

○生食用食肉等の安全性確保について

(平成一〇年九月一日)
(衛乳第二二一号)

(各都道府県・各政令市・各特別区乳肉衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)

生食用食肉の衛生基準等については、平成一〇年九月一日生衛発第一、三五八号(生活衛生局長通知)「生食用食肉等の安全性確保について」により通知したところでありますが、今後はレバー等の食肉を起因とする食中毒の発生を防止するため、「生食用食肉の衛生基準」(以下「衛生基準」という。)について、左記の点に留意の上、消費者、関係事業者への周知・指導方よろしくお願いします。

記

- 1 生食用の食肉等を販売、提供する際は、衛生基準の成分規格目標を必ず満足するよう関係事業者を十分指導すること。
- 2 加工等基準目標については、成分規格目標を達成するための条件の一つであること。なお、成分規格目標が確実に保証できる他の方法があり、かつ食品衛生法上問題ない場合については、その方法を用いても差し支えないが、当課まで事前に報告すること。
- 3 表示基準目標については、生食用である旨並びにとさつ、解体及び加工された施設が明確にわかるように表示するよう指導すること。
- 4 食品衛生法施行規則第五条による期限表示については、関係事業者が成分規格目標が確保される保存温度及び期限を設定して、生食用として供することが可能な期限表示を明記するよう指導すること。
- 5 飲食店営業者及び消費者は、基準表示を確認してから購入し、調理する際は十分注意して取り扱うように普及啓発及び周知徹底に努めること。
- 6 成分規格基準目標の検査法は別紙に従って行うこと。

(別紙)

生食用食肉の細菌検査方法

- 1 検体の採取
肝臓、肉とも、表面を5cm×5cm×1cmを目安に削り取り、そのうち25gを1検体とする。
- 2 検査方法及び判定
 - (1) 糞便系大腸菌群(注)検査法
 - ① 1検体に滅菌PBS225mlを加え、ストマッカーで30秒以上混和して試料液とする。
 - ② 2倍濃度ECブイヨン10ml入り発酵管3本に試料液10mlを加え、 $44.5 \pm 2^{\circ}$ で 24 ± 2 時間培養後、すべての発酵管でガス発生が認められない場合は、糞便系大腸菌群陰性とする。

注)糞便系大腸菌群とは、食品衛生法に基づく食品等の規格基準の中で、食肉製品等の成分規格に使用されている「E.coli」と同じものをいう。
 - (2) サルモネラ属菌検査法
 - ① 2検体をそれぞれ無菌的に細切しEEM培地225mlに混和し、 $35.0 \pm 1.0^{\circ}$ で 18 ± 2 時間培養した後、培養液各1mlをセレナイトブリリアントグリーン培地、セレナイトシスチン培地又はハーナのテトラチオン酸塩培地15mlに接種して、 $43.0 \pm 1.0^{\circ}$ (若しくは $35.0 \pm 1.0^{\circ}$)で 20 ± 2 時間培養し、菌増殖を認めないものは、サルモネラ属菌陰性とする。
 - ② 菌増殖を認めた場合は、直ちに1白金耳量をMLCB培地又はDHL培地に塗抹培養して、独立した集落を形成させる。 $35.0 \pm 1.0^{\circ}$ で 24 ± 2 時間培養後、MLCB培地又はDHL培地からサルモネラ属菌の定型的集落を釣菌して、TSI培地及びLIM培地に移植する。そのTSI培地又はLIM培地で当該集落を 24 ± 2 時間培養し、ONPGディスクを用いて試験した結果、サルモネラ属菌の性状を示したものについてはサルモネラ属菌陽性とし、その他の場合はサルモネラ属菌陰性とする。