

2018年12月7日

厚生労働省
医薬・生活衛生局 食品監視安全課殿

(一社)日本惣菜協会
事務局長兼技術部長 大隅和昭

要 望 書

そうざい製造業における「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種について

(一社)日本惣菜協会では、国内における「そうざい製造」事業者が、HACCP システムを活用した安全管理の普及に取り組むため、高度化支援法(高度化認定 66 件)や業界独自の「惣菜管理認定事業(JmHACCP 認定 40 件)」により、いままで多くの製造所を認定してまいりました。

その背景には、HACCP システムに求められる商品別の危害管理や重要管理点の設定などの従来の一般的な商品分類では無く、惣菜特有の製造工程を 4 つのカテゴリー別に分類することで、管理のし易さを実現したことにより、惣菜のような複雑で多品種を扱う事業者でも HACCP システムに基づく衛生管理ができるようにしてきました。

一方、カテゴリー別に分類したことで「商品特性」や「危害の要因」を探ることが可能な、一定レベルの知識が重要となるため、そのような知識を持った人材を確保できている事業者であることが認定の判断基準ともなっていますし、協会独自の人材育成プログラムである「惣菜管理士」の普及に努めてきました。

今般、「HACCP に沿った衛生管理の制度化」概要に示された、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者の中に、「提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種」として「そうざいの製造」とありますが、今や惣菜製造業は産業化していることから、小規模事業者以外の「惣菜製造業」は「HACCP に基づく衛生管理」における安全管理に取り組むことが、業界の発展には欠かせない要因の 1 つとして考えています。

そのため、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象業種から「そうざいの製造業」文言を外し、「小規模事業者のそうざいの製造業」のみを対象業種とするような制度となるよう要望いたします。

*「惣菜製造業」4 つのカテゴリー

- 1、加熱後包装する惣菜（煮る・焼く・揚げる・蒸す・炊く・茹でる・炒める）
- 2、未加熱(洗浄・殺菌)で包装する惣菜(生野菜等)
- 3、包装後加熱する惣菜(袋物惣菜)
- 4、そのまま包装する惣菜(詰め合わせ惣菜)