

別表 1

1 と畜場の衛生管理に関する確認事項（と畜場法施行規則）

A 施設の衛生管理	
1	清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理しているか。（第 3 条第 1 項第 1 号）
2	整理整頓を行い、不必要な物品等を置いていないか。（第 3 条第 1 項第 2 号）
3	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っているか。（第 6 条第 1 項第 3 号）
4	汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気しているか。（第 3 条第 1 項第 4 号）
5	採光又は照明装置により必要な照度を確保しているか。（第 3 条第 1 項第 5 号）
6	換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行っているか。（第 3 条第 1 項第 6 号）
7	係留所及び生体検査所では、適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄しているか。（第 3 条第 1 項第 12 号イ）
8	外皮取扱室は、清潔を保持しているか。（第 3 条第 1 項第 13 号）
9	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しているか。（第 3 条第 1 項第 15 号）
10	と畜場内の洗浄消毒では、血液又は脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用し、作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用しているか。それ以外の洗浄では、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用しているか。（第 3 条第 1 項第 16 号イロハ）
11	と畜場内の洗浄消毒では、消毒は、摂氏 83 度以上の温湯又は消毒剤を使用しているか。（第 3 条第 1 項第 16 号ニ）
12	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しているか。（第 3 条第 1 項第 20 号）
13	便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行っているか。（第 3 条第 1 項第 21 号）
14	清掃用器材は、所定の場所に保管しているか。（第 3 条第 1 項第 22 号）
15	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、施設の衛生管理を実施しているか。
B 設備等の衛生管理	
1	冷蔵設備を設置している場合は、枝肉又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行っているか。冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に 1 回、及び作業時間内に 1 回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から 1 年間保存しているか。（第 3 条第 1 項第 8 号）
2	機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒しているか。（第 3 条第 1 項第 17 号イ）

3	獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏 83 度以上の温湯を使用しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ロ)
4	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しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ハ)
5	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しているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ニ)
6	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っているか。(第 3 条第 1 項第 17 号ニ)
7	清掃用器材は、所定の場所に保管しているか。(第 3 条第 1 項第 22 号)
8	洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤は、処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号イ)
9	洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤は、目的に応じた薬剤を適正な方法により使用しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ロ)
10	薬剤によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防止しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ハ)
11	洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあっては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 23 号ニ)
12	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、設備等の衛生管理を実施しているか。
C 使用水等の管理	
1	水道法に規定する水道事業、専用水道及び簡易専用水道以外の水を使用する場合は、1 年に 1 回以上水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 7 号イ)
2	消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認しているか。確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から 1 年間保存しているか。(第 3 条第 1 項第 7 号ロ)
3	貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行っているか。(第 3 条第 1 項第 7 号ハ)
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、使用水等の管理を実施しているか。
D ねずみ及び昆虫対策	
1	防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置していないか。(第 3 条第 1 項第 19 号イ)
2	防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行っ

	ているか。(第3条第1項第19号ロ)
3	処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となった容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理しているか。(第3条第1項第19号ハ)
4	定期的に駆除作業を行っているか。駆除を行った日、駆除の方法、駆除を行った者その他必要な記録を、駆除を行った日から1年間保存しているか。(第3条第1項第19号ニ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、ねずみ及び昆虫対策を実施しているか。
E 廃棄物及び排水の取扱い	
1	汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行っているか。(第3条第1項第14号)
2	施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理しているか。処理を行った日、処理方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存すること。(第3条第1項第14号)
3	検査不合格部位、特定危険部位、不可食その他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理しているか。特定部位、不合格部位については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から1年間保存しているか。(第3条第1項第18号イ)
4	各廃棄物を収納した容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒しているか。(第3条第1項第18号ロ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、廃棄物及び排水の取扱いを実施しているか。
F その他のと畜場内の衛生管理	
1	検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理しているか。(第3条第1項第9号)
2	伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理しているか。(第3条第1項第10号)
3	食用に供する30月以下の牛の頭部(舌、頬肉及び皮を除く。)及び脊髄は、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理しているか。(第3条第1項第11号)
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、と畜場内の衛生管理を実施しているか。

2 生体の取扱い及び衛生的なとさつ・解体に関する確認事項（と畜場法施行規則）

A 生体の取扱い	
1	係留所及び生体検査所では、適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄しているか。（第3条第1項第12号イ）
2	体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄しているか。（第3条第1項第12号ロ）
3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な生体の取扱いを実施しているか。
B 一般的事項	
1	獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄しているか。この場合、洗浄水の飛散によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防いでいるか。（第7条第1号）
2	獣畜のとさつ又は解体に当たり手袋を使用する場合は、獣畜に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な製品でないものを使用しているか。（第7条第2号）
C 放血	
1	放血された血液による生体及び他のとたいの汚染を防いでいるか。（第7条第4号イ）
2	牛、めん羊及び山羊にあつては、放血後において消化管の内容物が漏出しないよう食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉塞しているか。（第7条第4号ロ）
3	手指が放血された血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄しているか。（第7条第4号ハ）
4	とたいに直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごと、外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度、摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。（第7条第4号ニ）
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的なスタンニング、放血、食道の取扱いを実施しているか。
D 頭部の処理	
1	角は、切断部の付近に外皮が残ることによる汚染を防ぐため、外皮と共に除去しているか。（第7条第5号イ）
2	剥皮された頭部は、外皮並びに床及び内壁等に接触することによる汚染を防いでいるか。（第7条第5号ロ）
3	剥皮された頭部の洗浄に当たつては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防いでいるか。（第7条第5号ハ）
4	手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄しているか。

	(第7条第5号ニ)
5	とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごと、外皮に接触すること等に汚染された場合は、その都度、摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。(第7条第5号ホ)
6	食用に供する30月以下の牛の頭部は、その他の牛の頭部による汚染を防ぐよう区分して処理しているか。(第7条第5号ヘ)
7	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な頭部の処理を実施しているか。
E とたいの剥皮	
1	獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開しているか。(第7条第6号イ)
2	剥皮された部分の外皮による汚染を防いでいるか。(第7条第6号ロ)
3	剥皮された部分が外皮により汚染された場合は、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第7条第6号ハ)
4	牛、めん羊及び山羊の肛門周囲の処理に当っては、消化管の内容物が漏出しないよう直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部によるとたいの汚染を防いでいるか。(第7条第6号ニ)
5	剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合は、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第7条第6号ホ)
6	手指が外皮等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。(第7条第6号ヘ)
7	とたいに直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごと、外皮に接触すること等に汚染された場合は、その都度、摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。(第7条第6号ト)
8	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的なとたいの剥皮を実施しているか。
F 乳房の切除	
1	乳房の内容物が漏出しないように行っているか。(第7条第7号イ)
2	剥皮された部分が乳房の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第7条第7号ロ)
3	手指が乳房の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄しているか。(第7条第7号ハ)
4	とたいに直接接触するナイフその他の機械器具については、一頭を処理するごと、乳房の内容物等に汚染された場合は、その都度、摂氏83度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。(第7条第7号ニ)

5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、乳房の切除を実施しているか。
G 内臓の摘出	
1	とたいが消化管の内容物により汚染されないよう適切に行っているか。(第7条第8号イ)
2	内臓が床及び内壁並びに長靴等に接触することによる汚染を防いでいるか。(第7条第8号ロ)
3	剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合は、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第7条第8号ハ)
4	手指が消化管の内容物等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄しているか。(第7条第8号ニ)
5	とたいに直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、一頭を処理するごと、消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度、摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。(第7条第8号ホ)
6	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓の摘出を実施しているか。
H 背割り	
1	枝肉が床若しくは内壁、長靴又は昇降台等に接触することによる汚染を防いでいるか。(第7条第9号イ)
2	使用するのこぎりについては、1 頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いて洗浄消毒しているか。(第7条第9号ロ)
3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な背割り、脊髓の除去(牛、めん羊、山羊)を実施しているか。
I 枝肉の洗浄	
1	洗浄の前に獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合は、汚染された部位を完全に切り取っているか。(第7条第10号イ)
2	十分な水量を用いて枝肉の洗浄を行っているか。(第7条第10号ロ)
3	洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防いでいるか。(第7条第10号ハ)
4	枝肉の洗浄後は、洗浄水の水切りを十分に行うこと。(第7条第10号ニ)
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な枝肉の洗浄を実施しているか。
J 枝肉の冷却・保管	
1	枝肉は、摂氏 10 度以下となるよう冷却しているか。(第7条第13号)
2	枝肉は、床及び内壁等に接触しないよう取り扱っているか。(第7条第11号)

3	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な枝肉の冷却・保管を実施しているか。
K 内臓の処理	
1	消化管は、消化管の内容物によるその他の臓器の汚染を防ぐよう区分して処理しているか。(第7条第12号イ)
2	食用に供する内臓が床及び内壁等に接触することによる汚染を防いでいるか。(第7条第12号ロ)
3	消化管の処理に当たっては、消化管の内容物による汚染を防ぐよう消化管の内容物を除去するとともに、当該消化管を十分に洗浄しているか。(第7条第12号ハ)
4	内臓処理台等が消化管の内容物により汚染された場合は、その都度洗浄消毒しているか。(第7条第12号ニ)
5	食用に供する内臓は、摂氏10度以下となるよう冷却しているか。(第7条第13号)
6	食用に供する内臓は、床及び内壁等に接触しないよう取り扱っているか。(第7条第11号)
7	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓の処理を実施しているか。
その他の衛生的措置	
1	牛、めん羊及び山羊について、ピッシングを行わずにとさつしているか。(第7条第3号)
2	と畜検査で保留された枝肉は、他の枝肉と区別して保管しているか。(第7条第14号)
3	食用に供する30月以下の牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛の頭部等と工程、表示等により区分して保管しているか。(第7条第15号)
4	特定危険部位による枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐよう処理しているか。(第7条第17号)
5	外皮は、枝肉又は食用に供する内臓に接触しないよう保管すること。(第7条第16号)
6	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、と畜・解体の衛生的措置を実施しているか。