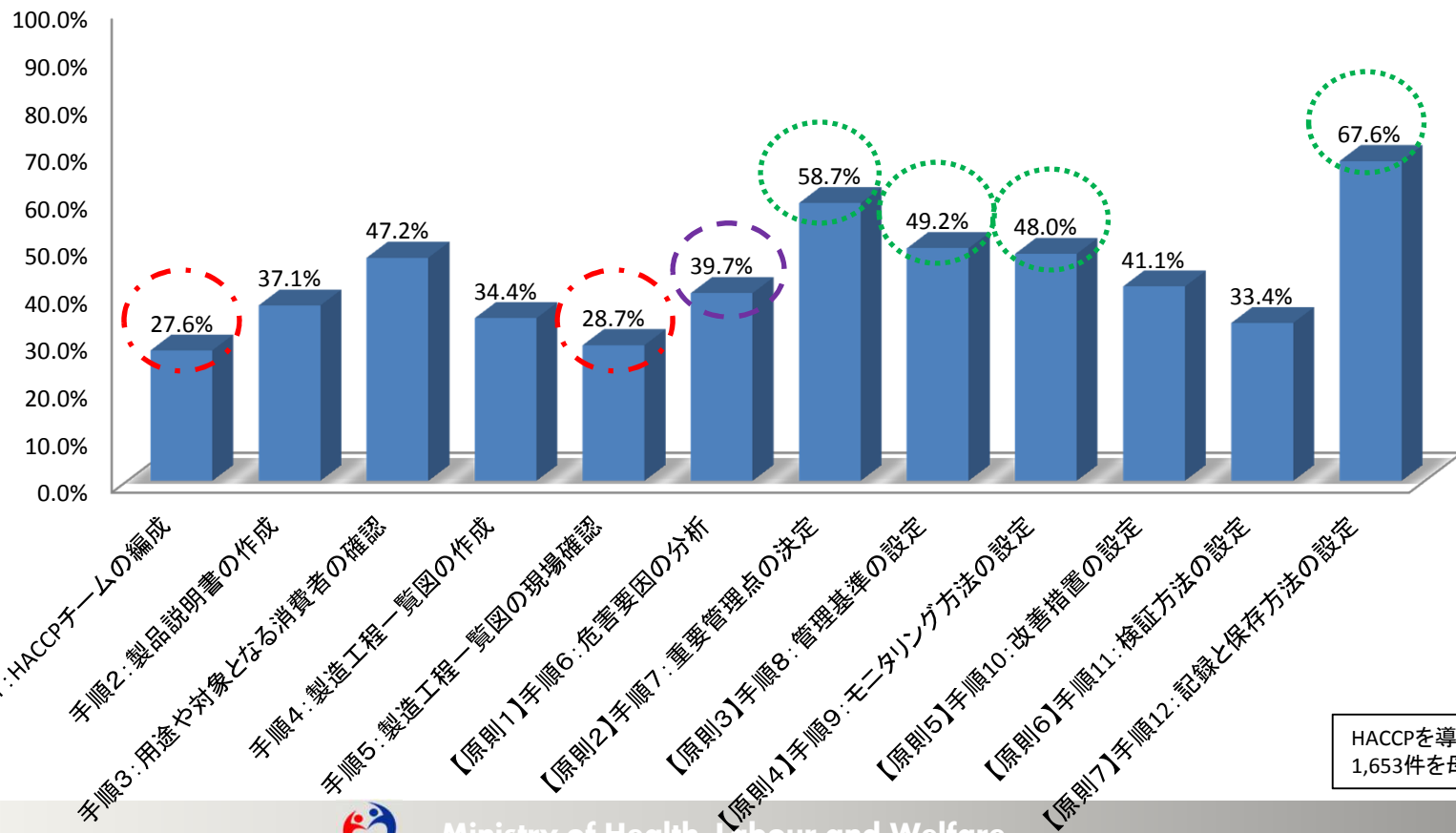
- 総合衛生管理製造過程対象業種の「導入済み又は一部導入している」の割合は22.7%であり、その他の業種に比べると、2倍程度となっている。



※ 総合衛生管理製造過程対象業種：アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業

HACCP 7原則12手順の対応状況

- 「導入に着手しているが、導入途中である」事業者について7原則12手順の対応状況を見ると、必ずしも12手順の順番に従って対応が進められているとは限らない実態があると推測される。
- 対応済みと回答している割合は、記録と保存方法の設定：67.6%が最も大きく、重要管理点の決定：58.7%、管理基準の設定：49.2%、モニタリング方法の設定：48.0%がこれに続いており、危害要因の分析：39.7%の割合よりも大きくなっている。
- 他方、HACCPチームの編成：27.6%、製造工程一覧図の現場確認：28.7%は対応済みの回答割合が小さい。



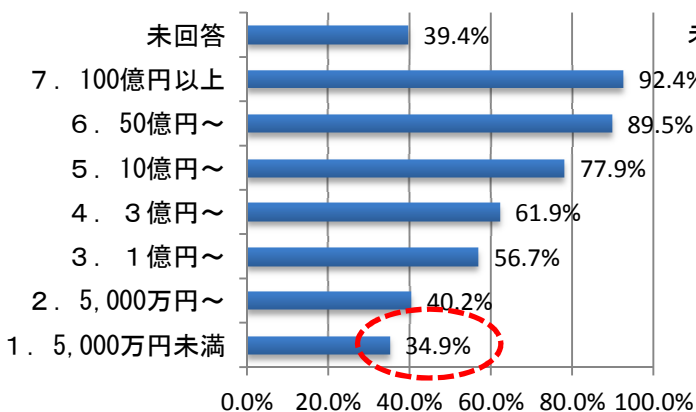
HACCPを導入途中である
1,653件を母数に算出



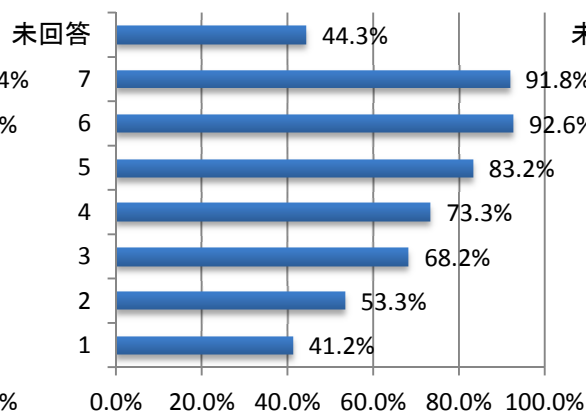
HACCP 7原則12手順の対応状況（販売額別①）

- 販売額が多くなるほど、各手順の対応済み割合が大きくなっている。
- 「手順12：記録と保存方法の設定」についてはすべての規模で約7割以上対応できている。
- 一方、販売額が5,000万円未満（一部1億円未満）の事業者では、特に「HACCPチームの編成」「製造工程一覧図の作成」「製造工程一覧図の現場確認」の対応が4割を下回っている。

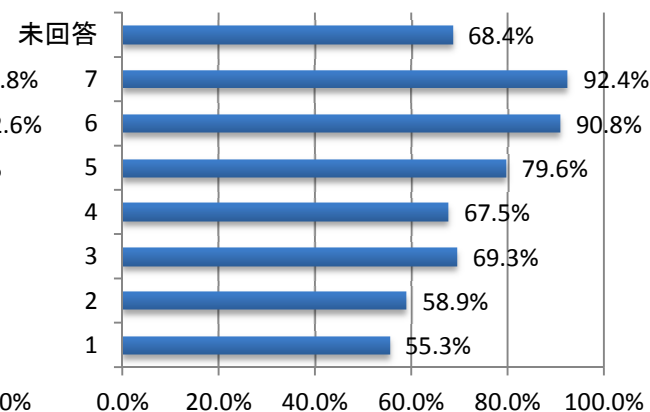
手順1：HACCPチームの編成



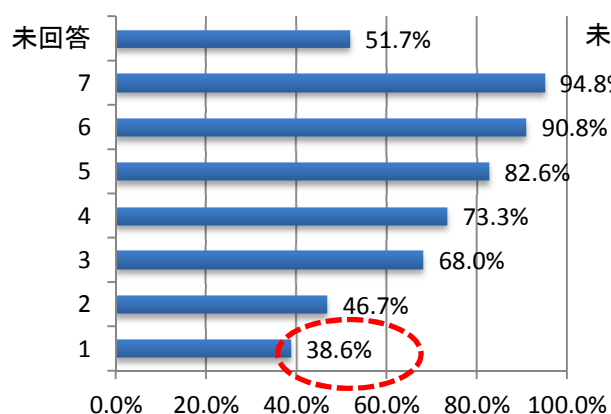
手順2：製品説明書の作成



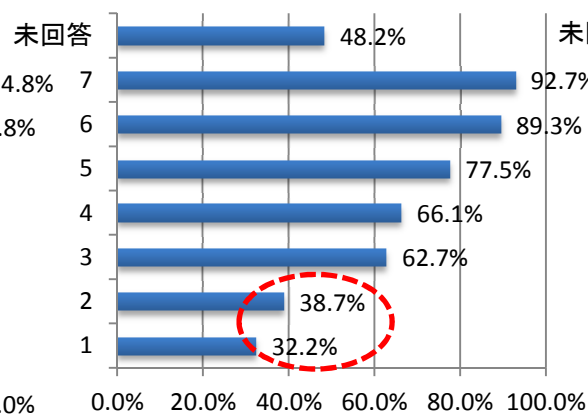
手順3：用途や対象となる消費者の確認



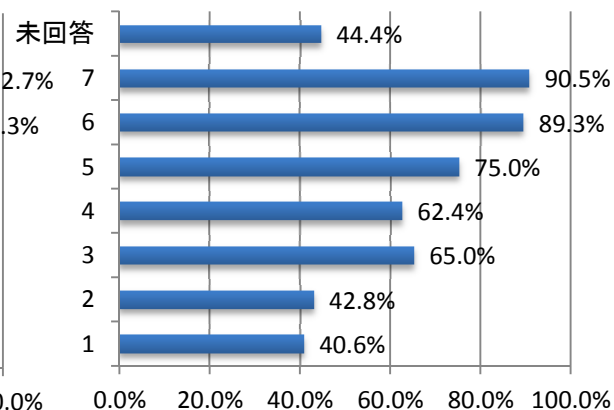
手順4：製造工程一覧図の作成



手順5：製造工程一覧図の現場確認

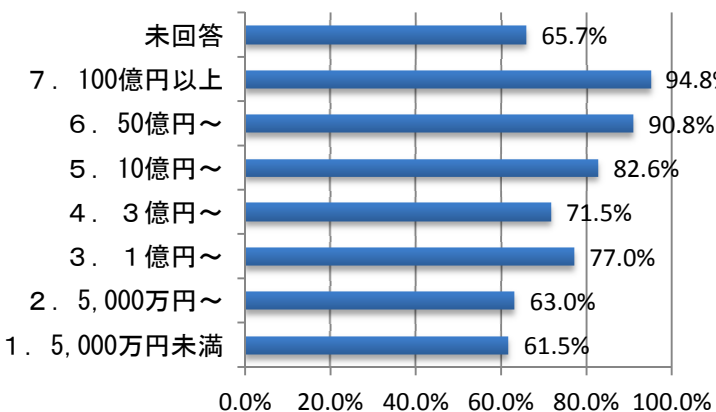


【原則1】手順6：危害要因の分析

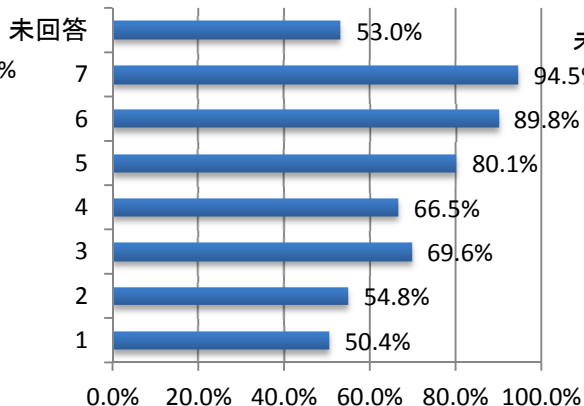


HACCP 7原則12手順の対応状況（販売額別②）

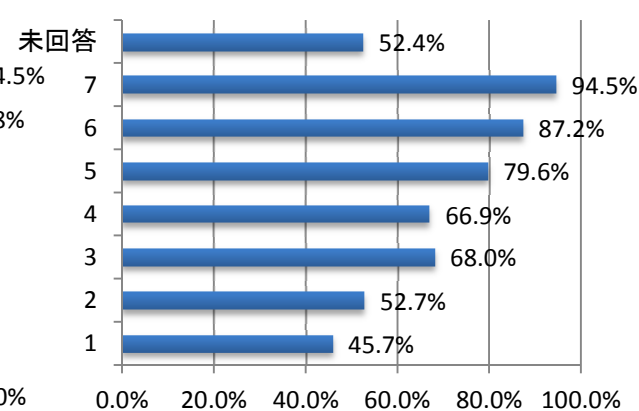
【原則2】手順7：重要管理点の決定



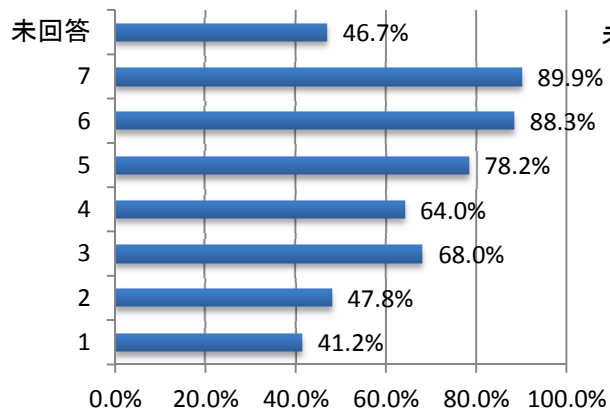
【原則3】手順8：管理基準の設定



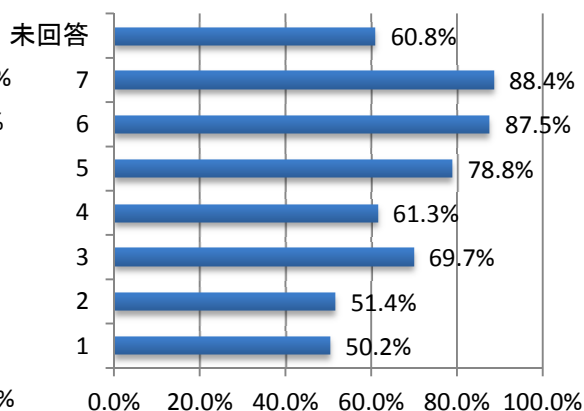
【原則4】手順9：モニタリング方法の設定



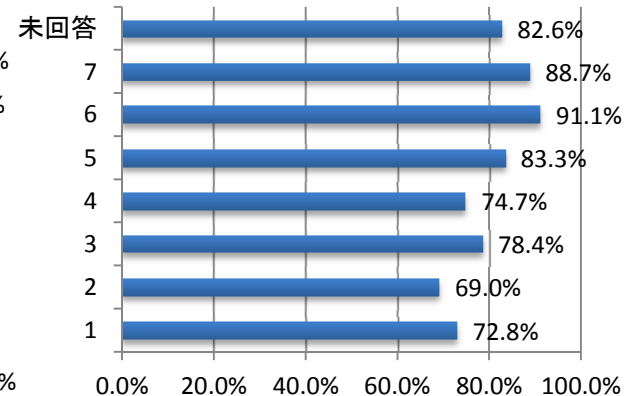
【原則5】手順10：改善措置の設定



【原則6】手順11：検証方法の設定



【原則7】手順12：記録と保存方法の設定

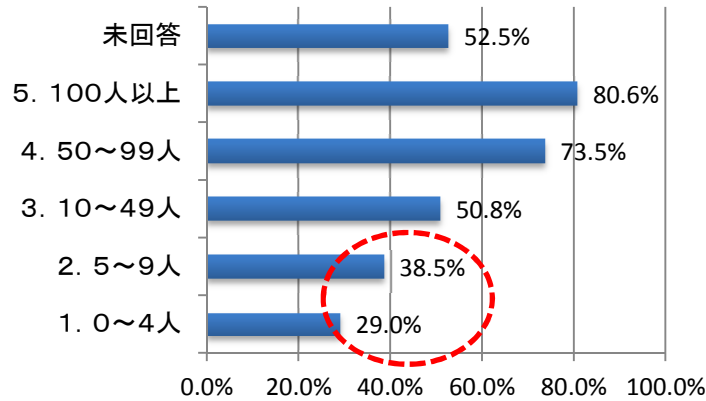


HACCPを導入済み又は導入予定としている
11,336件を母数に算出

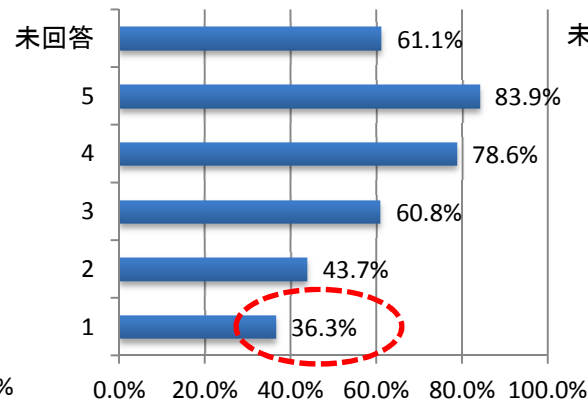
HACCP 7原則12手順の対応状況（雇用者数別①）

- 雇用者数が増えるほど、各手順の対応済み割合が大きくなっている。
- 「手順12：記録と保存方法の設定」についてはすべての規模で約7割以上対応できている。
- 一方、雇用者数が5人未満（一部10人未満）の事業者では、特に「HACCPチームの編成」「製品説明書の作成」「製造工程一覧図の作成」「製造工程一覧図の現場確認」「危害要因分析」「改善措置の設定」の対応が4割を下回っている。

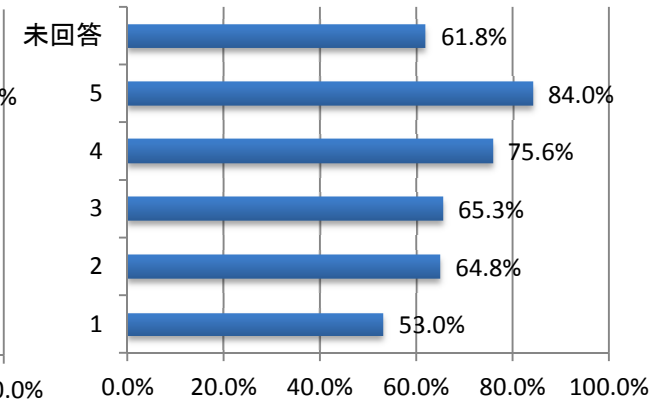
手順1：HACCPチームの編成



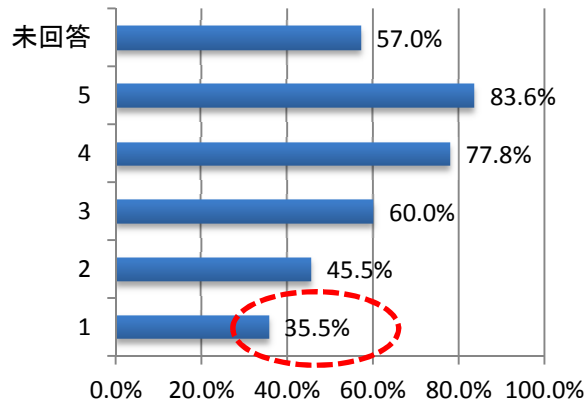
手順2：製品説明書の作成



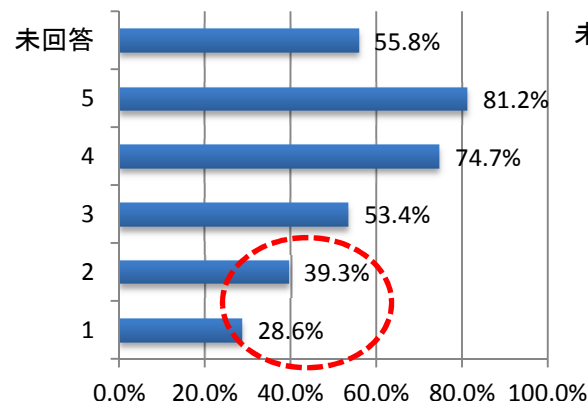
手順3：用途や対象となる消費者の確認



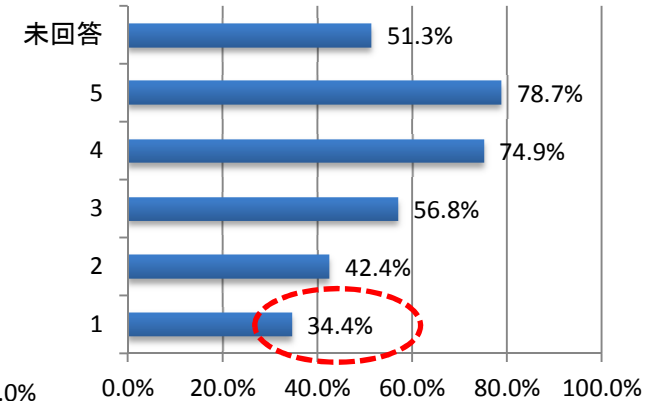
手順4：製造工程一覧図の作成



手順5：製造工程一覧図の現場確認

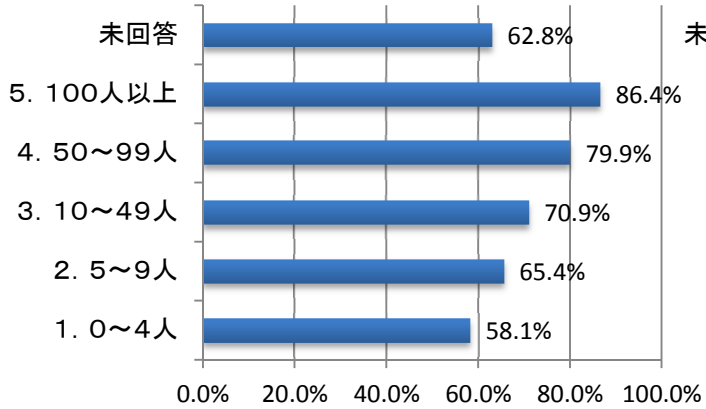


【原則1】手順6：危害要因の分析

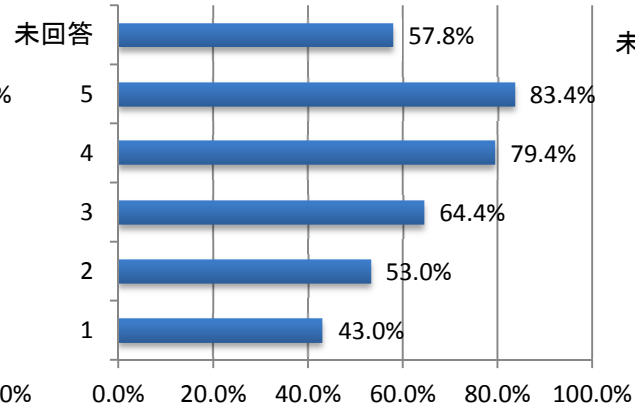


HACCP 7原則12手順の対応状況 (雇用者数別②)

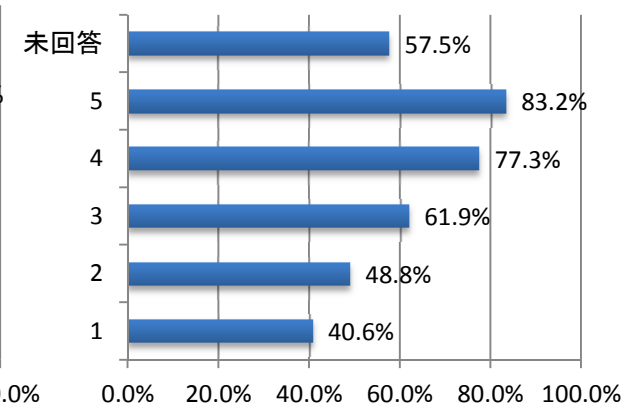
【原則2】手順7：重要管理点の決定



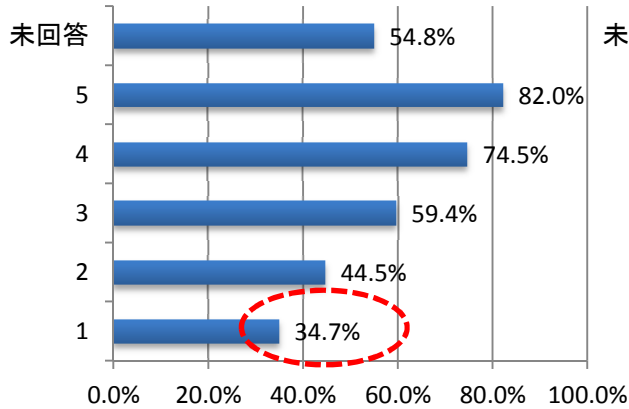
【原則3】手順8：管理基準の設定



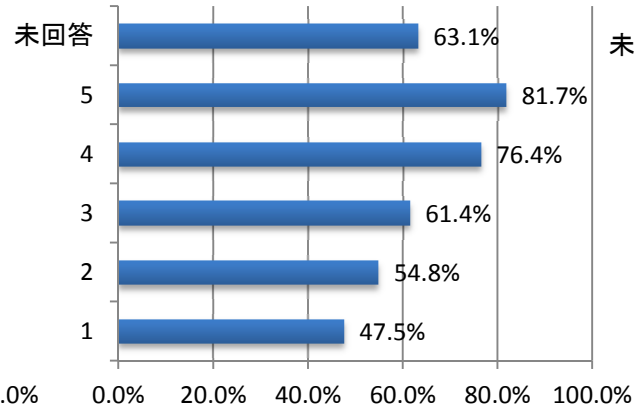
【原則4】手順9：モニタリング方法の設定



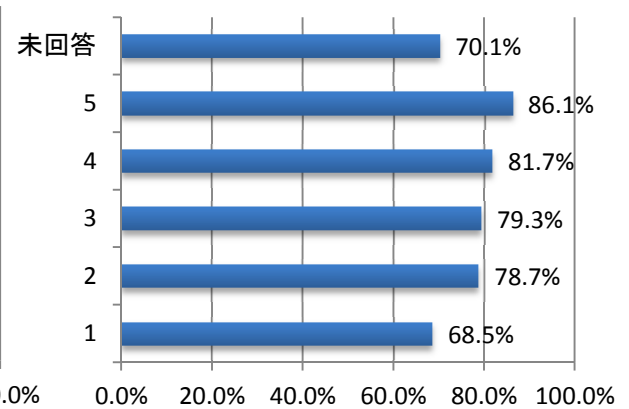
【原則5】手順10：改善措置の設定



【原則6】手順11：検証方法の設定



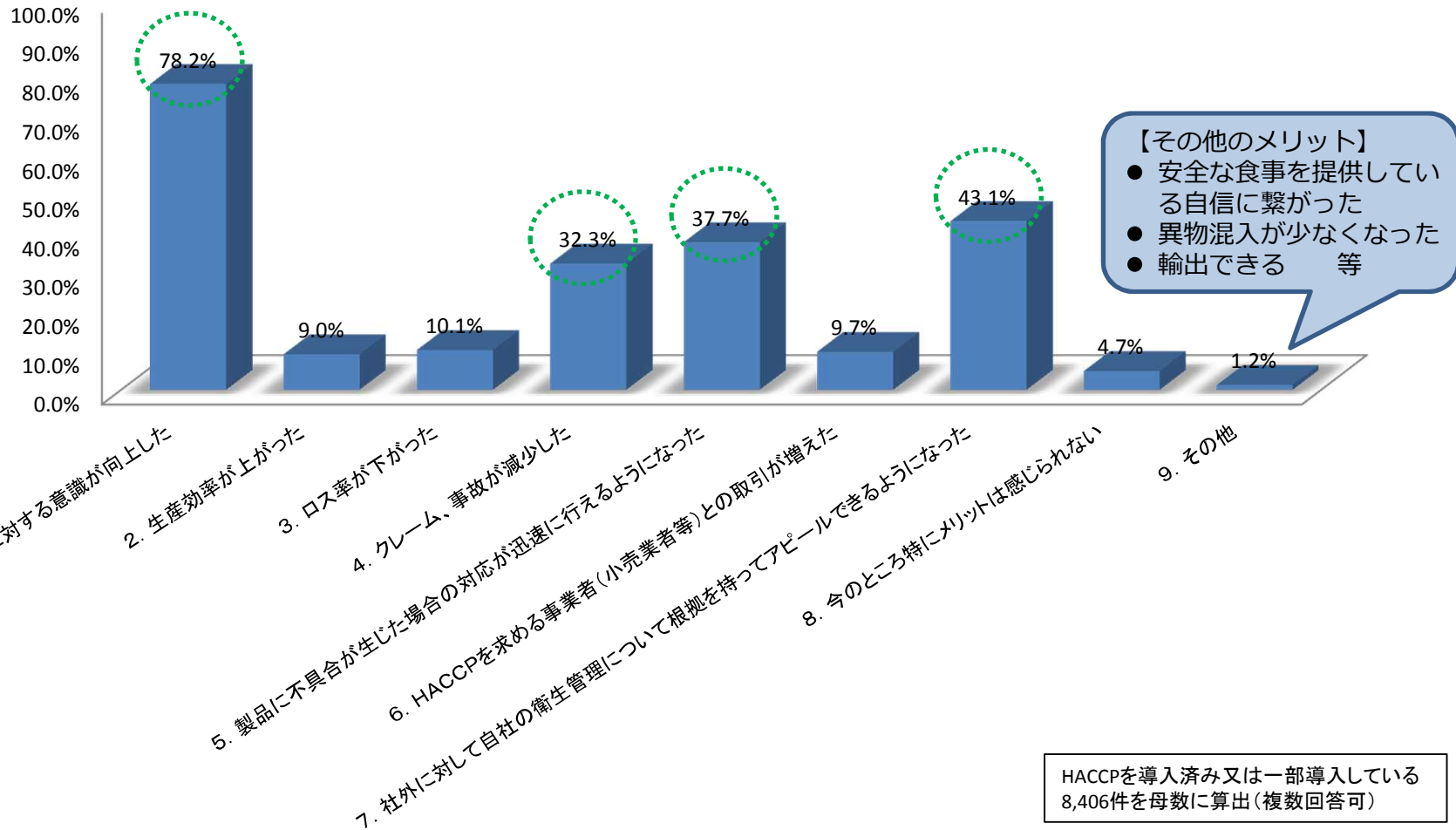
【原則7】手順12：記録と保存方法の設定



HACCPを導入済み又は導入予定としている
11,336件を母数に算出

HACCP導入のメリット

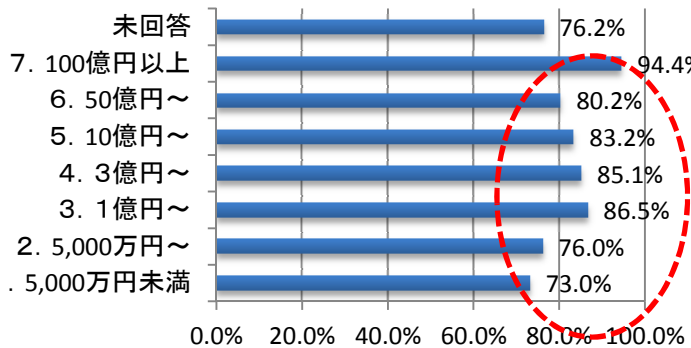
- HACCPを導入したメリットとして割合が大きいものは、社員の衛生管理に対する意識向上した：78.2%、社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった：43.1%、製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった：37.7%、クレーム・事故が減少した：32.3%の順となっている。



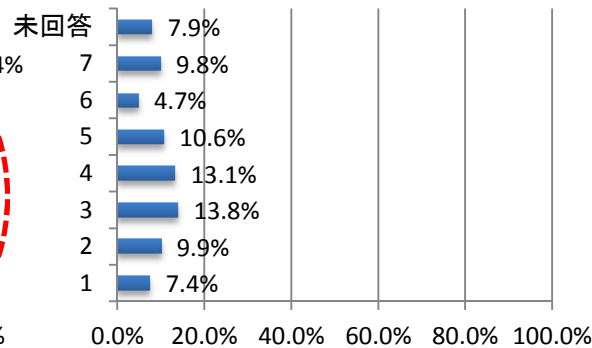
HACCP導入のメリット（販売額別①）

- 「社員の衛生管理に対する意識が向上した」はすべての規模で約7割以上がメリットと回答している。
- 「製品の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」、「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」は規模が大きくなるほど、メリットと回答した割合も大きくなっている。
- 販売額が小さい層でも、「クレーム、事故が減少した」、「製品の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」、「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」については、約3割がメリットと感じている。

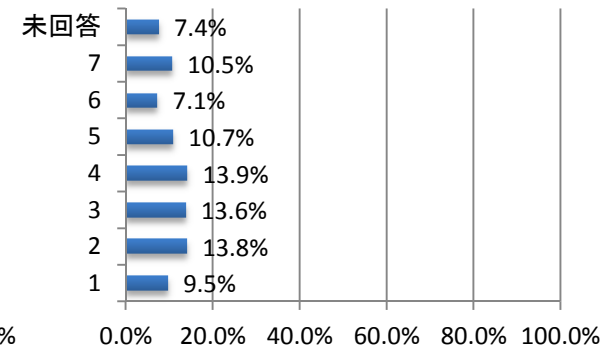
1. 社員の衛生管理に対する意識が向上した



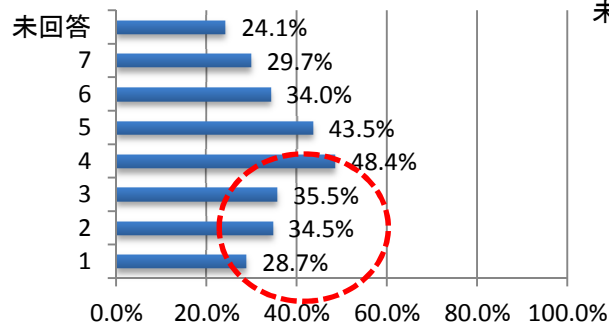
2. 生産効率が上がった



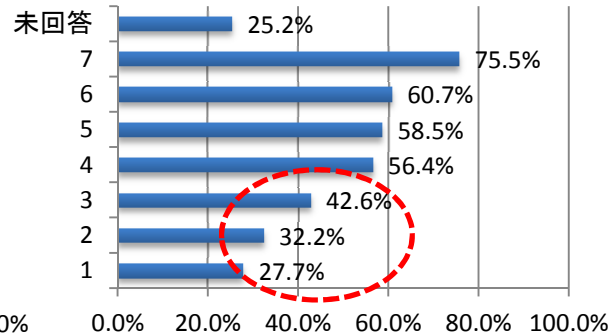
3. ロス率が下がった



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

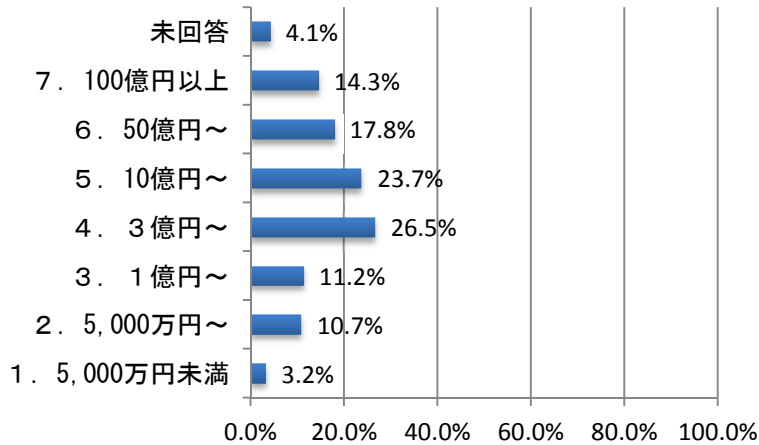


HACCPを導入済み又は一部導入している
8,406件を母数に算出(複数回答可)

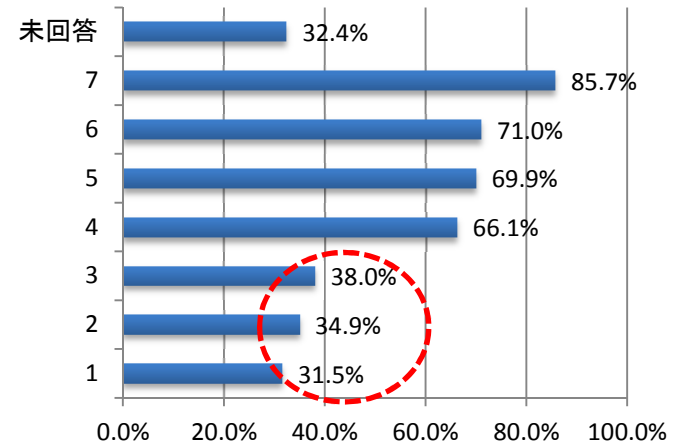


HACCP導入のメリット (販売額別②)

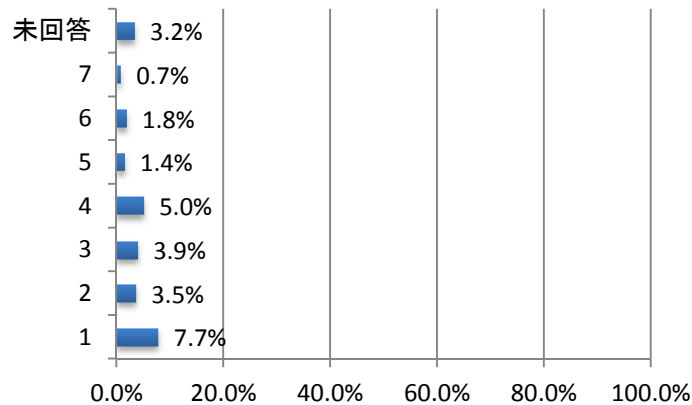
6. HACCPを求める事業者（小売業者等）との取引が増えた



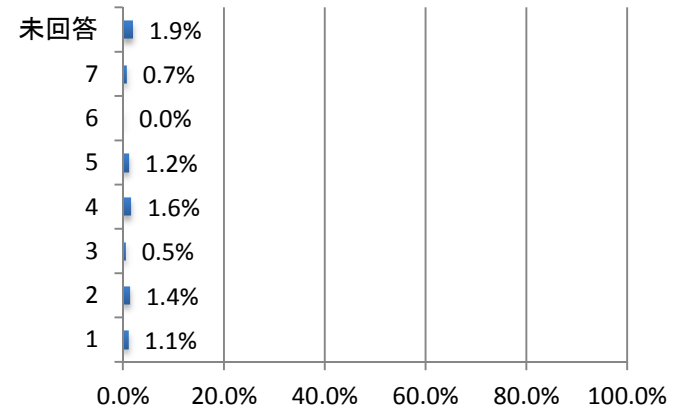
7. 社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった



8. 今のところ特にメリットは感じられない



9. その他

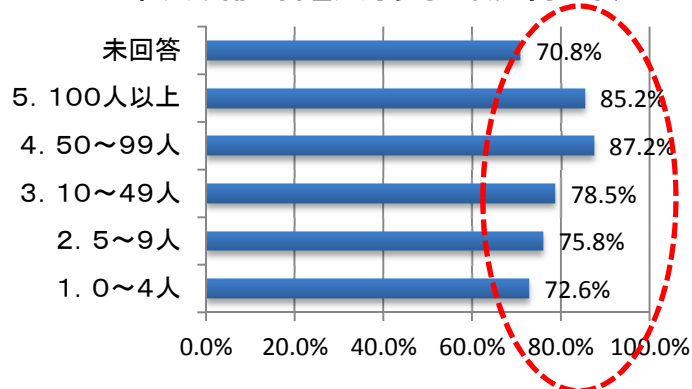


HACCPを導入済み又は一部導入している
8,406件を母数に算出(複数回答可)

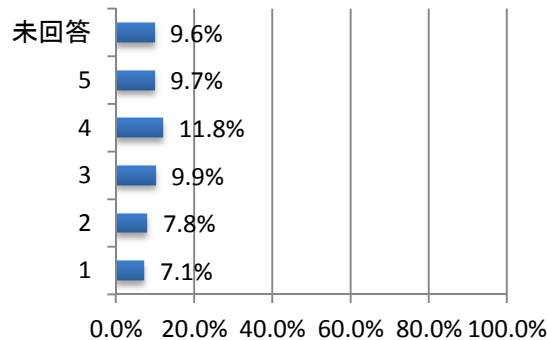
HACCP導入のメリット（雇用者数別①）

- 「社員の衛生管理に対する意識が向上した」はすべての規模で約7割以上がメリットと回答している。
- 「製品の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」、「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」は規模が大きくなるほど、メリットと回答した割合も大きくなっている。
- 雇用者数が小さい層でも、「クレーム、事故が減少した」、「製品の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」、「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」については、約3割がメリットと感じている。

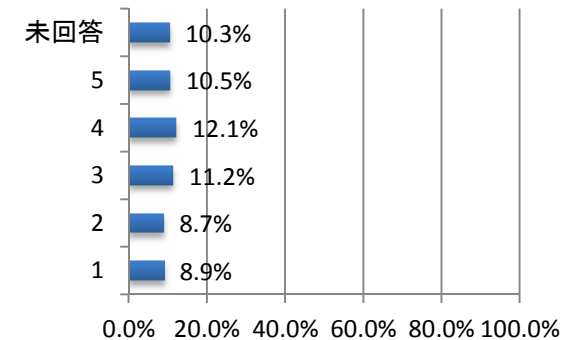
1. 社員の衛生管理に対する意識が向上した



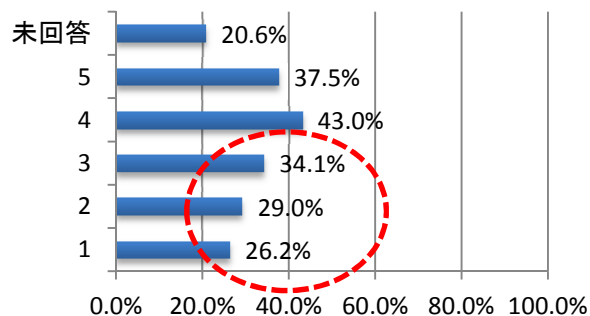
2. 生産効率が上がった



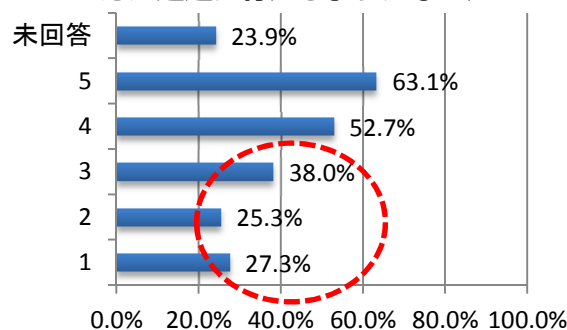
3. ロス率が下がった



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

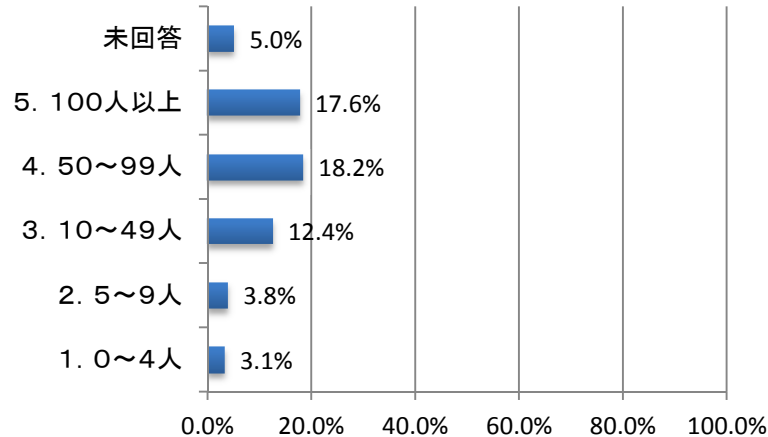


HACCPを導入済み又は一部導入している
8,406件を母数に算出(複数回答可)

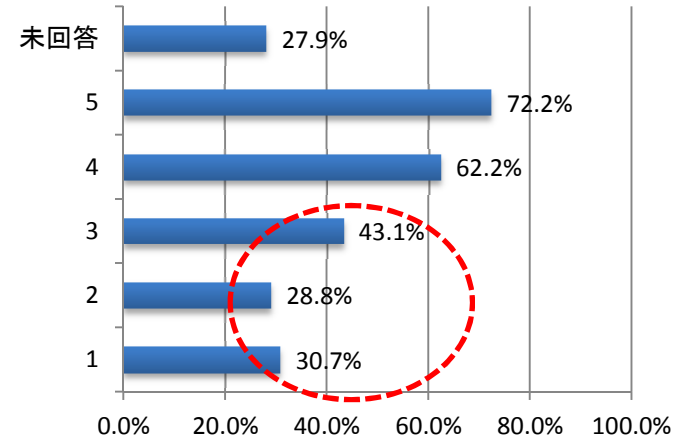


HACCP導入のメリット（雇用者数別②）

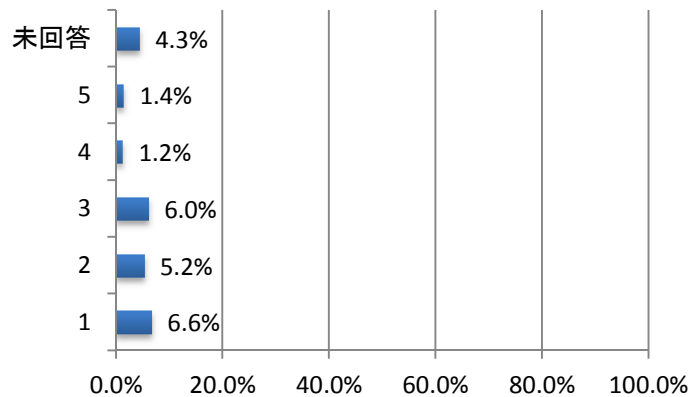
6. HACCPを求める事業者（小売業者等）との取引が増えた



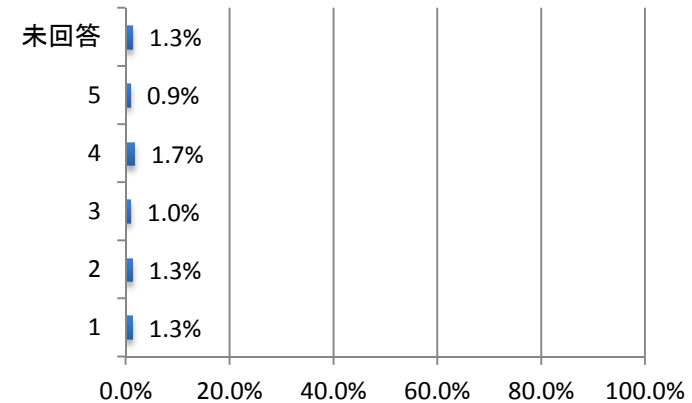
7. 社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった



8. 今のところ特にメリットは感じられない



9. その他

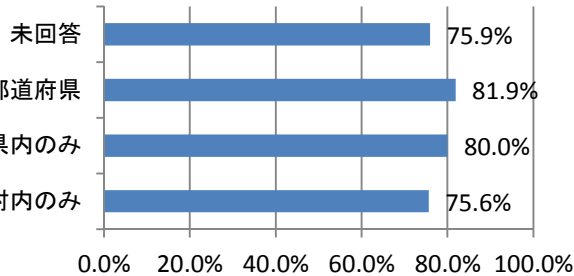


HACCPを導入済み又は一部導入している
8,406件を母数に算出（複数回答可）

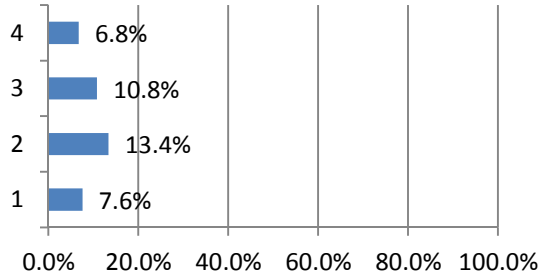
HACCP導入のメリット（国内流通状況別）

- 製品の流通範囲が広域にわたるほど「製品の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」、「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」をメリットと回答した割合が大きくなっている。

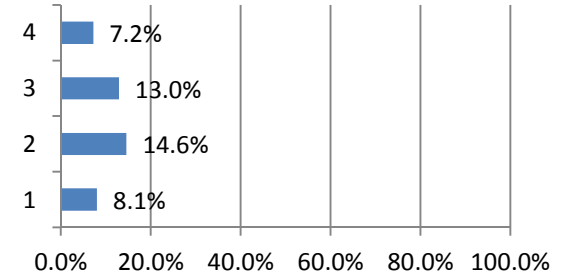
1. 社員の衛生管理に対する意識が向上した



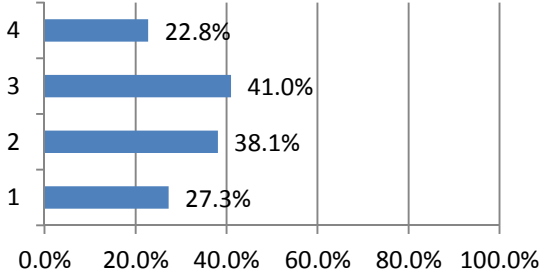
2. 生産効率が上がった



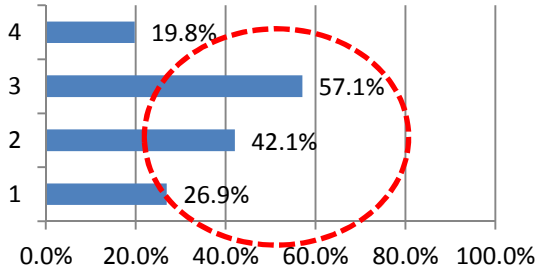
3. ロス率が下がった



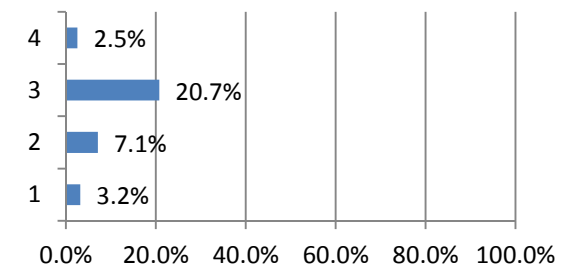
4. クレーム、事故が減少した



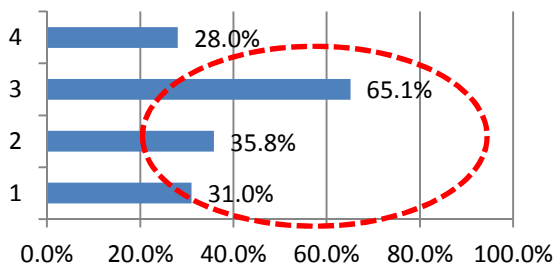
5. 製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった



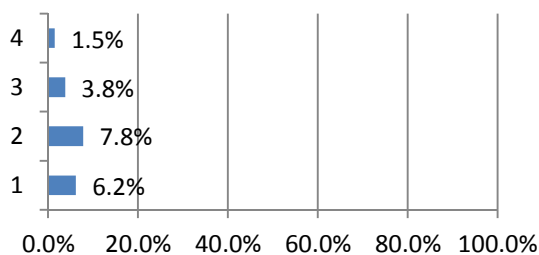
6. HACCPを求める事業者（小売業者等）との取引が増えた



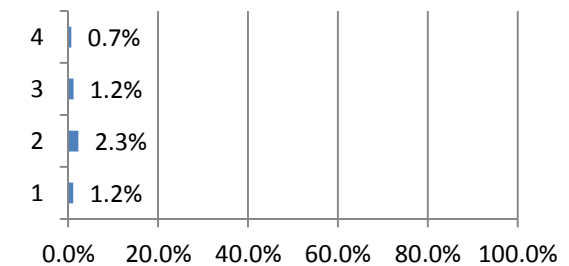
7. 社外に対して自社の衛生管理について根拠を持ってアピールできるようになった



8. 今のところ特にメリットは感じられない




9. その他



まとめ


1. HACCP導入状況

- ✓ 小規模事業者も含めたHACCP導入状況は、「導入済み（一部のみを含む）」、「具体的な導入計画がある」及び「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」の割合が、全体の21.4%となっている。
- ✓ 「関心があるが、具体的に検討をしていない」の割合は30.9%（※）となっており、この層に対する導入支援、助言・指導が進めば、全体の52.3%で導入が進むことが期待される。
（※）多くの業種で約20%～40%となっている。販売額・雇用者数の規模の小さい層でも同様。
- ✓ 「導入済み」又は「具体的な導入計画がある」と回答した割合が小さい業種は、「HACCPのことをよく知らない」の割合が大きい傾向にある。

- 
- 今後のHACCP導入率の向上のためには、「HACCPに関心があるが、具体的に検討をしていない」層に、導入の検討に着手してもらうことが重要である。
 - 特に、本調査の実施自治体においては、管内の個別の事業者からの回答内容を参照の上、「関心があるが、具体的に検討をしていない」層に対して、HACCPに関する動画や手引き書等を活用しつつ、具体的な検討に着手してもらえるよう助言・指導を行うことが望まれる。
 - 「HACCPのことをよく知らない」事業者の割合が多い業種については、自治体と地域の食品関係団体が連携し、より重点的に普及啓発に取り組んでいくことが望まれる。


2. 7原則12手順への対応状況

- ✓ HACCPの導入に当たり、必ずしも12手順の順番に従って対応が進められているとは限らない実態があると推測され、特に7原則で見ると、「重要管理点の決定」以降の手順よりも「危害要因の分析」が対応済みと回答している割合が小さくなっている。
- ✓ 販売額別、雇用者数別で見ると、規模が小さいほど、ほぼすべての手順で対応済みの回答割合が小さく、特に「HACCPチームの編成」、「製造工程一覧図の現場確認」の割合が小さい。ただし、「記録と保存方法の設定」は、すべての層で約7割以上が対応済みと回答している。

- 
- ポイントとなる工程を特定してCCP管理を行う一方で、危害要因の分析が困難と認識している事業者が多く存在すると考えられることから、例えば「食中毒予防の3原則」の考え方により危害要因の分析が可能であるなど、事業者の心理的ハードルを解消するような分かりやすい助言・指導を行っていくことが有効と考えられる。
 - 「HACCPチームの編成」については、従業員が少数の場合、チームは必ずしも複数名である必要はなく、また、外部の人材を活用することもできることについて、周知が必要と考えられる。
 - 「記録と保存方法の設定」については、規模を問わず多くの事業者で対応できていることから、規模が小さい事業者であっても、ある程度HACCP導入の基本的な素地はできているものと考えられる。
 - 上記に加え、個別の事業者における7原則12手順の理解度も含め、回答内容と実際の対応状況の更なる分析・検証が必要と考えられる。


3. HACCP導入のメリット

- ✓ 販売額別、雇用者数別それぞれにおいて、全ての層で約7割以上が「社員の衛生管理に対する意識が向上した」ことをメリットとして挙げている。
- ✓ 「クレーム、事故が減少した」、「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」、「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」については、販売額・雇用者数の規模が小さい層でも約3割がメリットと感じている。

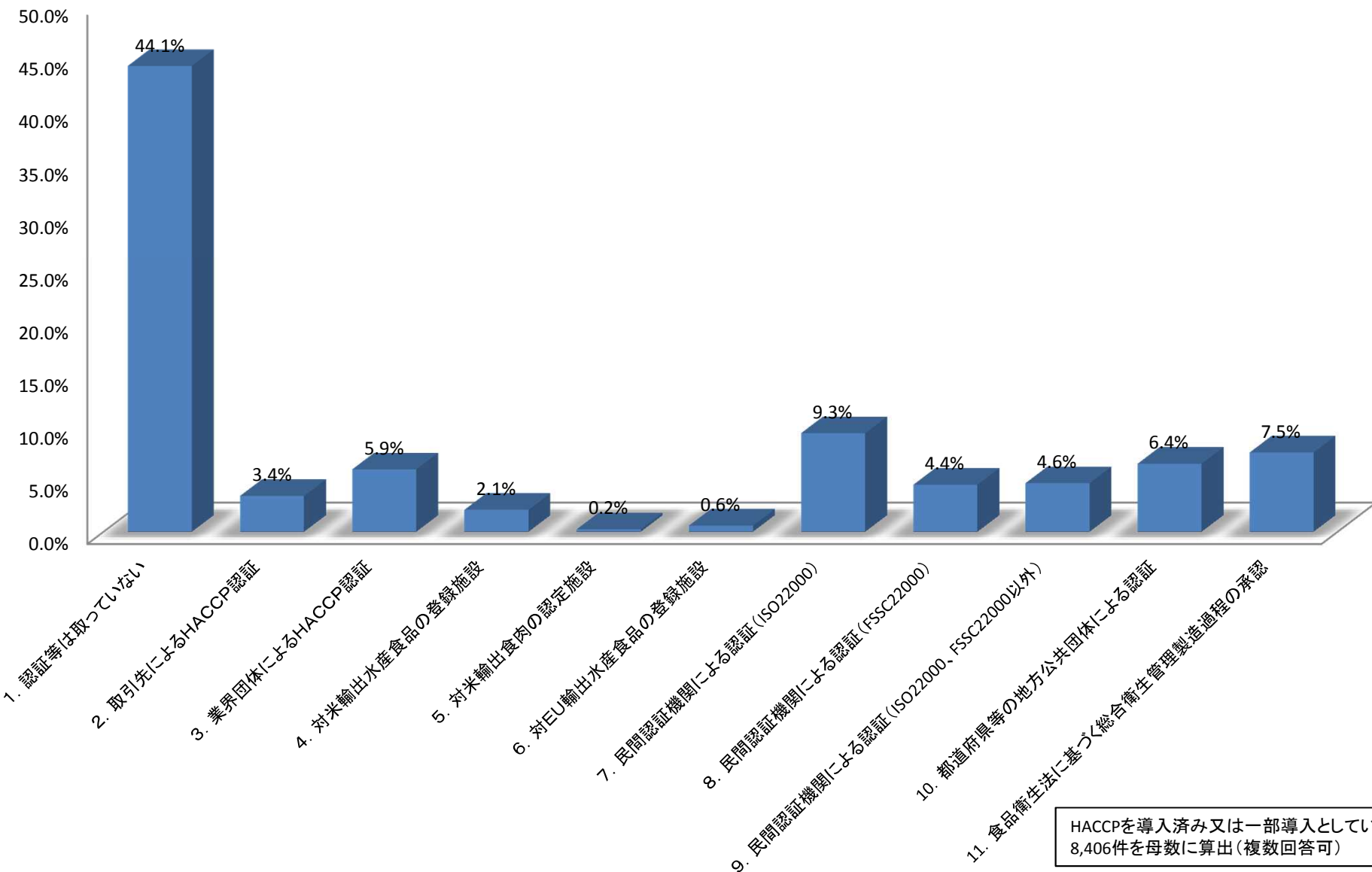
- 
- 規模が小さい事業者においても、社員の衛生意識の向上に加えて、クレーム、事故の減少、不具合が生じた場合の対応の迅速化、社外への衛生管理のアピールなど、事業活動に好影響を与える効果が実感されていることを啓発することが有効と考えられる。

4. 地域の実情を踏まえた取組の必要性

- ✓ 地域により業種の分布が異なることや、業種によって導入状況に地域差があることが考えられる。
- ✓ このため、各地域ブロックごとに、導入状況調査の結果等を分析することにより、普及状況や導入促進に当たっての課題を把握し、取組を推進することが必要。

- 
- 地域ブロックごとの「HACCP普及推進連絡協議会（地方連絡協議会）」において、各地域ブロックの導入状況調査の結果や、地域のニーズを把握し、それぞれの実情に応じた普及推進方策の検討が行われることが望まれる。
 - 地域の実情に応じた普及を推進するための取組として、平成27年度から「地域連携HACCP導入実証事業（モデル事業）」を実施している。各自治体及び地域ブロックにおいては、モデル事業における取組状況等も参考にしつつ、管内の事業者に対する普及を進めることが望まれる。

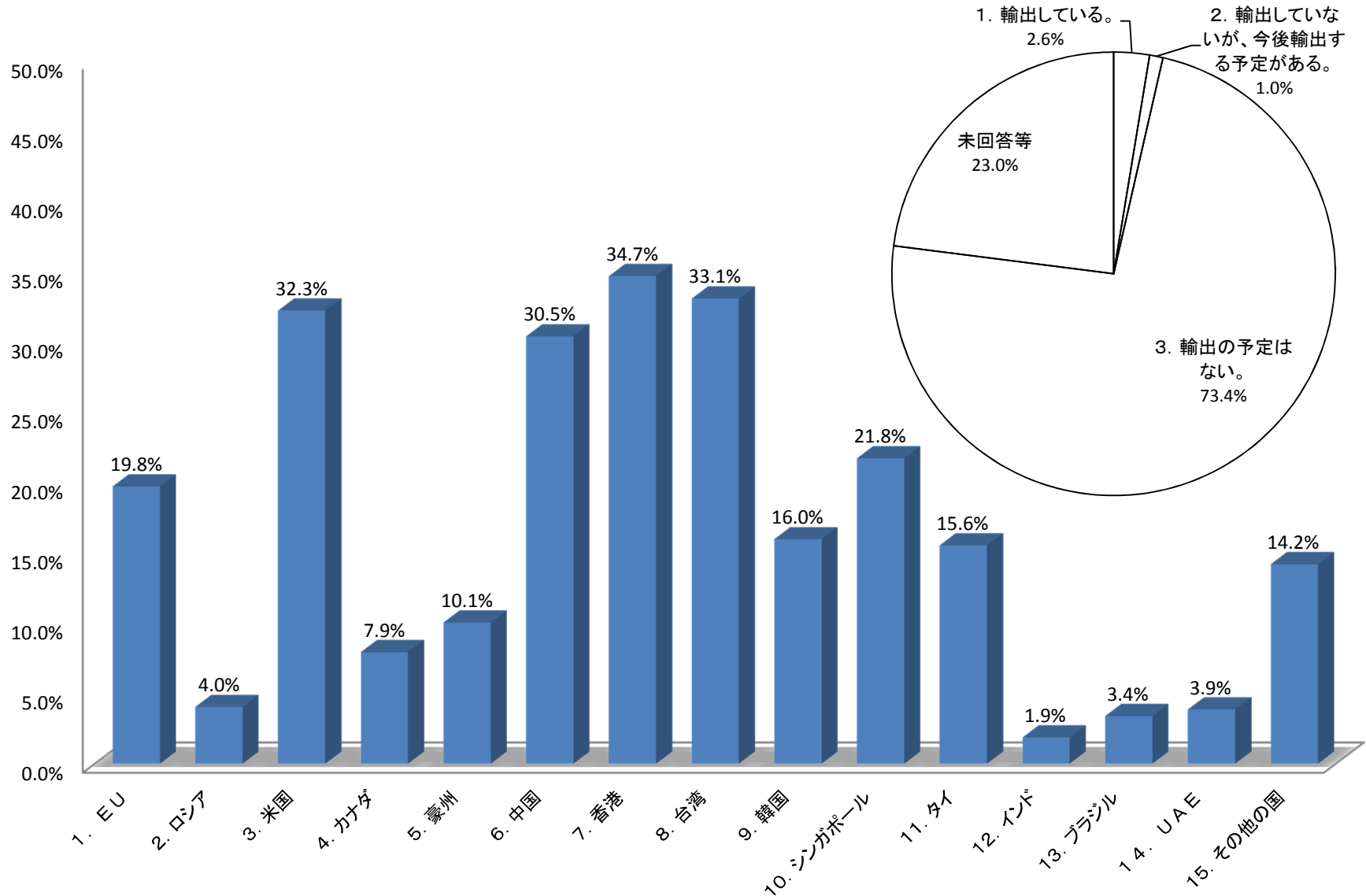
【参考】 HACCPに関する認証等の取得状況



HACCPを導入済み又は一部導入としている
8,406件を母数に算出(複数回答可)



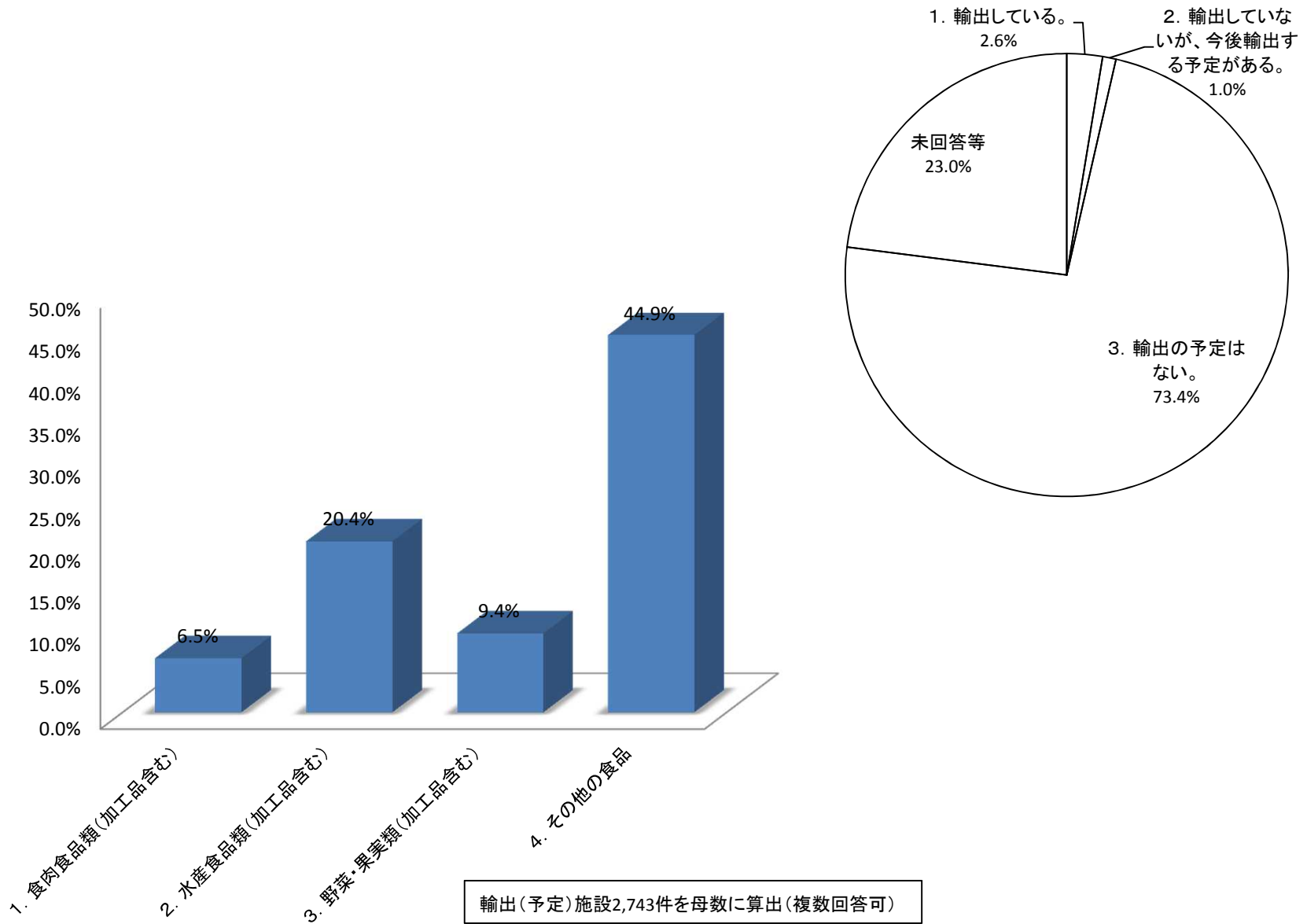
【参考】輸出（予定）国内訳



輸出（予定）施設2,743件を母数に算出（複数回答可）

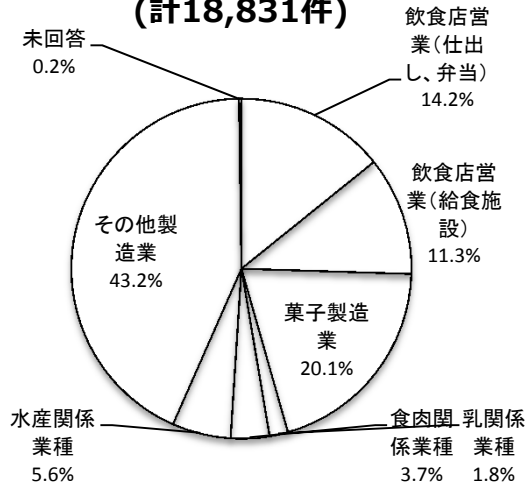


【参考】輸出（予定）食品内訳

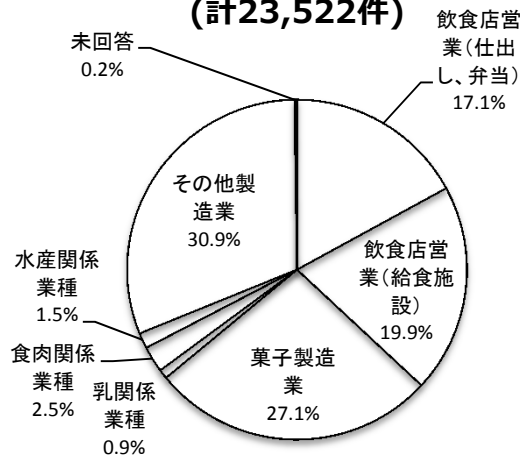


【参考】地域ブロック別の回答業種内訳

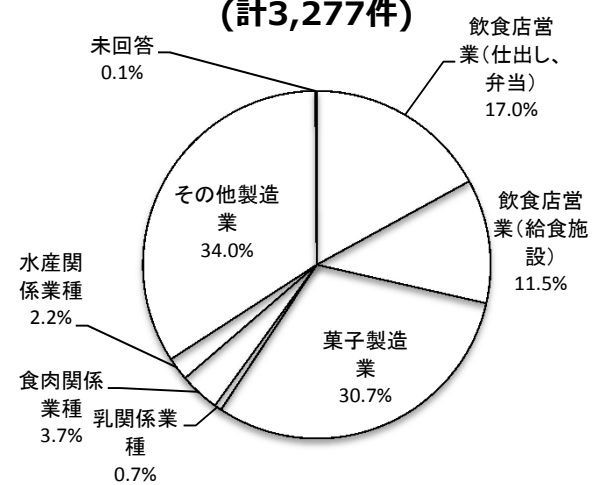
1. 北海道・東北
(計18,831件)



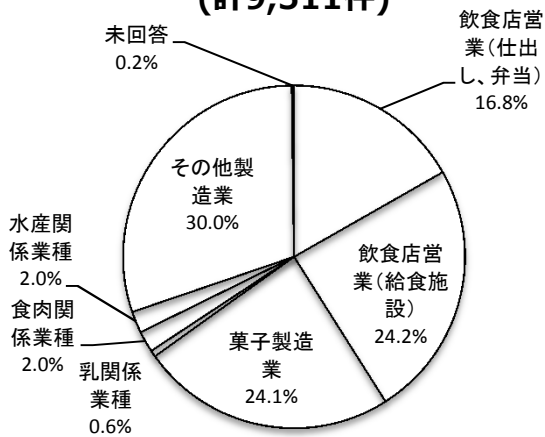
2. 関東・甲信越
(計23,522件)



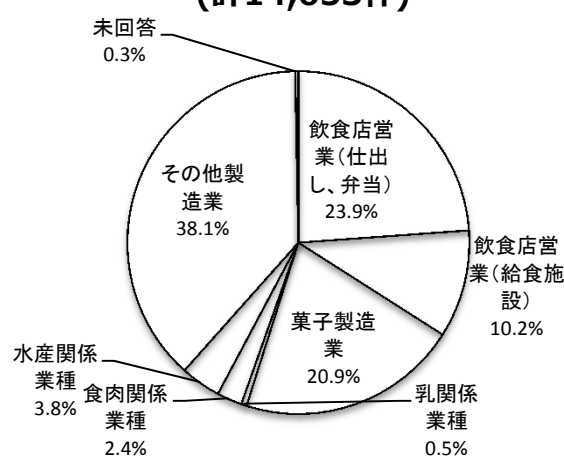
3. 東海・北陸
(計3,277件)



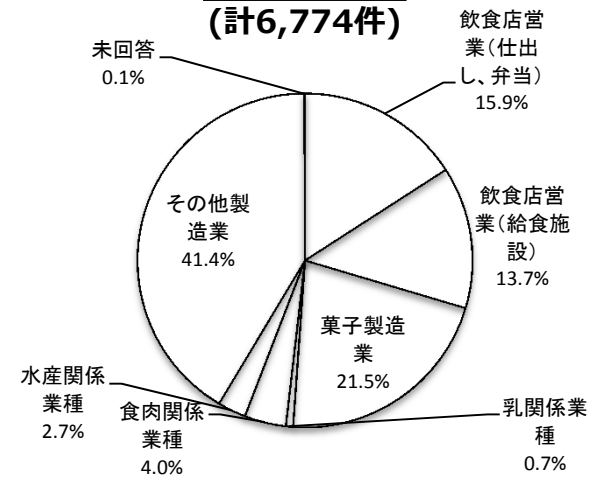
4. 近畿
(計9,511件)



5. 中国・四国
(計14,653件)

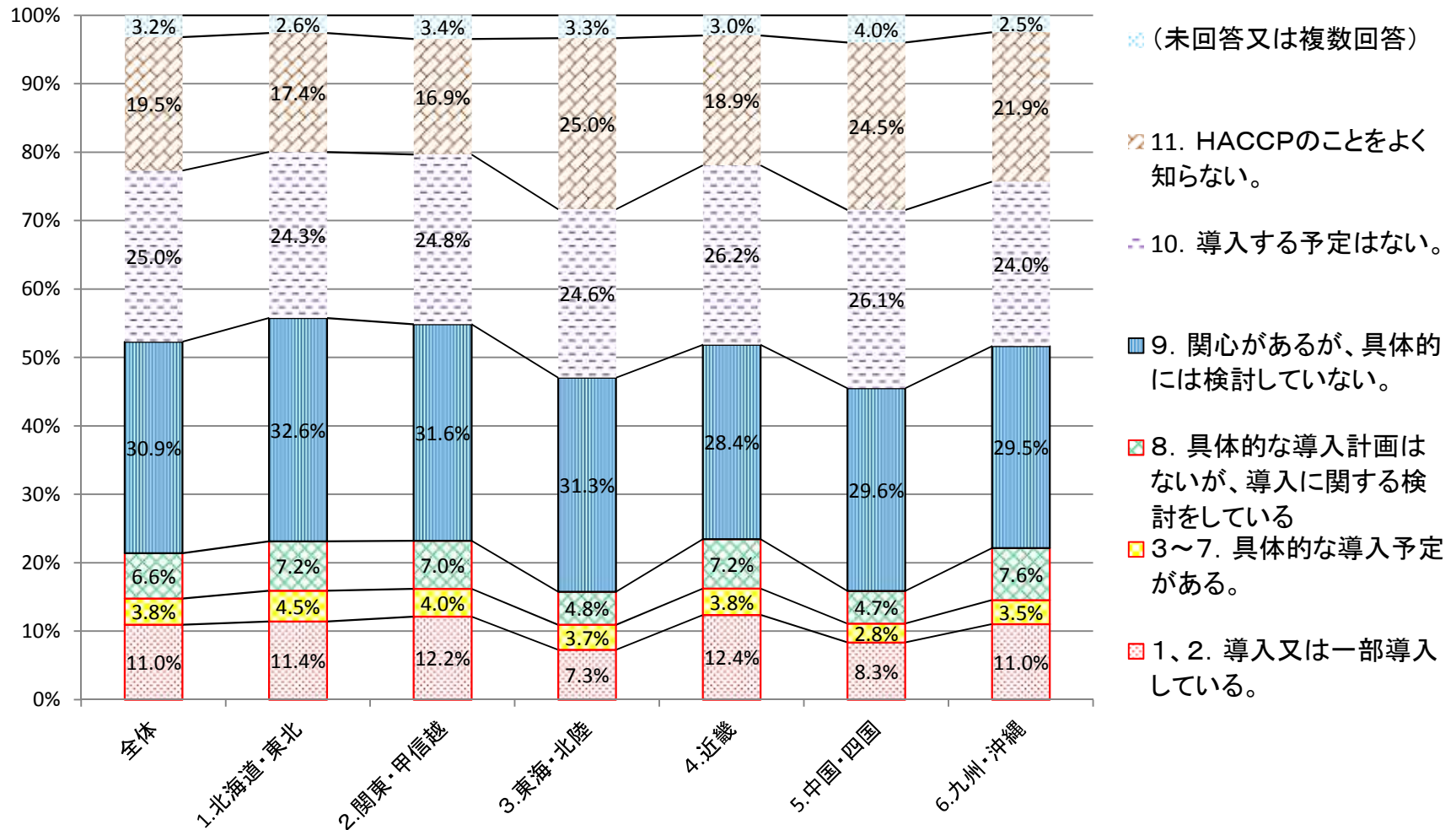


6. 九州・沖縄
(計6,774件)



※1 回答数が多い飲食店営業(仕出し、弁当)、飲食店営業(給食施設)及び菓子製造業並びに地域により特色がある畜水産物に着目した。
 ※2 乳関係業種: 乳処理業、乳製品製造業 食肉関係業種: 食肉処理業、食肉製品製造業 水産関係業種: 魚介類加工業、魚肉ねり製品製造業

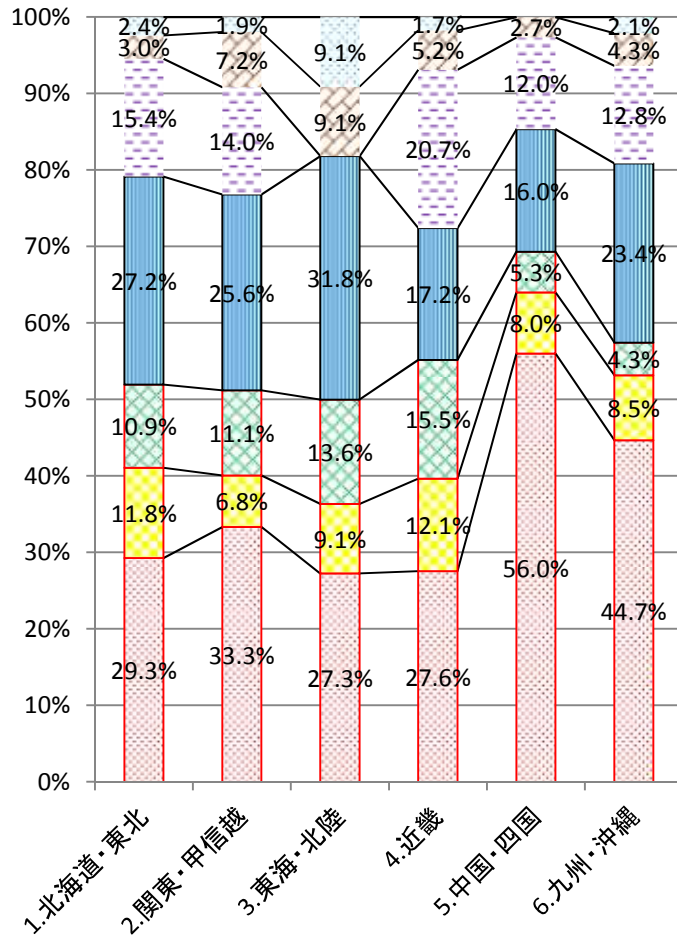
【参考】地域ブロック別のHACCP導入状況



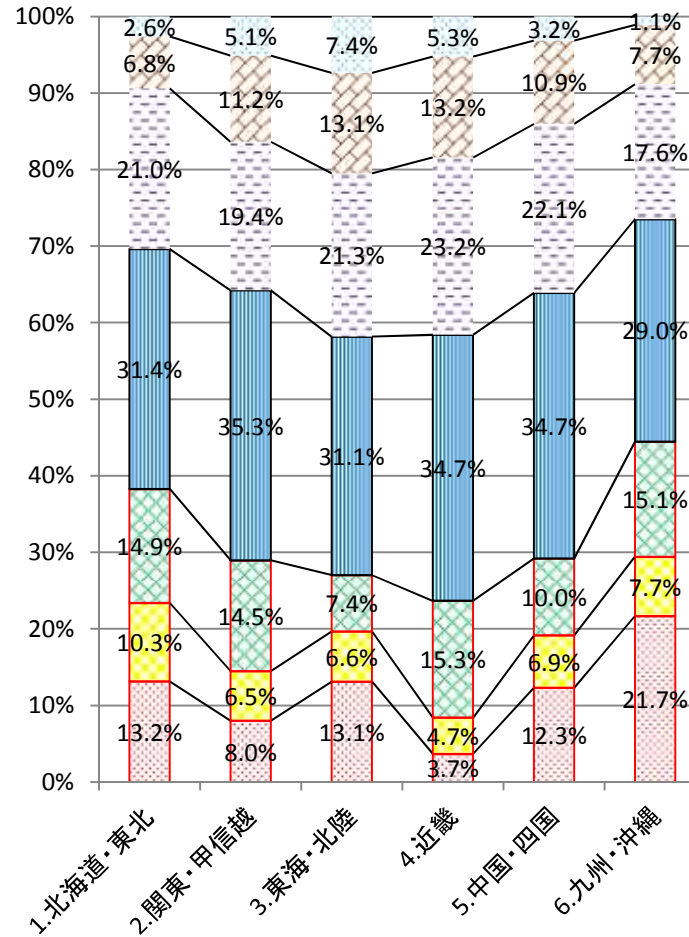
※地域ブロック毎に調査実施自治体の数が大きく異なるとともに、回答業種の分布や回収率にも差違があることに留意。

【参考】地域ブロック別のHACCP導入状況（業種別①）

乳関係業種 （乳処理業、乳製品製造業）



食肉関係業種 （食肉処理業、食肉製品製造業）

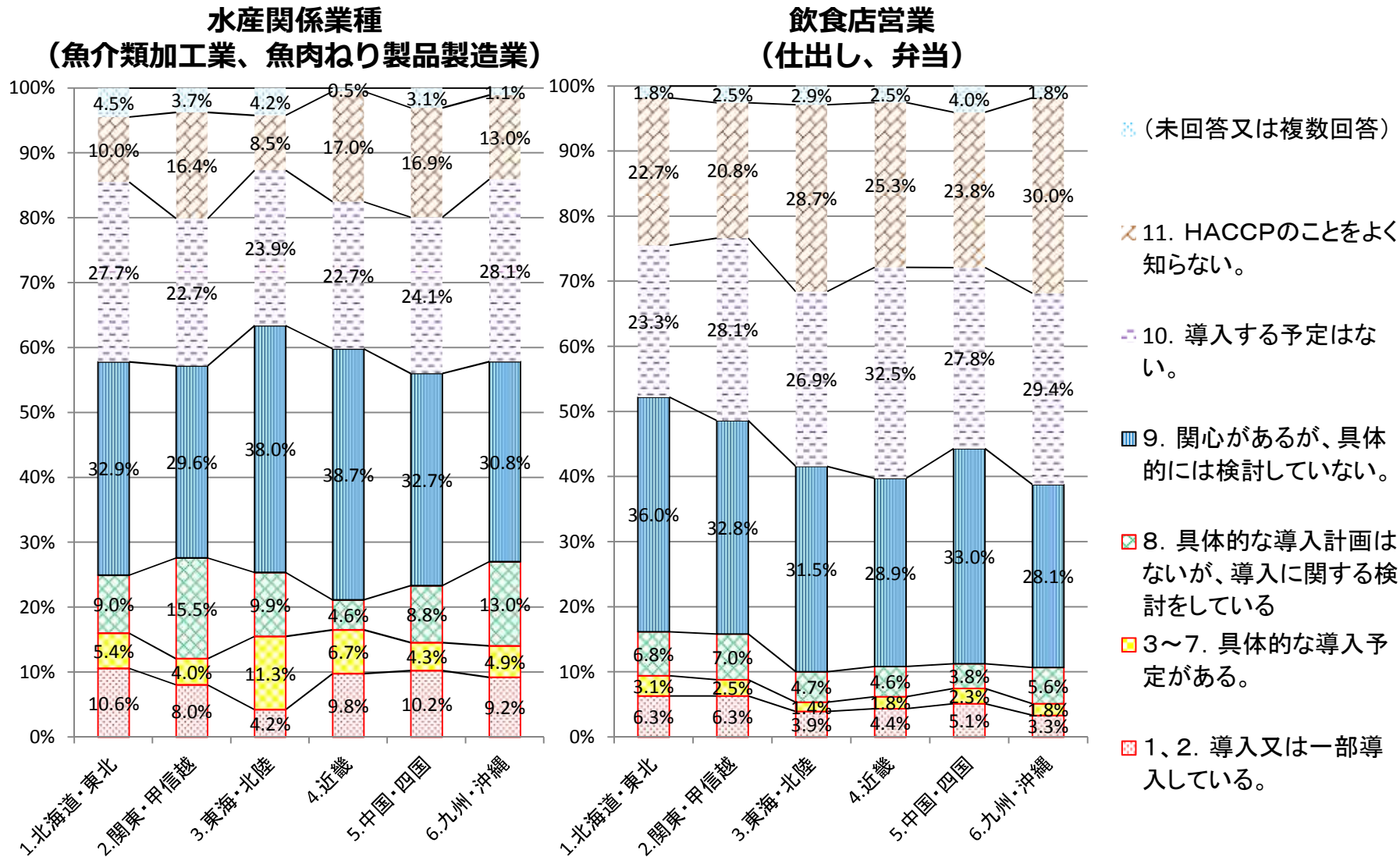


- ※ (未回答又は複数回答)
- 11. HACCPのことをよく知らない。
- 10. 導入する予定はない。
- 9. 関心があるが、具体的には検討していない。
- 8. 具体的な導入計画はないが、導入に関する検討をしている
- 3~7. 具体的な導入予定がある。
- 1, 2. 導入又は一部導入している。

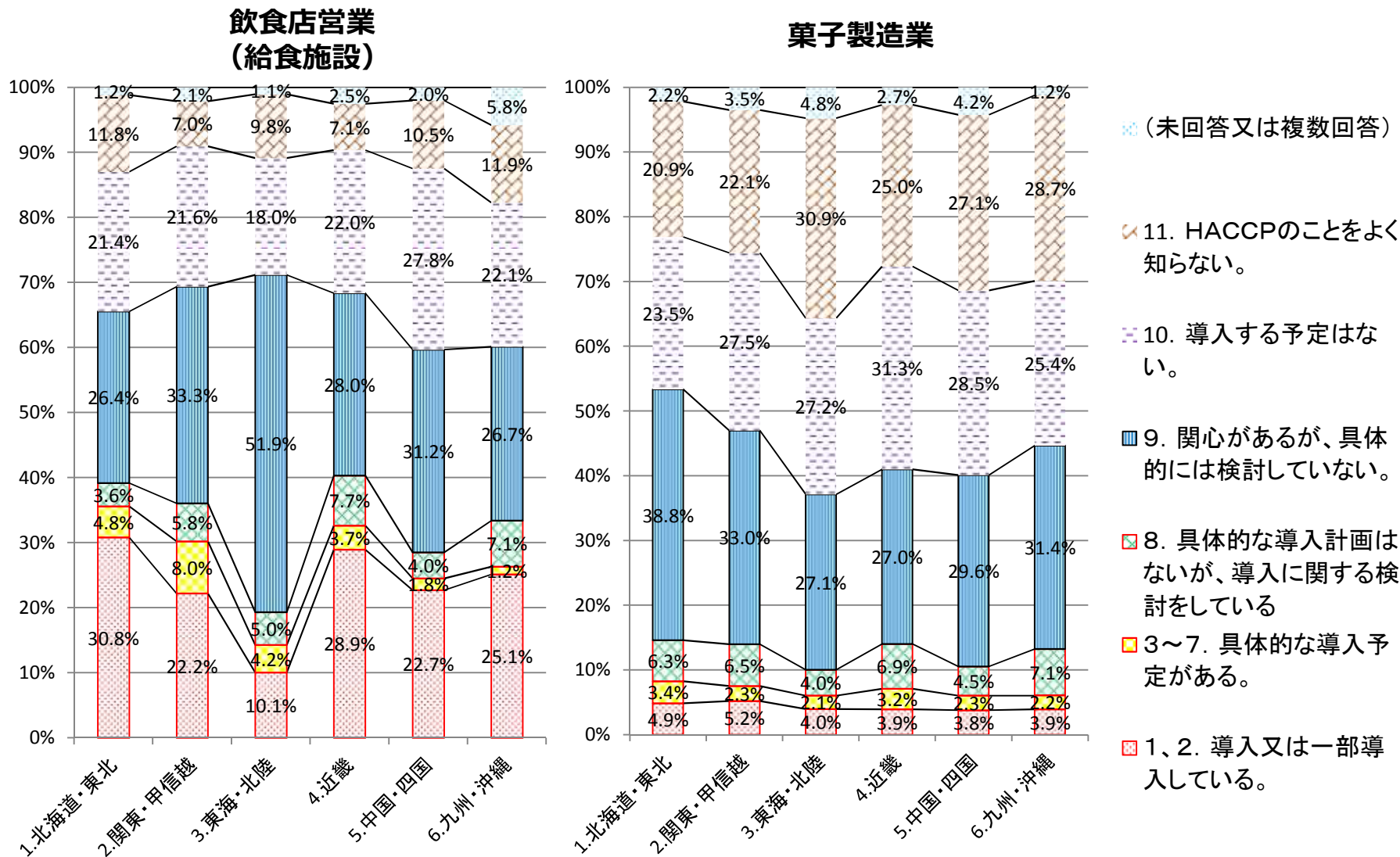
※地域ブロック毎に調査実施自治体の数が大きく異なるとともに、回答業種の分布や回収率にも差違があることに留意。



【参考】地域ブロック別のHACCP導入状況（業種別②）



【参考】地域ブロック別のHACCP導入状況（業種別③）



※地域ブロック毎に調査実施自治体の数が大きく異なるとともに、回答業種の分布や回収率にも差違があることに留意。

