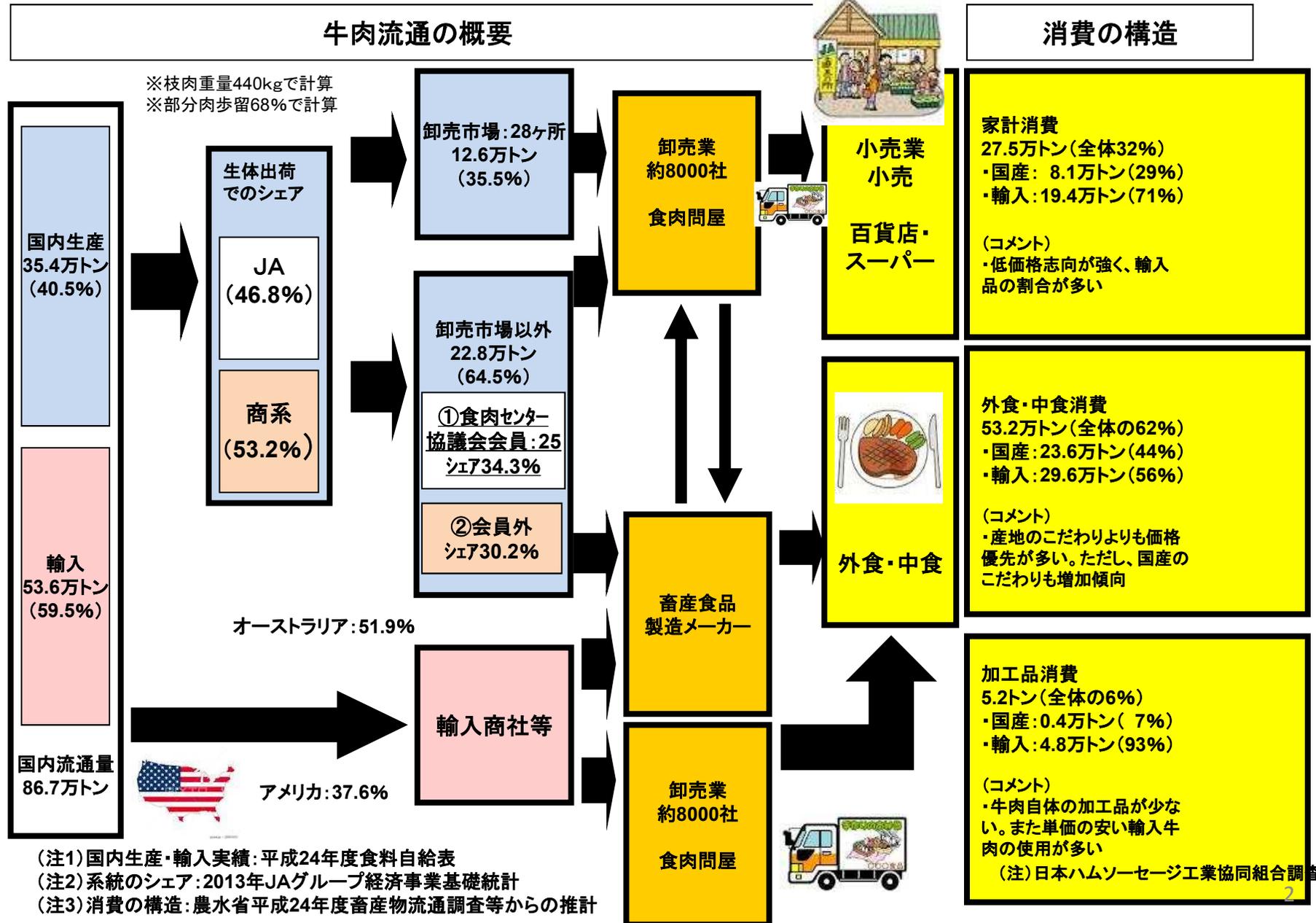


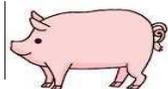
第4回食品衛生管理の国際標準化
に関する検討会
【食肉流通】

JA全農ミートフーズ(株)
平成28年6月15日

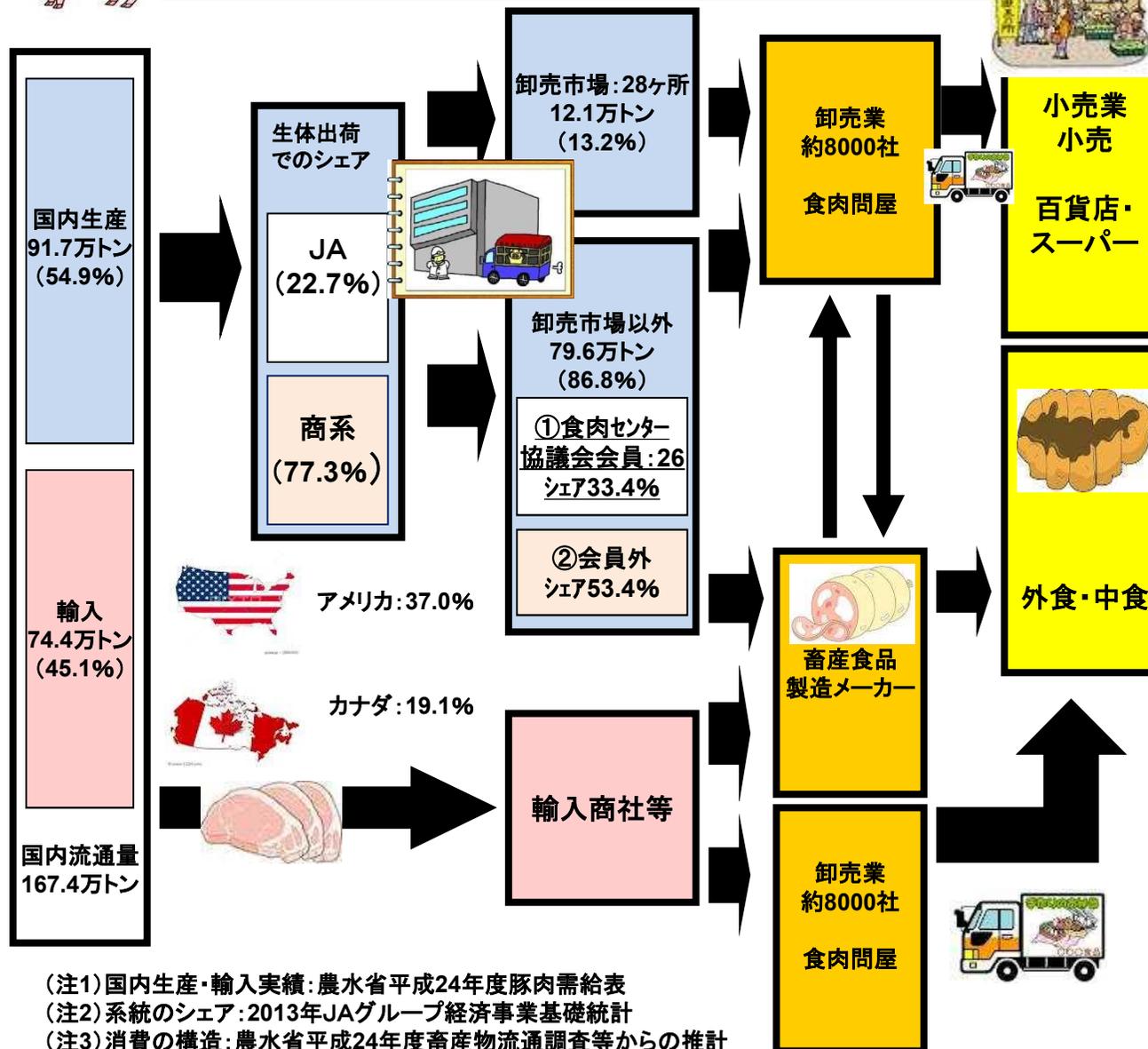
牛肉流通の概要と消費の構造



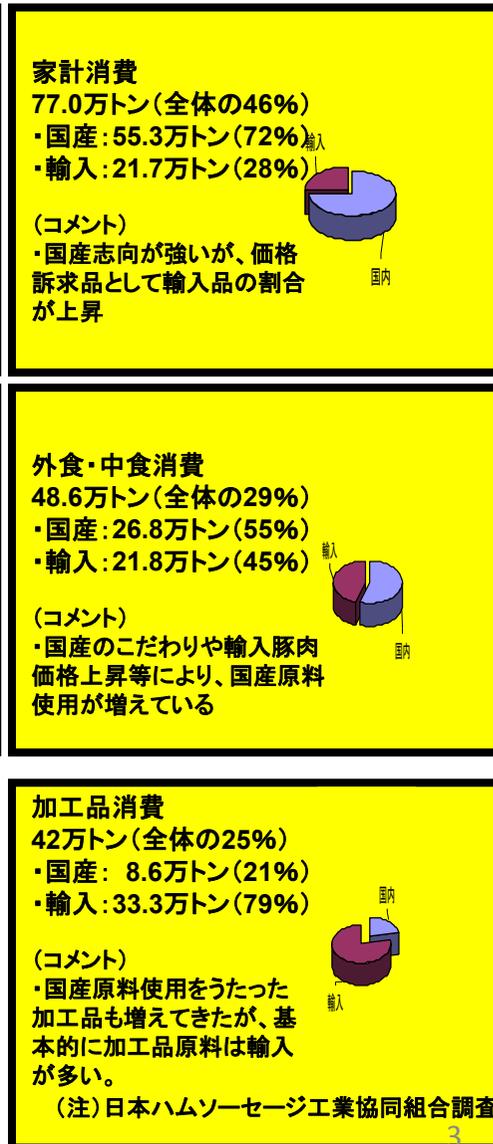
豚肉流通の概要と消費の構造



豚肉流通の概要



消費の構造



(注1) 国内生産・輸入実績: 農水省平成24年度豚肉需給表
 (注2) シェアの系統: 2013年JAグループ経済事業基礎統計
 (注3) 消費の構造: 農水省平成24年度畜産物流通調査等からの推計

食肉の生産と消費

牛 肉

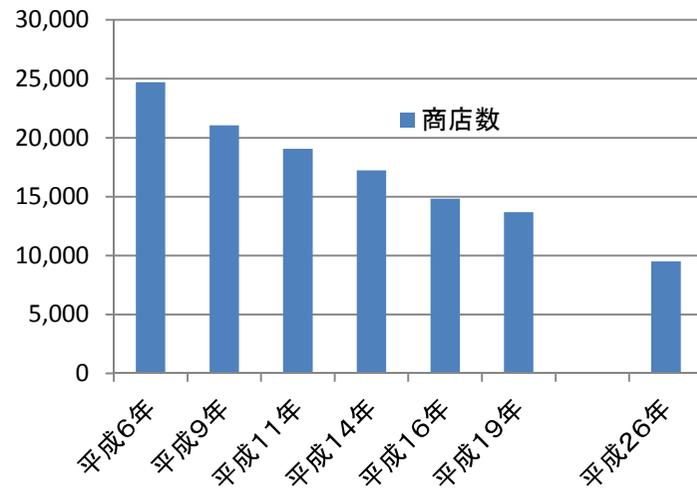
	国内生産量	輸入数量	1世帯当りの消費量		輸出量	和牛去勢A-4
年度	頭数	数量(ト)	数量(ㇿ)	金額(円)	数量(ト)	価格(円/kg)
H24年	1,190,600	503,000	6,739	18,162	283.5	1,643
H25年	1,177,900	534,000	6,881	19,589	414.8	1,872
H26年	1,149,800	519,000	6,584	21,176	633.3	1,929
H27年	1,101,300	494,000	6,232	21,234	873.2	2,354

豚 肉

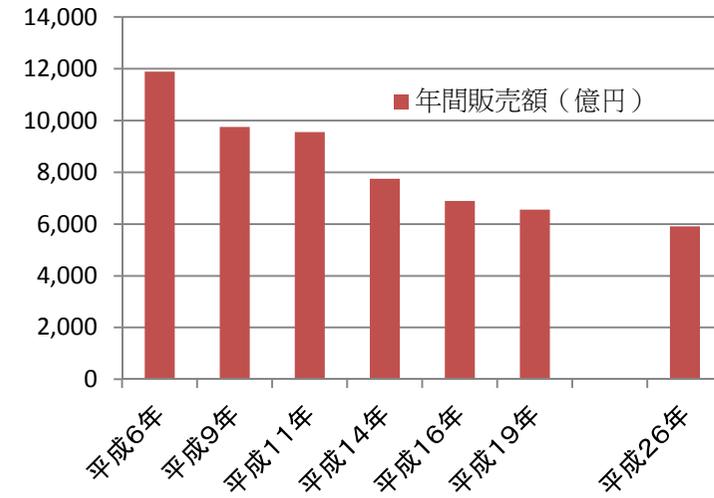
	国内生産量	輸入数量	1世帯当りの消費量		豚枝肉「上物」
年度	頭数	数量(ト)	数量(ㇿ)	金額(円)	円/kg
H24年	16,775,000	778,760	18,762	23,753	446
H25年	16,937,000	738,427	19,432	24,948	484
H26年	16,200,000	829,370	19,323	27,680	563
H27年	16,106,000	790,648	19,837	29,701	559

食肉小売業の店舗数、年間販売額の推移

店舗数



年間販売額



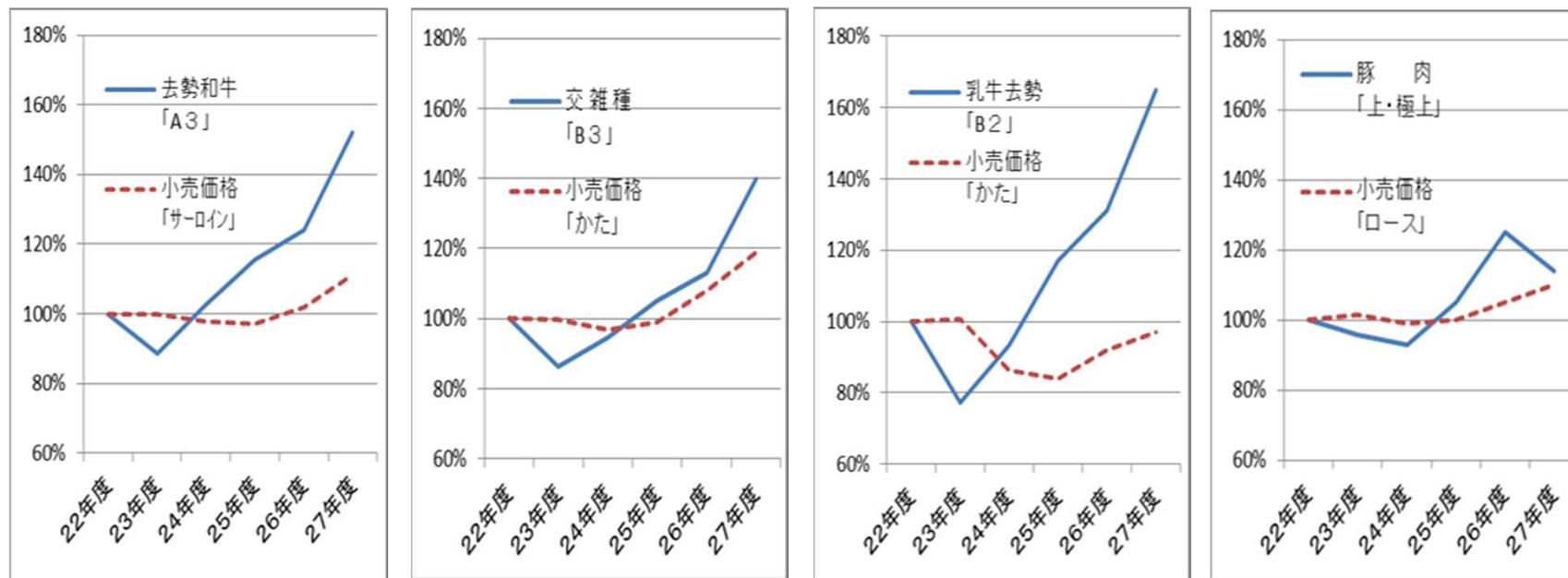
区分	平成6年	平成9年	平成11年	平成14年	平成16年	平成19年	平成26年
店舗数	24,723	21,046	19,066	17,215	14,824	13,682	9,487
年間販売額 (億円)	11,886	9,748	9,552	7,744	6,895	6,557	5,906

- ・店舗数は平成6年比、38%に減少
- ・年間販売額は平成6年比、50%に減少

出典: 経済産業省：
商業統計

食肉卸売価格と小売価格の動向

(平成22年度を100としたときの指数)



区分	牛肉(和牛)				牛肉(交雑種)				牛肉(乳牛去勢)				豚 肉			
	枝肉価格 「A3」		小売価格 「サーロイン」		枝肉価格 「B3」		小売価格 「かた」		枝肉価格 「B2」		小売価格 「かた」		枝肉価格 「省令」		小売価格 「ロース」	
22年度	1521	100%	1184	100%	1199	100%	455	100%	673	100%	346	100%	474	100%	246	100%
23年度	1347	89%	1182	100%	1034	86%	454	100%	520	77%	348	101%	455	96%	250	102%
24年度	1559	102%	1157	98%	1132	94%	441	97%	629	93%	299	86%	440	93%	244	99%
25年度	1758	116%	1148	97%	1260	105%	451	99%	785	117%	291	84%	499	105%	245	100%
26年度	1881	124%	1212	102%	1360	113%	490	108%	884	131%	318	92%	593	125%	258	105%
27年度	2318	152%	1314	111%	1684	140%	543	119%	1113	165%	336	97%	540	114%	270	110%

食肉の卸売価格と小売価格の推移

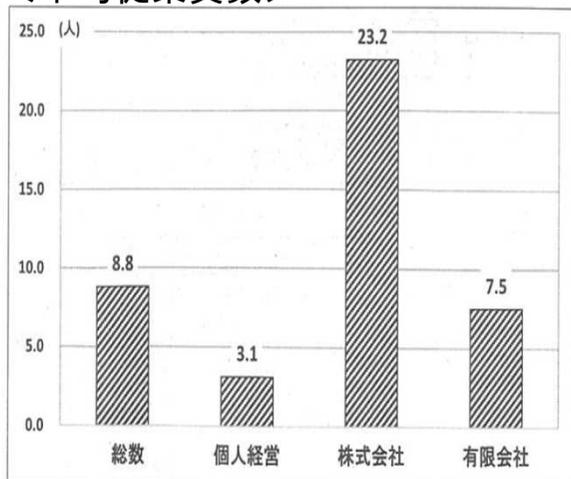
(単位:枝肉価格、円/kg、小売価格、円/100g)

注: 和牛、交雑種、乳牛去勢の枝肉は中央市場、豚枝肉は東京・大阪(農林水産省:食肉流通統計)
小売価格は全国通常価格((独)農畜産業振興機構調べ)

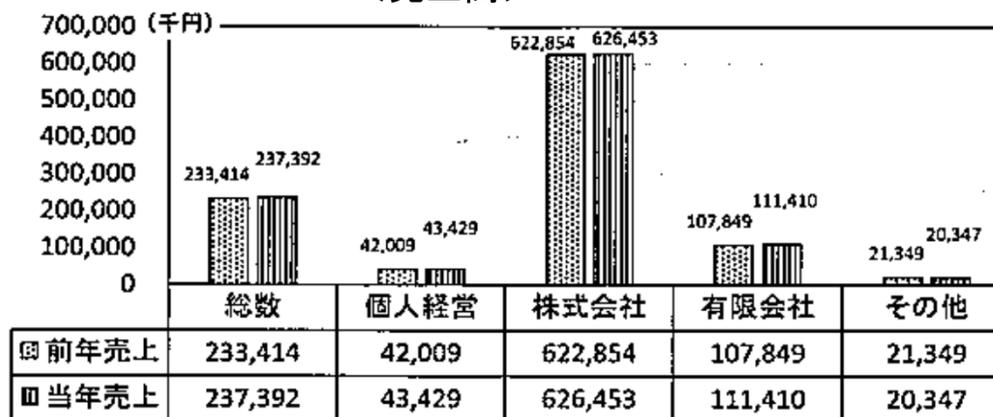
食肉販売業の経営実態調査(抜粋)

(平成26年10月、調査対象428施設) <経営主体別 売上高>

<平均従業員数>



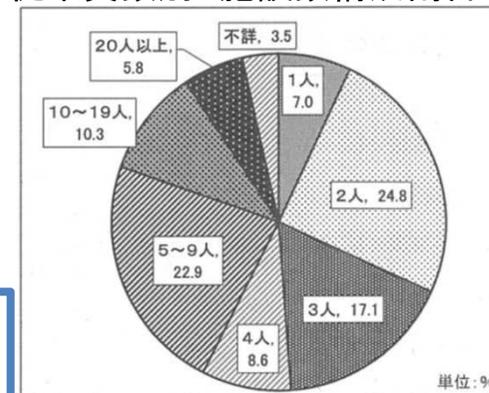
<売上高>



<経営者の年齢層別 施設数構成割合>

	経営者の年齢							
	30歳未満	30~39歳	40~49歳	50~59歳	60~69歳	70~79歳	80歳以上	不詳
総数	0.5	4.2	11.4	18.7	36.2	24.3	4.0	0.7
個人経営	-	4.3	6.7	17.6	37.6	27.6	6.2	-
株式会社	1.0	5.2	19.6	20.6	27.8	22.7	2.1	1.0
有限会社	-	3.6	13.6	19.1	40.0	20.0	1.8	1.8

<従業員数別 施設数構成割合>



- ・経営主体は個人経営49%、株式会社23%、有限会社26%: 小規模事業所が過半
- ・1施設あたりの従業員3人以下が49%、10人未満では80%
- ・1施設あたりの売り上げ高は個人経営は4300万円、株式会社の7%
- ・個人経営の高齢化が進んでいる。

出典:厚生労働省:生活衛生関係営業経営実態調査(平成26年10月、食肉販売業428施設)

食肉流通業者が抱える食品安全課題①

- 薬剤の残留

リスク: ポジティブリスト制度違反で回収

対策: 生産者の飼養管理と記録

加工施設内での薬剤管理

決められた薬剤のみの保管・使用

SDS、安全証明書の手と更新

承認供給者からの購入

食肉流通業者が抱える食品安全課題②

- 金属異物

リスク: 消費者が怪我をする⇒回収

対策: 生産者の注射針の管理

加工施設内の金属製品の管理

持込禁止、刃物の破損確認と記録

金属探知機による全数検査

CCPとして管理

※個人経営の食肉店には金属探知機はない

食肉流通業者が抱える食品安全課題③

- 硬質異物

リスク: ガラス片の混入による消費者の怪我

⇒回収

対策: ガラス、硬質樹脂のリスト化と

破損確認・記録

ガラス製品の持込禁止

X線探知機による全数検査

食肉流通業者が抱える食品安全課題④

- 食中毒菌

リスク: 食中毒の発生

食肉は加熱喫食のためリスクは低い

対策: 加工施設のサニテーション

温度管理

衛生的な取り扱い

加熱食肉製品は加熱条件

のモニタリング: CCP管理

食肉流通業者が抱える食品安全課題⑤

- アレルゲン物質

リスク: 交差汚染によるアレルギー中毒
の発生

対策: 加工施設内でのアレルゲン物質の制限

加工機器類の専用化

切り替え時の洗浄

アレルゲンリストの掲示

HACCPの取り組み状況

- GFSIベンチマーク規格の認証取得
日本国内ではSQFとFSSC22000の認証取得が可能
- 大手食肉販売企業の認証取得
国内工場：ISO22000、SQF、FSSC22000
海外拠点：BRC、IFS
- ハムソー工場は総合衛生管理製造過程
- 自治体のHACCP承認制度

GFSIによるベンチマークを受けた 規格の認証組織数

規格	管理機関	世界	食品関係	日本国内
BRC	英国小売協会(British Retail Consortium)	20,805	16,817	3
CANADA GAP	CanAgPlus	2400	0	0
FSSC 22000	オランダの食品安全認証団体(The Foundation of Food Safety Certification)	8,549	6,049	544
Global Aquaculture Alliance	米国(Global Aquaculture Alliance)	483	256	0
GLOBAL GAP	ドイツのケルンにある非営利組織 (国内:GLOBAL GAP協議会)	123,115	0	122
GRMS (Global Red Meat Standards)	デンマーク(Danish Agriculture & Food Council)	23	23	0
IFS (International Featured Standard)	ドイツ小売協会(Handelsverband des deutschen Einzelhandels:HDE)	12,755	12,755	0
Primus GFS	Azzule	12,821	186	0
SQF (Safe Quality Foods)	全米マーケット協会(FMI)のSQF institute	5,301	3,589	74

当社のSQF導入経過

- 販売先からの推奨
- SGSジャパン(株)にヒヤリング
- SQFのトレーニングコース受講開始
2003年8月13名 以降毎年10名
- 総合衛生管理製造過程は、加熱しない生肉の処理は認証範囲外

認証取得の流れ

- コンサルタントの選定：内部で対応できる場合は不要
- プラクティショナーの指名：トレーニングコース受講者
- 認証機関への審査申込み
- 文書作成
 - 要求事項に沿った文書の作成
 - HACCPプランの作成と妥当性の確認
 - 1ヶ月間の運用・記録
- 事前内部監査
- 文書審査：事前に提出
- 一次審査：予備的な審査で、不合格にはならない
- 本審査：一次審査での不適合は確実に修正
- 認証取得

導入のメリット

- 世界中の専門家が選りすぐって作ったシステム⇒自己管理では到達できない
- 製造工程における、人的危害要因以外に、品質（表示、肉質）についても管理可能
- すべての食品が対象：加熱工程のないものも可
- 文書管理体系が構築される
- ルールが明確であるため監査が容易
- 内部監査、外部監査による継続性の維持
- コンサルタントが食肉分野に精通している
- 自らを守ることにもつながる

SQF運用における課題と対応

- 規格の理解：3年後との改定
⇒トレーニングコースの受講
- 文書の作成
⇒スケジュール管理も含め専任部署が必要
- 現場への落とし込み⇒現場用マニュアルの活用、教育研修と効果の検証
- 内部監査の充実⇒相互内部監査の実施
- 審査対応⇒審査情報の共有化

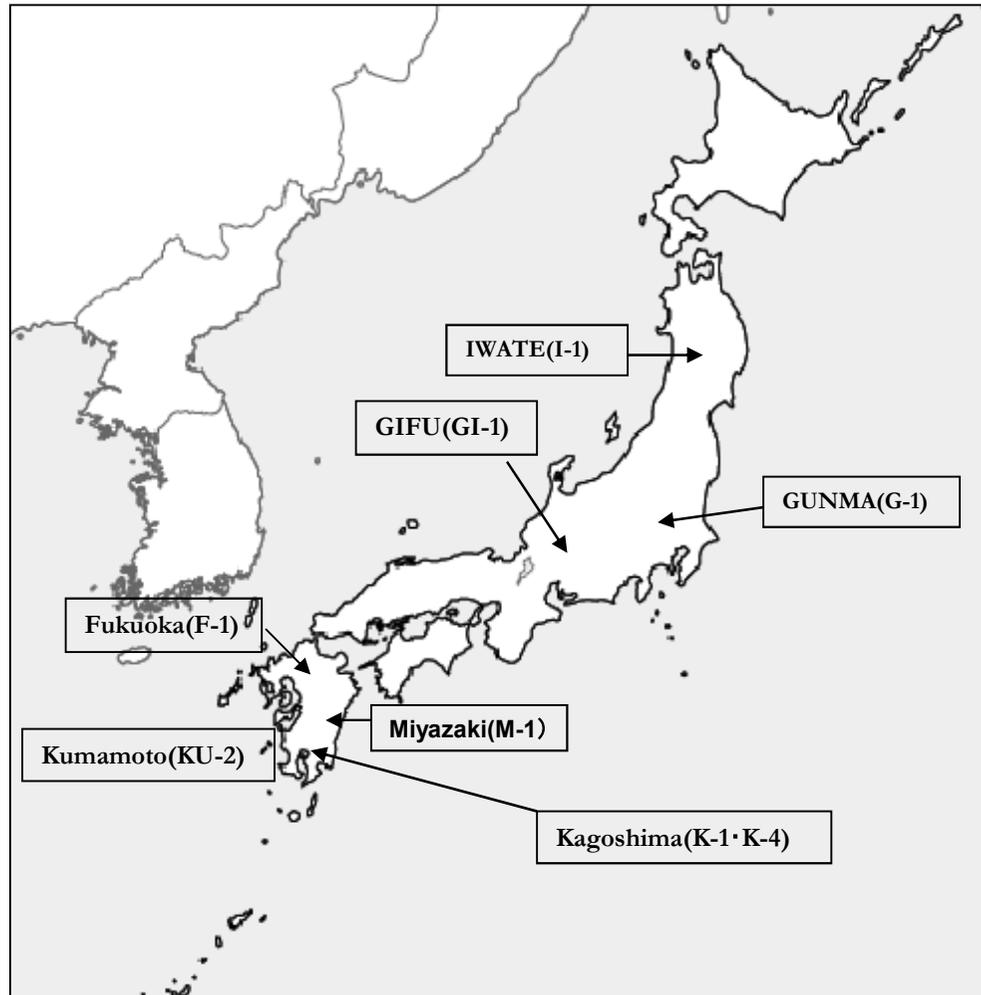
全農グループの牛肉輸出に関する 国別取り組み状況

当社輸出国	HACCP要求	輸出開始年	①中断	再開	②中断	再開	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度
アメリカ	有り	H2	○	H17	○	H24		ニューヨークとロサンゼルスに食肉販売員派遣	ビバリーヒルズに創作和食レストラン開店	
カナダ	有り	H17								
メキシコ	有り	H26								
香港	有り	H19					香港に子会社設立 外食1号店開店		外食2号店開店	
マカオ		H22			○	H22				
シンガポール	有り	H21						駐在事務所設置		鉄板割烹料理店開店予定
タイ		H22			○	H23				
UAE		H21			○	H22				
EU	有り	H26						ロンドンに駐在事務所設置		ロンドンに和食レストラン開店
ベトナム		H26								ホーチミンに鉄板割烹料理店開店
フィリピン	有り	H26								
NZ	有り	H26								

①平成12年3月口蹄疫、平成13年9月BSE発生のため

②平成22年4月口蹄疫発生のため

当社取扱の主要牛肉輸出認定工場



HACCPの制度化に対する意見・要望

- 専任の部署を設けられる企業であれば、GFSIベンチマーク規格の認証取得可能。
- 食品安全のためのシステムとして構築
⇒ HACCPはリスクアセスメントのツール
- 食品安全に重要な影響を与えるリスクを管理するための前提条件プログラムが重要
- 事業者のレベルに合わせた選択
例：SQFレベル1はHACCPを含まない規格

HACCPの制度化に対する意見・要望

- 中小事業者や個人商店では、食品安全に重要な影響を与えるリスクの管理が先決
 - 冷蔵庫の温度管理
 - ガラス製品などの制限
 - 原料の在庫管理 など
- HACCP導入のための土壌をつくること
- どのような監査方法が作れるか。