



食肉販売施設等の衛生管理



- 食品衛生法の改正について（食肉販売業）
- 食肉に起因する食中毒の予防について





食品衛生法改正関連について（食肉販売業）

食肉の販売

法改正前

- 営業許可**
- ・ 鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売
 - ・ 包装済みの食肉を仕入れ、そのまま販売

法改正後

- 営業許可**
- ・ 鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売
- 営業届**
- ・ 包装済みの食肉を仕入れ、そのまま販売

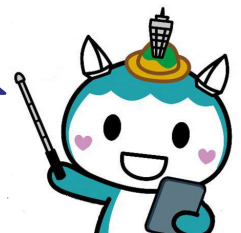


食品衛生法改正関連について（食肉販売業）

食肉販売業の許可を受けた施設

留意点	飲食店営業の許可
未加熱のとんかつ、メンチカツ、コロッケ等の半製品の調整	不要
↑これらの半製品を調理し、完成品の販売	必要

食肉を取り扱う区域と、完成品であるそうざい等を取り扱う区域で、交差汚染や二次汚染が起こらないよう、設備の区分使用や器具の洗浄消毒等、衛生管理を徹底すること。





- 食品衛生法の改正について（食肉販売業）
- 食肉に起因する食中毒の予防について



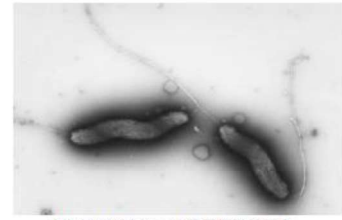
食肉に起因する食中毒について



- カンピロバクター（細菌）
- 腸管出血性大腸菌（細菌）
- サルモネラ属菌（細菌）
- E型肝炎ウイルス（ウイルス）
- 寄生虫



【カンピロバクター】（細菌）



カンピロバクターの電子顕微鏡写真
(提供：国立医薬品食品衛生研究所)

症 状：下痢、腹痛、発熱など

潜伏期間：食後2～5日で発症

感染した数週間後に、「ギランバレー症候群」を発症する場合がある

特 徴：家畜、ペットなどが保菌。調理中の取扱い不備による二次汚染。
生や加熱不十分の鶏肉による感染事例が多い。

新鮮な鶏肉 = 生食用ではありません！

対 策：中心部まで、75℃で1分間以上加熱 二次汚染にも注意！
→器具の使い分け、洗浄・消毒



鶏肉はどの程度カンピロバクターに汚染されているのですか？



○市販鶏肉のカンピロバクター汚染率

厚生労働省HP Q&Aより

○大規模食鳥処理場併設食鳥処理施設で採取されたカット鶏肉		
検体	鶏モモ肉	鶏ムネ肉
汚染率	11/26 検体 (42%)	12/30 検体 (40%)

厚生労働科学研究(食品安全確保推進研究事業)

「と畜・食鳥検査における疾病診断の標準化とカンピロバクター等の制御に関する研究」平成26年度報告



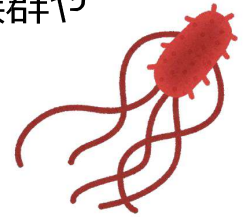
【腸管出血性大腸菌】（細菌） O157、O26、O111など



症 状：下痢、血便、発熱、重症化すると溶血性尿毒症症候群や脳症などの合併症を引き起こし、死に至ることもある

潜伏期間：食後3～8日で発症

特 徴：本来動物の腸管内にいる細菌
家畜や感染者の糞便を通じて汚染された食品や水（井戸水）を介して、少量の摂取で感染し発症する。
大腸で増殖する際に毒性の強い「ベロ毒素」を産生する



対 策：中心部まで、75℃で1分間以上加熱 二次汚染にも注意！
→器具の使い分け、洗浄・消毒



食肉販売店が「レアステーキ」と称して生の食肉を販売した事例



- ・発生年月日 令和4年8月23日から9月8日
- ・発生場所 患者の自宅等
- ・死者数 1名
- ・患者数 40名（入院者6名）（他に無症状者1名）
- ・原因食品 令和4年8月21日から8月27日に提供されたレアステーキ、ローストビーフ
- ・原因物質 腸管出血性大腸菌（O157）





レアステーキはユッケか？

食肉の表面を焼いた後に冷却したもので、中心部まで十分に加熱されていないものは、生食用食肉として取り扱うこと

令和4年9月16日付け薬生食監発0916第1号
厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
「腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について」



【サルモネラ属菌】（細菌）



症 状：腹痛、下痢、おう吐、発熱(38℃～40℃)

潜伏期間：食後6～72時間

特 徴：鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布

対 策：中心部まで、75℃で1分間以上加熱 二次汚染にも注意！
→器具の使い分け、洗浄・消毒
卵を触った手も、よく洗うこと。





【E型肝炎ウイルス】（ウイルス）

症 状：発熱、吐き気、腹痛、黄疸、肝腫大
特に妊婦では劇症化しやすい。

潜伏期間：食後3～8 週間（平均 6 週間）

特 徴：急性ウイルス性肝炎です。
肝臓で増殖し糞便中に排出され、食品中では増殖しません。

対 策：豚レバーをはじめとする豚・イノシシ肉については、生で食わず加熱調理の際には中心部まで火が通るよう十分に加熱する。
調理時に皮膚の傷からウイルスが体内へ入らないように注意する。



【寄生虫】（主に食肉に寄生する寄生虫）



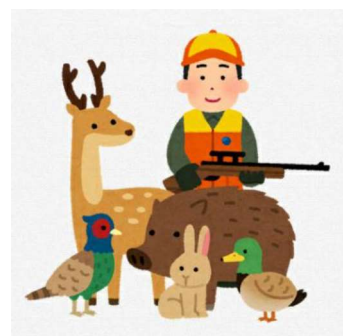
	感染のリスクがある 主な食肉	症 状	対 策
トキソプラズマ	豚、羊、山羊の 生および加熱不十分な肉	無症状、頭痛、発熱 流産など	中心部まで しっかり 加熱する！
サルコシスティス （住肉胞子虫）	豚、牛、馬の 生および加熱不十分な肉	下痢、嘔吐、腹痛	
トリヒナ （旋毛虫症）	豚、クマ肉などジビエの 生および加熱不十分な肉	かゆみ、発疹、筋肉痛 下痢、腹痛	
かんてつ （肝蛭）	牛（レバー）の生食	発熱、消瘦（やせること）、 肝障害	
有鉤条虫・有鉤囊虫	豚の生および加熱不十分な 肉	悪心、下痢、便秘 てんかん、視野障害	
アジア条虫 （サナダムシの一種）	豚（レバー）の生および加 熱不十分な肉	不快感、下痢	
クリプトスポリジウム	生肉	下痢、腹痛、おう吐 発熱	





ジビエについての注意点

- 野生の鳥獣は家畜と違い、飼料や健康状態などの衛生管理が行われていません。そのため、寄生虫や食中毒原因菌などを持っている可能性があります。
- 食品衛生法に基づく食肉処理業等の許可施設で処理された食肉を仕入れ、調理時には中心部まで十分に加熱しましょう。



Copyright © Fujisawa City Office, All rights reserved. 出典：内閣府 食品安全委員会 ファクトシート



一般社団法人
日本ジビエ振興協会
Japan Gibier Promotion Association

▶ トップ ▶ お知らせ ▶ 入会のご案内 ▶ ジビエカー

ジビエについて

ジビエハンドブック

ジビエ関連商品紹介

お問い合わせ

組織紹介

ジビエとは

流通と衛生管理

国産ジビエ
認証制度

講師派遣

動画教材

ジビエ料理
レシピ

ジビエ振興自治体
連絡協議会

いつでも安全 /
国産ジビエ認証制度はじまる!

消費者がジビエをいつでも安心・安全に食すことができるように、
農林水産省が2018年に「国産ジビエ認証制度」を制定しました。

国産ジビエ
認証

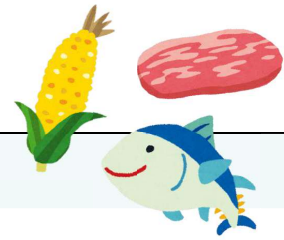
プレスリリース

プロの料理人対象
無料・オンライン
ジビエ料理セミナー

第6回
**ジビエ料理
コンテスト**
詳細はこちら

ジビエ動画
教材アーカイブ

生鮮食品の食品表示について



日本語で読みやすく理解しやすい用語で

容器包装を開かないでも見やすい箇所に

(名称・原産地・遺伝子組み換え農産物に関する事項・栽培方法・解凍した旨・養殖された旨は、近接した掲示、その他見やすい場所でも可。)

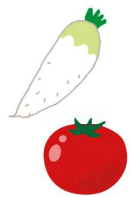
容器包装に入れられていない場合は、近接した掲示、その他見やすい場所に

～横断的義務表示から除外される場合～

- ・施設を設けて飲食させる場合
- ・容器包装に入れない & 生産した場所で販売する場合
- ・容器包装に入れない & 不特定もしくは多数の人に譲渡する場合



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



名称	「大根」などの一般的な名称
原産地※	国産品 → 都道府県名 輸入品 → 原産国名
その他	栽培方法・精米時期 など



トマト
神奈川県産
300円

※原産地は一般的に知られている地名も可

例：藤沢市・信州・屋久島・カリフォルニア・山東省 など



名称	「金目鯛」などの一般的な名称
原産地	国産品 → 水域名※または地域名 輸入品 → 原産国名
その他	「解凍」「養殖」「生食用」など



さんま
解凍
北海道

※水域名の例
ぶり 高知沖 あゆ 四万十川 わかさぎ 霞ヶ浦
かつお 高知沖 するめいか 日本海 しじみ 穴道湖



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.





名称	「豚ロース肉」などの一般的な名称
原産地	国産品 → 国産（飼養地の地名も可） 輸入品 → 原産国名
その他※	内容量・加工者・加工所の所在地 など 「あらかじめ処理してありますので十分に加熱してください」



※生鮮食品の個別基準：食品表示基準の別表24



米国産 牛バラ肉
消費期限：2023年〇月〇日
10℃以下で保存してください。
内容量 300g 価格 △〇〇〇円
(100gあたり△△円)
加工者：(株)スーパー藤沢
神奈川県藤沢市朝日町1-1

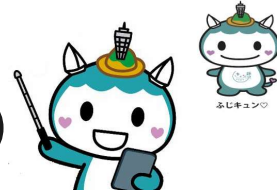
国産黒毛和牛（ロース）
100g 〇〇円
個体識別番号 0011223344



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



個別の表示基準（生鮮食品）



○個別の表示基準がある食品（食品表示基準別表24参照）

玄米及び精米
シアン化合物を含有する豆類
しいたけ
アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類、キウイ、ざくろ、すもも、西洋なし、ネクタリン、パイナップル、バナナ、パパイヤ、ばれいしょ、びわ、マルメロ、マンゴー、もも、りんご

食肉
生乳、生山羊乳、生めん羊乳、生水牛乳
鶏の殻付き卵

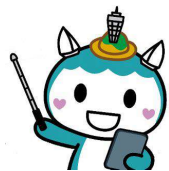
水産物
切り身又はむき身にした魚介類【生食用】
ふぐ（内臓を除去し皮をはいだもの）、（切り身、精巢、皮【生食用でないもの】）
ふぐ（切り身、精巢、皮）【生食用】
切り身又はむき身にした魚介類【冷凍食品】
生かき



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



その他の表示事項（生鮮食品）



- 個別の表示基準
- 放射線を照射した食品
- 任意表示・禁止表示
- 乳幼児規格適用食品
（その他法令）
- ☆JAS法 ☆各公正競争規約 など
- 遺伝子組換え食品
- 特定保健用食品
- 機能性表示食品



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



参考資料



https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

- 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 食品表示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」「早わかり食品表示ガイド」



https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/food_labeling_cms202_230427_01.pdf

- 食品表示実践マニュアル（令和3年2月消費者庁）



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.





食品表示に関するお問合せ・ご相談先

(食品表示法関係)

- ☆ **品質事項**：「名称」「原材料名」「原料原産地」など
神奈川県生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所 ☎ 0467-83-1500

- ★ **衛生事項**：「消費期限」「賞味期限」「アレルギー」など
藤沢市保健所生活衛生課 ☎ 0466-50-3594

- ☆ **保健事項**：「栄養成分・栄養機能食品・特別用途食品・機能性表示食品」など
藤沢市保健所健康づくり課 ☎ 0466-50-8430



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.

