

第 4 回 食品衛生管理の
国際標準化に関する検討会

全国食肉センター協議会提出資料

平成 28 年 6 月 15 日

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

(業界団体ヒアリング用)

1. 全国食肉センター協議会 (規模・構成・品目など)

(1) 設立年月日 昭和55年4月14日

(2) 会員の構成 (平成28年3月末現在)

①系統食肉センター	30	会員
②単協・県経済連	10	〃
③全農 全国本部	1	〃
県本部	16	〃
子会社 (JA全農MF)	1	〃
④賛助会員	3	〃
合計	61	会員

(3) 会員の取扱品目・頭数 (平成26年度実績 28会員)

①と畜処理	牛	400 千頭/年	25 社	32 工場
	豚	5,470 〃	26 〃	34 工場
②部分肉処理	牛	167 〃	19 〃	26 工場
	豚	2,768 〃	21 〃	29 工場

2. 食品安全上の管理のなかで優先度が高い課題

(1) 温度管理

食肉における最も重要な管理は温度管理であり、保管庫の温度管理および枝肉・部分肉の温度管理により細菌数の増殖を抑える。

(2) 従業員の衛生管理に対する教育と定着化

各工程の作業手順書 (マニュアル) を作成し、温度管理・異物混入対策・衛生管理等を実施するが、従業員に対する教育と習慣づけ (定着化) が重要

(3) 施設および機材の管理と改修

衛生管理上問題となる施設・設備の構造などを確認し改修する

3. HACCPの取り組み状況

平成27年6月に実施したHACCP手法導入状況のアンケート調査結果

(1) HACCP手法導入状況

導入済み	13 社	18 工場	(参考)	
導入計画中	13 社	13 工場	ISO22000	11 社
検討中	2 社	2 工場	SQF2000	3 社
	28 社	33 工場		

4. 会員の輸出認定工場 (15社 22工場) 53.6% (会員28社に対し15社)

	(会員地域別)	(輸出国別)	
北海道	1 社	香港	11 社
東北地区	3 社	タイ	11 社
関東地区	3 社	マカオ	11 社
東海・北陸	1 社	米国	5 社
九州・沖縄	7 社	EU	2 社

* ベトナム8社・カナダ5社・シンガポール5社・メキシコ2社

韓国・台湾フィリピン・ニュージーランド

5. HACCPの制度化に対する意見・要望

(1) HACCPの導入については、現段階ではHACCP導入型と従来型の選択であるが、今後制度化する場合その認証 (認定) 制度はどのようにするのか (誰が認証・証明)

(2) HACCP導入にあたっては7原則12手順を実施することになるが、ソフト面での整備のみならず、検査費用 (モニタリング)、危害要因発生防止に向けた施設改修や検査機器等の整備など、ハード面とランニングコストの増大が想定されるため助成事業の検討を要望する。

(3) HACCP導入と実施にあたっては、食品衛生検査所からの指導と連携が不可欠と考えるので、検査体制の充実と的確な指導を要望する。

以上