



入力方向



様式調第9号

秘	統計法に基づく基幹統計
農 林 水 産 省	漁 業 構 造 統 計



政府統計

統計法に基づく国の統計調査です。調査票情報の秘密の保護に万全を期します。

2013年漁業センサス
流通加工調査
冷凍・冷蔵、水産加工場調査票
平成26年1月1日調査

この調査票は、統計以外の目的（税金の徴収等）に使用することはありません。

〔記入上の注意〕

- 1 記入に当たっては、「冷凍・冷蔵、水産加工場調査票の記入の仕方」をよく読んでから、**黒の鉛筆又はシャープペンシル**を使用し、間違えた場合は消しゴムできれいに消してください。

★数字は枠からはみ出さないように記入してください。

★○印は点線に沿って記入してください。

記入例 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

記入例 ○ 1

- 2 調査票の内容については、本年（平成26年）の**1月1日現在**、前年（平成25年）の**11月1日現在**、過去1年間について記入する箇所があります。過去1年間の場合は、**平成25年1月1日から平成25年12月31日までの1年間について記入**してください。

【統計調査員】	月 日 ()
氏 名：	午前・午後 時ごろに
電話番号：	調査票の回収に伺いますので、それまでに該当する箇所の記入をお願いします。

《地域センター連絡先》

〔事務処理欄〕

区分コード

事業所の形態コード

事業所の区分コード

大海区 都府県 (振興局) 市区町村 漁業地区 客体番号

: : - : : - : : : - : : : - : :

: :

市区町村名

漁業地区名

事業所名

I 事業所の概要

1 過去1年間（平成25年1月1日～平成25年12月31日）に事業所で営んだ事業について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

また、そのうち事業の収入が一番多かったものについて、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

冷蔵倉庫業とは、冷凍・冷蔵施設で**寄託品の保管を行う**事業で、倉庫業法（昭和31年法律第121号）に基づくものをいいます。

水産物卸売業とは、水産物を出荷者からの販売委託又は買い受けて卸売りする事業をいいます。

水産物仲卸（買）業とは、水産物を卸売業者から買い、小売店などに販売する事業をいいます。

水産物小売業とは、水産物仲卸（買）業者から水産物を買、消費者に販売する事業をいいます。

冷蔵倉庫業	水産加工業	漁業・養殖業	水産物卸売業	水産物仲卸（買）業	水産物小売業	その他
①	①	①	①	①	①	①
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

当てはまる番号をすべて○で囲みます。



101 営んだ事業

当てはまる番号を一つ○で囲みます。



102 主とする事業

2 平成25年11月1日現在の事業所における従業者数を記入してください。

			千	百	十	(人)
111	常時	男	：	：	：	：
112	従業者	女	：	：	：	：



113	うち、外国人	：	：	：	：
-----	--------	---	---	---	---

			千	百	十	(人)
114	その他	男	：	：	：	：
115		女	：	：	：	：



116	うち、外国人	：	：	：	：
-----	--------	---	---	---	---

従業者とは、以下の①～④のいずれかに該当する人をいいます。

① 個人事業主及び無給の家族従事者

② 常勤の役員

③ 雇用者（賃金・給与（現物給与を含む。）を支給されている人）

④ 出向・派遣受入者

なお、実務にたずさわらない事業主、他の会社等へ出向・派遣している者及び研修生は含みません。

常時従業者とは、上記の①及び②に加え、③又は④のうち、以下の⑤～⑦のいずれかに該当する人をいいます。

⑤ 期間を定めずに従事している人

⑥ 1か月を超える期間を定めて従事している人

⑦ 平成25年9月と10月にそれぞれ18日以上従事した人

その他とは、常時従業者以外の従業者をいいます。

例：1か月以内の期間を定めて雇用されている人、日々雇用されている人、など

なお、臨時雇用、日々雇用の場合でも、常時従業者の⑦に該当する場合は、常時従業者に含みます。

うち、外国人には、「常時従業者」及び「その他」のそれぞれに含まれている外国人の人数を記入してください。

なお、外国人研修・技能実習制度における雇用契約に基づく技能等習得活動及び習得した技能等を要する業務に従事している場合は従業者に含めますが、講習による知識習得活動期間中の者は従業者に含めません。

Ⅱ 冷凍・冷蔵工場

以下に該当する場合は、このページを記入してください。
該当しない場合は次のページへ進んでください。

主機10馬力（7.5kW）以上の冷凍・冷蔵施設を所有し、調査日前1年間（平成25年1月1日～平成25年12月31日）に水産物の低温保管した事業所又は水産物の凍結作業を行った事業所が対象です。

なお、冷蔵庫保管業の他、水産加工場が所有する主機10馬力（7.5kW）以上の自家用冷凍・冷蔵庫で、加工原料や製品を保管した場合も含めます。

1 事業所の冷凍・冷蔵庫の用途について、当てはまる番号一つを○で囲んでください。

営業用とは、倉庫業法に基づき営業許可を受けた冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、自営品のみを扱った工場であっても、倉庫業法に基づくものは含めません。

自家用とは、倉庫業法に基づかない冷蔵倉庫で、水産物の保管に用いるものをいい、寄託品を扱っている工場であっても、倉庫業法に基づかないものは含めます。

営業用	自家用
201	① ②

2 過去1年間に事業所の冷凍・冷蔵庫を利用した利用者について、当てはまる番号をすべて○で囲んでください。

また、そのうち入庫量が一番多かった利用者について、当てはまる番号を一つ○で囲んでください。

漁業協同組合等には、漁業協同組合の他、漁業生産組合及び漁業協同組合連合会を含めます。

漁業者には、個人その他、会社等の法人を含めます。

水産加工業協同組合等には、水産加工業協同組合の他、水産加工業協同組合連合会、その他の加工組合（事業協同組合、企業組合等）を含めます。

加工業者には、個人その他、会社等の法人を含めます。

寄託品							自
漁業協同組合等	漁業者	水産加工業協同組合等	加工業者	卸売業者	買受人	その他	自営品
①	①	①	①	①	①	①	①
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧

当てはまる番号をすべて○で囲みます。



211	利用者	①	①	①	①	①	①	①
212	主な利用者	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

当てはまる番号を一つ○で囲みます。



3 事業所の冷凍・冷蔵庫の冷蔵能力（収容トン数）及び1日当たりの凍結能力をトン単位で記入してください。

万 千 百 十（トン）

万 千 百 十（トン/日）

221	冷蔵能力	:	:	:	:	:	:
-----	------	---	---	---	---	---	---

222	凍結能力	:	:	:	:	:	:
-----	------	---	---	---	---	---	---

（冷蔵能力の換算率） 1m³ = 0.4トン

以下に該当する場合は、このページ以降を記入してください。
該当しない場合はここで終わりです。

Ⅲ 水産加工場

調査日前1年間（平成25年1月1日～平成25年12月31日）に、販売を目的として、水産物を原料として加工製造を行った事業所の方が対象です。

なお、漁業を営む事業所・世帯であっても、加工製造のための作業場等を有し、かつ専従の従事者を雇って加工製造を行っている場合も対象となります。

※ 水産加工品とは、水産動植物を主原料（原料割合で50%以上）として製造された食用加工品、飼肥料をはじめ、生鮮水産物を凍結した冷凍水産物のことです。

1 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、その種類ごとに生産量をkg単位で記入してください。

		301									301						
		生 産 量									生 産 量						
		万 千 百 十 (kg)									万 千 百 十 (kg)						
①	ねり	かまぼこ類	:	:	:	:	:	:	①7	煮	干しいわし	:	:	:	:	:	:
②	り	魚 肉 ハム・ソーセージ類	:	:	:	:	:	:	①8	煮	しらす干し	:	:	:	:	:	:
③	製	魚 介 類	:	:	:	:	:	:	①9	干	煮干しいかなご・こうなご	:	:	:	:	:	:
④	品	そ の 他	:	:	:	:	:	:	②0	し	干 し 貝 柱	:	:	:	:	:	:
⑤	冷	水 産 物 調 理 品	:	:	:	:	:	:	②1	品	そ の 他	:	:	:	:	:	:
⑥	凍	水 食	:	:	:	:	:	:	②2		塩 蔵 い わ し	:	:	:	:	:	:
⑦	食	す る め	:	:	:	:	:	:	②3		塩 蔵 さ ば	:	:	:	:	:	:
⑧	品	い わ し	:	:	:	:	:	:	②4	塩	蔵 さ け ・ ま す	:	:	:	:	:	:
⑨		そ の 他	:	:	:	:	:	:	②5	蔵	塩 蔵 た ら ・ す け と う だ ら	:	:	:	:	:	:
⑩		干 しいわし	:	:	:	:	:	:	②6	品	塩 蔵 さ ん ま	:	:	:	:	:	:
⑪		干 し あ じ	:	:	:	:	:	:	②7		そ の 他	:	:	:	:	:	:
⑫	塩	干 し さ ん ま	:	:	:	:	:	:	②8	く	ん 製 品	:	:	:	:	:	:
⑬	干	干 し さ ば	:	:	:	:	:	:	②9	缶	・ び ん 詰	:	:	:	:	:	:
⑭	品	干 し か れ い	:	:	:	:	:	:	③0	寒	天	:	:	:	:	:	:
⑮		干 し ほ っ け	:	:	:	:	:	:	③1	油	脂	:	:	:	:	:	:
⑯		干 し は た は た	:	:	:	:	:	:	③2	飼	肥 料	:	:	:	:	:	:
⑰		そ の 他	:	:	:	:	:	:				:	:	:	:	:	:

1 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、その種類ごとに生産量をkg単位で記入してください。(つづき)

		301							
		生 産 量							
		万 千 百 十 (kg)							
③③	節 製 品	かつお節	:	:	:	:	:	:	:
③④		か っ お	:	:	:	:	:	:	:
③⑤		な ま り 節	:	:	:	:	:	:	:
③⑥		さ ば 節	:	:	:	:	:	:	:
③⑦	け ず り 節	そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
③⑧		か っ お	:	:	:	:	:	:	:
③⑨	塩 辛 類	い か 塩 辛	:	:	:	:	:	:	:
④①		そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
④②	そ の 他 の 食 用 加 工 品	水 産 物 漬 物	:	:	:	:	:	:	:
④③		水 産 物 漬 物	:	:	:	:	:	:	:
④④		い か 塩 辛	:	:	:	:	:	:	:
④⑤		そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
④⑥	調 味 品	水 産 物 漬 物	:	:	:	:	:	:	:
④⑦		い か 塩 辛	:	:	:	:	:	:	:
④⑧	加 工 品	い か 塩 辛	:	:	:	:	:	:	:
④⑨		そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
⑤①	生 鮮 冷 凍 水 産 物	そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
⑤②		冷 凍 ま ぐ ろ 類	:	:	:	:	:	:	:
⑤③		冷 凍 かつお類	:	:	:	:	:	:	:
⑤④		冷 凍 さ け ・ ま す 類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑤	冷 凍 い わ し 類	冷 凍 い わ し 類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑥		冷 凍 ま あ じ ・ む ろ あ じ 類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑦	冷 凍 さ ば 類	冷 凍 さ ば 類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑧		冷 凍 さ ば 類	:	:	:	:	:	:	:

		301							
		生 産 量							
		万 千 百 十 (kg)							
⑤④	生 鮮 冷 凍 水 産 物 (つ づ き)	冷 凍 さ ん ま	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑤		冷 凍 ま だ ら	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑥		冷 凍 す け と う だ ら	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑦		冷 凍 ほ っ け	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑧	冷 凍 い か な ご ・ こ う な ご	冷 凍 い か な ご ・ こ う な ご	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑨		冷 凍 は た は た	:	:	:	:	:	:	:
⑥①	冷 凍 い か 類	冷 凍 い か 類	:	:	:	:	:	:	:
⑥②		冷 凍 か に 類	:	:	:	:	:	:	:
⑥③	冷 凍 す り 身	冷 凍 す け と う だ ら	:	:	:	:	:	:	:
⑥④		冷 凍 い わ し ・ さ ば	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑤	冷 凍 ほ っ け	冷 凍 ほ っ け	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑥		冷 凍 ほ っ け	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑦	冷 凍 そ の 他	冷 凍 そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑧		冷 凍 そ の 他	:	:	:	:	:	:	:

		千 百 十 万 万 万 万 千 百 十 (枚)							
⑥⑧	焼 ・ 味 付 の り	:	:	:	:	:	:	:	0 0

原料の板のりに換算した枚数を記入してください。

2 過去1年間に事業所で生産したすべての水産加工品について、年間の販売金額が最も多かった種類を、上記1の番号①～⑥⑧から一つ選んで記入してください。

311	年 間 販 売 金 額 第 1 位 の 水 産 加 工 品 の 種 類	:	:
-----	-------------------------------------	---	---

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 〃 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。

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〇で囲んでください。(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	☐	☐	☐

(導入していないが導入を決定している場合は、3のみ〇で囲んでください。)

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〇で囲んでください。

	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	☐	☐	☐	☐

調査は以上で終わります。

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：