

食肉の 公正取引のための 指針



全国食肉公正取引協議会

はじめに

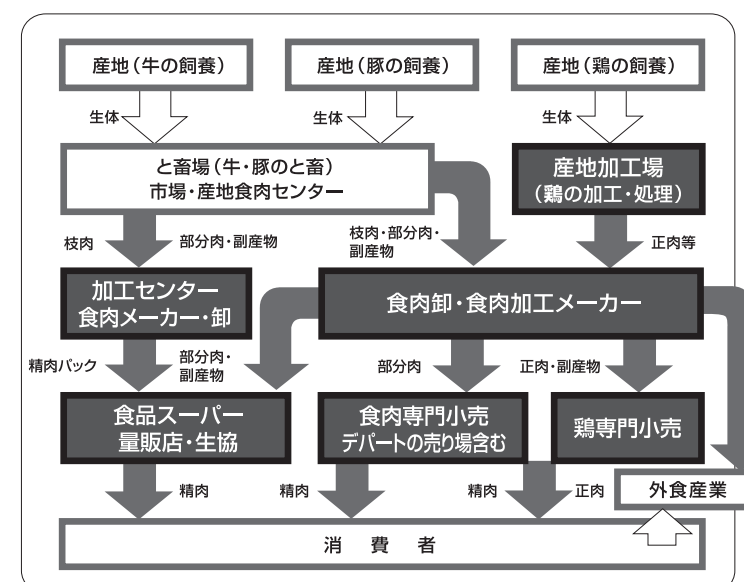
食肉の表示や食肉の販売について、消費者の信頼を損なう事案が、発生した場合、それを起こした企業、店は信用を失い、その多くは倒産に追い込まれているのは周知の事実ですが、個々の企業に止まらず食肉業界全体が信用を失うことにもなるのです。

私ども食肉業界にある者として、もう一度自社、そしてその周辺を点検し、再発の防止に努めましょう。

対象と利用方法

この指針は食肉販売業者の内、
食肉卸売業、食肉加工業、食肉小売業を対象とします。

食肉流通図と対象（網がけ部分■↓が対象）



利用方法

消費者に安全な食肉を安心して食べて頂くための食肉取引について記述してあります。

これを参考にして、企業や店舗の規模や業態に応じ、また今までの取引方法によって取捨選択しながら各店舗・事業所で独自のマニュアルやハンドブックを作成することをお勧めします。

法令遵守 「コンプライアンス」・・・これが全てに優先

人が生活していくのに必要な色々なルールが有ります。

例えば「交通のルール」、これを皆が守らないと、社会は混乱し、何時も死の危険に晒されることになります。経済の世界では、法律に基づいた商業のルールに始まり、文書や口約束での決め事により商業行為が成り立っています。

これから、食肉販売業者の公正な取引のためのルールや決め事、それを実行す

るためのポイントを記述しますが、どんな立派な決め事や実施マニュアルなどを作ってもそれだけでは意味がありません。

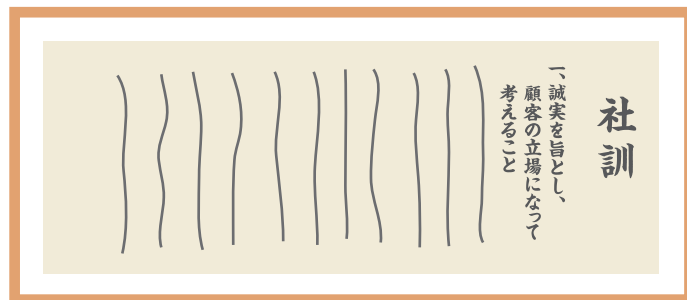
商業道德や社会倫理をもって、法律をはじめ食肉販売上のルール、決め事を守る強い意志（コンプライアンス精神＝遵法精神）が全てに優先して大切であることを肝に命ずべきです。



社訓、家訓

コンプライアンスを盛り込んだ社訓や家訓を掲げましょう。

企業や団体の場合、役・職員行動規範や、職場の規範を作りましょう。



自社の社長、店主の率先垂範

企業の社長や店主、その職場の長がそれを率先垂範し、コンプライアンスの意志に従業員（小規模なら従業する家族）に示すことが、肝要です。



自社（自分の店舗、事業所）の管理体制の点検、整備をしましょう



取引先（得意先）への行動基準

取引先の選定基準がありますか？

仕入れ商品の総合的評価基準がありますか？
下記項目を参考に、取引先評価基準シートを作成してみましょう

- ①規格
 - 仕入れる商品や資材の規格
 - 規格書の有無
- ②価格
 - 適正な価格で仕入れているか
 - 何を基準に価格を決めるか
- ③その他の要件
 - 商品力
 - 物流、仕入れルート・鮮度
 - 経営状況
 - 情報システムの対応力

＜取引先評価基準シートの例＞

取引先評価基準シート(その2)

代金決済 支払サイト 毎月末日翌月20日払い

支払い方法 現金

遅延の

各種事故への対応

関係法令遵守

契約解除の必要事項

会社の概要・評価

経営状況

情報システム

取引先評価基準シート(その1)

取引先 東京ミート(株) 責任者 〇〇部長

連絡先 TEL FAX

取引商品 牛・豚ミンチ

規 格 種類 牛肉50%、豚肉50%

部位 牛すね、豚ばら

価格 1kg 当たり 3,800円

発注単位

受 発 注 方 法 発注書によりFAX

サイト 前日の午前中

サイクル 毎週1回

受け渡し 受け渡し場所 加工場渡し

条件 検品方法 加工場での開封検品

伝 票 納品書・受領書

個人的な恣意で仕入れ先を選定していませんか？

取引契約

取引にあたり、その内容について、簡単でもよいので、文書を取り交わしておきましょう
契約書を締結する場合の項目を以下に示します

- ①取引商品
 - ア. 規格(種類・部位・肉質・部分肉分割規格・重量範囲)
 - イ. 価格 ウ. 発注単位 エ. 数量

②受発注
ア. 方法 イ. サイト ウ. サイクル他

③商品受け渡し条件
ア. 受け渡し場所
イ. 検品方法
ウ. 伝票(納品書・受領書など)の手交について

④代金決済
ア. 支払いサイト イ. 支払い方法
ウ. 遅延の場合の取り決め

⑤各種事故への対処
ア. 製品事故、製造物責任の責任の所在と対応
イ. 台風、地震など天災時の措置
ウ. 交通事故、交通渋滞による場合の措置

⑥関係法令の遵守

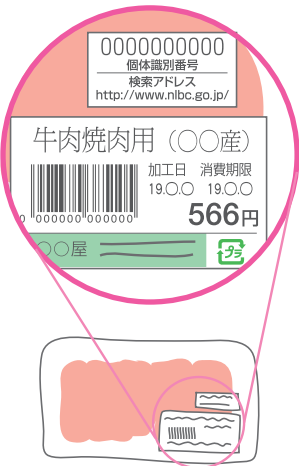
⑦契約の解除の他必要事項



情報伝達

必要な情報とその伝達方法の確認をしましょう
下記の必要な情報が確実に伝えられているか確認しましょう

- ア. 食肉の種類と部位
 - イ. 原産地
 - ウ. 賞味期限(又は消費期限)
 - エ. 牛肉の場合、個体識別番号
- (牛の個体識別番号の台帳(家畜改良センター)検索・確認を取引先でしているかどうかを確かめましょう)



情報の表示が正しく行われていますか？

食肉の表示については「お肉の表示ハンドブック」に詳しく書かれているので参考にして下さい

優越的地位の自粛

- 高圧的な態度、横柄な態度を取らないこと
- 商品やサービス提供の押しつけの禁止

自社内（店舗内）の行動・管理基準…安全な商品の提供…

衛生管理関係

店舗、加工施設、作業室などの衛生管理については、全国食肉事業協同組合連合会や全国食肉生活衛生同業組合連合会の作成した「食肉販売業衛生管理ハンドブック」に詳しく解説されているのでそちらを参考にしてください。

食肉の取り扱い・加工作業関係

仕入れ時のチェックポイント

- ① **プラットホーム・バックルーム・通路に放置しない**
10℃以下で取り扱う（食品衛生法）ことが決められています
検品後速やかに冷蔵庫保管しましょう
- ② **床に直接置かない**
台車・カゴ車の活用を図ります
- ③ **冷蔵庫の保管場所を区分整理**
置く場所を種類（牛・豚・鶏・副産物）毎に固定します

加工時のチェックポイント

- ① **牛・豚・鶏・副産物の作業台の区分をします**
（部分肉製造段階）
- ② **牛・豚・鶏・副産物の作業台ないしは、まな板の専用使用を図ります**
（小売段階）
- ③ **1つの加工作業は20分以内で終了するようにしましょう**
（原材料である部分肉の品温を上げないことが肝要です）
- ④ **1つの加工作業終了後、識別ラベル（色またはNo.ラベル）による情報管理をします**
（保管⇒盛りつけ⇒包装⇒値付⇒陳列）
- ⑤ **加工手順を価値の高い食肉から順番に、消費期限の長い物から順番に加工する等製造のマニュアル（手順書）を作ります**

商品管理・保管のポイント

仕入れ商品（原材料）の管理

- 冷蔵庫に保管する際、牛・豚・鶏ごとに区分・整理されていますか
- 冷蔵庫に保管する際、賞味期限（消費期限）をチェック、先入れ・先出しのための、置く場所の工夫をします

仕込み品（仕掛品を含む）の管理

- 曜日別、午前・午後別の品目毎の仕込量を決めておきます
- 仕掛かり商品を保管する際、原材料名・商品名の伝達メモ（ラベル）を貼付することを心がけます
- 保管する場所を一定にするようにします

陳列商品の管理

- 陳列場所を一定にしていますか
- 陳列棚の商品カード、プライスカードと同一の商品ですか
→ 牛の個体識別番号は正確に表示されているかチェックしましょう

閉店時点での管理

- なるべく売れ残らぬようタイムサービス（値下げ）を行いましょう。また、残った食肉の惣菜化計画を立てておきましょう
- 冷蔵庫に保管する際、商品名などの伝達メモ（ラベル）を貼付しておきます
- 保管する場所を一定にします

数量の管理

〈在庫数量〉

週間、月間の定期的な在庫確認作業（棚卸し）を行いましょう

〈製造数量〉

投入原材料と出来上がり商品の数量を比較管理します。このことで歩留まりの把握とともに、間違いのチェックが行えます

ミンチ製造の事例紹介

1つの肉挽き機（チョッパー）で処理する順

- 1番目 牛ミンチ
 - 2番目 牛・豚合挽ミンチ
 - 3番目 豚ミンチ
- の順とする



- *それぞれの作業区切りの時には、残物を良くふき取ります
それぞれの間には種類の違う食肉が混合するので、その間の食肉（ミンチ）の処分方法（商品化計画）を決めておきます
- *作業終了時には分解、洗浄、消毒を行いましょう
（注意）DNA鑑定した場合は、他の食肉の反応が出てしまいます → 得意先には事前説明をしておきましょう
- 牛・豚・鶏それぞれ専用のチョッパーを所有している加工会社・食肉店舗は、別のマニュアル設定をしてください

スライス製造の事例紹介

1つのスライサーで処理する順

- 1番目 牛うすぎり
- 2番目 牛切り落とし
- 3番目 豚しゃぶしゃぶ用

- *それぞれの作業区切りの時には、スライサーの残物のふき取り清掃を行います
- *作業終了時には分解、洗浄、消毒を行います
- 牛・豚・鶏それぞれ専用のスライサーを所有している加工会社・食肉店舗は、別のマニュアル設定をしてください

必要な情報の提供

- 「食肉公正競争規約」「JAS法」「食品衛生法」「トレーサビリティ法」などに基づく表示の実施

→ チェックリストを作成して実施の確認をします



- ☒ 食肉の種類と部位・原産地・品種・賞味期限などが正しく表示されているか
- ☒ 特に牛肉の場合、個体識別番号の表示が正確に行われているか
- ☒ 消費期限（賞味期限）の表示
賞味期限・消費期限の表示マニュアルを加工場に掲示します

精肉の消費期限の表示事例

原 料 (冷蔵部分肉)	スライスしたもの		挽肉にしたもの	
	10℃の保存	4℃の保存	10℃の保存	4℃の保存
牛 肉	3日	6日	2日	3日
豚 肉	3日	5日	1日	3日
鶏 肉	1日	4日	1日	2日

(消費期限・賞味期限について(社)日本食肉加工協会の資料を参照のこと)

- ☒ 誇大広告、不当表示、紛らわしい情報の提供はないか
食肉の表示については、全国食肉公正取引協議会発行の「お肉の表示ハンドブック」に詳しく掲載されているので参照してください

外部(取引先・消費者など)との信頼関係の構築

取引先・得意先への相互訪問

- 取引先(納入業者)の加工場・営業所を積極的に尋ねましょう
- 得意先(食肉販売業者)に自社加工場や冷蔵施設を公開しましょう
(自社で気付かなかった所の点検をすることが出来るし、取引先との相互信頼関係の確立も図れます)

お客様(消費者)への情報公開

お客様との会話・説明

- 各店舗店頭に於いて、消費者に商品情報(原産地・仕入れ)を会話しながら販売しましょう
- 対面計量販売の場合、精肉の消費期限の説明をしましょう

問い合わせ

- 電話等での問い合わせには、丁寧に受け答えしましょう



食肉業界の取り組みと、食肉販売業者の対応

食肉表示・コンプライアンスセミナーへの積極的な参加

全国食肉公正取引協議会、都道府県食肉公正取引協議会が主催して、表示、コンプライアンス、その他のセミナーを開催し、公正な取引の推進に努めています。
セミナーには積極的に参加してください。

お肉の相談窓口の活用

都道府県食肉公正取引協議会では食肉表示関係での質問に答えています。是非ご連絡下さい。

食肉の表示についての指導

全国食肉公正取引協議会、都道府県食肉公正取引協議会では、食肉表示の指導員が各事業所（小売店舗、卸売り会社）を巡回指導して行きます、指導事項がある場合指導事項の即刻改善に取り組みましょう。

食肉表示関係の間違いの対応

どんなに細心の注意を払っていても、人間のすることですから間違いはあります。
そのとき如何に対応するか、会社、お店の対応マニュアルを作っておきましょう。

公的機関及び消費者・お客様からの指摘

- *何が間違っているのか良く聞く
- *よく調査して早急に返事をするを伝える
- *間違っていた場合、商品を店頭から撤去する
- *間違いの原因が解ればその場で良く説明し、理解を求める
- *記録簿を作成しておき、月日、内容を記録する
- *調査の結果を消費者、お客様からの場合は、消費者、お客様へ、公的機関の場合は、その公的機関に返事する
- *再び間違いを起こさぬよう、直す

〈連絡先一覧〉

全国食肉公正取引協議会団体会員連絡先

※都道府県食肉公正取引協議会連絡先は8ページにあります

小 売 団 体 名		所 在 地	電 話 番 号	FAX番号
社団法人日本セルフ・サービス協会	〒101-0047	東京都千代田区内神田3-19-8櫻井ビル4階	03-3255-4825	03-3255-4826
社団法人全国スーパーマーケット協会	〒169-0072	東京都新宿区大久保2-7-1大久保フジビル505	03-3207-3157	03-3207-5277
日本チェーンストア協会	〒105-0001	東京都港区虎ノ門1-21-17虎ノ門NNビル11階	03-5251-4600	03-5251-4601
全国食肉販売業生活衛生同業組合連合会	〒110-0004	東京都台東区下谷2-1-10伊尾ビル	03-3876-1680	03-3873-7754
全国食肉事業協同組合連合会	〒107-0052	東京都港区赤坂6-13-16アジミックビル	03-3582-1241	03-3589-1783
卸 売 団 体 名		所 在 地	電 話 番 号	FAX番号
JA全農ミートフーズ株式会社	〒140-0001	東京都品川区北品川1-8-11ダヴィンチ品川Ⅱ	03-5783-9715	03-5783-9716
全国酪農業協同組合連合会	〒104-0061	東京都中央区銀座4-9-2畜産会館	03-3542-6131	03-3542-6508
全国畜産農業協同組合連合会	〒104-0033	東京都中央区新川2-6-16馬事畜産会館	03-3297-5531	03-3297-5536
全国開拓農業協同組合連合会	〒107-0052	東京都港区赤坂1-9-13三会堂ビル	03-3584-8643	03-3587-2373
財団法人日本食肉流通センター	〒210-0869	神奈川県川崎市川崎区東扇島24番地	044-266-1172	044-299-3216
社団法人日本食肉市場卸売協会	〒101-0052	東京都千代田区神田小川町3-6-8伸幸ビル内	03-3291-7004	03-3291-7007
社団法人日本畜産副産物協会	〒106-0041	東京都港区麻布台1-7-3神谷町スクエアビル4階	03-3505-8668	03-3505-8554
社団法人日本食鳥協会	〒101-0042	東京都千代田区神田東松下町1ファーストビル4階	03-5289-7890	03-5295-0033
社団法人全国食肉買参協会	〒559-0032	大阪市住之江区南港南5-2-48大阪市中央卸売市場南港市場	06-6613-2211	06-6613-2200
日本ハム・ソーセージ工業協同組合	〒150-0013	東京都港区恵比寿1-5-6ハム・ソーセージ会館	03-3444-1211	03-3441-8287
日本食肉輸出入協会	〒106-0044	東京都港区東麻布1-7-6第二渡辺ビル6階	03-3588-1665	03-3588-0013
日本食肉流通センター卸売事業協同組合	〒210-0869	川崎市川崎区東扇島24	044-277-8882	044-276-4298
全国食肉業務用卸協同組合連合会	〒107-0052	東京都港区赤坂6-13-16アジミックビル	03-3586-2929	03-3586-8781
日本成鶏処理流通協議会	〒444-0243	愛知県岡崎市上青野町城屋敷7	0564-43-2475	0564-43-5526

都道府県食肉公正取引協議会会員名簿

県 名	所	在	地	電 話 番 号	F A X 番 号
北 海 道	〒062-0905	札幌市豊平区豊平5条6-2-43		011-841-1011	011-813-5121
青 森 県	〒030-0113	青森市第二問屋町3-5-25		017-729-8078	017-729-8078
岩 手 県	〒020-0021	盛岡市中央通2-1-14		019-622-2915	019-622-2916
宮 城 県	〒981-0915	仙台市青葉区通町1-6-9	宮城県通町分庁舎内	022-275-0621	022-275-3591
秋 田 県	〒010-0877	秋田市千秋矢留町1-19	県環衛会館内	018-833-1040	018-833-1040
山 形 県	〒990-2447	山形市元木3-1-22	事業組合内	023-622-4355	023-622-4360
福 島 県	〒960-8043	福島市中町5-21	県消防会館内	024-522-1095	024-522-1095
茨 城 県	〒310-0913	水戸市見川町1822-2		029-241-3309	029-243-2997
栃 木 県	〒321-0111	宇都宮市川田町210-3		028-656-4092	028-656-6824
群 馬 県	〒371-0034	前橋市昭和町3-17-17		027-233-7880	027-234-3365
埼 玉 県	〒330-0063	さいたま市浦和区高砂4-4-17	食環センタービル内	048-862-0544	048-866-8802
千 葉 県	〒260-0026	千葉市中央区千葉港4-3-501	畜産会館	043-243-1194	043-247-7650
東 京 都	〒108-0075	港区港南2-7-19	食肉市場センタービル811	03-3471-8140	03-3458-4129
神 奈 川 県	〒244-0002	横浜市戸塚区矢部町969-38		045-865-3391	045-865-3395
新 潟 県	〒950-0901	新潟市中央区弁天3-3-5	新潟マンション317	025-241-4994	025-241-4992
山 梨 県	〒400-0031	甲府市丸の内3丁目6-1	松風ビル3階	055-226-2155	055-226-2155
長 野 県	〒380-8570	長野市大字南長野幅下692-2	長野県庁東庁舎	026-235-2015	026-235-2015
富 山 県	〒939-8207	富山市布瀬本町1-5	PLAZA布瀬1F	076-491-1729	076-491-1734
石 川 県	〒920-3101	金沢市才田町戌337	金沢食肉流通センター	076-257-1459	076-257-1459
福 井 県	〒910-8580	福井市大手3-17-1	県庁農畜産課内	0776-20-0439	0776-20-0651
岐 阜 県	〒500-8266	岐阜市境川5-148		058-273-6011	058-274-8248
静 岡 県	〒420-0032	静岡市葵区両替町2-5		054-251-0112	054-251-5430
愛 知 県	〒455-0027	名古屋市港区船見町1-39	名古屋市中央卸売市場南部市場内	052-612-6318	052-612-6312
三 重 県	〒514-0002	津市島崎町3-1	島崎会館1階	059-226-8406	059-226-8406
滋 賀 県	〒520-0806	大津市打出浜13-22		077-526-0477	077-521-6541
京 都 府	〒601-8435	京都市南区西九条柳ノ内町29		075-691-3392	075-691-3394
大 阪 府	〒531-0071	大阪市北区中津3-3-5		06-6359-0490	06-6359-0490
兵 庫 県	〒653-0032	神戸市長田区刘藻通7-3-12		078-671-6613	078-652-0929
奈 良 県	〒630-8123	奈良市三条大宮町1-12		0742-30-5730	0742-30-5737
和 歌 山 県	〒640-8045	和歌山市ト半町33番地（中橋北詰）		073-432-4529	073-432-3767
鳥 取 県	〒683-0054	米子市嵯町2－70		0859-22-8004	0859-22-8004
島 根 県	〒699-2212	大田市朝山町仙山中山1677-2	食肉公社内	0854-85-7843	0854-85-7230
岡 山 県	〒703-8285	岡山市桜橋1-2-43	県営食肉地方卸売市場総合庁舎内	086-270-2911	086-270-2955
広 島 県	〒730-0856	広島市中区河原町1-26	環衛ビル701	082-291-0122	082-291-0132
山 口 県	〒753-0821	山口市葵2-5-69	山口県葵庁舎	083-924-7860	083-924-5231
徳 島 県	〒770-0939	徳島市かちどき橋1-41	徳島県林業センター4階	088-654-1012	088-654-1012
香 川 県	〒761-8031	高松市郷東町587番地197		087-832-8980	087-832-9013
愛 媛 県	〒791-1102	松山市来住町1430-1		089-958-5415	089-958-5415
高 知 県	〒781-8125	高知市五台山5015番地1	(社)高知県畜産会内	088-883-8114	088-880-0024
福 岡 県	〒812-0055	福岡市東区東浜2-85-14	福岡市中央卸売市場臨海市場	092-641-5916	092-651-7670
佐 賀 県	〒846-0024	多久市南多久町大字下多久4127	(社)佐賀県畜産公社内	0952-76-4353	0952-76-4354
長 崎 県	〒850-0053	長崎市玉園町2-28	佐原ビル2階	095-826-0003	095-822-4898
熊 本 県	〒860-0812	熊本市南熊本2-3-1		096-372-4994	096-371-2752
大 分 県	〒870-1121	大分市大字鷺野929-3		097-529-6544	097-529-6599
宮 崎 県	〒880-0834	宮崎市新別府町雀田1185	宮崎中央卸売市場内	0985-24-6685	0985-28-8429
鹿 児 島 県	〒891-0144	鹿児島市下福元町7852	鹿児島市食肉センター内	099-262-2533	099-262-2556
沖 縄 県	〒901-2123	浦添市西州2-9-3	有限会社丸市ミート2階	098-870-8484	098-870-8485

2007.10現在

平成19年度食肉小売機能高度化推進事業

食肉の公正取引のための指針

平成19年12月発行

発行者 全国食肉公正取引協議会

〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル
TEL 03-5563-2911 FAX 03-3584-3315