



埼玉県のマスコット  
コバトン

# 生食用食肉(牛肉)に「規格基準」と「表示基準」が定められました！

生食用牛肉（内臓を除く。）に罰則を伴った「規格基準」と「表示基準」が定められ、**平成23年10月1日から施行**されています。

施行後は、これらの基準に適合しない生食用の牛肉は販売・提供できません。  
違反した場合は、罰則が適用されることがあります。

## 1 規格基準について

### 対象となる生食用食肉

生食用の食肉として販売される牛肉（内臓を除く。）で、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。

### 規格基準の主な内容

- ① 成分規格  
腸内細菌科菌群が陰性であること。陰性確認の記録を1年間保管すること。
- ② 設備及び器具  
他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を整えた衛生的な場所で、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質の専用の器具を用いること。
- ③ 加工方法  
衛生的に枝肉から切り落とされた後速やかに、気密性のある容器包装に入れ、密封し、肉塊表面から10mm以上の深さまでを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の方法で加熱殺菌後、速やかに4℃以下に冷却すること。また、加熱殺菌に係る温度及び時間の記録を1年間保管すること。
- ④ 調理方法  
③の加工をされたものでなければ調理・提供してはならない。
- ⑤ 生食用食肉を取扱うための資格  
生食用食肉を加工・調理するため、「認定生食用食肉取扱者」をおくこと。

※ 今回、規格基準の対象になっておりませんが、生食用の牛レバーについても、今後規制に向けた検討が行われることになっております。

牛レバーは、腸管出血性大腸菌だけでなく、カンピロバクターやサルモネラ食中毒のおそれもあることから、生食用として提供しないでください。

## 2 表示基準について

生食用の牛肉(内臓を除く。)を販売・提供する場合、以下の内容を表示してください。

**表示がないものは、販売・提供できません。**

### 容器包装に入れて販売する場合

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- ③ 生食用である旨(「生食用」又は「生で食べられます」等)
- ④ とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
- ⑤ 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工場の名称

**※ 容器包装の見やすい場所に記載しなければなりません。**

### 飲食店(店舗)で容器包装に入れずに提供する場合

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
- ② 子ども、高齢者その他食中毒に対する抵抗力が弱い者は食肉の生食を控えるべき旨

**※ 店舗の見やすい場所(店頭掲示、メニュー等)に表示しなければなりません。**

お問い合わせは各保健所 生活衛生・薬事担当へ

保健所名	連絡先	保健所名	連絡先
川口保健所	048-262-6111	狭山保健所	04-2954-6212
朝霞保健所	048-461-0468	加須保健所	0480-61-1216
春日部保健所	048-737-2133	幸手保健所	0480-42-1101
草加保健所	048-925-1551	熊谷保健所	048-523-2811
鴻巣保健所	048-541-0249	本庄保健所	0495-22-6481
東松山保健所	0493-22-0280	秩父保健所	0494-22-3824
坂戸保健所	049-283-7815		