

平成 20 年度  
内閣府請負事業

フードチェーンにおける安全性確保に関する  
食品産業事業者アンケート調査  
報告書

平成 21 年 3 月

株式会社 綜研情報工芸

## 目 次

I 調査の概要	1
II 調査結果の概要	8
第1章 食に対する意識	8
第2章 食の安全に対する取組状況	15
第3章 フードディフェンスに対する意識と取組状況	44
第4章 個別事業者の取組	66
第5章 食品の安全性確保に向けた行政、消費者、事業者の役割と今後の課題	78
III 調査票及び集計表	86
調査票	86
集計表	97

# I 調査の概要

## 1 調査の目的

冷凍食品への許容値を大幅に越える農薬混入事件の発生など従来の食品安全確保の体制では対応が難しい状況が発生している。こうした中、食品防御という考え方が示されている。本調査は、農家、畜産農家、漁業関係者、食品製造業、卸売・小売業、飲食店に加えて倉庫業、運送業も対象としてフードチェーンに関わる全ての分野の食品関連産業の事業者に対して最大規模の郵送アンケート調査を実施するとともに、他の事業者の参考になるような先進的対応をしている事業者を対象に面接調査を行うことにより、国内の民間事業者の食に対する意識と食品安全・食品防御への対応状況およびその課題を分析し、今後、事業者、食品関連事業者団体、行政が取るべき対応策を検討する上で参考データとすることを目的としている。

## 2 主な調査項目

- (1) 食に対する意識
- (2) 食の安全に対する取組状況
- (3) フードディフェンスに対する意識と取組状況
- (4) 食品の安全性確保に向けた行政、消費者、事業者の役割と今後の課題

## 3 アンケート調査対象

各都道府県における業種別民間事業者数に応じた標本を抽出し、対象とした。

- (1) 母集団 全国に所在する食関連事業者
- (2) 標本数 58,173社(本社・本所)
- (3) 抽出方法 ①食品関連上場企業、食品産業関連団体に加盟する食品関連企業  
②①において不足する中小・零細企業を、企業データにより業種別に系統抽出し、追加した。

## 4 調査方法

郵送アンケート(郵送による配布及び回収)に加えて、アンケート調査を補完するため、優良事例とした他の事業者の参考になるような取組を行っている事業者30社を対象に面接調査を実施した。

## 5 調査実施委託機関

株式会社 綜研情報工芸

## 6 回収状況

本調査の調査票配布及び回収の状況は次のとおりである。

- |          |   |         |             |
|----------|---|---------|-------------|
| A 調査票回収数 | — | 14,117通 | 回収率：24.3%   |
| B 有効回答数  | — | 13,099通 | 有効回答率：22.5% |

## 7 その他

- (1) 結果数値は、表章単位未満を四捨五入してあるので、内訳の積上値と合計値とが一致しない場合がある。
- (2) 統計表等に用いた符号は次のとおりである。  
0. 0：表章単位に満たないが回答者が存在するもの  
—：回答者が存在しないもの

## 用語の定義・解説

### H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の安全を確保する手法の一つで、食品を扱う現場を清潔にするだけでなく、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、その危害を防止するためのポイントを特定して、そのポイントを継続的に監視・記録（モニタリング）し、異常が認められたらすぐに対策を取り解決することで、不良製品の出荷を未然防止につなげる衛生管理システムのこと。

### G A P (Good Agricultural Practice)

農業者自らが点検項目の決定・実施、記録、記録の点検・評価・改善を行い、次回の作付けに活用するという生産工程の管理手法（プロセスチェック手法）のこと。

### 食品防御（フードディフェンス）

食品への人為的、意図的な毒物等の混入を阻止すること。ミスによる農薬残留などに比較し、致死量を超える高濃度の物質が含まれる可能性が高いが、そうした悪意をもった攻撃による社会的・心理的な不安を防ぐ、もしくは最小限に食い止めることを目的としている。

### トレーサビリティ

個々の生産者・食品事業者が、何を、いつ、どこから入荷し、何を、いつ、どこへ出荷したかを記録・保存しておくことで、生産、加工及び流通の特定の一つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること。問題が発生した際、商品を特定した回収、問題の発生箇所特定、安全な流通ルートの確保等に繋がる。

### I S O 22000 (食品安全マネジメントシステム)

H A C C P の食品衛生管理手法をもとに I S O のマネジメントの概念を取り入れたもので、消費者に安全な食品を提供することを可能にする食品安全マネジメントシステムの国際規格。

### 公衆衛生安全保障バイオテロリズム法（バイオテロ法）

米国の食品供給をテロの脅威より守るため、米国保健福祉省長官が義務づけたもので、食品に係る国内外の施設全ての登録や、アメリカへ食料品・飲料を発送する前の事前通知を義務付けるほか、食品医薬品局（F D A）が食品の直近の供給元および直近の供給先を特定する調査を行えるよう、食品関連事業者に対して一部の例外を除いて自ら扱う食品について、記録の作成・保存を義務付けている。

# 対象特性

## 発送時の件数

	発 送		回 収(有効回答)		回収率
	件数	比率	件数	比率	
全体	58173	100.0%	13099	100.0%	22.5%
1.農業	429	0.7%	86	0.7%	20.0%
2.畜産業	426	0.7%	75	0.6%	17.6%
3.漁業	296	0.5%	61	0.5%	20.6%
4.食料品製造業	17521	30.1%	4636	35.4%	26.5%
5.飲料製造業	2533	4.4%	786	6.0%	31.0%
6.その他製造業	-	-	-	-	-
7.海運業	16	0.0%	0	-	-
8.陸運業	576	1.0%	85	0.6%	14.8%
9.空運業	22	0.0%	6	0.0%	27.3%
10.倉庫業	468	0.8%	52	0.4%	11.1%
11.総合商社・貿易商社	334	0.6%	59	0.5%	17.7%
12.食料品卸売業	-	-	-	-	-
13.飲料卸売業	11091	19.1%	2420	18.5%	21.8%
14.その他卸売業	-	-	-	-	-
15.百貨店	-	-	-	-	-
16.スーパー	309	0.5%	64	0.5%	20.7%
17.コンビニエンスストア	-	-	-	-	-
18.食料品小売業	13935	24.0%	2876	22.0%	20.6%
19.飲料小売業	2922	5.0%	617	4.7%	21.1%
20.その他小売業	-	-	-	-	-
21.食堂・レストラン・専門料理店	-	-	-	-	-
22.ファミリーレストラン・ファーストフード店・喫茶店	5349	9.2%	1044	8.0%	19.5%
23.酒場などの遊興飲食店	1833	3.2%	195	1.5%	10.6%
24.その他の飲食店	-	-	-	-	-
25.その他サービス業(と畜場、と殺業、卸売市場を含む)	113	0.2%	37	0.3%	32.7%
26.その他	-	-	-	-	-

※上記はいずれも送付時点の分類

## 分析で使った件数

	集 計	
	件数	比率
全体	13099	100.0%
1.農業	284	2.2%
2.畜産業	136	1.0%
3.漁業	105	0.8%
4.食料品製造業	4483	34.2%
5.飲料製造業	536	4.1%
6.その他製造業	173	1.3%
7.海運業	1	0.0%
8.陸運業	56	0.4%
9.空運業	2	0.0%
10.倉庫業	51	0.4%
11.総合商社・貿易商社	51	0.4%
12.食料品卸売業	1787	13.6%
13.飲料卸売業	165	1.3%
14.その他卸売業	230	1.8%
15.百貨店	21	0.2%
16.スーパー	140	1.1%
17.コンビニエンスストア	86	0.7%
18.食料品小売業	2135	16.3%
19.飲料小売業	389	3.0%
20.その他小売業	404	3.1%
21.食堂・レストラン・専門料理店	1251	9.6%
22.ファミリーレストラン・ファーストフード店・喫茶店	139	1.1%
23.酒場などの遊興飲食店	132	1.0%
24.その他の飲食店	243	1.9%
25.その他サービス業(と畜場、と殺業、卸売市場を含む)	94	0.7%
26.その他	5	0.0%
F1-1.業種		
全体	13099	100.0%
農業・畜産・漁業計	525	4.0%
製造業計	5192	39.6%
運輸業計	59	0.5%
倉庫業計	51	0.4%
卸売業計	2233	17.0%
小売業計	3175	24.2%
飲食店計	1765	13.5%
その他計	99	0.8%
F1-2.業種		
全体	13099	100.0%
1.農産物を取り扱っている	5262	40.2%
2.水産物を取り扱っている	4360	33.3%
3.畜産物を取り扱っている	3057	23.3%
4.加工食品を取り扱っている	8421	64.3%
5.食品に使う添加物等を扱っている	837	6.4%
6.食品は何も取り扱っていない	0	-
F2.取扱食品		
全体	13099	100.0%
1.個人経営又は家族経営	6543	50.0%
2.上記以外の単独事業所(支所・支社・支店を持たない事業所)	4335	33.1%
3.複数事業所を所有する事業所の本社・本店	1780	13.6%
4.支所・支社・支店	0	-
5.単位農業、生活協同組合、組合	210	1.6%
6.外国に本社・本店のある事業所のうち、日本にある事業所	9	0.1%
7.その他	114	0.9%
無回答	108	0.8%
F3.経営組織形態		
全体	13099	100.0%
1.～2000万円未満	4022	30.7%
2.2000万円以上～4000万円未満	1740	13.3%
3.4000万円以上～6000万円未満	944	7.2%
4.6000万円以上～8000万円未満	578	4.4%
5.8000万円以上～1億円未満	646	4.9%
6.1億円以上～10億円未満	3394	25.9%
7.10億円以上～100億円未満	1275	9.7%
8.100億円以上～1000億円未満	248	1.9%
9.1000億円以上	62	0.5%
無回答	190	1.5%
F4.年間売上高		

F5-1.従業員数	全体	13099	100.0%
	1.1~4人	5837	44.6%
	2.5~9人	2378	18.2%
	3.10~19人	1708	13.0%
	4.20~29人	835	6.4%
	5.30~49人	785	6.0%
	6.50~99人	689	5.3%
	7.100~299人	467	3.6%
	8.300~999人	193	1.5%
	9.1,000人以上	128	1.0%
	無回答	79	0.6%
F5-2.従業員数	全体	13099	100.0%
	1.1~4人	5837	44.6%
	2.5~9人	2378	18.2%
	3.10~19人	1708	13.0%
	4.20~29人	835	6.4%
	5.30~49人	785	6.0%
	6.50~99人	689	5.3%
	7.100~299人	467	3.6%
	8.300~999人	321	2.5%
	無回答	79	0.6%
	F6-1.所在地(都道府県)	全体	13099
1.北海道		699	5.3%
2.青森県		205	1.6%
3.岩手県		205	1.6%
4.宮城県		281	2.1%
5.秋田県		192	1.5%
6.山形県		208	1.6%
7.福島県		233	1.8%
8.茨城県		321	2.5%
9.栃木県		221	1.7%
10.群馬県		231	1.8%
11.埼玉県		379	2.9%
12.千葉県		443	3.4%
13.東京都		1176	9.0%
14.神奈川県		474	3.6%
15.新潟県		362	2.8%
16.富山県		152	1.2%
17.石川県		192	1.5%
18.福井県		144	1.1%
19.山梨県		123	0.9%
20.長野県		298	2.3%
21.岐阜県		305	2.3%
22.静岡県		615	4.7%
23.愛知県		693	5.3%
24.三重県		260	2.0%
25.滋賀県		162	1.2%
26.京都府		283	2.2%
27.大阪府		531	4.1%
28.兵庫県		450	3.4%
29.奈良県		101	0.8%
30.和歌山県		129	1.0%
31.鳥取県		79	0.6%
32.島根県		141	1.1%
33.岡山県		237	1.8%
34.広島県		285	2.2%
35.山口県		177	1.4%
36.徳島県		110	0.8%
37.香川県		150	1.1%
38.愛媛県		170	1.3%
39.高知県		115	0.9%
40.福岡県		413	3.2%
41.佐賀県		103	0.8%
42.長崎県		181	1.4%
43.熊本県		203	1.5%
44.大分県		161	1.2%
45.宮崎県		148	1.1%
46.鹿児島県		261	2.0%
47.沖縄県		97	0.7%
F6-2.所在地(地域)	全体	13099	100.0%
	北海道	699	5.3%
	東北	1686	12.9%
	関東	3666	28.0%
	東海	1873	14.3%
	北陸	488	3.7%
	近畿	1656	12.6%
	中国	919	7.0%
	四国	545	4.2%
	九州	1567	12.0%
	F6-3.所在地(地域)	全体	13099
都市圏		5095	38.9%
地方圏		8004	61.1%
F7-1.加盟業界団体	全体	13099	154.8%
	1.食品産業センター(賛助会員も含む)	210	1.6%
	2.食品産業協議会(賛助会員も含む)	258	2.0%
	3.日本食品衛生協会(特別会員、支部の会員も含む)	4666	35.6%
	4.その他食品関連団体	3642	27.8%
	5.商工会議所	5100	38.9%
	6.商工会	3854	29.4%
	7.その他経済団体	777	5.9%
	8.業界団体の会員には加盟していない	1441	11.0%
無回答	327	2.5%	
F7-2.加盟業界団体	食品関連団体	7340	56.0%
	経済団体	8792	67.1%
	食品関連団体非加盟	5759	44.0%
	業界団体非加盟	1441	11.0%
F8.株式上場の有無	全体	13099	100.0%
	1.上場	91	0.7%
	2.非上場	13008	99.3%

## 調査結果のポイント

### 1. 事業者の食に対する意識

- ・ 食品関連事業者は消費者意識の高まりや不安・不信の高まりを感じている（86.9%）一方で過剰反応と捉えている（41.1%）社も多い（問1）。そうした中、事業者自らの役割として、割安な食品の提供（16.4%）や収益確保（15.4%）よりも製造業、飲食店を中心に安全な食品の提供（90.1%）や食品に関する正しい情報の提供（69.0%）を重視する姿勢が見られる（問2）。
- ・ また、輸入食品について、「食品が安定的に安く提供できる」との意見が輸入食品を取り扱う事業者で多く（74.1%）、「提供は困難」とする意見が扱っていない事業者で58.4%を占めた（問11）。
- ・ ヒアリング調査では、最近の食品関連の事故・事件に関して、日本経済の低迷による企業の利益確保の優先や低価格競争の激化によるコストの削減などから、本来重視すべき食品の安全・安心がなおざりにされ、不当表示、食品偽装などが多発していると捉えている。また、マスコミの報道や消費者の知識不足による反応への疑問、食料自給率の低下に由来する輸入に頼らざるを得ない食料事情などを指摘するものも多かった。

### 2. 食の安全に対する取組状況

- ・ 食の安全確保手法としてトレーサビリティ、HACCPはある程度認知されている（「内容まで知っている」はそれぞれ49.6%、46.9%）が、それでも半数程度であった。食品防御やGAPについては認知度が低かった（「内容まで知っている」はそれぞれ20.2%、14.2%）。HACCPは製造業で認知度が高い一方、小売業、飲食店で低いなど、業種や企業規模で大きな差がみられた（問3）。
- ・ 取り扱い食品のほとんどで供給元を把握している社は4分の3（74.6%）あったが、衛生管理状況などまで把握しているのは4割強に過ぎず、特に川下の産業では把握が進んでいない（「供給元」、「伝票記録」、「衛生管理状況」、「検査記録」の4点とも把握している事業者は畜産業27.9%、製造業27.0%に対して飲食店5.7%、小売業は6.3%）（問4）。
- ・ 入荷食品の安全性確保については、検査または証明書での確認は製造業、卸売業を中心に行われているが、全体で50.0%に止まる。飲食店、小売業を中心に仕入先を信頼して何もしていない社が多く、全体で39.1%を占めている（問6）。輸入食品も同様に飲食店、運輸・倉庫業を中心に何もしていない社が最も多い（輸入食品取扱事業者のみで見ると61.6%）（問7）。
- ・ 社内体制をみてもHACCPまたは類似のシステムを導入している社は製造業でも15.2%に止まり、恒常的な安全管理制度の導入は進んでいない（「導入している」は全体で26.1%）（問9）。また、安全管理責任者や被害通報窓口も小規模事業者を中心に設置が少ない（「安全管理責任者設置あり」41.8%、「通報窓口設置あり」28.4%）（問10、問14）。
- ・ 食品による危害・危険回避のための教育・研修の受講経験は運輸業を除く全ての業種で5割を超える水準となった（問13）。
- ・ ヒアリング調査では、より安全な食品の提供に先進的に取組む事業者が多く見られた。食品安全確保のための社内体制としては品質管理や衛生管理に関する専任部門を、事業部門とは独立して設けている社が多く、イントラネットを活用した情報共有の体制を整えるとともに、グループ会社内のイントラ上で食品安全に関する自由参加型のテストを実施するなどの取組もみられた。また、各々の事業者では独自に教育・研修・訓練を実施しており、擬似回収訓練による課題の洗い出しやトレース状況の確認などを行い、形式的な教育を施すだけでなく、訓練などを交えて実際の効果を測定するというものもあった。

### 3. フードディフェンスに対する意識と取組状況

- 食品の意図的汚染の可能性は、従業員規模が大きい方ほど感じている（「300人以上」で83.5%）が、倉庫業や、小売業でも小規模事業者の多い飲料小売業や食料品小売業などでは可能性がないと感じている（それぞれ64.7%、62.5%、62.2%）（問15）。
- 意図的汚染防御の取組は情報交換・情報共有などでも2～3割程度に止まっており、意図的混入事件発生の可能性が高いと感じる社でも「持込み」や「施設」や「空調」へのアクセスの制限などの措置は進んでいない（15.2%、12.8%、5.7%、全体では11.2%、9.8%、5.2%）（問17）。また、実際の事件発生時を想定した対応について、同じく事件発生の可能性が高いと感じる社でも、即座の出荷停止措置が取れる社は43.7%に過ぎず（全体では35.5%）、回収基準やマニュアル整備などは1割前後に止まっている（問18）。
- 欧米で法律上、義務化されている食品の受取・発送記録の整備・保存などについて、「対応済みもしくは整備意向あり」は、製造業および運輸・倉庫業に多く（それぞれ39.2%、45.5%）、小売業や飲食店では少ない（それぞれ13.0%、11.4%）（問22）。
- こうした中、コストをかけてまで対応しなくてよいと考える社は一部に止まっているもの（4.7%）、小規模事業者を中心に「現状で十分」との意見が多い（29.8%）。一方、意図的混入事件発生の可能性が高いと感じる社では「コストがある程度かかっても徹底したいが、採算が合わないため、徹底まではできない」（38.4%）などコストがネックであるとの意見が多い（問20）。
- ヒアリングの中ではフードディフェンスという観点から食品の安全を見た場合、完全に防御する事は不可能とする事業者が多かった。フードディフェンスの具体的な対応策としては、内外に向けた「監視カメラ」、「入出場時のチェック」、「施錠管理」、「コミュニケーションによる信頼関係の構築」などが挙げられ、「セキュリティ」と「コミュニケーション」との2面から対応することが重要との認識を示す事業者が多い。なお、欧米型の食品追跡・遡及制度の我が国への導入については、このレベルまでは最低限やるべきなど、賛成意見が多数であった。

### 4. 食品の安全性確保に向けた行政、消費者、事業者の役割と今後の課題

- アンケート調査における回答をみると、自由記述にも関わらず3,226社（回答率24.6%）からの回答があり、関心の高さを裏付けた。大きく分けると、①食品規制のあり方に関する意見、②事業者自らによる食の安全確保策に関する意見、③食の安全確保のための事業者向け施策に関する意見、④食の安全確保における消費者、マスコミの役割に関する意見、⑤食のあり方そのものに関する意見、がみられた。
- 意見としては、特に、問19にあったような事業者として食品安全確保のためにコスト負担の難しさを訴えるものがみられるとともに、行政に対しては、緊急時における迅速な対応と素早い情報開示を求めるもの、輸入品等への検査の強化・徹底を求めるもの、国・地方・事業者が連携して適切な指導・監督・監視が行える体制を求めるもの、食品表示の統一・改善を求めるもの、食品防御などのマニュアルなどの整備を求めるもの、などが多かった。また、マスコミの報道やそれに対する消費者の反応に疑問を呈するものもみられた。
- ヒアリングでも同様に、行政には消費者への食育や正しい情報伝達、関連法規の整備や監督官庁の一元化、規格・基準の体系化、リスクコミュニケーションの推進、マスコミへの適切な情報提供などを求めるものがあつた。なかでも、正確な情報を発信する政府、事業者、また、情報に踊らされない自己判断のできる消費者をそれぞれの役割として望んでいる事業者が多かった。
- 消費者庁の役割については、食品に関する関連法規の再整備、資料・手続きなどの一元化の推

進、事故情報の迅速な公表と対応、消費者への食品の安全・安心には経費が掛かることの啓蒙・周知活動やその他の情報提供、安全基準に基づくマスメディアへの適切な情報提供などが挙げられている。