



牛の生食用食肉を取り扱う飲食店営業者の皆様へ

平成23年10月1日から、生食用牛肉の加工、調理を行う飲食店営業者は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第11条第1項に基づく、生食用食肉の規格基準にあった製品を加工・調理し、提供しなければなりません。

生食用牛肉は、牛の食肉（内臓を除く。）であり、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれます。規格基準にあった製品とは、以下の基準を満たし製造された製品をいいます。

加工・調理を行う飲食店

枝肉から切り出した肉塊を加熱殺菌し、調理提供までを行う施設は、加工及び調理基準を守らなければなりません。

（主な基準）

- ・生食用牛肉は、腸内細菌科菌群が陰性である。
- ・加工所は、他の設備と区分される。
- ・器具等の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えること。
- ・加工所で加工する肉塊は肉塊の表面から深さ1cm以上の部分まで60℃で2分間以上加熱する方法で加熱殺菌を行うこと。
- ・保存は、4℃以下か凍結したものは-15℃以下であること。

調理のみを行う飲食店

加熱済の肉塊を細切、調味し提供する施設は、調理基準を守らなければなりません。

（主な基準）

- ・生食用牛肉は、腸内細菌科菌群が陰性である。
- ・調理所は、他の設備と区分される。
- ・器具等の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えること。
- ・調理後は速やかに提供すること。
- ・保存は、4℃以下か凍結したものは-15℃以下であること。

認定生食用食肉取扱者の設置

生食用食肉を加工する場合は、以下の認定生食用食肉取扱者を設置する必要があります。

- ①食品衛生法第48条第6項第1号から第3号の食品衛生管理者
（薬剤師、獣医師又は食品衛生管理者等である者）
- ②食品衛生法第48条第6項第4号の食肉製品製造業に従事する食品衛生管理者
- ③都道府県等の長が実施する所定の講習会を受講し、認定された者

基準に合わない製品の製造が判明した場合には、製品の廃棄等の食品衛生上の危害を除去するために必要な処置をとるとともに、飲食店営業施設には営業の禁停止をすることがあります。