

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。

別添2 衛生管理基準

第1 施設・設備等の衛生管理

1 施設周囲の衛生管理

- (1) 施設周辺は、良好な衛生状態を保持するために、1日1回以上清掃すること。
- (2) 施設敷地内の道路、駐車場、建物の出入り口周辺の舗装に破損を生じた場合には、臨時補修すること。
- (3) 排水溝は、排水がよく行われるように必要に応じ補修を行い、1日1回以上清掃を行うこと。

2 施設・設備の衛生管理

- (1) 施設の天井、内壁、床は、必要に応じ補修するとともに、随時清掃を行うこと。
- (2) 各種配管、ダクト等は、定期的に点検し、正常な状態を保持するとともに随時清掃を行うこと。
- (3) 照明器具は、定期的に清掃するとともに照度は、半年に1回以上測定し良好な照明を確保すること。
- (4) 換気装置は、定期的に清掃するとともに吸排気管の状態を点検し、良好な換気を確保すること。

3 給水給湯設備の管理

飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、年2回以上水質検査を行い、その成績書を3年間保存すること。
ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (2) 水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用不適とされた場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 水道水以外の水の使用に当たっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。
なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素0.1ppm以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週1回定期的に行い、その測定結果を記録し3年間保存すること。
- (4) 貯水槽は、清潔を保持するため、年1回以上清掃を行うこと。
- (5) 洗浄・消毒に用いる温湯は、飲用適の水を加温加熱したもので、給湯を必要とするすべての施設に十分な圧力でいきわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。
- (6) 器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低83℃を保持するとともに、洗浄に用いる場合はおよそ60℃を保持すること。

なお、これらの温度は、給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計を備え温度管理をすること。

4 汚水、汚物及び不可食部分の管理等

- (1) 当該施設において排出される汚水及び血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。
- (2) 浄化施設から産出される汚泥等は適正に処理すること。
- (3) 定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の維持管理を行い、管理記録を3年間保管すること。
- (4) とさつ・解体施設において、獣畜のとさつ・解体により生じる不可食部分は専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (5) と畜検査の結果不合格となったもので、伝染病の罹患により廃棄されたものは、専用容器に収納し作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、伝染病の罹患以外により廃棄されたものは、検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (6) 食肉処理施設における骨の除去及びカット作業において生じる不可食部分については、専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (7) 食肉処理施設において検査員の指示により廃棄されるものは、専用容器に収納し、作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (8) その他雑廃棄物については、当該施設で焼却するか、焼却施設等へ搬出すること。
- (9) 不可食部分、不合格品及び廃棄物を収納する容器は、その用途を表示した上で使用すること。
- (10) 廃棄物の処理を行った場合は、その内容を記録して3年間保管し、検査員に求められた場合に速やかに提示すること。

5 冷蔵庫及び冷凍庫

- (1) 温度計を備え付け適切な温度管理を行う等冷蔵庫、冷凍庫の作動状況を常に監視し適正な冷蔵冷凍温度を保持すること。
- (2) 枝肉を冷蔵庫に保管する場合は、枝肉間の接触を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝肉を保管することとし、製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合には、冷蔵庫又は冷凍庫の収容能力に見合った数の製品を保管すること。
- (3) 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗浄水の水切りを十分行った上で行い、定期的に、かつ、必要な場合には、随時冷蔵庫の清掃を実施し、枝肉の衛生を保持すること。
- (4) 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限に止めること。

6 消毒剤等

(1) 使用消毒剤等の承認

と畜場及び食肉処理場の設置者は、施設内及び施設周辺で使用する全ての消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）について、リストを作成

し、食肉衛生検査所に提出して、その承認を得ること。

(2) 承認を得た消毒剤等の使用及び保管

ア 消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に基づき、適正に使用すること。

イ 消毒剤等は、保管場所を定め、食肉衛生検査所に届け出るとともに保管・管理簿を作成して、記録すること。

7 そ族・昆虫等の管理

ねずみ、昆虫等の管理は、次のとおり行うこと。

(1) ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、ねずみ、昆虫等の餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑などの除去を随時行うこと。

(2) 施設外部からのねずみ、昆虫等の侵入を防止するために窓や換気口に網戸の設置、施設外部からの戸口に自動閉鎖式ドアの設置や昆虫を引き寄せる紫外線を放射する機器の設置等の施設・設備の整備を行うこと。

(3) これらの設備に対し定期的な点検を実施し、補強修理等施設設備の維持管理を行うこと。

(4) 施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受け時に、昆虫等の有無の点検を行うとともに、不用となった梱包箱等は速やかに焼却等の処置を施すこと。

(5) 駆除の記録は3年間保管すること。

(6) 衛生管理責任者は、殺虫剤等の薬剤によるねずみ、昆虫等の駆除について、あらかじめ指名検査員と協議のうえ、「そ族・昆虫管理プログラム」を策定し、承認された薬剤を用いて、定められた使用基準により、定められた者が行うこと。

(7) 駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。

第2 衛生的なとさつ・解体及び分割等

1 生体取扱施設及びとさつ・解体施設における設備の維持管理及び衛生保持

(1) けい留した牛の汚物等は、随時汚物集積場等に運搬するとともに、けい留所の洗浄消毒を行い、清潔を保持すること。

(2) 搬入された牛は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。

(3) 生体検査において歩行困難と判断された牛については、認定施設内においてとさつ・解体を行わないこと。

(4) と室の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的状態を保持すること。

(5) エアースタンナーによるスタンニング及びピッシングは行わないこと。

(6) 放血に当たっては、血液が飛散して他のと体、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。

(7) とさつ放血は、施設設備の規模に応じた数、速度で行い、放血区域に牛が密集しないようにすること。

(8) 頭部や内臓等の切除摘出及び外皮の除去作業等に当たっては、次に留意する

こと。なお、頭部、せき髄及び回腸遠位部の除去、分離及び廃棄については、別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」によること。

- ア 角の除去に当たっては、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、皮膚が頭部に残ることによる頭部の汚染を避けること。
 - イ 頭部の剥皮に当たっては、頭部及び頸部の汚染を避け、剥皮した頭部は、他のと体、床、機械器具を接触させないこと。
 - ウ 頭部の切断に当たっては、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。
 - エ 頭部の洗浄に当たっては、洗浄水による他の頭部やと体への汚染を防止すること。
 - オ 頭部の剥皮に用いるナイフ、その他器具は、1頭毎に洗浄消毒すること。
 - カ と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。
 - キ 剥皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間に十分な距離を保持すること。
 - ク 乳房は、その内容物によりと体が汚染しないように除去するとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
 - ケ と体が乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。
 - コ 内臓摘出時開腹に用いるナイフ等の器具は、1頭毎に常に洗浄消毒すること。
 - サ 内臓は、肛門部分を結さつする等、尿、糞その他内容物によりと体が汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
 - シ 枝肉が消化管内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止を適切に行い、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。
 - ス 背割りの前にすべての汚染、損傷を除去し、のこ等背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。
 - セ 背割りを行う場合には、頸部と床との接触を防ぐとともに、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの、及び疾病が明らかなのものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を必ず行うこと。
 - ソ 枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分に行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。
なお、枝肉の洗浄を行う場合は、必ずと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。
- (9) 解体レールに懸垂された枝肉は、壁や機械器具に接触しないように移動すること。
 - (10) 解体作業台は、枝肉移動に支障のない位置に配置すること。
 - (11) 解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納し室内を清潔に保つこと。
 - (12) 外皮保管庫は、常に清潔を保持し、衛生的に外皮を保管すること。

(13) BSE感染牛が発見された場合には、あらかじめ作成された消毒マニュアルに基づき施設設備及び機械器具等について消毒措置等を確実に行うこと。

2 食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持

(1) 作業に使用するナイフ、まな板等の器具は処理する食肉の部位、処理内容別に適当な大きさを専用のものを用いること。

(2) せき柱の除去、分離及び廃棄については、別添3「HACCP方式による衛生管理実施基準」によること。

(3) せき柱に付着した食肉を機械的に分離・回収する設備を使用しないこと。

(4) 給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、使用設備器具、従業員の手指等の洗浄消毒を行うこと。

(5) 使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚等に保管すること。

(6) 汚物等の廃棄物は、随時専用容器に収納し、これらによる汚染を防止すること。

(7) 製品の鮮度を維持するために冷房装置等により室内を10℃以下に保持し作業を行うか、当該室温の保持が困難な場合には、室温を15℃以下とし、少なくとも、処理作業中5時間毎に製品に接触する機械器具の表面を洗浄、消毒すること。

(8) 包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するとともに、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。

第3 衛生管理体制

1 衛生管理責任者の設置義務

と畜場等の設置者は施設・設備等の衛生管理を行わせるために衛生管理責任者を置き、清潔な施設において、衛生的な方法を用いて、健全な製品を供給しなければならない。

(1) 誓約

認定を受けようとする畜場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本認定要綱及び検査に係る施設設置者側に関するすべての規定を厳重に遵守する旨の誓約をし、実際に施設を衛生的な状態に維持することを保証しなければならない。

(2) 教育及び訓練

衛生管理責任者は、食肉の適正な取扱方法と衛生的な処理方法について、従業員に対し教育及び訓練をしなければならない。

2 作業前点検

衛生管理責任者は、作業前に施設・設備の洗浄が十分に行われて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、すべての衛生基準を満たしている場合でなければ、作業を開始させてはならない。

第4 人道的な獣畜の取扱い及びとさつ

1 けい留場、導入路等は、獣畜に危害を与えないように必要に応じ修理補強を行い、

その維持管理に努めること。

- 2 けい留中の獣畜には給水し、24時間以上けい留する場合は給餌を行うこと。
- 3 とさつペン室へ獣畜を追い込む際、獣畜に与える刺激や苦痛は最小限なものであること。
- 4 スタンナーによりとさつ処理を行う際には、1回の打撃で獣畜を無意識の状態にし、以後放血作業まで無意識の状態を保持させること。
- 5 スタンナーの整備を定期的に行い、その性能を保持すること。
- 6 スタンナーには安全装置を設けるとともに、使用に当たっては検査員、作業員に危害を与えないよう取り扱うこと。
- 7 非人道的な処理として、検査員に指摘された場合は、その指示に従い処理方法を改善すること。

別添3 HACCP方式による衛生管理実施基準

第1 標準作業手順書

1 認定施設は次の規定にしたがって衛生管理の方法に関する標準作業手順書 (Sanitation Standard Operating Procedures) (以下「SSOP」という。)を作成し、実施するとともに、必要な改訂を行い、維持管理すること。

2 SSOPの作成

(1) 認定施設は、SSOPに食肉の直接的な汚染又は粗悪化を防止するために毎日作業前及び作業中に実施する手順を記載すること。また、SSOPの中には、食品が直接接触する設備、装置、機械及び器具の作業前の洗浄及び消毒について具体的な方法、回数等を記載すること。

(2) 認定施設は、本基準にしたがってSSOPの記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、作成したSSOPに、衛生管理責任者が署名し、署名した日付を記載すること。

(3) 認定施設は、本規定の施行日及びその後改訂した場合は、SSOPに改訂した旨、改訂した者の氏名及び日付の記載を行うこと。

(4) 認定施設は、各手順の実施に関する責任者を特定し、SSOPに記載すること。

3 SSOPの実施

(1) 認定施設は、SSOPの手順を遵守すること。

(2) 認定施設は、SSOPの手順が遵守されているかどうかについて毎日モニタリングすること。

4 SSOPの維持管理

認定施設は、SSOPに基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じてSSOPを最も衛生管理効果のあるものに改訂し、最新のものを維持管理すること。

5 改善措置

(1) 認定施設又は指名検査員等が、食肉の汚染等を防ぐため当該施設のSSOPの内容、実際に行われた衛生管理の方法が不適切であると判断した場合、認定施設は適切な改善措置を講じること。

(2) 改善措置には、以下の事項を含むこと。

ア 汚染の疑いのある食肉を適切かつ確実に除去し、又は廃棄する手順

イ 機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順

ウ 食肉の汚染等の再発防止のためのSSOPの適切な改訂

エ その他必要な措置

6 記録

(1) 認定施設のモニタリングに関する責任者は、毎日、SSOPの各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の実施について記録し、記録した者が氏名及び日付を記入すること。

- (2) 記録は、指名検査員等が閲覧できる状態で1年以上保管すること。また、当該記録は全て作成後最低2日間は認定施設内に保管し、それ以後は、指名検査員等がその要請から1日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できるものとする。

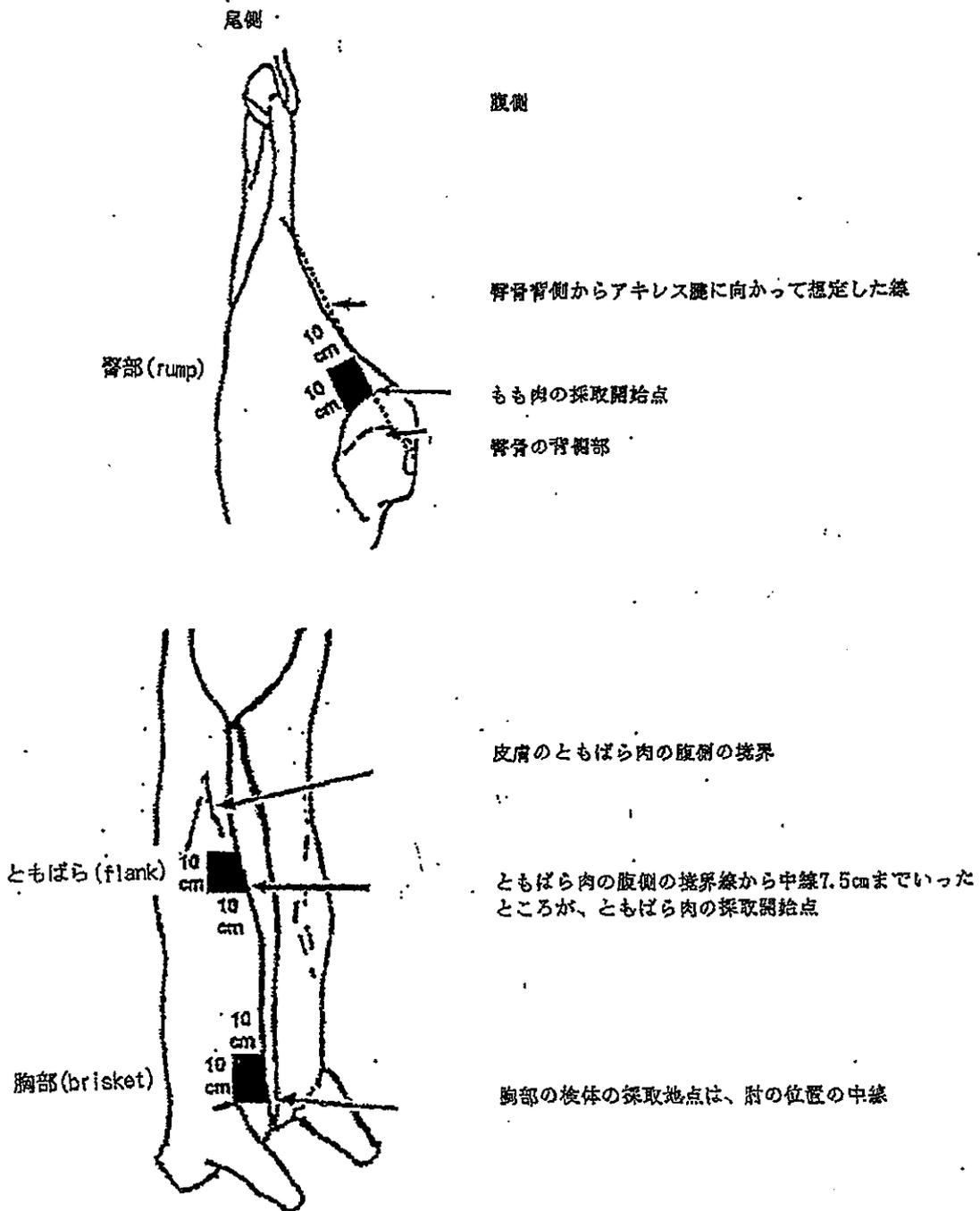
第2 大腸菌の検査

- 1 認定施設は、以下に定めるような大腸菌 (*Escherichia coli* Biotype 1) の検査を実施すること。
- 2 検体採取方法等
 - (1) 認定施設は、検体採取手順を記載した文書を作成すること。

この手順書には、次の事項を記載すること。また、必要に応じ、指名検査員等が閲覧できること。

 - ア 検体を採取する従業員を指定すること。
 - イ 検体採取場所を定めること。
 - ウ 検体採取における無作為採取方法を定めること。
 - エ 検体採取を確実にするための検体の取扱い方法を定めること。
 - (2) 認定施設は、冷蔵庫に搬入後12時間以上経過し、上記に定めた無作為採取方法により選定した枝肉から検体を採取すること。
 - (3) 検体は選定した枝肉（ともばら flank・胸部 brisket・臀部 rump）の3ヶ所から切除法（と体の表面を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）又はスポンジ法（と体の表面を滅菌したスポンジで無菌的に拭き取ることにより検体を採取する方法）により採取すること。（図1参照）

図1 牛枝肉の大腸菌検査用検体採取地点



- (4) 検体は、牛について少なくとも週1回採取することとし、1週間の処理頭数が300頭以下の場合には1検体を採取し、300頭を超える毎に1検体ずつ追加して採取すること。
- (5) 認定施設は、第3で定めたHACCPシステムを検証する目的で、他の微生物検査等を実施し、指名検査員等が当該検査等が適切な検証手段であると認めた場合は、その検査等に代替してもよいこと。

3 検査方法

- (1) 認定施設は、以下に述べたいずれかの定量分析方法で検査すること。
 - ア 国際公認分析化学者協会（AOAC）によって認定された方法（参考1：大腸菌検査法）
 - イ 最確数法（MPN法）（適正なMPN指数の95%信頼区間を満たしていて、外部学術団体によって評価試験が実施されていること。）

4 検査結果の記録

- (1) 認定施設は、検査結果を正確に記録し、保管すること。
- (2) 検査結果は、家畜種毎に処理工程管理表（参考2）に記録し、直近13回以上の検査結果が下記の5に定める基準に従っているかどうか評価できるようにすること。
- (3) 検査結果の記録は、1年間保存し、指名検査員等の要請があればいつでも提供すること。

5 検査結果及び評価

- (1) 切除法を用いて検査を実施した場合、認定施設は国際食品微生物規格（ICMSF / The International Commission on Microbiological Specification for Foods）の3階級法を採用し、下表を用いて以下のように検査結果を判定すること。
 - ア 直近の検体数（n）13検体中の結果で判断する。
 - イ 合格判定値（m）以下の場合、合格となる。
 - ウ mから条件付き合格判定値（M）までの条件付き合格範囲（m～M）の検体数（c）が3検体までの場合、合格となる。
 - エ m～Mの値を示す検体数が4検体以上の場合、不合格となる。
 - オ M以上の値を示す検体が1検体以上の場合、不合格となる。

表 大腸菌検査結果の評価

動物種	合格判定値 (m)	条件付き合格判定値 (M)	検体数 (n)	条件付き合格範囲の検体数 (c)
去勢牛／未經産牛	陰性 (注)	100 cfu/cm ²	13	3
経産牛／雄牛	陰性	100 cfu/cm ²	13	3

(注) 陰性：検出限界値 5 cfu/cm² 以下

(2) スポンジ法を用いて検査を実施した場合、認定施設は次の統計学的手法を用いて検査結果を評価すること。

ア 過去1年間の当該施設における検査結果の標準偏差(S.D.)を算出し、基準値(平均値±2 S.D.又は平均値±3 S.D.)を設定し、検査結果の評価を行うこと。

イ 基準値の設定にあたっては、1 cm²当たりの菌数(不検出の場合は検出限界値)を用いること。

(3) 検査結果が合格とならない場合、認定施設における糞便汚染を防ぐための処理工程管理が十分に実施されていないと判断されるため、認定施設は指名検査員等の指導のもと、適切な改善措置をとること。

6 検査等の中止

指名検査員は認定施設において上記の2～4の規定が遵守されていないと認めた場合はと畜検査業務等を中止し、当該施設による改善措置が行われないう限り、作業を開始させないこと。

参考1：大腸菌検査法 <大腸菌(E.coli)測定用プレート法(AOAC法)>

3Mペトリフィルム大腸菌測定プレートの概要

- 1 使用培地は、バイオレッド胆汁培地(VRB培地)(赤色)であること。
- 2 グルクロニダーゼ指示薬(大腸菌を確認)及びテトラゾリウム指示薬(大腸菌以外のグラム陰性菌を染色)を含有すること。
- 3 コロニー周囲にガスを発生すること。
- 4 コロニーは青色(大腸菌により製造されたグルクロニダーゼが指示薬と反応し、青く染色する。)であること。

保管方法

- 1 ホイルパックを開封するまで8℃以下で保管すること。
- 2 開封後は未使用のプレートをアルミパックに戻し、テープで密封すること。
- 3 アルミパックは室温(25℃以下)、湿度50%以上で保管すること。
- 4 開封後のパックは冷蔵庫に入れないこと。
- 5 開封後は1ヶ月以内に使用すること。
- 6 オレンジ色又は茶色に変色したプレートは使用しないこと。
- 7 菌の培養したプレートは廃棄方法に注意(滅菌等)すること。

使用方法

- 1 ペトリフィルムを平らなところに設置する。
- 2 上部フィルムをあげ、下部フィルムの中央部に検体液を1 ml流す。
- 3 気泡が入らないように上部フィルムをかぶせる。
- 4 スプレッターの平面部を下にして、注意深く中心部を押し、検体を均一に広げる。
- 5 スプレッターを離し、プレートをそのままにして、ゲル化するまで1分間待つ。

6 透明なフィルムを上にし、 $35 \pm 1^\circ\text{C}$ 24 ± 2 時間培養する。

使用上の注意点

- 1 培養器内で、プレートは水平になる場所に設置すること。
- 2 培養後、直ちに大腸菌を計測すること。場合によっては培養時間が24時間以上必要なときもある。
- 3 培養後、やむを得ず直ちに大腸菌を計測できない場合、24時間以内に計測する場合に限り、冷凍庫に保管しておいてもよい。

判定方法

- 1 ガスの気泡を伴う青いコロニーは、大腸菌と判定できる。
- 2 ガスを発生しない青いコロニーは、大腸菌として算定しないこと。
- 3 コロニーからガス気泡までの距離がコロニー1個の直径より長い場合はそのコロニーは大腸菌として数えないこと。

参考2：検出限界値の算出方法

例) 10 ml のペプトン水又はリン酸緩衝液を含んだスポンジで300 cm² を拭き取った後、スポンジに15 ml のペプトン水等を加え、試料液を25 ml とし、試料液1 ml を3Mペトリフィルムを用いて培養し、大腸菌のコロニーが現れなかった場合の検出限界の算出方法

1 ml 当たりの拭き取り面積は、12 cm² (300 cm² / 25 ml) であることから、ペトリフィルム上に1コロニー現れた場合には、0.08 CFU / cm² (1コロニー / 12 cm²) となる。

参考3：処理工程管理表

検体番号	日付	採取時間	検査結果 (cfu/cm ²)	検査結果 不合格 (注1)	検査結果 条件付き合格 (注2)	直近13検体結果 条件付き合格数 又は不合格数	合否
1	/	:					
2	/	:					
3	/	:					
4	/	:					
5	/	:					
6	/	:					
7	/	:					
8	/	:					

9	/	:				
10	/	:				
11	/	:				
12	/	:				
13	/	:				
14	/	:				
15	/	:				
16	/	:				
17	/	:				

注：1及び2の欄は、「はい」もしくは「いいえ」を記入する。

第3 HACCPシステムを用いた自主衛生管理

1 定義

この規定において、以下の定義を適用する。

- (1) 改善措置
逸脱がおこったとき、引き続いてとられる措置
- (2) 重要管理点
食肉等の処理加工において、その部分を衛生的に管理することにより食品の安全性を損なうおそれのある危害因子を防止し、除去し、許容範囲内に納めることができる工程中のある時点、ある段階又は工程そのもの
- (3) 管理基準
特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止し、除去し、許容範囲内に収めるために、重要管理点において管理しなければならない生物学的、科学的、物理的危険の最高値又は最低値
- (4) 食品の安全性を損なうおそれのある危害（危害）
安全でない食品を消費することにより起こる生物学的、化学的、物理的特性
- (5) 防止措置
特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止するための化学的、物理的又は他の方法
- (6) 危害分析
原材料及び処理加工の段階で、食品の安全性を損なうおそれのある危害を明らかにし、これらの起こりうる可能性、起きた場合の被害の重篤性を評価すること
- (7) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)
食品の安全性を保証するため、特異的な危害因子及びそれらを管理するための防止措置を明らかにすることによる危害分析及び重要管理点監視からなるシステムのこと
- (8) HACCP計画
HACCP原則に基づき、特定の工程又は手続きの管理を保証するために従