

# 「生食用食肉の衛生基準」(馬肉)

～平成10年9月11日付 生衛発第1358号 厚生省生活衛生局長通知～

注) 本基準は、生食用として販売される馬の肝臓(レバー)又は肉が対象です。

## ＜生食用食肉の成分規格＞

□ 糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性であること。

※食肉処理場(食肉販売業・処理業の施設)又は飲食店においてトリミング等の加工を行う場合は、定期的に自主検査を実施すること。

## ＜飲食店における調理＞

□ 生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。

□ 調理は、トリミングを行った後に行うこと。トリミングの方法は、次の基準に適合する方法で行うこと(あらかじめ、細切され、容器包装に収められたものを取り出してそのまま使用する場合は除く。→馬刺し、馬レバーで生食用として表示されたもので、数人前として細切されたものが該当します。)

(1) トリミングの直前に、手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。

(2) 肉塊を、洗浄消毒したまな板に置き、おもて面のトリミングを行うこと。

(3) おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

(4) 1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指、使用した器具を洗浄消毒すること。

□ 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄消毒を行うこと。

□ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと(10～15秒以上)。

□ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

□ 生食用食肉の温度が10℃を超えることのないよう調理すること。

□ 肉塊の表面汚染が内部に浸透するような調味等による処理を行わないこと。

□ 保存に関しては、衛生的で有蓋な容器に収められ、10℃以下、-15℃以下で保存されていること。

□ 自店において、生食用食肉の加工を行った際は、適切な加工を行っている旨を掲示すること。

→生食用の馬肉を仕入れている場合は、納入元が適切な加工を行っている旨を掲示すること。

□ 生食用食肉の取引において、当該食肉が生食用の加工を行っているか否かを文書等で確認すること。

## ＜食肉処理場における加工＞

□ 生食用食肉のトリミング及び細切を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されており、低温保持に努めること。

□ トリミング又は細切に用いられる加工台、まな板及び包丁等は、専用のものを用いること。

□ 生食用食肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

□ その他、トリミング又は細切、器具や手指の洗浄消毒、保存等について、上記の飲食店における調理の基準に準じて行うこと。

## 肉のトリミング方法

● 菌

裏面に付いていた菌が、まな板を汚染しています。

同じ面で裏返すのは危険！

- 肉の表面には、様々な菌が付着しています。
- 生で提供するためには、表面に付いた菌を除く必要があります。
- そのために、肉の表面のトリミングを行います。トリミングは、表面の肉をすべてそぎ落とすことです。
- 処理には、専用のまな板と包丁を用意します。
- まな板包丁は、作業前に消毒を行います（83℃以上の温湯で行う。）。手指の消毒も行います。
- 作業中でも、汚染した場合にはその都度消毒します。
- 表面のトリミングが終われば、裏面のトリミングをします。
- その時、同じまな板の上で肉を裏返すと、まな板に付いていた菌が、折角きれいにした面を汚染してしまいます。
- 裏返す時は、使っていないまな板の面に移すか、まな板を消毒します。
- 裏面も同様にトリミングします

### ●掲示例

当店の馬肉は、当店において  
納入元の〇〇で 厚生労働省が定める生食用  
食肉の衛生基準に適合した加工を行っています。