

外食店様向け 生食用食肉ブロック お取り扱い Q&A

お取り扱い前

Q そもそも生食用食肉とは？

A 厚生労働省が定めた「生食用食肉の規格基準」を満たした加熱せずに生で食べることができる食肉のこと。この基準を満たした食肉には「生食用」と明記されています。この表示のない食肉は「加熱調理用」の食肉です。

Q 誰でも取り扱えるの？

A 店舗にて生食用食肉ブロックを取り扱う場合は、**生食処理に係る営業許可を取得する必要があります。**管轄の保健所へご連絡ください。生食用食肉の調理は「食品衛生管理者」および「認定生食用食肉取扱者」のみが行なうことができます。
(ただし、有資格者の監督下であれば、他の者(アルバイト従事者等)が加工を行なうことも認められています。)

Q 「認定生食用食肉取扱者」とは？

A 生食用食肉の安全性確保に必要な講習を受講し、生食用食肉の取扱いに適した知識を有したと認められた者のことです。管轄の保健所にご相談し、講習会の開催状況をご確認ください。

Q 納品後の検品はどうすれば良いの？

A 商品の外装に破損や汚れがないか、またラベルの剥がれや印字にかすれがないかを速やかにご確認ください。検品後、商品に問題が見つかった場合は、弊社までご連絡いただき、商品をご返送ください。

Q 納品後の安全な保存方法は？

A 納品後は店内のバックヤード等の常温帯には放置せず、**速やかに-18℃以下で保存してください。**また、一度解凍した商品を再度凍結することは絶対にしないでください。肉の味や品質の低下を招くほか、温度変化等で細菌の繁殖を促進します。

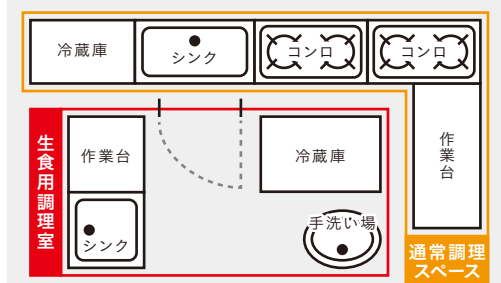
Q 衛生面のリスク負担・責任はどうなる？

A 商品の責任所在については、最終加工を実施した店舗様となりますが、原料の仕入先であるカミチクの管理状況や購入者状況を鑑みての保健所の最終判断となります。**営業許可申請時に管轄保健所より指導のあった事項について、管理の徹底をお願いします。**

店舗に必要な設備

Q どこでも調理して良いの？

A 生食用食肉を調理する専用の施設が必要となります。他の加熱用食肉等の調理・調味と時間帯によって使い分けることは禁じられています。



- 生食用調理室は他の空間と区画する。
- 冷蔵庫(4℃以下)もしくは冷凍庫(-18℃以下)を設置する。
- 83℃以上の熱湯を供給できる水道を設置する。
- 包丁やまな板、計量器など使用する器具はすべて生食用食肉専用とする。

Q 器具・機材の衛生保持は？

A 調理・調味の終了ごとに、消毒済みの器具と交換するか、**83℃以上のお湯または蒸気で洗浄・消毒する必要があります。**



洗浄・消毒を徹底し衛生的に 生食用食肉専用の器具で調理

Q 施設の温度管理も必要？

A 加工する肉の温度を10℃以下に抑えるために、**施設内の温度を設定・管理する必要があります。**菌の増殖を抑えるために、温度の上昇を避けることが重要です。

Q 定期的に検査をした方が良いの？

A 製品の衛生状態を確認するために、定期的に調理した品の腸内細菌科菌群試験を実施することをお勧めします。(毎月あるいは数ヶ月に1回など)

調理をする際の注意

Q 生食用食肉ブロックの解凍方法は？

A 冷蔵庫または氷水で8時間が目安です。**電子レンジや流水解凍、常温解凍は厳禁です。**急激な温度変化により、美味しさや品質が損なわれてしまいます。

Q 調理方法を具体的に教えて！

- A**
- ① 使い捨てのプラスチック手袋が調理用ゴム手袋を装着します。
 - ② 外装表面を流水で洗い流します。
 - ③ 殺菌済みのナイフやハサミなどで開封します。
 - ④ 殺菌済みのまな板にブロック肉をのせ、熱処理にて加熱された部分(表面1cm以上)をトリミングします。同時に、脂肪やすじを取り除き、成形しやすい形に整えます。
 - ⑤ 注分量に応じて④のブロック肉を切り出し、ただちにお客様に提供します。



表面をトリミング カット ユッケのカット例

Q 調理後の賞味期限は？

A **切り出した肉はその日のうちに消費し、翌日に持ち越さないでください。作り置きはせず、注文を受けてから調理し、ただちにお客様に提供してください。**

Q 調理の記録は必要？

A 調理の記録は毎日記録し、1年間以上保存しましょう。

- 調理施設の点検表(室温や冷蔵施設の温度など)
- 従業員の健康管理表などです。

Q 解凍した商品は加熱して再利用OK？

A 加熱すればお召し上がりいただけます。加熱調理する場合、お肉の中心にじゅうぶん火が入るようにしっかりと加熱してください。



お客様へのご案内

Q お客様へ注意すべきことは？

A お客様の目につきやすいところに「一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある」「子ども・高齢者・妊娠中の女性など、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべき」旨の内容を表示する義務があります。



POINT
注意喚起を記載したポスターやPOPをご用意いたします。

Q 生食は禁止されていないの？

A 食中毒の原因となる細菌や寄生虫等は、本来牛の消化器官に存在しており、生肉には付着していませんが、加工する段階でこの細菌や寄生虫等が生肉に付着してしまうと、食肉の生食で食中毒を発生する要因となります。平成23年に発生したユッケによる食中毒事故以降、厚生労働省による牛生食用食肉の法規制が行なわれ、より安全性を考慮した基準が定められました。弊社ではこの厳格な基準を遵守し、かつ規格基準で定められている腸内細菌科菌群が陰性であることを確認のうえ生食用食肉製品をご提供しています。

Q ユッケの味わいや魅力は？

A 韓国の生肉料理。牛赤身肉を細切りにし、甘い専用たれと合わせてお召し上がりいただく一品です。滑らかで濃厚なお肉の旨みを堪能でき、焼いたお肉よりも比較的さっぱりとした後味にてお楽しみいただけます。

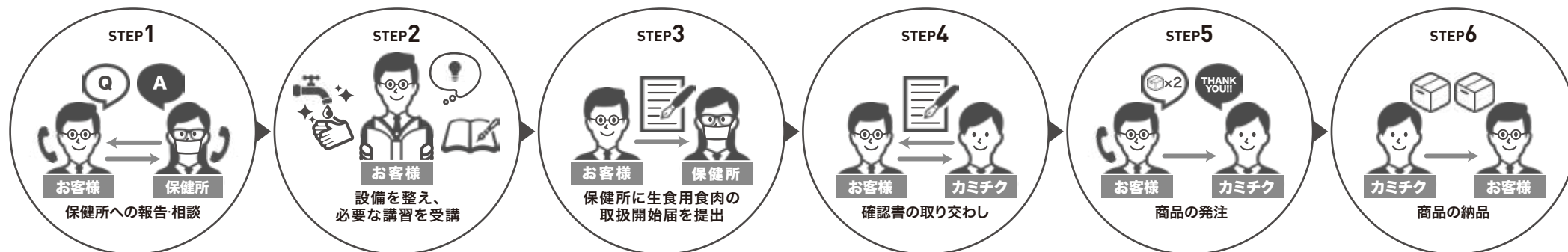


Q ほかにどのようなメニューができる？

A ユッケのほか、牛刺しやタタキ、カルパッチョなどもおすすめ。カット方法や肉の厚さなどを変えるだけで、さまざまな味わいや食感をお楽しみいただけます。

生食用食肉ブロックのお取り扱いについて

お取引開始までの流れ



生食用食肉製品個食パック製品とは違い、**生食用食肉ブロックを店舗にて取り扱う場合は、生食処理に係る営業許可を取得する必要があります。**また、生食用食肉の調理は「**食品衛生管理者**」および「**認定生食用食肉取扱者**」のみが行なうことができます。営業許可や講習会の受講につきましては管轄の保健所にご相談ください。

カミチクの衛生管理

2012年鹿児島県で初となる[生食取扱許可施設]として認定を受け、ユッケや牛刺し、タタキなどの製造が可能に。同工場は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格[ISO22000]を取得しており、安全・安心・高品質な生食用食肉製品のご提供を実現しています。



[ISO22000]を取得し、鹿児島県で初めて鹿児島市保健所から生食取扱許可施設として認定された工場で製造しています。製造後、腸内細菌科菌群の検査をし、陰性確認したのみをご提供しています。

カミチクグループの直営・預託農場は、九州に約60箇所。エサづくりから、繁殖・哺育・育成・肥育まで徹底した一貫体制を築き上げ、一頭一頭完璧なトレーサビリティを確保しています。

お取り扱い上の注意

■お取り扱い前のお願い

- 生食用食肉ブロックを店舗にて取り扱う場合は、生食処理に係る営業許可を取得する必要があります。保健所の指示に従い、必要な設備の設置や講習会の受講などをお願いいたします。
- 生食用食肉を店舗にて調理・調味する際は、専用の施設が必要となります。
 - ・生食用調理室は他の空間と区画する。
 - ・冷蔵庫(4℃以下)もしくは冷凍庫(-18℃以下)を設置する。
 - ・83℃以上の熱湯を供給できる水道を設置する。
 - ・包丁やまな板、計量器など使用する器具はすべて生食用食肉専用とする。

■牛生食用食肉製品のお取り扱い上の注意

- 商品が納品されましたら、外装に破損や汚れがないか、またラベルの剥がれや印字にかすれがないかを速やかに検品していただき、「生食用食肉納品確認書」に結果を記録し、確認書は店舗にて1年間保管をお願いいたします。
- 検品時に商品に異常が見つかった場合、納品日翌日までにカミチクへご連絡ください。納品日翌日までにご連絡のない場合は、異常がなかったものとさせていただきます。
- 商品が納品されましたら速やかに-18℃以下で保存してください。
- 一度解凍した商品を再度凍結することは絶対にしないでください。
- 「一般的に食肉の生食は食中毒に対するリスクがある」旨、「子ども・高齢者・妊娠中の女性など、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を控えるべき」旨の内容を、お客様の目につきやすいところに表示する義務があります。