

生食用食肉の基準が定められました

食肉の生食については、重症事例の発生を防止する観点から、子供、高齢者のほか、抵抗力が弱い方に食べさせないよう、販売者、消費者等に注意喚起を行ってきたところですが、平成23年4月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒の発生を受けて、生食用食肉に関して、成分規格及び加工や表示等の基準が設定されました。これらの基準を守って、食中毒を防ぎましょう。

基準が適用される生食用食肉の範囲(部分)

生食用食肉の区分		規格基準の施行状況等
牛肉	筋肉	成分規格、加工基準、保存基準、調理基準、表示基準が平成23年10月1日から施行 ※基準が適用されるのは、生食用として提供される牛肉で、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺しおよび牛タタキ等 ※基準に違反した場合は食品衛生法違反となり、行政処分を受けることがあります
	肝臓	平成24年7月から生食用として販売・提供することが禁止されました。
	上記以外の牛肉	食中毒のリスクが高いため、生食の提供は止めましょう。
鶏肉・豚肉	食中毒のリスクが高いため。生食の提供は止めましょう。	
馬肉	従来の生食用食肉の衛生基準（平成10年9月11日生衛発第1358号通知）	

基準の概要

飲食店営業の皆様へ

- 飲食店でユッケや牛刺し等を提供する場合は、**専用の施設**において枝肉から一貫して基準に定められた**加熱などの処理**が行われ、**成分規格**を満たした「生食用食肉」の表示がある肉塊を仕入れる必要があります。厨房では、この加熱済みの肉塊を細切・調味して提供することしかできません。**生食用食肉として加工されたもの以外の食肉を生で提供することはできません。**

生食用食肉は**4℃以下**で流通、保存されなければなりません。

生食用食肉に必要な**表示**（通常の包装食肉の表示に加え、必要な項目）

- **生食用**である旨
- とさつ又は解体が行われたと畜場の名称および所在都道府県名
- 生食用として加工した施設の名称及び所在都道府県名
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 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

今回の基準では、表面の加熱処理が必要です。
従来の指導基準による「**表面のトリミング**」のみの処理は認められません。

生食用食肉の成分規格

腸内細菌科菌群(腸管出血性大腸菌やサルモネラを含む菌群)が**陰性**であること

- 生食用食肉として加工・出荷された食肉を調理して提供する場合は、厨房内の**専用の区画**で、**専用の器具**を用いて行う必要があります。専用区画には器具及び手指の専用の消毒設備が必要で、使用した器具等は**肉塊毎に83℃以上の温湯で消毒**を行う必要があります。また、生食用食肉の調理を行う人は、食品衛生責任者と同等以上の知識を有することが必要です。

生食用食肉を提供する場合には、店舗の見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に以下の表示をしなければなりません

- 一般的に食肉の生食は**食中毒のリスク**がある旨
- 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**

基準の概要

食肉処理業、食肉販売業の皆様へ

食肉を生食用として加工・出荷するためには少なくとも以下の要件を満たさねばなりません。

1. 加工に使用する肉塊は、枝肉から切出した後、加熱殺菌まで、同一施設で速やかに処理する必要があります。
2. 生食用食肉の加工は、専用の消毒設備を設けた専用の区画で、専用の器具を用いて行う必要があります。肉塊が直接接触する処理設備は一つの肉塊を加工するつど消毒を行う必要があります、使用した器具も一つの肉塊を加工するつど、83℃以上の温湯で消毒する必要があります。

※ 同一の施設を、生食用とそれ以外に時間によって使い分けることは認められません。

3. 生食用食肉は、気密性のある容器包装にいれ、密封した後、表面の加熱殺菌を行う必要があります。(加熱記録は1年間保存すること)

生食用食肉の加熱基準

肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分以上加熱が必要

生食用食肉の成分規格

腸内細菌科菌群(腸管出血性大腸菌やサルモネラを含む菌群)が陰性であること

- 実際の加熱条件は肉塊の重量や加熱方法により変動するため、施設ごとに加工者が設定する必要があります。
- 加熱条件の検証のため、加工した肉の提供開始前と開始後のそれぞれについて細菌検査(25gを1検体として25検体以上)を行い、成分規格に適合するかを確認し、その記録を1年間保存する必要があります。

4. 生食用食肉は、表面加熱の終了後、直ちに4℃以下に冷却され、その後は4℃以下で流通、保存されなければなりません。
5. 生食用食肉の加工は、原則として、食品衛生管理者の資格を有するもの(もしくは同等の知識を有すると都道府県知事等が認めるもの)が行うか、同資格者の監督の下に行わなければなりません。

食品衛生管理者の資格(例)

大学で、医学、獣医学、薬学、水産学、畜産学、農芸化学の課程を修めたもの
食品衛生法第48条第6項第4号に基づく養成講習会を受講したもの

6. 生食用食肉の表示には、通常の包装食肉の表示に加え、以下の項目が必要です。

生食用食肉に必要な表示(通常の包装食肉の表示に加え必要な項目)

- 生食用である旨
- とさつ又は解体が行われたと畜場の名称および所在都道府県名
- 生食用として加工した施設の名称及び所在都道府県名
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 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るべき旨

基準を守らなかった場合は、食品衛生法第11条第2項違反となり、同第54条、第55条に基づき、当該食品の廃棄命令や営業禁止及び2年以下の懲役又は200万円以下の罰金等の処分を受けます。

※ このリーフレットでは、新たに設けられた生食用食肉の基準の概要を説明しています。加熱条件の設定方法や作業者の資格要件等、詳細については各衛生監視事務所までお問い合わせください。

◆生食用食肉に係る規格基準

工程等	規格基準
成分規格	<p>1 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に限る。以下この項において同じ。）の成分規格</p> <p>(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。</p> <p>(2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。</p>
加工基準	<p>2 生食用食肉の加工基準</p> <p>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。</p>
一般規定（設備の衛生）	<p>(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。以下この項において同じ。）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。</p>
一般規定（器具の衛生）	<p>(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。</p>
一般規定（食品取扱者）	<p>(3) 加工は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）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。</p>
一般規定（衛生的取扱い、温度管理）	<p>(4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染し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。</p>
一般規定（汚染の内部拡大防止）	<p>(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。</p>
加工基準（原料肉の取扱い）	<p>(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。</p>
加工基準（加熱又は同等の措置）	<p>(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。</p>
加工基準（加熱の記録）	<p>(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。</p>
保存基準	<p>3 生食用食肉の保存基準</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>

調理基準	<p>4 生食用食肉の調理基準</p> <p>(1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>
------	---

◆表示の基準

	規格基準の対象である生食用食肉 (牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売されるものに限る。)	
	容器包装された生食用食肉(スーパー、業者間取引等。容器包装の見やすい場所に記載。)	容器包装されていない生食用食肉※ (焼肉屋、レストラン、肉屋等。店舗の見やすい箇所に表示。)
現在既に表示義務化されている食肉一般の表示事項	<ul style="list-style-type: none"> 名称 消費期限又は賞味期限 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名(法人にあってはその名称)(輸入品は輸入業者の営業所所在地及び輸入業者名) 保存の方法 鳥獣の種類 	—
新たな表示基準	<ul style="list-style-type: none"> 生食である旨 と畜場名+その都道府県名(輸入品は原産国名) 加工施設名***+その都道府県名(輸入品は原産国名) <p>※加工基準に適合する方法で加工が行われたすべての加工施設名</p>	—
	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 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 	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨 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 <p>(店舗の見やすい箇所に表示)</p>

※容器包装されていない食品を店舗等で販売する場合の表示については、現在食品衛生法上の表示に係る義務規定となっていない。

窓口	所在地	管轄区
東部衛生監視事務所	中央区東町115番地(中央区役所7階)	東灘区、灘区、中央区、北区
西部衛生監視事務所	長田区北町3-4-3(長田区役所5階)	兵庫区、長田区、須磨区、垂水区、西区

お問い合わせは生活衛生ダイヤルへ TEL : 078-771-7497

神戸市保健所