入力方向

3　過去１年間の事業所における水産加工品の販売金額（消費税を含む。）について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

	100万円未満	100～500万円未満	500～1,000万円未満	1,000～5,000万円未満	5,000万円～1億円未満	1～5億円未満	5～10億円未満	10億円以上
321	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧

水産加工品以外の製品を販売している場合は、事業所の総販売金額（消費税を含む。）のうち、水産加工品のみの販売金額（消費税を含む。）に該当する区分を○で囲んでください。

製造した水産加工品を自社の他事業所へ加工原料として提供した場合には、その分の金額は販売したものとして見積もってください。

4　過去１年間の事業所における原材料（水産動植物）の仕入れ状況について

（１）原材料に占める国産品の割合（重量ベース）について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

	すべて国産	70%以上	50～70%未満	30～50%未満	30%未満	すべて輸入
331	①	②	③	④	⑤	⑥

１～５を選んだ方は（２）もお答えください。

（２）事業所における国産原材料の仕入先について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

	漁業者	漁業協同組合	その他
332	①	①	①

漁業協同組合には、漁業協同組合が開設する魚市場から仕入れた場合を含めてください。
漁業を営む事業所・世帯において加工原料を自ら漁獲・収獲している場合は、その他に含めてください。

入力方向

5　製品製造の工程管理内容について

（１）１月１日現在で、事業所におけるＨＡＣＣＰ手法の導入状況について当てはまる番号を一つ○で囲んでください。（国や業界団体等による第三者認証の他、取引先による二者間認証やＨＡＣＣＰ手法の導入について自己宣言している場合も含めます。）

	導入している	導入していない	導入を決定している
341	①	②	③

（導入していないが導入を決定している場合は、３のみ○で囲んでください。）

ＨＡＣＣＰ（ハサップ）手法とは、食品製造における原材料から加工、出荷に至るまでの各段階で「安全性に害を与える要因を分析」し「危害発生の防止の上で重要な管理を行うべきポイント」を監視・記録することで、食品の安全性を確保する衛生管理手法のことをいいます。

１又は３を選んだ方は（２）もお答えください。

（２）ＨＡＣＣＰ手法を導入している（導入を決定している。）理由について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

	製品の高付加価値化のため	事故等のリスク削減のため	輸出先の基準を満たすため	その他
342	①	①	①	①

調査は以上で終わりです。

ご協力ありがとうございました。

内容の問合せのみに使用させていただきますので、記入された方の氏名と電話番号の記入をお願いします。

記入者：　　電話番号：