

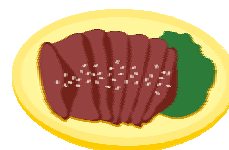
23年10月1日から

生食用牛肉の 規格基準が設定されました！

規格基準を満たしていない施設での生食用牛肉の
加工・販売はできません！！

牛肉を生食用として加工する際の基準や成分規格など生食用牛肉の規格基準が食品衛生法に基づき規定され、平成23年10月1日から施行されました。

● 主な内容



<加工基準>

枝肉等を仕入れ、生食用に加工する業者が満たさなければいけない主な基準は、以下のとおりです。

生食用食肉の加工は、他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の器具が必要。

生食用食肉の加工は、食肉の衛生等に関する講習会（3時間）の受講（認定生食用食肉取扱者）など一定の要件を満たした者が行うこと。

肉塊表面を加熱殺菌すること。（原材料として使う牛肉は、凍結していないものを枝肉から衛生的に切り出し、速やかに気密性のある容器包装に入れ、密封する。その後、表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法で殺菌し、すみやかに4℃以下に冷却すること。）

<成分規格>

加工基準にしたがい生食用に加工された生食用牛肉には、以下の成分規格が適用されます。

生食用牛肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。

加工した生食用牛肉は、定期的に検査*を実施し、成分規格に適合していることを確認し、その記録を1年間保存しなければならない。

* 検査は25検体を検査し、全て腸内細菌科菌群が陰性であることを確認すること

<保存基準>

生食用牛肉は、4℃以下（冷凍品は-15℃以下）で保存しなければならない。

● 表示の基準

<容器包装への表示>

通常の表示に加えて、生食用牛肉には以下の表示が必要です。

生食用である旨

とさつ又は解体が行われたと畜場の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該と畜場の名称及びと畜場である旨

加工施設の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該加工施設の名称及び加工施設である旨

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

子ども、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

● 規格基準に適合しない生食用牛肉を加工・販売したら？

規格基準に適合しない生食用牛肉の加工・販売はしないでください。

食品衛生法違反として店舗名等を公表する場合があります！

● 牛肉以外は生食で加工・販売してもいいの？

今回、生食での提供に関する規格基準が設定されたのは牛肉だけです。

都内では、鶏刺し、牛レバーなどの生肉料理によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

牛レバー・鶏肉・豚肉などを生食用として加工・販売しないでください！

馬肉は、従前の衛生基準にしたがって加工・販売して下さい。

⚠ 食中毒を起こしたら...

食中毒を起こした店が負うべき責任は多岐にわたります。食品衛生法違反として営業停止の行政処分を受けることになるほか、被害者への賠償責任が生じます。規格基準を満たした牛肉以外を生で提供することは絶対にやめましょう！

【問い合わせ先】

品川区保健所生活衛生課食品衛生担当

電話：03 - 5742 - 9139