

青森県生食用食肉取扱指導要領

(趣旨)

- 第1 この要領は、生食用食肉による食中毒の発生を未然に防止するため、生食用食肉の加工、保存、調理等に関し、必要な事項を定めるものとする。
- 2 生食用食肉の加工、保存、調理等については、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）、青森県食品衛生法施行条例（平成12年青森県条例第18号）に定めるもののほか、本要領に定めるところによる。

(定義)

- 第2 この要領において用いる用語の定義は、次のとおりとする。
 - (1) 生食用食肉とは、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものをいう。
 - (2) 認定生食用食肉取扱者とは、この要領に基づき生食用食肉を取り扱う者として適切と認められた者及び他の都道府県知事又は地域保健法（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若しくは特別区の長から生食用食肉を取り扱う者として適切と認められた者をいう。
 - (3) 生食用食肉取扱施設とは、この要領第4の規定に基づき、生食用食肉の加工又は調理を行う施設として地域県民局長に営業許可申請等を行い、許可等を取得した施設をいう。

(講習会)

- 第3 知事は、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるための講習会（以下「講習会」という。）を開催するものとする。
 - 2 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には、(3)を省略することとする。
 - (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（加工に関する衛生管理、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) 食肉に関する衛生管理（1時間）
 - 3 講習会を受講しようとする者は、生食用食肉取扱講習会受講申込書（第1号様式）を知事に提出すること。
 - 4 知事は、講習会を修了した者に講習会修了証（第2号様式）を交付するとともに、講習会修了者名簿（第3号様式）に登録する。
 - 5 講習会修了証を交付された者は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の項の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。））であって生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）の目の2（3）の生食用食肉を取り扱う者として知事が適切と認める者とする。

なお、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には、講習会修了証が交付されていない者であっても、生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者とする。

- 6 講習会修了証の交付を受けた者は、講習会修了証の亡失、き損又は記載事項の変更があったときは、遅滞なく知事に届け出ること。
- 7 知事は、前項の届出があった者に講習会修了証を再交付する。

(生食用食肉取扱施設の申請等)

第4 生食用食肉の加工又は調理を行おうとする施設の事業者であって、新規に営業許可を取得する場合は営業許可申請書（現に営業許可を取得している場合は営業許可申請書記載事項変更届出書）に次の書類を添えて地域県民局長に申請等を行うこと。

(1) 生食用食肉の取扱いを行う者が次のいずれかに該当していることを証する書類

ア 食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）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又は同項第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）第35条第13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

イ 認定生食用食肉取扱者

(2) 生食用食肉の加工又は調理を行う場所の図面

なお、営業許可申請書並びに営業許可申請書記載事項変更届出書に添付する平面図又は配置図で確認できる場合は省略できる。

(3) 加熱殺菌を行う施設にあつては、加熱条件の設定に係る書類

- 2 地域県民局長は、前項の申請等のあつた施設が生食用食肉の加工又は調理を行う施設として適切であると認める場合は、営業許可証中の営業の種類欄に、業種を記載した後に「牛の生食用食肉取扱施設」と記載すること。
- 3 営業許可等を受けた者は、生食用食肉の取扱いのみを廃止した場合には、速やかに営業許可申請書記載事項変更届出書を添えて地域県民局長に届け出ること。

(遵守事項)

第5 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つて、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。

- 2 枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物に汚染され、又は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。
- 3 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。
- 4 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。

- 5 加熱殺菌を行う施設の事業者にあつては、微生物検査により以下の確認が必要であること。
 - ア 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実施し、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。
 - イ 上記の検査を行った記録は、1年間保存すること。
- 6 生食用食肉の調理に当たり、細切した食肉は、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。
- 7 生食用食肉取扱施設にあつては、その旨が消費者に容易にわかるよう、店舗等において掲示を行うなどの情報提供に努めること。

(その他)

第6 この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附 則

この要領は、平成23年9月22日から施行する。

附則（第1次改正）

この要領は、平成24年7月11日から適用する。

第1号様式（第3関係）

年 月 日

青 森 県 知 事 殿

生食用食肉取扱講習会受講申込書

青森県生食用食肉取扱指導要領第3の規定により、標記講習会を受講したいので申し込みます。

氏 名	
生年月日	
住所	〒 (-)
連絡先電話番号	
食品衛生責任者 ※	<input type="checkbox"/> 該当する <input type="checkbox"/> 該当しない
備考（勤務先等）	

※該当する場合、その旨を証する書類を添付すること。

第2号様式（第3関係）

第 号

生食用食肉取扱講習会修了証

青森県生食用食肉取扱指導要領第3の規定による生食用食肉取扱講習会を修了した者であることを証する。

氏 名

生 年 月 日

講習会受講年月日 年 月 日

年 月 日

青森県知事

第 3 号様式 (第 3 関係)

生食用食肉取扱講習会修了者名簿

氏名	生年月日	住所	連絡先	受講年月日	受講証番号	備考