

## 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:一般社団法人 日本食鳥協会

会員数:198社

業界全体に占める会員割合:9割

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( )	食鳥
b 部位: (記載例) 肉、内臓( )、その他( )	鶏肉、内臓
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( )	加工
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	食鳥処理、卸、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)	各社で作成済み
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	電話、FAX、定期会合、資料送付等
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)	研修会(全国4回)、高病原性鳥インフルエンザ等検討会(年4回)

II 生食について	
④ 提供実態の把握	
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	当協会としては、生食の提供をしないように指導しているが、一部地域で提供実態がある。 宮崎県:会員は、生食用としては提供していない。 鹿児島県:行政指導の「生食用食鳥肉の衛生基準」に基づき処理加工等を実施している。食文化として一般スーパーや飲食店等でごく普通に流通している。
b 提供部位、提供方法(湯引き等)	
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	
III その他	
⑤ 今後の取組予定	鹿児島県:衛生管理を徹底するとともに、研修会等を通じて新しい技術情報等の収集に努め、生食用食鳥肉の安全確保を図る。

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。