

10月から新たに生食用食肉の規制が始まりました

平成23年4月に起きた飲食チェーン店における食中毒を受け、「生食用食肉」の新たな規格基準が定められました。平成23年10月1日以降は、この規格基準に適合する「生食用食肉」でなければ、販売したり提供することができません。

生食用食肉とは・・・

「生食用」として販売・提供される牛の食肉（内臓を除く）で、
ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキ※ が含まれます。

※牛肉をみじん切りにし、調味して生で喫食する料理

規制の概要とは・・・

- ・ 生食用食肉の成分規格（細菌的な基準）が設定されました。
- ・ 生食用食肉は加工基準に適合した加熱殺菌が必要です。
- ・ 殺菌等の加工は認定生食用食肉取扱者が行わなければなりません。
- ・ 飲食店での調理、食肉販売店での細切は、調理基準を満たす必要があります。
- ・ 「食肉の生食は食中毒のリスクがある」等の表示が必要です。

注

平成23年10月1日以降、「生食用食肉の規格基準」「表示基準」に適合しない生食用食肉を販売・提供した場合は、営業停止などの行政処分や、刑事罰（2年以下の懲役または200万円以下の罰金）の対象となります。

表示の基準とは・・・

- ・ 容器包装に入れられているもの以外に、お店で提供する場合も表示が必要になりました。

○生食用食肉を店舗（飲食店など）で提供する場合の表示

- ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- 店舗内の消費者から見やすい箇所（店頭掲示、メニュー等）に表示が必要です。

○容器包装に入れて販売する場合の表示（従来の必要表示に加えて）

- ・ 生食用である旨
- ・ とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名
- ・ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあっては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称
- ・ 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ・ 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

★生食用食肉の表示例

平成23年10月1日から生食用食肉に新たな表示基準が定められます。

※下線部分が新しく基準に定められた内容です。

例1 牛タタキ

Aと畜場（食肉処理センター）でと畜し、

→B食肉(株)で加工（加熱殺菌等）、販売

表示例	
名称	牛たたき <u>（生食用）</u>
<u>と畜場名</u>	<u>A食肉処理センター（岡山県）</u>
<u>加工施設</u>	<u>B食肉株式会社（岡山県）</u>
加工所所在地	岡山県××市△△1-2-3
加工者名	B食肉株式会社
消費期限	平成23年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
<u>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。</u> <u>子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えてください。</u>	

例2 牛タタキ

Aと畜場（食肉処理センター）でと畜し、

→B食肉(株)で加工（加熱殺菌等）し、

→C販売店でスライス・小分け包装し、販売した場合

表示例	
名称	牛たたき <u>（生食用）</u>
<u>と畜場名</u>	<u>A食肉処理センター（岡山県）</u>
<u>加工施設</u>	<u>B食肉株式会社（岡山県）</u>
加工所所在地	岡山県〇〇市××2-4-6
加工者名	(有)C食肉販売店
消費期限	平成23年〇月〇日
保存方法	4℃以下で保存してください。
<u>一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。</u> <u>子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えてください。</u>	

「加工施設」とは・・・加工基準に適合する加熱殺菌等を行った施設

「加工所」とは・・・最終的にスライス、小分けを行った施設