

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:全国食肉事業協同組合連合会

会員数:店舗数 5,091(平成26年2月現在)

業界全体に占める会員割合:不明(食肉卸売事業者・食肉専門小売店の50%程度)

I 一般事項	回答																								
<p>① 取り扱う獣畜肉の種類及び状態</p> <p>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()</p> <p>b 部位: (記載例) 肉、内臓()、その他()</p> <p>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()</p>	<p>取扱商品(平成24年11月調査) 調査店舗数 1,661</p> <table border="1" data-bbox="1513 724 2463 934"> <thead> <tr> <th>種類</th> <th>店舗数</th> <th>取扱割合</th> <th>種類</th> <th>店舗数</th> <th>取扱割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>国産牛</td> <td>1,544</td> <td>93.0 %</td> <td>国産豚</td> <td>1,557</td> <td>93.7 %</td> </tr> <tr> <td>国産鶏</td> <td>1,402</td> <td>84.4 %</td> <td>内臓</td> <td>694</td> <td>41.8 %</td> </tr> <tr> <td>馬肉</td> <td>177</td> <td>10.7 %</td> <td>羊肉</td> <td>155</td> <td>9.3 %</td> </tr> </tbody> </table> <p>牛肉 かた、かたロース、ばら、リブロース、サーロイン、ヒレ、もも、そともも、らんぷ、すね、他13部位 豚肉 かた、ばら、ロース、ヒレ、もも、他6部位 内臓 牛レバー・牛スジ・牛ミノ・牛タン・牛ハツ・豚レバー他</p> <p>i 部分肉をスライスするなどの加工をして、生鮮食肉(精肉)として冷蔵販売 ii コロッケ他総菜各種を加工し、販売</p>	種類	店舗数	取扱割合	種類	店舗数	取扱割合	国産牛	1,544	93.0 %	国産豚	1,557	93.7 %	国産鶏	1,402	84.4 %	内臓	694	41.8 %	馬肉	177	10.7 %	羊肉	155	9.3 %
種類	店舗数	取扱割合	種類	店舗数	取扱割合																				
国産牛	1,544	93.0 %	国産豚	1,557	93.7 %																				
国産鶏	1,402	84.4 %	内臓	694	41.8 %																				
馬肉	177	10.7 %	羊肉	155	9.3 %																				
<p>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</p>	加工・卸 と 小売店が大半																								
<p>③ 一般的な衛生管理の取組み</p> <p>a ガイドラインの作成等(作成年、内容)</p> <p>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</p>	<p>*2~3年毎に、食肉衛生マニュアルを作成配布(約1万店舗) 別紙参照 最近では、平成25年3月生食新基準を受けて作成配布、全国食肉生活衛生組合員にも配布。 本年は、「タタキの衛生加工マニュアル」を作成配布予定。</p> <p>① 機関誌 ② HP ③ 定期会合 ④ 県事務局宛FAX</p>																								

<p>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)</p>	<p>毎年実施、流通関連制度講習会 33県で49回開催(平成24年6月～平成25年3月)</p>																														
<p>II 生食について</p>																															
<p>④ 提供実態の把握</p>																															
<p>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</p>	<p>会員は、食肉販売事業者(卸・小売・加工)であり、飲食提供者ではないため、馬肉を除き生食用の肉等を販売していない。 馬肉については、福島、長野、熊本の会員の大半、山梨の会員の約半数が生食用の馬肉を販売している。 なお、飲食店(焼肉屋)の営業をしているものがあるが、現在は、ユッケ等生食の提供はしていない。</p>																														
<p>b 提供部位、提供方法(湯引き等)</p>																															
<p>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</p>	<p>食肉販売業界では、豚レバーの生食提供は危険であるとの認識。 新たに生食流通するようになった食肉は聞いていない。</p> <p>消費者調査(平成23年11月)</p> <p>Q 家庭で生食用の調理をしたことがありますか</p> <table border="1" data-bbox="1816 1020 2463 1178"> <thead> <tr> <th>調査人数</th> <th>ある</th> <th>ない</th> <th>無回答</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>22,255 人</td> <td>3,171</td> <td>18,102</td> <td>982</td> </tr> <tr> <td>割合 %</td> <td>14.2</td> <td>81.3</td> <td>4.4</td> </tr> </tbody> </table> <p>Q 家庭での生食の調理内容</p> <table border="1" data-bbox="1816 1230 2769 1388"> <thead> <tr> <th>対象人数</th> <th>馬刺し</th> <th>牛刺身</th> <th>牛レバー</th> <th>ユッケ</th> <th>その他</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3,171 人</td> <td>1,496</td> <td>1,064</td> <td>965</td> <td>828</td> <td>272</td> </tr> <tr> <td>割合 %</td> <td>47.2</td> <td>33.6</td> <td>30.4</td> <td>26.1</td> <td>8.6</td> </tr> </tbody> </table>	調査人数	ある	ない	無回答	22,255 人	3,171	18,102	982	割合 %	14.2	81.3	4.4	対象人数	馬刺し	牛刺身	牛レバー	ユッケ	その他	3,171 人	1,496	1,064	965	828	272	割合 %	47.2	33.6	30.4	26.1	8.6
調査人数	ある	ない	無回答																												
22,255 人	3,171	18,102	982																												
割合 %	14.2	81.3	4.4																												
対象人数	馬刺し	牛刺身	牛レバー	ユッケ	その他																										
3,171 人	1,496	1,064	965	828	272																										
割合 %	47.2	33.6	30.4	26.1	8.6																										
<p>III その他</p>																															
<p>⑤ 今後の取組予定</p>	<p>① 生食用食肉の規格基準に適合した牛タタキの販売を増加させるよう、講習会等を行う。 市町村での、生食の加工講習会への参加を促す。 * 厚労省も衛生講習会の実施などで側面的に協力を願いたし。</p> <p>② 牛レバー刺しの復活を目指し、データを収集中。 * レバーの2次汚染を防ぐための、と畜方法の改善の検討 * レバーのどの部分を細菌検査すれば、腸内細菌の確認が出来るのか * 事前検査により、腸内細菌の居ない牛レバーの流通をする</p> <p>③ ズビエの流通が増加の恐れ、交差汚染を防ぐため、取り扱われぬ様徹底中。 * 事故(中毒など)が発生しないよう、厚労省で取扱い注意</p>																														

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。