

生食発 0330 第 8 号
令和 3 年 3 月 30 日

各 $\left(\begin{array}{l} \text{都 道 府 県 知 事} \\ \text{保 健 所 設 置 市 長} \\ \text{特 別 区 長} \end{array} \right)$ 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

「生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について」の一部改正について

生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法については、平成 23 年 9 月 26 日付け食安発 0926 第 1 号「生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について」により通知しているところです。

今般、別紙のとおり、選択増菌培養を削除する等改正することとしましたので、関係者への周知をお願いするとともに、その運用に遺漏なきようお願い計らい願います。

なお、令和 3 年 9 月 30 日までは、従前の例により検査を行うことができる旨申し添えます。

別紙

食安発0926第1号

平成23年9月26日

(最終改正：令和3年3月30日付け生食発0330第8号)

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法について

生食用食肉の規格基準に係る取扱いについては、平成23年9月12日付け食安発第0912第7号（以下「施行通知」という。）により通知したところである。

施行通知中、第4の3において示すこととしていた生食用食肉の腸内細菌科菌群試験法について、別添のとおり試験法を定めることとしたので、関係者への周知方よろしく願います。

また、施行通知中、第4の4（9）の微生物検査の実施に当たっては、下記の事項に留意の上、その運用に遺憾のないようにされたい。

記

1 成分規格について

「腸内細菌科菌群が陰性でなければならない」とは、別添の試験法において、検体25g中、腸内細菌科菌群が検出されないことをいうこと。なお、1ロットにつき、1検体の試験結果により、成分規格の適合性の確認を行って差し支えないこと。

2 ロットについて

ロットの同一性の判断に当たっては、原則として、同一の枝肉に由来する部位であって、かつ同一の加熱条件で加工が行われたとみなすことが可能なものとする。

3 施行通知第4の4（9）に係る検体の採取方法について

食品安全委員会において、リスク低減の確認のため、1検体を25gとして、25検体以上が陰性であることの確認が必要であるとされていることを踏まえ、加工工程全体の妥当性を確認するための検体の採取に当たっては、ロットを代表したものとなるよう、設定された加熱条件により加工を行った同一ロットの生食部位から計25検体以上を採取すること。