

◎と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）

（と畜業者等の講ずべき衛生措置）

第 9 条 と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者（以下「と畜業者等」という。）は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

○と畜場法施行規則（昭和 28 年厚生省令第 44 号）

（と畜業者等の講ずべき衛生措置）

第 7 条 法第 9 条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 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たい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐこと。
- 二 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。
- 三 牛、めん羊及び山羊のとさつに当たっては、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。）を行わないこと。
- 四 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。
  - イ 放血された血液による生体及びほかのとたいの汚染を防ぐこと。
  - ロ 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、又は閉そくさせること。
  - ハ 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。
  - ニ 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、1 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。以下次号及び第 5 号において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 五 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。
  - イ 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。
  - ロ はく皮された頭部は、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。
  - ハ はく皮された頭部の洗浄に当たっては、洗浄水の飛散によるほかのとたいの汚染を防ぐこと。

- ニ 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。
  - ホ 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、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
  - へ 月齢が 30 月以下の牛の頭部（舌及び頬ほほ肉を除く。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。
- 六 とたいのはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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。
  - ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
  - ハ はく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。
  - ニ 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。
  - ホ はく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。
  - へ 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。
  - ト とたいに直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 七 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。
- イ 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。
  - ロ はく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。
  - ハ 手指が乳房の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
  - ニ 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、1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 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 八 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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。
  - ロ 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。
  - ハ はく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。
  - ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

ホ 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、1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83度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

九 背割り（枝肉を脊<sup>せき</sup>柱に沿って左右に切断する処理をいう。）は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 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。

ロ 使用するのこぎりについては、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

十 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 洗浄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った場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。

ロ 十分な水量を用いて行うこと。

ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。

ニ 洗浄水の水切りを十分に行うこと。

十一 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。

十二 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 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。

十三 枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏10度以下となるよう冷却すること。

十四 法第14条第3項の検査で保留された枝肉は、ほかの枝肉と区別して保管すること。

十五 月齢が30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。

十六 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。

十七 別表第1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、前項各号の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 法第10条第1項の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）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、同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10条第1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。