

食肉加工品の流通（工場から店頭まで）

流通の概要

食肉加工品は、主に食肉専門店（お肉屋さん）や食品小売店で販売されてきました。

そのため、食肉加工品は、食肉と一緒に取り引きされることが多く、製造業者（製造メーカー）が自社の営業所など各地の配送拠点から小口で小売店舗に配達する、いわゆるルートセールスと呼ばれる方法で流通していました。冷蔵（チルド）で輸送する装置がない時代は、新鮮なうちに届けなければならなかったため、小口で配達するという形で流通していました。この方式がベースとなり、現在も卸売業を通さない流通が主流となっています。

流通経路

一般的な食肉加工品の流通経路は、**図表4-1**のとおりとなっています。

総合スーパーなどの量販店舗へは、製造業者の物流センターから小売業者の物流センターへ配送後、小売業者の物流網により店舗へ配送されます。食肉専門店や食品小売店などの店舗へは、製造業者の物流センターから同業者の営業所または中継基地を経由して小売業者の店舗へ配送されます。CVS（コンビニエンスストア）または外食の店舗へは、製造業者の物流センターから直接またはCVS／外食利用物流センターを経由して食材供給拠点へ配送後、店舗へ配送されます。

配送方法

食肉加工品は、常温／冷蔵（チルド）／冷凍と3温度帯にわたって保存するものがありますが、一般的には10℃以下で保存する冷蔵品が中心となっています。

冷蔵品の配送方法については、次のとおりとなっています。

総合スーパーなどの量販店舗へ配送する場合は、

- ◎工場から搬出された食肉加工品は、速やかに隣接する物流センターなどの保管用冷蔵庫に移されて保管されます。

◎保管された食肉加工品は、出荷の当日または前日に入った小売業者からの注文内容に沿って、「先入れ

先出し」を基本に取り出され、センター別または店舗別に仕分け・荷揃えられ、パレットまたはかご台車などに区分けされて、保冷車に載せられて出荷されます。

◎保冷車で出荷された食肉加工品は、単独または複数の小売業者の物流センターに所定の時間までに届けられ、その後、店舗別に仕分けられて、保冷車で店舗に配送されます。

一方、食肉専門店や食品小売店などの店舗へ配送する場合は、製造業者の物流センターから営業所・中継基地の冷蔵庫にいったん保管された後、小売業者からの注文内容に沿って決められた配送ルート別に仕分けられて、保冷車で店舗に配送されます。

配送中の温度管理などの衛生管理

食肉加工品の中心となっている冷蔵品は、大前提としてすべての流通段階

において、中心温度が10℃以下に保持されなければなりません。

そのため、各流通段階では、外気に触れて品温が上昇することのないよう、次のとおり十分注意して作業が行われています。

◎保管庫内での仕分け・荷揃え作業時

室温管理に注意を払い、速やかに作業を行います。

◎保冷車への積み込み時

保冷車は、開口部が外気に直接さらされないよう、速やかに積み込みます。

◎保冷車からの積み下ろし時

・ドアの開閉は最小限にとどめます。
・出し入れは速やかに行います。

また、「在庫管理面」においても、「先入れ・先出し」が徹底されるとともに、受発注

に適合した在庫管理が行われています。

図表 4-1 工場から店舗までの一般的な配送ルート

