

生食用食肉(牛肉)の規格基準等について

平成23年4月に富山県等で発生した、牛肉の生食による腸管出血性大腸菌食中毒事件を受け、生食用の牛肉に「規格基準」と「表示基準」が定められました（平成23年10月1日施行）。



○消費者の皆様へ

生食用の牛肉に規格基準が設定されたことは、生食用の食肉の安全性を完全に保証するものではありません。

特に、子ども、高齢者、その他食中毒に対する抵抗力の弱い人は、規格基準に合う生食用食肉であっても、生で食べることは避けましょう。

○事業者の皆様へ

これらの基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができません。生食用の牛肉の取り扱いを検討される方は、最寄りの保健所へ御相談ください。

*規格基準の概要

対象となる生食用食肉	生食用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、牛タタキなどが含まれる
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・調理ごとに83℃以上の温湯による消毒をする
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

*表示基準の概要

	飲食店などで容器包装に入れずに販売する場合	容器包装に入れて販売する場合
表示場所	店舗の見やすい場所 (店頭掲示、メニュー等)	容器包装の見やすい場所
表示基準	<ul style="list-style-type: none"> ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること ・子供、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こと 	<ul style="list-style-type: none"> ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること ・子供、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こと ・生食用であること（「生食用」又は「生で食べられます」等） ・とさつ・解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品の場合は原産国名）、と畜場の名称及びと畜場である旨 ・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（輸入品の場合は原産国名）、加工施設の名称及び加工施設である旨
食品衛生法上の既存の表示事項		<ul style="list-style-type: none"> ・名称 ・消費期限又は賞味期限 ・製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名 ・保存方法 ・鳥獣の種類

*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。