

生食監発0209第3号

平成29年2月9日

各 $\left[\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \end{array} \right]$ 衛生主管部(局)長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

対ブラジル輸出牛肉取扱施設の遵守事項について

「対ブラジル輸出牛肉の取扱要綱」(平成29年2月9日付け生食発0209第1号別紙)の3に定める要件に加え、ブラジル政府当局による現地調査における指摘事項に基づく、対ブラジル輸出牛肉取扱施設の遵守事項を別添に示しますので、関係事業者への周知及び指導方よろしくお願いします。

対ブラジル輸出牛肉取扱施設の遵守事項

場 所	確認事項
解体室	スタンナーは適切なスタンニング圧を計測する装置を備えていること。
	スタンニング時に排出された糞便の除去に関する工程が設けられていること。
	頭部及び臀部の剥皮は、獣毛や糞便による枝肉の汚染を生じないように行われていること。特に、肛門結紮する際に獣毛や糞便で体腔内が汚染されないよう、十分な範囲の剥皮が行われていること。
	剥皮中にと体が落下した場合は、切開部位の汚染や内臓摘出の遅れに伴う腸内細菌の移行を最小限とするため、可能な限り速やかに引き上げること。
	ナイフ消毒槽はナイフとグリップの接続部まで十分な水位が保たれていること。
	解体後検査が終了するまで、同一個体に由来する枝肉、頭部、内臓を確実に同定可能であること。
カット室	作業台やキャスター等の脚部が空洞である場合は、汚れが蓄積しないよう底部にシーリングが施されていること。
	枝肉を吊るチェーンやフックは、ナイフや器具と同様に衛生作業における接触面として取り扱われていること。
	まな板の上に過量の部分肉が積み上げられていないこと。
	レーンのコントローラーが枝肉に接触する位置にある場合は、カバーで覆われていること。
梱包室	シュリンクバッグ等の製品を直接包装する資材が梱包室に保管されていないこと。
	梱包用のカートンは壁に接触しない状態で保管されていること。
冷蔵/冷凍庫	冷却・保管中に枝肉同士が接触していないこと。
	庫内に排水口が設置されている場合は、鼠族・昆虫の侵入による汚染リスクを排除する措置が講じられていること。
	庫外から庫内温度の確認が可能であること。
出荷エリア	搬送トラックに製品を積荷する際には、荷台の温度や衛生状態の確認が行われていること。
	搬送トラックの運転手等が出荷エリアに立ち入る際には、適切な更衣及び入室手順が定められていること。
施設周囲等	給水の塩素消毒を行う際には、塩素と水の混和時間が十分であることが確認されていること。
	給水タンクは常時閉ざされ、蓋の解放時に昆虫の侵入を防止するスクリーンが設置されていること。
	施設の敷地内は鼠族・昆虫を増殖させる要因となり得る不要なものが置かれておらず、衛生的に保たれていること。