

(別紙)

対 EU 輸出食肉の取扱要綱

1 目的

この要綱は、欧州連合（以下「EU」という。）加盟国に輸出する食肉（以下「対 EU 輸出食肉」という。）を取り扱おうとすると畜場及び食肉処理場（以下「と畜場等」という。）について、厚生労働省がその施設・設備、とさつ・解体及び分割の方法、施設等の衛生管理、食肉検査体制等を審査し、EU 加盟国に食肉を輸出することが可能など畜場等として認定し、EU に通知するための手続及び EU が求める衛生証明書発行の手続等を定めるものとする。

2 要旨

- (1) 対 EU 輸出食肉を取り扱おうとすると畜場等の設置者（以下「設置者」という。）は、あらかじめ当該施設を管轄する都道府県知事又は保健所を設置する市の市長（以下「都道府県知事等」という。）を経由して、本要綱で定める食肉衛生及び家畜衛生に係る要件を満たしていることを示す資料を添付して厚生労働省医薬食品局食品安全部長に申請する。
- (2) 都道府県知事等は、提出に当たり、副申とともに申請と畜場等における都道府県又は保健所を設置する市（以下「都道府県市」という。）の検査体制に関する資料を添付するものとする。
- (3) 厚生労働省医薬食品局食品安全部長は、申請と畜場等に係る要件及び都道府県市の検査体制について書類審査及び現地調査の上、本要綱で定める要件を満たしていると確認した場合は、欧州委員会保健・消費者保護総局（DG SANCO）に通知する。EU 側の手続を経て、次の DG SANCO の HP にと畜場の名称等が掲載された後、厚生労働省医薬食品局食品安全部長は都道府県知事等を通じ設置者に認定した旨通知する。
http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm
- (4) 認定されたと畜場等で定められた要件を遵守し、とさつ・解体から分割までが一貫して行われ、かつ、衛生証明書を添付された食肉は、EU 加盟国への輸出が認められる。

3 認定の要件

対 EU 輸出食肉を取り扱おうと畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

- (1) 食肉衛生関係
 - ア 輸出可能な部位
牛の骨格筋（脱骨したものに限る。）
 - イ と畜場等関係
 - (ア) と畜場等は、対 EU 輸出食肉の種類以外の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と完全に区画されていること。

- (イ) 食肉処理場はと畜場に併設され、とさつ・解体から分割までが一貫して行われていること。
- (ウ) 施設・設備等は、別添 1「施設・設備等の構造・材質基準」に適合するものであること。
- (エ) とさつ・解体及び分割の取扱いは、別添 2「衛生管理基準」に適合して行われること。
- (オ) (エ)を確実に実施するため、別表に掲げる内容のマニュアルが整備されていること。
- (カ) 別添 3「HACCP 方式による衛生管理実施基準」に定める「第 1 標準作業手順書」、「第 2 微生物の検査」及び「第 3 HACCP システムを用いた自主衛生管理」を実施すること。

ウ 食肉検査関係

- (ア) 厚生労働省があらかじめ都道府県知事等の推薦を受けて対 EU 輸出食肉を検査する検査員として指名したと畜検査員（以下「指名検査員」という。）によって、別に定める方法により、当該と畜場等でとさつ・解体及び分割される EU 向けの獣畜及び食肉についての検査が実施されていること。
- (イ) 指名検査員により、別添 2「衛生管理基準」及び別添 3「HACCP 方式による衛生管理実施基準」に基づくと畜場等の衛生管理の適正な実施が監視されていること。
- (ウ) 別添 3のうち、第 1 から第 3 までが適正に実施されているか検証するため、「第 4 指名検査員等による検証」を実施すること。
- (エ) 別添 4「不正の防止基準」に基づく不正防止対策が実施されていること。
- (オ) 別に定める方法により、残留物質に関するモニタリングが実施されていること。なお、モニタリング計画策定に当たっては、EU 向け認定と畜場に牛を搬出する農場を特定し、リストを作成する必要があることに留意すること。

(2) 家畜衛生関係

- ア と畜場及び食肉処理場において、EU 向けに処理される牛は、日本において生まれ、飼養された動物であり、積込み前に洗浄及び消毒された車両によって輸送されていること。
- イ 当該と畜場等で処理された対 EU 輸出食肉は、他の食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、保管及び輸送されること。

(3) 動物福祉関係

EU 向け処理を行う牛に対して、と畜場における搬入からとさつまでの間の施設・設備等、及び当該牛の取扱いは、別添 5「動物福祉に関する基準」に適合して行われること。

4 認定等の手続

(1) と畜場等の設置者の申請手続

対 EU 輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとするもと畜場等の設置者は、と畜場にあつては別紙様式 1 により、食肉処理場にあつては別紙様式 2

により当該と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を経由して厚生労働省医薬食品局食品安全部長宛関係資料を添付して申請する。

(2) 都道府県市の提出手続

対 EU 輸出食肉を取り扱うと畜場等としての認定を受けようとする畜場等の設置者から申請書を受け付けた都道府県知事等は、別紙様式 3 により当該と畜場等の検査体制に関する資料を添えて厚生労働省医薬食品局食品安全部長宛提出する。

(3) 審査

厚生労働省は、申請書等について書類審査を行い、問題がないと判断された場合は、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、現地調査を実施する。

(4) と畜場等の認定及び指名検査員の指名

ア と畜場等の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査において、と畜場等の施設、設備等が本要綱に規定する要件等を満たしていると確認した場合は、DGSANCO に通知する。厚生労働省は、EU 側の手続を経て、次の DGSANCO の HP にと畜場の名称等が掲載された後、当該と畜場等を EU 加盟国に食肉を輸出可能なと畜場等と認定し（以下「認定と畜場等」という。）、認定番号を付し、都道府県知事等を通じ設置者にその旨通知する。

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm

イ 指名検査員の指名

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、都道府県知事等から推薦されたと畜検査員により、と畜場等で実施されている食肉の検査等が、適当であると認められる場合には、当該と畜検査員を EU 加盟国向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県知事等宛に通知する。

5 認定後の事務等

(1) 食肉衛生検査所への検査申請

認定と畜場等において、食肉を EU 加盟国に輸出するために獣畜をとさつ・解体及び分割しようとする者は、と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号）第 7 条に定める検査申請書のほか、別紙様式 4 による申請書を管轄する食肉衛生検査所長にあらかじめ提出する。

(2) 輸出食肉に関する食肉衛生証明書の発給等

ア 食肉衛生検査所長は検査に合格した食肉に対して、別紙様式 5 による食肉衛生証明書を発行する。

イ 当該証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを食肉衛生検査所に保管する。

(3) 動物検疫所への輸出検査申請

EU 加盟国に食肉を輸出しようとする者は、家畜伝染病予防法施行規則（昭和 26

年農林省令第 35 号) 第 52 条に定める輸出検査申請書のほか、(2) の食肉衛生証明書の原本及び積込み前に洗浄及び消毒された車両によって認定と畜場へ輸送された牛由来である旨の誓約書を提出するものとする。ただし、スウェーデン又はフィンランドに牛肉を輸出しようとする者は、EU 関連規則に基づき、同国向け食肉に添付しなくてはならない書類(別紙様式 6) の写しも合わせて提出するものとする。

(4) 輸出検疫証明書の発給等

ア 動物検疫所は、(2) の食肉衛生証明書等により、EU 向けに輸出が可能なものであることが確認できた食肉に対して、家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号) 第 45 条第 3 項の輸出検疫証明書(別記様式 7) 及び EU が求める衛生証明書(別紙様式 8) を発行する。

イ 輸出検疫証明書及び衛生証明書は、原本及び副本を申請者に発行するとともに、原本の写しを動物検疫所に保管する。

ウ 申請者は、食肉の輸出に当たりこれらの証明書の原本を当該食肉に付して輸出するものとする。

(5) 検査結果及び輸出量の報告

都道府県市は毎月 10 日までに前月分の検査結果等を認定と畜場等毎に別紙様式 9 により当該と畜場等がある地域を管轄する地方厚生局(以下「地方厚生局」という。)に報告する。

(6) 厚生労働省の現地査察等

厚生労働省は、地方厚生局食品衛生課の輸出食肉検査担当官を月 1 回以上認定と畜場等及び食肉衛生検査所に派遣し、査察等を実施する。

ア 査察内容

輸出食肉検査担当官は、前記 3 並びに 5 の(1)及び(2)が適正に実施されていることの確認を行う。

イ 措置

厚生労働省は査察の結果、上記内容が適正に実施されていないと判断した場合は、次の措置を採ることとする。

(ア) 改善指導

(イ) 認定の取消し

(ウ) 検査員の指名の取消し

(エ) その他必要な措置

(7) 変更の届出

ア と畜場等の設置者は 4 の(1)に規定する申請事項について変更しようとするときは、あらかじめ都道府県市の上記を認めるものとし、変更後、都道府県市は遅滞なく当該変更の内容及び年月日を厚生労働省に報告する。

イ 都道府県市は 4 の(2)に規定する検査体制等を変更しようとするときは、あらかじめ当該変更の内容及び変更予定日を厚生労働省に報告する。

別表

と畜場等におけるマニュアル

ア 給水・給湯の管理マニュアル

イ 排水処理マニュアル

ウ 廃棄物処理マニュアル

エ そ族・昆虫防除マニュアル

オ 消毒剤等管理マニュアル

(別紙様式 1 と畜場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあってはその所在地、名称、及び
代表者氏名

対 EU 輸出と畜場認定申請書

対 EU 輸出食肉を取り扱うと畜場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 と畜場の所在地及び名称
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類
(別紙のとおり)

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 污水处理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル
 - (ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）
 - (イ) 給水・給湯の管理マニュアル
 - (ウ) 排水処理マニュアル
 - (エ) 廃棄物処理マニュアル
 - (オ) そ族・昆虫防除マニュアル
 - (カ) 消毒剤等管理マニュアル
 - (キ) とさつ・解体処理作業マニュアル

(3) 動物福祉に関する書類

- ア 動物福祉に関するマニュアル
- イ 動物福祉責任者の設置

(4) その他参考資料

- ア 当該施設におけるとさつ・解体処理能力及び3ヶ年の実績
- イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(5) HACCP 等に関する資料

- ア 標準作業手順書に関する文書及び記録
- イ 微生物検査に関する文書及び記録
- ウ HACCP 計画に関する文書及び記録

(別紙様式 2 食肉処理場設置者申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

対 EU 輸出食肉処理場認定申請書

対 EU 輸出食肉を取り扱う食肉処理場として認定を受けたく、下記により関係書類を添えて申請いたします。

記

- 1 食肉処理場の所在地及び名称
- 2 衛生管理責任者名
- 3 添付書類
(別紙のとおり)

(添付書類)

(1) 施設の構造・設備に関する書類

- ア 施設配置図
- イ 施設の平面図
- ウ 施設の立面図
- エ 給湯設備の概要
- オ 給水・給湯系統図
- カ 排水系統図
- キ 污水处理設備の概要
- ク 冷蔵庫の概要
- ケ 設備・機械等の仕様書

(2) 衛生管理等に関する書類

- ア 組織の概要
- イ 衛生作業マニュアル

(ア) 施設・設備の衛生管理マニュアル（就業後清掃・始業前点検プログラムを含むもの。）

(イ) 給水・給湯の管理マニュアル

(ウ) 排水処理マニュアル

(エ) 廃棄物処理マニュアル

(オ) そ族・昆虫防除マニュアル

(カ) 消毒剤等管理マニュアル

(キ) 分割処理作業マニュアル

(3) その他参考資料

ア 当該施設における部分肉処理能力及び過去3ヶ年の実績

イ 処理する獣畜の生産地についての過去3ヶ年の実績及び今後3ヶ年の計画

(4) HACCP 等に関する資料

ア 標準作業手順書に関する文書及び記録

イ 微生物検査に関する文書及び記録

ウ HACCP 計画に関する文書及び記録

(別紙様式 3 都道府県市申請様式)

年 月 日

厚生労働省医薬食品局食品安全部長 殿

都道府県知事市長名

対 EU 輸出食肉の取扱いについて

別添のとおり、と畜場及び食肉処理場設置者から対 EU 輸出食肉取扱い施設としての認定を受けたいとの申請があり、内容を審査したところ差し支えないものと思料されるので、提出いたします。

なお、当該と畜場及び食肉処理場を管轄する食肉衛生検査所の検査体制については下記のとおりです。

記

- 1 食肉衛生検査所の概要
- 2 組織
- 3 検査基準に基づく検査を実施できるものとして推薦すると畜検査員の氏名
- 4 その他参考資料

(別紙様式 4 検査申請書様式)

年 月 日

都道府県知事

殿

保健所設置市長

申請者 住所

氏名

印

法人にあつてはその名称、所在地、及び
代表者氏名

食 肉 検 査 申 請 書

対 EU 輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

(1) とさつ しょう とする 年月日	(2) と 体 番 号	(3) 性別	(4) 品種	(5) 月 齢	(6) 出生 の年 月 日	(7) 特徴	(8) 産地	(9) 個体識 別番号	(10) 生産者 氏 名

(11) 販売先住所・氏名

(12) と畜場及び食肉処理場名称

(13) 仕向け地

(14) 積み荷記号

(別紙様式 5 食肉衛生証明書様式)

対 EU 食肉衛生証明書

証明書番号 :

証 明 日 :

I. 積荷の詳細

動物の種類		
包装数	総重量及び実重量	牛の個体識別番号
荷送人	荷送人住所・連絡先	
荷受人	荷受人住所・郵便番号・連絡先	

II. 製品製造施設

施設名称	施設番号	所在地
(と畜場)		
(食肉処理場)		

と畜年月日 :

製造年月日 :

製品の温度: ☐冷蔵 ☐冷凍

以下の内容を証明します：

- 1) 食肉は規則第 852/2004 号に従って HACCP 指針に基づくプログラムを実行している施設由来である。
- 2) 食肉は規則第 853/2004 号附則 3 セクション 1 に従って生産されたものである。
- 3) 食肉は規則 854/2004 号附則 1 セクション 1 第 2 章及びセクション 4 第 1 章及び第 9 章に従った生体検査及びとさつ後検査を通じて、人の消費に適するものとみなされたものである。
- 4) 食肉の包装には規則第 853/2004 号附則 2 セクション 1 に従って識別マークが押されている。
- 5) 食肉は食品の微生物学的基準に関する規則第 2073/2005 号に定められた関連基準を満たしている。
- 6) 指令第 96/23/EC 号、特に同指令第 29 条に従って提出された残留物質モニタリング計画による生体牛及び牛由来製品に関する保証が履行されている。
- 7) 食肉は規則第 853/2004 号附則 3 セクション 1 及び 5 の関連要件に従って保管及び輸送されている。
- 8) 食肉の由来である動物は、頭蓋腔内へ圧縮空気若しくはガスを注入する機器を用いたスタンニング又はピッシングのいずれの処理も行っていない。
- 9) 食肉は骨格筋を脱骨したものであり、規則第 999/2001 号附則 5 で定義された特定危険部位、機械的回収肉を含まず、原料としていない。
- 10) 食肉は日本において生まれ、飼養された動物から生産されたものである。
- 11) 食肉はと畜場においてとさつ前 24 時間以内に生体検査に合格し、特に牛疫及び口蹄疫に罹患している兆候がない動物から生産されたものである。
- 12) 食肉は上記の証明事項を満たさない食肉と接触することなく取扱われたものである。
- 13) 食肉はと畜場においてとさつ前及びとさつ時に EU 法令の動物福祉関連規則に従って取り扱われた動物由来である。

署名 :

指名検査員氏名 :

所属及び役職 :

都道府県等 :

(別紙様式6 スウェーデン及びフィンランド向け添付書類様式)

Model commercial document for the consignment to Finland and Sweden of meat from bovine or porcine animals or meat from poultry,
including minced meat

1. Consignor (name of despatching establishment and address in full and, if appropriate approval number of the despatching establishment) 	Document reference number ⁽¹⁾: Total number of pages of this document: Date (on which the material was taken from the premises):
2. Consignee (receiver's name and address in full and, if appropriate approval number of the establishment of destination of the product) 	3. Place of loading for dispatch (address in full if different from point 1)
4. Carrier, means of transport, quantity and identification of consignment 4.1. Carrier (name and address in full): 4.2. Lorry, rail-wagon, ship or aircraft ⁽²⁾ 4.3. Registration number(s), ship name or flight number: 	4.5. Nature of packaging: 4.6. Number of packages per category of products: 4.7. Net weight (kg): 4.8. Container number if applicable:
5. Description of the products 5.1. Type of products ⁽³⁾: 5.2. Condition of products ⁽⁴⁾:	
6. Declaration by the consignor I, the undersigned, declare that: The checks referred to in Commission Regulation [...] have been carried out with negative results and a statement from the laboratory concerning the analyses performed on the consignment or the results of such analyses is attached to this document ⁽²⁾. The meat from bovine or porcine animals, including minced meat thereof, is intended for an establishment for the purposes of pasteurisation, sterilisation or treatment having a similar effect ⁽²⁾. The meat, including minced meat, comes from an establishment that is subject to a control programme recognised as equivalent to that approved for Sweden and Finland ⁽²⁾.	
Signature Done at on (place) (date) (signature of the responsible person/consignor) ⁽⁵⁾ (name, in capital letters)	
Notes ⁽¹⁾ Reference number issued by the responsible person for purpose of traceability. ⁽²⁾ Delete as appropriate. ⁽³⁾ Describe the type of product (e.g. meat from bovine animals, meat from porcine animals, meat from poultry, minced meat). ⁽⁴⁾ Describe the condition of product: chilled or frozen. ⁽⁵⁾ The signature must be in a different colour to that of the printing.	

(別紙様式 7 輸出検疫証明書)

日本国農林水産省
輸 出 検 疫 証 明 書
EXPORT QUARANTINE CERTIFICATE
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japanese Government

検疫証明書番号
Certificate NO.

申請者住所
Address of applicant

発行年月日
Date of issue

氏名(法人にあつては、その名称及び代表者の氏名)
Name (In case of juridical person, state its title and name of representative)

下記は、家畜伝染病予防法の規定に基く検査の結果、家畜の伝染疾病の病原体をひろげるおそれがないことを証明する。

This is to certify that the undermentioned articles are free from any evidence of disseminating causative agent of any animal infectious disease in consequence of the inspection referred to the Domestic Animal Infectious Diseases Control Law.

物 品 の 種 類 Kind of article	
重 量 、 個 数 又 は こ う り 数 Weight, Nos. of package or containers	
商 標 Trade Mark	
容 器 包 装 の 種 類 Kind of container or package	
荷 送 人 住 所 氏 名 Name and address of consignor	
荷 受 人 住 所 氏 名 Name and address of consignee	
とう 載 地 及 び とう 載 年 月 日 Date & place of shipment	
とう 載 船 舶 (航 空 機) 名 Name of ship or flight	
検 査 実 施 年 月 日 及 び そ の 状 況 Date & condition of inspection	
備 考 Remarks	

農林水産省動物検疫所
Animal Quarantine Service

家 畜 防 疫 官
Animal Quarantine Officer

氏 名
(Signature)

印
(Seal)

(別記様式 8 衛生証明書様式)

Model BOV

COUNTRY

Veterinary certificate to EU

Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Consignor				I.2. Certificate reference No		I.2.a.				
	Name										
	Address				I.3. Central competent authority						
	Tel.				I.4. Local competent authority						
	I.5. Consignee				I.6.						
	Name										
	Address										
	Postal code										
	Tel.										
	I.7. Country of origin		ISO code	I.8. Region of origin		Code	I.9. Country of destination		ISO code	I.10. Region of destination	
I.11. Place of origin				I.12.							
Name											
Address											
Approval number											
I.13. Place of loading				I.14. Date of departure							
I.15. Means of transport				I.16. Entry BIP in EU							
Aeroplane ☐				Ship ☐							
Road vehicle ☐				Railway wagon ☐							
Other ☐											
Identification				I.17.							
Documentary references											
I.18. Description of commodity						I.19. Commodity code (HS code)					
						I.20. Quantity					
I.21. Temperature of product						I.22. Number of packages					
Ambient ☐						Chilled ☐					
						Frozen ☐					
I.23. Seal/Container No						I.24. Type of packaging					
I.25. Commodities certified for:											
Human consumption ☐											
I.26.				I.27. For import or admission into EU ☐							
I.28. Identification of the commodities											
Species (scientific name)		Nature of commodity	Treatment type	Approval number of establishments		Number of packages		Net weight			
				Abattoir Cutting plant Cold store							

COUNTRY

Model BOV

Part II: Certification

II. Health information	II.a. Certificate reference number	II.b.
------------------------	------------------------------------	-------

II.1. Public Health Attestation

I, the undersigned official veterinarian declare that I am aware of the relevant requirements of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004, (EC) No 854/2004 and (EC) No 999/2001 and certify that the meat of domestic bovine animals described in Part I was produced in accordance with those requirements, in particular that:

II.1.1. the [meat] [minced meat] ⁽¹⁾ comes from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;

II.1.2. the meat has been obtained in compliance with Section I of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

⁽¹⁾ II.1.3. [the minced meat has been produced in compliance with Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and frozen to an internal temperature of not more than - 18 °C;]

II.1.4. the meat has been found fit for human consumption following ante and post-mortem inspections carried out in accordance with Chapter II of Section I and Chapters I and IX of Section IV of Annex I to Regulation (EC) No 854/2004;

II.1.5. ⁽¹⁾ *either* [the carcass or parts of the carcass have been marked with a health mark in accordance with Chapter III of Section I of Annex I to Regulation (EC) No 854/2004;]

⁽¹⁾ *or* [the packages of [meat] [minced meat] ⁽¹⁾ have been marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;]

II.1.6. the [meat] [minced meat] ⁽¹⁾ satisfies the relevant criteria set out in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;

II.1.7. the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29 thereof, are fulfilled;

II.1.8. the [meat] [minced meat] ⁽¹⁾ has been stored and transported in accordance with the relevant requirements of Sections I and V respectively of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

II.1.9. with regard to bovine spongiform encephalopathy (BSE):

⁽¹⁾ *either* II.1.9.1. for imports from a country or a region with a negligible BSE risk and listed as such in Decision 2007/453/EC:

(a) the country or region is classified in accordance with Article 5(2) of Regulation (EC) No 999/2001 as a country or region posing a negligible BSE risk;

(b) the animals from which the bovine meat or minced meat was derived were born, continuously reared and slaughtered in a country with a negligible BSE risk ⁽¹³⁾;

⁽¹⁾ [(c) if in the country or region there have been BSE indigenous cases:

⁽¹⁾ *either* [the animals were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone meal and greaves derived from ruminants had been enforced.]

⁽¹⁾ *or* [the bovine meat or minced meat does not contain and is not derived from specified risk material as defined in Annex V to Regulation (EC) No 999/2001, or mechanically separated meat obtained from bones of bovine animals.]]

⁽¹⁾ *or* II.1.9.2. for imports from a country or a region with a controlled BSE risk and listed as such in Decision 2007/453/EC:

(a) the country or region is classified in accordance with Article 5(2) of Regulation (EC) No 999/2001 as a country or region posing a controlled BSE risk;

COUNTRY

Model BOV

II. Health information	II.a. Certificate reference number	II.b.
(b) the animals from which the bovine meat or minced meat was derived have not been slaughtered after stunning by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity; (¹) either [(c) the bovine meat or minced meat does not contain and is not derived from specified risk material as defined in Annex V to Regulation (EC) No 999/2001, or mechanically separated meat obtained from bones of bovine animals.] (¹) or [(c) the carcasses, half carcasses or half carcasses cut into no more than three wholesale cuts, and quarters contain no specified risk material other than the vertebral column, including dorsal root ganglia. The carcasses or wholesale cuts of carcasses of bovine animals containing vertebral column have been identified by a blue stripe on the label referred to in Regulation (EC) No 1760/2000. (³)] (¹) or [II.1.9.3. for imports from a country or a region which has not been categorised in accordance with Article 5(2) of Regulation (EC) No 999/2001 or has been categorised as a country or region with undetermined BSE risk and listed as such in Decision 2007/453/EC: (a) the country or region has not been categorised in accordance with Article 5(2) of Regulation (EC) No 999/2001 or has been categorised as a country or region with undetermined BSE risk; (b) the animals from which the bovine meat or minced meat was derived have not been fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants; (c) the animals from which the bovine meat or minced meat was derived have not been slaughtered after stunning by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity; (¹) either [(d) the bovine meat or minced meat was not derived from: (i) specified risk material as defined in Annex V to Regulation (EC) No 999/2001; (ii) nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process; (iii) mechanically separated meat obtained from bones of bovine animals.] (¹) or [(d) the carcasses, half carcasses or half carcasses cut into no more than three wholesale cuts, and quarters contain no specified risk material other than the vertebral column, including dorsal root ganglia. The carcasses or wholesale cuts of carcasses of bovine animals containing vertebral column have been identified by a blue stripe on the label referred to in Regulation (EC) No 1760/2000. (³)] (⁴) [II.1.10. it fulfils the requirements of Regulation (EC) No 1688/2005 implementing Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council as regards special guarantees concerning Salmonella for consignments to Finland and Sweden of certain meat and eggs:]		
II.2. Animal Health attestation I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I: II.2.1. has been obtained in the territory/ies with code: (²) which, at the date of issuing this certificate: (a) has been free for 12 months from rinderpest, and during the same period no vaccination against this disease has taken place, and (¹) either [(b) has been free for 12 months from foot-and-mouth disease, and during the same period no vaccination against this disease has taken place:] (¹) or [(b) has been considered free from foot-and-mouth disease since (dd/mm/yyyy), without having had cases/outbreaks afterwards, and authorised to export this meat by Commission Regulation (EU) No/....., of (dd/mm/yyyy);]		

COUNTRY

Model BOV

II. Health information	II.a. Certificate reference number	II.b.
(1) (5) or [(b) vaccination programmes against foot-and-mouth disease are being officially carried out and controlled in domestic bovine animals;]		
(1) (6) or [(b) has a systematic vaccination programme against foot and mouth disease and from herds where the efficacy of this vaccination programme is controlled by the competent veterinary authority through a regular serological surveillance indicating adequate antibody levels and which also demonstrates the absence of foot and mouth virus circulation;]		
(1) (6) or [(b) has been free for 12 months from foot-and-mouth disease, and during the same period no vaccination against this disease has taken place and is controlled by the competent veterinary authority through a regular surveillance demonstrating the absence of foot and mouth infection;]		
II.2.2. has been obtained from animals that:		
(1) either [have remained in the territory described under point II.2.1 since birth, or for at least the last three months before slaughter;]		
(1) or [have been introduced on (dd/mm/yyyy) into the territory described under point II.2.1, from the territory with code (2) that at that date was authorised to import this fresh meat into the Union;]		
(1) or [have been introduced on (dd/mm/yyyy) into the territory described under point II.2.1, from the EU Member State;].		
II.2.3. has been obtained from animals coming from holdings in which:		
(a) None of the animals present therein have been vaccinated against [foot-and-mouth disease or] (7) rinderpest, and		
(1) either [(b) in these holdings, and in the holdings situated in their vicinity within 10 km, there has been no case/outbreak of foot-and-mouth disease or rinderpest during the previous 30 days;]		
(1) (6) or [(b) there is no official restriction for animal health reasons and where, in these holdings and in the holdings situated in their vicinity within 25 km, there has been no case/outbreak of foot-and-mouth disease or rinderpest during the previous 60 days, and,		
(c) they have remained for at least 40 days before direct dispatch to the slaughterhouse;]		
(1) (14) or [(c) they have remained for at least 40 days before passing through one assembly centre approved by the competent veterinary authority without coming into contact with animals of a different health status prior to subsequently going directly to a slaughterhouse;]		
(1) (6) or [(b) there is no official restriction for animal health reasons and where, in these holdings and in the holdings situated in their vicinity within 10 km, there has been no case/outbreak of foot-and-mouth disease or rinderpest during the previous 12 months, and		
(c) they have remained for at least 40 days before direct dispatch to the slaughterhouse;]		
(1) (6) [(d) animals have not been introduced during the last 3 months from areas not approved by the EU;		
(e) animals are identified and registered in the national System of Identification and Certification of Origin for bovine animals;		
(f) the holdings in question are listed as approved holdings, following a favourable competent authorities' inspection and official report, in TRACES (10) and inspections are regularly carried out by the competent authorities to ensure that the relevant requirements provided for in Regulation (EU) No 206/2010 are respected.]		
II.2.4. has been obtained from animals which:		
(a) have been transported from their holdings in vehicles, cleaned and disinfected before loading, to an approved slaughterhouse without contact with other animals which did not comply with the conditions referred to in point II.2.1, II.2.2 and II.2.3,		

COUNTRY

Model BOV

II. Health information	II.a. Certificate reference number	II.b.
------------------------	------------------------------------	-------

(b) at the slaughterhouse, have passed ante-mortem health inspection during the 24 hours before slaughter and, in particular, have shown no evidence of the diseases referred to in point II.2.1,

(c) have been slaughtered on (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy) ⁽¹⁾;

⁽¹⁾ ⁽¹²⁾ [(d) have reacted negatively to an official intra-dermal tuberculosis test carried out within 3 months before slaughter;]

⁽¹⁾ ⁽⁶⁾ [(e) at the slaughterhouse have been kept prior to slaughter completely separate from animals the meat of which is not intended for the Union].

II.2.5. has been obtained in an establishment around which, within a radius of 10 km, there has been no case/outbreak of the diseases referred to in point II.2.1 during the previous 30 days or, in the event of a case/outbreak of disease, the preparation of meat for importation to the Union has been authorised only after slaughter of all animals present, removal of all meat, and the total cleaning and disinfection of the establishment under the control of an official veterinarian;

II.2.6.

⁽¹⁾ *either* [has been obtained and prepared without contact with other meats not complying with the conditions required in this certificate.]

⁽¹⁾ ⁽⁶⁾ *or* [contains [boneless meat] [and] [minced meat] ⁽¹⁾, obtained only from de-boned meat other than offal that was obtained from carcasses in which the main accessible lymphatic glands have been removed, which have been submitted to maturation at a temperature above + 2 °C for at least 24 hours before the bones were removed and in which the pH value of the meat was below 6.0 when tested electronically in the middle of the longissimus-dorsi muscle after maturation and before de-boning, and

has been kept strictly separate from meat not conforming to the requirements referred to in this certificate during all stages of its production, de-boning and storage until it has been packed in boxes or cartons for further storage in dedicated areas.]

⁽¹⁾ ⁽⁶⁾ *or* [contains [boneless meat] [and] [minced meat] ⁽¹⁾, obtained only from de-boned meat other than offal that was obtained from carcasses in which the main accessible lymphatic glands have been removed, which have been submitted to maturation at a temperature above + 2 °C for at least 24 hours before the bones were removed, and

has been kept strictly separate from meat not conforming to the requirements referred to in this certificate during all stages of its production, de-boning and storage until it has been packed in boxes or cartons for further storage in dedicated areas.]

II.3. **Animal welfare attestation**

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I derives from animals which have been treated in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of Union legislation.

Notes

This certificate is meant for fresh meat, including minced meat, of domestic bovine animals (including *Bison* and *Bubalus* species and their cross-breeds).

Fresh meat means all animal parts fit for human consumption whether fresh, chilled or frozen.

Part I

— Box reference I.8: Provide the code of territory as appearing in Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010.

— Box reference I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.

— Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the BIP of entry into the Union.

— Box reference I.19: Use the appropriate HS code: 02.01, 02.02, 02.06 or 05.04. In addition, for those territories of origin without the entry "A" or "F" in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010, the HS code 15.02 may also be used when appropriate.

COUNTRY

Model BOV

II. Health information	II.a. Certificate reference number	II.b.
------------------------	------------------------------------	-------

— Box reference I.20: Indicate total gross weight and total net weight.

— Box reference I.23: For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) must be included.

— Box reference I.28: *Nature of commodity*: Indicate "carcass-whole", "carcass-side", "carcass-quarters", "cuts", "offal" or "minced meat".

Minced meat is deboned meat that has been minced into fragments and that must have been prepared exclusively from striated muscle (including the adjoining fatty tissues) except heart muscle.

— Box reference I.28: *Treatment type*: If appropriate, indicate "deboned"; "bone in"; "matured"

Part II:

(1) Keep as appropriate.

(2) Code of the territory as it appears in Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010.

(3) The number of bovine carcasses or wholesale cuts of carcasses, from which removal of the vertebral column is required as well as the number where removal of the vertebral column is not required must be added to the common veterinary entry document referred to in Article 2 (1) of Regulation (EC) No 136/2004.

(4) Delete if the consignment is not intended for introduction into Finland or Sweden.

(5) Only matured de-boned meat fulfilling the supplementary guarantees referred to in footnote (8).

(6) Supplementary guarantees regarding import of matured de-boned meat to be provided when required in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010 with the entry "H".

(7) Delete when the exporting country carries out vaccination against foot-and-mouth disease with serotypes A, O or C, and this country is allowed to import into the Union matured de-boned meat which fulfils the supplementary guarantees described, in footnote (8).

(8) Supplementary guarantees regarding meats from matured de-boned meat to be provided when required in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010, with the entry "A".

(9) Supplementary guarantees regarding meats from matured de-boned meat to be provided when required in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010, with the entry "F". The matured de-boned meat shall not be allowed for importation into the Union until 21 days after the date of slaughter of the animals.

(10) The list of approved holdings provided by the competent authority is reviewed on a regular basis and kept up to date by the competent authority. The Commission will ensure that this list of approved holdings is made publicly available for information purposes through its integrated computerised veterinary system (TRACES).

(11) Date or dates of slaughter. Imports of this meat shall not be allowed when obtained from animals slaughtered either prior to the date of authorisation for importation into the Union of the third country, territory or part thereof referred to in boxes I.7 and I.8, or during a period where restrictive measures have been adopted by the Union against imports of this meat from this third country, territory or part thereof.

(12) Supplementary guarantees concerning tuberculosis test, to be provided when required in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010, with the entry "E". Intra-dermal tuberculosis test to be carried out in accordance with the provisions of Annex B to Directive 64/432/EEC.

(13) List of countries in the Annex to Decision 2007/453/EC.

(14) Alternative guarantee may be provided when allowed for by the entry "J" in column 5 "SG" of Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010.

Official veterinarian

Name (in capital letters):

Date:

Stamp:

Qualification and title:

Signature:

(別紙様式9 報告様式)

年 月 日

〇〇厚生局長 殿

都道府県市衛生主管部局長

対 EU 輸出食肉検査の報告について

対 EU 輸出食肉の検査（ 月分）について、発行した証明書の写しを添えて下記のとおり報告します。

記

- 1 認定と畜場等の名称
- 2 施設設備の構造材質等について
 - (1) 問題点
 - (2) 措置
- 3 衛生管理について
 - (1) 問題点
 - (2) 措置
- 4 検査について
 - (1) 検査結果
 - (2) 措置
- 5 不正防止について
 - (1) 問題点
 - (2) 措置
- 6 残留物質モニタリングについて
 - (1) 検査結果
 - (2) 措置

7 動物福祉について

(1) 問題点

(2) 措置

8 輸出数量

別添 1 施設・設備等の構造・材質基準

第 1 施設の周囲

- 1 施設は、異臭、煙、塵埃等の影響のない場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。
- 2 施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造であって、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、必要に応じ次の措置が講じられていること。
 - (1) 敷地内の道路、駐車場、建物の出入口周辺は舗装され、車両の運行に支障を生じないこと。
 - (2) 雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

第 2 施設・設備の構造・材質

1 生体取扱施設（牛に限る。）

(1) 一般事項

生体取扱施設は、けい留所、生体検査所及び隔離所を有すること。

また、牛以外の獣畜に係る施設とは区画され、以下の条件を具備すること。

ア 給水・給湯設備

- (ア) 飲用適の水を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には必要に応じ逆流防止装置を設けること。
- (イ) 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、便所、汚物集積所等の地下水を汚染するおそれのある場所から少なくとも 20m 以上離れた場所に設けられていること。
- (ウ) 井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられており、これら装置の作動状況をチェックする警報装置等が備えられていること。
- (エ) 貯水槽を設ける場合は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、内部は清掃しやすい構造であること。
- (オ) 洗浄、消毒用に 83℃以上の温湯を供給できる設備が作業する近くの便利な場所に設けられていること。
- (カ) 洗浄用ホースの給水給湯栓を適切、かつ、便利な位置に設け、ホースを掛ける適当な棚又は枠が設けられていること。
- (キ) 飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

イ 床、屋根

- (ア) 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。
- (イ) 耐水性の屋根が設けられていること。

ウ けい留所は牛専用に 1 日のとさつ・解体処理する数に応じた広さを有し、生後 1 年以上の牛は 1 頭ごとにけい留できる区画が設けられていること。

エ 生体検査所は生体検査を行うための十分な広さを有し、牛の検査に必要な器具、計量及び保定に必要な設備が設けられており、照度は 110 ルクス以上であること。

オ 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられていること。

2 とさつ・解体施設（牛に限る。）

（1）一般事項

とさつ・解体施設にはと室、内臓取扱室、外皮取扱室、検査室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、これらが衛生的な作業が確保される位置に配置されるとともに、と室、内臓取扱室、外皮保管室については、各室に直接室外へ通じる出入り口が設けられていること。

また、牛以外の獣畜の処理に係る施設との間には隔壁が設けられ、かつ次の要件を具備すること。

ア 床、内壁、天井等

（ア） 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、排水に容易な適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易な構造であること。

（イ） 内壁は、すき間がなくその表面が平滑で不浸透性、耐蝕性材料が用いられていること。

（ウ） 施設の天井は、適当な高さを設け、平滑で不浸透性、耐蝕性の構造及び材料であること。また、各種配管、照明器具等は露出しない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあっては、清掃が容易に行える措置が施されていること。

（エ） 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易な構造であること。

（オ） 水蒸気、熱湯等が発生する場所等の壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生等を防止できる構造であること。

（カ） 窓は、床面から 0.9m 以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため、約 45° の傾斜を有するものであること。

（キ） 施設の出入り口は、耐蝕性材料で自動閉鎖式の扉を設け、扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。また、と体、製品との接触を防ぐため、十分な幅を設けること。

イ 照明及び換気

（ア） 施設の採光又は照明及び換気は良好でこれらの装置は作業に支障のない場所に設置されていること。

（イ） 作業室での照明の照度は 330 ルクス以上、検査場所での照度は 540 ルクス以上であること。

（ウ） 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置を採ること。

ウ 給水・給湯設備

1 生体取扱施設（1）に同じ。

エ 汚水及び汚物処理

- (ア) 作業が行われる区域には、排水溝を適切な位置に設け、排水溝にはトラップが設けられていること。
 - (イ) 各排水管は、直接排水溝と接続し、床に排水することのない構造であること。
 - (ウ) し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。
 - (エ) 施設内には、蓋を有し、清掃しやすく、汚臭汚液が洩れない不浸透性材料で作られた無孔の汚物収納容器が用意されていること。
- また、当該容器は汚物の集積場に容易に運搬できるものであること。

オ 器具洗浄・消毒室

運搬車、容器器具等の洗浄・消毒のために便利な位置に仕切りをした洗浄・消毒室又は洗浄・消毒場所が設けられていること。

カ ねずみ・昆虫等の侵入防止

ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、次の措置が講じられていること。

- (ア) 外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設け、また、排水口には鉄格子を設ける等ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。
- (イ) 外部からの戸口には、自動閉鎖式の扉（扉と壁のつなぎ目は密閉されていること。）等を設ける等、ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備が設けられていること。

キ 手洗所

- (ア) 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に給水・給湯設備及びステンレス等耐久性材質（作業場においては陶磁器製は不可。）からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器及びこれらの廃棄用容器を配置していること。

なお、各受水槽にはため水を張らないこと。

- (イ) 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。
- (ウ) 作業場の手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

ク 更衣室及び便所

- (ア) 更衣室、手洗所及び便所は、従業員の数に応じた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。また、便所は、隔壁により他の場所と完全に区画され、作業場等の間に通路等の控え区画を設け便所の出入り口を設置すること。
- (イ) 食肉処理施設と共用であっても差し支えないものとする。

(2) 個別事項

- ア と室には、とさつペン、ドライ・ランディングゾーン、放血区域、解体区域（頭部処理場所、前後肢切離場所、剥皮場所、内臓摘出場所、背割り場所）、検査区域（頭部、内臓及び枝肉検査場所）及び枝肉洗浄区域が設けられていること。
- (ア) ドライ・ランディングゾーンは、2.2m×2.5m以上の広さを有し、獣畜

の脱走防止のための設備を有していること。

(イ) 放血区域には、適当な広さで、他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。

(ウ) 放血区域には、と体が床に接触しないよう 4.9m 以上の高さの放血用レールが設けられていること。

(エ) 切除した頭部を洗浄し、除角する設備が設けられていること。解体用レールは、3.4m 以上の高さを有し、コンベアー式内臓検査テーブルを用いる場合は 3.8m 以上の高さであること。

(オ) 外皮の剥皮を行う場所には、剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。

(カ) 内臓運搬具の消毒場所が設けられていること。

(キ) 枝肉の洗浄場所及び洗浄設備が設けられているとともに、洗浄液の飛散を防ぐ措置が講じられていること。

(ク) とさつ解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行う場所は、十分な広さを有し、次の要件を具備すること。

① 検査が容易、かつ、衛生的に実施できる構造及び材質のテーブルその他必要な設備器具を設け、これらの洗浄・消毒用に給水・給湯設備が備えられていること。

② 手、検査用器具の洗浄・消毒用の給水・給湯設備が設けられていること。

③ 保留用レールが設けられていること。

④ 背割後の枝肉の最終検査を行う適当な大きさの室又は場所が設けられていること。

イ 内臓取扱室は、適当な広さを有し、作業に便利な場所に位置しており、次の要件を具備すること。

(ア) 胃洗浄装置が設置されていること。

(イ) 食用部分を取り扱う場所と非食用部分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。

ウ 外皮保管室は、外皮の移動の際にと体及び内臓等へ影響を及ぼさない位置に設けられ、食品とは別の搬出口から、施設外に搬出される構造であること。

エ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、次の要件を具備すること。

(ア) レールは、枝肉が床に接触しないよう 3.4m 以上の高さを有し、壁、機械設備との間に 0.6m 以上の距離が保たれていること。

(イ) 施錠できる構造の保留ケージが設けられていること。

3 食肉処理施設（牛に限る。）

(1) 一般事項

食肉処理施設は、牛専用の室又は場所を有し、作業、運搬及びすべての必要な器具の配置に支障のない広さであることのほか、2 とさつ・解体施設(1) 一般事項と同様の要件を具備すること。

(2) 個別事項

ア 枝肉から部分肉まで処理する場所は、原料の荷受、製品の搬出のために施設外に直接通じる構造でなく、室内を低温に保持できる冷却装置が設けられていること。

イ 製品保管用の専用の冷蔵庫を設けること。

ウ 包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、包装梱包材料は、床上 0.3m 以上の高さに棚を設け保管されていること。

4 汚水処理施設

当該施設から排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設がとさつ・解体施設及び食肉処理施設等から適当な距離の位置に設けられていること。

5 汚物処理施設

- (1) 汚物の集積場は、とさつ・解体施設及び食肉処理施設に設けられており、不浸透性材料で構築されていること。
- (2) 汚物の集積場に配置される汚物収納容器は蓋を有し、清掃しやすく、不浸透性材料で作られた汚臭汚液が洩れない構造であること。

第3 機械・器具の構造・材質

機械器具等は容易に分解、洗浄及び消毒ができる構造であり、食肉・食用内臓等に接触する面は、すべて平滑でひび割れがないことのほか、次の要件を具備すること。

1 一般事項

- (1) 内臓検査テーブル等食肉・食用内臓が接触する部分の材質は、すべて 18—8 ステンレススティ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あること。
- (2) 溶接箇所は、すき間もなく平滑で、凹凸、ひび割れがないこと。
- (3) 固定し又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。
- (4) 永久据付設備は、床から適当な距離に配置するか又は完全に床面に密着していること。
- (5) 水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。
- (6) ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐蝕性金属その他不浸透性材料であること。
- (7) 骨及び肉切り台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので洗浄・消毒の容易なものであること。
- (8) 消毒器の材質は、耐蝕性金属その他不浸透性材料からなるものであること。
- (9) その他食肉・食用内臓が直接接触しない金属製の機械・設備等にあつては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕・防錆処理が施されていること。

2 個別事項

- (1) 角切り器を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (2) 足切り器を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (3) 胸割り鋸を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されていること。
- (4) 枝肉検査を終了する前に背割りする場合は、背割り鋸を、1頭毎に消毒する消毒器が設置されているか、帯鋸の場合には自動的に83℃以上の湯による消毒ができる構造であること。
- (5) コンベアー式内臓検査台は、自動的にコンベアーを消毒する装置が装備されていること。

3 食用及び非食用部分の区分

食用及び非食用に区分し、その旨を明記し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ること。

なお、食用部分を収容する運搬具、容器及びテーブル等は直接床に設置する構造ではないこと。

別添 2 衛生管理基準

第 1 施設・設備等の衛生管理

1 施設周囲の衛生管理

- (1) 施設周辺は、良好な衛生状態を保持するために、1 日 1 回以上清掃すること。
- (2) 施設敷地内の道路、駐車場、建物の出入り口周辺の舗装に破損を生じた場合には、随時補修すること。
- (3) 排水溝は、排水がよく行われるように必要に応じ補修を行い、1 日 1 回以上清掃を行うこと。

2 施設・設備の衛生管理

- (1) 施設の天井、内壁、床は、必要に応じ補修するとともに、随時清掃を行うこと。
- (2) 各種配管、ダクト等は、定期的に点検し、正常な状態を保持するとともに随時清掃を行うこと。
- (3) 照明器具は、定期的に清掃するとともに照度は、半年に 1 回以上測定し良好な照明を確保すること。
- (4) 換気装置は、定期的に清掃するとともに吸排気管の状態を点検し、良好な換気を確保すること。

3 給水給湯設備の管理

飲用適の水の供給を確保するために、次により使用水の管理を行うこと。

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、年 2 回以上水質検査を行い、その成績書を 3 年間保存すること。
ただし、天災等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (2) 水質検査は、公的機関に依頼して行うこと。また、水質検査の結果、飲用不適とされた場合は直ちに検査員の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (3) 水道水以外の水の使用に当たっては、毎日殺菌装置又は浄化装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。
なお、これらの水の消毒は、次亜塩素酸ソーダ又は塩素ガスを用い、末端給水栓で遊離残留塩素 0.1 p p m 以上とし、遊離残留塩素の測定は、毎週 1 回定期的に行い、その測定結果を記録し 3 年間保存すること。
- (4) 貯水槽は、清潔を保持するため、年 1 回以上清掃を行うこと。
- (5) 洗浄・消毒に用いる温湯は、飲用適の水を加温加熱したもので、給湯を必要とするすべての施設に十分な圧力でいきわたるように給湯設備の維持管理を行うこと。
- (6) 器具、床、内壁その他の消毒に用いる温湯の温度は、最低 83℃を保持するとともに、洗浄に用いる場合はおよそ 60℃を保持すること。

なお、これらの温度は、給湯口での温度であり、使用に便利な位置に温度計

を備え温度管理をすること。

4 汚水、汚物及び不可食部分の管理等

- (1) 当該施設において排出される汚水及び血液等は、汚水浄化施設を設け適切に処理すること。
- (2) 浄化施設から産出される汚泥等は適正に処理すること。
- (3) 定期的な汚水浄化施設の点検により浄化能力の維持管理を行い、管理記録を3年間保管すること。
- (4) とさつ・解体施設において、獣畜のとさつ・解体により生じる不可食部分は専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (5) と畜検査の結果不合格となったもので、伝染病の罹患により廃棄されたものは、専用容器に収納し作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、伝染病の罹患以外により廃棄されたものは、検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (6) 食肉処理施設における骨の除去及びカット作業において生じる不可食部分については、専用容器に収納し、作業終了後当該施設で焼却するか、化製場へ搬出すること。
- (7) 食肉処理施設において検査員の指示により廃棄されるものは、専用容器に収納し、作業終了後検査員立会いの下で当該施設において焼却するか、検査員立会いの下で着色後化製場へ搬出すること。
- (8) その他雑廃棄物については、当該施設で焼却するか、焼却施設等へ搬出すること。
- (9) 不可食部分、不合格品及び廃棄物を収納する容器は、その用途を表示した上で使用すること。
- (10) 廃棄物の処理を行った場合は、その内容を記録して3年間保管し、検査員に求められた場合に速やかに提示すること。

5 冷蔵庫及び冷凍庫

- (1) 温度計を備え付け適切な温度管理を行う等冷蔵庫、冷凍庫の作動状況を常に監視し適正な冷蔵冷凍温度を保持すること。
- (2) 食肉（枝肉を含む）の温度が7℃を超えないよう保持すること。
- (3) 枝肉を冷蔵庫に保管する場合は、枝肉間の接触を防ぐため冷蔵庫の収容能力に見合った数の枝肉を保管することとし、製品を冷蔵庫又は冷凍庫に保管する場合にあっては、冷蔵庫又は冷凍庫の収容能力に見合った数の製品を保管すること。
- (4) 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗淨水の水切りを十分行った上で行い、定期的に、かつ、必要な場合には、随時冷蔵庫の清掃を実施し、枝肉の衛生を保持すること。
- (5) 冷蔵庫及び冷凍庫の扉の開閉は、迅速に行い、かつ、必要最小限に止めるこ

と。

6 消毒剤等

(1) 使用消毒剤等の承認

と畜場及び食肉処理場の設置者は、施設内及び施設周辺で使用する全ての消毒剤等（消毒剤、洗浄剤、殺虫剤、殺鼠剤、農薬等）について、リストを作成し、食肉衛生検査所に提出して、その承認を得ること。

(2) 承認を得た消毒剤等の使用及び保管

ア 消毒剤等の使用に当たっては、その使用基準に基づき、適正に使用すること。

イ 消毒剤等は、保管場所を定め、食肉衛生検査所に届け出るとともに保管・管理簿を作成して、記録すること。

7 そ族・昆虫等の管理

ねずみ、昆虫等の管理は、次のとおり行うこと。

(1) ねずみ、昆虫等の発生を防止するために、ねずみ、昆虫等の餌や飲水となるものの排除及びねずみ、昆虫等の巣や隠れ家となる屑などの除去を随時行うこと。

(2) 施設外部からのねずみ、昆虫等の侵入を防止するために窓や換気口に網戸の設置、施設外部からの戸口に自動閉鎖式ドアの設置や昆虫を引き寄せる紫外線を放射する機器の設置等の施設・設備の整備を行うこと。

(3) これらの設備に対し定期的な点検を実施し、補強修理等施設設備の維持管理を行うこと。

(4) 施設外から搬入される物品の梱包箱等に入り込んだ昆虫等の侵入を防止するため、当該物品の荷受け時に、昆虫等の有無の点検を行うとともに、不用となった梱包箱等は速やかに焼却等の処置を施すこと。

(5) 駆除の記録は3年間保管すること。

(6) 衛生管理責任者は、殺虫剤等の薬剤によるねずみ、昆虫等の駆除について、あらかじめ指名検査員と協議のうえ、「そ族・昆虫管理プログラム」を策定し、承認された薬剤を用いて、定められた使用基準により、定められた者が行うこと。

(7) 駆除実施区域については、食肉への薬剤の汚染を防止すること。

第2 衛生的なとさつ・解体及び分割等

1 生体取扱施設及びとさつ・解体施設における設備の維持管理及び衛生保持

(1) けい留した牛の汚物等は、随時汚物集積場等に運搬するとともに、けい留所の洗浄消毒を行い、清潔を保持すること。

(2) 搬入された牛は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。

(3) 生体検査において歩行困難と判断された牛については、認定施設内においてとさつ・解体を行わないこと。

(4) と室の設備は、常に保守点検を行うとともに、随時清掃を行い、衛生的状態

を保持すること。

- (5) エアースタンナーによるスタンニング及びピッシングは行わないこと。
- (6) 放血に当たっては、血液が飛散して他のと体、内臓等を汚染しないように衛生的な処理を行うこと。
- (7) とさつ放血は、施設設備の規模に応じた数、速度で行い、放血区域に牛が密集しないようにすること。
- (8) 頭部や内臓等の切除摘出及び外皮の除去作業等に当たっては、次に留意すること。なお、EU 向けの牛の頭部、せき髄及び腸の除去、分離及び廃棄については、別添3「HACCP 方式による衛生管理実施基準」によること。
 - ア 角の除去に当たっては、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、皮膚が頭部に残ることによる頭部の汚染を避けること。
 - イ 頭部の剥皮に当たっては、頭部及び頸部の汚染を避け、剥皮した頭部は、他のと体、床、機械器具を接触させないこと。
 - ウ 頭部の切断に当たっては、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。
 - エ 頭部の洗浄に当たっては、洗浄水による他の頭部やと体への汚染を防止すること。
 - オ 頭部の剥皮に用いるナイフ、その他器具は、1 頭毎に洗浄消毒すること。
 - カ と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。
 - キ 剥皮したと体が隣接すると体の皮膚、皮による汚染を防止するため、と体間に十分な距離を保持すること。
 - ク 乳房は、その内容物によりと体が汚染しないように除去するとともに、乳房内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
 - ケ と体が乳房内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止措置を迅速かつ適切に行うとともに、乳、膿等の汚物及び必要に応じ清潔な部位のみが残るように十分な量の当該部位の除去を行うこと。
 - コ 内臓摘出時開腹に用いるナイフ等の器具は、1 頭毎に常に洗浄消毒すること。
 - サ 内臓は、肛門部分を結さつする等、尿、糞その他内容物によりと体が汚染しないように摘出するとともに、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
 - シ 枝肉が消化管内容物で汚染された場合には、他の部位の汚染防止を適切に行い、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。
 - ス 背割りの前にすべての汚染、損傷を除去し、のこ等背割り器具を介する汚染の拡大を防止すること。
 - セ 背割りを行う場合には、頸部と床との接触を防ぐとともに、疾病の疑いのあるもの、検査保留のもの、及び疾病が明らかなものの背割りを行った後においては、その都度、背割り器具の消毒を必ず行うこと。
 - ソ 枝肉に付着した獣毛、ゴミその他を除去するために枝肉の洗浄を十分に行うこと。この場合、洗浄水の飛散により他の枝肉が汚染しないように処置するとともに、洗浄水の水切りを十分に行うこと。

なお、枝肉の洗浄を行う場合は、必ずと体検査が終了して合格と判明した後に行うこと。

- (9) 解体レールに懸垂された枝肉は、壁や機械器具に接触しないように移動すること。
- (10) 解体作業台は、枝肉移動に支障のない位置に配置すること。
- (11) 解体処理室内に汚物用容器を備え、汚物等を収納し室内を清潔に保つこと。
- (12) 外皮保管庫は、常に清潔を保持し、衛生的に外皮を保管すること。
- (13) BSE 感染牛が発見された場合には、あらかじめ作成された消毒マニュアルに基づき施設設備及び機械器具等について消毒措置等を確実にを行うこと。

2 食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持

- (1) 作業に使用するナイフ、まな板等の器具は処理する食肉の部位、処理内容別に適当な大きさを専用のものを用いること。
- (2) せき柱の除去、分離及び廃棄については、別添 3「HACCP 方式による衛生管理実施基準」によること。
- (3) せき柱に付着した食肉を機械的に分離・回収する設備を使用しないこと。
- (4) 給水給湯設備は使用に便利な場所に配置し、使用設備器具、従業員の手指等の洗浄消毒を行うこと。
- (5) 使用した器具は、洗浄消毒後専用の棚等に保管すること。
- (6) 汚物等の廃棄物は、随時専用容器に収納し、これらによる汚染を防止すること。
- (7) 施設において、冷房装置等により室温を 12℃以下に管理するか、これと同等の方法により、食肉（枝肉を含む）の温度が 7℃を超えないよう維持すること。
- (8) 包装梱包材料の保管庫は、随時清掃するとともに、包装梱包材料を整理し衛生的に保管すること。

第 3 衛生管理体制

1 衛生管理責任者の設置義務

と畜場等の設置者は施設・設備等の衛生管理を行わせるために衛生管理責任者を置き、清潔な施設において、衛生的な方法を用いて、健全な製品を供給しなければならない。

(1) 誓約

認定を受けようとする畜場及び食肉処理施設の衛生管理責任者は、本認定要綱及び検査に係る施設設置者側に関するすべての規定を厳重に遵守する旨の誓約をし、実際に施設を衛生的な状態に維持することを保証しなければならない。

(2) 教育及び訓練

衛生管理責任者は、食肉の適正な取扱方法と衛生的な処理方法について、従業員に対し教育及び訓練をしなければならない。

2 作業前点検

衛生管理責任者は、作業前に施設・設備の洗浄が十分に行われて、作業を開始することが適当であるかどうか点検し、すべての衛生基準を満たしている場合でなければ、作業を開始させてはならない。

別添3 HACCP 方式による衛生管理実施基準

第1 標準作業手順書

- 1 認定施設は次の規定にしたがって衛生管理の方法に関する標準作業手順書（Sanitation Standard Operating Procedures）（以下「SSOP」という。）を作成し、実施するとともに、必要な改訂を行い、維持管理すること。

2 SSOP の作成

- （1） 認定施設は、SSOP に食肉の直接的な汚染又は粗悪化を防止するために毎日作業前及び作業中に実施する手順を記載すること。また、SSOP の中には、食品が直接接触する設備、装置、機械及び器具の作業前の洗浄及び消毒について具体的な方法、回数等を記載すること。
- （2） 認定施設は、本基準にしたがって SSOP の記載通りに実施し、管理する責任を明確にするため、作成した SSOP に、衛生管理責任者が署名し、署名した日付を記載すること。
- （3） 認定施設は、本規定の施行日及びその後改訂した場合は、SSOP に改訂した旨、改訂した者の氏名及び日付の記載を行うこと。
- （4） 認定施設は、各手順の実施に関する責任者を特定し、SSOP に記載すること。

3 SSOP の実施

- （1） 認定施設は、SSOP の手順を遵守すること。
- （2） 認定施設は、SSOP の手順が遵守されているかどうかについて毎日モニタリングすること。

4 SSOP の維持管理

認定施設は、SSOP に基づく衛生管理の実施による食肉の汚染防止効果を定期的に評価するとともに、施設内の設備、装置、機械、器具、作業方法及び責任者の変更に応じて SSOP を最も衛生管理効果のあるものに改訂し、最新のものを維持管理すること。

5 改善措置

- （1） 認定施設又は指名検査員等が、食肉の汚染等を防ぐため当該施設の SSOP の内容、実際に行われた衛生管理の方法が不適切であると判断した場合、認定施設は適切な改善措置を講じること。
- （2） 改善措置には、以下の事項を含むこと。
 - ア 汚染の疑いのある食肉を適切かつ確実に除去し、又は廃棄する手順
 - イ 機械、器具等を衛生的な状態へ回復するための手順
 - ウ 食肉の汚染等の再発防止のための SSOP の適切な改訂
 - エ その他必要な措置

6 記録

- (1) 認定施設のモニタリングに関する責任者は、毎日、SSOP の各手順の実施、モニタリング結果及び改善措置の実施について記録し、記録した者が氏名及び日付を記入すること。
- (2) 記録は、指名検査員等が閲覧できる状態で1年以上保管すること。また、当該記録は全て作成後最低2日間は認定施設内に保管し、それ以後は、指名検査員等がその要請から1日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できるものとする。

第2 微生物の検査

- 1 認定施設は、第3で定めたHACCPシステム等の効果を検証する目的で、以下に定める一般生菌数、腸内細菌科菌群及びサルモネラ属菌の検査を実施すること。

2 検体採取方法等

- (1) 認定施設は、次の事項を記載した検体採取の手順書を作成すること。
また、指名検査員等が、必要に応じ、閲覧できること。
 - ア 検体を採取する従業員を指定すること。
 - イ 検体採取場所を定めること。
 - ウ 無作為な検体採取が可能となる方法を定めること。
 - エ 検体採取を確実にするための検体の取扱い方法を定めること。
- (2) 認定施設は、冷蔵庫に搬入される前に、上記に定めた無作為採取方法により選定した枝肉から検体を採取すること。
- (3) 検体は以下に基づいて採取すること。
 - ア 一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査については、選定した枝肉の4ヶ所から切除法（と体の表面を無菌的に切り取ることにより検体を採取する方法）で総計 20 cm² の組織を採取すること。切除法以外の方法で行う場合には、各部位毎に少なくとも 100 cm² の範囲から検体を採取すること。
 - イ サルモネラ属菌については、スポンジ法（と体の表面を滅菌したスポンジで無菌的に拭き取ることにより検体を採取する方法）により採取すること。採取部位は最も汚染の可能性があると考えられる部位とし、総計400 cm²の範囲から検体を採取すること。
 - ウ 検体を枝肉の異なる部位から採取した場合は、枝肉毎に各検体をプールしてから検査に供すること。
- (4) 検体は、牛について週1回5検体採取することとし、一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査は6週間、サルモネラ属菌の検査は30週間継続して検査を行うこと。下記の5に定める基準に基づき、優良レベル・適合レベルとされた場合には、その後の検査頻度を隔週に減らすことができる。なお、検体を採取する曜日は、各曜日に偏りがないよう週毎に変更すること。

3 検査方法

認定施設は、以下に示す国際標準化機構（ISO）の定量分析方法を用いて検査を行うこと。

- ア 一般生菌数 ISO4833
- イ 腸内細菌科菌群 ISO21528-2
- ウ サルモネラ属菌 EN/ISO6579
- エ その他上記方法と同等と認められる方法

4 検査結果の記録

- (1) 認定施設は、検査結果を正確に記録し、保管すること。
- (2) 検査結果は、家畜種毎に記録し、検査結果が下記の5に定める基準に適合するか否かを評価すること。
- (3) 検査結果の記録は、1年間保存し、指名検査員等の要請があればいつでも提供すること。

5 検査結果及び評価

- (1) 認定施設は下表1，2を用いて以下により検査結果を判定すること。
 - ア 一般生菌数及び腸内細菌科菌群については、週1回実施する検査の結果（5検体）の平均を求め、表1により判定する。m未満の値は優良レベル、m～M間の値は許容レベル、M超えの値は不適合レベルとなる。
 - イ サルモネラ属菌については、連続の10回のサンプリング（50検体）につき、表2により判定する。50検体中2検体までの検出であれば適合レベル、それ以上の検出であれば不適合レベルとなる。

表1 一般生菌数及び腸内細菌科菌群の検査結果の評価

検査項目	優良レベル (m未満)	許容レベル (mからMの間)	不適合レベル (M超え)
一般生菌数	3.5 log cfu/cm ²	3.5～5.0 log cfu/cm ²	5.0 log cfu/cm ²
腸内細菌科菌群	1.5 log cfu/cm ²	1.5～2.5 log cfu/cm ²	2.5 log cfu/cm ²

表2 サルモネラ属菌の検査結果の評価

見本抽出計画		限界
検体数 (n)	検出数 (c)	
50検体	2 検体	検査面積において不検出

- (2) 結果が不適合レベルの場合には、認定施設は指名検査員等の指導に基づき、食肉解体処理の衛生状態の改善と工程管理の見直しを実施すること。

6 検査等の中止

指名検査員は認定施設において上記の2～4の規定が遵守されていないと認めた場合はと畜検査業務等を中止し、当該施設による改善措置が行われない限り、作業を開始させないこと。

参考：処理工程管理表

(一般生菌数及び腸内細菌科菌群)

検体 番号	日付	採取 時間	検査結果 (cfu/cm ²)	日間平均 検査結果 (cfu/cm ²)	検査結果 優良レベル (注1)	検査結果 許容レベル (注2)	検査結果 不適合レベル (注3)
1	／	:					
2	／	:					
3	／	:					
4	／	:					
5	／	:					
6	／	:					
7	／	:					
8	／	:					
9	／	:					
10	／	:					

※注1～3の欄は、該当する欄に○を記入する。

(サルモネラ属菌)

検体 番号	日付	採取 時間	検査結果 検出 (注1)	検査結果 不検出 (注2)	直近50検体 結果 検出数	合否
1	／	:				

2	／	:				
3	／	:				
4	／	:				
5	／	:				
6	／	:				
7	／	:				
8	／	:				
9	／	:				
10	／	:				

※注 1 及び 2 の欄は、該当する欄に○を記入する。

第 3 HACCP システムを用いた自主衛生管理

1 定義

この規定において、以下の定義を適用する。

(1) 改善措置

逸脱がおこったとき、引き続いてとられる措置

(2) 重要管理点

食肉等の処理加工において、その部分を衛生的に管理することにより食品の安全性を損なうおそれのある危害因子を防止し、除去し、許容範囲内に納めることができる工程中のある時点、ある段階又は工程そのもの

(3) 管理基準

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止し、除去し、許容範囲内に収めるために、重要管理点において管理しなければならない生物学的、化学的、物理的危険の最高値又は最低値

(4) 食品の安全性を損なうおそれのある危害（危害）

安全でない食品を消費することにより起こる生物学的、化学的、物理的特性

(5) 防止措置

特定の食品の安全性を損なうおそれのある危害の発生を防止するための化学的、物理的又は他の方法

(6) 危害分析

原材料及び処理加工の段階で、食品の安全性を損なうおそれのある危害を明らかにし、これらの起こりうる可能性、起きた場合の被害の重篤性を評価すること

(7) HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)

食品の安全性を保証するため、特異的な危害因子及びそれらを管理するための防止措置を明らかにすることによる危害分析及び重要管理点監視からなるシステムのこと

- (8) HACCP 計画
HACCP 原則に基づく、特定の工程又は手続きの管理を保証するために従わなければならない事項を文書にした計画
- (9) HACCP システム
HACCP 計画に基づく実施中の HACCP のこと
- (10) モニタリング
重要管理点が適切に管理下にあるかどうか評価するとともに、将来、検証を実施する際の正確な記録を作成するため、計画された一連の観察又は測定
- (11) 製造工程モニタリング装置
重要管理点において、処理加工時の条件・状態を示すために用いられる器具又は装置
- (12) 施設内責任者
施設の処理加工現場にいる全体責任者、又はより高い地位の管理職

2 危害分析及び HACCP 計画

- (1) 危害分析
 - ア 認定施設は、科学的な根拠に基づき、製造工程で発生する可能性のある食品の安全性を損なうおそれのある危害因子（以下「危害」という。）を特定するため危害分析を実施し、その危害の防止措置を定めること。
 - イ 危害分析では、当該施設への搬入前、搬入時（とさつ、解体、処理等）及び搬入後のすべての工程において発生する可能性があるすべての危害を分析すること。
 - ウ 危害は、過去にその施設で発生したことがあるか、又は適切な管理対策が実施されなければ発生する可能性があり、施設が管理できるものであること。
 - エ 認定施設は最終的に食肉になるまでのとさつ、解体及び処理の各工程の流れを記載したフローチャートを作成すること。また、（危害発生防止のため、重要管理点において定める管理基準設定の際に特に留意しなければならない場合に限り）想定される食肉の用途（喫食方法等）又は販売等の対象とする消費者層を特定すること。
 - オ 危害の原因となる物質には、以下のものが含まれていること。
 - (ア) 天然毒素
 - (イ) 微生物学的汚染物質
 - (ウ) 化学的汚染物質
 - (エ) 農薬
 - (オ) 残留動物用医薬品
 - (カ) 人畜共通感染症
 - (キ) 腐敗
 - (ク) 寄生虫
 - (ケ) 食品添加物の不適切な使用
 - (コ) 物理的危害

(サ) 特定危険部位（せき柱を含む。）

(2) HACCP 計画

ア 認定施設は、認定施設内において製造される食肉（以下「製品」という。）毎に危害分析を行った後、当該製品について HACCP 計画を文書化し、その計画を実施すること。

イ ただし、複数の異なった製品でも次の(3)で定めた特定及び実施が義務づけられる危害、重要管理点（以下「CCP」という。）、管理基準、その他の手順が同一であり、適切に計画に記載され、モニタリングされる場合は、単一の HACCP 計画により実施できるものとする。

(3) HACCP 計画の内容

HACCP 計画は、次の要件を満たしていること。

ア 危害の原因物質及び危害発生工程毎の防止措置を明示すること。

イ 特定された各々の危害の防止措置のうち、次の CCP を明示すること。

(ア) 当該施設内で発生する可能性のある危害の防止を目的とする CCP

(イ) 当該施設への搬入前、搬入時、搬入後に発生する危害及び施設外から持ち込まれる危害の防止を目的とする CCP

ウ 各 CCP で遵守しなければならない管理基準を明示すること。この管理基準は、少なくとも、本通知で定める達成基準、達成規格及びその他の衛生管理基準を確実に満たすものであること。

エ 各 CCP において管理基準が常に確実に遵守されていることを連続的な又は相当の頻度で確認するための測定方法（モニタリング方法）を明示すること。

オ CCP において管理基準からの逸脱があった際に実施される、下記の 3 に規定する改善措置を明示すること。

カ 下記の 5 に規定する CCP におけるモニタリングの記録方法を明示すること。
当該記録は、モニタリング時における実際の数値、観察事項、実施担当者を含むものとする。

キ 下記 4 に規定する認定施設による検証の方法及びその実施頻度を明示すること。

(4) HACCP への署名及び日付の記載

ア HACCP 計画には、認定施設が HACCP 計画を記述通りに実施し、管理する責任を明確にするため、当該施設内責任者が署名し、日付を記載すること。

イ HACCP 計画では、以下の時点で署名及び日付を記入すること。

(ア) HACCP 計画の施行日

(イ) 改訂時

(ウ) 下記の 4(1)ウに定めた最低年 1 回の HACCP 計画の再評価時

(5) 認定施設が上記 2 により定める HACCP 計画を作成し、あるいは実施しない場合、もしくはその他規定にしたがって作業をしない場合、そのような状態で製造された製品は、指名検査員等により不衛生な製品と判断されること。

3 改善措置

- (1) HACCP 計画の文書には、各 CCP において管理基準から逸脱した際の改善措置、その実施責任者を明記すること。管理基準からの逸脱とは、人の健康に有害であったり、粗悪な製品を製造することであり、改善措置は、次の要件を満たすものであること。
 - ア 逸脱の原因を特定し、これを排除するために実施すべき改善措置
 - イ 改善措置実施後の CCP の管理方法（及び管理状態が正常に戻ったと判定する検証、検証結果）
 - ウ 再発防止のための対策
- (2) 明記された改善措置によって逸脱が解消されない場合、又はその他の予想外の危害が発生した場合、当該施設は以下の措置を実施すること。
 - ア 最低でも次のイ及びウの要件が満たされるまでは、危害の影響を受けた製品を他の製品と分離し、保管すること。
 - イ 当該製品の流通の是非を判断するための評価を実施すること。
 - ウ 当該製品については、必要に応じて、製品を販売しないようにする措置を実施すること。
 - エ 下記 7 に定める講習を受けた者は、再評価を実施し、新たに特定された逸脱又はその他の予想外の危害についての検討が HACCP 計画に盛り込まれているかを判断すること。
- (3) 全ての改善措置については、下記 5 に定める要件に従って記録すること。また、下記 4 (1) イ(ウ)に従って検証した場合についても記録すること。

4 確証、検証、再評価

- (1) 認定施設は、危害分析において特定された危害を HACCP 計画で適切に防止されていることを確証すること。また、当該計画が効果的に実施されていることを検証すること。
 - ア 施行時の確証

危害分析及び HACCP 計画の作成が完了した時点で、認定施設は、HACCP 計画が目的通り危害の発生防止に機能するかを判断するための認証方法として次の事項を実施すること。

 - (ア) CCP、管理基準、モニタリング方法、記録方法、改善措置の適正について繰り返し検査すること。
 - (イ) HACCP システムに従って日常的に作成される記録自体の点検を行うこと。
 - イ HACCP システムの検証

検証には以下の事項を満たすこと。ただし、これに限定されないこと。

 - (ア) 製造工程モニタリング（監視）装置の保守点検（計器の校正を含む。）
 - (イ) モニタリング及び改善措置の直接的な観察
 - (ウ) 下記 5 (1) ウに定める記録の点検
 - ウ HACCP 計画の再評価
 - (ア) 認定施設は、最低年 1 回、及び危害分析に影響を及ぼしたり、HACCP 計画を改訂する必要が生じた際に、HACCP 計画の妥当性を再評価すること。

- (イ) この改訂とは、原料・その供給源、製品の組成、とさつ・解体・処理加工方法、製造量、従業員、包装、最終製品の流通方法、及び最終製品の用途・消費者層等の変更のことであるが、これらに限定されない。
 - (ウ) 再評価は、下記 7 に定める講習を受けた者が実施すること。
 - (エ) 再評価によって当該計画が上記 2 (3) の要件に適合していないことが明らかになった場合は、直ちに HACCP 計画を改訂すること。
- (2) 危害分析の再評価
- ア 危害分析によって危害が存在しないことが明らかになったため、HACCP 計画を策定していない施設は、危害の発生するおそれのある変更が生じた際には危害分析の妥当性を再評価すること。
 - イ この変更とは、上記(1)ウ(イ)に定める変更と同様のものである。

5 記録

- (1) 認定施設は HACCP 計画に関する以下に定める文書及び記録を作成し、維持管理すること。また、これらの文書等には、作成された日付を記載すること。
- ア 上記 2 (1) に定める危害分析に関する文書、その他の補助文書
 - イ HACCP 計画（危害分析、CCP、モニタリング、改善措置）の文書、CCP の選定及び管理基準の設定における検討結果に関する文書、モニタリングと検証の手順及びこれらの手順の実施頻度の選定について説明する文書
 - ウ 施設の HACCP 計画に記載されている実際の時間、温度その他の数量化可能な数値の記録を含む CCP 及び管理基準のモニタリングに関する記録、製造工程モニタリング装置の保守点検（計器の校正）記録、改善措置の記録、検証方法及び結果の記録、製品名又はその他の表示、製造ロット等
- (2) HACCP 計画の記録事項は、現場において、当該計画に定めた時点で、記録日時とともに記入すること。また、当該記録を記入した施設の従業員が氏名又はイニシャルもあわせて記入すること。
- (3) 認定施設は、製品を出荷する前に、全ての管理基準が遵守されたか、また必要に応じて製品の適切な廃棄等の改善措置がとられたかどうかを確認するため、上記(1)及び(2)に定めた当該製品の製造に関する記録を点検し、対 EU 輸出食肉についてはその結果を記録した文書を作成すること。
- 当該作業は、記録の作成者以外の下記 7 に定めた講習を受けた者又は施設内責任者が実施し、日付の記入と署名を行うこと。
- (4) 記録の保管
- ア 認定施設は上記(1)ウの記録を指名検査員等が閲覧できる状態で 1 年以上保管すること。
 - イ 当該記録は、作成後半年間は製造現場に保管し、それ以後は、指名検査員等の要請から 1 日以内に閲覧できることを条件に、現場以外に保管できること。
- (5) 指名検査員等による評価
- ア 記録、計画及び手順は、指名検査員等に副本を提出し、評価を受けること。

6 不適切な HACCP システム

認定施設が以下の事項に該当する場合、当該施設の HACCP プランは不適切であると判定されること。

- (1) HACCP システムが本規定の要件を満たしていない場合
- (2) 施設の従業員が HACCP 計画に明記された業務を遂行していない場合
- (3) 施設が上記 3 に定める改善措置を実施していない場合
- (4) 施設が上記 5 に定める HACCP の記録を維持管理していない場合
- (5) 管理基準を逸脱した製品が製造又は出荷されている場合

7 講習

以下に定める事項を遂行する者は、必ずしも施設の従業員である必要はないが、食肉・食鳥肉製品の処理加工に対する HACCP の 7 原則の適用、HACCP 計画の作成及び記録の評価に関する講習を滞りなく修了している者とする。

- (1) 2(2)に定める HACCP 計画を作成すること。(特定の製品に対する一般的な HACCP モデルの適用を含む。)
- (2) 3に定める HACCP 計画の再評価及び改訂を行うこと。

第4 指名検査員等による検証

1 SSOP の検証

- (1) 指名検査員等は、認定施設が作成した SSOP に記載された衛生管理手順の妥当性及び効果を検証すること。
- (2) 検証は次の事項を満たしていること。
 - ア SSOP の評価
 - イ SSOP の手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検
 - ウ SSOP の手順、モニタリング及び改善措置の現場での実際の査察
 - エ 微生物学的検査等による当該施設の衛生状態の評価
- (3) (2) ウの査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中の SSOP のモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、指名検査員の所持する記録及び SSOP に関する記録等を考慮して決定すること。

ア 作業前点検

施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であることを確認すること。特に製品が接触する部分、洗浄が困難で洗浄が十分に行われない設備について重点的に点検すること。なお、いずれかの部位に洗浄の不備又は不衛生な部位が発見された場合は、完全に再洗浄又は改善が行われない限り、作業を開始させてはならないこと。

イ 作業中点検

製品の取扱い、一般的な作業方法が衛生的であるか否か、すなわち、分割・細切方法、器具の消毒、手の洗浄、床の掃除、廃棄物の取扱い、従業員の不衛生な行動の管理、不可食部の取扱い等の状態を点検すること。

2 HACCP システムの検証

- (1) 指名検査員等は、施設の HACCP 計画が第 3 に規定した全ての要件を遵守しているかを評価することにより、HACCP 計画の妥当性を検証すること。この検証には以下の事項を含むこと。

- ア HACCP 計画の点検
- イ CCP の記録の点検
- ウ 逸脱が起こった場合に実施される改善措置の内容及びその点検
- エ 管理基準の点検
- オ HACCP 計画・システム関連のその他の記録の点検
- カ CCP における直接的な監視及び測定
- キ 食肉の安全性を判断するための微生物等の検査
- ク 製造現場の監視及び記録の点検

3 検証結果に基づく措置

検証の結果、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、その内容を文書により衛生管理責任者に通知すること。衛生管理責任者は、その改善措置を文書により回答すること。

4 糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体の検証

- (1) 指名検査員は、糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なとさつ・解体を検証するため、枝肉が糞便、消化管内容物及び乳房内容物に汚染されていないことを検証すること。
- (2) (1) の検証は、枝肉検査を行う指名検査員が行うとともに、作業中点検を行う指名検査員は、原則として、枝肉の最終洗浄前に下表の頻度により行うこと。
- (3) 指名検査員が、枝肉に糞便、消化管内容物及び乳房内容物による汚染を認めた場合は、その監督の下で汚染された部位を迅速に除去させるとともに、施設が、糞便、消化管内容物及び乳房内容物による枝肉の汚染チェックを CCP としている場合にあっては、第 4 の 3 に基づき、指名検査員は、当該施設に改善措置について回答を求め、提出された改善措置を検証すること。

表 糞便、消化管内容物及び乳房内容物に関する衛生的なと殺・解体の検証のための枝肉検査頻度

当日の処理頭数	検査頭数
100 以下	2
101～250	4
251～500	7
501 以上	11

※検査は左右の枝肉について実施すること。

別添4 不正の防止基準

第1 検印等

1 検印等の承認

(1) 検印及び封印シール

都道府県知事等は認定を受けたと畜場等毎に、検査に合格した枝肉等に押印する認定番号をいれた検印（別記様式1）を作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその印影を届け出て、承認を得なければならない。

容器包装の封印シール（別記様式2）についても同様とする。

(2) 容器包装に印刷する検査済証

都道府県市は認定を受けたと畜場等毎に、製品の容器包装に印刷する検査済証（別記様式3）及び必要な表示事項（別記様式4）の印刷見本をあらかじめ作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその印刷見本を届け出て、承認を得なければならない。

なお、別記様式4の1の部位名及び6については、製品毎にラベルを貼付することが可能であり、その場合には、当該ラベルの見本を届け出て、承認を得なければならない。

(3) 製品に貼付等する識別マーク

都道府県市は認定を受けたと畜場等毎に、製品に貼付等する識別マークの見本をあらかじめ作成し、厚生労働省医薬食品局食品安全部長にその見本を届け出て、承認を得なければならない。

識別マークは、国名（JAPAN）及び施設の承認番号を表示されるものとし、製品や包装等に直接つけるか、製品等に貼付するラベルに印刷し、包装を開けた時に破損されるようにする。

2 検印等の保管・管理

(1) 都道府県市は、承認を受けた検印について、その大きさ、形、通し番号、作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

検印を廃棄したり、新たに作成した場合にもその都度、台帳に記入し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

(2) 都道府県市は、承認を受けた封印シールについて、その大きさ、形、通し番号、作成年月日を記した保管台帳を作成し、その写しを厚生労働省に届け出なければならない。

(3) 検査済証の印刷済容器包装については、衛生管理責任者が管理し、注文・入荷台帳を作成し、検査員の求めがあればいつでも提出しなければならない。

(4) 検印の使用にあたっては、洗浄・消毒を行い、清潔な状態で使用しなければならない。

(5) 検印は、枝肉等への押印以外の目的に使用してはならない。

3 格付印等

格付印その他枝肉等に使用される印については、都道府縣市より厚生労働省にその印影を届け出なければならない。

〔別記様式 1〕



〔別記様式 2〕

J A P A N I N S P ' D & P ' S ' D X X X X X X X X X

〔別記様式 3〕



〔別記様式 4〕

- 1 獣畜の種類及び部位名
- 2 製造者名及び所在地
- 3 原産国名
- 4 認定番号
- 5 保存方法
- 6 処理年月日

（備考）和英併記とすること。

第 2 不可食部及び廃棄物の管理

- 1 保留及び廃棄枝肉の管理

施錠できる保留用ケージの中に、「保留」又は「廃棄」のタグ（番号、日付、検査員の署名の記入されたもの）を付して保管し、検査員が施錠すること。

- 2 不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）については、専用の容器に収納し、着色・着臭等の処理を施し、当日中にすべて施設から搬出すること。

なお、当日中に搬出が不可能な場合には、施錠のできる専用の容器に収納し、搬出時まで検査員が施錠して管理すること。

- 3 不可食部及び廃棄物（動物用又は工業用原料となるものも含む。）を施設から搬出する場合は、食用品搬出口とは別の専用の搬出口から搬出すること。

別添5 動物福祉に関する基準

1 一般的事項

- (1) と畜場において、EU 向け輸出の牛の搬入からとさつまでの間、動物福祉の観点から適切に取り扱われること。
- (2) 本基準を確実に実施するため、動物福祉に関する内容のマニュアルを整備すること。また、施設に動物福祉責任者を置き、同マニュアルに基づき適切に実施されていることが確認されていること。

2 と畜場の設備等

- (1) けい留所及び通路は、牛が動揺しないよう環境を管理し、通常の動作を容易に行うための十分な広さを有すること。
- (2) けい留所及び通路にタラップを設ける場合には、牛の落下を防止するための設備が設けられていること。
- (3) けい留所には、牛が常時支障なく給水できるよう、適切な給水設備を設けること。
- (4) けい留所及び通路の床面は、凹凸を設ける等牛の転倒を防止する構造を有していること。

3 と畜場における取り扱い

- (1) と畜場に到着後、できる限り速やかに生体を積み下ろし、過度な遅延なくとさつすること。12 時間以内にとさつされない場合には給餌し、その後も適切な間隔で適量の給餌をすること。
- (2) 積み下ろし後直ちにとさつされない場合には、常時飲水できるようにすること。
- (3) 次の行為は禁止する。
 - ・手足又は器具による強打
 - ・目、鼻、尾等過敏な部位の刺激
 - ・頭や耳、角、脚、尾等の牽引
 - ・鋭利な器具による突き立て
- (4) 電気ショックを与える器具の使用は避けること。なお、移動し難い成牛のみ使用しても差し支えないが、1 秒以内とし、繰り返し使用しないこと。
- (5) ロープを使用して角、鼻環又は両脚を拘束、牽引等しないこと。ロープの使用に当たっては、次のとおりとすること。
 - ・牛が障害を受けることがないよう適切に結さつすること。
 - ・牛が必要に応じて、横臥、飲食できること。
 - ・牛の首が圧迫又は障害を受けない方法によること。また、その恐れがある場合には、直ちに解放が可能となるよう措置すること。
- (6) と畜場の開場時には、常に隔離所が使用できること。
- (7) 動物福祉責任者は、けい留場所における牛の健康状態を定期的に点検すること。
- (8) スタンニングから放血までの操作は、1 頭の牛に対して連続して行うこと。
- (9) 放血後の剥皮等の作業は、牛の生体反応が完全に消失してから行うこと。