

■生食用食肉の表示

生食用食肉については、厚生労働省によって、表示義務に加え次の表示目標基準が定められている。

- ①生食用である旨
- ②と畜・解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）
- ③と畜・解体されたと畜場の名称（輸入品の場合は原産国名）、又はと畜場番号
- ④加工した食肉処理場の所在する都道府県名及び食肉処理場の名称（輸入品の場合は原産国名）
- ⑤生肉用として供することが可能な期限表示・保存方法

注1：④で食肉処理場が複数にわたる場合は、全ての食肉処理場名を表示する。

注2：と畜から加工処理まで一貫して行う場合は④を省略できる。

国産牛ももたたき(生食用)	
個体識別番号 1153053063	 <small>(251)1234567895(11)031128(3101)0012</small>
賞味期限 22. 6. 10	5℃以下冷蔵保存
100g当 480円 内容量 200g	960円
加工場所 加工者	東京都港区赤坂0-00-00 赤坂パックセンター



と畜場・県名	北海道
と畜場名称	帯広畜産公社
加工場処理場県名	東京都
加工場処理場名	千代田ハム

*上記の例は
北海道の食肉センターでと畜
東京都にあるハム会社で加工処理した
ものを示す

■生食用食肉の加工時の衛生管理

- 整形・カットを行う場所は、衛生的に支障のない場所であり、他の設備と明確に区分されており、低温保持に努める。
- 加工台、まな板、包丁などの器具は専用のものを使用する。
- 1つの食肉（部分肉・ブロック・内臓等）毎、整形・カットに際し、手指・器具の洗浄消毒をする。

器具は83℃以上の温湯消毒、手指は洗浄消毒剤で行う。

- 食肉の肉芯温度が10℃以下（4℃以下が望ましい）になるよう速やかに冷却する。



- ◆ 生食用食肉の衛生基準 ▶ (P144)
- ◆ 生食用食肉等の安全性確保について ▶ (P146)

■ひき肉（挽肉）の表示と商品管理

○「合びき」の表示

単なる「合びき」という表示でなく「牛・豚合びき」等混合された食肉の種類を、多い順に表示する。

〈表示例〉

牛肉60%、豚肉40%の場合

国産牛・豚ひき肉

100g **280**円

豚肉60%、牛肉40%の場合

国産豚・牛合挽

100g **230**円

○「ひき肉」の加工管理

- *食肉の種類ごとに専用の肉ひき機（チョッパー）を使用することが望ましい。
- *専用の肉ひき機を持ってない場合、ひき肉を加工する際に前に挽いた食肉が残り種類の違う食肉が混合することが無いよう（不当表示が生じないように）に注意する。
- *その都度肉ひき器の分解・洗浄を行うか、それが出来ない場合は混ざり合った部分を取り出し、惣菜等の商品に利用するようにする。

