

令和3年度事業計画書

昨年は新型コロナウイルス感染症の世界的な感染拡大により、緊急事態宣言の発令に伴う外出自粛や店舗休業などあらゆる分野において影響があり、食品産業もその例外ではなく、インバウンド需要も含め外食需要が激減するなど、多大な影響を受けたところであり、本年度においても、我が国経済は、同感染症の終息の時期が未だ不透明であり、かつ、その制約が残ると考えられ、景気回復ペースは緩慢と見込まれている。

我が食肉加工業界の経営環境をみると、新型コロナウイルス感染症の影響下において、外食等業務用需要の減少を内食需要の拡大でカバーし、昨年の食肉加工品の生産数量は55万トンと、対前年対比では僅かな減少に止まった。

しかし、一部の原材料コストの上昇、人手不足による人件費や物流費の上昇、価格競争の激化による利益の圧迫に加え、新型コロナウイルス感染症の影響も懸念され、厳しい状況におかれている。

国際面では、既に発効4年目に入っているTPP11、日EU・EPAに加え、日米貿易協定も発効3年目となり、更に東アジア地域包括的経済連携（RCEP）について昨年11月に署名がなされ、国際関係も新たなステージとなっており、今後、原料調達コストが軽減していく半面、外国製品との競争の激化が予想される。

また、食肉加工業界をめぐっては、食品表示法に基づき、栄養成分表示等が昨年4月から完全施行され、更に来年4月からは加工食品の原料原産地表示も義務化となる。また、食品衛生法の改正に伴い、本年6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化され、全ての食品等事業者が対象となるため、今後、我が食肉加工業界においてもこれらへの対応が課題となっている。

このように厳しい状況下ではあるが、我が食肉加工業界は、いかなる状況においても食肉及び食肉製品の安全性の確保を最優先に掲げ、品質の向上を図り、的確に表示することが重要であり、このことにより消費者の信頼を得るとともに、消費者に対する選択の機会を広げ、食肉及び食肉製品の消費を底上げする必要がある。

日本食肉加工協会はこれらを踏まえ、令和3年度において、食肉及び食肉製品等の安全性の向上と高品質化、表示の適正化とその理解を醸成することを重要課題とし、必要に応じて関係団体とも連携、協力して事業を実施することとする。

1 安全性の確保に関する事業

1) HACCPシステムに基づく衛生管理講習会の開催

HACCPに沿った衛生管理の義務化を踏まえて、HACCPシステムに基づく衛生管理についての理解醸成を図るための講習会を、食肉科研と協力して開催し、食肉製品製造工場におけるHACCPシステムの適正な管理・運営を推進する。

また、小規模事業者向けに作成した手引書「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に沿った衛生管理を推進する。

2) 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に基づく認定事業

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（HACCP手法支援法）に基づく食肉製品製造業の指定認定機関として、食肉製品製造工場の審査・認定を行

う。

- 3) 食品衛生法等の関係法令の制改定に伴う関連情報の収集及び提供
関係省庁等から情報を収集し、会員、消費者等へ新しい情報を分かり易く提供する。
- 4) 食品等関連団体の主催するセミナー等への参加
食品等関連団体が実施する各種講習会等を通じて情報の収集を行い、会員等へ迅速に提供する。
- 5) 食肉加工品の安全性に関する問合せへの対応
会員、消費者等からの問合せに対し、正しい情報の提供に努める。

2 品質・製造技術の向上及び規格・表示に関する事業

- 1) 初級食肉加工技術講習会の開催
食肉及び食肉製品等に関する総合的な知識や食肉加工の基礎的な製造技術等の修得を目的とした講習会を開催する。
- 2) 品質規格委員会の開催
食肉製品等の品質、規格、衛生及び表示問題に関する各種検討と意見集約を目的に、会員と有識者からなる委員会を開催する。
- 3) 食肉製品の規格と表示に関する研修会の開催
食肉製品の表示と食品表示基準、J A S 規格、食品衛生法及びハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約等との関係性の理解醸成を目的とした研修会を、公取協と協力して開催する。
- 4) 食品等関連団体の主催するセミナー等への参加
食品等関連団体が実施する各種講習会等への参加を通じて情報の収集を行う。
- 5) 品質等管理優良事例の表彰
品質等の管理において優良と認められる J A S 認証事業者を表彰する。
- 6) 消費者等からの品質・規格・表示等に関する問合せへの対応
消費者等からの問合せに対し、正しい情報の提供に努める。