

新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱

(目的)

第1条 この要綱は、食品衛生法第13条第1項に基づく食品、添加物の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号。以下、「規格基準」という。）で定める生食用食肉（以下、「生食用食肉」という。）による食中毒の発生を防止することを目的として、生食用食肉の取扱いに関し必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において生食用食肉取扱施設とは、販売の用に供する目的で、生食用食肉の加工又は調理を行う施設をいう。

2 この要綱において加工とは、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又はその一部を行うことをいう。

3 この要綱において調理とは、加熱殺菌済の生食用食肉の肉塊の細切から調味及び盛付までの工程又はその一部を行うことをいう。

4 この要綱において生食用食肉取扱者とは、規格基準で定める生食用食肉の加工基準（3）に規定されている者及び調理基準（1）に準用規定されている者をいう。

5 この要綱において認定生食用食肉取扱者とは、規格基準における生食用食肉の加工基準（3）の規定により、都道府県知事、もしくは地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市及び特別区の長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。ただし、生食用食肉の調理基準のみが適用される施設においては、食品衛生法施行規則別表第17第1号ロで定める食品衛生責任者の要件を満たす者（以下、「食品衛生責任者の要件を満たす者」という。）であれば、第3条に規定する講習会を受講していない者であっても認定生食用食肉取扱者と認める。

(認定生食用食肉取扱者養成講習会等)

第3条 知事は、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、以下の号を標準とした認定生食用食肉取扱者養成講習会（以下、「認定講習会」という。）を開催し、又は適正と認める者に開催させ、認定講習会を受講した者を認定生食用食肉取扱者と認める。

(1) 生食用食肉の規格基準（1時間）

(2) 生食用食肉の取扱いに係る留意事項（病原性微生物の制御及び加熱殺菌の条件設定等）（1時間）

(3) 食肉に関する衛生管理（腸管出血性大腸菌等のリスク、交差汚染防止対策等）（1時間）

2 食品衛生責任者の要件を満たす者の場合は、前項（3）の受講を省略することができる。

3 認定講習会を受講しようとする者は、別記様式第1号の受講申込書を、生食用食肉を取り扱おうとする施設を所管する保健所長（以下、「所管保健所長」という。）へ提出す

ること。

- 4 認定講習会の受講申込を受けた保健所は、その旨を福祉保健部生活衛生課長に報告する。
- 5 知事は、認定講習会を受講した者に別記様式第2号による認定生食用食肉取扱者養成講習会受講証明書（以下、「認定講習会受講証明書」という。）を交付する。
- 6 認定生食用食肉取扱者は、食品衛生責任者実務講習会の受講により、食品衛生に係る最新の知識等を習得すること。

（生食用食肉取扱施設の届出等）

第4条 生食用食肉の加工又は調理を行おうとする者は、次の事項を記載した別記様式第3号の届出書を所管保健所長に提出し、施設の構造設備等について食品衛生監視員による確認を受けなければならない。

- (1) 生食用食肉取扱施設の名称、所在地
 - (2) 食品衛生法第55条第1項に基づき営業許可を受けている営業の種類
 - (3) 生食用食肉の取扱形態
 - (4) 生食用食肉取扱者
 - (5) 生食用食肉取扱施設の平面図
 - (6) 要綱第7条第1項に規定する手順書
 - (7) 取り扱う生食用食肉に係る成分規格検査結果
- 2 第1項に規定する届出を受けた保健所長は、規格基準に適すること及び食品衛生監視員の現地確認により、新潟県食品衛生法施行条例に基づく施設の構造・設備に適することを確認したときは、別記様式第4号の生食用食肉取扱施設届出済証（以下、「届出済証」という。）を交付するものとする。
 - 3 届出内容と施設の現況との整合性を定期的に確認する観点から、第1項の届出済証には有効期間を設ける。有効期間は、生食用食肉の取扱いに係る食品衛生法第55条第1項の規定による営業許可の有効期間と同一とする。
 - 4 届出済証の有効期間満了後、引き続き生食用食肉の加工又は調理を行おうとする者は、有効期間満了日までに第1項の届出書を所管保健所長に改めて提出しなければならない。
 - 5 第1項の届出をした営業者は、第2項の届出済証の交付を受けたときは、施設内の見やすい場所に掲示すること。

（届出事項変更の届出）

第5条 前条第1項の届出をした営業者は、その届出事項に変更が生じた場合及び添付書類の内容に変更が生じた場合は、速やかに別記様式第5号の変更届を所管保健所長に提出すること。

- 2 前条第1項の届出をした営業者は、生食用食肉を取り扱わなくなった場合には、速やかに別記様式第6号の廃止届を所管保健所長に提出すること。

(生食用食肉取扱施設届出済証又は認定講習会受講証明書の再交付)

第6条 届出済証又は認定講習会受講証明書の交付を受けた者は、届出済証又は認定講習会受講証明書に記載された内容を変更した場合又は届出済証又は認定講習会受講証明書を破損、紛失した場合は、速やかに別記様式7号又は別記様式第8号の再交付申請書を所管保健所長に提出すること。

2 前項の再交付申請書の提出を受けた所管保健所長は、届出済証又は認定講習会受講証明書の再交付を行う。

(生食用食肉の加工・調理手順書の作成)

第7条 生食用食肉取扱施設の営業者は、施設及び従事者の衛生管理、加熱殺菌条件の設定、生食用食肉の加工又は調理、器具等の洗浄・消毒等に係る具体的な手順書を作成すること。

2 定期的に取り扱う生食用食肉の成分規格検査を実施するとともに、必要に応じて器具の拭き取り検査等を実施することにより、前項の規定により作成された手順書の有効性を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

3 前項により、手順書を見直した場合は、第5条第1項に基づく変更届を所管保健所長に提出すること。

(生食用食肉取扱い等の制限)

第8条 生食用食肉取扱施設ごとに専任の生食用食肉取扱者を置かなければならない。

2 生食用食肉取扱施設の営業者は生食用食肉取扱者以外の者に、販売の用に供する目的で生食用食肉を加工し、又は調理させてはならない。ただし、生食用食肉取扱者の監督の下に行われる場合は、この限りではない。

(生食用食肉取扱施設の台帳の備えつけ)

第9条 第4条第1項に基づく届出を受けた保健所長は、別記様式第9号の生食用食肉取扱施設台帳を備え、必要事項を記載する。

附 則

この要綱は、平成24年4月1日から施行する。

附 則

この要綱の改正は、平成25年4月16日から施行する。

附 則

この要綱の改正は、令和3年7月20日から施行する。

認定生食用食肉取扱者養成講習会受講申込書

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名

(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

受 講 者	し め い 氏 名	
	生 年 月 日	
	じ ゅ う し ょ 住 所	
	電 話 番 号	
食品衛生責任者の資格		<input type="checkbox"/> 食品衛生監視員 <input type="checkbox"/> 食品衛生管理者 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 製菓衛生師 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 船舶料理士 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する衛生管理責任者 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する作業衛生責任者 <input type="checkbox"/> 食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者 <input type="checkbox"/> 都道府県知事等の講習会（適正と認める場合を含む） （講習会名 _____ ）
従 事 す る 営 業 施 設	名 称 、 屋 号 又 は 商 号	
	所 在 地	
	電 話 番 号	
	F A X 番 号	
	許 可 業 種	飲食店営業・食肉販売業・食肉処理業・その他（ _____ ）
	生 食 用 食 肉 の 取 扱 形 態 (該当する項目 すべてに○印)	1 加工（枝肉から切り出された肉塊の密封及び冷却を行う営業） 2 加工（枝肉から切り出された肉塊の加熱殺菌及び冷却を行う営業） 3 調理（加熱殺菌済み生食用食肉の肉塊の細切又は調味を行う営業） 4 調理（加熱殺菌済みの生食用食肉を盛り付ける営業） 5 その他（ _____ ）

添付書類：有資格者にあつては、資格を有することを証する書類

別記様式第2号（第3条関係）

第 号

認定生食用食肉取扱者養成講習会受講証明書

氏 名

生年月日 年 月 日

受講年月日 年 月 日

上記のものは、新潟県が開催した認定生食用食肉取扱者養成講習会の所定の課程を修了したことを証します。

年 月 日

新潟県知事

生食用食肉取扱施設届出書

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名
(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

生食用食肉を取り扱いますので、新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第4条第1項の規定により、下記のとおり届け出ます。

- 1 生食用食肉取扱施設の所在地
- 2 生食用食肉取扱施設の名称、屋号又は商号
- 3 食品衛生法第55条第1項に基づき営業許可を受けている営業の種類

営 業 の 種 類	現に受けている 営業許可の番号	許 可 年 月 日
	第 号	年 月 日
	第 号	年 月 日
	第 号	年 月 日

- 4 生食用食肉の取扱形態（該当する項目すべてに○印）
 - ・ 加工（枝肉から切り出された肉塊を密封及び冷却する営業）
 - ・ 加工（枝肉から切り出された肉塊の加熱殺菌及び冷却を行う営業）
 - ・ 調理（加熱殺菌済み生食用食肉の肉塊の細切又は調味を行う営業）
 - ・ 調理（加熱殺菌済みの生食用食肉を盛り付ける営業）
 - ・ その他（ ）

【添付書類】

- 1 生食用食肉取扱者（別紙）
- 2 営業所の平面図（生食用食肉を取り扱う場所、設備等がわかるもの）
- 3 要綱第7条第1項に規定する手順書
- 4 取り扱う生食用食肉に係る成分規格検査結果

別紙

生食用食肉取扱者氏名	
生年月日	年 月 日
□認定生食用食肉取扱者養成講習会受講者	修了年月日： 年 月 日
	修了番号： (自治体名)
□食品衛生責任者の資格要件を満たす者 (下記の者を除く。)	<input type="checkbox"/> 食品衛生監視員 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 製菓衛生師 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 船舶料理士 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する衛生管理責任者 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する作業衛生責任者 <input type="checkbox"/> 食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者 <input type="checkbox"/> 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) (講習会名)
	取得年月日： 年 月 日 番号：
□食品衛生管理者の要件を満たす者	<input type="checkbox"/> 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師 取得年月日： 年 月 日 番号：
	<input type="checkbox"/> 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）に基づく大学、旧大学令（大正 7 年勅令第 388 号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治 36 年勅令第 61 号）に基づく専門学校において、医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
	<input type="checkbox"/> 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
	<input type="checkbox"/> 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和 18 年勅令第 36 号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食肉製品製造業に 3 年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

※ 生食用食肉取扱者が複数名存在する場合は全ての者を届け出ること。

【添付書類】

- ・ 資格を有することを証する書類

生食用食肉（牛肉） 取扱施設届出済証

施設名	
施設所在地	
受けている営業許可の種類	
受けている営業許可年月日及び番号	
生食用食肉取扱者氏名	
生食用食肉の取扱形態	
有効期間	年 月 日まで

※ 届出済証に記載された内容に変更が生じた場合、又は破損、紛失した場合は、速やかに当該届出済証の再交付を願い出ること。

※ 有効期間満了後（営業許可の有効期間と同一）、引き続き生食用食肉の加工又は調理を行おうとする場合は、有効期間満了日までに管轄の保健所長に生食用食肉取扱施設届出書を提出すること。

交付年月日 年 月 日

保健所長 印

生食用食肉取扱施設届出事項変更届

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名
(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第5条第1項の規定により、生食用食肉取扱施設の届出事項を変更したので、下記のとおり届け出ます。

- 1 生食用食肉取扱施設の所在地
- 2 生食用食肉取扱施設の名称、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】

- 1 生食用食肉を取り扱う設備の変更の場合は、施設の平面図（生食用食肉を取り扱う場所、設備等がわかるもの）
- 2 要綱第7条第1項に規定する手順書を変更する場合は、変更後の手順書
- 3 生食用食肉の加熱殺菌の方法を変更する場合は、変更後の方法で加熱殺菌を行った生食用食肉に係る成分規格検査結果
- 4 生食用食肉取扱者に係る変更の場合は、別紙を添付すること。

別紙

生食用食肉取扱者氏名	
生年月日	年 月 日
□認定生食用食肉取扱者養成講習会受講者	修了年月日： 年 月 日
	修了番号： (自治体名)
□食品衛生責任者の資格要件を満たす者 (下記の者を除く。)	<input type="checkbox"/> 食品衛生監視員 <input type="checkbox"/> 調理師 <input type="checkbox"/> 製菓衛生師 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 船舶料理士 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する衛生管理責任者 <input type="checkbox"/> と畜場法に規定する作業衛生責任者 <input type="checkbox"/> 食鳥処理法に規定する食鳥処理衛生管理者 <input type="checkbox"/> 都道府県知事等の講習会 (適正と認める場合を含む) (講習会名)
	取得年月日： 年 月 日 番号：
□食品衛生管理者の要件を満たす者	□医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
	取得年月日： 年 月 日 番号：
	□ 学校教育法（昭和 22 年法律第 26 号）に基づく大学、旧大学令（大正 7 年勅令第 388 号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治 36 年勅令第 61 号）に基づく専門学校において、医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
	□ 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
	□ 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和 18 年勅令第 36 号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食肉製品製造業に 3 年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

※ 生食用食肉取扱者が複数名存在する場合は全ての者を届け出ること。

【添付書類】

- ・ 資格を有することを証する書類

別記様式第6号（第5条関係）

年 月 日

生食用食肉取扱施設廃止届

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名

(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第5条第2項の規定により、生食用食肉の取扱いを廃止したので、下記のとおり届け出ます。

- 1 生食用食肉取扱施設の所在地
- 2 生食用食肉取扱施設の名称、屋号又は商号
- 3 生食用食肉取扱施設届出済証交付年月日及び番号
年 月 日付け 第 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

別記様式第7号（第6条関係）

年 月 日

生食用食肉取扱施設届出済証再交付申請書

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名

(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第6条第1項の規定により、生食用食肉取扱届出済証の再交付を申請します。

- 1 生食用食肉取扱施設の所在地
- 2 生食用食肉取扱施設の名称、屋号又は商号
- 3 変更又は破損、紛失した年月日
- 4 生食用食肉取扱施設届出済証の交付年月日及び番号
年 月 日 第 号
- 5 再交付の理由

【添付書類】

変更・破損の場合は、生食用食肉取扱施設届出済証

別記様式第8号（第6条関係）

年 月 日

認定生食用食肉取扱者養成講習会受講証明書再交付申請書

保健所長 様

届出者 住 所
(電話)
氏 名
(法人の場合は、主たる事務所の
所在地、名称及び代表者の氏名)

新潟県生食用食肉の取扱いに関する指導要綱第6条第1項の規定により、認定生食用食肉取扱者養成講習会受講証明書の再交付を申請します。

- 1 再交付の理由
- 2 認定生食用食肉取扱者養成講習会受講証明書の交付年月日及び番号
年 月 日 第 号
- 3 変更又は破損、紛失した年月日
- 4 生食用食肉取扱施設の名称、屋号又は商号生食用食肉取扱施設の所在地
- 5 生食用食肉取扱施設届出済証の番号
第 号

【添付書類】

変更・破損の場合は、生食用食肉取扱施設届出済証

様式第9号(第9条関係)

生食用食肉取扱施設台帳

生食用食肉取扱 施設届出済証番号	交付 年月日	営業許可		営業所		営業者 氏名	生食用食肉 取扱形態 取扱形態の備考	生食用食肉取扱者				認定生食用食肉取扱者講習会		廃止 年月日
		許可番号	業種	所在地	名称、屋号			氏名	生年月日	住所	資格	受講日	受講番号	
例)第〇〇〇〇号	H24.4.2		飲食店営業				(1・2・3・4・5)				1	H24.4.1	第〇〇〇号	
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							
							(1・2・3・4・5)							

取扱形態

- 1 枝肉から切り出された肉塊を密封及び冷却する営業
- 2 枝肉から切り出された肉塊の加熱殺菌及び冷却を行う営業
- 3 加熱殺菌された肉塊を細切り、調味する営業
- 4 生食用食肉を盛りつける営業
- 5 その他

資格

- 1 認定生食用食肉取扱者養成講習会受講者
- 2 食品衛生責任者の資格要件を満たす者
- 3 食品衛生管理者の資格要件を満たす者