

対EU輸出食肉の取扱要綱（抜粋）

（作成日）平成25年 3月29日

（最終改正日）平成28年 6月10日

1 目的

この要綱は、欧州連合（以下「EU」という。）加盟国に輸出する食肉（以下「対EU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、EU加盟国に食肉を輸出することが可能など畜場等として認定し、EUに通知するための手続及びEUが求める衛生証明書発行の手続等を定めるものとする。

2 要旨

- (1) 対EU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。）を經由して、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、欧州委員会保健・食品安全総局（DG SANTE）に通知する。EU側の手続を経て、次のDG SANTEのHPにと畜場の名称等が掲載された後、生活衛生・食品安全部長は都道府県知事等を通じ設置者に認定した旨通知する。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_en.htm

- (4) 認定されたと畜場等で定められた要件を遵守し、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、EU加盟国への輸出が認められる。

3 認定の要件

対EU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 輸出可能な部位

牛の可食部位

イ と畜場等関係

(ア) と畜場等は、対EU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 微生物の検査」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。

ウ 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EU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EU向け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。
なお、モニタリング計画策定に当たっては、EU向け認定と畜場に牛を搬出する農場を特定し、リストを作成する必要があることに留意すること。

(2) 家畜衛生関係

ア と畜場及び食肉処理場において、EU向けに処理される牛は、日本において生まれ、飼養された動物であり、積込み前に洗浄及び消毒された車両によって輸送されていること。

イ 当該と畜場等で処理された対EU輸出食肉は、他の食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、保管及び輸送されること。

(3) 動物福祉関係

EU向け処理を行う牛に対して、と畜場における搬入からとさつまでの間の施設・設備等、及び当該牛の取り扱い、別添5「動物福祉に関する基準」に適合して行われること。

4 認定等の手続

(1) と畜場等の設置者の申請手続

対EU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経由して生活衛生・食品安全全部長宛関係資料を添付して申請する。

(2) 都道府県等の提出手続

対EU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・食品安全全部長宛提出する。

(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確認した場合は、DGSANTEに通知する。厚生労働省は、EU側の手続を経て、次のDGSANTEのHPにと畜場の名称等が掲載された後、当該と畜場等をEU加盟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。

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_en.htm

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EU加盟国向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、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。

5 認定後の事務等

(1) 食肉衛生検査所への検査申請

認定と畜場等において、食肉をEU加盟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6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 食肉衛生検査所長は検査に合格した食肉に対して、別紙様式5による食肉衛生証明書を発行する。

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。

(3) 動物検疫所への輸出検査申請

EU加盟国に食肉を輸出しようとする者は、家畜伝染病予防法施行規則（昭和26年農林省令第35号）第52条に定める輸出検査申請書を提出するものとする。ただし、スウェーデン又はフィンランドに牛肉を輸出しようとする者は、EU関連規則に基づき、同国向け食肉に添付しなくてはならない書類（別紙様式6）の写しも合わせて提出するものとする。

(4) 輸出検疫証明書の交付等

- ア 動物検疫所は、(2)の食肉衛生証明書等により、EU向けに輸出が可能なものであることが確認できた食肉に対して、家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第45条第3項の輸出検疫証明書（別記様式7）及びEUが求める衛生証明書（別紙様式8）を交付する。
- イ 輸出検疫証明書及び衛生証明書は、原本及び副本を申請者に交付するとともに、原本の写しを動物検疫所に保管する。
- ウ 申請者は、食肉の輸出に当たりこれらの証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。
- エ 申請者は、上記により交付された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それぞれの交付機関に返納するものとする。

(5) 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9により当該と畜場等がある地域を管轄する地方厚生局（以下「地方厚生局」という。）に報告する。

(6) 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局食品衛生課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。

ア 査察内容

輸出食肉検査担当官は、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。

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) 検査員の指名の取消し
- (エ) その他必要な措置

(7) 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厚生労働省に報告する。
- 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厚生労働省に報告する。

別表

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

(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EU輸出と畜場認定申請書

対EU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）

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°C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っては、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0.9m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。

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事。

(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、2.2m×2.5m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4.9m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、3.4m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3.8m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 保留用レーン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3.4m以上の高さを有し、壁、機械設備との間に0.6m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0.3m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) 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。

別添5 動物福祉に関する基準

1 一般的事項

- (1) と畜場において、EU向け輸出の牛の搬入からとさつまでの間、動物福祉の観点から適切に取り扱われること。
- (2) 本基準を確実に実施するため、動物福祉に関する内容のマニュアルを整備すること。また、施設に動物福祉責任者を置き、同マニュアルに基づき適切に実施されていることが確認されていること。

2 と畜場の設備等

- (1) けい留所及び通路は、牛が動揺しないよう環境を管理し、通常の動作を容易に行うための十分な広さを有すること。
- (2) けい留所及び通路にタラップを設ける場合には、牛の落下を防止するための設備が設けられていること。
- (3) けい留所には、牛が常時支障なく給水できるよう、適切な給水設備を設けること。
- (4) けい留所及び通路の床面は、凹凸を設ける等牛の転倒を防止する構造を有していること。

3 と畜場における取り扱い

- (1) と畜場に到着後、できる限り速やかに生体を積み下ろし、過度な遅延なくとさつすること。12時間以内にとさつされない場合には給餌し、その後も適切な間隔で適量の給餌をすること。
- (2) 積み下ろし後直ちにとさつされない場合には、常時飲水できるようにすること。
- (3) 次の行為は禁止する。
 - ・手足又は器具による強打
 - ・目、鼻、尾等過敏な部位の刺激
 - ・頭や耳、角、脚、尾等の牽引
 - ・鋭利な器具による突き立て
- (4) 電気ショックを与える器具の使用は避けること。なお、移動し難い成牛のみ使用しても差し支えないが、1秒以内とし、繰り返し使用しないこと。
- (5) ロープを使用して角、鼻環又は両脚を拘束、牽引等しないこと。ロープの使用に当たっては、次のとおりとすること。

- ・牛が障害を受けることがないよう適切に結さつすること。
 - ・牛が必要に応じて、横臥、飲食できること。
 - ・牛の首が圧迫又は障害を受けない方法によること。また、その恐れがある場合には、直ちに解放が可能となるよう措置すること。
- (6) と畜場の開場時には、常に隔離所が使用できること。
- (7) 動物福祉責任者は、けい留場所における牛の健康状態を定期的に点検すること。
- (8) スタンニングから放血までの操作は、1頭の牛に対して連続して行うこと。
- (9) 放血後の剥皮等の作業は、牛の生体反応が完全に消失してから行うこと。