

生食用食肉に関する食品営業者の皆様へ・・・

これまで、牛や馬の肉を生食用として提供する場合は、厚生労働省が定めた「生食用食肉の衛生基準」を守り、トリミングによる表面の汚染除去等の衛生管理を適切に行い、細菌検査で安全性の確認をすることをお願いしてきました。

しかし、新たな科学的知見を踏まえ、トリミングでは十分な衛生確保ができないことが明らかになったことから、厚生労働省は加熱殺菌の義務付けを含む生食用食肉の規格基準を設定し、食肉の生食による食中毒の防止を図ることとしました。

<< ユッケ等生食用食肉の提供について >>

平成23年10月1日から、「生食用食肉の規格基準」に適合しない牛の肉（内臓を除く。）を生食用として提供した場合、食品衛生法違反として行政処分や罰則の対象となります。

○「生食用食肉の規格基準」の主な要件

成分規格：腸内細菌科菌群 陰性
加工・調理施設：他の設備と区分された専用の設備及び器具を備える
器具の消毒：1つの肉塊の加工・調理ごとの83℃以上の温湯による消毒
肉塊の殺菌：凍結されていない枝肉から切出した肉塊を、速やかに容器包装に密封し、肉塊の表面から深さ1cm以上の部分を60℃で2分以上加熱する方法等で殺菌し、加熱後は、速やかに4℃以下に冷却する
取扱者：認定生食用食肉取扱者（養成講習会の受講等）が行う

※ 今後、生食用食肉を取り扱おうとする場合は、最寄りの保健所へ御相談ください。

<< 生食用牛レバーや鶏肉の提供について >>

これまで「生食用食肉の衛生基準」に沿って生食用として‘と畜場’で適正に処理され、適正に「生食用」と表示されたレバーは、“生のまま食べられる”としてきましたが、最近になり、牛レバーなど内臓肉の生食は牛肉（筋肉）の生食以上に食中毒の危険性が高いことが分かってきたため、たとえ「生食用食肉の衛生基準」を守った処理がされたレバーであっても、生食用として提供しないよう自粛をお願いしています。

なお、厚生労働省は生食用牛レバーや鶏肉についても、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。