

★生食用食肉の「加工」を行う施設の方へ

生食用食肉の加工については、次のことができているか確認してください。

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

＜施設・設備＞

生食用食肉の加工専用の加工室、加工エリアがありますか。

専用の加工室（加工エリア）内に専用の設備（加工台、冷蔵庫、器具保管庫など）がありますか。

専用の加工室（加工エリア）内に専用のシンクと手洗い設備がありますか。

83℃以上の温湯を供給できますか。

使用する器具（包丁、まな板、トレイなど）は、不浸透性の材料で、専用のものですか。

＜加工を開始する前に＞

生食用食肉の取扱いに関する認定講習会を受講した人がいますか。

▶ 加工は講習会の受講者が行うか、その人の監督下で加工を行わなければなりません。

加熱殺菌を行うにあたって、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱できるよう、加熱殺菌にかかる条件を定めましたか。

▶ 加熱殺菌にかかる条件とは・・・

「○○○gの○○の部位の肉塊を、○○Lの○○℃の湯で○○分間加熱した場合」を施設ごとに設定します。

加熱殺菌をした後に、成分規格を満たしていることを確認しましたか。

▶ 成分規格を満たしていることの確認とは・・・

加熱済みの肉1検体を25gとして、25検体以上が「腸内細菌科菌群」の検査で陰性でなければなりません。

加熱殺菌に係る条件が設定できたら、この加熱殺菌工程を手順書（マニュアル）にしましたか。

<加工を行うとき>

肉塊は、衛生的に切り出しましたか。また、凍結しませんでしたか。

肉塊の表面温度が10℃を超えないように作業しましたか。

筋、繊維を短く切断する処理（テンダライズ）、調味料に浸潤させる処理（タンブリング）、他の食肉の断片を結着させ成形する処理を行っていませんか。

使用した器具は、肉塊の加工ごとに83℃以上の温湯で洗浄消毒しましたか。

加熱が十分行われるよう、包装内を十分脱気しましたか。

加熱条件のとおりに加熱殺菌を行っていることを記録していますか。

▶記録内容は・・・

加熱開始時及び加熱中の湯温（最低温度）、加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量、形状、湯温の変化、湯量などを記録します。また、記録は1年間保存します。

加熱殺菌後、速やかに4℃以下に冷却しましたか。

<出荷・販売を行うとき>

4℃以下で保存していますか。（凍結させた場合は-15℃以下で保存していますか。）

衛生的な容器包装に入れて保存していますか。

表示基準に適合する表示を行っていますか。

表示例

名称	牛たたき（生食用）
と畜場名	△△食肉処理センター（岡山県）
加工施設	〇〇食肉株式会社（岡山県）
加工所所在地	岡山県××市●●1-2-3
加工者名	〇〇食肉株式会社
消費期限	平成23年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。

※加工基準に適合する加熱・冷却後、ブロックのまま包装し、出荷した場合の表示

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えてください。

※下線部分が新しく基準と定められた内容です。