

生食用食肉（牛肉）の取扱いを検討されている事業者のみなさまへ

平成23年4月に富山県等において食肉の生食による食中毒事件が発生しました。このような事件の再発防止に資するために、国において食品衛生法に基づく生食用食肉の基準の設定について、消費者や事業者の皆様からも御意見を頂きながら検討を進めてまいりました。

今般、生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））の基準が策定され、平成23年10月1日から実施しましたので、事業者の皆様におかれましては、ご理解をお願いいたします。

主な変更点

- ▶ トリミング処理のみでは、生食用として提供はできません。
- ▶ 生食用の加工を行う場合には、専門知識を持った方を設置しなければなりません。
- ▶ 食肉の生食は食中毒のリスクがあることや子ども、高齢者その他抵抗力の弱い方は生食しないように表示しなければなりません。

平成23年10月1日より、牛の生食用食肉を加工や調理の基準が、以下のとおり改正されました。

平成23年9月30日まで

生食用食肉

牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するもの

生食用食肉の成分規格目標

糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない

飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

- (1) 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は専用のものを用いること
器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質であること
- (2) 調理は、トリミングを行った後に行うこと
トリミングの方法は、次の基準に適合する方法でトリミングを行うこと
あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く
 - ① トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること
 - ② 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと
 - ③ おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと
 - ④ 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒すること
- (3) 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと
- (4) 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと
- (5) 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること
- (6) 生食用食肉の温度が10℃を超えることのないよう調理すること
- (7) 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと

平成23年10月1日から

生食用食肉

牛の食肉（内臓を除く）であって生食用として販売するもの
※牛レバーや鶏肉は生食用として提供しないでください
馬肉は左の基準により引き続き扱われます

生食用食肉の成分規格

腸内細菌科菌群が陰性でなければならない
検査結果は、1年間保存しなければならない

生食用食肉の加工基準

- (1) 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衛生的な場所で行わなければならない
肉塊が接触する設備は専用のものを用い、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) 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専用のものを用いなければならない
肉塊の加工ごとに83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない
- (3) 食品衛生法第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等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
その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない
- (4) 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
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なければならない
- (5) 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) 使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、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

生食用食肉の保存等基準目標

- (1) 保存又は運搬は、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること
- (2) 保存又は運搬は、10℃以下(4℃以下が望ましい)となるよう温度管理を行うこと
冷凍したものは、-15℃以下(-18℃以下が望ましい)となるよう温度管理を行うこと



生食用食肉の保存基準

- (1) 4℃以下で保存しなければならない
凍結させたものは、-15℃以下で保存しなければならない
- (2) 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

生食用食肉の表示通知

トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示しなければならない



生食用食肉の表示基準

○店舗（飲食店等）で（容器包装に入れずに）提供・販売する場合

- (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
- (3) トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示しなければならない

生食用食肉の基準を満たした加工・調理ができるまでの流れ

- 1) 加工工程の検討（自店で加熱殺菌を行う場合のみ）
牛のどの部位、どの程度の肉塊を使用するかを検討します。
その肉塊をどのように加熱するかを検討します。



- 2) 微生物検査（自店で加熱殺菌を行う場合のみ）
 - 1) の加熱処理を行った食肉 25 製品以上について、腸内細菌科菌群の試験を行い、全てが陰性であることを確認します。



- 3) 施設・設備の措置
生食用食肉の加工基準を満たすように、他の設備と区分し、器具や手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えます。
なお、器具は清潔で衛生的かつ洗浄や消毒の容易な不浸透性の材質のものが必要です。



- 4) 生食用食肉の取扱いについて衛生的な知識を持つ者の設置
次の①～⑥の資格を有する者を設置します。

- ①医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- ②学校教育法に基づく大学において、医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ③厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において、所定の課程を修了した者
- ④学校教育法に基づく高等学校を卒業した者であって、食肉製品製造業において製造の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会（食品衛生管理者養成講習会）を修了した者
- ⑤生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるため、都道府県が実施する講習会を修了した者
- ⑥食品衛生責任者（生食用食肉として加工された商品を仕入れて調理する場合）



- 5) 施設や設備の変更点について、保健所に「生食用食肉取扱開始届」、「営業許可申請事項変更届」及び「営業許可証書換え交付申請書」を提出し、施設について保健所の確認を受けます。



生食用食肉の加工や調理を行うことができます。

基準など詳しくは保健所にお尋ねください