

最近の食肉を巡る状況について

■ 生食関係

1 生食への厚労省の対応

- (1) 厚労省の部会開催(平成25年8月2日)……薬事・食品衛生審議会食肉衛生分科会
 - ① 牛レバー刺し提供を禁止したが、豚レバー刺しを提供している実態がある
 - ② 生食としている食肉の調査を実施する。
 - ③ 平成25年度は、牛内臓について検討する。
 - ④ 概ね3年を目処に他の食肉の種類毎に順次、検討を進める。
- (2) 厚労省との情報交換(平成25年7月25日)
 - 8月2日の部会に先立ち、滝本・監視安全課長が話したいことがあるとのことで、厚労省に課長を訪ねた。
 - ① 生食・生レバー等について、一方的に規制する方向で物事を進めてきたが、今後は「如何にしたら衛生的に、食肉を提供出来るか、食肉業界の意見も取り入れて検討して行く」
 - ② 部会などにも、必要に応じて食肉業界の意見を開陳してもらう
- (3) 食肉業界としての意見
 - ① 今までと同様に、食肉の衛生的な加工・販売は食肉販売業者の使命である。
 - ② 豚レバー刺しの提供は、とんでもない話であり、野生動物の販売とともに、今までもこれからも販売はしない。

2 生食(食肉衛生)マニュアル作成・配布

- (1) 目的
 - 難解な厚労省基準を、やりやすく、解りやすく
- (2) 業界上げての対応
 - ① マニュアル作成のため(レバーのデータ収集も含む)に、費用が掛かるのでこれを業界で負担
協賛金拠出団体 ・ 全肉連 ・ 全生活衛生連 ・ ハム・ソーセージ工業組合 ・ 全国公取協
・ (社)東京食肉市場協会 ・ 全農ミートフーズ ・ 東京芝浦臓器(株)
・ 大阪南港臓器(株) ・ 芝浦臓器組合
 - ② マニュアル製作には、公益社団・日本食肉協議会の助成を受けた
- (3) 加熱試験等
 - ① 試験場所 ア、加熱試験・・・(社)食肉科学技術研究所
 イ、レバーの洗浄実験・・・大阪府立大学
 - ② 監修 * 東京大学 関崎教授 * 大阪府立大 山崎教授
- (4) 内容
 - ① 食肉衛生の基本
 - ② 食中毒の予防
 - ③ 生食(ユッケの素材)の加工について
 - ④ 食肉関連法規

3 生食用牛肉(殺菌)加工について

(1) 原料は部分肉でよい

厚労省基準・・・「肉塊は、凍結させないものであって、衛生的に枝肉から切りだすこと」となっているが、「すみやかに、機密性のある包装容器にいれ」となっており、シュリンクパックされた部分肉は全てこれにあたる。

(2) 殺菌加熱方法・・・・・・温度測定はしなくとも良い

厚労省基準・・・「肉塊の表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する」

実験結果・・・・・・表面から1cmの温度測定は難しいので皆さんはしない。(出来ない)

● 最も容易な方法・・・下記方法で厚労省の条件はクリアされる

- ① お湯を沸騰させる(沸騰水の温度は99℃以上になっている)
- ② 肉塊(部分肉)をパックしたまま、投入する
- ③ ぐり抜きにした「うちもも」2分の1(5kg)の場合16分で火を止め、2分間沸騰水に漬けておき、投入後18分で取り出し、氷水で急冷する。

・・・これがすべて

4 生食加工で注意すること

(1) 原材料について

- ① 表面の脂肪を完全に除去する
- ② 機密性のある容器(真空包装等)に入れて行う
- ③ タレなどに漬けたものはダメ。と畜後6日以内

(2) 温度条件

- ① 投入時の原料(部分肉)は限りなく10℃に近い温度(4℃の冷蔵庫から10℃の冷蔵庫に前日移動)
- ② 加熱殺菌後、こおり水につけて、1時間は冷やす(それでも、表面温度は20℃以上ある)。この後4℃で冷蔵庫保管

(3) 沸騰水と肉塊の重量比

- ① 5kgの肉塊に、40ℓの沸騰水を使用。
- ② 600gのブロック肉3本(1.8kg)に20ℓの沸騰水を使用
この重量比より沸騰水の量が多いものが望ましい・・・肉塊を投入しても95℃以上保持している
- ③ 厚労省の実験
300gのブロック肉に、10ℓの温湯(85℃)を使用して、10分の加熱殺菌をすれば良いとしている。

(4) 衛生的な加工条件の確保

- ① 生食加工と他の精肉加工との区分(マニュアル参照)
- ② 専用の器具(ナイフ・まな板・作業台)の使用と、熱湯(83℃以上)での殺菌
- ③ 年に1回以上の微生物検査(25g・25検体)
- ④ 記録の保管
- ⑤ 保健所の講習受講

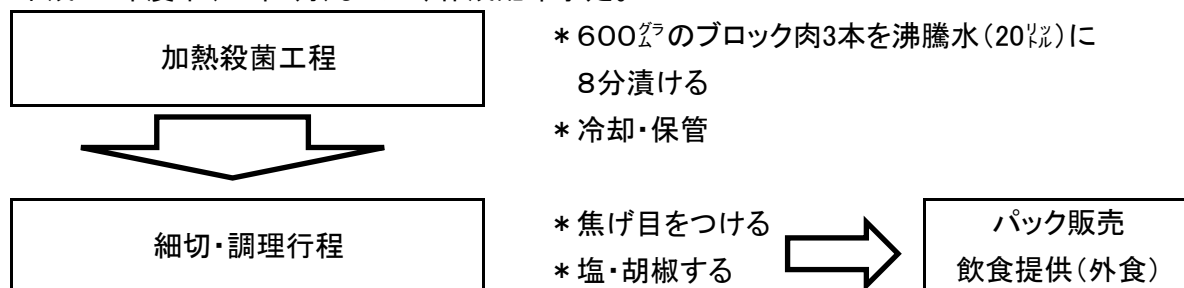
(5) 加熱殺菌済みの肉塊の細切・調味・・・・・・開封して小分け、調味する

- ① 加熱殺菌行程と細切・調味(調理)は、器具・設備は分けて備える
- ② 定期的に商品と設備の微生物検査を実施
- ③ ユッケの食材の提供・・・小分けパック等

5 生食関係これからの取り組み

(1) タタキの衛生加工マニュアルの製作と配布

- ① 厚労省担当官立ち会いの下、タタキの加工殺菌実験実施
- ② 食味試験結果は良好
- ③ 平成25年度末(26年3月)までに、作成配布予定。



(2) ユッケ・タタキ商品の賞味期限

- ① 沸騰水による、加熱殺菌した生食用牛肉には、期限表示が必要
- ② 今までの実験では、加熱殺菌・冷却保管後で各種検査(細菌・官能検査)の結果20日以上[※]の期限表示は可能である。
* それぞれ事情が違うので、20日として販売することが望ましい。
- ③ 焼肉協会(エスフーズ)では40日、北九州ミートセンターでは30日の賞味期限

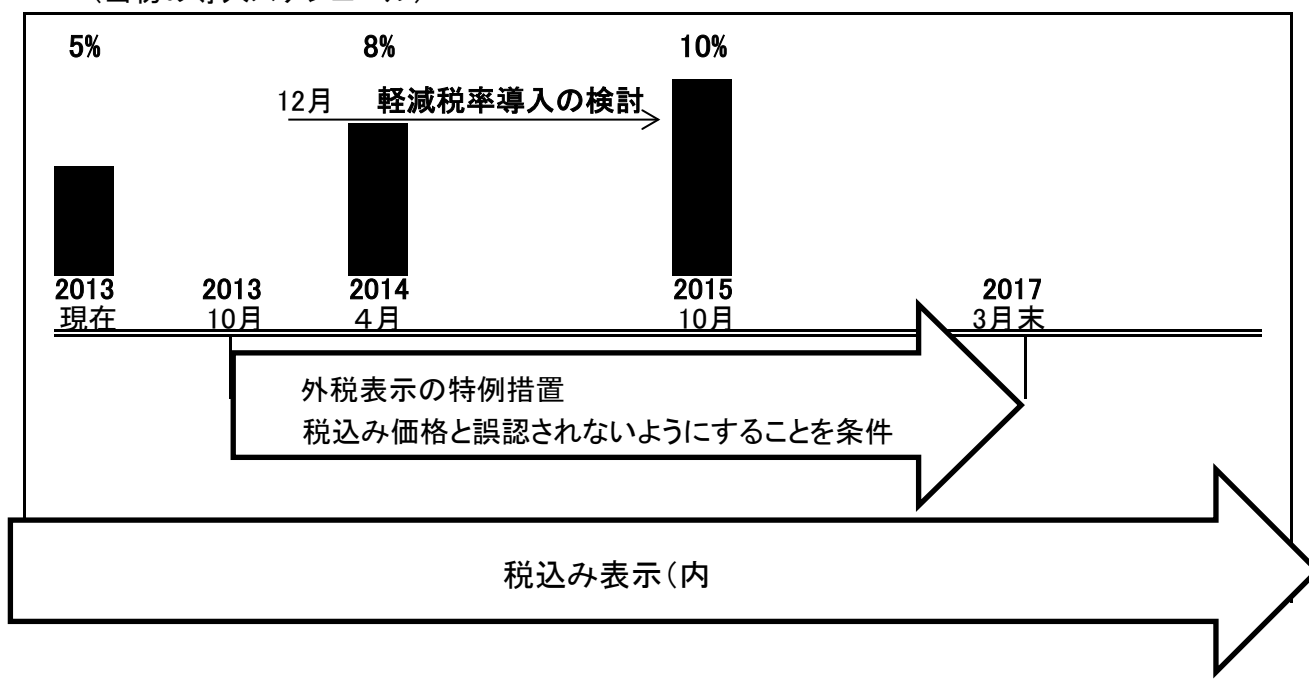
(3) 生レバーの衛生処理データ収集

- ① 大阪府立大 山崎教室
- ② 食肉検査所 南大阪市場(松原)

6 消費税とその表示

(1) 消費税変更予定

(当初の導入スケジュール)



7 消費税への業界の取り組み

■ 生鮮3団体(青果・魚・肉)で連絡協議会……ロビー活動

当初は食品の消費増税反対、今は条件闘争

(1) 軽減税率の導入(2015年消費税10%の段階)

食品は据え置く

(2) 外税表示(本体価格)

2017年までの期限を撤廃し、永久に外税方式に出来ないか

■ 外税表示の意義

* 小売り店頭価格……消費税が変わるたびに、置き札、POPの張り替えの要なし

国産牛かたロース			国産牛かたロース		
100g	800円	(本体価格)	100g	800円	(本体価格)

但し、当店の価格は本体価格を示しており、別途消費税を頂きます。

* 消費者意識……税金が別表示されるため、納税の意識が出来る

消費税変更のたび値上げ感覚がない

* 卸業者として……食品スーパーや外食店への納入価格にしわ寄せがこない

従来 税込み価格 198円(消費税5%)

(消費税8%) 税込み価格203円

⇒ 198円まま売りたいので、納入価格を下げろ