



# 食肉販売施設等の衛生管理



- 食肉に起因する食中毒の予防について
- 食肉に関する苦情について
- 生鮮食品の表示について



牛・豚の肝臓（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆お客さまにお願い◆

**牛・豚のレバーや豚肉は、中までしっかり加熱してください**

牛・豚のレバーや豚肉は、すべて **加熱用** です。

- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。

☆ 生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の、肉や内臓はすべて加熱用です。

**必ず 中心部まで加熱** してから召し上がってください

- 中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
- 中心部まで75℃で1分以上加熱すれば、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

☆ 牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛、鶏などの肉や内臓も加熱して食べましょう。特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。

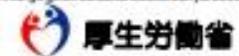


**生のレバーや肉と、その他の料理とは、離して置き、調理器具も使い分け** ましょう

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。使った器具が、その他の食品に触れないようにし、包丁やまな板は洗って熱湯をかけるなどしましょう。
- 生のレバーや肉は、生で食べる野菜などと離して置きましょう。
- 加熱前のレバーや肉には、専用のトングや箸、皿を使いましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べよう」をご覧ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuunitsuisei/bunya/0000049904.html>



# 牛・豚のレバーや豚肉の取扱い

①「加熱用」として提供する

②客に、中心部まで十分に加熱するよう案内する

口頭、掲示 等

③調理する場合は、中心部まで十分に加熱する

中心部の温度が63度で30分間以上、または75度で1分間以上 等





# 確認事項

- ①生肉や内臓を扱う包丁、まな板などの器具、容器などは作業ごとに洗浄消毒する
- ②生肉や内臓に直接接触した後は、必ず手洗いを行う
- ③冷蔵庫で保存する場合は、生肉や内臓を衛生的に保存し、それらが10度以下となるよう温度管理を行う



# 事例1 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食中毒事例

- 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）

令和5年3月 京都府報告資料より



# 腸管出血性大腸菌による食中毒防止の徹底について

- ①生の食肉をレアステーキと称して販売することは不適切であり、消費者が生食用食肉と誤認して加熱せずに食べてしまうことがないように販売等すること
- ②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

- ③食肉等を提供して、客が加熱調理を行い喫食する場合は、必要な加熱を行うための具体的な方法を、口頭説明のみではなく、掲示等により確実に情報提供すること
- ④生食用食肉として販売するには、加工基準、成分規格、保存基準に適合したものであることを確認すること ※
- ⑤生食用食肉を取り扱う飲食店営業施設には調理基準（＋加工基準）が適用されること ※

※生食用食肉の加工・調理をする施設にあっては、施設基準を満たした営業許可が必要



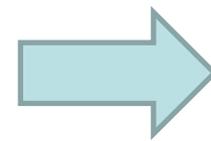
## 事例2 冷凍メンチカツによる食中毒事例

- 発生年月 平成28年10月～11月
- 発生場所 患者の自宅等
- 患者数 12自治体 67名
- 原因食品 冷凍メンチカツ
- 原因物質 腸管出血性大腸菌（O157）

国立保健医療科学院 No.17012  
平成29年3月16日 薬事・食品衛生審議会  
食品衛生分科会食中毒部会 配布資料

## 食中毒の原因となった製品について

- 生肉にパン粉等が付けられて冷凍された「そうざい半製品」



冷凍食品とは異なり、  
規格基準が定められていない

- 商品は購入後に各家庭で加熱して食べるもの
- 調理の際は170～175℃の油で6分間揚げる必要があると表示されていた

# 冷凍メンチカツの調理検証について

目的：家庭での調理を想定し、病原微生物を殺菌する加熱調理方法に関する知見を収集

	油量	メンチの状態	加熱温度 (°C)	時間 (分)
1	適量 (1.2L)	冷凍	170~180	5
			160~180	6
			170~180	6
			160~170	8
2	適量の半分 (0.6L)	冷凍	155~190	6
			140~180	7
		半解凍	160~180	6
			150~180	7
3	少量 (揚げ焼き)	冷凍	145~195	6
			155~180	9
			140~165	20

# 冷凍メンチカツの調理検証について

	油量	メンチの状態	加熱温度 (°C)	時間 (分)	中心温度 (°C)	結果	
1	適量 (1.2L)	冷凍	170~180	5	60~75未満	加熱不十分	
			160~180	6			
			170~180	6	75以上		加熱十分
			160~170	8			
2	適量の半分 (0.6L)	冷凍	155~190	6	75未満	加熱不十分	
			140~180	7			
		半解凍	160~180	6	90以上	加熱十分	
			150~180	7			
3	少量 (揚げ焼き)	冷凍	145~195	6	30~50	加熱不十分	
			155~180	9			
			140~165	20	80以上		加熱十分



## 厚生労働省から各業界団体へ注意喚起された内容

- 1 食肉調理品であって、未加熱の状態で販売されているものは、中心部の色が変わるまで十分に加熱する必要があること。
- 2 未加熱の食肉調理品（カツ類等、衣がついた製品も含む）から、他の加熱せずに摂取する食材や調理済みの食品への交差汚染を防ぐこと。
  - 未加熱の食肉調理品を触った後は、よく手を洗うこと
  - 器具や食器を使い分けるか、使用の都度、洗浄・殺菌を行うこと

食品を安全に食べるための調理方法や使用方法等を  
分かりやすい表現で消費者に情報提供すること。

# 未加熱の食肉調理品を調理して販売する事業者へ

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を参考に、衛生管理計画書を作成



計画どおり実施する



確認して記録する



計画は適切か振り返り、見直す

重要管理のポイント		(作成者 ) (計画策定・変更日 年 月 日)
分類	商品例	チェック方法
加熱調理	<b>揚げ物</b> コロッケ・カツ・から揚げなど	<b>調理後、即販売</b> ○ミンチ商品（ハンバーグ等）については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感（弾力）や色、肉汁など見た目で判断する。
	<b>ロースト物</b> ローストビーフなど	○ブロック肉（ローストビーフ、煮豚等）については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目で判断する。
	<b>やきもの</b> ハンバーグ・焼き豚など	○やき物、揚げ物（焼き豚、から揚げ等）については、火の強さや時間（油の温度や揚げる時間、揚げ物（例：チキン）の数量）、焼き上がりの触感（弾力）や色など見た目で判断する。
	<b>煮物</b> 煮込み・煮豚など	○定期的に（例：四半期に1度）試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。（測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する） ○調理機器の温度を確認する。（例：フライヤーの油：170℃以上の確認、ロースターの庫内温度：加工機器にある温度計等で確認）
		<b>調理後、保温して販売</b> ○触感や色など見た目で判断する。

出典：食肉販売業向け  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書



# 【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、生で食べ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	<p>中心部まで しっかり 加熱する！</p>
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	
かんでつ （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。



 [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・安全に食する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。



[▶ 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**



- 食肉に起因する食中毒の予防について
- 食肉に関する苦情について
- 生鮮食品の表示について



# 令和5年度 食品衛生に関する苦情件数

- 届出件数 118件  
その内 肉・卵類及びその加工品に関する届出 7件

## 届出内容の内訳

- 異物混入
- カビ
- 不衛生な取り扱い・管理
- 有症苦情

# 異物混入

## 事例

豚薄切り肉を購入し、自宅で開封したところ、色のついたビニール片が混入していた。





# 異物混入

## 薄切り肉にする工程

- ビニールシートに包まれた冷凍原料肉を受け入れ後、解凍しスライサーで薄くして包装する

## 調査結果

- 施設調査の結果、ビニール片は原料肉を包むビニールシートに酷似していた

## 再発防止対策

- 目視確認の徹底、作業場所に留意点を掲示



# 異物混入

## 食品衛生法第6条

次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、もしくは陳列してはいはならない。

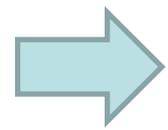
### 第4号

不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。



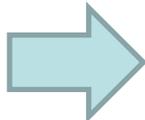
# 食肉の変色について

～食肉の色調に色素タンパク（ミオグロビン）が由来している事例～



色素タンパクに結合している鉄イオンの状態や、鉄イオンに酸素が結合しているかどうかで色調が変わる

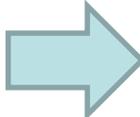
## ①食肉が褐変している

- 食肉は酸化されること（酸素と結合できない状態）によって、色調が赤色から褐色に変わる
- 褐変が生じた肉では酸化臭を伴うことが多い  鮮度が悪い



# 食肉の変色について

## ②食肉が緑変している

- 食肉で微生物が増殖するとアミノ酸を分解し、硫化水素が発生する
- 硫化水素が鉄と反応すると緑色を呈するが、人によって褐色に見える可能性がある
- 硫化水素によって腐敗臭を伴う  腐敗している可能性あり

出典：一般社団法人食肉科学研究所  
食肉科研（KAKEN）コラム #39

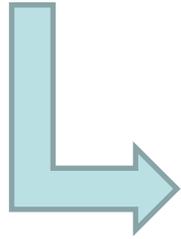


# 食肉の変色について

～食肉の色調に色素タンパクが由来していない事例～

## 食肉の脂肪部分が緑変している

- シュードモナス属菌が関与し、産生された色素によって緑変する



自然界に広く分布し、低温化でも発育する菌  
食品の変色、ネト（粘り状の物質）、腐敗臭の原因となる

出典：一般社団法人食肉科学研究所  
食肉科研（KAKEN）コラム #14、39



# 【キーワード問題】

受講後の入力フォームで回答が必要です。  
答えをメモしておいてください。

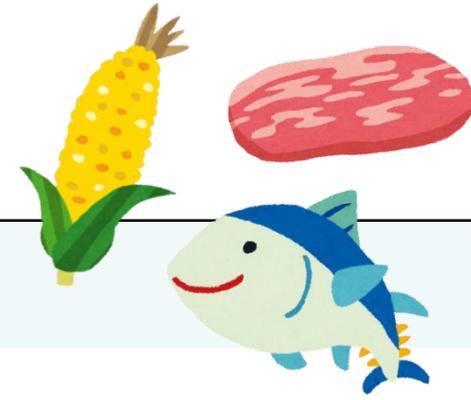
Q. ●型肝炎ウイルスは、豚レバーをはじめとする豚肉、イノシシ肉等を加熱不十分の状態ですと、感染するおそれがあります。

●に入るアルファベットは？



- 食肉に起因する食中毒の予防について
- 食肉に関する苦情について
- 生鮮食品の表示について

# 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

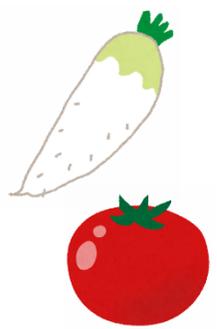
容器包装を開かないでも見やすい箇所に

(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



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

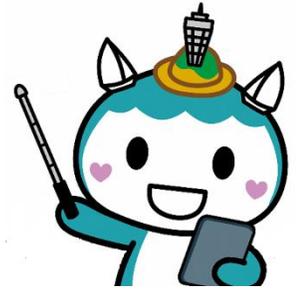


さんま  
解凍  
北海道

※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 宍道湖







# 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



# 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



## 参考資料

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_labeling\\_act/](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）
- 食品教示基準について（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](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）





# 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食品監視グループ ☎ 045-285-0741
  
- ★ **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  
藤沢市保健所地域保健課 ☎ 0466-50-3592



# 【キーワード問題】のこたえ

A. E型肝炎ウイルス  
(● : E)

