

食品廃棄物等の発生抑制に係るヒアリング資料

平成 23 年 12 月 2日

日本ハム・ソーセージ工業協同組合

1. 食肉加工業界の概要

- ①日本ハム・ソーセージ工業協同組合 組合員数 145社 (23.12.1現在)
 ②食肉加工品生産数量の推移 (参考資料-1参照)
 ③食肉加工品(ハム、ソーセージ)の製造工程(参考資料-2参照)

ハム・ソーセージは、豚肉を主原料として作られる。

原料肉は加工用に一次処理されたものを使用する。製造する際には、それぞれ用途別に整形され、塩せき、味付け、充填、乾燥燻煙、冷却、スライス包装等の工程を経て出荷される。

④組合員の事業形態

食肉加工品だけではなく、食肉、レトルト食品、惣菜類等も製造・販売している

	全売上金額	うち、ハムソー部門	割合(%)
A社	954億	138億	14%
B社	452億	122億	27%
C社	253億	55億	22%
D社	30億	14億	47%

(単位：円、%)

2. 食品廃棄物の発生

①生じる食品廃棄物の種類と発生理由

製造段階

生じる食品廃棄物	発生理由
<ul style="list-style-type: none"> 原料肉整形作業中に取り除く肉片や骨及び脂肪 製造時に落下したもの ソーセージの充填作業で出るロス等 	<ul style="list-style-type: none"> 良質な製品を作るため、製品の均一化を図るため 製造工程での人為的ミス(食品衛生法による) 製造機械による工程ロス 使用期限切れ等

流通・販売段階

生じる食品廃棄物	発生理由
<ul style="list-style-type: none"> ハム・ソーセージの在庫 ハム・ソーセージの返品 保管時、販売時に温度管理不良、包装不良等があった商品 	<ul style="list-style-type: none"> 見込み生産による製品の売れ残り 賞味期限の迫った商品の返品 不良、不具合品の回収

食肉加工業界では、これらが食品リサイクル法でいう食品廃棄物に該当する。

②発生量の把握方法

- ・大手では、処理業者によるトラックスケールでの計量やコンテナでの重量把握が一般的である。
- ・中小では、各作業工程での把握という手法も取られている。
- ・返品の場合は、返品帳票により製品1パック当たりの重量から重量を算出している。

③廃棄物発生を抑制するための取組み

自社での取組み	小売り、販売サイドに求める対応
<ul style="list-style-type: none">・整形ロスの少ない原料肉の調達・原料肉、製品の落下を防止するよう取り組んでいる・形状不良品や整形時に取り除いた肉片の別工程での利用・製品ごとの需要予測を通じた製造ロスの削減	<ul style="list-style-type: none">・確定発注の早期化（製造ロスの削減）・販売店での商品管理の徹底、適切な受発注による適切な納品（返品の減少）

3. 業界の細分化による発生抑制の目標値の設定に対する意見・要望

①目標値の設定に対する考え方

現行の「畜産食料品製造業」には、食肉の処理業者、牛乳・乳製品の処理業者が含まれ、食肉加工品製造業とは、事業活動の内容に加え、対象となる畜産物の種類が大きく異なっている。業界を細分化すれば、現在よりは廃棄物発生量と相関性のある項目を見いだせると思われる。

②目標値の設定、食品廃棄物の発生の抑制に向けての要望

当業界では、自主行動計画を策定し、食品廃棄物の発生抑制に取り組んできている。

今後もさらなる抑制に向けた取り組みを続けていくが、当業界単独の取組だけでは抑制幅は限られてくる。

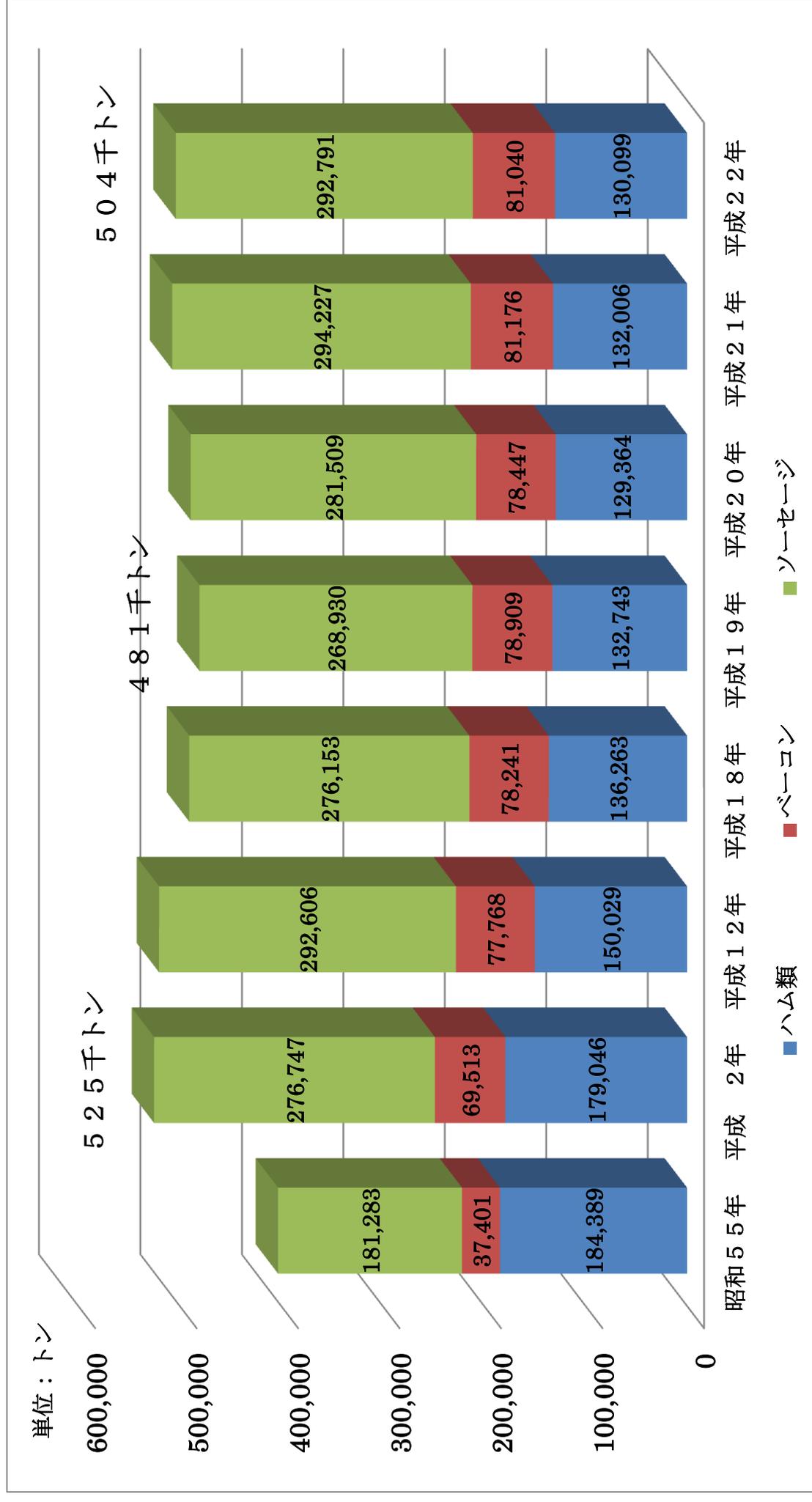
小売り・販売サイドにおける確定発注の早期化や返品の減少等の抑制に向けた対応の強化をはじめ、消費者を含めた社会全体で取り組めるような環境づくりを行う必要がある。

4. 食肉加工業界の自主基準

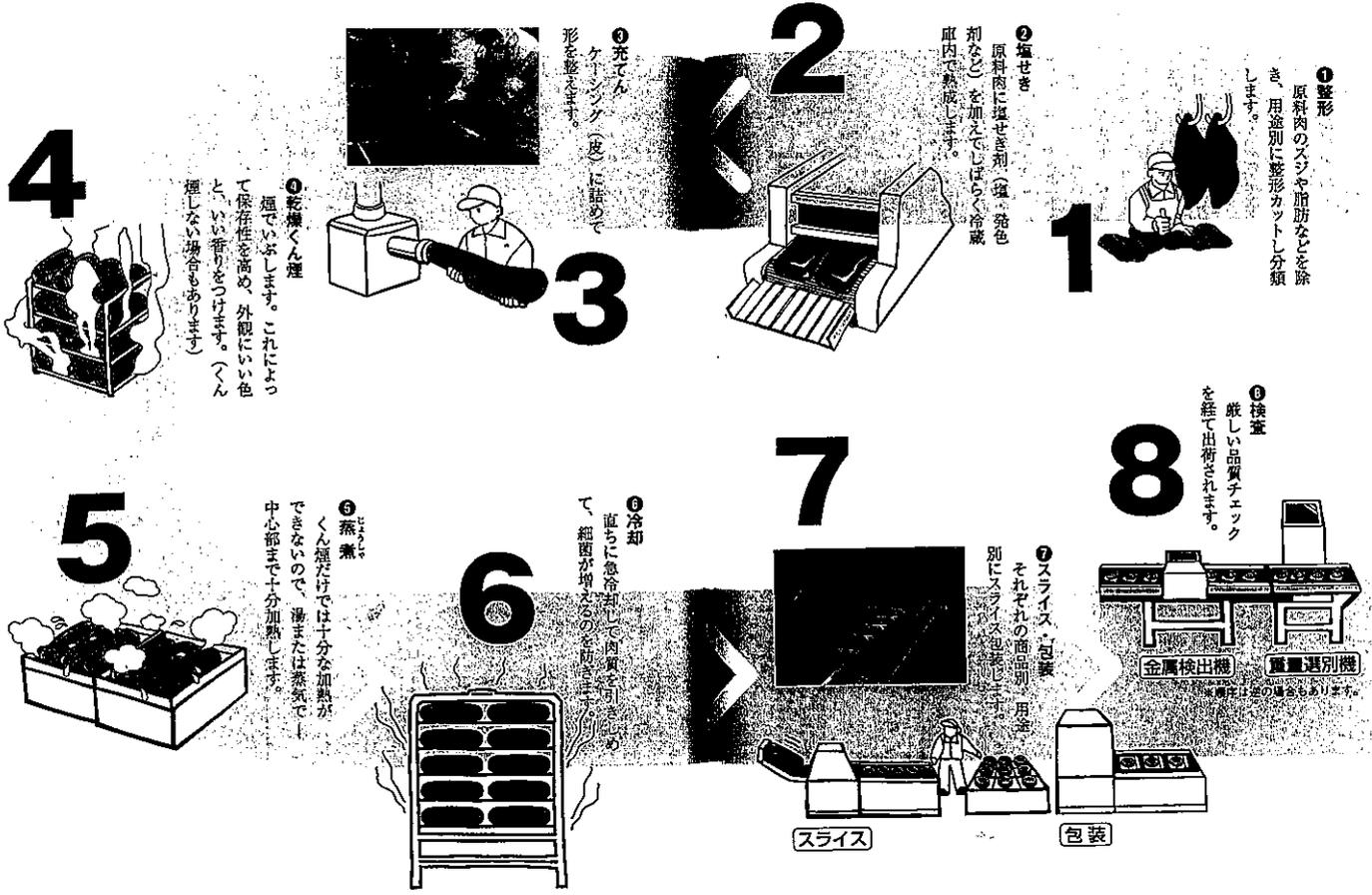
環境自主行動計画を策定し、CO₂排出量削減とともに廃棄物の排出抑制、再資源化率の向上に取り組んでいる（2003年作成、2011年改訂、現在の自主行動計画は2012年度を目標としている）。

食肉加工品生産量の動向

国内生産は、平成7年がピーク（約554千トン）で、平成19年には481千トンまで低下。平成21年、22年は、50万トン台に回復。ソーセージ生産量の全体に占める割合は、約60%。



ロースハムの製造工程



ソーセージの製造工程

