

高知県生食用食肉の加工等に関する取扱指導要領

(目的)

第1条 この要領は、平成23年9月厚生労働省告示第321号（第7条第3項第2号において「厚労省告示」という。）において、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第11条第1項の食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月厚生省告示第370号）が一部改正されたことに基づき、牛の肉を生食用食肉として取り扱う食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等の営業施設に対する食品衛生上必要な指導等について定めるとともに、生食用食肉取扱施設を把握し、飲食に起因する衛生上の危害発生を防止することを目的とした行政指導指針とする。

(定義)

第2条 この要領における用語の定義は、次に掲げるとおりとする。

- (1) 生食用食肉とは、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものをいう。
- (2) 生食用食肉取扱施設とは、第5条第1項の、生食用食肉の加工又は調理を行う取扱施設としての管轄の保健所長に対する申請又は届出により承認された施設をいう。

(施設基準)

第3条 生食用食肉取扱施設については、高知県食品衛生法施行条例（平成12年高知県条例第10号）第4条に規定する営業施設の基準のほか、次に掲げる基準を満たさなければならない。ただし、生食用食肉の調理のみを行う取扱施設にあつては、第5号及び第6号に掲げる基準を除く。

- (1) 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。
- (2) 加工中又は調理中の生食用食肉の表面温度が摂氏10度を超えないようにすることができる施設又は設備を有していること。
- (3) 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であつて、生食用食肉のための専用のもを有していること。ただし、温湯による消毒については、摂氏83度以上の温湯を給湯することができる設備であること。
- (4) 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のもを備えること。
- (5) 生食用食肉の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を有していること。
- (6) 生食用食肉の加熱殺菌後に行う冷却のために十分な能力を有する専用の設備を有していること。ただし、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。

(生食用食肉の取扱いに係る有資格者)

第4条 生食用食肉取扱施設には、生食用食肉を適切に加工、調理、保管又は輸送をし、その工程を衛生的に管理するため、次の各号のいずれかに該当する者

を置かなければならない。ただし、調理のみを行う施設においては、食品衛生責任者をその任に充てることができる。

(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食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 35 条第 13 号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。）に従事するもの

(2) 認定生食用食肉取扱者

（生食用食肉取扱施設に係る営業許可申請等の際の添付書類等）

第 5 条 生食用食肉の加工又は調理を行おうとする取扱施設の営業者は、法第 52 条第 1 項の許可の申請又は食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 71 条の届出をするときは、次に掲げる書類を添えなければならない。

(1) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設の平面図

(2) 加熱殺菌を行う施設にあっては、肉塊の表面から 1 センチメートル以上の部分までを摂氏 60 度で 2 分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌方法を行うことができることを証する書類

2 保健所長は、前項の申請又は届出があった取扱施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設として適切であると認めるときは、前条に定める有資格者の配置を食品衛生責任者台帳等により確認した上で、高知県食品衛生法施行細則（昭和 48 年高知県規則等第 37 号。次号において「施行細則」という。）第 12 条の食品営業許可証に「生食用食肉の取扱い（加工）を認める」、「生食用食肉の取扱い（調理）を認める」又は「生食用食肉の取扱い（加工・調理）を認める」のいずれかを記載するとともに、前条に定める有資格者の氏名を記載するものとする。

3 取扱施設の営業者は、生食用食肉の取扱いを廃止した場合は、速やかに施行細則第 17 条の営業許可申請事項変更届を保健所長に提出しなければならない。

（取扱施設の登録）

第 6 条 前条第 1 項の書類の提出を受けた保健所長は、食品営業許可台帳に当該取扱施設を登録し、併せて別記第 1 号様式による生食用食肉取扱施設索引簿に記載するものとする。

（生食用食肉取扱施設の遵守事項）

第 7 条 生食用食肉の加工に当たっては、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第 1 条並びにと畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）第 3 条及び第 7 条の基準が遵守されているものであって、病原微生物による汚染が少ないものを使用するように努めなければならない。

2 枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物に汚染され、又は病原微生物が肉塊内部へ浸潤することを防止する観点から、切り出した肉塊は、熟成を経ずに加熱殺菌までの処理を速やかに行うとともに、これらの加工は、同一施設内で行うように務めなければならない。

- 3 加熱殺菌を行う施設においては、次に掲げる事項を遵守しなければならない。
 - (1) 生食肉の加工を開始するまでに肉塊の加熱殺菌に係る条件を設定した根拠及び加工工程全体の妥当性を確認するために、1検体を25グラムとして、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を確認すること。
 - (2) 加工開始後は、前号に定める検査を危害防止に必要があると考えられる頻度（年1回以上とする。）をもって行い、その結果が厚労省告示に定める生食用食肉の成分規格に適合することを確認すること。
 - (3) 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は、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう十分に脱気すること。
 - (4) 加熱殺菌に当たっては、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、温湯の変化及び湯量、加熱方法等を記録すること。
- 4 取扱施設の営業者は、生食用食肉の取扱いに関する衛生管理要領を作成し、これを遵守しなければならない。
- 5 生食用食肉の調理に当たり、細切した食肉は、適切に保存し、速やかに提供しなければならない。ただし、細切した食肉を調味した場合は、直ちに消費者に提供しなければならない。
- 6 取扱施設にあっては、次に掲げる事項について、当該店舗等内であって外来者が見やすい位置等に表示しなければならない。また、これ以外の事項についても、その旨が消費者に容易に分かるように、店舗等において掲示を行う等の情報提供に努めなければならない。
 - (1) 一般的に食肉の生食は、食中毒のリスクがある旨
 - (2) 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は、食肉の生食を控えるべき旨

（記録等の保管）

第8条 前条第3項の規定による検査等の結果及び記録については、当該検査等を実施した日から1年以上保管しなければならない。

（認定生食用食肉取扱者養成講習会）

第9条 保健所長は、生食用食肉取扱者を養成する目的で認定生食用食肉取扱者養成講習会（以下の条において「講習会」という。）を必要に応じて開催するものとする。

- 2 講習会の講習時間は、次の各号に掲げる講習内容の区分に応じ当該各号に掲げる時間とする。
 - (1) 生食用食肉の規格基準 1時間
 - (2) 生食用食肉の取扱いに係る留意事項（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等） 1時間
 - (3) 食肉に関する衛生管理（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 講習会を受講しようとする者は、別記第2号様式による認定生食用食肉取扱

者養成講習会受講申込書を受講先の保健所長に提出しなければならない。

- 4 保健所長は、講習会を終了した者に別記第3号様式による認定生食用食肉取扱者養成講習会修了証（以下この条において「講習会修了証」という。）を交付するとともに、別記第4号様式による認定生食用食肉取扱者養成講習会修了者名簿に登録するものとする。
- 5 講習会修了証の交付を受けた者は、認定生食用食肉取扱者とする。
- 6 講習会修了証の交付を受けた者は、講習会修了証の亡失若しくはき損又は記載事項の変更があったときは、別記第5号様式による認定生食用食肉取扱者養成講習会修了証再交付・記載事項変更届により、遅滞なく交付を受けた保健所長に届け出なければならない。
- 7 保健所長は、前項の規定による届出があったときは、講習会修了証を再交付するものとする。

（委任）

第10条 この要領に定めるもののほか、生食用食肉の加工等に関し必要な事項は、知事が別に定める。

附則

（施行期日）

- 1 この要領は、平成24年4月9日から施行する。

（経過措置）

- 2 この要領の施行の前に知事が行った生食用食肉取扱認定者養成講習会は、第9条第1項の認定生食用食肉取扱者養成講習会とみなす。この場合において、知事は、当該受講者に対して同条第4項の講習会修了証を交付するものとする。