

滋賀県生食用食肉取扱施設に関する取扱要綱

第1 趣旨

生食用食肉を取り扱う施設の取扱および指導等については、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 項の規定により定められた食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号。以下、「規格基準」という。）および滋賀県食品衛生基準条例（平成 12 年滋賀県条例第 54 号。以下、「条例」という。）に定めるもののほか、この要綱に定めるところによるものとする。

第2 定義

- (1) 生食用食肉とは、生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）で、ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等をいう。
- (2) 生食用食肉の取扱とは、生食用食肉を加工または調理することをいう。
- (3) 生食用食肉の加工とは、肉塊を枝肉から切り出した後、生食用食肉の規格基準による加熱殺菌等を行い、生食用食肉を製造する行為をいう。
- (4) 生食用食肉の調理とは、生食用食肉として加熱済みの肉塊を細切または調味して消費者に提供する行為をいう。
- (5) 営業者とは、業として生食用食肉を取り扱う飲食店営業者、食肉販売業者、食肉処理業者をいう。
- (6) 生食用食肉取扱者とは、業として生食用食肉を取り扱う者であつて、次のいずれかの資格を満たす者をいう。
 - ① 次の資格を持つ者
 - ア 医師、歯科医師、薬剤師または獣医師
 - イ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）に基づく大学、旧大学令（大正 7 年勅令第 388 号）に基づく大学または旧専門学校令（明治 36 年勅令第 61 号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学または農芸化学の課程を修めて卒業した者
 - ウ 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
 - ② 食品衛生管理者を置かなければならない製造業または加工業において食品または添加物の製造または加工の衛生管理の業務に 3 年間従事し、かつ厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者であつて、食肉製品製造業に従事する者
 - ③ 都道府県知事等が適切と認める者（認定生食用食肉取扱者）
 - ア 県が開催する生食用食肉取扱者認定講習会を修了した者
 - イ 他の都道府県もしくは地域保健法（昭和 22 年法律第 101 号）第 5 条第 1 項の規定に基づく政令で定める市および特別区の長が指定した講習会を修了した者
 - ウ 「生食用食肉の調理」のみを行う施設の食品衛生責任者

第3 施設基準

生食用食肉取扱施設の施設基準は、条例第4条第1項第1号に定めるとおりとする。

第4 届出および届出済証交付

- (1) 営業者は、生食用食肉を取り扱おうとする時は、生食用食肉を取り扱う施設ごとに、別記様式1により、その施設を管轄する保健所長に届け出ること。
- (2) 届出書には当該施設の図面および生食用食肉取扱者の資格を証する書面の写しを添付すること。
- (3) 生食用食肉を加工する場合は、加熱基準を満たすことが出来る条件の設定およびその妥当性の検査結果の写しを添付すること。
- (4) 保健所長は届出書のあった施設については、施設設備の確認調査を実施するとともに、加工条件の設定の妥当性を確認すること。
- (5) 保健所長は届出書に不備がなく、添付書類および施設基準を確認し、規格基準に適合していることが認められた場合には、別記様式2により「生食用食肉取扱施設届出済証」を交付すること。
- (6) 営業者は、交付された「生食用食肉取扱施設届出済証」を利用者の見やすい場所に掲示すること。
- (7) 営業者は、生食用食肉取扱者に変更があった場合は、別記様式3により生食用食肉取扱者の資格を証する書面の写しと届出済証を添えて届け出ること。
- (8) 営業者は、(7)以外の届出事項に変更が生じた場合は、新たな届出書を施設を管轄する保健所長に速やかに届け出るとともに、別記様式4により届出済証を返納すること。
- (9) 営業者は、当該営業を廃業した時、生食用食肉の取扱いを行わなくなった時、または規格基準に適合しなくなった時は、別記様式4により施設を管轄する保健所長に速やかに届出済証を返納すること。

付則

この要綱は、平成23年11月18日から施行する。

付則

この要綱は、平成24年10月19日から施行する。