

23 保生第 627 号
平成 23 年 10 月 4 日

営業者 様

長野市保健所長

生食用食肉(牛肉)の基準の設定について(通知)

平素、本市の食品衛生行政に御理解、御協力賜り感謝申し上げます。

さて、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)第 11 条第 1 項及び第 19 条第 1 項に基づく生食用食肉の規格基準及び表示基準が改正、設定され、平成 23 年 10 月 1 日から施行されました。(別添資料)

つきましては、下記について御留意いただき、生食用食肉の取扱いを適正に実施していただきますようお願い申し上げます。

記

- 1 今回の対象となる生食用食肉は、生食用食肉として販売又は提供される牛の食肉(内臓を除く)で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれること。
- 2 成分規格、加工基準、調理基準、保存基準及び表示基準に適合していなければ、生食用食肉として販売又は提供できないこと。
- 3 生食用食肉の加工や調理を行う施設には、専用の設備及び専門の知識、資格を持った取扱者が必要であること。
- 4 生食用食肉の販売又は提供を予定している営業者は、長野市保健所生活衛生課に相談のこと。

担当	長野市保健所生活衛生課乳肉衛生係 大木正行 福井秀樹 大河内雅彦
電話	226-9970
FAX	226-9981
e-mail	: h-seikatu@city.nagano.nagano.jp

生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く)であつて、生食用として販売するものに限る)の規格基準について

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℃以上の湯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(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) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

生食用食肉の表示基準について

- 1 容器包装に入れられた「牛の食肉(内臓を除く。)であつて、生食用のもの」(以下「生食用食肉」という。)を販売する場合は、以下の事項を容器包装又は包装の見やすい場所に記載すること。
 - (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(以下「加工施設」という。)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
- 2 「牛の食肉(内臓を除く。)であつて、生食用のもの(容器包装に入れられたものを除く。)」を販売する場合は、以下の事項を店舗の見やすい箇所に表示すること。
 - (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

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成23年10月1日から、生食用の牛肉（内臓を除く）について食品衛生法に基づく規格基準および表示基準が定められます。

これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができませんので、ご注意ください。

※規格基準、表示基準に違反した場合、食品衛生法に基づき、行政処分および罰則の対象となります。

<厚生労働省が設定した規格基準>

加工・調理する場合の規格基準（概要）

- ① 腸内細菌科菌群が陰性でなければならない
- ② 加工および調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行う
- ③ 腸管出血性大腸菌のリスクなどの知識を持つ者が加工および調理を行う
- ④ 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出された後、速やかに加熱殺菌を行う

※詳しくは、厚生労働省のホームページへ
<http://www.mhlw.go.jp/stf/kinkyu/2r9852000001bbdz.html>

<消費者庁が設定した表示基準>

飲食店など店舗で、容器包装に入れずに提供・販売する場合の表示基準

店頭、メニューなど店舗の見やすい場所に、下記2点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こと
- ② 子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること

容器包装に入れて販売する場合の表示基準

上記に加え、容器包装の見やすい場所に下記3点を記載する必要があります。

- ③ 生食用であること
- ④ とさつ、または解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称（及びと畜場である旨）
- ⑤ 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（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称（及び加工施設である旨）

※詳しくは、消費者庁のホームページへ <http://www.caa.go.jp/foods/index10.html#m01-1>

子ども、高齢者などの抵抗力の弱い人には、規格基準に合う生食用食肉であっても、食べさせないようにしましょう。

消費者庁・厚生労働省