

# 5

## 章

# 食肉の衛生関連法規

- 5-1 食品衛生法／抜粋
- 5-2 食品衛生法に基づく表示について／抜粋
- 5-3 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
- 5-4 食品衛生法施行規則／抜粋
- 5-5 食品、添加物等の規格基準／抜粋  
(牛レバー関連)
- 5-6 食品、添加物等の規格基準／抜粋  
(牛の生食加工関連)
- 5-7 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っ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号に該当するに至つた場合又は同条第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った者

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

- 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。

- 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。
- 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。
- 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」

- 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

- 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。

- 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

- 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「KK」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)	(記載部分)
「製造所固有の記号 缶底左側に記載」	「ABC/Lot.1」
「製造所固有の記号 缶底に記載」	「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°C以下」、「4°C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°C以下」、「4°C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) 鳥獣の内臓にあつては「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) 原料肉が食肉にあつては、「牛」、「馬」、「豚」、「めん羊」、「鶏」等とその動物名を記載し、魚肉にあつては、「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（以下この八において「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°C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つては、これを-15°C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。

(食安発0912第7号 平成23年9月12日)

各  
〔都道府県知事〕  
〔保健所設置市長〕 殿  
〔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わたい。

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貴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、以下のとおり行われないこと。

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に行い、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日までに進行よう配慮されたい。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。

## 食肉衛生加工マニュアル

---

平成25年度 食肉小売機能高度化推進事業  
(小売機能高度化の推進事業)

発行日：平成26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：  独立行政法人 農畜産業振興機構