

# 平成23年度食品の安全・安心に関する リスクコミュニケーション

## 生食用食肉に係る 規格基準及び表示基準等について



千葉県健康福祉部  
衛生指導課

# 改正の概要

平成10年 「衛生基準通知」による指導

平成23年4月 飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌  
による食中毒事件(死者5名)



生食用食肉の規格基準設定

平成23年9月12日告示

平成23年10月1日施行

成分規格

加工基準

保存基準

調理基準

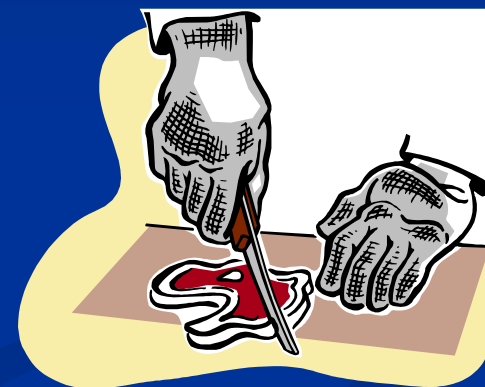
## 対象となる生食用食肉

ユッケ

タルタルステーキ

牛刺し

牛タタキ



※ステーキは食中毒事例がないことから、対象外

# 1 成分規格

(1) 腸内細菌科菌群が陰性であること

生食用食肉による危害



腸管出血性大腸菌

サルモネラ属菌

腸内細菌科菌群

## (2) 記録を1年間保存すること

- 腸内細菌科菌群陰性の確認



1検体25g、25検体以上で陰性であること

- 定期的(1年に1回以上)な確認が必要

## 2 加工基準 【(1)～(5)は調理施設にも準用】

### (1)について 【施設】

他の設備と区分された衛生的な場所

専用の加工台、交差汚染防止

器具及び手指の洗浄消毒のための専用の設備

専用のシンク、手洗設備

肉塊が接触する設備は専用とし、1つの肉塊を加工するごとに洗浄及び消毒



## (2)について 【器具】

器具は、清潔で衛生的かつ洗浄消毒が容易な  
不浸透性のものを専用とする

木製の柄の包丁、木製まな板等は不可

1つの肉塊の加工ごとに(汚染の場合はその都度)、  
83°C以上の温湯で洗浄・消毒



### (3)について【人的要件】

加工は、資格者のほか、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

食品衛生管理者

- ・法第48条第6項第1号～第3号

- 医師、歯科医師等、大学等で関係する課程を修めた者
  - 食品衛生管理者養成施設で所定の課程を修めた者

- ・同第4項に該当する者のうち、食肉製品製造業等に  
従事する者

- 3年以上従事し、かつ講習会を修了した者

- ・都道府県知事、政令市、特別区の長が**認める者**



認定生食用食肉取扱者



# 講習会の開催

①生食用食肉の**規格基準**（1時間）

②生食用食肉の取扱いに係る**留意事項**（1時間）

病原微生物の制御

加熱殺菌の条件設定等

③食肉に関する**衛生管理**（1時間）

腸管出血性大腸菌等のリスク

交差汚染防止対策



ただし、調理基準のみが適用される施設では...

- ・食品衛生責任者の資格で調理が可能  
→新たに講習の受講は不要

注

- ・加工を行う施設の食品衛生責任者は



①、②は加工において不可欠な知識

①生食肉の規格基準

②生食肉の取扱に係る留意事項

③の知識は、すでに有している

③食肉に関する衛生管理

## (4)について 【留意事項】

- ・加工は衛生的に行い、肉塊の表面温度が10℃を超えないようにする

## (5)について 【禁止事項】

加工にあたって、**テンダリング**、**タンブリング**  
**結着成形**などを行ってはならない

## (6)について 【使用する肉塊】

使用する肉塊は、**凍結させていない**もので  
**衛生的に枝肉から切り出されたもの**

Q 「適切と認める者」がいれば、誰が加工・調理を行ってもよいのですか

A 直接指導、監督できることが必要で、不在の時に他の者やアルバイトが、マニュアルなどに沿って行うことはできません

Q 加工用の肉はなぜ凍結させてはいけないのですか

A 解体後、熟成が進むと深部に菌が浸潤することが確認されており、これと同様に凍結時に肉の組織が壊れると、菌が浸潤しやすくなると考えられたからです

## (7)について 【加熱殺菌】

枝肉から衛生的に切出された肉塊は速やかに...

- ・気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封



- ・表面から1 cm以上の部分までを60°C 2分以上加熱

(同等以上の効果を有する方法も可としているが現時点で国が確認している方法はない)



- ・速やかに4°C以下に冷却

# 生食用食肉を加工するには...

- ・資格者のいる施設で...
- ・施設ごとに加熱条件の設定を行い...
  - ➡ 肉表面から1cm以上が60℃ 2分以上加熱できること  
市販の針状温度センサー等を用い、計測
- ・成分規格に適合することを確認し...
  - ➡ 1検体25gで、25検体以上の検査で、成分規格の  
適合を確認（登録検査機関等）
- ・以後も定期的（年1回以上）に確認を行う

## (8)について【記録の保存】

- ・加熱殺菌に係る温度、時間の記録を  
1年間保存

加熱装置内の温度

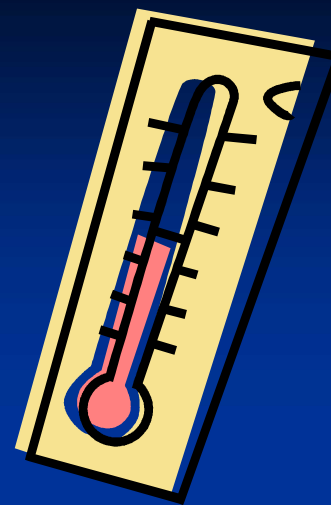
加熱時間

肉塊の部位、鮮度、重量及び形状

湯温の変化及び湯量

加熱の方法

### 3 保存基準



- ・4°C以下で保存する
- ・ただし、凍結させた生食用食肉は-15°C以下で保存
- ・保存には、清潔で衛生的な容器包装を使用



## 4 調理基準

### (1)加工基準の(1)～(5)を準用

- ・調理は、他の設備と**明確に区分**
- ・生食肉が接触する設備は**専用**
- ・1つの調理ごとに**洗浄・消毒**
- ・器具は**不浸透性で専用**
- ・1つの肉塊の調理ごとに**洗浄・消毒(83℃以上)**
- ・調理は**資格者**か、その**監督のもと**で行う
- ・調理は衛生的に、**10℃を超えない**ように

(2)調理に使用する肉塊は、加工基準(6)、(7)の処理を経たものでなければならない

(3)調理した生食用食肉は、速やかに提供する

- ・細切した肉は適切に保存
- ・消費期限、賞味期限内に提供
- ・ただし、調味した場合は直ちに提供

# 表示基準について

## 容器包装された生食用食肉の場合

### 従来からある表示

国産

牛 もも肉

保存方法4℃以下

個体識別番号 ○○○○○○-○○○○○

消費期限 ○○年○月○日

加工年月日 ○○年○月○日

○○株式会社

千葉市中央区市場町1-1

100g当り ○○○円

正味量 ○○○g ○○○円



加工者  
所在地・名称

## 従来の表示に加えて...

容器や包装の  
見やすいところ

- 生食用であること
- と畜場名＋その都道府県名（輸入の場合は原産国名）
- 加工施設名＋その都道府県名  
複数ある場合は、すべて表示（輸入の場合は原産国名）
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- 子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は生食を控えるべき

容器包装されていないもの場合

焼肉店、レストラン、肉屋など



今までは特に表示するものではありませんでしたが...

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること
- 子供、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は生食を控えるべき

お店の見やすいところに表示

## 表示例

食肉の生食は重篤な**食中毒**を起こす**リスク**があります

一般的に食肉の生食は**食中毒のリスク**があります

子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、  
食肉の**生食**をお控えください

お子様、お年寄り、体調の優れない方は、牛肉を  
**生で食べない**ようお願いします

# 新規格基準に適合した ものが、流通しています

インターネットより



- ※ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがございます
- ※ お子様や、高齢者のお客様には  
ご提供を控えさせて頂く場合がございます。