

食肉製品製造業界における HACCP導入等の状況

【食品衛生管理の国際標準化に関する検討会】

平成28年7月13日

一般社団法人日本食肉加工協会

専務理事 塩島 勉





一般社団法人 日本食肉加工協会

1939(昭和14年)12月 設立

会員: ハム・ソーセージ・ベーコンの製造者: 144社

目的: 食肉・食肉製品の品質改善・向上、
安全性の確保・製造技術の向上

会員へ: 衛生・表示基準等の普及指導等

消費者へ: 食肉製品に関する知識の普及・啓発

食肉加工業をめぐる概況



1. 関連団体

- 日本ハム・ソーセージ工業協同組合(昭和24年)

リース事業・資材斡旋などの業務を分離し、設立。

- ハム・ソーセージ類公正取引協議会(平成4年)

ハム・ソーセージ類に関する公正競争規約制定に伴い分離し、設立。

- (一社)食肉科学技術研究所(平成16年)

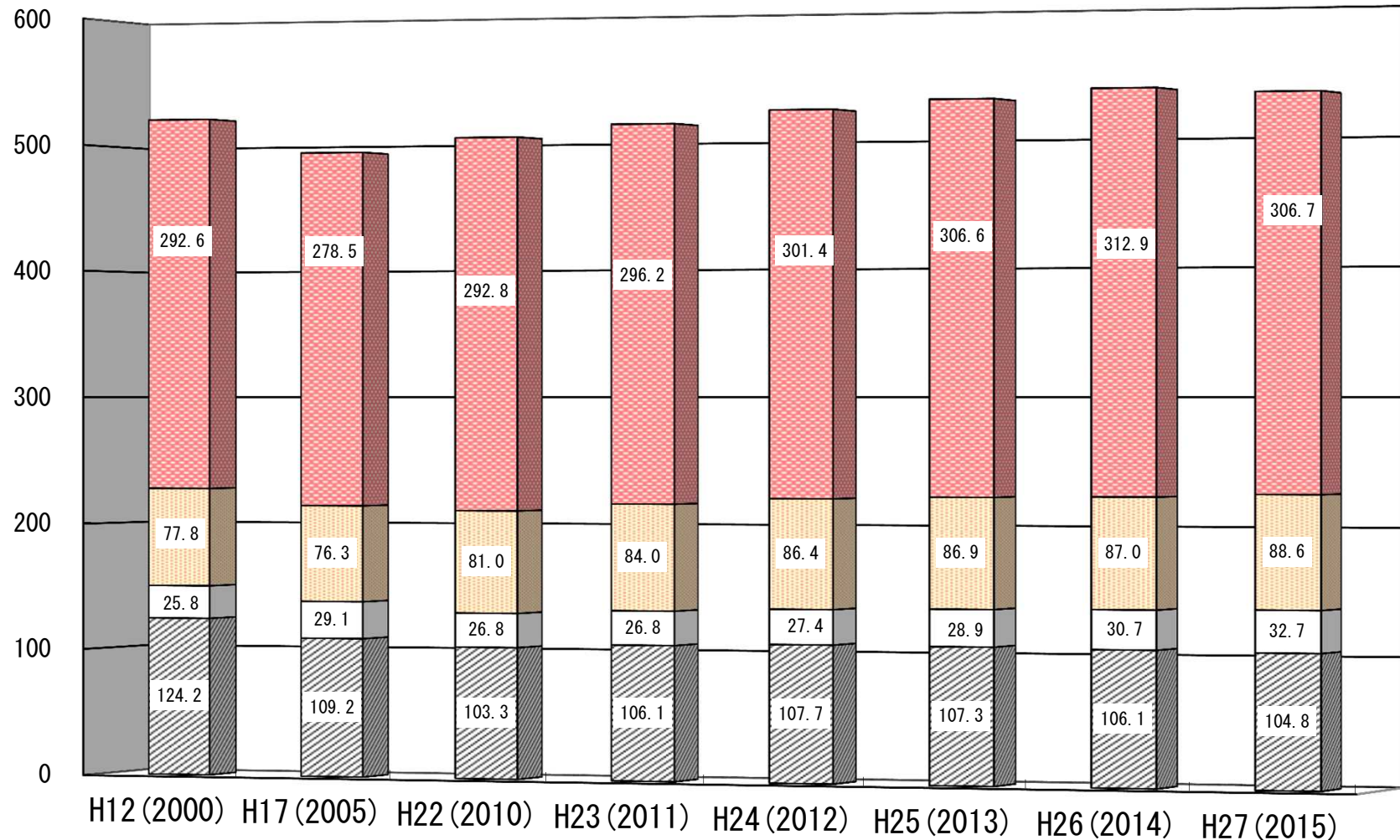
JAS規格の認証及び食肉製品の検査・研究部門を分離し、設立。

2. 食肉加工品生産数量(H27) 532,793トン

食肉加工品生産数量の推移

数量：千トン

■ハム類 □プレスハム類 □ベーコン類 ■ソーセージ類



日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

種類別の比率：ソーセージ類57.6% ハム類19.7% ベーコン類16.6%

食肉加工品をめぐる概況2

総務省の「家計調査(平成26年)」によれば、
1世帯(2人以上の世帯)当たりの年間購入数量は、

- ・ ハム 2.9kg
- ・ ソーセージ 5.4kg
- ・ ベーコン 1.5kg

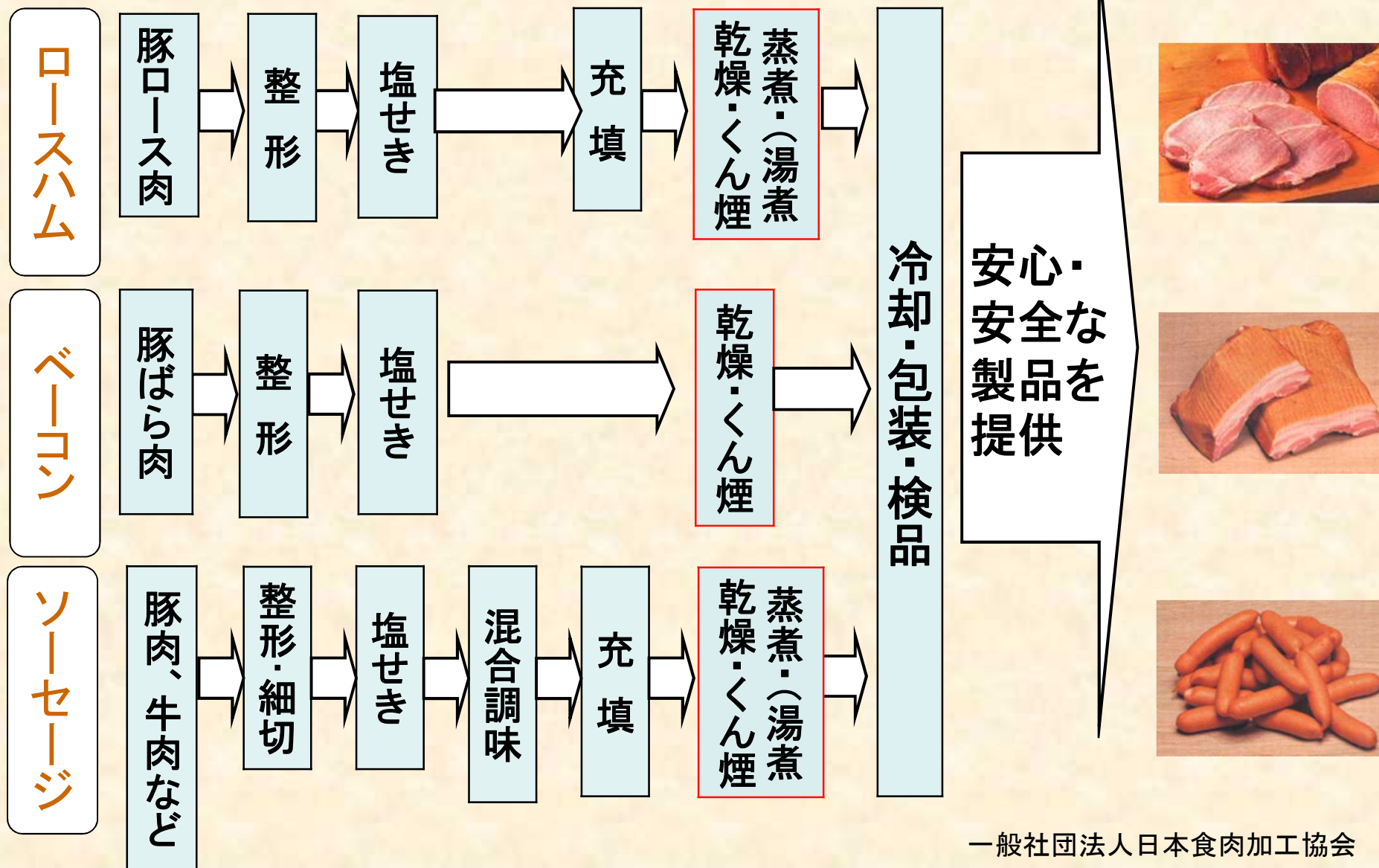
(参考)

- ・ 豚肉 19.3kg



ハム・ソーセージ・ベーコンの製造事例

【食品衛生法に基づく規格基準に従い製造】



確保に努めている食品安全上重要な管理点



- ① 食中毒を誘引する病因物質（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、サルモネラSEなど）による汚染
- ② 有毒・有害物質（殺虫剤等）の混入
- ③ 硬質物質（金属片、ガラス片等）の混入
- ④ アレルギー物質（特定原材料）の混入や表示漏れ
7種（乳、卵、小麦、落花生、そば、エビ、カニ）



HACCPの取組等の状況 1

ヒアリングにあたり会員企業に実態調査を実施(有効回答67社)

【HACCP手法導入企業 37社】

(複数回答)

- ISO、SQF、FSSC等の国際規格の導入 19社
- マル総 24社
- 管理運営基準(HACCP型) 3社
- 自治体HACCP 3社
- 企業等HACCP 2社

HACCPの取組等の状況 2

ヒアリングにあたり会員企業に実態調査を実施(有効回答67社)

HACCP 未導入 30社

【今後、HACCPを導入予定 22社】

(複数回答)

- ISO、SQF、FSSC等の国際規格の導入 9社
- マル総 7社
- 管理運営基準(HACCP型) 11社
- 自治体HACCP 5社
- 輸出国から求められるHACCP 1社
- 企業等HACCP 1社

【HACCPの導入予定なし 8社】

HACCPの取組等の状況 3

ヒアリングにあたり会員企業に実態調査を実施(有効回答37社)

【HACCP導入による効果 選択の多い回答順】

- 1 製品の品質や安全性の向上につながった。
- 2 従業員の製品管理の意識が向上した。
- 3 会社の信用度が上がった。
- 4 会社のイメージが向上した。
- 5 製品の信頼度が向上した。
- 6 食品事故等発生時のコスト削減につながる。

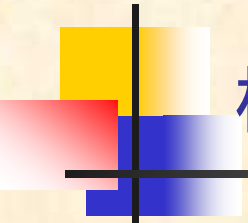


HACCPの取組状況 4

ヒアリングにあたり会員企業に実態調査を実施(有効回答8社)

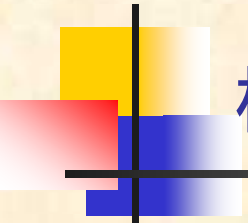
【HACCPを導入する予定がない又はできない理由】

- 1 施設・設備に多額の資金が必要(初期投資がかかる)
- 2 HACCPを導入した後の運用コスト(人的コスト等)が大きい
- 3 HACCPを指導できる人材が社内にはいない
- 4 HACCP導入時の投資コストの回収が困難
- 5 従業員に対する研修を十分に行う余裕がない
- 6 HACCPの手順が複雑
- 7 HACCPの導入までの手続きに手間がかかる
- 8 取引先からの要請がない
- 9 HACCP導入のメリットがない



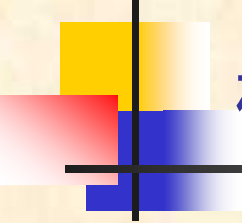
検討会への意見・要望1(アンケート結果等を踏まえ)

- 様々な認証制度があり、事業者にとってどれを選択すれば良いのかわからない状況。このため、
- 民間機関(ISO他)、マル総、地方自治体、管理運営基準(HACCP型)、更に日本食品安全マネジメント協会による規格が追加されようとしているが、これらの認証をどのように用途に応じて使い分けるのか、まずは基本方針を明確にしていきたい。
- HACCP義務化に当たっては、厚生労働省と農林水産省が連携をとって、簡素で判りやすいHACCPが導入できるようにして頂きたい。



検討会への意見・要望2(アンケート結果等を踏まえ)

- HACCPの義務化に当たっては、管理運営基準(HACCP型)の導入もその一つとして認められると考えるが、その場合、
- 管理運営基準(HACCP型)の導入に当たって、保健所等による十分な指導・アドバイス・アフターケアを望む。
- 管理運営基準(HACCP型)の認証機関は保健所等になるのか、認証形式及び認証料はどのように考えているのか。



検討会への意見・要望3(アンケート結果等を踏まえ)

- 規格を取得するにも認証経費やその後の経費がかかる。特に中小企業に対して、国として何らかの支援は検討されないのか。HACCP導入に向けた国の研修制度の充実をお願いしたい。
- アンケート結果にあるように、人材の不足や人的コストがHACCP導入の足かせになっている事実がある。またHACCP導入に当たってもソフト面だけで認証されるということは少ないという懸念がある(ハード整備がある)。義務化に当たっては、特に中小企業に対しては、十分な配慮をお願いしたい(一定規模以下の義務化の免除や十分な猶予期間)。



協会のHACCP普及等への取り組み

1 講習会の実施

総合衛生管理製造過程に係る講習会

- 主に会員企業を対象に基礎編と専攻編に分けて実施
- 会員企業を中心に2千名超が受講

2 HACCP支援法指定認定機関としての取組

- 食肉製品の指定認定機関として、平成10年から高度化計画及び高度化基盤整備計画を認定
- 23工場を認定(平成27年現在)



ご清聴ありがとうございました



一般社団法人 日本食肉加工協会