

食安監発0330第4号
平成23年3月30日

各

都道府県知事
保健所設置市長

 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

対米等輸出食肉認定施設における検査等について

対米、対カナダ及び対香港輸出食肉認定施設における指名検査員の業務については、それぞれ対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱（平成2年5月24日付け衛乳第35号厚生省生活衛生局長通知別紙）、対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱（平成17年12月12日付け食安発第1212001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別紙）及び対香港輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱（平成19年2月15日付け食安発第0215001号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別紙）により実施しているところです。

これらの業務に関して、指名検査員によると畜検査の方法等については、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成2年8月30日付け衛乳第66号厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知）により実施しているところですが、今般、当該通知を廃止し、指名検査員によると畜検査、検証及び残留物質モニタリング検査の方法について、それぞれ別添1、別添2及び別添3のとおりとするので、ご了知の上、実施方お願いします。

別添1 と畜検査の方法

1 一般事項

- (1) と畜検査については、この基準に基づいて生体検査及びと殺後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）、検査結果に基づく措置並びに検印の押印を行うものとし、この基準に定めるもの以外については、「と畜検査実施要領（昭和47年5月27日環乳第48号）」により実施するものとする。
- (2) 検査すべき疾病の範囲及び検査結果に基づく措置
 - ア 検査すべき疾病の範囲はと畜場法第14条第6項に基づくこととする。
 - イ 検査結果に基づく措置はと畜場法施行規則第16条に基づくこととするが、黄疸（広範囲のもの）及び腫瘍（悪性なもの、転移病巣が認められるもの）については全身症状を呈さないものであっても全部廃棄とする。

2 生体検査

(1) 生体検査の方法

- ア 検査は110ルクス以上の照度を有する場所で行うこと。
- イ 生体検査はけい留状態、歩様、姿勢、元気、栄養状態、体表等を左右両側から望診すること。
- ウ 望診により異常等が見られたものは別に保定し、さらに触診等を行うこと。

(2) 生体検査により異常等を認めた場合

- ア 必要に応じ当該獣畜の体温測定を行うとともに、精密検査等が必要な場合は、「保留」と明記された黄色の標識を付け、他の健康畜と隔離すること。
- イ 疾病にかかり又はその疑いのある獣畜を病畜と室に搬入して、と殺・解体をした場合、病畜と室に搬入した獣畜のと体、内臓、皮等は、検査の結果、合格したものであっても健康畜のと殺・解体及び分割施設への搬入を行わないこと。
- ウ と殺・解体禁止と判断されたものについては、「と殺・解体禁止」と明記された赤色の標識を付けるとともに、焼却、消毒等の必要な措置をとること。

3 と殺後検査

(1) 一般的留意事項

と殺後検査は頭部、内臓及び枝肉検査に分けて実施するものとするが、各

検査は相互に関連をもって行うこと。

(2) 頭部検査

ア 頭部の形状等の検査

頭部の形状、左右対称性等全体について観察し、特に次の異常がないか留意して検査する。

- (ア) 膿瘍、腫瘍の有無
- (イ) 下顎の放線菌病の病変
- (ウ) 伝染病を疑う口内炎の有無
- (エ) 鼻腔、咽喉頭の各粘膜の水疱等の異常の有無
- (オ) 特定部位（スタンニング孔から漏出した脳組織等）による可食部位の汚染

イ 頭部リンパ節の検査

次の4対、計8個のリンパ節について、原則として各4回以上細切を行い、異常の有無、特に結核性の病変がないか検査する。

- (ア) 下顎リンパ節 (左右1対)
- (イ) 外側咽頭後リンパ節 (左右1対)
- (ウ) 内側咽頭後リンパ節 (左右1対)
- (エ) 耳下腺リンパ節 (左右1対)

ウ 頭部筋肉の検査

内外両側の咬筋、翼突筋（計4ヵ所）を切開し、断面の囊虫の有無を検査する。

エ 舌は触診し、特に次の異常がないか留意して検査する。

- (ア) 舌、扁桃の結核性病変、特殊肉芽の増殖又は腫瘍の有無
- (イ) 舌の放線菌病の病変
- (ウ) 舌根部の気腫疽瘤

(3) 内臓検査

ア 肺の検査

肺門及び縦隔部位に存在する次のリンパ節、計5個について、原則として各4回以上細切を行い、異常の有無、結核性の病変がないか検査する。

- (ア) 左右気管支リンパ節 (2ヵ所)
- (イ) 前部縦隔リンパ節 (1ヵ所)
- (ウ) 中間部縦隔リンパ節 (1ヵ所)
- (エ) 後部縦隔リンパ節 (1ヵ所)

気管、気管支及び肺は異常があった場合を除き、検査のために切開をする必要はない。

注1) 検査刀により肺実質や気管等を傷つけてはならない。

注2) リンパ節の細切にあたっては、周囲の結合組織又は脂肪組織の部分により保定すること。

イ 心臓の検査

左右の心房、心室を切開するとともに、左心室の中隔の心筋層の断面及び心臓内側を望診し、次の異常がないか検査する。

- (ア) 心筋の病変の有無
- (イ) 囊虫等の寄生虫の寄生の有無
- (ウ) 心室の血液所見
- (エ) 弁膜の異常の有無
- (オ) 心内膜の異常の有無

ウ 肝臓の検査

(ア) 肝門部のリンパ節3ヵ所を、原則として各4回以上細切し、異常の有無を検査する。

(イ) 肝内胆管を切開（総胆管の部分の起点として、左右葉に向け切開）し、特に次の異常の有無について留意して検査する。

- ① 胆管の肥厚、拡張
- ② 寄生虫の寄生の有無等

(ウ) 肝実質の検査は望診及び触診により行い、特に右葉腎臓圧痕部分は膿瘍等の異常の有無に留意する。

エ 消化管（食道から直腸まで）の検査

(ア) 消化管の検査は望診及び触診により行うこととし、特に異常がない場合は切開する必要はない。

(イ) 第2胃の基部は触診により検査する。

(ウ) 大腸及び小腸に付属するリンパ節及び腸間膜リンパ節を触診し、異常の有無を観察する。

注1) 消化管、膵臓、消化管に存在するリンパ節及び腸間膜リンパ、膀胱、子宮及び卵巣は望診又は触診において特に異常がない場合を除き切開しないこと。

注2) 検査刀により消化管を傷つけないこと。

オ 脾臓の検査

脾臓の切開はしないこと。

(4) 枝肉検査

ア 病理学的検査

枝肉の内側及び外側に存在する次の各リンパ節を上方から下方に触診及び望診し異常の有無を検査する。

[枝肉外側の各リンパ節]

- (ア) 膝窩リンパ節
- (イ) 座骨結節リンパ節
- (ウ) 腸骨下リンパ節 (膝襞)
- (エ) 腋窩リンパ節 (前肢内側)
- (オ) 浅頸リンパ節

[枝肉内側の各リンパ節]

- (ア) 座骨リンパ節
- (イ) 仙骨リンパ節
- (ウ) 深鼠径リンパ節
- (エ) 浅鼠径リンパ節
- (オ) 外腸骨リンパ節
- (カ) 内腸骨リンパ節
- (キ) 腰リンパ節
- (ク) 腎リンパ節
- (ケ) 肋間リンパ節
- (コ) 胸骨リンパ節
- (サ) 後深頸リンパ節
- (シ) 中深頸リンパ節

イ 微生物学的検査

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(平成2年5月26日付け衛乳第35号別紙)、「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(平成17年12月12日付け食安発第1212001号別紙)及び「対香港輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」(平成19年2月15日付け食安発第0215001号別紙)(以下「各認定要綱」という。)の各別添3の第4の5による、糞便、消化管内容物及び乳房内容物の判定は、それぞれ以下の基準に基づいて色調及び質感を観察することにより判定する。

(ア) 糞便及び消化管内容物

- ① 色調は黄、緑、又は褐色である。
- ② 質感は繊維質であり植物を含むこともある。
- ③ 異物の大きさは重要ではないが、異物が小さくなるにつれ色調及び質感の識別は困難になる。

(イ) 乳房内容物

- ① 色調は白又は軽い黄色である。
- ② 質感は水様性、粘着性又は凝乳状である。

4 検印の押印

検査に合格した枝肉には、と畜場法施行規則第17条に規定に基づき押印するほか、各認定要綱の別添4不正防止基準の別記様式1に規定する印を枝肉に押印すること。

別添2 指名検査員による検証

第1 一般衛生管理に係る指名検査員の検証

1 目的

米国、カナダ及び香港に輸出する食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場（以下「米国等向け認定と畜場等」という。）における、施設・設備等の構造・材質、当該施設の従業員の製品の取り扱い、一般的な衛生管理について、当該施設が、これら施設・設備等の食肉の製造環境の粗悪化等による食肉の汚染等を適切に防止していることを検証するため、米国等向け認定と畜場等の指名検査員のうち作業前及び作業中点検を行う指名検査員（以下、「オフライン検査員」という。）が行うべき点検方法を定めるものである。

2 対象

米国等向け認定と畜場等の施設・設備等の衛生管理及び当該施設で行われる全ての製品製造に関連する作業

3 一般事項

指名検査員は、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（平成2年5月26日付け衛乳第35号別紙）、「対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（平成17年12月12日付け食安発第1212001号別紙）及び「対香港輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」（平成19年2月15日付け食安発第0215001号別紙）（以下「各認定要綱」という。）の規定に基づき、米国等向け認定と畜場等において、施設・設備等の管理及び従業員による製品の衛生的な取り扱い等、一般衛生管理について点検する。オフライン検査員は、それらの関係事項が米国等向け認定と畜場等が作成するマニュアル等に基づき適切に実施されていることを点検する。

4 個別事項

オフライン検査員は、米国等向け認定と畜場等における、施設・設備等の構造・材質、機械・器具の構造・材質、換気、排水及び給水等の製品の製造に係る管理並びに従業員による製品の衛生的な取り扱い等、一般衛生管理が適切に実施されていることを判定するため、製品への汚染と関連づけられる表2-1の項目に注意して検証する。

表 2 - 1

施設の構造	
番号	項目
1	壁、床、天井は必要に応じて清潔かつ衛生的に保持されているか。
2	建物、部屋等は適切に修理されているか。
3	建物、部屋等は製品を製造、保管等するために適切な広さであるか。
4	壁、床、天井、扉、窓等はねずみ・昆虫の侵入を防止するために適切に管理されているか。
5	交差汚染を防止するため、可食製品は不可食物と離されて製造、保管等されているか。
照明	
番号	項目
6	製品を適切に製造、保管等をするために照度及び色調は適切か。
7	機械・器具の衛生状態を判定するために照度及び色調は適切か。
8	手洗い所、更衣室、便所等の衛生状態を判定するために照度及び色調は適切か。
換気	
番号	項目
9	施設内の臭気や蒸気により製品が粗悪化しないよう、また製品が粗悪化した場合に製品由来の臭気が容易に判定できるよう、換気設備により適切に換気されているか。
10	換気設備により、結露が適切に管理されているか。
排水	
番号	項目
11	排水管により適切に排水されているか。
12	床に排水が貯留していないか。
13	排水の逆流を防止する構造の配管であり、排水管と製品製造のための給水管が交差しないように適切に設置されているか。
14	配管からの臭気の逆流が認められないか。
給水	
番号	項目
15	製造、掃除、従業員の使用のために、全ての場所において、最適の温度及び水圧により給水されているか。
16	水道水を使用している場合は、施設はその使用を証明する文書を保持し

	ているか。
17	水道水以外の水を使用している場合は、施設はその使用水の水質検査を年2回以上（概ね半年毎）実施し、飲用適であることと証明する文書を保持しているか。
18	施設で使用する水の量は十分か。
19	製氷機は適切な修理が施され、衛生的に管理されているか。
更衣所・便所	
番号	項目
20	更衣所、便所は適切な修理が施され、衛生的に管理されているか。また、従業員数に応じた数、大きさか。
21	更衣所、便所は製品を製造、保管する部屋と離れているか。
22	便所内又はその近辺の手洗い所には、必要に応じて、給水・給湯設備、石けん、紙タオル等が整備されているか。
23	廃棄用容器は衛生的に管理されているか。
機械・器具	
番号	項目
24	製品の製造、保管に使用する機械・器具は衛生的であるか。
25	製品の製造、保管に使用する機械・器具は、指名検査員が実施する検査を妨げないように設置されているか。
26	不可食物を収容する容器は衛生的に管理されているか。
27	不可食物を収容する容器には明確な表示があるか。
衛生的な作業	
番号	項目
28	施設・設備、機械・器具の食品との全ての接触面は、必要に応じて洗浄・消毒され、衛生的に管理されているか。
29	施設・設備、機械・器具の食品との全ての非接触面は、必要に応じて洗浄・消毒により衛生的に管理されているか。
30	洗浄・消毒のために用いる薬剤等の化学物質は、使用上安全かつ効果的か。
31	洗浄・消毒のために用いる薬剤等の化学物質の安全性を確認できる文書を保持しているか。
32	製品の製造、保管において、製品が汚染されないよう適切に取り扱っているか。
従業員の衛生	

番号	項目
3 3	製品を直接取り扱う従業員は衛生的に作業しているか。
3 4	製品を直接取り扱う作業着の作業着は清潔か。
3 5	作業着は毎日清潔なものに交換され、作業中、必要に応じて適宜交換されているか。
3 6	感染症患者又はそれが疑われる者及び手指に創傷等を有する者等、製品の微生物汚染の原因となる可能性がある者は、人の健康に有害又は粗悪な製品を製造する可能性のある業務から外されているか。
そ族・昆虫防除	
番号	項目
3 7	施設内外の敷地において、ねずみ・昆虫が営巣していないか。
3 8	施設のそ族・昆虫防除マニュアルに基づき、そ族・昆虫を適切に管理しているか。
3 9	そ族・昆虫駆除に使用する薬剤等の化学物質の安全性を確認できる文書を保持しているか。
4 0	そ族・昆虫駆除に使用する薬剤等の化学物質の使用方法に関する文書を保持しているか。
4 1	そ族・昆虫駆除のための薬剤等の化学物質は、施設が策定するそ族・昆虫管理に関するマニュアルに基づき適切に使用されているか。

第2 HACCP 方式による衛生管理に係る指名検査員の検証

1 目的

米国等向け認定と畜場等で作成・実施されている SSOP により製品の直接的な汚染又は粗悪化が防止され、HACCP 計画により製品の安全性が保証されていることを検証するため、オフライン検査員が行うべき点検方法を定めるものである。

2 対象

米国等向け認定と畜場等の施設・設備等の衛生管理及び当該施設で行われる製品の製造に関連する全ての作業

3 一般事項

オフライン検査員は、米国等向け認定と畜場等々と殺・解体される獣畜及び枝肉について、各認定要綱別添 3 に基づき当該施設が作成する SSOP、HACCP

計画及び大腸菌検査が適切に実施されていることを検証する。

4 個別事項

オフライン検査員は、米国等向け認定と畜場等における SSOP、HACCP 計画及び大腸菌検査が適切に実施されていることを判定するため、米国等向け認定と畜場等が実施する SSOP、HACCP 計画及び大腸菌検査について、特に表 2-2 の項目に注意して検証する。

表 2-2

SSOP（実施及びモニタリング）	
番号	項目
1	製造作業の前に実施する洗浄等の作業前手順を SSOP に規定しているか。
2	直接の製品汚染がないか。
3	従業員は SSOP に従って作業を行っているか。
4	SSOP はモニタリングの頻度（最低 1 日 1 回）を規定しているか。
SSOP（維持管理）	
番号	項目
5	施設は SSOP の効果について定期的に評価しているか。
6	施設の構造・設備、機械・器具、従業員、工程等に変更があった場合、SSOP が見直されているか。
7	SSOP の変更の必要性を評価するために、SSOP の記録が定期的に点検されているか。
SSOP（改善措置）	
番号	項目
8	製品の汚染が確認された場合、衛生的な状態の回復、再発防止、汚染製品の廃棄等の改善措置を講じていたか。
9	改善措置には必要に応じた SSOP やその他関連手順の見直しが含まれているか。
SSOP（記録）	
番号	項目
10	SSOP の実施、モニタリング及び改善措置について毎日記録されているか。またその記録が保管されているか。
11	施設の責任のある従業員により、SSOP の実施、モニタリング及び改善措置の記録が検証されているか。

1 2	SSOP の記録は 1 年以上保管されているか。
1 3	SSOP の記録は施設の衛生状態を適切に反映しているか。
HACCP 計画 (危害分析)	
番号	項目
1 4	危害分析が終了しているか。
1 5	全ての危害を明らかにすることから危害分析を始めているか。
1 6	危害分析において危害の防止措置が定められているか。
1 7	全ての工程を含むフローチャートを基に危害分析が実施されているか。
1 8	危害分析において対象消費者が明らかにされているか。
1 9	危害分析により合理的に起こりやすい危害が明確にされているか。
2 0	製品の種類ごとに文書化された HACCP 計画を保持しているか。
2 1	HACCP 計画が意図通りに機能しているか確認されているか。
2 2	重要管理点のモニタリングと管理基準の適合性について、施設の記録から検証できるか。
2 3	重要管理点で管理基準からの逸脱が発生した場合に、重要管理点の管理状態が正常に戻した改善措置の適切性を確認できる記録を保管しているか。
HACCP 計画 (モニタリング)	
番号	項目
2 4	HACCP 計画において、各重要管理点のモニタリング方法と頻度が明確にされているか。
2 5	HACCP 計画に規定したモニタリング方法が実施されているか。
2 6	HACCP 計画に規定した頻度でモニタリングが実施されているか。
HACCP 計画 (検証)	
番号	項目
2 7	検証として、重要管理点のモニタリングに使用される計器の校正方法及びその頻度を明確にしているか。
2 8	HACCP 計画において、モニタリング及び改善措置の直接観察の方法及び頻度が明確にされているか。
2 9	HACCP 計画において、記録の確認の方法及び頻度が明確にされているか。
3 0	HACCP 計画において、検証の一部としての製品サンプリングが含まれているか。
3 1	HACCP 計画に規定された計器の校正が実施されているか。

3 2	HACCP 計画に規定された方法及び頻度により、モニタリング及び改善措置の直接観察が実施されているか。
HACCP 計画（記録）	
番号	項目
3 3	重要管理点のモニタリング結果として、実測値及び観察事項が記録されているか。
3 4	危害分析に係る補助文書を保持しているか。
3 5	重要管理点の決定に関する補助文書を保持しているか。
3 6	重要管理点では許容できる範囲で危害を防止できる管理方法が採用されているか。
3 7	補助文書は科学的、技術的であり、関連規制が考慮されているか。
3 8	補助文書は信頼性があるか。
3 9	重要管理点のモニタリング方法及びその頻度に関する補助文書を保持しているか。
4 0	検証の方法及び頻度に関する補助文書を保持しているか。
4 1	重要管理点のモニタリングの記録方法が明確にされているか。
4 2	HACCP 計画に基づく記録は、計測時間、温度等の実測値を含んでいるか。
4 3	重要管理点のモニタリング、検証、改善措置の記録には、枝肉番号、ロット番号等の製品を特定する情報及び記録日が含まれているか。
4 4	HACCP 計画に基づく記録は、モニタリング、検証、改善措置の実施直後に記録されているか。
4 5	各記録は記録者により署名されているか。
4 6	全記録は必要な保管期間を遵守しているか。
4 7	出荷ロットの重要管理点に関する記録を出荷前に確認しているか。
4 8	重要管理点において管理基準からの逸脱があった場合、逸脱の原因が特定されているか。
4 9	重要管理点において管理基準からの逸脱があった場合、改善措置によって原因が除去されたか。
5 0	重要管理点において管理基準からの逸脱があった場合、改善措置によって重要管理点の管理状態が正常に戻ったか。
5 1	重要管理点において管理基準からの逸脱があった場合、再発を防止するための措置が実施されたか。
5 2	重要管理点において管理基準からの逸脱があった場合、粗悪な製品又は

	人の健康に有害な製品等について、適切な廃棄等の措置により流通しないような措置が講じられたか。
5 3	予期しない危害が発生した場合、施設は影響を受けた全製品を隔離したか。
5 4	予期しない危害が発生した場合、施設は影響を受けた製品が出荷することができるか判断するために点検を実施したか。
5 5	予期しない危害が発生した場合、逸脱の再発を防止する観点から、HACCP 計画の再評価を実施したか。
HACCP 計画（再評価）	
5 6	HACCP 計画の再評価が実施されているか。
5 7	製造する製品に関する危害が新たに発生した場合、HACCP 計画の再評価を実施しているか。
5 8	製品の安全性に影響を及ぼす工程に変更があった場合、HACCP 計画の再評価を実施しているか。
大腸菌検査	
5 9	大腸菌検査のための検体収集手順を記載した文書を保持しているか。
6 0	手順書に規定された従業員、場所、頻度及び方法により検体が収集されているか。
6 1	工程管理チャートまたは表により、少なくとも最近 13 回の大腸菌検査結果が示されているか。

第 3 と殺・解体処理に係る指名検査員の検証

1 目的

米国等向け認定と畜場等における獣畜のと殺・解体処理について、腸管出血性大腸菌 O157 及びサルモネラ等の病原微生物による作業中のと体の汚染が適切に防止されていることを検証するため、オフライン検査員が行うべき点検方法を定めるものである。

2 対象

米国等向け認定と畜場等における獣畜のと殺・解体工程に係る全ての作業及び生産される枝肉等の製品

3 一般事項

オフライン検査員は、米国等向け認定と畜場等での殺・解体される獣畜及び生産された枝肉が、認定要綱別添3により当該施設が作成し、実施する HACCP 方式による衛生管理（SSOP 及び HACCP 計画）に従い、各認定要綱別添2に定める衛生的なと殺・解体及び分割等の基準に基づき適切に処理されていることを検証する。

4 個別事項

オフライン検査員は、と殺・解体及び分割等が衛生的に行われていることを判定するため、枝肉や製品の汚染に関連する工程について、特に表2-3の項目に注意して検証する。

表2-3

生体受け入れ及びけい留	
番号	項目
1	病原微生物の汚染を減らすため、搬入される獣畜に対して適切な措置を講じているか。例えば、 <ul style="list-style-type: none">・動物の積み降ろし場所、及びけい留所を定期的に掃除しているか。・汚染を広げない適切な生体の洗浄を行っているか。・けい留所に浮遊する塵埃を減らすための水の噴霧を行っているか。・獣畜体表における糞便の蓄積（いわゆる「ヨロイ」）の程度を確認しているか。
2	搬入される獣畜の体表の病原微生物汚染の程度を推定するための適切な方法を保持しているか。
3	搬入される獣畜の年齢や種類（例：廃用牛）に応じて、体表の病原微生物の汚染の程度が異なること等が衛生管理上の問題となる場合、その問題を解決するための措置を講じているか。
放血	
番号	項目
4	放血のための最初の切開時における外皮直下のと体の汚染を減らすため、適切な措置を講じているか。例えば、 <ul style="list-style-type: none">・適切な放血のための最小限の切開であるか。・1頭を処理するごとにと体に直接触れる手指とナイフの洗浄消毒をしているか（いわゆる1ナイフ・システム）。または、2ナイフ・システム（最初の切開時にと体に触れたナイフが洗浄消毒されている間に、別のナイフにより放血作業を行う）により放血を行っているか。

剥皮	
番号	項目
5	<p>外皮の切開時の病原微生物による汚染を低減するため、適切な措置を講じているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ナイフやスチームバキューム等を用いることにより、切開部位の目視可能な汚染が除去されているか。 ・外皮、使用済みのナイフ、または手指によると体の汚染の防止に加えて、乳房の内容物によると体の汚染を防ぐよう乳房を除去しているか。
6	<p>剥皮時のと体の相互汚染を減らすため、適切な措置を講じているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・と体の汚染を防止するために、ライン上の前後のと体とハイドプラーとの間に遮蔽を設置しているか。 ・ハイドプラー使用時に、外皮が揺れ動くことを抑えることにより、汚染物の大気中への浮遊を最小限にしているか。 ・ハイドプラー使用時に、外皮の汚染物がと体や作業従事者を汚染させる可能性を最小限にする手順となっているか。 ・剥皮後の外皮の体表側が、と体の剥皮後の部位に触れないように処理されているか。 ・ハイドプラーは、外皮、作業従事者の手指、作業衣、ナイフ、剥皮されたと体と接する部分が清潔に維持されているか。 ・作業従事者は汚れた手指、衣服、器具等により剥皮されたと体に触れていないか。
7	<p>と体間の接触及び相互汚染を防止するため、と殺解体処理工程全体を通して、と体間に適切な距離を保つための適切な措置を講じているか。</p>
肛門結紮	
番号	項目
8	<p>糞便等によると体の汚染を減らすため、適切な措置を講じているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業従事者は肛門結紮のためのプラスチックの袋及び紐を衛生的に取り扱っているか。 ・作業従事者は汚れた手指、衣服、器具等でと体の剥皮後の部位に触れていないか。
胸部切開	
番号	項目
9	<p>胸部切開時のと体への汚染を防止するため、適切な措置を講じている</p>

	<p>か。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業従事者は胸部切開用の鋸及びナイフについて一頭を処理するごとに洗浄・消毒しているか。また、胃・腸管等の内臓への穿孔を防止する方法で器具を使用しているか。 ・作業従事者は汚れた手指、衣服、器具等と体の剥皮後の部位に触れていないか。
頭部除去	
番号	項目
1 0	<p>頭部、設備及び作業員の汚染を最低限にするため、適切な措置を実施しているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・頭部は消化管内容物及びスタンニング孔から漏出した脳組織等のSRMによる汚染を防止する方法で除去されているか。 ・頭部は外表面の洗浄前に鼻腔と口腔を十分に洗浄する等、適切に洗浄されているか。 ・と体の相互汚染及び塵埃の浮遊を最低限とするために、洗浄水の飛散を防止する措置を講じているか。 ・作業従事者は汚れた手指、衣服、器具等で剥皮されたと体に触れていないか。
1 1	<p>頭部の洗浄キャビネットを使用する場合には、適切な措置により、汚染の著しい部分が洗浄キャビネットに入らないこと、頭部を保持する器具が頭部を汚染させないこと及び洗浄キャビネットからの洗浄水の飛散が別の頭部に汚染しないことを防止しているか。</p>
内臓摘出	
番号	項目
1 2	<p>除去中の内臓自体の汚染を防止するため、適切な措置を講じているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業従事者は内臓摘出のための切開前に、と体について、トリミングやスチームバキューム等により目視可能な汚染を除去しているか。 ・子宮はと体及び内臓への汚染を防止する方法で除去されているか。
1 3	<p>内臓摘出中にと体への消化管内容物による汚染を防止するため、適切な措置を講じているか。例えば、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作業従事者は、胃及び腸への穿孔を防止する方法でナイフを使用しているか。 ・消化管内容物によると体の汚染は、施設が定めた手順に従い、適切な機会に除去されているか。
背割り	

番号	項目
1 4	背割りされたと体への微生物汚染を防止するため、適切な措置を講じているか。例えば、 <ul style="list-style-type: none"> ・一頭を処理するごとに鋸及びナイフを洗淨・消毒しているか。 ・背割りされたと体間の間隔は適切か。
枝肉洗淨	
番号	項目
1 5	枝肉の洗淨キャビネットを使用しているか。使用する場合は、と体への汚染を防止するため、適切な措置を講じているか。例えば、 <ul style="list-style-type: none"> ・洗淨キャビネットからの洗淨水の飛散は適切に管理されているか。 ・と体が洗淨キャビネットに入る前に、膿瘍、敗血症性傷変、寄生虫及び寄生虫病変などが適切に除去等されているか。

第 4 人道的な獣畜の取り扱い及びと殺に係る指名検査員の検証

1 目的

米国等向け認定と畜場等においてと殺・解体される獣畜について、動物愛護の観点から、生体の受入からと殺まで獣畜が人道的に取り扱われていることを検証するため、オフライン検査員が行うべき点検方法を定めるものである。

2 対象

米国等向け認定と畜場等における獣畜の取り扱い方法及び環境

3 一般事項

オフライン検査員は、米国等向け認定と畜場等でと殺・解体される獣畜が、各認定要綱別添 2 に定める人道的な獣畜の取り扱い及びと殺の基準に基づき適切に処理されていることを検証する。

4 個別事項

オフライン検査員は、獣畜の取扱い及びと殺・解体処理が人道的に行われていることを判定するため、米国等向け認定と畜場等における獣畜の取り扱いについて、特に表 2-4 の項目に注意して検証する。

表 2 - 4

悪天候下での獣畜の取り扱い	
番号	項目
1	著しい高温、低温等の悪天候下に獣畜が曝されることがないように対策を講じているか。
車両からの生体の積み降ろし	
2	積み降ろすための車両、スロープなどの施設の環境が獣畜に危害を与えるものではないか。
3	獣畜を車両から積み降ろす際、作業従事者は獣畜を必要以上に興奮させないように道具を取り扱っているか。
給水及び給餌	
4	けい留中の獣畜に常に給水しているか。
5	獣畜を24時間以上係留する場合は、給餌しているか。
けい留及び生体検査	
6	けい留及び生体検査する環境は、獣畜に危害を与えるものではないか。
7	獣畜を移動させる場合は、作業従事者は獣畜を必要以上に興奮させないように道具を取り扱っているか。
障害を有する獣畜の取り扱い	
8	歩行困難牛等の障害を有する獣畜を人道的に取り扱っているか。
転倒及び落下	
9	床等の施設の環境は獣畜が転倒や落下をしないような構造であるか。
効果的なスタンニング	
10	1回の打撃で確実に獣畜を無意識の状態にしているか。
11	効果的にスタンニングするため、獣畜は適切に保定されているか。
放血までの無意識の状態の確保	
12	獣畜は放血までに、また放血中も無意識の状態を保持しているか。

第5 指名検査員による検証の手順

1 検証場所の区分

(1) 食肉衛生検査所は、各米国等向けと畜場等について施設の構造設備等を考慮し、検証に要する時間が概ね均等となるよう次により検証場所を区分する。

ア 生体受入施設及びと殺・解体施設のうち、概ね剥皮前の工程に関連する区域

- イ と殺・解体施設のうち、概ね剥皮後の工程に関連する区域（枝肉保管庫を含む。）
 - ウ 食肉処理場（製品搬出口を含む。）
- (2) 検証場所の区分は、施設の構造設備に変更があった場合等、必要に応じて見直すものとする。

2 検証の頻度等

- (1) 指名検査員の検証は、原則として、週1日以上頻度により施設周囲を含む施設の全ての場所について実施し（検証手法A）、当該週におけるその他の日にあっては上記1の(1)により区分した各場所のうちいずれか1カ所を無作為に選択して実施する（検証手法B）ものとする（表2-5）。
- (2) 検証は、現場調査並びに関連する記録及び文書の点検により実施し、検証結果については記録するものとする。なお、検証手法Bを用いる場合にあっては、検証手法Aでは点検することの困難な項目等についても重点的に検証すること。
- (3) 指名検査員は、各認定要綱に規定される各米国等向けと畜場等の遵守事項違反の履歴等を踏まえ、計画的に検証を実施するものとする。

表2-5

検証手法	検証場所	検証頻度
A	施設における全ての場所（施設周囲も含む。）	週1日以上
B	下記の場所から無作為に1カ所を選出 ア 生体受入施設及びと殺・解体施設のうち概ね剥皮前の工程に関連する区域 イ と殺・解体施設のうち概ね剥皮後の工程に関連する区域（枝肉保管庫を含む。） ウ 食肉処理施設（製品出荷口を含む。）	週4日以上

第6 製品再検査

1 目的

米国等向け認定と畜場等で製造される製品（部分肉）について、製品の衛生・品質水準を確保するために指名検査員が行う検証の一手法として、製品再検査方法について定めるものである。

2 対象

米国等向け認定と畜場等で製造され、分割及び整形が終了した製品とする。なお、透明なシートで包装された製品等、包装の上から製品の状態を直接観察できる製品にあつては当該包装を除去することなく検査に供することができるものとする。

3 衛生管理責任者の義務

製品再検査に必要な補助、施設及び器具を指名検査員に提供する等、必要な協力を行うこと。

4 製品再検査の方法

- (1) 指名検査員による官能検査による。
- (2) 検査は週2日の頻度により実施し、検査実施日は指名検査員が無作為に決定する。
- (3) 指名検査員は、検査実施日に生産される製品重量により、表2-6に示された数の検体について、1検体あたり約5.4kgを無作為に採取する。
- (4) 指名検査員は採取した検体について、表2-7に示された基準により検査する。
- (5) 検査の結果、表2-7に示された基準に該当する項目が認められた検体については、指名検査員は衛生管理責任者に対してトリミング等の適切な措置を講じることを命じるものとする。
- (6) 判定は各ロットの検体の評価について、重度の合計値、中度の合計値、並びに重度、中度及び軽度の合計値をそれぞれ算出し、別表2-6を用いて以下のとおり判定すること。
 - ア 当該ロットの重度の合計値又は中度の合計値が別表2-6の不適の欄の数以上の場合は当該ロットを不合格とする。
 - イ 当該ロットの重度、中度及び軽度の合計値が別表2-6の不適の合計欄の数以上の場合は当該ロットを不合格とする。
- (7) 検査の結果、不合格となった場合、指名検査員は、当該施設に対してと殺・解体及び分割等の工程について点検を命じるとともに、当該施設のSSOP及びHACCPシステムが不適切と判断された場合は、認定要綱の別添3の第4の3に基づき対応すること。また、必要に応じ、指名検査員が行うと畜検査の方法について点検すること。
- (8) 検査の記録は1年間保存すること。

表 2 - 6

1 ロットの重量	検体数	判定基準					
		重度		中度		合計	
		合格	不合格	合格	不合格	合格	不合格
-10,886kg	12	0	1	0	1	1	2
10,886-27,216kg	30	0	1	0	1	3	4
27,216-108,860kg	47	0	1	0	1	4	5
108,860-226,800kg	67	0	1	0	1	5	6
226,800-453,600kg	89	0	1	1	2	6	7
453,600kg-	120	0	1	1	2	8	9

表 2-7

食品安全又は公衆衛生上の欠陥		
項目	内容	評価
消化管内容物、糞便、乳房内容物	・肉眼で容易に確認できる汚染	重度
有害な異物	・健康被害の原因となる物質（有毒化学物質、鋭利な金属製、ガラス製及びプラスチック製破片等） ・大きな昆虫、衛生昆虫、製品の使用性に重大な影響を与えるあらゆる数と大きさの異物	重度
	・2.6cm 以上の木屑 ・46cm ² を超える紙片又はプラスチック製包装 ・直径 1.3cm の円の面積を超える異物 ・健康上の影響がほとんどない異物（化学物質、硬質の異物等） ・5 つ以上の、製品の使用性に影響しない軽度な異物	中度
不良な状態		重度
病理学的及び寄生虫学的病変	・解体後検査でも確認可能な病変又は製品の受容性に重大な影響を与える病変（牛の枝肉表面に認められた 4 匹以上の寄生虫等）	重度
	・解体後検査で確認できない病変及び製品の衛生に重大な影響を与えない病変 ・人に感染しない寄生虫による病変（初期病変から進行したもの）	中度
	・人に感染しない寄生虫の初期病変（牛肉に限っては、1～3カ所の関連する病変部位を 1 つの病変とする）	軽度
骨片	・せき柱等の特定危険部位が含まれる又は含まれる疑いのある骨片	重度

品質の欠陥		
凝血塊	・整形の欠陥(刺し傷中の大きな凝血塊等)であって、長径 16cm を超えるもの又は 5 個以上の小さなもの	中度
	・長径 4cm から 16cm 以下のもの	軽度
外傷	・長径 6.4cm を超える又は深さが 2.6cm を超える外傷 ・5 つ以上の小さな外傷	中度
	・長径 2.6cm 以上 6.4cm 以下又は深さが 1.3cm 以上 2.6cm 以下の外傷	軽度
獣毛及び皮膚	・長径 1.3cm を超える皮膚 ・25 (獣毛の総数を 10 で割り、四捨五入したもの) 以上の獣毛 例) 34 本の場合は 3、35 本の場合は 4	中度
	・長径 1.3cm 以下の皮膚 ・10 以上 24 以下の獣毛 (獣毛の総数を 10 で割り、四捨五入したもの) ・1 箇所の獣毛塊 (獣毛の本数が多すぎて数えられないもの)	軽度
無害な異物	・紙片及びプラスチック製包装で 3.3cm ² から 46cm ² のもの ・直径 0.4cm 以上 1.3cm 以下の円と同様の面積を覆う異物 ・1.0cm を超える牧草又は 3 本以上の 0.4cm 以上 1.0cm 以下の牧草 ※ 小さな傷又はゴミはカウントしないが、それらが製品の見た目又は使用性に影響するものであれば、「その他」により判定する。	軽度
遊離した軟骨等	・5 つ以上	中度
	・2.6cm 以上の筋組織の付着	軽度
しみ、退色域	・直径 3.9cm を超えるもの ・1 検体あたりのしみが 5 カ所以上のもので、製品の使用性に重大な影響を与えないもの	中度

	<ul style="list-style-type: none"> ・直径 1.3cm 以上 3.9cm 以下のもの 	軽度
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の使用性に影響を与えるもの（26 箇所以上のレールダスト、0.7cm 以下の整形の欠陥又は同様の小さな傷） ・歯、耳、唇、腎臓、肝臓又は肝臓の一部 	中度
	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の使用性には影響を与えないが、製品の外観に影響を与えるもの（25 箇所以下のレールダスト、0.7cm 以下の整形の欠陥等） 	軽度
骨片	<ul style="list-style-type: none"> ・製品の使用性に重大な影響を与えるもの 	重度

別添3 残留物質等モニタリング実施要領

1 目的

米国、カナダ及び香港に輸出される食肉について、化学物質等の残留の実態等を把握し、問題がある場合は必要な措置をとる。

2 対象

米国、カナダ及び香港に輸出される食肉及びこれと同一の飼育条件（飼料、飼料添加物、使用する動物用医薬品、飼料作物に使用する農薬、給水等の飼育条件が同一）の獣畜群から生産された食肉、臓器について、以下の物質等について分析する。

(1) 抗生物質

ペニシリン類、テトラサイクリン類、アミノグリコシド類、マクロライド類、クロラムフェニコール類等

(2) 合成抗菌剤

(3) サルファ剤

(4) 駆虫剤

(5) ホルモン剤

(6) 重金属

(7) 農薬

有機塩素系、有機リン系、カーバメイト類、ピレスロイド類等

(8) 畜種（スピーシーズテスト）

3 検体採取及び送付

(1) 指名検査員が、対象となった個体について検体を部位毎に約 500g 採取し、採取した部位を別々に二重のポリエチレン袋に入れる。

(2) 別添様式1の検査記録の検査員の記入欄に必須事項を記入し、ポリエチレン等の耐水性材質の袋に入れた後、当該検査記録を二重のポリエチレン袋の間に入れて封を閉じ、別添様式2の封印シールを用いて封印し、凍結保存する。

なお、検査記録の写しは食肉衛生検査所に保存すること。

(3) 検体の送付の際には、検体の品質保持のため、断熱材を備えた厚手の段ボール箱を用い、十分な量の冷媒とともに検体を梱包すること。なお、検体を -18°C に保持できる輸送方法を用いる場合にあってはこの限りではない。

4 分析機関

(財) 日本食品分析センター

5 その他

- (1) 分析項目、採取部位等については、一定期間毎に当課より連絡する。
- (2) 結果については、分析機関より食肉衛生検査所及び荷主あて連絡することとする。

別紙様式2

一連番号

指名検査員署名

2.5cm×10cm