

VIII. 食肉製品の規格基準について

食品衛生法に基づく食肉製品の規格基準 概要

製品群名	成分規格		製造基準								加熱、殺菌、くん煙又は乾燥	保存基準		
	亜硝酸根	微生物規格等	水分活性	pH	原料食肉	解凍・整形 食肉温度	方法	肉温	水分活性	塩漬け 使用添加物等			加熱殺菌	くん煙・乾燥
共通	0.070g/Kg 以下				原料肉： 鮮度良好で、微生物汚染の少ないもの 解凍： 衛生的な場所、飲用適の流水(水を用いるとき) 食肉の容器： 金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器 香辛料、砂糖及びでん粉：1g当たりの芽胞数が、1,000以下 製造機器： 清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具 保存基準： 冷凍食肉製品は-15℃以下 製品： 清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、ケーシングするか、又は清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙若しくはパラフィン紙で包装して、運搬しなければならない。									
非加熱食肉製品	単一肉塊	E. coli 100/g以下	0.95未満		4℃以下 pH6.0以下	10℃以下	①乾塩法 ②塩水法 ③一本針 注入法	5℃ 以下	亜硝酸Na使用 0.97未満	[亜硝酸Na使用] 亜硝酸Na200ppm以上 食塩※ 6%以上(①) 15%以上(②、③)		亜硝酸Na使用 50℃以上又は 20℃以下	10℃以下	
		黄色ブドウ球菌 1,000/g以下	—										4℃以下	
		サルモネラ属菌 陰性	0.95未満								[亜硝酸Na不使用] 食塩6%以上(①) 40日間以上	—	20℃以下 53日間以上	10℃以下
		リステリア・モノサイトゲネス 100/g以下	0.91未満	(5.4未満)	—	10℃以下 長径20mm以下	—	—	—	—	亜硝酸Na200ppm以上 食塩※ 3.3%以上	—	20℃以下 20日間以上	10℃以下
特定加熱食肉製品	挽肉		0.96未満	5.0未満									—	
			0.93未満	5.3未満									—	
			0.93未満	5.1未満										—
		E. coli 100/g以下	0.95未満		単一の肉塊 4℃以下 pH6.0以下	10℃以下	①乾塩法 ②塩水法	—	—	—	55℃, 97分 ～ 63℃, 瞬時	—	10℃以下	
加熱食肉製品	包装後加熱	大腸菌群 陰性	—		—	—	—	—	—	—	63℃, 30分～	—	10℃以下	
	加熱後包装	クロストリジウム属菌 1,000/g以下	—		—	—	—	—	—	—	120℃, 4分～ 63℃, 30分～	—	—	
乾燥食肉製品		E. coli 陰性	—		—	—	—	—	—	—	—	—	10℃以下	
		黄色ブドウ球菌 1,000/g以下	0.87未満		—	—	—	—	—	—	—	50℃以上又は 20℃以下	—	
		サルモネラ属菌 陰性	—		—	—	—	—	—	—	—	—	—	
		水分活性	0.87未満		—	—	—	—	—	—	—	—	—	

※ 塩化カリウムとの組み合わせも認められる。