（別紙）

食鶏取引規格の一部を改訂する案及び食鶏小売規格の一部を改訂する案についての意見・情報の募集の結果について
※紙面の都合等により、表現は一部簡素化等しております。

番号	御意見の概要	御意見に対する考え方	案の修正の有無
1	食鶏取引規格の一部を改訂する通知について、項目が従前よりも削られているところが多いが、問題ないか。	今回の改正は、生産、加工・流通、消費の各業界の学識経験者等による検討会の検討結果等も踏まえ、取引段階での実態に即して改正するもので、必要な事項を盛り込んだ内容と認識しています。	無
2	規格変更に伴う現場負担を考慮し、長期的に安定したルール運用を求める。行政・業界・消費者がともに持続可能な形で食品安全を維持できる制度設計を強く期待。	御意見として承ります。	無
3	ささみの「すじ切り」が腱の主要部分を除去したもので「すじなし」が腱を全て除去したものを指すというのは、直感的に分かりにくい。 すなぎもについては、従来通り主要部分を除去したものを「すじなし」としていることとも整合性が取れない。	今回の改正は、生産、加工・流通、消費の各業界の学識経験等による検討会の検討結果等も踏まえ、御指摘の点も、小売段階での販売呼称の実態に即して整理を行っています。 なお、ささみは「腱」の除去、すなぎもは「腱質」の除去に関連した分類であり、除去する部位の性質が異なるため、「すじなし」という呼称において意味する内容が異なっていますが、現在の小売段階での販売呼称の実態に即したものと考えています。	無
4	心臓について、AIもそう答えるほど一般的に「ハツ」と呼ばれているが、「ハート」という呼称も、今回の改正を機に「ハツ」に変更したほうが良いのではないか。	焼き鳥店での流通実態等を踏まえて、食鶏小売規格のきもについて、心臓については「心臓」又は「ハート」としていたものを、「心臓」、「ハート」又は「ハツ」と修正しました。	有
5	何故「特製」のものがなくなったのか。消費者にとってのメリットは何か。	今回の改正は、生産、加工・流通、消費の各業界の学識経験者等による検討会の検討結果等も踏まえ、「特製」規格における流通が少ない現状の小売段階の販売実態に即した見直しを行ったものであり、消費者の皆様に特段のデメリットはないものと考えています。	無
6	意見公募の趣旨・目的・背景として、近年の食鶏の流通販売実態等の変化に鑑み、食鶏の流通段階における部位や重量区分等を定める「食鶏取引規格」及び食鶏の小売段階における部位や品質標準等を定める「食鶏小売規格」の内容の一部を整理し、変更するとあり、食鶏取引規格では生体及びと体の重量区分が削除されてるが、現状の取引においては重量は指標となっていないのか。当該規格の直近の改定はいつになのか。	ご理解のとおり、現状の取引で重量が指標として利用されることが少ない実態を踏まえ、引き続き「特大」区分は維持しつつもその他の区分を削除しています。なお、現行の規格は、平成２３年４月１日より適用されています。	無

7	食鶏取引規格の「品質標準」とは何か。また、生体、と体及び中ぬきの品質標準の形態の「正常」や肉づきの「良好」について、どのような場合が正常や良好に該当するのか記載がない。判断基準がないと人によって差が出ると思いますが、別途判断基準が定められているのか。	食鶏取引規格は流通段階における円滑な取引のために、品質標準を定めているものであり、形態や肉付きについては、流通事業者間で適切に判断され、運用されているものと認識しております。	無