

認定小規模食鳥処理場における遵守事項

認定小規模食鳥処理場の構造設備基準～ハードの基準～

施行規則別表第二

- 一 食鳥処理場は、汚染のおそれのない位置に設けられていること。
- 二 食鳥処理場の建物の周囲の地面は、舗装されている等清掃しやすい構造で、排水が良好であること。

三 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置

- イ 食鳥処理場には、生体受入場所、食鳥処理室、便所及び污水处理施設が適切な位置に設けられていること。ただし、法第二条第五号イに掲げる行為【※1】を行わない食鳥処理場にあつては、生体受入場所を、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる食鳥処理場にあつては、污水处理施設をそれぞれ設けないことができる。
- ロ 食鳥処理室には、適正に配置されたとさつ放血場所、湯漬脱羽場所及び中抜場所（内臓を摘出するための設備を設置する場所をいう。以下この別表において同じ。）が設けられていること。ただし、法第二条第五号イに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあつては、とさつ放血場所及び湯漬脱羽場所、同号ロに掲げる行為【※2】を行わない食鳥処理場にあつては、中抜場所をそれぞれ設けないことができる。
- ハ 生体受入場所と食鳥処理後の食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の搬出場所が別であること。

四 食鳥処理場の構造及び設備（共通事項）

- イ 食鳥処理、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の包装及びこれらの保管を衛生的に行うための十分な広さを有すること。
- ロ 食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の冷蔵又は冷凍設備及び包装資材の適切な保管設備を備えること。
- ハ 作業に支障のない照度を得ることのできる構造又は設備を有すること。
- ニ 次の給水給湯の設備を備えること。
 - (1) 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備
 - (2) 温湯を十分に供給することのできる給湯設備
- ホ 排水設備は、内面が平滑であつて適当な勾配を有し、排水が良好で、污水处理施設又は公共下水道に接続している排水溝を備えること。当該排水溝には汚水や汚臭が逆流しないようトラップ及びそ族等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。

五 生体受入場所

- イ 床は、不浸透性材料で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ、適当な勾配を有し、排水が良好であること。
- ロ 食鳥の生体の状況について、法第十六条第五項の厚生労働省令で定める基準【※3】に適合する旨の同項の確認（以下この別表及び別表第三において「基準適合の確認」という。）をするための十分な広さを有すること。
- ハ 食鳥の生体の状況について、法第十六条第五項の厚生労働省令で定める基準に適合しない旨の同項の確認（以下この別表及び別表第三において「基準不適合の確認」と

いう。)がされた結果、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥を収納するための容器(以下この別表において「食鳥処分用容器」という。)を備えること。

二 手洗い設備を備えること。

六 食鳥処理室

イ 食鳥処理室は、住居、事務所等の食鳥処理に直接関係のない場所と隔壁により区画され、かつ、その出入口の扉は密閉できること。また、窓、換気口等外部への開口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ、適当な勾配を有し、排水が良好であること。

ハ 内壁は、平滑で清掃しやすく、透き間がなく、かつ、床面から少なくとも一メートルの高さまで不浸透性材料で腰張りされ、この高さ以上は、耐水性材料で作られていること。

ニ 天井は、平滑で清掃しやすく、カビの発生、塵埃等の落下を防止でき、結露しにくい材質・構造であること。

ホ 採光又は照明及び換気が十分な構造又は設備を有すること。

ヘ 不可食部分用容器を保管するための設備が、施設の適切な位置に設けられており、かつ、当該設備は、清掃しやすい構造であること。

ト とさつ放血場所には、とさつ放血に使用する機械器具及びこれらの洗浄消毒設備が設けられていること。

チ 湯漬脱羽場所には、食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬、脱羽及び食鳥とたいの洗浄のための機械器具並びにこれらの洗浄消毒設備が設けられていること。

リ 中抜場所は、次の要件を備えること。

(1) 食鳥中抜とたい及び当該食鳥中抜とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能で、かつ、他の食鳥中抜とたい又は内臓の汚染を防止できる設備を備えること。

(2) 食鳥処理に使用するバット、テーブル、まな板等の機械器具及び容器の洗浄消毒設備を備えること。

ヌ 食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況についての基準不適合の確認がされた結果、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の全部又は一部を収納するための、その旨が表示された容器(以下この別表において「廃棄用容器」という。)を必要数備えること。

ル 従事者の数に応じた手洗い設備を備えること。

七 汚水処理施設は、汚水の処理規模に応じた十分な能力がある汚水処理設備を備えること。

八 機械器具の構造及び材質等

イ 食鳥処理に使用するテーブル、まな板等食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等が直接接触する機械器具は、非腐食性材料で作られ、洗浄消毒が容易な構造であること。

ロ 固定し、又は移動しがたい機械器具は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄消毒が容易な位置に配置されていること。

ハ 食鳥処分用容器、廃棄用容器及び不可食部分用容器は、不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭の漏れない構造のものであること。

【※1】 食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。

【※2】 食鳥とたいの内臓のを摘出すること。

【※3】 次のような異常が認められないこと。

イ 瀕死の状態を呈するもの

ロ 動作緩慢又は衰弱の外観を呈するもの

ハ 痩せているもの

ニ 眼又は鼻孔からの多量の排出物を有するもの

ホ 肛門周囲の羽毛に多量の排泄物が付着しているもの

【※4】

一 食鳥とたい

イ 次のような異常が認められないこと。

(1) 皮膚又は筋肉が著しく暗色化しているもの

(2) 皮膚又は筋肉が著しく蒼白なもの

(3) 脱水症状を呈するもの

(4) 腫瘍を有するもの

(5) 著しく痩せているもの

(6) 異常な腹部膨満を呈するもの

(7) 皮膚に多数のか皮、創傷、膿瘍又は炎症を有するもの

(8) 翼及び脚の骨が著しく腫大しているもの

(9) 著しい異常臭又は全体に異常臭を有するもの

ロ 食鳥とたいの一部に次のような異常が認められないこと。

(1) 皮膚の一部が青色、赤色又は緑青色を呈するもの

(2) 皮膚又は筋肉の一部が水分過多を呈するもの

(3) 皮膚の一部にか皮、創傷、膿瘍又は炎症を有するもの

(4) 骨又は関節が腫大しているもの

(5) 異常臭を有するもの

二 食鳥中抜とたい

次のような異常が認められないこと。

イ 体腔又は気嚢内に、胆汁の蓄積した半固形若しくは固形の黄色チーズ様物、腹水、多量の血液又は異常臭を有するもの

ロ 腫瘍を有するもの

ハ 体壁内側面又は内臓しょう膜面に炎症を有し、又は肥厚しているもの

ニ 体壁内側面及び内臓又は内臓相互が過度に癒着しているもの

三 内臓

イ 肝臓

次のような異常が認められないこと。

- (1) ゼラチン状又はチーズ状の浸出物で覆われているもの
- (2) 表面が不規則な凹凸を呈するもの
- (3) 表面が網目模様を呈するもの
- (4) 緑色、青色、桃色等正常と異なる色彩を呈するもの
- (5) 著しく腫大しているもの
- (6) 著しく脆くなっているもの
- (7) 硬化しているもの
- (8) 血腫又は多数の出血斑を有するもの
- (9) 白色又は黄色の病巣を有するもの

(注) 正常な肝臓は均一の色(赤褐色)と硬さを有し、大きさ(体重比)はほぼ一定している。

ロ 脾臓

次のような異常が認められないこと。

- (1) 肥厚した被膜を有するもの
- (2) 白色又は黄色の病巣を有するか又は著しく腫大しているもの
- (3) 脆くなっているもの
- (4) 著しく萎縮しているもの

(注) 正常な脾臓は暗赤褐色で、ときに深赤色又は桃色のものもある。大きさは多様で比較的硬い。

ハ 心臓

次のような異常が認められないこと。

- (1) 心嚢の著しく肥厚しているもの
- (2) 心臓と心嚢が癒着しているもの
- (3) 心嚢水中に線維素又はチーズ様物を有するもの
- (4) 心嚢水が著しく増大しているもの
- (5) 心臓が著しく肥大又は拡張しているもの
- (6) 脂肪組織に点状出血を呈するもの
- (7) 白色ないし黄色の病巣を有するもの

(注) 正常な心臓は心嚢内にあり、その基部は脂肪に富んでおり、基部心冠部及び心尖部に脂肪組織を有する。

ニ 腎臓

次のような異常が認められないこと。

- (1) 著しく腫大しているもの
- (2) 大きな又は多数の嚢腫を有するもの
- (3) 白色の病巣を有するもの
- (4) 白色微細な沈着物が密集しているもの

(注) 正常な腎臓は深赤色で、放血の完全なものでは、桃色ないし黄土色を呈することもある。

ホ その他の臓器に異常が認められないこと。

一 食鳥処理場の衛生的管理

- イ 清掃を適切に行い、衛生上支障ないように保持すること。
- ロ 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- ハ 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- ニ 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
- ホ 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
- ヘ 給水設備等の衛生管理は、次に従い行うこと。
 - (1) 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、一年に一回以上(災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度)水質検査を行い、その結果を証する書類を少なくとも一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となったときは、直ちに都道府県知事の指示を受け、適切な措置を講じること。
 - (2) 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、これらの装置が正常に作動していることを毎日確認すること。
 - (3) 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検、清掃を行うこと。
 - (4) 給湯設備は目的に応じた温湯が得られるよう適正な温度管理を行うこと。
- ト 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。
- チ 機械器具の衛生管理は、次に従い行うこと。
 - (1) 機械器具は、その使用目的に応じたものを使用すること。
 - (2) 食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等に直接接触する機械器具の面は、使用する前に必ず洗浄消毒すること。
 - (3) 疾病若しくは異常又はこれらの疑いのあるもの等を処理した場合であって、他に汚染のおそれがあるときには、使用した機械器具は、その都度洗浄消毒等を行うこと。
 - (4) 機械器具は、作業終了後洗浄消毒すること。
 - (5) 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - (6) 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。
 - (7) 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。
- リ 食鳥処理施設、製品保管室及び包装資材室(認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場にあつては、それぞれ、食鳥処理室、製品保管設備及び包装資材設備。以下同じ。)へのそ族、昆虫等の侵入を防止するため、防そ・防虫設備に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うとともに、防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。また、定期的に駆除作業を行い、その記録は少なくとも一年間保存すること。

- ヌ 殺そ剤及び殺虫剤等の薬剤は、食鳥処理施設及び製品保管室以外の所定の場所に保管すること。
- ル 製品保管室の冷蔵・冷凍設備は、冷蔵保存の場合にあつては摂氏十度以下、冷凍保存の場合にあつては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理を行うこと。
- ロ 不可食部分等の衛生管理は次に定める基準に従い行うものとする。
- (1) 不可食部分は、食鳥処理場の衛生管理に支障を生じないように適切に不可食部分用容器に収納、搬出するとともに、当該不可食部分用容器は、作業終了後、空にして洗浄すること。
 - (2) 別表第一若しくは別表第二に規定する食鳥処分用容器又は別表第一若しくは別表第二に規定する廃棄用容器(以下単に「廃棄用容器」という。)は、汚液、汚臭等が漏れないよう適切に食鳥処理施設外に搬出するとともに、作業終了後、空にして洗浄消毒すること。
 - (3) 廃棄等の措置を講じなければならない食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等及び不可食部分は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- ワ 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。
- カ 洗浄消毒は、次に従い行うこと。
- (1) 薬剤を使用する場合にあつては、目的に応じたものを適正な方法で使用すること。
 - (2) 温湯を使用して消毒する場合にあつては、摂氏八十三度以上の熱湯を使用すること。
- コ 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。
- ク 清掃用器材は所定の場所に保管すること。

二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い

イ 生体の受入れ

- (1) 食鳥処理をしようとする食鳥の集荷に当たっては、異常なものの排除に努めるとともに、生体の健康の保持に留意して輸送すること。
- (2) 生体輸送用容器は、清潔なものを使用し、使用后十分に洗浄消毒すること。
- (3) 生体検査に合格したもの又は食鳥の生体の状況についての基準適合の確認がされたものは、速やかにとさつ放血し、合格しなかったもの又は基準不適合の確認がされたものは、第三十三条に規定する措置を講じること。

ロ 放血

- (1) 放血は十分に行うこと。
- (2) 放血された血液による生体及びとさつ後の食鳥の汚染を避けるよう留意すること。
- (3) 血液を回収する場合は、不浸透性材料で作られた容器に回収し、適宜搬出すること。

ハ 湯漬

- (1) 放血後速やかに湯漬を行うこと。
- (2) 湯漬は、十分な水量を用いて行うこと。
- (3) 湯漬に当たっては、併せて汚染物をできるだけ除去するよう配慮すること。

ニ 脱羽

- (1) 脱羽に当たっては、噴射水洗をする等により羽毛が飛散しないようにするとともに、脱離した羽毛は、不可食部分用容器に収納し、作業中においても頻繁に食鳥処理施設外に搬出すること。
- (2) 残留した羽毛は毛焼き等により除去すること。また、脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行わないこと。
- (3) 脱羽後検査又は食鳥とたいの体表の状況についての基準適合の確認の前に食鳥とたいの脱羽を終了すること。
- (4) 不可食部分及び脱羽後検査に合格せず、又は食鳥とたいの体表の状況についての基準不適合の確認がされ、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥とたいの全部又は一部は、他を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納すること。

ホ 内臓摘出

- (1) 内臓摘出後検査又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認に際しては、次の事項に留意して処理すること。
 - (i) 食鳥中抜とたい及び当該食鳥中抜とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能な状態で検査又は確認に供すること。
 - (ii) 検査又は確認のための腹部の切開は、検査又は確認が実施可能な程度にとどめること。
 - (iii) 心臓、肝臓、脾臓、筋胃等は検査又は確認のために十分引き出すこと。
- (2) 消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう次の事項に留意して処理すること。
 - (i) 腹部の切開は、消化管の損傷がないように注意して行うとともに、不要な切開は避けること。
 - (ii) 総排泄腔の切除は、内容物の漏出がないよう注意して行うこと。
 - (iii) 内臓摘出後検査に合格し、又はその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認がされた食鳥中抜とたいは、適正な水量で内外とも十分に洗浄すること。
 - (iv) 内臓摘出後検査に合格し、又は基準適合の確認がされた内臓は、食用部分と不可食部分に区分し、食用部分は十分に洗浄すること。
 - (v) 不可食部分及び廃棄等の措置を講じなければならない部分は、食用部分を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納すること。

ヘ 冷却

- (1) 洗浄した食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、速やかに摂氏十度以下に冷却すること。
- (2) 食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等を冷水により冷却する場合は、冷却機で冷却された水又は適量の砕氷を入れた水で十分に換水しながら行うとともに、水分の吸収及び残量を最小限にとどめること。
- (3) 冷却槽は、作業終了後、空にして洗浄消毒を行うこと。

- ト 食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、清潔で衛生的な方法で取り扱い、汚物、有毒若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないようにすること。

三 従事者の衛生管理

食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、次に従い従事者の衛生管理を行うこと。

- (1) 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じ健康診断を受けさせること。
- (2) 化膿性疾患等食中毒の原因となる疾患又は食鳥肉等を介して伝染するおそれのある疾患に感染した従事者を、食鳥処理に従事させないこと。
- (3) 食鳥処理場においては、従事者に明淡色で清潔な専用の作業衣及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせ、かつ、不要の物を身につけさせないこと。
- (4) 作業中に、前掛等を着用した状態で従事者を便所へ立ち入らせないこと。
- (5) 従事者の手指は常に清潔に保ち、作業前、用便後及び食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を汚染するおそれのあるものに接触した後には、よく洗浄消毒をさせること。
- (6) 食鳥処理場においては、従事者に所定の場所以外での着替え、喫煙、放たん及び食事等をさせないこと。

四 教育訓練

- イ 衛生管理計画及び手順書に基づいた食鳥処理が行われるよう、食鳥処理に従事する者その他の関係者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
- ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
- ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

五 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食鳥の産地、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等に係る食鳥処理の状態及び食鳥肉等の出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。
- ハ 食鳥処理場内に食鳥処理に従事する者その他の関係者以外の者をみだりに立ち入らせないこと。

～HACCPの基準～

施行規則別表第四

一 危害要因の分析

食鳥処理に必要な工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下「管理措置」という。)を定めること。

二 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定すること。

三 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定すること。

四 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握(以下この表において「モニタリング」という。)をするための方法を設定すること。

五 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七 記録の作成

食鳥処理の事業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

八 法第十六条第一項の認定を受けた食鳥処理業者の取組

法第十六条第一項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、前各号に規定する事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。