

食肉製品に関する規制について①

1. 営業許可について

● 政令で定める34許可業種

- ・ 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）

● 許可取得施設数

- ・ 食肉製品製造業：2,421

※ 参考「平成28年度衛生行政報告例」

● 重複許可業種（20%以上、N=20以下を除く。）

- ・ 食肉製品製造業：飲食店営業、そうざい製造業、食肉処理業

食肉製品に関する規制について②

2. 規格基準について

● 食肉製品の規格基準

1. 食肉製品の成分規格

(1) 一般規格 : 亜硝酸根の含有量

(2) 個別規格

①乾燥食肉製品 : E. Coli、水分活性

②非加熱食肉製品 : E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、
リステリア・モノサイトゲネス

③特定加熱食肉製品 : E. Coli、クロストリジウム属菌、黄色ブドウ球菌、
サルモネラ属菌

④加熱食肉製品 : 大腸菌群、クロストリジウム属菌

⑤加熱後包装食肉製品 : E. Coli、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌

2. 食肉製品の製造基準

(1) 一般基準

①原料食肉の鮮度

②冷凍原料食肉の解凍

③食肉の容器

④使用する香辛料、砂糖及びでん粉の芽胞数の含有量

⑤製造で使用する器具

食肉製品に関する規制について③

2. 食肉製品の製造基準（続き）

（2）個別基準（製造基準等）

①乾燥食肉製品：くん煙、乾燥の方法等

②非加熱食肉製品

a 肉塊のみを原料食肉とする場合：塩漬（乾塩法、塩水法、一本針注入法）、くん煙、乾燥の方法等

b 肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合：塩漬、くん煙、乾燥の方法等

③特定加熱食肉製品：加熱の方法等

④加熱食肉製品：加熱の方法等

3. 食肉製品の保存基準

（1）一般基準

①冷凍食肉製品の -15°C 以下での保存。

②製品の容器、包装

（2）個別基準

①非加熱食肉製品

10°C 以下（肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が0.95以上のものは、 4°C 以下）で保存。（肉塊のみを原料食肉とする場合以外の場合あって、pHが4.6未満又はpHが5.1未満かつ水分活性が0.93未満のもの以外）

②特定加熱食肉製品

4°C 以下（水分活性0.95以上）又は 10°C 以下（水分活性0.95未満）

③加熱食肉製品

10°C 以下（気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120°C で4分間加熱したもの以外）