

## 船橋市生食用食肉の事務取扱要領

### (趣旨)

第1 この要領は、生食用食肉の事務取扱について、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第13条第1項に基づく食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）、千葉県食品衛生法施行条例（平成12年千葉県条例第3号）に定めるもののほか、必要な事項を定めるものとする。

### (用語の定義)

第2 この要領において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

#### (1) 生食用食肉

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいい、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。また、これらを食材として調理し、販売される惣菜も対象とする。

#### (2) 生食用食肉取扱施設

販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する施設をいう。

#### (3) 生食用食肉取扱者

生食用食肉の加工基準（3）に規定されている食品取扱者をいう。なお、生食用食肉の調理基準（1）に準用規定されている食品取扱者も含む。

#### (4) 認定生食用食肉取扱者

生食用食肉取扱者のうち、市長が行う講習会を修了した者又は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。また、調理基準のみが適用される施設においては、食品衛生責任者を認定生食用食肉取扱者と認める。

### (生食用食肉取扱施設の申請等)

第3 生食用食肉の加工又は調理を行おうとする者は、新規に営業許可を取得する場合は食品営業許可申請書（現に営業許可を取得している場合は食品営業許可申請事項変更届及び食品営業許可書）に次の書類を添えて保健所長に申請等

を行い、施設の構造設備等について食品衛生監視員による確認を受けなければならない。

(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 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) 生食用食肉取扱施設の平図面

(3) 取り扱う生食用食肉に係る成分規格検査結果

(4) 加工施設にあっては、加熱条件の設定に関する書類

(5) 容器包装に入れられた生食用食肉の表示及び調理施設にあっては店舗の見やすい箇所への表示(例)

2 保健所長は、前項の申請等のあっ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た場合は、食品営業許可書中の許可条件に「生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))取扱施設(加工)」、「生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))取扱施設(調理)」又は「生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))取扱施設(加工・調理)」と記載するものとする。

3 生食用食肉取扱施設として適切であると認められた営業者は、生食用食肉の取扱いのみを廃止した場合には、速やかに食品営業許可申請事項変更届に食品営業許可書を添えて保健所長に届け出ること。

(生食用食肉取扱施設の台帳の備え付け)

第4 保健所長は、前項の申請等のあっ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た場合は、生食用食肉取扱施設台帳(別記様式)を備え、必要事項を記載しておくものとする。

(講習会)

第5 認定生食用食肉取扱者を養成するための講習会の実施は、千葉県認定生食用食肉取扱者の認定に関する基準及び事務の取扱要領(平成23年9月30日付衛第1222号)を準用する。

附 則

この要領は平成24年10月1日から施行する。

附 則

この要領は平成27年10月1日から施行する。

附 則

この要領は平成28年4月1日から施行する。

附 則

この要領は令和3年6月1日から施行する。