

1 範囲

- 食肉処理業は、現行どおり（食用に供する目的で食鳥処理法又はと畜場法に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。）とする。
- 食肉処理業の許可を受けた施設で、ショーケースを設けるなどして食肉を小売り販売する場合には食肉販売業の許可は要さない。
- 食肉製品製造業において、鳥獣肉を細切し、原材料として製造加工する場合にあっては、食肉処理業を必要としない。

（参考）昭和 42 年 10 月 23 日通知抜粋

（2）食肉処理業とは、業として次に掲げる営業を営むものであること。ただし、食肉販売業者又は食肉製品製造業者等が、当該営業の用に供するため同一敷地内において食肉の処理を行なう場合は、新たに食肉処理業の許可を要しないものであること。

ア 食用の目的で鳥若しくは獣畜（と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）にいう獣畜を除く。）をと殺し、若しくは解体する営業

イ 解体された鳥獣の肉、内臓、頭等を分割し、細切し、若しくは碎細して食肉を整形加工する営業

2 施設基準案

	北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		基準素案
食肉 処理業	室	荷受室、処理室、とさつ放血室、脱羽する場所、羽毛・皮・骨等の置場	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 施設は、荷受室、処理室、製品保管室を設けること。なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</li> <li>● 不可食部分用容器及び廃棄用容器は不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭が漏れない構造のものであり、かつ、処理量に応じた容量とすること。</li> <li>● 処理量に応じた食肉を 10℃以下又は-15℃以下とする性能を有する冷蔵・冷凍保管設備を設けること。</li> <li>● 処理室にあっては、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割、細切するために必要な設備等を設けること。</li> <li>● 小売りの場合にあっては、ショーケースを備えること。</li> </ul>
	設備・ 機器・ 器具等	温度管理設備、脱羽機、放血設備、処理台、細断機、冷却機、その他必要な設備、その他必要な設備、その他必要な機械器具類  <血液処理> 血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充填する場所、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵	

室、処理室、製品置場、原材料貯留槽、分離機、乾燥機、凍結装置、血液及び汚水の処理設備、その他必要な設備

<生食用食肉>

細切等の処理を行う専用の場所

加熱殺菌を行うための専用設備、専用の冷却設備、専用の処理台、専用の細断機、専用の洗浄設備、専用の給湯設備又は器具、専用の流水式受槽式手洗い設備、専用の消毒設備、温度計、はかり、その他必要な計器類、専用の器具

<生体又はと体を処理する場合>

- 生体又はと体を処理する施設にあつては、とさつ放血室（とさつ放血を行う場合に限る。）、剥皮場所、懸肉室及び剥皮前のと体洗浄設備を設けること。また、必要に応じて、脱羽場所、羽毛・皮・骨等の置場を設け、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入及び搬出場所を別にすること。
- 剥皮場所は懸吊設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備が設けられていること。
- 懸肉室は他の作業場所から隔壁により区画され、出入口は密閉できること。
- 洗浄消毒設備にあつては、摂氏 60 度以上の温湯及びナイフ等の器具の洗浄消毒のため摂氏 83 度以上の熱湯を必要量供給できること。また、供給する温湯及び熱湯の温度が確認できる温度計を設けること。

<自動車で野生鳥獣肉のと殺・解体を行う場合>

- 処理室は他の作業場所から隔壁により区画され、出入口、窓等は密閉できること。
- 計画処理頭数に応じ、飲用適の水を必要量供給することのできる容量を有する貯水槽を設けること。なお、シカ又はイノシシの成獣一頭当たりの必要量をおおむね 100 リットルとする。
- 野生鳥獣の解体で生じた排水の貯留に必要な容量を有する汚水槽を設けること。また、汚水槽は不浸透性材料で作られ、蓋があり、汚液、汚臭が漏れない構造のものであること。

<生食用食肉の処理を行う場合>

- 施設は、生食用食肉の加工又は調理を行う場合は、他の設備と区分すること。

- 製造量に応じた数及び能力のある専用の加熱殺菌設備、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な専用の洗浄設備を設けること。
- 生食用食肉の加工に使用する処理台、裁断機その他肉塊が接触する機械器具類は専用のものを備えること。
- 生食用食肉を4℃以下とする性能を有する冷蔵設備、生食用食肉を凍結させる場合には-15℃以下とする性能を有する凍結設備を設けること。

<血液加工を行う場合>

- 運搬用具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、冷蔵室(又は冷蔵庫)及び必要に応じて包装室を設け、それぞれの室が区画されていること。  
ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他施設より原料血液を運搬してくることがない施設にあっては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を省略しても差し支えない。
- 処理用に応じた数及び大きさの原料貯留総、分離機等必要な機械器具を有すること。
- 原料血液受入れ設備から充填設備までの工程における各設備の接続は、サニタリーパイプで連結してあること。