

27日食技第 34 号  
平成27年4月27日

食肉処理施設等の代表者 殿

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター  
理事長 塩 飽 二 郎（公印省略）

H A C C P 支援法に基づく食肉処理施設の高度化計画及び  
高度化基盤整備計画の作成方法について

当センターの業務運営については、ご支援、ご協力いただきありがとうございます。

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（H A C C P 支援法）が、平成25年6月に改正され、10年間延長されるとともに、支援内容が拡充され、H A C C P システム構築の前段階とされる高度化基盤整備のみを行う場合も対象となりました。

当センターは、平成26年8月、H A C C P 支援法の認定法人に指定され、牛、豚の枝肉、内臓、部分肉について、H A C C P 導入を希望する食肉処理施設等の高度化計画又は高度化基盤整備計画の計画認定を担当することとなりました。

これらの品目について、高度化計画又は高度化基盤整備計画を作成し、H A C C P 導入を希望する食肉処理施設等は、当センターに申請し認定を受けることにより、(株)日本政策金融公庫から、H A C C P システムの運用体制及び施設整備に必要な長期・低利の資金を借受けることができることとなりました。

申請に必要な高度化計画及び高度化基盤整備計画の申請書は、H A C C P 支援法施行規則第二条及び第三条の二の別記様式第2号及び第2号の2により作成することとなります。

食肉処理施設の高度化計画及び高度化基盤整備計画を作成するに当たって参考となるように作成手順を作成しましたので、お知らせいたします。

## H A C C P支援法による「高度化計画」及び「高度化基盤整備計画」の作成方法について

1. H A C C P支援法（以下「法」という。）は、食品企業のH A C C Pシステム導入を推進するため、国から指定を受けた認定法人が、食品企業が作成した「高度化計画」及び「高度化基盤整備計画」を認定することにより、「高度化計画」及び「高度化基盤整備計画」の実施に必要な体制及び施設を整備する資金について、(株)日本政策金融公庫から長期・低利融資を受けることができる制度であります。
2. 当センターは、平成26年8月、法第十三条に基づき、国から認定法人の指定を受け、法第四条に基づき、牛、豚の枝肉、内臓及び部分肉の製造過程の管理の高度化に関する基準（高度化基準）の認定を受けました。（別紙）
3. 平成26年5月に、と畜場法施行規則が改正され、平成27年4月から食肉処理施設は食肉処理の衛生管理を「危害分析・重要管理点方式（H A C C Pシステム）」又は「従来方式」で行うかを選択することとなりました。

厚生労働省は、と畜場法施行規則の改正に伴う通達の中で、将来的には食肉処理のH A C C Pシステムの義務化を検討したいとしており、従来方式を選択した場合であっても、いずれH A C C Pシステムを導入せざるを得なくなることから、食肉の衛生管理に必要な体制及び施設整備が必要となってくるものと考えられ、H A C C P支援法に基づき「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」の認定を受け、(株)日本政策金融公庫から長期低利な融資を受ける事例が多くなるものと考えられます。
4. 食肉処理施設等が、(株)日本政策金融公庫から融資を受ける場合は、「高度化計画」又は「高度化基盤整備計画」を作成し、当センターに申請し、認定を受けることが必要となります。

「高度化計画」を申請する場合は、下記の法施行規則第二条の様式第2号による申請書を作成し、対象となる施設の図面を添えて申請することとなります。

また、「高度化基盤整備計画」を申請する場合は、下記の法施行規則第3条の2の様式第2号の2による申請書に、対象となる施設の図面を添えて申請することとなります。

## 5. 「高度化計画」申請書の作成手順

「高度化計画」申請書は、「高度化計画」の申請書様式（法施行規則第二条の別記様式第2号）により作成することとなります。

(別記様式第2号)	
高度化計画申請書	
年 月 日	
指定認定機関の長 殿	
住所	
氏名	印
食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第6条第1項の規定により、下記の高度化計画について認定を受けたいので申請します。	
記	
1. 対象となる施設の所在地	
2. 製造過程の管理の高度化の目標	
3. 製造過程の管理の高度化の内容及び実施時期	
注) 3は、施設の現況と整備の見込みを対照して記載してください。その際、対象となる施設の図面を添付し、当該図面において、工場内の施設の配置及び製品の移動経路を明らかにしてください。	

### 【申請書「記」の記載方法】

#### (1) 「記1」対象となる施設の所在地

高度化計画(HACCPシステム)を実施する食肉処理施設等の住所を記載します。

#### (2) 「記2」製造過程の管理の高度化の目標

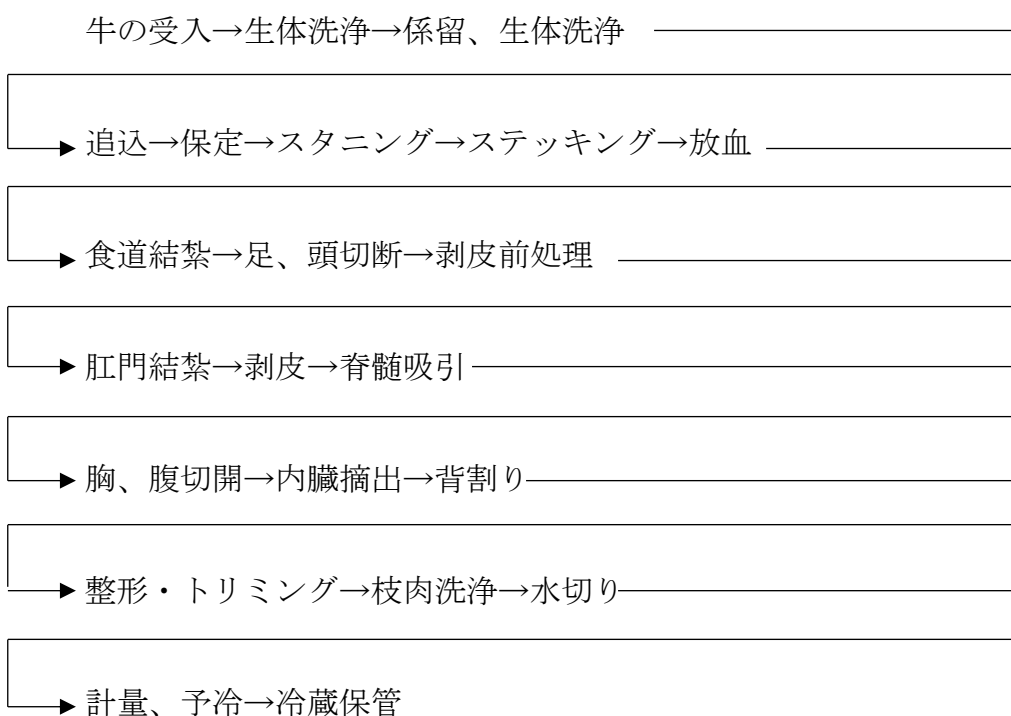
- ① 製造過程の管理の高度化目標には、食肉（牛、豚の枝肉、内臓及び部分肉）処理を、コーデックス部会の「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」に示された7原則12手順により、食肉処理の衛生及び品質の高度化を図ることを目標とし、これに必要な体制の整備（7原則12手順により危害分析を行い、重要管理点を設定し、食肉処理の衛生、品質の高度化を図るための運用体制の整備を図る。）と施設（建物、機械・器具等）の整備を行うことを記載します。

## ② 「記2」 製造過程の管理の高度化の目標の記載事例（牛枝肉）

本施設は、食肉（牛枝肉）の処理工程（別紙1）についてコーデックス委員会の「HACCPシステム及びその運用のためのガイドライン」に示された7原則12手順を適用して、食肉処理の衛生及び品質の高度化を図ることとし、このための体制整備及び建物、機械・器具の整備を併せて実施する。

（別紙1）

牛枝肉の処理工程図



注）食肉（牛、豚の枝肉、内臓及び部分肉）の処理工程図については、認定法人である当センターが定めた高度化基準の「製造過程の管理の高度化の目標」の「対象となる食品の製造過程」の工程図を参考として、貴食肉処理施設の実態に則した工程図を作成してください。

## （3）「記3」 製造過程の管理の高度化の内容及び実施時期

- ① 製造過程の管理の高度化の内容は、コーデックス委員会の「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」の7原則12手順に基づき、食肉（牛、豚の枝肉、内臓及び部分肉）の衛生及び品質の向上を図る運用体制の整備の内容及び

び完了する時期並びにこれに必要な建物、機械・器具等の整備の内容及び完了する時期を記載します。

② 「記3」製造過程の管理の高度化の内容及び実施時期の記載事例（牛の枝肉）

1. 牛のと畜・解体工程の品質及び衛生の高度化に関する運用体制整備の内容と時期

牛のと畜・解体工程の品質及び衛生の高度化を図るための運用体制については、コーデックス委員会の「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」の7原則12手順に基づき、別紙2のとおり整備する。

運用体制の整備については、平成〇年〇月〇日までに完了する。

(別紙2)

運用体制

1. HACCPチームの編成

① 牛枝肉についての知識及び専門的な技術に基づいてHACCPシステムの導入及びその運用を行うチーム（以下「HACCPチーム」という。）を編成する。

② HACCPチームは以下の業務を行う。

i) HACCPプランの作成と導入

ii) 従業員の教育訓練

iii) HACCPプランの見直しと修正

iv) 検証の実施と評価

2. 製品についての記述

牛枝肉についての安全性に関する事項を含む製品情報が明確にする。

3. 意図する用途の特定

牛枝肉についての意図する用途を明確にする。

4. 処理工程一覧表の作成

① 原材料の受入れから最終製品の出荷までに至る牛枝肉の一連の処理工程の流れを記載した処理工程一覧表（フローダイアグラム）を作成する。

② 以下に掲げる施設の図面を作成する。

i) 処理工程における製品等の移動の経路を示す図面及び工場内の施設の配置を示す図面

ii) 従業員の動線を示す図面

iii) 清浄度の区分を示す図面

5. 製造工程一覧表の現場での確認

製造工程一覧表の内容が実際の状況と相違していないか確認し、相違点があれば、修正する。

#### 6. 危害要因の分析（原則1）

処理工程一覧表に従って、処理工程ごとに予測できる危害要因がリスト化され、安全な枝肉を処理するために管理が必要な危害要因を特定し、その管理措置を定め、リストに記載する。

- i) 危害の発生する可能性のある家畜の搬入工程
- ii) 処理工程における危害要因又はその概要
- iii) 処理工程における危害の発生要因
- iv) 危害の発生を制御するための管理措置

#### 7. 重要管理点（CCP）の特定（原則2）

- ① 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程を重要管理点として定める。
- ② 重要管理点は、あらかじめ設定したモニタリング方法で連続的又は相当の頻度で監視し、そのパラメータが管理基準を逸脱した場合には、短時間のうちに改善措置を行い、危害を管理できる工程とする。

#### 8. 管理基準の設定（原則3）

- ① 全ての重要管理点に対し、管理基準を設定する。
- ② 管理基準は、危害要因が許容範囲にまで低減されていることを確認するためのものであり、科学的根拠に基づく数値又は官能的な指標で、かつ可能な限りリアルタイムで許容の可否を判断できる指標を用いる。

#### 9. モニタリング方法の設定（原則4）

全ての重要管理点に対し、連続的又は十分な頻度でモニタリングする方法を設定する。

#### 10. 改善措置の設定（原則5）

モニタリングの結果、管理基準からの逸脱が判明した場合には、管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた枝肉の適切な処分の方法を定める。

#### 11. 検証方法の設定（原則6）

HACCPシステムが正しく機能していることを十分な頻度で検証するための検証方法を定める。

#### 12. 文書化及び記録の保持（原則7）

危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準の設定等についての手順が文書化され、また、重要管理点のモニタリング結果、改善措置、実施された検証手順及びその結果等についてを記録し、保存するための体制を定める。

注) 運用体制の整備に当たっては、当センターが作成した「食肉処理施設のHACCPシステム構築手法」を参考にして作成してください。

## 2. 牛のと畜・解体工程の品質及び衛生の高度化を図るために必要となる施設、機械・器具の整備計画の内容及び時期

牛のと畜・解体工程の品質及び衛生の高度化に必要な施設等は別紙3により整備する。

施設、機械・器具の整備については、平成〇年〇月〇日までに整備する。

別紙 3

施設、機械・器具等の整備内容

区分	整備内容	施設の現状と整備の必要性
牛のと畜・解体施設	空調設備の新設	<p>(現状)</p> <p>施設内の換気が不十分で、結露発生が見られる。</p> <p>(整備の必要性)</p> <p>結露防止しクリーンゾーンからダーティゾーンに気流を流し、気流による枝肉への汚染を防止する。</p>
	排水設備の改修	<p>(現状)</p> <p>排水溝の幅が 20cm で、汚物が滞りやすい。</p> <p>(整備の必要性)</p> <p>排水溝の幅を 20cm から 40cm とし、排水溝の側面と底面をアール構造とし、ネズミの侵入防止トラップを設け、排水及びネズミによる枝肉の汚染を防止する。</p>
	照明器具の改修	<p>(現状)</p> <p>と畜・解体ラインは、全般的に照度 150 ルックスであり、照度が不足している。</p> <p>(整備の必要性)</p> <p>と畜・解体ラインの照明の照度を 300 ルックスが得られる照明具とし、トリミング検査工程では、540 ルックスが得られる器具と交換することとし、枝肉の品質及び衛生の高度化を図る。</p>
	サニタリールームの改修	<p>(現状)</p> <p>処理施設への入室に当たっての手洗いが手動式になっている。また、長靴の乾燥が不十分なままとなっている。</p> <p>(整備の必要性)</p> <p>手洗いの給水栓を手動式から自動水栓にし、また、長靴の乾燥設備の導入により、作業員による枝肉の汚染防止を図る。</p>



	作業員の更衣室の新設	<p>(現状) 作業員の更衣室がなく、作業員による異物混入のリスクがある。</p> <p>(整備の必要性) 私服から作業服に着替える部屋を新設し、作業員による異物混入を防止</p>	
	枝肉出荷施設の改修	<p>(現状) 枝肉の出荷施設はオープンになっている。枝肉汚染のリスクがある。</p> <p>(整備の必要性) ドックシェルター及び空調を設け、枝肉出荷の衛生の高度化を図る。</p>	
	係留施設に給水施設の設置	<p>(現状) 係留施設に飲水施設がない。</p> <p>(整備の必要性) 飲水施設を設置、牛のストレスを軽減する。</p>	

注1) 施設、機械・器具の整備内容については、当センターが作成した「食肉処理施設のHACCPシステム構築手法」を参考にして作成してください。

注2) 食肉の品質の改善のための施設整備（家畜の積み下し施設、保管、追込み施設、保定施設等）についても、施設整備の対象となります。

(4) 添付資料

ア. 施設の図面

イ. 整備の対象となる施設の機械・設備の配置図

## 6. 「高度化基盤整備計画」申請書の作成手順

「高度化基盤整備計画」申請書は、「高度化基盤整備計画」の申請書様式（法施行規則第三条の別記様式第2号の2）により作成することとなります。

(別記様式第2号の2)	
高度化基盤整備計画申請書	
	年 月 日
指定認定機関の長 殿	
	住所
	氏名
	印
食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第8条第1項の規定により、下記の高度化基盤整備計画について認定を受けたいので申請します。	
記	
1. 対象となる施設の所在地	
2. 高度化基盤整備の目標	
3. 高度化基盤整備の内容及び実施時期	
注) 3は、施設の現況と整備の見込みを対照して記載してください。その際、対象となる施設の図面を添付し、当該図面において、工場内の施設の配置及び製品の移動経路を明らかにしてください。	

### 【申請書「記」の記載方法】

#### (1) 「記1」対象となる施設の所在地

高度化基盤整備計画に基づき、施設整備を実施する食肉処理施設等の住所を記載します。

#### (2) 「記2」高度化基盤整備の目標

① 高度基盤整備に取り組んだ上で、HACCPシステムを適用した食肉処理工程の高度化を図る場合は、将来的にHACCPシステムに取り組むこと又は検討することを明らかにし、HACCPシステムの基盤となる高度化基盤整備のための管理体制及び施設の整備を行うことを記載します。

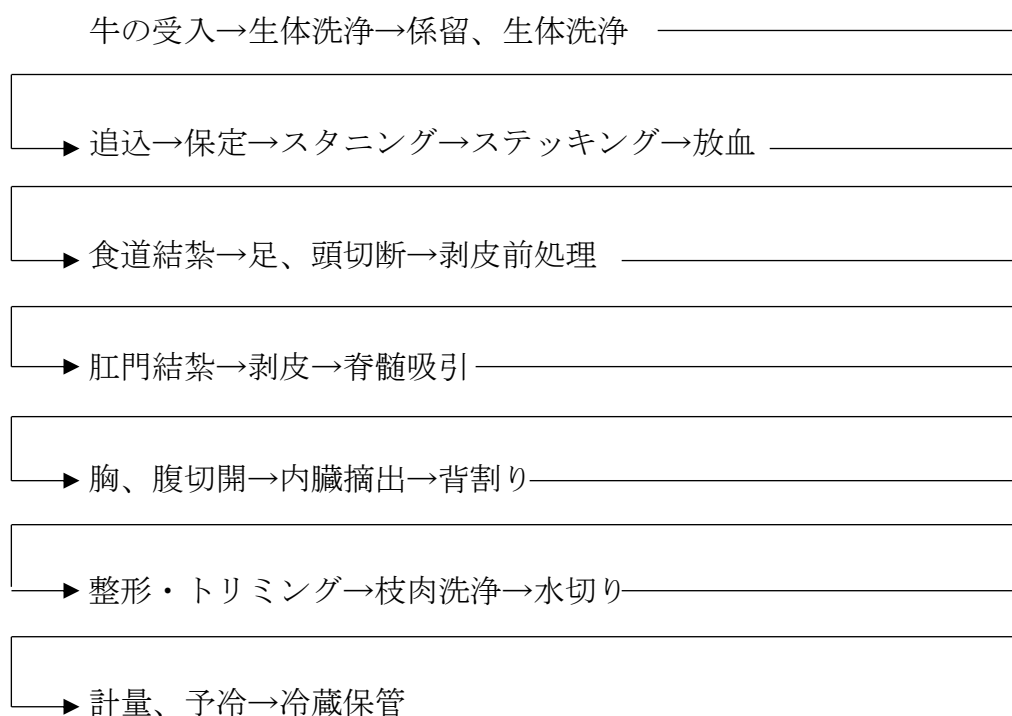
## ② 「記2」高度化基盤整備の目標の記載事例（牛枝肉）

本施設は、食肉（牛枝肉）の処理工程（別紙1）について、HACCPシステムによる食肉（牛枝肉）の管理の高度化の基盤となる高度化基盤整備のための管理体制及び施設の整備を行うこととする。

また、将来的にコーデックス委員会の7原則12手順に基づき、HACCPシステムに取り組むこととする。

（別紙1）

牛枝肉の処理工程図



注）食肉（牛、豚の枝肉、内臓及び部分肉）の処理工程図については、認定法人である当センターが定めた高度化基準の「製造過程の管理の高度化の目標」の「対象となる食品の製造過程」の工程図を参考として、貴食肉処理施設の実態に則した工程図を作成してください。

## （3）「記3」高度化基盤整備の内容及び実施時期

- ① 牛のと畜解体工程のコーデックス委員会の7原則12手順によるHACCPシステム構築の基盤となる高度化基盤整備に必要な施設、機械・器具等の整備の内容と完了する時期を記載します。

② 「記3」高度化基盤整備の内容及び実施時期の記載事例（牛枝肉）

牛のと畜・解体工程について、コーデックス委員会の7原則12手順によるHACCPシステムを構築する基盤となる高度化基盤整備に必要な施設整備については、別紙2により整備する。

施設、機械・器具の整備については、平成〇年〇月〇日までに完了する。

(別紙2)

施設、機械・器具等の整備内容

区分	整備内容	施設の現状と整備の必要性
牛のと畜・解体施設	枝肉出荷施設の改修	(現状) 枝肉出荷施設はオープンになっており、枝肉汚染のリスクがある。 (整備の必要性) 温度調整ができないクローズにし、ドックシェルターを設け、枝肉出荷の衛生の高度化を図る。
	手洗設備の改修	(現状) 手洗設備の給水栓は、手動式になっており、消毒設備がない。 (整備の必要性) 給水栓を自動式にとし、自動手指消毒器を整備し、作業員の衛生管理を図る。
	廃棄物置場、廃棄物貯蔵器の改修	(現状) 廃棄物置場は、オープンになっており、廃棄物貯蔵器は蓋がない。 (整備の必要性) 廃棄物置場をクローズにし、貯蔵器に蓋をし、廃棄物処理の衛生管理を図る。
	係留、追込施設の床面の改良	(現状) 床面がつるつるになっており、滑ることがある。 (整備の必要性) 滑らない床面に改良し、牛のストレスを軽減する。

注1) 施設、機械・器具の整備内容については、当センターが作成した「食肉処理施設のHACCPシステム構築手法」を参考にして作成してください。

注2) 食肉の品質の改善のための施設整備（家畜の積み下し施設、保管、追込み施設、保定施設等）についても、施設整備の対象となります。

#### (4) 添付資料

- ① 施設の図面
- ② 整備の対象となる施設の機械・設備の配置図