資料5

生食用食肉に係る規格基準(案)

工程等	規格基準(案)
成分規格	1 生食用食肉(牛の肉であって、生食用のものに限る。以下この項において同じ。)の成分規格 ・生食用食肉は、腸内細菌科 Enterobacteriaceae が陰性であること。 ・陰性確認に係る記録は、1年間保存すること。
加工基準	2 生食用食肉の加工基準 ・腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の摂食時安全目標である 0.014 cfu/g を担保するため、下記の加工基準を満たす必要があること。この場合、腸内細菌科 Enterobacteriaceae が、1検体あたり 25 g として、肉塊ごとに 25 検体を広範に採取した試料について検査を実施した結果、検出されないレベルをいうこと。
一般規定(設備の衛生)	(1) 加工は、他の設備と明確に区分され、洗浄及び消毒に必要な専用の設備を有した衛生的な場所で行うこと。また、生食用食肉が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行うこと。
一般規定(器具の衛生)	(2)加工に使用する器具は，清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質でかつ専用のものを用いること。また，その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに、洗浄した上で，83° 以上の温湯を用いて消毒すること。
一般規定(食品取扱者)	(3) 加工は、一定の技術・知識を有した者が行うか、又はその者の監督の下で行うこと。
一般規定(衛生的取扱い、温度管理)	(4)加工に当たっては、肉塊が汚染されないよう衛生的に取扱うこと。また、加熱殺菌を除く加工は、肉塊の表面温度が 10° を超えることのないように行うこと。
一般規定(汚染の内部拡大防止)	(5)加工に当たっては、刃を用いてその原形を保つたまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ整形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしないこと。
加工基準(原料肉の取扱い)	(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであつて、衛生的に枝肉から切り出すこと。

工程等	規格基準(案)
加工基準(加熱又は同等の措置)	(7) (6)の処理を行った肉塊は、速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封した後、肉塊の表面から *1cm 以上の深さを 60° で 2 分間*以上加熱する方法又は同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った後、速やかに 10° 以下に冷却すること。
加工基準(加熱の記録)	(8) (7)の処理に係る殺菌温度及び殺菌時間の記録は, 1 年間保存すること。
調理基準	3 生食用食肉の調理基準 ・2 の規定((6)～(8)を除く。)は、生食用食肉の調理について準用すること。 ・調理に使用する肉塊は、2(6)及び(7)の処理を経たものであること。
保存基準	4 生食用食肉の保存基準 (1) 生食用食肉は、4° 以下で保存すること。ただし、生食用食肉を凍結させたものは、−15° 以下で保存すること。 (2) 生食用食肉は, 清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存すること。
表示基準	(消費者庁において対応)