

と畜場法施行規則(抜粋)

(昭和二十八年九月二十八日厚生省令第四十四号)

最終改正:平成二六年四月二八日厚生労働省令第五九号

(と畜場の衛生管理)

第三条 法第六条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理すること。
 - 二 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
 - 三 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
 - 四 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
 - 五 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
 - 六 換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。
 - 七 給水設備等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用する場合は、一年に一回以上(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は、その都度)水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となつたときは、直ちに都道府県知事(保健所を設置する市にあっては、市長。以下同じ。)の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- ロ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が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一年間保存すること。
- ハ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。
- 八 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉(獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第七条第六号、第七号及び第八号の処理を行つた物をいう。以下同じ。)又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から一年間保存すること。

九 法第十四条第の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。

十 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号）第七条第一項 に規定する厚生労働省令で定める月齢以上の牛（そのとたい（獣畜をとさつした物であつて、枝肉以外のものをいう。以下同じ。）、頭部、枝肉及び内臓を含む。以下この号において同じ。）及びこれに該当しないことが確認できない牛については、法第十四条第三項 の規定による伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

十一 月齢が三十月以下の牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日までのものをいう。以下同じ。）の頭部（舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。）及び脊髄並びにこれらを含むもの（以下「頭部等」という。）を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛（月齢が三十月を超える牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。以下同じ。）及び月齢が三十月以下であることが確認できない牛をいう。以下同じ。）の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

十二 係留所及び生体検査所の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄すること。

ロ 体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄すること。

十三 外皮取扱室は、清潔を保持すること。

十四 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。また、当該施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理すること。この場合において、処理を行つた日、処理方法、処理を行つた者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。

十五 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。

十六 と畜場内の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 血液又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。

ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。

ハ イ及びロ以外の洗浄は、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用すること。

ニ 消毒は、摂氏八十三度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。

十七 機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。

ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。

ハ 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。

ニ 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。

ホ 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。

十八 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 不可食部分(別表第一に掲げる部分を除く。)、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分(牛については、別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分を含む。以下同じ。)及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表第一に掲げる部分の処理については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。

ロ イの容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒すること。

十九 ねずみ、昆虫等の防除は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。

ロ 防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。

ハ 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よう荷受け時に点検し、不用となった容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。

ニ 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一年間保存すること。

二十 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。

二十一 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

二十二 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。

二十三 洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤の取扱いは、次に掲げるところにより行うこと。

イ 処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管すること。

ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。

- ハ 薬剤によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防止すること。
- ニ 洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあつては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から一年間保存すること。
- ホ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあつては、使用日、使用した薬剤の名称、使用量、使用者その他必要な記録を使用の日から一年間保存すること。

二十四 前各号の措置が適切に実施されるよう次に掲げるところにより管理すること。

- イ 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
- ロ 法第七条第一項 の衛生管理責任者(以下「衛生管理責任者」という。)に、イの文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項 の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつていと畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。
- 2 衛生管理責任者は、前項第二十四号ロの確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第七条第一項 の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつている場合は、この限りでない。
- 3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十八号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法第七条第二項 ただし書に該当する場合を除き、焼却炉で焼却すること」とする。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第七条 法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとする。

一 危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。)を用いて衛生管理を行うと畜業者等は、次のとおりとすること。

イ 衛生管理責任者、法第十条の作業衛生責任者(以下「作業衛生責任者」という。)その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の(1)から(7)までに掲げる措置を実施すること。

- (1) 製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。
- (2) 獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、と畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。
- (3) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。
 - (i) 放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。以下同じ。)、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該

危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)(当該危害の原因となる物質が認められない場合にあつては、その理由)

(ii) (i)の工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの(以下「重要管理点」という。)(重要管理点を定めない場合にあつては、その理由)

(iii) 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準

(iv) (ii)の確認の方法

(4) (3)(ii)の確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。

(5) 製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。

(6) 次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。

(i) (3)(ii)の確認に関する事項

(ii) (4)の改善措置に関する事項

(iii) (5)の検証に関する事項

(7) (3)から(6)までの規定に基づき作成した文書に従い、獣畜、とたい、枝肉及び食用に供する内臓等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。

ロ イに掲げるもののほか、次に掲げる措置を行うこと。

(1) 牛、めん羊及び山羊について、ピッシング(ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。以下同じ。)を行わずにとさつすること。

(2) 月齢が三十月以下の牛の頭部(舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。)を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

(3) 月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管すること。

(4) 別表第一に掲げる部分は、当該部分による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理すること。

二 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行うと畜業者等は、次に掲げる措置

を実施すること。

イ 処理室においては、獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄すること。この場合において、洗浄水の飛散によるといふ並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐこと。

ロ 獣畜のとさつ又は解体に当たり手袋を使用する場合は、獣畜に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な製品でないものを使用すること。

ハ 牛、めん羊及び山羊について、ピッシングを行わずにとさつすること。

ニ 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 放血された血液による生体及び他のとたいの汚染を防ぐこと。

(2) 牛、めん羊及び山羊にあつては、放血後において消化管の内容物が漏出しないよう食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉塞させること。

(3) 手指(手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。)が放血された血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

(4) とたいに直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、一頭を処理するごとに(外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。ホ及びヘにおいて同じ。)摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

ホ 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 角は、切断部の付近に外皮が残ることによる汚染を防ぐため、外皮と共に除去すること。

(2) 剥皮された頭部は、外皮並びに床及び内壁等に接触することによる汚染を防ぐこと。

(3) 剥皮された頭部の洗浄に当たっては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防ぐこと。

(4) 手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

(5) とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

(6) 月齢が三十月以下の牛の頭部を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

ヘ とたいの剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、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。

(2) 剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

(3) 剥皮された部分が外皮により汚染された場合においては、汚染された部位を完全に切り取ること。

(4) 牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当たっては、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さつするとともに、肛門部によるとたいの汚染を防ぐこと。

(5) 剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位へ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。

(6) 手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗淨剤を用いて洗淨すること。

(7) とたいに直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。

ト 乳房を切除する場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。

(2) 剥皮された部分が乳房の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位へ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。

(3) 手指が乳房の内容物等により汚染された場合は、その都度洗淨剤を用いて洗淨すること。

(4) とたいに直接接触するナイフその他の機械器具については、一頭を処理するごとに(乳房の内容物等に汚染された場合は、その都度)摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。

チ 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

(1) とたいが消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

(2) 内臓が床及び内壁並びに長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

(3) 剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位へ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。

(4) 手指が消化管の内容物等により汚染された場合は、その都度洗淨剤を用いて洗淨すること。

(5) とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、一頭を処理するごとに(消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度)摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。

リ 背割りは、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 枝肉が床若しくは内壁、長靴又は昇降台等に接触することによる汚染を防ぐこと。

(2) 使用するのこぎりについては、一頭を処理するごとに摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗淨消毒すること。

ヌ 枝肉の洗淨は、次に掲げるところにより行うこと。

(1) 洗淨の前に獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があつた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。

- (2) 十分な水量を用いて行うこと。
 - (3) 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
 - (4) 洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- ル 枝肉及び食用に供する内臓は、床及び内壁等に接触しないよう取り扱うこと。
- ヲ 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。
- (1) 消化管は、消化管の内容物によるその他の臓器の汚染を防ぐよう区分して処理すること。
 - (2) 食用に供する内臓が床及び内壁等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - (3) 消化管の処理に当たっては、消化管の内容物による汚染を防ぐよう消化管の内容物を除去するとともに、当該消化管を十分に洗浄すること。
 - (4) 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、その都度洗浄消毒すること。
- ワ 枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏十度以下となるよう冷却すること。
- カ 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、他の枝肉と区別して保管すること。
- ヨ 月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管すること。
- タ 外皮は、枝肉又は食用に供する内臓に接触しないよう保管すること。
- レ 別表第一に掲げる部分は、当該部分による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理すること。
- 2 と畜業者等は、前項第一号イ及びロ又は第二号に掲げる措置が適切に実施されるよう、次の各号に掲げるところにより管理すること。
- 一 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
 - 二 作業衛生責任者に、前号の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、法第十条第一項の規定によりと畜業者等が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。
- 3 作業衛生責任者(法第十条第一項の規定によりと畜業者が自ら作業衛生責任者となっていると畜場にあつては、と畜業者等)は、獣畜のとさつ又は解体を行う者に対して、獣畜の衛生的なとさつ又は解体の方法についての教育に努めなければならない。

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にあり、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、又は收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、不浸透性材料ほ用い、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1.2m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0.3m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、20m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 切断した四肢を個別別に収納するため、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ツプ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6mm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) ほうろう引き、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、食肉等及び洗浄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。

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP 支援法)(抜粋) (平成十年五月八日法律第五十九号)

最終改正:平成二五年一二月一三日法律第一〇三号

第一章 総則

(目的)

第一条 この法律は、食品の製造過程において、食品に起因する衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図るため、その管理の高度化を促進する措置を講じ、もって公衆衛生の向上及び増進に寄与するとともに、食品の製造又は加工の事業の健全な発展に資することを目的とする。

第二章 製造過程の管理の高度化

(基本方針)

第三条 厚生労働大臣及び農林水産大臣は、製造過程の管理の高度化に関する基本方針(以下「基本方針」という。)を定めなければならない。

2 基本方針においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 製造過程の管理の高度化の基本的な方向
- 二 高度化基盤整備に関する基本的な事項
- 三 次条第一項の高度化基準の作成に関する基本的な事項
- 四 その他製造過程の管理の高度化に関する重要事項

3 基本方針は、食品の製造又は加工の過程における衛生管理及び品質管理に関する国際的動向を踏まえ、製造過程の管理の高度化が国内で製造され、又は加工される食品の輸出の促進に資することとなるよう配慮して定めるものとする。

4 厚生労働大臣及び農林水産大臣は、基本方針を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表しなければならない。

(高度化基準の認定)

第四条 厚生労働大臣及び農林水産大臣が指定する法人は、その指定に係る食品の種類ごとに、製造過程の管理の高度化に関する基準(以下「高度化基準」という。)を作成し、これを厚生労働大臣及び農林水産大臣に提出して、当該高度化基準が基本方針に照らし適切なものである旨の認定を受けることができる。

2 高度化基準には、次に掲げる事項を記載しなければならない。

- 一 製造過程の管理の高度化の目標
- 二 製造過程の管理の高度化の内容に関する基準
- 三 高度化基盤整備の内容に関する基準

3 厚生労働大臣及び農林水産大臣は、第一項の認定をしたときは、遅滞なく、当該認定に係る高度化基準を公表しなければならない。

(高度化計画の認定)

第六条 食品の製造又は加工の事業を行う者(株式会社日本政策金融公庫法(平成十九年法律第五十七号)第二条第三号に規定する中小企業者であるものに限る。第八条第一項において同じ。)は、厚生労働省令・農林水産省令で定めるところにより、その製造し、又は加工しようとする食品の種類及び製造又は加工の施設ごとに、製造過程の管理の高度化に関する計画(以下「高度化計画」という。)を作成し、これを認定法人に提出して、当該高度化計画が認定高度化基準に適合するものである旨の認定を受けることができる。

2 高度化計画には、次に掲げる事項を記載しなければならない。

- 一 製造過程の管理の高度化の目標
- 二 製造過程の管理の高度化の内容及び実施時期

3 第一項の食品の製造又は加工の事業を行う者には、認定法人が第四条第一項の指定に係る種類の食品の製造又は加工の事業を行う場合における当該認定法人を含まないものとする。

(株式会社日本政策金融公庫からの資金の貸付け)

第十条 株式会社日本政策金融公庫は、株式会社日本政策金融公庫法第十一条に規定する業務のほか、第六条第一項又は第八条第一項の認定を受けた者であってその行う事業が農林畜水産物の取引の安定に資すると認められるものに対し、食料の安定供給の確保又は農林漁業の持続的かつ健全な発展に資する長期かつ低利の資金であって認定高度化計画又は認定高度化基盤整備計画に従って製造過程の管理の高度化又は高度化基盤整備を行うのに必要な製造又は加工のための施設の改良、造成又は取得(その利用に必要な特別の費用の支出及び権利の取得を含む。)に必要なもの(他の金融機関が融通することを困難とするものであって、その償還期限が十年を超えるものに限る。)の貸付けの業務を行うことができる。