

食肉等の生食に関する事業者の取組等について(アンケート調査)

団体名:(一社)日本畜産副産物協会

会員数:201社(183会員)

業界全体に占める会員割合:不明

I 一般事項	回答
① 取り扱う獣畜肉の種類及び状態 a 獣畜の種類: (記載例) 牛、豚、山羊、めん羊、鶏、鶏以外の食鳥(種類)、その他() b 部位: (記載例) 肉、内臓()、その他() c 状態: (記載例) 加工(肉を一定の大きさに分割したもの)、調理(味付け、加熱処理)、その他()	牛、豚、馬等 内臓、一部食肉等(頭肉、舌、尾等) 生鮮内臓、一部食肉等(部位別)、調理加工(胃、大小腸類)
② 会員のサプライチェーンにおける位置づけ (例)「と畜・食鳥処理→加工→卸→小売・飲食店」のどこに位置づけられるか	処理・加工及び卸、一部小売
③ 一般的な衛生管理の取組み a ガイドラインの作成等 (作成年、内容)	①畜産副生物取引規格制定(昭和59年:前処理、小割整形処理及び生鮮・ボイル・凍結基準の他、取引規格、等級基準、製造工場認定基準等を定め、冊子として会員等へ配布)、 ②期限表示のための試験方法ガイドラインの制定(平成21年生鮮品、23年冷凍品を制定し、会員宛配布、HP掲載)、 ③畜産副生物に関する総合冊子の作成(平成23年:副生物の種類、表示、衛生的な処理・取扱、栄養・調理法等畜産副生物の総合情報冊子を作成し、会員等へ配布)、 ④食肉衛生マニュアル(平成23年:全肉連作成のマニュアルであるが、食肉の一般衛生処理の他、畜産副産物の期限表示等も記載し、会員へ配布)、 ⑤その他関連団体のマニュアル等(平成15年:食肉処理品質管理マニュアル、平成23年食肉処理施設食肉衛生処理高度化指針他((財)日本食肉生産技術開発センター)、食肉衛生管理マニュアル(平成15年(社)全国食肉学校)に内臓の衛生処理について管理マニュアル、改善指針等が盛り込まれ、食肉市場、食肉センター等のと畜関係機関等へ配布)

<p>b 会員への情報提供・連絡体制: (記載例)電話・Fax、定期会合、機関誌・資料の送付、HP掲載等</p>	<p>①生食用衛生基準の制定、と畜場法の改正等国からの指導文書等についてはFax、郵送、メールマガジンで情報提供、②HPIにて、①を含む関連情報について、随時会員等へ情報提供</p>
<p>c 会員に対する講習会等: (記載例)講習会・研修会の開催(年〇回、名称・主な内容)</p>	<p>セミナーの開催(講演、現地視察等):年1回開催(平成21年:「畜産副生物に関する食中毒について」厚労省食中毒被害情報管理室田中補佐、「畜産副生物の保存期限について」(社)食肉科学技術研究所新村理事長、大阪南港市場視察)、平成23年:「内臓肉の食中毒菌汚染とその対策」岩手大学品川教授、群馬食肉市場視察)</p>
<p>II 生食について</p>	
<p>④ 提供実態の把握</p>	
<p>a 1 生食用として提供ある (会員数、取扱量等) 2 生食用として提供していない (会員数) 3 不明</p>	<p>1(0社) 2(32社) 3(0社) 会員のうち食品を扱う76社にアンケートを実施し、32社から回答あり。</p>
<p>b 提供部位、提供方法(湯引き等)</p>	
<p>c 牛生レバーの提供禁止後、新たに生食として流通するようになった食肉等</p>	<p>馬肉(ロース、肩、もも)を生食用として販売している会員2社(年間2社合計で620kg程度)</p>
<p>III その他</p>	
<p>⑤ 今後の取組予定</p>	

その他、食肉等の生食に関するリスク低減策など、資料がありましたらご用意下さい。

生食の規制を考えるに当たって(検討メモ)

平成 26 年 3 月 17 日(月)

(一社)日本畜産副産物協会 野田富雄

1. 検討のための基本的考え方

何をどう食べるかは生物が誕生して以来、それぞれの生き物が生存競争を勝ち抜いて来た結果。人類においても国家という体制ができるはるか以前から幾多の知恵と工夫と試行錯誤を繰り返して多様な食材群と、それぞれの素材に応じた安全でおいしい食べ方などを見つけ出し今日の繁栄を築いたもの。食材をどう調理し、食べるかは、消費者の権利であり、選ぶ自由を尊重することを基本として、国が関与するのは必要最小限であるべき。

2. 検討を進めるに当たって考慮すべきこと

- (1) 現行の検討の進め方は、検討事項が少なく、かつ、偏りすぎであり、もっと幅広く検討すべき
- (2) 規制する際の手続きには、公平、透明性を確保すべき
- (3) 他の規制の実態とのバランスを考慮すべき
- (4) 法的規制導入には、実効性、代替手段の有無等を十分に考慮し、あくまで慎重に行うべき

3. 考慮すべき追加事項(案)

(1) 追加すべき検討項目

①当該食品の生食規制による影響

ア 当該食品の栄養的、食品としての位置

イ 主たる消費者(地域性、年齢、性別、時期、一度に摂食する量、摂食頻度等)

ウ 主たる供給者(業種、業態、経営に及ぼす影響等)

エ その他(代替品の有無等)

②危害要因

ア 被害の人的、地域的拡散の程度を考慮すべき。

病原菌等の人体に及ぼす危害の程度には、通常処理・調理工程、消費形態等の実態をもとに、汚染の拡大・拡散性の程度を考慮対象に加えるべき。

③リスクの予見可能性・回避の容易さ

ア 一般的には、食材の数が少ない、加工・調理工程が少ないほど消費者にとって当該食品のリスクを推定することは容易になる。

イ また、単品の調理度合いの低いものほど、目視、商品名、メニュー名で汚染食のリスクを回避することは簡単になる。

④当該食品に関する長期的な衛生水準、消費動向

ア 当該食品に関する汚染実態の傾向

イ 生産、流通・加工、調理工程の衛生水準の傾向

ウ 消費動向

等のトレンドを考慮すること。

(2) 規制検討手順・手続

①公正公明な判断基準の確立・公表

ア 考慮すべき危害要因をきちんと分類・整理したうえで、これに対する対応方針を科学的だけでなく、法的、行政、消費者及び業界の意向等を基に総合的に勘案し、できればポイント制のように指数化し、公正公明な判断基準を確立・公表して、その基準に則って検討対象の食品を当てはめ検討、決定すること。

何らかの中毒事件が報道されるたびに個々に検討し、その場限りの結論を出しているようではどうてい関係者、特に、規制によって影響を蒙る側の者が納得できない。

イ また、規制強化の基準と併せ、規制導入の案件についてもこの基準に則り定期的に再評価すること。

②一定の監視期間の導入

規制導入を検討するに当たって、いきなり規制するのではなく、まず一定の監視期間を設けて、当該食品に関する衛生情報提供しながら、衛生水準の改善、消費者の安全情報の周知等、(1)の④のトレンドがさらにどう動くかを見るのもひとつの現実的な対応ではないか。

③規制導入の時期

なぜ今規制するのかについて、誰もが納得できるように説明する責任があるのではないか。

(3) 他の類似事案等との整合性を図ること

①法的規制導入はよくよく慎重にすべきであり、そのためにも国民の安全確保にどのような規制を行っているのか比較考量すること。

②食の安全確保のための法的規制についても、食中毒関係だけが突出して厳しくなっていないかどうか。

③食中毒リスクの規制について、食肉関係だけが突出して厳しくなっていないかどうか。

④諸外国の規制の実態についても把握考慮すべき。

(4) 法的規制の実効性、代替手段の有無等を十分に考慮すること

①法的規制導入は最後の手段と考えるべき

②抑止力となる社会的制裁等が有効に働かないかどうか

食の安全に関する問題は我が国の場合、法的規制以上の厳しい社会的制裁があり、事業者にとっては企業存亡の最大のリスクではないのか。

③法的規制導入の実効性

ア 規制は食品事業者のみ

イ 規制対象外になる残されたリスクの軽減策をどうするかが重要

④法的規制導入により、逆の誤ったメッセージを与えてしまうことはないか。

牛レバーの生食禁止で、逆に豚レバー等、他の生食は大丈夫だと受け取られてしまったのではないか。