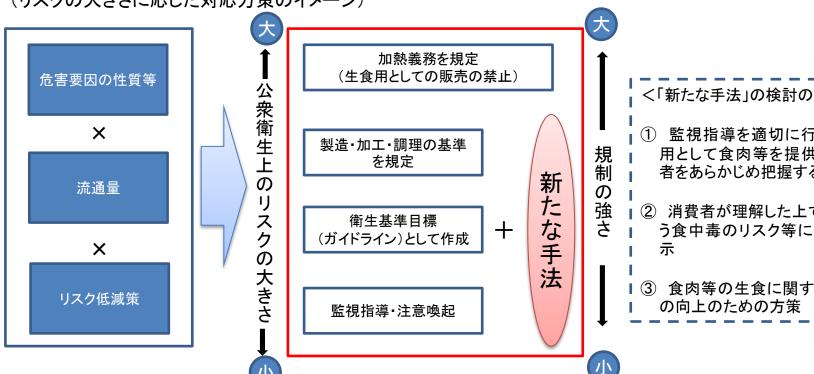
## 基本的な考え方

- ・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)



<「新たな手法」の検討の視点>

- ▶① 監視指導を適切に行うために生食 أ 用として食肉等を提供している事業」 者をあらかじめ把握する方策
- ② 消費者が理解した上で選択できるよ う食中毒のリスク等に関する警告表 1
- ▲③ 食肉等の生食に関する国民的理解 ▲