

## 徳島県生食用食肉の加工等に関する取扱い要領

### （目的）

第1条 この要領は、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項の食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に基づき、牛の肉を生食用食肉として取り扱う飲食店営業、食肉販売業、食肉処理業、複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業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ことにより、生食用食肉に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的とする。

### （生食用食肉）

第2条 この要領において「生食用食肉」とは、生食用の食肉として販売又は消費者に提供する牛の肉をいう。ただし、牛の肝臓（レバー）等の内臓を除く。

### （生食用食肉取扱施設）

第3条 この要領において生食用食肉取扱施設（以下「取扱施設」という。）とは、営業施設において生食用食肉に係る規格基準に基づき生食用食肉の加工又は調理を行う施設をいう。

### （取扱施設の要件）

第4条 取扱施設は、次に掲げる要件を満たすこととする。

- （1）生食用食肉の加工又は調理をするための設備が、他の設備と区分されていること。
- （2）器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を有すること。
- （3）生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。
- （4）取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合は、当該生食用食肉が摂氏4度以下、冷凍保存を要する場合は、当該生食用食肉が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- （5）生食用食肉を加工する施設にあっては、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を有すること。
- （6）取扱施設において加工又は調理する場合は、次に掲げる場合を除き、認定生食用食肉取扱者を置くこと。
  - ア 調理基準のみが適用される施設であって食品衛生責任者の資格を有する者がいる場合
  - イ 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がいる場合及び同項第4号に該当する者のうち食肉製品製造業（法第48条第7項に規定する製造業に限る。）に従事する者がいる場合
- （7）営業者は、取扱施設の認定生食用食肉取扱者に対して、取扱施設が営業許可を継続して申請する場合は、食品衛生責任者実務講習会を受講させること。

### （取扱施設の届出）

第5条 取扱施設を設置しようとする者は、食品衛生法施行細則（昭和48年徳島県規則第101号。以下「細則」という。）様式第7号又は様式第9号に従事する生食用食肉取扱者名簿（様式第1号）を添えて、施設の所在地を管轄する総合県民局長又は

東部保健福祉局長に提出すること。

- 2 前項に規定する届出を受けた総合県民局長及び東部保健福祉局長は、書類審査及び現地調査により、前条に基づく要件について確認を行うものとする。

（届出事項変更等の届出）

第6条 前条第1項の従事する生食用食肉取扱者名簿に変更等が生じた場合には、生食用食肉取扱施設届出事項変更届（様式第2号）を施設の所在地を管轄する総合県民局長又は東部保健福祉局長に提出すること。

- 2 前項以外の変更及び生食用食肉の取扱いを廃止する場合には、細則様式第9号を施設の所在地を管轄する総合県民局長又は東部保健福祉局長に提出すること。

（生食用食肉取扱認定講習会）

第7条 総合県民局長及び東部保健福祉局長は、認定生食用食肉取扱者になろうとする者のために、別表第1に規定する生食用食肉取扱認定講習会（以下「講習会」という。）を行うものとする。

- 2 前項の講習会を受講しようとする者は、必要に応じて関係書類を添付し、講習会を開催する総合県民局長又は東部保健福祉局長に生食用食肉取扱認定講習会受講申込書（様式第3号）を提出すること。
- 3 総合県民局長及び東部保健福祉局長は、第1項の講習会の受講者に対して生食用食肉取扱認定講習会修了証明書（様式第4号）を交付するものとする。
- 4 講習会は、必要に応じて実施するものとする。

（認定生食用食肉取扱者名簿の備付け）

第8条 総合県民局長及び東部保健福祉局長は、認定生食用食肉取扱者名簿（様式第5号）を備えること。

（自主検査等の届出）

第9条 営業者は、次に掲げる関係書類を添付し、総合県民局長又は東部保健福祉局長に自主検査等届出書（様式第6号）を提出すること。

- （1）肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、生食用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となる関係書類及び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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- （2）肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、毎年2月末までに（生食用食肉の加工を開始した年度を除く。）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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- （3）各営業者においては、生食用食肉の加工又は調理を開始するまでに生食用食肉の加工又は調理に係る手順書

（検査成績書等の保存）

第10条 各営業者は、前条に規定する肉塊の加熱殺菌に係る条件を設定した根拠となる関係書類、検査成績書及び生食用食肉の加工又は調理に係る手順書を保存すること。

（その他）

第11条 この要領で定めるもののほか、必要な事項は、関係機関で協議して定めるものとする。

附 則

この要領は、平成23年10月13日から施行し、第8条に限り平成23年9月26日から適用する。

附 則

この要領は、令和3年6月1日から施行する。

別表第1（第7条関係）

|   | 時 間  | 内 容                                       |
|---|------|-------------------------------------------|
| ① | 1 時間 | 生食用食肉の規格基準                                |
| ② | 1 時間 | 生食用食肉の取扱いに係る留意事項<br>（病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等） |
| ③ | 1 時間 | 食肉に関する衛生管理<br>（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）   |

※ 加熱殺菌工程を有する施設の受講者（食品衛生責任者の資格を有する者に限る。）は、③を省略しても差し支えない。

様式第1号（第5条関係）

業務に従事する生食用食肉取扱者の名簿

| 氏 名 | 住 所 | 資格の種類 |
|-----|-----|-------|
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |
|     |     |       |

生食用食肉取扱施設 届出事項変更届

年 月 日

局長 殿

届出者住所

氏名

（法人にあっては主たる事務所の所在地及び名称並びに  
代表者の氏名）

生食用食肉取扱施設の 届出事項の変更 を行いたいので、次のとおり届け出をします。

| 変更の年月日 |   | 年 月 日 |
|--------|---|-------|
| 変更した事項 | 新 |       |
|        | 旧 |       |

添付書類

・ 従事する生食用食肉取扱者の変更にあっては、変更後の業務に従事する生食用食肉取扱者の名簿及び変更した生食用食肉取扱者の資格証明の写し

様式第3号（第7条関係）

生食用食肉取扱認定講習会受講申込書

次のとおり、生食用食肉取扱認定講習会を受講したいので申し込みます。

|       |                  |                                                                      |
|-------|------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 受講者   | フリガナ             |                                                                      |
|       | 氏 名              |                                                                      |
|       | 生年月日             | 年 月 日（ ）歳                                                            |
|       | 住 所              | 〒                                                                    |
|       | 電話番号             | — —                                                                  |
|       | 資格等              | 食品衛生責任者 ・ 食品衛生管理者 ・ なし ・ その他（ ）                                      |
| 従事事業所 | 名 称              |                                                                      |
|       | 所在地              | 〒                                                                    |
|       | 電話番号             | — —                                                                  |
|       | 許可業種             | 飲食店営業 ・ 食肉販売業 ・ 食肉処理業 ・ その他（ ）                                       |
|       | 生食用食肉取扱い<br>予定品目 | ※ 加工・調理を予定している食品に○印を付けてください。<br>ユッケ ・ 牛刺し ・ 牛タタキ ・ タルタルステーキ ・ その他（ ） |
| 受講希望日 | 年 月 日            |                                                                      |
| 講習の場所 |                  |                                                                      |

添付書類

- ・ 有資格者にあつては、資格証明（食品衛生責任者等）の写し

第 号

## 生食用食肉取扱認定講習会修了証明書

様

あなたは徳島県が実施した生食用食肉取扱認定講習会において所定の課程を修了したことを証します

年 月 日

徳 島 県 ○ ○ ○ ○ ○ 局 長

○ ○ ○ ○

様式第5号（第8条関係）

認定生食用食肉取扱者名簿

| 番号 | 氏名 | 住所 | 生年月日 | 受講年月日 | 受講場所 | 従事する施設名・住所 |
|----|----|----|------|-------|------|------------|
|    |    |    |      |       |      |            |

様式第6号（第9条関係）

自主検査等届出書

年 月 日

局長 殿

届出者住所

氏名

（法人にあっては主たる事務所の所在地及び名称並びに  
代表者の氏名）

次のとおり、生食用食肉の自主検査  
肉塊の加熱殺菌に係る条件設定 をしたので届け出ます。  
加工・調理に係る手順書の策定

|             |  |
|-------------|--|
| 取扱施設の所在地    |  |
| 取扱施設の名称（屋号） |  |

添付書類

- 1 成分規格に適合したことを証する検査成績書
- 2 肉塊の加熱殺菌に係る条件を設定した根拠となる関係書類
- 3 生食用食肉の加工又は調理に係る手順書