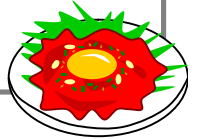


# 生食用食肉(牛肉)の規格基準が 平成23年10月1日から施行されます！

規格基準に適合しない生食用牛肉の取扱が禁止されます。  
違反した場合、行政処分や罰則の対象となります。  
これまでの「トリミング」のみによる、汚染除去は認められません。

生食用牛肉とは？

牛刺身、ユッケ、タタキ、タルタルステーキなどが対象となります。

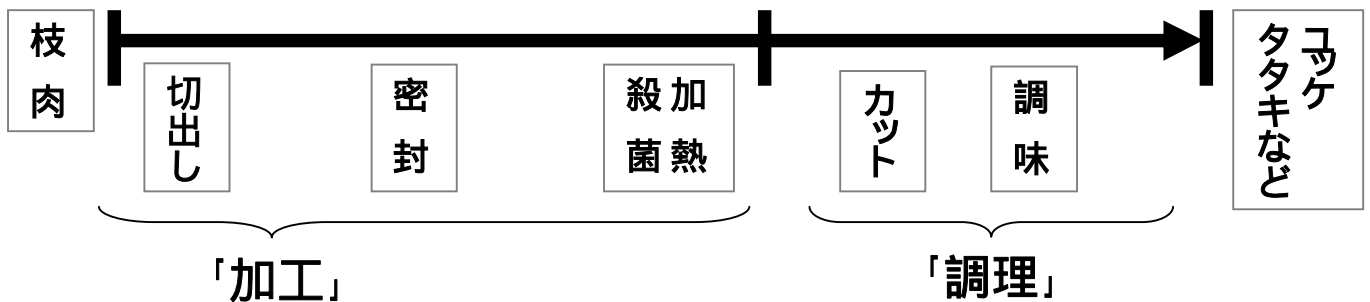


## 規格基準のポイント

「加工」と「調理」を行う施設、それぞれに基準が定められています。

「加工」とは 枝肉から肉塊を切り出し、加熱殺菌等を実施することを言います。

「調理」とは 加熱殺菌済の肉塊をカット又は調味して、消費者に提供することを言います。



## 加工基準ポイント

生食用食肉を取扱う設備(洗浄設備含む)・器具は、専用のものをを用いること。他の食品に使用する設備と明確に区分されることが必要であり、時間帯によって、使い分けることは認められません。

器具は、83 以上の温湯で洗浄・消毒をすること。

生食用食肉の安全性確保に必要な知識を有する者を設置すること。

衛生的に枝肉から切り出した肉塊は速やかに、気密性のある容器包装に入れ、加熱殺菌(肉塊表面から1cm以上の深さまでを60 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)し、速やかに冷却すること。

加熱殺菌に係る温度・時間の記録を1年間保存すること。

## 調理基準ポイント

加工基準と同様に専用設備・器具を用いること。

加工基準と同様に器具の殺菌を行うこと。

調理後は、速やかに提供すること。

飲食店や食肉販売店で生食用牛肉を取扱う場合、原則として、加工基準を遵守した加熱殺菌済の肉塊を仕入れ、調理や販売を行う必要があります。

取扱いを予定される方は、必ず事前にご相談下さい！

お問い合わせ先 TEL:086(803)1257 FAX:086(803)1757

生食用食肉規格基準の関連情報については下記のURLをご確認下さい。  
[http://www.city.okayama.jp/hofuku/eisei/eisei\\_00361.html](http://www.city.okayama.jp/hofuku/eisei/eisei_00361.html)

岡山市保健所