

生食用食肉の「調理」を行うための点検表

生食用食肉の調理については、次のことができているか確認してください。

生食用食肉の「調理」とは

加熱済みの肉塊を細切又は調味して、消費者に提供することを言います。

【例】・加熱殺菌された肉塊を仕入れ、飲食店でスライスして提供する

・加熱殺菌された肉塊を仕入れ、食肉販売店でスライスして販売する

牛タタキを提供する場合は、加熱殺菌された肉塊を仕入れて調理するか、あらかじめ牛タタキに加工されたものを仕入れて提供します。

< 施設・設備 >

生食用食肉の調理専用の調理室、調理エリアがありますか。

専用の調理室(調理エリア)内に専用の設備(加工台、冷蔵庫、器具保管庫、シンク、手洗いなど)がありますか。

83 以上の温湯を供給できますか。

使用する器具(包丁、まな板、トレイなど)は、不浸透性の材料で、専用のものですか。

< 調理を始める前に >

生食用食肉の取扱いに関する講習会を受講した人がいますか。

お店の食品衛生責任者が生食用食肉の調理を行う場合は、講習の受講は免除されま
す。調理は、食品衛生責任者が行うか、その人の監督下で調理を行う必要があります。

< 調理を行うとき >

調理する生食用食肉は、「生食用」の表示のある肉塊ですか。

生食用食肉は、加熱殺菌が行われ、「生食用」と表示されたものを仕入れて調理します。
自店で「加工」を行う場合は、自店内で枝肉を仕入れ肉塊を切り出し、加熱殺菌等を行うこ
とが必要となります。

自店で加工を行う予定の方は、

別途「生食用食肉の「加工」を行う施設の方へ」をよくお読みください。

使用した器具は、一つの肉塊の調理ごとに83 以上の温湯で洗浄消毒しましたか。

< お店で提供・スライス等を行って販売を行うとき >

4 以下で保存していますか。(凍結させた場合は - 15 以下で保存していますか。)

(飲食店の場合)店内の見やすいところに次のような表示をしていますか。

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあります。

子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い方は、食肉の生食を控えてください。

(販売する場合)衛生的な容器包装に入れて保存していますか。