

別記 /

## と畜場選定基準

1. 当該と畜場の構造設備に関しては、と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）第1条各号に該当するほか次に掲げる各項に合致していること。
2. 当該と畜場には精密検査用機械器具を備えている十分な広さの精密検査室を有すること。
3. 当該と畜場には、と畜検査員が2名以上配置されていること。
4. 当該と畜場の検査施設およびと畜場の衛生基準に関しては、別に定める「と畜場検査施設等の準則」に掲げる各項の条件を十分満たすものであること。

## と畜場検査施設等の準則

### 1. 検査施設の基準

- (1) 検査室は十分な広さを有し採光、照明及び換気が十分で便利な位置にあること。
- (2) 生体検査所は十分な広さを有し、採光、照明及び換気が十分であり、検査に便利な位置にあること。
- (3) と殺解体検査を行なう場所は十分の広さを有し、次の要件を具備するものであること。
  - (a) 検査が効果的に行われ、かつ、狂牛保持の容易に行われるような設備を設けること。
  - (b) 食用と廃棄用に区分された洗浄容易な運搬具、取扱用器具、棚、容器及びテーブル等を設け、内臓用器具類は直接床に接触しないようにすること。
  - (c) 検査が容易、かつ、清潔に行ないうる構造及び材質のテーブルその他必要な器具を設けること。
  - (d) 手の洗浄、消毒用設備を設けること。
  - (e) と体等の最終検査を行ないうる適当の大きさの室又は区画を設けること。
  - (f) 洗浄用大ース及びホース掛けを設けること。
  - (g) 病畜及び病と体用器具類は正常のものと別にし、

その旨を明記すること。

(b) 病畜用器具その他のもの及び場所の消毒に必要な設備を設けること。

## 2. と畜場衛生に関する基準

### (1) 施設的位置

施設は異臭、煙、塵埃等の影響の無い場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

(2) と畜場内のけい留所、通路等は舗装されていること。

### (3) 給水及び汚水処理設備

(a) 飲用に適する水を十分に供給できる給水設備のほか、温湯の供給設備を設けること。塩素滅菌が必要な場合には、自動的かつ、継続的に行ないうる装置を用いること。

(b) おべて作業の行なわれる室及び区画は排水が良好にして適切な排水溝口を設けること。

(c) 排水溝にはトラップを配置すること

(d) 牛腸内容物等の排水管は排水に支障のない内径を有すること。

(e) 腸内容物、獣毛、血液等を処理するに当り不快な状況を生じないように設備を設けること。

(4) 天井、床、内壁

(a) 天井、床、内壁等は不透透性で洗淨が容易で、かつ、耐蝕性の材料及び構造であること。

(b) 作業室の天井は、適當の高さに設け平滑で不透透材料を用い割れ目等のないようにすること。

(c) そ族昆虫防除の設備を設けること。

(5) 照明及び換気

作業室は採光、照明及び換気は良好であること。

(6) 処 理 室

(a) と室は十分の床面積を有し、作業が徑生的に行なわれかつ、検査が効果的に行なわれるような構造及び配置であること。

(b) 内臓取扱室は、適當の広さを有し、便利な場所に位置していること。

(c) 食用に供するものを取り扱う場所と非食用部分又は廃棄物を取り扱う場所は別にし、かつ、これらの場所は適切に配置されていること。

(d) 放血場所は適當の広さで、と体その他剥皮されたと体に血液が附着しないような位置にあること。

(e) 放血場所には放血用しールを設け、床の上に鉄格子

を設けること。

- (4) と殺、解体を行なう場所には効果的な排水施設を設けること。
- (5) 皮の除去を行なう場所は、適切な構造の皮用シートを設ける等、処理室の野生を阻害しないような方法が講じられていること。
- (6) と体洗淨用設備を設けること。
- (7) 再検査のための冷蔵庫を設けるか、冷蔵庫内に適切な区画を設けること。
- (8) その他
  - (a) 更衣室、手洗所及び便所は十分な数及び大きさで便利な場所に位置し清潔であること。
  - (b) 食用その他を取り扱う器具及び容器は清潔を保持しうる構造であつて、金属又は不透過性材料であること。
  - (c) ナイフ及びやすり用の鞘は錆の生じない金属その他不透過性材料であること。
  - (d) 検査その他食肉を取り扱う場所には、水滴及び蒸気等が充満しない構造であること。

## 別記 2

### 食肉処理場の選定基準

- 1 当該施設等に関しては、食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）第19条第3項に基づく食品衛生監視票の採点結果が年間平均90点以上であること。
- 2 当該施設に次の資格を有する衛生責任者を置くこと。
  - (1) 医師、歯科医師、獣医師又は薬剤師
  - (2) 学校教育法（昭和22年法律第26号）に基づく大学又は高等専門学校、旧大学令（大正7年勅令第388号）に基づく大学、又は旧専門学校令（明治36年勅令第61号）に基づく専門学校において医学、獣医学、歯学、畜産学、薬学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業したもの
- 3 当該施設の衛生基準等に関しては、別に定める「食肉処理場の施設および衛生等の準則」に掲げる各項の条件を十分に満たすものであること。

## 食肉処理場の施設および衛生の準則

### 1 施設の位置

- (1) 施設は異臭、煙、塵埃等の影響の無い位置であること。
- (2) 施設はその他の工場又は建物と完全に分離されていること。

### 2 給水及び汚水処理設備

- (1) 飲用に適する水を十分に供給できる給水設備が設けられ、かつ湯水の供給設備が設けられていること。塩素滅菌が必要なときは、自動的に継続的に行ないうる装置が設けられていること。
- (2) 作業の行なわれる場所の床はすべて排水が良好であること。
- (3) し尿処理よりの排水系路と他の排水系路は工場内で接続していないこと。

### 3 排水処理

排水はすべて能率的に行なわれていること。

### 4 腸内容物 獣毛 血液その他の処理

腸内容物、獣毛及び血液等処理するにあたり、不快な状況を生じないようにされていること。

## 5 天井、内壁及び床等

構築材料は不透透性で洗淨が容易で磨損せず耐蝕性のものであること。

- (1) 床面は不透透性材料であること。
- (2) 内壁は平滑で不透透性材料であること。
- (3) 天井は作業室では適當の高さとして平滑で不透透性材料を用い割れ目等がないこと。
- (4) 窓枠は適當の傾斜を有し、窓は床面から適當の高さであること。
- (5) 製品を運ぶ戸口は適當の広さであること。
- (6) 蚤蝨昆虫防除及び室内汚染防止の設備を設けること。

## 6 照明及び換気

作業室は冷蔵、冷凍室を除き採光、照明が良好であること。

## 7 機械器具

- (1) 機械器具等は容易に清掃し検査しうる構造であり、食肉及びその製品に接触する面はすべて平滑でひび割れ目がないこと。
- (2) 肉切台の外はすべて18-8ステンレススチール等の耐蝕性金属又はプラスチック等でできていること。



- (3) 溶接箇所はすき間なく平滑であること。又凹凸、ひび、割れ目がないこと。
- (4) とくに衛生保持を必要とする場所にあつては、完全に自動排水できる構造及び配置であること。
- (5) 食用に供するものが直接接触する部分はノーステンレススチール等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック等で作られていること。

#### 8 器具の配置

- (1) 固定し又は移動しえない器具類は壁及び天井から適当にはなして配置すること。
- (2) 永久据付け設備は適当に床からはなして設置するか又は完全に床面に密着していること。
- (3) 壁に取り付けられるキャビネット及び電気接触具は他の器具又は壁から適当にはなすか、完全に密着していること。
- (4) 作業面に水があるテーブル又はその他の器具は縁を附してあること。
- (5) 骨抜き及び肉切り用テーブルの板は堅木又は衛生上支障のないプラスチック等で作られ、板は小部分に分割しうるもので清掃容易であること。

## 9 器具洗淨室

- (1) 運搬車、容器器具等の洗滌のために便利な位置で仕切りをした洗淨室又は洗淨場所を設けてあること。
- (2) 洗淨室又は洗淨場所は照明、換気が十分で、排水のよい排水溝があり、天井及び壁は不透水性材料で排気装置が設けてあること。

## 10 手洗施設、滅菌器及び洗淨用ホースの連結

- (1) 作業員及び検査員用に、適當の洗面盤を有する手洗所を便利な位置に設けてあること。

各手洗所には手及び腕を洗いうる流水式の熱湯及び冷水用蛇口を洗面盤の縁から適當の高さに設け、液体石けん、紙製タオル等を入れる容器を附置してあること。

作業室の手洗設備はペダル式のものであること。

- (2) 滅菌器は耐蝕性金属を用い煮沸に際しナイフのこぎり等の器具が完全に浸漬しうるような大きさであること。
- (3) 適切かつ便利な位置に洗淨用ホースの連結を工場内に設け、かつホースをかける適當な棚又は枠を設けてあること。

## 11 処理設備

- (1) 食肉の処理室は作業及び運搬のための十分な広さを有し、すべて必要な器具の設置に支障ない広さであること。
- (2) 処理室は原材 料到着後、最終製品が搬出されるまで困難を来たさないよう配置されていること。
- (3) 冷蔵、冷凍設備を設けてあること。
- (4) と 体、製品を取扱う場 所は低温に保持できる冷却装置があり、他の室と別に室を設けてあること。

(別紙様式 / )

年 月 日

厚生省環境衛生局長 殿

申出者 住 所

氏 名 (印)

(法人にあつてはその  
名称、代表者氏名)

対米輸出と畜場選定申出書

対米輸出肉を取扱ふと畜場として選定を受けたく、下記により肉係書類を添えて申出致します。

記

- 1 と畜場の所在地、名称
- 2 と畜場の設置者名
- 3 と畜検査員氏名

添付書類

- 1) と畜場の現状の大要 (別添と畜場現況調書のとおり)
- 2) と畜場周囲半径500米以内の主要工場建築物等の見取図

- 3) と畜場の平面図 (縮尺 1/50)
- 4) 精密検査室の配置図および検査用器具機械の位置図
- 5) その他参考事項

輸出肉の獣畜の種類及び主なる産地

今後の輸出肉の取扱見込頭数、数量、取引する輸出  
肉取扱商社の所在地、名称、選定食肉処理場との関  
連、その他

(別紙様式 2)

年 月 日

厚生省環境衛生局長 殿

申 出 者 住 所

氏 名 印

(法人にあつては、その  
名称、代表者氏名)

### 対米輸出食肉処理場選定申出書

対米輸出肉を取扱う食肉処理場として選定を受けたく、  
下記により関係書類を添えて申出致します。

#### 記

- 1 食肉処理場の所在地、名称
- 2 営業者氏名
- 3 営業許可業種および許可年月日
- 4 衛生責任者氏名

#### 添 付 書 類

- 1) 施設の現状の大要 (別添 食肉処理場現況調書のとおり)
- 2) 食肉処理の平面図 (縮尺 1/50)

3) 検査室の配置図および検査用器具機械の位置図  
(検査室を有しない場合は、その旨明記すること)

4) 経生責任者の履歴書

5) その他参考事項

今後の輸出肉の取扱見込数量

取引する輸出肉取扱商社の所在地、名称

遡定と畜場との関連

その他