生食用食肉を取扱う前に、届出が必要です

尼崎市内で「生食用食肉」の加工・調理・提供・販売を行うには、「尼崎市生食用食肉取扱施設届出要綱」に基づき、事前に必要書類を保健所に提出し、各種基準に適合していることの確認を受け、届出済証の交付を受けなければなりません。

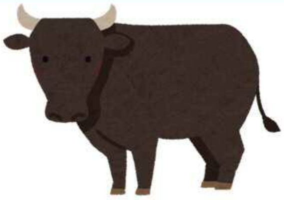
【対象品目】
生食用食肉として提供・販売される牛の食肉（内臓を除く）
（例）牛ユッケ、牛刺し、タルタルステーキ、牛タタキ　など
※生食用食肉とは、食品衛生法第11条第1項に基づき、規格基準の定められた生食用に供される牛肉（内臓を除く）をいいます。

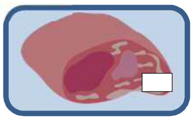
本市要綱における生食用食肉の取扱形態

牛の枝肉

【加工】
（切りだし・包装・加熱殺菌・冷却・細菌検査等）

生食用食肉として加工された牛肉

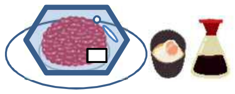




飲食店

【調理】
（細切・盛付け・調味）

【提供】
（包装済み生食用牛肉の提供）



食肉販売店等

【販売】
（細切・小分け・盛付け）

※提供とは、「飲食店内で喫食する物として包装済みの生食用食肉を開封せずに容器ごと客に供する」行為をいいます。
※包装済みの生食用食肉を開封せずに客に販売する場合は届出の対象外ですが、保存基準及び表示基準を遵守しましょう。

基準に適合していない牛肉を生食用として提供・販売することはできません！

生食用食肉の取扱いを行うには、「規格基準」、「表示基準」、及び「施設基準」に適合している必要があります。
なお、生食用食肉の取扱形態により、遵守すべき基準が異なります。

- ❶ 成分規格　腸内細菌科菌群が陰性であること等
- ❷ 保存基準　冷蔵：4℃以下、冷凍－15℃以下
- ❸ 加工基準　加熱殺菌及び冷却方法、温度及び時間記録の保管等
- ❹ 調理基準　加工基準に適合した肉塊の使用、調理後速やかな提供等
- ❺ 施設基準　調理場・設備・器具の専用化等
- ❻ 表示基準　食中毒のリスクがある旨の表示等

主な内容については裏面をご覧ください。

尼崎市保健所　生活衛生課

各種基準の主な内容

施設基準

- 他の設備と明確に区分され、生食用食肉を扱う加工・調理設備及び器具は専用の物を備えていること。
- 生食用食肉を扱う器具及び従業員の手指の洗浄及び消毒に必要な設備は専用の物を備えていること。

調理基準

- 調理に使用する肉塊は、生食用食肉として加工されたものでなければならない。
- 調理を行った生食用食肉は速やかに提供しなければならない。
- 生食用食肉の調理等は、「生食用食肉取扱者」の要件を満たす者が行うこと。

保存基準

- 冷蔵の場合は4℃以下、冷凍の場合は－15℃以下で保存すること。

表示基準

容器包装に入れずに販売する場合

- 下記の表示をメニューや店舗の見やすい箇所に掲示すること。
  （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

容器包装に入れて販売する場合

- 一般的な食品表示のほか、上記の（1）（2）に加え、下記の表示をしなければならない。
  （3）生食用である旨
  （4）と畜場とその都道府県名
  （輸入品は原産国名）
  （5）加工施設名とその都道府県名
  （輸入品は原産国名）

※遵守すべき基準は生食用食肉の取扱形態により異なります。詳しくは、保健所までご相談ください。

生食用食肉の取扱いに係る届出の流れ

事前相談 → 開設届の提出 → 現場調査 → 届出済証の交付 → 生食用食肉の取扱い開始

【届出時に必要な添付書類】

取扱形態に応じて、必要書類が異なりますので、ご注意ください。

	添付書類	調理	提供	販売
	使用する生食用食肉の表示（写し）【＊】	○	○	○
	生食用食肉の取扱いに関する手順書	○	○	○
	店舗にてメニューや掲示等に記す表示の見本	○	○	△
	容器包装に記す表示の見本			△
	食品衛生責任者等の資格の証書（写し可）	○	○	○
	施設平面図	○	○	○

【＊】生食用食肉を加工施設から直接仕入れる場合は、
加工施設の生食用食肉取扱施設届出済証に準ずる書類（写し）を併せて添付すること。