



--	--	--	--

秘
農 林 水 産 省

2013年漁業センサス試行調査
流通加工調査



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。

冷凍・冷蔵、水産加工場調査票 B

平成24年7月1日調査

この調査票は、来年11月に予定している2013年漁業センサスの実施に向けて、調査実施上の課題等を明らかにするためのもので、それ以外の目的（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Bの記入の仕方」をよく読んでから記入してください。
- 2 調査票の内容については、本年（平成24年）の7月1日現在で記入する箇所と、過去1年間で記入する箇所があります。過去1年間の場合は、平成23年7月1日から平成24年6月30日までの1年間について記入してください。

【統計調査員】 氏 名： _____ 電話番号： _____	月 日（ ） 午前・午後 _____ 時ごろに 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

1:個人
2:会社
3:漁協、漁連、生産組合
4:水産加工組合、加工連
5:その他の組合
6:その他

事業所の区分コード

1:冷凍・冷蔵工場のみ
2:水産加工場のみ
3:両方

大海区 都府県 (市町村) 市区町村 漁業地区 対象番号

(文序)

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23年7月1日～平成24年6月30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
営んだ事業 101	①	①	①	①	①	①
主とする事業 102	①	②	③	④	⑤	⑦

当てはまる番号をすべて○で囲みます。

当てはまる番号を一つ○で囲みます。

- 2 7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)			
常 時 従 業 者	男	111	:	:	:
	女	112	:	:	:
	うち、外国人	113	:	:	:
		千 百 十 (人)			
その他	男	114	:	:	:
	女	115	:	:	:
	うち、外国人	116	:	:	:

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めません。

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24年5月と6月にそれぞれ18日以上従事した人

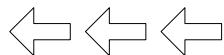
その他とは、常時従業者以外の従業者をいいます。

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、等

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、常時従業者に含めます。

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。



入力方向

--	--	--	--

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。

Ⅱ 冷凍・冷蔵工場

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23年7月1日～平成24年6月30日）に水産物を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、冷蔵倉庫業の他、水産加工場で所有する自家用冷凍・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	自 家 用
201	①	②

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。

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、そのうち在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。

		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	営 業 品
当てはまる番号をすべて○で囲みます。	利 用 者	211	①	①	①	①	①	①	①
当てはまる番号を一つ○で囲みます。	主 な 利 用 者	212	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

漁業協同組合等には、漁業協同組合の他、漁業生産組合、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。

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)

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

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

（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ます。

Ⅲ 水産加工場

調査日前1年間（平成23年7月1日～平成24年6月30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	製品	魚肉ハム・ソーセージ類	:	:	:	:	:	:	①8	煮干し	しらす干し	:	:	:	:	:
③	冷凍食品	かに類	:	:	:	:	:	:	①9	煮干し	煮干しいかなご・こうなご	:	:	:	:	:
④	食品	その他	:	:	:	:	:	:	②0	品	干し貝柱	:	:	:	:	:
⑤	水産物調理品	水産物調理品	:	:	:	:	:	:	②1		その他	:	:	:	:	:
⑥	素干し	するめ	:	:	:	:	:	:	②2	塩蔵品	塩蔵いわし	:	:	:	:	:
⑦	品	いわし	:	:	:	:	:	:	②3		塩蔵さば	:	:	:	:	:
⑧		その他	:	:	:	:	:	:	②4		塩蔵さけ・ます	:	:	:	:	:
⑨	塩干品	干しいわし	:	:	:	:	:	:	②5		塩蔵たら・すけとうだら	:	:	:	:	:
⑩		干しあじ	:	:	:	:	:	:	②6		塩蔵さんま	:	:	:	:	:
⑪		干しさんま	:	:	:	:	:	:	②7		その他	:	:	:	:	:
⑫		干しさば	:	:	:	:	:	:	②8	くん製品		:	:	:	:	:
⑬		干しかれい	:	:	:	:	:	:	②9	缶・びん詰		:	:	:	:	:
⑭		干しほっけ	:	:	:	:	:	:	③0	寒天		:	:	:	:	:
⑮		干しはたはた	:	:	:	:	:	:	③1	油脂		:	:	:	:	:
⑯		その他	:	:	:	:	:	:	③2	飼肥料		:	:	:	:	:

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 づ く こん ぶ	:	:	:	:	:	:	:
④④		産 だ 煮 物 類	:	:	:	:	:	:	:
④⑤		乾 揚 い か	:	:	:	:	:	:	:
④⑥	品	焙 製 品	:	:	:	:	:	:	:
④⑦		焼 焼 品	:	:	:	:	:	:	:
④⑧	生鮮冷凍水産物	その他の調味加工品	:	:	:	:	:	:	:
④⑨		そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
⑤①	生鮮冷凍水産物	冷凍まぐろ類	:	:	:	:	:	:	:
⑤②		冷凍かつお類	:	:	:	:	:	:	:
⑤③		冷凍さけ・ます類	:	:	:	:	:	:	:
⑤④		冷凍いわし類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑤	冷凍すり身	冷凍まあじ・むろあじ類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑥		冷凍さば類	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑦	生鮮冷凍水産物	冷凍さんま	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑧		冷凍ただら	:	:	:	:	:	:	:
⑤⑨		冷凍すけとうだら	:	:	:	:	:	:	:
⑥①		冷凍ほっけ	:	:	:	:	:	:	:
⑥②	冷凍すり身	冷凍いかなご・こうなご	:	:	:	:	:	:	:
⑥③		冷凍はたはた	:	:	:	:	:	:	:
⑥④	冷凍すり身	冷凍ほたてがい	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑤		冷凍いか類	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑥	冷凍すり身	冷凍かに類	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑦		その他冷凍魚類・冷凍水産物類	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑧	冷凍すり身	すけとうだら	:	:	:	:	:	:	:
⑥⑨		いわし・さば	:	:	:	:	:	:	:
⑦①	冷凍すり身	ほ っ け	:	:	:	:	:	:	:
⑦②		そ の 他	:	:	:	:	:	:	:
⑦③	冷凍すり身	焼・味付のり	:	:	:	:	:	:	:
⑦④		焼・味付のり	:	:	:	:	:	:	:

千 百 十
万 万 万 万 千 百 十 (枚)

⑦⑤ 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 万 〃	500 万 〃	1,000 万 〃	5,000 万 〃	1 億 〃	5 億 〃	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のうち、**水産加工品のみ**の販売金額に該当する区分を○で囲んでください。

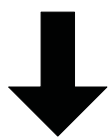
製造した水産加工品を**自社の他事業所へ加工原料として提供した場合**には、その分の金額は販売したものとして見積もってください。

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 輸入品	30 % 未満	30 % 〃	50 % 〃	70 % 以上	すべて 国産品
331	①	②	③	④	⑤	⑥

2～6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) 7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。

	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

HACCP（ハシップ）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か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	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

調査はここで終わります。
ご協力ありがとうございました。

内容の問い合わ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：