

生食用食肉の安全確保に関する取扱要綱

第1 目的

この要綱は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）D各条の食肉及び鯨肉の目名中の生食用食肉の取扱い並びに食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）に規定する牛の食肉であって生食用のものの表示の取扱いについて、細部の運用を定め、その安全を確保することにより、食中毒の発生を防止することを目的とする。

第2 適用範囲

この要綱は、生食用食肉の加工、調理、販売等を行う者及び施設に適用する。

第3 生食用食肉取扱施設

生食用食肉取扱施設とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第52条第1項の規定による許可を受けた飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業であって、生食用食肉の加工、調理を行う施設をいう。

第4 施設の届出

1 生食用食肉取扱施設の営業者（以下「営業者」という。）は、生食用食肉の加工、調理を開始しようとするときは、生食用食肉取扱施設届（様式1）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出することとし、届出を受理した保健所長は、これを台帳として整理し、届出者に生食用食肉取扱施設届出済証（様式2）を交付することとする。

なお、様式1には、施設の構造設備を明らかにした図面、加工を行う施設にあっては加工基準への適合性を示した書類（加熱方法の手順及び条件、成分規格への適合性を確認した検査成績書等）、生食用食肉取扱認定者については、資格を有することの証明、講習会修了証、その他の都道府県又は市（保健所を設置するものに限る。）の条例、規則、要綱等の規定に基づく当該資格を有することの証明書を添付すること。

2 営業者は、前項で交付された生食用食肉取扱施設届出済証を施設内の見やすい場所に掲示すること。

3 営業者は、届出内容に変更が生じる場合は、生食用食肉取扱施設変更届（様式3）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出すること。

また、変更内容に応じ、第1項で示す添付書類を添付すること。

4 営業者は、生食用食肉の取扱いを廃止した場合は、生食用食肉取扱施設廃止届（様式4）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出すること。

5 生食用食肉取扱施設届出済証の再交付を申請しようとする場合は、再交付申請書（様式5）を施設の所在地を管轄する保健所長に提出すること。

第5 生食用食肉取扱認定者

- 1 生食用食肉取扱施設には、生食用食肉取扱認定者を置かなければならない。
- 2 生食用食肉取扱認定者は、次の各号のいずれかに該当するものでなければならない。
 - 1) 法第48条第6項第1号から第3号までのいずれかに該当する者又は同項第4号に該当する者のうち法施行令（昭和28年政令第299号）第35条第13項に規定する食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者
 - 2) 知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者

第6 生食用食肉取扱認定者講習会

- 1 知事は、第5の2の2)の要件を満たす者を養成するため、講習会を開催する。
なお、講習会の開催は、各保健所単位で開催することでも差し支えない。
- 2 講習会は3時間とし、次の各号に示す内容の講習を受けるものとする。
 - 1) 生食用食肉の規格基準について（1時間）
 - 2) 生食用食肉の取扱いに係る留意事項（加工に関する衛生管理、腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（1時間）
 - 3) 食肉に関する衛生管理（1時間）
- 3 第5の2の2)に該当する者のうち、加工のみを行う施設において食品衛生法施行条例別表第1の第3に規定する食品衛生責任者である者については、前項の3)に示す講習会を免除することができる。ただし、食品衛生責任者制度運営要領（昭和49年11月13日付け薬発第271号。以下「要領」という。）に規定する養成講習を受講していない者を除く。
- 4 第5の2の2)に該当する者のうち、調理のみを行う施設において食品衛生責任者である者については、第2項の各号に示す講習会を免除することができる。ただし、要領に規定する養成講習を受講していない者を除く。
- 5 知事は、講習会を受講修了した者に対し、修了証を交付すること。

第7 生食用食肉取扱施設の施設要件

生食用食肉取扱施設は食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51号）別表第2の施設基準を満たしていること。

第8 取扱上の遵守事項

生食用食肉の取扱いにあたっては、次に掲げる事項を遵守すること。

- 1) 規格基準中の加工基準（以下「加工基準」という。）(7)の加熱殺菌に係る条件について、生食用食肉の加工を開始するにあたり、施設ごとに加熱殺菌の要件（肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱）を満たす加熱装置内の温度及び加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等を設定すること。
また、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上

の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。

2) 生食用食肉の加工を開始した後に、加工工程全体の妥当性を確認するため、1検体を25gとして、25検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。

なお、その頻度は年1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分なものであること。

3) 加工基準(6)及び(7)について、肉塊の熟成が進まないよう、原則同一施設内で行うこと。

4) 加工基準(7)について、肉塊を容器包装に入れて密封し、温浴による加熱処理を行う場合には、十分に脱気すること。

5) 加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の要件を満たす加熱装置内の温度及び加熱時間、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を残すことで差し支えない。

6) 加熱殺菌等が確実に実施されるよう、あらかじめ手順書を作成しておくこと。

7) 調理基準(3)について、細切した食肉は適切に保存し、消費期限・賞味期限内に速やかに提供すること。ただし、細切した食肉を調味した場合は、ただちに提供すること。

8) 生食用食肉の販売を行う施設にあっては、生食用食肉に係る表示内容を確認し、表示された保存温度で適正に保存すること。

附則

1 この要綱は、平成23年9月22日から施行する。

2 この要綱は、平成24年6月1日から施行する。

(様式1)

年 月 日

島根県 保健所長 様

住所
届出者
氏名

(法人にあっては、その主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名)

生食用食肉取扱施設届

生食用食肉の(加工・調理)を行いたいので、生食用食肉の安全確保に関する取扱要綱第4の1の規定により届け出ます。

記

1	施設の所在地		
2	施設の名称、屋号又は商号		
3	営業の種類		
4	加工・調理開始年月日		
5	施設の区分	<input type="checkbox"/> 加工 <input type="checkbox"/> 調理 <input type="checkbox"/> 加工及び調理	
6	生食用食肉取扱認定者	氏名	
		生年月日	
		<input type="checkbox"/> 法第48条第6項第(1号・2号・3号)に該当 <input type="checkbox"/> 法第48条第6項第4号(食肉製品製造業に従事)に該当 <input type="checkbox"/> 講習会受講(年 月 日 受講地:) <input type="checkbox"/> 食品衛生責任者(<input type="checkbox"/> 養成講習受講済み <input type="checkbox"/> 資格あり)	

- 添付書類
- ・施設の構造設備を明らかにした図面
 - ・加工を行う施設にあっては、加工基準への適合性を示した書類(加熱方法の手順及び条件、成分規格への適合性を確認した検査成績書等)
 - ・生食用食肉取扱認定者については、資格を有することの証明、講習会修了証、その他の都道府県又は市(保健所を設置するものに限る。)の条例、規則、要綱等の規定に基づく当該資格を有することの証明書

(様式2)

第 号

生食用食肉取扱施設 届出済証

届出者氏名
施設所在地
施設の名称、屋号又は商号
営業の種類
施設の区分(加工・調理の別)
生食用食肉取扱認定者
交付年月日

年 月 日

島根県 保健所長

(様式3)

年 月 日

島根県 保健所長 様

住所
届出者
氏名

〔 法人にあつては、その主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名 〕

生食用食肉取扱施設変更届

下記のとおり変更したいので、生食用食肉の安全確保に関する取扱要綱第4の3の規定により届け出ます。

記

1	施設の所在地	
2	施設の名称、屋号又は商号	
3	営業の種類	
4	変更年月日	
5	変更の内容	
6	変更の理由	

- 添付書類
- ・構造設備の変更にあつては、変更後の構造設備の状況を明らかにした図面
 - ・加工を行う施設にあつては、加工基準への適合性を示した書類（加熱方法の手順及び条件、成分規格への適合性を確認した検査成績書等）
 - ・生食用食肉取扱認定者については、資格を有することの証明、講習会修了証、その他の都道府県又は市（保健所を設置するものに限る。）の条例、規則、要綱等の規定に基づく当該資格を有することの証明書

(様式4)

年 月 日

島根県 保健所長 様

届出者
住所
氏名

〔 法人にあっては、その主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名 〕

生食用食肉取扱施設廃止届

下記のとおり廃止したので、生食用食肉の安全確保に関する取扱要綱第4の4の規定により届け出ます。

記

1	施設の所在地	
2	施設の名称、屋号又は商号	
3	営業の種類	
4	廃止年月日	
5	備考	

添付書類 ・ 生食用食肉取扱施設届出済証

(様式5)

年 月 日

島根県 保健所長 様

届出者
住 所
氏 名
(法人にあっては、その主たる事務所の所在地、名称及び代表者の氏名)

生食用食肉取扱施設届出済証再交付申請書

下記のとおり生食用食肉取扱施設届出済証の再交付を受けたいので、生食用食肉の安全確保に関する取扱要綱第4の5の規定により申請します。

記

1	施 設 の 所 在 地	
2	施設の名称、屋号又は商号	
3	営 業 の 種 類	
4	再 交 付 の 理 由	
5	備 考	