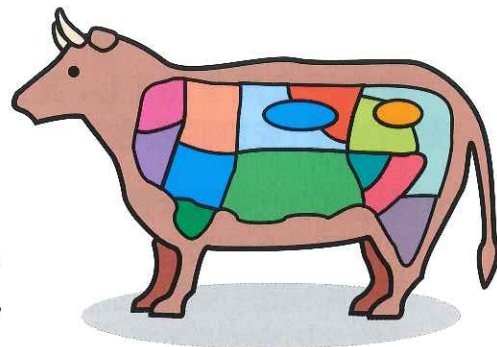


# 京都府食品衛生法施行 細則の改正のあらまし

平成23年10月1日から、ユッケ、牛刺し、牛タタキなど牛肉を生食用として加工、調理、販売等を行う食肉処理業、飲食店営業等の営業者は、食品衛生法第11条第1項に基づく「食品、添加物等の規格基準」に規定される「生食用食肉の規格基準」及び同法第19条第1項に基づく「表示基準」を満たすよう製品を加工、調理し、提供しなければなりません。

これらの基準を満たした生食用牛肉が提供されるよう、営業者の責務や、施設の基準を規定した京都府食品衛生法施行細則の一部を改正しました。  
(施行日 平成24年4月1日)



## ◆改正内容 (生食用食肉を取り扱う営業者に対する規制)

ポイント1

保健所長への「生食用食肉取扱業」の届出制度を新設

ポイント2

消費者への情報提供

上記の届出施設である旨、及び生食に対する注意喚起の表示に対する規定

ポイント3

生食用食肉を取り扱う場合の施設基準を規定



生食用食肉を加工し、又は調理する者は、以下のいずれかの者に限られます。

(上記『生食用食肉の規格基準』2(3)に規定 最終頁参照)

- ①食品衛生法第48条第6項第1号から第3号の食品衛生管理者  
(医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師等)
- ②食品衛生法第48条第6項第4号の食肉製品製造業に従事する食品衛生管理者
- ③京都府知事が実施し、又は京都府知事が指定する講習会を受けた者
- ④その他の都道府県等の長が実施する(又は指定する)講習会を受けた者のうち、京都府知事が適当と認める者
- ⑤当該施設の食品衛生責任者(ただし、加工は行うことができません。)

※加工：規格基準の加工基準が適用される工程(枝肉から切り出された肉塊の処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの工程が該当)  
※調理：規格基準の調理基準が適用される工程(加熱殺菌済の肉塊を細切、調味、盛付等を行う工程が該当)

## ポイント1

# 生食用食肉を加工、調理する場合は、保健所長へ生食用食肉取扱業開始の届出が必要になりました。



生食用食肉を加工し、又は調理する施設の事業者は、あらかじめ「生食用食肉取扱業開始届」を施設所在地を所管する保健所長に提出する必要があります。

### <届出事項と必要な書類>

- ①施設の名称及び所在地
- ②設備構造(図面及び施設付近の見取り図)
- ③生食用食肉を取扱う者の氏名(取扱いを認められた者であることを証する書類)
- ④加工方法(加工基準に適合する加工方法を確認できる書類)(加工施設のみ)
- ⑤加工済み生食用食肉の仕入れ先(調理施設のみ)
- ⑥成分規格に適合することを確認できる検査結果の写し
- ⑦業務開始予定年月日

## ポイント2

# 店舗内の壁など見やすいところに、消費者に対する「生食のリスクについて」の注意喚起が必要です。

(店舗の壁に掲示する場合 文字は縦横1cm以上の大きさ)



### 《表示文例》

「一般的に食肉の生食は、新鮮な肉でも食中毒のリスクがあります。」

「お子様やご高齢の方など、食中毒に対する抵抗力の弱い方は食肉の生食を避けてください。」

### 【参考】生食用食肉の表示基準

店舗(飲食店等)で(容器包装に入れずに)提供・販売する場合

店舗の見やすい箇所(店頭掲示、メニュー等)に次の事項を表示する必要があります。

- (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

# ポイント3

## 生食用食肉を加工、調理する施設は以下の基準を満たしている必要があります。

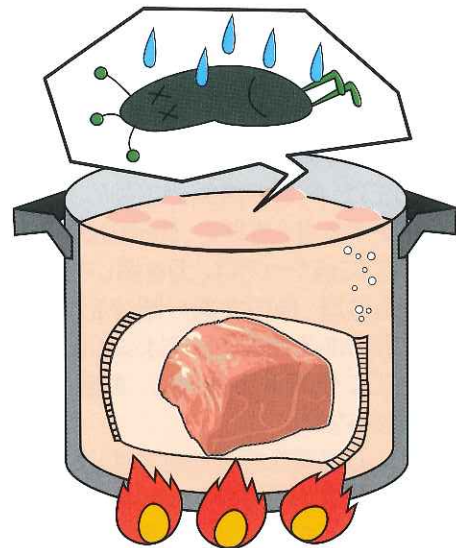
- 1 生食用食肉の加工、調理に使用する設備は、他の設備と明確に区分された衛生的な場所である。
- 2 生食用食肉専用の手洗い設備がある。
- 3 生食用食肉専用の器具洗浄・消毒設備（シンク等）がある。



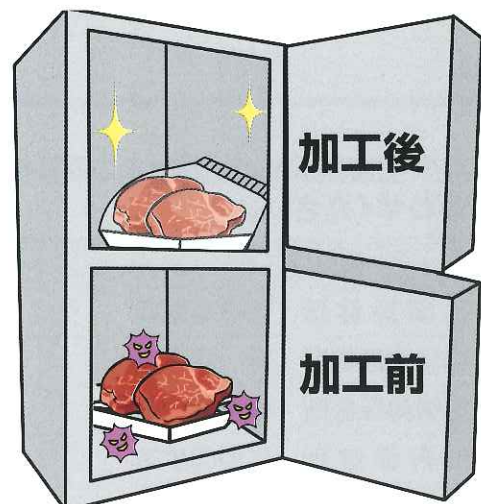
- 4 生食用食肉が接触する設備、器具は、生食用食肉専用のものがある。（包丁、まな板、バットなど）



- 5 生食用食肉専用の加熱殺菌を行うための設備と、温度を正確に測定する装置がある。（ただし、調理のみを行う施設は省略可。）



- 6 生食用食肉専用の冷却設備がある。（大型冷蔵庫等の場合、生食用食肉専用に区分されている。）（ただし、調理のみを行う施設は省略可。）



## 参考 生食用食肉の規格基準

### 1 生食用食肉の成分規格

- (1) 生食用食肉は、腸内細菌科菌群が陰性でなければならない。
- (2) (1)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

生食用食肉は、次の基準に適合する方法で加工しなければならない。

- (1) 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。また、肉塊（食肉の単一の塊をいう。以下この目において同じ。）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。
- (2) 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。また、そ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度以上の温湯で洗浄及び消毒をしなければならない。
- (3) 加工は、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、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項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。）に従事する者又は都道府県知事若しくは地域保健法（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生食用食肉を取り扱う者として適切と認める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。
- (4) 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。また、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度を超えることのないようにして行わなければならない。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) (6)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1cm以上の部分までを60度で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度以下に冷却しなければならない。
- (8) (7)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

- (1) 生食用食肉は、4度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度以下で保存しなければならない。
- (2) 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

- (1) 2の(1)から(5)までの基準は、生食用食肉の調理について準用する。
- (2) 調理に使用する肉塊は、2の(6)及び(7)の処理を経たものでなければならない。
- (3) 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。

不明な点や生食用食肉の取扱いに係る相談がありましたら、営業所のある地域を所管する保健所にお問い合わせください。

名 称	所 在 地	電話番号
乙訓保健所 環境衛生室	向日市上植野町馬立8	075-933-1241
山城北保健所 衛生室	宇治市宇治若森7の6	0774-21-2912
山城南保健所 環境衛生室	木津川市木津上戸18-1	0774-72-4302
南丹保健所 環境衛生室	南丹市園部町小山東町藤ノ木21	0771-62-4754
中丹西保健所 環境衛生室	福知山市篠尾新町一丁目91	0773-22-6382
中丹東保健所 環境衛生室	舞鶴市倉谷村西1499	0773-75-1156
丹後保健所 環境衛生室	京丹後市峰山町丹波855	0772-62-1361