○　製造販売経費の目標（１日当たり生乳処理量２トン以上の工場）

区　　分	目標（平成37年度）
原料用バター 脱脂粉乳 飲用牛乳	現状の８割程度

注：製造販売経費の目標は、大きく影響を及ぼす資材価格や輸送費等の外部要因の影響を排除するため、金額ではなく、現状に対する割合としている。

なお、平成25年度の製造販売経費は、以下のとおりとなっている。

・原料用バター：217円／kg
・脱脂粉乳　　：138円／kg
・飲用牛乳　　：53円／１

資料：農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課調べ。

注１：経費は、消費税、原料乳代、一般管理費及び支払利子を含まない。

２：調査対象は、原料用バター・脱脂粉乳では大手乳業を含み、飲用牛乳では大手乳業を含まない。

○　牛乳・乳製品工場数の目標（１日当たり生乳処理量２トン以上の工場）

区　　分	現状（平成25年度）	目標（平成37年度）
乳製品工場数	44	現状の８～９割程度
飲用牛乳工場数	209	現状の８割程度
全体工場数	253	現状の８割程度

○　ＨＡＣＣＰ対応工場割合数の目標

区　　分	現状（平成25年度）	目標（平成37年度）
脱脂粉乳を製造する乳業工場	67％	９割以上
飲用牛乳工場	70％	

注１：ここでいうＨＡＣＣＰ対応工場とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定める総合衛生管理製造過程における承認取得工場を指す。

２：脱脂粉乳を製造する乳業工場は１日当たり生乳処理量が20トン以上、かつ１年当たり脱脂粉乳生産量が1,000トン以上、飲用牛乳工場は１日当たり生乳処理量が２トン以上を対象とする。

２．肉用牛及び牛肉の流通の合理化に関する基本的な事項

⑴　肉用牛の流通合理化

（現状）

家畜市場については、小規模な家畜市場の再編統合は着実に進展しており、基幹的市場（年間１万頭以上の取引頭数の市場）及び離島を除く家畜市場の年間取引頭数は、3,472頭と平成32年度目標の3,500頭が達成されている。

（方向性）

家畜市場については、肉用牛の公正な取引と適正な価格形成を確保するとともに、地域において肉用牛繁殖基盤の維持・拡大等に重要な役割を果たしていることを踏まえつつ、周辺の市場も含めた上場頭数の実態に応じて再編整備を推進する。

また、各地域の家畜市場の実情に応じて、その更なる活性化を図る観点から、県域を越えた再編も考慮するよう努めるものとする。

さらに、今後、性判別技術・受精卵移植技術の活用及び肉用牛繁殖・肥育経営の一貫化等による子牛の生産・流通状況の変化が見込まれることから、酪農から生産される和子牛や交雑種・乳用種の初生牛等についても適正な価格形成機能を発揮するなど生産・流通構造の変化に対応することも必要である。

⑵　牛肉の流通合理化

（現状）

牛肉の流通については、食肉処理施設の大規模化により流通・処理コストの低減が図られることから、これまでも施設の再編統合等により規模拡大が進展してきたものの、一方で稼働率は60％台前半で推移しており、その向上が課題となっている。

また、従来はフードチェーンのより下流の消費者に近い段階で行われてきた細かな食肉加工処理を、より上流の産地食肉センターや卸売業者等が行うようになってきている。

（方向性）

①　食肉処理施設の再編整備の促進

と畜解体から部分肉加工処理まで一貫かつ大規模に行う産地食肉センターについては、食肉の処理コストの低減とともに、部分肉流通の拡大による流通コストの低減、国産食肉の安全性向上にも寄与する。このため、地域の実情を踏まえつつ、都道府県、市町村、生産者団体や食肉流通団体の協力と支援の下、食肉の製造・加工段階でのＨＡＣＣＰによる衛生管理の普及促進に向けた動きや、輸出先国の求める衛生基準やハラール認証にも配慮しながら、引き続き、産地食肉センターを中心とした食肉処理施設の再編整備を促進することとし、１日当たりの処理頭数及び稼働率の目標を設定する。

○　食肉処理施設の１日当たりの処理頭数及び稼働率の目標

	現状（平成25年度）	目標（平成37年度）
１日当たりの処理頭数	491頭	620頭以上
稼　働　率	64％	80％以上
（参考）１日当たりの処理能力	770頭	770頭以上

注：頭数は、いずれも肥育牛１頭を肥育豚４頭で換算し、豚の頭数ベースで表したもの。

②　食肉卸売市場の基本的機能の強化

食肉卸売市場については、市場の有する公正な取引を通じた適正な価格形成機能を最大限発揮し、専門小売業者や量販店等の需要者ニーズに応じられるよう、多様な品目（和牛、交雑種、乳用種等）について、十分な量を集荷し供給していく集分荷機能や、市場の卸売業者が出荷者に対して速やかに代金を支払う決済機能の強化等を図る。

③　人材の育成

消費者に対して、安全な国産牛肉等を安定的に供給していく観点から、食肉の衛生・品質管理に関する高度な知識及び技術を習得した食肉処理従事者の育成を推進する。

④　食肉処理におけるＨＡＣＣＰ導入の促進

食肉処理施設等にあっては、ＨＡＣＣＰ導入型基準が示されるなど、食肉の製造・加工段階でのＨＡＣＣＰによる衛生管理の導入を一層促進させる動きが進展していることを踏まえ、消費者に対し、安全な畜産物を供給するとともに、国産畜産物への信頼性を確保するよう、ＨＡＣＣＰの導入に取り組むことが重要である。