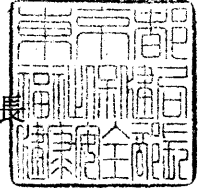




24 福 保 健 食 第 1353 号
平成 24 年 10 月 11 日

社団法人東京都食品衛生協会会長 殿

東京都福祉保健局健康安全部



食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例の一部改正について（通知）

平素より、東京都の食品衛生行政に御協力いただきありがとうございます。

このたび、「食品衛生法施行条例」及び「食品製造業等取締条例」の一部を別添のとおり改正しましたのでお知らせします。

つきましては、平成 24 年 11 月 1 日から施行いたしますので、貴団体傘下の会員への周知をお願いいたします。

担 当

東京都福祉保健局健康安全部
食品監視課乳肉水産係

電 話：03-5320-4413

ファクシムリ：03-5388-1431

平成24年11月1日から 生食用食肉（牛肉）に関する施設基準が施行されます

平成23年4月に発生した飲食店チェーン店での腸管出血性大腸菌食中毒を受けて、厚生労働省では、罰則を伴う強制力のある規制として、生食用食肉に関する規格基準を制定し、平成23年10月1日から施行しました。

東京都は、規格基準で規定された内容が確実に守られるように、食品衛生法施行条例及び食品製造業等取締条例を改正し、生食用食肉の加工や調理を行うために守るべき具体的な施設の基準を設けました。生食用食肉を取り扱うためには、この施設基準を遵守しなければなりません。

生食用食肉の取扱いを予定されている事業者の方は、事前に最寄りの保健所へご相談ください。

改正のポイント

生食用食肉の加工・調理を行うための施設基準

【加工とは】

枝肉から原料肉を切り出し、加熱殺菌・冷却すること

【調理とは】

生食用食肉に加工された肉塊を、細切や調味、盛り付けること

<施設>

生食用食肉の加工または調理を行う場所は衛生的な場所に設け、他の作業を行う場所と明確に区分しなければなりません。

<洗浄設備>

以下の洗浄設備等は、生食用食肉の加工または調理を行う専用として、使用に適した位置に設けなければなりません。

- ① 流水受槽式手洗い設備及び消毒装置
- ② 洗浄に便利で、十分な大きさの流水式洗浄設備
- ③ 83℃以上の給湯能力を有する給湯設備または器具

<器具及び計器類>

生食用食肉が接触する作業台、包丁、まな板等、必要な器具等は専用のものを備えなければなりません。

生食用食肉の加工を行う場合は、さらに以下の設備等を専用に備える必要があります。

- ① 肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する設備または器具
- ② 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または器具
- ③ 温度計、はかりその他の必要な計器類

なお、生食用食肉の加工・調理を行う場合は、施設基準の他に規格基準も守らなければなりません。詳細については、以下のHPをご覧ください。

<東京都HP 食品衛生の窓 「生食用食肉及び牛の肝臓の規格基準が設定されました」>

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/namashoku/index.html>

生食用食肉の取扱いに係る報告

生食用食肉の取扱いを開始または廃止、報告内容に変更がある場合は、食品衛生法施行細則に基づき、別紙様式を用いて最寄りの保健所への報告をお願いします。また、開始報告の際に保健所から交付される受理書は、生食用食肉の取扱い施設である旨が消費者に容易に分かるよう見やすい場所に掲示してください。

なお、報告様式は後日、「東京都HP 食品衛生の窓」に掲載予定です。