



食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 【清涼飲料】

一般社団法人 全国清涼飲料工業会（全清飲）

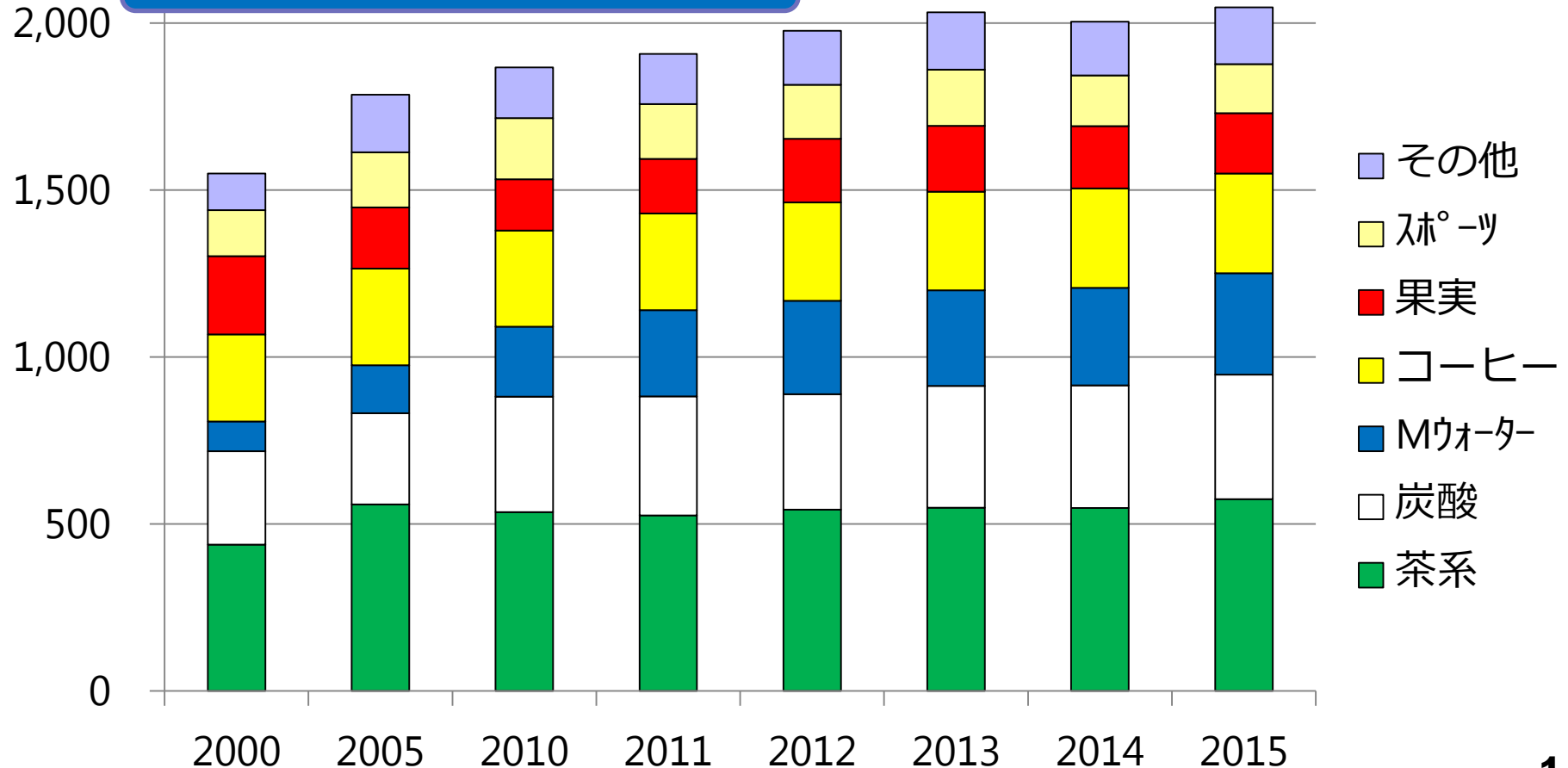
2016年5月23日

1. 清涼飲料水の生産量・出荷額

2015年 総生産量：2,047万KL (500mlPET換算 約409億本)
生産者販売金額：3兆7,005億円

清涼飲料水 生産量 (万KL)

出典：清涼飲料水関係統計資料



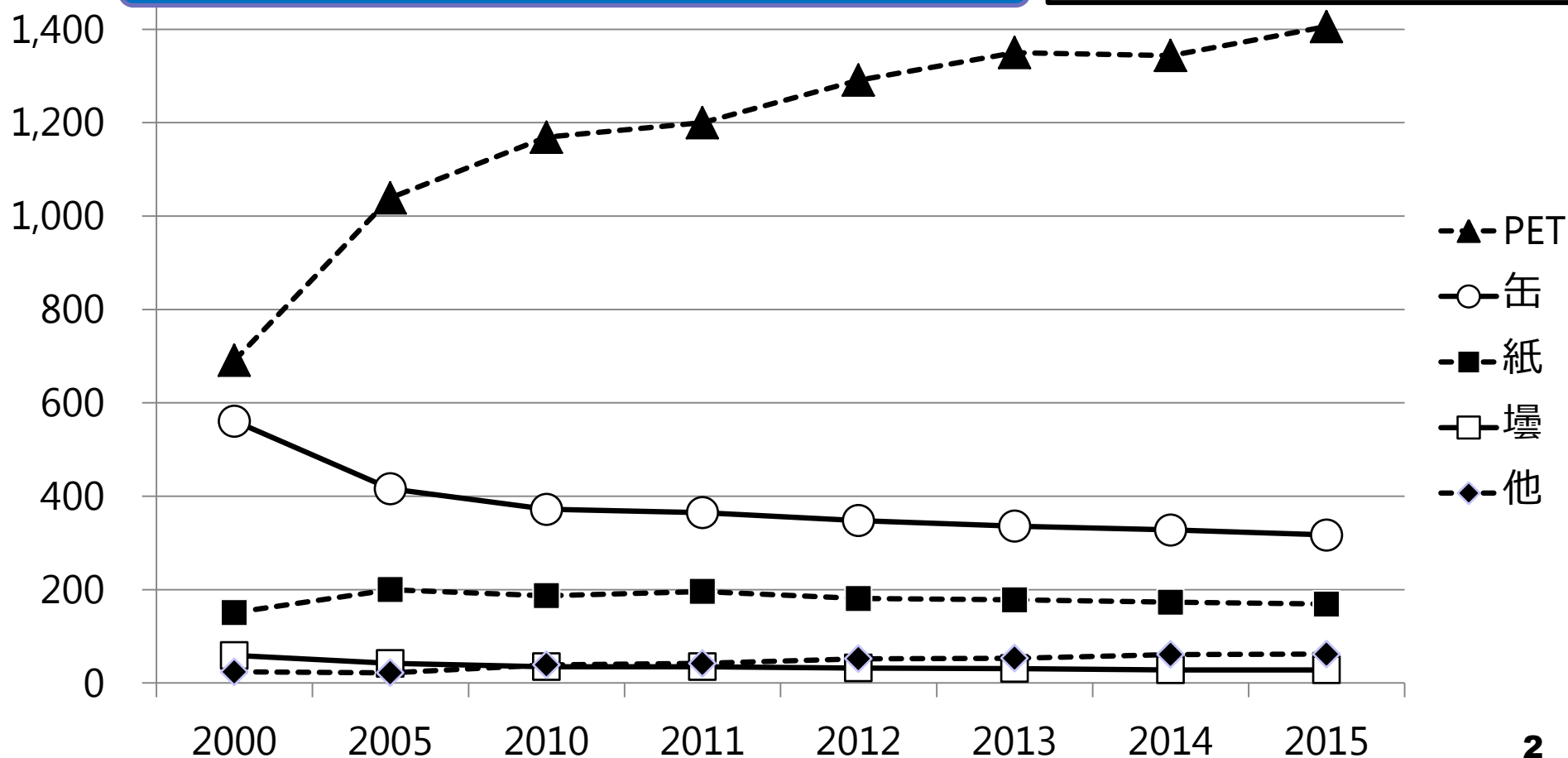
2. 清涼飲料水の容器構成

2015年 容器構成比

PET 70.9%、缶 16.0%、紙 8.5%、壘 1.4%、他 3.1%

清涼飲料水 容器種別 生産量 (万KL)

出典：清涼飲料水関係統計資料



3. 清涼飲料水業界の構成

- 多くの中小規模の製造事業者が、特色ある生産活動を展開

(一社)全国清涼飲料工業会 会員構成(2016年4月)

66会員 (274社)

企業会員

(清涼飲料製造業者)

45会員・92社

組合会員

(中小清涼飲料製造業者)

21会員・182社

賛助会員

(清涼飲料関係業者)

106社

4. 食品安全上の管理で優先度が高い課題

危害として大きいものは、微生物 と 異物

1. 原材料の安全性確保

①水

②原料(農産物・農産物加工品・他)、添加物

③容器包材

2. 確実な工程管理

①微生物制御(殺菌工程、微生物状態の維持)

②異物混入防止

5. HACCPの取組み状況

- 企業会員(大手)は、コーデックスHACCP(ISO22000,FSSC22000,丸総含)を、ほぼ導入済み
- 組合会員は(中小)は、コーデックスHACCP (ISO22000, FSSC22000,丸総含)を、11社が導入済み 【2015年12月】
- コデックスHACCP導入状況調査(対象182社)では、24社のみ回答有 ⇒ コデックスHACCP導入には十分な支援が必要

企業会員

(清涼飲料製造業者)

45会員・92社

組合会員

(中小清涼飲料製造業者)

21会員・182社



6. 全清飲としてのHACCP普及の取組み - 1

1. HACCP(丸総：総合衛生管理製造過程)講習会

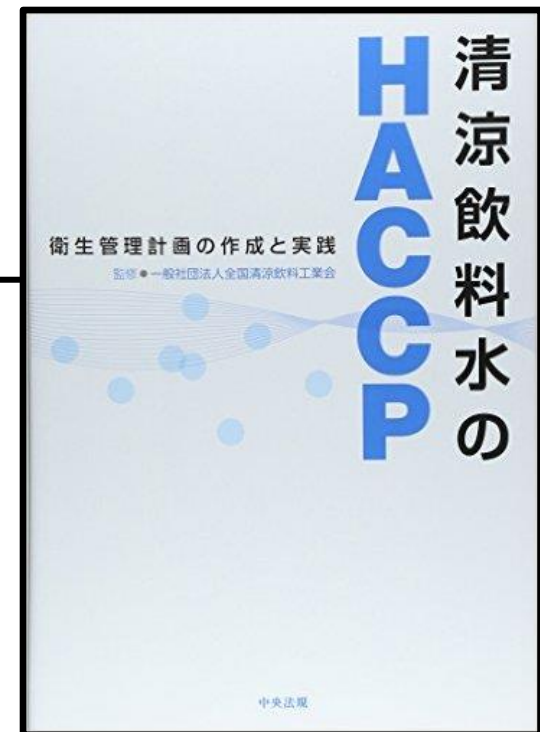
清涼飲料6団体共催の講習会

対象： 企業会員または大規模な組合会員

内容： HACCP(丸総)の取得・維持・管理要員の教育
「清涼飲料水のHACCP 衛生管理計画の作成と実践」

期間： 3日間

受講者数	2015年度(2回)	計105名
	累計(全50回)	4,648名



7. 全清飲としてのHACCP普及の取組み－2

2. コンプライアンス・衛生講習会

対象： 組合会員(中小清涼飲料製造業者、全182社)

内容： 法令解説(2015年は食品表示基準)や一般的衛生管理
「清涼飲料水工場の一般的衛生管理ガイドブック」

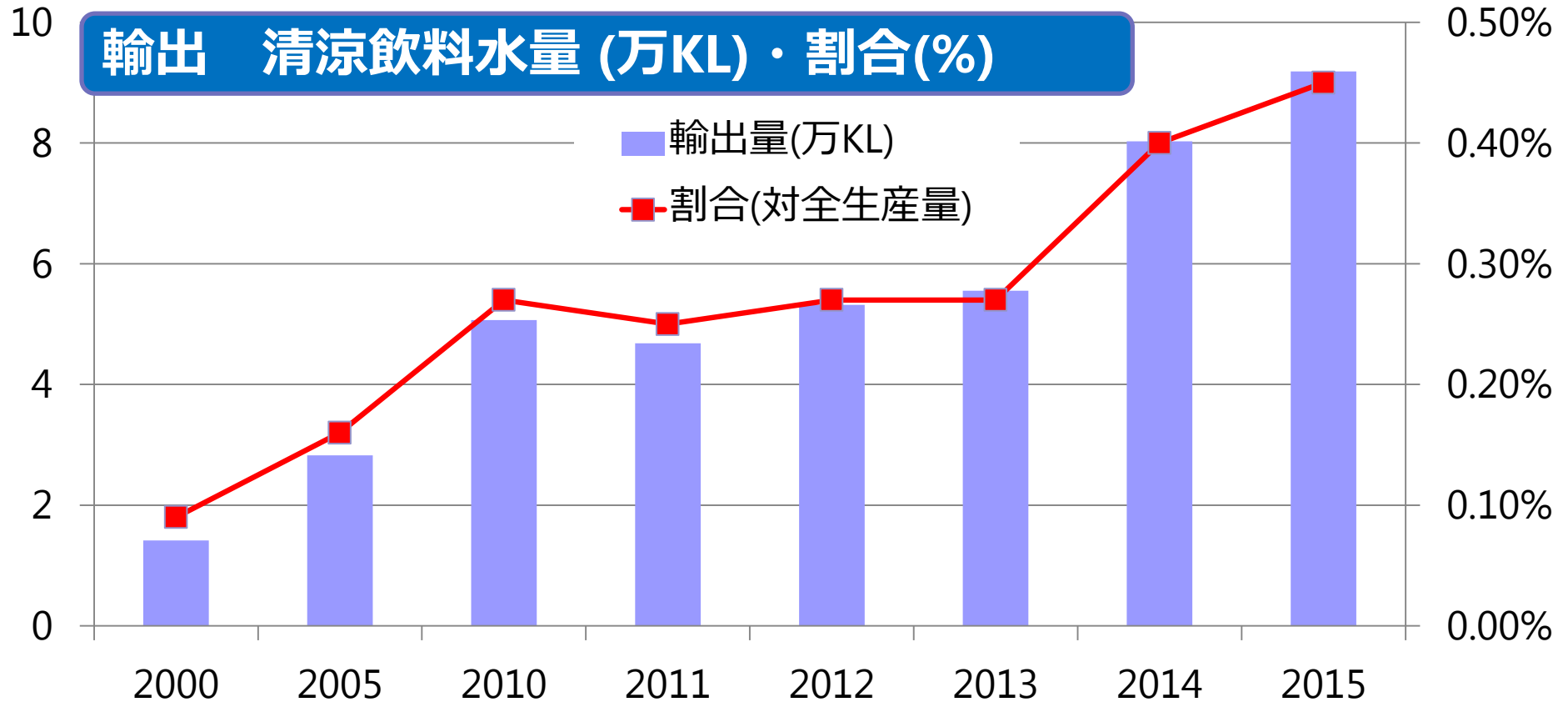
期間： 0.5日間

受講者数 2015年度(全国10カ所)
72社 計174名



8. 清涼飲料水 輸出量・額と割合

2015年 輸出量 : 9万KL(全体 2,047万KL) 割合 : 0.45%
輸出額 : 219億円(全体 3兆7,005億円) 割合 : 0.59%



輸出量 = 「果汁・野菜汁」 + 「鉱水及び炭酸水」 + 「清涼飲料」
貿易統計

9. HACCPの制度化に対する意見・要望 - 1

1. 規格の連動・連携、HACCP関連用語の整理

- ① 既存規格FSSC22000,SQF等の要求事項との関連性整理と改訂時の維持
- ② FSMA(米国食品安全強化法)等の輸出に必要な規格要求事項との関係性整理と改訂時の維持
- ③ 予定されるJFS規格との連動・連携
- ④ 「総合衛生管理製造過程」との関連性整理
- ⑤ HACCP関連用語の整理

2. 制度維持の効率化(文書類の管理)

- ① 大手：FSSC22000等の既存規格を前提とし、HACCP制度化導入による個別追加作業を最小化
- ② 中小：実施可能なHACCP制度とする(意欲ある事業者にとって、ステップアップの道筋となる制度であることが望ましい)

HACCP制度導入のために事業の現場で活用できるツール提供と講習会等による直接支援

3. 監視指導の水準確保