

食肉検定制度実施規則

制定 平成 24 年 8 月 28 日

改正 平成 26 年 4 月 22 日

(目的)

第1条 食肉に関する体系的な知識や食肉の正しい取り扱い方法などの普及により、食肉の調理用途などの拡大による消費促進を進めるとともに、食肉に起因する食中毒などの発生を抑え、食肉文化の発展と国民の健康に寄与することを目的とする。

(資格称号)

第2条 資格の称号は次のとおり。

- (1)お肉博士1級
- (2)お肉博士2級

(資格要件)

第3条 食肉検定(以下「検定」という。)は、全国食肉検定委員会(仮称)(以下「委員会」という。)が毎年度別に定める「食肉検定試験実施要領」に基づき、委員会が実施する検定試験に合格し、第5条に基づいて認定された者とする。

(受検資格)

第4条 食肉に興味がある者とする。

- 2 お肉博士1級とお肉博士2級の併願受験ができるものとする。

(認定)

第5条 委員会は、年度毎に定める「食肉検定試験実施要領」に基づき合格者を認定し、別添「お肉博士」認定書を交付する。

(検定料)

第6条 食肉検定試験の検定料(税抜き)については次のとおりとする。

	1級	2級
検定料	6,000円	4,000円

注:お肉博士検定試験で1級、2級を併願する者は、10,000円とする。

(食肉検定講習会)

第7条 食肉検定に関わる講習会については次のとおりとし、毎年度別に定める「食肉検定試験実施要領」に基づきを開催する。

2 基本講習時間は5時間とし、講習科目及び内容については以下のとおりとする。

講習科目	主な内容
食肉の歴史 家畜生産 食肉製造	① 食肉の歴史の基礎知識 ② 家畜生産の基礎知識 ③ 食肉製造の基礎知識
食肉の流通・小売	①食肉流通の基礎知識 ②食肉関連法規の概要
食肉の加工品 及び副生物	① 製造・製品の基礎知識 ② 取扱の基本
食肉の衛生 及び品質	①食肉取扱の基本 ②食肉衛生の基本 ③食肉の安全管理の概要
食肉の栄養と調理	① 食肉の栄養価値商品ラベルの見方 ② 食肉の調理の基礎知識

(疑義解釈と改廃)

第7条 この実施規則の疑義解釈・改廃は委員会会長が行う。

(施行日)

第8条 この実施規則は平成 26 年 4 月 22 日から施行する。