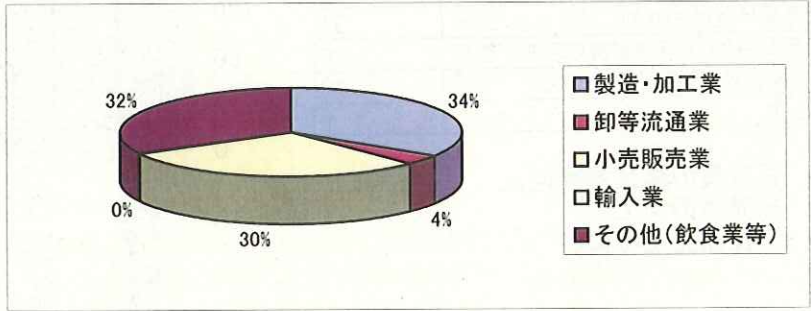


食の安全安心に関するアンケート結果(食品関連事業者対象 回答者数314)

問1 事業所の実態

製造・加工業	104
卸等流通業	11
小売販売業	90
輸入業	1
その他(飲食業等)	99

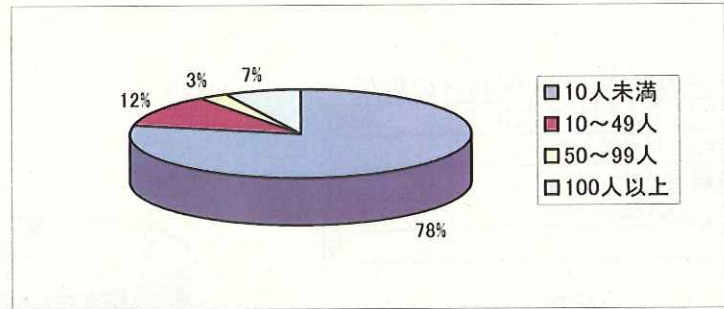
- 1位 製造・加工業 34%
- 2位 その他(飲食業等) 32%
- 3位 小売販売業 30%



問2 従業員数

10人未満	241
10～49人	36
50～99人	9
100人以上	22

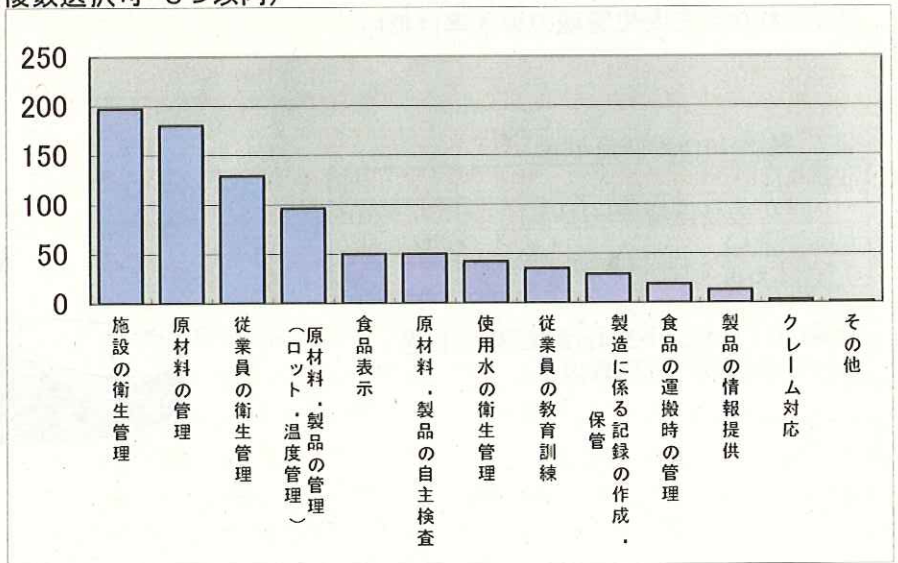
50人未満が90%を占める状況



問3 食品の安全性確保で特に注意すること(複数選択可 3つ以内)

施設の衛生管理	197
原材料の管理	180
従業員の衛生管理	129
原材料・製品の管理(ロット・温度管理)	96
食品表示	50
原材料・製品の自主検査	50
使用水の衛生管理	42
従業員の教育訓練	35
製造に係る記録の作成・保管	29
食品の運搬時の管理	19
製品の情報提供	13
クレーム対応	3
その他	1

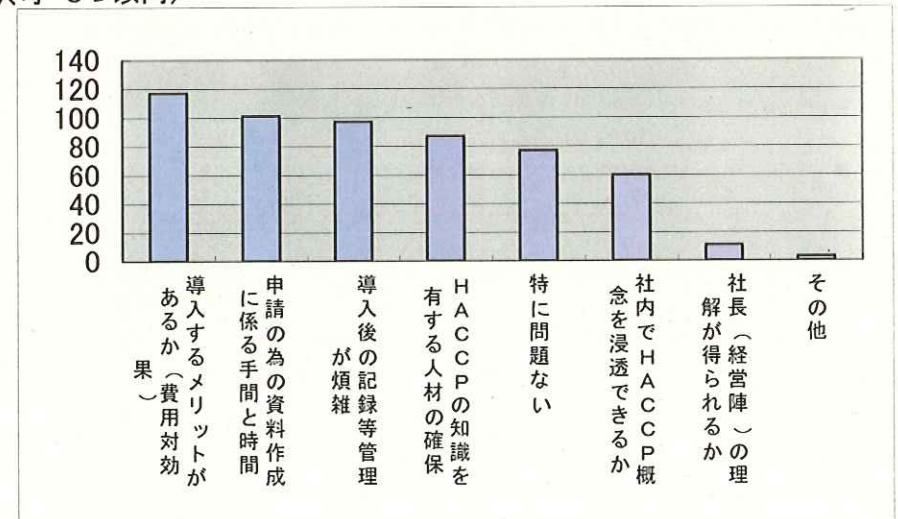
上位3位の施設・原材料、従業員の衛生管理が全体の38.9%を占める状況



問4 県版HACCP導入時の問題点(複数選択可 3つ以内)

導入するメリットがあるか(費用対効果)	117
申請の為の資料作成に係る手間と時間	101
導入後の記録等管理が煩雑	97
HACCPの知識を有する人材の確保	87
特に問題ない	77
社内でHACCP概念を浸透できるか	60
社長(経営陣)の理解が得られるか	11
その他	3

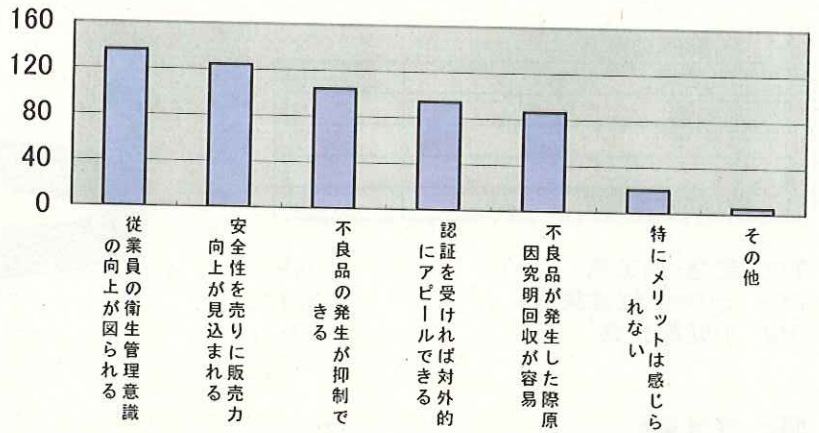
認証制度のメリットを明確に示し、申請から導入、また導入後の円滑な運用が図られる制度内容とすることが望ましい。



問5 HACCP手法を取り入れるメリット(複数選択可 3つ以内)

従業員の衛生管理意識の向上が図られる	136
安全性を売りに販売力向上が見込まれる	124
不良品の発生が抑制できる	104
認証を受ければ対外的にアピールできる	94
不良品が発生した際原因究明回収が容易	86
特にメリットは感じられない	20
その他	5

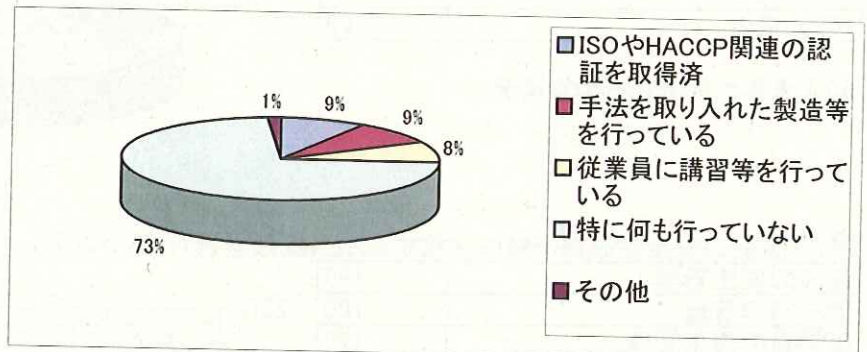
- 1位 従業員の衛生意識向上
- 2位 販売力の向上
- 3位 不良品発生の抑制



問6 HACCPの社内での取り組みの現状

ISOやHACCP関連の認証を取得済	20
手法を取り入れた製造等を行っている	20
従業員に講習等を行っている	19
特に何も行っていない	172
その他	3

特に何も行っていない回答が全体の73%であり、中小企業では、HACCP手法を取り入れた自主衛生管理の導入率は低い



問7 県版HACCP認証制度

取得したい	38
メリットがあれば取得したい	101
興味が無い	17
どちらとも言えない(わからない)	90

取得したい・メリットあれば取得したいをあわせると、56%(半数以上)

