

# 牛の生食用食肉の規格基準が設定されました －10月1日施行－

※ 規格基準を遵守できない場合は、食品衛生法違反になります。

- ・生食用食肉とは、ユッケ、牛刺し、牛タタキ、タルタルステーキです。(ただし、内臓は除く)
- ・10月1日以降は、裏面の基準を遵守した食肉以外は、生食用食肉として販売、提供が出来ません。

不明な点については、下記の保健所にご相談ください。

保健所名	所在地	電話番号
東部保健所	別府市鶴見字下田井14-1	0977-67-2511
東部保健所国東保健部	国東市国東町安国寺786-1	0978-72-1127
中部保健所	臼杵市大字臼杵字州崎72-34	0972-62-9171
中部保健所由布保健部	由布市庄内町柿原337-2	097-582-0660
南部保健所	佐伯市向島1-4-1	0972-22-0562
豊肥保健所	豊後大野市三重町市場934-2	0974-22-0162
西部保健所	日田市田島2-2-5	0973-23-3133
北部保健所	中津市中央町1-10-42	0979-22-2210
北部保健所豊後高田保健部	豊後高田市是永町39	0978-22-3165

大 分 県

# 牛の生食用食肉の規格基準

## 1 成分規格

- ①生食用食肉は、腸内細菌科菌群(腸管出血性大腸菌やサルモネラ菌など)が陰性であること。
- ②検査記録を1年間保存のこと。

## 2 主な加工基準

- ①加工に使用する肉塊は、直接枝肉から切り出した後、速やかに加熱殺菌を行うこと。加熱に係る記録を1年間保存すること。

※加熱殺菌とは、枝肉から切り出した肉塊を速やかに真空パックし、肉の表面から1cm以上の深さまで60℃で2分間以上加熱することを行います。

- ②加工は、他の設備と区分され、専用の設備を備えた衛生的な場所で行うこと。
- ③使用器具は不浸透性材質で専用のものであって、83℃以上の温湯で洗浄・消毒すること。
- ④加工は、腸管出血性大腸菌のリスク等について知識を有する者が行うこと。(講習会受講の義務あり)

## 3 保存基準

冷蔵は4℃以下、冷凍は-15℃で保存すること。

## 4 調理基準

- ①加工基準の②③を準用すること。
- ②調理した生食用食肉は、速やかに提供すること。

※調理基準は、飲食店等が加工基準に適合した生食用食肉を仕入れ、細切して提供する場合に適用されます。

