

◎食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）

（衛生管理等の基準）

第11条 食鳥処理業者は、厚生労働省令で定める基準に従い、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等を衛生的に取り扱い、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

○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（平成2年厚生省令第40号）

（衛生管理等の基準）

第4条 法第11条の厚生労働省令で定める基準は、別表第3のとおりとする。

別表第3（第4条関係）

一 食鳥処理場の衛生的管理

- イ 清掃を適切に行い、衛生上支障ないように保持すること。
- ロ 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 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うこと。
- ニ 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
- ホ 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
- ヘ 給水設備等の衛生管理は、次に従い行うこと。
  - (1) 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、1年に1回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度）水質検査を行い、その結果を証する書類を少なくとも1年間保存すること。また、その結果、飲用不適となったときは、直ちに都道府県知事の指示を受け、適切な措置を講じること。
  - (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すること。
  - (3) 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検、清掃を行うこと。
  - (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うこと。
- ト 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すること。
- チ 機械器具の衛生管理は、次に従い行うこと。
  - (1) 機械器具は、その使用目的に応じたものを使用すること。
  - (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は、使用する前に必ず洗浄消毒すること。
  - (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うこと。

(4) 機械器具は、作業終了後洗浄消毒すること。

(5) 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すること。

(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すること。

(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うこと。

リ 食鳥処理施設、製品保管室及び包装資材室（認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場にあつては、それぞれ、食鳥処理室、製品保管設備及び包装資材設備。以下同じ。）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うとともに、防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。また、定期的に駆除作業を行い、その記録は少なくとも1年間保存すること。

ヌ 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すること。

ル 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マイナス15度以下となるよう管理を行うこと。

ロ 不可食部分等の衛生管理は次に定める基準に従い行うものとする。

(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に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、空にして洗浄すること。

(2) 別表第1若しくは別表第2に規定する食鳥処分用容器又は別表第1若しくは別表第2に規定する廃棄用容器（以下単に「廃棄用容器」という。）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、空にして洗浄消毒すること。

(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すること。

ワ 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

カ 洗浄消毒は、次に従い行うこと。

(1) 薬剤を使用する場合にあつては、目的に応じたものを適正な方法で使用すること。

(2) 温湯を使用して消毒する場合にあつては、摂氏83度以上の熱湯を使用すること。

コ 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すること。

ク 清掃用器材は所定の場所に保管すること。

二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い

## イ 生体の受入れ

- (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すること。
- (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すること。
- (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、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、第15条に規定する措置を講じること。

## ロ 放血

- (1) 放血は十分に行うこと。
- (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すること。
- (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、適宜搬出すること。

## ハ 湯漬

- (1) 放血後速やかに湯漬を行うこと。
- (2) 湯漬は、十分な水量を用いて行うこと。
- (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すること。

## ニ 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すること。
- (2) 残留した羽毛は毛焼き等により除去すること。また、脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行わないこと。
- (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すること。
- (4) 不可食部分及び脱羽後検査に合格せず、又は食鳥とたいの体表の状況についての基準不適合の確認がされ、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すること。

## ホ 内臓摘出

- (1) 内臓摘出後検査又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認に際しては、次の事項に留意して処理すること。
  - (i) 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すること。
  - (ii) 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ること。
  - (iii) 心臓、肝臓、脾臓<sup>ひ</sup>、筋胃等は検査又は確認のために十分引き出すこと。
- (2) 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

よう次の事項に留意して処理すること。

(i) 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、不要な切開は避けること。

(ii) 総排泄腔<sup>せつこう</sup>の切除は、内容物の漏出がないよう注意して行うこと。

(iii) 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すること。

(iv) 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すること。

(v) 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すること。

#### へ 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 度以下に冷却すること。

(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ること。

(3) 冷却槽は、作業終了後、空にして洗浄消毒を行うこと。

ト 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すること。

### 三 従事者の衛生管理

イ 食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、食鳥処理が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を継続的に行うこと。

ロ 食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、次に従い従事者の衛生管理を行うこと。

(1) 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じ健康診断を受けさせること。

(2) 化膿性疾患<sup>のう</sup>等食中毒の原因となる疾患又は食鳥肉等を介して伝染するおそれのある疾患に感染した従事者を、食鳥処理に従事させないこと。

(3) 食鳥処理場においては、従事者に明淡色で清潔な専用の作業衣及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせ、かつ、不要の物を身につけさせないこと。

(4) 作業中に、前掛等を着用した状態で従事者を便所へ立ち入らせないこと。

(5) 従事者の手指は常に清潔に保ち、作業前、用便後及び食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を汚染するおそれのあるものに接触した後は、よく洗浄消毒をさせること。

(6) 食鳥処理場においては、従事者に所定の場所以外での着替え、喫煙、放た  
ん及び食事等をさせないこと。

#### 四 その他

食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、食鳥処理場内に従事者以外の者をみだ  
りに立ち入らせないこと。