

山口県生食用食肉取扱施設等指導要領

(趣旨)

第1条 この要領は、生食用食肉による食中毒の発生を未然に防止するため、食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上の基準を定める条例（平成12年山口県条例第7号。以下「条例」という。）の規定、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品の部D各条の項の生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。以下この目において同じ。））であって、生食用として販売するものに限る。以下この目において同じ。）の目（以下「規格基準」という。）及び「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について」（平成23年9月12日付け食安発0912第7号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知、以下「通知」という。）で定めるもののほか、生食用食肉を取り扱う者及び生食用食肉の加工又は調理を行う施設に関し、必要な事項を定める。

(定義)

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

(1) 生食用食肉の取扱い

生食用食肉の加工又は調理をいう。

(2) 認定生食用食肉取扱者

規格基準中2の生食用食肉の加工基準(3)で規定する県知事が生食用食肉を取り扱う者として適切と認める者をいう。

(3) 生食用食肉取扱施設

食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第34条の2の第2号に規定する飲食店営業並びに政令第35条に規定する食肉販売業、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（以下「指定業種」という。）のうち生食用食肉の加工又は調理をする施設をいう。

(講習会)

第3条 知事は、認定生食用食肉取扱者になろうとする者に対し、生食用食肉の安全性確保に必要な知識を習得させるための講習会（以下「講習会」という。）を開催する。

2 講習会の内容及び時間は、通知の記の第4の4(3)のとおりとする。ただし、受講者が生食用食肉の加工を行おうとする施設の食品衛生責任者の場合は、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第17第1号ロ(1)～(3)のいずれかに該当することを証する書類の提出をもって、通知の記の第4の4(3)の③の項目を省略することができる。

3 講習会を受講しようとする者は、認定生食用食肉取扱者講習会受講申込書（別記第1号様式）を知事に提出するものとする。

- 4 知事は、講習会を修了した者に、認定生食用食肉取扱者講習会修了証（別記第2号様式。以下「修了証」という。）を交付するとともに、認定生食用食肉取扱者として、講習会修了者名簿（別記第3号様式）に修了者に係る事項を登録する。
- 5 前項の修了証の交付を受けた者は、修了証の記載事項に変更があったときは、遅滞なく知事に届け出るものとする。
- 6 知事は、前項の届出があった場合は、講習会修了者名簿を訂正する。

（運用上の留意事項）

第4条 生食用食肉の取扱いを行おうとする施設及び営業者は、条例の規定、規格基準及び通知の運用にあたり、次に掲げる事項に留意すること。

- （1）生食用食肉の加工又は調理をするための設備と他の設備との区分は、床面の色別や境界線の標示等により明確であること。
- （2）手指及び器具の洗浄及び消毒をするための専用の設備は、原則として、手指用と器具用をそれぞれ専用とすること。
なお、手指の洗浄及び消毒と器具の洗浄及び消毒の両方の目的が達せられるものに限り、「手指の洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備」と「器具の洗浄及び消毒をする設備」を兼用して差し支えない。
- （3）加工又は調理に使用する設備及び器具は、肉塊用と生食用食肉用をそれぞれ専用とすること。
- （4）生食用食肉の加工を行う場合にあつては、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する設備を有していること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いる場合は、両者が区分されたものであること。

（生食用食肉の取扱いに係る手続）

第5条 新たに指定業種の営業の許可を受けて、又は、営業許可の有効期間が満了した後引き続き同一の営業許可を受けて生食用食肉の取扱いを行おうとする者は、食品衛生法施行細則（昭和48年山口県規則第10号）第11条の規定に基づく営業の許可の申請の際に、営業許可申請書の備考欄に次に掲げる事項を記入するものとする。

- （1）製品名（「生食用食肉」、「ユッケ」など）
 - （2）加工・調理の概要（「枝肉を仕入れ加熱殺菌する」、「生食用食肉を仕入れ調理する」など）及び販売・提供形態（「食肉販売店に卸売する」、「飲食店で客に提供する」など）
 - （3）生食用食肉取扱者の氏名及び資格の種類
- 2 前項の営業許可申請書を受理した保健所長は、営業を許可し、食品営業許可証を交付する際には、「営業の種類」欄の下部に「（生食用食肉取扱施設）」と記載する。
 - 3 指定業種の許可営業者が、新たに生食用食肉の取扱いを行おうとする場合は、規則第67条第3号に規定する「主として取り扱う食品又は添加物に関する情報」の

変更該当し、規則第71条に基づく変更の届出書に営業許可証を添えて保健所長に提出するものとする。

保健所長は、当該施設が施設基準に適合していることを確認した後に、前項の例により、営業許可証の書換交付を行う。

4 生食用食肉取扱施設の営業者は、生食用食肉の取扱いのみを廃止したときは、規則第71条に基づく変更の届出書に営業許可証を添えて保健所長に提出するものとする。

5 保健所長は、前項の届出があったときは、「（生食用食肉取扱施設）」の記載を削除したうえで、営業許可証を書換交付する。

（その他）

第6条 この要領に定めるもののほか、必要な事項は、別に定める。

附 則

この要領は、平成23年11月7日から施行する。

附 則

この要領は、令和3年11月26日から施行する。

附 則

この要領は、令和7年7月25日から施行する。

第 1 号様式（第 3 条関係）

年 月 日

山口県知事 様

認定生食用食肉取扱者講習会受講申込書

山口県生食用食肉取扱施設等指導要領第 3 条第 3 項の規定により、標記講習会を受講したいので申し込みます。

氏 名	
生 年 月 日	年 月 日生
住 所	
連絡先電話番号	
食品衛生責任者 資格書類の添付	あ り ・ な し
備 考 (勤務先の名称 ・ 所 在 地)	

第2号様式（第3条関係）
第 号（修了証の整理番号）

認定生食用食肉取扱者講習会修了証

氏 名(受講者氏名)

年 月 日生

山口県生食用食肉取扱施設等指導要領第3条第1項の規定による認定生食用食肉
取扱講習会を修了したことを証します

年 月 日

山口県知事

第3号様式（第3条関係）

講習会修了者名簿

[illegible]