

○ 基本的な考え方

- ・ 食肉等の種別ごとに、危害要因、流通量、リスク低減対策を分析した上で、公衆衛生上のリスクの大きさに応じた対応方策を検討する必要がある。
- ・ 公衆衛生上のリスクが高いと考えられるものについては、国民の健康被害を未然に防止する観点から、規格基準で加熱義務を規定するなどの措置を検討する必要がある。
- ・ 一方で、相対的に公衆衛生上のリスクが低いと考えられるものについては、提供にあたって必要となるリスク低減措置を規定し、それを徹底するとともに、対象となる食肉等のリスクや国民の意識、行動等を勘案した上で、食品自体のリスク低減措置以外に有効な行政手法（以下「新たな手法」という。）についても検討する必要がある。

(リスクの大きさに応じた対応方策のイメージ)

