

食肉に係る食中毒防止指導要領

福 井 県

第1 目的

この要領は、営業者における食肉の衛生的な取扱いや消費者への適切な情報提供などの責務、消費者における食肉の衛生的な取扱いに関する留意事項を定め、食肉の喫食を原因とする食中毒の発生防止を目的とする。

第2 生食用食肉の衛生基準（以下「衛生基準」という。）

1 原則

一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあることから、生食用食肉は提供しないこと。

2 衛生基準を遵守する場合に限り、提供が可能な食肉

(1) 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に限る。

(2) 馬の肉および肝臓

3 各工程等の遵守事項

(1) 牛の食肉

平成23年9月12日厚生労働省告示第321号「生食用食肉の規格基準」、平成23年9月22日内閣府令第51号「生食用食肉の表示基準」を遵守すること。

①定期的な検査または検査結果確認の実施

加工者にあつては腸内細菌科菌群について月1回以上の自主検査の実施、購入者にあつては月1回以上の検査結果成績(写)を入手し、陰性を確認すること

②原料食肉等の購入

生食用に加熱殺菌された牛肉の納入では、加熱の記録(写)をロットごとに入手すること、生食用食肉等の取引における文書確認など

③生食用食肉の加工・調理等

専用の器具の洗浄消毒設備、手指の洗浄消毒設備、専用の調理台、専用の加熱殺菌設備、専用の冷蔵等設備など
速やかな枝肉からの切り出し、加熱殺菌、冷却の実施することなど

④生食用食肉の保存等

専用容器で4℃以下の保存など

⑤生食用食肉の表示等

生食用である旨の表示、メニュー等の店内掲示による情報提供など

(2) 馬の肉および肝臓

①定期的な検査の実施

加工者にあつては糞便系大腸菌群、サルモネラ属菌について月1回以上の自主検査を実施し、購入者にあつては月1回以上の検査結果成績(写)を入手し、陰性を確認すること

②原料食肉等の購入

生食用食肉等の取引における文書確認など

③生食用食肉の加工・調理等

専用器具の使用によるトリミングの実施など

④生食用食肉の保存等

専用容器で10℃以下の保存など

⑤生食用食肉の表示等

生食用である旨の表示など

⑥生食用食肉の消費者への情報提供の実施

メニュー等の店内掲示による情報提供など

- 4 生食用食肉の取扱い等に関する衛生標準作業マニュアルの作成等
自主検査や各工程の遵守事項についてのマニュアルの作成

第3 営業者（焼肉店・居酒屋等の飲食店および食肉処理業・食肉販売業の食肉処理場）の責務

1 生食用食肉の提供

営業者は、生食用食肉を提供しないこと。ただし、衛生基準を遵守する場合はこの限りでない。

2 消費者への注意喚起

営業者は、消費者に食肉を提供する場合は、十分な加熱や食肉の衛生的な取扱いなど、食中毒防止に必要な注意喚起を行うこと。

第4 消費者の留意事項

1 生食用食肉の喫食

消費者は、原則として、生食用食肉を喫食しないこと。ただし、衛生基準により、生食用食肉の提供が行われる場合は、営業者からの情報提供内容に留意すること。

2 食肉の調理・喫食

焼肉や野外活動において、食肉を調理・喫食する場合は、十分な加熱や食肉の衛生的な取扱いなど、食中毒防止に必要な事項を理解し実践すること。

第5 監視指導

- 1 保健所長は、食肉に係る食中毒防止のために、営業者の監視指導を計画的に実施する。
- 2 保健所長は、生食用食肉を提供する施設および営業者（以下「生食用食肉提供施設」という。）の把握に努めるものとする。
- 3 保健所長は、生食用食肉提供施設に対する衛生講習会を通じて衛生基準等の周知を行う。
- 4 保健所長は、生食用食肉提供施設に対する監視指導を毎月実施し、衛生基準の遵守および喫食者への注意喚起の実施状況を確認する。

第6 行政処分等

- 1 保健所長は、生食用食肉提供施設において、衛生基準が遵守されていない場合には、指導票を交付する。
- 2 保健所長は、必要に応じて、食品衛生法（以下「法」という。）に基づき、生食用食肉の収去検査を実施することができる。
- 3 保健所長は、収去検査において、生食用牛肉から腸内細菌科菌群が検出された場合には、法第11条違反として、また生食提供される食肉から腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクターが検出された場合には、法第6条違反として、法第54条に基づく食肉の廃棄命令、危害除去の措置命令を行うことができる。
また、保健所長は、必要に応じて、法第55条に基づく営業の一部禁停止（生食用食肉の提供禁停止等）の行政処分を行うことができる。

第7 公表

医薬食品・衛生課長は、保健所長が法第55条に基づく営業の一部停止の行政処分を行った場合には、その旨を公表することができる。

第8 広報

県は、県民が食肉を調理・喫食する際の十分な加熱や食肉の衛生的な取扱いなど、食肉に係る食中毒防止に必要な事項について、あらゆる機会をとらえて、周知に努めるものとする。

第9 その他

この指導要領は、厚生労働省等が食品衛生法に基づく生食用食肉の規格基準等を示したときに再検討する。

附則

この指導要領は、平成23年7月13日から施行する。

この指導要領は、平成23年10月1日から改正施行する。