

全国水産物商業協同組合連合会の概要

【設立の目的と沿革】

- 全国の鮮魚小売業界の組織として昭和25年の水産物の統制撤廃を機に、自由経済下における小売業界の地位向上を目的とし、昭和29年2月に任意団体として設立。
- 昭和53年10月、「会員相互の扶助精神に基づき、自主的な活動を促進し、社会的経済的地位の向上を図る」ことを目指し、中小企業等協同組合法に基づく鮮魚小売業界唯一の全国組織として設立認可を受けて法人化。名称を全国水産物商業協同組合連合会と改称して今日に至る。

1. 団体名	全国水産物商業協同組合連合会（略称）全水商連（ぜんすいしょうれん）
2. 所在地	〒101-0041 東京都千代田区神田須田町一丁目26 芝信神田ビル3階 TEL 03-3525-4340 FAX 03-3525-4345 URL www.zensuishoren.or.jp/
3. 設立年月日	昭和29年2月22日（昭和53年10月5日法人化）
4. 根拠法	中小企業等協同組合法（昭和24年6月1日法律第181号）
5. 事業内容	(1) 所属員の取扱う魚介類及び営業上必要な物品の共同購買 (2) 所属員の経済的地位の改善のためにする団体協約の締結 (3) 所属員の事業に関する経営及び技術の改善向上又は組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供 (4) 所属員の福利厚生に関する事業 (5) 所属員の融和、意志の疎通、親睦を図るために全国大会の開催 (6) 前各号の事業に附帯する事業
6. 職員数	2名（専従役員含む）
7. 組織	会員数 52団体（準会員含む） 所属員数 3,200人 賛助会員 4企業

HACCP導入に関する会員からの意見（1）

HACCPに沿った衛生管理の導入によって得られた効果

●品質・安全性の向上について

- ・会社全体の意識が向上したことにより、品質・安全性の向上に繋がった。
- ・安全・衛生管理に注意するようになった（冷凍冷蔵庫の温度チェック等）。
- ・食品の鮮度管理がより把握しやすくなった。
- ・食中毒防止につながる安心感。
- ・調理に対して細かく気を遣うようになった。
- ・問題の可視化による作業の効率化アップ。
- ・HACCPに対応するため、魚を卸す部屋・切身を切る部屋・配送する部屋に分けることで異物混入（発砲スチールの破片等）がなくなった。
また業者の方やお客様が加工場に入っただけでこられないようにしているので、衛生的にも良い結果に繋がった。
- ・各工程での注意点やポイントを確認することで衛生管理の認識が高まり、誰もが同じ管理を行うことができる。

●食品ロス削減／売り上げ増大について

- ・食品ロスの削減と管理がよくなるようになった。

●イメージ向上について

- ・配送では段ボールではなく専用の箱を使うようになった結果、納め先から良い評価を得られている。
- ・お店のイメージ向上。

●経営者や従業員の意識向上について

- ・お店の意識が変わり、従業員の衛生管理への対応が変わった（従業員の家庭内の意識向上にも繋がった）。
- ・トイレを綺麗に使用するようになった（トイレ掃除の頻度が増えた）。
- ・衛生管理の意識向上にはなっているが、「習慣」にはなっていない。

●クレームの減少、行政（保健所）対応の負担の減少について

- ・現場意識の向上及び品質の安定によるクレーム防止対策。

●その他

- ・導入前と変化なし。

HACCP導入に関する会員からの意見（２）

HACCPに沿った衛生管理を導入する上での問題点の具体例

●時間的な余裕について

- ・忙しい時に運用や記録を忘れそうになること、また忘れることがある。

●人材不足について

- ・従業員に責任者になってもらい、少しずつ進めている。
- ・特定の担当者に管理が集中するケースが多く、本来求められるべき衛生管理の質が伴っているのか不安に感じることがある（形式化の懸念）。

●運用や記録の手間が増大することについて

- ・人手不足で記録するのがなかなか難しい。
- ・人手不足のため運用や記録に手間がかかる。
- ・チェックや記録業務が増えたため、従業員の手間が増えた。
- ・文書、記録帳票の管理が大変。
- ・記録することが目的になってしまい面倒。
- ・トイレ入室時の靴の履き替えが面倒。

●わかりやすい手引書や指針がない、情報が少ない、研修の機会がないことについて

- ・制度そのものを理解していない店が多数ある。
- ・もっと簡単に対応できる方法はないのか。

●その他

- ・組合員への周知・徹底を図るものの、その運営については、店舗規模等によりばらつきがある。
- ・今まで普通に行ってきた衛生管理なので、改めてHACCPとして行う必要があるか疑問である。
- ・毎年、保健所から送付された記録書に記録しているので今更感がぬぐえない。
- ・全国に普及させるには、毎年各店舗に補助金を出すことで解決すると思う。
- ・衛生管理に必要な設備投資に対する支援措置が無く、資金面での負担が大きかった（保冷库から冷蔵庫への置換え、調理室の新設や老朽家屋のリフォーム等）。
- ・国は導入の仕方は教えても金は出さない。

HACCP導入に関する会員からの意見（3）

業界としてHACCPの導入、定着のための工夫などの取組

●HACCP導入のための手引書の活用状況

- ・組合から手引書を配布。チェックシートは組合で作成し、必要に応じ配布している。
- ・衛生管理体制構築のため、HACCPの手引き書を活用した。
- ・HACCPの手引書及び日々の実施記録書を活用し衛生管理体制を見直している。

●事業者への導入の支援（地域独自の取組）

- ・年に1回以上、組合でHACCPを中心とした食品衛生講習会を開催している。（組合員の2/3が参加しているので、所属する概ねの組合員は取り組んでいると思われる）。
- ・温度管理の記録を手書きでなくデジタル化としてPCソフトに入力している。
- ・記録の簡略化、チェックリストの形式等。
- ・加盟する食品小売業団体の指導に沿って導入している。

●事業者での定着のための対策

- ・凡事徹底あるのみ。
- ・随時衛生管理の見直しを行っている。
- ・ミーティングで、食品衛生に対しての意識向上への取り組みを行っている。
- ・日々のミーティングで話し合いを行うことで記録を実施している。
- ・朝、決めた時間に管理・記録等を行うようにしている。
- ・実施記録書を記録者以外の従業員が目を通すようにしている。

●その他

- ・保健所の指導を受けている。
- ・保健所担当者の解釈等により管理や記録方法の変更があるため、その都度担当者の指示に従い衛生管理体制等を見直している。