

中国四国農政局
意見交換会

食品の安全性について

～カット野菜（パッケージサラダ）の衛生管理～

食卓に、もっと。
サラダクラブ
SALAD CLUB

株式会社サラダクラブ
品質保証部 加瀬正彦

1. サラダクラブの概要
2. パッケージサラダの概要
3. HACCPによるカット野菜の衛生管理
4. カット野菜の製造工程と衛生管理
5. フードチェーン管理（原料・物流）
6. よくあるお問合せより

- 設立 1999年2月24日
- 代表者 新谷 昭人（にいや あきと）
- 本社 東京都調布市仙川町2-5-7 仙川キューポート
- 資本金 3億円
（キューピー株式会社51％／三菱商事株式会社49％出資）
- 事業内容 パッケージサラダの製造販売
マヨネーズ、ドレッシング、ソース、その他調味料の販売
- 従業員数 933名（2024年11月末）
- 売上 284億円（2024年度）

- シェア 国内 20％
中国エリア 29％
- 販売先 取引企業数：544社
取引店舗数：18,380店（2024年12月時）
- 主なスーパー イズミ（ゆめタウン、ゆめマート、ユアーズ、はなわ）
（五十音順） フジ、フレスタ、マックスバリュ

- キャベツ使用量：年間 30,000トン／年（国内シェア 2.2％）

基本のサラダ



多品種ミックス



トレータイプ



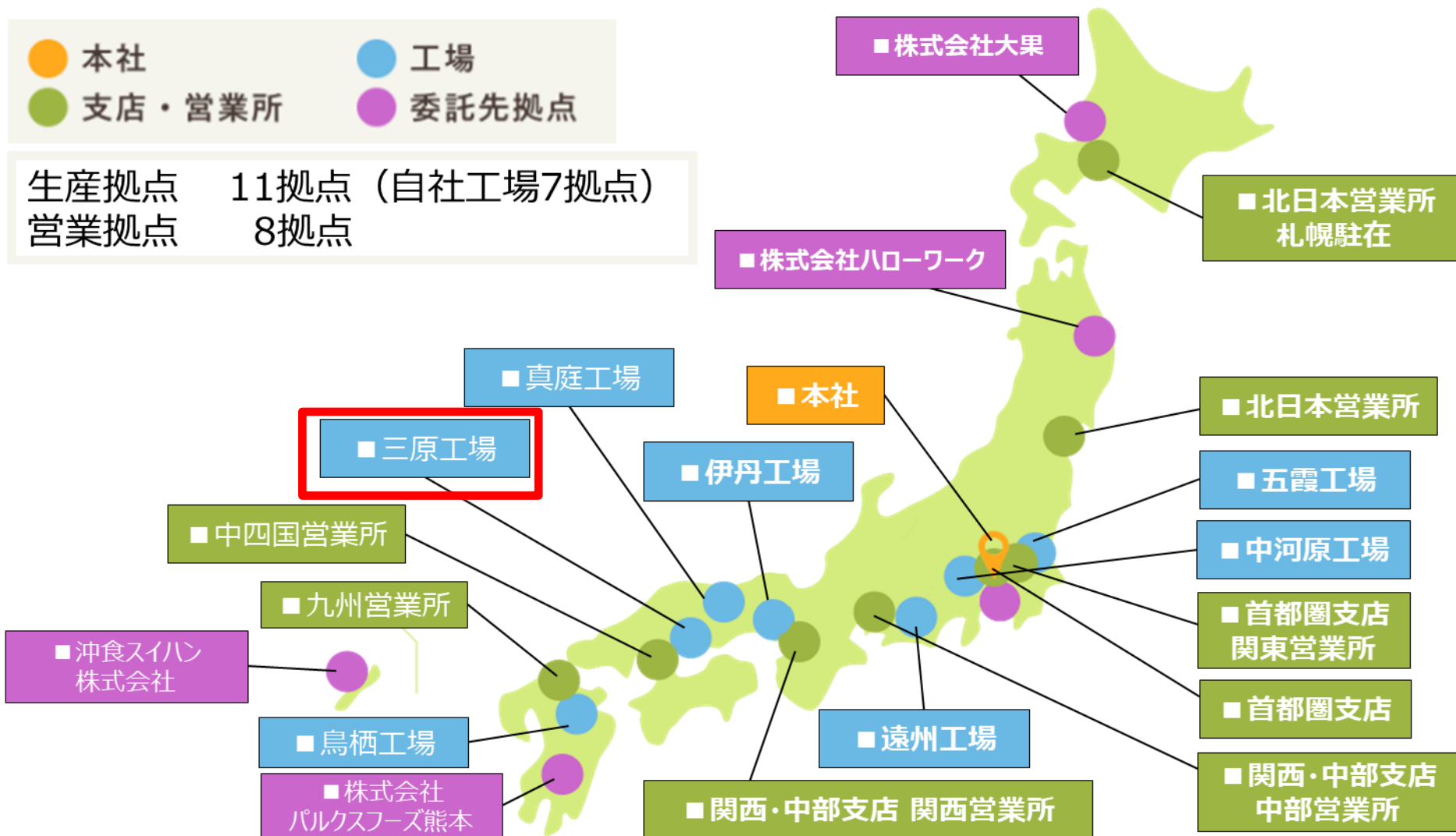
こだわり製品



事業所・生産工場

- 本社
- 工場
- 支店・営業所
- 委託先拠点

生産拠点 11拠点 (自社工場7拠点)
営業拠点 8拠点



全 1 1 工場FSSC22000認証取得 (HACCPを含む国際規格)



- 住所：広島県三原市沼田西町惣定10247-120
- 従業員数：106名（2025年7月現在）
- 製造数：約70,000パック／日
- 出荷エリア：中四国
- 2014年12月 稼働開始
- 2020年1月 発酵減容機設置
- 2024年6月 太陽光パネル設置





食卓にもっと安心を

生産者が心をこめてつくった野菜を安定的にお届けします

保存料を使わずに鮮度を保持します

FSSC22000を取得した工場ですべて丁寧加工しています



食卓にもっと便利を

手軽に野菜がとれるメニューづくりのお手伝いをします
まとめ買いができるようにおいしさを長持ちさせます
無駄なく使いきれのサラダを提供します



食卓にもっと彩りを

季節ごとに旬の野菜をお届けします

色鮮やかな野菜で毎日の豊かな食卓を応援します

新しい野菜の楽しみ方を提案します

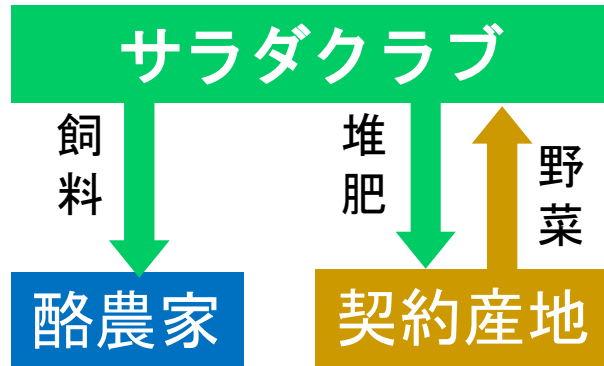


食卓にもっとエコを

工場近郊の野菜を使い、輸送にかかる環境負荷を軽減します

食べられない部分を有効活用し、生産者と循環型農業に取り組みます

鮮度保持技術を追究し、食品ロス軽減に貢献します



野菜未利用部有効活用率100%を実現

12 つくる責任
つかう責任



● 飼料化、堆肥化イメージ(キャベツの場合)



1. サラダクラブの概要
- 2. パッケージサラダの概要**
3. HACCPによるカット野菜の衛生管理
4. カット野菜の製造工程と衛生管理
5. フードチェーン管理（原料・物流）
6. よくあるお問合せより

弊社 定義

野菜などを食べやすくカットし、
鮮度を保持するようにパックされている、
洗わずにそのまま食べられるサラダのこと。

- 洗わずに直ぐ食べられる（衛生的）
- 野菜くず等の生ゴミが出ない
- 必要量の野菜が得られる（経済的）
- 色々な種類の野菜が食べられる

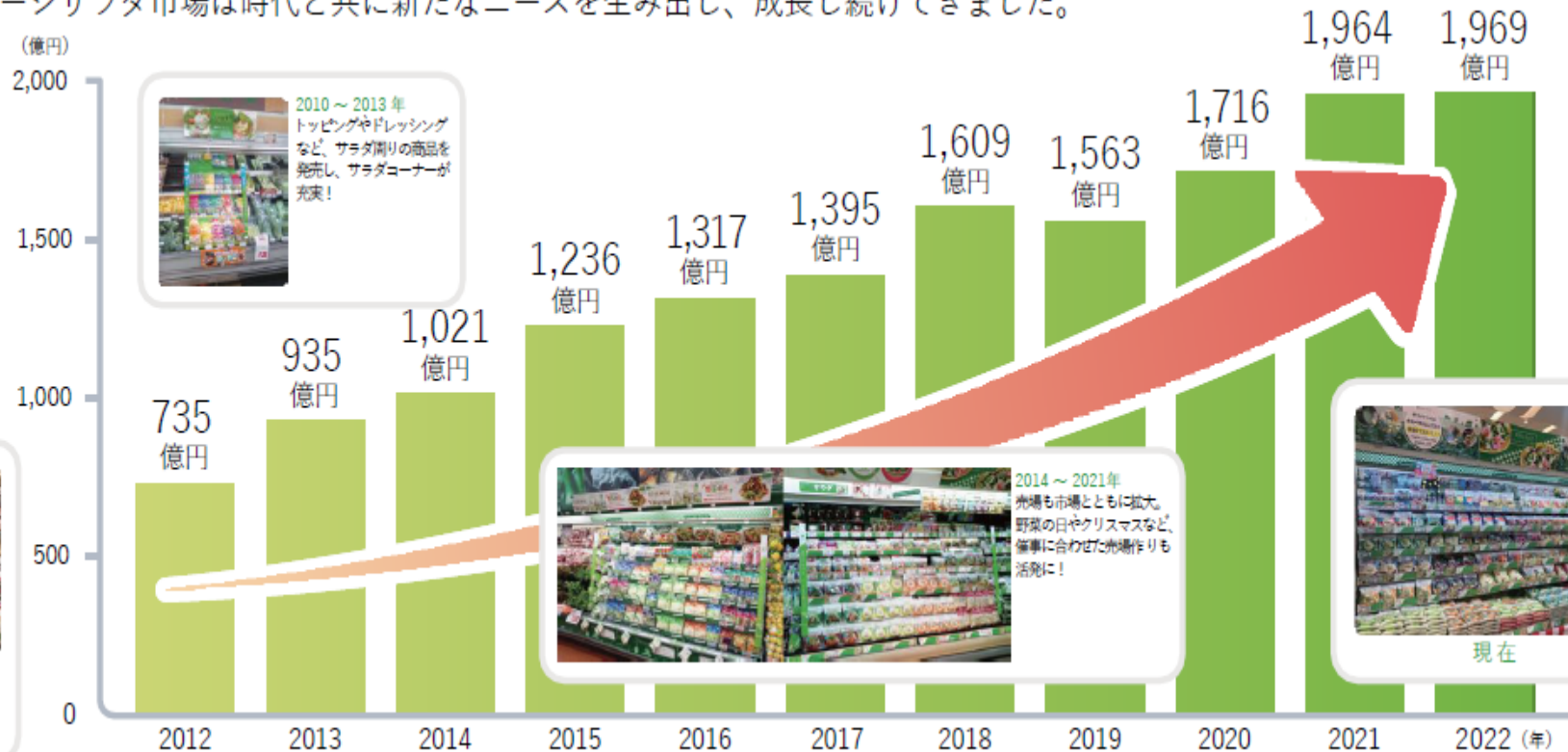


サラダクラブ

国内パッケージサラダ市場規模推移

11/30

パッケージサラダ市場は時代と共に新たなニーズを生み出し、成長し続けてきました。



※2021年度より、市場規模について、算出方法の変更を行っています。

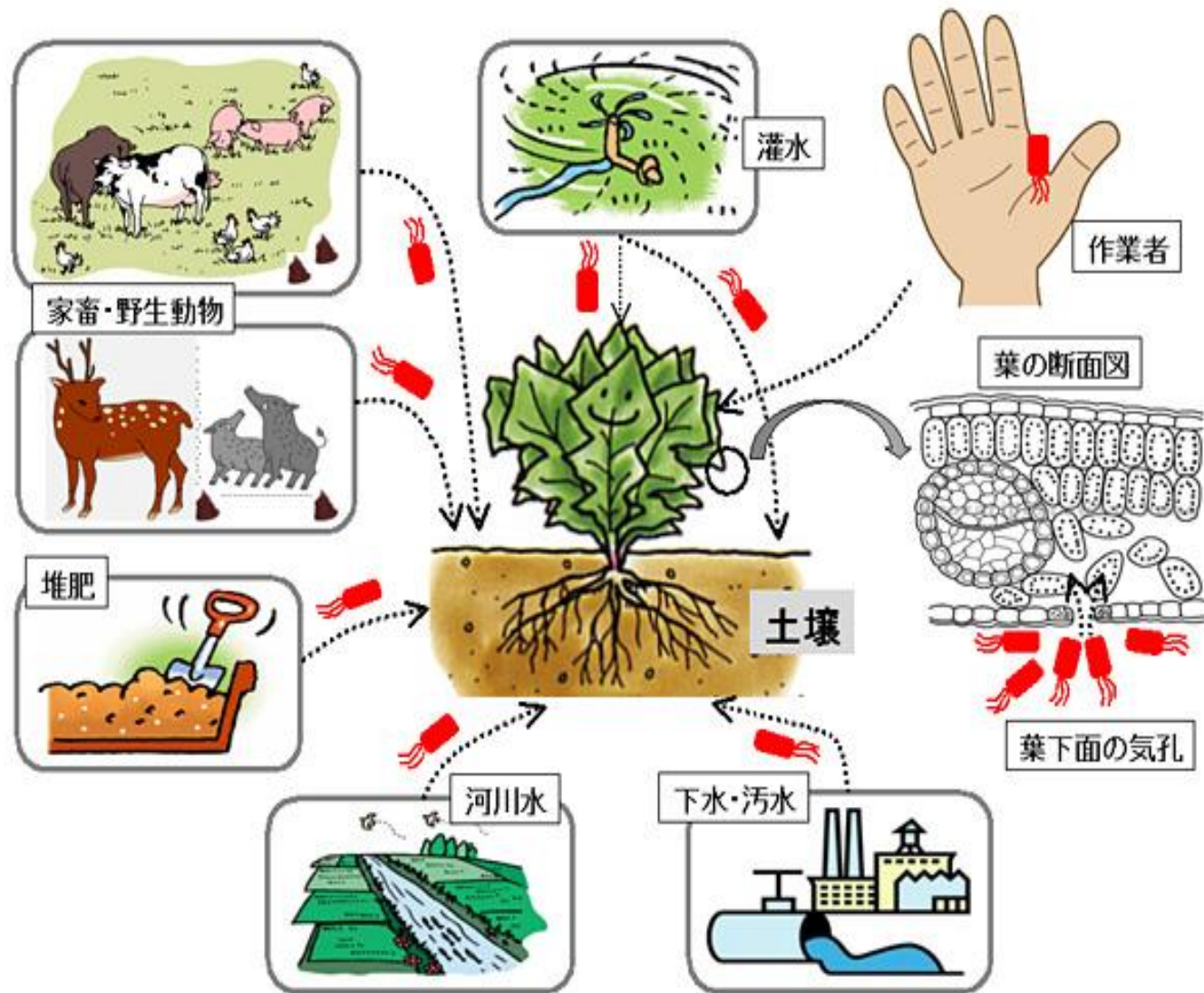
全国の店舗向けカット野菜業者数：154社

2023年 1,888億円
2024年 1,949億円

1. サラダクラブの概要
2. パッケージサラダの概要
- 3. HACCPによるカット野菜の衛生管理**
4. カット野菜の製造工程と衛生管理
5. フードチェーン管理（原料・物流）
6. よくあるお問合せより

生鮮野菜へ食中毒菌が汚染する経路

13 / 30



出展：食総研 川本、生鮮野菜の微生物安全性に向けた取り組み、サナッテク

諸外国の農産物による食中毒事例

14/30

原因菌	原因農産物等
セレウス	モヤシ
ボツリヌス	ガーリック
腸管毒素原性大腸菌	ニンジン、野菜サラダ
腸管出血性大腸菌 O157	アップルサイダー、レタス、アルファルファ、カイワレ、ホウレン草
国内最多	
リステリア	セロリ、レタス、トマト、キャベツ、メロン、ニンジン、キュウリ
サルモネラ	アルファルファ、クローバー、スイカ、緑豆、メロン、トマト、オレンジジュース、アップルサイダー
赤痢	パセリ、レタス、ネギ、コーン
コレラ	冷凍ココナツミルク
A型肝炎ウイルス	レタス、ラズベリー、イチゴ、トマト
ノロウイルス	メロン、セロリ
原虫	ラズベリー、アップルサイダー

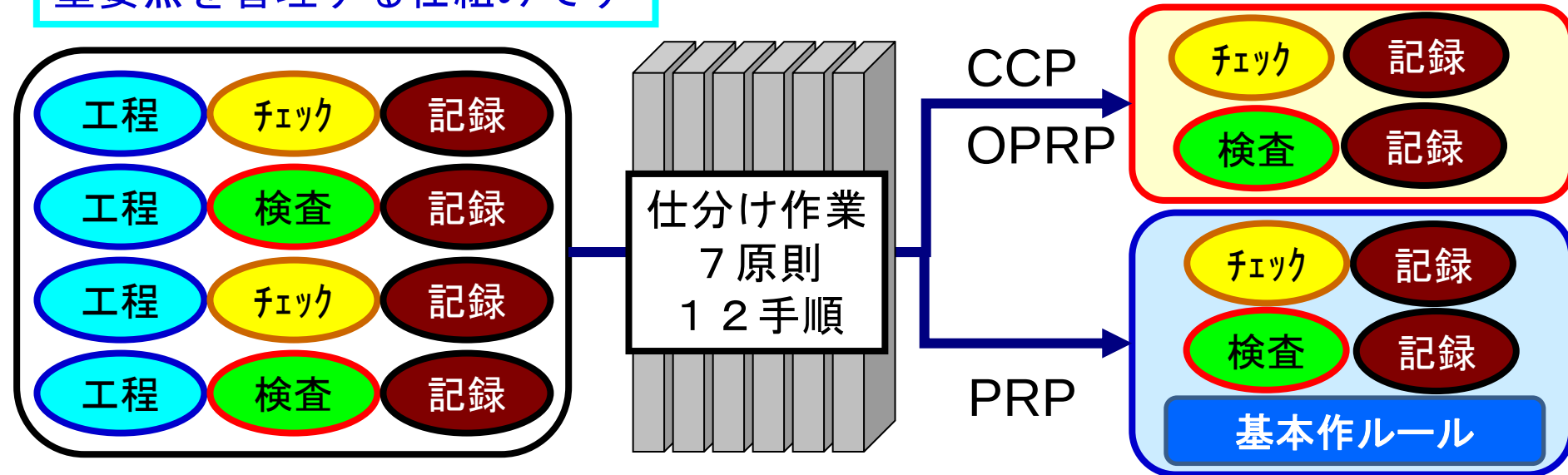
ハザード評価一例

H A C C P 手順 人の健康に危害を及ぼす要因の整理

ハザードの種類	具体的なハザード	管理手段
微生物的ハザード Biological B	腸管出血性大腸菌 (O157など)	製造工程での洗浄殺菌 コールドチェーンの確保 酵素基質培地での検査
化学的ハザード Chemical C	残留農薬	契約産地からの購入 輸入野菜の検査
	酵素的褐変	充填包装時の窒素置換 野菜にやさしい洗浄
物理的ハザード Physical P	衛生害虫 野菜由来の昆虫	製造工程でのトリミング処理 洗浄による除去 目視検査

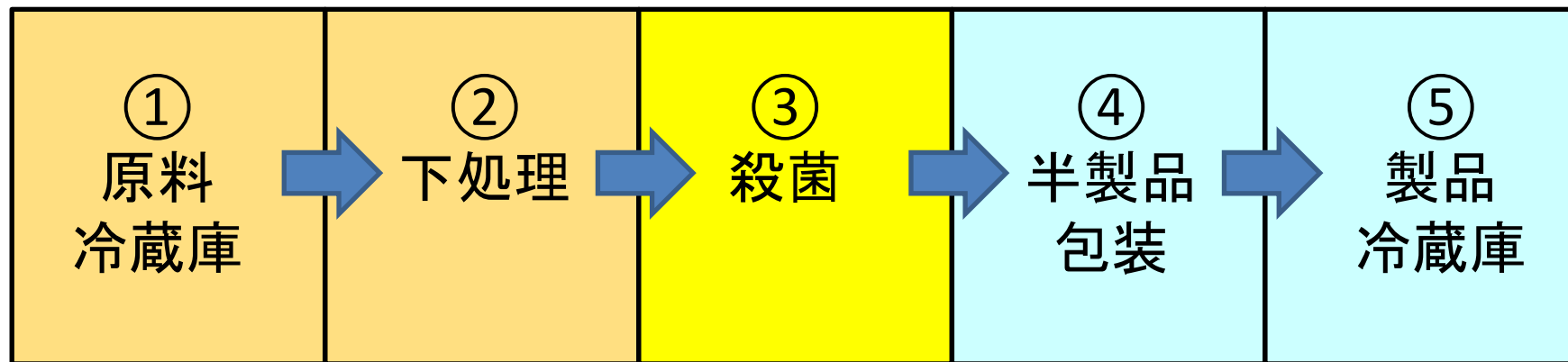
一言で言うと
各作業工程を仕分けして
重要点を管理する仕組みです

Hazard Analysis 危害分析
Critical Control Point 重要管理点



仕
分
け
例

CCP(重要管理点) Critical Control Point	金属検出機による全数検査 (数値化できる基準)
OPRP(オペレーション前提条件プログラム) Operational PreRequisite Program	刃物の目視点検 (数値化しにくい基準)
PRP(前提条件プログラム) PreRequisite Programs	刃の手入れ(洗浄・研磨) (基本ルール・力量管理)



一貫した衛生管理：1建物内で完結している。殺菌前後が別エリア。
殺菌前後の担当者・器具が別管理。

工程	温度管理	管理項目（※トレーサビリティ記録）
①原料冷蔵庫	10℃以下	納入日・産地・組合（※）
②下処理		洗浄管理（野菜、器具） 異物管理（刃物）配合管理
③殺菌	10℃以下	殺菌管理（塩素濃度、加熱温度）
④半製品・包装	10℃以下	製品管理（重量、金探、ラベル）
⑤製品冷蔵庫	10℃以下	出荷日、納品先（※）

全ての内容
を記録に残す
1年以上保管

理化学分析
（pH、塩分）
微生物検査
（製品、原料）

1. サラダクラブの概要
2. パッケージサラダの概要
3. HACCPによるカット野菜の衛生管理
- 4. カット野菜の製造工程と衛生管理**
5. フードチェーン管理（原料・物流）
6. よくあるお問合せより

パッケージサラダの製造工程

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 浄

スライス

殺菌・洗浄

計量・包装

金属検出機

製品梱包・出荷

トリミング



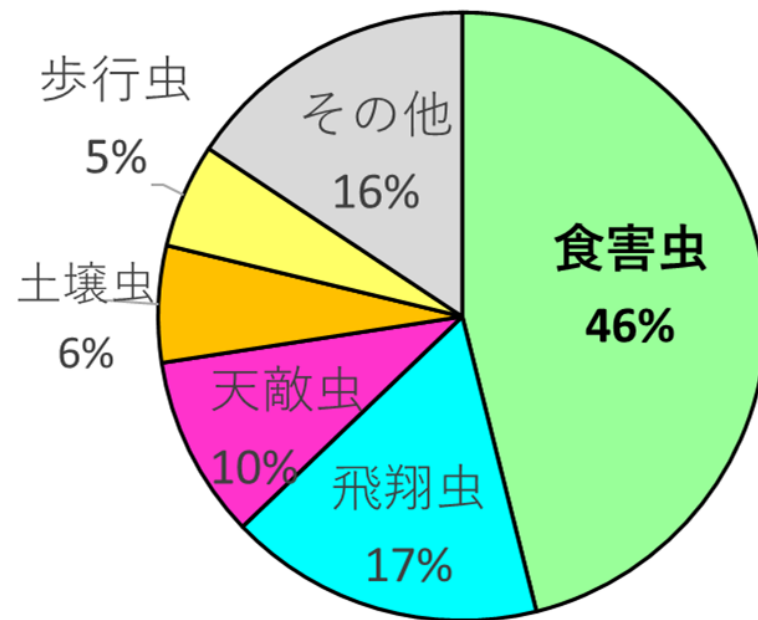
異物除去洗浄



目視検査



野菜から発見される虫



カット野菜の製造は虫との闘いです

- ・年間約2千万玉のレタスを使用
- ・レタス約600玉に1個の割合で付着を発見し、工場で除去
- ・季節や産地により変動急増する場合もある

パッケージサラダの製造工程

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 浄



スライス



殺菌・洗浄

計量・包装

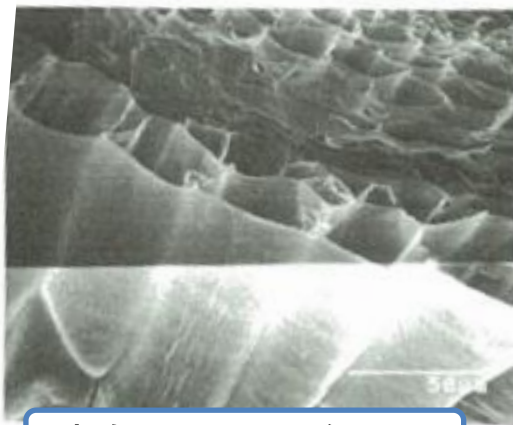


金属検出機

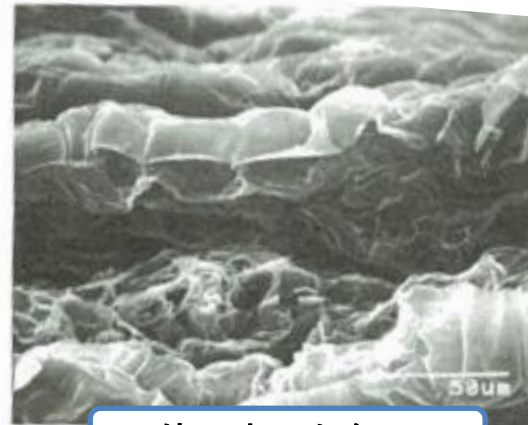
製品梱包・出荷

スライス断面

ト野菜品質・衛生管理ハンドブック,2009より

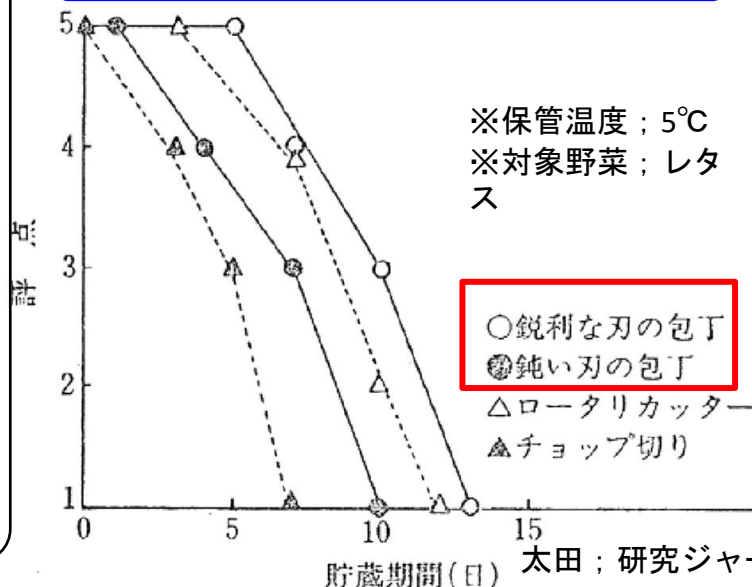


安全カミソリ（鋭利）



使い古した包丁

切断方法による褐変の違い



状態の悪い刃でカットすると切断面が荒れ、保存時に変色しやすくなるため、刃の鋭利さと清潔さを維持スライサー刃は毎日手入れ

パッケージサラダの製造工程

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 淨



スライス



殺菌・洗浄

計量・包装



金属検出機

製品梱包・出荷

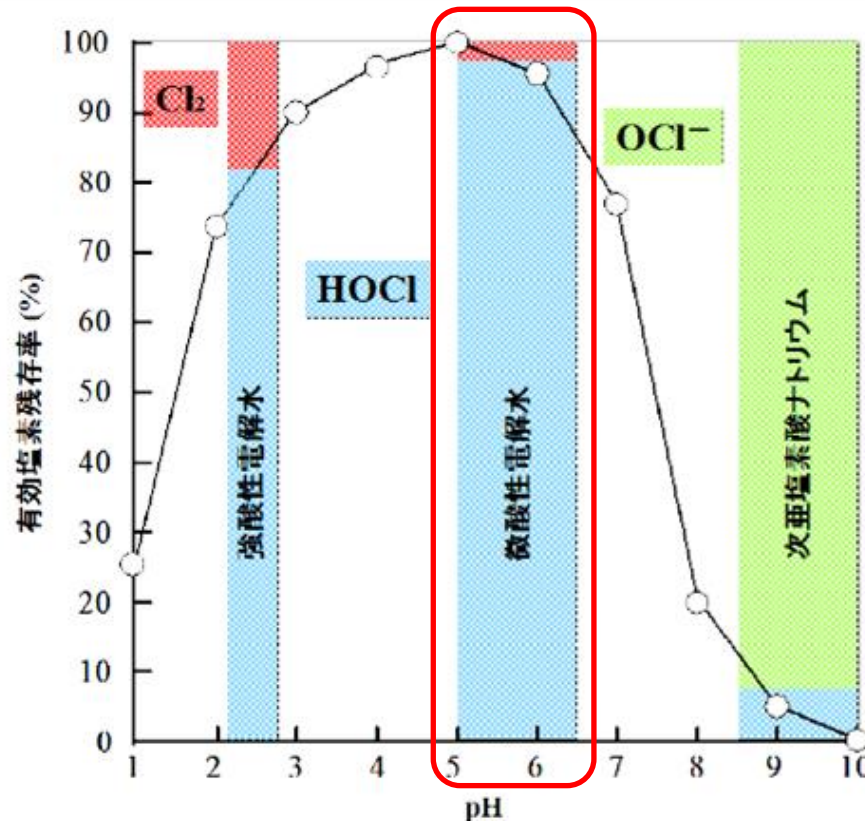


図2. 次亜塩素酸(HOCl)の存在比率のpH 依存性

殺菌方法

pHを6前後に調整した次亜塩素酸を利用することで、学校給食の指導要領（大量調理衛生管理マニュアル）の条件よりも80倍殺菌効果が高くなる。通常の次亜塩素酸ナトリウムより低い濃度での殺菌が可能である。殺菌後は冷水ですすぎ残留無し。

製造工程

入荷・冷蔵保管

不可食部除去

洗 淨



スライス



殺菌・洗浄

計量・包装



金属検出機

製品梱包・出荷



- 包装した商品はすべて金属検出機を通し
刃こぼれ等の金属異物を自動で除去
同時に内容量を秤量し、過軽量品を排出

サラダクラブの独自製法

野菜にやさしい製法

特許第4994524号

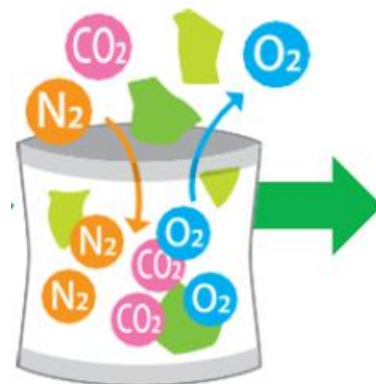


洗浄① 葉の状態では
しっかり洗浄



洗浄② 千切りしてからは
やさしく洗浄

鮮度長持ち製法



変色を
抑制



鮮度長持ち製法

サラダクラブの

千切りキャベツ

ミックスサラダ

カットレタス

は、

消費期限が 加工日^{プラス} **+5日間** に

※沖縄を除く



サラダクラブの

10 品目のサラダ レタスやパプリカ

お家で作るごちそうサラダ イタリアンサラダ用

お家で作るごちそうサラダ シーザーサラダ用

消費期限が 加工日^{プラス} **+4日間** に



1. サラダクラブの概要
2. パッケージサラダの概要
3. HACCPによるカット野菜の衛生管理
4. カット野菜の製造工程と衛生管理
5. **フードチェーン管理（原料・物流）**
6. よくあるお問合せより

野菜生産者とのコミュニケーション



国内の契約産地（約400）
と契約し産地リレーを構築
（一部輸入あり）

日々の野菜の品位を確認
週報により評価

優秀な生産者を表彰

良い生産者様へ感謝を伝え
継続的な関係づくりを構築



Grower of Salad Club(2025.4.18)



サラダクラブ工場



仕分けセンター



販売先センター



店舗



お客様

物流会社（業務委託先※¹）

- ・ 食品安全に関わる契約を締結
- ・ 定期的なコミュニケーション開催
- ・ 仕分けセンター※²の監査を実施
（自主チェック含む）
- ・ 夏場の配送温度の抜き取りチェック※³

※¹ 6社
※² 28拠点
※³ 1,258ルート
（2024年時）

店頭巡回時

- ・ 全セールスは手持ち温度計を保持
店頭巡回時に陳列時の温度を確認

お客様相談室

- ・ お客様からの品質不良のお申出内容より
随時店頭陳列状態を確認

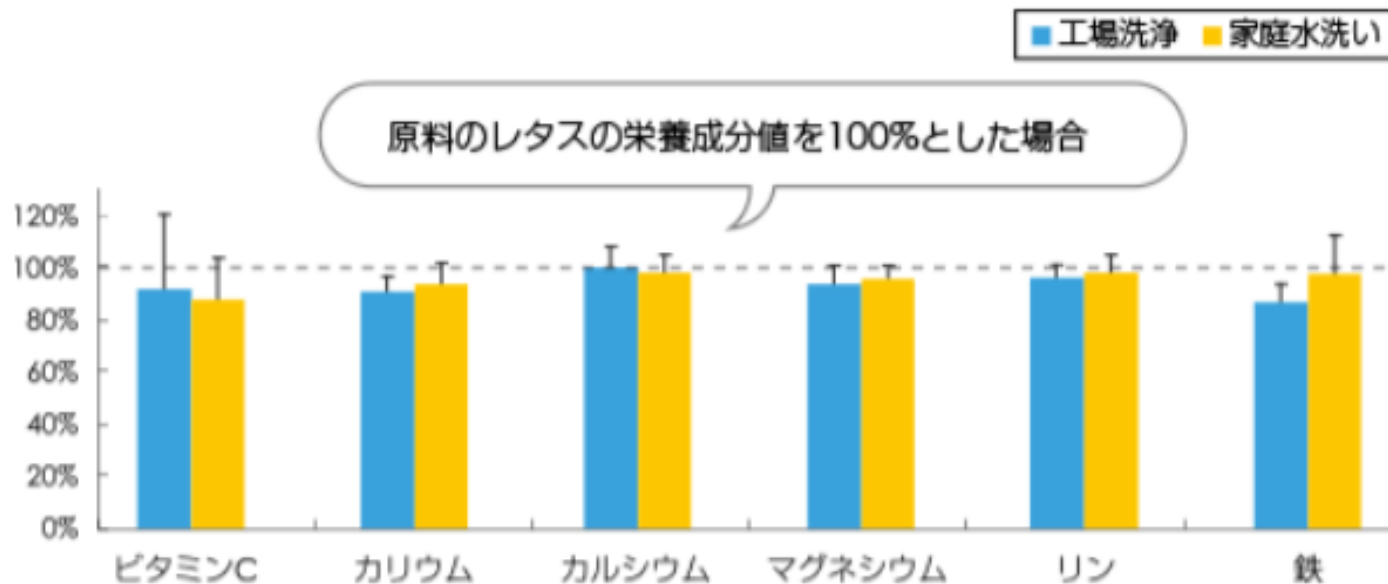
1. サラダクラブの概要
2. パッケージサラダの概要
3. HACCPによるカット野菜の衛生管理
4. カット野菜の製造工程と衛生管理
5. フードチェーン管理（原料・物流）
6. よくあるお問合せより

①栄養成分が流失しているのでは

よく洗っていると思いますが、野菜の栄養素は無くなりませんか？

工場で通常行われる洗浄と、家庭で行われる洗浄を比較し、洗浄後の栄養成分の違いを調査しました。その結果、工場での洗浄による栄養成分の減少は、家庭の水洗いと同程度であることが分かっています。

カットレタスの栄養成分の残存率（工場洗浄と家庭水洗いとの比較）



②保存料を使用しているのでは



パックサラダの製造工程についてSNSで、「**次亜塩素酸(ハイターなど)**薄めたもので野菜を洗っているから何日も色に変色しない」という内容のものを見ました。それまで頻繁に購入していたのですが、ちょっと心配になってきたので、どのような成分の水(洗剤を薄めた水や消毒薬を薄めた水等...)を使って洗っているのかお聞きしたいのと、**なぜ4,5日変色しないのかも**教えてください。

殺菌料（次亜塩素酸ナトリウム）は、厚生労働省により食品添加物として認可されています。私どもサラダクラブは**野菜に付着している雑菌や食中毒菌を殺菌**の目的で使用しており、殺菌洗浄後に冷水でよくすすぎます。これにより弊社計測の残留濃度はご家庭の水道水以下の濃度を確認しております。ですから安心してお召し上がりいただけます。また、**「野菜にやさしい洗浄法」**や**「炭酸水洗浄法」**で優しく、滑らかに洗浄することにより、ダメージやストレスが軽減され消費期限内は鮮度感が持続し、「千切りキャベツ」や「カットレタス」においては消費期限5日を実現することができました。保存料、酸化防止剤は使用しておりません。



ご清聴ありがとうございました



アヲハタ株式会社ジャムデッキ
(広島県竹原市)

三原工場近隣のグループ会社