

第 5 回食品衛生管理の
国際標準化に関する検討会
におけるヒアリング資料

一般社団法人日本弁当サービス協会

平成 28 年 7 月 13 日

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

1. 一般社団法人日本弁当サービス協会（規模・構成・品目など）
 - (1) 設立年月日 平成7年12月12日
 - (2) 会員の構成（平成28年3月31日現在）

正会員	64社
賛助会員	31社
 - (3) 会員の取扱品目
産業給食弁当・幼稚園及び学校給食弁当・仕出し・病院・委託食堂
2. 食品安全上の管理の中で優先度が高い課題
 - (1) 食中毒防止（特にノロ対策）
ノロによる食中毒の発生（患者数）が近年増加傾向にあり、一度に多数の患者が発生するノロ対策が重要である。
 - (2) 一般衛生管理教育の徹底
食中毒防止・異物混入などの食品事故に対応する為、従業員、パートに対する日常の衛生管理教育が重要。
 - (3) 施設及び作業環境の改善
老朽化による施設の改修、設備の更新の実施。
3. HACCPの取り組み状況（会員外を含む）

HACCP 導入	27事業所	（参考）自治体 HACCP 導入	8事業所
		ISO22000	6事業所
4. 会員の輸出企業 該当なし
5. HACCPの制度化に対する意見・要望
 - (1) HACCP 導入は、以前より運用面での対応で導入がしやすいといわれているが、相応の費用が必要であり資金面での助成を要望する。
 - (2) HACCP 手法は、煩雑なシステムではなく食品衛生管理手法を理論的にシステム化したものであることを周知すべきである。
 - (3) テキストの用語の統一、わかりやすい情報の提供が必要である。
 - (4) 低利の融資制度と同様、導入事業所の税の軽減措置を希望する。
 - (5) HACCP を指導できる責任者が不足しているので、養成のためのセミナーの開催を要望する。
 - (6) 公的な機関による導入指導体制