



生食用の牛肉を取り扱う事業者の皆様へ

千葉県食品衛生法施行条例第3条に定める別表第2「公衆衛生上必要な営業施設の基準」(施設基準)に生食用食肉を取り扱うための専用の設備及び器具等の基準を以下のとおり追加しました。(施行日：平成24年10月1日)

(1) **生食用食肉の加工及び調理を行う業態**(飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業)にあつては、他の設備と明確に区分された場所に次の設備及び器具を備えること。

- イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備
- ロ 加工のための専用の設備(生食用食肉の加工に使われる設備であつて、肉塊(食肉の単一の塊をいう。以下同じ。)が接触するものをいう。)及び器具
- ハ 調理のための専用の設備(生食用食肉の調理に使われる設備であつて、肉塊が接触するものをいう。)及び器具
- ニ 肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備
- ホ 加熱する肉塊の内部の温度を測定できる温度計
- ヘ 肉塊を加熱殺菌した後に冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備



(2) **生食用食肉の加工のみを行う業態**(食肉販売業・食肉処理業)にあつては、(1)の項目中、**イ、ロ及びニ**から**へ**までの設備及び器具を備えること。

(3) **生食用食肉の調理のみを行う業態**(飲食店営業・食肉販売業・食肉処理業)にあつては、(1)の項目中、**イ、ハ**の設備及び器具を備えること。

●生食用食肉とは??

生食用として提供・販売する牛の食肉(内臓を除く。)のことです。

●加工とは??

枝肉から切り出された肉塊に係る処理から、加熱殺菌工程及び冷却工程までのいずれかの工程を行うことです。

●調理とは??

加熱済みの肉塊を細切り(加熱部分の除去を含む)又は調味や生食用食肉を盛り付ける工程のことです。



生食用食肉の加工・調理を予定されている方は…

事前に最寄りの健康福祉センター(保健所)にご相談ください。

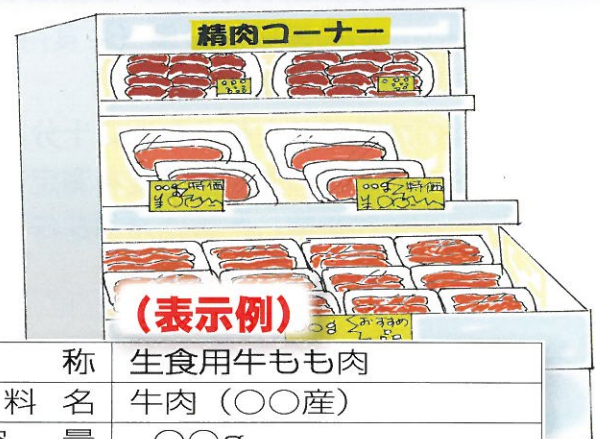
平成23年に発生した牛肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件を踏まえ、国は、生食用食肉の規格基準及び表示基準を定め、同年10月から適用しました。

加工・調理する場合の規格基準（概要） 《厚生労働省》

- ◆腸内細菌科菌群が陰性でなければならない
(加工施設において定期的に検査を行い、記録を1年間保存する必要があります。)
- ◆加工及び調理は生食用食肉に専用の設備を備えた衛生的な場所で行う
- ◆腸管出血性大腸菌群のリスクなどの知識を持つ者が加工及び調理を行う
(原則として、都道府県知事が行う講習会を受講する必要があります。)
- ◆加工に使用する肉塊については、枝肉から切り出された後速やかに加熱殺菌を行う
(加熱条件は、施設ごとに定めなければなりません。)

表示基準（概要） 《消費者庁》

以前より義務化されていた表示事項に加え、以下の表示が必要です。



(表示例)

①生食用であること

②と畜場の名称（と畜場である旨）
都道府県名（原産国名）

③加工施設の名称（加工施設である旨）
都道府県名（原産国名）

④一般的に食肉の生食は食中毒の
リスクがあること

⑤子供、高齢者、食中毒に対する
抵抗力が弱い人は食肉の生食を
控えること

名 称	生食用牛もも肉
原 材 料 名	牛肉（〇〇産）
内 容 量	〇〇g
消 費 期 限	平成〇年〇月〇日
保 存 方 法	4℃以下で保存してください
と 畜 場	〇食肉センター（〇県）
加 工 施 設 （加熱殺菌）	〇食肉卸売り市場（〇県）
加 工 者	〇株式会社〇工場 〇県〇市〇町〇ー〇

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。
子供、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食をお控えください。

飲食店において提供する場合や、食肉販売店において容器包装に入れずに販売する場合は、店舗の見やすい場所やメニュー表などに注意喚起の表示（④、⑤）をする必要があります。

詳しい情報は、千葉県ホームページ「食の安全・安心電子館」をご覧ください。
<http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

食の安全・安心電子館 検索

チーバくん



食の安全・安心レポートに関するお問い合わせは…
千葉県健康福祉部衛生指導課食品安全対策室
〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713
Eメール:eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp

