

「食肉に係る食中毒防止指導要領」の運用について

平成 25 年 2 月 28 日一部改正

第 1 目的

この運用は「食肉に係る食中毒防止指導要領」の営業者における食肉の衛生的な取扱いや消費者への適切な情報提供の責務、消費者における食肉の取扱いに関する留意事項等の詳細を示したものである。

第 2 生食用食肉の衛生基準

1 原則

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、生食用食肉は提供しないこと。

2 衛生基準を遵守する場合に限り、提供が可能な食肉

- (1) 牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。
- (2) 馬の肉および肝臓

3 各工程等の遵守事項

(1) 牛の食肉

平成 23 年 9 月 12 日厚生労働省告示第 321 号「生食用食肉の成分規格および加工基準」および平成 23 年 9 月 22 日内閣府令第 51 号「生食用食肉の表示基準」（以下、「規格基準等」という。）を遵守すること。

① 加工者による定期的な検査または購入者による検査結果確認の実施

ア 検査または確認頻度

月 1 回以上実施すること。

イ 検査項目

腸内細菌科菌群とすること。

ウ 検査基準

検査項目が陰性であること。

エ 不適合の場合

保健所に結果を報告するとともに、直ちに提供を中止すること。

オ 購入先による検査確認等

購入先において、規格基準等に基づき加工・調理および検査等が確実に実施されている場合には、検査を省略できること。

②原料食肉等の購入

生食用食肉等の取引における文書確認など

ア 原料食肉等の購入

生食用食肉等の取引における文書確認

営業者間における食肉の取引においては、それぞれ次のことについて、文書により確認すること。

(ア) 原料食肉（加熱殺菌前の食肉）

原則として、枝肉を仕入れること。

また、生食用食肉の原料食肉については、他の食肉との相互汚染防止や 4℃以下（冷凍不可）の温度管理等、生食用食肉の原料食肉として厳格に衛生管理したものであることを証明した文書（参考文例 1）。

ただし、と畜場から自ら枝肉を直接購入する場合は、証明を必要としない。

(イ) 生食用食肉

生食用に加熱殺菌し、加工された牛肉の納入では、当該牛肉の加熱の記録(写)を購入ロットごとに入手すること。

また、生食用食肉の表示がある食肉については、第2の3(1)による「腸内細菌科菌群が陰性であること」について、購入先が検査を実施したことを証明した文書を、毎月求めること(参考文例2)。

なお、新たな購入先については、初回時に検査成績書の写しを添付し証明した文書を確認すること(参考文例2)。

イ 購入時の確認事項

営業者は、搬入日時、搬入者氏名、搬送温度、表示等をチェック記録すること。

証明した文書は、添付および内容が適正であることを確認し、チェック表の裏面に貼付けすること。

③生食用食肉の加工・調理等

別紙1のとおりとする。

④生食用食肉の保存等

別紙1のとおりとする。

⑤生食用食肉の表示等

別紙2のとおりとする。

⑥生食用食肉の消費者への情報提供の実施

別紙2のとおりとする。

加えて、次のことを店内、メニュー等に掲示等することにより、情報提供すること。

ア 適切に加工・管理を行っていること。

イ 食肉の購入先における生食用食肉用の衛生基準等に基づく加工について文書で確認していること。

(2) 馬の肉および臓器

①定期的な自主検査の実施

ア 検査頻度

月1回以上実施すること。

イ 検査項目

糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌とすること。

ウ 検査基準

検査項目が全て陰性であること。

エ 不適合の場合

保健所に結果を報告するとともに、直ちに提供を中止すること。

オ 購入先による検査確認等

購入先において、本衛生基準に基づき加工・調理および自主検査等が実施されている場合には、検査を省略できること。

②原料食肉等の購入

ア 生食用食肉等の取引における文書確認

営業者間における食肉の取引においては、それぞれ次のことについて、文書により確認すること。

(ア) 原料食肉（トリミング前の食肉）

生食用食肉の原料食肉については、他の食肉との相互汚染防止や10℃以下（冷凍不可）の温度管理等、生食用食肉の原料食肉として厳格に衛生管理したものであることを証明した文書（参考文例3）。

ただし、と畜場から自ら枝肉を直接購入する場合は、証明を必要としない。

(イ) 生食用食肉

生食用食肉の表示がある食肉については、第2の3（2）による「糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌が陰性であること」について、購入先が毎月検査を実施したことを証明した文書（参考文例4）。

なお、新たな購入先については、初回時に検査成績書の写しを添付し証明した文書を確認すること（参考文例4）。

イ 購入時の確認事項

営業者は、搬入日時、搬入者氏名、搬送温度、表示等をチェック記録すること。

証明した文書は、添付および内容が適正であることを確認し、チェック表の裏面に貼付けすること。

③生食用食肉の加工・調理等

別紙3のとおり、加工・調理すること。

④生食用食肉の保存等

ア 保存または運搬に当たっては、清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製の容器包装に収めること。

イ 保存または運搬に当たっては、10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下（-18℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

⑤生食用食肉の表示等

この基準に基づいて処理した食肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。

ただし、と畜場と食肉処理場が併設しており、とさつから加工処理まで一貫して行う場合はウを省略することができる。

ア 生食用である旨

イ とさつ、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）およびとさつ、解体されたと畜場名、またはとさつ、解体されたと畜場の所在する都道府県名（輸入品の場合は原産国名）およびとさつ、解体されたと畜場番号

ウ 加工した食肉処理場の所在する都道府県名（輸入品の場合は、原産国名）および食肉処理場名（食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名）

⑥生食用食肉の消費者への情報提供の実施

次のことを店内、メニュー等に掲示等することにより、情報提供すること（参考例示1）。

ア 適切に加工を行っていても一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること。

イ 適切に加工・管理を行っていること。

ウ 食肉の購入先に「生食用食肉用の厳格な衛生管理」について文書で確認していること。

エ 若齢者、高齢者および抵抗力の弱い人を含むグループには提供できないこと。

4 生食用食肉の取扱い等に関する衛生標準作業マニュアルの作成

(1) 生食用食肉を提供する施設

次の事項における「いつ、だれが、どこで、なにを、どのように」を定めた衛生標準作業マニュアルを作成すること。

ア 自主検査に関すること。

イ 原料食肉等の購入に関すること。

ウ 加工・調理に関すること。

エ 保存に関すること。

オ 表示および他施設への流通等に関すること（必要な場合）。

カ 消費者への情報提供に関すること。

(2) 容器包装された生食用食肉のみを提供等する施設

生食用食肉の規格基準に適合している容器包装された食肉を開封しない状態で顧客に提供または販売する施設については、(1)のイ、エ、カの事項に関する衛生標準作業マニュアルを作成すること。なお、その他必要な事項がある場合は、それを加味して作成すること。

5 書類の提出および記録の保存

(1) 書類の提出

生食用食肉の提供を開始する場合は、この衛生基準を確実に実施できる体制を整えたうえで、保健所に衛生標準作業マニュアル（取引における文書を含む）、自主検査成績書などすべての書類の写しを提出して、必要な指導を受けること。

(2) 記録の保存

衛生標準作業マニュアルに基づく記録（取引における文書を含む）、自主検査成績書は1年間保管し、保健所の立入を受けた際に提示して、必要な指導を受けること。

6 その他

この衛生基準によらずに「細菌汚染を軽減する措置」等を確実に実施し、安全な生食用食肉を提供できる場合にあっては、保健所長に正当な科学的根拠を提示すること。

第3 営業者の責務

1 飲食店（焼肉店・居酒屋等の飲食店）

(1) 生食用食肉の提供について

ア 原則

この衛生基準に基づき加工しても、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、生食用食肉は提供しないこと。

イ 提供の特例

提供する場合は、衛生基準を遵守すること。

(2) 焼肉における注意喚起や相互汚染の防止の工夫について

ア 営業者は、消費者に対し、メニュー等による店内掲示やチェック表等の活用により、次の注意喚起を確実に実施すること。

・よく焼いて食べること。

・安全な焼き方の各テーブルでのデモンストレーション等による積極的な教示。

イ 営業者は、次の相互汚染が発生しない工夫を行うこと。

<相互汚染防止の工夫例>

- ・利用人数分のトングを提供するなど、焼く箸と食べる箸は区別し、焼いた肉に生肉の細菌汚染が付着しないようにすること。
- ・加熱用食肉および加熱用野菜と生食用サラダ等の提供容器等を明確に区別すること。

2 食肉処理場（食肉処理業・食肉販売業の食肉処理場）

(1) 生食用食肉の提供について

ア 原則

この衛生基準に基づき加工しても、一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、生食用食肉は提供しないこと。

イ 提供の特例

提供する場合は、衛生基準を遵守すること。

(2) 生食用食肉の原料食肉の納入について

営業者間における原料食肉の納入においては、仕入れから他の食肉との相互汚染防止や4℃以下の温度管理等の衛生的な取扱いを行い、その旨を納入先に対し文書で証明すること(参考文例1)。

(3) 焼肉および野外活動（バーベキュー）用食肉の販売における注意喚起について

営業者は、消費者に対し、商品への貼付けやチラシ等の添付およびチェック表等の活用により、次の注意喚起を確実に実施すること。

- ・食肉等は10℃以下で保管すること。
- ・よく焼いて食べること。
- ・焼く箸と食べる箸の区別など、相互汚染を防止すること。
- ・若齢者グループの喫食においては、監督者が責任をもって注意すること。

第4 消費者の留意事項

1 生食用食肉の喫食自粛について

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、原則、生食用食肉を喫食しないこと。特に、若齢者、高齢者および抵抗力の弱い人は、生食用食肉を喫食しないこと。

2 焼肉について

焼肉を食べる場合にあつては、次の点に注意すること。

- ・よく焼いて食べること。
- ・トングを使用するなど焼く箸と食べる箸は区別し、焼いた肉、サラダ等に生肉の汚染が付着しないようにすること。
- ・加熱用食肉・野菜と生食用サラダ等は提供容器の明確に区別すること。
- ・安全な焼き方の教示を受けること。

3 野外活動での食肉の調理・喫食について

2に加え、次のことに注意すること。

- ・食肉等を10℃以下で保管すること。
- ・体調不良者は調理に参加しないこと。
- ・手洗いを励行すること。
- ・若齢者グループの喫食においては、監督者が責任をもって注意すること。

第5 監視指導

- 1 保健所長は、食肉に係る食中毒防止のために、営業者の監視指導を計画的に実施する。
- 2 保健所長は、生食用食肉を提供する施設および営業者（以下「生食用食肉提供施設」という。）の把握に努めるものとする。
- 3 保健所長は、生食用食肉提供施設に対する衛生講習会を通じて衛生基準等を周知する。
- 4 保健所長は、営業者から生食用食肉の提供の開始にあたり必要な書類の写しが提出された場合には、速やかに内容を精査し、監視指導を実施する。
- 5 保健所長は、生食用食肉提供施設に対する監視指導を毎月実施し、衛生基準の遵守および喫食者への注意喚起の実施状況を確認するとともに、細菌汚染を完全に除去することはできないことから、生食用食肉は提供しないよう指導する。

なお、保健所長は、当該施設に対する監視指導の実施を次のようにすることができる。

(1) 馬の肉および肝臓を取扱う施設であって、次に掲げる要件全てを満たす場合は、監視指導を年4回以上とすることができる。

ア 生食用食肉の提供開始から6か月以上経過した施設であって、その間、毎月の監視指導を受け入れた施設であること。

イ 直近3か月の監視指導において、全ての確認すべき事項が確実に履行されていること。

(2) 容器包装された生食用食肉のみを提供等する施設であって、必要な事項に係る衛生標準作業マニュアルが作成され、その確実な履行および営業者の責務の実施が確認できた場合は、監視指導を年2回以上とすることができる。

また、(1) (2)の場合において、保健所長は、必要に応じ、立ち入りに代えて監視指導の際に確認すべき事項に関する報告を営業者等から求めることができる。

第6 行政処分等

- 1 保健所長は、生食用食肉提供施設において、この衛生基準で提供可能でない食肉(鶏肉や牛レバーなど)の生食提供やマニュアルを作成しないなど、この衛生基準に従わない場合や自主検査において適合しなかったにもかかわらず提供を継続するなど、衛生基準が遵守されていない場合には、指導票を交付する。
- 2 保健所長は、必要に応じて、食品衛生法（以下「法」という。）に基づき、生食用食肉の収去検査を実施することができる。
- 3 保健所長は、収去検査において、生食用牛肉から腸内細菌科菌群が検出された場合には、法第11条違反として、また生食提供される食肉から腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターが検出された場合には、法第6条違反として、法第54条に基づく食肉の廃棄命令、危害除去の措置命令を行うことができる。
また、保健所長は、必要に応じて、法第55条に基づく営業の一部禁停止（生食用食肉の提供禁停止等）の行政処分を行うことができる。

第7 公表

医薬食品・衛生課長は、保健所長が法第55条に基づく営業の一部禁停止の行政処分を行った場合には、その旨を公表することができる。

第8 広報

県は、食肉を調理・喫食する際の十分な加熱や食肉の衛生的な取扱いなど、食肉に係る食中毒防止に必要な事項について、新聞、ラジオ、食品衛生月間フェア等のあらゆる機会をとらえて、周知に努めるものとする。

第9 その他

この指導要領は、厚生労働省等が食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準等を示したときに再検討する。

(様式等省略)