

【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								保存基準		
	亜硝酸根	微生物規格等	原料食肉	解凍・整形 食肉温度	塩漬け			加熱、殺菌、くん煙又は乾燥		製品			
					方法	肉温	水分活性	使用添加物等	加熱殺菌	くん煙・乾燥		pH	水分活性
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、食品製造用水の流水(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 黄色ブドウ球菌 1,000/g以下 サルモネラ属菌 陰性 リステリア・モノサイトゲネス 100/g以下	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※1 6%以上(①) 15%以上(②、③)		亜硝酸Na使用 50℃以上又は 20℃以下		0.95未満	10℃以下
非加熱食肉製品	挽肉			10℃以下 長径20mm以下						20℃以下 53日間以上		0.95未満	10℃以下
特定加熱食肉製品		E. coli 100/g以下 黄色ブドウ球菌 1,000/g以下 クロストリウム属菌 1,000/g以下 サルモネラ属菌 陰性	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 ※		0.95未満	10℃以下
加熱食肉製品	包装後加熱	大腸菌群 陰性 クロストリウム属菌 1,000/g以下								63℃, 30分～ 120℃, 4分～			10℃以下
	加熱後包装	E. coli 陰性 黄色ブドウ球菌 1,000/g以下 サルモネラ属菌 陰性								63℃, 30分～			10℃以下
乾燥食肉製品		E. coli 陰性 水分活性 0.87未満								50℃以上又は 20℃以下		0.87未満	

※1 塩化カリウムとの組み合わせも認められる。

※2 15℃を越えてくん煙等を行う場合はpH5.4未満、かつ水分活性0.91未満

※3 製品の水分活性を0.91未満とする場合は、塩漬けの食塩濃度、くん煙等の期間は適用しない。