

「特定加熱食肉製品」と「ローストビーフ」の法的な関係について問い合わせを頂いています。

2016年には、特定加熱食肉製品として販売され、食品衛生法に違反していた食肉製品が「偽装ローストビーフ」と報じられるなど、誤解した報道もみられました。

- 1, 食肉製品については、食品衛生法に基づく告示（食品、添加物等の規格基準）」（昭和34年厚生省告示第370号）で規格基準が定められています。

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000071198.pdf>

- 2, 食肉製品の規格基準では、①乾燥食肉製品、②非加熱食肉製品、③特定加熱食肉製品、④加熱食肉製品について、個別の製造基準が定められています。

製造基準では、特定加熱食肉製品に使用する原料肉を「肉塊」でなければならないとしており、加熱食肉製品には定めがありません。

肉塊は、規格基準で「食肉の単一の塊」と定義されています。

- 3, 特定加熱食肉製品は、中心部が低温で調理されることから、製造基準は、衛生管理上から原料肉を肉塊に限定するとともに調味料等も表面のみの塗布しか認めていません。

加熱食肉製品は、中心部まで十分な加熱殺菌が行われることから、原料肉や調味料の使用に特定加熱食肉製品のような制限はありません。

市販されているローストビーフには、特定加熱食肉製品と加熱食肉製品の両方があります。

公益財団法人 食の安全・安心財団

<http://anan-zaidan.or.jp/>