

## 岐阜県生食用食肉取扱指導要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、生食用食肉による食中毒を防止するため、生食用食肉の取扱いに関し必要な事項を定めることを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ該当各号に定めるところによるものとする。

一 生食用食肉

食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第13条第1項の規定に基づき、規格基準が定められた生食用食肉をいう。

二 生食用食肉の加工

生食用食肉に係る規格基準の加工基準が適用される工程をいう。

三 生食用食肉の調理

生食用食肉に係る規格基準の調理基準が適用される工程をいう。

四 生食用食肉取扱営業

業として、生食用食肉の処理、調理、加工又は販売を行うことをいう。

五 生食用食肉取扱者

生食用食肉に係る規格基準に定める法第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、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。以下「政令」という。）第35条第15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。）に従事する者又は知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者をいう。

六 生食用食肉取扱営業施設

政令第35条第1号に規定する飲食店営業、同条第3号に規定する食肉販売業、同条第9号に規定する食肉処理業、同条第26号に規定する複合型そうざい製造業及び同条第28号に規定する複合型冷凍食品製造業のうち生食用食肉の加工又は調理をする施設をいう。

### (生食用食肉取扱営業の申請等)

第3条 生食用食肉取扱営業に関する保健所長への申請又は届出は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）で定めるところによらなければならない。

### (遵守事項)

第4条 生食用食肉を取扱う営業者又は生食用食肉取扱者は、生食用食肉の取扱いに当たって、法に定めるもののほか、次に定める事項を遵守するものとする。

一 生食用食肉の加工を行う営業者は、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。

二 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。

三 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、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等を記録すること。

四 生食用牛肉の加熱殺菌を行う営業者は、生食用の加工を開始する前に、規格基準を満たすことができる加熱条件を設定するとともに、1検体25gとして25検体以上が成分規格に適合していることを確認すること。また、加熱条件の設定の際に、その根拠となるデータ等を採取し、書類として保存すること。

五 生食用牛肉の加熱殺菌を行う営業者は、生食用の加工を開始した後に、加工工程の加熱条件を検証するため、1検体25gとして25検体以上が成分規格に適合していることを定期的に確認すること。この確認の頻度は1年に1回以上とし、危害の発生を防止するのに十分なものでなければならない。

六 生食用食肉の調理に当たり、細切した生食用食肉は、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、細切した生食用食肉を調味した場合は、直ちに消費者へ提供すること。

#### (施設基準)

第5条 生食用食肉取扱営業施設が備えるべき基準は、岐阜県食品衛生法施行条例（平成12年岐阜県条例第7号）に定めるとおりとする。

#### (生食用食肉取扱者の認定)

第6条 知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者は、次の各号のいずれかに該当する者とする。

一 知事又は知事が指定した者が実施する生食用食肉取扱者認定講習会の課程を修了した者

二 他の都道府県知事、保健所を設置する市の市長又は特別区の区長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者

2 前項に規定する生食用食肉取扱者認定講習会の実施要領は、別に定める。

3 第1項に規定する生食用食肉取扱者認定講習会については、岐阜県食品衛生責任者設置要綱第3条に規定する食品衛生責任者の要件を満たす者である場合は、科目の全部又は一部を免除することができる。

#### (消費者への情報提供)

第7条 生食用食肉取扱営業のうち生食用食肉を一般の消費者へ直接販売又は提供する営業にあつては、消費者に容易に判るよう、次に掲げる事項を店舗内に掲示するものとする。

一 生食用食肉取扱営業施設として営業許可を受けている旨

二 生食用食肉取扱者の氏名

#### (保健所の事務)

第8条 保健所長は、生食用食肉取扱営業を営もうとする者から第3条第1項に規定する申請又は届出があつた場合には、必要に応じて当該施設の立入調査を実施し、必要な設備、器具又は書類が整備されているか確認するものとする。

2 前項の規定により、適合していることが確認された場合は、台帳を作成するとともに、適切に管理を行うものとする。

3 保健所長は、生食用食肉取扱営業施設の状況に応じ、定期的に立入検査を実施するよう努めるものとする。

4 前項に規定する生食用食肉取扱営業施設の区分及び立入回数は、食品衛生法第24条の規定により毎年度策定する岐阜県食品衛生監視指導計画で定めるものとする。

5 保健所長は、第3条第1項の申請又は届出によることなく生食用食肉を取扱う施設を把握するため、岐阜県食品衛生監視指導計画に基づく計画的な立入検査の実施に努めるものとする。

#### (情報収集)

第9条 知事は、第3条第1項の申請又は届出によることなく生食用食肉を取扱う施設を把握するため、食品関係団体に必要な協力を求めることができる。

**附則**

**(施行期日)**

- 1 この要綱は、平成23年10月1日から施行する。

**(経過措置)**

- 2 第8条第4項に規定する生食用食肉取扱営業施設の区分及び立入回数は、平成23年度中においては、生食用食肉の加工を行う施設が年2回以上、生食用食肉の調理のみ行う施設については年1回以上とする。

**附則**

**(施行期日)**

この要綱は、平成24年2月1日から施行する。

**附則**

**(施行期日)**

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

**(経過措置)**

- 2 この要綱施行の際現に生食用食肉取扱営業を行っている者は、第3条の規定による申請又は届出を行っているものとみなす。

