

対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱（抜粋）

（作成日）平成 2 年 5 月 24 日

（最終改正日）平成 28 年 6 月 3 日

1 目的

この要綱は、米国に輸出する食肉（以下「対米輸出食肉」という。）を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）について、厚生労働省がその施設・設備、とさつ・解体及び分割の方法、施設等の衛生管理、食肉検査体制等を審査し、米国に食肉を輸出することが可能だと畜場等として認定するための手続を定めるものとする。

2 要旨

- (1) 対米輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者（以下「設置者」という。）は、あらかじめ当該施設を管轄する都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を経由して、本要綱で定める食肉衛生及び家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長（以下「生活衛生・食品安全部長」という。）に申請する。
- (2) 都道府県知事等は、提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県又は保健所を設置する市（以下「都道府県等」という。）の検査体制に関する資料を添付するものとする。
- (3) 生活衛生・食品安全部長は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県等の検査体制について書類審査及び現地調査の上、本要綱で定める要件を満たしていると確認した場合は、その旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知するとともに、米国農務省に通知する。
- (4) 米国農務省に通知後、認定されたと畜場等でとさつ・解体から分割までが一貫して行われ、かつ、衛生証明書を添付された食肉は、米国農務省により、輸入が認められる。

3 認定の要件

対米輸出食肉を取り扱うと畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

(1) 食肉衛生関係

ア と畜場等関係

(ア) と畜場等は、対米輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と

完全に区画されていること。

- (イ) 食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割までが一貫して行われていること。
- (ウ) 施設・設備等は、別添1「施設・設備等の構造・材質基準」に適合するも2のであること。
- (エ) とさつ・解体及び分割の取扱いは、別添2「衛生管理基準」に適合して行われること。
- (オ) (エ)を確実に実施するため、別表の1に掲げる内容のマニュアルが整備されていること。
- (カ) 別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」に定める「第1 標準作業手順書」、「第2 大腸菌の検査」及び「第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

イ 食肉検査関係

- (ア) 厚生労働省があらかじめ都道府県等の推薦を受けて対米輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員（以下「指名検査員」という。）によって、別に定める方法により、当該と畜場等でとさつ・解体及び分割されるすべての獣畜及び食肉についての検査が実施されていること。
- (イ) 指名検査員により、別添2「衛生管理基準」及び別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」に基づくと畜場等の衛生管理の適正な実施が監視されていること。
- (ウ) 別添3のうち、第1から第3までが適正に実施されているか検証するため、「第4 指名検査員等による検証」を実施すること。
- (エ) 別添4「不正の防止基準」に基づく不正防止対策が実施されていること。
- (オ) 別に定める方法により、残留物質に関するモニタリングが実施されていること。

(2) 家畜衛生関係

- ア と畜場は、米国農務省が牛疫又は口蹄疫の汚染地域と指定した地域（9 code of federal regulations §94.1による。）で生産され、若しくは飼養され、又は船舶等による輸送によりこれらの汚染地域に寄港若しくは陸揚げされた動物を受け入れていないこと。

- イ 食肉処理場は、牛疫等汚染地域で生産された反芻類及び豚由来の肉又は他の生産物並びに牛疫又は口蹄疫の清浄地域産の肉又は他の生産物であって、牛疫等汚染地

域を經由して輸送されたもの（原産国政府により封印された容器に収容されたものを除く。）を受け入れていないこと。

ウ 食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないこと。

エ 当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されること。

4 認定等の手続

(1) と畜場等の設置者の申請手続

対米輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとする と畜場等の設置者は、と畜場にあつては別紙様式1により、食肉処理場にあつては別紙様式2により当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を經由して生活衛生・食品安全全部長あて関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を当該と畜場等のある地域を管轄する地方厚生局健康福祉部食品衛生課（以下「地方厚生局」という。）あてに提出する。

(2) 都道府県等の提出手続

対米輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとする と畜場等の設置者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、別紙様式3により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて生活衛生・食品安全全部長あて提出し、併せて、当該申請書類の副本を地方厚生局あて提出する。

(3) 審査

厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、現地調査を実施する。

(4) と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると認められる場合には、当該と畜場等を米国に食肉を輸出可能なと畜場等と認定し（以下「認定と畜場等」という。）、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知するとともに、米国農務省あて通知する。

イ 指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、都道府県等から推薦されたと畜検査員により、と畜場等で実施されている食肉の検査等が、適当であると認められる場合には、当該と畜検査員を米国向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、併せて指名検査員の中から対米食肉輸出証明書の署名者として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県等に通知するとともに、米国農務省あて通知する。

5 認定後の事務等

(1) 検査申請

認定と畜場等において、食肉を米国に輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和28年8月25日政令第216号）第7条に定める検査申請書のほか、別紙様式4による申請書を管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出する。なお、電子メールにより申請を行う場合にあっては、別添5によることとする。

(2) 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 厚生労働省は検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式5による食肉衛生証明書を発行する。なお、食肉衛生証明書の別紙の記載は、別表2によることとする。

イ 検査に合格した食肉を認定と畜場等の外部の施設に搬出し保管を行う場合であって、食肉衛生証明書の発行時点で荷送人、荷受人又は仕向地が未定である場合には、食肉衛生証明書は該当欄に「×××」と記載の上、再発行が必要である旨を明記して発行し、申請者よりこれら記載事項の報告と併せて当該証明書の提出を受けた後に、当該証明書と同日付けて食肉衛生証明書を再発行する。

ウ 当該証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に保管する。

エ 申請者は、食肉の輸出に当たり証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。

オ 申請者は、交付された食肉衛生証明書に対応する食肉について、ロットの再構成や封印シールの開封等を行った場合には、速やかに当該証明書を返納するものとする。

(3) 検査結果及び輸出量の報告

都道府県等は毎月10日までに前月分の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様式6により地方厚生局あて報告する。

(4) 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局の輸出食肉検査担当官を月1回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察等を実施する。また、食肉衛生検査所におけるサルモネラ検査及び指定検査機関における残留物質モニタリング検査の実施については、地方厚生局の担当官を年1回以上派遣し、査察等を実施する。

ア 査察内容

輸出食肉検査担当官は、認定と畜場等及び食肉衛生検査所において前記3並びに5の(1)及び(2)が適正に実施されていることの確認を行う。サルモネラ検査及び残留物質モニタリング検査の実施については、検査機関において検査等の業務管理が適正に実施されていることの確認を行う。

イ 措置

厚生労働省は査察の結果、上記内容が適正に実施されていないと判断した場合は、次の措置を採ることとする。

(ア) 改善指導

(イ) 認定の取消し

(ウ) 輸出証明書発行の停止

(エ) 検査員の指名の取消し

(5) 変更の届出

ア と畜場等の設置者は4の(1)に規定する申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県等の了承を得るものとし、変更後、都道府県等は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を生活衛生・食品安全部長あて報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出する。

イ 都道府県等は4の(2)に規定する検査体制等を変更しようとするときは、あらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を生活衛生・食品安全部長あてに報告し、併せて、当該変更届の副本を地方厚生局あて提出する。

別表

1. と畜場等におけるマニュアル

- ア 給水・給湯の管理マニュアル
- イ 排水処理マニュアル
- ウ 廃棄物処理マニュアル
- エ そ族、昆虫防除マニュアル
- オ 消毒剤等管理マニュアル

2 食肉衛生証明書別紙の記載例

分類	Product's description			
	Process category	Product category	Product group	Remarks*1
記載例	Raw product-Intact	Raw intact beef	Carcass*2 Primals/subprimals Cuts Blns. Mfg. Trimmings*3 Head meat*4	Ribeye Sirloin Tenderloin
		Raw intact beef (con't)	Cheek meat Weasand meat Heart meat Edible offal*5 Other intact	

* 1 部位名を記載

* 2 二分割又は四分割した枝肉

* 3 屑肉

* 4 頬肉を除く頭肉

* 5 上記以外可食臓器

(別紙様式 1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長 殿

申請者 住所

氏名 印

法人にあってはその所在地、名称及び

代表者氏名

対米輸出と畜場認定申請書

対米輸出食肉を取り扱うと畜場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

1 と畜場の所在地及び名称 (法人にあっては法人番号)

2 衛生管理責任者名

3 添付書類

(別紙のとおり)

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 汚水処理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル
 - (ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
 - (イ) 給水・給湯の管理マニュアル
 - (ウ) 排水処理マニュアル
 - (エ) 廃棄物処理マニュアル
 - (オ) そ族・昆虫防除マニュアル
 - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
 - (キ) とさつ・解体処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

- ア 当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び3ヶ年の実績
- イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(4) HACCP等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ 大腸菌検査に関する文書及び記録
- ウ HACCP計画に関する文書及び記録

別添1 施設・設備等の構造・材質基準

第1 施設の周囲

1 施設は、異臭、煙、塵埃等の影響のない場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

2 施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造であって、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、必要に応じ次の措置が講じられていること。

(1) 敷地内の道路、駐車場、建物の出入口周辺は舗装され、車両の運行に支障を生じないこと。

(2) 雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

第2 施設・設備の構造・材質

1 生体取扱施設（牛に限る。）

(1) 一般事項

生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。

また、牛以外の獣畜に係る施設とは区画され、以下の条件を具備すること。

ア 給水・給湯設備

(ア) 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、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を設けること。

(イ) 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、便所、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少なくとも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、これら装置の作動状況をチェックする警報装置等が備えられていること。

(エ) 貯水槽を設ける場合は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、内部は清掃しやすい構造であること。

(オ) 洗浄、消毒用に83℃以上の温湯を供給できる設備が作業する近くの便利な場所に設けられていること。

(カ) 洗浄用ホースの給水給湯栓を適切、かつ、便利な位置に設け、ホースを掛ける適当な棚又は枠が設けられていること。

(キ) 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。

イ 床、屋根

(ア) 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

(イ) 耐水性の屋根が設けられていること。

ウ けい留所は牛専用に1日のとさつ・解体処理する数に応じた広さを有し、生後1年以上の牛は1頭ごとにけい留できる区画が設けられていること。

エ 生体検査所は生体検査を行うための十分な広さを有し、牛の検査に必要な器具、計量及び保定に必要な設備が設けられており、照度は110ルクス以上であること。

オ 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いること。

2 とさつ・解体施設（牛に限る。）

(1) 一般事項

とさつ・解体施設にはと室、内臓取扱室、外皮取扱室、検査室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、これらが衛生的な作業が確保される位置に配置されるとともに、と室、内臓取扱室、外皮保管室については、各室に直接室外へ通じる出入り口が設けられていること。

また、牛以外の獣畜の処理に係る施設との間には隔壁が設けられ、かつ次の要件を具備すること。

ア 床、内壁、天井等

(ア) 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

(イ) 内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性、耐蝕性材料が用いられていること。

(ウ) 施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性、耐蝕性の構造及び材料であること。また、各種配管、照明器具等は露出し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つては、清掃が容易に行える措置が施されていること。

(エ) 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。

(オ) 水蒸気、熱湯等が発生する場所等の壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生等を防止できる構造であること。

(カ) 窓は、床面から0.9 m以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため、約45°の傾斜を有するものであること。

(キ) 施設の出入り口は、耐蝕性材料で自動閉鎖式の扉を設け、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、と体、製品との接触を防ぐため、十分な幅を設けること。

イ 照明及び換気

(ア) 施設の採光又は照明及び換気は良好でこれらの装置は作業に支障のない場所に設置されていること。

(イ) 作業室での照明の照度は330ルクス以上、検査場所での照度は540ルクス以上であること。

(ウ) 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置を採ること。

ウ 給水・給湯設備

1 生体取扱施設(1)に同じ。

エ 汚水及び汚物処理

(ア) 作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが設けられていること。

(イ) 各排水管は、直接排水溝と接続し、床に排水することの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) 施設内には、蓋を有し、清掃しやすく、汚臭汚液が洩れない不浸透性材料で作られた無孔の汚物収納容器が用意されていること。

また、当該容器は汚物の集積場に容易に運搬できるものであること。

オ 器具洗浄・消毒室

運搬車、容器器具等の洗浄・消毒のために便利な位置に仕切りをした洗浄・消毒室又は洗浄・消毒場所が設けられていること。

カ ねずみ・昆虫等の侵入防止

ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、次の措置が講じられていること。

(ア) 外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設け、また、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。

(イ) 外部からの戸口には、自動閉鎖式の扉（扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。）等を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備が設けられていること。

こと。

キ 手洗所

(ア) 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水・給湯設備及びステンレス等耐久性材質（作業場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及びこれらの廃棄用容器を配置していること。

なお、各受水槽にはため水を張らないこと。

(イ) 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。

(ウ) 作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

ク 更衣室及び便所

(ア) 更衣室、手洗所及び便所は、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、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け便所の出入り口を設置すること。

(イ) 食肉処理施設と共用であっても差し支えないものとする。

(2) 個別事項

ア と室には、とさつペン、ドライ・ランディングゾーン、放血区域、解体区域（頭部処理場所、前後肢切離場所、剥皮場所、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）及び枝肉洗浄区域が設けられていること。

(ア) ドライ・ランディングゾーンは、2. 2 m×2. 5 m以上の広さを有し、獣畜の脱走防止のための設備を有していること。

(イ) 放血区域には、適当な広さで、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。

(ウ) 放血区域には、と体が床に接触しないよう4. 9 m以上の高さの放血用レールが設けられていること。

(エ) 切除した頭部を洗浄し、除角する設備が設けられていること。解体用レールは、3. 4 m以上の高さを有し、コンベアー式内臓検査テーブルを用いる場合は3. 8 m以上の高さであること。

(オ) 外皮の剥皮を行う場所には、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。

(カ) 内臓運搬具の消毒場所が設けられていること。

(キ) 枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が設けられているとともに、洗浄液の飛散を防ぐ措

置が講じられていること。

(ク) とさつ解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行う場所は、十分な広さを有し、次の要件を具備すること。

- ① 検査が容易、かつ、衛生的に実施できる構造及び材質のテーブルその他必要な設備器具を設け、これらの洗浄・消毒用に給水・給湯設備が備えられていること。
- ② 手、検査用器具の洗浄・消毒用の給水・給湯設備が設けられていること。
- ③ 保留用レールが設けられていること。
- ④ 背割後の枝肉の最終検査を行う適当な大きさの室又は場所が設けられていること。

イ 内臓取扱室は、適当な広さを有し、作業に便利な場所に位置しており、次の要件を具備すること。

(ア) 胃洗浄装置、腸洗浄装置が設置されていること。

(イ) 食用部分を取り扱う場所と非食用部分を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

ウ 外皮保管室は、外皮の移動の際にと体及び内臓等へ影響を及ぼさない位置に設けられ、食品とは別の搬出口から、施設外に搬出される構造であること。

エ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、次の要件を具備すること。

(ア) レールは、枝肉が床に接触しないよう3.4 m以上の高さを有し、壁、機械設備との間に0.6 m以上の距離が保たれていること。

(イ) 施錠できる構造の保留ケージが設けられていること。

3 食肉処理施設（牛に限る。）

(1) 一般事項

食肉処理施設は、牛専用の室又は場所を有し、作業、運搬及びすべての必要な器具の配置に支障のない広さであることのほか、2 とさつ・解体施設(1)一般事項と同様の要件を具備すること。

(2) 個別事項

ア 枝肉から部分肉まで処理する場所は、原料の荷受、製品の搬出のために施設外に直接通じる構造でなく、室内を低温（10℃又は15℃以下）に保持できる冷却装置が設けられていること。

イ 製品保管用の専用の冷蔵庫を設けること。

ウ 包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、包装梱包材料は、床上0.3 m以上の高さに棚を設け保管されていること。

4 汚水処理施設

当該施設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とさつ・解体施設及び食肉処理施設等から適当な距離の位置に設けられていること。

5 汚物処理施設

- (1) 汚物の集積場は、とさつ・解体施設及び食肉処理施設に設けられており、不浸透性材料で構築されていること。
- (2) 汚物の集積場に配置される汚物収納容器は蓋を有し、清掃しやすく、不浸透性材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

第3 機械・器具の構造・材質

機械器具等は容易に分解、洗浄及び消毒ができる構造であり、食肉・食用内臓等に接触する面は、すべて平滑でひび割れがないことのほか、次の要件を具備すること。

1 一般事項

- (1) 内臓検査テーブル等食肉・食用内臓が接触する部分の材質は、すべて18-8ステンレススティ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) 溶接箇所は、すき間もなく平滑で、凹凸、ひび割れがないこと。
- (3) 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。
- (4) 永久据付設備は、床から適当な距離に配置するか又は完全に床面に密着していること。
- (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) ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐蝕性金属その他不浸透性材料であること。
- (7) 骨及び肉切り台は、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。
- (8) 消毒器の材質は、耐蝕性金属その他不浸透性材料からなるものであること。
- (9) その他食肉・食用内臓が直接接触しない金属製の機械・設備等にあつては、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。

2 個別事項

- (1) 角切り器を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (2) 足切り器を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (3) 胸割り鋸を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (4) 枝肉検査を終了する前に背割りする場合は、背割り鋸を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されているか、帯鋸の場合には自動的に83℃以上の湯による消毒ができる構造であること。
- (5) コンベアー式内臓検査台は、自動的にコンベアーを消毒する装置が装備されていること。

3 食用及び非食用部分の区分

食用及び非食用に区分し、その旨を明記した洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器及びテーブル等を設けること。

なお、食用部分を収容する運搬具、容器及びテーブル等は直接床に設置する構造ではないこと。