

**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対応**

**(全日本漬物協同組合連合会)**

## 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対応

### 1. 10月31日までの経過と取り組み

#### (1) 8月7日

札幌市内の医療機関から、腹痛、下痢、血便等の症状の受診者がいるとの報告

#### (2) 8月14日

札幌保健所、白菜の浅漬を原因とするO157による食中毒事件と断定

#### (3) 8月15日

各県理事長等へ「腸管出血性大腸菌O157による食中毒の発生について」、他人ごととは思わず、原料野菜の洗浄・殺菌等衛生管理を徹底するよう、注意喚起の通知（第1報）

#### (4) 8月20日

農林水産省から、「当省も協力するので、今回の集団食中毒に対し、漬物業界として適切に対応するよう」要請を受ける

→ 北海道は、全漬連の会員ではないが、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

#### (5) 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、各県理事長等へ、改めて製造管理工程の点検を行うとともに、衛生管理の徹底を通知（第2報）

#### (6) 8月24日

生産者団体等と、漬物、白菜生産への影響・風評被害について意見交換

#### (7) 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・・・資料1

→ 冒頭カメラ取り、会議終了後記者会見（NHK、北海道新聞、時事通信等、漬物関係業界紙）

#### (8) 9月7日

全漬連所属員（会員）各企業へ、「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（1,083社）

#### (9) 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

#### (10) 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を開催（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。

#### (11) 10月4日

衛生管理講習会（農林水産省共済組合「南青山会館」）開催

→ 約190名参加

- (12) 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・・・資料2
- (13) 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
- (2) 衛生管理月間の制定
- (3) 漬物技能評価制度の構築
- (4) ブロック講習会等開催の支援・協力
- (5) 「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）
- (6) HACCPの高度化計画の認定取得
- (7) JAS認定工場の取得
- (8) 野菜の殺菌方法の検討・紹介
- (9) 理事長会議の招集

(参考)

### 1. 厚生労働省

- (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、漬物衛生規範の「リーフレット」を都道府県等へ発送

### 2. (有) 岩井食品

- (1) 10月10日  
民事再生法の適用を申請  
→ 再生計画を策定し、被害者への賠償弁済後、会社を清算する

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

全日本漬物協同組合連合会（以下「全漬連」という。）青年部は、北海道の漬物製造業者が製造した浅漬けを原因とする食中毒事件について、全漬連の会員企業ではございませんが、浅漬けが原因で8名もの死者が出たことを非常に重く受け止めています。消費者は全漬連の会員・非会員は関係なく、「漬物全般」に対して不信感を抱くこととなりました。今後、このような事件が起きないように、そして消費者の信頼を確保するために、漬物業界の将来を担う立場にある我々全漬連青年部は、次のような【宣言】を致します。

### 【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