

食鳥処理の手順書例①

この手順書例は、食鳥処理法施行規則に定められている衛生管理基準に基づき作成した手順書の一例です。

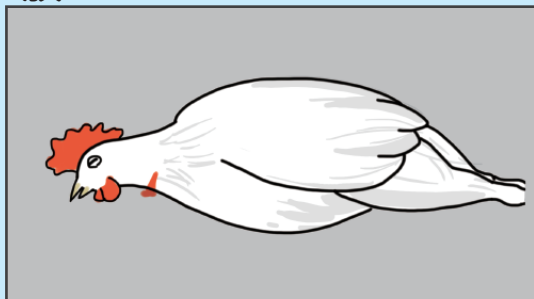
生体の受入れ・懸鳥



- 輸送容器は使用後十分に洗浄消毒する。
- 異常がないことを確認したら、**速やかにとさつ放血する。**
- 基準適合が確認できない生体は廃棄し、保健所等に報告する。接触した施設設備を消毒する。

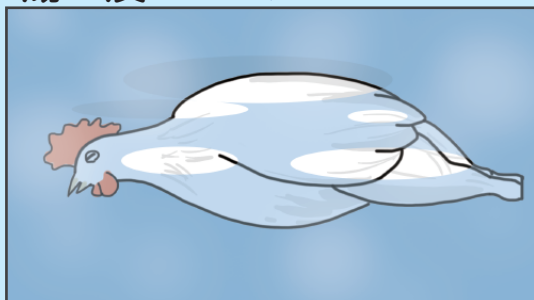
連絡先	電話番号	担当者

放血



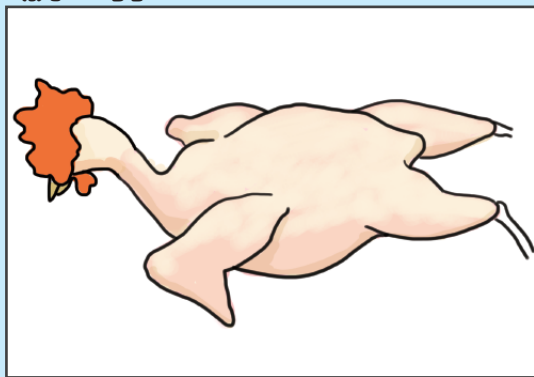
- **放血は十分に**行う。
- 血液で食鳥とたいが汚染されないようにする。

湯漬



- 放血後、**速やかに湯漬**を行う。
- 湯漬は、**十分な水量**で行う。
- 湯漬は、**汚染物をできるだけ除去する。**

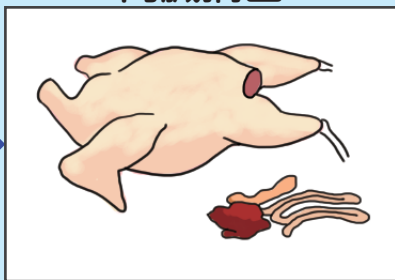
脱羽



- **羽毛が飛散しないように**する。
- 羽毛は、定められた容器に収納する。
- **残留した羽毛は毛焼き等により除去する。**
- 脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行わない。
- 食鳥とたいの脱羽を終了してから体表の確認を行う。
- 異常等が見つかった食鳥とたいは、他を汚染しないように、決められた容器に収納する。

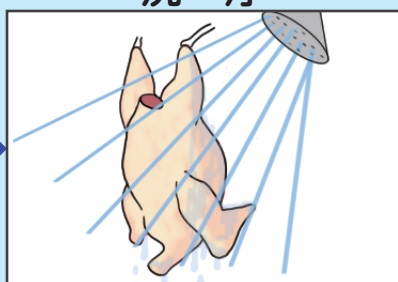


内臓摘出



- ▶ 食鳥中抜とたい及び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とする。
- ▶ 腹部の切開は衛生的なナイフを用い、内臓確認が実施可能な程度にとどめる。
- ▶ 確認のために内臓は十分に引き出す。
- ▶ 内臓摘出後の食鳥中抜とたい、内臓は、十分に洗浄する。
- ▶ 不可食部分は、決められた容器に収納する。

洗浄



冷却



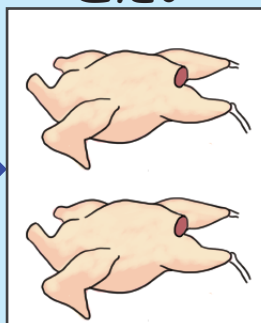
- 洗浄した食鳥中抜とたい、食鳥肉等は、速やかに 10℃以下に冷却する。

重要管理点としての管理方法

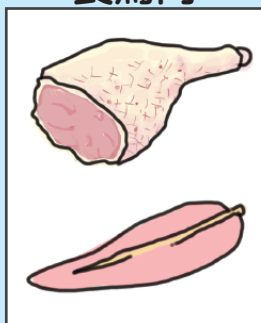
(日本食鳥協会作成 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書より)

- 冷却水に殺菌剤を添加し、結果を記録する。
- 冷却水の温度、冷却時間を管理し、記録する。

食鳥中抜 とたい



食鳥肉



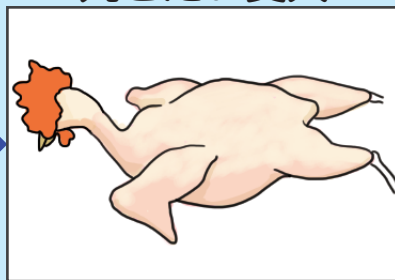
洗浄、冷却後の食鳥中抜とたい、食鳥肉等の取扱い

- 汚物、洗浄剤、病原微生物などにより汚染されないよう、清潔で衛生的に取り扱う。
- 10℃以下で保存する。

食鳥処理の手順書例③

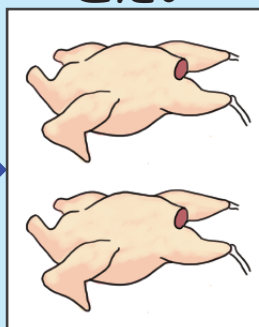
この手順書例は、食鳥処理法施行規則に定められている衛生管理基準に基づき作成した手順書の一例です。

丸とたい受入

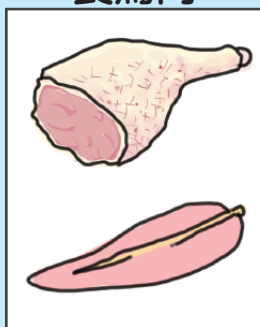


▶ とたいに糞便等の汚染がないことや、温度管理や包装状態等の保管状態を確認する。

食鳥中抜 とたい



食鳥肉



洗浄、冷却後の食鳥中抜とたい、食鳥肉等の取扱い

- 汚物、洗浄剤、病原微生物などにより汚染されないよう、清潔で衛生的に取り扱う。
- 10℃以下で保存する。