

新たな生食用食肉の規格基準が定められました

平成23年4月に起きた飲食チェーン店における食中毒を受け、「生食用食肉」の新たな規格基準が定められました。平成23年10月1日以降は、この規格基準に適合する「生食用食肉」でなければ、販売したり提供することができません。

「生食用食肉」とは・・・

「生食用」として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキ（牛肉をみじん切りにし、調味して生で喫食する料理）が含まれます

生食用食肉の「加工」とは

生食用食肉として肉塊を枝肉から切り出したり、切り出した肉塊の加熱殺菌等を行うことを言います。



- <例>
- ・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、牛タタキに加工して出荷する
 - ・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、ユッケ、牛刺し用の生食用食肉として焼肉店に卸す

「加工」を行う場合には主に次のことが必要です

- ①専用の加工室（エリア）、専用設備、専用器具、専用の洗浄消毒設備の設置
- ②器具は83℃以上で洗浄消毒
- ③生食用食肉の取扱いに関する認定講習会の受講
- ④枝肉から切り出した肉塊を速やかに加熱殺菌し、速やかに4℃以下に冷却
※加熱殺菌：気密性のある容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱
※加熱殺菌に係る温度、時間等を記録し、1年間保存
- ⑤加熱殺菌された肉塊の検査（1検体25gを25検体分）※年に1回以上必要です

生食用食肉の「調理」とは

加熱済みの肉塊を細切又は調味して、消費者に提供することを言います。

- <例>
- ・加熱殺菌された肉塊を仕入れ、飲食店でスライスして提供する
 - ・加熱殺菌された肉塊を仕入れ、食肉販売店でスライスして販売する
- ※牛タタキを提供する場合は、加熱殺菌された肉塊を仕入れて調理するか、あらかじめ牛タタキに加工されたものを仕入れて提供します。



「調理」を行う場合には主に次のことが必要です

- ①加熱殺菌済みの肉塊を仕入れる
※自店で「加工」するには、自店内で枝肉から肉塊を切り出し、速やかに加熱殺菌すること等が必要です。
- ②専用の調理室（エリア）、専用設備、専用器具、専用の洗浄消毒設備の設置
- ③器具は83℃以上で洗浄消毒
- ④調理を行ったら速やかに提供



平成23年10月1日以降、「生食用食肉の規格基準」「表示基準」に適合しない生食用食肉を販売・提供した場合は、営業停止などの行政処分や、刑事罰（2年以下の懲役または200万円以下の罰金）の対象となります。

新たな生食用食肉の表示基準が定められました

平成23年10月1日から、生食用食肉の規格基準に適合する牛肉を、店舗で提供したり販売する場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります。

生食用食肉を店舗（飲食店など）で提供する場合の表示

- 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

<店舗の見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に表示してください。>

容器包装に入れて販売する場合の表示

- ①名称
- ②消費期限又は賞味期限
- ③加工所所在地及び加工者氏名
- ④保存方法
- ⑤鳥獣の種類

の表示に加え、

- ⑥生食用である旨
- ⑦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（輸入品にあっては、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
- ⑧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（輸入品にあっては、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
- ⑨一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ⑩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

を、容器包装の見やすい場所に記載してください。