

生肉の安全に対する取り組み

金舌では、安心して美味しく生肉を楽しんで頂く事を第一に考え、自社の安全基準と衛生基準に則った商品を提供させて頂いております。

◇厚生労働省『生食用食肉の衛生基準』のガイドラインに基づいた活動について

平成13年5月24日に厚生労働省から発表された、生食用食肉の安全基準のガイドラインの基準に対して、当社関係各所の確認状況で御座います。

店舗での基準 該当8項目に対して全て実施済み

と畜場での基準 該当11項目に対して全て実施済み
※弊社、取引先業者確認

食肉加工場での基準 該当14項目に対して全て実施済み
※弊社、取引先業者確認

※ガイドライン項目詳細に関しては下記に記載しております。

◇その他の衛生管理の取り組みについて

※①

①レバーを次亜塩素酸ナトリウムに漬け込み消毒を行なっている

食肉加工場にて、レバーを消毒効果の高い『次亜鉛素酸ナトリウム』3%水溶液に漬け込み消毒を行なっている。

②第三者機関よっての定期的検査の実施

三菱化学メディエンスさんに月に1度検査に入って頂き、店内の衛生状態の検査と生肉を始めとした食材の菌検査を行なって頂いている。最高基準であるSランク獲得に向けての活動を実施しております。

※②

③微酸性電解水の使用

従来のアルコールでは殺菌効果の無かった、食材、ウイルス等にも効果のある微酸性電解水を用いた消毒を行なっております。

④生肉に用いる調理器具を完全使い分け

包丁、まな板、ダスターに至るまで、生肉用、レバー用それぞれに、仕込み用(トリミング)と調理用とを完全に使い分けしております。

※③

⑤包丁殺菌庫を用いた定期的な殺菌

生肉用の包丁に関しては1時間に1度、包丁殺菌庫にて殺菌を行なっております。

※①『次亜塩素酸ナトリウム』

一般的に使われている食品消毒液で、3%に薄めることで中に浸透せず、レバーの風味や味を変える事なく、表面の全ての菌やウイルスを死滅させる事ができます。また、食品添加物なので人体にも全く影響は御座いません。当社のレバーに関しては全てこの『次亜塩素酸ナトリウム』に漬け込んでいる為、安全で御座います。※三菱化学メディエンスの検査でも0-157を始めとした大腸菌、サルモネラやカンピロバクターに至るまで検出されておられません。

※②『微酸性電解水』

2002年6月に食品添加物に指定された殺菌効果の高い水です。※①の『次亜塩素酸ナトリウム』を電気分解させる事でPH値を調整し、殺菌効果の高い『次亜塩素酸分子』を高い比率で含む状態を維持しています。タンパク質に触れると殺菌して水に変わる為、味にも影響がない事と人体にも全く影響が御座いません。生肉やノロウイルスを始めとしたウイルスにまで効果があります。

※③『包丁殺菌庫』

殺菌灯から照射される紫外線によって、洗浄では死滅しない大腸菌をはじめブドウ球菌、腸炎ビブリオ、赤痢菌、雑菌など食中毒の原因となる様々な菌を短時間で確実に殺菌します。当店では1時間に1度生肉用の全ての包丁をこの殺菌庫に入れ、『微酸性電解水』と共に2重の殺菌作業を行なっております。

付則：厚生労働省『生食用食肉の衛生基準』のガイドライン詳細

《店舗》

生食用食肉を調理する、まな板及び包丁等の器具は、専用のものを用いている

実施済み

まな板、包丁は、清潔で衛生的な洗浄消毒が容易な不浸透性の材質である

実施済み

調理は、トリミングを行った後に行なっている

実施済み

手指又は器具が汚染されたと考えられる場合には、その都度洗浄又は洗浄消毒を行なっている

実施済み

器具の洗浄消毒は、83℃以上の温湯により行っている

実施済み

手指は、洗浄消毒剤を用いて洗浄している

実施済み

生食用食肉の温度が10℃を越えることのないよう調理している

実施済み

保存は冷蔵庫4℃以下、冷凍庫-18℃以下となるよう温度管理を行っている

実施済み

