

施設の高度化が迫られる食肉処理施設

主任研究員 長谷川晃生

と畜場は、牛・豚等をと畜・解体する施設で、食肉流通にとって重要な役割を担っている。と畜場の焦点の課題は、HACCP導入への対応である。また食肉輸出のために施設整備も必要となる。そこで、食肉処理の全体動向を踏まえたうえで、これらへの対応について紹介したい。

1 と畜場数の減少と食肉流通の変化

と畜場は、冷蔵設備が未整備であった1960年代に、各産地に設置された。コールドチェーンの普及で統廃合が進み、また食肉輸入と国内生産の縮小で、その数は1980年から2005

年にかけて大きく減少した。その後、減少幅は縮小している(第1図)。

種類別にみると、と畜のみを行うと畜場数は一貫して減少している。一方、と畜場に部分肉等への処理を行う加工場を併設した食肉センターは10年から微増となっている。と畜頭数(肉豚換算)でみると、センターでの処理割合は、この10年ほどで特に上昇している(第2図)。このように食肉処理は、加工の効率化、流通コスト削減、衛生等の面から、食肉センターによる一貫処理の割合が高まってきた。

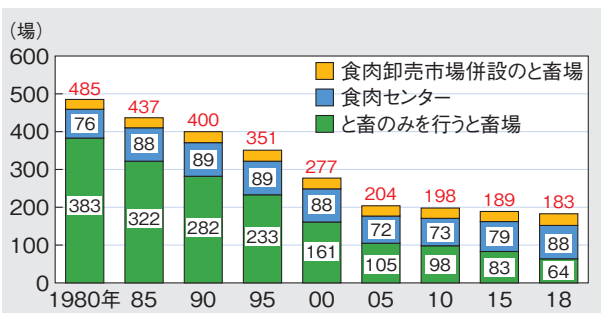
2 HACCP導入は大規模施設を中心に進展

18年6月に食品衛生法、と畜場法等が改正され、と畜・解体、内臓処理、部分肉処理等の工程を行う食肉センター等は21年からHACCPによる衛生管理が義務化される。

それに伴い食肉センター等は、各工程について衛生管理計画を作成することが必要となっている。具体的には、工程毎に危害要因を把握し、重大な影響を与える可能性がある重要管理点を決定し、その管理方法を定めることになる。一般的に、センターには工程毎に異なる事業者が従事しているため、複数の事業者が計画作成に一体的に取り組むことが重要となる。

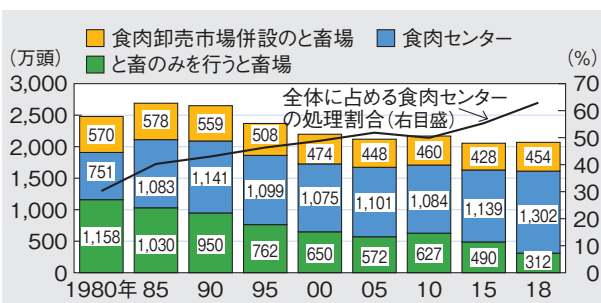
牛を処理すると畜場でのHACCP導入の状況を見ると(第3図)、19年4月時点で54%が「導入済み」で、32%が「導入に着手しているが、導入途中」としている。

第1図 と畜場数の推移



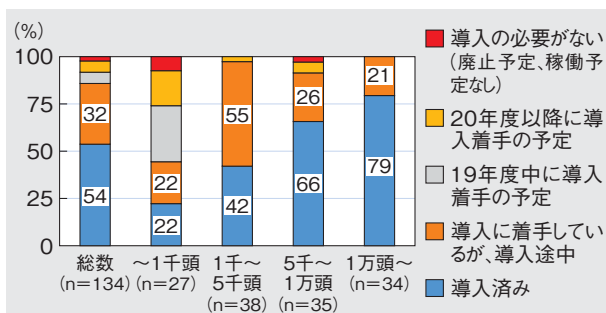
資料 農林水産省「食肉流通統計」「畜産物流通統計」
 (注) 赤字の数字はと畜場数の合計。

第2図 と畜頭数(肉豚換算)の推移



資料 第1図に同じ
 (注) 肉豚換算のと畜頭数は成牛および馬は豚4頭、子牛は豚1頭として換算した頭数。

第3図 と畜場(牛)におけるHACCP導入状況 (処理頭数別)(19年4月時点)



資料 厚生労働省「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」

導入済、途中を合計した割合は、処理頭数が年間1千頭以上のと畜場では9割を超える。しかし、1千頭未満の小規模施設は、44%と低い。

3 輸出先毎に異なる認定要件

食肉を輸出する場合には、輸出先が定める要件に合致した施設で処理する必要がある。輸出量が多い牛肉の主要輸出先別の認定施設数(19年8月時点)は、台湾が29施設と、アメリカ、香港(いずれも13施設)に比べて多い。施設数の多寡は、輸入先の需要量だけでなく、輸出先の求める要件の違いが影響している。

台湾とアメリカの要件を比較すると、台湾向けは、日本のと畜場法等を順守し、HACCPに基づく衛生管理の実施、と畜・解体、分割までの一貫処理を実施することで認定を受けることができる。

アメリカ向けは、HACCP対応、一貫処理だけでなく、施設・設備、衛生管理について細かな基準を設けている。例えば、と畜・解体施設では、結露防止が必要で、懸垂放血のための専用設備等が要件として盛り込まれている。また認定後も定期的な大腸菌検査を課している。

このように、アメリカ向けに対応するには、

従来の食肉センターの仕様では対応できないため、施設の改修が必要となる。食肉センターのなかには、費用負担を勘案すると自施設からの輸出は難しく、輸出認定を取得した他施設に生体を輸送し処理したいと考えているものもある。したがって、要件が厳しいアメリカ向け等の認定施設は、今後も大きく増えないとみられる。

4 今後の施設整備に注目

食肉センターは、開設から数十年を経過し、施設が老朽化しているところが多い。また当時の地域内の肉用牛等の飼養頭数を基準に整備されているため、生産量減少による稼働率低下等が経営課題とされてきた。

聞き取りによると、開設から40年超の小規模産地の食肉センターでは、生産減少、近隣県での新施設の稼働に伴い、稼働率が当初の9割から2割まで低下している。このセンターは、HACCP対応のために新施設の整備に着手している。新施設は、現状の飼養頭数に応じた処理能力とし、経営安定のために、新たに食肉販売等を行う予定である。

小規模な食肉センターでは、HACCP義務化への対応がこれから進展するものとみられる。施設整備とともに経営安定に向けた取り組みがどのように実施されるのか注目する必要がある。

<参考文献>

- ・日本食肉生産技術開発センター(2018)「と畜・解体及び食肉卸売市場のHACCP及び一般衛生管理の作成について」
- ・細見隆夫(2018)「食肉処理施設の現状と課題」『畜産技術』7月号

(はせがわ こうせい)