

＝ どこでも食品衛生掲示板 ＝

生食用食肉（牛肉）の規格基準ができました

生食用食肉（牛肉のみ）の規格基準が平成 23 年 10 月 1 日付けで施行されます。生食用牛肉については、今までの食肉の表面を削り取るトリミングでは提供することができなくなりました。生食用牛肉の加工や調理を行う施設については専用の設備や専門の知識、資格を持った取扱者が必要です。

その他にも成分規格や加工基準、調理基準、表示基準があり、それを守っていないものは生食用食肉として提供できません。

○生食用食肉の加工（加熱処理）を希望する事業者の皆さんへ

- ・ 生食用食肉の成分規格、加工基準、表示基準を知っていますか？
- ・ 生食用食肉を取り扱うための専用の場所、専用の取扱い設備（作業台、真空包装機、加熱殺菌設備、冷蔵設備など）や、専用の器具とそれらを洗浄・消毒（83℃の温湯による）するための専用設備はありますか？
- ・ 専用の手指洗浄消毒設備はありますか？
- ・ 成分規格（腸内細菌科菌群陰性）に適合するための加熱処理条件を検証してありますか？ その際、25g×25検体の検査を行っていますか？
- ・ 専門の知識、資格を持った生食用食肉の取扱者はいますか？

○生食用食肉（牛肉）を提供したい飲食店や食肉販売業の皆さんへ

- ・ 生食用食肉の成分規格、調理基準、表示基準を知っていますか？
- ・ 調理する牛肉に「生食用」と表示がありますか？
- ・ 生食用食肉を取り扱うための専用の場所、専用の取扱い設備（作業台など）や、専用の器具とそれらを洗浄・消毒（83℃の温湯による）するための専用設備はありますか？
- ・ 専用の手指洗浄消毒設備はありますか？
- ・ 食品衛生責任者（調理を行う取扱者）は選任されていますか？
- ・ メニューや店内に必要な表示（表示基準）をしてありますか？

上記の項目に「いいえ」があった場合には生食用食肉の加工、調理はできません！！ これら以外にも基準がありますので最寄りの保健福祉事務所へご相談ください。

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・ 長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
（電話 026-235-7154、FAX 026-232-7288、電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）
- ・ 最寄の保健福祉事務所（保健所）食品衛生相談窓口