

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企業全体の平成18年6月1日現在の状況や意向などについてお答えください。

問1 平成17年度中（平成17年4月1日～平成18年3月31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：平成17年度中（平成17年4月1日～平成18年3月31日）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 平成18年6月1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 | 5～9人 | 4 | 50～99人 |
| 2 | 10～19人 | 5 | 100人以上 |
| 3 | 20～49人 | | |

注：常用雇用者とは、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。

問3 貴社で製造している食品（販売金額総額に占める割合が1割以上の品目）のうち、販売金額が多い上位3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	販売金額上位3品目			品目	販売金額上位3品目				
	第1位	第2位	第3位		第1位	第2位	第3位		
畜産食料品	肉製品	1	1	1	調味料	食酢	18	18	18
	牛乳・乳製品	2	2	2		その他	19	19	19
	その他	3	3	3	糖類	20	20	20	
水産食料品	ねり製品	4	4	4	精穀・製粉	21	21	21	
	缶・瓶詰	5	5	5	パン類	22	22	22	
	冷凍食品	6	6	6	菓子類	23	23	23	
	乾製品	7	7	7	動植物油脂	24	24	24	
	塩蔵品	8	8	8	めん類	25	25	25	
	くん製品	9	9	9	豆腐・油揚	26	26	26	
	節製品	10	10	10	冷凍調理食品	27	27	27	
その他	11	11	11	そう菜	28	28	28		
農産保存食料品	野菜・果実缶詰	12	12	12	弁当	29	29	29	
	野菜漬物	13	13	13	その他の食料品	30	30	30	
	その他	14	14	14	清涼飲料	31	31	31	
調味料	みそ	15	15	15	酒類	32	32	32	
	しょう油	16	16	16	茶・コーヒー	33	33	33	
	ソース	17	17	17					

HACCP手法とは、最終製品を抜き取り検査する方法とは違い、原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害防止につながるポイントを継続的に監視・記録することにより、製品の安全性を確保する手法をいいます。

具体的には、次の12手順を盛り込んだ工程管理プランを作成し実行することが必要です。

- | | | |
|------------------------------|---|-------------------|
| ① HACCPチームの編成 | ⑤ 製造工程図、施設の
図面及び標準作業手順
書についての現場確認 | ⑨ モニタリング方法
の設定 |
| ② 製品（原材料）について
の記載 | ⑥ 危害分析の実施 | ⑩ 改善措置の設定 |
| ③ 意図する用途の確認 | ⑦ 重要管理点の設定 | ⑪ 検証方法の設定 |
| ④ 製造工程、施設の図面及
び標準作業手順書の作成 | ⑧ 管理基準の設定 | ⑫ 記録の保管 |

問4 HACCP手法の考え方に基づく衛生管理システム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 すべての工場を導入している
- 2 一部の工場を導入している
- 3 まだ導入していないが、導入途中の工場がある
- 4 これから導入に着手する予定
- 5 導入を検討している
- 6 今後、導入を検討する予定
- 7 導入する予定はない ⇨
- 8 HACCP手法の考え方をよく知らない ⇨

こちらに○を付けた方 問12（6ページ）へ

こちらに○を付けた方への質問は以上です。
御協力ありがとうございました

問5 貴社が導入（又は検討）しているHACCP手法は、どのような方式によるものですか。
問3で回答いただいた販売金額上位3品目ごとに、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

HACCP手法の導入方式（品目別）	販売金額上位3品目		
	第1位	第2位	第3位
食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度	1	1	1
HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定	2	2	2
対米・対EU輸出水産食品の登録施設	3	3	3
地方公共団体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等	4	4	4
業界が作成したガイドライン等に準拠	5	5	5
民間認証機関の認証	6	6	6
その他（具体的に：)	7	7	7
未定	8	8	8
導入する予定はない	9	9	9

注：1 HACCP手法支援法とは、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」のことをいいます。
2 「対米・対EU輸出水産食品の登録施設」とは、厚生労働省の取扱要領に基づき都道府県知事等が審査・登録を行うものの他、民間登録機関（大日本水産会等）が審査・登録を行うものを含みます。
3 「業界が作成したガイドライン等に準拠」とは、「HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定」以外で業界が作成しているHACCPガイドライン及びマニュアル等に準拠している場合をいいます。

問6 HACCP手法の導入予定時期について、問3で回答いただいた販売金額上位3品目ごとに、該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

HACCP手法の導入予定時期(品目別)		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
すでに導入している		1	1	1
の導入予定終了まで	1年以内	2	2	2
	1～3年以内	3	3	3
	3～5年以内	4	4	4
	5年以降（導入時期未定）	5	5	5
導入する予定はない		6	6	6

こちらにすべて○を付けた方
問9（5ページ）へ

問7 食品の衛生管理の向上のため、今後、HACCP手法の一層の充実を図っていく考えがありますか。該当する番号（1つ）を○で囲んでください。

1 ある

2 ない



こちらに○を付けた方 問9（5ページ）へ

問8 今後、どのような方法でHACCP手法の一層の充実を図ろうと考えていますか。問6で「すでに導入している」と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。

HACCP手法の充実の方法(品目別)		販売金額上位3品目		
		第1位	第2位	第3位
現在のHACCP手法で内容の充実を図る		1	1	1
他のHACCP手法による充実	食品衛生法に基づく総合衛生管理製造過程承認制度	2	2	2
	HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定	3	3	3
	対米・対EU輸出水産食品の登録施設	4	4	4
	地方公共団体が独自に設定した食品衛生管理認定制度等	5	5	5
	業界が作成したガイドライン等に準拠	6	6	6
	民間認証機関の認証（ISO22000の認証を除く）	7	7	7
	ISO22000（食品安全マネジメントシステム）	8	8	8
その他（具体的に： ）	9	9	9	
特に充実を図る予定はない		10	10	10

注：1 HACCP手法支援法とは、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」のことをいいます。

2 「対米・対EU輸出水産食品の登録施設」とは、厚生労働省の取扱要領に基づき都道府県知事等が審査・登録を行うものの他、民間登録機関（大日本水産会等）が審査・登録を行うものを含みます。

3 「業界が作成したガイドライン等に準拠」とは、「HACCP手法支援法に基づく高度化計画の認定」以外で業界が作成しているHACCPガイドライン及びマニュアル等に準拠している場合をいいます。

4 ISO22000とは、HACCP手法による衛生管理を基本としつつ、文書管理や経営者の責任と権限の範囲、フードチェーン内での相互コミュニケーション等、幅広く食品安全マネジメントシステムをカバーする高度な規格をいいます。

問9 HACCP手法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。

- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1 施設整備に多額の資金が必要 | 7 HACCP手法の手順が複雑 |
| 2 施設のランニングコストが大きい | 8 HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる |
| 3 モニタリング・記録管理等の人的コスト | 9 その他
(具体的に：) |
| 4 導入時のコストの回収が困難 | 10 特に問題点はない |
| 5 責任者・指導者の人材不足 | |
| 6 従業員の訓練がゆきとどかない | |

問10 HACCP手法の導入による効果（又は期待する効果）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|----------------|--------------------|
| 1 品質・安全性の向上 | 7 製品イメージの向上 |
| 2 事故対策コストの削減 | 8 企業の信用度やイメージの向上 |
| 3 製品ロスの削減 | 9 従業員の意識の向上 |
| 4 取引の増加 | 10 その他
(具体的に：) |
| 5 製品の輸出が可能（有利） | 11 特に効果はない |
| 6 製品価格の上昇 | |

問11 HACCP手法の導入に当たって、役に立った支援策（又は役に立つと考えられる支援策）について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 1 低利の融資制度 | 6 導入マニュアルの整備 |
| 2 税の軽減措置 | 7 技術情報データベースの整備 |
| 3 HACCP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 HACCP手法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) |

質問は以上です。御協力ありがとうございました。

問4で「導入する予定はない」と回答された方にお聞きします。

問12 HACCP手法を導入する予定がない理由について、該当する番号（すべて）を○で囲んでください。

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1 施設整備資金の調達又は融資の返済が難しい | 7 HACCP手法の手順が複雑 |
| 2 ランニングコストが大きくなる | 8 HACCP手法の導入までの手続きに手間がかかる |
| 3 記録の整理・管理する時間・人的余裕がない | 9 取引先から要請がない |
| 4 導入時のコストが回収できない | 10 独自の衛生管理で十分 |
| 5 HACCP手法を指導できる人材がない | 11 その他
(具体的に：) |
| 6 従業員に対する研修を十分に行う余裕がない | |

質問は以上です。御協力ありがとうございました。