

★生食用食肉の「調理」を行う施設の方へ

生食用食肉の調理については、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「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。

＜施設・設備＞

生食用食肉の調理専用の調理室、調理エリアがありますか。

専用の調理室（調理エリア）内に専用の設備（作業台、冷蔵庫、器具保管庫など）がありますか。

専用の調理室（調理エリア）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。

＜調理を始める前に＞

生食用食肉の取扱いに関する講習会を受講した人がいますか。

- ▶ お店の食品衛生責任者が生食用食肉の調理を行う場合は、講習の受講は免除されます。調理は、食品衛生責任者が行うか、その人の監督下で調理を行わなければなりません。

＜調理を行うとき＞

調理する生食用食肉は、「生食用」の表示のある肉塊ですか。

- ▶ 生食用食肉は、加熱殺菌が行われ、「生食用」と表示されたものを仕入れて調理します。

自店で「加工」を行う場合は、自店内で枝肉を仕入れ肉塊を切り出し、加熱殺菌を行うこと、それが正しく行われているか細菌検査を行うこと等が必要となります。

- ※自店で加工を行う予定の方は、別途「★生食用食肉の「加工」を行う施設の方へ」をよくお読みください。

□使用した器具は、一つの肉塊の調理ごとに83℃以上の温湯で洗浄消毒しましたか。

＜お店で提供・スライス等を行って販売を行うとき＞

□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。)

□(飲食店の場合)店内の見やすいところに次のような表示をしていますか。

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。

□(販売する場合)衛生的な容器包装に入れて保存していますか。

□(販売する場合)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	A食肉株式会社(岡山県)
加工所所在地	岡山県□□市××2-4-6
加工者名	(有)B食肉販売店
消費期限	平成23年○月○日
保存方法	4℃以下で保存してください。

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。

「加工施設」・・・加工基準に適合する加熱殺菌等を行った施設

「加工所」・・・最終的にスライス、小分けを行った施設