

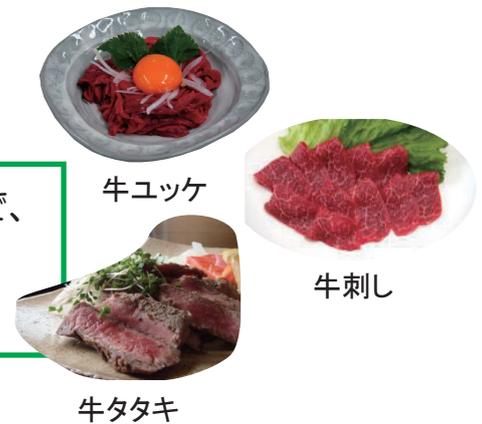
生食用食肉（牛肉）に「規格基準」と「表示基準」が定められました！

平成23年4月に牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒が発生しました。そのため生食用の牛肉（内臓を除く。）に、罰則を伴った強制力のある「規格基準」と「表示基準」が定められ、**平成23年10月1日から施行**されます。施行後は、**これらの基準に適合しない生食用の牛肉は販売・提供できません。**これまでの「トリミング」のみによる、汚染除去は認められません。**違反した場合は、罰則が適用されることがあります。**

1 規格基準について

対象となる生食用食肉

- 生食用の食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、**ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキ**が含まれます。



牛ユッケ

牛刺し

牛タタキ

規格基準の主な内容

- ①成分規格
 - 腸内細菌科菌群が陰性**であること。陰性確認の記録を1年間保管すること。
- ②設備及び器具
 - 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**を整えた衛生的な場所で、**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の専用の器具**を用いること。
- ③加工方法
 - 衛生的に枝肉から切り出された後速やかに、気密性のある容器包装に入れ、密封し、肉塊表面から**10mm以上の深さまでを60℃で2分間以上加熱する方法**又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌後、速やかに4℃以下に冷却すること。また、**加熱殺菌に係る温度及び時間の記録**を1年間保管すること。
- ④調理方法
 - ③の加工をされたもの**でなければ調理・提供してはならない。
- ⑤生食用食肉を取り扱うための資格
 - 生食用食肉を加工・調理するため、「**認定生食用食肉取扱者**」をおくこと。

※ 今回規格基準の対象になっていませんが、生食用の牛レバーについても、今後規制に向けた検討が行われることになっています。

牛レバーは腸管出血性大腸菌だけでなく、カンピロバクターやサルモネラ食中毒のおそれもあることから、生食用として提供しないでください。

2 表示基準について

生食用の牛肉（内臓を除く。）を販売・提供する場合、以下の内容を表示してください。

表示がないものは販売・提供できません。

容器包装に入れて販売する場合

- ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ②子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- ③生食用である旨（「生食用」又は「生で食べられます」等）
- ④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（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ⑤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（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工場の名称

※容器包装の見やすい場所に記載しなければなりません。

飲食店（店舗）で容器包装に入れずに提供する場合

- ①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ②子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

※店舗の見やすい場所（店頭掲示、メニュー等）に表示しなければなりません。

お問い合わせは各区保健福祉センター（保健所）衛生課へ

東 区 TEL : (092) 645-1111 FAX : (092) 645-1114

博多区 TEL : (092) 419-1126 FAX : (092) 434-0007

中央区 TEL : (092) 761-7356 FAX : (092) 734-1690

南 区 TEL : (092) 559-5162 FAX : (092) 541-9914

城南区 TEL : (092) 831-4219 FAX : (092) 822-5844

早良区 TEL : (092) 851-6609 FAX : (092) 822-5733

西 区 TEL : (092) 895-7095 FAX : (092) 891-9894