第６　食肉等の安全性確保

１　生食用食肉（生食用として販売される牛の食肉）

（１）生食用食肉の規格基準・表示基準

生食用食肉による食中毒を防止するため、平成２３年１０月に規格基準及び表示基準が設けられました。この基準に適合しないものは、生食用食肉として流通させることはできません。

● **基準の概要**

- ・　腸内細菌科菌群が陰性であること。
- ・　加工及び調理は、生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行うこと。
- ・　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こと。
- ・　加工に使用する肉塊については、枝肉から切り出しされた後速やかに加熱殺菌を行い、速やかに冷却すること。
- ・　と畜場や加工施設の名称と都道府県名、肉の生食は食中毒のリスクがあること、子供や高齢者、抵抗力に弱い人は肉の生食を控えるなどの表示をすること。

（２）生食用食肉を取り扱うための施設基準

千葉県食品衛生法施行条例に基づく「公衆衛生上必要な営業施設の基準」に生食用食肉を取り扱うための専用の設備又は器具などの基準が規定されています。

● **基準の概要**

生食用食肉の加工及び調理を行う業態
（飲食店営業・食肉販売業・食肉処理業・複合型そうざい製造業・複合型冷凍食品製造業）

- ・　生食用食肉の加工又は調理をする設備が他の設備と区分されていること。
- ・　器具及び手指の洗浄及び消毒をする専用の設備を有すること。
- ・　生食用食肉の加工又は調理をする専用の機械器具を備えること。
- ・　取り扱う生食用食肉について冷蔵保存を要する場合は４℃以下、冷凍保存を要する場合は－１５℃以下となるよう管理することができる冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
- ・　生食用食肉を加工する場合にあっては、加工量に応じた加熱殺菌設備を有すること。

２　牛の肝臓（牛レバー）及び豚の食肉（内臓を含む）の生食の禁止

牛レバーを安全に生食するための有効な予防対策が現時点においては見いだされておらず、牛レバーの鮮度、保存状況、事業者の衛生管理に関わらず食中毒が発生するおそれがあることが判明したため、平成２４年７月１日から牛レバーの生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、牛レバーを生食用として販売することが禁止されました。

また、豚の食肉（内臓を含む）については、食中毒菌や寄生虫の他、E 型肝炎ウイルスが付着している可能性があるため十分な加熱が重要ですが、平成２４年７月１日から牛レバーの生食用としての提供が禁止された以降、一部の飲食店において生食用として提供されていることが判明したことから、平成２７年６月１２日から豚の食肉（内臓を含む）を生食用として販売することが禁止されました。

３　イノシシ・シカなどの野生鳥獣肉の衛生管理

千葉県では、平成２０年５月に千葉県野生鳥獣対策本部において「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定し、衛生的で安全なイノシシ肉の確保について取り組んできましたが、平成２６年に厚生労働省において、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が示されたことを受け、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として、国のガイドラインの内容に千葉県独自の内容を盛り込む形で、平成２９年２月２４日に「千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」を策定しました。

<u>指針（厚生労働省）の概要</u>

・野生鳥獣の捕獲・運搬・解体処理時の衛生管理
…屋外で放血・内臓摘出する場合の衛生管理、捕獲個体の相互汚染防止、各段階における野生鳥獣の異常の有無の確認、工程毎の衛生管理（ふん便による食用部位の汚染防止など）

・野生鳥獣肉の加工・調理・販売時の衛生管理
…十分な加熱処理、使用器具の殺菌、記録の保存、野生鳥獣肉である旨の情報提供

・野生鳥獣肉の消費時の衛生管理
…十分な加熱処理、使用器具の殺菌

<u>県独自の内容</u>

・家畜伝染病が疑われた場合の関係機関への通報
・捕獲個体を一時的に飼養する場合の動物用医薬品等の適正使用
・食肉処理施設における野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置
・野生鳥獣肉処理衛生管理者による異常の有無の確認

千葉県　野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン