

## 別表 2

### 1 食鳥処理場の衛生管理に関する確認事項（食鳥処理法施行規則）

A 施設の衛生管理	
1	清掃を適切に行い、衛生上支障ないように保持しているか。（別表第3第1号イ）
2	整理整頓を行い、不必要な物品等を置いていないか。（別表第3第1号ロ）
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。（別表第3第2号ハ）
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。（別表第3第1号ニ）
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。（別表第3第1号ホ）
6	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。（別表第3第1号ト）
7	便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行っているか。（別表第3第1号ワ）
8	洗浄消毒に薬剤を使用する場合にあっては、目的に応じたものを適正な方法で使用しているか。（別表第3第1号カ（1））
9	温湯を使用して消毒する場合にあっては、摂氏83度以上の熱湯を使用しているか。（別表第3第1号カ（2））
10	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。（別表第3第1号ヨ）
11	清掃用器材は所定の場所に保管しているか。（別表第3第1号タ）
12	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	機械器具は、その使用目的に応じたものを使用しているか。（別表第3第1号チ（1））
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を、使用する前に必ず洗浄消毒しているか。（別表第3第1号チ（2））
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っているか。（別表第3第1号チ（3））
4	機械器具は、作業終了後洗浄消毒しているか。（別表第3第1号チ（4））
5	機械器具及び分解したこれらの部品を、それぞれ所定の場所に衛生的に保管しているか。（別表第3第1号チ（5））
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しているか。（別表第3第1号チ（6））
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っているか。(別表第3第1号チ(7))
8	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10度以下、冷凍保存の場合にあつては摂氏-15度以下となるよう管理を行っているか。(別表第3第1号ル)
9	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しているか。(別表第3第1号ヌ)
10	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。
<b>C 使用水等の管理</b>	
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。(別表第3第1号ヘ(1))
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しているか。(別表第3第1号ヘ(2))
3	貯水槽を使用する場合は、定期的に点検、清掃を行っているか。(別表第3第1号ヘ(3))
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っているか。(別表第3第1号ヘ(4))
5	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。
<b>D ねずみ及び昆虫対策</b>	
1	食鳥処理施設、製品保管室及び包装資材室へのそ族、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っているか。(別表第3第1号リ)
2	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。(別表第3第1号リ)
3	定期的に駆除作業を行い、その記録は少なくとも1年間保存しているか。(別表第3第1号リ)
4	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。
<b>E 廃棄物及び排水の取扱い</b>	
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、空にして洗浄しているか。(別表第3第1号ヲ(1))
2	食鳥処分用容器、廃棄用容器は汚液、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、空にして洗浄消毒しているか。(別表第3第1号

	ヲ (2))
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しているか。(別表第3第1号ヲ (3))
4	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 その他の食鳥処理場内の衛生管理	
1	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、食鳥処理場内の衛生管理を実施しているか。

2 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いに関する  
確認事項（食鳥処理法施行規則）

A 生体の受入	
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しているか。（別表第3第2号イ（1））
2	生体輸送用容器は、清潔なものを使用し、使用後十分に洗浄消毒しているか。（別表第3第2号イ（2））
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ているか。（別表第3第2号イ（3））
4	生体検査に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、廃棄等の措置を講じているか。（別表第3第2号イ（3））
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な生体の取扱いを実施しているか。
B 放血	
1	放血は十分に行っているか。（別表第3第2号ロ（1））
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しているか。（別表第3第2号ロ（2））
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、適宜搬出しているか。（別表第3第2号ロ（3））
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な放血を実施しているか。
C 湯漬	
1	放血後速やかに湯漬を行っているか。（別表第3第2号ハ（1））
2	湯漬は、十分な水量を用いて行っているか。（別表第3第2号ハ（2））
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しているか。（別表第3第2号ハ（3））
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な湯漬を実施しているか。
D 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しているか。（別表第3第2号ニ（1））
2	残留した羽毛は毛焼き等により除去しているか。また、脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行っていないか。（別表第3第2号ニ（2））
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

	たいの脱羽を終了しているか。(別表第3第2号ニ(3))
4	不可食部分、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しているか。(別表第3第2号ニ(4))
5	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な脱羽を実施しているか。
E 内臓摘出	
1	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、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しているか。(別表第3第2号ホ(1)(i))
2	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、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ているか。(別表第3第2号ホ(1)(ii))
3	内臓摘出後検査又は基準適合の確認に際して、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しているか。(別表第3第2号ホ(1)(iii))
4	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、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、不要な切開は避けているか。(別表第3第2号ホ(2)(i))
5	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、総排泄腔の切除は、内容物の漏出がないよう注意して行っているか。(別表第3第2号ホ(2)(ii))
6	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、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しているか。(別表第3第2号ホ(2)(iii))
7	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、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しているか。(別表第3第2号ホ(2)(iv))
8	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、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しているか。(別表第3第2号ホ(2)(v))
9	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な内臓摘出を実施しているか。
F 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10度以下に

	冷却しているか。(別表第3第2号へ(1))
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ているか。(別表第3第2号へ(2))
3	冷却槽は、作業終了後、空にして洗浄消毒を行っているか。(別表第3第2号へ(3))
4	その他、衛生管理計画及び手順書で定められた通りに、衛生的な冷却を実施しているか。
その他の衛生措置	
1	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措置しているか。(別表第3第2号ト)
2	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・解体の衛生措置を実施しているか。