

平成23年10月1日から

規格基準に適合しない施設で牛肉の生食提供はできません！

生食用牛肉の規格基準が平成 23 年 10 月 1 日から施行されます

● 生食用牛肉とは

凍結していない枝肉から衛生的に切出し、気密性のある容器包装に入れ密封された後、表面から 1cm 以上の深さを 60℃で 2 分間以上加熱殺菌する等、新たに規定された規格基準に基づき加工をされた牛肉です。

● 対象となる食品

生食用として提供する牛サシ、牛タタキ、ユッケ、タルタルステーキなど。

＜飲食店などで生食用牛肉を調理する場合の基準＞

生食用として規格基準に適合した牛肉を仕入れ、細切などの調理だけを行う業者が満たさなければいけない主な調理基準には、以下とおりです。

- 生食用牛肉の調理は、他の設備と区分された場所で行うこと。また、専用の手洗い・シンク・器具や手指の消毒設備及び専用の調理器具が必要。
- 使用する生食用牛肉は、生食用として適切に加工されたものを仕入れること。
- 生食用食肉の調理は、食品衛生責任者又は東京都などが認定した食肉の衛生等に関する講習会（3 時間）を受講した者が行うこと。
- 生食用食肉は、4℃（冷凍状態のものは－15℃）以下で保存すること。
- 調理後は速やかに提供すること。

この基準（調理基準）が適用される調理とは、以下のような場合になります。

**生食用牛肉の肉塊を仕入れ、柵どり、刺身等に切り分けし提供する場合
柵状にされた生食用牛肉を仕入れ、刺身等に切り分け提供する場合 など**

⚠ 自店舗で牛肉を生食用として加工する場合は、枝肉から衛生的に切出した肉塊を気密性のある容器包装に密封後、表面から 1cm 以上の深さを 60℃で 2 分間以上加熱殺菌する等の加工基準を満たし、製品 25 検体を検査して成分規格（腸内細菌科菌群が陰性であること）に適合していることを定期的に確認する必要があります。

⚠ 以前に購入した牛肉の在庫に「生食用」の記載があっても、新しい規格基準を満たしたものでなければ、生食用での提供はできません。

<表示の確認>

生食用の牛肉を仕入れの際には、以下の表示がされていることを確認してください。

- 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する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該と畜場の名称及びと畜場である旨
- 加工が行われた施設の所在する都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）並びに当該加工施設の名称及び加工施設である旨
- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子ども、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

<施設への表示>

次の事項を店舗の見やすい場所やメニューに表示しなければなりません。

- 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- 子ども、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

● 規格基準に適合しない生食用牛肉を提供したら？

規格基準に適合しない牛肉を生食で提供しないでください。

食品衛生法違反として店舗名等を公表することがあります！

● 牛肉以外は提供してもいいの？

今回、生食での提供に関する規格基準が設定されたのは牛肉だけです。

都内では、鶏刺し、牛レバーなどの生肉料理によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発しています。

牛レバー・鶏肉・豚肉などを生や生に近い状態で提供しないでください！

馬肉は、従前の衛生基準にしたがって提供して下さい。



食中毒を起こしたら…

食中毒を起こした店が負うべき責任は多岐にわたります。食品衛生法違反として営業停止の行政処分を受けることになるほか、被害者への賠償責任が生じます。規格基準を満たした牛肉以外を生で提供することは絶対にやめましょう！

【問い合わせ先】

北区保健所生活衛生課食品衛生担当

電話：０３（３９１９）０７２６