

検討の方針

- 食肉等※について、生食用としての提供実態、関係業界における取組、汚染実態、食中毒発生状況、食中毒原因物質による危害の程度等をもとに、牛の場合のリスクと比較しつつ、リスクの大きさに応じてどのような対応が妥当かを検討
 - ガイドライン、提供禁止等の既存の行政手法のほか、新たな考え方による対応についても検討
- ※ 既に検討がなされた牛(肉・肝臓)や馬肉以外の豚、鳥、その他鹿、猪といった野生動物の食肉等

検討の視点(これまでの部会等で寄せられたご意見)

<リスクに応じた規制>

- 危険なものは法的に規制すべきであるが、比較的リスクが低いものまで一律に厳しい規制を設けるべきではないのではないか
- 食肉の生食が不可能となるような規制は厳しすぎるのではないか
- 生食用食肉(牛肉)や牛肝臓の規格基準対象外の部位が生食用として提供されており、規格基準と不整合ではないか

<選択の自由>

- 国民が何をどう食べるかは個々人が自己責任の下で自由に選択することであり、いたずらに国が関与すべきではなく、法規制は必要最小限に抑えるべきではないか
- ある程度のリスクが認められることをもって、直ちに法規制することは疑問であり、一定のリスクは承知の上で飲食したいという消費者がある限り、公共の福祉に反しないのであれば、基本的にその判断は個々人の自由意志に委ねられるべきではないか

<リスクコミュニケーションの推進>

- 食肉等の生食にはリスクがあることを消費者に対して注意喚起すべきではないか
- 一定のリスクを理解した上で生で食べることを選択できるように必要な警告表示をすべきではないか

<自治体による監視指導>

- リスクが高い食肉等については、強制力をもって監視指導を行うため食品衛生法に基づく規格基準を策定すべき

<関係業界等の取組>

- 関係業界等における取組について、ヒアリングするなど調査をしながら検討を進めるべき

食肉等の生食に関する調査会における検討の進め方②

検討の視点

- リスクに応じた規制
- 選択の自由
- リスコミの推進
- 自治体による監視指導
- 関係業界等の取組 等

リスクの大きさに応じた規制のあり方について検討

- 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、リスクの大きさ、検討の優先順位を決定する。

危害要因の性質等

×

流通量

×

リスク低減策

=

- ・ 食肉等の種別ごとに、公衆衛生上のリスクの大きさを決定
- ・ 検討の優先順位の決定

規制手法の具体的な検討

- 優先順位に従い、リスクの大きさに応じた規制手法(ガイドライン、提供禁止等)を検討
- リスクが大きく提供禁止が必要となる食肉等以外について、新たな対応方策について検討

関連データの分析

- 汚染実態、食中毒発生状況、健康被害の重篤さ・頻度等に関するデータをもとに危害要因を分析

流通実態調査

- 自治体に対し流通実態調査(アンケート調査)の実施

自治体からのヒアリング

- 生食用としての食肉等の流通実態
- 監視指導の方法、営業者に対する指導内容、改善状況
- 食肉等の生食に関する自治体の取組 等

関係事業者団体からのヒアリング

- 提供実態の把握状況
- 団体としての食肉等に関する取組 等

厚生科学研究等の内容