

食肉等の生食に関する事業者の取組み等についてアンケート調査結果

JF 日本フードサービス協会

◇ 回答社数: 155社

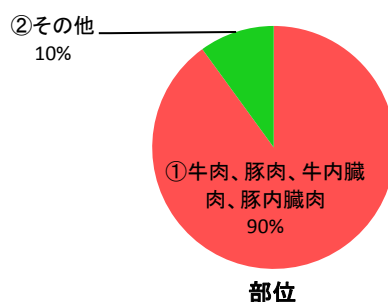
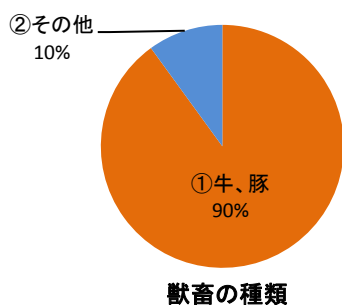
I. 一般事項

1. 取り扱う獣畜肉の種類及び状態

a. 獣畜の種類: ①牛、豚 90% ②その他 10%

b. 部位: ①牛肉、豚肉、牛内臓肉、豚内臓肉 90% ②その他 10%

c. 状態: ①焼肉用にカット加工 ②タレなどで味付け



2. 会員のサプライチェーンにおける位置づけ: 飲食店

3. 一般的な衛生管理の取組み

a. ガイドラインの作成等

JFは、外食産業の信頼性向上のための自主行動計画(平成20年6月) JYは「信頼性向上自主行動計画」(平成20年9月)~5つの基本原則をそれぞれ作成し、その中に適切な衛生管理・品質管理の基本、適切な衛生管理・品質管理のための体制整備の項目を設け、記載している。

b. 会員への情報提供・連絡体制

JFマンスリー・JFニュースレター等による会員への情報提供、定期会合・機関誌「やきにく」・資料の送付・HP掲載

c. 会員に対する講習会等

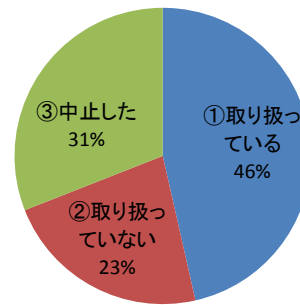
JFは、毎年東京、大阪で食中毒予防対策セミナーを開催し、また、JYも食肉等の生食を含む食品衛生全体に関する食中毒等の予防セミナーは年2回実施し、それぞれ年間200人程度が参加している。

II. 生食について

4. 提供実態の把握

a. 現在の生食用牛肉メニューを取り扱いについて

①取り扱っている	72社
②取り扱っていない	35社
③以前はあったが中止した	48社



b. 取り扱っている場合、具体的な提供部位、提供方法

No.	メニュー名	販売価格	No.	メニュー名	販売価格
1	牛ユッケ	¥780～¥1600	9	和牛肉のタタキ	¥950～¥1200
2	和牛ユッケ	¥800～¥2200	10	和牛みすじの刺身	¥1,200
3	黒毛和牛ユッケ	¥1080～¥1280	11	タン刺	¥980
4	鹿児島県産黒毛和牛ユッケ	¥1380～¥1500	12	生チレ	¥600
5	米沢牛ユッケ	¥1,580	13	ハツ刺	¥650
6	山形牛ユッケ	¥1,480	14	ハツのたたき	¥550
7	「博多和牛」ユッケ	¥1200～¥1350	15	千枚刺身	¥440～¥840
8	のぎき牛A-5等級ユッケ	¥1,500	16	ゆがきセンマイ生セン風	¥900
9	石焼ユッケビビンバ	¥1,280			

c. 中止した理由

No.	中止した理由
1	報道を受け、リスクが高いと判断し、自主的に販売を中止した。
2	食品衛生法に基づき、生食用の肉が販売中止になったため。
3	牛刺しを中止した。
4	ユッケなどの事故をきっかけに中止した。
5	レバ刺し→法規制により 15社
6	厚生労働省の通達を受けて。12社
7	牛ユッケ食中毒事件報道後、自主判断で取り扱い中止。11社
8	ユッケの死亡事故後、保健所からの指導あった。8社
9	お客様の安全安心のため。4社
10	法律で禁止されたから。現在は馬肉のユッケを提供。3社
11	食中毒事故等を起因として法規制が出来たことや、調理法や管理法でコスト上昇したことで中止。3社
12	生レバ、ユッケ、牛タタキは当局の不当な規制により提供を中止。
13	中止は売上において困るが、再開できるまで仕方なく残念に思っている。
14	管理が難しい。
15	設備投資ができず。
16	焼肉業界の社会的地位向上のため。
17	リスク回避のため
18	クレーム対応に時間が割かれ、原因の特定が難しい。
19	周りの焼肉屋でも表だって提供している店がないため。(こっそり出しているという噂もある)
20	厨房の設備等の問題で提供できている店舗と出来ていない店舗がある。

d. 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： 特になし

Ⅲ. その他

5. 生食用牛肉の提供や牛レバーの生食禁止に関して、ご要望等、または今後の取組予定

No.	生食用牛肉の提供や牛レバーの生食禁止に関して、ご要望等、または今後の取組予定
1	二次汚染の可能性がゼロではない限り、提供はしない
2	日本の食文化でもある生食であるし、お客様からの要望も多いので、一定の基準を設け、牛レバーの生食を認めていただきたい。4社
3	牛レバーに関しては今でも要望がある。何とか提供できるようJYでの取組に期待。4社
4	ふぐのように免許制にして復活してほしい。3社
5	早く再開できればと思う。 2社
6	それ相応の対策が(殺菌、滅菌等)できればと考える。パック式の提供方法での再開も検討中。2社
7	早期に解除していただきたい(レバ刺し)。2社
8	鮮度管理や提供方法をきちんと守れば食中毒は減らせると思うので、できれば再開したい。お客様の要望も多い。2社
9	焼肉に生肉はつきものだと思う。ダイナミックなところが無くなり、お客様にも不満の声。早期復活を是非お願いしたい。2社
10	お客様の安心安全のため牛レバーの生食として販売提供は禁止でよい。消費者の理解を得ていると考える。2社
11	放射線殺菌など安全性を前提としながらの殺菌方法の模索はあきらめず続けていただきたい。2社
12	お客様からは相変わらず要望はある。問い合わせもあり何とか復活すればと思う。2社
13	現状は工場でパック済の商品(ユッケ個食パック)をお客様に開封していただく形で提供しているが、価格が高く、売価も高く設定するため、注文数は大幅に減少。徹底した衛生管理下で、従来通りの形で提供できるよう緩和を求める。
14	家族客が中心の為、牛レバー刺は15年以上前から販売していない。安全に不安がある以上仕方ないと感じる。ユッケは個食パックにより再開していて今となってはかえって安心感がある(あくまで個人的意見)。
15	一旦事故を起こした事業者(焼肉店)が出てしまうと、自主的な努力と言ってもなかなか一般消費者の理解が得られるとは思わない。
16	牛肉だけ生食禁止はおかしい。元のように提供できるよう法改正してほしい。
17	無理な提供には問題が起こりやすい(生レバー)。ユッケに関しては問題が起こりにくいとを感じる。
18	法規制により生食の販売提供が禁止であるはずなのに、未だメニューまで乗せて販売提供している店舗がある。モラルですますわけにはいかないのではと感じる。

19	レバー生食は販売中止しているが、周りの小さな店舗ではやっているようだ。そこに客が流れているようなので、レバー生食禁止の管理は保健所等で徹底してほしい。
20	牛のユッケは再開。牛レバー生食はじゃがいもの用に放射線処理して再開。
21	多くのお客様が待ち望んでいる。中には責任を自分で取るので内緒で出してという客もいる。
22	ユッケの基準が厳しすぎる。通常に戻して欲しい。レバ刺しは自己責任で食べても良いことに。
23	販売側(提供者)の責任範囲と購入者(喫食側)の責任を明確にし、公正で公平な規則が出来れば提供は可能になる。禁止は食文化に対する圧制でしかない。
24	責任がすべて末端に来ないようになればと思う。
25	福島工業のクリーン水または、ホシザキの電解水等で食肉や野菜などを安全にする設備をしている店は、保健所に届けた上で販売をしてもよいのでは。
26	レバ刺しを30年以上も取り扱ったが何も問題なかった。衛生面で問題があったのでは。
27	新鮮なレバ刺しは美味しく、根強いファンもいる。
28	事業者の自主的判断に任せるべき。
29	安全に提供できるようにしてほしい。
30	博多和牛ユッケは当社とJA全農ミートフーズが1年間研究を重ね、厚労省の定める新しい生食用食肉衛生基準に適合して加工調理を施しています。所轄保健所の認可を受け、JA全農ミートフーズ内に設けた専用の調理場にて製造。
31	「ユッケの生食用」とあるが、冷凍すれば味が落ちる。冷凍せずに生食用として出せないか考えて欲しい。
32	一部のお客様には生食ファンはいるが、全体的に見るとそれほど生食への要望はない。当面提供するつもりはない。
33	すぐにでも再開したい。中止したことによりあの事故を起こした店と同等に見られている様だ。
34	罰則撤廃に向け、また規格基準の緩和に努力してほしい。
35	ダメなものはダメとして毅然とした態度で店も業界も望むべき。
36	早期の牛レバーの生食の提供ができることを望む。
37	年間の生ガキとユッケ刺レバ刺しの食中毒の比率はいかがなのか？ 何故牛だけ禁止なのか？
38	牛肉に関するものだけ生食を禁止しているが、鶏肉や豚肉に関しても刺身やあぶり、タタキなど同様な食中毒が発生するので、牛肉同様に禁止すべき。豚レバ刺しの方がリスクあり。
39	販売資格のような基準を作って生食販売できるようになればよい。
40	牛生レバーは人気あったが、今はお客様も納得。

41	保健所の対応が北海道は特に厳しいと思える(クレマーが多いせいかな)。大阪に視察に行くとその違いにびっくりする。
42	提供する側の責任と、生食することのリスクを本当に理解しているお客様には提供しても構わないと思います。牛肉だけ特別にたたかれるのはおかしい。
43	一業者がなりふり構わない営業にて事故を発生させたのを焼肉業界が連帯責任を負わされるのには納得できない。他の業界ではあり得ない。
44	センマイを刺身で出しているところがあると聞かすが、それは大丈夫か？
45	「人」が食する物の中で、多少なりとも絶対と言える物だけを提供すべきだと改めて思う。
46	お客様からは焼肉用レバーを出しても、「生で食べていいか？」という質問を時々受ける。その都度「法令で禁止されています」と応えている。
47	牛レバー生食もユッケのように基準を決めて許可された施設では取り扱えるようにしてほしい。そうしないと、現在のように「闇」でも食べたい客の安心安全を守れない。
48	消費者の方に安全性をもっとPRしていただきたい。(今後ユッケの取扱いを考えている)。
49	生食を希望するお客様も多く、皆様残念がっている。
50	本来のユッケを販売するに当たり、規格基準を緩和することを希望。設備にコストを掛けずに販売できないか保健所に相談しているが的確な対応がない。
51	焼肉店以外の飲食店ではゆるい基準にて生肉が未だに提供されていて不平等。
52	消費者個人の意志を尊重するような形にできないか？ 店側に処罰があるのは困る。
53	売る側だけの問題ではない。消費者側にも問題があると思う。
54	牛レバーの生食は菌が強いため特定されるが、ユッケに関しては(殺人ユッケ)の案件のみ。安全性は高いと思うので低価格での販売もできるよう何とかならないか。
55	大切なことは、オーナーが国家試験(調理免許取得)の義務づけをすること。
56	現在、未許可店で提供している話等を時折耳にする。業界そのものの評価を下げかねない行動等を自粛していただける制度があるべき。
57	牛レバーは食中毒菌カンピロバクターが約10%存在すると言われているので禁止は妥当。ユッケは牛生肉には食中毒菌は存在しないので取り扱い基準を決め、しっかり守れば問題ないので再開したい。
58	出来れば従前の方法で販売したい。
59	1年以上経過した。未だに生食を食べたいというお客様が多数いる。「一筆書くから何とか」という人も。早く再開できるよう条件緩和していただきたい。
60	都道府県により施設基準の作業場所の区切りについて異なるため統一してもらいたい。
61	もっと他に禁止するものがたくさんあるはずだ。
62	センマイ刺身も牛生レバーと同類とみなされるのでしょうか？