

令和4年5月31日

各都府県漬物事業協同組合等  
各都府県組合理事長 殿  
全漬連役員 殿

全日本漬物協同組合連合会  
会長 野崎伸一

### 衛生管理月間の実施について

平素は、全漬連の事業運営に格別のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、全漬連では、平成24年8月に発生した漬物を原因とするO-157食中毒事案で8名の方がお亡くなりになったことを重く受け止め、同年10月の三役会において、毎年6月を「衛生管理月間」と定め、時間の経過による風化を防ぐとともに、漬物業界全体で衛生管理の強化を図ることとしました。

つきましては、各都府県組合、会員企業におかれましては、当該月間の趣旨をご理解の上、実施内容に工夫を凝らして積極的に取り組んでくださいますようお願いいたします。

なお、全漬連では、令和3年6月1日からのHACCPの制度化を受けて、小規模漬物事業者の衛生管理計画作成の負担を軽減し、すべての漬物製造事業者が実施可能なHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を作成いたしました。

この手引書を活用することにより、より安全・安心な漬物製造に取り組んでいただきますようお願いいたします。

漬物業界は適切な衛生管理が実施されているとの消費者の評価を受けられるよう、衛生管理の取組みの徹底をお願いいたします。

### 記

#### 衛生管理月間実施要領

##### 1. 趣旨

漬物製造・販売事業者及び従業員が、衛生管理講習会等を通じて衛生管理の重要性を再認識するとともに具体的な衛生管理の方法を再確認することにより、食中毒事故の防止と衛生管理技術の向上を図り、もって漬物業界に対する消費者等からの信頼性の確保を図ることを目的とする。

##### 2. 実施時期

毎年6月1日から30日までの1ヵ月間

令和4年については、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、6月中の講習会等の開催が困難な場合は、今年度内に実施する各県組合活動等に合わせるなどして実施時期を決定する。

### 3. 実施主体

- (1) 全日本漬物協同組合連合会（全漬連）
- (2) 全漬連会員組合（各都府県組合）
- (3) 各都府県組合会員事業者（会員企業）

### 4. 実施内容

#### (1) 衛生管理講習会の実施

##### ① ブロック講習会

各都府県組合は、地方ブロックごとに連携して会員企業経営責任者等に対しコンプライアンス意識の醸成を図り衛生管理の重要性を再認識する等のためのブロック講習会を開催する。（なお、ブロック内の都府県全てが講習会を実施する場合は、ブロック講習会を省略することができる。）

##### ② 各都府県講習会

各都府県組合は、会員企業の製造責任者及び製造担当者等に対しコンプライアンス意識の醸成を図るとともに製造・衛生管理マニュアル等に基づく衛生管理の具体的な実施方法を習得する等のための講習会を開催する。（なお、単県での開催が難しく、ブロック講習会が実施される場合は、各都府県講習会を省略することができる。）

##### ③ 講習会実施後、講習会出席者等は、従業員等に対し社内研修等により講習内容の周知、徹底を図る。

#### (2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書及び衛生管理に関するアンケートの実施

##### ① 令和元年に配布した「漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」及び衛生管理等に関するアンケートを実施する。

##### ② 会員企業は、6月末日までに社内の衛生管理の実施状況を確認し、アンケートを全漬連に報告する。

##### ③ 全漬連は、アンケートの結果を踏まえ、必要に応じ会員企業等に対し改善指導を行う。

※衛生管理に関するアンケートについては、各会員企業に直接郵送いたします。

#### (3) 全漬連への加入促進

- ① 全漬連は、非会員地域となっている都道府県の漬物業界団体に対し、加入を要請する。都道府県域の団体がない場合は、地域を代表する企業等に組合の結成を要請する。
- ② 各都府県組合は、非会員企業に対し、加入を要請する。

(4) その他

- ① 各都府県組合、会員企業の実施内容は、地域、企業規模等の実情に応じ、同等の効果を有する他の手段により代替することができる。
- ② 各都府県組合、会員企業は、この衛生管理月間を契機として、理事会及び理事長合同会議決定事項（平成24年8月29日）（別添資料1）について、引き続き取り組むよう努める。
- ③ 各都府県組合は、衛生管理月間終了後1週間以内に全漬連に実施内容を報告する。

平成24年8月29日

## 全日本漬物協同組合連合会の取り組み

### 1. 当面の取り組み (9月中)

#### (1) 全漬連

浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアルを再配布し、マニュアルの周知・徹底  
講習会の開催 (「浅漬け製造における食中毒対策」→病原大腸菌対策を中心とした話し等)  
委員会の開催 (浅漬・キムチ委員会、品質管理委員会、原料総合対策委員会の合同会議)

#### (2) 各都府県協同組合

ブロック会議又は各都府県会議を開催し、傘下会員企業へ衛生管理等の周知徹底  
勉強会の開催 (衛生管理等)  
情報伝達体制の整備  
地方公共団体との連携

#### (3) 所属員 (会員) 企業

製造過程における衛生管理の状況を再点検 → 「点検結果を全漬連に報告 (9月中)」  
製造従事者へ衛生管理の周知徹底  
社内連絡体制の整備  
社内研修、外部研修  
現場点検表 (チェックシート) の整備

#### (4) コンプライアンスの徹底

### 2. 今後の取り組み

(1) 浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアルの見直し (見直し委員会の設置)

(2) HACCPの導入・促進 → 「研修への参加」、「目標件数の設定」

(3) 組合未加入企業対策 → 「国や地方公共団体へ協力要請」

(4) 衛生管理の徹底のために、漬物製造業を許可業種の指定に向けた検討