

生食用食肉（牛肉）の規格基準設定に関するQ & A

目次

（経緯、全体的事項）

- Q 1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の規格基準を設けることとしたのですか。
- Q 2 生食用食肉（牛肉）の規格基準はどのような内容ですか。
- Q 3 本規格基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。
- Q 3-1 ローストビーフは、本規格基準の対象になりますか。
- Q 3-2 牛タタキをレアステーキとして称して販売した場合、本規格基準の対象外になりますか。
- Q 4 なぜ、従来のトリミングによる衛生管理を本規格基準に盛り込まなかったのですか。

（成分規格）

- Q 5 なぜ、成分規格として腸内細菌科菌群を採用したのですか。
- Q 6 「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、どのような意味ですか。
- Q 7 微生物検査を行う場合に、ロットはどのように考えたら良いのですか。また、検体の採取はどのようにすれば良いのですか。
- Q 8 成分規格への適合性を確認する試験法として、代替法を使用しても良いのですか。

（加工・調理基準）

- Q 9 加工基準と調理基準は、それぞれどの施設に適用されるのですか。
- Q 10 加工基準（1）を満たす設備とはどのようなものですか。
- Q 11 「器具の洗浄及び消毒は83℃以上の温湯」とされていますが、同等以上の効果のある他の方法は認められないのですか。
- Q 12 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理を行うことができる「都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者」となるためには、どのような知識が必要ですか。講習会を受ける必要はありますか。
- Q 13 食品衛生管理者や都道府県知事等が適切と認める者の「監督の下」とはどこまでを指すのですか。
- Q 14 「肉塊の表面の温度が10℃を超えないようにしなければならない」とありますが、温度管理はどのようにしたら良いのですか。
- Q 15 肉塊の加工において行ってはいけない処理には、どのようなものがある

るのですか。

- Q 1 6 加工に使用する肉塊は、なぜ凍結させてはいけないのですか。
- Q 1 7 本規格基準における枝肉とはどのようなものですか。
- Q 1 8 肉が切り出されてから加熱殺菌までの工程は、すべて同一施設内で行わなければならないのですか。切り出された肉塊を他施設に搬送して、他の加工施設や飲食店で加熱殺菌を行うことは可能ですか。
- Q 1 9 「肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 6 0 °C で 2 分間以上加熱」したことを実際の製品の加工時に確認することは出来ません。どのように加熱条件を満たしているかを確認すれば良いのですか。
- Q 2 0 この加熱条件と同等以上の殺菌効果を有する他の方法はありますか。
- Q 2 1 加熱殺菌を行う事業者はどのような微生物検査を行う必要がありますか。
- Q 2 2 加熱後に容器包装を開封して、小分けにしても良いのですか。
- Q 2 3 加工基準（1）から（5）までは、例外なく調理基準に適用されるのですか。
- Q 2 4 調理の段階で調味を行うことは、調理基準の違反に該当するのですか。
- Q 2 5 「速やかに提供」の意味を解説してください。

（施行）

- Q 2 6 施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）を本規格基準の施行日以降に、販売・提供しても良いのですか。
- Q 2 7 本規格基準の監視指導はどのように行われますか。
- Q 2 8 本規格基準は、海外から輸入される食肉についても適用されるのですか。適用される場合、加工基準に適合していることの確認はどのように行うのですか。また、未加熱の食肉を輸入して、国内で加工基準に適合した方法で加熱殺菌したものを生食用食肉（牛肉）として販売することは可能ですか。

（その他）

- Q 2 9 生食用の馬肉についても、規格基準を設けないのですか。
- Q 3 0 食中毒の多い生食用の牛レバーや鶏肉等についても規格基準を設けるべきではないのですか。
- Q 3 1 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を提供しているかどうかについて、飲食店等の店先で消費者が確認することはできますか。
- Q 3 2 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）であれば、子どもや高齢者が食べても大丈夫ですか。

(経緯、全般的事項)

Q 1 なぜ、生食用食肉（牛肉）の規格基準を設けることとしたのですか。

(A)

- 1 生食用食肉等の安全性確保については、これまで、平成 10 年に策定した生食用食肉の衛生基準（以下「衛生基準通知」といいます。）により、適切な衛生管理が行われるよう都道府県等を通じて事業者への指導を行ってきたところです。
- 2 しかし、平成 23 年 4 月に発生した飲食チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、①5名の方が亡くなられ、重症者も多数出ていること、及び②都道府県等からも強制力のある規格基準の設定を求められていること等を受け、罰則※を伴う強制力のある生食用食肉（牛肉）の規格基準を策定することとしました。

※ 法第 72 条及び第 78 条

Q 2 生食用食肉（牛肉）の規格基準はどのような内容ですか。

(A)

生食用食肉（牛肉）の規格基準における主な規制の内容としては、

- ① 腸内細菌科菌群が陰性でなければならないこと
- ② 加工及び調理は、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないこと
- ③ 肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の効果を有する方法で加熱殺菌しなければならないこと
- ④ 加工及び調理は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を習得した者が行わなければならないこと

などが規定されています。

Q 3 本規格基準の対象となる生食用食肉（牛肉）とはどのようなものですか。

(A)

- 1 今回の生食用食肉（牛肉）の規格基準の対象となるのは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。また、これらを食材として惣菜を調理する場合には、規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を使用する必要があります。また、調理後の惣菜については速やかに提供することが望ましいです。

- 2 なお、ステーキについては、これまでのところ腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を原因とする食中毒事例が報告されていないことから、本規格基準の対象にはなりません。

Q3-1 ローストビーフは、本規格基準の対象になりますか。

(A)

1 一般に、特定加熱食肉製品に分類されるローストビーフは、製造過程において中心部分まで加熱殺菌されるものであり、本規格基準の対象ではありません。

2 なお、ローストビーフと称しているものであっても、中心部まで加熱していないものを生食用として販売する場合には、本規格基準に適合する必要があります。

Q3-2 牛タタキをレアステーキとして称して販売した場合、本規格基準の対象外になりますか。

(A)

Q3のAのとおり、ステーキについては、レアステーキを含め本規格基準の対象となりませんが、本規格基準の施行前にいわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキとして販売していた食肉をレアステーキ等として称して販売することは、不適切だと考えます。

Q4 なぜ、従来のトリミングによる衛生管理を本規格基準に盛り込まなかったのですか。

(A)

1 今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、以下についての知見が得られています。

- ① 牛のとさつ・解体後、熟成が進むにつれ、腸管出血性大腸菌がより深部に浸潤すること
- ② 菌体の生肉への接種から1時間後、肉塊の表面から1cmの部分から菌体が検出されたこと
- ③ 肉塊表面の0.5から1cm以上の部分までを60℃で2分間加熱することにより、菌数を1万分の1以下に低減することが期待できること

- 2 また、従来の衛生基準通知に示されていたトリミング処理は、肉塊表面が菌に汚染されていた場合に、菌の汚染を拡散させる可能性が指摘されています。
- 3 これらの知見を踏まえ、生食用食肉（牛肉）の安全性を確保するためには、従来のトリミング処理は適当ではなく、枝肉から切り出された肉塊の表面が病原微生物により汚染された場合に、肉塊内部への病原微生物の浸潤を防止するため、切り出された肉塊を、速やかに加熱殺菌することとしたものです。

（成分規格）

Q5 なぜ、成分規格として腸内細菌科菌群を採用したのですか。

（A）

- 1 今回の規格基準の設定に当たり、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会における審議において、生食用食肉（牛肉）は、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌による危害が大きいとされました。
- 2 これを受け、成分規格としては、生食用食肉（牛肉）の危害要因である腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌を含み、かつ、ISO 試験法として国際的に実績がある試験法で、コーデックス委員会における微生物基準の試験法としても採用されている腸内細菌科菌群を指標菌として設定することとしたものです。

Q6 「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、どのような意味ですか。

（A）

- 1 今回の規格基準の検討において、コーデックス委員会における微生物に係る規格基準の設定の考え方を踏まえ、我が国における腸管出血性大腸菌による死者数（年間1～9人（平成11～20年））を1人未満にするために、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値が0.014cfu/gと設定されています。
- 2 この目標を達成するため、本規格基準において「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とし、腸内細菌科菌群を指標とした微生物検査において、1検体を25gとして、陰性である必要がある旨を規定しました。

- 3 また、食品安全委員会においては、リスク低減の確認のため、1 検体を 25g として、25 検体以上が陰性であることの確認が必要とされています。そのことを踏まえ、加熱殺菌を行う施設の事業者は、この条件による加工工程全体の妥当性の確認を行うことが必要としています（Q 2 1 参照）。

Q 7 微生物検査を行う場合に、ロットはどのように考えたら良いのですか。
また、検体の採取はどのようにすれば良いのですか。

(A)

- 1 同一の枝肉に由来する部位であって同一の加熱条件で加工が行われたとみなすことが可能なものについては、同一ロットとみなすことができると考えます。
- 2 また、検体は、生食用食肉（牛肉）として提供される部分について採取を行うことが必要です。

Q 8 成分規格への適合性を確認する試験法として、代替法を使用しても良いのですか。

(A)

- 1 厚生労働省が示す腸内細菌科菌群の試験法（以下「通知試験法」という）以外の方法については、科学的根拠のある妥当性確認がされたものかどうかを確認する必要があることから、現在、厚生労働科学研究において、その手法の検討が行われています。今後、この成果を踏まえ、妥当性評価ガイドラインの作成及び代替試験法の導入の可否について、検討していくこととしています。
- 2 なお、事業者が、海外の第三者機関において通知試験法との妥当性が確認されている腸内細菌科菌群の代替試験法を日常の自主検査等において使用することは、問題ありません。

(加工・調理基準)

Q 9 加工基準と調理基準は、それぞれどの施設に適用されるのですか。

(A)

- 1 本規格基準においては、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程を行う施設には、加工基準が適用されます。
- 2 一方、加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為(加熱部分の除去や生食用食肉(牛肉)の盛り付け行為も含まれます。)のみを行う施設には、調理基準が適用されます。
- 3 なお、これらの両方の処理を行う施設では、交差汚染の防止のため、加熱殺菌前の肉塊と加熱殺菌後の肉塊が直接接触する設備及び器具は、それぞれ分けて備えることが望ましいところです。

Q 10 加工基準(1)を満たす設備とはどのようなものですか。

(A)

- 1 生食用食肉(牛肉)の加工を行うために使用する設備は、他の設備と区分されていなければならず、時間帯によって他の食品の加工と使い分けることは認められません。
- 2 また、「器具の洗浄及び消毒」及び「手指の洗浄及び消毒」に必要な専用の設備を設ける必要があります。

Q 11 「器具の洗浄及び消毒は83℃以上の温湯」とされていますが、同等以上の効果のある他の方法は認められないのですか。

(A)

- 1 平成10年に策定した衛生基準通知の検討の際に、消毒方法(熱湯、温湯、アルコール噴霧及び次亜塩素酸ナトリウム噴霧)の違いによる器具の消毒効果の検討を行った結果、アルコール噴霧及び次亜塩素酸ナトリウム噴霧では十分な効果が得られなかったことが確認されています。
- 2 また、我が国及び米国のと畜場においても、83℃の温湯による器具の洗浄及び消毒を行うこととされています。なお、条件を満たせば電気ポットを用いて器具の洗浄及び消毒しても差し支えありません。

- 3 温湯以外の方法による洗浄及び消毒を認めるよう要望する場合には、規制の対象となる病原微生物に対して、その方法が 83℃以上の温湯と同等以上の洗浄及び消毒効果があることが示されれば、今後、本規格基準の見直しを検討することは可能です。

Q 1 2 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理を行うことができる「都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者」となるためには、どのような知識が必要ですか。講習会を受ける必要はありますか。

(A)

- 1 「都道府県知事等が適切と認める者」は、生食用食肉（牛肉）の安全性確保に必要な知識を有している必要があります。
- 2 このため、「都道府県知事等が適切と認める者」となるには、各都道府県知事が開催又は適正と認めた以下の項目を標準とした講習会の受講が必要となります。
- ① 生食用食肉（牛肉）の規格基準（1時間）
 - ② 生食用食肉（牛肉）の取扱いに係る留意事項（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等）（1時間）
 - ③ 食肉に関する衛生管理（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（1時間）
- 3 なお、加工を行う施設の食品衛生責任者※については、③の受講を省略することができ、また、調理のみを行う施設の食品衛生責任者については講習会を受講する必要はありません。

※ 食品衛生責任者

食品衛生法第 50 条の規定に基づいて都道府県が条例で定めた管理運営基準の中で、営業者に対し、施設または部門ごとに食品衛生に関する責任者（食品衛生責任者）の設置を義務づけています。食品衛生責任者は、都道府県知事等が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることとされています。

Q 1 3 食品衛生管理者や都道府県知事等が適切と認める者の「監督の下」とはどこまでを指すのですか。

(A)

- 1 生食用食肉（牛肉）の加工及び調理に当たっては、腸管出血性大腸菌のリスクや交差汚染防止等に関する十分な知識が必要であることから、認定生食用食肉取扱者（都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者）、食品衛生管理者及び食品衛生責任者以外の者が加工又は調理を行う場合に、その者に直接指導・監督ができる必要があります。
- 2 したがって、あらかじめ認定生食用食肉取扱者等から指導を受けていたとしても、認定生食用食肉取扱者等の不在時に、他の従業員（アルバイトを含む）が、マニュアル等に沿って加工又は調理を行うことはできません。

Q 1 4 「肉塊の表面の温度が10℃を超えないようにしなければならない」とありますが、温度管理はどのようにしたら良いのですか。

(A)

生食用食肉（牛肉）の加工及び調理において、肉塊の温度が上がらないよう、加工・調理室の温度を低く保つこと、及び速やかに加工及び処理を行うことが必要です。

Q 1 5 肉塊の加工において行ってはいけない処理には、どのようなものがあるのですか。

(A)

肉塊の加工において、テンダライズ処理（刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理）、タンブリング処理（調味料に浸潤させる処理）、調味液に漬け込む処理等といった腸管出血性大腸菌等の病原微生物が肉塊内部へ浸潤するような処理を行うことはできません。

Q 1 6 加工に使用する肉塊は、なぜ凍結させてはいけないのですか。

(A)

- 1 Q 4のとおり、今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、解体後、肉の熟成が進むにつれ、肉塊のより深部に菌体が浸潤することが確認されています。

- 2 これと同様に、凍結した場合にも肉塊の組織が壊れ、菌が肉塊内部に浸潤しやすくなることが想定されることを踏まえ、当該規定を設けることとしたものです。

Q 17 本規格基準における枝肉とはどのようなものですか。

(A)

- 1 本規格基準における枝肉とは、と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）に定める枝肉であって背割りが行われた物、及びこれをさらにいくつかの部分に分割した程度の物をいい、脱骨されたいわゆるブロック肉は枝肉とは見なせません。
- 2 なお、枝肉から衛生的に切り出されたブロック肉を加工基準(6)に定める「加工に使用する肉塊」と解して使用することは差し支えありません。
- 3 また、Q 4 のとおり、今回の規格基準の設定に当たり実施した試験において、解体後、肉の熟成が進むにつれ、肉塊のより深部に菌体が浸潤することが確認されていることから、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行う必要があるため、保存（熟成）された枝肉の使用は、認められません。

Q 18 肉が切り出されてから加熱殺菌までの工程は、すべて同一施設内で行わなければならないのですか。切り出された肉塊を他施設に搬送して、他の加工施設や飲食店で加熱殺菌を行うことは可能ですか。

(A)

- 1 Q 4 のとおり、枝肉から切り出された肉塊の表面が病原微生物により汚染され、病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌までの処理を速やかに行う必要があります。このため、これらの加工は、同一の施設で行うことが望ましいところです。
- 2 仮に切り出された肉塊を他の施設に搬送して、加熱殺菌を行う場合には、取り扱う肉塊の鮮度等が加熱殺菌に係る条件（Q 19 参照）に影響を及ぼすことから、肉塊の処理等に係る日時等の記録（とさつ日、枝肉から切り出された日時、肉塊の加熱殺菌までに要した時間等）をすることが望ましいところ です。

- 3 さらに、加熱殺菌を行う施設の事業者には、加工を開始するに当たっての加熱殺菌に係る条件設定及び実際の製品の加熱殺菌に係る記録（Q 19 参照）並びに 1 検体を 25g として、25 検体以上の微生物検査の定期的な実施（Q 21 参照）等の衛生管理が求められます。

Q 19 「肉塊の表面から深さ 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱」したことを実際の製品の加工時に確認することは出来ません。どのように加熱条件を満たしているかを確認すれば良いのですか。

(A)

- 1 加熱殺菌に係る条件については、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が変動することから、生食用食肉（牛肉）の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があります。
- 具体的には、実際に加工を行う場合と同様の大きさの肉塊を用い、その表面から 1 cm の深さに自記温度計を差し込んだ状態で、肉塊を加熱殺菌し、温度計が 60℃に達した時点から 2 分間その温度を保つような加熱装置内の温度（例. 加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度）及び加熱時間（例. 肉塊の加熱時間）のほか、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の条件等を設定する必要があります。
- 2 これにより、実際の製品の加工時には、肉塊内部の温度を直接計測しなくても、上記 1 で設定した加熱殺菌装置内の温度及び加熱時間等の記録を残すことで差し支えありません。
- 3 なお、本規格基準の検討においては、250～300g の肉塊（とさつ 4 日以内のしんたま又はうちもも部分の直立体）を使用し、約 10L の温湯（85℃）で 10 分間の加熱殺菌後、氷冷を行い、この場合に、肉塊の表面から 1 cm 以上の部分までを 60℃で 2 分間以上加熱するという条件を満たすことが確認されていますので、この条件（湯温、時間、湯量等）を記録することとなります。

Q 2 0 この加熱条件と同等以上の殺菌効果を有する他の方法がありますか。

(A)

新たな加工方法について都道府県等を通じてご照会いただき、「同等以上の殺菌方法を有する方法」と確認できたものについては、今後、公表していきたいと考えます。

Q 2 1 加熱殺菌を行う事業者はどのような微生物検査を行う必要がありますか。

(A)

1 生食用食肉（牛肉）を取り扱う事業者は、常に成分規格に適合したものだけを販売する必要があり、特に加熱殺菌を行う施設の事業者は、生食用食肉（牛肉）の加工を開始する前に、

① 加工基準（7）を満たすことが出来る条件を設定すること

② ①の加工工程全体の妥当性を確認するために1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その全てが陰性であること

の確認が必要になります。

2 また、加熱殺菌を行う施設の事業者は、生食用食肉（牛肉）の加工を開始した後においても、上記1の①の加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を定期的（頻度は年1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分な頻度）に実施し、その全てが陰性であることの確認が必要になります。

3 なお、上記1及び2の検査の検体採取に当たっては、ロット（Q7参照）を代表したものとなるよう、設定された加熱条件により加工を行った同一ロットの生食部位から計25検体以上を採取することが必要となります。

Q 2 2 加熱後に容器包装を開封して、小分けにしても良いのですか。

(A)

加熱後に容器包装を開封して小分けすることは可能ですが、二次汚染防止の観点から、その取扱いに当たっては十分な配慮が必要と考えます。また、適切な消費期限（賞味期限）を設定するとともに、必要に応じて微生物検査を実施することも必要であると考えます。

Q 2 3 加工基準（１）から（５）までは、例外なく調理基準に適用されるのですか。

（Ａ）

- 1 加工基準（１）から（５）は、調理基準についても、例外なく適用されます。
- 2 なお、加工基準（３）について、調理の工程では、既に、加工基準（６）及び（７）の処理を経たものを取り扱うことから、Q 1 2のとおり、調理のみを行う施設の食品衛生責任者は都道府県等が実施する講習会の受講は不要です。

Q 2 4 調理の段階で調味を行うことは、調理基準の違反に該当するのですか。

（Ａ）

加熱殺菌済みの肉塊を調理の段階で調味することは、調理基準（５）の「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」には当たらないことから、調理基準違反にはなりません。

Q 2 5 「速やかに提供」の意味を解説してください。

（Ａ）

細切した食肉は、適切に保存し、消費期限又は賞味期限内に提供することが必要です。

ただし、調理施設において細切した食肉を調味した場合は、直ちに提供することが必要です。また、調味した生食用食肉（牛肉）を冷蔵・冷凍し、別の施設や消費者に販売することも「速やかに提供」とはいえませんが、

（施行）

Q 2 6 施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）を本規格基準の施行日以降に、販売・提供しても良いのですか。

（Ａ）

本規格基準の施行により、施行日より前に加工された生食用食肉（牛肉）であっても、施行日以降は、本規格基準を満たさないものの販売等を行うことはできません。

Q 27 本規格基準の監視指導はどのように行われますか。

(A)

- 1 営業施設の監視指導については、都道府県等において、毎年度作成する監視指導計画に基づき立入調査等が行われます。
- 2 今回設定した規格基準において、成分規格の検査及び加熱処理に係る記録を1年間保存することを規定したことから、これを踏まえ、生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設の立入調査等において、これらの記録が確認されることとなります。
- 3 また、都道府県等の条例等において、生食用食肉（牛肉）を取り扱う食肉処理業、食肉販売業及び飲食店営業の施設基準が平成24年10月1日までに改正される予定です。当該改正以降は、生食用食肉（牛肉）の営業許可を受けた施設のみが生食用食肉（牛肉）を販売することが可能となり、都道府県等においてこれらの施設に対する監視指導が行われることとなります。

Q 28 本規格基準は、海外から輸入される食肉についても適用されるのですか。適用される場合、加工基準に適合していることの確認はどのように行うのですか。また、未加熱の食肉を輸入して、国内で加工基準に適合した方法で加熱殺菌したものを生食用食肉（牛肉）として販売することは可能ですか。

(A)

- 1 本規格基準は、海外から輸入される生食用食肉（牛肉）についても適用されます。輸出国政府機関の協力を得た上で、規定される加熱処理や食品取扱者等の加工基準を含む規格基準に適合していることを確認する必要があるので、事前に検疫所へ相談願います。
- 2 一方、Q18の回答のとおり、切り出された肉塊は、熟成を経ずに、加熱殺菌・冷却までの処理を速やかに行う必要があることから、未加熱の肉塊（ブロック肉）を海外から輸入し、国内で加熱殺菌等を行うことは困難であると考えます。

(その他)

Q 29 生食用の馬肉についても、規格基準を設けないのですか。

(A)

生食用馬肉については、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会における審議において、腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の危害は大きくないと考えられること等から、引き続き衛生基準通知により管理することが適当であるとされました。

Q 30 食中毒の多い生食用の牛レバーや鶏肉等についても規格基準を設けるべきではないのですか。

(A)

1 生食用牛レバーについては、平成23年に実施した牛レバー内部における腸管出血性大腸菌等の汚染実態調査結果等を踏まえ、その取扱いについて薬事・食品衛生審議会において検討しているところです。

2 また、生食用鶏肉等についても順次検討に着手することとしています。

Q 31 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）を提供しているかどうかについて、飲食店等の店先で消費者が確認することはできますか。

(A)

生食用食肉（牛肉）を取り扱う施設としての営業許可を受け、かつ加工基準（3）に規定する者を置いている施設にあっては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めるよう都道府県等を通じて周知を図っていきたいと考えています。

Q 32 本規格基準に適合した生食用食肉（牛肉）であれば、子どもや高齢者が食べても大丈夫ですか。

(A)

1 腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌等の一部の食中毒菌は、家畜の腸内に存在することから、生食用食肉（牛肉）の加工及び調理において、これらの微生物を完全に除去することは困難です。

2 このため、本規格基準に適合したものであっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないようにしてい

ただくことが必要です。

- 3 なお、今回の規格基準の設定に併せ、消費者庁において生食用食肉（牛肉）の表示基準を設定することとされており、容器包装された生食用食肉（牛肉）をスーパー等で販売する場合、及び容器包装されていない生食用食肉（牛肉）を店舗等（焼肉屋、レストラン、肉屋等）で販売する場合について、消費者に対する注意喚起に係る表示基準として「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨」及び「子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨」が規定されました。