

牛の生食用食肉を取り扱う事業者の方へ

平成23年10月1日から生食用食肉（牛の食肉であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）について、食品衛生法に基づく規格基準および表示基準が定められ、規格基準、表示基準に適合しない場合は、生食用食肉の加工・調理、店舗などでの提供、販売ができなくなりました。

これを受け茨城県では、茨城県食品衛生法施行細則の一部を改正し、平成24年10月1日から、茨城県内で生食用食肉を加工し又は調理する飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業の営業施設に必要な営業施設基準を規定することとしました。

これらの基準に適合しない施設では、生食用食肉の加工・調理ができませんので、ご注意下さい。

○生食用食肉を加工し又は調理する施設の手続きについて

1. 新たに食品営業許可を取得する場合、この営業施設基準に適合する施設で、食品営業許可申請手続きが必要になります。
2. 既に食品営業許可を取得している施設は、この営業施設基準に適合する施設で、営業設備の概要、配置図等の変更手続きが必要になります。
3. 1, 2の手続きについては管轄の保健所にご相談下さい。

※ 営業施設基準、規格基準、表示基準に違反した場合、行政処分および罰則の対象となります。

生食用食肉を加工し又は調理する営業施設基準について

- ① 生食用食肉を加工し、又は調理するための専用の作業台その他の設備は、それ以外のものと明確に区分する。
- ② 生食用食肉を加工し、又は調理するための専用のまな板、包丁その他の器具（洗浄及び消毒が容易な不浸透性の材質のものに限る。）を備える。
- ③ ②の器具について、摂氏83度以上の温湯で洗浄及び消毒ができる専用の洗浄設備及び給湯設備を設ける。
- ④ 手指を洗浄及び消毒することができる専用の設備を設ける。
- ⑤ 摂氏60度で2分間以上又はこれと同等以上の効果がある方法で加熱殺菌することができる温度計を備えた専用の設備を設ける。
- ⑥ 加熱殺菌後の生食用食肉を摂氏4度以下で冷却することができる専用の冷蔵設備を設ける。

※⑤、⑥の規定は、生食用食肉の調理基準のみが適用される施設には適用されません。