

# 生食用牛肉の規格基準・表示基準が 平成23年10月1日から施行されました！

平成23年4月に富山県等の飲食チェーン店で、食肉を生で食べたことによって、腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生し、複数の方が亡くなりました。

このような事件の再発防止のため、食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準及び表示基準が設定されましたので、牛の生食用食肉を取り扱う事業者の皆様については、不備がないように対応をお願いします（表示基準については裏面へ→）。



- 規格基準に適合しない生食用牛肉の取扱が禁止されます！
- 違反した場合、行政処分や罰則の対象となります！
- これまでの「トリミング」による汚染除去だけでは規格基準に合致しません！

## ? 規格基準の対象となる生食用牛肉とは？

例 ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキなど。  
レバーなどの内臓は含みませんが、食中毒の危険性があるので、食べないようにしましょう。



## ? 規格基準の対象となる施設は？

生食用食肉の加工、保存又は調理を行うすべての施設です。  
例 飲食店、精肉店、食肉加工施設など。



## 加工・調理する場合の規格基準（概要）

- 腸内細菌科菌群が陰性でなければならない  
(加工施設において定期的に検査を行い、記録を1年間保存する必要があります)
- 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
- 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  
(原則として、都道府県知事等が行う講習会を受講する必要があります)
- 加工に使用する肉塊については、枝肉から切り出された後速やかに加熱殺菌を行う(加熱殺菌の条件は、施設ごとに定めなければなりませんので、注意してください)

平成23年10月1日以降、生食用食肉（牛肉）を取扱う場合は、  
最寄りの健康福祉センター（保健所）にご相談ください！