

## 北海道の集団食中毒に対する全日本漬物協同組合連合会の取組みの状況について

8月に浅漬けを原因とする食中毒が発生したことを重く受け止め、全漬連としては、これまでの取り組み状況を取りまとめるとともに、今後の取り組みについて次のとおり決定し、全漬連をあげて取り組んでまいります。

### 1. 10月31日までの経過と取り組み

#### (1) 8月14日

札幌保健所は、8月7日の医療機関からの報告を受けた調査の結果、白菜の浅漬を原因とするO157による食中毒と断定し、その旨公表

#### (2) 8月15日

各県理事長等に対して「腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生について」を発出し、原料野菜の洗浄・殺菌等衛生管理を徹底するよう、注意喚起（第1報）

#### (3) 8月20日

農林水産省から、会員ではないものの、今回の集団食中毒に対し、漬物業界として重く受け止め、早急に対応策を講じる旨の指導

→ 北海道は、全漬連の会員ではないが、浅漬けを原因として7名の死者が出たことに対し重く受け止め、漬物業界として適切に対応する旨回答

#### (4) 8月21日

農林水産省から、加熱処理を伴わない製造過程による製品の衛生管理の徹底等についての通知を受け、各県理事長等に対して、改めて製造管理工程の点検を行うとともに、衛生管理の徹底の通知を発出（第2報）

#### (5) 8月29日

理事会及び理事長合同会議で「全漬連の取り組み」を決定・・・別紙1

→ 会議については冒頭カメラ取りを行い、終了後記者会見（NHK、北海道新聞、時事通信等、漬物関係業界紙）

#### (6) 9月7日

全漬連傘下会員1,080社に対し「浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」（平成14年3月）の増刷版を発送（1,080社）

#### (7) 9月10日

農林水産省（食料産業局長）及び厚生労働省（食品安全部長）へ「漬物製造者への周知・指導等に関する要望」を持参

→全漬連として会員企業への周知・指導は行えるが、非会員企業に対しては困難なため、行政の力添えが必要

#### (8) 9月25日

・浅漬キムチ、品質管理、原料総合対策委員会合同会議の開催

→ 農林水産省、JA全農担当者出席

・北海道漬物類組合設立総会

→ 全漬連会長出席

- (9) 10月4日  
全漬連主催で衛生管理講習会（農林水産省共済組合「南青山会館」）の開催  
→ 約190名参加
- (10) 10月19日  
全漬連青年部会第31回全国大会（九州大会）で、漬物消費拡大、衛生管理の徹底等を内容とする「宣言」を採択  
・・・別紙2
- (11) 10月31日  
三役会議（会長、副会長、専務理事）  
→ 信頼回復のため、今後の漬物製造の衛生管理について、取り組みを検討

## 2. 11月1日以降の取り組み（10月31日三役会申し合わせ）

- (1) 衛生管理シートの回収  
→ 提出しない企業に対し、個別に電話かけ要請する。必要に応じ、聞き取りで対応する  
→ 11月9日現在の中間報告を全漬連のホームページに公表し、順次更新  
・・・別紙3  
→ 最終結果を見て、全漬連として、衛生管理に不備がある企業に対し勧告を行い、改善を促す。
- (2) 衛生管理月間の制定  
→ 毎年6月を衛生管理月間とする  
→ 衛生管理のチェックシートを作成・配付し、現状の把握
- (3) 食品衛生に関する講習会等への積極的な参加の推進  
→ 全漬連は、講習会等への参加を促すため、参加した企業に対して、漬物製造業者の衛生管理のステッカー、講習会を受講した証のステッカー等を作成・配付
- (4) 漬物技能評価制度の構築  
→ 漬物の衛生管理・安全確保対策にもつながる
- (5) ブロック講習会等開催の支援・協力  
→ 来年関西ブロック、九州ブロックで開催を検討
- (6) 「浅漬け及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」（平成14年3月）の見直し（浅漬メーカーを中心とする6～7人の専門小委員会を設置し検討）  
→ ダイジェスト版の作成
- (7) HACCPの高度化計画の認定取得  
→ 引き続き推進することとし、農林水産省の補助事業で開催している研修会等に積極的に参加するよう促す
- (8) JAS認定工場の取得  
→ 全漬検と連携して推進
- (9) 野菜の殺菌方法の検討・紹介  
→ (6)の衛生管理マニュアル見直し専門小委員会、ナイシン利用推進委員会  
が中心となり、各種殺菌方法の検証
- (10) その他、PL共済の加入推進、衛生管理推進に関するステッカー等の作成
- (11) 理事長会議の招集

(参 考)

厚生労働省の動向

(1) 10月1日

薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会、食中毒・食品規格部会合同会議  
→ 漬物の衛生規範の改正案審議

(2) 10月12日

厚生労働省監視安全課長名の「漬物の衛生規範」(昭和56年9月)の改正について、都道府県衛生主管部宛に通知

(3) 10月31日

厚生労働省企画情報課から、漬物衛生規範改正の「リーフレット」を都道府県等へ発送

(別紙1)

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

(別紙2)

全日本漬物協同組合連合会青年部会

### 【宣 言】

全日本漬物協同組合連合会青年部会は、消費者の安全・安心の確保や漬物の消費拡大のため、改めて衛生管理の徹底を図るなど、会員相互が連携し、今後の漬物業界の発展のために行動することを誓います。

平成24年10月19日

全日本漬物協同組合連合会青年部会  
第31回全国大会九州大会において

(別紙3)

衛生管理シートの中間集計結果

(注) 数字は11月9日現在のものです。現時点では、回収率80%であり、全漬連会員企業1,080社には、漬物製造業者以外に、原材料の製造業者及び漬物の流通業者も含まれる。

全漬連の所属員企業1,080社に対し行った、衛生管理シートの集計結果は、863社から回答がありました（回収率80%）。

863社の内、浅漬を製造している企業は、328社（回答企業の38%）で、厚生労働省の「漬物の衛生規範」で義務付けられた、原料野菜の殺菌を行っていない企業（17%）や製品製造時の温度管理を実施していない企業（11%）などが、少なからず見受けられました。

つきましては、衛生管理に不備がある企業に対しては、改善を促す勧告を行い、当連合会所属員企業からは少なくとも、食中毒事故を起こすことは絶対ないよう指導するとともに、改善勧告に従わず、衛生管理をおろそかにしている企業については、組合から脱退を促すぐらいの強い覚悟で臨んでいきたい。

なお、来年6月の衛生管理月間での調査結果においては、全ての企業が基準を満たしていることを期待する。