

牛の生食用食肉の提供について

平成23年10月1日から、

食品衛生法に基づく『**生食用食肉の規格基準**』が適用されます。また、表示についても表示基準が制定されます。

規格基準等に違反した場合、許可の取消等の処分や罰則が適用されます。

※ 対象は、生食用として販売される牛肉（内臓を除く）でユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれます。なお、牛レバーは今後とも、生食用として提供しないようお願いいたします。

【生食用食肉の規格基準の概要】

1 加工基準（要旨）

「トリミング」による食肉加工での汚染除去は認められず、新たな加工基準に適合することが必要です。

- 専用の設備（手洗い消毒設備、加熱殺菌設備、冷蔵庫、調理台、等）専用の器具が必要。
- 加工用の原料肉は、凍結していない枝肉から衛生的に直接切り出した肉塊であること。
- 切り出した肉塊は速やかに気密性のある衛生的な容器包装に入れ、密封後、加熱殺菌（肉表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱）後、速やかに4℃以下で冷却保管すること。なお、枝肉からの切り出しと加熱加工は同一施設であること。また、加熱殺菌の温度・時間記録を1年間保存すること。
- 肉塊内部に汚染を拡大させるような処理をしてはならない（筋及び繊維の切断、調味料の浸潤など）。
- 年1回以上の加熱殺菌済み食肉25検体の腸内細菌科菌群試験を行い、陰性であること。
- 生食用食肉の加工は、生食用食肉取扱者認定講習を受講した者が行わなければならない（講習会受講が必要ない場合もある）。
- 業者間の取引でも生食用の表示など新たな表示基準が適用される。

2 調理基準（要旨）

- 加熱殺菌済みの肉塊を専用の設備・器具等を備えた施設で細切又は調味して消費者に提供する行為のみを行う場合には調理基準が適用される。
- 細切した食肉は、消費期限内に提供し、調味した場合は直ちに提供する事。
- 調理にあたっては、生食用食肉取扱認定者の立会いが必要です。

※ 加工規準に基づき加工処理された生肉のみが提供できます。飲食店営業許可施設での加工規準を満たさない食肉の加工は規準違反となりますので注意して下さい。ご不明な点は、保健所にご相談ください。

参考

- ・規格基準および表示基準に違反した場合、許可の取消し等の処分や罰則(2年以下の懲役又は200万円以下の罰金)が適用されます。

食品衛生法 第11章 罰則

第72条 第11条第2項(第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。)若しくは第3項、第16条(第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。)、第19条第2項(第62条第1項において準用する場合を含む。)、第20条(第62条第1項において準用する場合を含む。)又は第52条第1項(第62条第1項において準用する場合を含む。)の規定に違反した者は、2年以下の懲役又は200万円以下の罰金に処する。

2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

○厚生労働省告示第357号(1)号

食品衛生法(昭和二十二年法律第123号)第十一條第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準(昭和二十四年厚生省告示第357号)の一部を次のように改正し、平成二十三年十月一日から適用する。

平成二十三年九月十一日

厚生労働大臣 小宮山洋子

第一食品の部(各条の項の食肉及び鯨肉(生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。))の目中「生食用冷凍鯨肉」を「生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉」に改め、同部の次に次の1目を加える。

○ 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下この目において同じ。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。)

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つて、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たつては、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) 加工に当たつては、刃を用いてその原形を保つ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)の処理を行つた肉塊は、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1 cm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つた後、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(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。
- (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) 調理を行つた生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。