

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 業界の現状に関する説明資料
(製造品目：缶詰、びん詰、レトルト食品)

公益社団法人

日本缶詰びん詰レトルト食品協会

土橋 芳和

1. 業界の一般的状況（企業の規模、構成、取扱品目など）

1) 製造企業（工場数）

缶詰・びん詰製造（飲料を除く） 202 社（228 工場）

内訳 水産製品 50 社（55 工場）

果実製品 60 社（61 工場）

野菜製品 80 社（89 工場）

ジャム製品 15 社（16 工場）

食肉製品 20 社（24 工場）

調理食品 75 社（85 工場）

レトルト食品 135 社（158 工場）

* 本会が実施する生産量調査の回答企業を集計

* 缶詰・びん詰製造業の内訳は 1 社で 2 以上を製造している企業あり

2) 規模内訳

企業数ベース 大企業が 15%、中小企業が 85%

生産数量ベース 大企業が 10%、中小企業が 90%

3) 製造形態

缶詰およびびん詰 委託製造が中心でその多くを中小企業が製造している

レトルト食品 自社（系列企業を含む）製造と委託製造を併用している

2. 食品安全上の管理の中で優先度が高い課題

缶詰、びん詰、レトルト食品は常温で長期間保存が可能であることから、最終製品の微生物学的安全性を製造工場が担保することになる。特に低酸性食品は対象微生物がボツリヌス菌であることから、科学的根拠に基づいた加熱殺菌条件の設定と製造工程での管理が重要となる。

また加熱殺菌後の二次汚染を防止する目的から密封管理も重要となる。

3. HACCP の取り組み状況

大企業：ほとんどがすべての工場で導入済み

中小企業：半数以上の企業で導入済みもしくは一部導入

缶詰・びん詰・レトルト食品の場合、高度な微生物学的安全性が必要となることから密封管理および殺菌管理には、従来より HACCP 的管理方法を導入している（ただし 7 原則に基づく危害分析を実施していない企業もある）。

4. 業界団体として実施している HACCP 普及の取り組み

1) 講習会の実施

平成 10 年から 38 回開催 受講者数 約 1600 名(平成 28 年度以降も開催の予定)

2) 技術書の編集、発行

・自主管理のための HACCP 計画マニュアル 平成 10 年 4 月発行

・容器包装詰加圧加熱殺菌食品 HACCP のための

「一般的衛生管理プログラムマニュアル」 平成 11 年 3 月発行

3) HACCP 手法支援法に基づく指定認定機関

平成 27 年度までに 13 工場を認定

5. 輸出に取り組む事業者の割合

缶詰、びん詰、レトルト食品に関しては輸出はほとんど行われていない。生産量に占める割合は 2.5% 程度であるが、大半は水産缶詰で中東向けの製品と海外援助物資である。その他は果実缶詰や調理食品缶詰などがある。

6. HACCP の制度化に対する意見・要望

缶詰食品業界は中小企業が多く、HACCP の推進に際して一番の課題となるのが HACCP 手法を取り入れるための計画、実施、管理、検証等を行う人材の不足である。人材は時間をかけて養成する必要があることから、制度化に際しては当初から高度な管理を求めるのではなく、不完全な状態での取り組みや導入に関しても肯定的に評価していただきたい。

また我が国の HACCP 管理手法についても完全に確立していないので、用語の統一や基本的な考え方を理解できるような標準的なテキストの作成などが必要である。

また、実際に監視指導に当たる自治体の監視員等については、依然として個人レベルでの指導方法の違いや能力のバラツキや見受けられることから、食品の特性に合った機動的な指導監視が実施できる人材の養成をお願いしたい。