

惣菜（中食）市場の現状

・業界の一般的な状況（企業の規模、構成、取扱い品目など）

○企業の規模

従業員数 50 人以下の零細企業が過半数を占め、零細と中小企業合計で 95%を占める。

○構成：零細 56%：中小 39%：大手 5%

○取扱い品目

和・洋・中各種惣菜、サラダ類、弁当、おむすび、丼物、調理パン、調理麺、点心類、お寿司、など

・食品安全上の管理のなかで優先度が高い課題

- 1、原材料規格の入手・管理
- 2、従業員の健康管理
- 3、製造施設・設備管理

・HACCPの取り組み状況（事業規模（販売額や従業員数等）による違い等）

- ・大手事業者は何らかの形で、HACCPシステムで管理をしている
- ・中小事業者においては、施設・従業員教育においても基準を満たせない事業者も多い
- ・零細事業者においては、施設・従業員教育においても全てが不足している

・業界団体として実施しているHACCP普及の取り組み

日本惣菜協会は、高度化認定の指定認定機関であると同時に、同等以上の認定基準により、業界独自の惣菜製造管理認定制度を立ち上げ、普及を図っている。今までに高度化認定施設 16 年間で 60 施設。惣菜製造管理認定施設 4 年間で 24 施設

・輸出に取り組む事業者の割合（輸出先国に関する情報を含む）

輸出に取り組む事業者は殆どいないが、今後CVSやGMSの海外進出に伴い、現地にて日本流の「惣菜」を製造する可能性は高い。

・HACCPの制度化に対する意見・要望等

「惣菜」中食事業者は零細・中小事業者が大半を占め、全事業者一律の基準で義務化することには、実行可能性が乏しい側面がある。リスクの大きい「大量調理」施設に限定するなどの規模別の基準設定が望まれる。