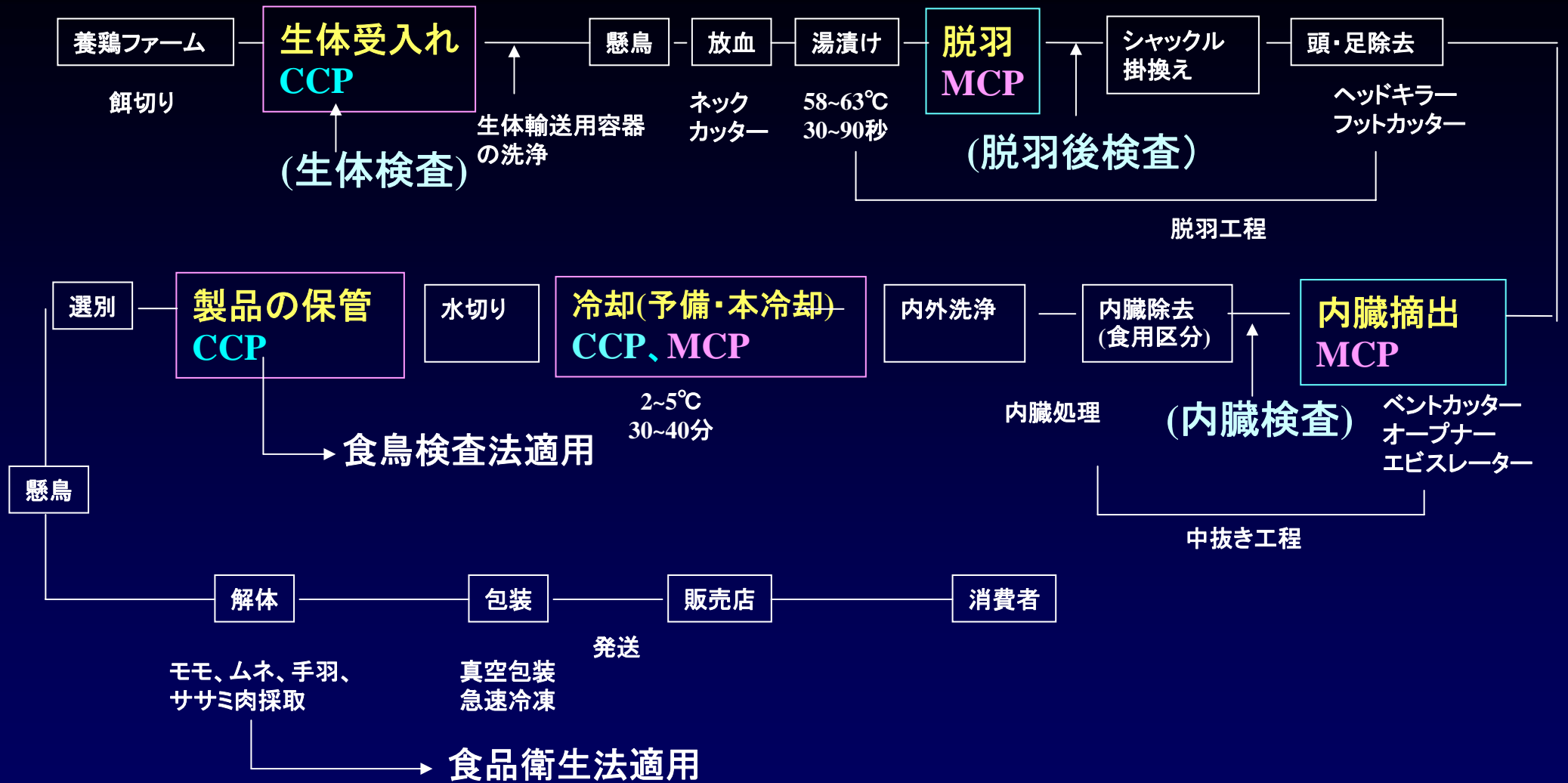




食鳥処理のスタート —懸鳥工程—



注; CCP: 重要管理ポイント、MCP: 微生物汚染管理ポイント

食鳥処理(中抜き処理法)工程と重要管理点

内臓検査1





食鳥処理での腸管破損による汚染



ブロイラー農家における衛生管理のポイント

健康な素雛の確保

- 正常雛の計画的な導入(オールイン・オールアウト)
- 導入素雛の健康検査の実施

良質な飼料・飲水の確保

- 飼料安全法に基づく適正な飼料の給与
- 飲水の汚染防止

ブロイラーの健康維持

- 健康観察と異常鶏の早期発見、隔離、淘汰
- 動物用医薬品の適正使用

病原菌保菌鶏の排除

- 定期的なモニタリング検査
- 鶏舎の洗浄、消毒の実施

鶏舎環境の整備

- 鶏舎毎の踏込み消毒槽の設置、長靴の交換
- 衛生動物・害虫等(ネズミ、野鳥、ハエ等)の駆除

ブロイラーの出荷

- 絶食時間の確保
- 出荷用コンテナ、車輛の洗浄、消毒

生産者等の衛生教育

- 畜主・従業員の衛生意識の向上
- 外来者等の飼育施設内への立入禁止

安全な食鳥肉・食鳥肉製品製造のための衛生管理システム

安全な食鳥肉・食鳥肉製品

HACCP(危害分析重要管理点方式)の構築
7原則

12手順

GMP

(適正製造基準)

SSOP

(衛生的標準作業手順書)

- ・施設・設備の衛生管理・保守点検
- ・機械・器具の衛生管理・保守点検
- ・鼠属・昆虫等の防除
- ・使用水の衛生管理
- ・排水・廃棄物の衛生管理
- ・従業員の衛生管理
- ・従業員の教育・訓練
- ・食品等の衛生的な取り扱い
- ・製品の回収方法
- ・製品等の試験・検査の精度管理・保守点検

管理運営基準
施設基準

と畜場法
食品衛生法