

食肉検定制度について

・・・(愛称：お肉検定)・・・

全国食肉検定委員会

1. 背景

- (1) 牛肉・豚肉・鶏肉（以下「食肉」という。）は近年消費が伸び悩み、畜産業界全体として消費促進が大きな課題です。一方、食べる側の「食」に対する安全への訴求はますます強くなってきており、食肉に起因する食中毒など防止に向けて、更なるリスク対策が求められます。
- (2) こうした状況の中で、一般の方々が食肉の生産・製造・流通・消費に関する体系的な知識を修得することは、例えば、食肉のいろいろな部位（筋肉）の特徴を理解することで食肉調理のすそ野が広がり消費促進に繋がりますし、食肉の品質・衛生知識の浸透は、食肉に起因する食中毒事故などの防止対策と併せて食肉の安全への理解が深まります。
- (3) しかし、食肉が食事の主要な食材になってから歴史が浅いことや、食肉の流通が生体、枝肉（鶏はと体）、部分肉（鶏は正肉）、精肉と形態が変化し複雑なことなど、食肉知識を一般の方々へ幅広く普及するには難しい面があります。
- (4) このため、食肉の消費促進や食肉の安心安全訴求への対応など、近年の食肉を取り巻く課題解決も含めて、一般の方々へ食肉知識の普及を体系的・継続的に行い、食肉への興味と理解を深めるために食肉の検定制度を創設します。

2. 目的

- (1) 家畜の生産や食肉製造処理加工・流通・消費に関する体系的な知識の普及を図ります。
- (2) 食肉の部位の特徴などの知識を深めることで食肉の用途と調理方法の幅を広げ消費形態の普及を図ります。
- (3) 食肉の「安全」への理解を深めるとともに、食肉の正しい取扱い方法の普及を図ります。
- (4) 食肉への興味と消費する「食」の楽しみを膨らませます。
- (5) 食肉文化を創造します。

3. 検定制度の概要

- (1) 主催：全国食肉検定委員会
- (2) 事務局：公益社団法人全国食肉学校及び一般社団法人日本食肉協会

- (3) 検定称号：「お肉博士」
- (4) 検定級：「お肉博士1級」と「お肉博士2級」とし、お肉博士1級を上位級とします。
- (5) 対象者：お肉に興味があり、お肉をもっと知りたい方
- (6) 認定する知識範囲
 - ア. 家畜の生産及び食肉の製造
 - イ. 食肉の流通・小売販売・消費
 - ウ. 食肉の加工品及び副生物
 - エ. 食肉の衛生及び品質
 - オ. 食肉の栄養及び調理
 - カ. 食肉の歴史
- (7) 検定制度の仕組み
 - ア. 検定認定組織
全国食肉検定委員会
 - イ. 検定試験
上記3の(6)の項目について学科試験を実施する。
 - ウ. 称号認定書
検定試験に合格した人に認定書を授与する。
 - エ. 1級講習会
検定受験の補完として1級講習会を年1回程度開催する。ただし受講は任意とする。
- (8) 検定試験
 - ア. 試験日：原則として2月9日などの食肉業界に関連した日
 - イ. 試験問題：全国食肉検定委員会で決定
 - ウ. 合格基準点：全国食肉検定委員会で決定
 - エ. 試験場所：東京など大都市圏。全国食肉検定委員会で決定
 - オ. 受検料：「お肉博士1級」6,000円(税抜き)
「お肉博士2級」4,000円(税抜き)

4. 1級講習会

- (1) 目的
 - ア. 食肉知識の啓発
 - イ. 検定試験対策
- (2) 開催場所
原則的に試験会場の場所
- (3) 開講日
全国食肉検定委員会で決定

- (4) 講習科目
 - ア. 家畜の生産及び食肉の製造
 - イ. 食肉の流通・小売・消費
 - ウ. 食肉の加工品及び副生物
 - エ. 食肉の衛生及び品質
 - オ. 食肉の栄養と料理
 - カ. 食肉の歴史
- (5) 講習時間
 - 5時間程度
- (6) 受講料
 - 5,000円(税抜き)

5. 検定試験に係る予算措置

原則的に次の収入を予算とする。

- (1) 検定試験受検料
- (2) 講習会受講料
- (3) 食肉関連団体・企業からの協賛金

6. 全国食肉検定委員会 協力団体(順不同)

一般社団法人全国消費者団体連絡会、全国食肉公正取引協議会、
公益財団法人全国食肉消費総合センター、全国農業協同組合連合会、
全国食肉事業協同組合連合会、一般社団法人日本畜産副産物協会、
日本ハム・ソーセージ工業協同組合、一般社団法人日本食鳥協会、
一般社団法人全国スーパーマーケット協会、一般社団法人日本食肉協会、
公益社団法人全国食肉学校

以上