

食肉衛生 マニュアル

衛生管理の基本と
加工作業管理マニュアル

生食用牛肉加工マニュアル

食中毒病原菌と予防

食肉の衛生関連法規



はじめに

お客様の食品に対する第1の関心事は「安全・安心」です。

私どものお店、企業も、健康に良い美味しい食肉を衛生的に、お客様に提供することが第1の使命です。

しかし、厚生労働省の資料によると、食中毒は毎年数万件発生しており、最近でもユッケ、浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌の食中毒で尊い命が奪われています。

このユッケの食中毒事件をうけて、厚生労働省で「生食用牛肉の規格基準」が施行され、その後牛肉のレバー（肝臓）の生食提供を禁止する基準設定がなされました。しかし、生食用牛肉の規格基準のみでは、食肉加工業者が生食用牛肉の加工に取り組むには難解であるため、加工現場ではどのようにしたら良いか手をこまねいている様子が見られます。

そこで全国食肉事業協同組合連合会では、全国食肉生活衛生同業組合連合会のほか下記団体等の協賛を得て、専門家の意見を聞き、試験機関に依頼して実験等を行い、食肉加工現場の実情にあった生食衛生加工マニュアルを作成することとしました。

なお、生レバーの衛生的な提供についても、継続的に実験を繰り返し行うこととしております。

本マニュアルでは生食に限らず、食品を衛生的に扱う基本を示し、また店舗・企業の規模に応じて記述してありますので、衛生的な加工場と売り場づくりや、従業員の衛生指導・教育に活用ください。

最後に本マニュアルの作成に当たり、助成いただいた「社団法人 日本食肉協議会」、ご指導・ご助言をいただいた「厚生労働省医薬食品局食品安全部 基準審査課」の皆様、そして種々のアドバイスを頂いた「大阪府立大学 山崎教授」、「東京大学・食の安全研究センター 関崎教授」に厚く御礼申し上げます。

全国食肉事業協同組合連合会

会長 河原 光雄

〔協賛団体〕

全国食肉事業協同組合連合会
全国食肉生活衛生同業組合連合会
日本ハム・ソーセージ工業協同組合
全国食肉公正取引協議会
一般社団法人 東京食肉市場協会

全農ミートフーズ株式会社
東京芝浦臓器株式会社
芝浦畜産臓器協同組合
大阪南港臓器株式会社

1 衛生管理の基本と加工作業管理マニュアル

1-1 食品衛生の3原則	4
1-2 衛生管理の心得	5
健康管理 / 服装 / 手洗い	
1-3 施設・設備の衛生管理	9
1-4 商品・原材料の衛生管理	15
1-5 温度管理	16

2 生食用牛肉加工マニュアル

2-1 牛・生食加工基準	20
2-2 加熱殺菌加工の手順	22
その1 沸騰水による加熱殺菌	
その2 スチーム・コンベクションオーブンによる加熱殺菌	
その3 ブロック（柵取り）の沸騰水・加熱殺菌	
2-3 生食用食肉の販売	26
2-4 生食商品などの表示	28
2-5 加熱殺菌加工の記録	29
生食用牛肉の加熱殺菌加工の記録表例	
（参考）加熱手順、温度変化グラフ、温度変化データ	
2-6 期限表示（消費期限・賞味期限）	33

3 食中毒病原菌と予防

3-1 病原菌とその特徴	38
ノロウイルス / 腸管出血性大腸菌（O157） / サルモネラ / セレウス菌 / カンピロバクター / 腸炎ビブリオ / ポツリヌス菌 / ウェルシュ菌 / 黄色ブドウ球菌	

4 食肉の衛生関連法規

4-1 食品衛生法 / 抜粋	44
4-2 食品衛生法に基づく表示について / 抜粋	46
4-3 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく 表示の基準に関する内閣府令 / 抜粋	50
4-4 食品衛生法施行規則 / 抜粋	51
4-5 食品、添加物等の規格基準 / 抜粋 （牛レバー関連）	53
4-6 食品、添加物等の規格基準 / 抜粋 （牛の生食加工関連）	54
4-7 食品、添加物等の規格基準の運用について （厚生労働省医薬食品局食品安全部長 通達）	56

1

章

衛生管理の基本と 加工作業管理マニュアル

1-1 食品衛生の 3 原則

1-2 衛生管理の心得

健康管理 / 服装 / 手洗い

1-3 施設・設備の衛生管理

1-4 商品・原材料の衛生管理

1-5 温度管理

食品衛生の3原則

！ポイント

- 衛生管理の基本 3 原則は「持ち込まない」「発生させない」「排除する」とされています。
- 食中毒予防の 3 原則は、細菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」とされています。

加工室に細菌を持ち込まない（つけない）

- 清潔な作業服を着て、良く洗浄殺菌した作業靴（長靴・運動靴）を履いて入室。
- 手を洗浄殺菌して入室。
- 運搬具（台車等）を洗浄殺菌しておく。
- 害虫（ゴキブリ、ハエ等）、動物（ネズミ、イヌ、ネコ）を進入させない。

加工室から細菌を発生させない（ふやさない）

- 毛髪がはみ出ないよう帽子をかぶり、マスク、ビニール手袋を着用する。
- 加工室の床・壁・作業台と機械・器具は洗浄殺菌して使用する。
- 加工室の温度を 15℃以下に温度管理する。
- 1 つの肉塊を加工する時間は 20 分以内とし、速やかに冷蔵保管する。

加工室内から異物・雑菌を排除する（やっつける）

- 加工に必要な肉塊、器具以外は置かない。
- 1 つの肉塊の作業ごとに、ナイフ（包丁）を 83℃以上の熱湯で洗浄消毒する。
- 1 つの肉塊の作業ごとに、作業台・まな板の洗浄消毒を行う（肉汁・肉片の除去後、洗浄し、殺菌する）。
- 包装資材（肉塊のパック資材）、段ボール、カット後のくず肉はかたづける。



整理された衛生的な加工作業室の例

ここでは、生食用食肉加工に対応した、衛生的な加工作業マニュアルを例示していますが、生食用食肉を加工・販売しない場合でも、衛生的な加工のため、これを参考にして、独自の加工作業マニュアルを作成することをおすすめします。

加工作業マニュアル作成の内容・目的

- ① 作業に携わる作業員に徹底するために使用する。
- ② 解りやすい言葉（平易な言葉）で、簡潔に表現する。
- ③ 加工現場にあわせて作る。
 - 加工場の広さ、設備などにあわせて変える。
 - 現場作業員の意見を取り入れる。
 - エリアごとに、衛生のレベルを変える。

衛生的加工作業の 5 S

！ ポイント

衛生的な加工作業の基本は **5S**（下記、整理＝ローマ字の **Seiri** などの頭文字）

- 加工作業を衛生的に行う基本は **5S**（エス）と言われ、マニュアルにもこれを盛り込む。

1S 整理 加工作業台の上には、作業中の器具、肉塊のみにし、それ以外は置かない。

2S 整頓 原料の肉塊、加工品、用具等は決められた場所に置く。

3S 清掃 一つの作業後には清掃を行う。

- 機械・用具などをダスターなどで良く拭く。
- ゴミ、段ボールなどは、決められた場所に廃棄する。

4S 清潔 施設、設備、器具、作業着、肉塊などをきれいな状態に維持・管理し続けること。

5S 習慣 決められたことを、継続的に行う。

① HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

危害分析・重要管理点方式と直訳される、この衛生管理システムが、近年世界的に普及している。アメリカの宇宙食を製造するための衛生管理システムとして、予測される健康被害を防ぐ、重要な行程を集中的に監視し、危害の発生を防止して、製品（食品）の安全性を獲得するシステム。本書に示した「衛生管理マニュアル」や厚労省・都道府県の定めた基準は、このシステムの基礎を成すもので、これらを実践し、習慣づけておくことが肝要である。

② ISO 9000、SQF 2000、ISO 22000

衛生管理を中心とした、HACCP。品質管理を中心とした、ISO9000 さらに、安全性と品質管理双方を備えた ISO22000 のシステムがあり、海外への輸出を志向している加工場では、これらの国際的な食品安全規格の取得に取り組んでいる。これらの詳細は、別途の専門誌や WEB 検索等に委ねる。

1. 食品衛生責任者の設置

食肉の販売や加工を行う場合、所管する保健所で「営業許可」を受け、「食品衛生責任者」を届け出ることになっています。

加工従事者

生食の販売・加工をする場合は、講習を受け認定された者が加工に従事することとする。

I 講習を受け、認定された者。

II 講習を受け認定された者から直接指導・監督を受けた者。

【注意】 認定生食用食肉取扱者が不在で、他の従業員（アルバイト等を含む）が加工することはできない。

講習会の受講

都道府県の市区町村で開催される「生食用食肉を取り扱う者として適切とする認められる者を認定する講習会」に参加し、認定を受ける。

- ＊講習内容
- I 生食用食肉（牛肉）の規格基準。
 - II 生食用食肉（牛肉）の取り扱いに係わる留意事項。
 - III 食肉に関する衛生管理。

＊店内掲示 「認定書」「営業許可証」は、店内の見やすい場所に掲示する。

2. 加工従事者の健康管理

加工の衛生責任者は、従業員の健康状況をチェックし適切に対処するようになります。

- ① 加工従事者の定期的な健康診断の受診。
- ② 定期的な検便検査。
- ③ 発熱、咳、下痢（腹痛）の症状を示す者を、加工作業に従事させない。
- ④ 手指に傷や化膿のある者は、加工作業に従事させない。

3. 加工従事者の服装・身だしなみ

清潔な加工用作業着の着用

- 作業着は毎日洗濯した、清潔なものを着る。
- 以下の時着衣を着替える。
 - ① 加工作業開始時。
 - ② トイレに行く時。
 - ③ 食事に行く時。
 - ④ 加工作業を替わる時。

服装・身だしなみ

顔

男：ヒゲを剃る、もみ上げは短く。
女：化粧はうすく（派手なものは避ける）。

頭 髪

帽子または紙キャップを着用（耳が隠れるタイプが良い）。
頭髪は短く、えりあしは短く。

手・爪

爪は短く切る。指輪、時計、アクセサリーは外す。マニキュアはしない。
手に傷、カサブタなどのある場合、ビニール手袋は常時装着しておく。

着 衣

マスクは常時着用（鼻を出さない）
作業着・エプロンは毎日洗浄して、きれいなもの。

靴

長靴、運動靴は白色できれいに、
長靴からズボンをはみ出さない。



4. 手洗いの徹底

いつ手洗いをするか

- 作業の開始前（そのつど）。
- トイレに行ったあと。
- 異なる肉塊、食材を取り扱う前。
- 異物に触ったり、肉汁などで汚れた時。



手洗いのしかた

- ① すすぎ …………… 温水で手の汚れを落とす。
- ② 洗剤 …………… 洗剤を手につける。
- ③ 手もみ …………… 良く泡立て、指の間、手首の肘の付け根まで洗剤でこする。
- ④ ブラッシング …………… 爪ブラシで爪の間をこする。
- ⑤ 温水洗い …………… 温水で、洗剤を洗い落とす。
- ⑥ 乾燥 …………… ペーパータオルで拭く（又は温風で乾かす）。
- ⑦ 殺菌 …………… 消毒用アルコール（エタノール70％）で殺菌する。
- ⑧ 手袋 …………… 手袋（ゴムまたはビニール）を着用する
軍手は着用しない（細菌の温床となる）。

食肉を加工し販売する場合、食品衛生法第 51 条で定める 34 業種に対し、都道府県が条例によって施設の基準を定めることになっています。

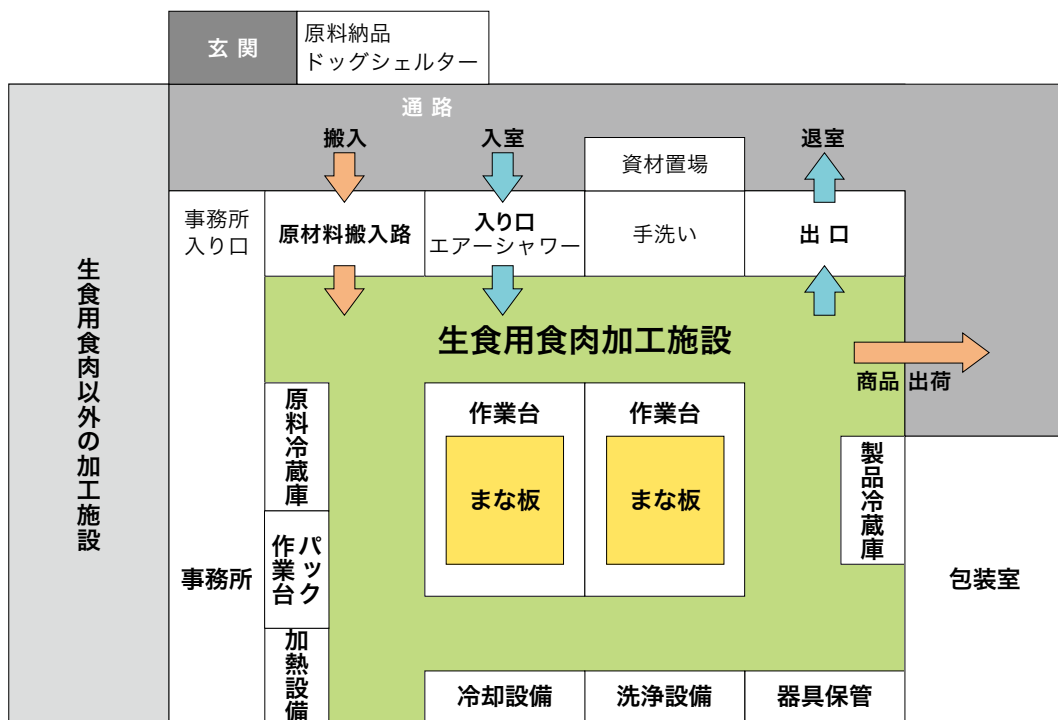
加工施設の設置・区分

営業許可

- 生食用食肉を加工する場合は、専用の設備を備えることのほか、新たな基準が設けられている（厚生労働省：生食の衛生基準）。
- いずれにしても、地元の保健所に届け出て、都道府県知事の「営業許可」を取得することになる。
- 事前に地元の管轄の保健所と良く相談をする。

生食用食肉を加工する施設

- 生肉用食肉を加工する施設は、生食用食肉の加工場を、他の部屋と隔壁などで分離した設備とすることを理想とする。

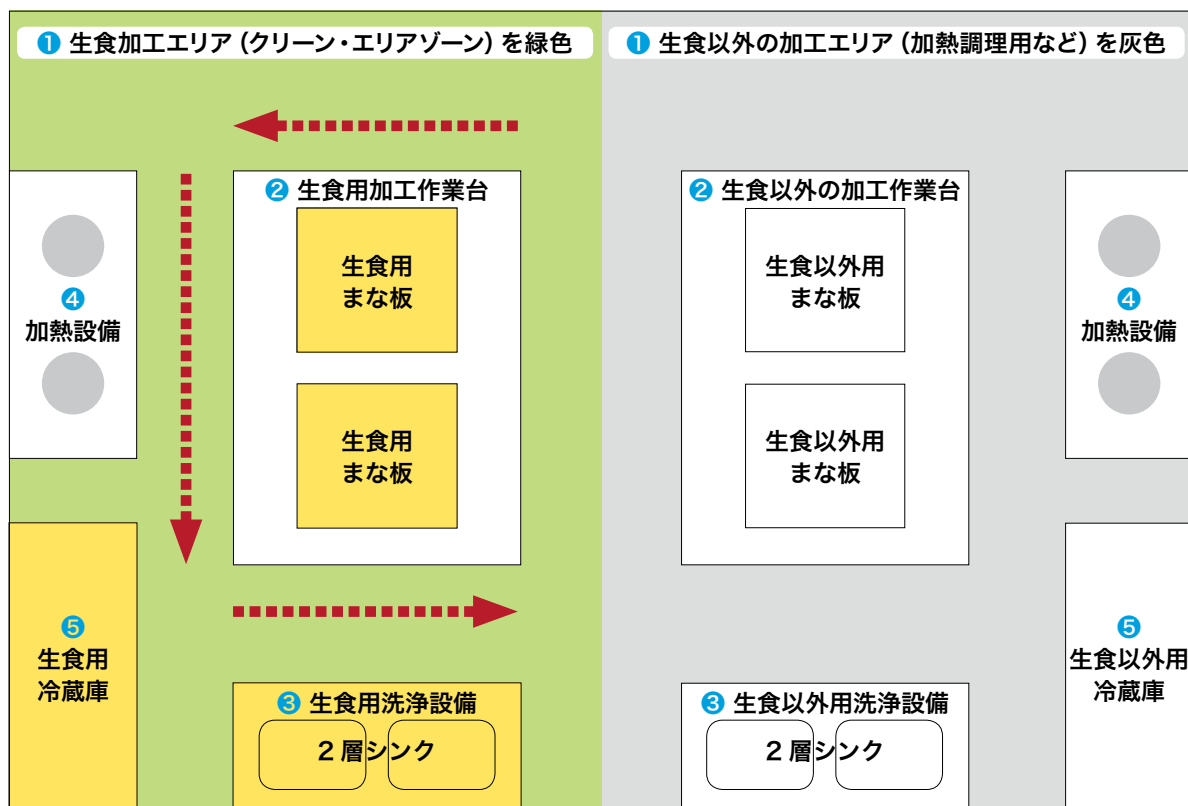


- しかし、費用・スペースの関係で無理な場合が多くあり、その場合、次頁のように、1つの加工作業室をエリアで区分して行うこととする。

生食用加工施設の区分方法【その 1】

加工室は 1 室、設備は 2 設備 一つの加工室をエリアで区分する

- ① 生食加工エリアと、生食以外の加工エリア加熱設備を区分して使用する。
できれば、床を色別にする。
- ② 加工作業台は、「生食用」と「生食以外」の加工作業台2台を備える。作業台の上に置くまな板は、牛生肉専用のもを使用する。生食以外に使用するまな板の場合「牛肉用」「豚肉用」「鶏肉用」それぞれ専用のもを使用する。
- ③ 洗浄用2層シンクと、給湯・給水設備をそれぞれ2台備え、1台を「生食用」もう1台を「生食以外」で使用する。
- ④ 加熱（殺菌）設備は、「生食用」と「生食以外」の設備を2台を備える。
- ⑤ 生食商品を保管する製品保管冷蔵庫は、「生食用」と「生食以外」合計 2 台を備える。



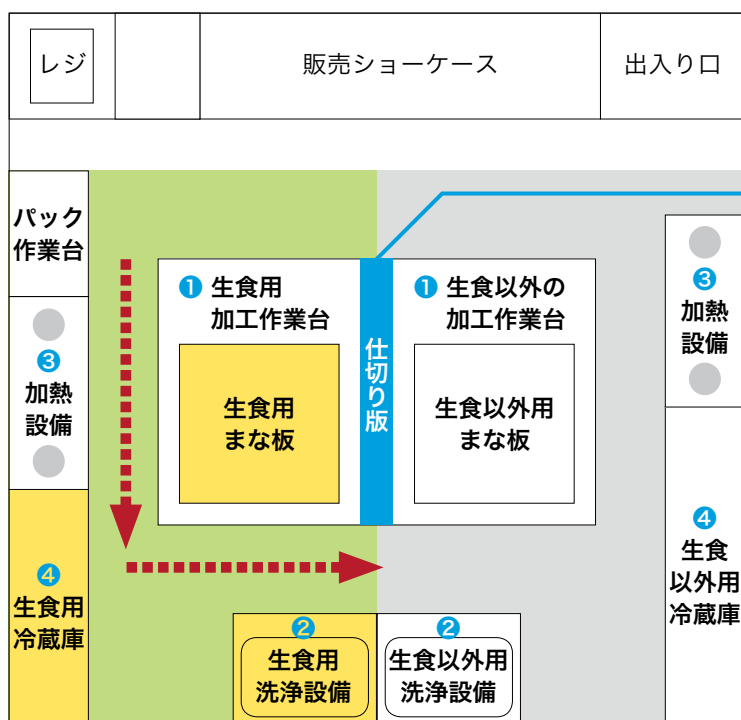
*動線を考える

作業動線が交差しないように、機器を配置する。

生食用加工施設の区分方法【その 2】

加工室は 1 室、設備も区分けして使用する

- ① 加工作業台は、1 台とし、「生食用」と「生食以外」の加工作業を、仕切り版、などで区分する。
- ② 洗浄設備は 2 層シンク 1 台の設備で 1 層を「生食用」1 層を「生食以外」熱湯給湯設備とする。
- ③ 加熱（殺菌）設備は、「生食用」と「生食以外」の設備を 2 台を備える。
- ④ 生食商品を保管する冷蔵庫は 1 機とし、冷蔵庫内を区分して使用する。「生食用」と「生食以外」の保管を保管容器等で区分保管する。計 2 台を備える。



作業台の仕切り・区分例

***動線を考える**
作業動線が交差しないように、機器を配置する。

生食用加工施設の区分方法【その 3】

別途に加工場を増設するものから、1 台の設備を区分して使用するに至るまで様々な加工施設を区分するパターンがある。各事業者の加工施設のスペースなどを考慮して選択して、行うこととする。

加工作業などの区分の原則とその工夫

原材料となる生肉（枝肉・部分肉・ブロック肉）の表面、加工器具、加工作業者の手指は、細菌汚染されていることを前提にして、生食用の生肉が生食用以外の生肉などに付着している細菌に汚染されない工夫をしましょう。

- ① 加工設備や器具を、生食用とそれ以外の加工に区分して、なお、さらに交差汚染を防止するため、下記の工夫をする。
 - ア．生食加工エリアとそれ以外の加工エリアを設ける。
 - イ．生食用の加工と、それ以外の加工には、別の作業員が行う。
 - ＊作業服の色分け、作業靴の使い分けを行う。
 - ウ．生食用の加工と、それ以外の加工を行う時間帯を変える。
 - ＊１日の加工作業のスケジュールの第１番目に、生食の加工を行う。
- ② 生食用の原材料となる生肉や、加熱殺菌済みの肉塊、その他の生肉等との接触を避ける。
 - ア．加熱殺菌済みの肉塊は、蓋付きの容器に入れ収納する。
 - イ．生肉用原材料とそれ以外の原材料を分けて冷蔵保管する。
 - ウ．原材料は、冷蔵庫の下段に、加工（殺菌）した肉塊は冷蔵庫の上段に保管する。

加工施設の構造・設備

照明

＊作業台（85cm付近）の明るさは、100ルクス以上とし、肉質の見分けが出来る自然光の照明とする。

室温と換気

＊作業室内の温度を、15℃、湿度は65%となるような空調設備を備える（法律で、食肉の保存温度が10℃以下と決められている）。

防虫・防鼠（ネズミ）

＊ネズミ、虫等の加工室への進入を防ぐため、配管の隙間のないようにする。
＊排水口には、トラップを設ける。

洗浄・殺菌設備

＊器具・容器などを洗浄するための給湯・2層シンクを設置する。

材質など

＊床は排水・清掃がしやすい構造で、不浸透性材料の素材を使う。
＊作業台はステンレス製、まな板はプラスチック製のものを使用する。



器具等の区分

加工に使用する器具備品は、いずれの場合にあっても生食用食肉の加工に使用するものと、それ以外の食肉の加工で使用するものとは、別のものを使用する。

- ① 細切器具（包丁等）
- ② まな板（合成樹脂など不浸透性のもの）
- ③ 保管・陳列用容器（トレイなど）

生食以外の加工にあっても、まな板と包丁は、「牛肉」「豚肉」「鶏肉」それぞれ別のものを使用する。従って、牛生食用を加え合計4つのものを使用することになる。



※ 色分けが効果的

器具の洗浄・消毒など

＊使用した器具は、1肉塊の作業終了のつど、洗浄し、熱湯（83℃以上）で殺菌消毒する。

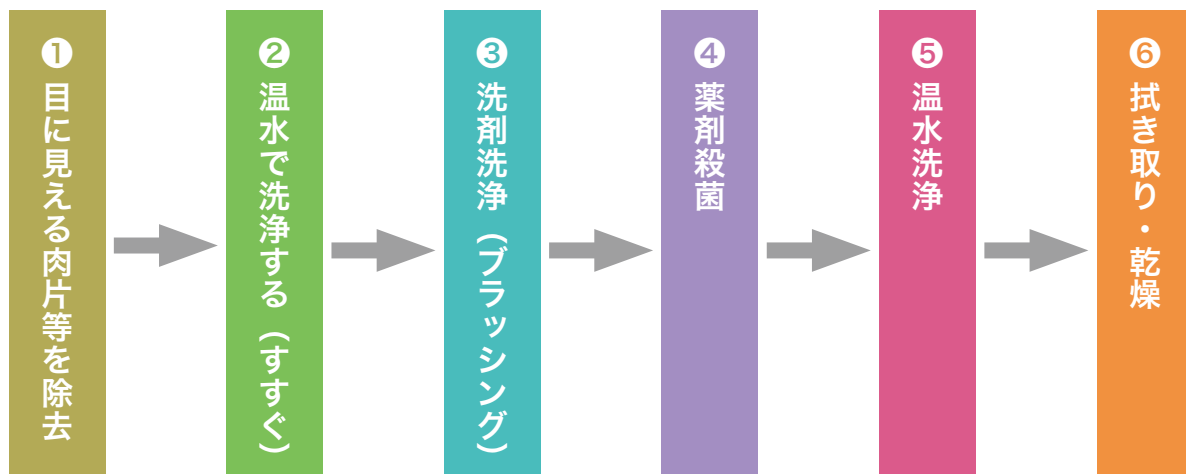
作業半ばで、汚染された場合は、そのつど（直後）に殺菌消毒する。

＊作業台や、使用機械等についても、1肉塊の作業終了のつど、別掲の殺菌液などで、洗浄・消毒をする。

＊殺菌消毒した包丁などは、生食用専用ケースに収納する。

器具・機械の洗浄消毒

加工作業台・まな板・その他の器具、スライサー・チョッパー等の機械の洗浄消毒はすべて、下記の手順で行う。



洗浄・消毒の頻度・時期

- 器具・機械の洗浄消毒は、下記の頻度を目安として行う。
- 生食用加工では器具等は、1つの肉塊の加工終了のごと、洗浄消毒すること。
- 生食用加工でスライサーを使用する場合も、1つの肉塊の加工終了つどに洗浄消毒することとなるため、生食用の加工にはスライサーの使用をおすすめできない。

対象となる場所・機械・器具	頻度・回数・時期	備考
包丁・まな板・ビニール手袋・ふきん等	1つの肉塊の加工終了のつど	生食用食肉の場合
	同一商品加工のつど	生食用食肉以外の場合
スライサー・チョッパー・フライヤー・オープン	同一商品加工のつど	アルコールでの拭き取り
床・作業台・ショーケース	毎日1回作業終了後	機械を分解し洗浄する
排水ます・グリーストラップ		1日の加工作業・終了後 1日の販売終了後(ショーケース)
冷蔵庫・冷凍庫・計量器・台車等	毎週1回作業終了後	
照明器具・壁面・天井	毎月1回作業・販売終了後	

仕入原材料の管理

- ① 仕入れた部分肉や商品を床に直置きしない（パレット・台車等に置く）。
- ② 仕入れた部分肉や商品は、速やかに冷蔵庫に収納する。ダンボールから取り出して収納することが原則（冷却の効果のため）。
- ③ 先入れ・先出しの徹底（古い物から使用・販売する）。



冷蔵保管区分

- ① 最上段は商品、原材料は最下段に保管する。
- ② 食肉の種類ごと（牛・豚・鶏）に区分して保管する。
- ③ 生食用と生食以外の物を区分して保管する。

冷蔵庫が 2 台の場合の保管例

- ① 1 台は主に原材料用。
牛・豚・鶏の原材料は、それぞれ別の棚に保管する。
- ② 2 台目は、主に商品、仕掛品の冷蔵庫。
上段より、生食用商品、仕掛品、生食用原材料の順で保管する。

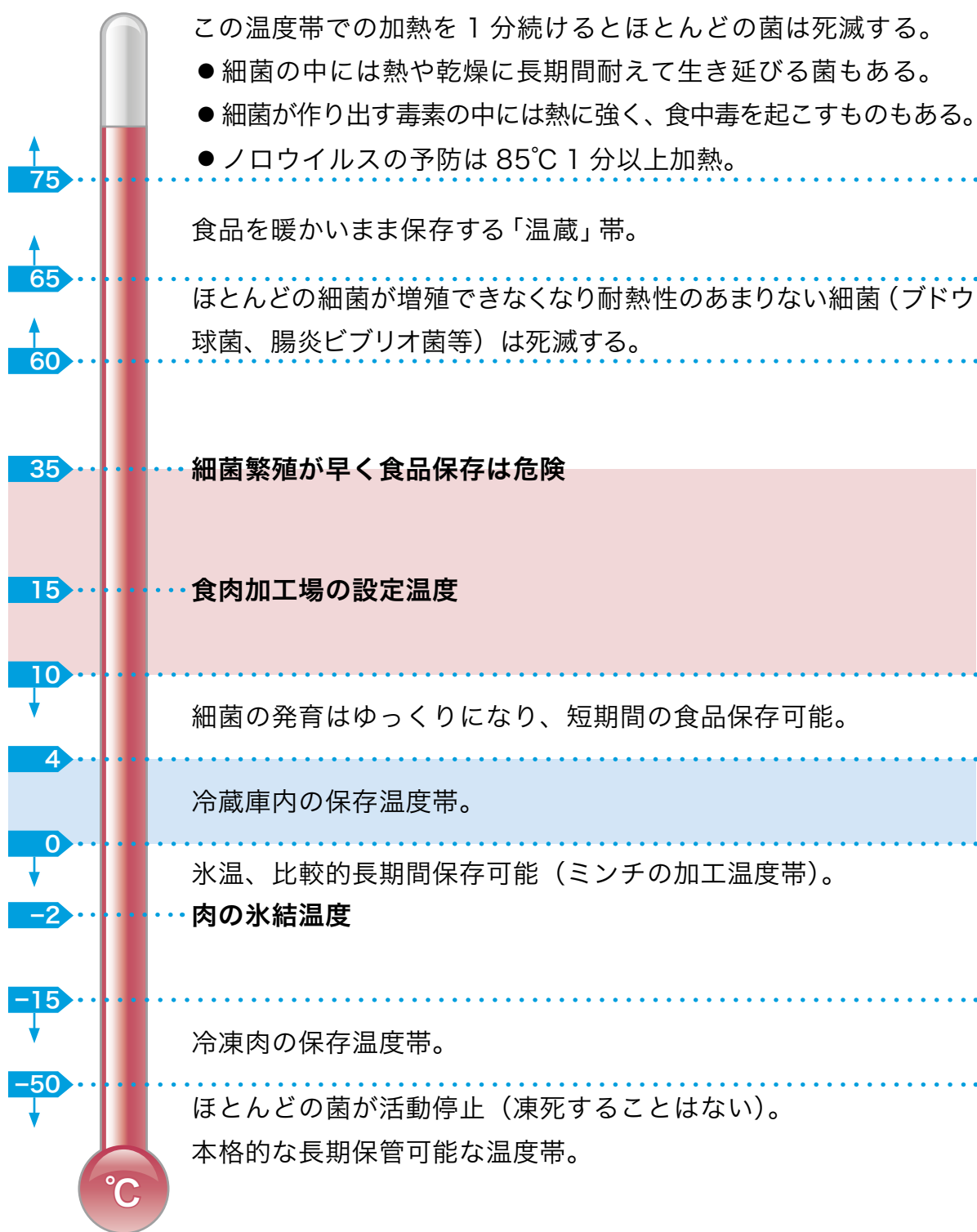
【 冷蔵庫が 2 台の場合の保管 】

原材料保管冷蔵庫		商品・仕掛品保管冷蔵庫	
鶏 原材料	鶏 原材料	生食用以外の商品	牛 生食用商品
豚 原材料	豚 原材料	生食用以外の仕掛品	牛 生食用仕掛品
牛 原材料	牛 原材料	生食用以外の仕掛品	牛 生食用原材料

【 冷蔵庫が 1 台の場合の保管 】

生食用以外の商品	牛 生食用商品
生食用以外の仕掛品	牛 生食用仕掛品
生食用以外の原材料	牛 生食用原材料

細菌を増やさない温度管理



品質管理基準

(ミートセンターにおける事例)

		商品化	出荷時			商品化	出荷時
牛 生 肉	日 数	最長24日	最長25日	豚 生 肉	日 数	7日	8日
	品 温	3℃	0℃		品 温	3℃	0℃
	細 菌 数	10	10		細 菌 数	10	10
牛 冷 凍	日 数	150日	180日	豚 冷 凍	日 数	30日	60日
	品 温	0℃	-25℃		品 温	0℃	-25℃
	細 菌 数	10	10		細 菌 数	10	10

(日数はと畜日を0とする)

加工室・冷蔵庫の温度管理基準

(ミートセンターにおける事例)

場所	基準温度	測定時間	留意事項
加工室	15℃		温度調査表に記録し保存する
原料庫 冷蔵庫 冷凍庫	-2℃ -25℃	測定時間は実態 に応じて設定し 定時測定を行う	
中間庫 (フロスト庫)	-3℃		中間庫は仕掛け品のための一時保管
製品庫 冷蔵庫 冷凍庫	-2℃ -35℃		

(加工施設・冷蔵庫にチェックリストを置いて、検温のつど記入する)

作業工程

(ミートセンターにおける事例)

状態	工 程	基準温度	測定時間	留意事項
原 料 肉	仕 入	3℃	受 入 後 即	検体は無作為抽出
	整 形 前	3℃	作 業 開 始 前	
	整 形 後	5～8℃	冷蔵庫入庫前	定期的に測定し記録する
仕 掛 品	加 工 前	3℃	作 業 開 始 前	
	加 工 後	4℃	冷蔵庫入庫前	
パ ツ 肉	盛り付け	4℃	冷蔵庫入庫前	
	包装値付	4℃	冷蔵庫入庫前	

(記録用紙を決定させそれぞれの温度変化を記載する。加工日を0日目として、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する)。

食肉衛生
マニキュアル

1

衛生管理

2

生食加工

3

食中毒予防

4

関連法規

用 途	基本成分と効果
従事者の手洗	原則として水や石鹼等での念入りの洗浄後の殺菌・消毒用薬剤の選定。一般的には、“逆性せっけん”が最も多く用いられ、その主成分は塩化ベンザルコニウムの1%～5%溶液が用いられる。
器具・備品の洗浄・殺菌	精肉等の油脂を除去して洗浄効果を高めるために界面活性剤を用いて洗浄し、その後、除菌効果を得るために、塩化ベンザルコニウムを配合した洗浄・除菌剤が多く用いられる。 まな板、ふきん、スライサーに用いる。
床面等作業環境の洗浄・殺菌	特に、精肉処理作業室等油脂分の多い床面等の洗浄は、界面活性剤にケイ酸塩等を配合して洗浄力を強化した洗剤を用いて洗浄の徹底を図る。
作業前・作業中の除菌剤等 (特に、手指など)	生鮮・惣菜等を中心として、どの作業室でも用いられている除菌用のアルコール液。食品等に使用しても害のないエタノールが主成分となっている。 但し、最近では、エタノール液の純度を薄めて手に優しく、かつ食品添加物等の混合で抗菌作用を維持させる機能をもったアルコール液が、市販・活用されてきている。

2

章

生食用牛肉加工マニュアル

2-1 牛・生食加工基準

2-2 加熱殺菌加工の手順

その1 沸騰水による加熱殺菌

その2 スチーム・コンベクションオープンによる加熱殺菌

その3 ブロック(柵取り)の沸騰水・加熱殺菌

2-3 生食用食肉の販売

2-4 生食商品などの表示

2-5 加熱殺菌加工の記録

生食用牛肉の加熱殺菌加工の記録表例

(参考) 加熱手順、温度変化グラフ、
温度変化データ

2-6 期限表示(消費期限・賞味期限)

使用する牛肉の原材料

牛肉の形態

使用する牛肉の原材料の形態は、生食用の加工基準を満たしているものであって、その形態は下記①、②の何れかとする。

- ① 枝肉から切り出された肉塊を使用するもの。
- ② 加工基準を満たされた枝肉から切り出され、真空包装された、部分肉・ブロック肉を使用するもの。



部分肉（うちもも）



5kg に分割・整形したもの



真空包装機械

牛肉の態様等

- ① 10℃以下で冷蔵されたもの（冷凍態様のものは使用出来ない）。
- ② と畜された日から6日以内のもの（熟成が進んでないもの）。
このマニュアルで加熱殺菌実験した牛肉は、と畜後6日目のものを使用。
- ③ テンダライズ処理、タンブリング処理（調味料に浸潤させる処理）など腸管出血性大腸菌などの病原微生物が、肉塊内部に浸潤するような処理をしたものは使用しない。

肉の表面温度、加熱殺菌温度の測定

- ① 加熱殺菌に使用する湯湯、オーブンの温度を正確に測定するため、作業の前後には、センサー温度計等により計測する。
- ② 肉塊の表面の温度が10℃を超えることの無いように、加工作業場の室温を15℃に保持する。



肉塊の表面温度の測定

加工（加熱殺菌）の方法

密封した肉塊の加熱殺菌の方法は、下記の2つの方法の何れかで行うこととする。

- ① 寸胴などで水を加熱し、沸騰水に肉塊を漬けて行う方法。
- ② スチーム・コンベクションオープンなどで加熱する方法。

スチーム・コンベクションオープン



厚生労働省が示した基準と、本マニュアルの加熱殺菌時間と温度

厚生労働省の加工殺菌基準では、「密封された肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で、2分間以上加熱する」とされている。本マニュアルでは「沸騰水による加熱殺菌の場合、18分温浴殺菌して取り出す」としている。例えば、沸騰水で16分加熱すると、表面から1cmのところは60℃に達する。加熱を止めて2分間してから、肉塊を取り出すと「表面から1cm以上の部分で、60℃2分間以上殺菌している」ことを確かめており、厚生労働省の基準と同等以上の殺菌方法であることになる。

表面から1cmを温度測定

本マニュアルのと通りの殺菌温度と殺菌時間を守って行えば、厚生労働省の基準は満たされているが、少しでも条件が違えば、加工業者自らが温度測定、細菌検査などを定期的に行うことが肝要。

細菌検査と記録

◆ 定期的な細菌検査

- 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（食品衛生法）。年に1回は、加熱殺菌した肉塊の細菌検査（25gの牛肉、25検体を検査）をして、腸内細菌科菌群が陰性であることを確認する。

◆ 記録・保存

- 検査記録は1年間保存する。
 - 生食用食肉の加工（加熱殺菌）を行った場合も、そのつど加工記録をする。
- *加工記録用紙は（29 ページ）を参照のこと

その1 沸騰水による加熱殺菌

【手順1】原材料の準備

- ① 表面脂肪等を除去・整形(グリヌキに整形)した部分肉を使用する(本マニュアルでは約10kgの「うちも」を使用している)。
- ② 部分肉を半分(約5kg)の肉塊に分割する。
- ③ 肉塊を真空包装する。あらかじめ、5kgに分割し真空包装したものを使用しても良い。
- ④ 肉塊の表面温度が10℃になるよう、冷蔵保管しておく。



【手順2】加熱殺菌加工

- ① 寸胴に40ℓの水を注入し、ガス台などで加熱する。
- ② 沸騰するまで加熱する(95℃以上)。
- ③ 真空包装した肉塊を、網かごに入れ、沸騰した寸胴に浸す。
- ④ 16分経過したら、熱源(ガスなど)を止める。
- ⑤ その後2分間(沸騰水に入れてから18分)経過後肉塊を取り出す。
*タイマー等を準備しておき計時する。



【手順3】冷却

- ① 容器に20ℓの冷水と氷5kgを注入したものを準備する。
- ② 沸騰水から取り出した肉塊を、冷却水に浸し急速冷却を行う。
- ③ 真空包装の破損がないか確認する。
- ④ 10分以上冷却水に入れた後、肉塊を取り出し、冷蔵庫内に保管する。



！ポイント ①

● 加熱殺菌の過程

パックの中に空気層ができると十分な殺菌がされない。パック（真空包装）が破損した場合も含めて生食用食肉から除外し、加熱調理をして（ローストビーフ等に）利用する。

！ポイント ②

● 湯量と牛肉重量の関係

沸騰水の湯量は、牛肉 5kg につき、8 倍の 40ℓ で実験したものである。湯量がこの比率より、多いもので加工することが肝要である。

● 肉の温度

原料牛肉・肉塊の温度を限りなく、10℃ に近い 10℃ 以下にしておくことが肝要。原料肉を保管する温度は、4℃ 以下にしておくことが理想のため、加熱殺菌する 1 日前に、10℃ の冷蔵庫に移し、温度を上げておく。



表面温度をセンサーで計測する

！ポイント ③

● 部分肉

使用する肉に脂肪被覆（グリヌキしていない）があると、肉が殺菌されていない場合がある。



脂肪被膜のある肉

その2 スチーム・コンベクションオープンによる加熱殺菌

【手順 1】原材料の準備

- ① 表面脂肪等を除去・整形(グリヌキに整形した)部分肉を使用する(本マニュアルでは「うちもも」を使用している)。
- ② 部分肉を半分(約5kg)の肉塊に分割する。
- ③ 肉塊を真空包装する。あらかじめ、5kgに分割し真空包装したものを使用しても良い。
- ④ 直ちに加熱加工しない肉塊は一時的(2時間以内)に冷蔵庫(0℃)に保管する。



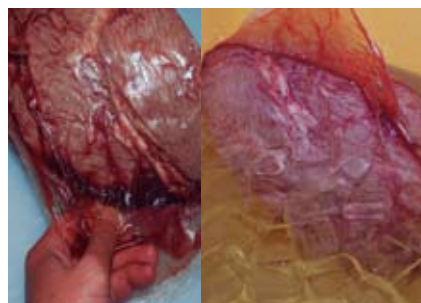
【手順 2】加熱殺菌加工

- ① 加熱時間が外気温に影響されないように予熱機能で庫内温度を130℃にしておく。
- ② スチーム・コンベクションオープンの加熱温度を130℃、加熱時間を25分に設定し速やかに肉塊を投入する。スチーム・コンベクションオープン内の4段目を使用する。25分経過したら肉塊を取り出す。



【手順 3】冷却

- ① 加熱処理が終わった肉塊の真空包装の気密性が保たれているか確認する。
- ② 真空状態に不具合が生じている、もしくは破損している場合は生食用から除外する。
- ③ 肉塊を速やかに冷却槽で10分間冷却する。
- ④ 冷却後、冷凍庫の専用スペース(-20℃設定)で15分間冷却し、肉塊を4℃以下まで冷却する。



【手順 4】保管

- ① 冷却処理の終わった肉塊は真空包装または衛生的な密閉容器に入れる。
- ② 生食用のラベルを貼り製品庫の生食用スペースに保管する。



その3 ブロック（柵取り）の沸騰水・加熱殺菌

- ① 部分肉から、8cm×8cm×10cmのブロック（柵）を取り、真空包装する。
- ② 3つのブロック（柵）を一緒に、沸騰水に漬ける。
- ③ 15分間経過した時点で、熱源を止めその後2分間してから、取り出す。



柵取り



生食用食肉の販売にあたって

どの食品であっても、また衛生的に洗浄・殺菌した器具にも、作業員の手にも、その表面には雑菌が付着していて、生で食べることはリスクがあります。今まで記述してきた殺菌加工した生食用牛肉もその他の食肉も、生食は当然リスクがあります。このことを消費者に理解してもらうため、生食食肉を販売する場合は下記の表示をします。

- ・一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
- ・子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えて下さい。

生食用、馬肉、豚肉などの取り扱いについて

「馬(ば)刺し」は冷凍処理し、生食の衛生基準を満たしたものとして販売・提供出来る

食中毒症状の有症事例に多く共通して「住肉胞子虫 (Sarcocystis Fayeri)」の感染がみられるので、注意が必要。冷凍処理で「住肉胞子虫 (Sarcocystis Fayeri)」が死滅するので、冷凍処理をすること、ないしは、冷凍処理してある馬肉であるかの確認をして販売・提供する必要がある。冷凍処理済の表示をして流通し、衛生的に加工処理された「馬刺し」の販売・飲食提供はできる。馬レバーの生食提供も可能。

「豚刺し」「豚レバー刺し」は生食用として販売・提供してはいけない

以前、牛肉や牛レバーの生食規制が無い時でも、「豚肉、豚レバーには寄生虫（有鉤条虫等）がいることから、生食用として販売・提供してはならない」とのことは、食肉業界の常識である。寄生虫以外にも豚レバーには肝炎ウイルスの他、サルモネラ菌やカンピロバクターなどの食中毒のリスクもある。

イノシシや鹿の肉や内臓の販売・提供も論外

牛・豚などは一頭ごとに、公的な検査機関による検査が行われているが、イノシシや鹿など野生の動物は、衛生処理や検査が行われていない。牛、豚、鶏に関しては、水や餌の飼養管理が行われているため安心だが、これら野生動物に関しては、飼育管理ができないので、E型肝炎ウイルスの感染リスクや放射性セシウム汚染等も心配であるため、おすすめできない。

加熱殺菌したままの販売

真空包装等をした状態で、加熱殺菌した肉塊（部分肉・ブロック肉）をパックを解かずにそのまま販売することが理想。

再パック、小分

加熱殺菌後の部分肉などを小分けして販売する場合は、2次汚染の恐れがある。

- ① 細切器具（ナイフなど）、まな板、作業台を改めて 83℃以上の熱湯で洗浄殺菌し、他のものに接触しないように加工を行う。
- ② 落下細菌などを抑えるよう、加工室内の空気清浄につとめる。
- ③ 賞味期限を別途定めるとともに、定期的な細菌検査を実施する。

個食パック商品の販売

外食産業で生食用牛肉を提供する場合、区分された衛生的な調理場で、上記殺菌加工・調理を行い定期的な（年1回以上）細菌検査等を行うことになっている。そこで、外食産業へは個食用としてパックしたものを販売し、外食店では調理しないでそのままお客様に提供し、お客様が開封してお好みの調味をして召し上がる「生食商品」が見受けられる。



個食パック商品



飲食店では封を切らずに提供



お客様が開封・調味する

※ 40～60gの個食用にスライスパックし、冷凍保管・流通したもの。

パック商品などの表示

表示については、「お肉の表示ハンドブック」を参照のこと。

- 店内で加工殺菌した牛肉を「生食用」として、直接消費者に小売り販売する場合は、右記のとおり「生食用」であることを置き札などに明示して販売することが義務である。
- さらに、店内の生食商品に近く、見やすい場所に下記表示をPOP等で表示することが必要となる。

国産 牛もも ユッケ用
(生食用)
100g 880 円

- ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
- ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えて下さい。

- 事前包装された（パック商品、パックされた部分肉など）商品には、下記表示をする。

① 商品名称「生食用」と表示

② 個体識別番号

③ 原材料の原産地と内容量を表示

④ 期限表示と保存温度

⑤ と畜場名と都道府県名を表示

⑥ 加熱殺菌加工者と県名

⑦ 加工者の名称住所を表示

⑧ 注意喚起の表示を必ずする

牛ユッケ用うちもも（生食用）

個体識別番号表示
1123456789



原 産 地	鹿児島県	内 容 量	4. 9kg
-------	------	-------	--------

消 費 期 限	25.8.31	保 存 温 度	4℃以下
---------	---------	---------	------

と 畜 場 名	北九州市立食肉センター（福岡県）
---------	------------------

加熱殺菌加工者	北九州ミートセンター（株）（福岡県）
---------	--------------------

加 工 者	千代田食肉（株） 千代田区霞が関 1 - 1 - 1
-------	-------------------------------

- ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
- ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えて下さい。

生食用牛肉の加熱殺菌加工の記録表例

生食用牛肉の加熱殺菌加工の記録表

加工日 平成 年 月 日

項 目		内 容				備 考	
加工従事者	食品衛生責任者					講習受講者が行う	
	加工補助者名						
使用原材料	仕入先名						
	と畜日	平成	年	月	日	と畜6日以内の確認	
	と畜場名					道府県	
	部分肉名			k g		5 kg以下の確認	
	個体識別番号・原産地				原産地	道 府 県	
加熱殺菌加工	加熱方法	沸騰水浴				スチーム・コンベクションオープン	
	肉塊の表面温度					1 0℃以下	
	加熱開始時間	時	分	秒	加熱時間	分	
	加熱終了時間	時	分	秒		秒	
冷却	冷却（冷水）時間	分				1 0分を目安	
	冷却後表面温度	℃				1 0℃以下	
保存温度	冷蔵	℃				4℃以下	
	冷凍	℃				マイナス1 5℃以下	
殺菌後の状態	パックの破損	無し 有り					
加工の内容	再パック・小分け					加工の内容を記載	
ラベル表示	消費期限	平成	年	月	日	小分け・再パックの場合 1 0日	
	賞味期限	平成	年	月	日	その他は1 5日	

食肉衛生
マニキュアル

1

衛生管理

2

生食加工

3

食中毒予防

4

関連法規

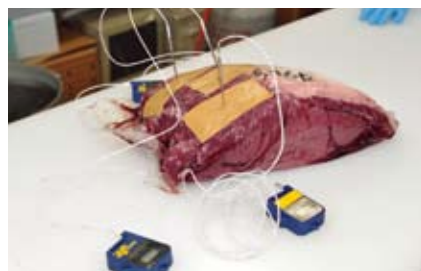
【手順 1】 試験に用いた牛肉

うちももの肉塊（約 5kg）を加熱収縮しない耐熱性のポリ袋に真空包装したものを使用。



【手順 2】 肉塊温度測定方法

デジタル温度自動記録計を用いて、肉塊の表面 1cm の深さ 3 箇所および水温を連続的に測定。



【手順 3】 加熱方法

約 40ℓ の沸騰水中に肉塊を投入。

肉塊の表面 1cm の深さの位置が 60℃ に達した後取り出し、室温で 2 分間維持。

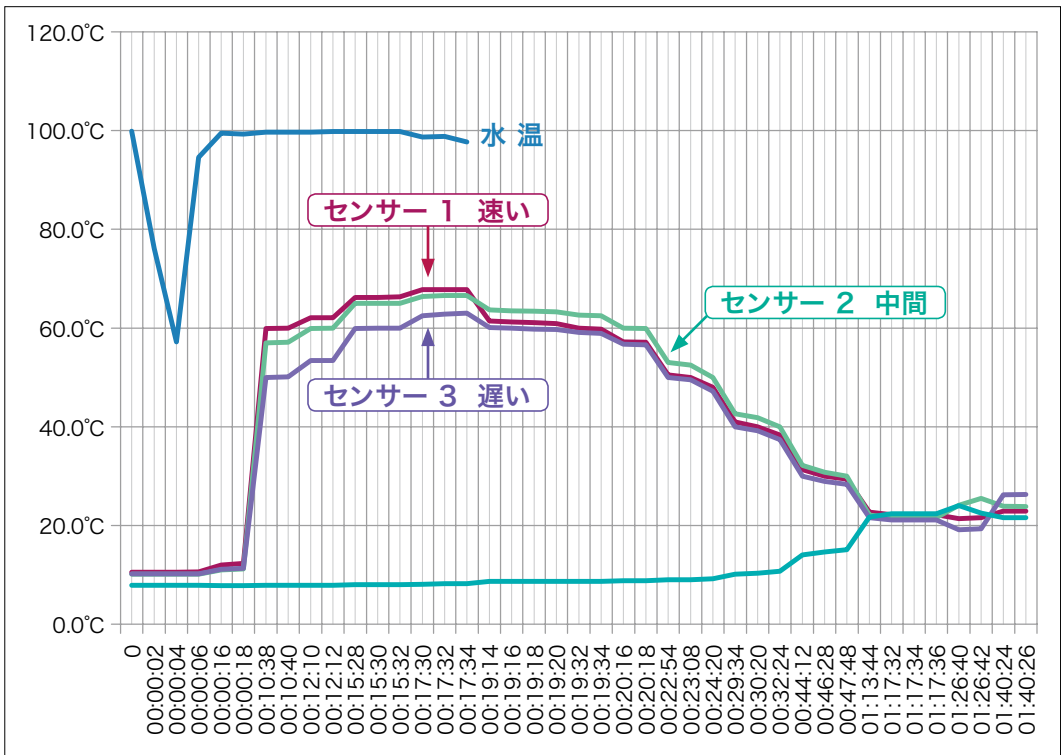


【手順 4】 冷却方法

その後、直ちに 0℃ の冷蔵庫に移動。冷却後、表面 1cm まで加熱されている状態を確認。



温度変化グラフ



温度変化データ

Date / Time		センサー 1	センサー 2	センサー 3	ch.3	ch.1	
		№ 6	№ 41	№ 18	№ 12	№ 41	
	経過時間	速い個所	中間個所	遅い個所	中 心	水 温	
	秒	℃	℃	℃	℃	℃	
2013/1/15 18:32:15		10.0	9.1	9.4	7.6	19.8	
2013/1/15 18:44:03		10.4	10.0	10.0	7.9	19.8	
2013/1/15 18:44:19		10.5	10.1	10.2	7.9	99.6	
2013/1/15 18:44:21	0	10.5	10.1	10.2	7.9	99.9	沸騰水浴投入
2013/1/15 18:44:23	00:00:02	10.5	10.1	10.2	7.9	76.1	
2013/1/15 18:44:25	00:00:04	10.5	10.1	10.2	7.9	57.2	
2013/1/15 18:44:27	00:00:06	10.6	10.1	10.2	7.9	94.6	
2013/1/15 18:44:37	00:00:16	12.0	11.0	11.1	7.8	99.5	
2013/1/15 18:44:39	00:00:18	12.3	11.2	11.3	7.8	99.3	
2013/1/15 18:54:59	00:10:38	59.9	57.0	50.0	7.9	99.7	
2013/1/15 18:55:01	00:10:40	60.0	57.1	50.1	7.9	99.7	速い個所 60℃到達
2013/1/15 18:56:31	00:12:10	62.1	59.9	53.4	7.9	99.7	
2013/1/15 18:56:33	00:12:12	62.1	60.0	53.4	7.9	99.8	中間個所 60℃到達
2013/1/15 18:59:49	00:15:28	66.2	65.0	59.9	8.0	99.8	
2013/1/15 18:59:51	00:15:30	66.2	65.0	60.0	8.0	99.8	遅い個所 60 到達、15 分 30 秒
2013/1/15 18:59:53	00:15:32	66.3	65.0	60.0	8.0	99.8	
2013/1/15 19:01:51	00:17:30	67.8	66.4	62.5	8.1	98.7	速い個所最高温度、遅い個所 60℃ 2 分間維持
2013/1/15 19:01:53	00:17:32	67.8	66.6	62.8	8.2	98.8	中間個所最高温度
2013/1/15 19:01:55	00:17:34	67.8	66.6	63.0	8.2	97.7	遅い個所最高温度、冷却開始
2013/1/15 19:03:35	00:19:14	61.4	63.7	60.1	8.7		
2013/1/15 19:03:37	00:19:16	61.2	63.5	60.0	8.7		
2013/1/15 19:03:39	00:19:18	61.1	63.4	59.8	8.7		遅い個所 60℃以下
2013/1/15 19:03:41	00:19:20	60.9	63.3	59.7	8.7		
2013/1/15 19:03:53	00:19:32	60.0	62.6	59.1	8.7		
2013/1/15 19:03:55	00:19:34	59.8	62.5	58.9	8.7		速い個所 60℃以下
2013/1/15 19:04:37	00:20:16	57.2	60.0	56.7	8.8		
2013/1/15 19:04:39	00:20:18	57.1	59.9	56.6	8.8		中間個所 60℃以下
2013/1/15 19:07:15	00:22:54	50.5	53.0	50.0	9.0		
2013/1/15 19:07:29	00:23:08	50.0	52.5	49.5	9.0		
2013/1/15 19:08:41	00:24:20	48.0	50.0	47.2	9.2		
2013/1/15 19:13:55	00:29:34	41.0	42.6	40.0	10.1		
2013/1/15 19:14:41	00:30:20	40.0	41.8	39.2	10.3		
2013/1/15 19:16:45	00:32:24	38.3	40.0	37.4	10.7		
2013/1/15 19:28:33	00:44:12	31.3	32.2	30.0	14.0		
2013/1/15 19:30:49	00:46:28	30.0	30.8	28.9	14.6		
2013/1/15 19:32:09	00:47:48	29.4	30.0	28.3	15.1		
2013/1/15 19:58:05	01:13:44	22.7	22.1	21.6	21.7		中心温度が表面温度より高くなった
2013/1/15 20:01:53	01:17:32	22.2	21.6	21.1	22.4		
2013/1/15 20:01:55	01:17:34	22.2	21.6	21.1	22.4		冷却 1 時間後
2013/1/15 20:01:57	01:17:36	22.2	21.6	21.1	22.4		
2013/1/15 20:11:01	01:26:40	21.4	24.1	19.1	24.0		中心温度最高値
2013/1/15 20:11:03	01:26:42	21.6	25.5	19.3	22.5		
2013/1/15 20:24:45	01:40:24	22.9	23.9	26.2	21.6		
2013/1/15 20:24:47	01:40:26	22.9	23.8	26.3	21.6		

事前包装した食肉には、期限表示をする

期限の表示は個々の加工者が試験をして行うこととなる

期限の設定は、加工場の温度管理や衛生管理の状態、原材料（枝肉など）の状態が食肉販売業者により様々であるため、試験機関などに依頼して行うこととなる。しかし、個々の食肉販売業者が公的な試験機関で各種の食肉の賞味・消費期限を測定することが困難であることから、下記の期限表示フレームをもとにその表示を行うこととなる。その場合、衛生などの付帯条件を十分考慮のうえ、加工場・店舗ごとに期限表示基準を設定しておくことが肝要である。

- ① 賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において期待される品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。部分肉など、比較的品質が劣化しにくい食肉に表示する。
- ② 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において腐敗、変質その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれが無いと認められる期限を示す年月日をいう。精肉や副生物など製造日を含めおおむね5日以内で品質の劣化がみられる食肉に表示する。

精肉の期限表示フレーム

原料の態様	販売時の形態	保存温度	食肉の種類 可食期間		
			牛 肉	豚 肉	鶏 肉
冷蔵部分肉	肉 塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	6日	4日
		0℃	7日	7日	6日
	スライス	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	4日
		0℃	7日	6日	6日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日
冷凍部分肉	肉 塊	10℃	3日	3日	1日
		4℃	6日	5日	3日
		0℃	7日	6日	5日
	スライス	10℃	2日	2日	・日
		4℃	6日	5日	・日
		0℃	7日	6日	・日
	ひき肉	10℃	2日	1日	1日
		4℃	3日	3日	2日
		0℃	5日	5日	4日

何れもく(社)日本食肉加工協会の資料…期限表示フレーム)による

部分肉（原料肉）の期限表示フレーム

食肉の種類	包装形態	保存温度	可食期間
牛肉	真空包装	0℃	61日
		2℃	45日
		4℃	26日
		-15℃	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	7日
豚肉	真空包装	0℃	20日
		2℃	17日
		4℃	9日
		-15℃	24ヵ月
	簡易包装 (ポリフィルム)	0℃	12日
		2℃	6日
		4℃	6日
包装形態を問わず		-15℃	24ヵ月
鶏肉	真空包装	0℃	12日
		2℃	8日
		4℃	6日
包装形態を問わず		-15℃	24ヵ月

副生物の期限表示フレーム

種類	部位名	保存温度	可食期間
牛肉	小腸・生	10℃	4日
		4℃	5日
	小腸・ボイル	10℃	4日
		4℃	5日
	レバー	10℃	5日
		4℃	6日
	ハツ	10℃	4日
		4℃	6日
	タン	10℃	5日
		4℃	6日
	ミノ	10℃	4日
		4℃	6日
	サガリ	10℃	4日
		4℃	6日
	テール	10℃	4日
		4℃	6日

種類	部位名	保存温度	可食期間
豚肉	大腸・生	10℃	2日
		4℃	2日
	小腸・ボイル	10℃	2日
		4℃	4日
	レバー	10℃	2日
		4℃	4日
	ハツ	10℃	2日
		4℃	4日
	タン	10℃	2日
		4℃	4日

＊冷凍保存（－15℃）した各部位の可食期間は現在試験中
 〔（社）日本畜産副産物協会の資料による〕

期限表示の方法

加工日を0（ゼロ）日目とし、日数を加えて消費期限・賞味期限を表示する

〈例1：冷蔵牛部分肉を原料としスライスした精肉の消費期限〉

- 冷蔵・牛部分肉をスライス、保存温度が10℃以下の場合、精肉の期限表示フレームは3日。
- 加工日が2月1日のとき…2月1日に3日を加え、消費期限2月4日と表示する。

〈例2：冷蔵の牛レバーを原料としたブロック加工品の消費期限〉

- 冷蔵の牛レバーをブロックに加工、保存温度が10℃以下の場合、上記フレームは5日。
- 加工日が5月1日のとき…5月1日に5日を加え5月6日を消費期限として表示する。

！ 注意

（社）日本畜産副産物協会の発行している「期限表示のための試験方法 ガイドライン」では、加工日を1日目とした期限表示フレームで記載されている。

上記の表は加工日を0に書き換えて示しており、結果として期限日は同じである。

部分肉のフレイムの付帯条件

〈(社) 日本食肉加工協会の資料を参照のこと〉

① 部分肉の肉芯温度…冷蔵の場合1℃以下、冷凍の場合マイナス20℃以下

② 加工作業室の条件

- 作業中の室内温度は、17℃以下に保持する。
- 床、壁、側溝などは作業終了後、温水で洗浄し、洗剤と水道水で洗浄する。
- 週 1 回以上熱湯、薬剤等により消毒する。
- 冷却装置（クーラーなど）を定期的に清掃、消毒する。

③ 加工作業者の衛生条件

- 伝染性の疾病、化膿性の傷などの作業者は従事させない。
- 爪を短く切り、マニュキアを付けない、腕時計、指輪、ブレスレットなどを着用しない。清潔な衣服（作業着）、ヘアネット、帽子を着用する。
- 作業室に入る前、作業靴（長靴等）の表面・底面を洗浄するか清潔な履物に履き替える。また、手・手首の洗浄・消毒をする。

副生物の期限表示フレイムの付帯条件

（部分肉・精肉と違う主要部分を示す）

〈(社) 日本畜産副産物協会の資料を参照のこと〉

① 副生物の処理条件

- 内臓をと畜場から速やかに入手し（内臓摘出後、牛にあっては 15 分以内、豚にあっては 10 分以内）10℃以下の冷水等で温度を速やかに低下させているもの。
- 消化器（胃・腸など）の内容物を除去し、水道水等で洗浄されているもの。
- ボイルした小腸・大腸等は、速やかに冷水等で 10℃以下に冷却されていること。
- 処理された副生物を整形・ブロック・カット加工を速やかに行い、芯温を 10℃（理想は 4℃）以下に冷却する。
- 加工された副生物は、ビニール袋等で包装し、袋の口を封ずること。

② 加工室の衛生条件

- 作業中の室内温度は、20℃以下（17℃以下が理想）に保持する。

③ 加工器械・器具、運搬等の容器の衛生条件

- 副生物の直接接触する作業台他器具、容器などの材質はステンレス等の耐蝕性金属、プラスチック製の材質のものを使用する。
- 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か 70%エチルアルコールで適宜洗浄されていること。また、作業終了後、洗浄・消毒されていること。

副生物の留意事項

- ① 自社の検査・分析施設、もしくは外部の検査機関に委託し、保存試験を行う場合は、(社)日本畜産副産物協会の資料にある「保存試験によって可食期間を求める場合」の記述を参考に試験を行い、そこから得られる分析データに基づき可食期間を求めること。また、外部の検査機関に委託する場合は、信頼できる検査機関に委託するようにする。
- ② 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は「期限表示フレームの付帯条件」を遵守し、この条件を満たす場合のみこのフレームの可食期間を参考に消費・賞味期限を示すことができる。この場合でも「官能検査」を行い、その検査データを保存しておく必要がある。
- ③ 微生物検査を行わず別記「期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は、ここに定める付帯条件を満たすように加工処理方法、加工施設・器具の衛生条件等の改善に努めるとともに、保存試験を行い、そこから得られたデータに基づいて、自ら可食期間を設定する。



3

章

食中毒病原菌と予防

3-1 病原菌とその特徴

ノロウイルス

腸管出血性大腸菌（O157）

サルモネラ

セレウス菌

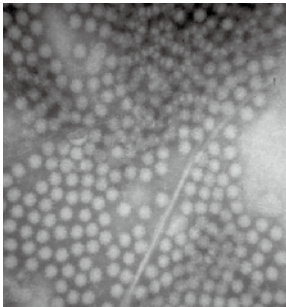
カンピロバクター

腸炎ビブリオ

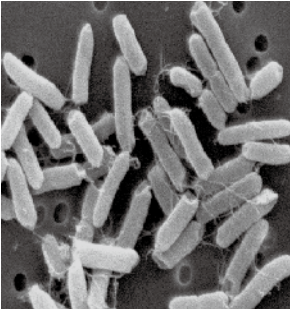
ボツリヌス菌

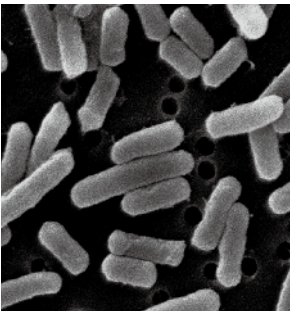
ウェルシュ菌

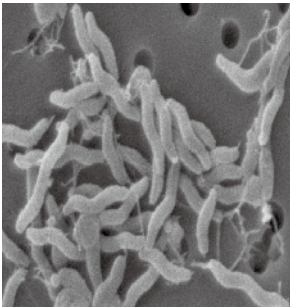
黄色ブドウ球菌

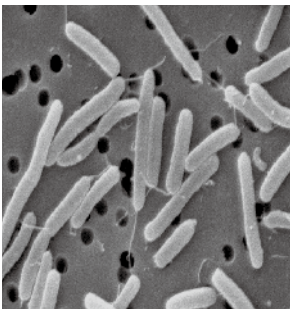
名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
ノロウイルス Norovirus  <食品安全委員会事務局資料>	<特 徴> 年間を通して発生する（冬期にも流行する）。 <主な原因食品> ウイルスを含有した二枚貝、食中毒にかかった人の便、嘔吐したもの、感染した手指を通じて感染する。 <主な症状> 食後 1 ～ 2 日で嘔吐、激しい下痢、腹痛など。
予防と対策 ● 手洗い、消毒の励行。 ● 加工器具は 85℃以上の熱湯で殺菌消毒をする。 ● 次亜塩酸ナトリウム（200ppm）で洗浄する。	

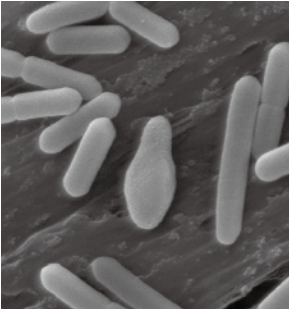
名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
腸管出血性大腸菌 (O157) Enterohemorrhagic Escherichia coli  <食品安全委員会事務局資料>	<特 徴> 菌の表面にある、O 抗原と H 抗原により分類される。O157 は O 抗原として 157 番目に発見されたものをいう。ペロ毒素を産生し溶血性尿毒症症候群を起こす。 <主な原因食品> 牛の腸内に（15%～ 20%の頻度）にいて、糞便に汚染された肉片などから、人に感染する。 <主な症状> 水様下痢、血便、頭痛、発熱、腹痛、嘔吐など。溶血性尿毒症症候群や脳症を併発し、死に至る場合もある。
予防と対策 ● 手指の消毒、器具等の洗浄。 ● 十分な加熱をする。75℃ 1 分以上の加熱殺菌を行う。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
サルモネラ Salmonella enterica  <食品安全委員会事務局資料>	<特徴> 主に、鶏卵、食肉とその加工品に存在。人、家畜の糞便、ネズミ、昆虫に広く分布。熱に弱く 75℃、1 分以上で死滅。 <主な原因食品> 食肉加工品、卵と卵加工品。 <主な症状> 頭痛、発熱、下痢、腹痛、吐き気。
予防と対策 ● 低温での管理（4℃以下）。 ● 器具、手指の洗浄。 ● 加熱調理。	

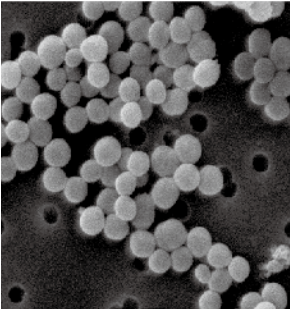
名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
セレウス菌 Bacillus cereus  <食品安全委員会事務局資料>	<特徴> 土壌などの自然界に広く生息する。毒素を生成する。芽胞は 90℃、60 分の加熱でも死滅せず、家庭用消毒薬も無効。 <主な原因食品> 嘔吐型：ピラフ、スパゲッティなど。下痢型：食肉、野菜、スープ、弁当など。 <主な症状> 嘔吐型と下痢型がある。嘔吐型：潜伏期は 30 分～6 時間。吐き気、嘔吐が主症状。下痢型：潜伏期は 8～16 時間。下痢、腹痛が主症状。
予防と対策 ● 米飯やめん類を作り置きしない。 ● 穀類の食品は室内に放置せずに調理後は 8℃以下または 55℃以上で保存する。 ● 保存期間は可能な限り短くする。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
カンピロバクター <i>Campylobacter jejuni/coli</i>  <食品安全委員会事務局資料>	<特 徴> 家畜、家禽類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱処理で死滅する。 <主な原因食品> 食肉（特に鶏肉）飲料水、生野菜など。潜伏期間が長いので、判明しないことも多い。 <主な症状> 潜伏期間は1～7日と長い。発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢、血便等。少ない菌量でも発症。
予防と対策	
● 調理器具を熱湯消毒し、よく乾燥させる。 ● 肉と他の食品との接触を防ぐ。食肉・食鳥肉処理場での衛生管理、二次汚染防止を徹底する。 ● 食肉は十分な加熱（65℃以上、数分）を行う。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
腸炎ビブリオ <i>Vibrio parahaemolyticus</i>  <食品安全委員会事務局資料>	<特 徴> 海（河口部、沿岸部など）に生息。真水や酸に弱い。室温でも速やかに増殖する。3%前後の食塩を含む食品中でよく増殖する。 <主な原因食品> 魚介類（刺身、寿司、魚介加工品）。二次汚染による各種食品（漬物、塩辛など）。 <主な症状> 潜伏期は8～24時間。腹痛、水様の下痢、発熱、嘔吐。
予防と対策	
● 魚介類は新鮮なものでも真水でよく洗う。 ● 短時間でも冷蔵庫に保存し、増殖を抑える。 ● 60℃、10分間の加熱で死滅。二次汚染にも注意。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
ボツリヌス菌 Clostridium botulinum  ＜食品安全委員会事務局資料＞	<特徴> 土壌中や河川、動物の腸管など自然界に広く生息する。酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作る。毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要する。 <主な原因食品> 缶詰、瓶詰、真空パック食品（からしれんこん）、レトルト類似食品、いずし（乳児ボツリヌス症：蜂蜜、コーンシロップ）。 <主な症状> 潜伏期間は8～36時間。吐き気、嘔吐、筋力低下、脱力感、便秘、神経症状（複視などの視力障害や発声困難、呼吸困難など）。致死率は抗毒素療法の導入後、約30%から約4%に低下。
予防と対策	
● 発生は少ないが、いったん発生すると重篤になる。いずしによる発生が多いので注意が必要。 ● 容器が膨張している缶詰や真空パック食品は食べない（乳児ボツリヌス症：1歳未満の乳児に蜂蜜を与えない等）。 ● ボツリヌス食中毒が疑われる場合、抗毒血清による治療を早期に開始する。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
ウェルシュ菌 Clostridium perfringens  ＜食品安全委員会事務局資料＞	<特徴> 人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。酸素のないところで増殖する菌で芽胞を作る。芽胞は100℃、1～6時間の加熱に耐える。食物と共に腸管に達したウェルシュ菌は毒素を産生する。 <主な原因食品> 多種多様の煮込み料理（カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜煮付けなど）。 <主な症状> 潜伏期は6～18時間（平均10時間）。主症状は下痢と腹痛で、嘔吐や発熱はまれである。
予防と対策	
● 食品を保存する場合は、10℃以下か55℃以上で行う。 ● 清潔な加工・調理を心がける。	

名称・顕微鏡写真等	食中毒の特徴・症状潜伏期間
黄色ブドウ球菌 Staphylococcus aureus  ＜食品安全委員会事務局資料＞	＜特 徴＞ おでき、切り傷、にきびなどの化膿巣にいる。毒素は（エンテロトキシン）を産生する。毒素は100℃、30分の加熱でも無毒化されない。 ＜主な原因食品＞ 乳・乳製品、卵製品、畜産製品（肉、ハムなど）、にぎりめし。 穀類とその加工品、魚肉練り製品、和洋生菓子。 ＜主な症状＞ 潜伏期は1～3時間。吐き気、嘔吐、腹痛、下痢。
予防と対策	
● 手指の洗浄、機械器具の洗浄殺菌。 ● 化膿巣のある人は、食品に直接触れない。 ● 防虫、防鼠対策。	

4

章

食肉の衛生関連法規

- 4-1 食品衛生法／抜粋
- 4-2 食品衛生法に基づく表示について／抜粋
- 4-3 食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令／抜粋
- 4-4 食品衛生法施行規則／抜粋
- 4-5 食品、添加物等の規格基準／抜粋
(牛レバー関連)
- 4-6 食品、添加物等の規格基準／抜粋
(牛の生食加工関連)
- 4-7 食品、添加物等の規格基準の運用について
(厚生労働省医薬食品局食品安全部長 通達)

第1章 総則

※ 法文内の数字表記は本マニュアルの表記に合わせてあります。

第1条

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第3条

食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第2章 食品及び添加物

第11条

厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

第4章 表示及び広告

第19条

内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

第20条

食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の又は誇大な表示又は広告をしてはならない。

第9章 営業

第55条

都道府県知事は、営業者が第6条、第9条、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第19条第2項、第20条、第25条第1項、第26条第4項、第48条第1項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合、第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合、第52条第2項第1号若しくは第3号に該当するに至った場合又は同条第3項の規定による条件に違反した場合においては、同条第1項の許可を取り消し、又は営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

2 厚生労働大臣は、営業者（食品、添加物、器具若しくは容器包装を輸入することを営む人又は法人に限る。）が第6条、第9条第2項、第10条、第11条第2項若しくは第3項、第16条、第18条第2項、第26条第4項若しくは第50条第3項の規定に違反した場合又は第7条第1項から第3項まで、第8条第1項若しくは第17条第1項の規定による禁止に違反した場合においては、営業の全部若しくは一部を禁止し、又は期間を定めて停止することができる。

第56条

都道府県知事は、営業者がその営業の施設につき第51条の規定による基準に違反した場合においては、その施設の整備改善を命じ、又は第52条第1項の許可を取り消し、若しくはその営業の全部若しくは一部を禁止し、若しくは期間を定めて停止することができる。

第11章 罰則

第71条

次の各号のいずれかに該当する者は、これを3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処する。

- 一 第6条（第62条第1項及び第2項において準用する場合を含む。）、第9条第1項又は第10条（第62条第1項において準用する場合を含む。）の規定に違反した者
- 二 第7条第1項から第3項までの規定による禁止に違反した者
- 三 第54条第1項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による厚生労働大臣若しくは都道府県知事（第66条の規定により読み替えられる場合は、市長又は区長。以下この号において同じ。）の命令若しくは第54条第2項（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による内閣総理大臣若しくは都道府県知事の命令に従わない営業者（第62条第3項に規定する食品を供与する者を含む。）又は第55条（第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。）の規定による処分に違反して営業を行つた者

2 前項の罪を犯した者には、情状により懲役及び罰金を併科することができる。

食品衛生法に基づく表示について

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく表示については、平素より種々ご配慮いただきありがとうございます。

さて、食品衛生法に基づく表示については、「食品衛生法に基づく表示について」（平成21年9月17日付け消食表第8号消費者庁次長通知。以下「次長通知」という。）の別添1「食品衛生法施行規則に基づく表示指導要領」及び別添2「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に基づく表示指導要領」により指導をお願いしているところです。食品衛生法に基づく表示の消費者庁への移管に伴い、先般、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）及び食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第46号）を定めたところです。これらに伴い、次長通知の別添1及び別添2の内容を一部改正し、それぞれ、本通知の別添1及び別添2のとおり「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」及び「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく乳及び乳製品並びにこれらを主要原料とする食品の表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領」として新たに定めましたので、今後はこれにより指導されたく通知します。

なお、次長通知は廃止します。

別添1

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令に基づく表示指導要領

1 一般的事項

- 【1】食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（以下「表示基準府令」という。）の規定に基づく表示を要する食品及び添加物の表示事項は別表1のとおりである。
- 【2】表示事項の記載は、邦文をもって、当該食品の購入者又は使用者が読みやすく、理解しやすい用語により正確に行わなければならない。なお、表示事項は一括して記載することが望ましいが、「2 各記載事項」にて特別の定めがある場合、容器包装の形態や表示面積等を勘案して一括して表示することが困難な場合又は他法令において一括して表示を行わないことが認められている場合にあっては、この限りでない。
- 【3】容器包装の上に更に小売のための包装（外装）を行う場合は、中の表示が透視できる場合を除き、外装に必要な表示を行わなければならない。なお、容器包装の上に包装（外装）されている場合、それが小売のためのものでないときは、当該外装にも名称、製造者の氏名、住所並びに保存基準が定められた食品及び添加物にあっては、その保存方法を表示することが望ましい。

2 各記載事項

【1】名称の表示

- ① 食品及び添加物の名称については、その内容を的確に表現し、かつ、社会通念上すでに一般化したものを記載すること。なお、その主なものは、別表2に例示する。
- ② 名称中に主要原材料名を冠する場合は、主要原材料と一致しなければならない。
- ③ 名称に冠すべき主要な原材料を2種以上混合している場合には、1種類の原材料名のみを冠することは認めない。
- ④ 新製品等で業界内にあっても、未だ名称が広く通用しない食品にあっては、どのような内容の食品であるかを社会通念上判断できるものであれば、それを名称と認める。
- ⑤ (略)
- ⑥ 冷凍食品にあっては、名称のほか、冷凍食品である旨を表示する。

【2】消費期限又は賞味期限の表示

- ① 消費期限又は賞味期限（以下「期限」という。）である旨の文字を冠したその年月日の表示（以下「期限表示」という。）は、当該期限であることが明らかに判るように、年月日の前に当該期限である旨の文字を記載する。

ただし、この表示が困難と認められる場合には、当該期限である旨の文字を年月日の上下若しくは後ろ等に近接して記載し、又は「消費期限〇〇に記載」等記載箇所を指定する方法で、年月日を単独で記載しても差し支えない。なお、年月日を単独で記載する場合においては、特に当該年月日の前後又は上下に期限表示以外の日付を併記するなどの期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

また、製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超えるものであって切れ欠き方式（ビールにおいて従来から行われているようなラベル周辺に年月の部位に切れ込みを入れて日付を表示する方式）で賞味期限を表示する場合にあっては、ラベルに「賞味期限はラベル周辺部に切れ欠き方式で記載」と表示することにより賞味期限を表示しても差し支えない。

- ② 期限表示は、「消費期限 平成24年2月1日」、「賞味期限 24.2. 1」、「消費期限 24.02.01」、「賞味期限 2012 年2月1日」、「消費期限 12.2.1」、「賞味期限 12.02.01」のように記載すること。ただし、これらの表示が困難と認められる場合は「消費期限 240201」、「賞味期限 120201」と年、月、日をそれぞれ2桁（西暦年の場合は末尾2 桁）とする6桁で記載しても差し支えない。

- ③ 弁当の類にあっては、必要に応じて時間まで記載するよう指導する。

- ④ ロット番号、工場記号、その他の記号を期限表示に併記する場合にあっては、次の例に示すように期限表示が明らかに判るように記載することとし、期限表示について「120201」と年、月、日をそれぞれ2桁とする6桁での記載を行いつつ、ロット番号「A63」を併記するなどのように期限表示を不明確にする表示は行ってはならない。

（例）「消費期限 平成 24 年 2 月 1 日 A63」「賞味期限 24.02.01 LOT A63」「賞味期限 12.2.1/A63」

- ⑤ 製造又は加工の日から賞味期限までの期間が3月を超える場合であって、賞味期限である旨の文字を冠したその年月の表示をもってその年月日の表示に代えるときは、その日の属する月の前月の年月を表示する。ただし、賞味期限が月の末日である場合においては、この限りではない。

（例）年月日を表示する場合

「賞味期限 24 年 2 月 10 日」「賞味期限 24 年 2 月 29 日」

（例）年月の表示をもってその年月日の表示に代える場合

「賞味期限 平成 24 年 1 月」「賞味期限 平成 24 年 2 月」

【3】製造所又は加工所の所在地の表示

- ① 製造所（加工所を含む。以下同じ。）所在地の表示は、住居表示に関する法律に基づく住居表示に従って住居番号まで記載する。ただし、次のような記載は差し支えない。

ア 地方自治法に規定する指定都市及び県庁の所在する市における道府県名を省略すること。

イ 同一都道府県内に、同一町村名がない場合に限り、郡名を省略すること。

- ② 輸入品にあっては、製造所所在地の代わりに輸入業者の営業所所在地を記載する。

【4】製造者又は加工者の氏名の表示

- ① 法人の場合は、法人名を記載すること。ただし、当該容器包装の表示面積、形態等から判断してやむを得ない場合は、次のような記載は差し支えない。

ア 株式会社を「KKJ」又は「(株)」、合名会社を「(名)」、合資会社を「(資)」、有限会社を「(有)」等と略記すること。

- イ 農業協同組合を「農協」、経済農業協同組合連合会を「経済連」等と略記すること。
- ② 個人の場合は、個人の氏名を記載する。この場合、屋号等の記載をもって代えることは認めない。
- ③ 輸入品の場合は、製造者氏名の代わりに輸入業者氏名を記載する。

【5】製造所所在地、製造者氏名の例外的表示

- ① 製造所所在地、製造者氏名の表示については、あらかじめ消費者庁長官に届け出た製造所固有の記号（以下「固有記号」という。）の記載による例外的な表示方法が認められているが、次によること。

ア 製造所所在地の代わりに製造者の住所（法人の場合は原則として本社所在地）をもって記載する場合にあっては、固有記号は、製造者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。

イ 製造所所在地及び製造者の氏名の代わりに販売者の住所及び氏名をもって記載する場合には、固有記号は、販売者の住所、氏名の次に記載することを原則とする。この場合、販売者である旨の表示を併記する。

ウ 固有記号の表示は、製造者名又は販売者名の次に連記することを原則とするが、容器包装の形態等から判断してやむを得ず連記しない場合は、製造者名又は販売者名の次に当該記号の記載場所を明記し、かつ、原則として、当該記号が製造所固有の記号である旨を明記すること。なお、製造所固有の記号であることが明らかに判る場合にあっては、次の例に示すように記載しても差し支えない。

（例）（表示部分）

「製造所固有の記号 缶底左側に記載」

「製造所固有の記号 缶底に記載」

（記載部分）

「ABC/Lot.1」

「ABC」

- ② 固有記号の届出は、次の方法により行うこと。

ア ①のアに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第1号により2部届け出るものとする。この場合、製造者は複数の自社製造所の固有記号を一括で届け出ることができる。

イ ①のイに係る固有記号の届出は、製造者が消費者庁長官に別記様式第2号により3部届け出るものとする。

ウ ア及びイの届出は、次の各号を遵守し、原則として郵送により行うものとする。

（ア）あて先は、次によるものとする。

〒100-6187 東京都千代田区永田町2丁目11番1号 消費者庁食品表示課

（イ）あて名の次に朱字にて「固有記号届出書在中」と明記すること。

（ウ）製造者の住所及び氏名が記載され、かつ、返信用切手が貼付された返信用封筒を同封すること。

- ③ 会社の代表権のない支社長、支所長又は工場長名等を届出者とする届出は認めない。
- ④ 固有記号は、1工場に1記号を原則とし、販売者が異なる場合に限り、1販売業者1製造者ごとに1つずつの記号を認める。したがって、食品ごとに記号を変えることは認めない。

【6】その他の表示事項

- ① （略）

- ② 保存方法の表示

ア 保存方法の表示は、期限表示にできるかぎり近接して記載する。

イ 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11条第1項の規定により保存方法の基準が定められている食品及び添加物にあっては、保存基準摂氏10度以下の場合「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのようにその基準に合う保存方法を記載する。この場合において、保存方法は流通、家庭等において可能な保存の方法を表示すること。

ウ 法第11条第1項の規定により保存の方法の基準が定められていない食品及び添加物にあっては、「保存温度10℃以下」、「4℃以下で保存」などのように、保存方法の表示を具体的かつ平易な用語をもって記載すること。

エ 製造又は加工後流通段階で適切に保存方法を変更したものであって、期限表示の期限の変更が必要となる場合には、改めて適切に期限及び保存方法の表示がなされること。

③ 使用方法の表示

④ (略)

⑤ 主要原材料名等の表示

ア (略)

イ 食肉には、鳥獣の種類を記載する。

(ア) 鳥獣の種類とは、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名とする。

(イ) 鳥獣の内臓にあっては「牛肝臓」、「心臓(馬)」等と記載する。

(ウ) 名称から鳥獣の種類が十分判断できるものにあつては、鳥獣の種類の記事を省略しても差し支えない。

ウ ハム、ソーセージ及びベーコンの類には原料肉名を記載する。

(ア) 原料肉が食肉にあっては、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を記載し、魚肉にあっては、「魚肉」と記載する。この場合、「魚肉(まぐろ)」等と記載しても差し支えない。

(イ) 原料肉名は配合分量の多いものから順次記載する。

⑥ 処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨の表示

食肉であつて、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行ったものにあつては、処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨を記載する。

⑦ と畜場、加工施設等の表示

牛の食肉(内臓を除く。)であつて生食用のものを容器包装に入れて販売する場合にあつては、生食用である旨のほか、次のア～エを容器包装の見やすい場所に、また、飲食店等で容器包装に入れずに販売する場合にあつては、次のウ及びエを店舗の見やすい箇所にそれぞれ表示する。

ア とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称

イ 法第11条第1項の規定に基づく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(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

ウ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

エ 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べき旨

⑧ 乾燥食肉製品である旨の表示

乾燥食肉製品(乾燥させた食肉製品であつて、乾燥食肉製品として販売するものをいう。以下同じ。)にあつては、乾燥食肉製品である旨を記載する。

⑨ 非加熱食肉製品である旨の表示

以下(略)

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十九条第一項の規定に基づき、食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令を次のように定める。

十九の二

牛の食肉（内臓を除く。）であって生食用のものにあつては、次のイからホに掲げる事項

イ 生食用である旨

ロ とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称

ハ 法第十一条第一項の規定に基づく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（以下このハにおいて「加工施設」という。）の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

ニ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

ホ 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べき旨

3 第一項第十一号の二に掲げる食品にあつては、次の各号に掲げる事項を店舗の見やすい箇所に表示しなければならない。

一 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨

二 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べき旨

(昭和二十三年七月十三日厚生省令第二十三号 最終改正：平成二十五年二月一日厚生労働省令第九号)

食品衛生法施行規則を次のように定める。

第一章 食品、添加物、器具及び容器包装

第二章 削除

第三章 削除

第四章 製品検査

第五章 輸入の届出

第六章 食品衛生検査施設

第七章 登録検査機関

第八章 営業

第九章 雑則

附則

第一章 食品、添加物、器具及び容器包装

第一条

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第六条第二号 ただし書の規定による人の健康を損なうおそれがない場合を次のとおりとする。

- 一 有毒な又は有害な物質であっても、自然に食品又は添加物に含まれ又は附着しているものであつて、その程度又は処理により一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。
- 二 食品又は添加物の生産上有毒な又は有害な物質を混入し又は添加することがやむを得ない場合であつて、かつ、一般に人の健康を損なうおそれがないと認められる場合。

第七条

- 一 と畜場法施行規則（昭和二十八年厚生省令第四十四号）別表第五の上欄に掲げる疾病にかかり、又は同欄に掲げる異常があると認められた獣畜について、それぞれ同表の下欄に掲げる部分について廃棄その他食用に供されることを防止するために必要な措置を講じた場合
- 二 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（平成二年厚生省令第四十号）第三十三条第一項第三号 の内臓摘出後検査の結果、同令 別表第十の上欄について、同表の下欄に掲げる部分の廃棄等の措置を講じた場合
- 3 法第九条第一項 ただし書の規定により当該職員が人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認める場合は、健康な獣畜が不慮の災害により即死したときとする。

第八条

法第九条第二項 の厚生労働省令で定める製品は、食肉製品とする。

第九条

法第九条第二項 の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

- 一 獣畜又は家きんの肉又は臓器にあつては、獣畜又は家きんの種類、前条に規定する製品にあつては、その名称及び原料の肉又は臓器の種類
- 二 数量及び重量
- 三 荷送人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）
- 四 荷受人の住所及び氏名（法人の場合は、その名称及び所在地）
- 五 獣畜又は家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあつては、検査を行った機関の名称等に関する次に掲げる事項
 - イ 獣畜にあつては、と畜検査（とさつ前に行う生体検査、解体前に行う検査及び解体後に行う検査をいう。以下同じ。）を行った機関の名称又はと畜検査を行った職員の官職氏名
 - ロ 家きんにあつては、食鳥検査（生体検査、脱羽後検査及び内臓摘出後検査をいう。以下同じ。）を行った機関の名称又は食鳥検査を行った職員の官職氏名

六 次に掲げるとさつ等が行われた施設の名称及び所在地

イ 獣畜の肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあっては、とさつ又は解体が行われたと畜場

ロ 家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあっては、とさつ、脱羽及び内臓摘出が行われた食鳥処理場

ハ 分割、細切等の処理が行われた獣畜又は家きんの肉又は臓器にあっては、当該処理が行われた施設

ニ 前条に規定する製品にあっては、当該製品が製造された製造所

七 前号イからニまでに規定するとさつ、解体、脱羽、内臓摘出、分割、細切等の処理又は製造が、我が国と同等以上の基準に基づき、衛生的に行われた旨

八 次に掲げるとさつ等が行われた年月

イ 獣畜の肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあっては、とさつ及びと畜検

ロ 家きんの肉又は臓器（分割、細切等の処理が行われたものを除く。）にあっては、とさつ及び食鳥検査

ハ 分割、細切等の処理が行われた獣畜又は家きんの肉又は臓器にあっては、当該処理

ニ 前条に規定する製品にあっては、当該製品の製造

第十条

法第九条第二項の証明書が輸出国以外の国においてと畜検査が行われた獣畜の肉若しくは臓器又は食鳥検査が行われた家きんの肉若しくは臓器に係るものであるときは、当該と畜検査又は食鳥検査を行った国の政府機関が発行した前条に規定する事項を記載した証明書の写しを、同項の証明書に添えなければならない。

第十一条

法第九条第二項 ただし書の厚生労働省令で定める国は、アメリカ合衆国、オーストラリア及びニュー・ジーランドとする。

第十四条

法第十三条第一項の承認の申請は、次に掲げる事項を記載した申請書を厚生労働大臣に提出することによって行うものとする。

一 申請者の住所、氏名及び生年月日（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

二 製品の種類

三 製造所又は加工所の名称及び所在地

四 製品の総合衛生管理製造過程の概要

第八章 営業

第四十九条

法第四十八条第八項の規定による届出は、次に掲げる事項を記載した届書を提出することにより行うものとする。

一 届出者の氏名及び住所（法人の場合は、その名称、所在地及び代表者の氏名）

二 令第十三条 に規定する食品又は添加物の別

三 施設の名称及び所在地

四 食品衛生管理者の氏名、住所及び生年月日

五 食品衛生管理者の職名、職種及び職務内容

六 食品衛生管理者の設置又は変更の年月日

2 前項の届書には、食品衛生管理者の履歴書、法第四十八条第六項各号の一に該当することを証する書面及び営業者に対する関係を証する書面を添えなければならない。

第1 食品

B 食品一般の製造、加工及び調理基準 ※ 法文内の単位表記は本マニュアルの表記に合わせてあります。

- 9 牛の肝臓は、飲食に供する際に加熱を要するものとして販売の用に供されなければならない。牛の肝臓を直接一般消費者に販売する場合は、その販売者は飲食に供する際に牛の肝臓の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。
- 販売者は、直接一般消費者に販売することを目的に、牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工又は調理する場合は、その食品の製造、加工又は調理の工程中において牛の肝臓の中心部の温度を63℃で30分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で牛の肝臓を加熱殺菌しなければならない。ただし、当該一般消費者が飲食に供する際に加熱することを前提として当該食品を販売する場合については、この限りではない。その際、その販売者は、一般消費者が飲食に供する際に当該食品の中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を一般消費者に提供しなければならない。

厚生労働省告示第三百二十一号 ※ 法文内の単位表記は本マニュアルの表記に合わせてあります。

食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第十一条第一項の規定に基づき、食品、添加物等の規格基準（昭和三十四年厚生省告示第三百七十号）の一部を次のように改正し、平成二十三年十月一日から適用する。

平成二十三年九月十二日 厚生労働大臣 小宮山洋子

第1 食品の部 D 各条の項の食肉及び鯨肉（生食用冷凍鯨肉を除く。以下この項において同じ。）の目名中「生食用冷凍鯨肉」を「生食用食肉及び生食用冷凍鯨肉」に改め、同目の次の次の一目を加える。

■ 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。）であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）

1 生食用食肉の成分規格

- 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。

2 生食用食肉の加工基準

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- 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。以下この目において同じ。）が接触する設備は専用のものを用い、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。
- 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、専用のもの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、そのつど）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- 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工例（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）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。
- ④ 加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行われなければならない。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れなければならない。
- ⑤ 加工に当たっては、刃を用いてその原型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、他の食肉の断片を決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。
- 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。
- 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。
- 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。

3 生食用食肉の保存基準

- 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っては、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。

4 生食用食肉の調理基準

- 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つの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。

各 〔都道府県知事〕 殿
〔保健所設置市長〕
〔特別区長〕

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について

食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成23年厚生労働省告示第321号）が本日公布され、これにより食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下「告示」という。）の一部が改正されたところであるが、改正の概要等は下記のとおりであるので、その運用に遺憾なきよう取り計らいたい。

また、当該改正の概要等につき、関係者への周知・指導について、特段の配慮をお願いする。

記

第1 改正の概要

生食用食肉の安全性確保については、「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）により生食用食肉の衛生基準を示し、事業者における適切な衛生管理について責職を通じて指導してきたところであるが、本年4月に飲食チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件の発生、及び衛生基準に強制力がなく、事業者において十分に遵守されていなかったことを受け、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11条第1項の規定に基づき、告示の一部を改正し、生食用食肉の規格基準を設定するものである。

第2 改正の内容

1 成分規格について

- (1) 本規格基準における管理の対象として、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌とすることとし、成分規格の指標として、これらを含む腸内細菌科菌群としたこと。
- (2) 成分規格に係る検査の記録を1年間保存することとしたこと。

2 加工基準について

- (1) 生食用食肉の加工は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないとしたこと。
- (2) 生食用食肉の加工は、腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有する者が行わなければならないとしたこと。
- (3) 加工に使用する肉塊は、枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこととしたこと。
また、加熱殺菌に係る記録を1年間保存することとしたこと。

3 保存基準について

生食用食肉は冷蔵のものは4℃以下、凍結させたものにあつては、－15℃以下で保存することとしたこと。

4 調理基準について

- (1) 2(3)の事項を除き、加工基準を準用することとしたこと。
- (2) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供することとしたこと。

第3 施行・適用期日

平成23年10月1日から施行すること。このため、施行日より前に加工された生食用食肉であっても、施行日以降は、本規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできないこと。

第4 運用上の注意

1 対象となる食品

生食用食肉とは、生食用食肉として販売される牛の食肉(内臓を除く。)と定義したので、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれること。

2 対象となる施設

本規格基準においては、加熱殺菌済みの肉塊を細切又は調味する行為のみを行う施設には調理基準が適用されること。

3 成分規格関係

腸内細菌科菌群の試験法及び検体の取扱い等については、別途通知することとしていること。

4 加工基準関係

(1) 加工に当たっては、と畜場において、と畜場法施行令(昭和28年政令第229号)第1条並びにと畜場法施行規則(昭和28年厚生省令第44号)第3条及び第7条の基準が遵守されているものであって、病原微生物による汚染が少ないものを使用するよう努めること。

(2) 加工基準(1)について、肉塊が接触する設備は専用のものとし、他の食品との間で相互汚染が生じないように設備が明確に分けられたものであること。

(3) 加工基準(3)について、都道府県知事、もしくは地域保健法(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(以下「都道府県知事等」という。)が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者(以下「認定生食用食肉取扱者」という。)を認める際は、以下のとおり行わなければならないこと。

都道府県知事等は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるため、以下の項目を標準として講習会を開催し、又は適正と認める者に開催させ、講習会を修了した者に交付される修了証明書等をもって認定生食用食肉取扱者を認めること。

① 生食用食肉の規格基準(1時間)

② 生食用食肉の取扱いに係る留意事項(病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等)(1時間)

③ 食肉に関する衛生管理(腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等)(1時間)

なお、加工を行う施設の食品衛生責任者の場合には、都道府県知事等において③を省略して差し支えないこと。

また、認定生食用食肉取扱者と認める際は、「食品衛生責任者の取扱いについて」(平成7年7月11日付け衛食第131号)の3及び4の取扱いを準用されたいこと。なお、認定生食用食肉取扱者に対しては、食品衛生責任者に係る実務講習会等の受講により、食品衛生に係る最新の知見等を習得させることが望ましいこと。

- (4) 加工基準(6)及び(7)について、枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出した肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行わなければならないこと。このため、これらの加工は同一施設内で行うことが望ましいこと。
- (5) 加工基準(7)の加熱殺菌に係る条件について、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が異なる場合があることから、生食用食肉の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があること。なお、本規格基準の検討においては、250～300gの肉塊(と殺4日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体)を使用し、約10Lの温湯(85℃)で10分間の加熱殺菌後、氷冷を行い、この場合に、肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱するという条件を満たすことが確認されている。
- (6) 加工基準(7)について、肉塊を容器包装に入れて密封し、温浴による加熱処理を行う場合には、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう、十分に脱気すること。
- (7) 加工基準(7)の「同等以上の殺菌効果を有する方法」について、確認できたものから、通知する予定であること。
- (8) 加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の要件(肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱)を満たす加熱装置内の温度(例、加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度)及び加熱時間(例、肉塊の加熱時間)、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を残すことで差し支えない。ただし、これらの項目の管理により加熱殺菌の要件が満たされていることについて、その根拠となるデータ等を(5)の加熱条件の設定等の際に各施設の事業者において作成しておく必要があること。
- (9) 加熱殺菌を行う施設の事業者にあつては、微生物検査により以下の確認が必要であること。
- ① 生食用食肉の加工を開始する前に、(5)の加熱条件の設定を含め、加工基準を満たすことができる条件を設定する必要があるが、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。
 - ② 生食用食肉の加工を開始した後に、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を定期的実施し、その結果が成分規格に適合すること。また、その頻度は年1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分なものであること。
 - ③ 上記の検査を行った記録は、1年間保存すること。
- (10) 各施設の事業者は、加熱殺菌等が確実に実施されるよう、あらかじめ手順書を作成しておくことが望ましいこと。

5 調理基準関係

- (1) 調理基準(1)における加工基準(1)の準用に当たっては、4(2)に示したとおりであること。
また、加工基準(3)の準用については、4(3)に示したとおりであること。なお、調理基準のみが適用される施設の食品衛生責任者の場合には、講習会を修了していない者であっても都道府県知事等において認定生食用食肉取扱者として認めて差し支えないこと。
- (2) 調理基準(3)について、細切した食肉は、適切に保存し、消費期限・賞味期限内に速やかに提供すること。ただし、細切した食肉を調味した場合は、直ちに消費者に提供すること。

第5 営業施設基準

加工基準(1)、(2)及び(7)について、生食用食肉を取り扱う食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等の施設の要件を追加することとされたことにより、実効性を確保するため、責職においては、法第51条に基づき、営業施設基準の改正を平成24年10月1日までにを行うよう配慮されたい。
営業施設基準の改正に当たっては、別添「飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の営業許可

を得ている施設において生食用食肉を加工調理する場合の施設基準準則」を参照されたい。
営業施設基準の改正を行った後は、各施設が改正後の要件に適合している旨の確認及び許可の条件の付与を必要に応じて行われたい。

第6 監視指導

本年8月1日付け食安発0801第2号にて、あらかじめ関係者に対し、加熱条件の検討等の準備を進めるよう通知したところであるが、10月1日以降には本規格基準が遵守されるよう、本年5月の緊急監視の結果等も踏まえ、生食用食肉を取り扱っているすべての営業施設を巡回し、引き続き周知・指導を徹底されたい。

なお、生食用食肉の監視指導の状況等について、本年12月末までに別途送付する様式に基づき報告すること。

第7 その他

- 1 子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、本規格基準に適合する生食用食肉であっても、生肉を食べないように、また、食べさせないように周知すること。
- 2 生食用食肉を取り扱う施設としての営業許可を受け、かつ加工基準(3)に規定する者を置いている施設にあっては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めること。
- 3 生食用食肉の高度な衛生管理を推進するため、今後、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point; 危害分析・重要管理点)システムを用いた法第13条第1項に基づく総合衛生管理製造過程の承認の対象となるよう必要な検討を行うこととしていること。
- 4 本規格基準の設定に併せ、消費者庁において生食用食肉の表示に関する基準が設定される予定であること。
- 5 本規格基準の設定等に伴い、衛生基準通知の対象から牛の肝臓及び肉を削除すること。

(別添)

「飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業の営業許可を得ている施設において生食用食肉を加工調理する場合の施設基準準則」

1. 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
2. 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを有していること。
3. 生食用食肉が接触する設備、器具は専用のものを備えること。
4. 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。また、温度を正確に測定することができる装置を有していること。
5. 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を有していること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。

調理基準のみが適用される施設については、4. 及び5. は省略して差し支えない。

なお、飲食店営業、食肉販売業及び食肉処理業以外の業種にあっては、都道府県知事等が公衆衛生上支障がないと認めた場合には、必要に応じて施設基準を定められたい。

食肉衛生マニュアル

平成24年度 食肉小売安全情報提供等事業

発行日：平成25年3月

発行者：河原 光雄

発行所：全国食肉事業協同組合連合会

〒107-0052

東京都港区赤坂 6-13-16 アジミックビル

TEL. (03) 3582-1241

FAX. (03) 3589-1783

後 援：社団法人 日本食肉協議会



食肉衛生マニュアル

全国食肉事業協同組合連合会