

全日本漬物協同組合連合会の取り組み状況

会議等	取り組み	実施状況
<p>理事会及び 理事長合同会議 で当面の対策を 決定（平成 24 年 8 月 29 日）</p>	<p>(1)全漬連 ①浅漬及びキムチの製造・衛生管理 マニュアルを再配布し、マニユ アルの周知・徹底 ②衛生管理シートの作成・調査 ③講習会の開催 ④委員会の開催 ⑤その他</p> <p>(2)各都府県協同組合 ①ブロック会議又は各都府県会議 を開催し、傘下会員企業へ衛生管 理等の周知徹底 ②衛生講習会（勉強会）の開催 ③情報伝達体制の整備 ④地方公共団体との連携 ⑤その他</p>	<p>①全漬連傘下会員 1,080 社に対し「浅漬及びキ ムチの製造・衛生管理マニュアル」（平成 14 年 3 月版）を増刷し再配布（24.9.7） ②全漬連傘下会員 1,080 社に対し、実態把握の ため、「衛生管理シート」を郵送（24.9.7） ③全漬連主催で衛生管理講習会（農林水産省共 済組合「南青山会館」）の開催 約 190 名参加（24.10.4） ④浅漬キムチ、品質管理、原料総合対策委員会 合同会議を開催（衛生管理徹底の呼び掛け、 国内野菜の動向についての説明と H A C C P 制度導入の要請等）（24.9.25） ⑤・全漬連青年部会第 31 回全国大会（九州大 会）において、漬物の消費拡大、衛生管理 の徹底等を内容とする「宣言」を採択 （24.10.19） ・全漬連のホームページ上に「全漬連の取り 組み」と非会員の方でもダウンロード出来 るよう「衛生管理マニュアル」を掲載 （24.8.30） ・農林水産省（食料産業局）及び厚生労働省 （食品安全部長）へ漬物製造者への指導等 を文書で要請（24.9.10） ・今後の取り組みについては、実施状況を踏 まえ、正・副会長等会議に諮り随時取り組 む</p> <p>①各都府県で理事会等の開催（38 都府県） ②各組合で衛生管理講習会を開催 （25 都府県延べ 32 回。文書による代替 13 県） ③衛生管理について、注意喚起の文書を傘下組 合員に送付（郵送、メール、F A X） （全 38 都府県） ④・県などが主催する衛生講習会への参加 ・県や保健所の職員を交え勉強会や講習会を 開催（14 県） ⑤各都府県組合独自の取り組みとして、 ・非会員にも、各組合で開催する衛生管理講 習会に参加するよう、県を通して要請 ・組合員に、食品衛生協会等と連携し、検査 センターを利用するよう要請 ・毎月「お知らせメール」を送り、衛生管理 の周知徹底 など</p>

会議等	取り組み	実施状況
<p>理事会及び 理事長合同会議 で当面の対策を 決定（平成 24 年 8 月 29 日）</p>	<p>(3)所属員（会員）企業</p> <p>①製造従事者へ衛生管理の周知徹底</p> <p>②社内連絡体制の整備</p> <p>③社内研修、外部研修</p> <p>④現場点検表（チェックシート）の整備</p> <p>⑤その他</p> <p>(4)コンプライアンスの徹底</p>	<p>全漬連役員企業(33社)に対し、衛生管理対策の実施状況についての調査</p> <p>①・朝礼やミーティング ・社内メール ・休憩所等にポスターの掲示 ・衛生管理マニュアルをコピーして配布</p> <p>②・社内連絡体制の構築 ・社内連絡体制の確認・見直し</p> <p>③・外部研修や講習会への参加 ・社内で勉強会を開催</p> <p>④・既存の点検表の確認・見直し ・新たに整備</p> <p>⑤・マニュアル等の再確認・再点検 ・HACCP導入の取り組み ・殺菌方法の検討 ・抜き打ち検査 ・作業前の手洗い、アルコール消毒の徹底 ・5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）の徹底 など</p> <p>会長、副会長等役員は、各種委員会、各都府県等の会合において、会員企業に対し衛生管理と法令遵守の徹底を要請。</p>

会議等	取り組み	実施状況
<p>正・副会長等会議 で中・長期対策を 決定（平成24年 10月31日）</p>	<p>①衛生管理シートの回収率向上 ②衛生管理月間の制定 ③漬物製造業者の衛生管理の周知 徹底のステッカーの作成 ④食品衛生に関する講習会等への 積極的な参加の推進 ⑤漬物技能評価制度の構築 ⑥ブロック講習会等開催の支援・協 力 ⑦「浅漬及びキムチの製造・衛生管 理マニュアル」の見直し ⑧H A C C Pの高度化計画の認定 取得 ⑨J A S認定工場の取得 ⑩野菜の殺菌方法の検討・紹介 ⑪その他</p>	<p>①衛生管理シートは12月末時点で回収率93% ②毎年6月を「衛生管理月間」に制定 ③漬物衛生管理ステッカーを作成し、すべての 会員企業へ配布するとともに、工場内・事務 所内へ貼付するよう指導（25.1.18） ④県や保健所が開催する衛生講習会の情報を 案内 ⑤漬物の衛生管理・安全対策にも役立つ（従業 員の意識向上）、漬物技能評価制度の構築の ため委員会を設置（24.11.27） ⑥講師の紹介、会場借料等の支援・協力 ⑦「浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニユ アル」（平成14年3月版）を見直すため、委 員会を設置（25.3.14） ⑧H A C C Pの取得については、引き続き推進 することとし、農林水産省の補助事業で開催 している研修会等に積極的に参加するよう 促す ⑨(社)全国漬物検査協会と連携・推進 ⑩衛生管理マニュアル見直し委員会、ナイシン 利用推進委員会等で検討し、衛生管理マニユ アルに反映 ⑪・全漬連のホームページ上に、全漬連の対応 と今後の取組等について公表（24.11.14） ・全漬検が主催する講習会、セミナーに、衛 生管理の講義を取り入れるよう要請 また、各都府県組合で実施する講習会（勉 強会）の講師派遣の要請に対し、全漬検に 依頼</p>

会議等	取り組み	実施状況
<p>衛生管理月間 (平成 25 年 6 月) での対策</p>	<p>衛生管理月間実施要領 (1) 製造・衛生管理マニュアルの作成・配布</p> <p>(2) 衛生管理講習会の実施 ①ブロック講習会 ②各都府県講習会</p> <p>(3) 衛生管理に関するアンケートの実施</p> <p>(4) 全漬連への加入促進</p> <p>(5) その他 ①各都府県組合は、衛生管理月間終了後、1 週間以内に全漬連に報告 ②全漬連は衛生管理月間の内容、実績及び衛生管理に関するアンケートの結果を一般に公表する ③全漬連は、講習会に出席し、衛生管理に関するアンケートの結果が良好であった会員企業へ講習会受講ステッカーを交付する ④H A C C P 講習会の案内</p>	<p>最終案を取りまとめ、各委員の了解を得て、印刷・製本し、傘下会員へ年内に配布予定</p> <p>①全 5 ブロック（東北、関東、中部、関西、九州）で講習会を開催 ②単県での開催及び開催予定（13 都県） （ブロック講習会で代替 19 府県）</p> <p>・衛生管理シートによる調査を実施 10 月 18 日現在、回収率 94%</p> <p>・浅漬製造企業に対する調査を実施 回収された衛生管理シートにおいて、浅漬を製造していると回答した企業（349 社）に対し、改めて未実施等の内容、理由、改善方策に関する調査を実施し、改善すべき項目があった会員に対し、全漬連として、県組合と連携し、随時改善の指導を行なった。</p> <p>漬物技能検定の構築、漬物オンラインストア（全国の漬物ショッピング）の充実・拡充で会員の増強を図る</p> <p>①全 38 組合から報告 ②アンケート調査の集計が終わり次第、ホームページに掲載 ③三役会申し合わせで実施することとしていた「講習会受講ステッカー」の配布については、11 月 5 日の正副会長会議において、より効果的な利用方法について改めて対応を検討する予定。 ④東京サラヤ（株）主催（農林水産委託事業）の、「平成 25 年度 H A C C P 基礎研修」、「平成 25 年度 H A C C P 責任者養成研修」及び一般財団法人食品産業センター主催（農林水産委託事業）の「一般的衛生管理徹底&H A C C P 導入研修会」、「よくわかる食品安全マネジメント研修会」を各県理事長宛に案内し、傘下会員企業に対して受講を要請</p>