

生食用牛肉(内臓を除く)の規格基準(概要版)

ポイント

1. 成分規格・保存基準が定められました
2. 専用の設備、器具が必要です
3. 加熱処理が必要です
4. 専門の知識を持った資格者が必要です
5. 成分規格検査及び加熱殺菌に係る記録の保存が必要です

基準の対象となる生食用牛肉について

「ユッケ」、「タルタルステーキ」、「牛刺し」、「牛たたき」等、生食用として提供される牛肉(内臓を除く) ※ステーキを除く

生食用食肉の成分規格

- ◆腸内細菌科菌群が陰性であること。
- ◆検査に係る記録は、1年間保存すること。

加工基準と調理基準

加工、調理の共通基準

設備	◆ 加工は、他の設備と区別され、専用の洗浄消毒設備を備えた、衛生的な場所で行うこと。 ◆ 肉塊（食肉の単一の塊のこと。）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うこと。
器具の衛生	◆ 器具は、専用のものを用いること。 ◆ 器具の材質は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性であること。 ◆ 器具の洗浄消毒は、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℃以上の温湯で行うこと。
衛生的取扱い 温度管理	◆ 肉塊が病原微生物により汚染しないよう衛生的に行うこと。 ◆ 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。（加熱殺菌をする場合を除く）
汚染の内部 拡大防止	◆ 病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある以下の処理をしてはならない。 ・ 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 等



加工基準(生食用食肉の加工を行う施設)

生食用食肉 取扱者	◆ 生食用食肉の加工は次の者が行うこと。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 ● 食品衛生管理者登録講習会修了者で、食肉製品製造業に従事する者 ● 認定生食用食肉取扱者養成講習会を受講した者
原料肉の 取扱い	◆ 肉塊は、凍結させていないものであること。 ◆ 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。
加熱又は同等 の措置、記録	◆ 枝肉から切り出した肉塊は、以下の処理を行うこと。 (1) 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。 (2) 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。（又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法） (3) 速やかに4℃以下に冷却。 ◆ 加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存すること。



調理基準(生食用食肉の調理を行う施設)

生食用食肉取 扱者	◆ 生食用食肉の調理は次の者が行うこと。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。 ● 食品衛生責任者 （注）市内の全ての飲食店や食肉販売施設には、設置が義務付けられています。
使用する肉	◆ 生食用食肉加工基準を満たす処理を行った肉を使用すること。
提供	◆ 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供すること。



保存基準

- ◆ 4℃以下で保存すること。
- ◆ 生食用食肉を凍結させたものにあつては、-15℃以下で保存すること
- ◆ 清潔で衛生的な容器包装に入れて保存すること。