

件名	食品衛生法施行条例の一部を改正する条例
主管課	薬務衛生課
根拠法令等	食品衛生法 食品、添加物等の規格基準(昭和34年厚生省告示第370号)
<p><b>【改正の概要】</b></p> <p>食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（平成23年厚生労働省告示第321号）が施行され、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に生食用食肉牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものをいう。以下同じ。）の規格基準が追加されたところである。</p> <p>この規格基準の実効性を確保するため、厚生労働省の要請を受け、食品衛生法施行条例別表第3に定める営業別施設基準の飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業に、生食用食肉を調理または加工する場合及び保存を行う場合の施設基準を、また別表第4に定める施設の特例基準の包装食肉のみを販売する食肉販売業に生食用食肉を保存する場合の施設基準を追加する。</p> <p>別表第3及び別表第4について以下の下線部分を追加する。</p> <p>別表第3（第3条関係）</p> <p>営業別施設基準</p> <p>1 飲食店営業</p> <p>(1)～(6) 省略</p> <p><u>(7) 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものをいう。以下同じ。）の加工又は調理を行う場合は、次の要件（生食用食肉の調理のみを行う場合は、アからエまでの要件）を備えていること。</u></p> <p><u>ア 加工又は調理を行う場所は、他の作業を行う場所と明確に区画された衛生的な場所であること。</u></p> <p><u>イ 生食用食肉が接触する設備及び器具は、専用のものを備えていること。</u></p> <p><u>ウ 石けん及び適当な消毒液を備えた専用の流水式手洗設備を設けていること。</u></p> <p><u>エ 加工又は調理に用いる器具専用の流水式洗浄設備及び消毒設備を設けていること。</u></p> <p><u>オ 原料肉の加熱殺菌を行うための専用の設備を設け、温度計を備えていること。</u></p> <p><u>カ 加熱殺菌後の肉を摂氏4度以下に冷却することができる設備（加熱殺菌後の肉をその他の肉と区分して冷却することができる構造であるものに限る。）を設けていること。</u></p> <p><u>(8) 生食用食肉の保存を行う場合は、生食用食肉を常に摂氏4度以下（凍結した生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下）に保存することができる設備を設けていること。</u></p> <p>2～10 省略</p> <p>11 食肉処理業</p> <p>(1)～(7) 省略</p>	

(8) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、1(7)の要件を備えていること。

(9) 生食用食肉の保存を行う場合は、生食用食肉を常に摂氏4度以下(凍結した生食用食肉にあつては、摂氏零下15度以下)に保存することができる設備を設けていること。

## 12 食肉販売業

(1) 省略

(2) 調理台並びに食肉を摂氏10度以下(生食用食肉にあつては、摂氏4度以下)に保存することができる冷蔵庫及び陳列設備を設け、見やすい位置に温度計を備えていること。

(3) 省略

(4) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、1(7)の要件を備えていること。

## 別表第4(第3条、別表第2関係)

### 施設の特例基準

1・2 省略

### 3 簡易な施設のみで販売する営業

(1) 省略

(2) 包装食肉のみを販売する食肉販売業

ア 省略

イ 施設には、食肉を摂氏10度以下(生食用食肉にあつては摂氏4度以下、冷凍包装による食肉にあつては摂氏零下15度以下)に保存することができる専用の冷蔵庫又は冷凍設備を設け、見やすい位置に温度計を備えていること。

ウ・エ 省略

(3) 省略

4 省略

施行日	平成24年10月1日
-----	------------

【その他参考事項】