

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