

生食発 0528 第 1 号
令和 2 年 5 月 28 日

各

都道府県知事 保健所設置市長 特別区長

 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成 30 年法律第 46 号。以下「改正法」という。）の公布については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の公布について」（平成 30 年 6 月 13 日付け生食発 0613 第 10 号）により、改正法の施行については、「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う関係政省令の制定について」（令和元年 11 月 7 日生食発 1107 第 1 号。以下「令和元年 11 月通知」という。）によりそれぞれ通知したところです。

今般、と畜場法施行規則第 3 条第 6 項又は第 7 条第 5 項に基づくと畜検査員による検査又は試験及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第 4 条第 4 項に基づく食鳥検査員による検査又は試験（以下「外部検証」という。）について、令和元年 11 月通知において別途通知することとしておりましたその実施に関する手順、評価方法等は別添のとおりとしますので、地域の実情や管轄する施設の規模及び衛生管理の実態に応じた外部検証の実施に遺漏なきよう取り計らわれるようお願いいたします。

なお、本通知は、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条の 4 第 1 項の規定に基づく技術的助言であることを申し添えます。

別添 1：と畜場法施行規則第 3 条第 6 項又は第 7 条第 5 項に基づくと畜検査員による検査又は試験について

1 用語の定義

この通知において、用語の定義は次に定めるところによる。

(1) 外部検証

と畜場法施行規則第 3 条第 6 項又は第 7 条第 5 項に基づきと畜検査員が実施する、衛生管理計画及び手順書の確認並びに施設の衛生管理の実施状況の確認

(2) 衛生管理計画

と畜場法施行規則第 3 条第 5 項又は第 7 条第 4 項に基づき、食品衛生上の危害の発生の防止のためにと畜場の設置者、管理者若しくはと畜業者等（以下「と畜場の設置者等」という。）が作成する、施設の衛生管理又は獣畜のとさつ若しくは解体の工程に関する衛生管理計画

(3) 手順書

と畜場法施行規則第 3 条第 5 項又は第 7 条第 4 項に基づき、食品衛生上の危害の発生の防止のためにと畜場の設置者等が作成する、と畜場の施設設備、機械器具の構造及び材質並びに獣畜の肉、骨、臓器、血液等を取り扱う工程の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書

(4) 記録検査

と畜検査員が外部検証として実施する、と畜場の設置者等が衛生管理計画及び手順書に従い作成した衛生管理の実施記録の内容の確認

(5) 現場検査

と畜検査員が外部検証として実施する、と畜場の従事者等が衛生管理計画及び手順書に従い行くと畜場の衛生管理及び衛生的なとさつ・解体の実施状況の作業現場における直接確認

(6) 改善措置

と畜場法施行規則第 3 条第 2 項又は第 7 条第 2 項に基づきと畜場の設置者等が設定する、個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の措置。改善措置には製品に対する措置と工程や衛生管理に対する措置が含まれる。

(7) 内部検証

と畜場法施行規則第 3 条第 2 項又は第 7 条第 2 項に基づきと畜場の設置者等が実施する、重要管理点又はその他の工程における管理措置、管理基準、モニタリング及び改善措置が食品衛生上の危害の発生の防止に効果的であることの定期的な確認

（８）指摘文書

と畜検査員による記録検査及び現場検査の結果、不適合となる項目がある場合に衛生管理責任者又は作業衛生責任者（以下、「衛生管理責任者等」という。）を通じて、と畜場の設置者等に対し、その項目を通知するための文書

２ と畜検査員の役割

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場法施行規則第３条第６項に基づき、同条第５項に基づき作成する同条第１項第24号の衛生管理計画及び手順書が食品衛生上の危害の発生を防止する目的において科学的に妥当であり、施設の衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていることについて外部検証を受けることが求められている。

また、と畜業者等は、と畜場法施行規則第７条第５項に基づき、同条第４項に基づき作成する同条第１項第18号の衛生管理計画及び手順書が食品衛生上の危害の発生を防止する目的において科学的に妥当であり、施設の衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていることについて、外部検証を受けることが求められている。

と畜場を管轄する都道府県等においては、食品衛生法第24条に基づき作成及び実施する都道府県等食品衛生監視指導計画で、厚生労働大臣が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に従い、と畜場法第６条に基づくと畜場の衛生管理の基準及び同法第９条に基づくと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準への適合を確認することとされている。

都道府県等は、上記の規定を適切に運用するため、本通知に示される方法を参考に、管轄すると畜場の衛生管理の実態に応じた外部検証を実施するための、と畜場ごとの外部検証実施計画を策定する。

と畜検査員は、外部検証実施計画に基づき、以下の項目を検査又は試験することにより、と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書の効果について外部検証を実施する。

- （１）と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書の確認
- （２）と畜場の設置者等による衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認
- （３）衛生指標菌を用いた微生物試験の実施

３ 外部検証の対象

と畜場法第６条に基づくと畜場の衛生管理の基準、同法第９条に基づくと畜業者等の講ずべき衛生措置の基準の遵守状況その他と畜場法に基づくと畜場に

における衛生管理の実施状況を確認するため、以下の事項を対象に外部検証を実施する。

- (1) と畜場の構造設備、機械器具、使用水、排水、不可食部分を含む廃棄物、薬品・洗浄剤、ねずみ・昆虫対策等
- (2) 生体、とさつ・解体中のとたい、枝肉、内臓等の最終製品
- (3) とさつ・解体工程及び衛生管理に携わると畜場の従事者
- (4) 衛生管理計画、手順書、衛生管理の実施記録、従業員の衛生教育実施記録その他関連文書

4 外部検証で確認する事項（微生物試験を除く。）

(1) 衛生管理計画及び手順書

- ① と畜検査員は、と畜場の設置者又は管理者が作成する衛生管理計画及び手順書が、と畜場施行規則第3条に規定する施設の衛生管理、設備等の衛生管理、使用水等の管理、薬品・洗浄剤等の管理、ねずみ・昆虫対策、廃棄物及び排水の取扱いその他の衛生管理の基準、並びにと畜場の従事者の衛生管理その他のと畜場の衛生管理の基準に基づき、当該と畜場の実際の構造設備やとさつ・解体工程を考慮して作成され、かつ最新の状況を踏まえて適切に維持・更新されているか確認する。
- ② と畜検査員は、と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書が、と畜場法施行規則第3条に規定する生体の取扱いの基準及び同規則第7条に規定する放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却その他のと畜業者等が講ずべき衛生措置の基準に基づき、当該と畜場の実際の構造設備やとさつ・解体工程を考慮して作成され、かつ最新の状況を踏まえて適切に維持・更新されているか確認する。
- ③ と畜検査員は、と畜場の設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書について、以下の事項に留意して確認する。
 - ア 生体の搬入、とさつ・解体の各工程において、発生するおそれがある危害要因、当該危害要因の発生を防止するための管理措置及び重要管理点を含む危害要因分析表が適切に作成されていることを確認する。また、危害要因分析表には、各危害要因、管理措置及び重要管理点を設定した科学的理由・根拠が参考文書として添付されていることを確認する。
 - イ 重要管理点における管理基準、モニタリングの内容及びその頻度、管理基準に適合していない場合に講じられる製品及び工程等の改善措置、重要管理点が適切に管理されていることの検証の内容及びその頻

度、重要管理点の記録様式が適切に作成されていることを確認する。
これらには、設定の科学的理由・根拠が参考文書として添付されていることを確認する。

ウ 危害要因分析や重要管理点の設定に際しては、衛生管理計画及び手順書の実施により、特に、とさつ・解体工程において、腸管出血性大腸菌0157（牛）、サルモネラ属菌（豚）等の病原微生物汚染の原因となる糞便、腸管内容物、乳汁、外皮等によるとたい、枝肉等への直接の汚染及び洗浄消毒されていない従事者の手指、エプロン、靴、構造設備等からの交差汚染の適切な防止が確保されることを確認する。

（２）と畜場の衛生管理の実施状況（と畜場法第６条関連）

- ① と畜検査員は、と畜場の設置者又は管理者が衛生管理計画及び手順書に従い、適切な衛生管理を毎回漏れなく実施していることを確認するため、別表１を参考に、と畜場の設置者又は管理者による（１）①に関連する一般衛生管理の点検結果、同②に関連する生体の取扱いの点検結果及び同③に関連する重要管理点のモニタリング結果等の記録の内容を確認する。
- ② と畜検査員は、別表１を参考に、（１）①から③までに関連する一般衛生管理の実施状況、生体の取扱い及びと畜場の構造設備や機械器具等の状態について、管理や作業の現場に出向いて、それらの状況を直接観察して確認する。
- ③ と畜検査員は、と畜場の設置者及び管理者が、衛生管理計画及び手順書に基づいた衛生管理を行われるよう、と畜場の衛生管理に従事するものに対して衛生管理に必要な教育訓練を実施していること及びその効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行っていることを記録等により確認する。

（３）と畜業者等が講ずべき衛生措置（と畜場法第９条関連）

- ① と畜検査員は、と畜業者等が衛生管理計画及び手順書に従い、適切な衛生管理を毎回漏れなく実施していることを確認するため、別表１を参考に、と畜業者等による（１）②に関連する一般衛生管理の点検結果及び同③に関連する重要管理点のモニタリング結果等の記録の内容を確認する。
- ② と畜検査員は、別表１を参考に、（１）②及び③に関連するとさつ・解体の各作業の実施状況及びとたいや枝肉の状態について、管理や作業の現場に出向いて、それらの状況を直接観察して確認する。
- ③ と畜検査員は、と畜業者等が、衛生管理計画及び手順書に基づいた衛生管理が行われるよう、その従業員に対して衛生管理に必要な教育訓練を実施していること及びその教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必

要に応じて教育内容の見直しを行っていることを記録等により確認する。

(4) 内部検証の実施状況

と畜検査員は、上記(1)から(3)について、内部検証が適切に実施されていることを記録等により確認する。

5 外部検証の実施頻度（微生物試験を除く。）

(1) 外部検証の頻度は、記録検査については月1回以上、現場検査については、下表を参考に、原則毎日実施するものとする。施設の規模や操業状況等の理由により、1日の現場検査で全ての事項の検証を行えない場合は、1日の現場検査で確認する事項や確認する場所を分割して行うなど、適切な検証の実施を確保する。下表中、「衛生的なとさつ・解体」については、頻度を上げて重点的に実施する。

現場検査の事項	実施時期	
	作業開始前	作業中
施設の衛生管理	○	○
設備等の衛生管理	○	○
薬品・洗浄剤等の管理	○（どちらかで最低1回実施）	
使用水等の管理	○（どちらかで最低1回実施）	
ねずみ・昆虫対策	○（どちらかで最低1回実施）	
廃棄物及び排水の取扱い	○（どちらかで最低1回実施）	
その他（従事者の衛生管理等）	○（どちらかで最低1回実施）	
生体の取扱い	○（どちらかで最低1回実施）	
衛生的なとさつ・解体	-	○
枝肉の冷蔵保管状況	-	○
頭部・内臓の取扱い	-	○

(2) 以下の場合、と畜検査員はその都度、外部検証を実施する。

- ① とさつ・解体工程の変更、施設の構造設備の変更等に伴い衛生管理計画及び手順書の内容に大きな変更があった場合
- ② 食中毒の発生、病原微生物による枝肉等の深刻な汚染又はそれらを疑う事案の発生、過去の外部検証の結果等から、と畜場の衛生管理に問題があるとと畜検査員が判断して、衛生管理の実施状況を重点的に確認する必要がある場合

6 外部検証における留意点（微生物試験を除く。）

- (1) と畜検査員は、4 (1) ①及び②に基づく衛生管理計画及び手順書の確認をした際、これらの文書が、実際の設備構造及び工程並びに最新の状況を反映していない場合は、速やかにその内容を更新するよう、衛生管理責任者等を通じ、と畜場の設置者等に対し、文書により指導する。
- (2) と畜検査員は、当該施設の衛生管理計画及び手順書を熟知した上で、記録検査及び現場検査を行い、と畜場の衛生管理及びと畜業者等が講ずべき衛生措置がこれらの文書に従い適切に実施及び記録されていることを確認する。
- (3) と畜検査員による4 (2) ①及び同(3) ①に基づく記録検査については、衛生管理計画及び手順書に規定されていると畜場法施行規則に基づく基準、重要管理点の管理基準等が遵守されていることを確認し、基準からの逸脱があった場合には、その改善措置が適切なものであったことを確認する。
- (4) 4 (2) ②及び同(3) ②に基づく現場検査については、原則とさつ・解体中に、と畜検査を実施すると畜検査員とは別のと畜検査員が実施する。
- (5) (4) の現場検査においては、目視による従事者や構造設備の確認のほか、温度計等の機器を用いた温度、濃度、照度等のパラメータの測定を行う。
- (6) (4) の現場検査においては、最終洗浄直前の枝肉の中から、と畜状況に応じて複数頭数の左右の枝肉を無作為に選択し、糞便、腸管内容物、乳汁等の付着がないか確認し、衛生的なとさつ・解体工程が確保されていることを検証する。糞便等の付着が確認された場合は、作業衛生責任者又は従事者に対して、速やかにトリミングするよう指導する。
- (7) と畜検査員は、上記の衛生管理計画等の確認、記録検査及び現場検査による外部検証を実施する際に、当該施設の衛生管理責任者等に対して、実施時間及びその内容について事前に通告するとともに、外部検証の結果を直接共有するため、実施の際は可能な限り衛生管理責任者等又は代わりの者を同行又は同席させる。
- (8) (7) の事前通告による外部検証のほかに、必要に応じて事前通告を行わず現場検査を行うなど、効果的な外部検証を行う。
- (9) と畜場が内臓処理室又は食肉処理室を併設している場合は、当該と畜場から出荷される内臓、食肉等の食品の取扱いの監視指導を効果的に行うため、と畜検査員は、食品衛生法施行規則第66条の2第3項に基づく食肉（内臓）処理における衛生管理計画及び手順書の作成並びにその実施に関する確認を行うように努める。
- (10) 対米輸出食肉等厚生労働省による輸出の認定を受けていると畜場について

ては、別途規定されている方法に基づき指名検査員が実施する検証の結果を、本通知に基づく外部検証に活用する。

7 外部検証結果の記録及び保存（微生物試験を除く。）

と畜検査員は、衛生管理計画等の確認、記録検査及び現場検査の結果を記録し、保存する。

8 外部検証の結果に基づく措置

（１）検証実施中の措置

と畜検査員は、現場検査の実施中にと畜場法第6条に規定すると畜場の衛生管理の基準若しくは同法第9条に規定すると畜業者等の講ずべき衛生措置の基準への不適合又は重要管理点の管理基準からの逸脱を確認した際には、衛生管理責任者、作業衛生責任者又はと畜場の従事者に対し、衛生管理計画及び手順書に規定されている改善措置を速やかに実施するよう指導する。改善措置の実施にもかかわらず、と畜場法第6条又は同法第9条の規定に基づく基準、若しくは重要管理点の管理基準が引き続き遵守されていないことを確認した場合には、必要に応じて、とさつ・解体ラインの処理速度の減速又は処理の一時停止を指導する。

これらの指導の内容については、（２）の文書に記載し、衛生管理責任者等を通じて、と畜場の設置者等に通知する。

（２）検証実施後の措置

- ① と畜検査員は、記録検査及び現場検査の結果、不適合となる項目がある場合は、衛生管理責任者等を通じて、と畜場の設置者等に対し、以下の事項を記載した指摘文書により通知する。

ア 検証実施日及び通知年月日

イ 検証実施者

ウ 通知を受ける者（と畜場の設置者等）

エ 検証の結果（と畜場法施行規則や衛生管理計画等の不適合の詳細）

オ 検証の結果に基づきと畜検査員が行った指導の内容

- ② 通知を受けた者は、以下の事項を記載した文書をと畜検査員に提出し、と畜検査員にその内容の確認を受ける。

ア 通知を受けた者の通知確認日

イ 短期的（概ね1週間以内）改善措置の内容

ウ 長期的改善措置の内容

（３）改善措置の実施状況の確認

- ① と畜検査員は、（２）により作成された指摘文書について、当該と畜場

を所管するその他のと畜検査員に共有する。

- ② と畜検査員は、衛生管理責任者等が回答した改善措置が、と畜場法施行規則の規定に基づく基準に適合するか書面上で確認するとともに、それらの改善措置が計画的に実施されているかについて、現場検査により継続的に確認する。
- ③ と畜検査員は、②に基づく継続的な改善措置の確認において、計画的に改善措置が実施されず、引き続き、と畜場法施行規則が遵守されない状況が続く場合には、と畜場法第18条に基づき、と畜場の設置者等に対し、期間を定めて、当該と畜場の施設の使用の制限等やとさつ・解体等の業務の停止等を命じる。

9 微生物試験

(1) 目的等

と畜場法第6条又は同法第9条に基づくと畜場における衛生管理の実施状況の効果を客観的に評価するため、と畜検査員は、衛生指標菌（一般細菌数（生菌数）及び腸内細菌科菌群数）を対象にして、切除法（枝肉の表面（筋肉、脂肪等の組織）を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）を用いた微生物試験を外部検証として実施する。

(2) 検体の採取

- ① と畜検査員は、検体採取手順を記載した文書を作成する。

- ② 検体採取場所

牛、豚ともに、枝肉の最終洗浄の後、枝肉が冷蔵庫に搬入される前又は搬入後速やかに検体を採取する。検体を採取する枝肉の選定に当たっては、特定の時間や農場の検体に偏ることがないように、無作為に選定する。

- ③ 採取頻度

都道府県等は、施設の操業状況や衛生管理の状況を踏まえて、年間の試験検体数を設定する。効果的に外部検証を行うためには、月1回以上の試験を、年間を通じて実施することが望ましい。

1回の試験は、牛、豚ともに、原則同日に処理された異なる個体から計5本の枝肉を選定する。また、検体を採取する曜日は偏りがないように選定する。

- ④ 採取部位

ア 牛：選定した枝肉について枝肉ごとに、ともばら、頸部又は胸部のいずれか1か所から、5 cm x 5 cm (25cm²)を切除法により採取し、1検体とする。採取手順は別添3のとおりとする。

イ 豚：選定した枝肉について枝肉ごとに、胸部又は頸部のいずれか1か所から、5 cm x 5 cm (25cm²)を切除法により採取し、1検体とする。

採取手順は別添3のとおりとする。

⑤ 検体の採取に当たっては、枝肉の格付を実施する機関の職員が検体を採取した枝肉を特定できるよう、関係者と情報共有を行う。

(3) 試験項目

検体は、以下に示す2種の衛生指標菌について、定量試験法を用いて試験する。

- ① 一般細菌数（生菌数）
- ② 腸内細菌科菌群数

(4) 試験方法

別添3のとおりとする。

(5) 試験結果の記録及び評価

① 試験結果は、別添3に示す結果の計数・記録方法により、動物種及び検査時期ごとに記録する。

② 試験結果は、以下の手法を用いて評価する。

ア 各施設における直近1年間の検査結果の平均値及び標準偏差（S.D.）から、各施設の基準値（平均値+2 S.D.又は平均値+3 S.D.）を設定する。

イ 5検体の試験結果について、アで設定した基準値に対して、以下の傾向が認められる場合は、当該施設の衛生管理は適切でないことが考えられる。

- ・平均値が低減しない又は増加している。
- ・基準値を超える検体数が増加している。
- ・腸内細菌科菌群陽性の検体が1検体以上ある。

ウ イの分析を実施するためには、管理図（コントロールチャート）を作成し、年間を通じた検証を実施することが望ましい。

③ ②の評価に基づき、と畜検査員は、衛生管理責任者等に対し、当該施設の衛生管理計画及び手順書の実施状況の点検を指示する。

④ 都道府県等は、別途厚生労働省が示す報告様式により、施設ごとの毎年の試験結果及び評価結果を厚生労働省に報告する。

⑤ 厚生労働省は、④の報告を踏まえ、今後、国内の各施設におけるHACCPに基づく衛生管理の実施の参考とするための基準値を示し、また、定期的

に当該基準値を更新する。

10 と畜検査員に対する研修の実施

都道府県等は、と畜検査員に対し、外部検証の実施に必要な知見を習得させるための研修を定期的に実施する。研修の内容については、厚生労働省や保健医療科学院が毎年実施すると畜検査員向けの各種研修の内容を活用するとともに、隣接する都道府県等と合同の研修を開催するなどして、と畜検査員の外部検証の能力の平準化に努める。

別添 2：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則（以下「食鳥処理法施行規則」という）第 4 条第 4 項に基づく食鳥検査員による検査又は試験について

1 用語の定義

この通知において、用語の定義は次に定めるところによる。

（1）外部検証

食鳥処理法施行規則第 4 条第 4 項に基づき食鳥検査員が実施する、衛生管理計画及び手順書の確認、施設の衛生管理の実施状況の確認

（2）衛生管理計画

食鳥処理法施行規則第 4 条第 3 項に基づき、食品衛生上の危害の発生の防止のため、食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。以下同じ。）により、施設の衛生管理及び食鳥処理に関して作成される衛生管理計画

（3）手順書

食鳥処理法施行規則第 4 条第 3 項に基づき、食品衛生上の危害の発生の防止のために食鳥処理業者が作成する、食鳥処理場の施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食鳥処理の工程の衛生管理その他公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書

（4）記録検査

食鳥検査員が外部検証として実施する、食鳥処理業者が衛生管理計画及び手順書に従い作成した衛生管理の実施記録の内容の確認

（5）現場検査

食鳥検査員が外部検証として実施する、食鳥処理場の従事者等が衛生管理計画及び手順書に従い行う食鳥処理場の衛生管理及び衛生的な食鳥処理の実施状況の作業現場における直接確認

（6）改善措置

食鳥処理法施行規則別表第 4 第 5 号に基づき食鳥処理業者が設定する、個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の措置。改善措置には製品に対する措置と工程や衛生管理に対する措置が含まれる

（7）内部検証

食鳥処理場施行規則別表第 4 第 6 号に基づき食鳥処理業者が実施する、重要管理点又はその他の工程における管理措置、管理基準、モニタリング及び改善措置が食品衛生上の危害の発生の防止に効果的であることの定期的な確認

（8）指摘文書

食鳥検査員による記録検査及び現場検査の結果、不適合となる項目がある場

合に食鳥処理衛生管理者を通じて、食鳥処理業者等に対し、その項目を通知するための文書

2 食鳥検査員の役割

食鳥処理法施行規則第4条第4項に基づき、食鳥処理業者は、同条第3項に基づき作成する衛生管理計画及び手順書が食品衛生上の危害の発生を防止する目的において科学的に妥当であり、施設の衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていることについて、外部検証を受けることが求められている。

また、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。以下同じ。）を管轄する都道府県等においては、食品衛生法第24条に基づき作成及び実施する都道府県等食品衛生監視指導計画で、厚生労働大臣が示す食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針に従い、食鳥処理業者が実施する衛生管理について、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下、食鳥処理法という。）第11条に基づく衛生管理等の基準への適合を確認することとされている。

都道府県等は、上記の規定を適切に運用するため、本通知に示される方法を参考に、管轄する食鳥処理場の衛生管理の実態に応じた外部検証を実施するための、食鳥処理場ごとの外部検証実施計画を策定する。

食鳥検査員は、外部検証実施計画に基づき、以下の項目を検査又は試験することにより、食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書の効果について外部検証を実施する。

- (1) 食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書の確認
- (2) 食鳥処理業者による衛生管理の実施記録の確認及び現場での実施状況の確認
- (3) 衛生指標菌等を用いた微生物試験の実施

3 外部検証の対象

食鳥処理法第11条に基づく食鳥処理場の衛生管理並びに食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いの基準の遵守状況その他食鳥処理法に基づく食鳥処理場における衛生管理の実施状況を確認するため、以下の事項を対象に外部検証を実施する。

- (1) 食鳥処理場の構造設備、機械器具、使用水、排水、不可食部分等の廃棄物、薬品・洗浄剤、ねずみ・昆虫対策等
- (2) 生体、食鳥処理中の食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等の最終製品
- (3) 食鳥処理工程及び衛生管理に携わる食鳥処理場の従事者
- (4) 衛生管理計画、手順書、衛生管理の実施記録、従事者の衛生教育記録そ

の他関連文書

4 外部検証で確認する事項（微生物試験を除く。）

（１）衛生管理計画及び手順書

- ① 食鳥検査員は、食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書が、食鳥処理法施行規則別表第３第１号に規定する施設の衛生管理、設備等の衛生管理、薬品・洗浄剤等の管理、使用水等の管理、ねずみ・昆虫対策廃棄物及び排水の取扱い、従事者の衛生管理の基準及びその他の食鳥処理場の衛生管理の基準に基づき、当該食鳥処理場の実際の構造設備や食鳥処理の工程を考慮して作成され、かつ最新の状況を踏まえて適切に維持・更新されているか確認する。
- ② 食鳥検査員は、食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書が、食鳥処理法施行規則別表第３第２号に規定する生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出、冷却に関する食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いに関する基準に基づき、当該食鳥処理場の実際の構造設備や食鳥処理の工程を考慮して作成され、かつ最新の状況を踏まえて適切に維持・更新されているか確認する。
- ③ 食鳥検査員は、食鳥処理業者が作成する衛生管理計画及び手順書について、以下の事項に留意して確認する。
 - ア 生体の搬入、食鳥処理の各工程において、発生するおそれがある危害要因、当該危害要因の発生を防止するための管理措置及び重要管理点を含む危害要因分析表が適切に作成されていることを確認する。また、危害要因分析表には、各危害要因、管理措置及び重要管理点を設定した科学的理由・根拠が参考文書として添付されていることを確認する。
 - イ 重要管理点における管理基準、モニタリングの内容及びその頻度、管理基準に適合していない場合に講じられる製品及び工程等の改善措置、重要管理点が適切に管理されていることの検証の内容及びその頻度、重要管理点の記録様式が適切に作成されていることを確認する。これらには、設定した科学的理由・根拠が参考文書として添付されていることを確認する。
 - ウ 危害要因分析表や重要管理点の検討に際しては、衛生管理計画及び手順書の実施により、特に、食鳥処理の工程において、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌等の病原微生物汚染の原因となる糞便、腸管内容物等による食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等への直接の汚染及び洗浄消毒されていない従事者の手指、エプロン、靴、構造設備等からの交差汚染の適切な防止が確保されることを確認する。

(2) 食鳥処理場の衛生管理の実施状況（食鳥処理法別表第3第1号関連）

- ① 食鳥検査員は、食鳥処理業者が衛生管理計画及び手順書に従い、適切な衛生管理を毎回漏れなく実施していることを確認するため、別表2を参考に、食鳥処理業者による（1）①に関連する一般衛生管理の点検結果及び同③に関連する重要管理点のモニタリング結果等の記録の内容を確認する。
- ② 食鳥検査員は、別表2を参考に、（1）①及び③に関連する一般衛生管理の実施状況及び食鳥処理場の構造設備や機械器具等の状態について、管理や作業の現場に出向いて、それらの状況を直接観察して確認する。

(3) 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱い（食鳥処理法別表第3第2号関連）

- ① 食鳥検査員は、食鳥処理業者が衛生管理計画及び手順書に従い、適切な衛生管理を毎回漏れなく実施していることを確認するため、別表2を参考に、食鳥処理業者による（1）②に関連する一般衛生管理の点検結果及び③に関連する重要管理点のモニタリング結果等の記録の内容を確認する。
- ② 食鳥検査員は、別表2を参考に、（1）②及び③に関連する食鳥処理の各作業の実施状況及び食鳥とたいや食鳥肉等の状態について、管理や作業の現場に出向いて、それらの状況を直接観察して確認する。
- ③ 食鳥検査員は、食鳥処理業者が、衛生管理計画及び手順書に基づいた食鳥処理が行われるよう、食鳥処理に従事する者その他の関係者に対して、衛生教育に必要な教育を実施していること及びその教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行っていることを記録等により確認する。

(4) 内部検証の実施状況

食鳥検査員は、上記（1）から（3）について、内部検証が適切に実施されていることを記録等により確認する。

5 外部検証の実施頻度（微生物試験を除く。）

- (1) 外部検証の頻度は、記録検査については月1回以上、現場検査については、下表を参考に、毎日実施することを基本とする。施設の規模や操業状況等の理由により、1日の現場検査で全ての事項の検証を行えない場合は、1日の現場検査で確認する事項や確認する場所を分割して行うなど、適切な検証の実施を確保する。下表中、「衛生的な食鳥処理」については、頻度を上げて重点的に実施する。

現場検査の事項	実施時期	
	作業開始前	作業中
施設の衛生管理	○	○
設備等の衛生管理	○	○
薬品・洗剤等の管理	○（どちらかで最低1回実施）	
使用水等の管理	○（どちらかで最低1回実施）	
ねずみ・昆虫対策	○（どちらかで最低1回実施）	
廃棄物及び排水の取扱い	○（どちらかで最低1回実施）	
その他（従事者の衛生管理等）	○（どちらかで最低1回実施）	
生体の取扱い	○（どちらかで最低1回実施）	
衛生的な食鳥処理	-	○
食鳥肉の冷蔵保管状況	-	○
内臓の取扱い	-	○

（２）以下の場合、食鳥検査員はその都度、外部検証を実施する。

- ① 食鳥処理工程の変更、施設の構造設備の変更等に伴う衛生管理計画及び手順書の内容に大きな変更があった場合
- ② 食中毒の発生、病原微生物による食鳥肉等の深刻な汚染、又はそれらを疑う事案の発生、過去の外部検証の結果等から、食鳥処理場の衛生管理に問題がある食鳥検査員が判断して、衛生管理の実施状況を重点的に確認する必要がある場合

6 外部検証における留意点（微生物試験を除く。）

- （１）食鳥検査員は、４（１）①及び同②に基づく衛生管理計画及び手順書の確認をした際、これらの文書が、実際の設備構造及び工程並びに最新の状況を反映していない場合は、速やかにその内容を更新するよう、食鳥処理衛生管理者を通じ、食鳥処理業者に対し、文書により指導する。
- （２）食鳥検査員は、当該施設の衛生管理計画及び手順書を熟知した上で、記録検査及び現場検査を行い、食鳥処理場の衛生管理及び食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いがこれらの文書に従い適切に実施・記録されていることを確認する。
- （３）食鳥検査員による４（２）①及び同（３）①に基づく記録検査については、衛生管理計画及び手順書に規定されている食鳥処理法施行規則に基づく基準、重要管理点の管理基準等が遵守されていることを確認し、基準からの逸脱があった場合には、その改善措置が適切なものであったことを確認する。

- (4) 4 (2) ②及び同 (3) ②に基づく現場検査については、原則食鳥処理中に、食鳥検査を実施する食鳥検査員とは別の食鳥検査員が実施する。
- (5) (4) の現場検査においては、目視による従事者や構造設備の確認のほか、温度計等の機器を用いた温度、濃度、照度等のパラメータの測定を行う。
- (6) (4) の現場検査においては、最終冷却直前の中抜とたいについて、食鳥処理の状況に応じて無作為に選択し、とたいの内側及び外側に糞便、腸管内容物の付着がないか確認し、衛生的な食鳥処理工程が確保されていることを検証する。
- (7) 食鳥検査員は、上記の衛生管理計画等の確認、記録検査及び現場検査による外部検証を実施する際に、当該施設の食鳥処理衛生管理者に対して、実施時間及びその内容について事前に通告するとともに、外部検証の結果を直接共有するため、実施の際は可能な限り食鳥処理衛生管理者又は代替りの者を同行同席させる。
- (8) (7) の事前通告による外部検証のほかに、必要に応じて事前通告を行わず現場検査を行うなど、効果的な外部検証を行う。
- (9) 食鳥処理場が食肉処理室を併設している場合は、当該食鳥処理場から出荷される食鳥肉等の食品の取扱いの監視指導を効果的に行うため、食鳥検査員は、食品衛生法施行規則第66条の2第3項に基づく食鳥処理における衛生管理計画及び手順書の作成並びにその実施に関する確認を行うように努める。
- (10) 指定検査機関に食鳥検査を行わせており、都道府県等の食鳥検査員が常駐していない食鳥処理場についても、都道府県等は、定期的に食鳥検査員が現場検査を実施できる体制を整備する。

7 外部検証結果の記録及び保存（微生物試験を除く。）

食鳥検査員は、衛生管理計画等の確認、記録検査及び現場検査の結果を記録し、保存する。

8 外部検証の結果に基づく措置

(1) 検証実施中の措置

食鳥検査員は、現場検査の実施中に食鳥処理法第11条に規定する食鳥処理場の衛生管理の基準及び食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いに関する基準への不適合若しくは重要管理点の管理基準からの逸脱を確認した際には、食鳥処理衛生管理者又は従事者に対し、衛生管理計画及び手順書に規定されている改善措置を速やかに実施するよう指導する。

これらの指導の内容については、(2)の文書に記載し、食鳥処理衛生管理者を通じて、食鳥処理業者に通知する。

(2) 検証実施後の措置

- ① 食鳥検査員は、記録検査及び現場検査の結果、不適合となる項目がある場合は、食鳥処理衛生管理者を通じて、食鳥処理業者に対し、以下の項目を記載した指摘文書により通知する。

ア 検証実施日及び通知年月日

イ 検証実施者

ウ 通知を受ける者（食鳥処理業者）

エ 検証の結果（食鳥処理法施行規則や衛生管理計画等の不適合の詳細）

オ 検証の結果に基づき食鳥検査員が行った指導の内容

- ② 通知を受けた者は、以下の事項を記載した文書を食鳥検査員に提出し、食鳥検査員にその内容の確認を受ける。

ア 通知を受けた者の通知確認日

イ 短期的（概ね1週間以内）改善措置の内容

ウ 長期的改善措置の内容

(3) 改善措置の実施状況の確認

- ① 食鳥検査員は、(2)により作成された指摘文書について、当該食鳥処理場を所管するその他の食鳥検査員に共有する。

- ② 食鳥検査員は、食鳥処理衛生管理者が回答した改善措置が、食鳥処理法施行規則の規定に基づく基準に適合するか書面上で確認するとともに、これらの改善措置が計画的に実施されているかについて、現場検査により継続的に確認する。

9 微生物試験

(1) 目的等

食鳥処理法第11条に基づく食鳥処理場における衛生管理の実施状況を客観的に評価するため、食鳥検査員は、衛生指標菌（一般細菌数（生菌数）及び腸内細菌科菌群数）を対象にして、切除法（食鳥とたい（又は食鳥中抜きとたい、以下同じ。）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）を用いた微生物試験を外部検証として実施する。

(2) 検体の採取

- ① 食鳥検査員は、検体採取手順を記載した文書を作成する。

- ② 検体採取場所

最終冷却（チラー冷却）水切りを行った後の食鳥とたいから検体を速や

かに採取する。検体を採取する食鳥とたいの選定に当たっては、採材時刻の指定はないが、食鳥処理の始めのロット（同一農場又は同一鶏舎の群）は可能な限り避け、処理半ばの食鳥とたいを選定する。

③ 採取頻度

都道府県等は、施設の操業状況や衛生管理の状況を踏まえて、年間の試験検体数を設定する。効果的に外部検証を行うためには、月1回以上の試験を、年間を通じて実施することが望ましい。

1回の試験は、同日に処理された最終冷却水切り後の食鳥とたいについて、同一ロットより5羽を選定し、これをプールして1検体とする。このプール検体を5検体（計25羽）準備して、後述の試験を実施する（1ロットから複数検体を準備することも可）。検体採取に当たっては、各回の検体を採取するロットが固定することがないようにする。

④ 採取部位

ア 原則として、食鳥とたいの首皮を採取部位とする。ただし、本冷却工程前に首皮を既に切除している施設においては、本冷却後からカット工程の間で採取した胸部部分の皮としてもよい。いずれの場合も、計5羽の食鳥とたいの首皮（又は胸皮）を集め、1検体（計25g）とする。

イ 採取手順は、別添3のとおりとする。

（3）試験項目

検体は、以下に示す2種の衛生指標菌について、定量試験法を用いて試験する。

- ① 一般生菌数
- ② 腸内細菌科菌群数

（4）試験方法

別添3のとおりとする。

（5）試験結果の記録及び評価

- ① 試験結果は、別添3に示す結果の計数・記録方法により動物種及び検査時期毎に記録する。
- ② 試験結果は、以下の手法を用いて、施設の衛生管理について評価する。
 - ア 各施設における直近1年間の検査結果の平均値及び標準偏差（S.D.）から、各施設の基準値（平均値+2 S.D.又は平均値+3 S.D.）を設定する。
 - イ 5検体の試験結果について、アで設定した基準値に対して、以下の傾

向が認められる場合は、当該施設の衛生管理は適切でないことが考えられる。

- ・ 平均値が低減しない又は増加している。
- ・ 基準値を超える検体数が増加している。

ウ イの分析を実施するためには、管理図（コントロールチャート）を作成し、年間を通じた検証を実施することが望ましい。

- ③ ②の評価に基づき、食鳥検査員は、食鳥処理衛生管理者に対し、当該施設の衛生管理計画及び手順書の実施状況の点検を指示する。
- ④ 都道府県等は、別途厚生労働省が示す報告様式により、施設ごとの毎年の試験結果及び評価結果を報告する。
- ⑤ 厚生労働省は、④の報告を踏まえ、今後、国内の各施設におけるHACCPに基づく衛生管理の実施の参考とするための基準値を示し、また、定期的に当該基準値を更新する。

（６） カンピロバクター属菌の定量試験法

衛生指標菌の定量試験に用いた検体を利用してカンピロバクター属菌の定量試験を実施する場合は、別添４に示す試験法による。

10 食鳥検査員に対する研修の実施

都道府県等は、食鳥検査員に対し、外部検証の実施に必要な知見を習得させるための研修を定期的に実施する。研修の内容については、厚生労働省や保健医療科学院が毎年実施する食鳥検査員向けの各種研修の内容を活用するとともに、隣接する都道府県等と合同の研修を開催するなどして、食鳥検査員の外部検証の能力の平準化に努める。

別添 3 外部検証のための微生物試験検体採取手順等

1 検体採取及び検体の前調整（牛及び豚）

（1）準備すべき器具・試薬等

① 検体採取用

- ・滅菌済ステンレス製杵板（5 cm x 5 cm）
- ・滅菌済メス
- ・滅菌済ピンセット
- ・滅菌済ストマッカー袋

② 検体の前調整用

- ・ストマッカー
- ・ボルテックス
- ・ピペット及び滅菌済ピペットチップ
- ・電動ピペッター
- ・アルコール綿、アルコール系消毒剤
- ・滅菌済希釈容器
- ・滅菌済希釈液（緩衝ペプトン水、リン酸緩衝生理食塩水等）
- ・50ml遠沈管

（2）検体採取手順

- ① 石けん等を用いて手指を洗淨後、アルコール等で消毒する。
- ② 使い捨て手袋を手指に装着し、その上から再度アルコール等を噴霧し、消毒する。
- ③ 片方の手で滅菌済ステンレス製杵板を持ち、杵板を枝肉の検体採取部位に置いて固定する。
- ④ 反対側の手で滅菌済メスを持ち、杵板の内径に沿って深さ 2 mmほどの切り込みを入れる。
- ⑤ 杵板から滅菌済ピンセットに持ち替えて、ピンセットとメスを用いて、切れ込みに沿って、5 cm x 5 cm x 2 mmの表面組織を切除する。
- ⑥ 切除した組織を滅菌済ストマッカー袋に入れる。
- ⑦ 滅菌済ストマッカー袋は、交差汚染が生じないよう、パラフィルムやテープ等で密封した後、2～4℃の冷蔵庫、又は氷上に一時保管する（冷凍はしない。）。採材から最長48時間以内に冷蔵状態で検査室に搬送し、試験に供する。

（3）検体の前調整手順

- ① 組織を入れた滅菌済ストマッカー袋を計量し、組織の重量を記録する。
- ② 組織を入れた滅菌済ストマッカー袋に滅菌済希釈液90mlを加え、1分間ストマッキング処理を行う。
- ③ 1検体につき、滅菌済希釈液9mlを含む滅菌済希釈容器を3本準備する。
- ④ ストマッキング処理後の検体懸濁原液（②）を、ストマッカー袋付属のフィルターを通じて、50ml遠沈管に回収する。
- ⑤ 上記懸濁液1mlを、③で準備した滅菌済希釈液9mlに加え、10-20秒間ボルテックスにより攪拌を行い、10倍、100倍、1,000倍階段希釈液を順に作製する。なお、試験の進行に伴い、結果に基づいて、③及び⑤の希釈段階を調整し、作業効率を上げることができる。
- ⑥ 以上の操作は、1検体につき30分以内に終え、次の操作へと進める必要がある。

2 検体採取及び検体の前調整（食鳥）

（1）準備すべき器具・試薬等

- ① 検体採取用
 - ・滅菌済メス又は鉗
 - ・滅菌済ピンセット
 - ・滅菌済シャーレ（85-100mm径）
- ② 検体の前調整用
 - ・滅菌済ストマッカー袋
 - ・ストマッカー
 - ・ボルテックス
 - ・ピペット及びピペットチップ
 - ・電動ピペッター
 - ・アルコール綿、アルコール系消毒剤
 - ・滅菌済希釈容器
 - ・滅菌済希釈液（緩衝ペプトン水、リン酸緩衝生理食塩水等）

（2）検体採取手順

- ① 石けん等を用いて手指を洗淨後、アルコール等で消毒する。
- ② 使い捨て手袋を手指に装着し、その上から再度アルコール等を噴霧し、消毒する。
- ③ 平らな作業台等の上にアルミ箔等を敷き、その上に食鳥とたいを静置する（5羽同時でも1羽ずつでも良い。）
- ④ 滅菌済ピンセット及び滅菌済メス又は鉗を用いて、食鳥とたいより検体

を可能な限り無菌的に切除し、滅菌済プラスチックシャーレに入れる（5羽分の首皮を1つのシャーレに入れる。この際、5羽の重量がなるべく均等となるようにする。）。

- ⑤ 首皮を入れた滅菌済プラスチックシャーレは、交差汚染等が生じないように、パラフィルムやテープ等で密封した後、2～4℃の冷蔵庫、又は氷上に一時保管する（冷凍はしない。）。採材から最長48時間以内に冷蔵状態で検査室に搬送し、試験に供する。

（3）検体の前調整手順

- ① 滅菌シャーレの中の検体を滅菌済ピンセット及び滅菌済メスまたは鋏を用いて細切した後、25gを計量する。
- ② ①の計量済検体を、あらかじめ225mlの滅菌済希釈液を入れた滅菌済ストマッカー袋に入れて、1分間ストマッキング処理を行う。
- ③ 1検体につき、滅菌済希釈液9mlを含む滅菌済希釈容器を3本準備する。
- ④ ストマッキング処理後の検体懸濁原液（②）を、ストマッカー袋付属のフィルターを通じて、希釈液を含まない滅菌済希釈容器に回収する。
- ⑤ 上記懸濁液1mlを、③で準備した滅菌済希釈液9mlに加え、10-20秒間ボルテックスミキサーを用いて攪拌を行い、10倍、100倍、1,000倍階段希釈液を順に作製する。なお、試験の進行に伴い、結果に基づいて、③及び⑤の希釈段階を調整し、作業効率を上げることができる。
- ⑥ 以上の操作は、1検体につき30分以内に終え、次の操作へと進める必要がある。

3 微生物試験（牛、豚、食鳥共通）

（1）標準培養法

ア 準備すべき機器・器具・試薬等

- ・オートクレーブ（121℃、15分の高圧蒸気滅菌が可能なもの）
- ・ふらん器（37±1℃）
- ・寒天平板用乾燥器あるいはふらん器（25～50℃）
- ・pHメーター
- ・天秤
- ・ボルテックスミキサー
- ・滅菌袋または滅菌缶
- ・ピペット及び滅菌済ピペットチップ
- ・標準寒天培地（ISO処方）（一般細菌数（生菌数）の計数用）
- ・バイオレットレッド胆汁ブドウ糖寒天培地（VRBG寒天培地）（ISO処方）

(腸内細菌科菌群数の計数用)

- ・ 非選択寒天培地 (普通寒天培地等) (腸内細菌科群の継代培養用)
- ・ ブドウ糖発酵性試験用培地 (高層培地) (ISO処方) (腸内細菌科群の生化学性状試験用)
- ・ オキシダーゼ試験用ろ紙
- ・ 滅菌済コンラージ棒 (スプレッダー)
- ・ 滅菌済白金耳

イ 手順

- ① 標準寒天培地及びVRBG寒天培地をそれぞれ製造事業者の使用説明書に従って加温調整し、47～50℃で保持しておく。
- ② ペトリディッシュに検体懸濁原液及び同10倍、100倍、1,000倍階段希釈液1 mlを加えた後、①で加温した各培地をそれぞれ15～20ml注ぐ。
- ③ 蓋を閉じ、穏やかに攪拌させた後、室温にて静置し固化させる。なお、各検体・希釈列ごとにそれぞれ2枚の寒天平板を調整すること。
- ④ 固化した各寒天平板をふらん器に入れ、一般細菌数 (生菌数) については $37 \pm 1^\circ\text{C}$ で 48 ± 3 時間、腸内細菌科菌群数については 24 ± 2 時間、それぞれ好気培養する。
- ⑤ 培養後、以下の手順により、それぞれ計数を行う。

・ 一般細菌数 (生菌数)

標準寒天平板上の発育集落数を求める。計数にあたっては、原則として1平板当たり15～300個の集落数を示す平板の希釈列を記録対象とする。なお、拡散集落は1集落として計数することを基本とするが、平板の1/4以上が拡散集落により覆われている場合、同平板は計数対象から外す。

・ 腸内細菌科菌群数

VRBG寒天平板上の定型又は疑わしい集落数を求める (一般には淡赤～赤色を呈する)。計数にあたっては、原則として1平板あたり150個以下の集落数を示す平板の希釈列を記録対象とする。なお、拡散集落は1集落として計数することを基本とするが、平板の1/4以上が拡散集落により覆われている場合、同平板は計数対象から外す。最終的に、本指標菌数は、VRBG寒天平板上の対象集落数に確認試験 (⑥の生化学性状試験) の陽性率 (陽性集落数/供試集落数、後者は通常5) を乗じることで求められる。

また、定型集落を1平板あたり無作為に5集落釣菌し、非選択寒天平板 (普通寒天培地等) に画線塗抹し、 $37 \pm 1^\circ\text{C}$ で 24 ± 2 時間継代培養を行う。

- ⑥ ⑤の経代培養により発育した集落を、以下の生化学性状試験に供する。
本試験による腸内細菌科菌群の陽性集落数は、⑤の計数に用いる。

- ・オキシダーゼ試験

白金耳、白金線又はガラス棒を用いて単離集落の一部を取り、オキシダーゼ試薬を含ませたろ紙又は市販のオキシダーゼ試験用ろ紙の上に塗抹する。なお、ニクロム線を用いて塗抹してはならない。10秒以内にろ紙が暗青色化した場合、オキシダーゼ反応陽性と判定する。また、市販オキシダーゼ試験用ろ紙を用いる場合には、製造事業者の使用説明書に従って判定を行う。腸内細菌科菌群は本試験陰性である。

- ・発酵試験

オキシダーゼ試験陰性となった集落を、白金耳または白金線を用いてブドウ糖発酵性試験用培地に接種し、ミネラルオイル 1 ml を重層する。37 ± 1 °C で 24 ± 2 時間好気培養を行い、培地が黄色を呈した場合には陽性と判定する。腸内細菌科菌群は本試験陽性である。

(2) その他の代替法

その他代替法として、食肉、食鳥肉を対象とした一般細菌数、腸内細菌科菌群数の定量試験性能が、上記の標準培養法またはISO法（ISO 4833-2、ISO 21528-2）と同等であることが、国際的な第三者認証機関（例えばAOAC、AFNOR、MicroVal、NordVal）において確認された方法を用いても良い。この場合の手順並びに結果の解釈は、製造事業者が定める使用説明書に従うこと。

4 結果の記録

検体ごとに 1 cm² または 1 g 当たりの菌数を「CFU/cm²」、または「CFU/g」として記録することを基本とする。各検体が示す集落の発育状況に合わせ、以下のいずれかの方法により結果を記録する。

- ① 同一希釈列の 2 枚の平板上に発育する集落数が 3 (2) ⑤ に示す範囲であれば、算術平均を算出した上で、希釈率を乗じて検体 1 cm² または 1 g 当たりの菌数を求め、記録する。
- ② 同一希釈列で適正範囲内の集落数を示す平板が 2 枚は得られないが、1 枚は得られる場合、連続する 2 段階の希釈試料液で加重平均として検体中の菌数 (N) を以下の計算式を用いて求め、記録する。

$$N = \Sigma C / (\text{希釈率} \times 1.1)$$

ΣC：各平板の集落数の合計（例：10倍希釈液 1 ml を接種した平板で 148 個、100倍希釈液 1 ml を接種した平板で 17 個であれば、148 + 17 = 165）

希釈率：適正範囲内の集落数を認める平板の最大希釈率を指数で用いる（上記例の場合、10⁻²）

③ 平板あたりの集落数が4個以上10個未満の場合、その結果は②と同様に求めた上で、 1 cm^2 または1g当たりの推定菌数として表記する。

④ 平板あたりの最大集落数が1～3個の場合、結果の精度は極めて低く、次のように表記する。

『検出はあるが、 1 cm^2 または1g当たり ($4/d$) 未満』

⑤ 全ての平板で集落が認められない場合、次のように表記する。

『 1 cm^2 又は1gあたりの菌数は、($1/d$) 未満』

ここでいう d は検体懸濁原液又は同階段希釈液の希釈率を示す（例：検体原液を接種した場合の d は、 10^{-1} ）。

別添 4 カンピロバクター定量試験法

1 検体採取及び検体の前調整（食鳥）

（１）準備すべき器具・試薬等

別添 3 「外部検証のための微生物試験検体採取手順等」に準ずる。

（２）検体採取手順

別添 3 「外部検証のための微生物試験検体採取手順等」に準ずる。

（３）検体の前調整手順

別添 3 「外部検証のための微生物試験検体採取手順等」に準ずる。本試験を行う場合に作製する階段希釈液は10倍、100倍を基本とする。また、本試験を実施する場合、カンピロバクターが微好気性菌である特性を踏まえ、一般細菌数及び腸内細菌科菌群の定量試験に先行して進めることが必要である。なお、試験の進行に伴い、結果に基づいて、希釈段階を調整し、作業効率を上げることができる。

2 微生物試験

（１）標準培養法

① 準備すべき器具・試薬等

- ・mCCDA寒天培地
- ・微好気ガスパック
- ・滅菌済遠心管
- ・滅菌済コンラージ棒（スプレッター）
- ・滅菌済白金耳
- ・非選択寒天培地（血液寒天培地等）
- ・メスシリンダー

（確認試験用）

（ア）確認試験①を採用する場合

- ・オキシダーゼ試験用ろ紙

（イ）確認試験②を採用する場合

- ・PCR反応液
- ・オリゴヌクレオチドプライマー
- ・PCRチューブまたはプレート

② 準備すべき機器等

- ・ふらん器又は微好気培養のできるふらん器（ $37 \pm 1^\circ\text{C}$ 、 $42 \pm 1^\circ\text{C}$ ）

- ・微好気ジャーシステム（微好気培養のできるふらん器がない場合）
- ・寒天平板用乾燥器又はふらん器（25～50℃）
- ・オートクレーブ（121℃，15分以上の高圧蒸気殺菌が可能なもの）
- ・pH メーター
- ・天秤
- ・顕微鏡

ウ 手順

- ① 「(3) 検体の前調整手順」で調整した検体懸濁液（10倍及び100倍階段希釈液）1 mlを滅菌ピペット及びピペットチップを用いてあらかじめ十分に乾燥させた5枚のmCCDA寒天培地に接種する（培地1枚あたりの懸濁液量は200 μ l）。接種後は培地表面上に懸濁液が残らないよう塗抹を行い、以下のいずれかの方法により微好気培養を行う。培養温度は42 $\pm$ 1℃、培養時間は44 $\pm$ 4時間とする。
 - (ア) 微好気条件を自動制御できるふらん器を用いる。微好気条件とは、酸素5 $\pm$ 2%、二酸化炭素10 $\pm$ 3%、残りはチッ素を基本とする。水素を添加する場合には、酸素5 $\pm$ 2%、二酸化炭素10 $\pm$ 3%、水素10%以下、残りはチッ素とする。
 - (イ) 市販の微好気ジャーシステム（ガスキットシステムなど）を利用する。
- ② 培養後、培地上に発育した定型又は疑わしい集落数を求める。計数に当たっては1枚当たりの発育集落数が150未満の寒天培地を対象とし、2階段以上の希釈列を接種した場合には、本過程でいずれか適切な階段希釈列を選択し、以後の確定試験に供する。
- ③ 確認試験：上項②で選択した1希釈列より、計5つの定型又は疑わしい集落を無作為に釣菌し、以下のいずれかの方法によりカンピロバクター・ジェジュニ/コリであることを確認する。
 - (ア) 確認試験①（生化学性状等による確認試験）

釣菌した集落をそれぞれ血液寒天培地等の非選択寒天培地に継代し、純培養を行う。37 $\pm$ 1℃で22 $\pm$ 2時間微好気培養を行った後、以下の性状試験に供する。

 - (A) グラム染色

グラム染色等による菌形の確認を行う。一般的にはらせん状のグラム陰性桿菌として観察されるが、球状の場合もある。
 - (B) カタラーゼ試験

純培養した1集落より1白金耳量をスライドガラス上に取り、3%過

酸化水素水 1 滴を滴下する。30秒以内に気泡の発生を認めた場合には、カタラーゼ反応陽性と判定する（カンピロバクター・ジェジュニ/コリは陽性である）。

（C）オキシダーゼ試験

白金耳、白金線又はガラス棒を用いて単離集落の一部を取り、オキシダーゼ試薬を含ませたろ紙又は市販のオキシダーゼ試験用ろ紙の上に塗抹する。なお、ニクロム線を用いて塗抹してはならない。10秒以内にろ紙が暗色化した場合、オキシダーゼ反応陽性と判定する。また、市販オキシダーゼ試験用ろ紙を用いる場合には、製造事業者の使用説明書に従って判定を行う。カンピロバクター・ジェジュニ/コリは本試験陽性である。

（D）その他

判定に迷う場合には、必要に応じて、市販ラテックス凝集試験用キット等を追加で活用しても良い。また、追加で馬尿酸塩加水分解試験、インドキシル酢酸塩加水分解試験等を利用することで菌種を決定することもできる。

（イ）確認試験②（PCR法による確定試験）

遺伝子検出法による確認試験：ここでは、国際的に汎用されるPCR法を紹介する。このほか、市販の（リアルタイム）PCRキット製品やLAMPキット製品、あるいは自主的に開発したものであっても、ISO 16140に準じた形で妥当性を確認したプロトコールであれば使用することは差し支えない。

（A）以下のオリゴヌクレオチドプライマーを準備する。

対象菌種 (対象遺伝子)	名称	配列 (5' - 3')	増幅サイズ (bp)
<i>C. jejuni</i> (<i>hipO</i>)	CJF	ACT TCT TTA TTG CTT GCT GC	323
	CJR	GCC ACA ACA AGT AAA GAA GC	
<i>C. coli</i> (<i>glyA</i>)	CCF	GTA AAA CCA AAG CTT ATC GTG	126
	CCR	TCC AGC AAT GTG TGC AAT G	
<i>Campylobacter</i> spp. (23S rRNA)	23SF	TAT ACC GGT AAG GAG TGC TGG AG	650
	23SR	ATC AAT TAA CCT TCG AGC ACC G	

注記： *Campylobacter* spp. 検出用プライマーは、内部標準用としても用いることができる。その場合には、内部標準鋳型DNAを人工合成する等して調整すること。

(B) PCRチューブを用意し、PCR反応液に、釣菌集落、上記プライマー溶液（終濃度50nmol）及び滅菌精製水を加え、以下の条件で反応を行う。なお、陽性対照には、*C. jejuni* 及び*C. coli* 鋳型DNA混合溶液 1 µLを釣菌集落の代替として加えたものを独立して準備する。

反応工程	サイクル数	反応条件（温度・時間）
①	1	95℃, 6分
②	30	95℃, 30秒; 59℃, 30秒; 72℃, 30秒
③	1	72℃, 7分
④	1	20℃以下（通常4℃）まで急冷

(C) アガロースゲル電気泳動により増幅産物の有無を確認する。この際使用するアガロース濃度は2.0%とする。323bp又は/及び126bp付近に増幅産物を認めた場合、同集落は陽性と判定し、1検体・1希釈率当りの陽性数を求め、別添様式に記録する。なお、650bp付近に増幅産物を認めるが、上述の増幅産物を認めない場合は陰性と判定する。また、陽性・陰性対照が適切な結果を示すことも記録しておくこと。

(2) その他の代替法

上記の標準培養法又はISO法（ここではISO 10272-2）との間で、食鳥とたいまたは食鳥肉を対象としたカンピロバクター試験性能の同等性が、国際的な第三者認証機関（例えばAOAC、AFNOR、MicroVal、NordVal）等で確認された方法を用いても良い。この場合の手順は製造事業者が定める使用説明書に従うこと。

3 結果の記録

結果は次の手順により判定し、記録を行う。

- (1) mCCDA寒天培地上に発育した定型又は疑わしい集落数を、同一検体・同一階段希釈列毎に合計し、記録する。
- (2) 確認試験の結果（陽性集落数/供試集落数、通常後者は5）を（1）で求めた集落数に乗じる。
- (3) 希釈倍率を（2）に乘じ、検体 1 gあたりの菌数として記録する。

別表 1

1 と畜場の衛生管理に関する確認事項（と畜場法施行規則）

A 施設の衛生管理	
1	清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理しているか。（第 3 条第 1 項第 1 号）
2	整理整頓を行い、不必要な物品等を置いていないか。（第 3 条第 1 項第 2 号）
3	床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行っているか。（第 6 条第 1 項第 3 号）
4	汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気しているか。（第 3 条第 1 項第 4 号）
5	採光又は照明装置により必要な照度を確保しているか。（第 3 条第 1 項第 5 号）
6	換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行っているか。（第 3 条第 1 項第 6 号）
7	係留所及び生体検査所では、適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄しているか。（第 3 条第 1 項第 12 号イ）
8	外皮取扱室は、清潔を保持しているか。（第 3 条第 1 項第 13 号）
9	排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修しているか。（第 3 条第 1 項第 15 号）
10	と畜場内の洗浄消毒では、血液又は脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用し、作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用しているか。それ以外の洗浄では、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用しているか。（第 3 条第 1 項第 16 号イロハ）
11	と畜場内の洗浄消毒では、消毒は、摂氏 83 度以上の温湯又は消毒剤を使用しているか。（第 3 条第 1 項第 16 号ニ）
12	手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにしているか。（第 3 条第 1 項第 20 号）
13	便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行っているか。（第 3 条第 1 項第 21 号）
14	清掃用器材は、所定の場所に保管しているか。（第 3 条第 1 項第 22 号）
15	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、施設の衛生管理を実施しているか。
B 設備等の衛生管理	
1	冷蔵設備を設置している場合は、枝肉又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行っているか。冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に 1 回、及び作業時間内に 1 回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から 1 年間保存しているか。（第 3 条第 1 項第 8 号）
2	機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒しているか。（第 3 条第 1 項第 17 号イ）

3	獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏 83 度以上の温湯を使用しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ロ)
4	機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ハ)
5	機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ニ)
6	温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行っているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ニ)
7	清掃用器材は、所定の場所に保管しているか。(第 3 条第 1 項第 22 号)
8	洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤は、処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号イ)
9	洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤は、目的に応じた薬剤を適正な方法により使用しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ロ)
10	薬剤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止しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ハ)
11	洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあっては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ニ)
12	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、設備等の衛生管理を実施しているか。
C 使用水等の管理	
1	水道法に規定する水道事業、専用水道及び簡易専用水道以外の水を使用する場合は、1 年に 1 回以上水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 7 号イ)
2	消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認しているか。確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 7 号ロ)
3	貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行っているか。(第 3 条第 1 項第 7 号ハ)
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、使用水等の管理を実施しているか。
D ねずみ及び昆虫対策	
1	防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置していないか。(第 3 条第 1 項第 19 号イ)
2	防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行っ

	ているか。(第3条第1項第19号ロ)
3	処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となった容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理しているか。(第3条第1項第19号ハ)
4	定期的に駆除作業を行っているか。駆除を行った日、駆除の方法、駆除を行った者その他必要な記録を、駆除を行った日から1年間保存しているか。(第3条第1項第19号ニ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、ねずみ及び昆虫対策を実施しているか。
E 廃棄物及び排水の取扱い	
1	汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行っているか。(第3条第1項第14号)
2	施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理しているか。処理を行った日、処理方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存すること。(第3条第1項第14号)
3	検査不合格部位、特定危険部位、不可食その他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理しているか。特定部位、不合格部位については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存しているか。(第3条第1項第18号イ)
4	各廃棄物を収納した容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒しているか。(第3条第1項第18号ロ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、廃棄物及び排水の取扱いを実施しているか。
F その他のと畜場内の衛生管理	
1	検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理しているか。(第3条第1項第9号)
2	伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理しているか。(第3条第1項第10号)
3	食用に供する30月以下の牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)及び脊髄は、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衛生的に管理しているか。(第3条第1項第11号)
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、と畜場内の衛生管理を実施しているか。

2 生体の取扱い及び衛生的なとさつ・解体に関する確認事項（と畜場法施行規則）

A 生体の取扱い	
1	係留所及び生体検査所では、適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄しているか。（第3条第1項第12号イ）
2	体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄しているか。（第3条第1項第12号ロ）
3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な生体の取扱いを実施しているか。
B 一般的事項	
1	獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄しているか。この場合、洗浄水の飛散によるとい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防いでいるか。（第7条第1号）
2	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しているか。（第7条第2号）
C 放血	
1	放血された血液による生体及び他のとたいの汚染を防いでいるか。（第7条第4号イ）
2	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、又は閉塞しているか。（第7条第4号ロ）
3	手指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しているか。（第7条第4号ハ）
4	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、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、摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。（第7条第4号ニ）
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的なスタンニング、放血、食道の取扱いを実施しているか。
D 頭部の処理	
1	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、外皮と共に除去しているか。（第7条第5号イ）
2	剥皮された頭部は、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いでいるか。（第7条第5号ロ）
3	剥皮された頭部の洗浄に当たっては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防いでいるか。（第7条第5号ハ）
4	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しているか。

	(第 7 条第 5 号ニ)
5	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、外皮に接触すること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しているか。(第 7 条第 5 号ホ)
6	食用に供する 30 月以下の牛の頭部は、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理しているか。(第 7 条第 5 号ヘ)
7	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な頭部の処理を実施しているか。
E とたいの剥皮	
1	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しているか。(第 7 条第 6 号イ)
2	剥皮された部分の外皮による汚染を防いでいるか。(第 7 条第 6 号ロ)
3	剥皮された部分が外皮により汚染された場合は、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第 7 条第 6 号ハ)
4	牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当っては、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いでいるか。(第 7 条第 6 号ニ)
5	剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合は、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っているか。(第 7 条第 6 号ホ)
6	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。(第 7 条第 6 号ヘ)
7	とたいに直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、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、外皮に接触すること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しているか。(第 7 条第 6 号ト)
8	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的なとたいの剥皮を実施しているか。
F 乳房の切除	
1	乳房の内容物が漏出しないように行っているか。(第 7 条第 7 号イ)
2	剥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っているか。(第 7 条第 7 号ロ)
3	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しているか。(第 7 条第 7 号ハ)
4	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、一頭を処理するごと、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しているか。(第 7 条第 7 号ニ)

5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、乳房の切除を実施しているか。
G 内臓の摘出	
1	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っているか。(第7条第8号イ)
2	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いでいるか。(第7条第8号ロ)
3	剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合は、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っているか。(第7条第8号ハ)
4	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しているか。(第7条第8号ニ)
5	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、一頭を処理するごと、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しているか。(第7条第8号ホ)
6	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓の摘出を実施しているか。
H 背割り	
1	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いでいるか。(第7条第9号イ)
2	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しているか。(第7条第9号ロ)
3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な背割り、脊髓の除去(牛、めん羊、山羊)を実施しているか。
I 枝肉の洗浄	
1	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っているか。(第7条第10号イ)
2	十分な水量を用いて枝肉の洗浄を行っているか。(第7条第10号ロ)
3	洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防いでいるか。(第7条第10号ハ)
4	枝肉の洗浄後は、洗浄水の水切りを十分に行うこと。(第7条第10号ニ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な枝肉の洗浄を実施しているか。
J 枝肉の冷却・保管	
1	枝肉は、摂氏 10 度以下となるよう冷却しているか。(第7条第13号)
2	枝肉は、床及び内壁等に接触しないよう取り扱っているか。(第7条第11号)

3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な枝肉の冷却・保管を実施しているか。
K 内臓の処理	
1	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しているか。(第7条第12号イ)
2	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いでいるか。(第7条第12号ロ)
3	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しているか。(第7条第12号ハ)
4	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、その都度洗浄消毒しているか。(第7条第12号ニ)
5	食用に供する内臓は、摂氏10度以下となるよう冷却しているか。(第7条第13号)
6	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っているか。(第7条第11号)
7	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓の処理を実施しているか。
その他の衛生的措置	
1	牛、めん羊及び山羊について、ピッシングを行わずにとさつしているか。(第7条第3号)
2	と畜検査で保留された枝肉は、他の枝肉と区別して保管しているか。(第7条第14号)
3	食用に供する30月以下の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しているか。(第7条第15号)
4	特定危険部位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しているか。(第7条第17号)
5	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。(第7条第16号)
6	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、と畜・解体の衛生的措置を実施しているか。

別表 2

1 食鳥処理場の衛生管理に関する確認事項（食鳥処理法施行規則）

A 施設の衛生管理	
1	清掃を適切に行い、衛生上支障ないように保持しているか。（別表第3第1号イ）
2	整理整頓を行い、不必要な物品等を置いていないか。（別表第3第1号ロ）
3	床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行っているか。（別表第3第2号ハ）
4	汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気しているか。（別表第3第1号ニ）
5	採光又は照明装置により必要な照度を確保しているか。（別表第3第1号ホ）
6	排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修しているか。（別表第3第1号ト）
7	便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行っているか。（別表第3第1号ワ）
8	洗浄消毒に薬剤を使用する場合にあっては、目的に応じたものを適正な方法で使用しているか。（別表第3第1号カ（1））
9	温湯を使用して消毒する場合にあっては、摂氏83度以上の熱湯を使用しているか。（別表第3第1号カ（2））
10	手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにしているか。（別表第3第1号ヨ）
11	清掃用器材は所定の場所に保管しているか。（別表第3第1号タ）
12	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、施設の衛生管理を実施しているか。
B 設備等の衛生管理	
1	機械器具は、その使用目的に応じたものを使用しているか。（別表第3第1号チ（1））
2	食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等に直接接触する機械器具の面を、使用する前に必ず洗浄消毒しているか。（別表第3第1号チ（2））
3	疾病若しくは異常又はこれらの疑いのあるもの等を処理した場合であって、他に汚染のおそれがあるときには、使用した機械器具は、その都度洗浄消毒等を行っているか。（別表第3第1号チ（3））
4	機械器具は、作業終了後洗浄消毒しているか。（別表第3第1号チ（4））
5	機械器具及び分解したこれらの部品を、それぞれ所定の場所に衛生的に保管しているか。（別表第3第1号チ（5））
6	機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備しているか。（別表第3第1号チ（6））
7	温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常

	等があるときは、速やかに修理等を行っているか。(別表第3第1号チ(7))
8	製品保管室の冷蔵・冷凍設備は、冷蔵保存の場合にあつては摂氏10度以下、冷凍保存の場合にあつては摂氏-15度以下となるよう管理を行っているか。(別表第3第1号ル)
9	殺そ剤及び殺虫剤等の薬剤は、食鳥処理施設及び製品保管室以外の所定の場所に保管しているか。(別表第3第1号ヌ)
10	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、設備等の衛生管理を実施しているか。
C 使用水等の管理	
1	水道法に規定する水道事業、専用水道及び簡易専用水道以外の水を使用する場合は、1年に1回以上水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から1年間保存しているか。(別表第3第1号ヘ(1))
2	消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、これらの装置が正常に作動していることを毎日確認しているか。(別表第3第1号ヘ(2))
3	貯水槽を使用する場合は、定期的に点検、清掃を行っているか。(別表第3第1号ヘ(3))
4	給湯設備は目的に応じた温湯が得られるよう適正な温度管理を行っているか。(別表第3第1号ヘ(4))
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、使用水等の管理を実施しているか。
D ねずみ及び昆虫対策	
1	食鳥処理施設、製品保管室及び包装資材室へのそ族、昆虫等の侵入を防止するため、防そ・防虫設備に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行っているか。(別表第3第1号リ)
2	防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置していないか。(別表第3第1号リ)
3	定期的に駆除作業を行い、その記録は少なくとも1年間保存しているか。(別表第3第1号リ)
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、ねずみ及び昆虫対策を実施しているか。
E 廃棄物及び排水の取扱い	
1	不可食部分は、食鳥処理場の衛生管理に支障を生じないよう適切に不可食部分用容器に収納、搬出するとともに、当該不可食部分用容器は、作業終了後、空にして洗浄しているか。(別表第3第1号ヲ(1))
2	食鳥処分用容器、廃棄用容器は汚液、汚臭等が漏れないよう適切に食鳥処理施設外に搬出するとともに、作業終了後、空にして洗浄消毒しているか。(別表第3第1号

	ヲ (2))
3	廃棄等の措置を講じなければならない食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等及び不可食部分は、衛生上支障がないように適正に処理しているか。(別表第3第1号ヲ (3))
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、廃棄物及び排水の取扱いを実施しているか。
F その他の食鳥処理場内の衛生管理	
1	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、食鳥処理場内の衛生管理を実施しているか。

2 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いに関する 確認事項（食鳥処理法施行規則）

A 生体の受入	
1	食鳥処理をしようとする食鳥の集荷に当たっては、異常なものの排除に努めるとともに、生体の健康の保持に留意して輸送しているか。（別表第3第2号イ（1））
2	生体輸送用容器は、清潔なものを使用し、使用後十分に洗浄消毒しているか。（別表第3第2号イ（2））
3	生体検査に合格したもの又は食鳥の生体の状況についての基準適合の確認がされたものは、速やかにとさつ放血しているか。（別表第3第2号イ（3））
4	生体検査に合格しなかったもの又は基準不適合の確認がされたものは、廃棄等の措置を講じているか。（別表第3第2号イ（3））
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な生体の取扱いを実施しているか。
B 放血	
1	放血は十分に行っているか。（別表第3第2号ロ（1））
2	放血された血液による生体及びとさつ後の食鳥の汚染を避けるよう留意しているか。（別表第3第2号ロ（2））
3	血液を回収する場合は、不浸透性材料で作られた容器に回収し、適宜搬出しているか。（別表第3第2号ロ（3））
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な放血を実施しているか。
C 湯漬	
1	放血後速やかに湯漬を行っているか。（別表第3第2号ハ（1））
2	湯漬は、十分な水量を用いて行っているか。（別表第3第2号ハ（2））
3	湯漬に当たっては、併せて汚染物をできるだけ除去するよう配慮しているか。（別表第3第2号ハ（3））
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な湯漬を実施しているか。
D 脱羽	
1	脱羽に当たっては、噴射水洗をする等により羽毛が飛散しないようにするとともに、脱離した羽毛は、不可食部分用容器に収納し、作業中においても頻繁に食鳥処理施設外に搬出しているか。（別表第3第2号ニ（1））
2	残留した羽毛は毛焼き等により除去しているか。また、脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行っていないか。（別表第3第2号ニ（2））
3	脱羽後検査又は食鳥とたいの体表の状況についての基準適合の確認の前に食鳥と

	たいの脱羽を終了しているか。(別表第3第2号ニ(3))
4	不可食部分、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥とたいの全部又は一部は、他を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納しているか。(別表第3第2号ニ(4))
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な脱羽を実施しているか。
E 内臓摘出	
1	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、食鳥中抜とたい及び当該食鳥中抜とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能な状態で検査又は確認に供しているか。(別表第3第2号ホ(1)(i))
2	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、検査又は確認のための腹部の切開は、検査又は確認が実施可能な程度にとどめているか。(別表第3第2号ホ(1)(ii))
3	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、心臓、肝臓、脾臓、筋胃等は検査又は確認のために十分引き出しているか。(別表第3第2号ホ(1)(iii))
4	消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう、腹部の切開は、消化管の損傷がないように注意して行うとともに、不要な切開は避けているか。(別表第3第2号ホ(2)(i))
5	消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう、総排泄腔の切除は、内容物の漏出がないよう注意して行っているか。(別表第3第2号ホ(2)(ii))
6	消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう、内臓摘出後検査に合格し、又はその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認がされた食鳥中抜とたいは、適正な水量で内外とも十分に洗浄しているか。(別表第3第2号ホ(2)(iii))
7	消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう、内臓摘出後検査に合格し、又は基準適合の確認がされた内臓は、食用部分と不可食部分に区分し、食用部分は十分に洗浄しているか。(別表第3第2号ホ(2)(iv))
8	消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう、不可食部分及び廃棄等の措置を講じなければならない部分は、食用部分を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納しているか。(別表第3第2号ホ(2)(v))
9	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓摘出を実施しているか。
F 冷却	
1	洗浄した食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、速やかに摂氏10度以下に

	冷却しているか。(別表第3第2号へ(1))
2	食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等を冷水により冷却する場合は、冷却機で冷却された水又は適量の砕氷を入れた水で十分に換水しながら行うとともに、水分の吸収及び残量を最小限にとどめているか。(別表第3第2号へ(2))
3	冷却槽は、作業終了後、空にして洗浄消毒を行っているか。(別表第3第2号へ(3))
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な冷却を実施しているか。
その他の衛生措置	
1	食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、清潔で衛生的な方法で取り扱い、汚物、有毒若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないように措置しているか。(別表第3第2号ト)
2	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、と畜・解体の衛生措置を実施しているか。