

四日市市告示第393号

四日市市生食用食肉の取扱指導要綱の一部を改正する要綱を次のように定める。

令和3年5月31日

四日市市長 森 智広

四日市市生食用食肉の取扱指導要綱の一部を改正する要綱

四日市市生食用食肉の取扱指導要綱（平成24年四日市市告示第396号）の一部を次のように改正する。

改正後	改正前
<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この要綱は、生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設における生食用食肉の取扱いについて、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）、<u>法第13条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定めた食品、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。）</u>、<u>三重県食品衛生法施行条例（平成12年三重県条例第8号。以下「県条例」という。）</u>及び<u>四日市市食品衛生法施行細則（平成20年3月31日規則第37号。以下「細則」という。）</u>に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この要綱において「生食用食肉取扱者」とは、次の各号のいずれかに該当する者をいう。</p> <p>(1) 法第48条第6項第1号から第3</p>	<p>(趣旨)</p> <p>第1条 この要綱は、生食用食肉の加工又は調理を行う営業施設における生食用食肉の取扱いについて、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）、<u>法第11条第1項の規定に基づき厚生労働大臣が定めた食品、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。）</u>及び<u>食品衛生の措置基準等に関する条例（平成12年三重県条例第8号。以下「県条例」という。）</u>に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。</p> <p>(定義)</p> <p>第2条 この要綱において「生食用食肉取扱者」とは、次の各号のいずれかに該当する者をいう。</p> <p>(1) 法第48条第6項第1号から第3</p>

<p>号までのいずれかに該当する者</p> <p>(2) 法第48条第6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</p> <p><u>(3) 都道府県知事又は保健所を設置する市の市長又は特別区の区長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者</u></p> <p>2 この要綱において「営業者」とは、食品衛生法施行令第35条第1号の飲食店営業、<u>同条第3号の食肉販売業、同条第9号の食肉処理業、同条第26号の複合型そうざい製造業又は同条第28号の複合型冷凍食品製造業</u>を営もうとする者又は現に営む者をいう。</p> <p>3 前2項に規定するもののほか、この要綱において使用する用語は、法、規格基準、<u>県条例及び細則</u>において使用</p>	<p>号までのいずれかに該当する者</p> <p>(2) 法第48条第6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</p> <p><u>(3) 本市が開催する認定生食用食肉取扱者講習会を修了した者</u></p> <p><u>(4) 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及び特別区の長が指定した講習会を修了した者で、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者</u></p> <p><u>(5) 生食用食肉の調理のみを行う営業施設の食品衛生責任者で、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者</u></p> <p>2 この要綱において「営業者」とは、食品衛生法施行令第35条第1号の飲食店営業、<u>同条第11号の食肉処理業又は同条第12号の食肉販売業</u>を営もうとする者又は現に営む者をいう。</p> <p>3 前2項に規定するもののほか、この要綱において使用する用語は、法、規格基準及び県条例において使用する用</p>
---	---

する用語の例による。

(生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者)

第3条 前条第1項第3号に規定する生食用食肉を取り扱う者として、市長が適切と認める者は、次のとおりとする。

- (1) 本市が開催する認定生食用食肉取扱者講習会を修了した者
- (2) 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及び特別区の長が指定した講習会を修了した者で、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者
- (3) 生食用食肉の調理のみを行う営業施設の食品衛生責任者で、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者

語の例による。

(届出)

第3条 生食用食肉を加工し又は調理しようとする営業者は、法第51条に規定する営業施設ごとに、次に掲げる事項を、生食用食肉取扱施設届出書（第1号様式。以下「届出書」という。）により、保健所長に届け出なければならない。この場合において、生食用食肉の調理のみを行う営業施設にあっては、次条第2号に掲げる事項を遵守していることを証する書面を、届出書に添付しなければならない。

- (1) 届出者の氏名及び住所（法人にあっては、名称、代表者の氏名及び主たる事務所の所在地）
- (2) 営業の種類及び許可番号
- (3) 営業施設の名称及び所在地
- (4) 加工又は調理の区分
- (5) 生食用食肉取扱者の氏名
- (6) 規格基準に定める生食用食肉の加

熱殺菌の方法

(7) 生食用食肉の加工又は調理を行う

営業設備の構造

2 保健所長は、届出書を受理後、営業施設、記録等を調査し、当該営業施設が規格基準及び県条例別表第2に規定する営業施設基準（以下「規格基準等」という。）に適合していることを確認した場合には、届出者に対し、生食用食肉取扱施設届出済証（第2号様式。以下「届出済証」という。）を交付するものとする。

3 営業者は、届出済証の交付を受けた営業施設において第1項各号に掲げる事項に変更があったときは、同項各号に掲げる事項を、届出書により、保健所長にあらためて届け出なければならない。

4 営業者は、届出済証の交付を受けた営業施設において第1項各号に掲げる事項に変更があった場合（生食用食肉の加工又は調理を行わなくなった場合を含む。）又は当該営業施設が規格基準等に適合しなくなった場合には、保健所長に速やかに届出済証を返納しなければならない。

（認定生食用食肉取扱者講習会）

第5条 第3条第1号に規定する本市が開催する認定生食用食肉取扱者講習会については、市長が別に定める。

（認定生食用食肉取扱者講習会）

第5条 第2条第3号に規定する本市が開催する認定生食用食肉取扱者講習会については、要領で定める。

<p>(読替規定)</p> <p>第7条 四日市市保健所長に対する事務の委任に関する規則(平成20年四日市市規則第32号)第24条の規定により、同規則第7条の規定を適用しないときは、この要綱の本則中「保健所長」とあるのは「市長」と、様式中「四日市市保健所長」とあるのは「四日市市長」とする。</p>	<p>(読替規定)</p> <p>第7条 四日市市保健所長に対する事務の委任に関する規則(平成20年四日市市規則第32号)第21条の規定により、同規則第7条の規定を適用しないときは、この要綱の本則中「保健所長」とあるのは「市長」と、様式中「四日市市保健所長」とあるのは「四日市市長」とする。</p>
---	---

第1号様式を次のように改める。

第1号様式（第6条関係）

生食用食肉取扱施設監視票

営業施設の所在地及び名称

営業者の住所及び氏名

許可番号及び届出番号

業種（業態）

（加工・調理・加工及び調理）

1. 生食用食肉の成分規格

規格基準	判定
生食用食肉は、腸内細菌科菌群 ( <i>Enterobacteriaceae</i> ) が陰性でなければならない。	
陰性確認に係る記録は、1年間保存しなければならない。	

2. 生食用食肉の加工基準

規格基準	判定
加工は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。	
肉塊が接触する設備は専用のもを用い、一つの肉塊の加工ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。	
加工に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用いなければならない。	
器具の使用に当たっては、一つの肉塊の加工ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。	
加工は、生食用食肉取扱者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。	
加工は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。	

加工は、加熱殺菌をする場合を除き、肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして行わなければならない。	
加工に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。	
加工に使用する肉塊は、凍結させていないものであって、衛生的に枝肉から切り出されたものでなければならない。	
上記原料肉の処理を行った肉塊は、処理後速やかに、気密性のある清潔で衛生的な容器包装に入れ、密封し、肉塊の表面から深さ1 cm以上の部分までを60℃で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌を行った後、速やかに4℃以下に冷却しなければならない。	
上記の加熱殺菌に係る温度及び時間の記録は、1年間保存しなければならない。	

### 3. 生食用食肉の保存基準

規格基準	判定
生食用食肉は、4℃以下で保存しなければならない。ただし、生食用食肉を凍結させたものにあつては、これを-15℃以下で保存しなければならない。	
生食用食肉は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、保存しなければならない。	

### 4. 生食用食肉の調理基準

規格基準	判定
調理は、他の設備と区分され、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を備えた衛生的な場所で行わなければならない。	
肉塊が接触する設備は専用のものを用い、一つの肉塊の調理ごとに洗浄及び消毒を行わなければならない。	

調理に使用する器具は、清潔で衛生的かつ洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって、専用のもを用いなければならない。	
器具の使用に当たっては、一つの肉塊の調理ごとに（病原微生物により汚染された場合は、その都度）、83℃以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。	
調理は、生食用食肉取扱者が行わなければならない。ただし、その者の監督の下に行われる場合は、この限りでない。	
調理は、肉塊が病原微生物により汚染されないよう衛生的に行わなければならない。	
調理は、肉塊の表面の温度が10℃を超えることのないようにして行わなければならない。	
調理に当たっては、刃を用いてその原形を保ったまま筋及び繊維を短く切断する処理、調味料に浸潤させる処理、他の食肉の断片を結着させ成形する処理その他病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理をしてはならない。	
調理に使用する肉塊は、加工基準(6)及び(7)を経たものでなければならない。	
調理を行った生食用食肉は、速やかに提供しなければならない。	

## 5. その他

### (1) 生食用食肉の表示に係る基準

内閣府令	判定
<p>店舗（飲食店等）で（容器包装に入れずに）提供・販売する場合は、次の事項を表示しなければならない。</p> <p>①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨</p> <p>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</p>	
容器包装に入れて販売する場合は、次の事項を表示しなければ	

<p>ばならない。</p> <p>①一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨</p> <p>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</p> <p>③生食用である旨</p> <p>④とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称</p> <p>⑤生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名（輸入品にあつては、原産国名）及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称</p>	
--	--

(2) 生食用食肉の取扱指導要綱に定める基準

指導要綱	判定
生食用食肉の加熱殺菌を行う営業施設にあつては、規格基準に定める生食用食肉の加熱殺菌方法の妥当性確認検査を年1回以上実施しなければならない。	
生食用食肉の調理のみを行う営業施設にあつては、仕入れた生食用食肉が成分規格に適合していることを確認しなければならない。	

(3) 三重県食品衛生法施行条例に定める基準

条例	判定
生食用食肉の加工又は調理をするための設備は、他の設備と区分されていなければならない。	
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していなければならない。	
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なければならない。	
取り扱う生食用食肉が冷蔵保存を要する場合にあつては当該生食用食肉が4℃以下と、冷凍保存を要する場合にあつては	

当該生食用食肉が－15℃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していなければならない。	
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していなければならない。	

<p>【指導事項】</p>
---------------

監視実施日： \_\_\_\_\_

食品衛生監視員名： \_\_\_\_\_

第2号様式及び第3号様式を削除する。

## 附 則

### (施行期日)

- 1 この要綱は、令和3年6月1日から施行する。

### (経過措置)

- 2 この要綱の施行の際現に改正前の四日市市生食用食肉の取扱指導要綱（平成24年四日市市告示第396号。以下この項及び次項において「旧要綱」という。）第3条第1項の規定により届出を行い、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）第2条の規定による改正前の食品衛生法（以下この項及び次項において「旧法」という。）第52条第1項の許可を受けて営業を行っている者については、旧法第52条第3項の有効期間の満了する日までの間は、旧要綱による規定は、なおその効力を有する。
- 3 この要綱の施行の際現に旧法第52条第1項の許可を受けて営業を行っている者が、旧法第52条第3項の有効期間の満了する日までに四日市市食品衛生法施行細則（平成20年規則第37号）第19条第1項の規定に基づく変更の届出又は第20条の規定に基づく廃止の届出を行う場合については、それぞれ旧要綱第3条の規定の例により行うものとする。

(健康福祉部衛生指導課)