

# 「第4回食品の営業規制に関する検討会」 説明資料

2018年10月1日

一般社団法人 日本食肉加工協会  
日本ハム・ソーセージ工業協同組合

## 一般社団法人 日本食肉加工協会 業務案内

### 1. 沿革

本協会は、昭和14年(1939年)に設立され70年以上の歴史をもつ団体です。全国のハム・ソーセージ・ベーコン等を製造販売する事業者が加入し、現在ハム・ソーセージ・ベーコンの国内生産量の95%以上が会員企業で生産されていると推定されます。

### 2. 業務

#### 食肉製品等の安全性確保のための事業

- ◆総合衛生管理製造過程普及のための講習会開催
- ◆HACCP導入のための相談、支援等
- ◆HACCP支援法指定認定機関としての工場認定
- ◆食品衛生法及び関連情報等の収集及び提供



#### 食肉製品等の品質、製造技術等の改善・向上のための事業

- ◆食肉加工技術講習会等の開催
- ◆ハム・ソーセージ・ベーコン等の日本農林規格(JAS規格)、品質表示基準の周知、相談
- ◆消費者等からのお問合せへの対応

#### 食肉製品の消費拡大、普及啓発のための事業

- ◆JAS製品を含むハム・ソーセージ・ベーコン等の食肉製品の正しい知識の普及、宣伝
- ◆月刊誌「日本食肉加工情報」の発行

#### 関連事業

食肉製品に関連する統計資料、学術文献等の収集、情報提供



住所 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号  
TEL 03-3444-1772 FAX 03-3441-8287

## 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 業務案内

### 1. 沿革

本組合は、昭和24年(1949年)に、組合員のために必要な共同事業を行い、また公正な経済活動の機会を確保し、その経済的地位の向上を図ることを目的に設立された中小企業組合です。

### 2. 業務

#### 普及・啓発に関する事業

食肉加工品の安全・安心等についての正しい情報・知識を普及するため、加工協会と協力して普及・啓発事業を実施しています。

#### 原料対策等に関する事業

食肉加工品の主原料である豚肉の安定確保に資するため、豚肉及びソーセージを中心とした食肉加工品の需給及び輸入動向、各種国際協定等に関する情報交換、情報の分析・検討を行っています。

#### 資材の共同購入事業

組合員への資材の安定確保に努めるとともに、事業の利用促進・拡充を図るため、新しい優良資材の発掘、最新情報の提供等を行っています。  
【斡旋資材】天然腸(羊腸、豚腸等)、人工ケーシング(セルロース、コラーゲン等)、添加物、香辛料、調味料、綿糸、セロハン、フィルムシート、作業用品、洗剤、殺菌・消毒剤、器具、書籍ほか

#### ハム・ソーリース(食品加工機械のリース事業)

食肉加工品等の品質・衛生管理の向上及び環境対策等を推進するため、食肉加工場で必要とする各種機械・装置、車両(保冷車・冷蔵車・冷凍車等)等の貸付を行っています。

#### 恵比寿リース(食品加工機械以外のリース事業)

ハム・ソーリースで対象外の各種機械・装置、IT機器(ハード・ソフト)、事務用品、営業車等の貸付を行っています(食肉・食肉加工品に少しでも関わりがあること)。  
【物件の種類とリース期間】  
製造機器・飲食店業用設備等：6～9年、IT機器関連・試験機器・車両等：4～5年

#### 技能検定の実施協力

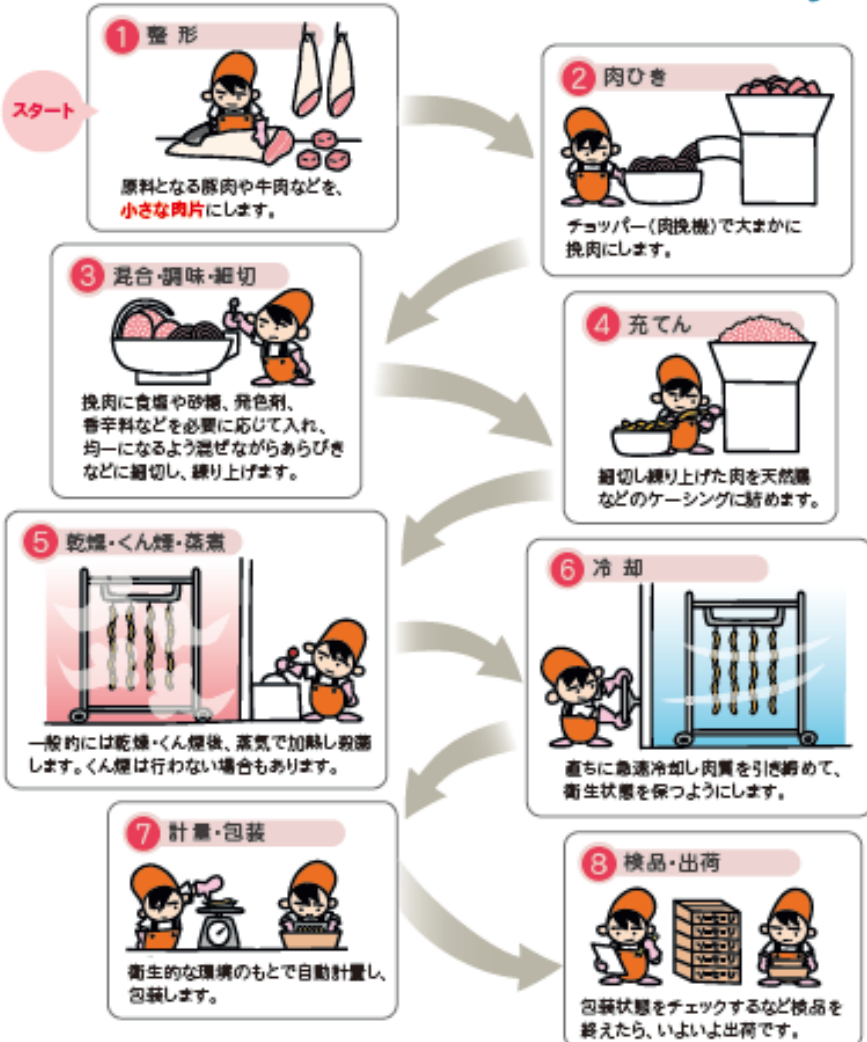
職業能力開発促進法に基づくハム・ソーセージ・ベーコン製造に係る技能検定の実施協力団体として、組合員等からの受検申請を取りまとめ、学校法人竹岸学園・竹岸食肉専門学校において実技試験を実施しています。

住所 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1丁目5番6号  
TEL 03-3444-1211 FAX 03-3441-8287



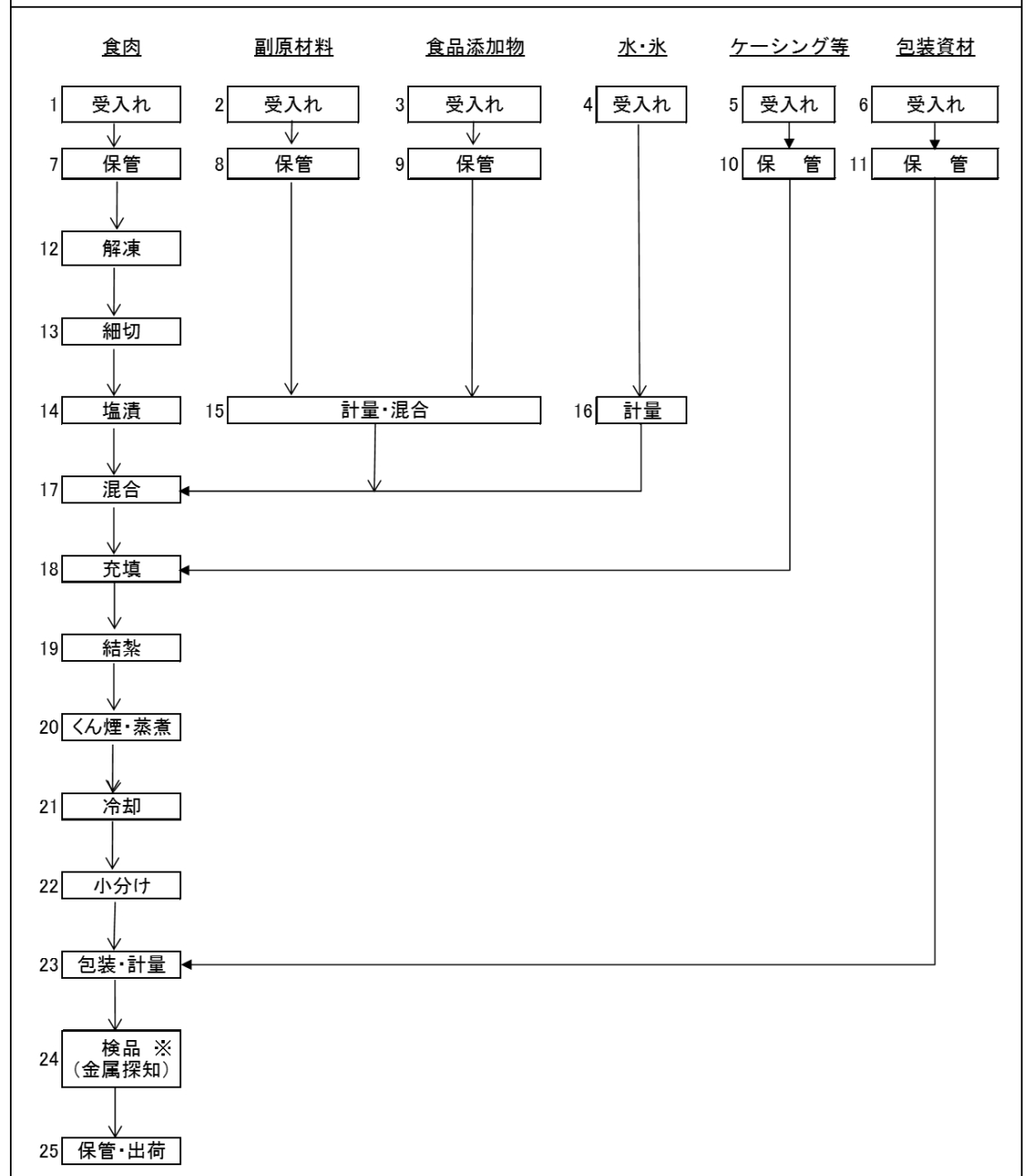
# ソーセージはどうやってできるの？

ソーセージには原材料や製品の太さなどによって、たくさんの種類があります。  
ここでは最も生産量の多いウインナーソーセージの作り方をみましょう！



©日本ハム・ソーセージ工業協同組合

## 一般的な製造工程(ウインナーソーセージ:加熱食肉製品)



※金属探知機を用いた場合

# ハムはどうやってできるの？

ハムは豚肉から作られていますが、ロース肉をはじめもも肉や肩肉など使う部位によって味や食感などの特徴が違います。一般的なハムの作り方を見てみよう！



スタート

## 1 整形



ロース肉  
もも肉  
肩肉

原料となる豚肉は、余分な脂肪などを切り落として用途別に形を整えます。

大きなかたまりごと  
充てんするのが  
ハムの特徴よ!!



## 2 塩せき



食塩や発色剤などを溶かした調味液に漬けます。

## 3 充てん



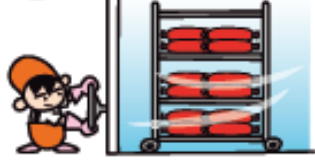
ケーシングに詰めたり紐糸で巻いたりして形を整えます。

## 4 乾燥・くん煙・蒸煮



一般的には乾燥・くん煙後、蒸気で加熱し殺菌します。くん煙は行わない場合もあります。

## 5 冷却



直ちに急速冷却し肉質を引きしめて、衛生状態を保つようにします。

## 6 計量・包装



衛生的な環境のもとで自動計量し、包装します。

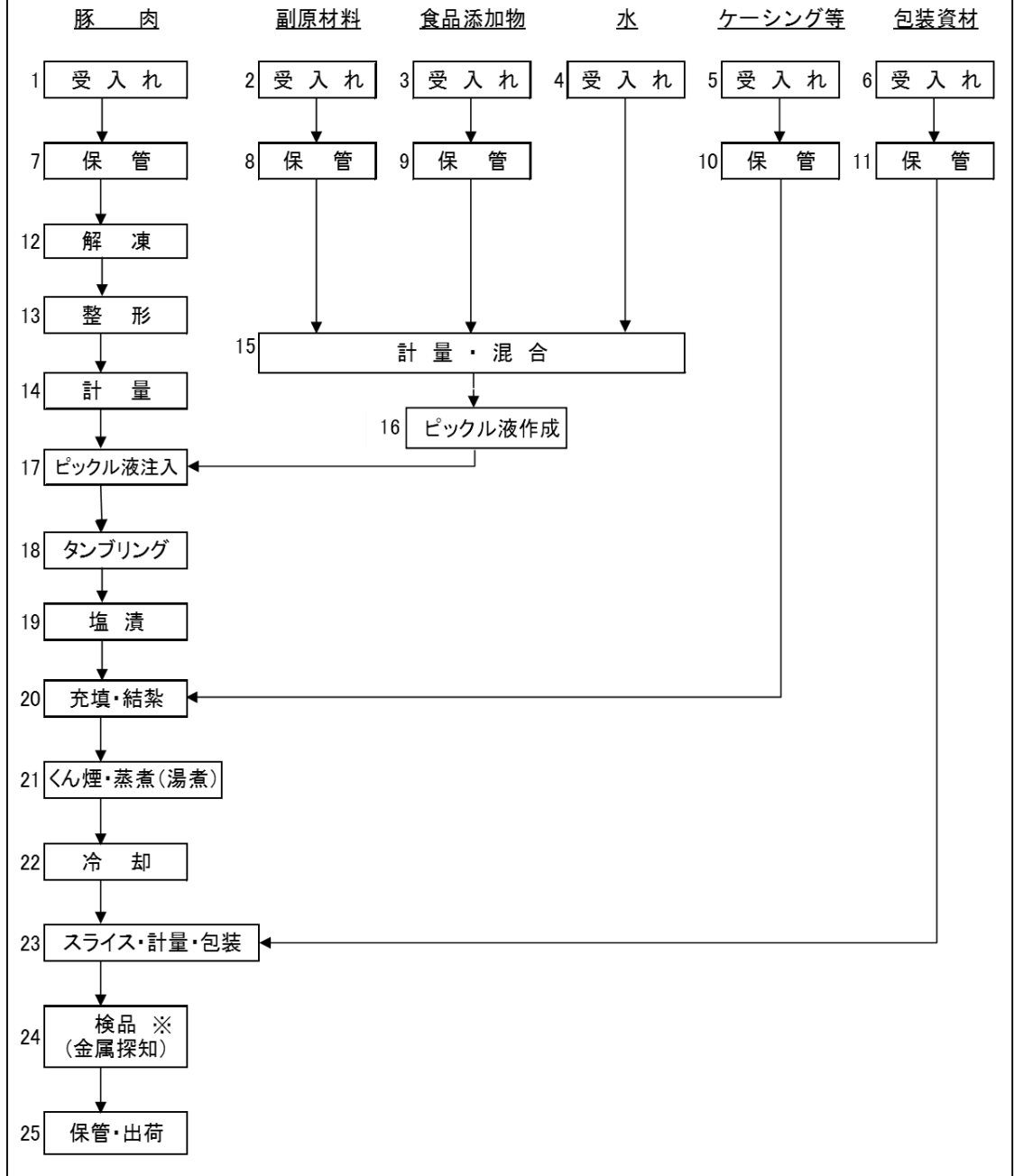
## 7 検品・出荷



包装状態をチェックするなど検品を終えたら、いよいよ出荷です。

©日本ハム・ソーセージ工業協同組合

### 一般的な製造工程（ロースハム：加熱食肉製品）



※金属探知機を用いた場合



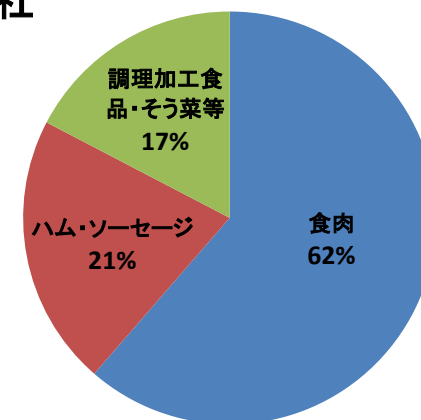
# 食肉加工業界の現状

## 食肉加工品等の生産数量の推移

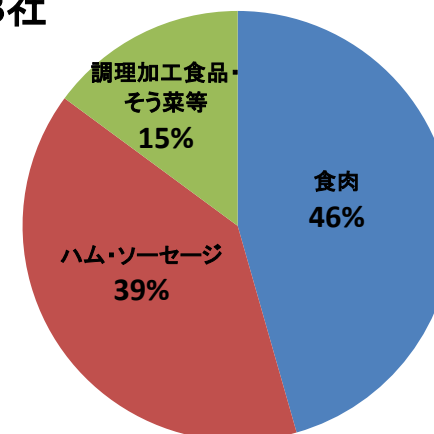
年次	食肉製品					惣菜類		
	ハム類	プレスハム類	ベーコン類	ソーセージ類	合計	ハンバーグ類	焼き豚	その他
	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)	数量(トン)
H12(2000)	124,222.2	25,807.1	77,768.1	292,605.8	520,403.2	15,642.0	29,351.7	27,678.5
H17(2005)	109,204.8	29,076.7	76,287.4	278,497.4	493,066.3	10,770.7	30,971.8	27,514.4
H22(2010)	103,319.0	26,780.0	81,040.1	292,790.9	503,930.0	15,600.4	25,144.3	26,889.2
H25(2013)	107,348.7	28,844.9	86,941.8	306,586.6	529,722.0	16,586.9	24,841.2	29,633.0
H26(2014)	106,137.0	30,657.4	86,946.2	312,859.0	536,599.6	14,711.0	21,567.7	29,264.0
H27(2015)	104,827.2	32,671.1	88,551.8	306,742.6	532,792.7	15,872.2	21,291.8	27,564.7
H28(2016)	104,951.3	31,838.9	91,707.2	310,344.0	538,841.4	18,155.6	22,968.2	28,216.8
H29(2017)	111,063.9	29,162.6	95,233.1	318,802.2	554,261.8	19,230.2	23,859.3	31,749.7

売上割合の一例  
(平成30年3月期)

A社



B社





## 営業規制に関する会員聞き取り調査

< 重複して取得することの多い業種 >

- 食肉製品製造業 / 食肉処理業
- 食肉製品製造業 / そうざい製造業
- 食肉製品製造業 / 食肉処理業 / そうざい製造業
- 食肉製品製造業 / 食肉処理業 / 食品の冷凍又は冷蔵業
- 食肉製品製造業 / そうざい製造業 / 食品の冷凍又は冷蔵業
- 食肉製品製造業 / 食肉処理業 / そうざい製造業 / 食品の冷凍又は冷蔵業

※食肉販売業、ソース製造業、飲食店営業を併せて取得している工場も  
少なくない



## 営業規制に関する会員聞き取り調査

### < 現行の営業許可制度の問題点・要望 >

- 同一工場内でも複数の製造棟がある場合、製造棟毎に営業許可申請を求められることがあるが、同一工場内であれば 1 つの営業許可として取り扱ってほしい。更に、工場建て増しの場合も同様の取り扱いをしてほしい。
- 重複している許可業種については大ぐくりし、1 つの営業許可で対応できるように取り扱ってほしい。
- 同じ製品でも、保健所や自治体によって取得が必要な許可業が異なる場合があるので、統一してほしい。
- 許可の手続きが細分化されていて煩雑なので、大ぐくりにしてほしい。また、許可期限日が異なる場合、期限を合わせるような柔軟な対応をしてほしい。