

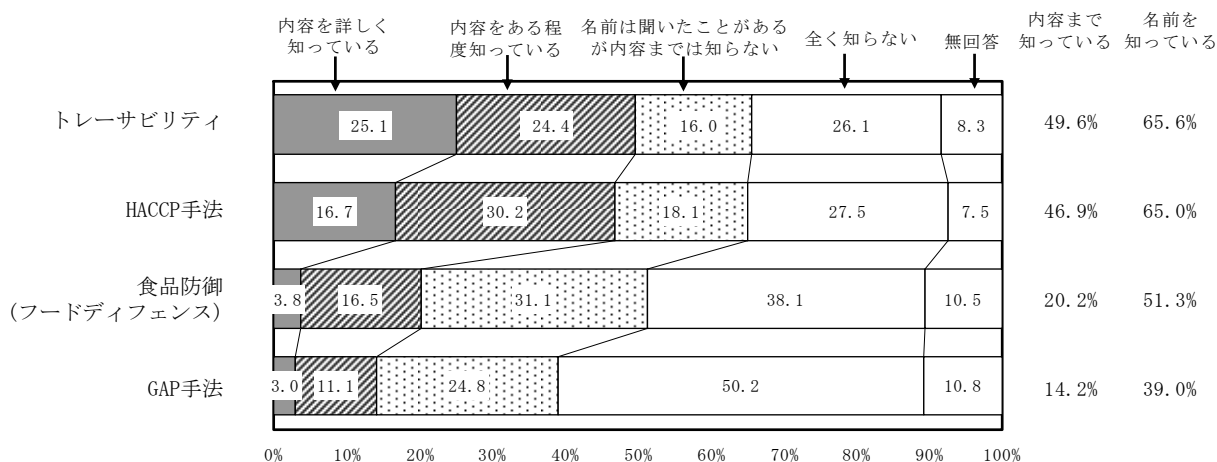
## 第2章 食の安全に対する取組状況

### (1) 『食の安全確保手法』の認知状況 【問3】

国内の食品の生産から販売に至る領域で採用されている主な安全確保手法のうち、「トレーサビリティ」の「内容まで知っている」（「詳しく知っている」＋「ある程度知っている」）とする認知度が49.6%と全体の約半数となっており、「HACCP手法」（46.9%）もほぼこれと並んでいる（図4-1）。これらに比べると、「食品防御（フードディフェンス）」（20.2%）、「GAP」（14.2%）の認知度は更に低い。

図4-1 トレーサビリティ、HACCPの内容を知っているものでも半数

以下の（1）～（4）の用語について、あなたはどの程度知っていますか。下記をお読みになってから次頁にある回答欄にご記入下さい。（それぞれについて○は1つ）



(備考) 回答者は、いずれも全国の食品関連事業者（本社・本所）13,099

各手法に関する認知度は概して従業員の規模が大きい事業者ほど高く、また業種別では総合商社、百貨店・スーパーにおいて相対的に認知度が高かった。

「HACCP手法」は業種別に見ると上記2業種に加えて製造業での認知度が高く、「内容まで知っている」とする者は66.5%となっている。一方で、農業・畜産・漁業や、百貨店・スーパー以外の小売業、飲食店での認知度は低い（農業・畜産・漁業37.9%、食料品小売業25.0%、飲料小売業21.3%、飲食店26.1%）。また、規模別にみると、「300人以上」では86.3%に対して「1～4人」では「内容まで知っている」とする者が25.5%、と認知度は低い（図4-2）。

「GAP手法」は農業・畜産・漁業に関わる手法であることから、農業で「内容まで知っている」とする認知度が42.3%と高かったが、それでも4割強にとどまり、「全く知らない」も2割を占めた。農畜漁業でみても、「30人以上」では5割以上が「内容まで知っている」とする一方、「1～4人」では40.5%が「全く知らない」と答えており、規模による認知度の差が見られる（図4-3）。上述2業種に加えてその他の業種（と殺場など）などでも相対的に認知度が高かった。

「食品防御（フードディフェンス）」の「内容まで知っている」とする事業者は上述2業種

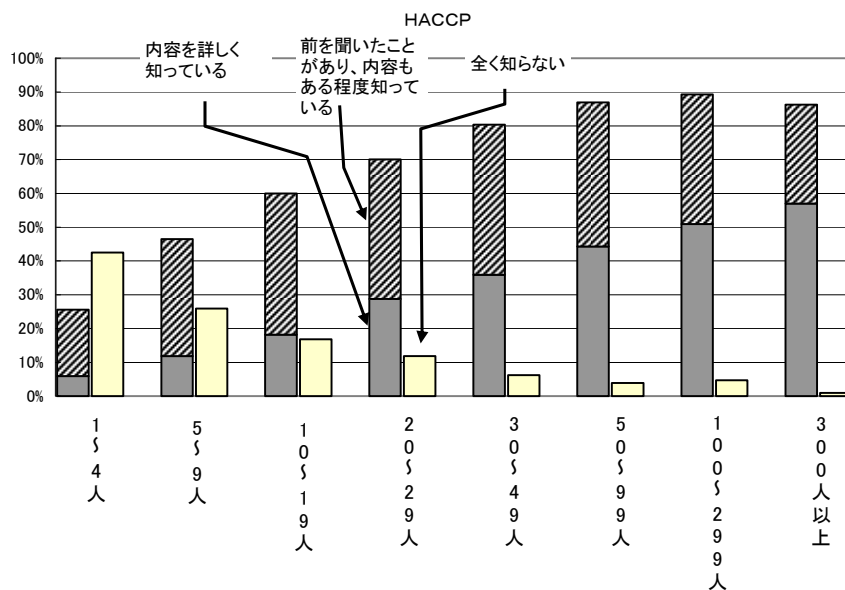
に加えて倉庫業、製造業で高かった。一方、従業員規模別では、「300人以上」で6割を超える（特に製造業では100人以上の事業者で62.3%）が、「10～19人」でも20.3%、「1～4人」では13.9%に止まっている（図4-4）。

「トレーサビリティ」の「内容まで知っている」とする事業者は、2業種のほか、その他（組合等）、倉庫業、卸売業、農業・畜産・漁業、製造業などにおいて概ね6割であった（それぞれ69.7%、62.7%、62.0%、61.5%、59.9%）。一方、食料品小売業、飲料小売業および飲食店では3割前後と低くなっている（それぞれ32.2%、28.3%、26.9%）。また、従業員規模で見ると、「1～4人」28.5%に対して「10～19人」で63.5%となっており、比較的小規模事業者でも認知度がある（図4-5）。

さらに、上場非上場別では、上場企業のみでの認知度をみると、特に「トレーサビリティ」の「内容を詳しく知っている」とする者が71.4%と高く、「全く知らない」とする者は2.2%にすぎない。同様に「HACCP」では54.9%、3.3%、「フードディフェンス」では23.1%、16.5%とそれぞれの認知度において差がみられた。

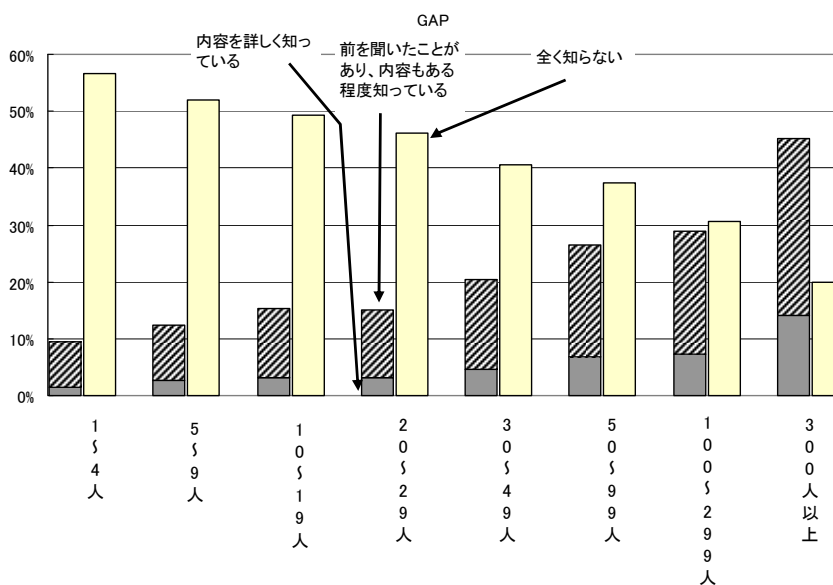
また、地域別で見るといずれにおいても北海道での認知度が他地域よりも特段高かった（HACCP66.4%、トレーサビリティ59.4%、フードディフェンス23.0%、GAP18.0%）。

図4-2 従業員規模1～4人ではHACCPの認知度が低い



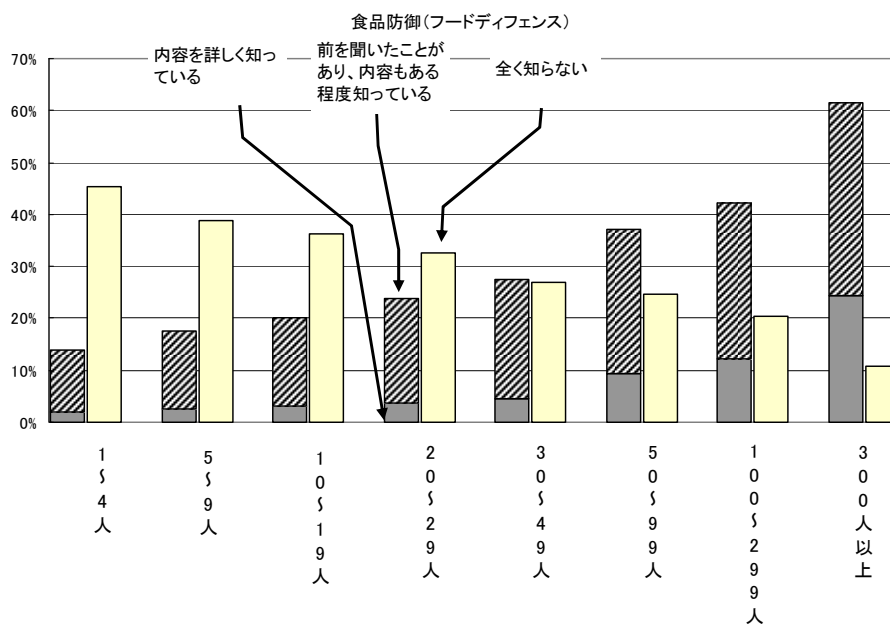
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図4-3 GAPについて300人未満で「全く知らない」という者が「ある程度、知っている」者を上回る



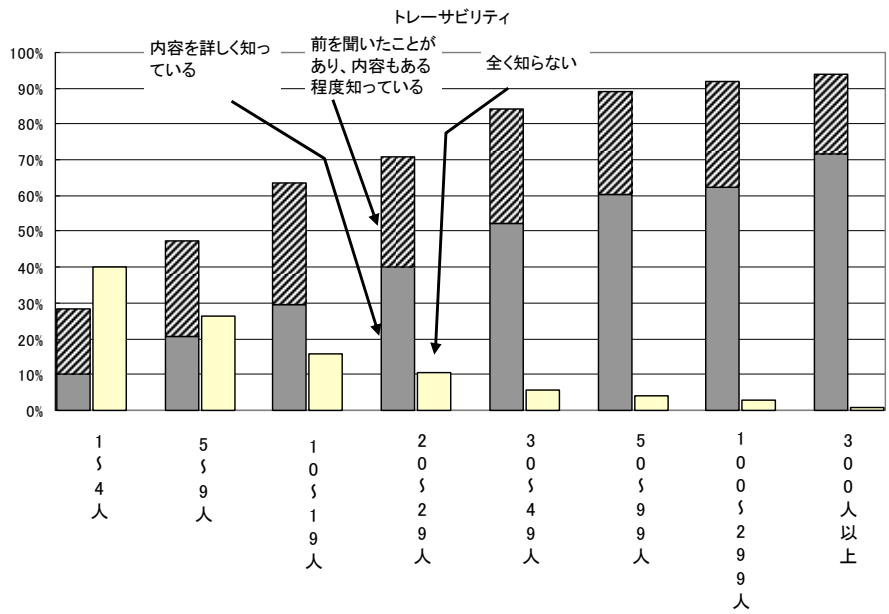
(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図4-4 食品防御について従業員規模300人以上で認知度は6割を超えるが、1~4人では1割強



(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図 4-5 トレーサビリティは他の用語よりも相対的に認知度が高い



(備考) 数値は従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

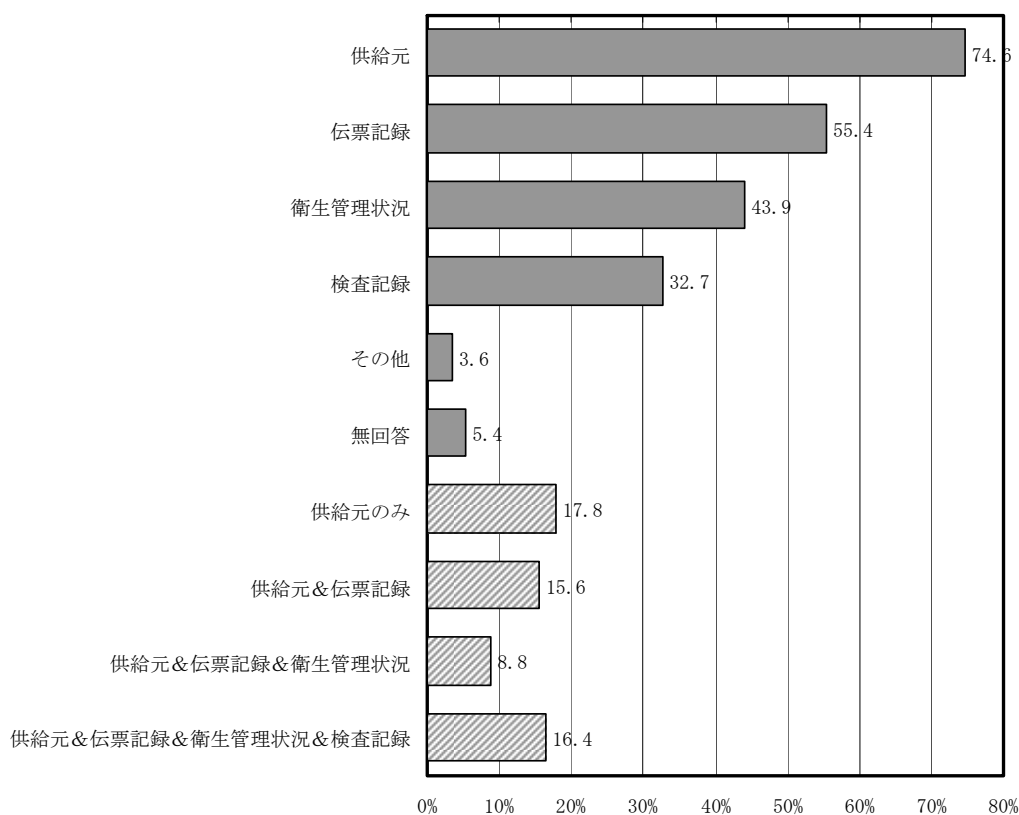
## (2) 取扱食品に関する把握内容 【問4】

取扱食品に関する把握内容の中では「供給元」が74.6%となっているが、以下「伝票記録」(55.4%)、「衛生管理状況」(43.9%)、「検査記録」(32.7%)に止まっている。

さらに、把握の組み合わせをみると、「供給元のみ」、「供給元・伝票記録」がそれぞれ17.8%、15.6%であり、「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も16.4%に止まっている(図5-1)。

図5-1 取扱食品の「供給元」は7割を超える事業者が把握しているが、「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ものは少ない

あなたの事業所・店舗等で取扱うほとんどの食品について、あなたはどのような内容を把握していますか  
(一次産品生産者についても種子・農薬・飼料などを含めてご回答下さい)。(○はいくつでも)



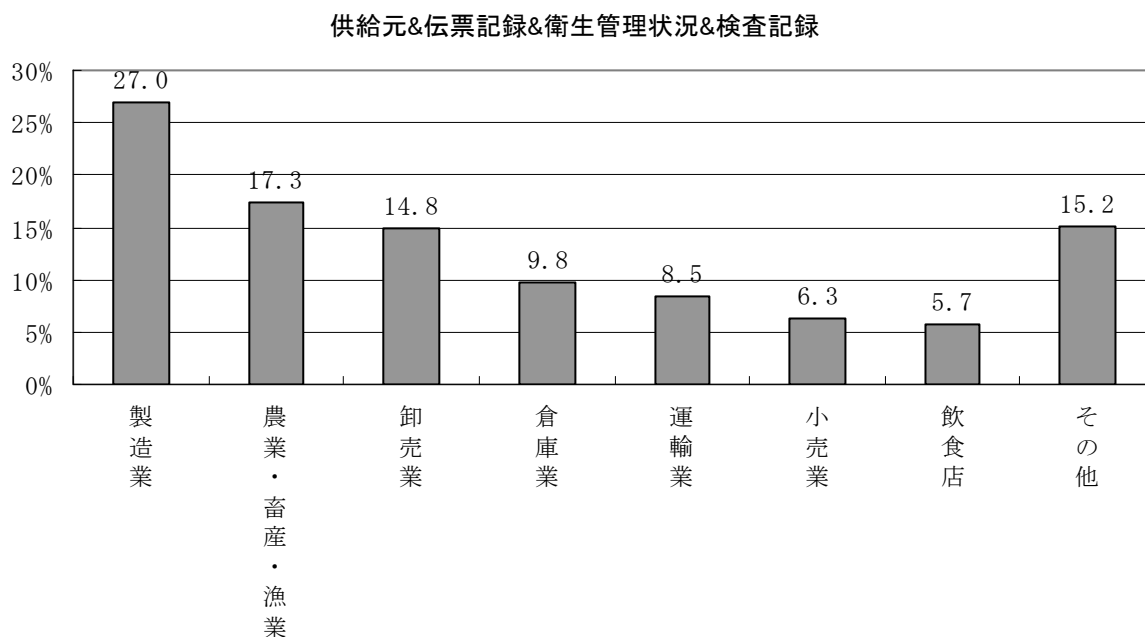
(備考) 回答者は、全国の食品関連事業者(本社・本所)13,099

「供給元&伝票記録」「供給元&伝票記録&衛生管理状況」「供給元&伝票記録&衛生管理状況&検査記録」は、いずれもその組み合わせのみかその組み合わせとその他と回答した事業者の割合

「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を業種別にみると、製造業 27.0%、農畜産漁業 17.3%（特に畜産業 27.9%）となっているが、飲食店 5.7%、小売業は 6.3%に止まっており、川下の業種ほど把握が進んでいない（図5-2）。従業員の規模別では「30人以上」で3割程度であるのに対し、「1～4人」は 6.9%であった。特に飲食店ではその差が大きく、「100人以上」で 29.4%が把握しているのに対して、「1～4人」では 3.5%となっている。

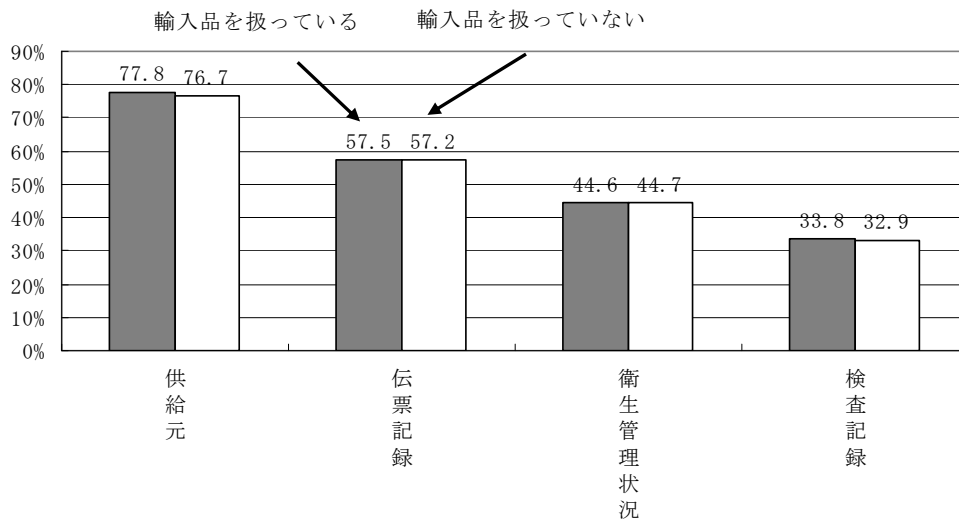
また、それぞれについて輸入品の取扱い有無で比較してみてもその影響はみられなかった（図5-3）。

図5-2 「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川下の業種ほど少ない



(備考) 数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図5-3 輸入食品の取扱い有無による把握状況の差はない



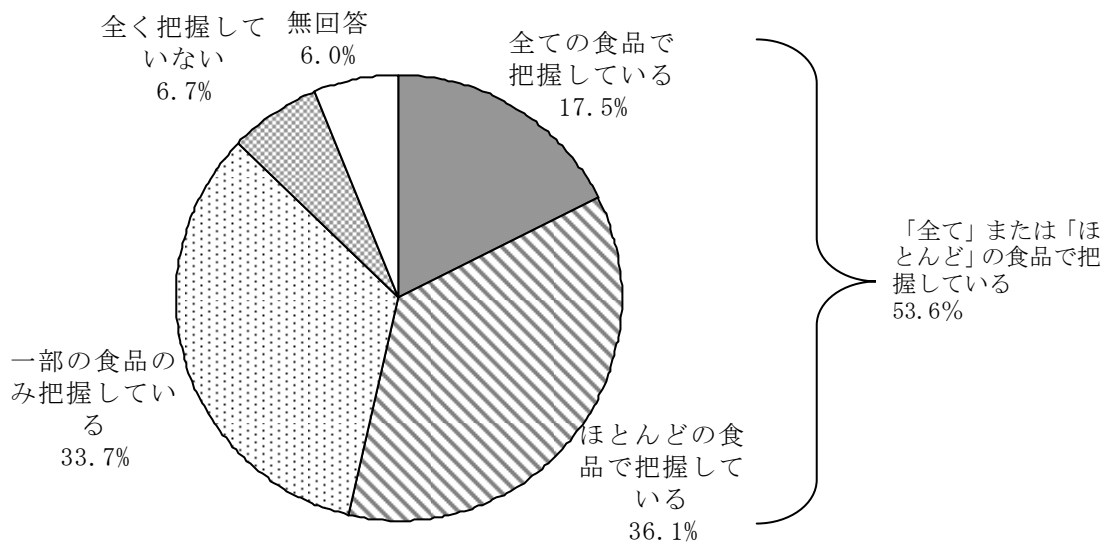
(備考) 輸入食品の取扱い有無別に、取扱うほとんどの食品について「供給元」「伝票記録」「衛生管理状況」「検査記録」を把握していると回答した者の割合。

(3) 原材料・経路等の取扱食品関連情報の把握程度 【問5】

農畜産漁業を除く食品関連事業者に対して、取扱食品に関する関連情報の把握状況を尋ねたところ、「全てもしくはほとんどの食品で把握している」（「全ての食品で把握している」＋「ほとんどの食品で把握している」）は53.6%に止まっており、「全く把握していない」とする事業者も6.7%と少なからずみられた（図6-1）。

図6-1 取扱食品関連情報を「全て」または「ほとんど」把握している者は全体の半数超

あなたの事業所・店舗等で取扱う食品について食品の原材料・添加物等を含めて、生産・加工された場所・事業者や流通経路や日数などある食品が生産されて入荷されるまでの経路をあなたの事業所・店舗等ではどの程度把握していますか。（○は1つ）



(備考) 回答者は、全国の農畜産漁業を除く食品関連事業者（本社・本所）12,574



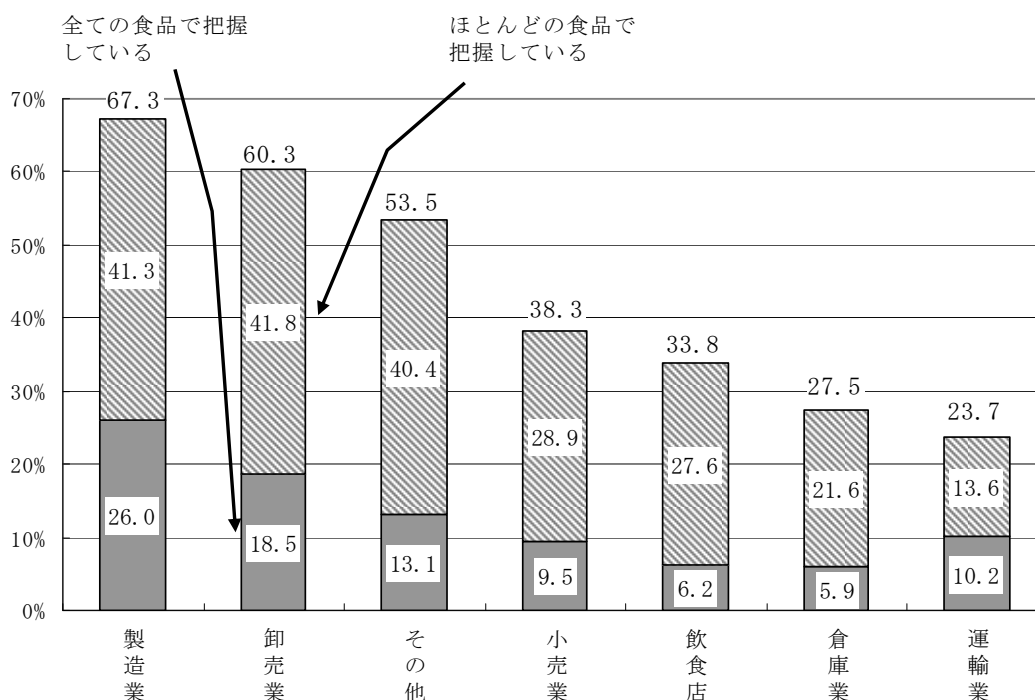
取扱食品関連情報を全てまたはほとんどの食品で把握している事業者は、業種別でみると、製造業 67.3%、卸売業 60.3%が相対的に高かった（図6-2）。一方、運輸業 23.7%、倉庫業 27.5%では全く把握していない者が多かった。

従業員規模別では「10～19人」で60.9%など多い者が6割を超えているものの、「1～4人」では43.6%に止まり、差がみられる。さらに、業種毎の従業員規模で見ると卸売業、小売業、飲食店などを中心に大きな差異は見られなかった（例えば、小売業では「100人以上」が43.2%、「1～4人」が36.5%で6.7ポイントの差）。また、多くの商品を取扱う百貨店・スーパーでは、「一部の食品のみ把握している」との回答が59.6%と最も高かった。

また、「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では「全てもしくはほとんどの食品で把握している」は84.6%していた。また、上場企業では同様に72.5%であった。

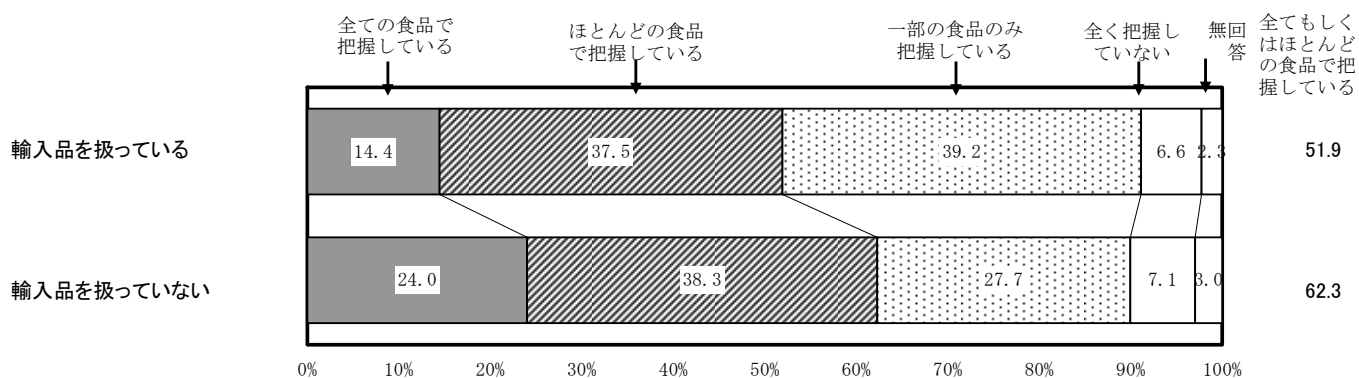
輸入食品の取扱い有無別でみると、「全ての食品で把握している」は取扱いがある事業者で14.4%、ない事業者で24.0%である一方、取扱いがある事業者で「一部の食品のみ把握している」との者が39.2%を占め、取扱いがある事業者で把握が進んでいないことが分かる（図6-3）。

図6-2 取扱食品関連情報を全てまたはほとんどの食品で把握している者は、製造業、卸売業で6割



（備考）数値は業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図6-3 輸入食品の取扱いがある事業者では「一部の食品のみ把握」が最も多い



(備考) 輸入食品の取扱い有無別に、食品が生産されて入荷されるまでの経路を「全ての食品で把握している」「ほとんどの食品で把握している」「一部の食品のみ把握している」「全く把握していない」と回答した者、または無回答の割合。

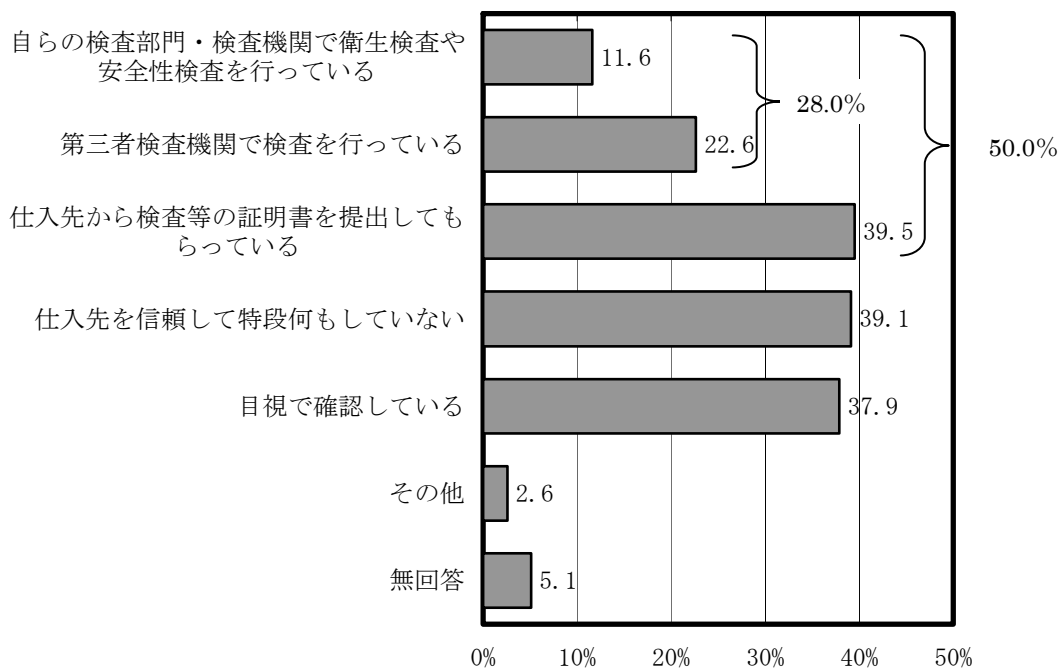
(4) 入荷食品に対する安全性確保対策 【問6】

農畜産漁業を除く事業者の中で、入荷食品に対して、「仕入先から検査等の証明書を提出してもらっている」とする事業者が最も多く、39.5%であった。「検査を行っている」（「自らの検査部門・検査機関で検査を行っている」、「第三者検査機関で検査を行っている」のいずれか1つ以上を回答した事業者）と回答した事業者は28.0%であった（図7-1）。なお、これらのうちどれかを実施している「検査または証明書等で確認」でみると、50.0%とちょうど半数になっている。

一方、「仕入先を信頼して何もしていない」、「目視で確認している」もそれぞれ39.1%、37.9%を占めており、具体的な科学的対応を実行していない事業者も依然として多い。なお、「仕入先を信頼して何もしていない」者で、かつ「目視で確認している」事業者は全体の16.7%を占めている。

図7-1 自社又は第三者検査機関での検査は約3割、証明書で確認は約4割

あなたの事業所・店舗等で入荷する食品の安全性について、あなたの事業所・店舗等ではどのように把握していますか。（ほとんどの食品に関して当てはまる場合のみ。○はいくつでも）



(備考) 回答者は、全国の農業・畜産業・漁業を除く食品関連事業者（本社・本所）12,574

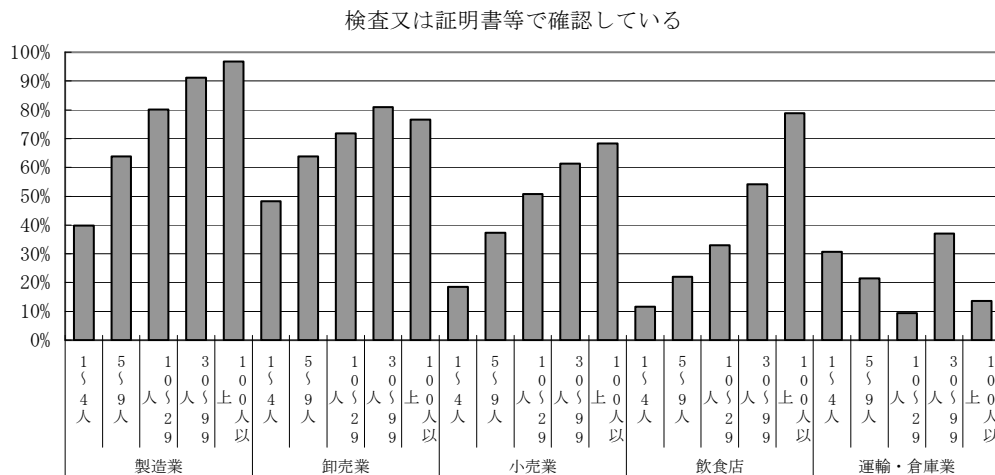
「自らの検査部門・検査機関で検査を行っている」事業者は製造業で 20.7%と最も高く、「第三者検査機関で検査を行っている」では総合商社・貿易商社が 62.7%と他より多かった。一方、小売業、飲食店、運輸・倉庫業では「検査又は証明書で確認している」事業者が少ない（それぞれ 27.3%、20.8%、24.5%）（図 7-2）。また、「仕入れ先を信頼して特段何もしていない」事業者が多かった（それぞれ 58.7%、63.9%、35.5%）（図 7-3）。

従業員の規模別に見ると、「検査又は証明書で確認している」業者は「300人以上」で 84.6%に対して、「1~4人」では 27.1%である一方、「仕入れ先を信頼して特段何もしていない」事業者は「300人以上」で 10.6%に対して、「1~4人」では 57.6%、と差がみられた。特に飲食店において「検査又は証明書で確認している」のは「100人以上」と「1~4人」ではそれぞれ 78.8%、11.7%とその差は大きく開いている。一方、運輸・倉庫業ではサンプルの問題はありえるが、規模との相関は見られなかった。

また、地域別にみると北海道で高く、59.5%となった。

取扱い食品の関連情報を全ての食品で把握している事業者は「検査又は証明書で確認」しているところが多く、全く把握していない事業者では少ない。さらに全く把握していない事業者では仕入れ先を信頼して何もしていないという回答が 73.9%を占めた（図 7-4）。

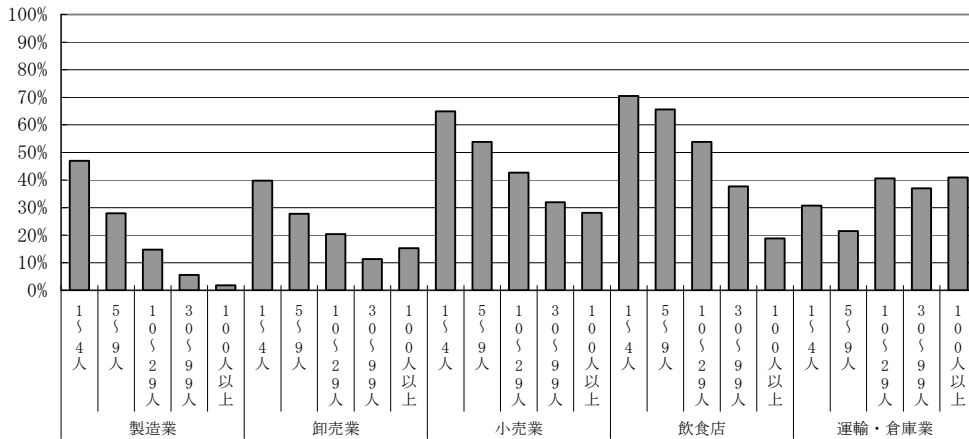
図 7-2 製造業、卸売業では検査又は証明書で確認している事業者が多い



(備考) 数値は業種別従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合

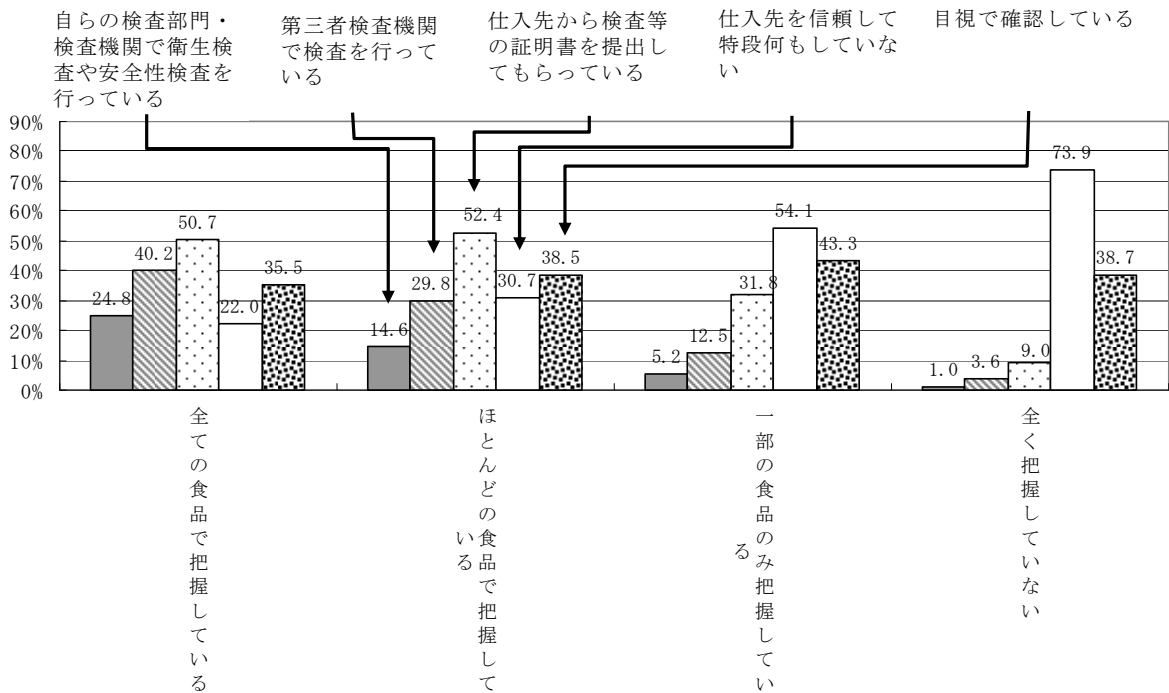
図7-3 飲食業、小売業では特段何もしていない事業者が多い

仕入先を信頼して特段何もしていない



(備考) 数値は業種別従業員規模別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図7-4 全く把握していない業種では仕入先を信頼して何もしていないが多い



(備考) 食品が生産されて入荷されるまでの経路を「全ての食品で把握している」「ほとんどの食品で把握している」「一部の食品のみ把握している」「全く把握していない」と回答した者に対して、「あなたの事業所・店舗等で入荷する食品の安全性について、あなたの事業所・店舗等ではどのように把握していますか。」と回答した者の割合。

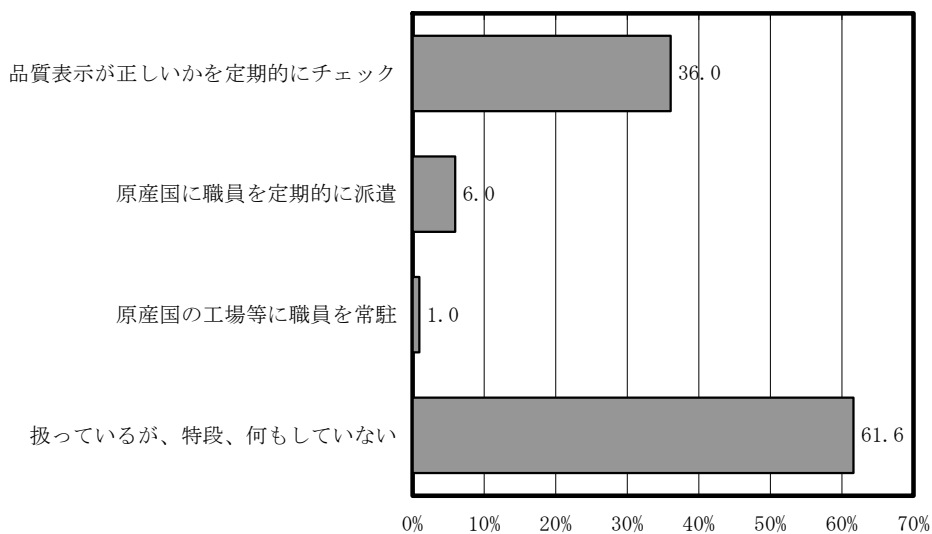
(5) 輸入食品に対する安全性確保対策 【問7】

有効回答事業者のうち、58.9%の事業者がなんらかの輸入食品を扱っているとしている。こうした中、輸入食品を扱っていないまたは無回答を除いた輸入食品を取り扱っている事業者だけで見ると、輸入食品に対して特別な安全対策を追加的に取っているかとの答えとして、「チェックを実施している」（「品質表示が正しいかを定期的にチェック」、「原産国に職員を定期的に派遣」、「原産国の工場等に職員を常駐」のいずれか1つ以上を回答した事業者）事業者は38.4%となっており、そのうち、そのほとんどは「品質表示が正しいかを定期的にチェック」（36.0%）によるもので、原産国への職員の派遣や工場での常駐をする事業者はそれぞれ6.0%、1.0%とごく少数である（図8-1）。また、輸入食品を扱っているものの、追加的に「特段、何もしてしない」と回答した事業者が61.6%と、輸入品取扱事業者の約6割に及んでいる。

なお、当該「特段、何もしてない」とした事業者は、問6でも「仕入先を信頼して特段何もしていない」（52.5%）、「目視で確認している」（43.4%）と回答した事業者が多かった。

図8-1 輸入食品に対する追加的な安全確保対策を何もしてないところは6割を超える

あなたの事業所・店舗等では、海外からの輸入食品に対して前頁の問5、問6に挙げたもの以外で何か特別に安全策を講じていますか。（〇はいくつでも）



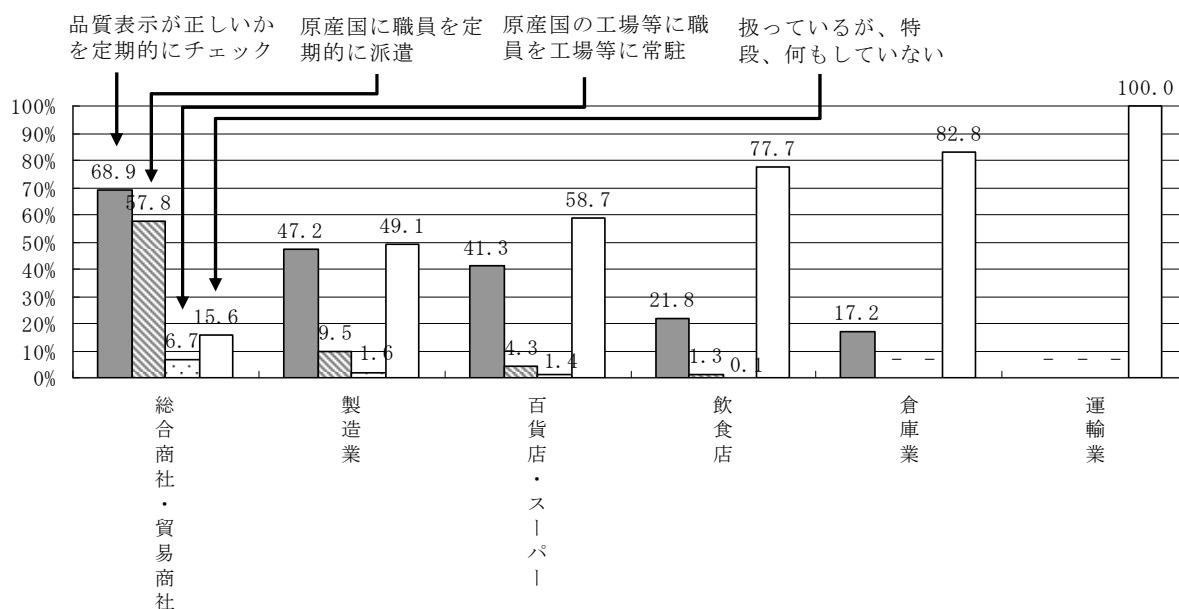
(備考) 数値はそれぞれの選択肢回答事業者総数に対する全国の農業・畜産業・漁業を除く食品関連事業者（本社・本所）12,574 から「輸入食品を扱っていない」および「無回答」を除いた7,407の比率。

輸入食品取扱事業者に限定して業種別でみると、輸入食品に対する安全対策として、同じく「原産国への職員派遣」や「工場等での常駐」をする事業者は少なかったが、総合商社・貿易商社ではそれぞれの取組で他よりも高かった（「品質表示が正しいかを定期的にチェック」68.9%、「原産国に職員を定期的に派遣」57.8%、「原産国の工場等に職員を常駐」6.7%）。また、百貨店・スーパーをみると「品質表示が正しいかを定期的にチェック」が41.3%など、比較的高くなっている一方で、「特段何もしていない」という回答が58.7%になっている。一方、運輸業、倉庫業、飲食店などで「特段何もしていない」という回答が多かった（それぞれ100.0%、82.8%、77.7%）（図8-2）。

さらに、「チェックを実施している」事業者を従業員規模別にみると、「300人以上」で74.4%、「1～4人」で25.2%と差があり、上場非上場の別でも、上場で75.3%、非上場で38.0%と同様に差が大きかった。

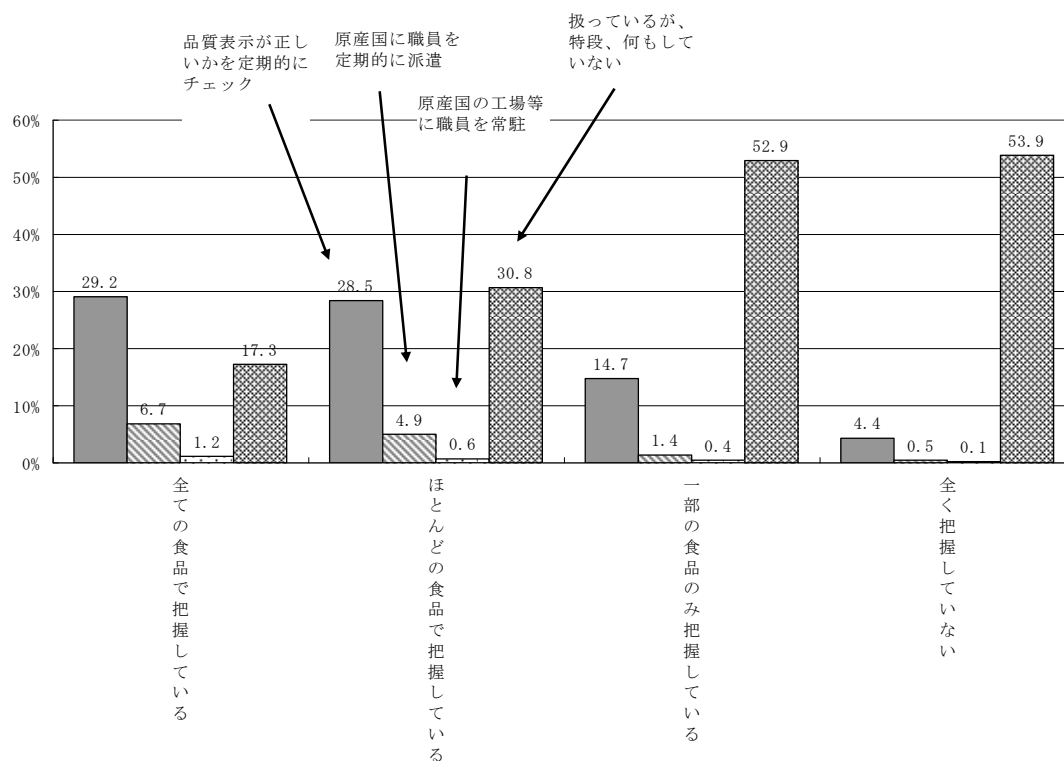
そして、取扱食品の食品情報について一部の食品のみ、または全く把握していない事業者では追加的な安全対策をとっていないところが5割を超える結果となった（図8-3）。

図8-2 運輸業、倉庫業、飲食店などでは特段何もしていないが7割以上



（備考）数値は「輸入食品を扱っていない」および「無回答」を除き、業種別事業者総数に対するそれぞれの回答者の割合。

図 8-3 取扱商品関連情報を一部の食品のみ又は全く把握していない事業者では安全対策として特段何もしていない者が5割超



(備考) 数値は、食品が生産されて入荷されるまでの経路を「全ての食品で把握している」「ほとんどの食品で把握している」「一部の食品のみ把握している」「全く把握していない」と回答した者のうち、「輸入食品を扱っていない」および「無回答」を除き、それぞれの選択肢に回答した者の割合。