

食品衛生の一般原則の実施規範

(CAC/RCP 1-1969、1997採用→1999改訂→2003改訂)

(抜粋)

はじめに

ヒトは、消費において安全で安定して食べられる食品を期待する権利を持っている。食品媒介疾病や食品に起因する損害は最も不愉快なことであり、不幸にも死に至ることがある。しかし、その他の結果もある。食品媒介疾病の発生は貿易産業や旅行者に損失を与え、賃金を減少させ、雇用をなくし、訴訟の対象になる。食品の悪変は不経済であり、費用がかかり、産業や消費者の信頼を悪影響を及ぼす。

国際的な食品貿易産業や海外旅行は、重要な社会的および経済的利益をますます増加させている。しかし、これはまた世界中に病気を容易に拡散させてもいる。過去20年間で、食習慣も多くの国々で大きく変化し、新しい食品生産、調理および流通技術がこれを反映して発展してきた。それ故に、効果的な衛生管理は、好ましくないヒトの健康や食品媒介疾病による経済的影響、食品媒介傷害および食品の悪変を避けるために極めて重要である。

農業者、栽培業者、製造および加工業者、食品取扱者、消費者を含むすべての者は、食品が安全で消費に適していることを保証する責任を有している。

これらの一般原則は、食品衛生を確保することに強固な基礎を置いており、各特定実施規範の衛生事項および適切な箇所では微生物学的基準のガイドラインと関連付けて一緒に使用することが望ましい。この文書は、一次生産から最終消費に至るフードチェーン (food chain) を対象にしており、各段階においてカギとなる衛生管理に焦点を当てている。それには、「危害要因分析・重要管理点 (HACCP) システムおよびその適用のためのガイドライン (付属文書)」に記述されているように、食品の安全性を向上させるために可能な限りHACCP を基礎とすることを勧告する。

この一般原則の文書中に記述されている管理は、消費の際の食品の安全性および適切性を確保するための基本であると国際的に認められている。一般原則は政府、企業 (個々の一次生産者、製造業者、加工業者、食品提供者および小売業者を含む) および消費者に同じようにあてはまる。

1) 目的

コーデックスの食品衛生の一般原則：

- － 食品が安全でヒトの消費に適していることを保証することの目的を達成するため、フードチェーン（一次生産から最終消費までを含む）を通じて適用できる食品衛生の基本原則を特定する；
- － 食品の安全性を向上させる手段として、HACCP に基づいたアプローチを勧告する；
- － これらの原則を如何に実施すべきかを示す；
- － フードチェーンの各分野、工程、あるいは生産品について、これらのそれぞれの範囲に対して特異的な衛生要件を詳述するために必要な特定規範のガイドを提供する。

2) 範囲、使用および定義

(1) 範囲

① フードチェーン

本文書は、一次生産（原材料）から最終消費に至るフードチェーンについて、消費において安全で適切である食品を生産するために必要な衛生条件について述べている。文書は、定分野に適用できる他のより特異的な規範の基本的な構成を提供する。そのような特定規範およびガイドラインは、この文書および「危害要因分析・重要管理点（HACCP）システムおよびその適用のためのガイドライン」（付属資料）と一緒に読むことが望ましい。

② 政府、企業および消費者の役割

政府は本文書の趣旨を考慮し、次の一般原則を如何にしたら最もよく実施できるかを定めることが望ましい。

- － 食品に起因する疾病や傷害から消費者を適切に守り、政策として国民またはその中の異なるグループの弱点を考慮する必要がある；
- － 食品がヒトの消費において適切であるという保証を提供する；
- － 国際的に取引される食品の信用を維持する；
- － 企業および消費者に食品衛生の原則を効果的に伝える衛生教育プログラムを提供する。

企業は、次のことのために本文書に示された衛生要件を適用することが望ましい。

- － 消費において安全で適切である食品を提供する；
- － 消費者が食品を適正に貯蔵し、取扱い、調理することにより、食品媒介病原菌の汚染および発育／生残から食品を守ることができるように、表示やその他の適切な方法で明確で理解しやすい情報を持つことを保証する；
- － 国際的に取引される食品の信用を維持する。

消費者は、適切な知識により、また適切な食品衛生の手順を適用することにより、彼らの役割を認識することが望ましい。

(2) 使用

本文書の各項目では、食品の安全性や適切性に関して、それらを達成するための目的およびこれらの目的の背景となる理論的根拠を示す。

3) 項は一次生産およびその関連手順をカバーする。衛生規範は様々な食品の種類によりかなり異なると思われ、特定の規格を場合に依りて適用することが望ましいが、いくつかの一般的なガイドが、この項で示される。4) ～10) 項はフードチェーンを通じて販売の時点においても適用する一般的な衛生の原則を定める。9) 項では食品の安全性および適切性を維持することに、消費者が重要な役割を担っていることを認識し、消費者情報についてもカバーする。

本文書に含まれる特定要件のいくつかは、適用できない場合が必然的にある。すべての場合の基本的問題は、“消費に際して食品の安全性および適切性のうえで何が必要であり、何が適切であるか”である。

テキストでは、そのような問題は“必要な箇所で”および“適切な箇所で”という言葉を使用することにより明確に示す。実際には、これは要求事項が一般的に適切かつ合理的であっても、食品の安全性と適切性のうえで必要でも適切でもない部分が存在することを意味する。要求事項が必要であるかまたは適切であるかの決定において、リスクの評価はできるだけHACCP アプローチの枠組の中でなされることが望ましい。このアプローチは、消費において安全で安定している食品を生産するという全体的な目的のために、適切な関係で本文書中の要求事項を柔軟かつ分別のあるものにする。そうすることで、食品の生産における広範囲の多様な活動およびリスクの様々な程度を考慮する。追加のガイドは特定の食品規格に利用できる。

(3) 定義

本規範の目的のために、以下の用語は次のことを意味する。

- ・ 清浄化 (Cleaning) : 土、食物残渣、汚物、油分またはその他の好ましくない物質の除去。
- ・ 汚染物質 (Contaminant) : あらゆる生物的または化学的因子、異物またはその他の食品の安全性や適切性を危うくするような食品に、故意ではなく加えられた物質。
- ・ 汚染 (Contamination) : 食品または食品環境における汚染物質の持ち込みまたは発生。
- ・ 消毒 (Disinfection) : 化学的因子および／または物理的方法により、環境における微生物数を食品の安全性や適切性を危うくしないレベルに減少させること。
- ・ 施設 (Establishment) : 食品が同じ管理下で取り扱われるあらゆる建物または区域およびその周囲。
- ・ 食品衛生 (Food hygiene) : フードチェーンのすべての段階で、食品の安全性および安定性を確保するために必要なすべての状態および手段。
- ・ 危害要因 (Hazard) : 健康に悪影響をもたらす可能性のある食品の生物的、化学的あるいは物理的要因または状態。
- ・ HACCP : 食品の安全性にとって重要な危害要因を決定し評価し管理するシステム。
- ・ 食品取扱者 (Food handler) : 包装または非包装食品、食品の装置や器具または食品接触面と直接係わり合い、食品衛生要件に従うことが期待されるヒト。
- ・ 食品安全 (Food safety) : 食品が意図される使用に従って調理および／または食される時に、消費者に有害とならないという保証。
- ・ 食品の適切性 (Food suitability) : 食品が意図される使用に従ってヒトの消費のために許容できるという保証。
- ・ 一次生産 (Primary production) : フードチェーンにおける上流の段階、例えば収穫、と殺、搾乳、漁獲を含む。

4) 施設 : 設計および設備

目的 :

作業の性格およびそれらと結びつくリスクに従って、次のことを保証するために、

敷地、装置および設備は配置し、設計し、組み立てることが望ましい。

- － 汚染を最少限にする；
- － 設計および配置は、適切な保守、清浄化および消毒ができ、空気由来の汚染を最少限にする；
- － 特に食品と接触する部分の表面および材料は、意図する使用において無毒であり、必要な箇所では耐久性があり、保守および清浄化が容易である；
- － 適切な箇所では適切な設備が温度、湿度およびその他の管理に対して有効である；
- － 有害小動物の侵入や住みかにならないような効果的な防御がなされている。

根拠：

適正で衛生的な設計と構造、適切な立地および適切な設備規定に対する注意が、効果的に危害要因を管理するために必要である。

(1) 立地

① 施設

潜在的な汚染源は、食品施設をどこに配置するかを決める時に、食品を守るために行う可能性のあるあらゆる合理的な手段の有効性とともにも考慮する必要がある。施設は、そのような防止措置を考慮後に、食品の安全性や適切性に対する脅威が残ることが明らかな場所に配置しないことが望ましい。特に、施設は次のような場所は避けることが望ましい。

- － 食品を汚染する一連の脅威のある環境的に不潔な区域および産業活動；
- － 十分な防御手段が提供されない洪水の起こるような区域；
- － 有害小動物の群生しやすい区域；
- － 固形または液状の廃棄物が効果的に除去できない区域。

② 装置

装置は次のように配置することが望ましい。

- － 適切な保守および清浄化ができる；
- － 意図された使用に従って機能する；
- － モニタリングを含めて適正衛生規範を容易にする。

(2) 構内および部屋

① 設計および配置

適切な箇所では、食品施設の内部の設計および配置は、食品取扱者による作業と作業の間および作業中の交差汚染を防止することを含めて、適正食品衛生規範を可能にすることが望ましい。

② 内部構造および付属設備

食品施設内の構造は耐久性のある材質でしっかりと作られ、保守および清浄化が容易であることが望ましく、適切な箇所では消毒ができる。特に、食品の安全性および適切性を守るために必要な箇所では、次の特定条件を満たすことが望ましい。

- 一 壁、隔壁および床の表面は、意図された使用において、有毒な影響のない不浸透性の材質で作ることが望ましい；
- 一 壁および隔壁は、作業のために適切な高さまで平滑な表面であることが望ましい；
- 一 床は、適切な排水および清浄化ができるように作ることが望ましい；
- 一 天井および頭上の建具は、埃や凝固水の蓄積および微粒子の落下を最少限にするように造られ仕上げることを望ましい；
- 一 窓は、清浄化が容易で、埃の蓄積を最少限にするように作り、必要な箇所では取り外しおよび清浄化できる昆虫を通さないスクリーンを取り付けることが望ましい。必要な箇所では、窓は固定することが望ましい；
- 一 ドアは、平滑で非吸収性の表面であり、清浄化が容易で、必要な箇所では消毒が容易であることが望ましい；
- 一 食品と直接接触する作業表面は、しっかりと耐久性があり、清浄化、保守および消毒が容易であることが望ましい。それらは、平滑な非吸収性の材質で造られており、通常の作業条件では食品、洗剤および消毒剤に対して変化しないようにすることが望ましい。

③ 臨時／移動店舗および自動販売機

ここで対象となる店舗および構造物は、露店、移動販売および路上の販売車、食品がテントや大テントのようなところで取り扱われる臨時店舗を含む。

そのような店舗および構造物は、できるだけ合理的で実用的であり、食品の汚染や有害小動物の群生を避けるような場所に位置し、設計して作ることが望ましい。

これら特定の条件および要求事項の適用に当たっては、このような設備と結び付くあらゆる食品衛生危害要因を、食品の安全性や適切性を保証するために適切に管理することが望ましい。

(3) 装置

① 一般

食品と接触する装置や容器（収納および包装に一回のみ使用する以外）は、必要な箇所では、食品の汚染を避けるように適切に清浄化、消毒および保守できることを保証するように設計して作ることが望ましい。装置や容器は、意図する用途において有毒な影響のない材質で作ることが望ましい。必要な箇所では、装置は耐久性があり、移動可能であるか、保守、清浄化、消毒、モニタリングおよび例えば有害小動物の点検を容易にするためにも分解可能であることが望ましい。

② 食品の管理およびモニタリング装置

①項の一般的要求事項に加えて、食品を調理、加熱処理、冷却、保管または冷凍するために使用される装置は、食品の安全性や適切性において、できるだけ迅速に必要な食品温度が達成され、効果的にそれらを維持するように設計することが望ましい。そのような装置は、温度をモニタリングおよび管理できるように設計することも望まれる。必要な箇所では、そのような装置は湿度、空調およびその他の食品の安全性や適切性において有害な結果をもたらすかもしれない特性を管理し、モニタリングするような機能を持つことが望ましい。これらの要求事項は、次のことを保証することを意図している。

- － 有害または望ましくない微生物あるいはそれらによる毒素が安全なレベルに除去または減少されるか、それらの生残や発育が効果的に管理される；
- － 適切な箇所では、HACCP に基づいたプラン中の管理基準（CL）がモニタリングできる；
- － 食品の安全性や適切性に必要な温度およびその他の条件が速やかに達成され、維持できる。

③ 廃棄物および不可食物のための容器廃棄物中、製品に由来するものと食用に適さないか危険な物質のための容器は明確に区別でき、安定した構造で、適切な箇所では非浸透性の材質で作ることが望ましい。危険な物質を保管するために使用される

容器は区別すべきであり、適切な箇所では故意または偶発的な食品汚染を防止するために鍵がかかるようにすることが望ましい。

(4) 設備

① 給水

保管、流通、温度管理のための適切な設備による飲用適の水の適切な供給が、食品の安全性や適切性を保証する必要がある場合は、いつも可能であることが望ましい。

飲用適の水は、WHO の飲料水の水質ガイドラインの最終版またはそれ以上の高い規格に従うことが望ましい。飲用不適の水（例えば消火用水、蒸気生産、冷却および食品を汚染しない箇所でその他の類似の目的に使用）は別の系統でなければならない。飲用不適の水は、飲用適の水の系統と関連付けず、または逆流を許してはならない。

② 排水および廃棄物処理

適切な排水および廃棄物処理システムや設備を備えることが望ましい。それらは、食品を汚染するリスクまたは飲用適の水の供給を回避するように設計して作ることが望ましい。

③ 清浄化

適切に設計された適切な設備は、食品、器具および装置を清浄化するために備えることが望ましい。そのような設備は、適切な箇所で飲用適の温水や冷水の適切な供給がなされること望ましい。

④ ヒトの衛生設備および便所

ヒトの衛生設備は、ヒトの衛生レベルが適切に維持でき、食品を汚染しないことを保証するために有効であることが望ましい。適切な箇所では、設備は次のことを含むことが望ましい。

- － 洗面容器および温水、冷水（または適切に温度管理がなされている）の供給を含めて、衛生的に手の洗浄や乾燥を行える適切な手段；
- － 適切な衛生的設計の洗面所；
- － ヒトのための適切な更衣室。

そのような設備は、適切に配置され設計することが望ましい。

⑤ 温度管理

実施する食品作業の性格により、食品の加熱、冷却、調理、冷蔵や冷凍、冷蔵または冷凍食品の保管、食品の温度のモニタリング、および必要な箇所では、食品の安全性や適切性を保証するための周辺温度の管理のために、適切な設備を備えることが望ましい。

⑥ 空調および換気

天然または機械的換気の適切な手段を、特に次のように備えることが望ましい。

- － 食品の空気由来汚染、例えばエアゾルおよび凝固水からのものを最少にする；
- － 周囲の温度を管理する；
- － 食品の適切性に影響するかもしれない悪臭を管理する；
- － 食品の安全性および適切性を確保するために、必要な箇所では湿度を管理する。換気システムは、空気が汚染区域から清浄区域に流れないように設計して作ることが望ましく、必要な箇所では適切に維持され清浄化できる。

⑦ 照明

適切な自然または人工的照明を、衛生的に作業できるように備えることが望ましい。必要な箇所では、色を誤認するような照明にしないことが望ましい。照明の強さは作業の性質に対して適切であることが望ましい。照明固定器具は、適切な箇所では食品が破損により汚染しないことを保証するように防御することが望ましい。

⑧ 保管

必要な箇所では、食品、原材料および食品以外の化学的物質（例：洗浄剤、潤滑油、燃料）の保管のための適切な設備を備えることが望ましい。

適切な箇所で、食品の保管設備は次のように設計して作ることが望ましい。

- － 適切な保守および清浄化ができる；
- － 有害小動物の侵入や群生を避ける；
- － 食品は保管中の汚染から効果的に防御されることを可能にする；
- － 必要な箇所では、食品の劣化を最少限にする環境を備えている（例：温度や湿度管理による）。必要とする保管設備のタイプは食品の性質により異なる。必要な箇所では、洗浄剤や危害物質のための別々の強固な保管設備を備えることが望ましい。

(昭和二十八年八月二十五日)

(政令第二百十六号)

(平一五政三五〇・改称)

内閣は、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第四条第一項、第九条第一項第五号、第十条第五項及び第十五条第三項の規定に基き、この政令を制定する。

(一般と畜場の構造設備の基準)

第一条 と畜場法(以下「法」という。)第五条第一項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉(食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。)の取引が行われ、かつ、都道府県知事(保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。)が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。
- 二 係留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料(石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- 三 生体検査所は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。
 - ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
 - ハ 法第十四条第一項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
- 四 処理室は、次の要件を備えること。
 - イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。
 - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

- ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
- ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
- ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第十四条第二項又は第三項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
- ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
- チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。
- リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、病気を伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
 - ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
 - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。

- イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
- ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 十一 その他都道府県(保健所を設置する市にあっては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(昭四五政一七六・昭四六政一八八・昭五九政三二・平九政三二六・平一四政三二九・平一五政三五〇・一部改正)

(簡易と畜場の構造設備の基準)

第二条 法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。
- 二 処理室は、次の要件を備えること。
 - イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。
 - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
 - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
- 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあっては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

- ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

と畜場の施設及び設備に関するガイドライン

第1 目的

安全で衛生的な食肉を生産するためには、獣畜がと畜場に搬入された時点から食肉となるまでの一貫した微生物汚染防止等の衛生管理対策が必要であることから、食肉処理業の施設を併設したと畜場で生産される食肉の衛生向上のため施設及び設備に関するガイドラインを示すものである。

なお、このガイドラインは食肉処理業の施設を併設しないと畜場にあつては、と畜場施設に関連する部分について適用するものである。

第2 食肉処理業の施設を併設したと畜場の施設及び設備

食肉処理業の施設を併設したと畜場（以下「食肉センター」という。）には、生体取扱施設、処理室、食肉処理業の施設、汚水処理施設、汚物処理施設、生体輸送用車両の洗浄施設及びその他の施設を設けることとし、次の要件を具備すること。

1 食肉センターの周囲等

- (1) 食肉センターは、異臭、煙、塵埃、騒音等の影響を受けない場所であり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。
- (2) 食肉センターの敷地は、清掃しやすく、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、道路、駐車場及び建物の出入口周辺は舗装されていること。また、雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

2 生体取扱施設

生体取扱施設にはけい留所、生体検査所及び隔離所を設け、以下の要件を具備すること。

(1) 共通事項

- ① 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、容易に排水できるように適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃しやすい構造であること。
- ② 水道水又は飲用適の水を十分に供給できる逆流防止装置付の給水設備が適切な位置に設けられていること。

- ③ 器具等の洗浄及び消毒を行うため、83℃以上の温湯を供給できる設備が作業に便利な位置に設けられていること。
- ④ 施設の洗浄を行うため、給水給湯栓が便利な位置に設けられ、かつ、洗浄用ホースを掛ける適当な懸具が設けられていること。

(2) けい留所

- ① 耐水性の屋根及び適当な高さの不浸透性素材の側壁及び排水設備が設けられていること。
- ② 1日のと畜・解体頭数に応じた広さの床面積を有し、生後1年以上の牛及び馬については、1頭ごとに、その他の獣畜については適宜にこれをけい留し、又は収容することができる区画が設けられていること。
- ③ 体表に付着した糞尿、泥等を除去するために、獣畜を効果的に洗浄する設備が設けられていること。また、獣畜の飲用水設備が設定されていること。

(3) 生体検査所

生体検査を行うための十分な広さを有し、検査に必要な器具、計量及び保定に必要な設備が設けられており、床上0.9mで110ルクス以上の照度とすること。

(4) 隔離所

隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒できる設備が設けられていること。

3 処理室

処理室には、と室、内臓取扱室、外皮取扱室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、枝肉の流れがと畜・解体工程に沿って、横断、逆流、混雑を避けるように配置されるとともに、と室、内臓処理室、外皮取扱室については、各室に直接室外へ通じる出入口が設けられていること。

また、不可食部分の処理ラインが可食部分の処理ラインを横断することのないよう、また、枝肉は洗浄場所に至るまで洗浄を行わないよう、設計されていること。

(1) 共通事項

- ① 床、内壁、天井等

ア 処理室の水蒸気、熱湯などが発生する場所などの壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生などを防止できるよう仕上であること。

イ 処理室の壁及び天井のリベットやねじによる接合等は、清掃がしやすいように仕上であること。

② 床

ア 床は、不浸透性材料を用い、適当な勾配を設け、清掃しやすく、滑りにくい構造であること。

イ 床の継ぎ目は不浸透性の素材で密封し、表面が平滑となるように仕上であること。

③ 内壁

ア 内壁は、明るい色調で、すき間がなくその表面が平滑で、洗浄を容易に行える不浸透性、耐衝撃性材料が用いられていること。

イ 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易なアール構造であること。

ウ 内壁の継ぎ目、扉と壁のつなぎ目及び箇定金具等の取付け部位は、湿気の侵入を防止できるよう密封すること。

エ 内壁に内部パネル構造を採用する場合は、床から少なくとも1.2 m以上の高さまで不浸透性コンクリート製土台を設け、その上に取り付けること。

オ 窓を設ける場合には、破損防止や壁面の清掃が容易であるように、床面から0.3 m以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため45°の傾斜を有するものであること。

カ 施設の出入口は、耐蝕性材料を用いた自動開閉式の扉が設けられていること。必要に応じてエアカーテンを設けること。

キ と体、枝肉等との接触を防ぐため、施設の出入口は、処理する獣畜毎に十分な幅が設けられていること。

ク 通路、扉及び脇柱は防錆処理を施した材料を用いること。

ケ 支柱は、食肉と接触しない位置に設けられていること。

コ 天井まで達しない壁又は仕切りを作る場合、壁の上面は傾斜を付け、表面は、内壁と同様の仕上げをすること。

④ 天井

- ア 天井は、獣畜の体長及び処理工程を考慮した高さを有し、平滑で清掃を容易に行える不浸透性の材料を用いた構造であること。
- イ 各種配管、照明器具等は露出していない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあっては、清掃が容易に行える措置が施されていること。
- ウ レール及び頭上構造物は、ステンレススチール製又は亜鉛メッキ処理が施されたものであること。

⑤ 排水設備

- ア 処理室には、排水溝が適切な位置に設けられ、排水溝こはいわゆる「ねずみがえし」が設けられていること。
- イ 排水溝の閉口部は、汚水及び異臭が逆流しない構造であること。
- ウ し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。
- エ 排水管は、亜鉛メッキ処理がなされたもの、その他同等の品質の材料を用いたものであること。

⑥ 給水・給湯設備

- ア 処理室には、水道水その他飲用適の水を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には逆流防止装置が設けられていること。
- イ 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、低所、汚物集積所等の地下水を汚染するおそれのある場所から、20 m以上離れた場所に設けられていること。
- ウ 井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられており、これらの装置の作動状況をチェックする機能等が備えられていること。
- エ 貯水槽を設ける場合、不浸透性で耐蝕性がある材料を用い、その内部は清掃しやすい構造であること。

オ 施設を洗浄するための給水給湯栓が便利な位置に設けられ、かつ洗浄用ホースを掛ける適当な懸具が設けられていること。

カ 飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

⑦ 照明

ア 処理室内は220ルクス以上の照度であり、かつ、検査場所及び枝肉トリミング場所は540ルクス以上の照度であること。

イ 照明は自然光又は食肉の色が変色してみえることのない人工光線であること。

ウ 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置をとること。

⑧ 換気

ア 過度の熱、蒸気及び結露を防止するよう適切な換気が可能な設備が設けられていること。

イ 空気の取り入れ口は、その空気が塵埃、煤煙、臭気等により汚染されにくい位置にあり、昆虫や塵埃等の侵入を防ぐため、有効なフィルターが設けられていること。

⑨ 器具の洗浄及び消毒設備

ア ナイフ及び鋸等を洗浄し消毒するため83℃以上の温湯を十分供給できる消毒設備を使用し便利な位置に設けられていること。

イ 消毒設備の受水槽は、器具を十分浸漬される大きさであること。

ウ と畜、解体作業等に従事する者の作業場所の近くに手指、前掛け、長靴等を洗浄し、洗浄水の飛散を防止する設備が設けられていること。

エ 洗浄剤、消毒剤等の専用保管設備を設けること。

⑩ ねずみ、昆虫等の侵入防止設備

ア ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設けること。

イ 排水口には鉄格子を設ける等ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。

(2) 個別事項

① と室

と室には、汚染解体区画（スタンニング場所、放血場所、四肢切断・剥皮場所、頭部切断場所）及び清浄解体区画（内臓摘出場所、背割り場所、検査区域（頭部、内臓及び枝肉検査場所）、枝肉洗浄場所及び枝肉トリミング場所）が設けられ、それぞれ十分な床面積を有し、作業が衛生的に行われ検査が効果的に行われるように次の要件を具備すること。

ア 汚染解体区画

(ア) スタンニング場所

スタンニング場所は、適当な広さを有し、獣畜の脱走防止のための設備が設けられていること。

(イ) 放血場所

a 適当な広さの床面積を有し、他のと体等へ血液が付着しないような設備が設けられていること。

b と体を懸垂する場合及び作業テーブルに寝かせて放血させる場合は、と体間の血液付着を避けるため、と体間に適当な間隔をおくこと。

また、作業テーブルは、1頭毎に洗浄消毒できる設備であること。

(ウ) 四肢切断・剥皮場所

a 四肢切断場所には、四肢切断機等を設けること。

b 切断した四肢を個体別に収納するため、専用の容器を設けること。

c 剥皮を行う場所は、剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。

d 剥皮は、懸垂して行うこととし、そのレールは、と体が床面からの飛沫付着を受けないように十分な高さを有し、さらにと体が他のと体、壁、機械設備等と接触をしないように適当な距離が保たれていること。

(エ) 頭部切断場所

a 頭部切断を行う場所は、切断の際他のと体等への汚染防止ができる設備が設けられていること。

- b 切断した頭部は、検査を終了し処理するまで、床に接触することのないような設備が設けられていること。

イ 清浄解体区画

(ア) 内臓摘出場所

- a 摘出した内臓は、直接検査用ターンテーブルに静かに乗せることのできる構造であり、かつ、検査が終了するまで床に落ちることのないような設備が設けられていること。
- b 検査用ターンテーブルを用いる場合は、自動洗浄式消毒設備が設けられていること。

(イ) 背割り場所

- a 枝肉を固定することが可能な設備が設けられていること。
- b 電動背割り機を設けるとともに、その刃を1頭毎に洗浄し消毒する設備が設けられていること。

ウ 検査区域

と畜解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行うために十分な広さの床面積を有し、次の要件を具備すること。

a 頭部検査場所

- (a) 頭部検査を実施するため、不浸透性耐蝕性材料を用いた専用の頭部検査台が設けられていること。
- (b) 検査終了後、不可食部分を収納するため、不浸透性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。

b 内臓検査場所

- (a) 内臓検査に使用する器具を、1頭毎に洗浄及び消毒できる設備が設けられていること。
- (b) 内臓検査を行う検査台は、検査しやすい高さであること。
- (c) 内臓検査を行うラインは、検査員の指示で停止できる設備であること。

(d) 検査に不合格となった内臓を収納するために、不浸透性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。

c 枝肉検査場所

枝肉を検査するため容易に高さの調節ができ、かつ、速やかにおりることのできる作業台が設けられていること。

d 枝肉トリミング場所

枝肉トリミングを行うのに十分な広さの床面積をすること。

e 洗浄場所

(a) 洗浄場所には、圧のかかる飲用適の水でと体を十分に洗浄することのできる構造の設備が設けられていること。

(b) 洗浄水が飛散しないよう施された設備が設けられていること。

(c) 枝肉の外側、内側を十分に洗浄可能な設備が設けられていること。

② 内臓取扱室

内臓取扱室は、適当な広さの床面積を有し、消化管内容物の除去の有無により作業工程を分けるとともに、次の要件を具備すること。

ア 内臓内容物の除去を要する部位と、要しない部位についてそれぞれ専用の洗浄用水槽及び冷却用水槽が設けられていること。

イ 胃洗浄装置、腸洗浄装置が設けられていること。

ウ 消化管内容物を収容するため不浸透性耐蝕性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。

エ ブランチングする場合にあっては、処理に応じて十分な設備が設けられていること。

③ 外皮取扱室

外皮取扱室は、外皮の移動の際にと体及び内臓等へ影響を及ぼさない場所に位置し、直接室外に搬出できる出入口が設けられていること。

④ 枝肉冷蔵室及び可食内臓用冷蔵室

ア 処理頭数に応じた十分な広さの床面積を有すること。

イ 5℃以下に冷蔵できる能力を有すること。

ウ 枝肉及び可食内臓用冷蔵室はそれぞれ専用のものであること。

4 食肉処理業の施設

食肉処理業の施設は、食品衛生法第20条の規定により、都道府県知事が定めるもののほか、第2の3(1)に準ずる要件及び次の要件を具備すること。

- (1) 処理室と食肉処理業の施設とは区画されていること。ただし、枝肉を懸垂するレールの接続は差し支えないこと。
- (2) 処理室を経由せずに室外に出入りできる構造であること。
- (3) 室温を低温（おおむね10℃以下）に保持できる冷却装置が設けられていること。
- (4) 原料の荷受のための冷蔵庫及び製品を保管するための冷蔵庫が設けられていること。
ただし、処理室の冷蔵庫を荷受のために併用する場合にあっては、この限りではない。
- (5) 荷受した枝肉は、できるだけ懸垂した状態で助骨できる設備を設けること。
- (6) 枝肉を懸垂するレールは、カットする部位に応じて処理の行いやすい高さに設けられていること。
- (7) 作業台は、ステンレス製であり、洗浄、消毒が容易な確造であること。
- (8) 包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、保管棚を設定する場合は、床上0.3m以上に設けられていること。

5 汚水処理施設

食肉センターから排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設が、適当な距離の位正に設けられていること。

6 汚物処理施設

汚物、雑廃棄物を処理するため、焼却設備が設けられていること。

- (1) 汚物の集積場は、処理室及び食肉処理業の施設の使用に便利な場所に設けられており、不浸透性材料を用いた構造であること。
- (2) 汚物の集積場に配置される汚物収納容器は有蓋で、清掃しやすく、不浸透性材料で作られ、汚臭汚液が漏れない構造であること。

7 生体輸送用車両洗浄施設

生体輸送用の車両を洗浄するために、規模に応じた十分な広さの床面積を有する施設が設けられていること。

8 その他の施設

(1) 病畜と室

- ① 病畜と室は、適当な広さの床面積を有し、処理室から隔離された位置に設定すること。
- ② 病畜と室には、病畜生体搬入口及び非食用部分、汚物の搬出口が設けられていること。
- ③ 病畜用器具類は区別し、その旨が明記されていること。
- ④ 病畜用設備、器具を洗浄消毒するため作業に便利な位置に83℃以上の温湯が供給できる設備が設けられていること。
- ⑤ 手指、前掛け、長靴の洗浄消毒用の給水給湯設備が設けられていること。
- ⑥ 容易に洗浄消毒できる構造で、不浸透性耐食性の材質を用いた適当な高さの内臓検査台が設けられていること。
- ⑦ 検査保留用冷蔵庫が設けられていること。
- ⑧ 簡単な細菌検査が可能な場所が設けられていること。
- ⑨ 病畜と室から排出される汚水及び血液を集積し、必要に応じ止栓できる汚水槽が設けられていること。

(2) 検査室

検査室は、使用に便利な場所に設けられ、検査台等検査に必要な設備が設けられ、かつ、給水設備が設けられていること。

(3) 手洗所

手洗所は、処理室・食肉処理業の施設の入口及び作業に便利な場所に設けられていること。

- ① 従業員数に応じた十分な数及び大きさで、清潔であること。
- ② 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に飲用適の水が十分に供給できる給水給湯設備及びステンレス等耐久性材質（処理室においては陶磁器製は不可）からな

る十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器が設けられていること。

③ 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。

④ 各手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

(4) 更衣室及び便所

① 更衣室及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさとで便利な場所に位置し清潔であること。また、便所は、堅固かつ十分な高さの壁又は仕切りにより、近隣の更衣室から隔離されていること。

② 更衣室には各従業員に金属製のロッカーを備えること。

その際、ロッカーの下部の清掃を容易にするため、床から適当に離して配置し、ロッカーの頂上は埃が滞り難い形状とすること。

③ 便所への出入りは処理室等から直接出入りできない構造であること。

④ 便所への出入り口は、完全に密閉できる堅固な自動開閉式の扉が設けられていること。

⑤ 処理室と食肉処理業の施設の便所は、共用でも差し支えないものとする。

第3 処理室及び食肉処理業の施設に設定する機械器具の構造・材質

1 構造

(1) 機械器具の食肉及び食用内臓（以下「食肉等」という。）に接触する部分は、洗浄及び検査のために肉眼で確認できるか、若しくは分解可能であること。

(2) 機械器具の設計、制作、据付に当たっては、潤滑油、金属片、汚水又は汚染物によって食肉等に影響を与えないようにすること。

なお、潤滑油を必要とする機械器具は、必要に応じ、取り外し可能なドリフトレイを設けること。

(3) 機械の設計及び製造に当たっては、安全性に配慮し、かつ騒音、振動及び発熱のレベルが低く、快適な労働条件づくりに寄与できるように努めること。

なお、安全ガードを設定した場合は洗浄、検査の際には取り外せること。

- (4) 食肉等を収納し、又は処理する機械器具の食肉等に接する各隅々は、半径が最低6 mmの弓状となるよう仕上げること。
- (5) 水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。
- (6) 機械器具は自然に又は容易に排水できるものであること。
- (7) 食肉等が接触する部位の溶接箇所はすき間がなく、平滑であり、段差がないよう仕上げること。
- (8) 食肉等の接触する部分は、凹凸、ひび割、窪み、継ぎ目、裂け目、内ねじ山、ボルト及びリベットの突出部及び盲管がないこと。
- (9) 機械器具の食肉等に接触する表面、及び食肉等の上方に位置する機械器具の表面は塗装してはならないこと。
- (10) 獣畜の処理及び食肉処理に用いる機械で、食肉等に直接接触する部分は、1頭毎に消毒する消毒器が設定されていること。
また、温湯を用いて消毒する消毒器には、温度が適正にセットされていることが容易に確認できるような温度計が備えられていること。

2 材質

- (1) 食肉等が接触する部分の材質は、すべてステンレススチール等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック等であること。
- (2) 食肉等が直接接触しない金属製の機械器具にあつては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕・防錆処理が施されていること。
- (3) 機械器具等は高温、高圧による洗浄に耐えられる材質であること。
- (4) ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐食性金属その他不浸透性材料であること。
- (5) 骨及び肉切り作業台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので、洗浄消毒の容易なものであること。
- (6) 消毒器の材質は、耐食性金属その他の不浸透性材料からなるものであること。
- (7) 銅、青銅、真鍮等は食肉に接触する機械器具には使用しないこと。

- (8) カドミウム、アンチモン、鉛をメッキしたもの、若しくはメッキのベースとした材料を使用してはならないこと。
- (9) ほうろろ引き、磁器、セラミックは、食肉等の加工に使用しないこと。
- (10) 皮革、織物は材料として使用しないこと。
- (11) アルミニウムは、食肉等に接触する場所には使用しないこと。
- (12) ガasket及びパッキングに使用する材料は、無毒で不浸透性のものとし、かつ、食肉等及び洗剤によって変質等の影響を受けないものであること。

3 装置の備付け

- (1) 固定し又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。
- (2) 設備を据付る場合は、清掃しやすいように床から適当な高さとするか又は完全に床面に密着させること。
- (3) 床面に密着させた場合は、装置の床に面した部分が完全防水されていること。