

### と畜場法に基づく規定

現 行

○と畜場法施行規則  
(ソフト面)

➤ 第3条

「と畜場の衛生管理」について  
規定

➤ 第7条

「と畜業者等の講ずべき衛生  
措置」について規定

HACCP導入型基準の設定

○と畜場法施行規則  
(ソフト面)

HACCP導入型基準

- 第7条のうち、食肉の危害に関する取扱の規定を、HACCPを含めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

従来型基準

従来のと畜場施行規則(第7条)

いずれかを選択

# HACCP導入型基準のイメージ【食肉】②

## 従来の基準 (と畜場法施行規則)

## HACCP導入型基準

	第3条 (と畜場の 衛生管理)	第7条 (と畜業者等 の講ずべき 衛生措置)
施設の衛生管理	○	
設備等の衛生管理	○	
そ族及び昆虫対策	○	
廃棄物及び排水の取扱い	○	
食肉等の取扱い		○
使用水等の管理	○	
衛生管理責任者に関する規定	○	
作業衛生責任者に関する規定		○
衛生教育の実施		○
BSEに関する規定	○	○

① HACCPの7原則  
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え置き。

③ 省令改正にあわせ、  
具体的なマニュアルを  
通知。

## HACCP導入型基準の概要

### HACCPチーム

と畜場の管理者は、衛生管理責任者及び作業衛生責任者を中心に、HACCPの7原則の適用、HACCP計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者を含む専門的な知識を有する者で、HACCPチームを構成すること。

### HACCP導入の対象

- ◆ と畜場法施行規則第7条「と畜場等の講ずべき衛生措置」に、HACCPを導入。
  - ・ 危害分析の実施
  - ・ HACCP計画(重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリングの設定)の文書化及び実施
  - ・ 改善措置の設定
  - ・ 検証、再評価の実施
  - ・ 記録の作成

### その他

- ◆ 上記以外のと畜場法施行規則第7条の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
  - ・ ピッシングの禁止
  - ・ 特定部位(SRM)の取扱
  - ・ 月齢の分別管理

# HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】①

## 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (食鳥検査法)に基づく規定

現 行

○食鳥検査法施行規則  
(ソフト面)

- 第4条(別表第3)  
「衛生管理等の基準」について  
規定

HACCP導入型基準の設定

○食鳥検査法施行規則  
(ソフト面)

### HACCP導入型基準

- 第4条のうち食鳥肉の危害に関する取扱いの規定を、HACCPを含めた規定とする。
- 上記以外の規定は据え置き

又は

### 従来型基準

従来の食鳥検査法施行規則(第4条)

いずれかを選択

# HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】②

## 従来の基準 (食鳥検査法施行規則)

食鳥検査法施行規則 第4条  
(別表第3)

施設の衛生管理

設備等の衛生管理

そ族及び昆虫対策

廃棄物及び排水の取扱い

食鳥肉等の取扱い

使用水等の管理

従事者の衛生管理

衛生教育の実施

その他の規定

## HACCP導入型基準

① HACCPの7原則  
及び手順を明記

② ①以外の規定は据え  
置き。

③ 省令改正にあわせ、  
具体的なマニュアルを  
通知。

# HACCP導入型基準のイメージ【食鳥肉】③

## HACCP導入型基準の概要

### HACCPチーム

食鳥処理業者は、食鳥処理に対するHACCPの7原則の適用、HACCP計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者を含む専門的な知識を有する者で、HACCPチームを構成すること。

### HACCP導入の対象

- ◆ 食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」に、HACCPを導入。
  - ・ 危害分析の実施
  - ・ HACCP計画(重要管理点の決定、管理基準の設定、モニタリングの設定)の文書化及び実施
  - ・ 改善措置の設定
  - ・ 検証、再評価の実施
  - ・ 記録の作成

### その他

- ◆ 上記以外の食鳥検査法施行規則第4条(別表第3)「二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い」の規定については、HACCP導入の対象にせず規定を維持。
  - ・ 食鳥検査及び基準適合の確認の実施に直接係る規定

# (参考)対米輸出食肉認定要綱の概要

## 対米輸出食肉を取り扱うと畜場が満たすべき要件

※下線は一般と畜場には求められていない例

### 1. 施設・設備等の構造・材質基準 (ハードの基準)

- ・一般事項 : 他の獣畜処理施設との完全区画 食肉処理場との併設 とさつ・解体から分割まで一貫工程
- ・施設周囲の整備 : 水たまり及び塵埃防止のための舗装及び排水溝の設置
- ・施設・設備の構造・材質 : 給水設備に逆流防止弁の設置 内壁と床のアール構造 窓の高さ及び窓枠の傾斜角の規定 自動閉鎖式扉の設置 足踏み式又は自動式の手洗設備 放血前区域のドライ化 懸垂レールの詳細な高さ規定
- ・機械・器具の構造・材質 : ナイフ等の柄はプラスチック製 機械等の耐蝕・防錆処理

### 2. 一般衛生管理基準 (ソフトの基準)

- ・施設・設備等の衛生管理 : 洗浄に用いる温湯は約60℃を保持 使用消毒剤の検査所承認
- ・衛生的なとさつ・解体等 : 剥皮と体間の十分な距離の保持
- ・衛生管理体制 : 作業開始前の施設・設備の洗浄が十分であることの確認
- ・人道的な獣畜の取扱い

### 3. HACCP方式による衛生管理実施基準

- ・標準作業手順書に関する文書及び記録
- ・大腸菌の検査に関する文書及び記録
- ・HACCP計画に関する文書及び記録

### 4. その他

- ・不可食部及び廃棄物の管理 : 着色・着臭等の処理 食用品搬出口とは別の専用搬出口を使用
- ・残留物質等モニタリングの実施 : 外部検査機関による米国要求項目の検査



施設外周の舗装及び排水溝の設置



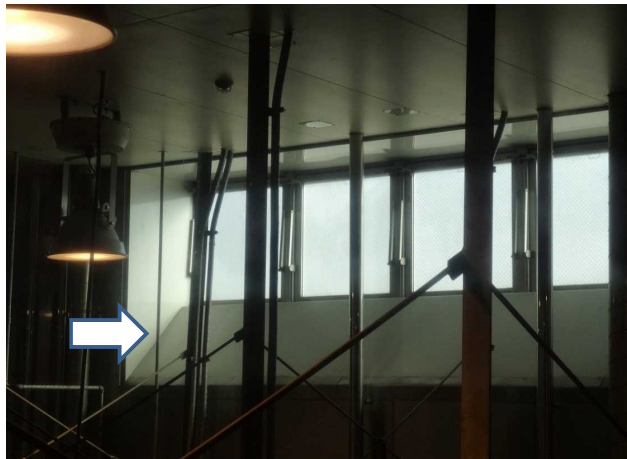
逆流防止弁の設置



内壁と床のアル構造



窓枠の傾斜角(45°の傾斜)



窓の高さ(床面から0.9 m以上に設置)



自動閉鎖式扉





自動手洗設備



足踏み式手洗設備



放血前区域のドライ化①



放血前区域のドライ化②



機械等の耐蝕・防錆処理①



機械等の耐蝕・防錆処理②

