

# 表4 . 生食用食肉の規格基準

工程等	規格基準
<b>成分規格</b>	1 生食用食肉(牛の肉で生食用)成分規格 <b>腸内細菌科菌群(Enterobacteriaceae):</b> 陰性、検査記録を1年間保存。
<b>加工基準</b> 一般規定 (設備の衛生)	2 生食用食肉の加工基準 肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、 <b>密封し、肉塊表面から1cm以上の深さを60 で2分間以上加熱</b> する方法又は同等以上の方法で加熱殺菌した後、速やかに4 以下に冷却
一般規定 (器具の衛生)	(2) 器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒の容易な不浸透性材質で専用のもの。 肉塊の加工毎に、洗浄し、 <b>83 以上の温湯で消毒</b>
一般規定 (食品取扱者)	(3) 加工は、一定の技術・知識を有した者が行うか、その者の監督の下で行う
一般規定 (衛生的取扱い、温度管理)	(4) 肉塊が汚染されないように取扱う。 <b>肉塊の表面温度が10 を超えない</b>
<b>保存基準</b>	4 生食用食肉の保存基準 (1)生食用食肉は、 <b>4 以下で保存</b> すること。 <b>凍結させたものは、-15 以下で</b> 保存すること。 (2)生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存すること。
加工基準 (原料肉の取扱い)	(6) 肉塊は凍結させない。衛生的に枝肉から切り出されたものを使用。