

## 「生食用食肉」の衛生基準(通知)

衛生基準(「生食用食肉等の安全性確保について」(平成10年9月11日付け生衛発第1358号))

対象	成分規格目標	加工等基準目標(主なもの)	表示基準目標	保存等基準目標
<p>生食用食肉 (牛又は馬の肝臓又は肉であって生食用食肉として販売するものをいう。)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>糞便系大腸菌群(fecal coliforms): 陰性</li> <li>サルモネラ属菌: 陰性</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&lt;とちく場における加工&gt;</li> <li>・(平成12年4月1日より施行済み)</li> <li>&lt;食肉処理場における加工&gt;</li> <li>・トリミング方法や細切方法の規定</li> <li>・手指や器具の洗浄や消毒の規定</li> <li>・肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わない規定、等</li> <li>&lt;飲食店営業施設における調理&gt;</li> <li>・まな板及び包丁等の器具は専用のものを用いる規定</li> <li>・調理はトリミングを行った後に行う規定</li> <li>・トリミング方法の規定</li> <li>・手指や器具の洗浄や消毒の規定</li> <li>・肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わない規定、等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用である旨</li> <li>・とさつ、解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場名、又はとさつ解体されたとちく場の所在する都道府県名(輸入品の場合は原産国名)及びとさつ、解体されたとちく場番号</li> <li>・加工した食肉処理場の所在する都道府県名(輸入品の場合は、原産国名)及び食肉処理場名(食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保存又は運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。</li> <li>・保存又は運搬に当たっては、10 以下(4 以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15 以下(-18 以下が望ましい。)となるよう温度管理を行うこと。</li> </ul>