

## 郡山市生食用食肉の衛生確保に関する要綱

### (目的)

第1条 この要綱は、生食用食肉の加工又は調理に係る衛生確保について必要な事項を定め、事務の平準化を図るとともに、生食用食肉による食中毒の発生を防止することを目的とする。

### (用語の定義)

第2条 この要綱で「生食用食肉」とは、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として供される（いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。）ものをいう。

2 この要綱で「加工」とは、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年12月28日厚生省告示第370号。以下「規格基準」という。）中の生食用食肉の加工基準（以下「加工基準」という。）に従い、牛の食肉（内臓を除く。）を生食用として供するために処理することをいう。

3 この要綱で「調理」とは、加工基準に従い加工された牛の食肉（内臓を除く。）を直接摂食消費する目的で、規格基準中の生食用食肉の調理基準（以下「調理基準」という。）に従い処理することをいう。

4 この要綱で「生食用食肉取扱所」（以下「取扱所」という。）とは、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第55条第1項の規定に基づき、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許可を取得した施設内で、生食用食肉の加工又は調理を行う施設であって、あらかじめ第4条の規定により保健所長に届出を行った施設をいう。

5 この要綱で、「生食用食肉営業者」（以下「営業者」という。）とは、第4条の規定により「取扱所」の設置について提出を行ったものをいう。

6 この要綱で、「生食用食肉取扱者」（以下「取扱者」という。）とは、生食用食肉の取扱いを行う者であって、法第48条第6項第1号から第3号のいずれかに該当する者、第4号に該当する者のうち食肉製品製造に従事する者、第5条の規定による講習会を受けた者又は市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者をいう。

### (取扱いの制限)

第3条 営業者は、取扱所ごとに専任の取扱者を置くものとする。

2 生食用食肉の加工又は調理は、取扱所以外の場所では行わないものとする。

3 生食用食肉の加工又は調理は、取扱者以外の者は行わないものとする。ただし、取扱者の監督の下で行われる場合は、この限りではない。

### (取扱所の届出)

第4条 取扱所を設置しようとする者は、郡山市食品衛生法施行細則（平成9年郡山市規則第57号。以下「規則」という。）第9条で定める営業許可申請書・営業届（新規・継続）（第5号様式）（以下「営業許可申請書」という。）又は規則第12条で定める営業許可申請書・営業届（変更）（第8号様式）（以下「変更届」という。）により保健所長に提出するものとする。

2 保健所長は、前項の提出を受けたときは、「営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類の取扱いについて」（令和2年3月31日付け薬生食監発0331第11号）別添「生食用食肉の加工又は調理をする施設、ふぐを処理する施設（別表第21）チェックリスト」により生食用食肉を取り扱う営業に係る施設の要件を満たすことを確認するものとする。

3 取扱所を設置した者は、第1項の規定による事項に変更が生じたときは、変更届により速

やかに保健所長に提出するものとする。

- 5 取扱所を設置した者は、取扱所を廃止したときは、規則第13条で定める営業許可申請書・営業届（廃業）（第9号様式）又は変更届により速やかに保健所長に提出するものとする。  
（取扱者養成講習会の開催）

第5条 保健所長は、取扱者になろうとする者に対し、生食用食肉の安全性確保に必要な衛生上の知識を修得させるため、取扱者養成講習会を開催するものとする。講習会の実施について必要な事項は別に定めるものとする。

- 2 保健所長は、前項の講習会を指定する機関に実施させることができるものとする。  
（生食用食肉の加工又は調理）

第6条 生食用食肉の加工又は調理については、生食用食肉の加工基準又は調理基準によるものとし、次のとおり指導するものとする。

- (1) 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216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って、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) 加工基準(6)及び(7)について、枝肉から切り出した肉塊の表面が病原微生物により汚染され、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。このため、これらの加工は同一施設内で行うこと望ましいこと。
- (3) 加工基準(7)の加熱殺菌に係る条件について、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量並びに加熱の方法等により、加熱殺菌に必要な温度及び時間が異なる場合があることから、生食用食肉の加工を開始するに当たり、施設ごとに当該条件を満たす温度及び時間を設定する必要があること。
- (4) 加工基準(7)について、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、十分に脱気して行うこと。
- (5) 加工基準(8)について、加工基準(7)の加熱殺菌の要件（肉塊の表面から1cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱）を満たす加熱装置内の温度（例．加熱開始時及び加熱中の湯温の最低温度）及び加熱時間（例．肉塊の加熱時間）、肉塊の部位、鮮度、重量及び形状、湯温の変化及び湯量、加熱の方法等の記録を残すことで差し支えない。ただし、これらの項目の管理により加熱殺菌の要件が満たされていることについて、その根拠となるデータ等を第3号の加熱条件の設定等の際に各施設の事業者において作成しておく必要があること。
- (6) 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を必要とする。
- ア 生食用食肉の加工を開始する前に、第3号の加熱条件の設定を含め、加工基準を満たすことができる条件を設定する必要があるが、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検体以上の検査を実施し、その結果が成分規格に適合すること。
- イ 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。
- ウ 上記の検査を行った記録は、1年間保存すること。
- (7) 各施設の事業者は、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が望ましいこと。
- (8) 調理基準(3)について、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。

(その他)

第7条 この要綱に定めるもののほか、生食用食肉の衛生確保に関し必要な事項は、別に定める。

附 則

(施行期日)

この要綱は、令和3年6月1日から施行する。