

第 6 回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会資料  
(漬物製造業)

平成 2 8 年 8 月 2 2 日

全日本漬物協同組合連合会

## 1. 全日本漬物協同組合連合会（全漬連）の状況（規模・構成等）

- (1) 設立年月日 昭和45年6月29日
- (2) 構 成 員 全国38団体（915組合員）  
（平成28年5月31日現在）
- (3) 企 業 規 模 漬物業界の産業規模は3,200億円程度で、漬物事業者は全国で8千軒ほどあると見られる。全漬連会員の企業規模は相対的に大きいですが、それでも従業員50名以下の小規模企業が85%以上を占める。
- (4) 取扱品目 食品表示基準による分類は10種類あり、和食の歴史の中で育まれた漬物は1,000品目程度あると言われている。  
衛生管理基準は対象商品により①殺菌温度、②pH管理、③発酵熟成度、④生野菜の殺菌数と温度管理と異なる。

## 2. 食品安全上の管理のなかで優先度が高い課題

- (1) 食品表示法に関する基礎的な理解
- (2) 食中毒事故、異物混入、アレルギー事故
- (3) 従業員の健康管理、衛生教育・訓練
- (4) 製造施設・設備の管理
- (5) 商品の理化学分析と保存テスト

## 3. HACCPの取組み状況

- (1) 厚生労働省が平成26年に行った実態調査によると、HACCPを導入もしくは導入を検討している漬物製造業者は10.8%と低く、全漬連未加入企業を含めた小規模企業では、ほとんどの事業所でHACCPに興味を示していない。  
全漬連加入組合員でも、HACCP、ISO22000等を取得している割合は4%程度である。
- (2) 「漬物の衛生規範」改正により浅漬のHACCP取組みは進んだが、その他の漬物については指導もなく遅れている。
- (3) 都府県ならびに自治体を実施している安全衛生管理認証の取得を推進しているが、HACCP認証機関がない、もしくは相談に乗ってもらえない自治体が数多くあると聞き及んでいる。

## 4. 業界団体として実施しているHACCP普及の取り組み

- (1) 平成25年より毎年6月を「衛生管理月間」と定め、全国で衛生管理講習会等を開催しHACCPを学習している。

- (2) 「H A C C P手法を取り入れた浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」を平成26年3月に改訂し、普及に努める。
- (3) 「食品製造におけるH A C C P入門のための手引書（漬物編）」（厚生労働省）の周知を図るも、インターネット操作に不慣れな企業では認識が遅れている。
- (4) H A C C P支援法指定認定機関としての取り組みに努めている。
- (5) 平成25年より「衛生管理シート」で組合員企業にアンケート調査し、対策の取られていない企業には、各県理事長から改善を要請している。
- (6) 平成26年より「漬物製造管理士・技能評価試験」を実施し、H A C C P的衛生管理手法の普及を図っている。
- (7) 一部の都府県では、組合未加入企業にも組合主催のH A C C P講習会への参加を促しているが、「個人情報保護法」を理由に、未加入企業に案内書を送付することが出来ない状況にある。

#### 5. 輸出に取り組む事業者の割合

- (1) 梅干し、たくあん、らっきょう、福神漬等の輸出実績はあるが、輸出に取り組む事業者は限定的であり、正確には把握していない。輸出額も僅少であると思われる。
- (2) なお、和食の世界無形文化遺産登録やミラノ国際博覧会の開催などにより和食が海外から注目されている中、漬物についても海外への輸出の増加が期待される。
- (3) しかし、輸出対象エリアの食品安全規格や食品表示法に関する的確な情報が不足しており、認証取得にかかわる莫大なコスト問題もあり、各事業所は積極的な海外輸出に躊躇している。

#### 6. H A C C Pの制度化に対する意見・要望等

- (1) 漬物製造業は一部の都道府県等が条例で規定する営業許可業種、届出業種のため、全国の漬物製造者を把握できない。H A C C Pの制度化に当たり、まず全ての都道府県で営業許可業種にし、業界の把握及び衛生管理上の最低限の製造レベルアップが図られるようにしていただきたい。  
平成24年8月に札幌市の漬物メーカーが製造した「白菜きりづけ」から腸管出血性大腸菌O-157が検出され、8名の死亡者を出したが、事故の再発を防止する第一歩はここにあると考える。
- (2) 漬物は多くのカテゴリーで成り立っており、危機管理ポイントは製造品目によって異なっている。（しょうゆ漬は温湯殺菌条件、酢漬はpH値、浅漬は生野菜の洗浄殺菌と商品温度管理など）

製造品目の特性を理解したうえで的確な教育指導をお願いしたい。

- (3) 中小企業が多いため、H A C C P取得のための人材・資金（設備対応等）が不足している。国や県から人材、資金支援をしてもらいたい。  
（社外H A C C Pコンサルタントの採用又は派遣費用等）
- (4) H A C C P導入のための手引書だけでは何を実施していいかわからない企業が多いと思われる。H A C C Pを導入するためのリーダーを養成する機会が少ないので、教育機会の増加をお願いしたい。
- (5) H A C C P取得後の継続管理が重要である。取得後の指導を実施していただく体制を要望する。
- (6) 地域H A C C Pの認証内容は各都道府県ならびに地方自治体により統一性がないように感じられる。H A C C P認証取得の社会的評価が確立され、各事業所が食品衛生管理に努力した結果が商売上でも活かせるようにしていただきたい。
- (7) 輸出を前提とする商品については国際標準化が必要と考える。現時点では国際標準の内容が十分に討議されておらず、輸出エリア別に指導いただける体制整備をお願いする。  
なお、国内市場ならびに限定された狭い地域だけを商圏とする商品について、F S S C 22000等の国際標準の認証を取ることはコストがかかるため、H A C C Pの取得で事業展開できるようにしていただきたい。
- (8) 小規模事業所は、H A C C Pの制度化を進めるとコスト面（設備投資等）・人的能力面で導入できない恐れがあり、検討するのも困難な状況にある。  
全国各地の和食文化を守るため、私たちに何ができるか、検討課題としたい。
- (9) H A C C PをI S Oのように認証資格を取るものと思いがちで、各企業が自ら導入・実施することが大切であるという認識が不足している。どのような規模の事業所でも、現在行っている生産活動の中の品質管理や製造過程において何が危害を発生させる原因になるのかを洗い出すことと、その対策を実行することを学び導入できる制度が必要である。お力をお借りしていきたい。