

生食用食肉を取り扱う施設に対する指導実施要領

1 目的

この要領は、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。）、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号。以下「表示基準府令」という。）及び「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」という。）に基づき、牛肉（内臓を除く。以下同じ。）又は馬肉を生食用食肉として取り扱う飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業の営業施設（以下「生食用食肉取扱施設」という。）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の発生を防止することを目的とする。

2 届出

- (1) 生食用食肉取扱施設の営業者に、牛肉を取り扱う施設は別紙様式1を、馬肉を取り扱う施設は別紙様式2を用いて、必要事項を記入した「生食用食肉を取り扱う施設の届出書」の提出をするよう指導する。
- (2) (1)の届出事項に変更が生じた場合には、当該届出を行った者（以下「届出者」という。）に、変更内容を記載した届出書を速やかに提出するよう指導する。

3 指導及び助言

- (1) 生食用食肉取扱施設の営業者から提出された届出書の記載内容を確認し、必要があれば届出者にその作業手順等を十分聴取して、衛生上の問題等が起こらないよう指導及び助言をする。
- (2) 届出書に基づき、規格基準及び衛生基準通知に示される基準に適合しているかどうかについて、当該届出があった生食用食肉取扱施設（以下「届出済施設」という。）に出向いて速やかに確認し、確認時に規格基準及び衛生基準通知に示される基準に適合していない場合は、適合するよう指導する。

4 自主検査による検証

- (1) 届出済施設の現地確認時に自主検査の実施状況を検査成績書により確認する。
- (2) 届出者に対して、牛肉については規格基準の成分規格（腸内細菌科菌群：

陰性)に関する自主検査を規格基準に従った回数以上実施させ、衛生管理の検証を行うよう指導する。

- (3) 届出者に対して、馬肉については生食用食肉の成分規格目標(糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌:陰性)に関して年2回を目安に自主検査を実施して、衛生管理の検証を行うよう指導するものとする。

5 表示

- (1) 食肉処理業及び食肉販売業を営む届出者に対して、牛肉については表示基準府令に、馬肉については衛生基準通知に基づく適正な表示を、容器包装又は包装の見やすい場所に記載するよう指導する。
- (2) 飲食店営業及び食肉販売業を営む届出者で牛肉を取り扱う者に対して、表示基準府令に基づき、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、を店舗の見やすい箇所に表示するよう指導する。
- (3) 飲食店営業を営む届出者で馬肉を取り扱う者に対して、「生食用食肉を取り扱う飲食店における情報提供について」(平成23年5月10日付け食安発0510第1号)に基づき、トリミング等の生食用の加工を行った施設等について店内、メニュー等に掲示すること等により、利用者に対し適切に加工を行っている旨を情報提供するよう指導する。

6 定期的な監視指導

- (1) 届出済施設について、別紙の「生食用食肉取扱施設チェック表」等を用い、衛生管理状況の監視を年1回以上行う。
- (2) 届出者が行う自主検査の検査成績書を監視の際確認し、牛肉については規格基準に従った回数の自主検査を実施しているか確認する。なお、馬肉については、飲食店営業において、あらかじめ細切され、容器包装に収められたものを取り出して使用する業態にあつては、仕入先である食肉処理業又は食肉販売業の施設で実施した検査成績書の写しを確認することで足りる。
- (3) 届出者が規格基準及び衛生基準通知に基づいた衛生管理を実施していないことが判明した場合は、牛肉については食品衛生法に基づき回収等適正に対応し、馬肉については生食用食肉の取り扱いを中止するよう指導する。

7 その他

この要領で定めるもののほか、この要領の施行に関して必要な事項は保健所長が別に定めるものとする。

附 則

この要領は、平成23年5月27日から施行する。

附 則

この要領は、平成23年10月1日から施行する。

様式 1

平成 年 月 日

(提出先)
川越市保健所長

営業施設符号：
営業の種類：
届出者の住所：
氏名：

〔法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名〕

生食用食肉を取り扱う施設の届出書（牛用）

生食用食肉を下記のとおり取り扱い（加工処理を行い）ますので、届け出ます。
記

1 取扱開始日

2 取扱施設の所在地（営業所所在地）

取扱施設名称（営業所の名称）・電話番号

生食用食肉取扱認定者（食品衛生管理者・食品衛生責任者・講習会受講者）

番号：
氏名：

3 取扱品目（牛肉）

4 食肉の形態及び容器包装の形態（他施設へ販売（流通）する場合に記載する。）
（販売する食肉の形態：ブロック、細切など）

（販売時の容器包装の形態）

5 流通経路（主な流通先を記載する。なお、飲食店営業は主な仕入れ先を記載する。）

6 添付書類

- ・販売する場合は表示の見本
- ・専用の加工場所を示した施設の図面
- ・店舗内掲示
- ・自主検査の記録 など

様式 2

平成 年 月 日

(提出先)
川越市保健所長

営業施設符号：
営業の種類：
届出者の住所：
氏名：

〔法人にあつては、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名〕

生食用食肉を取り扱う施設の届出書（馬用）

生食用食肉を下記のとおり取り扱い（加工処理を行い）ますので、届け出ます。
記

- 1 取扱開始日
- 2 取扱施設の所在地（営業所所在地）
取扱施設名称（営業所の名称）・電話番号
- 3 取扱品目（馬肉）
- 4 食肉の形態及び容器包装の形態（他施設へ販売（流通）する場合に記載する。）
（販売する食肉の形態：ブロック、細切など）

（販売時の容器包装の形態）
- 5 流通経路（主な流通先を記載する。なお、飲食店営業は主な仕入れ先を記載する。）
- 6 添付書類
 - ・販売する場合は表示の見本
 - ・専用の加工場所を示した施設の図面 など

別紙

生食用食肉 取扱施設チェック表

営業施設符号 _____
 営業施設の名称 _____
 営業施設の所在地 _____
 営業の種類 飲食店営業 ・ 食肉処理業 ・ 食肉販売業

指導項目	飲食店営業	食肉処理業	食肉販売業	適合項目のチェック(v)	不適合の内容(今後の対応)条件付き適合(改善内容) など
1 生食用食肉の加工					
トリミング場所の施設・設備の区分、温度管理、必要な設備の設置	/	○	○		
トリミングを行う器具の専用化 (生食用食肉を調理する器具の専用化)	○	○	○		
トリミングの実施	○	○	○		
細切の実施	/	○	○		
器具の適切な消毒	○	○	○		
手指の洗浄の方法	○	○	○		
手指、器具の洗浄消毒	○	○	○		
食肉の温度管理	○	○	○		
浸透性のある調味等の未処理	○	○	○		
2 生食用食肉の保存					
保存、運搬の方法	○	○	○		
保存、運搬の温度管理	○	○	○		
3 生食用食肉の表示関係					
表示基準に基づく表示	/	○	○		
生食用加工を行った施設等の掲示	○	/	/		
業者間取引の文書による確認	○	○	○		
4 自主検査					
自主検査の実施	○	○	○		

(○は、確認が必要な項目)

平成 _____ 年 _____ 月 _____ 日

食品衛生監視員名 _____