

HACCP導入状況事業者ヒアリング資料



(一社) 日本惣菜協会は1979年に設立された「中食」の中核となる全国規模の業界団体です。

加盟企業（2026年 1月27日現在）

740社

会員区分	業種	会員数
正会員	惣菜を製造・販売している企業	386社
賛助会員	メーカー、卸売業、その他関係される企業・団体	318社
協力会員	監理団体等の外国人技能実習に関連する事業者	36社

正会員の大半が「中規模以上」の惣菜製造事業者です。

(1) HACCP導入の効果

- 衛生管理の理解が深まり、社員や従業員の意識が向上した。
- 製造現場の整理・整頓が進み、作業効率、衛生管理が向上した。
- HACCPを理解することで、従業員教育に説得力が増した。
- 認証取得により新規顧客の獲得や取引の継続に繋がった。
- HACCPをきっかけに社内の意見交換が活発になった。

(2) 「中規模惣菜工場」の導入課題

・ 社内に、HACCPの知識がある人材がいない。

⇒ 導入を率先する人材がいない。

⇒ 手引書を知らない、見つけられない。

⇒ 手引書の内容が難しい。

⇒ どの手引書を自社製品の参考にしてよいか分からない。

⇒ 知識がないので、構築した仕組みやHACCP書類を評価できない。

・ 取り組む人員が不足している。

⇒ パート従業員は多くても、社員数は少ない工場が多い。

(2) 「中規模惣菜工場」の導入課題

- ・ 取り組む時間がない。
 - ⇒ 品管、製造ともに日常業務が多く、新たに勉強する時間を確保できない。
 - ⇒ 手引書や指針から知りたい情報を見つけるのに時間が掛かる。
- ・ 経営者の関与が少ない。
 - ⇒ 簡単に導入できると考えている。

【HACCPが継続運用できている工場】

- ・ 社内に、HACCPの知識があり指導できる人材がいる。
- ・ 外部に相談できる専門家がいる。
- ・ HACCP会議や社内勉強会を定期的を開催している。

(3) 人材育成（業界団体としての取り組み）

- ・ HACCP導入を進めていくために人材育成を積極的に行っています。

【JmHACCP認定制度】

認定プロセスを通じて、中心となる人材を育成
毎年の継続検査を通じて定着化



【惣菜管理士資格制度】

社員・従業員が総合的に惣菜製造を学ぶ
(一般衛生管理、HACCP、表示、栄養、法律、調理方法など)

