

猪肉に係る衛生管理ガイドライン

平成18年9月

島根県健康福祉部薬事衛生課

はじめに

平成7年、食品の安全性に関する問題の複雑多様化など、食品衛生を取り巻く環境の変化から食品衛生法が改正され、食品の製造段階にHACCP(*1)の概念が盛り込まれ、平成8年に全国各地で起きた腸管出血性大腸菌O157の対策などに活用されました。

そして、平成13年、わが国で初めて発生した牛海綿状脳症(BSE)や産地偽装表示などによる国民の食に対する不安や不信の高まりの中で、平成15年には食品安全基本法が制定され、科学的根拠に基づき、国民の納得を得ることを目指したリスク分析手法の導入とともに、生産から消費にいたる各段階における安全性の確保をHACCPの概念で管理する、言い換えれば、これまでの川下(食品の最終製造工程)を重視した対策から川上(原材料の生産段階)までの全域にその衛生対策が求められることとなりました。

さて、県内で捕獲されているイノシシは、冬季(11月~2月)に行われる狩猟と、有害鳥獣の駆除として猟期以外を中心に行なわれるものを合わせると14,656頭(平成16年度)にのぼり、10年前の7,022頭(平成6年度)から倍増しています。

また、イノシシ等の野生獣畜の食肉に起因する健康被害の発生もみられ、平成17年3月には福岡県で加熱不十分の野生猪肉を喫食した者がE型肝炎に罹患する(*2)という事例も発生しました。

ところが、イノシシは、と畜場法におけると畜検査の対象獣畜にされておらず、食肉として供給する際の疾病確認や解体時における衛生対策などが充分に行える体制にはなっていません。

そこで、と畜検査の対象となっていない猪肉に対するリスクを軽減し、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCPの概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を作成しました。

県内でイノシシを捕獲、処理し、食肉として出荷される方々が、このガイドラインを指針として、より安全で安心できる猪肉を提供していかれるよう望むものです。

なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成したのですが、今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していくこととしています。

*1: HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

従来、製造された食品の安全性の確認は、最終製品の抜き取り検査により行われてきました。この場合、危険な食品が市場に流通し健康被害を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対してHACCP方式は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し(HA)、その危害を防止するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取ることでより不良製品の出荷を未然に防止するシステムです。

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理の手法で、日本でも多くの食品製造業などに導入されています。

*2: E型肝炎

E型肝炎ウイルスによる急性肝炎で、劇症肝炎を引き起こすこともあります。

これまでの感染例の多くは開発途上国の生水などに起因するものでしたが、近年、国内の豚からE型肝炎ウイルスが検出され、また、野生のイノシシやシカの肝臓や肉を生食したことによるヒトへの感染例が報告されるようになりました。

E型肝炎ウイルスは熱には弱く、通常の加熱調理で感染力はなくなります。

第1 目的

イノシシは、と畜場法の対象獣畜とされておらず、猪肉は公的な検査を受けることなく取引されている。そのため、衛生的で安全な猪肉の確保を図ることを目的にこのガイドラインを定めるもので、イノシシ又は猪肉を食肉用として処理・販売する者に適用する。

第2 定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

- 1 狩猟者等
野生イノシシを食肉用として狩猟又は捕獲する者
- 2 飼育者
イノシシを食肉用として飼育する者（捕獲した野生イノシシをと殺までの間飼育する者を含む。）
- 3 処理業者
イノシシを食肉用として処理する者（狩猟者等及び飼育者を除く）で、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第52条第1項の規定により次の許可を受けている者をいう。
 - 1) 飲食店営業
 - 2) 食肉販売業
 - 3) 食肉処理業
 - 4) そうざい製造業
 - 5) 食肉製品製造業
- 4 イノシシの処理
イノシシのと殺、放血、又は解体（内臓摘出、皮はぎ及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く。）を行うこと
- 5 処理施設
処理業者がイノシシの処理を行うために法第52条第1項の許可を受けている施設をいう。

第3 狩猟者等が遵守すべき事項

- 1 銃殺
イノシシを銃殺する場合には、単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
- 2 放血
 - 1) イノシシの放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。
 - 2) 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
 - 3) 狩猟現場等の屋外で放血したと体は、速やかに処理施設に搬入すること。
- 3 解体
解体は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。

第4 飼育者が遵守すべき事項

- 1 動物用医薬品の適正使用
動物用医薬品は、説明書に従い適正に使用すること。また、使用指示書がある場合には、指示書に記載されている事項を遵守すること。
- 2 動物用医薬品の使用履歴
飼育イノシシに動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録しておくこと。
- 3 使用履歴の提供
飼育イノシシを処理業者等に出荷する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

第5 処理施設の構造基準

イノシシの処理を行う施設の構造は、食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51号。以下、「条例」という。）別表第2に規定する事項のほか、次のとおりとする。

- 1 と体又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、と殺放血皮はぎ室及び食肉処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。

第6 猪肉処理責任者の設置

- 1 処理業者は、その従事者のうちから猪肉の処理にあたる責任者（以下「猪肉処理責任者」という。）を置くこと。
- 2 処理業者は、猪肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。
- 3 講習会の受講資格や講習内容については別に定める。

第7 衛生的措置基準

イノシシの処理を行う際の衛生的措置の基準は、条例別表第1に規定する事項のほか、次のとおりとする。

1 即日処理の原則

- 1) 捕獲され、放血されたと体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。
- 2) 搬入日に処理を行うことができないと体は、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- 3) と体の搬入時又は解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。
 - ア) イノシシの捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所
 - イ) 捕獲者名
 - ウ) 放血日時、放血場所
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時

2 と殺、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) と殺、放血は、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) と殺前に、別表1に定める項目について猪肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。
- 3) 異常があった生体は、処理施設でのと殺を行わず、また、食肉に供しないこと。
- 4) と殺前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
- 5) 放血に使用するナイフ等は、使用直前に確実に消毒すること。
- 6) 放血部位の切開は、最小限とすること。
- 7) 解体前に次の事項を記録し、3年間保管すること。
 - ア) イノシシの飼育場所
 - イ) 飼育者名
 - ウ) 放血日時
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時

3 解体前の措置

- 1) と体を解体する前に、別表2に定める項目について猪肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。
- 2) 異常があったと体は、食肉に供しないこと。
- 3) 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。

4 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) 解体処理の各工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないこと。
- 3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。
- 4) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。
- 5) 腸管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
- 6) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について猪肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し、3年間保存すること。
- 7) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その全てを食肉に供しないこと。
- 8) 内臓の摘出及び皮はぎは専用の作業台の上で、又は、と体を懸吊し行うこと。

5 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
- 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。
- 3) 皮はぎナイフや手指を通じて皮から体表に二次汚染しないよう行うこと。

6 細切（カット）時の措置

- 1) カットは、食肉処理室で行うこと。
- 2) カットは、専用の作業台の上で行うこと。
- 3) カット作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。
- 4) 獣毛が付着した部分その他の汚染部分を確実にトリミング(*3)すること。

7 廃棄物等の処理

- 1) 不要な内臓、胃腸内容物、皮等の廃棄物は処理室から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- 2) 汚水はグリーストラップ(*4)などの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、放流すること。

*3:トリミング

肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいいます。

*4:グリーストラップ

排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置です。浄化作用はほとんどないため、日常的に点検し残留物を除去することが必要です。できるだけ専用の排水処理装置などを設置し、周辺環境への汚濁負荷を軽減して下さい。

【別表1】 と殺前に確認すべき事項

- ・高熱を呈しているもの
- ・神経症状を呈しているもの
- ・跛行や歩様の蹠跟なもの
- ・異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの
- ・著しい脱毛のあるもの
- ・削瘦の著しいもの
- ・顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・下痢の著しいもの

【別表2】 解体前に確認すべき事項

- ・体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- ・著しい脱毛のあるもの
- ・削瘦の著しいもの
- ・顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）に浮腫を形成しているもの

【別表3】 解体時に確認すべき事項

- ・心筋炎、心内膜炎
- ・重度の肺炎、巣状壊死、硬結
- ・肝臓の腫大、壊死斑
- ・脾臓の腫大、壊死斑
- ・胸水、腹水の増量
- ・胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑
- ・腸管膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、結節、乾酪壊死
- ・腎臓の腫大、壊死斑、出血斑
- ・黄疸の著しいもの
- ・多臓器にわたる水腫
- ・多臓器又は全身性にわたる腫瘍
- ・全身性の寄生虫症

第8 食肉の製品検査

- 1 カット肉について、次のとおり製品検査を実施すること。
 - 1) 検査対象：ブロック肉（カット面）
 - 2) 検査頻度：年2回（シーズン当初及びシーズン中）
ただし、良好な検査結果が安定的に継続している場合は、検査頻度を減らすことができる。
 - 3) 検査項目：大腸菌群数
 - 4) 目標値：100個/cm²以下
- 2 検査結果が目標値を超過した場合は、その原因を調査し、再検査を実施すること。

第9 出荷・販売に係る措置

生食用の出荷・販売は行わないこととし、また、表示については、法第19条第1項その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。

- 1 生食用の出荷又は販売は行わないこと。
- 2 出荷又は販売する際には、次の事項を表示すること。
 - 1) 生食用ではない旨
 - 2) 猪肉の個体番号

イノシシの搬入・処理台帳

施設名

個体番号	受入日	飼育・捕獲 の区分	捕獲(飼育)				放血		性別	体重 (推定)	施設名	処理日	記録者	確認者 印
			捕獲日	捕獲方法	捕獲(飼育)場所	捕獲者(飼育)	日時	場所						
1	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
2	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
3	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
4	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
5	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
6	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
7	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
8	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
9	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
10	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
11	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
12	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
13	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
14	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
15	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
16	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
17	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
18	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
19	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			
20	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日			

イノシシ検査台帳

個体番号 _____

検査者(猪肉処理責任者)氏名 _____

検査項目		検査結果
と殺前検査	高熱を呈していないか	ある・ない・不明
	神経症状を呈していないか	ある・ない・不明
	歩様に異常はないか	ある・ない・不明
	異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳は著しくないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい消瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	ある・ない・不明
	著しい下痢はないか	ある・ない・不明
	判定結果	適・不適
解体前検査	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等はないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい消瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	ある・ない・不明
	創傷(被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く)に浮腫を形成していないか	ある・ない・不明
	判定結果	適・不適
内臓摘出時の検査	心筋炎、心内膜炎はないか	ある・ない・不明
	重度の肺炎、巣状壊死、硬結はないか	ある・ない・不明
	肝臓の腫大、壊死斑はないか	ある・ない・不明
	脾臓の腫大、壊死斑はないか	ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか	ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑はないか	ある・ない・不明
	腸管膜リンパ節その他のリンパ節に腫大、結節、乾酪壊死はないか	ある・ない・不明
	腎臓の腫大、壊死斑、出血斑はないか	ある・ない・不明
	著しい黄疸はないか	ある・ない・不明
	多臓器にわたる水腫はないか	ある・ない・不明
	多臓器又は全身にわたる腫瘍はないか	ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか	ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【備考】

確認者印

【参考資料】

資料 1 (第 5 処理施設の構造関係)

島根県食品衛生法施行条例別表第 2 に規定する食肉処理施設の構造基準

項目	基準
施設周囲の環境	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設は、公衆衛生上安全な箇所にあること。ただし、危害防止の措置が講じてある場合には、この限りでない。 ・ 施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすいこと。
広さ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設は、使用目的に適した十分な広さを有すること。
区画	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設は、間仕切りその他適当な方法で営業以外の用途に供する場所と区画し、営業専用とすること。ただし、当該施設と同一の敷地内に居住する者又は従事者の生活の目的で施設を使用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
専用	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設は、食品衛生法施行令(昭和 28 年政令第 229 号)第 5 条各号に掲げる業種ごとに専用とすること。ただし、複数の業種における衛生上の清潔の程度が同等な作業について施設を共用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
給水設備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水道水又は飲用適の水(注 1)が、豊富に、かつ、衛生的に供給できる設備があること。 ・ 飲用適の水を使用する場合は、水源が汚染されるおそれのない設備及び滅菌設備を設けること。
設置すべき室等	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、冷蔵庫及び食肉処理室を設け、と殺放血皮はぎを行う場合には荷受場所及びと殺放血皮はぎ室を、枝肉を取り扱う場合には食肉処理室に枝肉取扱場所を、加工品を包装する場合には包装室を設けること。
と殺放血皮はぎ室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 ・ 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 ・ 室の内壁は、床面から 1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の作業面における照度を 100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 ・ 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 ・ 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。 ・ 室には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。 ・ 室には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。 ・ 室には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。 ・ 室には、水蒸気、熱気、煙等を排出することができる動力換気装置を設けること。ただし、施設全体で十分な換気又は空調が行われている場合は、この限りでない。

食肉処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 ・ 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 ・ 室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 ・ 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 ・ 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。 ・ 室には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。 ・ 室には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。 ・ 室には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。 ・ 室には、水蒸気、熱気、煙等を排出することができる動力換気装置を設けること。ただし、施設全体で十分な換気又は空調が行われている場合は、この限りでない。
包装室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 ・ 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 ・ 室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 ・ 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 ・ 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。
食肉等の取扱い場所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 処理前の生体又はと体と処理後の食肉等は、搬入場所及び搬出場所を別にすること。
血液等の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 血液及び汚水を衛生的に処理することができる施設を設けること。ただし、公衆衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、廃棄物を衛生的に処理することができる設備又は十分な容量を有し、密閉することができる不浸透性材料で造られた廃棄物を収納するための容器を備えること。
便所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、便所を設けること。ただし、適切な範囲内に、営業上使用する権利を有する便所がある場合は、この限りでない。 ・ 便所は、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ構造とし、その内部又は周囲には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。
更衣室又は更衣場所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、従事者の数に応じた適当な広さを有する更衣室又は更衣場所を設けること。この場合において、更衣場所には、従事者の数に応じた収納庫を設けること。

(注1) 飲用適の水：公立の衛生検査機関若しくは水道法第20条第3項に規定する厚生労働大臣の指定する者により飲用に適すると判定された水

資料2 (第7 衛生的措置基準関係)

島根県食品衛生法施行条例別表第1に規定する食肉処理に係る衛生的措置基準

項目	基準
施設の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。 ・ 不必要な物品を置かないこと。 ・ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 ・ 採光、照明及び換気を十分にすること。 ・ 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 ・ ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備のない窓及び出入口は、開放しないこと。 ・ 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。 ・ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 ・ 便所は、清潔にし、定期的に殺虫し、及び消毒すること。 ・ 関係者以外の者及び犬、猫等の動物を入れないこと。 ・ 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
食品取扱い設備の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生保持のため、機械、器具、器材等は、その使用目的に応じて使用すること。 ・ 食品に直接接触する機械、器具、器材等は、常に洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌をすること。 ・ 機械、器具、器材等の洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分水洗いをすること。 ・ 機械、器具、器材、分解した部品等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 ・ 機械、器具、器材等は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。 ・ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的に、その正確度を点検すること。
給水	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業には、水道水又は飲用適の水を使用すること。 ・ 水道水以外の水を使用する場合は、検査機関において年1回以上水質検査を受け、検査成績書を1年間保存すること。 ・ 水質検査の結果、飲用に適さないと判定された場合は、直ちに適切な措置を講ずること。 ・ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。 ・ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかどうかを確認すること。
廃棄物等の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物等の処理は、適正に行うこと。 ・ 廃棄物容器及び廃水貯留槽は、十分に洗浄するとともに、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。 ・ 施設、設備等の清掃・洗浄用機器は、専用の場所に保管すること。
食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検し、適温かつ衛生的に保管すること。 ・ 保管庫内、冷蔵庫内及び冷凍庫内では、原材料又は製品の種類等に応じて適正に区分をして保存すること。 ・ 製品の出荷に当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検すること。

	<ul style="list-style-type: none"> • 原材料又は製品の運搬又は配達に当たっては、温度管理、運搬方法等に十分留意すること。 • 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。
食品取扱従事者	<ul style="list-style-type: none"> • 食品衛生上必要な健康状態を把握するため、定期的に食品取扱従事者(以下「従事者」という。)に健康診断を受けさせること。 • 従事者について知事から健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、これを受けさせること。 • 作業中は、従事者に、清潔な外衣をつけさせ、必要に応じ帽子、マスク又は手袋を着用させ、作業場内では、専用のはき物を用いさせること。 • 従事者に、常につめを短く切らせ、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。 • 従事者に、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

資料3 (第9 表示関係)

食肉に必要な表示

区分	法律名等	名称 (品名)	消費期限 又は 賞味期限	製造者等 住所氏名	原材料名	食品添加物	原料 原産地	内容 量	保存 方法	原産地 (国)	処理を行 った旨及 び飲食に 供する際 にその全 体につい て十分な 加熱を要 する旨	生食用 である旨	皮なし	単位 価格	販売 価格	個体 識別 番号	個体 識別 情報	生産 情報 の公表 の方法
店頭 表示	生鮮食品品質表示基準																	
	食鶏小売規格	(1)							(2)				(5)					
	公正競争規約	(1)							(2)							(7)		
	牛個体識別法															(7)		
	生産情報JAS	(11)														(8)	(9)	(10)
事前 包装	食品衛生法	(1)									(3)	(4)						
	生鮮食品品質表示基準																	
	公正競争規約	(1)							(2)							(7)		
	牛個体識別法															(7)		
	生産情報JAS	(11)														(8)	(9)	(10)
味付・ 調味肉	食品衛生法										(3)							
	加工食品品質表示基準						(12)			(6)								

- (1) 食肉の種類及び部位
- (2) 冷凍状態で仕入れた食肉は「冷凍」、「解凍品」等
- (3) 病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。
- (4) 生食用食肉の衛生基準に基づいて処理した生食用食肉に限る。
- (5) 鶏肉に限る。
- (6) 輸入品に限り、原産国名を記載
- (7) 牛肉に限る。
- (8) 生産情報公表JASに従い販売する豚肉に限る。個体識別便号は、豚群識別番号に代えることができる。
- (9) 生産情報公表JASに従い販売する輸入牛肉に限る。
- (10) 生産情報公表JASに従い販売する牛肉及び豚肉に限る。
- (11) 生産情報公表JASに従い販売する牛肉及び豚肉については、名称の次にそれぞれ「生産情報公表牛肉」、「生産情報公表豚肉」と記載
- (12) 原材料に占める重量の割合が最も多く、当該割合が50%以上である原材料の原産地を記載