

新 旧 対 照 表

改正後	改正前
<p style="text-align: center;">生食用食鳥肉の衛生基準</p> <p>1 生食用食鳥肉の成分規格目標 生食用食鳥肉（食鳥の肉（<u>内臓等の副生物を除く</u>））であって生食用食鳥肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌および黄色ブドウ球菌が陰性でなければならない。</p> <p>2 生食用食鳥肉の加工等基準目標 (1)食鳥処理場における加工 ア 一般的事項 生食用食鳥<u>と体</u>を出荷する食鳥処理場においては、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条及び第4条の基準が確実に守られていること。</p> <p>イ 中抜と体の処理 ① 食鳥処理工程（脱羽・内臓摘出時等）において、消化管内容物等による二次汚染防止に努めること。 ② 生食用中抜と体は、病変、寄生虫、傷、消化管内容物の付着の認められないこと。 ③ <u>生食用中抜と体の腹腔内は、流水にて十分に洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、水切りを十分に行うこと。</u> ④ <u>生食用中抜と体は、水切り後に表面を焼烙殺菌すること。</u></p> <p>(2)食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工、及び飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理 ア 生食用食鳥肉の分割及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されているか、又は専用の処理台（まな板等）を用いること。 また、洗浄消毒に必要な専用の設備が設けられていること。</p>	<p style="text-align: center;">生食用食鳥肉の衛生基準</p> <p>1 生食用食鳥肉の成分規格目標 生食用食鳥肉（食鳥の筋胃、<u>肝臓又は肉</u>であって生食用食鳥肉として販売するものをいう。以下同じ。）は、糞便系大腸菌群（fecal coliforms）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌および黄色ブドウ球菌が陰性でなければならない。</p> <p>2 生食用食鳥肉の加工等基準目標 (1)食鳥処理場における加工 ア 一般的事項 生食用食鳥<u>肉</u>を出荷する食鳥処理場においては、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条及び第4条の基準が確実に守られていること。</p> <p>イ 中抜と体の処理 ① 食鳥処理工程（脱羽・内臓摘出時等）において、消化管内容物等による二次汚染防止に努めること。 ② 生食用中抜と体は、病変、寄生虫、傷、消化管内容物の付着の認められないこと。 ③ <u>生食用中抜と体は、表面を焼烙殺菌し、腹腔内は流水にて十分な洗浄を行い、必要に応じて殺菌を行うこと。</u></p> <p>ウ <u>筋胃及び肝臓の処理</u> <u>筋胃及び肝臓は、次の基準に適合する方法で処理すること。</u> ① <u>肝臓及び胃腸を取り出す場合は、消化管破損のないようにすること。消化管破損があった場合は、その個体の筋胃及び肝臓は生食用に供しないこと。</u> ② <u>取り出し直前に、手指を洗浄し、ナイフ等の器具を洗浄消毒し、取り出しにあたっては、直接、清潔な容器等に収め、取り出し後は速やかに冷却すること。</u> ③ <u>病変、寄生虫、消化管内容物の汚染が認められないこと。</u></p> <p>(2)食肉処理場（食肉処理業又は食肉販売業の営業許可を受けている施設をいう。以下同じ。）における加工、及び飲食店営業の営業許可を受けている施設における調理 ア 生食用食鳥肉の分割及び細切（刺身用に切分ける前のいわゆる冊状にする行為をいう。以下同じ。）を行う場所は、衛生的に支障のない場所であって他の設備と明確に区分されているか、又は専用の処理台（まな板等）を用いること。 また、洗浄消毒に必要な専用の設備が設けられていること。</p>

イ 分割及び細切は、次のように行うこと。

- ① 分割及び細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
- ② 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合、またはその他必要に応じて、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ③ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- ④ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

ウ 鳥刺しの処理は、次のように行うこと。

- ① 鳥刺しを処理するまな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。専用の処理台については、設置するのが望ましい。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒の容易な不浸透性材質であること。
- ② 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合、またはその他必要に応じて、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ③ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- ④ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

3 生食用食鳥肉の処理工程及び保存等の基準目標

(1)生食用食鳥肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

(2)保存又は運搬について

- ① 清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製等の容器包装に収めること。
- ② 10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下（-18℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食鳥肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食鳥肉を生食用として販売する場合は、食品表示法に基づく食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。

(1)生食用である旨

(2)当該製品に係る食鳥処理、食肉処理及び加工を行った全ての施設の名称及び県名

(3)生食によるリスクに関する説明

- ① 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること。
- ② 子ども、高齢者、食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること。

イ 分割及び細切は、次のように行うこと。

- ① 分割及び細切の直前に手指を洗浄し、使用する器具を洗浄消毒すること。
- ② 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合、またはその他必要に応じて、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ③ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- ④ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

ウ 鳥刺しの処理は、次のように行うこと。

- ① 鳥刺しを処理するまな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いること。専用の処理台については、設置するのが望ましい。
また、これらの器具は、清潔で衛生的な洗浄消毒の容易な不浸透性材質であること。
- ② 手指又は器具が汚染されたと考えられる場合、またはその他必要に応じて、その都度洗浄又は洗浄消毒を行うこと。
- ③ 器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行うこと。
- ④ 手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄すること。

3 生食用食鳥肉の処理工程及び保存等の基準目標

(1)生食用食鳥肉は10℃以下となるよう速やかに冷却すること。

(2)保存又は運搬について

- ① 清潔で衛生的な有蓋の容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂製等の容器包装に収めること。
- ② 10℃以下（4℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。なお、冷凍したものにあっては、-15℃以下（-18℃以下が望ましい。）となるよう温度管理を行うこと。

4 生食用食鳥肉の表示基準目標

この基準に基づいて処理した食鳥肉を生食用として販売する場合は、食品衛生法施行規則第5条の表示基準に加えて、次の事項を容器包装の見やすい位置に表示すること。ただし、食鳥処理場と食肉処理場が併設しており、生鳥処理から加工処理まで一貫して行う場合は（3）を省略することが出来る。

(1)生食用である旨。

(2)生鳥処理、解体された食鳥処理場の所在する都道府県名及び処理場名。

(3)加工した食鳥処理場の所在する都道府県名及び処理場名（食肉処理場が複数にわたる場合はすべての食肉処理場名）。