

食品衛生監視部会 ヒアリング資料

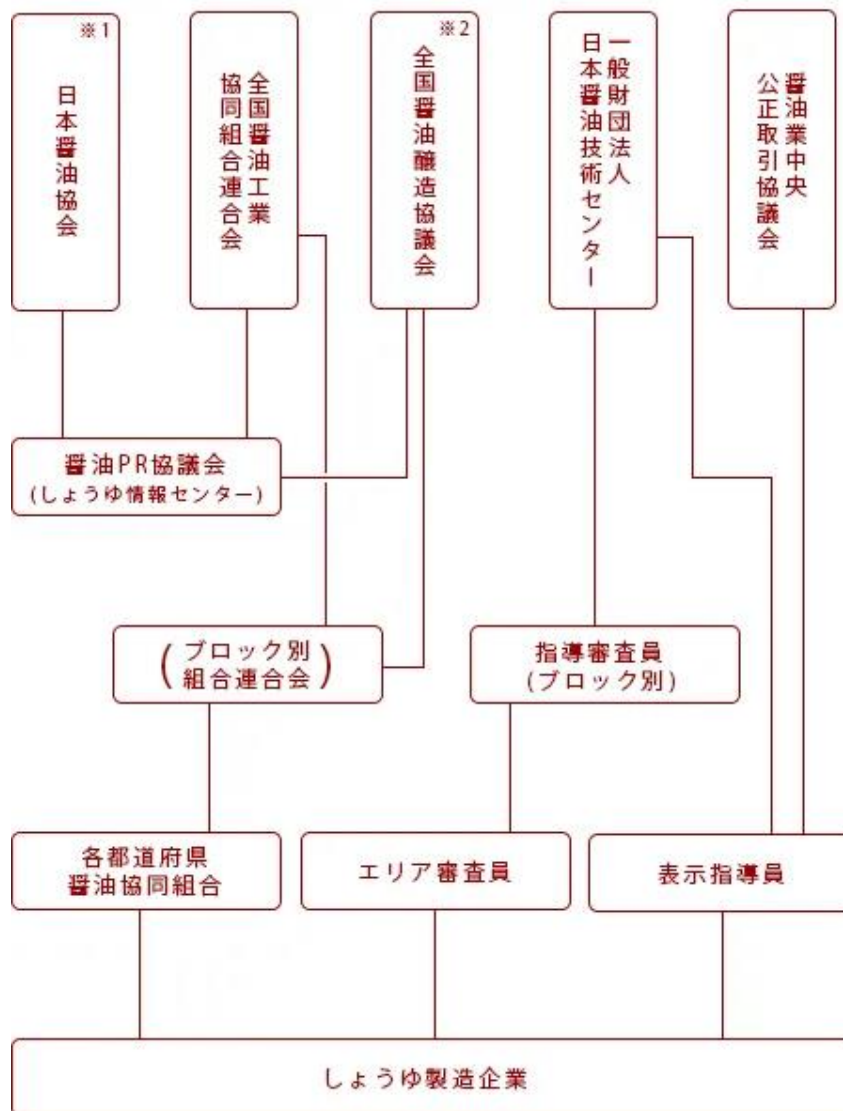
しょうゆ業界における
HACCP導入状況と課題

2026年3月5日

醤油業界 の組織

企業(工場)数
1,035社(2023年)

- ・組合外;95社
(内15社確認済み)
- ・組織率;92%
(99%)



※1 日本醤油協会は、5社[キッコーマン(株)、ヤマサ醤油(株)、ヒゲタ醤油(株)、(株)JFLAホールディングス、ヒガシマル醤油(株)]と全国醤油工業協同組合連合会による組織。

※2 全国醤油醸造協議会は、全国26社の企業が構成する組織。

業界の現状（製品特性）

- しょうゆの製品特性
 - 食塩濃度 約18%
 - ろ過後に得られる液体製品

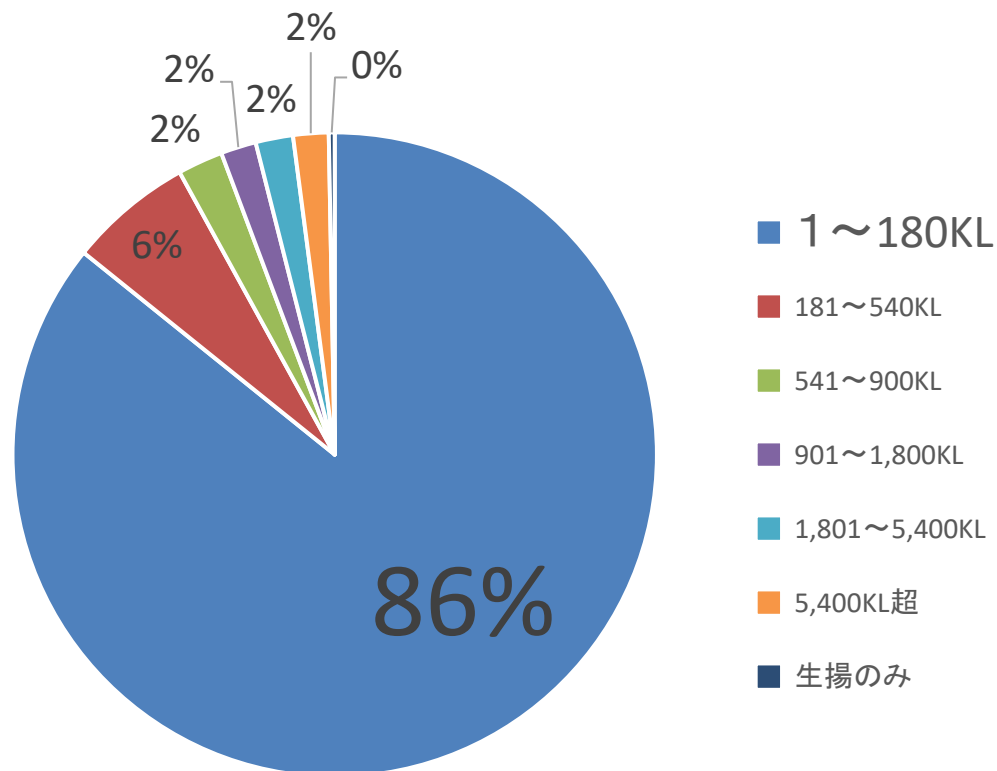


- 微生物危害が発生しにくい特性
- 物理的危険の発生可能性も比較的低い

業界構造 (規模別)

- 工場数の約8割以上が小規模・零細
 - 多くが従事者5名以下
 - 地域密着型・家族経営型が中心
 - 小規模事業者が大多数を占める産業構造

生産規模別工場数



これまでの品質向上の取組

- JAS制度への積極的取組
 - 制度開始当初：格付率ほぼ100%
 - 現在：約50%（小規模零細企業は減）
 - 技術基準にHACCP管理基準
 - 記録を組み込み
 - 実施効率化を図る仕組み整備

HACCP導入が進まない理由（全体像）

- 規模別に課題が異なる
 - － 小規模零細：意識・記録・リスク想定不足
 - － 中規模：専門人材不足
 - － 大規模：多品目化による管理複雑化

小規模・零細事業者の課題

- 危害発生が少ないという経験則
 - 衛生管理概念が希薄な場合あり
 - 記録する習慣がない
 - 加工品のリスク評価が不十分
 - 危害想定が十分でない

中・大規模事業者の課題

- しょうゆ以外の製品も多数製造
 - 全商品に対する危害分析が困難
 - HACCP専門人材不足(特に中規模)

導入促進のための対策（小規模）

- 一般衛生管理の重要性を分かりやすく周知
 - 規定・記録の必要性の明確化
 - JAS制度との連携活用
 - WEB講習会の実施
 - 「一般衛生管理を学ぼう！」
 - 「基礎から学ぶHACCP」

導入促進のための対策（中・大規模）

- HACCPの考え方の再整理
 - 危害分析の実務支援
 - 専門人材育成研修の継続実施

まとめ

- 製品特性上、危害リスクは低い
 - 規模別課題は明確
 - 規模別に最適化した支援が必要
 - 教育・記録・人材育成を軸に推進