

生食用食肉を取り扱う施設に対する指導実施要領の一部改正（案）の概要について

平成26年1月
保健医療部 食品・環境衛生課

1 改正の趣旨

生食用食肉を取り扱う施設に対する指導実施要領では、生食用食肉取扱施設に対する食品衛生上必要な指導、施設の把握等に必要な事項を定めています。

牛肉の生食については、食中毒の危険性が高く、依然、重要な監視項目ですが、馬肉の生食については、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌の危害が大きくないと考えられていることから、従来どおりの「生食用食肉等の安全性確保について」（平成10年9月11日付け生衛発第1358号。以下「衛生基準通知」といいます。）で管理することが適当とされています。

今般、本要領における馬肉に関する規定について、削除を行うとともに、様式の改正等、所要の改正をしようとするものです。

2 改正の主な内容

- (1) 本要領中の各項目における馬肉に関する規定を削除します。また、牛肉には、衛生基準通知は適用されないことから、馬肉に関する規定の削除に伴い、衛生基準通知を踏まえた規定についても削除します。
- (2) これまで任意の様式で定めていた「生食用食肉を取り扱う施設の変更届出書」について、様式を新設します。
- (3) 生食用食肉取扱施設について、職員が現地で確認する内容として、食品衛生法施行条例（平成12年埼玉県条例第22号）の基準を追加します。
- (4) 本市では、食品衛生法に基づく「川越市食品衛生監視指導計画」を定めているため、これにより指導等を実施することを明記するとともに、監視指導回数や指導の際に用いる様式に関する規定を削除します。

3 施行期日

平成26年3月1日