

平成23年度一般会計補正予算説明資料

4款 衛生費

2項 環境衛生費

くらしの安心推進課（内線：7284）

2目 食品衛生指導費

（単位：千円）

事業名	補正前	補正	計	財源内訳				備考
				国庫支出金	起債	その他	一般財源	
(新) 生食用食肉の 安全性確保対策事業	0	2,000	2,000				2,000	
トータルコスト	0	2,799	2,799	(補正に係る主な業務内容)				
従事する職員数	0.0人	0.1人	0.1人	補助金交付				
工程表の政策目標（指標）	—							

事業内容の説明

1 事業の目的

生食用食肉の衛生を確保するため、食肉処理業者が生食用食肉を加熱殺菌するために行う設備の導入を支援する。

2 事業内容

食肉処理業者が衛生的な生食用食肉を提供する目的で、加熱殺菌を行うために必要となる容器包装の設備を購入する経費の一部を助成する。

補助対象者	生食用食肉を取り扱う食肉処理業者
補助率及び補助上限額	1 / 2 (補助上限額：200千円/件)
補助対象経費	生食用食肉を容器包装し密封するための設備の購入経費 (真空包装機、コンプレッサー)

【参考】

本補正予算に関連する食品衛生法施行条例の一部改正案（本議会に付議）の内容

（生食用食肉を取り扱う施設が公衆衛生上講ずべき措置の基準）

- ・肉表面の食中毒菌を取り除くため、気密性があり、衛生的な容器に入れ加熱殺菌を行うこと
- ・肉に付着する食中毒菌について定期的に検査を行うこと
- ・衛生管理マニュアルを定め、内容を従業員に周知すること
- ・食品衛生責任者は、講習会を受講すること

（生食用食肉を取り扱う施設の基準）

- ・処理に用いる設備、器具は専用のものを用いること
- ・生食用食肉の加熱殺菌を行うための専用の設備を設けること
- ・冷却を行うための設備を設けること

3 これまでの取組みと改善点

平成23年4月に他県において発生した食肉の生食を原因とする食中毒事件に鑑み、食品の安全性を確保し、県民の健康を守るため、生食用食肉等の取扱いに関する公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準について定めることとし、食品衛生法施行条例の一部改正案を本議会に付議した。