

イ. 部分肉ラベルのバーコード

a. 部分肉ラベルへの食肉標準物流バーコードの表示例

原産地 東京都		品種 和牛		品名 まえずね	
カット規格 レギュラー					
個体識別番号 1234567895		(251)1234567895(7002)99910102111130			
賞味期限 04.01.31	枝番 右1010 P	シリアルNo. 0020	保存温度0℃ 12. 2		
加工年月日 04.01.01	ロットNo. 000000000	重量(kg) 12.20			
					
(01)94912345135009(3102)001220(11)040101(21)999112345678					
加工者 株式会社東京畜産センター 東京都千代田区千代田1-1-1					

食肉標準物流バーコードには、下記の3種類のバーコードがある。

b. 基本バーコード(必須)

基本的な項目を表示するバーコード



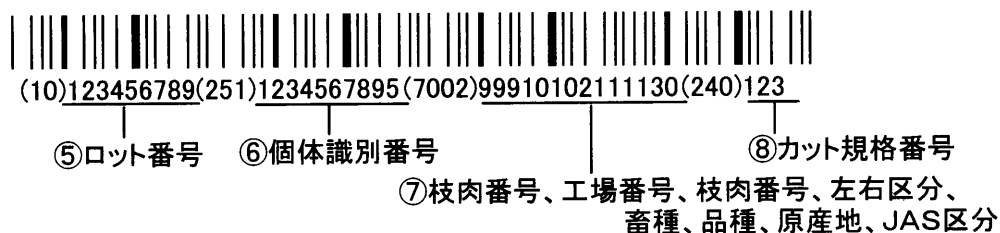
項目	AI	桁数	記載方法
①商品コード	01	14桁	「9」+JANメーカーコード(7桁)+標準品名コード(5桁)+チェックディジット(1桁)で表示する。
②重量	3102	6桁	小数点以下2桁までキログラム単位で表示する。
③製造年月日	11	6桁	部分肉を加工・パックした日を、西暦年(下2桁)+月(2桁)+日(2桁)で表示する。
④カートンID	21	可変長 (最大12桁)	カートン単位に対して加工者が設定する連続番号を表示する。 ①のJANメーカーコードとカートンIDを併せて、カートンを特定できるように設定する。

本バーコードは、部位ごとあるいはカートンごとに1つのバーコードを出力する。カートンごとのバーコードでは、「①商品コード」はセット品名、「②重量」は合計重量を表示する。部位ごとのバーコードの場合は、1つのカートンに同梱する各部位について、複数のバーコードを表示することになる。

- ※ 新規にメーカーコードの申請を行う事業者は、食肉関連事業者である旨を必ず申し出たうえで、7桁のメーカーコードを取得する。申し出のない事業者に対しては、9桁のメーカーコードが発番されるので、標準物流バーコード上での利用が行えなくなる。

c. 補助バーコード

以下の項目から必要とする情報を選択してバーコード表示することができる。

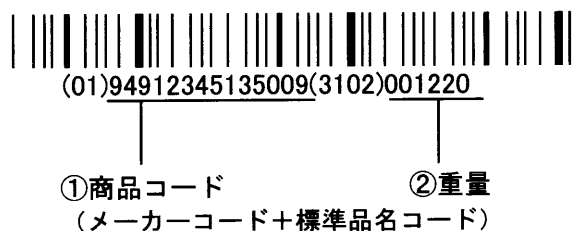


項目	AI	桁数	記載方法
⑤ロット番号	10	可変長 (最大20桁)	自由記載
⑥個体識別番号 (耳標番号)	251	10桁	(独)家畜改良センターが付番管理している個体識別番号(耳標番号)を表示する。
⑦枝肉番号・左右 区分・他	7002	可変長 (最大30桁)	以下の14桁とする。 工場番号(3桁)＋枝肉番号(4桁)＋左右識別(1桁)＋畜種(1桁)＋品種(2桁)＋原産地(2桁)＋JAS区分(1桁) JAS区分は、生産情報公表牛肉であることを表す。 (0:一般、1:JAS規格)
⑧カット規格番号	240	可変長 (最大30桁)	メーカーが設定するカット規格等を表示する。カット規格とは、標準品名の部位以外にメーカーが個別のスペックを使用している場合等に設定されるものであり、メーカーの自由記載とする。

(注) AIの桁数を含めて、全体で45桁以内とする。

d. 明細バーコード (オプション)

基本バーコードでカートンごとのバーコードを表示する場合、個々の部位については、製造年月日とカートンIDを省略した以下のバーコードで記載することが可能である。



(3) 情報の管理と保存

① 工程別の保存帳票類

トレーサビリティを構築するために必要な情報管理は、日常の業務管理（仕入、処理、販売）と一体となって行われる。部分肉加工者は、牛肉に何らかの事故が起こった場合には、正確な情報が迅速に取り出せるように、これらの情報と個体識別番号を対応づけて、記帳、保存する。

牛肉の部分肉加工段階で管理すべき情報の記録は、1年ごとに閉鎖し、閉鎖後2年間は保存しなければならない。

なお、閉鎖する時期や保存する期間は事業者の事業(会計)年度に合わせることでよい。

	情報	帳票類	管理の視点
仕入工程	管理すべき情報 個体識別番号 仕入日 仕入先名、所在地 仕入枝肉(部分肉)重量 付加情報 種別 性別 原産地	保存すべき帳票類 仕入台帳 仕入集計表 仕入明細表 仕入伝票	個体識別番号が記載された仕入帳票類を作成する。 とくに個体識別番号が記載された仕入台帳の作成が望まれる。 仕入帳票として個体識別番号が記載された仕入伝票を整理する。 情報保存書類は、個体識別番号と照合して、紙や電子データで保存する。
部分肉加工工程	管理すべき情報 個体識別番号 部分肉加工日 部分肉重量 付加情報 カット規格 ラベル品名	作業日報 製造実績表	枝肉番号、個体識別番号を記載した作業日報を作成する。
販売工程	管理すべき情報 個体識別番号 部分肉部位別重量 販売日 販売先、所在地 部分肉加工者名、所在地 付加情報 個体識別番号 枝肉番号 枝肉重量 部分肉加工者、所在地 原産地 種別 性別 セット部分肉重量	保存すべき帳票類 販売台帳 在庫台帳 販売集計表 入出庫集計帳	個体識別番号が記載された販売帳票類を作成する。 とくに個体識別番号が記載された販売台帳、在庫台帳の作成が望まれる。 販売帳票は個体識別番号が記載された販売伝票を整理する。 情報保存書類は、個体識別番号と照合して、紙や電子データで保存する。

② 帳票類の例

ア. 加工実績明細表の例

得意先: ○△物産

加工実績明細

種 別: 黒毛和牛

原産地: ○○県産

加工日 2004年 03月 12日

部位	個体識別番号	枝肉番号	L/R	重量	枝肉番号	L/R	重量	本数	箱数	合計重量
肩ロース	1234567895	1234	左	14.30	1234	右	12.30	2	2	26.60
ネック	1234567895	1234	左	5.20	1234	右	8.80	2	2	14.00
うで	1234567895	1234	左	15.10	1234	右	10.50	2	2	25.60
ともばら	1234567895	1234	左	14.50	1234	右	12.70	2	2	27.20
内もも	1234567895	1234	左	5.00	1234	右	6.00	2	2	11.00
外もも	1234567895	1234	左	7.80	1234	右	7.40	2	2	15.20
ヒレ	1234567895	1234	左	3.80	1234	右	5.50	2	2	9.30
計				65.70			63.20			128.90
肩ロース	1034567893	1111	左	12.30	1111	右	16.00	2	2	28.30
ネック	1034567893	1111	左	11.00	1111	右	11.10	2	2	22.10
うで	1034567893	1111	左	14.50	1111	右	12.30	2	2	26.80
ともばら	1034567893	1111	左	12.20	1111	右	10.60	2	2	22.80
内もも	1034567893	1111	左	8.90	1111	右	8.80	2	2	17.70
外もも	1034567893	1111	左	7.50	1111	右	6.90	2	2	14.40
ヒレ	1034567893	1111	左	5.20	1111	右	5.20	2	2	10.40
計				71.60			70.90			142.50

イ. 販売管理台帳の例

販売管理台帳 1.		平成15年9月分			管理責任者	
得意先名スーパー〇〇配送センター			得意先コード1023689			
販売日	商品名 部分肉名	数量	重量 k g	単価 円	金額 円	備考 (個体識別番号)
9月7日	ホルスリブロース	2	28.2	1,080	30,456	1357902463
9月9日	ホルスサーロイン	2	28.4	1,220	34,648	1357902463
9月11日	ホルスヒレ	8	42.3	2,500	105,750	別紙一覧
9月15日	牛正肉	4	50	980	49,000	ロット番号2468
9月24日	ホルス半丸セット	1	178.6	990	176,814	2468013573
9月26日	和牛うちもも	10	121.6	2,180	265,088	別紙一覧
9月30日	ホルス三角バラ	20	120.5	1,380	166,290	別紙一覧
合計欄				828,046		

6. トレーサビリティ運営体制

(1) 管理責任者の設置

部分肉加工者はトレーサビリティの管理責任者を置き、枝肉仕入から販売・出荷まで、以下のように必要な情報の管理、照合を行う。

- ① 枝肉・部分肉仕入工程で個体識別情報が出荷先から伝達されているか、販売・出荷段階で販売先へ伝達すべき情報が伝達されているかを確認する。
- ② 部分肉加工および販売・出荷段階で、新たに管理すべき情報が作成されているかを確認する。また、これらの情報が正しく記帳されていることを確認する。
- ③ 識別対象牛肉と個体識別番号が記載されている文書（納品伝票、販売伝票、仕入台帳、販売台帳等）の照合を行う。内部識別番号（部分肉加工番号、枝肉番号等）を使用する場合には、部分肉加工、販売・出荷の各段階で個体識別番号との対応づけを確認する。
- ④ トレーサビリティの伝達情報や新たな作成情報に誤りが認められた場合には、直ちにその情報の修正を関係者に連絡し、(独)家畜改良センターへの修正を求める。
- ⑤ 販売先などからトレーサビリティの管理情報に関する問合せがあった場合には、迅速に対応するとともに、問合せ情報の記録を行う。

(2) 外部立ち入り検査

牛肉トレーサビリティ法にもとづく農林水産省職員による「立ち入り検査」には、管理責任者が対応する。

(3) 自主検査

部分肉加工者はトレーサビリティのチェックリストなどを作成し、下記の頻度で自らチェックする。

- ① 伝達情報、管理すべき情報、個体識別番号に記載されている帳票(伝票類)の照合作業は毎日、その都度行う。
- ② 管理情報の記帳の確認は、月に1回程度行う。
- ③ トレーサビリティの管理情報についての問合せには随時対応する。

部分肉加工事業所を統括する本社等がある場合には、「内部自主検査手順書」等にもとづいて検査基準を決定・作成し、検査実施計画・検査記録などを作成することが望ましい。

部分肉加工者の規模によっては、外部検査機関に依頼して検査を実施することも消費者の信頼を得るためには有効である。

＜巻末資料＞

1. 識別対象牛肉とその規格	34
2. 標準品名コード	35
3. 商品属性コード	40
4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例	42

1. 識別対象牛肉とその規格

識別単位	規 格 内 容	備 考
枝肉	1. と畜後、真皮に沿って剥皮する。 2. 頭部を後頭骨端と第一頸椎で、尾を第1～第2尾椎間で切断する。 3. 内臓を割去する。ただし、腎臓脂肪は残す。 4. 前肢は手根骨と中手骨の間で、後肢は足根骨と中足骨の間で割去する。 5. 脊柱の中央にそって頸椎、胸椎、腰椎、尾椎を左右に切断する。	(社)日本食肉格付協会の「取引規格解説書」を参照のこと
枝肉半丸	枝肉の左右一方をいう。右半丸、左半丸になる。	
大分割部分肉	1. 第6～第7肋骨間において切断する。 2. 後肢外側の大腿筋膜張筋の前縁に沿って、寛結節まで切り進み、寛結節のほぼ中央から背線とほぼ平行に切断する。 腎臓脂肪を除去したのち、恥骨の前下方においてヒレを後端から最後腰椎の部分まで切り離した後、仙椎と最後腰椎との結合部で背腺と直角に切断する。 大分割部分肉の名称 「骨付まえ」「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」 なお、「骨付ロイン」「骨付ともばら」「骨付もも」の分割前のものを 「骨付とも」という。	(財)日本食肉流通センターの「商業規格書」を参照のこと
部分肉	大分割部分肉から骨を除去し筋肉の塊に分割し、整形したもの。 分割整形方法の基本は(社)日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」により行い、さらなる小分割については(財)日本食肉流通センターの「商業規格書」に解説されている。 部分肉の名称 「ネック」「かた」「かたロース」「かたばら」「ヒレ」「リブロース」「サーロイン」「ともばら」「うちもも」「しんたま」「らんいち」「そともも」「すね」 (まえずね、ともずね) なお、一頭分の部分肉を「セット」、枝肉半丸分の部分肉を「半丸セット」という。	(社)日本食肉格付協会の「取引規格解説書」ならびに(財)日本食肉流通センターの「商業規格書」を参照のこと

2. 標準品名コード

(1) 標準品名コードの定義

食肉標準品名コードは、5桁で構成される。枝肉、部分肉のそれぞれでコードの構成は以下のようになっている。

このコードは UCC/ EAN-128 の食肉標準物流バーコードで管理する。

畜種	牛、豚、鶏	左記以外の畜種 (羊、鴨など)
枝肉および部分肉 コード	X 畜種 コード □ □ □ ■ '0' または 自由使用 部位コード	X X 畜種 コード □ □ □ 部位コード

(2) 畜種コード

牛、豚、鶏等の畜種区分を表す。牛については、さらに和牛、国産牛、輸入牛を識別する。

主要な流通畜種である牛、豚、鶏は1桁、これ以外の畜種である羊等を指定する場合は2桁を使用する。

畜種コード	名 称	摘 要
1	和牛	黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種を指す。
2	国産牛	原産国が日本であり、和牛以外の牛を指す。
3	輸入牛	原産国が日本以外である牛を指す。
4	国産豚	原産国が日本である豚を指す。
5	輸入豚	原産国が日本以外である豚を指す。
6	国産鶏	原産国が日本である鶏を指す。
7	輸入鶏	原産国が日本以外である鶏を指す。
	牛・豚に類似した畜種	
81	子牛	
82	馬	
83	羊	
84	山羊	
85	いのしし	
86	いのぶた	
87	鹿	
89	その他	

(3) 部位コード

① 基本とした規格

以下の規格を基本として、現状の取引に合わせて部位を一部追加または削除している。

畜種	基準とした規格
牛	コマーシャル規格 ^(注1) ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
豚	コマーシャル規格 ^(注1) ((財)日本食肉流通センター)。 但し、副生物は、(社)日本畜産副産物協会の分類基準。
鶏	食肉取引規格および食鶏小売規格((社)日本食鳥協会)。
上記以外の畜種	それぞれ上記の各畜種より類似の畜種の部位コードを利用する。

(注1) コマーシャル規格に改訂がある場合には、これに準拠して部位コードの見直しを行う。

② 部位コード

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セット C
190	その他枝肉
191	その他セット
200	枝肉半丸(サイド)
201	半丸セット
202	半丸セット C
210	骨付きとも
220	骨付きとも(ばらなし)
290	その他半丸枝肉
291	その他半丸セット
300	骨付まえ
301	まえセット
302	まえセット C
310	ネック
311	ネック S
312	ネック A
320	かたロース(くらした)
321	ネック付きかたロース
322	かたロース S
323	かたロース A
324	かたロース B
325	かたロース C

部位コード	名 称
330	かたばら
331	かたばら A(三角ばら)
332	かたばら B(ブリスケット)
333	かたばら C
334	かたばら D
340	かた(うで、しゃくし)
341	かた S
342	とうがらし(チャックテンダー)
350	まえずね(すね)
351	まえずね S
390	その他まえ
400	骨付ともばら
401	ともばらセット
402	ともばらセット C
410	ともばら
420	うちばら
421	ともばら A
422	ともばら B
430	そとばら
431	ともばら C
432	ともばら D
440	かゝのみ・ささみ
441	かゝのみ(フラップミート)
442	フランク(ささみ)
490	その他ばら
500	骨付ロイン
501	骨付ロイン(ヒレなし)
502	ロインセット
503	ロインセット C
510	リブローズ
511	リブローズ S
512	リブローズ芯(リブアイロール)
513	リブローズかぶり(リブキャップ)

部位コード		名 称
520		サーロイン
	521	サーロイン S
	522	サーロイン A
	523	サーロイン B
530		ヒレ (ヘレ)
	531	ヒレ A
	532	ヒレ B
590		その他ロイン
600		骨付もも
	601	ももセット
	602	ももセット C
610		うちもも
	611	うちもも S
	612	うちもも かぶり
	613	うちもも A
	614	うちもも B
620		しんたま
	621	しんたま S
	622	ともさんかく (トライチップ)
630		らんいち
	631	らんぶ
	632	いちぼ (クーレット)
640		そともも (はばきなし)
	641	そともも (はばき付)
	642	そともも S
	643	はばき (ヒール)
	644	しきんぼ (アイラウンド)
650		ともずね (はばき付)
	651	ともずね
	652	ともずね S
690		その他もも

部位コード		名 称
710		
	711	小肉(トリミングミート)
	712	挽材(正肉)
	713	小間材
	714	切り落とし
	715	すじ
720		骨
730		脂肪
	731	脂肪
	732	天然脂
790		その他部位

※出典:財団法人 食品流通構造改善促進機構

「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」「食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル」

3. 商品属性コード

(1) 態様コード

態様コード	名称
2	チルド
3	フローズン
9	その他

(2) 品種コード

品種コード	名称	備考
10	和種	
11	黒毛和種	
12	褐毛和種	
13	日本短角種	
14	無角和種	
20	交雑種	
30	乳用種・肉用種	畜種毎に乳用／肉用比率が異なるものの、乳用種、肉用種ともに両用の場合が一般的であるため、区分しないこととする。
31	ホルスタイン種	
32	アバンディーン・アンガス種	
33	ヘレフォード種	
34	シャロレー種	
35	その他の乳用種・肉用種	
90	その他	

(3) 性別コード

性別コード	名称
10	雄
11	去勢
12	非去勢(ブル)
20	雌
21	経産
22	未経産
30	子
90	その他

(4) 原産地コード

① 県コード

県コード	漢字	カナ	県コード	漢字	カナ
01	北海道	ホッカイドウ	25	滋賀県	シガケン
02	青森県	アオモリケン	26	京都府	キョウトフ
03	岩手県	イワテケン	27	大阪府	オオサカフ
04	宮城県	ミヤギケン	28	兵庫県	ヒョウゴケン
05	秋田県	アキタケン	29	奈良県	ナラケン
06	山形県	ヤマガタケン	30	和歌山県	ワカヤマケン
07	福島県	フクシマケン	31	鳥取県	トトリケン
08	茨城県	イバラキケン	32	島根県	シマネケン
09	栃木県	トチギケン	33	岡山県	オカヤマケン
10	群馬県	グンマケン	34	広島県	ヒロシマケン
11	埼玉県	サイタマケン	35	山口県	ヤマガチケン
12	千葉県	チバケン	36	徳島県	トクシマケン
13	東京都	トウキョウト	37	香川県	カガワケン
14	神奈川県	カナガワケン	38	愛媛県	エヒメケン
15	新潟県	ニイガタケン	39	高知県	コウチケン
16	富山県	トヤマケン	40	福岡県	フクオカケン
17	石川県	イシカワケン	41	佐賀県	サガケン
18	福井県	フクイケン	42	長崎県	ナガサキケン
19	山梨県	ヤマナシケン	43	熊本県	クマモトケン
20	長野県	ナガノケン	44	大分県	オオイタケン
21	岐阜県	ギフケン	45	宮崎県	ミヤザキケン
22	静岡県	シズオカケン	46	鹿児島県	カゴシマケン
23	愛知県	アイチケン	47	沖縄県	オキナワケン
24	三重県	ミエケン			

※出典:財団法人 食品流通構造改善促進機構

「食肉流通の取引電子化導入・活用ガイド」「食肉標準物流バーコード導入・利用マニュアル」

4. 全国食肉処理施設一覧表による通し番号の例

都道府 県名	通し 番号	施設名称	都道府 県名	通し 番号	施設名称
北海道	1	(株)北海道チクレンミート 北見食肉センター	宮城	24	宮城県食肉流通センター
	2	(株)北海道畜産公社 上川事業所 道北食肉センター		25	東日本食品(株)
	3	(株)北海道畜産公社 道央事業所 早 来食肉流通センター		26	仙台市中央卸売市場食肉市場
	4	池田町食肉センター	秋田	27	秋田県食肉流通センター
	5	道南雪印食肉(株) 食肉センター		28	北鹿食肉流通センター
	6	岩見沢市精肉センター	山形	29	米沢市営と畜場
	7	空知ミート(株) 食肉センター		30	山形県総合食肉流通センター
	8	名寄市立と畜場		31	庄内食肉流通センター
	9	日本フードパッカー(株) 道南工場	福島	32	会津食肉センター
	10	(株)北海道畜産公社 釧路事業所		33	(株)福島県食肉流通センター
	11	日本フードパッカー(株) 道東工場	茨城	34	協同組合水戸ミートセンター
	12	(株)北海道畜産公社 北見事業所 北 見地区総合食肉流通センター		35	竜ヶ崎食肉センター
	13	(株)北海道畜産公社 十勝事業所 十 勝総合食肉流通センター		36	取手食肉センター
	14	(株)根室ミートセンター		37	茨城協同食肉(株)
	15	(株)北海道畜産公社 函館事業所		38	土浦食肉協同組合
	16	(株)北海道畜産公社 上川事業所 上 川総合食肉流通センター		39	筑西食肉衛生組合食肉センター
青森	17	(株)青森畜産公社 津軽食肉センター		40	下妻と畜場
	18	三沢市食肉処理センター		41	茨城協同食肉(株) 下妻事業所
	19	(株)三戸食肉センター		42	(株)茨城県中央食肉公社
	20	十和田食肉センター	栃木	43	那須地区食肉センター
	21	日本フードパッカー(株) 青森工場		44	(株)両毛食肉センター
岩手	22	久慈広域食肉処理場		45	(株)栃木県畜産公社
	23	岩手畜産流通センター食肉処理場	群馬	46	藤岡ミートセンター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	47	北毛ミートセンター
	48	(株)群馬県食肉卸売市場
	49	高崎食肉センター
埼玉	50	さいたま市食肉中央卸売市場
	51	川口食肉荷受(株)
	52	日本畜産興業(株)越谷食肉センター
	53	北埼玉食肉センター事業協同組合
	54	和光ミートセンター
	55	県北食肉センター
	56	本庄食肉センター
千葉	57	(株)千葉県食肉公社
	58	野田ミートセンター事業協同組合
	59	印旛食肉センター事業協同組合 印 旛食肉センター
	60	光町営東陽食肉センター
	61	東庄町食肉センター
	62	県南畜産処理組合
東京	63	東京都中央卸売市場食肉市場
	64	八王子市食肉処理場
	65	大島町と畜場
	66	八丈町と畜場
	67	新島村と畜場
神奈川	68	(株)神奈川食肉センター
	69	横浜市中心卸売市場 食肉市場
新潟	70	阿賀北食肉センター事業協同組合

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	71	長岡市営食肉センター
	72	新潟市食肉センター
山梨	73	(株)山梨食肉流通センター
長野	74	佐久広域食肉流通センター
	75	(株)北信食肉センター
	76	(株)長野県食肉公社 松本支社
	77	(株)長野県食肉公社 飯田支社
富山	78	(株)富山食肉総合センター
石川	79	石川県金沢食肉流通センター
岐阜	80	養老町立食肉事業センター
	81	関市食肉センター
	82	飛騨食肉センター
	83	大垣食肉供給センター
	84	岐阜市食肉地方卸売市場
静岡	85	御殿場市食肉センター
	86	岳南食肉センター
	87	小笠食肉センター
	88	浜松市と畜場
愛知	89	半田食肉センター
	90	名古屋市中央卸売市場 高畑市 場 名古屋市と畜場
	91	豊田市食肉センター
	92	(株)東三河食肉流通センター
三重	93	四日市市食肉センター 食肉地 方卸売市場
	94	三重県松阪食肉流通センター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	95	熊野市と畜場
	96	伊賀地区広域市町村圏事務組合 伊賀食肉センター
滋賀	97	京滋畜産(株) 大津と畜場
	98	近江八幡市と畜場
京都	99	亀岡市食肉センター
	100	福知山市食肉センター
	101	京都市中央卸売市場 第二市場
大阪	102	南大阪食肉市場(株)
	103	羽曳野市立南食ミートセンター
	104	貝塚市立と畜場
	105	大阪市中心卸売市場 南港市場
兵庫	106	加古川地方卸売市場
	107	福崎食肉センター
	108	新宮町食肉センター
	109	宍粟食肉センター
	110	和田山町と畜場
	111	淡路食肉センター
	112	姫路市食肉地方卸売市場 姫路市食 肉センター
	113	神戸市中心卸売市場 西部市場
	114	三田食肉センター
	115	西宮市食肉センター
奈良	116	奈良県食肉流通センター
和歌山	117	新宮市食肉処理場
	118	和歌山市立食肉処理場

都道府 県名	通し 番号	施設名称
鳥取	119	(株)鳥取県食肉センター
島根	120	(株)島根県食肉公社
岡山	121	津山市食肉処理センター
	122	井原市食肉センター
	123	岡山県営食肉地方卸売市場
	124	倉敷と畜場
	125	玉野簡易と畜場
	126	吉田簡易と畜場
広島	127	全国農業協同組合連合会 広島 県本部 三次食肉加工センター
	128	広島市中心卸売市場 食肉市場
	129	福山市食肉センター
山口	130	周東町食肉センター
	131	柳井市営と畜場
	132	周南地区食肉センター
	133	防府市と畜場
	134	宇部市食肉センター
徳島	135	徳島市立食肉センター
	136	日本ハム(株) 徳島工場付設と 畜場
	137	全国農業協同組合連合会 徳島 県本部 鳴門食肉センター
	138	美馬食肉センター
	139	(株)三好食肉センター
香川	140	高松市食肉センター
	141	(株)香川県畜産公社
	142	香川県農業協同組合 四国大川 支部 畜産センター

都道府 県名	通し 番号	施設名称
	143	小豆地区広域行政事務組合 土庄と畜場
愛媛	144	宇和島地区広域事務組合 食肉センター
	145	県農えひめアイパックス(株) と畜場
高知	146	中村市営食肉センター
	147	高知県広域食肉センター
福岡	148	県南食肉センター協同組合
	149	九州協同食肉(株)
	150	吉井町営と畜場
	151	北九州市立食肉センター
	152	福岡市中央卸売市場 臨海市場
佐賀	153	太良食肉センター
	154	佐賀県食肉センター
長崎	155	日本フードパッカー(株) 諫早工場と畜場
	156	日本フードパッカー(株) 川棚工場と畜場
	157	下五島食肉センター
	158	国見町食肉センター
	159	佐世保市と畜場 地方卸売市場
熊本	160	(株)熊本畜産流通センター
	161	人吉球磨広域行政組合食肉センター
	162	千興ファーム食肉センター
	163	熊本市食肉地方卸売市場
大分	164	大分ひた農業協同組合食肉センター
	165	九州食肉(株) 大分工場
	166	(株)大分県畜産公社

都道府 県名	通し 番号	施設名称
宮崎	167	都城市食肉センター
	168	延岡市食肉センター
	169	小林市食肉センター
	170	(株)丸正フーズ
	171	(株)ミヤチク 高崎工場
	172	(株)ミヤチク 都農工場
	173	南日本ハム(株)
	174	宮崎市食肉センター
鹿児島	175	加世田市食肉センター
	176	プリマハム(株) 鹿児島工場
	177	南九州畜産興業(株) 末吉と畜場
	178	垂水市食肉センター
	179	日本フードパッカー鹿児島(株)
	180	(株)鹿児島くみあい食肉南薩工場
	181	(株)鹿児島くみあい食肉鹿屋工場
	182	志布志町食肉センター
	183	サンキョーミート(株)
	184	(株)阿久根食肉流通センター
	185	協同組合南州高山ミートセンター
	186	鹿児島市食肉センター
	187	中種子と畜場
	188	屋久町と畜場
	189	名瀬市食肉センター
	190	喜界町と畜場

都道府 県名	通 し 番号	施設名称
	191	瀬戸内と畜場
	192	沖永良部と畜場
	193	与論町と畜場
	194	徳之島三ヵ町と畜場組合
沖縄	195	(株)沖縄県食肉センター

都道府 県名	通 し 番号	施設名称
	196	(株)中部食肉センター
	197	久米島と畜場
	198	(株)宮古食肉センター
	199	(株)八重山食肉センター
	200	与那国町食肉処理場

※出典:全国食肉センター協議会 (社)中央畜産会

「農畜産業振興機構助成対象事業」、「平成 14 年度産地食肉センター経営効率化促進事業」に基づく

「全国食肉処理施設基礎的事業実態報告書」による

(独立行政法人農畜産業振興機構 畜産業振興事業)

食肉流通合理化総合対策事業
食肉処理衛生管理向上等推進事業

国産牛肉トレーサビリティ導入手引書（部分肉加工場編）

平成 16 年 3 月発行
社団法人 中央畜産会
全国食肉センター協議会