

生食用食肉（牛肉）の加工、調理の基準について

- 規格基準に適合しない生食用牛肉の取扱いは禁止されています。
- 違反した場合は、行政処分や罰則の対象となります。
- 「トリミング」のみの汚染除去は認められません。

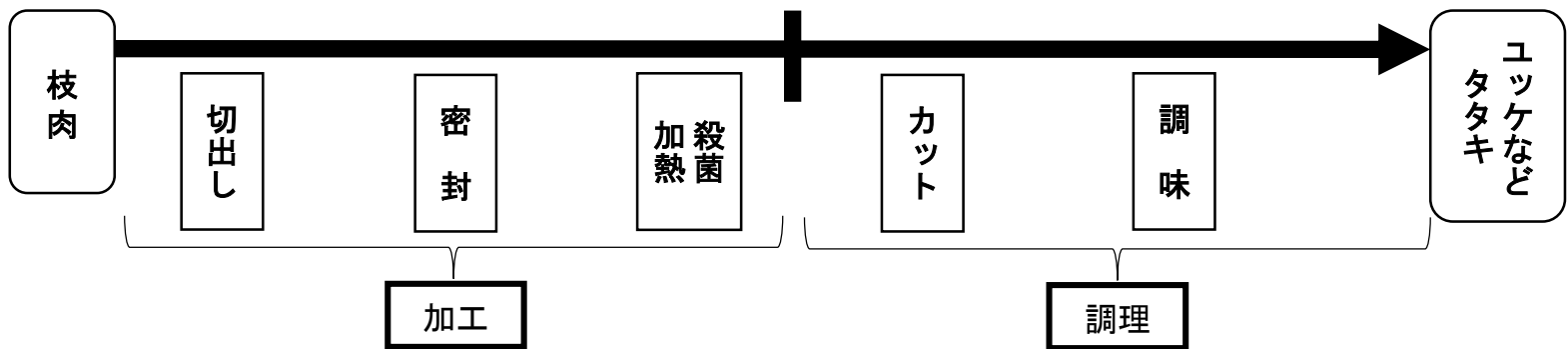
【生食用牛肉とは？】

牛刺身、牛ユッケ、牛タタキ、牛タルタルステーキなど



【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。

【調理】とは 加熱殺菌済みの肉塊をカット又は調味して、消費者に提供すること。



「加工」、「調理」を行う施設には、それぞれに基準が定められています。

加工基準

- ①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。
- ②器具は、83℃以上の湯温で洗浄・消毒すること。
- ③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。
- ④衛生的に枝肉から切り出した肉塊は速やかに、気密性のある密封包装に入れ、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。
- ⑤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

- ①加工基準と同様に専用の設備・器具を用いること。
- ②加工基準と同様に器具の洗浄・消毒を行うこと。
- ③調理後は、速やかに提供すること。

※飲食店や食肉販売店において、生食用牛肉を取扱う場合、原則として、加工基準を満たした加熱殺菌済みの肉塊を仕入れ、調理や販売を行う必要があります。

生食用食肉に関する詳細については、次のホームページをご参照ください。



URL：<https://www.city.okayama.jp/kurashi/0000016490.html>

生食用牛肉を取扱う予定がある場合は、必ず事前にご相談ください！

【問い合わせ先】岡山市保健所衛生課
TEL：086－803-1257