

佐賀県生食用食肉に関する指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、生食用食肉の加工、調理、保存等に関し衛生上必要な事項を定めることにより、生食用食肉に起因する食中毒の発生を防止することを目的とする。

2 生食用食肉の加工、調理、保存等については、食品衛生法第13条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）及び食品表示法第4条の規定に基づく食品表示基準に定めるもののほか、この要綱に定めるところによる。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の定義は、次の各号に定めるところによる。

(1) 生食用食肉

牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用食肉として販売、提供されるものをいう。

(2) 加工

生食用食肉に係る規格基準（以下「規格基準」という。）中、加工基準が適用される工程をいう。

(3) 調理

規格基準中、調理基準が適用される工程をいう。

(4) 取扱施設

第3条第1項の規定に基づく届出を行い、生食用食肉取扱施設の届出確認済証を交付された施設をいう。

(5) 生食用食肉取扱者

生食用食肉を取扱う者で、規格基準に定められた資格要件を満たす者をいう。

(6) 認定生食用食肉取扱者

第5条に定める認定生食用食肉取扱者講習会を修了した者、若しくは、修了したとみなされた者をいう。

(生食用食肉取扱施設の届出)

第3条 生食用食肉の加工又は調理をする営業者は、あらかじめ「生食用食肉取扱施設届出書」（様式1）を営業施設の所在地を管轄する保健福祉事務所に提出しなければならない。

2 前項の届出を受理した保健福祉事務所長は、届出事項を確認したうえで営業者に「生食用食肉取扱施設の届出確認済証」（様式2）（以下「届出確認済証」という。）に条件を付して交付するものとする。

3 営業者は、届出確認済証を施設の見やすい場所に掲示しなければならない。

4 営業者は、届出確認済証を紛失し、若しくは損傷し、又は記載事項に変更があったときは、「生食用食肉取扱施設の届出確認済証再交付・書換交付依頼書」（様式3）を届出確認済証を交付した保健福祉事務所長に提出し、再交付又は書換交付を受けなければならない。

5 営業者は、生食用食肉取扱施設を廃業したときは、廃業した日から30日以内に「生食用食肉取扱施設廃業届」（様式4）を、届出確認済証を交付した保健福祉事務所長に提出しなければならない。

(台帳の備付け)

第4条 保健福祉事務所長は、前条の規定による届出に関する「生食用食肉取扱施設台帳」を備え、必要事項を記載するものとする。

(認定講習会)

第5条 知事は、生食用食肉の安全性を確保するため認定生食用食肉取扱者講習会(以下「認定講習会」という。)を開催するものとする。

2 認定講習会の内容及び時間は、次のとおりとする。なお、受講者が生食用食肉の加工を行う施設の食品衛生責任者の場合は、(3)を免除することができる。また、生食用食肉の調理のみを行う施設の食品衛生責任者の場合は、認定講習会を修了した者とみなすことができる。

(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 認定講習会を受講しようとする者は、認定生食用食肉取扱者講習会受講申込書(様式5)を、知事に提出すること。

4 知事は、認定講習会を修了した者に対して「認定生食用食肉取扱者講習会修了証」(様式6)を交付するとともに、「認定生食用食肉取扱者講習会修了者名簿」に必要事項を登録する。

5 認定講習会修了証の交付を受けた者は、修了証を紛失し、若しくは損傷し、又は記載事項の変更があったときは、「認定生食用食肉取扱者講習会修了証再交付・書換交付依頼書」(様式7)を修了証を交付した機関(保健福祉事務所長等)に提出し、再交付又は書換交付を受けなければならない。

(遵守事項)

第6条 生食用食肉を取扱う営業者及び生食用食肉取扱者(以下「取扱者」という。)は、食品衛生法第13条第1項及び食品表示法第4条の規定に基づき、生食用食肉の規格基準及び表示基準を遵守すること。

2 取扱者又は取扱者の監督下でその指示を受けた者でなければ、生食用食肉を加工又は調理できないこと。

3 生食用食肉の加工に当たっては、と畜場において、と畜場法施行令(昭和28年政令第229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努めること。

4 枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、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わなければならないこと。このため、これらの加工は同一施設内で行うことが望ましいこと。

5 加熱殺菌に係る条件について、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が異なる場合があることから、生食用食肉の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があること。

- 6 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、肉塊表面に熱が均一に伝わるよう、十分に脱気すること。
- 7 加熱殺菌に当たっては、加熱殺菌の要件（肉塊の表面から1 cm 以上の部分までを60℃で2分間以上加熱等）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、加熱の方法等を記録し保管すること。ただし、これらの項目の管理により、加熱殺菌の要件が満たされていることについてその根拠となるデータ等を第5項の加熱条件の設定等の際に各事業者において作成しておく必要があること。
- 8 加熱殺菌を行う施設の事業者にとっては、微生物検査により以下の確認が必要であること。
 - (1) 生食用食肉の加工を開始する前に、加熱条件の設定を含め、加工基準を満たすことができる条件を設定する必要があるが、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検体以上の検査を定期的に行い、その結果が成分規格に適合すること。また、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) 上記の検査を行った記録は、1年間保存すること。
- 9 加工を行う施設の事業者は、加熱殺菌など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。
- 10 加熱殺菌を行った肉塊は、速やかに4℃以下に冷却すること。また、生食用食肉の保存は、清潔で衛生的な容器に入れ、冷蔵の場合は4℃以下、冷凍の場合はマイナス15℃以下で保存すること。
- 11 生食用食肉の調理に当たり、細切りした食肉は、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、細切りした食肉を調味した場合は、直ちに消費者に提供すること。
- 12 飲食店等で提供・販売する場合は、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方への提供は控えること。また、メニュー等に下記の注意喚起の表示を行うこと。
 - (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること。
 - (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であること。

(監視指導)

- 第7条 取扱施設の監視指導を行うための立入回数は、食品衛生法第24条の規定により毎年度策定する佐賀県食品衛生監視指導計画で定めるものとする。
- 2 保健福祉事務所長は、佐賀県食品衛生監視指導計画に基づき立入調査を実施し、取扱施設については公衆衛生上必要な措置のほか、第6条の遵守事項等について監視指導を行うこと。
 - 3 保健福祉事務所長は、衛生上支障をきたす遵守事項等の逸脱を認めた場合は、直ちに生食用食肉の提供を中止させること。

(実務者講習会)

- 第8条 生活衛生課長又は保健福祉事務所長は、必要があると認めた場合、生食用食肉の取扱者に対し実務者講習会を行うものとし、営業者は、取扱者に実務者講習会を受講させ知識の向上に努めさせること。

附 則

この要綱は、平成 23 年 10 月 24 日から施行する。

この要綱は、令和 3 年 4 月 1 日から施行する。

この要綱は、令和 3 年 6 月 1 日から施行する。