

【 生食用食肉の規格基準(平成23年 厚生労働省告示321号) 】

1 成分規格	<p>生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。以下同じ)であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。)の成分規格</p> <p>(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。</p> <p>(2)(1)に係る記録は、1年間保存しなければならない。</p>
2 加工基準	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>

	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1センチ以上の部分までを 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。
3 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 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。

※加工基準(3)に示される生食用食肉の加工を行うために必要とされる資格は以下のいずれかとなります。

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・ 大学等において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修了し、卒業した者
- ・ 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ・ 食品衛生法第48条第6項第4号に該当する者であつて、食肉製品製造業に従事する者
- ・ 保健所等の実施する生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得するための講習会を修了した者