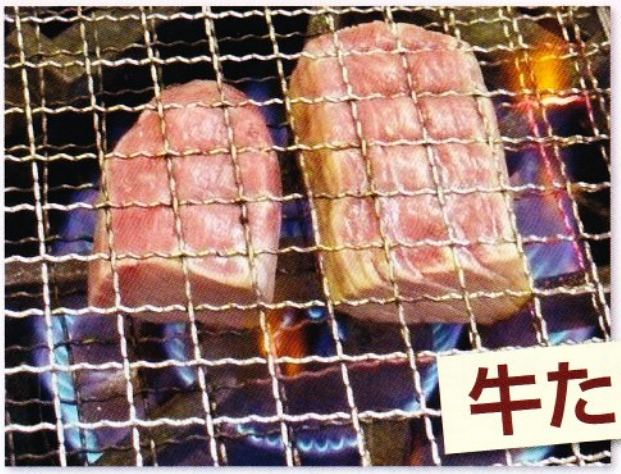
牛の生食用食肉の提供で新たに基準が出来ました!



牛たたき

牛ユッケ

この他、
内臓を除く生食用牛肉
を対象に、

平成23年10月1日
から

資格・専用の施設設備・生食用食肉の基準・適切な表示

などをすべて満たさなければ、提供出来なくなりました。

一般的な飲食店や旅館等での提供は難しくなりました。

（概要を中面に記載してあります）

問い合わせ先

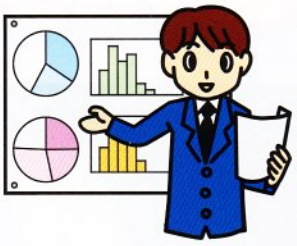
南魚沼食品衛生協会　TEL 025-773-2127　FAX 025-773-2127
南魚沼保健所生活衛生課　TEL 025-772-8143　FAX 025-772-2190

資格・設備・生食用食肉の基準・表示

必要な資格

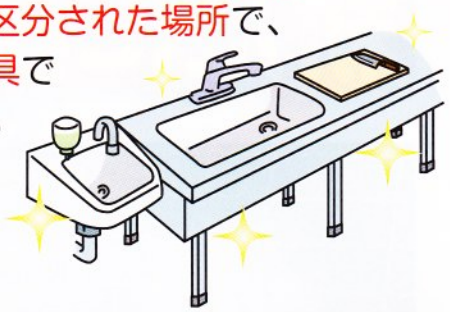
加工・調理は、食品衛生管理者又は認定生食用食肉取扱者が行うこと。

（資格取得のために講習会の受講が必要となる場合があります）



必要な設備

加工・調理は、専用の設備を有した衛生的に区分された場所で、専用の器具で行うこと。



生食用食肉の基準

- 腸内細菌科菌群が陰性であること。
- 牛肉表面から10mm以上の深さまでを60℃で2分以上加熱する方法で加熱殺菌すること。

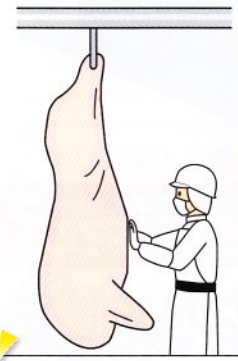
必要な表示

飲食店利用者などに対して、店内掲示やメニューに記載するなどで注意喚起の表示を行います。

必要な表示

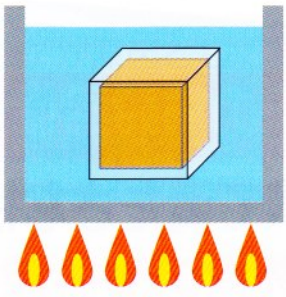
「一般に食肉の生食は食中毒のリスクがあること」、「子供、高齢者などは食肉の生食を控えること」など5項目

加工施設における加工方法



速やかに容器包装で密封して加熱殺菌する

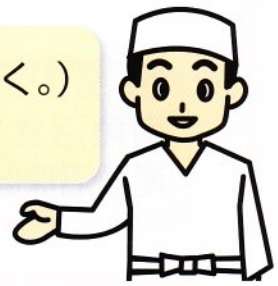
※凍結・熟成させてはいけません。



表面から1cm以上の深さを60℃・2分間以上加熱

細かく分割された牛肉や凍結を経た牛肉を生食用として加工することは衛生上認められません。

ここに記載した内容は、概要です。牛の生食用食肉（内臓肉を除く。）の提供をお考えの場合は、保健所にお問い合わせください。



経　　緯

平成23年4月に飲食チェーン店で発生し、4名が亡くなった腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、国は10月1日から新たに基準を設けました。

新たな基準に違反した場合は、罰則が適用されることがあります。

基準補足（一部）

加工・調理等の設備・器具

・加工は、他の設備と区分された場所で行い、時間帯によって、他の食品の加工と設備を使い分けることは認められない。
・器具等は、「馬刺し」との兼用も認められない。

責任者不在時の対応

・食品衛生管理者、又は認定生食用食肉取扱者が不在の時に、他の従業員が加工・調理を行うことは出来ない（あらかじめ指導を受けていても不可）

加工された肉

・加工にあたって、テンダライズ（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び筋繊維を短く切断し、やわらかくする）処理、タンブリング（調味液に漬けて味を染みこませる）処理、結着（食肉の断片を結着させ成形する）処理などの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。

器具の洗浄・消毒

・加工に使用する器具の使用にあたっては、1つの肉塊の加工ごとに（病原微生物に汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄および消毒をしなければならない。

必要な表示（容器包装された場合）

・名称、消費期限又は賞味期限、製造所又は加工所の所在地、製造者又は加工者の氏名、保存の方法、鳥獣の種類

必要な掲示（飲食店でメニューとして提供する場合）

・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
・子供や高齢者など抵抗力の弱いものは食肉の生食を控えるべき旨

生食用牛レバーや生食用鶏肉等についても、国は、食品衛生法に基づく規制も含めた検討を行うこととしています。
今後の保健所等からの情報に注意してください。

注意が必要な
食中毒菌・ウイルス

ノロウイルス

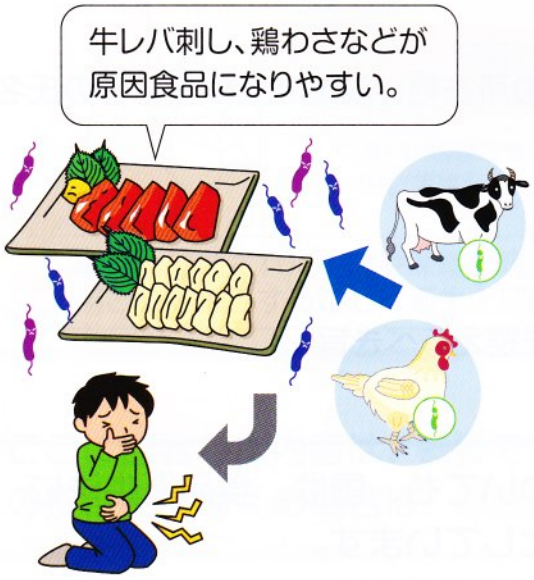
ノロウイルスによる食中毒は、冬季に発生することが多く、近年では、調理従事者を介して食品を汚染することが増えています。

感染力が強く、県内で食中毒による患者数第一位の原因ウイルスです。

食中毒にならないための注意点

- 十分な手洗い（2度洗いが効果的）
- 中心部までの十分な加熱（85℃、1分間以上）
- 汚染を疑う二枚貝の調理は、特に注意し、加熱等を十分に行う

カンピロバクター・
腸管出血性大腸菌（O157等）



食肉（牛や鶏）が原因として発生することの多い食中毒です。

食肉を十分に加熱することで、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌を殺菌することが出来ます。

食中毒にならないための注意点

- 十分な手洗い（2度洗いが効果的）
- 中心部までの十分な加熱（75℃、1分間以上）
- 客が自ら加熱する飲食店では、客にトング等、食べる箸と区別できる器具を準備する

H23.10 作成