

長野県生食用食肉取扱指導要綱

平成23年9月30日 23食生第268号
健康福祉部長通知

(趣旨)

第1条 この要綱は、生食用食肉による腸管出血性大腸菌等の細菌性食中毒を防止するため、生食用食肉の規格基準が設定された（平成23年9月12日厚生労働省告示第321号）ことから、必要な事項を定めるものとする。

(用語の定義)

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

(1) 生食用食肉

生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く。）をいい、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキ等が含まれる。

(2) 生食用食肉取扱施設

販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する施設をいう。

(3) 生食用食肉取扱者

生食用食肉の加工基準(3)に規定されている食品取扱者をいう。なお、生食用食肉の調理基準(1)に準用規定されている食品取扱者も含む。

(4) 認定生食用食肉取扱者

生食用食肉取扱者のうち、知事が行う講習会を修了した者又はこれと同等以上の能力を有すると知事が認めた者をいう。

また、調理基準のみが適用される施設においては、食品衛生責任者を認定生食用食肉取扱者と認める。

(5) 加工

肉塊を枝肉から切り出したり、切り出した肉塊の加熱殺菌等を行うことをいう。

(6) 調理

加熱殺菌済みの生食用食肉の肉塊を細切又は調味して消費者に提供する行為のみを行うことをいう。

なお、加熱殺菌済みの生食用食肉の盛り付けのみを行う行為も含む（調理（盛り付けのみ）という。）。

(7) 提供

容器に盛り付けられ、容器ごと包装された加熱殺菌済みの生食用食肉を仕入れ、細切、盛り付け、調味等行わずに開封し、その場で喫食するために容器ごと客に提供する、調理に該当しない行為を行うことをいう。

(生食用食肉取扱い等の制限)

第3条 生食用食肉取扱者は、生食用食肉取扱施設以外の場所において、販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、又は調理してはならない。

2 生食用食肉取扱者以外の者は、販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、又は調理してはならない。ただし、生食用食肉取扱者の立会いのもとにその指導もしくは監督を受けて従事する場合は、この限りではない。

3 調理基準のみが適用される施設においては、生食用食肉の加工を行ってはならない。

(生食用食肉取扱施設の届出等)

第4条 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供しようとする者は、生食用食肉取扱施設届書(様式第1号)を知事に提出しなければならない。

- 2 知事は、生食用食肉取扱施設届書を受理し、生食用食肉の規格基準に合致すると認めたときは、生食用食肉(牛肉)取扱施設届出済証(以下、「生食届出済証」という。)(様式第2号)を交付するものとする。
- 3 知事は、生食届出済証を交付したときは、生食用食肉取扱施設届出済証交付台帳(様式第3号)に必要な事項を記載しておくものとする。
- 4 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する者は、生食届出済証を消費者に容易にわかるよう、営業所において掲示しなければならない。
- 5 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する者は、生食届出済証に記載した事項を変更したときは、すみやかに生食用食肉取扱施設届出事項変更届(様式第4号)を知事に提出しなければならない。
- 6 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する者は、生食届出済証を破損若しくは亡失したとき又は生食届出済証の記載事項に変更があったときは、生食用食(牛)肉取扱施設届出済証再交付申請書(様式第5号)を知事に提出し、生食届出済証の再交付を受けることができる。
- 7 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、調理し、又は提供する者は、生食用食肉の取扱いを止めたときは、すみやかに生食用食肉取扱廃止届(様式第6号)を知事に提出しなければならない。

(表示)

第5条 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、又は調理し、容器包装に入れずに消費者へ提供又は販売するときは、次の事項を営業所の見やすい箇所に表示すること。

- (1) 一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがある旨
 - (2) 子供、高齢者その他食中毒に対する抵抗力の弱い者は食肉の生食を控えるべき旨
- 2 販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、容器包装に入れて販売するときは、前項第1号及び第2号に加え次の事項を容器包装の見やすい場所に表示すること。
- (1) 生食用である旨
 - (2) とさつ又は解体が行われたと畜場の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及びと畜場である旨を冠した当該と畜場の名称
 - (3) 生食用食肉の加工基準に適合する方法で加工が行われた施設の所在地の都道府県名(輸入品にあつては、原産国名)及び加工施設である旨を冠した当該加工施設の名称

(講習会)

第6条 第2条第4号に規定する認定生食用食肉取扱者を養成するための講習会の実施要領は、別に定める。

附則

この要綱は平成23年10月1日から施行する。

この要綱は平成24年7月9日から施行する。

この要綱は令和3年7月1日から施行する。

この要綱は令和6年4月16日から施行する。

生食用食肉取扱施設届書

長野県知事 様

営業者住所

営業者氏名

生年月日 年 月 日

(法人の場合にあつては、その所在地、名称及び代表者氏名)

下記のとおり生食用食肉を取扱います。

記

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称、屋号又は商号
- 3 営業の種類 (該当項目に○印)
・食肉処理業 ・食肉販売業 ・飲食店営業 ・その他 ()
- 4 生食用食肉の取扱形態 (該当項目に○印)
・加工 (生食用食肉の加工)
・調理 (加熱殺菌済み生食用食肉の肉塊の細切又は調味のみ)
・調理 (加熱殺菌済み生食用食肉の盛り付けのみ)
・提供 (加熱殺菌済み生食用食肉の未調理提供のみ)
- 5 生食用食肉取扱者 (複数名存在する場合はすべての者を届出ること。)

氏 名			
生年月日			
資格の種類 (下欄の該当する番号を記載)			

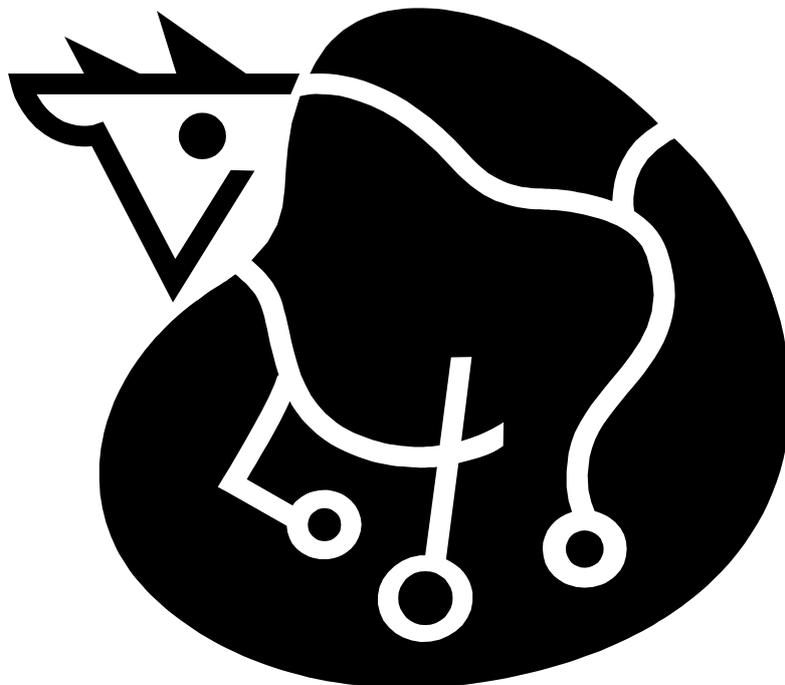
- 1 : 法第48条第6項第1号から3号までのいずれかに該当する者
- 2 : " 第4号に該当する者のうち食品衛生法施行令第35条第13項に規定する食肉製品製造業に従事する者
- 3 : 都道府県知事等が生食用食肉を取り扱う者として適切と認めた者 (認定生食用食肉取扱者養成講習会修了者)
- 4 : 食品衛生責任者 (調理基準が適用される施設のみに限る)
- 5 : 提供のみを行う施設については不要

[添付書類]

- 1 営業所の平面図 (生食用食肉を取り扱う場所は赤線で図示すること。)
- 2 生食用食肉取扱者としての資格を証する書類の写し
- 3 食品営業許可指令書の写し
- 4 生食用食肉の加工を行う施設の場合は、加工工程全体の妥当性を確認するために行った検査結果

(注) 添付書類1および2は、提供のみの施設においては不要。

生食用食肉(牛肉)取扱施設届出済証



○ 保 第 号

営 業 所 名	
営 業 所 所 在 地	
生食用食肉取扱者氏名	
生食用食肉の取扱形態	

交付年月日 年 月 日

長野県知事



様式第4号

年 月 日

生食用食肉取扱施設届出事項変更届

長野県知事 様

届出者 住 所

氏 名

生年月日

年

月

日

(法人の場合にあっては、その所在地、名称及び代表者氏名)

下記のとおり変更しました。

記

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称、屋号又は商号
- 3 変更の内容

変更前

変更後

- 4 変更の理由

- 5 変更の年月日

年

月

日

[添付書類]

- ・生食用食肉取扱施設届出済証
- ・生食用食肉を取扱う場所の変更の場合は、営業所の平面図（生食用食肉を取り扱う場所は赤線で図示すること。）
- ・生食用食肉取扱者の変更の場合は、資格を証する書類の写し

様式第5号

年 月 日

生食用食肉取扱施設届出済証再交付申請書

長野県知事 様

届出者 住 所

氏 名

生年月日 年 月 日

(法人の場合にあっては、その所在地、名称及び代表者氏名)

長野県生食用食肉取扱指導要綱第4条第6項の規定により、生食用食肉取扱施設届出済証の再交付を申請します。

- 1 破損、亡失又は変更した年月日
年 月 日
- 2 生食用食肉取扱施設届出済証交付年月日
年 月 日
- 3 生食用食肉取扱施設届出済証交付番号
保第 号
- 4 破損、亡失又は変更の理由

[添付書類]

・変更の場合は、生食用食肉取扱施設届出済証

様式第6号

年 月 日

生食用食肉取扱施設廃止届

長野県知事 様

届出者 住 所

氏 名

生年月日

年

月

日

(法人の場合にあっては、その所在地、名称及び代表者氏名)

下記のとおり生食用食肉の取扱いを廃止しました。

記

- 1 営業所の所在地
- 2 営業所の名称、屋号又は商号
- 3 届出済証交付番号
- 4 廃止の理由

5 廃止の年月日

年

月

日

[添付書類]

生食用食肉取扱施設届出済証