平成22年４月から７月には、宮崎県を中心に口蹄疫の発生があり、売上げ高や販売数量の低迷などの影響が見られたが、ワクチン接種等の防疫措置の実施など関係者の封じ込め努力や政府による金融支援もあり、その後、同問題の克服が図られた。

三　営業者の考える今後の経営方針

平成21年10月現在で、31.8%が接客サービスの充実、20.1%が価格の見直し、16.0%が施設・設備の改善、14.0%が広告・宣伝等の強化、12.8%が廃業を回答（複数回答）している（厚生労働省「生活衛生関係営業経営実態調査」による）。

第二　前期の振興計画の実施状況

食肉販売業については、平成22年４月１日現在で、全国44都道府県（富山県、石川県、沖縄県以外）に生活衛生同業組合（以下「組合」という。）が設置されており、44都道府県の全てにおいて、本指針に基づく振興計画が策定されている。

このため、振興計画を策定している組合に加入する営業者は、日本政策金融公庫を通じて、設備資金、運転資金について、特別利率による貸付を受けることができる。

平成18年度から22年度までの５ヵ年の振興計画を策定している各組合が、４ヵ年終了時の平成21年度末に実施した自己評価は表１の通りであるが、各組合の取組みの結果、計画内容の相当程度が達成した状況が見受けられる。

なお、組合が実施する事業の一部については、生衛法に基づく国による助成措置や都道府県生活衛生営業指導センター（以下「都道府県指導センター」という。）が行う支援の対象とされるものであるが、平成22年度の行政刷新会議ワーキンググループの事業仕分けにおいて、効果測定が不十分であるとの観点から見直しを求められたことも踏まえ、国による関係の補助金について、政策目的の達成状況が検証可能となるよう事業評価の導入など必要な見直し措置を講じた。

このため、組合において振興計画を作成する際には、成果目標や事業目標を可能な限り明確化し、達成状況の評価を行うことが必要である。

組合においては、振興計画の内容を広く組合員に周知するとともに、組合及び全国食肉生活衛生同業組合連合会（以下「連合会」という。）においては、振興指針、振興計画について広報することにより、組合未加入営業者への加入勧誘、組合未結成の３県の営業者への組合結成の勧誘を図ることが期待される。

表１　振興計画の実施状況についての各組合による自己評価

（単位：%）

	事　業　名	達　成	概ね達成	主　な　事　業
1	衛生に関する知識及び意識の向上に関する事業	61	21	・食肉の衛生管理、食中毒予防等に関する講習会の開催 ・衛生管理マニュアルの作成 ・食肉販売店舗への衛生巡回指導
2	施設及び設備の改善に関する事業	18	30	・長引く不況から計画数を上回る施設・設備の改装は見られないが、計画をほぼ達成している
3	消費者の利益の増進及び商品の提供方法に関する事業	68	23	・接客、作業に関するマニュアルの作成 ・食肉料理教室の開催 ・牛肉トレーサビリティ法の周知 ・地域で実施されるイベントへの参加
4	経営管理の近代化及び合理化に関する事業	27	32	・経営管理などに関する研修会・講習会の実施
5	営業者及び従業者の技能及び接遇の改善向上に関する事業	34	27	・食肉総菜・自家製ソーセージ等の調理技術講習会の開催 ・接客能力向上のための研修会の開催
6	事業の共同化及び協業化に関する事業	39	23	・食肉（枝肉）の共同購入の実施 ・お肉のギフト券等の共同利用券の販売 ・共同開発商品の販売（飛騨牛コロッケ、京都牛カレー等）
7	取引関係の改善に関する事業	39	18	・食肉卸売業者、食肉加工メーカー、食肉加工機械メーカー等との情報交換のための懇談会の開催
8	従業者の福祉の充実に関する事業	45	27	・各種共済制度の加入促進 ・年金基金への加入促進
9	事業の承継及び後継者支援に関する事業	23	27	・後継者育成支援のための講習会の実施 ・食肉学校への入学を勧める資料を組合員へ配布
10	環境の保全及びリサイクル対策の推進に関する事業	9	14	（半分程度実施を含めても43%、未実施が41%で振興計画中最低の評価） ・食品リサイクルや容器包装リサイクルに関する講習会の開催
11	少子高齢社会への対応に関する事業	27	16	（未実施も27%と高い） ・高齢者向けメニューの講習会を消費者を対象に実施
12	食育への対応に関する事業	45	30	・「食肉と健康」、「食肉の安全性」について消費者を対象とした講習会の開催
13	地域との共生に関する事業	61	23	・地域で実施されるイベントへの参加 ・地域のブランド牛等の試食を実施し、地産地消の普及を推進

第三　食肉販売業の振興の目標に関する事項

一　食肉販売業を取り巻く環境

食肉販売業の営業者は、家庭の食卓に欠かせない食材を身近に提供する役割を果たしてきた。こうした重要な機能が引き続き担えるよう、衛生課題に適切に対応しつつ、各々の営業者の経営戦略に基づき、事業の安定と発展を図ることが求められる。また、生活弱者である高齢者や子育て・共働き世帯の増加などによる新たなニーズに的確に即応することで、地域社会や商店街における重要な構成員としての位置づけが強化され、生活者の安心を支える役割を担うことが期待される。

二　今後５年間（平成23年度から平成27年度末まで）における営業の振興の目標

１　衛生問題への対応

衛生課題は、食中毒の発生防止のような各営業者の地道な取組みが中心になる課題と、口蹄疫や牛海綿状脳症（ＢＳＥ）問題、原産地偽装への対応のような、営業者にとどまらず、生産者、卸売業者、食肉販売業の営業者が、関係行政機関や都道府県指導センター等との連携を密にして対応することが求められる課題とに大別される。