

# 松山市生食用食肉の加工等を行う施設に関する取扱要領

(平成 24 年 10 月 1 日 制定)

(令和 3 年 6 月 1 日 改正)

## (目的)

第 1 条 この要領は、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。以下「規格基準」という。）、（愛媛県）食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 16 号。）及び平成 23 年 9 月 12 日付け食安発第 0912 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知に基づき、生食用食肉を取り扱う飲食店営業、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に対する食品衛生上必要な指導等について定めるとともに、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 この要領において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 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。
- (2) 加工 規格基準に基づき、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工程の全部又はいずれかの工程を行うことをいう。
- (3) 調理 規格基準に基づき、加熱殺菌済みの肉塊を細切し、又は調味する行為のみを行うことをいう。
- (4) 生食用食肉取扱施設 食品衛生法施行規則（昭和 23 年 7 月 13 日号外厚生省令第 23 号。以下「省令」という。）66 条の 7 に基づき別表第 21 に掲げる生食用食肉の加工又は調理を行う飲食店営業、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（以下「取扱施設」という。）をいう。

## (取扱施設に係る資料の提出)

第 3 条 新たに取扱施設を設置しようとする者は、松山市保健所長（以下「保健所長」という。）に、法第 55 条第 1 項の規定に基づき営業許可申請を行う場合又は省令第 71 条の規定に基づき変更の届出を行う場合次に掲げる書類を提出するものとする。

- (1) 生食用食肉取扱者の資格証明書の写し
- (2) 肉塊の加熱殺菌を行う施設の営業者にあつては、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成分規格に適合したことを証する検査成績書の写し
- (3) 加工又は調理に係る手順書

(その他)

第4条 この要領で定めるもののほか、生食用食肉の加工等を行う者に関する取扱いについて必要な事項は、別に定める。

附 則

- 1 この要領は、平成24年10月1日から施行する。
- 2 この要領の施行の際、生食用食肉の加工等を行っている者は、保健所長に、この要領施行の日から施行後1ヶ月以内に届出書を提出するものとする。

附 則

- 1 この要領は、令和3年6月1日から施行する。
- 2 この要領の施行の際現に改正前の要領第4条第2項に規定する生食用食肉取扱業者が、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第48号）による改正前の食品衛生法第52条第1項に基づく営業許可の有効期間の満了に際し、引き続き同一の営業の許可を受けようとする場合には、改正後の要領第3条を適用しない。