

# 規格基準に適合しない施設で牛肉の生食提供はできません！

## 生食用牛肉の規格基準が 10 月 1 日から施行されます

### ● 生食用牛肉とは

凍結していない枝肉から衛生的に切出し、気密性のある容器包装に入れ密封された後、表面から 1cm 以上の深さを 60℃で 2 分間以上加熱殺菌する等、新たに規定された規格基準に基づき加工をされた牛肉です。

### ● 対象となる食品

生食用として提供する牛サシ、牛タタキ、ユッケ、タルタルステーキなど。




### <飲食店などで生食用牛肉を調理する場合の基準>


生食用として規格基準に適合した牛肉を仕入れ、細切などの調理だけを行う営業者が満たさなければいけない主な調理基準には、以下とおりです。

- 生食用牛肉の調理は、他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の調理器具が必要。
- 使用する生食用牛肉は、生食用として適切に加工されたものを仕入れること。
- 生食用食肉の調理は、食品衛生責任者又は東京都などが認定した食肉の衛生等に関する講習会（3 時間）を受講した者が行うこと。
- 生食用食肉は、4℃(冷凍状態のものは-15℃)以下で保存すること。
- 調理後は速やかに提供すること。

この基準（調理基準）が適用される調理とは、以下のような場合になります。

**生食用牛肉の肉塊を仕入れ、柵どり、刺身等に切り分けし提供する場合  
柵状にされた生食用牛肉を仕入れ、刺身等に切り分け提供する場合 など**

 自店舗で牛肉を生食用として加工する場合は、枝肉から衛生的に切出した肉塊を気密性のある容器包装に密封後、表面から 1cm 以上の深さを 60℃で 2 分間以上加熱殺菌する等の加工基準を満たし、製品 25 検体を検査して成分規格（腸内細菌科菌群が陰性であること）に適合していることを定期的に確認する必要があります。

 以前に購入した牛肉の在庫に「生食用」の記載があっても、新しい規格基準を満たしたものでなければ、生食用での提供はできません。

## <表示の確認>

生食用の牛肉を仕入れの際には、以下の表示がされていることを確認してください。

- 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する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該と畜場の名称及びと畜場である旨
- 加工が行われた施設の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該加工施設の名称及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
- 子ども、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

## <施設への表示>

次の事項を店舗の見やすい場所やメニューに表示しなければなりません。

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子ども、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

## ● 規格基準に適合しない生食用牛肉を提供したら？

規格基準に適合しない牛肉を生食で提供しないでください。

食品衛生法違反として店舗名等を公表することがあります！

## ● 牛肉以外は提供してもいいの？

今回、生食での提供に関する規格基準が設定されたのは牛肉だけです。

都内では、鶏刺し、牛レバーなどの生肉料理によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

牛レバー・鶏肉・豚肉などを生や生に近い状態で提供しないでください！

馬肉は、従前の衛生基準にしたがって提供して下さい。



食中毒を起こしたら…

食中毒を起こした店が負うべき責任は多岐にわたります。食品衛生法違反として営業停止の行政処分を受けることになるほか、被害者への賠償責任が生じます。規格基準を満たした牛肉以外を生で提供することは絶対にやめましょう！

【問い合わせ先】

新宿区保健所衛生課

食品監視第一係 03-5273-3833

食品監視第二係 03-5273-3837

## ●生食用食肉の規格基準

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	一般規格 (設備の衛生)	(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。
	一般規定 (器具の衛生)	(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。
	一般規定 (食品取扱者)	(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。
	一般規定 (衛生的取扱い、温度管理)	(4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染し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。
	一般規定 (汚染の内部拡大防止)	(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。
	加工基準 (原料肉の取扱い)	(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。
	加工基準(加熱又は同等の措置)	(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。
加工基準 (加熱の記録)	(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	(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	(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。	