

生食用牛肉の規格基準について

今年4～5月、ユッケを原因食品とした腸管出血性大腸菌による食中毒が発生したことを受け、平成23年10月1日から生食用の牛肉について規格基準が設けられ、施行されます。

なお、牛レバーについては、レバー内部が汚染されている可能性があることから、生食用として販売しないでください。国では引き続き、腸管出血性大腸菌に関する知見を収集し、健康影響評価を行っています。

【生食用食肉に係る規格基準】(H23.9.12告示)

対象食肉：牛肉（馬肉は対象外）

成分規格：腸内細菌科菌群（Enterobacteriaceae）が陰性であること。

加工基準：

- (1) 設備：他の設備と**区分され、器具およ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。肉塊が接触する設備は専用のものを用い、1つの肉塊の加工ごとに洗浄および消毒を行わなくてはならない。
- (2) 器具：清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質でかつ専用のもの。
1つの肉塊の加工ごとに、**83℃以上の温湯で洗浄及び消毒**を行う。
- (3) 取扱者：**一定の技術・知識を有した者**（またはその者の監督下で行う。）
- (4) 取扱い方法：肉塊は病原微生物により汚染しないよう衛生的に取り扱うこと。加熱殺菌を除く加工は肉塊の表面温度が10℃を超えないように取り扱うこと。
- (5) 汚染拡大防止：病原性微生物による汚染を内部に拡大するような処理をしないこと。
- (6) 原料肉：凍結させていないものであり、衛生的に枝肉から切り出したもの。
- (7) 加熱処理：枝肉から切り出した肉塊は速やかに気密性のある清潔で衛生的な容器に入れ、密封した後**肉塊の表面から1cm以上の深さを60℃2分間以上加熱する**方法（または、同等以上の加熱方法）により加熱殺菌を行った後、速やかに4℃以下に冷却する。
- (8) 記録：製品の検査結果および加熱処理の時間と温度の記録は1年間保存すること。

調理基準：

- (1)～(5)は加工基準と同様。
- (6)原料肉：加工基準の(6)及び(7)の処理を経たもの。
- (7)調理後は速やかに提供すること。

保存基準：清潔で衛生的な容器包装に入れ、4℃以下で保存する。凍結させたものについては-15℃以下で保存する。



大きな変更点は、3つ。

1つは生食用食肉取扱者(またはその者の監督下)でなければ生食用牛肉が加工・調理できなくなったこと。

1つは、肉塊の加熱処理を行わなくてはならなくなったこと。

もう1つは生食用食肉を取り扱うための専用の場所や設備が必要になったことだよ。