

生食用食肉の規格基準が設定されました

平成 23 年 10 月 1 日から、生食用食肉（牛の肉であって、生食用のものに限る。）の加工、調理、販売等を行う場合には、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 11 条第 1 項に基づく生食用食肉の規格基準にあった製品を加工、調理、販売等しなければなりません。

成分規格

1. 生食用食肉は、検体 25 g につき腸内細菌科菌群が陰性であること。
2. 陰性確認に係る記録は、1 年間保存すること。

加工基準

(1)設備の衛生

1. 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
2. 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
3. 生食用食肉が接触する設備、器具は専用のものを備えること。
4. 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。
5. 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。

(2)器具の衛生

1. 加工に使用する器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質でかつ専用のものを用いること。
2. その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに、洗浄した上で、83 以上の温湯を用いて消毒すること。

(3)食品取扱者

加工は、一定の技術・知識を有した者 が行うか、又はその者の監督の下で行うこと。

以下の 1～3 についての講習会受講者

1. 生食用食肉の規格基準
2. 生食用食肉の取扱いに係る留意事項
3. 食肉に関する衛生管理（食品衛生責任者の場合は省略可）

(4)衛生的取扱い、 温度管理

1. 加工に当たっては、肉塊が汚染されないよう衛生的に取扱うこと。
2. 加熱殺菌を除く加工は、肉塊の表面温度が 10 を超えることのないように行うこと。

(5)汚染の内部拡 大防止

加工に当たっては、刃を用いてその原型を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしないこと。

(6)原料肉の取扱い

加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出すこと。

(7)加熱又は同等の措置

枝肉から切り出した肉塊は、速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、**肉塊の表面から1cm以上の深さを60で2分間以上加熱する方法**又は同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに10以下に冷却すること。

施設ごとに「肉塊の表面から1cm以上の部分までを60で2分間以上加熱する。」条件を満たす温度及び時間等を設定し**手順書を作成すること。**

加工工程全体の妥当性を確認するため1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。

(8)加熱の記録

加熱装置内の温度及び加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を1年間保存する。

調理基準

1. 加工基準の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理についても準用する。
2. 調理に使用する肉塊は、加工基準(6)及び(7)の処理を経たものであること。
3. 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供すること。
調理基準は、飲食店が加工基準に適合した生食用食肉を仕入れ、細切して提供する場合に適用される。

保存基準

1. 生食用食肉は、4以下で保存すること。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、-15以下で保存すること。
2. 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存すること。

上記の成分規格、加工基準、保存基準及び調理基準を満たさないユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛たたきは提供・販売できません。

基準に合わない製品の製造が判明した場合には、製品の廃棄等の食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとるとともに、製造施設には営業の禁停止をすることがあります。