

厚生労働省の新基準

■ 生食用食肉の基準設定について

● 加工基準 その1

① 腸管出血性大腸菌及びサルモネラ菌属の摂食時安全目標である0.014cfu/gを担保するため、下記の加工基準を満たす必要があること。この場合、腸内細菌科(enterobacteriaceae)が1検体あたり25gとして、肉塊ごとに25検体を広範に採取した資料について検査をした結果、検出されないレベルをいうこと。

② 設備の衛生

加工は、他の施設と明確に区分され、洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有した衛生的な場所で行うこと。また、生食用食肉が接触するもの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うこと。

③ 器具の衛生

加工する器具は、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を用いること。またその使用にあたっては、一つの肉塊の加工ごとに洗浄した上で、83℃以上の温湯を用いて消毒すること。

④ 食品取扱者

加工は、一定の技術・知識を有したものが行うか、又はその者の監督の下で行うこと。

● 加工基準 その2

① 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。

② ①の処理を行った肉塊は、速やかに機密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ密封した後、肉塊の表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法又は同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに10℃以下に冷却すること。

③ ②の処理に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録は1年間保存すること。

● 調理基準

上記、加工基準・その1を準用。

上記、加工基準・その2の①、②の処理を経たものであること。

● 保存基準

生肉用食肉は4℃以下で保存すること。

(凍結させたものは-15℃以下で保存すること)

生肉用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存すること。

■ 基準づくりのスケジュール

現在、食肉業界で、基準の見直し、柔軟な運用の要望書を出している。

- * 食肉業界の意見をよく聞くべき
- * 基準は明確に誰でも可能な方法で

■ 生食レバーのスケジュール

- * 10月まで調査研究
内部にカンピロバクターが常在するのでは？
- * 内部汚染が確認された場合、10月に基準等の検討

■ 生食の表示

- ① 生食用である旨
- ② と畜、解体されたと畜場の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)
と畜場名称又はと畜場番号
- ③ 加工した食肉処理場の都道府県名(輸入品の場合は原産国名)
食肉処理場名(加工場名)

■ その他必要な表示事項

- ① 一般的に、食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨
- ② 子供やお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨

■ 小売店で気を付けること

- ① 生食用と表示して販売しないこと。
- ② 「一般的に、食肉の生食は食中毒に対するリスクがある旨」、
「子供やお年寄り、抵抗力の弱い方は食肉を生食することは控えるべき旨」
の表示を店内にし、お客様に説明すること。