

西宮市生食用食肉の取扱いに関する指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第13条第1項の規定に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定められている生食用食肉（牛の食肉）を取り扱う営業施設に対する食品衛生上必要な事項について定めるとともに、生食用食肉取扱施設を把握し、もって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。

(定義)

第2条 この要綱において「生食用食肉」とは、牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売又は消費者に提供するものをいう。

2 この要綱において「取扱い」とは、生食用食肉を食用に供する目的で加工又は調理することをいう。

3 この要綱において「加工」とは、枝肉から切り出された肉塊に係る処理から加熱殺菌及び冷却までのいずれかの行程を行う行為をいう。

4 この要綱において「調理」とは、生食用食肉として提供若しくは販売する目的で加熱済みの肉塊を細切又は調味する行為をいう。

5 この要綱において「取扱施設」とは、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施設であって、生食用食肉に係る規格基準（以下「規格基準」という。）に基づき生食用食肉の加工又は調理を行う施設をいう。

6 この要綱において「認定生食用食肉取扱者」とは、市長が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者であって、次のいずれかの者をいう。

(1) 市長が開催する、又は適正と認める者が開催させた認定生食用食肉取扱者養成講習会（以下「講習会」という。）を修了した者

(2) 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開催する、又は適正と認める者が開催させた講習会を修了した者

(3) 「生食用食肉の調理」のみを行う施設において、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）別表第17第1号ロで規定されている食品衛生責任者の資格要件を満たす者

7 この要綱において「生食用食肉取扱者」とは、食品、添加物等の規格基準に基づく加工又は調理を行う者であって、次のいずれかの要件を満たす者をいう。

(1) 次の資格を持つ者

ア 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

イ 学校教育法（昭和22年法律第26号）に基づく大学、旧大学令（大正7年勅令第388号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治36年勅令第61号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者

- ウ 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- (2) 食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年間従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者であって、食肉製品製造業に従事する者
- (3) 認定生食用食肉取扱者

(認定生食用食肉取扱者養成講習会)

第3条 市長は、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、認定生食用食肉取扱者養成講習会を開催するものとする。講習の内容及び時間は次のとおりとする。なお、加熱殺菌工程を有する施設の受講者のうち、食品衛生責任者の資格を有する者にあつては、(3)を省略することができる。

- | | |
|---|------|
| (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
(病原微生物の制御、加熱殺菌の条件設定等) | 1 時間 |
| (3) 食肉に関する衛生管理
(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 |

2 市長は前項の講習会を指定する者に委託して実施させることができるものとする。

(生食用食肉取扱施設の基準)

第4条 取扱施設の基準は、兵庫県食品衛生法基準条例(平成11年兵庫県条例第56号)第3条に基づく施設の基準に規定する基準とする。

(生食用食肉取扱施設の届出)

第5条 取扱施設の営業者は、生食用食肉取扱施設届(様式第1号)に従事する生食用食肉取扱者名簿(様式第2号)を添えて、保健所長に提出すること。

2 前項に規定する届出を受けた保健所長は、書類を審査し、現地調査により、兵庫県食品衛生法基準条例第3条に基づく施設基準について確認を行い、生食用食肉取扱施設届出済証(様式第3号)を交付するものとする。

3 取扱施設の営業者は、前項に基づき交付された生食用食肉取扱施設届出済証を施設の見やすい場所に掲示すること。

(届出事項変更等の届出)

第6条 前条第1項の届出事項に変更等が生じた場合、又は生食用食肉の取扱いを廃止した場合には、生食用食肉取扱施設届出事項変更・廃止届(様式第4号)を保健所長に提出すること。

(検査成績書等の作成)

第7条 営業者は、次に掲げる関係書類を作成すること。

- (1) 肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、生食用食肉の加工を開始するまでに肉塊の加熱殺菌に係る条件を設定した根拠となる関係書類及び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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- (2) 肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、加熱殺菌に係る条件を変更する場合は、前号と同様に条件を設定した根拠となる関係書類及び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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- (3) 肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、加工工程全体の妥当性を確認するため、第1号に規定する検査を年1回以上実施し、1検体を25gとして、25検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- (4) 取扱いを行う営業者にあつては、生食用食肉の加工又は調理を開始するまでに生食用食肉の加工、調理又は保管に係る手順書

(検査成績書等の保存)

第8条 取扱いを行う営業者は、前条に規定する肉塊の加熱殺菌に係る条件を設定した根拠となる関係書類、検査成績書及び生食用食肉の加工、調理又は保管に係る手順書を保存すること。

(その他)

第9条 この要綱で定めるもののほか、必要な事項は、関係機関で協議して定めるものとする。

付 則

この要綱は、平成24年 6月 8日から施行する。

付 則

この要綱は、平成25年 4月 1日から施行する。

付 則

この要綱は、平成27年 4月 1日から施行する。

付 則

この要綱は、平成29年 4月 1日から施行する。

付 則

この要綱は、令和 2年 6月 1日から施行する。

付 則

この要綱は、令和 3年 6月 1日から施行する。

様式第1号（第5条関係）

生食用食肉取扱施設届

年 月 日

西宮市保健所長 様

届出者 住所（法人にあつては、所在地）

氏名（法人にあつては、その名称及び代表者の氏名）

西宮市生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第5条第1項に基づき、次のとおり届け出ます。

取扱施設の所在地	〒 電話（ ） —
取扱施設の名称	
営業の種類 許可年月日、番号	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・ 複合型冷凍食品製造業 年 月 日 第 号
加工・調理等の形態	加工・調理 〔 取扱の詳細 〕
取扱品目	
流通経路	<加工の場合> と畜場 所在地 名称 枝肉の仕入先 所在地 名称 <調理の場合> 生食用食肉の仕入先（生食用食肉取扱施設） 所在地 名称及び加工者名

(添付書類は裏面参照)

添付書類

- 1 業務に従事する生食用食肉取扱者名簿及び資格証明の写し※
- 2 取扱施設の平面図、取扱設備の配置図（ただし、営業設備の変更届に添付する書類と重複するものは省略することができる。）
- 3 生食用食肉の加工、調理又は保管に係る手順書及び製造工程
- 4 表示見本（容器包装表示、店舗内表示）
- 5 加工の場合、第7条に係る関係書類の写し※
 - (1) 加熱殺菌に係る条件を設定した根拠
 - (2) 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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書

※添付書類1及び5については、原本も持参してください。(原本は確認後、返却します。)

業務に従事する生食用食肉取扱者名簿

取扱施設の名称 _____

氏名	住所	資格の種類 (※資格取得年月日・番号)
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕
		〔 年 月 日 〕 〔 第 号 〕

第 号

生食用食肉取扱施設 届出済証

取扱施設の所在地

取扱施設の名称

営業者の氏名

営業の種類

加工・調理等の形態

年 月 日

西宮市保健所長

様式第4号（第6条関係）

生食用食肉取扱施設 届出事項変更・廃止 届

年 月 日

西宮市保健所長 様

届出者 住所（法人にあっては、所在地）

氏名（法人にあっては、その名称及び代表者の氏名）

西宮市生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第6条に基づき、次のとおり届け出ます。

取扱施設の所在地		
取扱施設の名称		
変更（廃止）年月日	年 月 日	
変更内容	変更事項	
	変更前	
	変更後	

添付書類

- 届出施設の変更にあっては、取扱施設の平面図、取扱設備の配置図（ただし、営業設備の変更届に添付する書類と重複するものは省略することができる。）
- 業務に従事する生食用食肉取扱者の変更にあっては、新たに従事する生食用食肉取扱者の資格証明の写し※
- 加熱殺菌に係る条件の変更にあっては、第7条に係る関係書類の写し※
 - 加熱殺菌に係る条件を設定した根拠
 - 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検体以上の全ての検体が成分規格に適合したことを証する検査成績書
- その他の変更にあっては、その変更内容が分かる関係書類
- 変更、又は廃止前の生食用食肉取扱施設届出済証

※添付書類2及び3については、原本も持参してください。（原本は確認後、返却します。）