

## 「茨城県食品衛生法施行細則」の一部改正の概要について

### 1 改正の趣旨

平成23年4月に発生した大規模な腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、厚生労働省は、生食用食肉に関して罰則を伴う強制力のある規制として、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）に「生食用食肉」を追加しました。（平成23年10月1日施行）

また、都道府県においても、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第51条の規定に基づく営業施設の公衆衛生の見地から必要な基準（以下「営業施設基準」という。）を平成24年10月1日までに改正するよう厚生労働省から要請があったところです。

これを受け、本県においても「茨城県食品衛生法施行細則」の営業施設基準に生食用食肉を加工又は調理する営業（飲食店営業、食肉処理業及び食肉販売業）の施設において、必要な施設基準を追加することを検討しています。

### 2 改正の概要

追加する主な事項

別表第2（業種別基準）	
項目	内容
飲食店営業	・生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。）を加工調理する場合は、次のとおりとすること。 ただし、調理のみ行う施設にあつては、（4）及び（5）は適用しない。 （1）取扱設備は、他の設備と明確に区分すること。 （2）器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の設備を設けること。 （3）生食用食肉が接触する設備、器具は専用のものを備えること。 （4）加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。また、温度を正確に測定できる装置を備えること。 （5）加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。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。
食肉処理業	同上
食肉販売業	同上

### 3 施行予定日

平成24年10月1日