

○ と畜場法施行規則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の一部を改正する省令 新旧対照条文
 と畜場法施行規則（昭和二十八年厚生省令第四十四号）（第一条関係）
 （傍線の部分は改正部分）

<p>改 正</p>	<p>現 行</p>
<p>（と畜業者等の講ずべき衛生措置） 第七条 法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとする。 一 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を行うと畜業者等は、次のとおりとすること。 イ 衛生管理責任者、法第十条の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の①から③までに掲げる措置を実施すること。 (1) 製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。 (2) 獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、と畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。 (3) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。 (i) 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（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。以下同じ。）、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の</p>	<p>（と畜業者等の講ずべき衛生措置） 第七条 法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p>

発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）
（当該危害の原因となる物質が認められない場合にあつては、その理由）

(ii) (i)の工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあつては、その理由）

(iii) 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準

(iv) (ii)の確認の方法

(4) (3)(ii)の確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。

(5) 製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。

(6) 次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。

(i) (3)(ii)の確認に関する事項

(ii) (4)の改善措置に関する事項

(iii) (5)の検証に関する事項

(7) (3)から(6)までの規定に基づき作成した文書に従い、獣畜とたい、枝肉及び食用に供する内臓等に係る食品衛生上の危害の発生を防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。

ロ イに掲げるもののほか、次に掲げる措置を行うこと。

(1) 牛、めん羊及び山羊について、ピッシング（ワイヤーそ

その他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。以下同じ。)を行わずに処理すること。

(2) 月齢が三十月以下の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。）を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

(3) 月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該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すること。

(4) 別表第一に掲げる部分は、当該部分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すること。

二 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行うと畜業者等は、次に掲げる措置を実施すること。

イ 処理室においては、獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄すること。この場合において、洗浄水の飛散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ぐこと。

ロ 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すること。

ハ 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すること。

二 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

(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ぐこと。

(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、又は閉塞させること。

一 処理室においては、獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄すること。この場合において、洗浄水の飛散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ぐこと。

二 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すること。

三 牛、めん羊及び山羊のとさつに当たつては、ピッシング（ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。）を行わないこと。

四 放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 放血された血液による生体及びほかのとたいの汚染を防ぐこと。

ロ 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、又は閉そくさせること。

ホ 3) 手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）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すること。

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、一頭を処理することに（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。ホ及びへにおいて同じ。）撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

四 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

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、外皮と共に除去すること。

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ぐこと。

3) 剥皮された頭部の洗浄に当たつては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防ぐこと。

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すること。

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、一頭を処理することに撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

6) 月齢が三十月以下の牛の頭部を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

ヘ とたいの剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。

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すること。

2) 剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

ハ 手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）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すること。

ニ 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、一頭を処理することに（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。以下次号及び第五号において同じ。）撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

五 頭部の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

イ 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、外皮と共に除去すること。

ロ はく皮された頭部は、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ぐこと。

ハ はく皮された頭部の洗浄に当たつては、洗浄水の飛散によるほかのとたいの汚染を防ぐこと。

ニ 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。

ホ 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、一頭を処理することに撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

ヘ 月齢が三十月以下の牛の頭部（舌及び頬肉を除く。以下この条において同じ。）を食用に供するものとして処理を行う場合には、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理すること。

六 とたいのはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 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すること。

ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。

-
- (3) 剥皮された部分が外皮により汚染された場合においては、汚染された部位を完全に切り取ること。
- (4) 牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないうような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ぐこと。
- (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ること。
- (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。
- (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、一頭を処理することにより、摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- ト 乳房を切除する場合には、次に掲げるところにより行うこと。
- (1) 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。
- (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ること。
- (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すること。
- (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、一頭を処理することにより（乳房の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- チ 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- (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うこと。
- (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ぐこと。
-

- ハ はく皮された部分が外皮により汚染された場合においては、汚染された部位を完全に切り取ること。
- ニ 牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないうような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ぐこと。
- ホ はく皮された部分が消化管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ること。
- ヘ 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。
- ト とたいに直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、一頭を処理することにより、摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 七 乳房を切除する場合には、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 乳房の内容物が漏出しないように行うこと。
- ロ はく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ること。
- ハ 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すること。
- ニ 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、一頭を処理することにより（乳房の内容物等に汚染された場合は、その都度）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- ハ 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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うこと。
- ロ 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ぐこと。
-

- (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ること。
- (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すること。
- (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、一頭を処理すること（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- リ 背割りは、次に掲げるところにより行うこと。
- (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ぐこと。
- (2) 使用するのこぎりについては、一頭を処理すること（撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること）。
- ヌ 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- (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つた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。
- (2) 十分な水量を用いて行うこと。
- (3) 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
- (4) 洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- ル 枝肉及び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うこと。
- ヲ 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。
- (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すること。
- (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ぐこと。
- (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

- ハ はく皮された部分が消化管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ること。
- ニ 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すること。
- ホ 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、一頭を処理すること（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- 九 背割り（枝肉を脊柱に沿つて左右に切断する処理をいう。）は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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ぐこと。
- ロ 使用するのこぎりについては、一頭を処理すること（撰氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること）。
- 十 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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つた場合は、汚染された部位を完全に切り取ること。
- ロ 十分な水量を用いて行うこと。
- ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
- ニ 洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- 十一 枝肉及び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うこと。
- 十二 内臓の処理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 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すること。
- ロ 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ぐこと。
- ハ 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

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すること。

（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、その都度洗浄消毒すること。

ワ 枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏十度以下となるよう冷却すること。

カ 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、他の枝肉と区別して保管すること。

ヨ 月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該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すること。

タ 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。

レ 別表第一に掲げる部分は、当該部分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すること。

2 | と畜業者等は、前項第一号イ及びロ又は第二号に掲げる措置が適切に実施されるよう、次の各号に掲げるところにより管理すること。

一 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。

二 作業衛生責任者に、前号の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、法第十条第一項の規定によりと畜業者等が自ら作業衛生責任者となつていと畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。

3
(略)

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すること。

二 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、その都度洗浄消毒すること。

十三 枝肉又は食用に供する内臓は、摂氏十度以下となるよう冷却すること。

十四 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、ほかの枝肉と区別して保管すること。

十五 月齢が三十月以下の牛の頭部等を食用に供する場合には、当該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すること。

十六 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。

十七 別表第一に掲げる部分は、当該部分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すること。

2 | と畜業者等は、前項各号の措置が適切に実施されるよう、次の各号に掲げるところにより管理すること。

一 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。

二 法第十条第一項の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）に、前号の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項の規定によりと畜業者等が自ら作業衛生責任者となつていと畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。

3
(略)

○ 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（平成二年厚生省令第四十号）（第二条関係）

（傍線の部分は改正部分）

改 正 案	現 行
<p>（衛生管理等の基準）</p> <p>第四条 法第十一条の厚生労働省令で定める基準は、別表第三又は別表第四のいずれかとする。</p> <p>（養成施設の登録の基準）</p> <p>第八条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令（平成三年政令第五十二号。以下「令」という。）第一条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 （略）</p> <p>二 別表第五の上欄の学科ごとに同表の下欄に掲げる科目を一科目以上履修させ、その単位数の合計が二十二単位以上であること。</p> <p>三 前号に掲げる科目及び別表第六に掲げる科目を履修させ、その単位数の合計が四十単位以上であること。</p> <p>四 （略）</p> <p>（検査すべき疾病又は異常の範囲）</p> <p>第二十五条 法第十五条第四項第二号又は第三号の厚生労働省令で定める疾病又は異常は、別表第七のとおりとする。</p>	<p>（衛生管理等の基準）</p> <p>第四条 法第十一条の厚生労働省令で定める基準は、別表第三のとおりとする。</p> <p>（養成施設の登録の基準）</p> <p>第八条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令（平成三年政令第五十二号。以下「令」という。）第一条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。</p> <p>一 （略）</p> <p>二 別表第四の上欄の学科ごとに同表の下欄に掲げる科目を一科目以上履修させ、その単位数の合計が二十二単位以上であること。</p> <p>三 前号に掲げる科目及び別表第五に掲げる科目を履修させ、その単位数の合計が四十単位以上であること。</p> <p>四 （略）</p> <p>（検査すべき疾病又は異常の範囲）</p> <p>第二十五条 法第十五条第四項第二号又は第三号の厚生労働省令で定める疾病又は異常は、別表第六のとおりとする。</p>

(確認の方法、確認基準及び食鳥検査の簡略化の方法)

第二十八条 (略)

2 法第十五条第七項の厚生労働省令で定める基準は、別表第八のとおりとする。

3 (略)

(確認規程の記載事項及び適合基準)

第二十九条 (略)

2 法第十六条第一項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 法第十六条第五項の確認が、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第九に、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第八に掲げる確認項目ごとにそれぞれ同表の基準に適合するか否かについて適切に行へること。

二 四 (略)

(確認の方法及び異常の判定)

第三十条 (略)

2 法第十六条第五項の厚生労働省令で定める基準は、それぞれ、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第九の、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第八のとおりとする。

(措置)

第三十三条 食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

一 生体検査の結果に基づく措置

イ 別表第十に掲げる疾病又は異常(湯漬過度及び放血不良を

(確認の方法、確認基準及び食鳥検査の簡略化の方法)

第二十八条 (略)

2 法第十五条第七項の厚生労働省令で定める基準は、別表第七のとおりとする。

3 (略)

(確認規程の記載事項及び適合基準)

第二十九条 (略)

2 法第十六条第一項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

一 法第十六条第五項の確認が、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第八に、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第七に掲げる確認項目ごとにそれぞれ同表の基準に適合するか否かについて適切に行へること。

二 四 (略)

(確認の方法及び異常の判定)

第三十条 (略)

2 法第十六条第五項の厚生労働省令で定める基準は、それぞれ、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第八の、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第七のとおりとする。

(措置)

第三十三条 食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

一 生体検査の結果に基づく措置

イ 別表第九に掲げる疾病又は異常(湯漬過度及び放血不良を

除く。)を有すると判定された食鳥にあつては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄又は食用に供することができないようにする措置(以下「廃棄等の措置」という。)

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常(別表第十に掲げる疾病又は異常を除く。)を有すると判定された食鳥にあつては、生体検査に合格したすべての食鳥のとさつの終了後にとさつし、脱羽後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置(同条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合にあつては、その結果に基づき第三号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置。ハにおいて同じ。)

ハ (略)

二 脱羽後検査の結果に基づく措置(法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を除く。)

イ 別表第十に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥とたいにあつては、その内臓の摘出を禁止するとともに、当該食鳥とたいの廃棄等の措置

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常(別表第十に掲げる疾病又は異常を除く。)を有すると判定された食鳥とたいにあつては、脱羽後検査に合格したすべての食鳥とたいの内臓の摘出の終了後にその内臓を摘出し、内臓摘出後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置

ハ (略)

三 内臓摘出後検査の結果に基づく措置(法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を含む。)

イ 別表第十に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥肉等にあつては、その全部の廃棄等の措置

ロ 別表第十一の上欄に掲げる疾病又は異常を有すると判定さ

除く。)を有すると判定された食鳥にあつては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄又は食用に供することができないようにする措置(以下「廃棄等の措置」という。)

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常(別表第九に掲げる疾病又は異常を除く。)を有すると判定された食鳥にあつては、生体検査に合格したすべての食鳥のとさつの終了後にとさつし、脱羽後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置(同条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合にあつては、その結果に基づき第三号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置。ハにおいて同じ。)

ハ (略)

二 脱羽後検査の結果に基づく措置(法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を除く。)

イ 別表第九に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥とたいにあつては、その内臓の摘出を禁止するとともに、当該食鳥とたいの廃棄等の措置

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常(別表第九に掲げる疾病又は異常を除く。)を有すると判定された食鳥とたいにあつては、脱羽後検査に合格したすべての食鳥とたいの内臓の摘出の終了後にその内臓を摘出し、内臓摘出後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置

ハ (略)

三 内臓摘出後検査の結果に基づく措置(法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を含む。)

イ 別表第九に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥肉等にあつては、その全部の廃棄等の措置

ロ 別表第十の上欄に掲げる疾病又は異常を有すると判定され

れた食鳥肉等にあつては、その同表の下欄に掲げる部分の廃棄等の措置

ハ (略)

四 (略)

2 認定小規模食鳥処理業者に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

一 食鳥の生体の状況の確認の結果に基づく措置

別表第九の基準に適合しない食鳥にあつては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄等の措置

二 食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその内壁の内側面の状況の確認の結果に基づく措置

イ 別表第八第一号イの基準に適合しない食鳥とたい及び同表第二号の基準に適合しない食鳥中抜とたいにあつては、当該食鳥とたい又は当該食鳥中抜とたいに係る食鳥肉等の全部の廃棄等の措置

ロ 別表第八第一号ロの基準に適合しない食鳥とたいにあつては、同号ロの異常が認められる部分の廃棄等の措置

ハ 別表第八第三号の基準に適合しない内臓にあつては、次に掲げる措置

(1) 一の臓器のみが別表第八第三号の基準に適合しない場合にあつては、当該臓器の廃棄等の措置

(2) 二以上の臓器が別表第八第三号の基準に適合しない場合にあつては、内臓の全部の廃棄等の措置

三 (略)

別表第三(第四条関係)

一 (略)

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

た食鳥肉等にあつては、その同表の下欄に掲げる部分の廃棄等の措置

ハ (略)

四 (略)

2 認定小規模食鳥処理業者に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

一 食鳥の生体の状況の確認の結果に基づく措置

別表第八の基準に適合しない食鳥にあつては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄等の措置

二 食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその内壁の内側面の状況の確認の結果に基づく措置

イ 別表第七第一号イの基準に適合しない食鳥とたい及び同表第二号の基準に適合しない食鳥中抜とたいにあつては、当該食鳥とたい又は当該食鳥中抜とたいに係る食鳥肉等の全部の廃棄等の措置

ロ 別表第七第一号ロの基準に適合しない食鳥とたいにあつては、同号ロの異常が認められる部分の廃棄等の措置

ハ 別表第七第三号の基準に適合しない内臓にあつては、次に掲げる措置

(1) 一の臓器のみが別表第七第三号の基準に適合しない場合にあつては、当該臓器の廃棄等の措置

(2) 二以上の臓器が別表第七第三号の基準に適合しない場合にあつては、内臓の全部の廃棄等の措置

三 (略)

別表第三(第四条関係)

一 (略)

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)・(2) (略)
- (3) 生体検査に合格したもの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、第三十三条に規定する措置を講じること。
- 三〇四 (略)

別表第四(第四条関係)

一 食鳥処理場の衛生的管理

別表第三第一号に同じ。

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

イ 危害分析・重要管理点方式(食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。)を用いて衛生管理を行う食鳥処理業者は、食鳥処理衛生管理者その他の食鳥、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について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の(1)から(7)までに掲げる措置を実施すること。

- (1) 製品の名称及び種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。
- (2) 食鳥の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、食鳥処理場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。
- (3) 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。
 - (i) 生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(以下「管理措置」という。)(当該危害の原因となる物質が認められない場合にあつては、その理

- (1)・(2) (略)
- (3) 生体検査に合格したもの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、第十五条に規定する措置を講じること。
- 三〇四 (略)

(新設)

由)

(ii) (i)の工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあつては、その理由）

(iii) 全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準

iv) ii)の確認の方法

(4) (3)ii)の確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。

(5) 製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。

(6) 次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。

i) (3)ii)の確認に関する事項

ii) (4)の改善措置に関する事項

iii) (5)の検証に関する事項

(7) (3)から(6)までの規定に基づき作成した文書に従い、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。

ロ イに掲げるもののほか、次に掲げる措置を行うこと。

(1) 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。

(2) 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、筋肉等は検査又は確認のために十分に引き出すこと。

三 従事者の衛生管理

別表第三第三号に同じ。

四 その他

イ 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。

ロ 食鳥処理業者は、第一号並びに第二号イ及びロに掲げる措置が適切に実施されるよう、次に掲げるところにより管理すること。

(1) 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。

(2) 食鳥処理衛生管理者に、当該措置が(1)の文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。