Ⅱ　一般的衛生管理プログラム作成手引書

一般的衛生管理プログラム

1　食肉処理施設の一般的衛生管理プログラムの作成について 1
2　食品処理のHACCPシステム構築に当たっての一般的衛生管理プログラムの作成方法 .. 3
3　施設、設備、機械、器具の保守点検、衛生管理 5
4　そ族、鳥類、昆虫の防除.....12
5　用水、氷および給湯の衛生管理.....17
6　作業員の衛生管理.....23
7　排水、排水処理および廃棄物の衛生管理.....29
8　薬品、洗浄剤等の管理.....35
9　食肉の衛生的な取扱い.....40
牛と畜・解体衛生標準作業手順(SSOP)書…… 44
牛内臓処理衛生標準作業手順(SSOP)書…… 61
豚と畜・解体衛生標準作業手順（SSOP）書……67
豚内臓処理衛生標準作業手順（SSOP）書……92
牛、豚部分肉処理衛生標準作業手順（SSOP）書……106
10　従事者の衛生教育 114
11　製品の回収 118
12　試験検査室、検査器具の衛生管理..... 123
13　参考資料 …… 127
食肉衛生の一般原則の規範…… 128
HACCP（危害分析・重要管理点）システムとその運用のためのガイドライン…… 146
と畜場法施行規則（抜粋）…… 157

1　食肉処理施設の一般的衛生管理プログラムの作成について

(1)　HACCP システムは食肉処理工程において起こり得る危害要因を分析し、危害要因を管理する手法を設定し、この管理方法により食肉処理工程の衛生管理を行うとともに、食肉処理製品にとって安全性を確保するうえで重要とされる工程を重要管理点とし、モニタリングを行い、厳重に管理することにより食肉処理製品の安全性を確保する手法である。

(2)　食肉処理で重要管理点とされる工程は「食肉処理製品の冷蔵・保管工程」、「枝肉のトリミング工程」及び「内臓、部分肉の金属探知工程」程度に限られ、大部分の処理工程は一般的衛生管理プログラムにより、食肉処理工程で起こり得る危害の管理を行うこととなる。

(3)　HACCP システムを導入していない食肉処理施設は、枝肉及び内臓の処理工程の衛生管理をと畜場法施行規則第7条に基づいて実施することとなるが、部分肉の処理工程は食品衛生法により定められた施設基準や管理運営基準により衛生管理を行うことなる。

(4)　食肉処理施設がHACCPシステムを導入する場合、コーデックス委員会の7原則12手順に基づいて重要管理点を設定し、重要管理点の管理基準、モニタリング方法を設定し、管理を行うこととなるが、重要管理点以外の管理は一般的衛生管理プログラムを作成し、これに基づいて衛生管理を行うこととされている。

一般的衛生管理プログラムは、HACCPシステムの前提条件とされHACCPシステムを構築するに当って整備することが必要である。

(5)　一般的衛生管理プログラムはコーデックス委員会が公表した「食品衛生の一般原則の規範」に基づいて作成することとされている。

「食品衛生の一般原則の規範」は一次生産から最終消費までのフードチェーン全体について、安全な食品を生産するための衛生条件について記載されている。

その内容は「一次生産」、「施設：設計及び設備」、「取扱いの管理」、「施設：保守及びサニテーション」、「施設：人の衛生」、「搬送」、「製品の情報及び消費者の意識」及び「教育・訓練」となっている。

(6)　食肉処理施設が HACCP システムを構築する場合に必要とされる「食品衛生の一般原則の規範」の項目は「取扱いの管理」、「施設：保守及びサニテーション」、「施設：人の衛生」、「教育：訓練」であり、食肉処理施設の HACCP システム構築に当っての前提条件とされる一般的衛生管理プログラム項目は次のとおりである。

- 施設整備・機械器具・保守点検、衛生管理
- そ族、鳥類、昆虫の防除
- 用水、氷及び給湯の衛生管理
- 作業員等の衛生管理
- 排水、排水処理、廃棄物の衛生管理
- 薬品、洗浄剤の衛生管理
- 食肉の衛生管理的な取り組み
- 作業員等の衛生教育
- 製品等の回収方法
- 試験検査、器具の点検

２ 食品処理のHACCPシステム構築に当たっての一般的衛生管理プログラムの作成方法

(1)　HACCPシステムはコーデックス委員会の7原則12手順に基づき処理工程ごとに起り得る危害要因を分析し、その管理方法を設定し、これに基づいて食肉処理の衛生管理を行うとともに、食肉の安全性にとって、特に重要な危害要因を発生する工程を重要管理点とし、モニタリングを行い、厳重に管理することで、食肉の安全性を確保する手法である。

(2)　食肉処理の危害要因の重要管理点は数工程程度であり、大部分の危害要因は一般的衛生管理プログラムにより管理することとなることから、一般的衛生管理プログラムを整備することが必要となる。

一般的衛生管理プログラムとは、施設、機械器具、作業者、食肉処理過程で発生する廃棄物、ねずみ、昆虫及び使用水等からの食肉への汚染を防止する管理方法を文書化したものである。

一般的衛生管理プログラムは新たな基準として作成するものではなく、現在、食肉処理施設で行っている衛生管理法を文書化したものを用いることが必要である。

文書化されていない場合は、現在行っている衛生管理手法を文書化することが必要である。

(3) 食肉処理施設がHACCPシステムを導入するに当って、現在行っている衛生管理を見直し、HACCP システムに対応した新たな一般的衛生管理プログラムを作成することが必要であるという意見もあるが、一般的衛生管理プログラムを作成するのに時間と労力を要し、HACCP システムが導入できないとするケースも見られる。

一般的衛生管理プログラムは、新たに作成する必要はなく、現在文書化されている衛生管理を一般的衛生管理プログラムとして活用することが望ましい。

また、文書化されていない場合は、現在行っている衛生管理を文書化することが望ましく、コンサルタントによる、一般的衛生管理プログラムや他の食肉処理施設の事例をそのまま取り入れても、食肉処理施設の実態に則していなければ、活用されない可能性が大きい。

一般的衛生管理プログラムについても、HACCP システム構築の過程や実施段階で修正することにより、更に衛生管理の高度化が図られることになる。

(4)　一般的衛生管理プログラムを文書化することは、作業員が変わっても同じ管理ができ衛生水準が守られるからである。

このマニュアルでは、食肉処理の衛生管理に必要とされる一般的衛生管理プログラムとして「施設・設備・機械・器具の保守点検、衛生管理」、「そ族、鳥類、昆虫の防除」、「用水及び給湯の衛生管理」、「作業員等の衛生管理」、「排水、排水処理、廃棄物の衛生管理」、「薬品、洗浄剤等の衛生管理」、「食肉の衛生的な取り扱い」、「作業員の教育」、「製品の回収方法」及び「試験検査室、器具の保守点検」についてのマニュアルを掲載したので、一般的衛生管理プログラムの文書化に当たって参考とされたい。

なお、一般的衛生管理プログラムの内容様式については、特に定まったものはなく、食肉処理施設が従来から取り入れている様式で作成することは特に問題はないが、作業員がその内容を十分理解できる内容が必要である。

3　施設、設備、機械、器具の保守点検、衛生管理

衛生的な食肉処理を行うためには、施設、設備、機械、器具（以下「施設等」という。）から食肉の汚染を防止するため作業終了後の施設等の洗浄・消毒等の衛生管理と始業前の保守点検が必要である。

施設等の洗浄・消毒、保守点検を実施する場合は、施設等を次の3つに分類し衛生管理を行うことが必要である。

(1) 食肉に直接接するナイフ、剥皮機等機械、器具

(2) 食肉へ直接または間接的に危害を与える換気設備、照明器具、給水施設

(3) その他の間接的に危害を与える天井、壁、床等

これら施設等の衛生管理、保守点検が不十分な場合、食肉に直接的または間接的に危害をもたらすこととなる。特に、食肉に直接接触するナイフ、剥皮作業等に関する機械、器具の衛生管理が不十分な場合は微生物汚染をもたらし、食肉の安全性に大きな影響を与えることとなる。

施設等による微生物等危害要因の汚染を防止するためには、始業前点検と、作業終了後に洗浄・消毒を行うことが必要である。

(1) 施設等の洗浄・消毒等衛生管理、保守点検は次の点に留意して管理を行うことが必要である。

施設等の洗浄・消毒等衛生管理、保守点検は、衛生管理、保守点検のための手順書（衛生標準作業手順書（SSOP））を作成し、これに基づいて施設等の洗浄、消毒等衛生管理、保守点検を行うことが必要である。

手順書の作成に当って、すでに作成されている場合はそれを使用し、できるだけ分かりやすく作成することが必要である。

手順書の作成に当っては次の点に留意して作成することが必要である。

① 施設等およびその周辺は定期的に清掃すること。

② 食肉処理、冷蔵保管および食肉出荷を行う場所には不必要な物品等を置かないこと。

③ 食肉処理施設内の内壁、天井および床は、常に清潔に保つこと。

食肉処理施設内の換気は十分に行うとともに、必要に応じて温度および湿度の管理を行い、処理に必要な照度を確保すること。

④ 窓および出入り口は開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、塵埃、そ族、昆虫の侵入を防止すること。

⑤ 排水溝は排水がスムーズに行われるよう固形物の流出を防ぎ、清掃および補修を行うこと。

⑥ 便所は常に清潔にし、定期的に消毒を行うこと。

⑦ 施設・設備の洗浄、消毒は次により行うこと。

- 血液または脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用すること。
- 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。
- 消毒は 83℃以上の温湯または消毒剤を使用すること。

⑧ 機械、器具の衛生管理は次により行うこと。

- 機械、器具は作業終了後洗浄し、消毒すること。
- と畜・解体に使用するナイフ、エアーナイフ、結紮器、剥皮機、背割機等枝肉に直接接触する機械、器具は 83℃以上の温湯で消毒すること。
- 機械、器具および部品は、定められた場所に衛生的に保管すること。
- 機械、器具および部品は、定期的に点検し、故障または破損等があるときには速やかに修理または補修を行い、常時適正使用ができるよう整備しておくこと。
- 温度計はその精度を定期的に点検し、故障または異常があるときには速やかに校正等を行うこと。

⑨ 施設、設備等の清掃用器材は使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

⑩ 手洗設備は、手指の洗浄および乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分に供給し、手洗いに必要な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

⑪ 始業前に施設等の衛生管理等当の状況について点検を行うこと。点検に当ってはモニタリング表に基づいて行い、次に点に留意する。

- 施設等に汚れが認められた場合はペーパータオルでふき取り、アルコール消毒を行うこと。
- 器具の消毒槽の温度が83℃未消の場合は83℃以上にする。

⑫ 手順書の作成に当っては「場所」、「頻度」、「作業実施者」を記載することが必要である。また、手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業で逸脱があった場合は「逸脱事項」としてその内容を記載し、「逸脱事項の改善措置」を記載することが必要である。

手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業が終了した場合は、作業衛生責任者等に報告するとともにその内容を記録することが必要である。

(2)施設等の保守点検、衛生管理の衛生標準作業手順(SSOP)書の事例

場　　所:係留所、と畜・解体室、予冷室、枝肉保管室、内臓処理室、副産物保管庫、廃棄物保管場所

頻　　度:施設等の保守点検は処理始業前に行う。施設等の洗浄・消毒は、と畜・解体作業および内臓処理作業が終わり、枝肉および内臓製品が冷蔵庫に収納された後に行う。

作業実施者:担当者一覧表に記載

①施設、設備、機械、器具の洗浄消毒

ア 使用したナイフ、棒ヤスリ、エアーナイフは洗浄後 83℃以上の温湯で消毒し、指定場所に保管する。

イ 床面、側壁、排水溝等の洗浄はクリーンゾーンから開始する。

ウ 洗浄作業は水と温湯を用いてホースまたは高圧温湯機により行う。洗浄後は泡洗浄剤を散布する。

エ 牛・豚の背割機、豚の剥皮機等、枝肉に直接接触する機械、器具は洗浄後 83℃以上の温湯で消毒する。

オ 係留所、と畜・解体室、内臓処理、懸肉室、副産物保管庫、産廃保管庫、冷蔵室の洗浄は次より行う。

(ア)係留所

ホースにより洗浄する。柵に汚れがないか注意して洗浄する。

(イ)と畜・解体室

床面、機械はホースまたは高圧洗浄機により洗浄し、洗浄後泡洗浄を行うが、床面等の洗浄水が機械等に飛び散らないよう注意して洗浄する。また排水溝、側壁も毛、肉片、血液等の残渣が残らないように注意して洗浄する。

枝肉に直接接触する機械、施設はホースで洗浄後 83℃以上の温湯で消毒する。

排水溝、背割機等の機械、器具の取手部分や昇降台の下、枝肉のフックは特に注意して洗浄する。

洗浄後は乾燥させる。

(ウ)予冷室

懸肉室は、枝肉を冷蔵庫に収納させた後に、床面、扉の取手を洗浄し、乾燥させる。

(エ)冷蔵室

枝肉や製品が無い時に、床面、扉の取手を洗浄し、乾燥させる。

(オ)内臓処理室

内臓処理室は脂肪、胃腸管内容物等による汚染が多いところであり、床面、排水溝、洗浄水槽、胃腸管内容物、廃棄施設については綿密に洗浄する。特に排水溝、作業台下は留意して洗浄する。

まな板は洗浄後 83℃以上の温湯で消毒し、乾燥させる。

ナイフ、棒ヤスリ等は洗浄後 83℃以上の温湯で消毒し、指定の場所に保管する。

(カ)副産物保管室、廃棄物保管庫

副生物や廃棄物の排出後に洗浄を行う。

カ 報告

チーフまたは主任は、洗浄作業が終了したことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

②施設、設備、機械、器具の始業前点検

ア 施設、設備

(ア)天井、壁、レール等は清潔か。

(イ)ハエ等の衛生害虫はいないか。

(ウ)ガラス、照明器具等の破損はないか。

(エ)給水は十分か。

(オ)消毒槽温度は 83℃以上か。

(カ)冷蔵庫の温度は 10℃以下か。

イ　機械、器具

（ア）胸割り電動ノコギリ、自動剥皮機、背割り電動ノコギリ、フットカッター等は清潔か。

（イ）機械、器具類は正常に作動するか、破損はないか。

（ウ）ナイフ、棒ヤスリ、容器等は清潔か、破損はないか。

③逸脱事項

始業前点検で施設、給湯、機械、器具に衛生管理上の逸脱があった場合。

④逸脱事項の改善措置

ア　衛生害虫を発見したらただちに駆除する。

イ　天井、壁、レール等、施設、設備に汚染が見られた場合は、ただちに拭き取る。

ウ　胸割り電動ノコギリ等、機械、器具に汚染が見られた場合は、ただちに拭き取る。

エ　冷蔵庫の温度が 10℃以上であった場合は、担当者に連絡しHACCPシステムの重要管理点の改善方法に基づき対処する。

オ　消毒槽の温度が 83℃未満の場合は、担当者に連絡し消毒槽の温度を 83℃以上にする。

カ　ガラス、壁、照明器具が破損していた場合は取り換える。

⑤報告および記録

ア　担当者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

イ　作業衛生責任者は改善状況を確認し、「作業前点検表」（別記様式1、2）に記録する。

（別記様式 1）

牛・始業前点検表

（と畜解体室・内臓処理室）　　平成　　年　　月　　日

確認者：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

チェックポイント

①	機械	正常に動くか
		清掃がきちんと出来ているか
②	現場	清掃がきちんと出来ているか

【特記事項】

☆機械・清掃等の不具合があった場合は担当者に報告し改善する

【評価方法】

☆問題なし（すべて合格）は〇印を記入。問題（不合格）ありはバツ印を記入。

月／日	／		／		／		／		／	
作業場所	機械	現場	機械	現場	機械	現場	機械	現場	機械	現場
放血場										
掛替え										
肛門抜き										
サイドプーラー付近										
頭落とし～内臓出し										
背割り										
枝掃除付近										
洗浄機										
バキューム										
内臓赤物室										
内臓白物室										
頭処理室										

月日	改善個所	備考	改善措置

（別記様式 2）

豚・作業前点検表

（と畜解体室・内臓処理室）　　平成　　年　　月　　日

確認者：

チェックポイント

①	機械	正常に動くか
		清掃がきちんと出来ているか
②	現場	清掃がきちんと出来ているか

【特記事項】

☆機械・清掃等の不具合があった場合は担当者に報告し改善する

【評価方法】

☆問題なし（すべて合格）は〇印を記入。問題（不合格）ありはバツ印を記入。

月／日	／		／		／		／		／	
作業場所	機械	現場	機械	現場	機械	現場	機械	現場	機械	現場
放血場										
前処理										
エアーナイフ										
コンベアー付近										
スキンナー及び無人化										
内臓赤物室										
内臓白物室										
ボイル機付近										
副産物処理室										

月日	改善個所	備考	改善措置

4 そ族、鳥類、昆虫の防除

そ族、鳥類、昆虫が食肉に与える危害としては、人畜共通感染症の媒介者として病原微生物等の危害を与える他、そ族は食害を与える。

また、そ族の糞、体毛および死骸並びに昆虫の死骸は異物としての危害を与えるころから、そ族、鳥類、昆虫の防除対策が必要である。

食肉処理施設の建物が老朽化した場合、そ族や昆虫の侵入防止対策が不十分になる場合が多く、そ族や昆虫の侵入通路となる排水路や窓等の施設面で侵入防止対策とともにそ族、昆虫の駆除対策が必要である。また、塵埃物の管理や敷地の清掃が鳥類の対策として必要である。

(1) そ族、鳥類、昆虫(以下「そ族等」という。)の防除対策は、そ族等の防除のための手順書(衛生標準作業手順(SSOP))書を作成し、これに基づいて防除対策を行うことが必要である。

手順書の作成に当ってはすでに作成されている場合はそれを使用し、新たに作成する場合はできるだけ分かりやすく作成することが必要である。手順書の作成に当っては、次の点に留意して作成することが必要である。

① 施設およびその周囲は、清掃管理を行うことにより常に清潔な状態に保ち、そ族、昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、給排気口および排水溝に網戸、トラップ、および蓋等を設置し、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

② 廃棄物置き場は扉または網等により、鳥類の侵入を防止すること。廃棄物収納箱は蓋付きとすることとし、また、排水処理施設の固形物分離装置は鳥類の侵入を防止する対策を行うこと。敷地内は、清掃により肉片を取り除くこと。

③ 防そ、防虫の設備の機能を点検し、必要に応じ補修などを行うこと。

④ 処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐため荷受時に点検すること。梱包箱等は床または壁から離して保管すること。不要となった容器等は速やかに室外に搬出し、衛生上支障のないように処理すること。

⑤ 定期的に駆除作業を行うこと。この場合において駆除を行った日、駆除の方法、駆除を行った者、その他必要な記録を、駆除を行った日から1年間保管すること。なお、そ族、昆虫の発生を認めた場合は食肉に影響を及ぼさないようにただちに駆除すること。

⑥ やむを得ず殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食肉に影響を与えないようその取扱いに十分に注意すること。

⑦ 手順書の作成に当っては「場所」、「頻度」、「作業実施者」を記載することが必要である。また、手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業で逸脱があった場合は「逸脱事項」としてその内容を記載し、「逸脱事項の改善措置」を記載することが必要である。

手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業が終了した場合は、作業衛生責任者等に報告するとともにその内容を記録することが必要である。

(2) そ族、鳥類、昆虫防除の衛生標準作業手順(SSOP)書

作 業 範 囲:施設内、施設外

頻　　度:作業日、定期

作業実施者:担当者一覧表に記載

① そ族、鳥類、昆虫防除手順

ア そ族、昆虫の発生を防止するために、そ族、昆虫の餌となるものおよびそ族、昆虫の巣や隠れ家となるゴミなどの除去を随時実施する。

イ 鳥類の飛来を防止するため、廃棄物場、収納箱および排水処理施設の固形物分離装置の清掃を行い、肉片等を取り除く。

ウ 施設外から搬入される梱包箱等物品に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受時には昆虫等の有無の点検を行うとともに、床または壁から離して保管する。

また、不要となった梱包箱等は速やかに廃棄処理を行う。

エ 害虫駆除業者がそ族・昆虫防除作業を行う場合は、「そ族昆虫外部委託作業モニタリング表」(別記様式 1)にそって委託業者の作業内容を外部委託モニタリング者が点検し、点検後速やかに衛生管理者に提出する。

オ 殺そ剤または殺虫剤によるそ族、昆虫等の駆除にあたっては、定められた使用基準に基づいて薬剤を使用する。殺そ剤、殺虫剤の管理と使用は担当者が行い、薬剤の使用状況を「薬品および洗浄剤管理簿」(薬品、洗浄剤等の管理簿)に記録する。

カ 薬剤によるそ族、昆虫の駆除は、食肉への薬剤の汚染を防止できる区域で実施する。

(3)逸脱事項

そ族、昆虫防除手順ア～カが守られていない場合。

(4)改善措置

ア　そ族、昆虫の餌となるものおよびそ族、昆虫の巣や隠れ家となるゴミがあった場合はただちに餌となるものおよびゴミ類を撤去する。

イ　廃棄物置き場の排水処理施設の固形物分離装置の鳥類侵入対策が取られていなかったり、収納箱の蓋がなかった場合はただちに鳥類侵入対策をとる。

また、敷地内に肉片が見られる場合はただちに清掃を行い、肉片を取り除く。

ウ　施設外から搬入される物品が床または壁に接して保管されている場合は、床または壁から離して保管する。

エ　そ族、昆虫防除点検の結果、不適とされた内容はただちに改善する。(業者に委託した場合も同様)

オ　薬品によるそ族、昆虫防除が食肉の汚染の可能性のある区域で行われている場合は、食肉への薬剤の汚染を防止できる区域で行うこととする。

(5)報告および記録

ア　作業実施者は改善措置が終了し、逸脱事項が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

イ　作業衛生責任者は改善状況を確認し、「逸脱事項の改善措置」(別記様式　2)に記録する。

（別記様式 1）

そ族昆虫防除外部委託作業モニタリング表

点検年月日　　年　　日

作業実施者

点検項目	点検状況	不適切で有った場合の逸脱事項の内容	改善措置
１．補鼠シート	適切 不適切		
２．ローチシート	適切 不適切		
３．ヒドラメチルノン２．１５％ベイト剤	適切 不適切		
確認年月日　　年　衛生管理者			
コメント			

（別記様式 2）

逸脱事項の改善措置

逸脱事項の改善措置の内容 （担当者名） 年　　月　　日
衛生管理責任者 氏名 確認日時 改善措置の確認内容

5　用水、氷および給湯の衛生管理

食肉処理に用いられる用水は、家畜、と体、枝肉および内臓の洗浄用および機械、器具の洗浄用として直接枝肉に接触することから、水道法基準に合格した「飲用適の水」であることが必要である。

氷および温湯は、直接または間接に食肉に接触することから、氷または温湯の製造に使われる用水は「飲用適の水」であることが必要である。

食肉処理施設は井水または工業用水を使用している箇所が多く、飲用適の水にするための浄化施設を設け管理する必要がある。

(1) 用水、氷および給湯（以下「用水等」という。）の衛生管理に当っては用水等の管理のための手順書（衛生標準手順(SSOP)書）を作成し、これに基づいて管理することが必要である。手順書の作成に当ってはすでに作成されている場合はそれを使用し、新たに作成する場合はできるだけ分かりやすく作成することが必要である。

作成に当っては、次の点に留意して作成することが必要である。

① 食肉処理に使用されている井水は、1年に1回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合にはその都度）水質検査を行い、水質結果の書類を検査の日から1年間保存すること。

② 消毒装置は正常に作動していることを毎日確認すること。この場合において、確認した日、確認の結果、確認した者、その他必要な記録を確認の日から1年間保存すること。

③ 貯水槽は、定期的に点検および清掃を行う。氷は、適切に管理された給水設備によって供給された水から作ること。また、氷は衛生的に取扱い貯蔵すること。

④ 井水は、消毒装置が常に正常であるかを確認し、作業実施前に末端給水栓について遊離残留塩素濃度が 0.1ppm以上であることを確認すること。

⑤ 蒸気製造に当たって添加剤を使用する場合は、食品衛生法で規定されている添加剤を使用すること。

⑥ 手順書の作成に当っては「場所」、「頻度」、「作業実施者」を記載することが必要である。また、手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業で逸脱があった場合は「逸脱事項」としてその内容を記載し、「逸脱事項の改善措置」を記載することが必要である。

手順書には洗浄・消毒作業や保守点検作業が終了した場合は、作業衛生責任者等に報告するとともにその内容を記録することが必要である。

(2) 用水、氷および給湯の衛生標準作業手順(SSOP)書

作 業 範 囲:給水関係施設

頻　　度:作業日、定期

作業実施者:担当者一覧表に記載

①衛生管理手順

ア 給水施設の用水(井戸水)は、年1回以上水質検査を実施し、厚生労働省令に定められた「食品の製造等に用いられる水の規格」(以下「水の規格」という)水質基準に適合していることを確認する。

イ 給水施設の水源が汚染された可能性がある時は、その都度、水の規格の各項目について水質検査を実施し、水質基準に適合していることを確認する。

ウ 水質検査は公的機関に依頼して行い、水質検査の結果飲用適の水でなくなった場合はただちに用水の使用を中止し、保険所長の指示を受け、適切な措置を講ずる。

エ 貯水槽の清掃を年1回以上定期的に行い、外部委託モニタリング者は「貯水槽清掃外部委託作業モニタリング表」(別記様式 1)にそって外部委託業者の作業内容を点検し、速やかに衛生管理者に提出する。

オ 井水の消毒装置が常に正常に作動しているかを確認し、作業実施前に末端給水栓について「給水・給湯検査記録表」(別記様式 2)に記録し、1年間保有する。

カ 氷製造設備の衛生管理

(ア)氷製造に用いる用水は、飲用適の水を使用する。

(イ)氷は衛生的貯蔵設備で保管する。

キ 給湯に使用する用水は飲適用水を使用する。

②逸脱事項

管理手順エ～キが守られていない場合

③改善処置

ア 貯水槽が汚れている場合は、再度委託業者に依頼し貯水槽の清掃を行う。

イ 末端給水栓の遊離塩素濃度が 0.1ppm未満の場合は作業を中止し、塩素濃度の適正化を行い、末端給水栓の遊離残塩素濃度が 0.1ppm以上であることを確認し作業を開始する。

ウ 氷の貯蔵設備が汚れている場合は、貯蔵設備の清掃を行う。

(4) 報告および記録

ア　担当者は改善措置が終了し、逸脱事項が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。

イ　作業責任者は改善状況を確認し、「逸脱事項の改善措置」(別記様式　3)に記録する。

（別記式 1）

貯水槽清掃外部委託作業モニタリング表

点検年月日　　年　　日

作業実施者

点検項目	点検状況	不適切で有った場合の逸脱事項内容	改善措置
1．受水槽（ A ㌧）	適切 不適切		
2．受水槽（ B ㌧）	適切 不適切		
3．受水槽 C ㌧）	適切 不適切		
4．高置水槽－1	適切 不適切		
5．高置水槽－2	適切 不適切		
6．貯水槽－1	適切 不適切		
7．貯水槽－2	適切 不適切		
8．貯水槽－3	適切 不適切		
9．貯水槽－4	適切 不適切		
１０．貯水槽－5	適切 不適切		
１１．貯水槽－6	適切 不適切		
確認年月日　　年　衛生管理者			
コメント			

（別記様式 2）

給水・給湯検査記録表

点検年月日:

点検実施者:担当者

検査項目	給水		給湯	
臭気	正常	異常	正常	異常
色調	正常	異常	正常	異常
濁り	正常	異常	正常	異常
特記事項:				

残留塩素	給水栓測定場所	
	豚放血場	牛係留場
	(0.1ppm以上) ppm	(0.1ppm以上) ppm

塩素消毒装置関連	項目	結果	備考
	次亜塩素の残量(300 ﾘｯﾄﾙ以上あるか)	適　否	
	次亜塩素タンク (タンクの損傷等に注意)	適　否	
	注入装置は正常に稼働しているか (漏水、異常音、振動等)	適　否	
	注入装置配管は正常であるか (特に気泡たまりに注意)	適　否	
	警報装置は正しく作動するか	適　否	
	ポンプ・配管からの水漏れはないか	適　否	
	ポンプの異常な振動・音・発熱はないか	適　否	
	ポンプの計測器類は正常の値か (水量測定器数値)	適　否	
ボイラー関係	蒸気ボイラーの機能は正常か (圧力・水位・燃焼状態等)	適　否	
	自動制御関連装置は正常か (低水位燃焼遮断装置、火炎検出装置等)	適　否	
確認年月日		衛生管理者	

備　考　:

（別記様式　3）

逸脱事項の改善措置

逸脱事項の改善措置の内容 （担当者名） 年　　月　　日
衛生管理責任者 氏名 確認日時 改善措置の確認内容

6　作業員の衛生管理

食品由来の中毒は、人による汚染が原因となる場合が多く、作業員は重要な危害要因となっている。作業員の衛生管理は一般的衛生管理プログラムの中でも特に重要である。

作業員の衛生管理の内容としては、「健康」、「手洗いを中心とした衛生慣行」および「身だしなみ」が管理項目となる。

作業員が、食品由来感染症に罹患している場合や、手指などに傷がある場合は、作業員により食肉を食品由来感染症や黄色ブドウ球菌で直接汚染する可能性が高いことから、作業員は健康な状態で食肉を取り扱わなければならない。

人の手は食肉処理工程において、食肉に接触する機会が多く、食肉の汚染原因となる可能性があるから、食肉処理を行ったり、食肉を取り扱う作業員は、衛生的手洗いにより手に付着した汚れや、これに付随するさまざまな細菌を完全に除去し、食中毒を起こすような病原微生物の危害要因にならないようにすることが必要である。

衛生手洗い以外の衛生慣行として「手で顔、髪の毛および口を触らない」、「喫煙は喫煙所のみで行う」、「作業員は食堂のみで食事をとる」および「個人の持ち物は、食肉処理施設に持ち込まない」等を守ることが必要である。

また、身だしなみは食肉への異物混入を避けるために必要である。

作業員の健康管理は特に重要であり、下痢、発熱、咳、化膿創が見られた場合は、作業前にチェックし、食肉処理作業に就かせないことが必要である。

（1）作業員の衛生管理は、作業員の衛生管理のための手順書（衛生標準作業手順（SSOP）書）を作成して、これに基づいて衛生管理を行うことが必要である。

手順書は、すでに作成されている場合は、それを使用する。また新たに作成する場合は、できるだけ分かりやすく作成することが必要であう。

手順書の作成に当っては、次の点を留意して作成することが必要である。

① 作業員は健康な状態で食肉処理を行うこと。

② 食肉処理施設に入室するに当たって身だしなみを整えること。

③ 作業員が食肉処理施設に入室する前に衛生手洗いを行うこと。

④ 食肉処理作業中、作業員は食肉に危害を与える行為をしないこと。

⑤ 作業員以外の者が食肉処理施設に入室する場合は、作業員と同様に身だしなみを整え、衛生的手洗いを行い、食肉に触れさせないこと。

(2) 作業員の衛生管理に対する衛生標準作業手順(SSOP)書

①作業員の健康管理

ア 施設責任者は、衛生責任者に毎日作業前に食肉処理作業員の健康状態をチェックすることを指示する。

イ 衛生責任者は、チェックの結果を施設責任者に報告する。

ウ 施設責任者は、作業員に次の症状が見られた場合、食肉処理作業に就かせず必要に応じて医師の診断を受けることを指示する。

黄疸

下痢

腹痛

発熱

発熱をともなう喉の痛み

皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等)

但し、これに該当しない皮膚の外傷があり、作業員を従事させる場合は、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

耳、目または鼻の分泌(病的なものに限る)

吐き気、嘔吐

医師の診断の結果、作業員が食中毒菌による感染症や「感染症の予防および感染症の患者に対する医療に関する法律」に規定されている感染症または結核に罹患していることが判明した場合は、保健所に届け出る。

エ 施設責任者は、食肉処理作業員に年2回以上の検便の実施を指示する。

検便の結果、食中毒菌をはじめとする感染性胃腸炎起因菌を保菌していることが判明した場合は、医師の診断を受けることを指示する。

施設責任者は医師から結果報告を受け、保健所に報告する。

オ 施設責任者は食肉処理作業員に対して、定期健康診断を受けることを指示する。

カ 腸管出血性大腸菌O157:H7 等ヒトからヒトへの感染の恐れがあるものが発見された場合は、食肉処理業への従事をただちに禁止し、治療および非保菌者となるための処置に努めさせるとともに、本人以外の作業員についてただちに腸管出血性大腸菌等についての検便を実施する。検便の結果、腸管出血性大腸菌O157:H7 等を保菌していることが判明した場合は、発症者と同様な処置を講じる。

キ 食中毒菌等ヒトからヒトへの感染がないものが発見された場合も、食肉処理作業への従事をただちに禁止し、治療および非保菌者となるための処置に努めさせる。

ク　結核感染者が発見された場合は、食肉処理作業への従事をただちに禁止し、治療に努めさせる。

ケ　作業員は、衛生的な作業着、ヘルメットを着用し、処理施設内では長靴等の専用の履物を用いるとともに、便所、食堂等へのそのまま入らないこと。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を処理施設内に持ち込まないこと。

コ　作業員は、繊維製品等の手袋は原則として中手袋として使用すること。

サ　作業員は、常に爪を短く切り、マニュキュア等は付けないこと。

②衛生慣行

ア　衛生手洗いが必要となる時

処理施設に入る前

処理作業終了時

トイレを使用した後

イ　衛生的手洗いの手順

（ア）洗浄水で肘まで予備洗浄する。

（イ）手に石鹸液をつけ、手のひら、甲、指の間、指先、肘、爪の中と順に十分にもみ洗いをする。

（ウ）洗浄水で石鹸液を十分に洗い流す。

（エ）自動手指消毒器の消毒液吐出口に手を入れ、消毒用エタノールで手全体を消毒する。

③身だしなみ、その他の衛生慣行

ア　処理作業室に入る前に「衛生管理及び健康チェック自己申告書」（別記様式　1）により身だしなみを整える。

イ　作業員は手で顔、髪の毛および口を触らない。

ウ　衛生手袋を装着した場合でも、必要に応じて手指の洗浄消毒と手袋の交換を行う。

エ　喫煙は指定された喫煙所で行う。喫煙後は衛生手洗いをする。

オ　作業員は食堂のみで食事をとる。

カ　個人の持ち物は処理施設には持ち込まず、専用ロッカーで保管する。

④作業員の健康管理、衛生慣行及び身だしなみ、その他の衛生慣行は（別記様式1）により作業前に自己申告を行う。

⑤逸脱事項

作業員の健康管理、衛生慣行及び身だしなみ、その他衛生慣行に逸脱した場合

⑥改善措置

作業員の健康管理、衛生慣行及び身だしなみ、その他の衛生慣行に基づいて改善措置を行う。

⑦報告及び記録

ア．担当者に改善措置が終了し、逸脱事項が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。

イ．作業責任者は、改善状況を確認し、「逸脱事項の改善措置」（別記様式2）に記録する。

（別記様式 1）

衛生管理及び健康チェック自己申告書

（越谷食肉センター）　　平成　　年　　月　　日

確認者：

チェックポイント

①	手指	清潔であること。
②	作業着・帽子	汚れ、破れが無くきちんと着用されている。 ポケットの中に異物となる物を入れていない。
③	ナイフ・ヤスリ・ケース	清潔であること。
④	ネット・頭髪	頭髪のはみ出しが無く、抜け毛やフケが付着していないこと。
⑤	長靴・前掛・カッパ ヘルメット・ゴム手袋	汚れ・破損がなく、清潔であること。
⑥	アクセサリー	時計・指輪・ピアスをつけていない。
⑦	爪	短く切られ、マニュキアをつけていない。
⑧	傷	化膿症が無く、カットバンを付けていない。
⑨	健康	下痢をしていないこと。発熱・咳をしていないこと。

【特記事項】

☆ 不合格（健康以外）者は、その場で正して作業に従事する。
☆ 傷・健康状態に異常がある者は必ず責任者へ報告すると共に講じた措置内容を記録する。
☆ 特に下痢・腹痛・吐き気・嘔吐の症状のある者は感染を広げない為にも必ず報告・記入する。

【評価方法】

☆ 問題なし（すべて合格）は〇印を記入。問題（不合格）ありはバツ印を記入。
☆ 条件付きまたは傷・健康状態に異常がある者についてはその措置を記入する。
※ 皮膚に外傷がある場合当該傷口を耐水性を有する被覆材で覆い、異物として製品に混入しないよう十分に注意し、且つ担当者に報告をする。

月／日	／		／		／		／		／	
名　　前	評価	措置内容	評価	措置内容	評価	措置内容	評価	措置内容	評価	措置内容

（別記様式　2）

逸脱事項の改善措置

逸脱事項の改善措置の内容 （担当者名） 年　　月　　日
衛生管理責任者 氏名 確認日時 改善措置の確認内容

7　排水、排水処理および廃棄物の衛生管理

食肉処理施設はと畜・解体、内臓処理および機械、施設等の洗浄ため大量の用水が使われ、豚換算一頭あたり1㎥程度の用水が使われ排水として処理されている。

排水は、糞便や血液や脂肪等を含んでおり、排水が食肉に危害をおよぼさないように管理することが必要である。

食肉処理施設内の排水施設に汚物が滞留した場合は、ネズミ、昆虫を発生させ食肉の汚染原となることから、汚物が滞留しないように常に清掃し、清潔に保つことが必要である。

また、食肉処理施設からの排水は、水質汚染防止法または地域協定により定められた基準値以下に処理を行うことが必要である。

排水規定の基準値を超えた場合は食肉処理施設の稼働ができなることから、排水処理の管理は特に厳重に行うことが必要である。また、排水処理の過程で分離された固形物や余剰汚泥の貯蔵施設は鳥類の飛来やネズミや昆虫等の発生の原因となることから厳重な管理が必要である。

食肉処理過程ででる廃棄物は脂肪、肉片、毛等であるが、枝肉や内臓製品への汚染を防ぐ為、枝肉等の処理ラインと交差しないよう廃棄物の処理ラインを構築するとともに、廃棄物の貯蔵施設は食肉処理施設と壁等で分離した施設で貯蔵し、貯蔵施設はネズミ、昆虫等の侵入を防ぐ為に蓋をし、廃棄物排出後の貯蔵設備は清掃、洗浄することが必要である。

(1)　排水、排水処理および廃棄物（以下「排水等」という。）の衛生管理は、排水等の衛生管理のための手順書（衛生標準作業手順（SSOP）書）を作成し、これに基づいて衛生管理を行うことが必要である。

手順書はすでに作成されている場合はそれを使用する。また作成されていない場合はできるだけ分かりやすく作成することが必要である。

手順書の作成に当っては次の点に留意して作成することが必要である。

① 排水施設は、食肉処理後に清掃、洗浄を行い、破損した場合は速やかに補修すること。

② 排水施設は、水質汚染防止法や地域協定による基準を遵守できる水準で処理できる能力を有する施設とするとともに、基準が守られるよう適正な管理を行うこと。

③ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区分できるようにし、汚液または汚臭が漏れないように蓋をして常に清潔にしておくこと。

④ 廃棄物は作業に支障のない限り、食肉の取扱いまたは保管の区域外に保管し、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(2) 排水、廃水処理および廃棄物の衛正標準作業手順(SSOP)書

作 業 範 囲:排水施設、排水処理施設、廃棄物貯蔵施設

頻　　度:作業日、定期

作業実施者:担当者一覧表に記載

①衛生管理手順

ア　排水および排水処理の衛正管理

(ア)食肉処理施設内の排水施設は、食肉処理作業終了後清掃、洗浄を行う。この場合、排水施設内の脂肪、肉片、獣毛等について排水貯溜溝の内部まで確実に清掃、洗浄する。

また、排水施設にグレージングがある場合は、取り外しグレージングの裏面も清掃、洗浄する。

(イ)施設外の排水施設については、定期的に清掃を行い、排水が容易に流れるよう維持管理する。

(ウ)排水処理施設の維持管理は専任の管理者を置き、定められた管理を行い、毎日処理状況、作業内容について「排水処理記録表」(別記様式　1)に記録し、衛正管理責任者に提出する。

(エ)排水処理施設の固形分離装置および余剰汚泥貯蔵施設については、鳥類、ネズミ、昆虫の飛来や発生を防止する為の施設を設け、常に監視を行う。

(オ)河川に放流する処理水の水質検査は、毎月 1 回定期的に行い、その結果を関係官庁に報告し、1 年間保管する。

自主検査として月に1回放流水検査を外部委託業者に依頼し「外部委託排水検査モニタリング表」(別記様式　2)に記録し、1年間保管する。

イ　廃棄物の衛正管理

(ア)各処理過程で発生する破棄物は収納容器に入れ、定時的に廃棄物貯蔵設備に排出する。

(イ)廃棄物を排出する際、ダーティゾーンから発生したものは、クリーンゾーンを通過しないよう廃棄物貯蔵設備へ排出する。

（ウ）廃棄物による食肉の交差汚染を防止するため、食肉処理室と壁等で分離し、廃棄物処理の作業員は直接食肉処理室へ入室しないようにする。

（エ）廃棄物の排出後は施設、設備の清掃、洗浄を行い、ネズミ、昆虫の発生を防止する。

（オ）余剰汚泥、食肉処理残留物は「廃棄物の処理および清掃に関する法律」に基づき「産業廃棄物」の扱いを受けることから、廃棄物の処理を業者に委託する場合はマニフェスト伝票（産業廃棄物管理表）を外部委託業者に提出させ、衛生管理者が伝票の点検を行う。

②逸脱事項

衛生管理手順ア　排水および排水処理の衛正管理（ア）～（エ）および、イ　廃棄物の衛正管理（ア）～（エ）が守られていない場合。

③改善措置

ア　施設内外の排水施設の清掃、洗浄が不十分な場合は、再度清掃、洗浄する。

イ　排水処理施設の処理が適正に行われていない場合は、処理の適正化を図る設置を行う。

ウ　廃棄物の収納措置の清掃、洗浄が不十分な場合は、再度清掃、洗浄を行う。

エ　マニュフェスト伝票による処理が行われていない場合は、マニュフェスト伝票を使用し、処理を行う。

④報告および記録

ア　担当者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

イ　作業衛生責任者は改善状況を確認し、「逸脱事項の改善措置」（別記様式　3）に記録する。

（別記様式　1）

排水処理記録表

点検年月日:

点検実施者:担当者

処理頭数	牛　　頭　　豚　　頭	業務時間:　　時　～　　時
排水量		
	第一浄化槽	第二浄化槽
処理排水	t/日	t/日
原水振り分け時間	時　分　～　時　分まで	時　分　～　時　分まで

槽		SV		MLSS		DO	
第一浄化槽		朝	夕	朝	夕	朝	夕
	第二曝気槽						
	第四曝気槽						
第二浄化槽		朝	夕	朝	夕	朝	夕
	第一曝気槽						
	第二曝気槽						

項目		曝気槽の状況	備考
曝気槽	第一曝気槽	良　　否	
	第二曝気槽	良　　否	
	第三曝気槽	良　　否	
	第四曝気槽	良　　否	

脱水機	運転時間	:　～　:　まで
	運転状況	良　　否

確認年月日	年　　月　　日	確認者	

（別記様式 2）

外部委託水質検査モニタリング表

点検年月日　　年　　月　　日

作業責任者

作業工程	点検状況	不適切な内容と改善状況
1.水素イオン濃度	適切 不適切	
2.生物化学的酸素要求量	適切 不適切	
3.科学的酸素要求量（COD）	適切 不適切	
4.浮遊物量	適切 不適切	
5.窒素含有量	適切 不適切	
6.燐含有量	適切 不適切	
確認年月日：　　年　　月　　日	衛生管理者：	
コメント		

（別記様式　3）

逸脱事項の改善措置

逸脱事項の改善措置の内容 （担当者名） 年　　月　　日
衛生管理責任者 氏名 確認日時 改善措置の確認内容

8 薬品、洗浄剤等の管理

食肉処理施設は、薬品、洗浄剤等の食肉への混入を防止するため、必要以上の薬品、洗浄剤を保管しないことが原則である。

殺そ剤、殺虫剤等の薬品や施設機械の洗浄剤等は、一定量は貯蔵することが必要となることから薬品、洗浄剤の食肉への混入を避けるため、薬品、洗浄剤の管理者を置き、施錠ができる保管施設で管理し、使用の管理とともに在庫管理が必要である。

(1)薬品、洗浄剤の管理は次のとおり行うことが必要である。

ア　薬品、洗浄剤は施錠ができる保管施設で管理すること。

イ　薬品、洗浄剤の管理責任者を決め、薬品、洗浄剤の使用および保管を行うこと。

ウ　薬品、洗浄剤の使用にあたっては、使用基準により使用すること。

エ　薬品、洗浄剤の管理帳簿により、使用量、在庫量の管理を行うこと。

薬品、洗浄剤の衛生基準管理手順(SSOP)書

作 業 範 囲:薬品、洗浄剤

頻　　度:定時

作業実施者:担当者一覧表に記載

①作業手順

ア　使用する薬品、洗浄剤は「薬品・洗浄剤使用方法および注意事項」(別記)に記録する。

イ　薬品、洗浄剤の使用方法を説明した「薬品・洗浄剤使用方法および注意事項」は担当者と衛生管理責任者が閲欄できる場所に保管する。

ウ　薬剤は使用基準により使用する。

エ　殺そ剤を使用する場合は、殺そ剤の使用場所について予め位置図を作成し職員に周知しなければならない。

オ　管理責任者は薬剤、洗浄剤の管理簿に購入量、使用量を「薬品および洗浄剤管理簿」(別記様式　1)に記録し、1週間に一度、薬品、洗浄剤の使用量と在庫量を照合しなければならない。

②逸脱事項

衛生管理手順ア～オが守られていない場合。

③改善措置

ア　使用する薬品、洗浄剤で「薬品・洗浄剤使用方法および注意事項」に記載されていないものはただちに記録する。

イ　薬品、洗浄剤の説明書が閲覧できる場所に保管されていない場合は、閲覧できる場所に保管する。

ウ　薬剤の使用方法を調査し使用基準が守られていない場合は、使用基準を守るよう指導する。

エ　殺そ剤使用の場合の配置図が作成されていない場合や職員に周知されていない場合は、位置図を作成し職員への周知を行う。

オ　薬品、洗浄剤の管理と在庫量が照合されていない場合は、1週間に一度、在庫量を照合するよう指導する。

報告および記録

ア　担当者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、衛生管理者に報告する。

イ　衛生管理者は改善状況を確認して、「逸脱事項の改善措置」（別記様式　2）に記録する。

（別記）

薬剤・洗浄剤使用方法および注意事項

薬剤名	パコマL
使用方法	定められた容量の原液を専用の容器に入れ、水で 2000 倍から 500 倍までの範囲に薄め使用する。
使用に当たっての注意事項	本剤は効能効果において定められた目的にのみ使用すること。 本剤は定められた用法、用量厳守すること。
薬剤名	スミチオン
使用方法	定められた容量の原液を専用の容器に入れ、水で 1000 倍から 2000 倍までの範囲に薄め使用する。
使用に当たっての注意事項	散布の際は農薬用マスク、不浸透性手、長ズボン、長そでの作業衣などを着用すること。 作業時に着用していた衣服等は回収し処分すること。 本剤は効能効果において定められた目的にのみ使用すること。 本剤は定められた用法、用量厳守すること。
薬剤名	次亜塩素酸カルシウム（クリヤー錠）
使用方法	指定された消毒槽に水を張り各 1 個ずつ投入すること。
使用に当たっての注意事項	本剤を触れることに当たって手袋を着用すること。
薬剤名	次亜塩素酸ソーダ
使用方法	指定されたタンクから随時次亜塩素酸ソーダを井水に注入している。
使用に当たっての注意事項	指定された手袋を着用し、作業に当たる。
薬剤名	バイオシッド
使用方法	定められた容量の原液を専用の容器に入れ、水で 2000 倍から 500 倍までの範囲に薄め使用する。
使用に当たっての注意事項	本剤は効能効果において定められた目的にのみ使用すること。 本剤は定められた用法、用量厳守すること。

（別記様式　1）

薬品および洗浄剤管理簿

薬品名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

保管場所：＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

担当者：（正）＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿（副）＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

	購入年月日	購入量	購入先	使用年月日	使用量	残量	衛生責任者
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							

衛生責任者は1週間に１回以上、本記録を提出すること
担当者が変更した場合は、変更年月日、新しい担当者名を欄外に記入すること

（別記様式　2）

逸脱事項の改善措置

逸脱事項の改善措置の内容 （担当者名） 年　　月　　日
衛生管理責任者 氏名 確認日時 改善措置の確認内容

9　食肉の衛生的な取扱い

HACCPシステムは食肉処理の工程について危害要因分析を行い、工程で起り得る危害要因を分析管理する手法を設定し衛生管理を行うとともに人の健康に重大な危害を与える工程を重要管理点として管理基準を設け厳重に関する手法である。

食肉処理は殺菌する工程がなく、重要管理点は食肉処理製品の冷蔵保管工程等に限られることから大部分の工程は一般的衛生管理プログラムにより管理することとなる。

食肉処理のと畜・解体工程においては、表皮や胃腸管内容物に人の健康に重大な危害を与える病理性微生物が内在しており、処理工程でこれら危害要因を枝肉に付着されない管理が必要となる。

このためには、と畜・解体、内臓処理及び部分肉処理の衛生作業手順が極めて重要となり、それぞれの工程について衛生標準作業手順書を作成し、これに基づいて作業を行うことが必要である。

(1) 食肉の衛生的な取り扱いを行うためには、食肉処理工程ごとに作業手順書（衛生標準作業手順（SSOP）書）を作成し、これに基づいて衛生管理を行うことが必要である。

手順書がすでに作成されている場合はそれを使用する。新たに手順書が作成されていない場合は、できるだけ分かりやすく写真やイラストを用いて作成することが必要である。

手順書の作成に当っては次の点に留意して作成することが必要である。

ア　放血工程の衛生管理

（ア）放血された血液によりと体および他のと体の汚染を防止すること。

（イ）放血後、食道を第一胃の近くで結紮すること。

（ウ）作業員の手指が血液等により汚染された場合は、極力洗浄すること。

（エ）と体に接触するナイフ、結紮器等は一頭を処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。

イ　頭部の処理工程の衛生管理

（ア）剥皮された頭部は、外皮、床および内壁に接触させないこと。

（イ）剥皮された頭部の洗浄にあたっては、洗浄水を飛散させないこと。

（ウ）手指が外皮等により汚染された場合は、極力洗浄すること。

（エ）と体に接触するナイフ、のこぎり等の機械器具は一頭処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。

ウ　剥皮作業工程の衛生管理

（ア）剥皮にあたっては、必要最小限度の切開をした後、ナイフを 83℃以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け皮を内側から外側に切開すること。

（イ）剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

（ウ）剥皮された部分が外皮に接触した場合は、接触した部分を完全に切り取ること。

（エ）牛の肛門周囲の処理にあたっては、消化管の内容物が漏出しないよう直腸を肛門の近くで結紮する。手指が外皮等により汚染された場合は、極力洗浄すること。

（オ）と体に直接接触するナイフ、エアーナイフ、結紮器等の機械器具は一頭を処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。

エ　乳房の切除工程の衛生管理

（ア）乳房の内容物が漏出しないよう切除すること。

（イ）剥皮された部分が乳房の内容物により汚染された場合は、他の部位の汚染を防ぐとともに汚染された部位を完全に切り取ること。

（ウ）手指が乳房の内容物等により汚染された場合は、極力洗浄すること。

（エ）と体に直接接触するナイフ等の器具については、一頭処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。ナイフ等が乳房の内容物で汚染された場合は、極力洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。

オ　内臓摘出工程の衛生管理

（ア）内臓摘出にあたっては、ナイフで消化管を傷付け内容物により剥皮された部分を汚染させないこと。

（イ）内臓を床および内壁、長靴等に接触させないこと。

（ウ）剥皮された部分に消化管の内容物が付着した場合は、他の部位への汚染を防ぐとともに、付着した部位を完全に切り取ること。

（エ）手指が消化管の内容物等により汚染された場合は、極力洗浄すること。

（オ）と体に直接接触するナイフ、胸割りに使用したのこぎり等の機械器具は、一頭を処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。消化管の内容物等に汚染された場合は、極力洗浄、消毒すること。

カ　背割工程の衛生管理

（ア）背割にあたっては、枝肉が床、内壁、長靴、昇降台等に接触しないようにすること。

（イ）背割に使用するのこぎりは、一頭を処理するごとに洗浄し、83℃以上の温湯で消毒すること。

キ　トリミング工程の衛生管理

枝肉に獣毛、消化管の内容物等の付着があった場合は、付着した部位を完全に切り取ること。

ク　枝肉洗浄工程の衛生管理

（ア）十分な洗浄水を用いて枝肉洗浄を行うこと。

（イ）洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防止すること。

（ウ）洗浄後枝肉の水切りを十分に行うこと。

（エ）枝肉は床、内壁等に接触しないよう取り扱うこと。

ケ　枝肉冷却工程

（ア）枝肉は表面温度が 10℃以下となるよう冷却すること。

（イ）外皮は枝肉に接触しないよう保管すること。

（2）内臓処理工程の衛生管理

ア　内臓のうち、肝臓、心臓等の赤物は、胃、腸等の白物の消化管の内容物による汚染を防止するため白物と区分して処理すること。

イ　消化管の処理にあたっては、消化管の内容物による汚染を防ぐよう内容物を除去するとともに、内容物の除去後の消化管を流水等で十分に洗浄すること。

ウ　内臓処理台等が消化管の内容物により汚染された場合は、極力洗浄、消毒すること。

エ　処理された内臓（白物、赤物）は 10℃以下となるよう冷却すること。

（3）　食肉の衛生的な取扱いについては、別記様式によりモニタリングを行う。

（別記様式）

衛生作業手順モニタリング表

点検年月日　　年　　月　　日

作業責任者

作業工程	点検状況	不適切な内容と改善状況
1.係留所	適切 不適切	
2.放血場	適切 不適切	
3.解体施設	適切 不適切	
4.懸肉室	適切 不適切	
5.内臓室	適切 不適切	
6.副産物処理室	適切 不適切	
確認年月日：　　年　　月　　日	衛生管理者：	
コメント		

牛　と畜・解体　衛生標準作業手順（SSOP）書

作 業 工 程：NO　受付　　NO　生体入場　　NO　生体確認・係留　　NO　生体洗浄
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)生体が汚れていないことを確認する。
(2)生体に異常等がないことを確認する。
(3)係留所および水飲み場は清潔であることを確認する。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)生体にヨロイ等があり水洗浄で落ちない場合は、汚れが落ちるまで極力洗浄する。
(2)搬入者にはヨロイ牛を持ち込まないように指導する。
(3)生体に病畜異常が認められた場合は、と畜検査員のもと速やかに指示を仰ぐ
(4)搬入時に死亡が確認された場合は、死亡した生体を廃棄物処理業者に委託し処理する。
(5)生体が起立不能な場合は、と畜検査員の指示を仰ぐ。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作　業　工　程：NO　追い込み、保定
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)追込み施設および保定施設の床面等が汚染されていないか確認する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていなことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)追込み施設および保定施設の床面等が汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　スタンニング

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　ステッキング
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。
(3)放血台は 1 頭処理するごとに洗浄する。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(3)放血台の洗浄が不十分な場合は、再度洗浄する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　食道結紮
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。
(3)ナイフで気管、食道を切断する際に、他の部位を傷付けないようにする。
(4)食道結紮機を洗浄し、83℃以上の消毒液で消毒する。
(5)クリップは消毒液を使用すること。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフおよび食道結紮機の消毒槽の温度が83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を83℃以上にしてからナイフ等の消毒を行う。

(3)内容物が付着した場合は、ホースで極力洗浄する。

(4)クリップが消毒されていない場合は、極力消毒する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　と体懸垂

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　前肢切断、胸部前処理、腕剥皮、頭部剥皮、頸部剥皮
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　右後肢切断、右腿部剥皮、左肢トロリー掛け
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、エアーナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、温度を 83℃以上にしてからナイフ、エアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　左後肢切断、左腿部剥皮、左肢トロリー掛け

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、エアーナイフの消毒をする。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、温度を 83℃以上にしてからナイフ、エアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　腹部剥皮、胸部剥皮、右前肢ナンバーフダの装着

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、エアーナイフの消毒をする。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

(5)ナンバーフダは消毒液で消毒する。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、温度を 83℃以上にしてからナイフ、エアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

(4)ナンバーフダが消毒されていなかった場合は、再度消毒を行う。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　肛門結紮、テール剥皮、尾根剥皮
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。
(5)リングは消毒済みのものを使用する。
(6)ビニールは清潔なものを使用する。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(6)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。
(4)リングが消毒されていない場合は、消毒済みのリングを使用する。
(5)ビニールが汚れている場合は、清潔なビニールを使用する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　剥皮（サイドプーラー）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、エアーナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフ、エアーナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　剥皮（ダウンプーラー）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　頭部切断、舌出し、頭部洗浄、胸割り

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合は、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(3)切断の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないように注意する。

(5)鼻腔、口腔内の内容物が残らないよう確実な洗浄をする。

(6)胸割りノコで他の部位を傷付けないように注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(6)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフ、胸割りノコの消毒を行う。

(3)枝肉に皮や残毛等が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

(4)鼻腔、口腔内の内容物の洗浄が不十分な場合は、再度洗浄ノズルで洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　脊髄吸引

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)チューブは専用洗剤にて洗浄、消毒する。

(3)脊髄を十分に吸引する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)脊髄吸引が不十分な場合は、後の工程にそのことを連絡する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　内臓摘出、横隔膜摘出

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、赤物Ｓ管フックの消毒をする。

(3)内臓摘出の際に胃腸管等を傷付けないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフ、赤物Ｓ管フックの消毒を行う。

(3)枝肉が内臓被ばくにより汚染した場合は、汚染した部位を洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　テール除去、背割り、脊髄除去、硬膜除去
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指が汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフおよびバンドソー消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、バンドソーを消毒する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフおよびバンドソー消毒槽の温度が83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を83℃以上にしてからナイフ、バンドソーの消毒を行う。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　整形、トリミング

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒する。

(3)枝肉に乳汁、胃内容物、残毛等の異物の付着が無いことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に乳汁、胃内容物、残毛等の異物があった場合は除去する。

(4)トリミングに際しては、残皮、残毛等異物部分の周囲を大きく削る。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　枝肉洗浄
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
枝肉を洗浄ボックス等の周囲に接触させないこと。

2　逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3　改善措置
枝肉が周囲に接触した場合は、接触したと思われる可食部をバキューム工程で十分に洗浄する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　手洗浄、
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3　改善措置
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　計量、納庫
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)枝肉が壁等に接触しないよう注意する。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)枝肉が壁等に接触したと思われる可食部分は洗浄を実施する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　冷蔵、保管
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)冷蔵庫の温度が 10℃以下であることを確認する。
(3)冷蔵庫に枝肉を搬入の際に扉、壁に枝肉が接触しないよう注意する。

２ 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

３ 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)冷蔵庫の温度が適正でない場合は、冷蔵庫の温度を適温にする。

(3)枝肉冷蔵庫への搬入に際して枝肉、扉、壁に接触した場合は、接触した部分の洗浄を行う。

４ 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

牛　内臓処理　衛生標準作業手順(SSOP)書

作 業 工 程：NO　頭部処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表を参照

1　衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒漕の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(3)まな板は清潔なものを使用する。
(4)氷の入った水槽、可食容器が清潔であることを確認する。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)ナイフ消毒漕の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒漕の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3)まな板が脂肪で汚れていた場合は、流水で洗浄後、83℃以上の熱湯を隅々にまでかけて消毒する。
(4)まな板に残毛等が付着した場合は、流水で洗浄後、83℃以上の熱湯を隅々にまでかけて消毒する。
(5)氷の入った水槽および可食容器が汚れている場合は、汚れている水槽、容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　白物バラシ
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表を参照

1 衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒層の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)消毒漕の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒漕の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　胃袋処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表を参照

1 衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒槽に極力浸してから使用する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(3)まな板は清潔なものを使用する。

(4)氷の入った水槽、可食容器は清潔であること。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(3)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。

(4)まな板に残毛等が付着した場合は、流水で洗い流す。

(5)氷の入った水槽、可食容器が汚れていた場合は、汚れている水槽、容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　腸管処理

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表を参照

1 衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒層の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(3)まな板は清潔なものを使用する。

(4)氷の入った水槽、可食容器は清潔であること。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)ナイフ消毒層の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。
(4)まな板に残毛等が付着した場合は、流水で洗浄する。
(5)氷の入った水槽、可食容器が汚れいていた場合は、汚れている水槽、容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　赤物バラシ
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表を参照

1 衛生管理手順
(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置
(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　肝臓、心臓、横隔膜、テール処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表を参照

1　衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(3)まな板は清潔なものを使用する。
(4)氷の入った水槽、可食容器が清潔であることを確認する。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。
(4)まな板に残毛等が付着した場合は、流水で洗浄する。
(5)氷の入った水槽、可食容器が汚れていた場合は、汚れている水槽、容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

豚　と畜・解体　衛生標準作業手順（SSOP）書

作 業 工 程：NO　受付　　NO　生体入場　　NO　生体確認・係留
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)生体に病畜異常等がないことを確認する。
(2)係留所は清潔であることを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)生体に病畜等異常が認められた場合は、と畜検査員の指示に従う。
(2)搬入時に死亡が確認された場合は、指定されたネットを被せ産業廃棄物業者に委託する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　生体洗浄
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
生体が糞便等で汚染されていないことを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3　改善措置
生体が汚染されている場合は、ホースで極力洗浄をする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　追い込み、待機、誘導

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)追込み通路、待機施設および誘導路が糞尿で汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)床、壁、通路が汚染されている場合は、ホースで極力洗浄する。

(3)糞便で体表面が汚れた場合は、ホースで極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　保定、スタンニング

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　ステッキング

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いてステッキングを行う場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。ステッキング後使用したナイフは洗浄する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する

作 業 工 程：NO　シャックル掛け（と体懸垂）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　と体洗浄
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
前日の清掃段階で十分に自動と体洗浄機の清掃を済ませておく。

2 逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
速やかに自動と体洗浄機を清掃する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　札付け（ネームプレート、番号札）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)清潔なネームプレートを極力使用する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)汚れたネームプレートを取り付けてしまった場合は、ただちに汚れたネームプレートを外し、清潔なものと極力交換する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作　業　工　程：NO　トロリー送り
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)トロリーの消毒用温湯が83℃以上であることを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)トロリーの消毒用温湯を83℃以上にしてから作業を行う。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　左後肢前処理

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が極力触れないようにする。

(4)枝肉のに残毛等が残らないように注意する。

(5)剥皮作業中に皮を破損しないように注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する

作 業 工 程：NO　右後肢前処理

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉に残毛等が残らないように注意する。

(5)剥皮作業中に誤って皮を破損しないように注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　掛け替え、後肢切断
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(3)フットカッターを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、フットカッターを消毒してから使用する。
(4)切断の際に剥皮部分に皮が極力残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフ、フットカッターの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　肛門抜き（バングカッター）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフ、バングカッターを消毒してから使用する。
(3)切皮の際に剥皮部分に皮が残らないようにする。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフ、バングカッターの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　左尻回り剥皮（エアーナイフ）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚れていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、エアーナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからエアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したエアーナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　右尻回り剥皮（エアーナイフ）

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、エアーナイフの消毒をする。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからエアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したエアーナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　前肢切断、胸割り、右前肢袖剥ぎ
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)フットカッター、ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、フットカッター、ナイフの消毒をしてから使用する。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉に残毛等が残らないように注意する。
(5)剥皮作業中に誤って皮を破損しないよう注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからフットカッター、ナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作　業　工　程：NO　舌出し
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上でることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉に残毛等が残らないように注意する。
(5)剥皮作業中に誤って皮を破損しないよう注意する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　頭落とし前処理、袖剥ぎ
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉に残毛等が残らないように注意する。
(5)剥皮作業中に誤って皮を破損しないよう注意する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　内臓摘出

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフの消毒をする。

(3)切開の際に可食部に残毛等が残らないように注意する。

(4)内臓摘出の際に胃腸を傷付けないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)胃腸を傷付け、枝肉が内臓被ばくにより汚染した場合は、汚染した部分を備え付けのホースにて洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告る。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　頭落とし、内臓特定プレート貼り付け
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(3)切断の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉に残毛等が残らないように注意する。
(5)内臓特定プレートは清潔であることを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理事項(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。
(4)内臓特定プレートが汚れていた場合は、清潔なプレートに取り換える。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　腹回り剥皮（エアーナイフ）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、エアーナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。
(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからエアーナイフの消毒を行う。
(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したエアーナイフでトリミングする。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　右尻回り剥皮、テール切断（エアーナイフ）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、エアーナイフの消毒をする。
(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからエアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したエアーナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　肩回り剥皮（エアーナイフ）

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、エアーナイフの消毒をする。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残毛等が残らないようにする。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからエアーナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛が認められた場合は、極力消毒したエアーナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　剥皮（スキンナー）

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)スキンナーの消毒用温湯が 83℃以上であることを確認する。

(3)剥皮の際に剥皮部分に皮が触れないようにする。

(4)枝肉の可食部に残皮、残毛等が残らないように注意する。

(5)スキンナーは清潔であることを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)スキンナーの消毒用温湯が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒用温湯を 83℃以上にしてから作業を行う。

(3)枝肉に残皮、残毛が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

(4)スキンナーが汚染された場合は、作業を中断し、洗浄消毒を行う。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　自動反転機
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
自動反転機の抑え棒が汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
ただちに洗浄、消毒を行い、汚染されていないことを確認したのちラインを動かす。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　自動背割り
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)自動背割機が汚染されていないことを確認する。
(2)自動背割機の消毒用温湯が 83℃以上であることを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置
(1)ただちに洗浄、消毒を行い、汚染されてないことを確認したのちラインを動かす。
(2)自動背割機の消毒用温湯が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒用温湯を83℃以上にしてから作業を行う。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　手動背割り（大貫物、変形豚等）

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)バンドソーを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒漕の温度が 83℃以上であることを確認し、バンドソーを消毒する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(3)と体が周囲に接触しないよう注意する。

2　逸脱事項

衛生管理(1)～(3)が守られていない場合。

3　改善措置

(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからバンドソーの消毒を行う。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(3)と体が周囲に接触した場合は、と体が接触したと思われる可食部をトリミング工程にて洗浄する。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　トリミング（枝肉胸部から頸部側）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(3)枝肉に残毛、腸管内容物等が残らないように注意する。

2　逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合

3　改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛、腸管内容物が認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　トリミング（枝肉胸部からモモ側）
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(3)枝肉に残毛、腸管内容物等が残らないように注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(3)枝肉に残毛、腸管内容物による内臓被ばくが認められた場合は、極力消毒したナイフでトリミングする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　自動枝肉洗浄

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

自動洗浄機が汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

ただちに清掃を行い、汚染されていないことを確認したのちラインを作動させる。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　手動洗浄
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)作業の際に枝肉に触れないようにする。

2　逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)作業の際に枝肉に触れた場合は、接触した箇所を備え付けのホースにて洗浄する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　自動水切り機
頻　　度：作業中に実施する
作業実施者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
自動水切機の消毒用温湯が 83℃以上であることを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3　改善措置
自動水切り機の消毒用温湯を 83℃以上にしてから作業を行う。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　枝肉移動（枝肉整頓）

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　計量、納庫

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱事項

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善処置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　冷蔵、保管

頻　　度：作業中に実施する

作業実施者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)冷蔵庫の温度が 10℃以下であることを確認する。

(3)冷蔵庫に枝肉を搬入の際に扉、壁に枝肉が接触しないよう注意する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善処置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)冷蔵庫の温度が適正でない場合は、HACCP プランに従うこと。

(3)枝肉を冷蔵庫に搬入した際に枝肉を扉、壁に接触しないようにする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

豚　内臓処理　衛生標準作業手順(SSOP)書

作 業 工 程：NO　赤物バラシ
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

2 逸脱事項
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)作業台が汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　赤物処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)まな板は清潔なものを使用する。
(2)氷の入った水槽、可食容器が清潔であることを確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。
(3)まな板に残毛等のが付着した場合は、流水で洗浄する。
(4)氷の入った水槽、可食容器が汚れていた場合は、汚れている水槽、容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　白物バラシ
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)ナイフを用いた作業に入る場合、ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(3)作業台は清潔なものを使用する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3)作業台が汚れていた場合は、極力洗浄する

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　胃、直腸
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(3)まな板は清潔なものを使用する。

2 逸脱事項

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(3)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　腸管処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順

(1)ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。

(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(3)まな板は清潔なものを使用する。

(4)可食容器は清潔なものを使用する。
(5)異物混入がないかしっかりと確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合。

3 改善措置
(1)ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3)まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。
(4)可食容器が汚れていた場合は、汚れている容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。
(5)異物混入が認められた場合は、ただちに異物を取り除く。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　ボイル処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)ボイル機の温度が規定温度（98℃）であることを確認する。
(2)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(3)可食容器は清潔なものを使用する。
(4)異物混入がないか確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1) ボイル機の温度が規定以下（98℃以下）の場合は作業を中断し、温度が規定以上になったことを確認してから作業を再開する。
(2) 手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3) 可食容器が汚れていた場合は、汚れている容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。
(4) 異物混入が認められた場合は、ただちに異物を取り除く。

4 報告および記録
(1) 作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2) 作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　頭処理
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1) ナイフ消毒槽の消毒温度が 83℃以上であることを確認し、ナイフを消毒してから使用する。
(2) 手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(3) まな板は清潔なものを使用する。
(4) 可食容器は清潔なものを使用する。
(5) 異物混入がないか確認する。

2 逸脱事項
衛生管理手順(1)～(5)が守られていない場合。

3 改善措置
(1) ナイフ消毒槽の温度が 83℃以上になっていなかった場合は、消毒槽の蒸気バルブを開き、消毒槽の温度を 83℃以上にしてからナイフの消毒を行う。
(2) 手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(3) まな板が脂肪等で汚れていた場合は、流水で洗浄する。
(4) 可食容器が汚れていた場合は、汚れている容器は使用せずに再度清潔なものを用意する。

(5)異物混入が認められた場合は、ただちにに異物を取り除く。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　計量

頻　　度：作業中に実施する

作業実務者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)異物が付着していないか確認する。

2　逸脱

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善処置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)異物が付着していた場合は、ただちに異物を取り除く。

4　報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　保管

頻　　度：作業中に実施する

作業実務者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱

衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置

手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　豚足、耳、脱毛、ボイル作業

頻　　度：作業中に実施する

作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)異物が付着していないか確認する。

(3)ボイルの温度が 100℃以上であることを確認する。

(4)脱毛の状態を確認する。

2 逸脱

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善処置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)異物が付着していた場合は、ただちに異物を取り除き設置面を流水で洗浄する。

(3)ボイル温度が 100℃以下の場合は、100℃にしてから作業する。

(4)脱毛が不十分な場合は、再度脱毛する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　赤物パック作業（袋詰め）
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)異物が混入していないか確認する。

2　逸脱
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3　改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)異物が混入していた場合は、異物を取り除き、異物に接触していた部分は極力消毒したナイフでトリミングし廃棄する。

4　報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　白物定寸カット作業
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1　衛生管理
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)異物が混入していないか確認する。
(3)まな板、ナイフの消毒が適切に行われているか確認する。

(4)カットの際ビニールの手袋が切れたり、破れたりしていないか確認する。

2 逸脱

衛生管理手順(1)～(4)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(3)異物が混入していた場合は、異物を取り除き、異物に接触していた部分は極力消毒したナイフでトリミングし廃棄する。

(4)まな板、ナイフが適切に消毒されていなかった場合は、消毒を行い、消毒が行われていないまな板、ナイフでカット作業を行った白物は、トリミングし廃棄する。

(5)ビニール手袋が切れたり破れた場合は、破損した手袋を新しい手袋と交換する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　白物パック作業（袋詰め）

頻　　度：作業中に実施する

作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)異物が混入していないか確認する。

(3)シール状態を確認する。

2 逸脱

衛生管理手順(1)～(3)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)異物が混入していた場合は、異物を取り除き、異物に接触していた部分は極力消毒したナイフでトリミングし廃棄する。

(3)シールがきちんとされていない場合は、再度シールする。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　梱包作業
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

(2)異物が混入していないか確認する。

2 逸脱

衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

(2)異物が混入していた場合は、異物を取り除き、異物に接触していた部分は極力消毒したナイフでトリミングし廃棄する。

4 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　計量、ラベル貼付
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理

(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)異物が混入していないか確認する。

2 逸脱
衛生管理手順(1)～(2)が守られていない場合。

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)異物が混入していた場合は、異物を取り除き、異物に接触していた部分は極力消毒したナイフでトリミングし廃棄する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　冷蔵、保管
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。
(2)冷蔵庫の温度が 10℃以下であることを確認する。

2 逸脱
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
(1)手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。
(2)冷蔵庫の温度が適正でない場合は、HACCP プランに従うこと。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　金属探知機工程
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

4 報告および記録
(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作 業 工 程：NO　出庫
頻　　度：作業中に実施する
作業実務者：担当者一覧表に記載

1 衛生管理
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されていないことを確認する。

2 逸脱
衛生管理手順が守られていない場合。

3 改善措置
手指、前掛け、カッパズボンが汚染されている場合は、極力洗浄する。

４ 報告および記録

(1)作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

牛、豚　部分肉処理　衛生標準作業手順（SSOP）書

作業工程:NO　枝肉冷蔵保管
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
（1）冷蔵内の温度が10°C以下であることを確認する
（2）枝肉の残毛、汚れ等が無いことを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順　（1）、（2）が守られなかった場合

3　改善措置
（1）冷蔵庫の温度が10°C以上の場合は、手順10の重要管理点（冷蔵保管工程）の改善措置を行う。

（2）枝肉に残毛、汚れ等が認められる場合は、ナイフでトリミングする。

4　報告及び記録
（1）作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
（2）作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　カタ、ロース・バラ、モモ　大分割
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
（1）ナイフは1頭ごとに83°C以上の温湯で消毒する。
（2）手指は1頭ごとに洗浄する。

2　逸脱事項
衛生管理手順　（1）、（2）が守られなかった場合

3　改善措置
1頭ごとにナイフの消毒、手指の洗浄を行う。

4　報告及び記録

(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　落下肉の処理
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)大分割した枝肉が落下した場合には、専用のトリミング台に載せ通常ラインと隔離する。
(2)落下肉は、専用トリミング台に載せ、床面に接触した部分をナイフで除去し、専用陽気に入れる。

2　逸脱事項
衛生管理手順　(1)、(2)が守られなかった場合

3　改善措置
(1)落下した枝肉は、専用のトリミング台に移す。
(2)床面に接触した部分はナイフで除去する。

4　報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　除骨
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)ナイフは、30分毎に83°C以上の温湯で消毒する。
(2)30分毎に、手袋の破損状態を確認し、破損している場合は、新しい手袋と交換する。
(3)目視と手指の感覚で残骨や異物を除去する。

2　逸脱事項
衛生管理手順　(1)、(2)、(3)が守られなかった場合

3 改善措置
(1)ナイフは、30分毎に83° C以上の温湯で消毒する。
(2)手袋は、破損している場合は、交換する。
(3)目視等で残骨や異物を発見し取り除く。

4 報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO 小割り、整形
頻度 :作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)ナイフは、30分毎に83° C以上の温湯で消毒する。
(2)30分毎に、手袋の破損状態を確認し、破損している場合は、新しい手袋と交換する。
(3)目視と手指の感覚で残骨や異物を除去する。

2 逸脱事項
衛生管理手順 (1)、(2)、(3)が守られなかった場合

3 改善措置
(1)ナイフは、30分毎に83° C以上の温湯で消毒する。
(2)手袋は、破損している場合は、交換する。
(3)目視等で残骨や異物を発見し取り除く。
4 報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO 真空包装
頻度 :作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1 衛生管理手順
(1)袋に、破損、汚れ、異物、混入等が無いのか確認する。
(2)真空漏れのないよう、確実に袋は重ねる。
(3)真空包装する時間を確認する。

2　逸脱事項
　衛生管理手順　(1)、(2)、(3)が守られなかった場合

3　改善措置
(1)袋に、破損、汚れ、異物が混入した場合は破棄する。
(2)袋は確実に重ねる。
(3)真空包装時間を確認する。

4　報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　金属片探知、金属片除去
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)金属探知機が正常に作動していることを確認する。
(2)　部分肉は、1個づつ、金属探知機を通過させる。
(3)　金属片探知工程で、金属片が探知された場合は、ナイフで金属片を除去し、真空包装後、金属探知機を通過させる。

2　逸脱事項
　衛生管理手順　(1)、(2)、(3)が守られなかった場合

3　改善措置
(1)　作業前に、テストピースにより、正常に作動していなかった場合は、手順10重要管理点(金属探知工程)の改善措置を行う。
(2)　部分肉は、1個づつ、金属探知機を通過させる。
(3)　探知された金属片は除去し、再度金属探知機を通過させ、金属片が無いことを確認する。

4　報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　シュリンク
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
（1）シュリンカーの湯の温度は、76°C～80°Cにする。

2　逸脱事項
衛生管理手順（1）が守られなかった場合

3　改善措置
（1）シュリンカーの温度を76°C～80°Cにする。
4　報告及び記録
（1）作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
（2）作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　チラー
頻度　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
（1）チラーの水の温度は、設定した温度0℃～2℃であることを確認する。

2　逸脱事項
衛生管理手順（1）が守られていない場合

3　改善措置
チラーの水の温度はが設定温度になっていなかった場合は、設定温度にする。

4　報告及び記録
（1）作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
（2）作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　計量
頻度　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
（1）計量台、手指は頻繁に消毒する。
（2）シールは、破損、汚れ等が無いものを使用する。

2　逸脱事項
　衛生管理手順　(1)、(2)、が守られなかった場合

3　改善措置
(1)計量台、手指は消毒する。
(2)シールは清潔なものに取り替える。

4　報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　梱包
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者　一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)包財が破れているか確認する。
(2)サンティナ、段ボールの中にゴミ等の異物混入が無いか確認する。

2　逸脱事項
　衛生管理手順　(1)、(2)、が守られなかった場合

3　改善措置
(1)包財が破れている場合は、取り替える。
(2)サンティナ、段ボールにゴミ等の異物があった場合は取り除く。

4　報告及び記録
(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。
(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

作業工程:NO　部分肉冷蔵保管
頻度　　:作業中に実施する。
作業実施:担当者一覧表に記載

1　衛生管理手順
(1)冷蔵内の温度が10°C以下であることを確認する。

2　逸脱事項

衛生管理手順 (1))が守れなかった場合

3 改善措置

(1)冷蔵庫の温度が10°C以上であった場合は、手順10の重要管理点(冷蔵保管工程)の改善措置を行う。

(2)枝肉に残毛、汚れ等が認められる場合は、ナイフでトリミングする

4 報告及び記録

(1)作業実施者は、改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業責任者に報告する。

(2)作業衛生責任者は、改善状況を確認して、衛生作業モニタリング表に記録する。

10 従事者の衛生教育

食肉処理施設において、衛生管理の維持、向上を図るためには、施設、設備を衛生的に管理するだけではなく、作業員にも食肉の取扱者として食肉の安全性確保に対する責任感を強めるとともに、心身ともに健康な状態で食肉処理に携わる必要性を認識してもらうことが重要である。

このため、以下により教育・訓練実施方法等について定め、作業員の衛生管理の向上を図ることが必要である。

(1) 従事者の衛生教育については次の点に留意して教育・訓練の実施方法を定めることが必要である。

従業員の教育は集合教育、職場実践教育、社外教育に分けて行う。

① 集合教育

教育対象者ごとに集めた場で行い、会社の作業リーダー、社外の専門家を招いて行う。

集合教育は、年1～2回開催する。

② 職場実践教育

作業責任者が食肉処理の作業を通じて指導し、作業員の能力を高めるために行う。

教育目的とスケジュールを定め、一定期間で目標を達成するよう指導する。

③ 社外教育

外部の研修会や講習会に参加し、食肉の衛生的取扱いやHACCPなどの衛生管理システムなどに関する情報や訓練を行うことで、作業員の衛生管理の質を高める。

(2) 新規雇用者、作業員、パートタイマーの衛生教育プログラムの内容

ア 新規採用者の衛生教育

(ア) 衛生管理に関する基本的方針

(イ) 食品衛生並びに関連法規

(ウ) 施設、設備の構造と一般的衛生管理方法

(エ) 食肉処理過程で起こりうる食品衛生上の具体的危害とその防止方法

(オ) HACCPシステムの目的

(カ) HACCPシステムに関わる危害、危害の発生要因、防止措置、モニタリング方法、改善措置、検証方法および記録文書に関する概論

（キ） 食肉、資材などの衛生的取扱い方

（ク） 作業員が守るべき衛生および健康管理

（ケ） 配属部署において知らしむべき詳細な衛生管理方法

イ　作業員の衛生教育

（ア） 衛生管理に関する基本的方針

（イ） 食品衛生並びに関連法規

（ウ） 施設、設備の構造と衛生管理方法

（エ） 食肉処理過程で起こりうる食品衛生上の具体的危害とその防止方法

（オ） HACCPシステムに関わる危害、危害の発生要因、防止措置、モニタリング方法、改善措置、検証方法および記録文書

（カ） 食肉、食肉処理製品、副原材料、資材などの衛生的取扱い方

（キ） 作業員が守るべき衛生および健康管理

（ク） 所属部署における衛生管理方法

ウ　パートタイマー等の衛生教育

（ア） 衛生管理に関する基本的方針

（イ） 作業員が守るべき衛生および健康管理

（ウ） 配属部署において知らしむべき詳細な衛生管理方法

(3) 教育の方法

従業員等の教育は社内教育と社外教育に分けられ、社内教育は集合教育と職場実践教育（OJT）に分けて行う。

ア　社内教育

（ア） 集合教育

a　教育時間、頻度

教育時間は短くし、1時間程度とする。

頻度を多くする。

b　教育人数、規模

人数を少なくする。

c　教育内容

教育訓練は年間計画を立て、計画内容を明らかにしておく。

できるだけ具体例をあげ、作業に対してひとつひとつ、なぜ行わなければならないかを理由を教え納得させることが必要。

（イ） 職場実践教育（OJT）

食肉処理作業の手法および衛生管理等現場作業実地教育を行い従業員の能力を高める。

イ　社外教育

食肉処理に当たる責任者として、外部の研修会や講習会に参加させる。

(4) 衛生教育の記録

作業責任者は、「従事者の衛生教育記録表」（別記様式　1）に衛生教育実施内容を記録する。

（別記様式　1）

従事者の衛生教育記録表

実地年月日	教育時間	対象者	内容	教育担当者	配布資料

11　製品の回収

食肉処理施設においてHACCPシステムを導入する目的は、家畜搬入、食肉処理工程において発生が予想される危害要因を分析しこれを管理することにより、食肉の安全性を確保し食肉による危害の発生を未然に防止することである。

しかし、何らかの要因で予測できない事態やHACCPシステムの不備や食肉処理工程での衛生管理の不備により、その危害が消費者に及ぶことが想定される場合、あるいはすでに消費者の被害が発生している場合は、消費者への被害の防止や低減、被害の拡大の防止対策として、製品の回収プログラムが必要である。

この対策は緊急を要することから、前もって製品の回収プログラムを作成するとともに、発生時に備えた訓練が必要である。

食肉の回収が必要な場合

食肉処理施設から出荷した食肉に次の事態が想定される場合は食肉を回収する。

(1)HACCPシステムの不備により危害要因が想定される食肉が出荷された場合

(2)食肉処理工程の衛生管理の不備により危害要因が想定される食肉が出荷された場合

(3)その他予測できない事態により危害要因が想定される食肉が出荷された場合

食肉の回収方法

食肉処理施設で製造した枝肉、内臓および部分肉は、直接消費者に販売されることはなく、ハム等の食肉の原料として食肉加工業者、量販店および食肉小売店の食肉の原料として出荷されている。

食肉処理施設で危害要因の発生の可能性のある食肉が出荷された場合は、その食肉を的確に回収するために、家畜の受入、枝肉、内臓および部分肉の処理工程、保管工程、出荷先等についてのトレーサビリティ(追跡可能)を整備しておくことが必要である。

HACCPシステムを実施している場合は処理工程に係る情報は整備されているが、これに併せて、食肉の出荷先等流通経路についても整備することが必要である。

HACCPシステムにより食肉を製造し、食肉の出荷先等の流通経路を整備することにより、食肉を回収するかしないかの判断や回収する食肉の範囲を的確に確認できる。

回収を迅速に進めるためには、食肉処理施設内回収チームを編成することが必要である。

回収チームのリーダーは、経営者をリーダーとする。メンバーは営業部門、生産部門、ヴィセラル部門の食肉処理、品質管理、販売等の専門的な知識を有している者で構成することが必

要である。回収チームは、食肉に対しての問題点等についての情報を収集し、その食肉の危害要因の程度を判断し、回収するのか、回収しないのかを判断するとともに、回収にあたってはどの範囲の製品を回収するのかを決めなければならない。

食肉の回収が決定した場合は、回収が必要とされる食肉を出荷した業者に連絡し、危害の内容を詳しく連絡し、出荷した食肉の回収と加工製品に加工されている場合は、廃棄等を求める。

また、このことを食肉検査所と保健所に連絡する。回収した製品は、他の正常な食肉と区別がつくよう厳重に保管する。廃棄する場合は、品名、数量、廃棄年月日等を「回収記録」に記録する。（別記様式　1および2）

これら食肉の回収に関するマニュアルを作成し、マニュアルに基づき実施訓練をする。

（別記様式　3および4）

報告および記録

(1) 作業実施者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、作業衛生責任者に報告する。

(2) 作業衛生責任者は改善状況を確認し、「回収製品処理報告書」に記録する。（別記様式Ⅷ－2）

（別記様式 1）

回収記録

回収製品名				
処理日 製造数量 出荷日 出荷数量 回収数量 未回収数量 回収内容				
回収日	回収場所	回収数量	回収者	備考
平成 年 月 日				

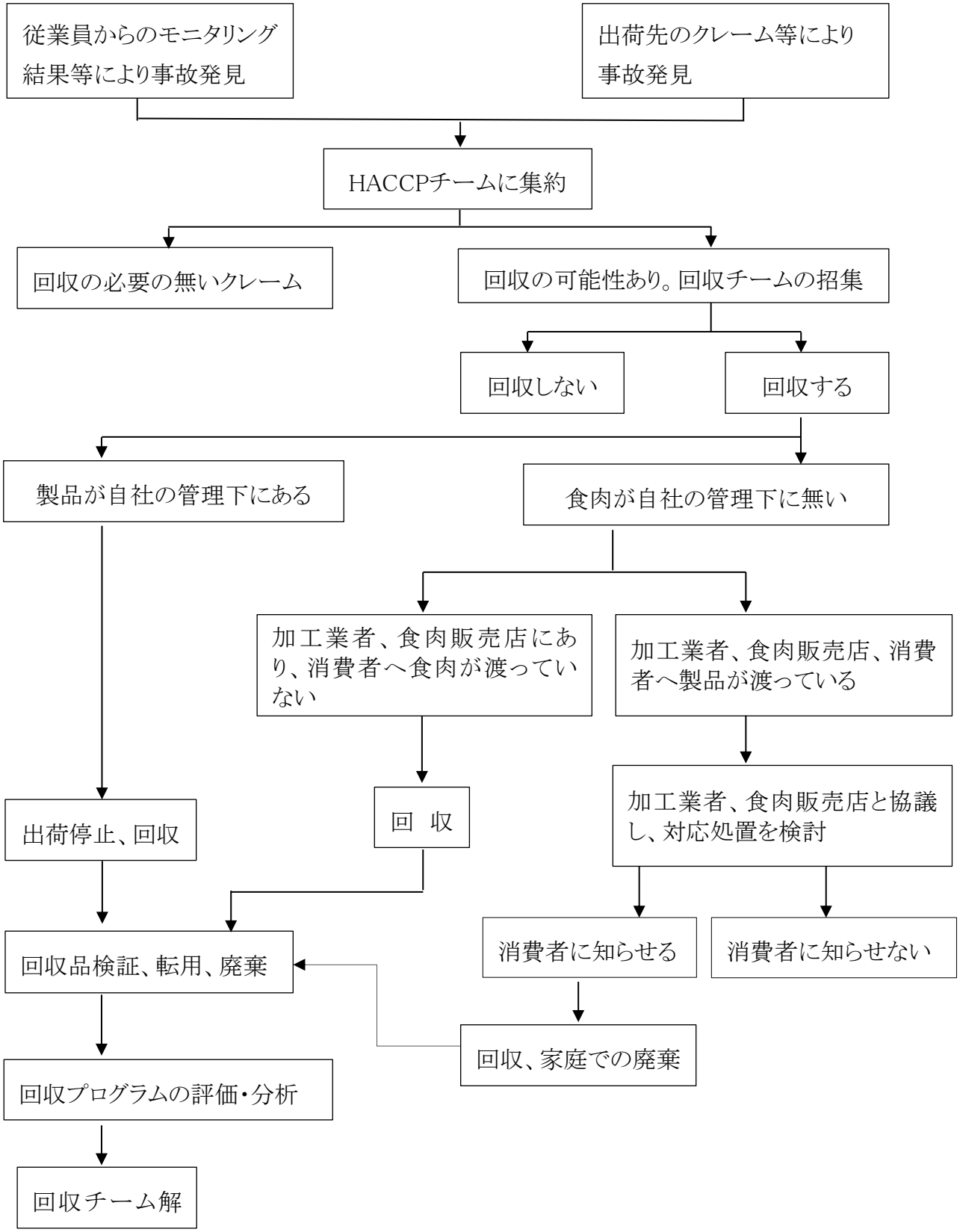
（別記様式 2）

回収製品処理報告書

製品名		製造年月日	
回収年月日			
製造数量		回数数量	
転用品名		転用数量	
転用方法			
廃棄数			
廃棄方法			

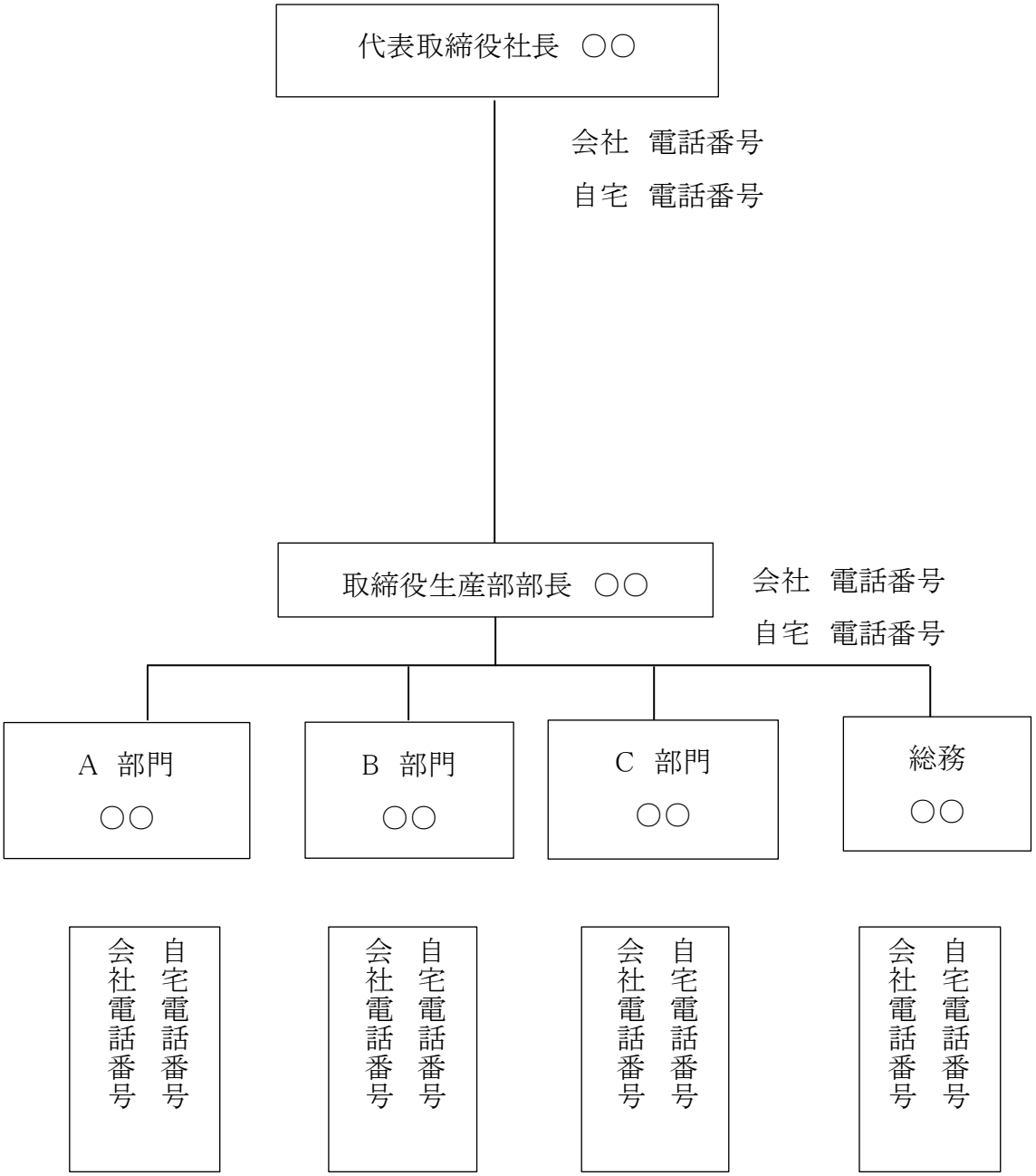
（別記様式　3）

食肉の回収手順のフロー図



（別記様式 4）

食肉回収の実施体制



12　試験検査室、検査器具の衛生管理

食肉の製造にあたって、作業員および施設等の衛生管理や食肉の取扱いが適切であることを確認するために枝肉についての細菌検査が必要である。細菌検査が適切に行われるためには、試験検査室および設備、器具についての適切な衛生管理が必要である。

試験検査室の衛生管理

室内は換気などに充分に留意し、適切な温度および湿度を維持するとともに、必要な照度を確認すること。

検査器具の衛生管理

ア　器具は操作、保守点検、滅菌、洗浄、消毒、清掃等が容易に行えるよう適切に配置すること。

イ　定期的および使用時に点検を行い、正常な状態を維持すること。

ウ　試験検査に使用した器具は使用後、滅菌、洗浄、消毒、清掃等を行い、乾燥保管をすること。また、破損などにより試験検査器具として適さない器具は破棄すること。

試験検査室、検査器具の保守点検の衛生標準作業手順（SSOP）書

作 業 範 囲:試験検査、検査器

頻　　度:定期

作業実施者:作業員、責任者および担当者一覧表による

(1)衛生管理手順

ア　試験検査室内の適切な換気、温度および照度を維持する。

イ　部外者の試験室内への入室を制御する。

ウ　器具は操作、保守点検、滅菌、洗浄、消毒、清掃等が容易に行えるように配置する。

エ　器具は使用時に点検を行い、正常な状態を維持する。点検内容は「試験検器具点検表（ふきとり検査）」（別記様式　1）の器具の点検内容記録表に記録する。

オ　試験検査に使用した器具は使用後、滅菌、洗浄、消毒、清掃等を行い乾燥する。

カ　計測器具の校正は作業責任者が年一回行い、「計測器具の校正記録表」（別記様式2）に記録する。

(2)逸脱事項

衛生管理手順ア～オが守られていない場合。

(3)改善措置

ア　試験検査室内の換気、温度および照度が適切でない場合、設備の調整、修繕または取り替えにより適正化する。

イ　器具が乱雑に配置されている場合は、操作、洗浄等が容易に行えるよう整頓する。

ウ　点検の結果、試験検査に不適切な器具は取り替える。

報告および記録

ア　担当者は改善措置が終了し、逸脱が解消されたことを確認し、衛生責任者に報告する。

イ　衛生責任者は改善状況および校正状況を確認して、「計測器具の校正記録」(別記様式Ⅸ－2)に記録する。

（別記様式　1）

試験検器具点検表（ふきとり検査）

月	ふき取りチェック（容器・液）	ピンセット	検体採取容器ラック	ふきとり枠	器具等消毒用器材（アルコール・綿花・バーナー）	筆記	バーナー	ふ卵器（35.0±1.0度）	コロニーカウンター	スプレッダー	菌数測定用プレート（AC／EC）
日											
日											
日											
日											
日											
日											
日											
日											
日											
日											

それぞれの項目のものが準備されているか、滅菌されているか、使用に支障がないか確認し、日付と○印を記入。

（備考欄）

担当印	確認印

（別記様式 2）

計測器具の校正記録表

校正日　　年　　月　　日

校正時刻　　時　　分

計測器具名	評価	備考

評価：　○適正である

×不適正である

備考：　不適正の場合の問題点の内容と校正内容を記録する。

参 考 資 料