

牛の「生食用食肉」の規格基準と解説

平成23年9月12日付厚生労働省告示第321号をもって、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）の一部が次のように改正され、平成23年10月1日から適用されます。

- 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）

生食用食肉とは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいい、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれます。

1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
(2) (1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。

肉塊が接触する施設は専用のものとし、他の食品との間で相互汚染が生じないように施設を明確に区分する必要があります。

- (2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であつて、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83°以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
(3) 加工は、法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者、同項第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。

食品衛生管理者としての資格を有する者（厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者にあつては食肉製品製造業に係る課程を修了した者）以外の者が、生食用食肉の加工を行う場合には、県等が実施する生食用食肉取扱者の講習会を受講しなければなりません。（受講申込書同封）

- (4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10°を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保つ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てはならない。
- (6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
- (7) (6)の処理を行つた肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60°で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行つた後、速やかに4°以下に冷却しなければならない。

枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出した肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行わなければならないため、これらの加工は同一施設内で行うことが望ましい。

また、加熱殺菌に係る条件は生食用食肉の加工を実施するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があります。

肉塊を容器包装に入れて密封し、温浴による加熱処理を行う場合には、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう、十分に脱気する必要があります。

- (8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。

3 生食用食肉の保存基準

- (1) 生食用食肉は、4°以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15°以下で保存しなければならない。
- (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。

4 生食用食肉の調理基準

加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設には調理基準が適用されます。

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。

調理基準のみが適用される施設においては、2の(3)でいう生食用食肉取扱者の講習会を受講していない食品衛生責任者の場合であっても取扱者と認めます。

- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 調理を行つた生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。

細切りした食肉は適切に保存し、消費期限・賞味期限内に速やかに提供してください。ただし、細切した食肉を調味した場合には、直ちに提供してください。