

### 3 일본

#### 3-1 일본 식품제조업체의 70%이상이 HACCP 도입에 의욕

■ 주요내용

- 2016년 1월 기준 HACCP 도입률 70%
  - HACCP (FSSC22000, ISO22000) 도입률 26.6%
- ※ HACCP은 1960년대에 미국에서 우주식의 안전성을 확보하기 위해 개발된 식품위생관리방식으로 원재료의 수용에서부터 최종제품까지의 공정마다 미생물에 의한 오염, 금속물 혼입 등의 위해요인을 분석하고 위해요인 방지로 연결되는 특히 중요한 공정을 지속적으로 모니터링하고 기록하는 공정관리시스템

- HACCP 도입률 37.5%, FSSC22000 도입률 35.3%
- HACCP 도입률 37.5% (2015년 37.5%, 2014년 37.5%)
- HACCP 도입률 7.8%, FSSC22000 도입률 27.5%
- HACCP 도입률 72.8%
- HACCP 도입률 52.3%, FSSC22000 도입률 26.6%

- HACCP 도입률 27.7%, FSSC22000 도입률 18.8%
- HACCP 도입률 27.7%
- HACCP 도입률 18.8%
- HACCP 도입률 53.5%

↓ 일본의 국내 HACCP마크 (후생노동성 및 지자체 등) ↓

					
돗토리현	아키타현	나고야시	삿포로시	후생노동성	후생노동성(수산물)

📌 시사점

- HACCP 도입률 증가

### 3-2 일식 및 일본산 식자재 해외 보급을 위한 전략

■ 주요내용

- - 2013 10 (和食: ) 가 가2 1.6 가 8 9 가 ,
  - 90% ‘ ( )’ 가 가
  - , 2016 4 가
- 가
  - 3 가

인증 종류	취 득 요 건
 (골드) 2	- 가
 (실버) 1	- 가 1 - 가
 (브론즈)	- 가 가

