

生食用食肉（牛肉）取扱施設の施設基準（加工又は調理施設）

生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う施設

- （１）他の食品を取り扱う場所と明確に区分された衛生的な場所であること。
- （２）使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置で、専用のものを設けること。
- （３）使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備で、専用のものを設けること。
- （４）生食用食肉が接触する設備、器具及び容器は、専用のものを備え、当該器具及び容器については、これらを当該施設内に保管できる設備を設けること。
- （５）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、温度を正確に測定することができる装置を備えること（調理のみを行う場合を除く。）。
- （６）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（調理のみを行う場合を除く。）。ただし、その設備は原料肉の冷却を行うためにも用いることができるものとし、この場合には、原料肉と加熱殺菌後の肉とを区別して冷却することができるものであること。

○食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例

第３条 別表第２より抜粋