

流通段階における牛乳・乳製品及び牛肉の安全・安心の確保

平成16年7月
農林水産省
生産局畜産部

1	流通段階における牛乳・乳製品の安全性の確保	
ア	食の安全・安心の確保に向けた取組	1
イ	牛乳のトレーサビリティ(1)	2
ウ	牛乳のトレーサビリティ(2)	3
【参考】	差別化を図るためのトレーサビリティへの取組	4
エ	総合衛生管理製造過程(HACCP)承認制度の適切な運用を 図るための取組	5
【参考】	衛生管理体制の強化に向けた取組	6
2	流通段階における牛肉の安全・安心の確保	
ア	トレーサビリティ制度の確立に向けた取組	7
イ	衛生的で安全な牛肉流通の確保	8

1 流通段階における牛乳・乳製品の安全・安心の確保

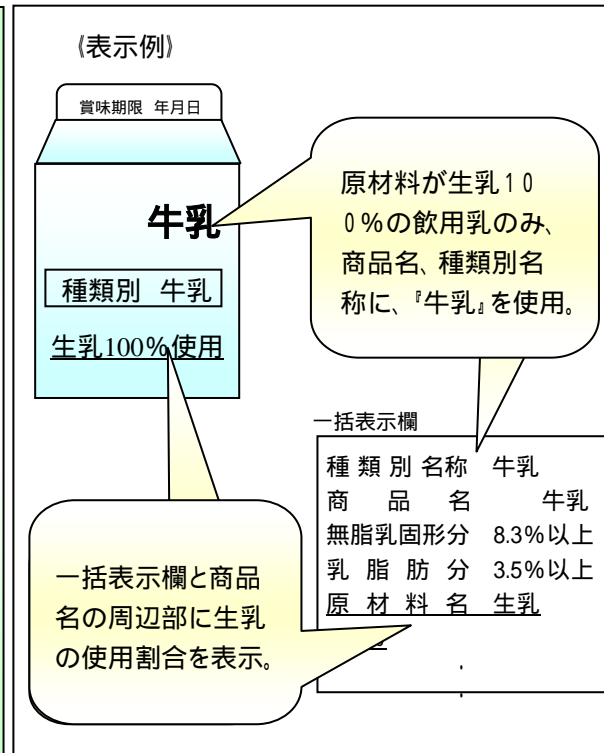
ア 食の安全・安心の確保に向けた取組

- ・ 12年の大規模な食中毒事故を契機として、農林水産省において飲用牛乳等の表示のあり方について検討を行い、提言を踏まえ表示を見直し。
- ・ 飲用牛乳にかかるHACCP承認工場数は、14年度において62%と、「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」の目標ラインをわずかに下回る水準。
- ・ 最近では、健康被害を伴うような事故件数は少ないものの、依然として大腸菌群の汚染等による品質事故が散発しているところ。

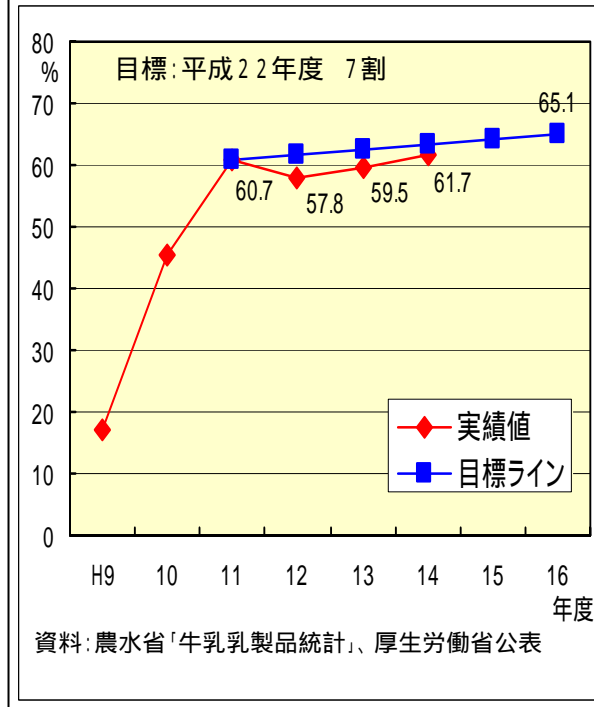
12年度以降の食品行政の動き

- 平成12年
「飲用牛乳等の表示のあり方等に関する検討会」を開催
- 平成13年
7月 飲用乳の表示に関する公正競争規約変更
商品名使用制限
生乳の使用割合表示の制度化
- 平成14年
12月 乳等省令の一部改正
脱脂粉乳の製造基準設定
乳の殺菌基準改正
- 平成15年
6月 乳等省令の一部改正
脱脂粉乳のHACCP承認制度対象品目への追加
種類別名称の区分変更
- 11月 飲用乳の表示に関する公正競争規約変更

飲用牛乳の表示見直し



HACCP承認飲用工場数割合 (1日当たり生乳処理量2トン以上)



- ・ 乳業工場におけるHACCP承認の取得及び乳業者の衛生管理技術の向上を促進。
- ・ 飲用牛乳等の表示の見直しを踏まえ、適正な表示の実施を通じた消費者への正しい情報の提供を推進。

イ 牛乳のトレーサビリティ(1)

- 牛乳乳製品の安全性を確保するため、生産から出荷までの各段階で流通経路の記録と各種検査を実施。
- 何らかの事故が発生した場合には、疑いのある製品の範囲を特定し回収するとともに、原因の特定を行うことが可能。

《安全確保のための体制》

《記録情報》

【出荷伝票】
日時, 集乳車番号, 生乳出荷先

【集乳車日報】
日時, 集乳車番号, 集乳先農家

【受乳伝票】
日時, 集乳車番号, 集乳地域, ストレージタンク番号
【出荷伝票】
日時, ストレージタンク番号, タンクローリー車番号, 出荷工場

【受乳記録】
日時, タンクローリー車番号, 仕入先CS, ストレージタンク番号
【製造記録】
日時, ストレージタンク番号, サージタンク番号, 商品名, 賞味期限
【製品出荷伝票】
日時, 商品名, 賞味期限, 出荷先

【パッケージ表示情報】
製造工場, 賞味期限, 商品名

- ・集乳時に検査を実施
- ・酪農家毎のサンプルを採取

受入時に生乳の検査を実施

出荷時に製品の検査を実施

酪農家

集乳車

CS
クーラー
ステーション

乳業工場

配送センター

小売店
小売店
小売店
小売店



消費者

酪農家に事故発生を伝達

配乳元に事故発生を伝達

表示情報をもとに乳業工場に連絡

- ・獣医師の診療により原因個体を特定。
- ・衛生指導を実施。

- ・出荷伝票より酪農家範囲を特定。
- ・酪農家毎のサンプルより原因農家を特定。

- ・ 疑いのある製品の特定。
- ・ 原因の究明・特定
- (生乳まで遡る場合)
- ・ 受乳・製造記録より配乳元を特定。

生乳に原因があると推定される場合

製品の回収

何らかの事故発生

ウ 牛乳のトレーサビリティ(2)

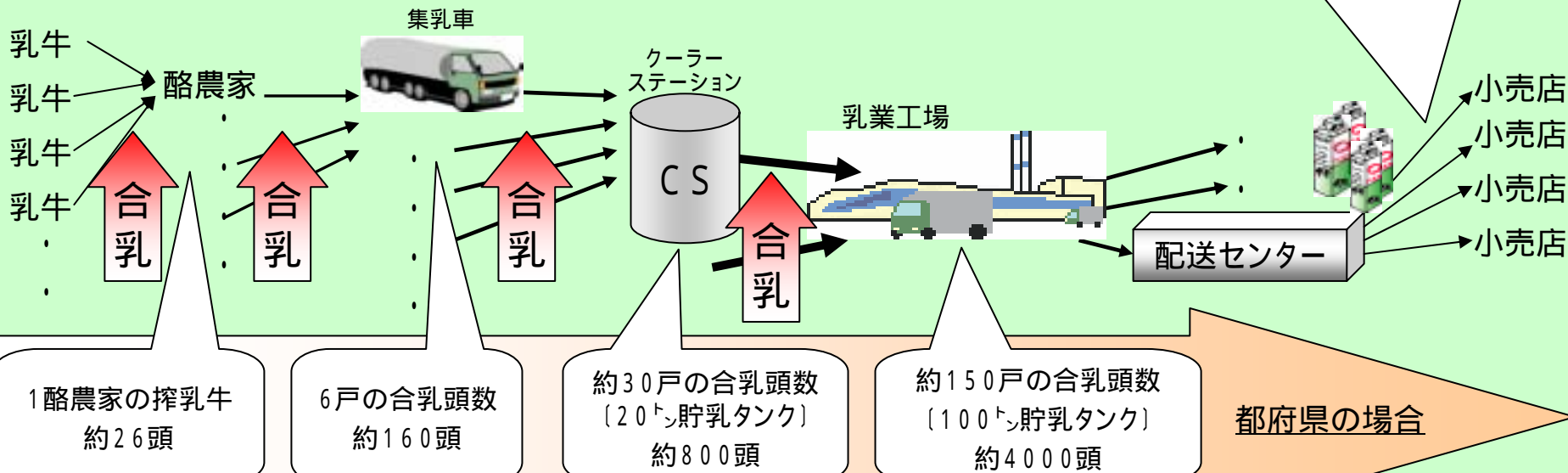
- ・ 生乳は一般に流通の過程で合乳が行われる。
- ・ このため、特定の牛乳の原料となった生乳を生産した酪農家や乳牛を遡って特定することには一定の限界がある。
- ・ ごく一部の小規模乳業において、商品の差別化を図るため、トレーサビリティシステムが導入されている例はある。

〈生産～消費までの生乳の流通経路〉

全体を通して、情報管理を行うには、システム構築(IT化等)、維持、記録作業に係る**コストの負担**が必要。

需給状況により
日々受入先が変化

1本の牛乳に数千頭分の生乳が合乳されるため、生産履歴情報も数千頭分におよび、極めて複雑になる。



〈消費～生産までの情報の遡りの経路〉

複数酪農家 ← タンクローリー ← クーラーステーション ← 乳業工場 ← 消費者

牛肉の場合のような個体の特定は困難。ここでは、約150戸の酪農家まで。

【参考】 差別化を図るためのトレーサビリティへの取組

- 15年度、農林水産省「トレーサビリティ導入促進事業」を活用し、北海道A乳業、東海B酪農協がトレーサビリティを導入。他に、独自に関東C酪農協、東北D乳業も導入。

しかし、4乳業においても、トレーサビリティ商品用に生乳生産をしている酪農家数はわずか。

北海道A乳業の商品パッケージ



ホームページに「パッケージ番号」と「賞味期限」を入力

生産履歴情報、流通段階の温度記録等を提供

「トレーサビリティ導入促進事業」の開発・実証試験では、どのような情報管理システム(情報媒体、記録管理方法等)の確立が必要かを、実施者が設計したシステムで実際に実証し、その問題点、改善点を検討することが目的。

トレーサビリティを導入したメーカーの現状

	実施酪農家戸数	生乳処理量	小売価格(円/1L)
北海道A乳業	1~3	0.06(ト/週)	200~340
東海B酪農協	9	16(ト/日)	250
関東C酪農協	2	4.5(ト/日)	350
東北D乳業	15~17	3(ト/日)	254

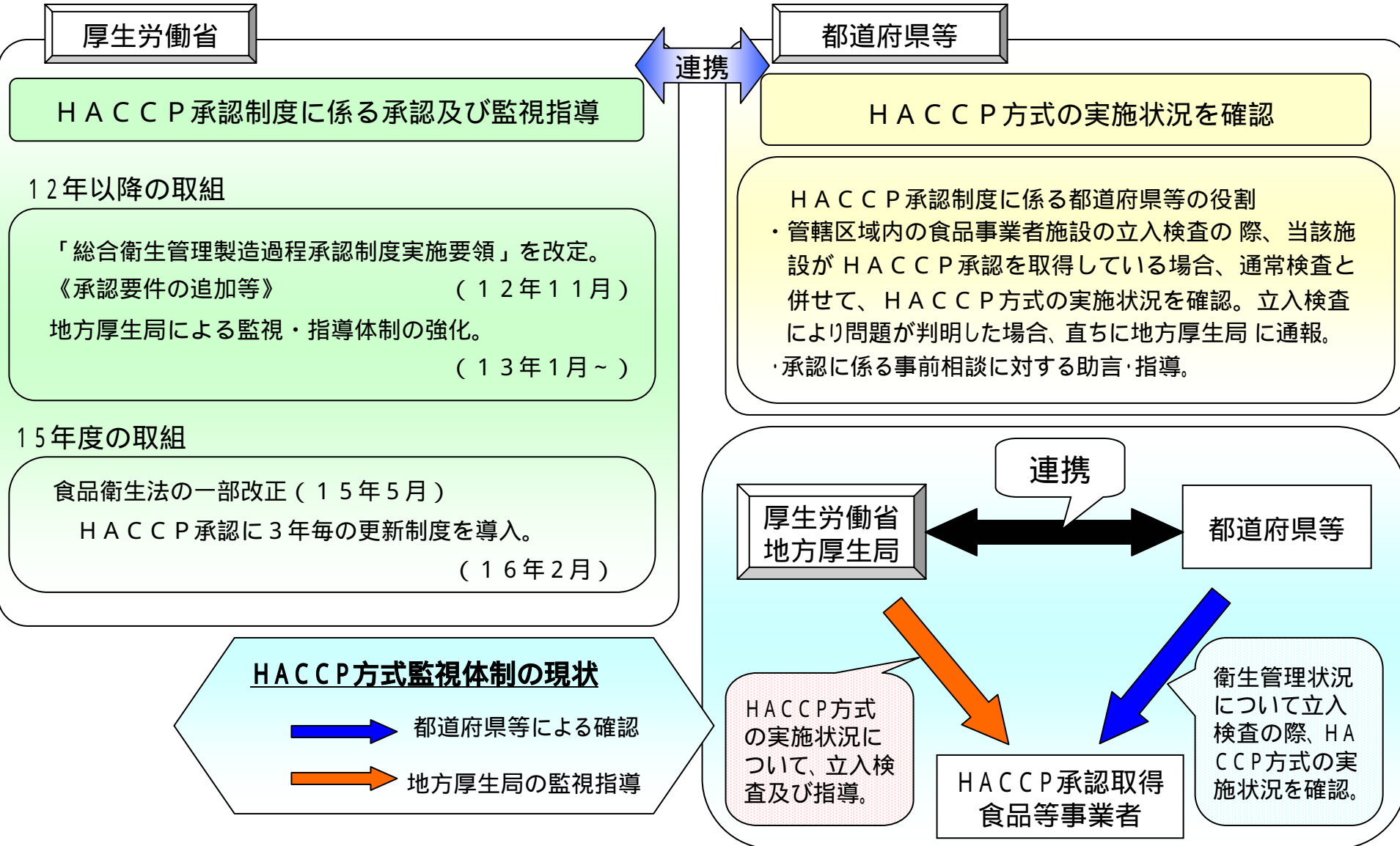
道外への航空輸送コストによる価格差

- 生産履歴情報を提供している酪農家戸数は少ない。
- 価格については、一般商品に比べかなり割高。

小規模工場において、特定の商品の付加価値向上を図るには有効であるが、大規模工場において実施する場合には、製品に関連する農家数がかなりの数になり、生産情報が相当量にのぼる
情報管理にかなりのコストがかかるという問題がある。

エ 総合衛生管理製造過程（HACCP）承認制度の適切な運用を図るための取組

- ・7年の食品衛生法改正において、HACCP手法を普及するため「総合衛生管理製造過程承認制度」を任意の承認制度として創設。
- ・12年の食中毒事件を契機に、地方厚生局による監視指導を強化。
- ・15年に食品衛生法の一部が改正され、更新制度を導入。



【参考】 衛生管理体制の強化に向けた取組

農林水産省としても、関係団体と連携し、乳業関係者の資質向上に対する支援を実施。

農林水産省

12年以降の取組

農林水産省において、乳業者の衛生管理水準の向上を図り、事故の発生を防止する観点から次の対応を実施。

都道府県に対し、衛生管理・危機管理のマニュアル整備、周知徹底等について指導。 (13年5月)

地域において、発生事故の検証、模範的マニュアルの普及等についての対策会議を開催。 (13年5～6月)

衛生管理・危機管理マニュアルの整備及び管理者の対応状況について現地調査及び指導の実施。 (13年7月)

15年度の取組

乳業事故を未然に防ぐため、乳業者に対する品質管理検査手法の研修会の開催を支援。

乳業事故の発生時には、個別に品質管理、衛生管理の向上の徹底を図るための指導を実施。

乳業団体

事業者の資質向上

研修会・講習会の開催

- ・HACCPに準ずる衛生管理
- ・事故防止対策
- ・自主衛生管理
- ・品質管理
- ・検査方法 等

巡回指導の実施

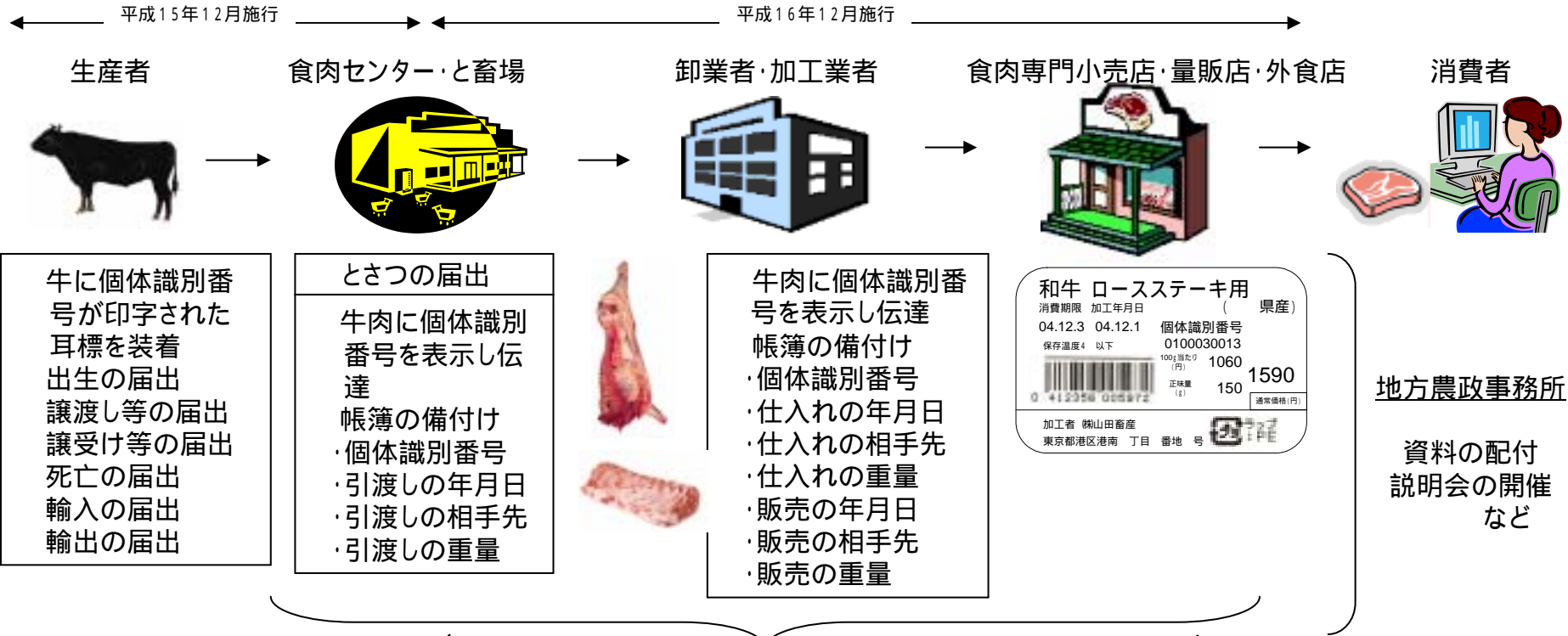
専門指導員により実施

マニュアル・ガイドラインの作成

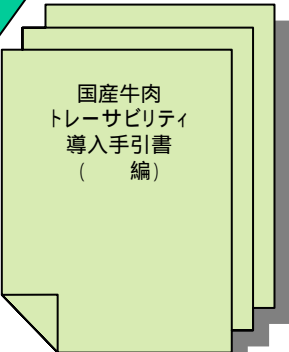
- ・品質事故防止マニュアル
- ・危機管理マニュアル
- ・検査手法
- ・自主検査ガイドライン
- ・製造技術 等

2 流通段階における牛肉の安全・安心の確保 ア トレーサビリティ制度の確立に向けた取組

・ 牛海綿状脳症のまん延を防止するための措置の実施の基礎となる仕組み、 国産牛の個体情報を消費者に提供し、消費者が安心してこれを購入できるようにするための仕組みとして、牛肉トレーサビリティ法が成立(平成15年6月)。



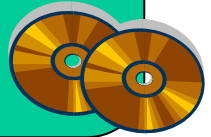
牛肉のトレーサビリティの円滑な実施を図るため、導入手引書作成などによる普及・啓蒙活動



中小の食肉事業者等に対し、リース事業により、ラベラー計量器等の整備を支援



帳簿の備付けを簡素化するシステムの開発を支援



イ 衛生的で安全な牛肉流通の確保

- 平成 8 年の O 1 5 7 による食中毒の発生を踏まえ、と畜場法施行令及びと畜場法施行規則の一部改正（平成 9 年 1 1 月及び平成 8 年 1 2 月）により、と畜場法の衛生管理や構造設備の基準を強化
- 平成 1 3 年からの B S E の発生を踏まえ、B S E 特別対策措置法を制定（平成 1 4 年 6 月）するとともに、と畜場法施行規則の一部改正（平成 1 3 年 1 0 月）。また、食品衛生法の食品、添加物等の規格基準の一部改正（平成 1 6 年 2 月）。
- と畜場法施行規則等の一部改正を受け、補助事業により衛生関連設備及び B S E 関連設備の整備等について支援

衛生管理や構造設備の基準の強化

と畜場法施行令の一部改正の主な内容

- 給湯設備の設置
- 器具及び手指の洗浄消毒施設の設置
- 冷却設備の設置

と畜場法施行規則の一部改正の主な内容

- 衛生管理責任者等の設置、作業の記録・保管
- 牛等の直腸及び食道の結さく
- ナイフ等の摂氏 8 3 度以上での温湯消毒
- 作業工程ごとの手指の洗浄、軍手の不使用
- 枝肉等の摂氏 1 0 度以下での保管

食肉センター・と畜場



- 牛の全頭検査
- 特定部位の除去・焼却

卸業者・加工業者



牛せき柱の除去

食肉小売店



B S E 発生とまん延の防止

B S E 特別対策措置法の制定

- 牛の全頭検査

と畜場法施行規則の一部改正

- 特定部位（牛の頭部、せき髄及び回腸遠位部）の除去及び焼却

食品、添加物等の規格基準の一部改正

- 一般消費者に直接販売する場合は、せき柱を除去

補助事業による食肉センター等の整備力所数

