

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成23年10月1日から生食用食肉の加工や調理について、食品衛生法に基づく規格基準と表示基準が定められています。

基準に適合しない場合は、生食用食肉を店舗などで提供したり販売したりすることができません。

※違反した場合は営業停止などの行政処分や、刑事罰(2年以下の懲役または200万円以下の罰金)の対象となります。

対象となる生食用食肉

「生食用」として販売される牛の食肉(内臓を除く。)で、ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキ(牛肉をみじん切りにし、調味して生で喫食する料理)が含まれます。

生食用食肉の加工とは

生食用として肉塊を枝肉から切り出し、切り出した肉塊の加熱殺菌等を行うことを言います。

- <例>・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、牛タタキに加工して出荷する
・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、ユッケ、牛刺し用の生食用食肉として焼肉店に卸す
※加工を行いたい場合は「加工編」をご覧ください。

生食用食肉の調理とは

加熱殺菌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、飲食店で調味して提供する
・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
※調理を行いたい場合は「調理編」をご覧ください。

飲食店などで容器包装に入れずに提供する場合の表示

店舗の見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に下記の内容を表示します。

- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、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

容器包装に入れて販売する場合の表示

一般的な食品表示に加えて下記の内容を記載します。

- ・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地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、と畜場の名称(およびと畜場である旨)
- ・生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)、加工施設の名称(およ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
- ・子供、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

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

生食用食肉の加工とは

生食用として肉塊を枝肉から切り出し、切り出した肉塊の加熱殺菌等を行うことを言います。

<例>

- ・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、牛タタキに加工して出荷する
- ・枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌し、ユッケ、牛刺し用の生食用食肉として焼肉店に卸す

生食用食肉の加工については、次のことができているか確認してください。

施設・設備

- 生食用食肉の加工専用の加工室、加工エリアがありますか。
- 専用の加工室(加工エリア)内に専用の設備(加工台、冷蔵庫、器具保管庫など)がありますか。
- 専用の加工室(加工エリア)内に専用のシンクと手洗い設備がありますか。
※手洗い設備は再汚染防止構造のものでなければなりません。
- 洗浄消毒のため、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。

加工を開始する前に

- 生食用食肉の取扱いに関する認定講習会を受講した人がいますか。
※加工は認定講習会の受講者が行うか、その人の監督下で行わなければなりません。
- 加熱殺菌を行うにあたって、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱できる加熱殺菌条件を定めましたか。
※加熱殺菌条件は「○○gの○○の部位の肉塊を、○○Lの○○℃の湯で○○分間加熱」等、施設ごとに条件を設定します。
- 加熱殺菌条件を記載した加熱殺菌工程の手順書(マニュアル)を作成しましたか。
- 加熱殺菌をした後に、成分規格を満たしていることを確認しましたか。
※加熱殺菌済みの肉1検体を25gとして、25検体以上を検査し、「腸内細菌科菌群」の検査結果がすべて陰性でなければなりません。

加工を行うとき

- 加工に使用する肉塊は凍結しませんでしたか。また、衛生的に切り出しましたか。
- 肉塊の表面温度が10℃を超えないように作業しましたか。
- 筋、繊維を短く切断する処理(テンダライズ)、調味料に浸潤させる処理(タンブリング)、他の食肉の断片を結着させ成形する処理を行っていませんか。
- 肉塊の切り出し後、速やかに密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱しましたか。
- 加熱殺菌後、速やかに4℃以下に冷却しましたか。
- 使用した器具は、肉塊の加工ごとに83℃以上の湯湯で洗浄消毒しましたか。
- 加熱条件のとおり加熱殺菌を行っていることを記録していますか。
※記録内容は、加熱開始時及び加熱中の湯温(最低温度)、加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量、形状、湯温の変化、湯量などを記録します。また、記録は1年間保存します。

出荷・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。)
- 衛生的な容器包装に入れて保存していますか。
- 表示基準に適合する表示を行っていますか。

〈 表示例 〉

(加工基準に適合する方法で加熱・冷却後、ブロックのまま包装し、出荷した場合の表示)

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	△△食肉処理センター(岡山県)
加工施設	〇〇食肉株式会社(岡山県)
加工者	〇〇食肉株式会社 岡山県××市□□4-5

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。

※「加工施設」・・・加工基準に適合する方法で加工を行った施設
「加工者」・・・最終的に包装を行った者

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

生食用食肉の調理とは

加熱殺菌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、飲食店で調味して提供する
- ・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

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。

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。
※手洗い設備は再汚染防止構造のものでなければなりません。
- 洗浄消毒のため、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認定講習会を受講した人がいますか。
(食品衛生責任者が生食用食肉の調理を行う場合は講習会を受講する必要はありません。)
※調理は食品衛生管理者、食品衛生責任者、認定講習会受講者のいずれかの人が行うか、その人の監督下で行わなければなりません。
- 調理をする生食用食肉は、「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。
※自店で加工を行う予定の方は、別途「加工編」をよくお読みください。

調理を行うとき

- 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。
- 肉塊の表面温度が10℃を超えないように作業しましたか。

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。)
- 調理を行ったら速やかに提供していますか。
- (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。

〈 表示例 〉

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。
※詳しくは別途「加工編」をよくお読みください。

〈 表示例 〉

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	△△食肉処理センター(岡山県)
加工施設	〇〇食肉株式会社(岡山県)
加工者	(有)B食肉販売店 岡山県××市□□1-2-3

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。

※「加工施設」…加工基準に適合する方法で加工を行った施設
「加工者」…最終的に包装を行った者

生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

平成23年10月1日から、生食用食肉の規格基準に適合する牛肉を、店舗で提供したり販売したりする場合には、消費者への注意喚起の表示等を行う必要があります。

飲食店などで容器包装に入れずに提供する場合の表示

店舗の見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に下記の内容を表示します。

- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・子供、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

例)

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。

容器包装に入れて販売する場合の表示

一般的な食品表示に加えて生食用食肉に関わる内容を記載します。

- ・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地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称(およびと畜場である旨)
- ・生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称(およ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
- ・子供、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

- 記載項目) 名称
 原材料名
 原料原産地
 鳥獣の種類
 内容量
 消費期限又は賞味期限
 保存方法
 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地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)
 と畜場の名称(およびと畜場である旨)
 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品にあっては、原産国名)
 加工施設の名称(および加工施設である旨)
 加工所所在地及び加工者氏名
 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 子供、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

生食用食肉の表示例

例1 Aと畜場

→B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)、販売

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工者	B食肉株式会社 岡山県〇〇市〇〇1-2-3

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。

例2 Aと畜場

→B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)

→C販売店でスライス・小分け包装し、販売

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工者	(有)C食肉販売店 岡山県〇〇市〇〇4-5

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。

例3 Aと畜場

→B食肉(株)で加工(加熱殺菌等)

→Cミート(株)でスライス

→D販売店で小分け包装し、販売

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工者	(有)D食肉販売店 岡山県〇〇市〇〇6-7

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。

例4 Aと畜場

→B食肉(株)で枝肉から肉塊を切り出して包装

→同一施設内のC食品(株)で加熱殺菌等

→Dミート(株)でスライス

→E販売店で小分け包装し、販売

名称	牛ももたたき(生食用)
原材料名	牛肉(岡山県産)
内容量	200グラム
消費期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
と畜場名	A食肉処理センター(岡山県)
加工施設	B食肉株式会社(岡山県)
加工者	C食品(株)(岡山県) (有)E食肉販売店 岡山県〇〇市〇〇8-9-10

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。

※「加工施設」…加工基準に適合する方法で加工を行った施設
「加工者」…最終的に包装を行った者

生食用食肉に係る規格基準

成分規格	1 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売するものに限る。)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。
加工基準 一般規定 (設備の衛生) 一般規定 (器具の衛生) 一般規定 (食品取扱者) 一般規定 (衛生的取扱い、温度管理) 一般規定 (汚染の内部拡大防止) 加工基準 (原料肉の取扱い) 加工基準 (加熱又は同等の措置) 加工基準(加熱の記録)	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。)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。 (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って、専用のも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第35条第15号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。 (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って、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)の処理を行った肉塊は、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1cm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った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。 (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。
保存基準	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。
調理基準	4 生食用食肉の調理基準 (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。 (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) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。