

# 表 4. 生食用食肉の衛生基準目標

---

- 成分規格目標

糞便系大腸菌群 : 陰性  
サルモネラ : 陰性

- 加工基準目標

場所 : 衛生的な場所 ; 施設の区分を明確  
低温保持  
洗浄・消毒の専用設備を設ける

トリミング・細切 :

加工台, まな板, 包丁等専用器具  
器具・機材は洗浄・消毒が容易な材質

方法 : トリミング前、手指消毒。器具の洗浄・消毒  
トリミング時の肉塊とまな板の接触について  
一つの肉塊のトリミング後、手指、器具の消毒  
器具は83℃以上の温湯で消毒

保存 : 生食用食肉は10℃以下に速やかに保存  
10℃を超えない(4℃以下が望ましい)  
冷凍では-15℃以下にする(-18℃)

---