

平成21年度生活衛生営業振興 推進事業実施計画(抜粋)

事業団体： 食肉生活衛生同業組合

事業項目：サービスの拡大・向上と消費者利益の擁護のための事業

事業名：『食肉知識普及事業』

1 目的

平成の大不況と言われる今日、消費の落ち込みや穀物の高騰の影響等による食肉の値上げ等、食肉流通業界は常に厳しい状況が今なお続いている。

また、偽装表示による風評被害がまだ、県においては続いており、消費の拡大にいたっていないのが現状である。

不況の影響に関連して、共働き世帯の増加や食生活の多様化に伴う家庭での手作り料理が減少しており偏食による健康の影響で食生活の健全さが損なわれる。

また、消費者は食肉に対し神経質になり、「食肉の安全・安心」に対し不信感を募らせてきており、業界の対応に敏感かつ大きな関心を抱くようになってきている。

このようななかで生衛業の食肉組合ではイベントを通じ「食肉の安全・安心」な食肉を地産地消し、肉食肉小売店が地域社会に参加し取り組んでいる実情を理解してもらう。また消費者ニーズの情報を得ることにより組合員の啓蒙を図りより一層の消費拡大を図る。食育と地産地消のための情報の掘り起こしを図る。

毎年開催されている県内で一番大規模で集客効果の大きい「県種苗交換会」においてイベントを利用し安心意識を深め、食肉の消費拡大と知識普及・啓蒙の喚起を促すことを目的とする。

2 実施内容

毎年秋に、県で開催される県内で一番大規模な農業祭である「県種苗交換会」に協賛し期間中に来場した消費者を対象に、産牛肉を使用した食肉料理を開催する。

また、栄養士等による牛肉に対する講演会を開催し、さらに料理コンクールに入賞した者による家庭で出来る簡単な肉料理の提案として実演及び講習会を行う。数種類のパネルやパンフレットにより「食肉の安全・安心」や「食肉の表示」など、今消費者が一番知りたい情報や、食肉業者が消費者に一番訴えたい情報を見てもらい、知識を深めてもらった消費者に対しアンケートを行い、アンケートに答えてもらった消費者には、牛の試食をしてもらい、更なる消費につなげる。

3 実施方法

- (1) 役職員及び市内組合担当者を招集し運営協力、また役員への協力の委託するための事業説明会を開催する。
- (2) イベント実施予定時期…平成21年10月31日(土)～11月7日(土)
- (3) 検討委員会を開催し、事業の報告、集計などの作業を行う。

4 主たる対象

主たる対象者… 種苗交換会に来場した消費者約10万人

参加事業者… 市内の食肉生活衛生同業組合員 20名

5 実施地域・実施場所等

JR 駅東口広場「アルヴェ」一帯

6 見込まれる効果等

毎年、県内の市町村の持ち回りで開催されるこの「県種苗交換会」が、今年は県都 市にお

いて数年ぶりに開催される。

この「県種苗交換会」は毎年1週間開催され、多くの農業関係者及び消費者が来場する。これを開催することにより、食肉の生産から流通、消費に至るまでのプロセスが凝縮されたイベントになる。

「食肉の安全・安心」や「食肉の表示」に関するパネルやパンフレットを見てもらい実際に食べてもらうことにより食肉に対する不信感を払拭し、またアンケートを実施することにより消費者の生の声が聞こえ、組合及び精肉店を理解し業界の活性化につなげる。

我々専門店は、消費拡大につなげるために消費者の立場を踏まえたニーズを理解し、需要拡大のガイドラインを作成する事によって、健全な食生活の実現ができ食育知識の普及、また将来の地元産の牛肉需要の喚起を促す事が期待される。

【講評】

消費者に対する「食の安全・安心」の普及、食育の普及、食肉業界の振興を目的とした事業であり、一定の消費者ニーズの把握が期待でき、需要拡大のガイドラインを作成するところまで計画性はあると評価できる。

申請額：2,000千円 評価：B

事業団体： 食肉生活衛生同業組合

事業項目：サービスの拡大・向上と消費者利益の擁護のための事業

事業名：『食肉衛生管理知識普及事業』

1 趣旨・目的

食肉の表示偽装問題が方々で発覚し大きな社会問題にもなり、消費者の不信感が募る現状にあることから、多くの消費者に対し食肉の正しい知識、正しい表示、健康との関わり、衛生管理の知識等の普及啓発を図り、消費者利益の擁護を図る。

2 実施内容

多くの消費者が参集するイベントにおいて専用ブースを設け、パネル・リーフレット等を活用し、食肉に関する正しい知識、適正表示、健康との関わり、衛生管理等についての知識の普及を図る。

【内容】

「市において開催される生活と環境を考えるイベント「生活と環境まつり2008」（市主催）において専用ブースを設置し、知識の普及を図る。（来場予定者数：13,000人）

- 県衛生検査所等の協力のもと、品質管理等の食肉の安全性に関する情報提供（パネル展示・ビデオ上映）
- 家庭でできる衛生管理についてのリーフレットの配布
- 丁寧な手洗い方法等の衛生知識の普及 等

3 実施方法

- (1) 会場に展示するパネル及び消費者に配布するリーフレットを作成する。

パネル：3枚 リーフレット：5,000部

- (2) 当日、会場において、パネル展示、ビデオ上映、リーフレットの配布等を通じて食肉に関する知識、衛生管理等について普及を図る。
- (3) 消費者に牛肉の試食コーナーを設置し、食肉需要の拡大を図る。

4 主たる対象及び参加組合・参加事業者等の概要

- (1) 主たる対象 1市・ 郡下の一般消費者
- (2) 参加組合 食肉生活衛生同業組合

5 実施地域・実施場所等

市

6 見込まれる効果等

- (1) 一般消費者に食の大切さや食品の衛生的な取扱いの必要性を伝えることにより、消費者の食品衛生および健康への意識が向上すると思われる。
- (2) 当該地域は、肉牛の生産地でもあり牛肉の地域ブランドも持っていることから、この事業を通じ、地産の食肉の安全性とおいしさを消費者にPRすることができる。

【講評】

多くの消費者が参集するイベント会場において、食肉についての正しい知識、衛生に関する知識について普及を図る事業であり、事業項目に対して一定の効果が見込まれる。

申請額：2,000千円 評価：B

事業団体： 食肉生活衛生同業組合

事業項目： 衛生水準の維持向上・環境保全を図るための事業

事業名： 『衛生管理・コンプライアンス講習会事業』

1 趣旨・目的

平成20年における国内の食中毒事故は、1,369件、24,303名の事故が発生しており（厚生労働省HPより）、昨今では、カンピロバクター菌による食中毒の注意喚起等がなされている。

食肉業界においては、食品・営業施設の衛生管理をはじめ、適正表示等のコンプライアンスの徹底が求められていることから、食品の衛生管理や表示、コンプライアンスについて専門家を招いて講習会を開催し、知識の普及・啓蒙を図ることにより食肉の衛生管理や表示・コンプライアンスについての理解を深め、衛生水準の向上を図る。

2 実施内容

『キレイな店に、表示でも』をスローガンに掲げ、食品・営業施設の衛生管理、食品の表示やコンプライアンスについての専門家を招いての組合員を対象とした講習会を開催し、知識の普及・啓蒙を図る。

また、併せて、衛生管理についての優良施設を訪問し、その取り組み方法等を学び、店舗の衛生水準の向上を目指す。

3 実施方法

(1) 組合役員で構成する推進委員会を設置し、事業内容・実施方法の検討を行う。

(2) 組合員や従業員・家族等を対象に、衛生管理・食品表示・コンプライアンスについての講習会を開催する。

1回当たり50人をめどに7回予定する。

(3) 地区近辺にある衛生管理についての優良施設を訪問し、その取り組み内容・方法等について学ぶ。

4 主たる対象及び参加組合・参加事業者等の概要

食肉生活衛生同業組合 組合員及び従業員等

5 実施地域・実施場所等

地区近辺を活動区域とし、食肉会館及び各支部近辺の施設等で実施する。

6 見込まれる効果等

(1) 専門家を招いて開催させる講習会により、食品の衛生水準についての知識の理解を深め、食肉の表示やコンプライアンス等について認識を深めることができる。

(2) 現地視察においては、専門家による講習だけではわかりづらい、実際の手順や作業動線、優良施設ならではの工夫、お客さまの反応や従業員の意識等を体感することができる。

(3) 食肉販売店の衛生水準の向上は、衛生管理の行き届いた食肉の提供により、消費者の健康の増進につながると思われる。

【講評】

食品・営業施設の衛生管理については、生衛業が常に求められる課題であり、本事業は、その徹底を図るものである。事業項目に対して一定の効果が見込まれる。

申請額：2,000千円 評価：B

事業団体：全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会（その1）

事業項目：サービスの拡大・向上と消費者利益の擁護のための事業

事業名：『ホームページのリニューアル事業』

1 主旨・目的

全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会のホームページは開設より8年が過ぎましたが、その間、ホームページの刷新も思うようにならない状況であり、各組合員の情報ニーズ等も変化をしてきている。

そのため、一般消費者に対して氷雪販売業に関する新たな情報を折り込み、業界としてもイメージアップを図り、消費者の利益を図ると共に業界の振興発展を目的とする。

3 実施内容

ホームページのリニューアル

- ① トップ画面を含めた全体の画面構成の見直し
- ② 組合員名簿欄へのQRコード掲載による組合員店情報への誘導強化
- ③ 販売店情報欄の強化（内容の充実・店舗地図の掲載）
- ④ 純氷ニュースのトピックス記事の掲載

4 実施方法

- (1) ホームページリニューアル検討委員会の設置（全連役員9名）
- (2) ホームページリニューアル実行委員会の設置（東京都5名）
- (3) ホームページリニューアルの内容の検討

5 主たる対象及び参加組合・参加組合員

連合会傘下組合及び組合員全員及び一般消費者

6 実施地域・実施場所等

インターネット網及びホームページ上

7 見込まれる効果等（具体的に）

現在では、インターネットによる検索サイトを利用する一般消費者が多くなり、インターネットに接続可能な様々な情報機器も次々開発され、今後ますますインターネットの利用、活用、普及が企業の経営行動や一般消費者の消費行動等にも大きな変化をもたらしている。

このような状況の中で当連合会としても、現在のままのホームページでは、対応しきれていない状況にあり、リニューアルすることにより、組合員の販売店の情報の充実及び店舗地図を付けることにより一般消費者により身近な氷屋さんを認識してもらうことが業界の振興発展に役立てたい。

また、今回のリニューアルを実施するに当たり、傘下組合員の状況を再調査することにより、傘下組合と組合員の組織強化と組合活動の充実に役に立つ。

その他、傘下組合員以外の純氷ニュース購読者にも、氷販売店としてホームページに掲載などを考え、全国の氷雪販売業社との連携を図ることにより組織の強化が見込まれる。

【講評】

インターネットが普及した現代において、時代に対応したホームページの更新は必要なことであり、事業項目に対して一定の効果が見込まれる。

申請額：2,800千円 評価：B

事業団体：全国氷雪販売業生活衛生同業組合連合会（その2）

事業項目：組織強化・活性化のための事業

事業名：『組合振興のための情報提供「純氷ニュース」発行事業』

1 主旨・目的

氷雪販売業の振興と組合及び連合会事業の活性化を図ることを目的に、業界の情報を掲載した「純氷ニュース」を発行しているところであるが、傘下組合をはじめ、組合員から好評を得ている。

当連合会では、組織強化・活性化のための将来ビジョンとして「組合員に対する情報提供」を掲げており、業界情報を提供することにより、組合組織の強化・活性化を図ることを目的とする。

2 実施内容

業界情報、衛生情報等を掲載した業界紙「純氷ニュース」を全組合員あてに発行し、情報提供による組合組織の強化・活性化を図る。

3 実施方法

(1) 連合会役員で構成する編集委員会を設置し、紙面内容の検討、編集を行う。

(2) 業界情報、衛生情報を収集し、業界紙「純氷ニュース」を作成する。

発行回数：年6回 毎号 450部 計 2,700部

4 主たる対象及び参加組合・参加組合員

連合会傘下組合及び組合員全員、

5 実施地域・実施場所等

傘下組合員を対象

6 見込まれる効果等（具体的に）

当連合会の傘下組合は組合員の減少等の状況下で非常に厳しい経営状況にある。連合会として「純氷ニュース」を発刊して業界情報を伝えることが組合組織に対する意識向上を図ることができる。

本来であれば、購読料を徴求して作成すべきものであるが、業界の及び傘下組合の状況を鑑みて、当面本助成費等を活用し、組織強化を推進していく。

特に、アイスネットダイレクトの評判が高く、前年度も多くは組合員に利用され、今後の商品等の充実していきたい。

【講評】

営業者数の減少に伴う組合員の減少が著しい同業界において、情報提供による組織強化・活性化は必要性の高い事業であり、一定の効果も見込まれる。

申請額：1,950千円 評価：B

事業団体：全国食肉生活衛生同業組合連合会（その1）

事業項目：雇用の拡充・人材育成のための事業

組織強化・活性化のための事業

事業名：『小売店舗の経営セミナー基礎講座事業』

1 趣旨・目的

全国の食肉組合の実態調査から食肉専門店は、営業者の高齢化と後継者不足により、それに伴い生衛組合の組合員の減少も一途をたどっていることが明らかになった。昨年度においても人材育成事業として本事業を実施したところ、非常に好評を博し、組合未加入者の組合加入のきっかけとなった事例も報告されている。

全国食肉連合会では、生衛組合の組織強化・活性化の将来ビジョンとして「店の経営に係わる情報の提供及び講習会、人材の育成事業の推進」を掲げており、本年度も品質管理や原価計算等の店舗経営の基礎について若手後継者を対象とした講習会を開催することにより、組合員店舗の経営改善と若手後継者の育成と資質向上を図ることを目的とする。

2 実施内容

全国の食肉組合加盟店になっている店舗営業者の資質向上のために全国20ヶ所（1ヶ所20名～30名定数）で1日コースの「小売店舗の衛生管理と原価計算の基礎講座」を開催する。

3 実施方法

(1) 講習会の開催にあたっては、都道府県組合を中心として受講希望者を募集し、開催する。

また、講師の派遣や会場等については、(社)全国食肉学校の協力得て実施する。

(2) 実施予定期日：平成20年10月から平成21年2月までの間とする。

(3) 研修内容は概ね以下のとおりとする。

○ 「食肉の品質・衛生管理」品質管理の基本、食肉の変化、衛生管理の実務

○ 「原価計算の基礎編」原価計算の仕組み、部分肉から精肉の原価算出、値入とマージンミックス、

○ 「食肉の表示」関連法規、公正取引規約

4 主たる対象及び参加組合・参加事業者

主たる対象者：組合員または店舗の従業員・家族等

参加事業者：43都道府県食肉生活衛生同業組合加盟店約10,000店舗

5 実施地域・実施場所等

43都道府県のうち30ヶ所

6 見込まれる効果等

(1) 若手組合員を対象に計画的・体系的な教育研修等を行うことによって、経営の根幹を見直し次世代を担う後継者の育成が見込まれる。

(2) これからも組合活動を維持していくため、組合員の運営に携わる人材を育成する機会ができ、リーダーシップを取れる人材を確保するため研修会、講習会等活用して、教育事業を推進することができる。

【講評】

業界の将来ビジョンに基づき、経営に関する情報提供を通じた人材育成を目的とする事業であり、組合組織の強化・活性化に対して一定の効果が期待できる。

申請額：2,000千円 評価：B

事業団体：全国食肉生活衛生同業組合連合会（その2）

事業項目：衛生水準の向上・環境保全を図るための事業

事業名：『食中毒防止キャンペーン事業』

1 趣旨・目的

世界的に食品流通のグローバル化に伴い消費者を巻き込んだ食中毒事件、BSE問題、食品の偽装表示など食品に関する事件が発生し、毎日のように食品の安全性に関する問題がマスコミで取り上げられている。私たち食肉小売専門店は、「安全で衛生管理を徹底した食肉」を消費者に提供する義務がある。

そのため、食肉小売専門店が衛生管理の行き届いた品質の良い食肉を提供と信頼される衛生的な施設と知識の普及の心得を消費者に分かりやすく広報し、来店された顧客にも食中毒防止のキャンペーンに参加して、衛生環境の保全に務めることを目的とする。

2 実施内容

- (1) 全国43組合を通じて食肉小売店に対して衛生管理とコンプライアンスの徹底を図る。更に来店する顧客（消費者）約10,000人を対象に「知れば防げる食中毒&病原菌」のリーフレットを配布して、食中毒の認識を新たにしキャンペーン運動を実施し、衛生水準の維持向上を図る。
- (2) 「食中毒防止キャンペーン実施店」ステッカーを店頭に掲げることによって、店主、従業員家族などが衛生管理の規則を認識し、常に施設の衛生管理に活かし、かつ、消費者に分かりやすい自主管理の行き届いた施設の広報に役立てる。
- (3) 表示偽装などがマスコミに取り上げられ大きな問題となっている。食肉販売店として、消費者に「行動規範を遵守」のポスター作成しながら消費者の擁護に務めていることを店頭に表示し、更なる「安心・安全」に取り組む姿勢を広報する。

3 実施方法

- (1) 連合会のブロック代表理事8名で構成する企画推進委員会を設置し、リーフレットや広報用ポスター等について検討を行う。
- (2) 本事業を効果的に推進するため、全国6ブロックの代表者である12名の連合会の常任理事で構成する推進協議委員会を開催し、食中毒キャンペーンの施策の展開、当該事業の周知徹底を行う。
- (3) 食中毒防止キャンペーンの目的を刷り込んだ広報ポスター及び食肉販売店の衛生管理方法のポスターを作成、また、消費者向け食中毒防止リーフレットを作成、配布のうえ全国規模の「食中毒防止キャンペーン月間」を実施する。

作成部数：広報ポスター 9,900部 リーフレット10,000部

4 主たる対象及び参加組合・参加事業者

主たる対象者：全国食肉生衛組合に加入している組合員・消費者等（顧客）

参加事業者：43都道府県食肉生活衛生同業組合加盟店約9,900店舗

5 実施地域・実施場所等

検討委員会及び推進協議委員会の開催場所 アジミックビル会議室他

43都道府県食肉生活衛生同業組合加盟店約10,000店舗

6 見込まれる効果等

- (1) 食中毒防止のための取り組みも「安心・安全」の一環として、食肉業界挙げて取り組むことは消費者の擁護並びに常日頃、店内の衛生管理の向上や維持に大きく役に立つものとおもわれる。
- (2) 衛生の自主管理がの必要性について食肉専門店と顧客とが一体となってキャンペーンを通じて学ぶことは、地域の衛生水準の向上につながる。

【講評】

食中毒防止を目的とした衛生管理の徹底を営業者及び消費者に対し呼びかけ、徹底する事業であり、事業項目に対して一定の効果が見込まれる。

申請額：5,180千円 評価：B