

## 生食用食肉に関する規制の経過

### ○生食用食肉の衛生基準【H10.9.11通知】

生食用食肉 = 牛・馬の肝臓と肉

- (1)成分規格目標  
糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性
- (2)工等基準目標  
とちく場、食肉処理場及び飲食店での加工基準
- (3)保存等基準目標  
10℃以下保存（冷凍の場合は－15℃以下（－18℃以下が望ましい））
- (4)表示基準目標
  - ①生食用である旨
  - ②とさつ、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及び解体されたと畜場番号
  - ③加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）及び食肉処理場名

☞牛（肉・肝臓）については規格基準が設定されたことから、同通知は馬についてのみ適用

### ○生食用食肉〔牛肉〕【H23.10.1～告示（規格基準）】

いわゆるユッケについて、「生食用食肉」の規格基準が設定された。（D各条）

- (1)成分規格  
腸内細菌科菌群が陰性
- (2)加工基準
  - ①専用の設備を有した衛生的な場所で、専用の器具で行う。
  - ②牛肉表面から1cm以上の深さを60℃で2分間以上加熱する方法又は同等の方法で加熱殺菌する。
- (3)保存基準  
4℃以下（冷凍の場合は－15℃以下）
- (4)調理基準  
(2)の加工基準を準用

☞加工・調理基準を満たせば提供可能

### ○牛肝臓【H24.7.1～告示（規格基準）】

規格基準が設定された（B食品一般の製造、加工及び調理基準）

- (1)飲食用は加熱を要するものとして販売しなければならない。
- (2)製造、加工又は調理は、中心部を63℃30分間以上加熱する方法又は同等以上の方法で加熱殺菌する。

☞生食用として販売・提供を禁止

### ○豚肉（内臓を含む）【H27.6.12～告示（規格基準）】

規格基準が設定された（B食品一般の製造、加工及び調理基準）

牛肝臓に豚肉を追加規定

- (1)飲食用は加熱を要するものとして販売しなければならない。
- (2)製造、加工又は調理は、中心部を63℃30分間以上加熱する方法又は同等以上の方法で加熱殺菌する。

☞生食用として販売・提供を禁止