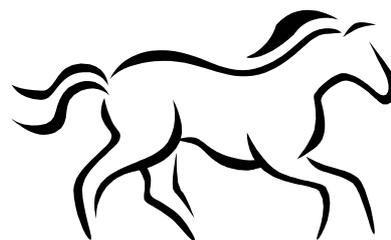


生食用食肉の衛生基準概要



1 生食用食肉とは

生食用食肉とは、馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいいます。

2 生食用食肉の成分規格目標

生食用食肉は、糞便系大腸菌群およびサルモネラ属菌が陰性でなければならぬと定められています。

3 生食用食肉の加工等基準目標

(1) 食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設）における加工

ア 衛生的に区分された場所で作業しましょう。

- ・ 生食用食肉のトリミング¹及び細切²は、他の設備と明確に区分された、衛生的に支障のない場所で行いましょう。
- ・ 施設は低温保持に努めましょう。
- ・ 施設には専用の洗浄、消毒設備を設けましょう。
 - 1 トリミングとは表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取ること。
 - 2 細切とは刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にすること

イ 器具は専用のものを、衛生的に使いましょう。

- ・ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを使いましょう。
- ・ 器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質のものを使用しましょう。

ウ 細切するための肉塊は、次の手順でトリミングを行いましょう。

トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒します。

まず、肉塊を洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行います。

次に、おもて面をトリミングした肉塊をまな板のきれいな場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行います。

1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒します。

エ 細切は、次の手順で行いましょう。

細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒します。

1つの肉塊の細切終了ごとに手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒しましょう。

オ 器具の洗浄消毒は、83 以上の温湯により行いましょう。

83 以上の温湯を確保するには次の方法があります。

小型ボイラー

大型電気ポット

やかんでお湯を沸かす。

カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗いましょう。

キ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行いましょう。

ク 生食用食肉は 10 以下となるよう速やかに冷却しましょう。
また、10 以下となった生食用食肉は、10 を超えることのないよう加工しましょう。

ケ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行ってはいけません。

(2) 飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理

ア 器具は専用のもを、衛生的に使いましょう。

- ・ 生食用食肉を調理する、まな板及び包等の器具は、専用のもを用いましょう。
- ・ 器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質のもを使用しましょう。

イ トリミングを行う場合は次の手順で行いましょう。

トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒します。

まず、肉塊を洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行います。

次に、おもて面をトリミングした肉塊をまな板のきれいな場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行います。

1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を洗浄し、使用した器具を洗浄消毒しましょう。

ウ 調理は、あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合を除き、トリミングを行った後に行いましょう。

エ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行いましょう。

オ 器具の洗浄消毒は、83 以上の温湯により行いましょう。

83 以上の温湯を確保するには次の方法があります。

小型ボイラー、 大型電気ポット、 やかんでお湯を沸かす。

カ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄しましょう。

キ 生食用食肉の温度が 10 を超えることのないよう調理しましょう。

ク 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行ってはいけません。

4 生食用食肉の保存等基準目標

(1) 保存や運搬するときは、清潔で衛生的な容器に入れましょう。

(2) 保存や運搬するときは、10 以下(4 以下が望ましい。)となるよう温度管理しましょう。なお、冷凍した場合は、-15 以下(-18 以下が望ましい。)となるよう温度管理を行いましょう。

5 生食用食肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示しましょう。

(1) 生食用であること

(2) とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体された

とちく場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及びとさつ、解体されたとちく場番号

- (3) 加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)

6 利用者に対する情報提供

「生食用食肉の衛生基準」に基づいて衛生的に加工された生食用食肉を提供する場合は、お客様にその旨を店内やメニュー等に掲示してください。

当店の 是 { 当店にて
グループ店が所有する
納入元の×× } で、厚生労働省が定める
生食用食肉等の衛生基準に適合した加工を行っています。

7 営業者間における取引引き

営業者間における食肉の取引においては、食肉が衛生基準に基づく生食用の加工を行っているか、文書で確認してください。

8 自主検査を行いましょ

生食用食肉には成分規格目標³があります。糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌等の自主検査を実施し、衛生的な取扱いができているかどうか、確認しましょ。

3 糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性でなければならない。