

生食用食肉の規格基準が 10 月 1 日から施行されました！

平成 23 年 10 月 1 日から食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく生食用食肉の規格基準が施行され、規格基準を満たす牛肉しか生食用食肉（タルタルステーキ、ユッケ、牛刺し、牛タタキ等）として販売できません。

生食用食肉の規格基準

1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ)が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに(病原微生物により汚染された場合は、その都度)、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第35条第13項に規定する食肉製品製造業(法第48条第7項に規定する製造業に限る。)に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法(昭和22年法律第101号)第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15°以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4 生食用食肉の調理基準

- (1) 2 の規定(1)～(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

☆問い合わせ先

東大阪市保健所 食品衛生課
〒578-0941 東大阪市岩田町4丁目3番22-500号 希来里施設棟5階
TEL 072-960-3803 FAX 072-960-3807

生食用食肉の表示基準

容器包装に入れて販売する場合

容器包装の見やすい場所に次の事項を記載する必要があります。

- (1) 生食用である旨
- (2) とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- (3) 法第11条第1項の規定に基づく生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
- (4) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- (5) 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

店舗(飲食店等)で(容器包装に入れずに)提供・販売する場合

店舗の見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に次の事項を表示する必要があります。

- (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- (2) 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

生食用食肉の規格基準に関するQ&A

Q1 成分規格検査はどれぐらいの頻度で行う必要があるのですか？

A1 生食用食肉は腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae)が陰性であることが必要です。生食用食肉の加工を開始する前に、加工基準を満たす条件を設定し、1検体を25gとして25検体以上が陰性であることを確認する必要があります。また、この確認検査を年1回以上実施し、検査記録は1年間保存することが義務付けられています。

Q2 生食用食肉の加工及び調理を行うことができる「都道府県知事等が適切と認める者」とはどのような人のことですか？

A2 自治体が開催する生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得するための講習会(3時間)を受講した人が該当します。講習会の内容は「生食用食肉の規格基準について」(1時間)、「生食用食肉の取扱いに係る留意事項」(1時間)、「食肉に関する衛生管理」(1時間)となります。ただし、生食用食肉の調理のみを行う施設の食品衛生責任者は受講する必要はありません。

Q3 生食用食肉を取り扱うためにはどうすればよいですか？

A3 生食用食肉として提供できる牛肉は、枝肉から切り出された後、速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器包装に密封したうえ、肉塊の表面から1cm以上の深さを60°で2分間以上加熱された牛肉のみとなります。そのため、原則、生食用食肉を加工できる施設は枝肉からの切り出しから加熱殺菌までの工程を一貫して行える施設となります。また、飲食店等で生食用食肉を提供する場合は、上記の加工を施された生食用食肉を使用する必要があります。今までのように加熱用食肉をトリミングしても、生食用食肉として提供することはできません。

Q4 規格基準に適合した生食用食肉(牛肉)は食べても大丈夫ですか？

A4 腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、生食用食肉の加工・調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難です。このため、規格基準に適合したものであっても、子供、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないようにしていただく必要があります。