●生食用食肉の規格基準

成分規格	(1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。 (2) (1)に係る記録は、１年間保存しなければならない。	
加工基準	一般規格 （設備の衛生）	(1) 加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう）が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。
	一般規定 （器具の衛生）	(2) 加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のものを用いなければならない。また、その使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83° 以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
	一般規定 （食品取扱者）	(3) 加工は、法第 48 条第６項第１号から第３号までのいずれかに該当する者、同項第４号に該当する者のうち食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 35 条第 13 項に規定する食肉製品製造業（法第 48 条第７項に規定する製造業に限る。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第５条第１項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。
	一般規定 （衛生的取扱い、温度管理）	(4) 加工は、肉塊が病原微生物により汚染しないよう衛生的に行わなければならない。 また、加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が 10° を超えることのないようにして行わなければならない。
	一般規定 （汚染の内部拡大防止）	(5) 加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。
	加工基準 （原料肉の取扱い）	(6) 加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。
	加工基準（加熱又は同等の措置）	(7) (6)の処理を行った肉塊は、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、密封し、肉塊の表面から深さ１cm以上の部分までを 60° で２分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに４° 以下に冷却しなければならない。
	加工基準 （加熱の記録）	(8) (7)の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、１年間保存しなければならない。
保存基準	(1) 生食用食肉は、４° 以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあっては、これを－15° 以下で保存しなければならない。 (2) 生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。	
調理基準	(1) ２の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。 (2) 調理に使用する肉塊は、２の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。 (3) 調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。	