

## 第1回国産食肉輸出促進協議会概要

日 時：平成18年7月27日（木） 13:30～16:10

場 所：農畜産業振興機構6階会議室

概 要：本協議会で出された主な意見、課題等は以下のとおり。

### 生産段階について

- ・対米輸出用として他県の牛を認定施設のある県が受入れることは可能か。（実際に他県からの受入れ事例はあり、制度上の問題はないと思われる。）
- ・生産者は、自分が出荷した牛が対米輸出に向けられ喜んでいいる。生産者の士気向上を図る上でも、取組みやすい輸出拡大のあり方を考えるべき。

### 施設、加工段階について

- ・施設認定、維持のための労力、コストはかかるが、衛生管理などのモチベーションを持つためにも対米輸出認定を受ける意義はある。
- ・施設認定維持のために義務付けられているモニタリング検査の費用負担が大きい。トレサ制度などを活用し、負担の軽減を工夫できないか。
- ・認定のためのマニュアルは牛肉だけでなく、他畜種のものも作ってほしい。

### 出荷、販売段階について

- ・牛肉の対米輸出検査の申請手続き上の問題で、フローズンでの出荷ができない。
- ・米国では和牛について「KOBE BEEF」という呼び名が定着。誤解を改めるのに苦慮。日本としてどのように呼称の問題に対応するのか方針を決めてほしい。

### 各県の取組みについて

- ・滋賀県（対米輸出を検討中）においては、新しい食肉処理場が来春操業予定で施設整備中であり、ハード面はともかく、ソフト面での課題が大きいと考えている。
- ・熊本県においては、県内の生産、出荷、販売戦略を検討中であり、その中で輸出についても議論することとなるものと考えている。

## 資料一覧（第1回「国産食肉輸出促進協議会」）

|       |                 |        |
|-------|-----------------|--------|
| 資料1   | 議事次第            | P 3    |
| 資料2   | 国産食肉輸出促進協議会設置要領 | P 4    |
| 資料3   | 国産食肉輸出促進協議会委員名簿 | P 5    |
| 資料4-1 | 農林水産物の輸出促進について  | P 6～11 |
| 資料4-2 | 食肉の輸出促進について     | P12～19 |

### (参考)

#### [輸出取組み事例の紹介]

|       |                      |        |
|-------|----------------------|--------|
| 資料5-1 | 株式会社群馬県食肉卸売市場        | P20～25 |
| 資料5-2 | 南九州畜産興業株式会社          | P26～29 |
| 資料5-3 | 全国農業協同組合連合会          | P30～31 |
| 資料5-4 | 伊藤ハム株式会社             | P32～33 |
| 資料6   | 対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の設置要領 | P34～76 |

## 平成18年度 第1回「国産食肉輸出促進協議会」議事次第

日 時： 平成18年7月27日（木）  
13時30分～16時00分  
場 所： 独立行政法人農畜産業振興機構  
麻布台ビル 北館6階会議室  
東京都港区麻布台2-2-1

### 1. 開 会

### 2. あいさつ

### 3. 議 題

- (1) 食肉輸出をめぐる情勢について
- (2) 輸出取組み事例の紹介
- (3) 食肉輸出に関する課題について
- (4) その他

### 4. 閉 会

## 国産食肉輸出促進協議会設置要領

### 1. 趣旨

国産食肉の需要拡大の一環として、高品質の和牛肉を始めとする国産食肉の輸出について、新たに輸出を行う産地の掘り起こし等を行いながら、産地ぐるみでの生産者や流通業者等が一体となった日本産食肉の輸出拡大への取組みを推進する必要がある。

このため、財団法人日本食肉消費総合センター（以下「消費センター」という。）は、国産食肉の輸出実績のある団体、企業、都道府県関係者等で構成する国産食肉輸出促進協議会（以下「協議会」という。）を開催し、食肉の輸出を行うに当たっての課題等を明らかにし、具体的な食肉の輸出促進方策等の検討を行う。

### 2. 検討事項

- (1) 輸出先進事例の取組状況等を踏まえた課題の整理
- (2) 新たに輸出を行う産地の掘り起こし等具体的な輸出拡大方策等の検討
- (3) その他
  - ・ 輸出対象国における検疫、表示情報等の収集・調査
  - ・ 輸出マニュアルに係る検討等

### 3. 協議会の組織

- (1) 協議会は別紙に掲げる委員をもって構成する。
- (2) 協議会には座長を置く。
- (3) 座長は委員の互選により選任する。
- (4) 座長は、協議会の議事を運営する。

### 4. 運営

- (1) 消費センターは、必要に応じてこの協議会を開催する。
- (2) 消費センターは、必要に応じて協議会のつど、関係者を臨時委員として協議会に招致し、説明を行わせ、及び意見の聴取を行うものとする。
- (3) 協議会の資料は公表できるものとする。ただし、企業秘密に属するもの等として協議会において公表しないことを決定した場合はこの限りではない。
- (4) 消費センターは、協議会の開催にあたって、委員及び臨時委員に対して消費センター理事長が別に定める謝金及び旅費を支払うことが出来る。

### 5. 事務局

協議会の事務局は（財）日本食肉消費総合センターに置く。

この要領は、平成18年7月14日から適用する。

## 第1回国産食肉輸出促進協議会委員・臨時委員名簿

## 委員

|   | 氏名    | 勤務先等・所属                                   |
|---|-------|---|
| 1 | 井手勝彦  | 宮崎県経済農業協同組合連合会 畜産部長                       |
| 2 | 岩間達夫  | 日本食肉輸出入協会 専務理事                            |
| 3 | 諏訪陽二  | 鹿児島県経済農業協同組合連合会 肉用牛課次長                    |
| 4 | 富沢健一  | 株式会社群馬県食肉卸売市場 製品部長                        |
| 5 | 西馬場 茂 | 全国農業協同組合連合会 畜産販売部食肉課長                     |
| 6 | 富士重夫  | 全国農業協同組合中央会 基本農政対策部長                      |
| 7 | 村田定治  | 伊藤ハム株式会社 ミート事業部 業務改革ディレクション・シニアセレクトマネージャー |

## 臨時委員

|   |      |                      |
|---|------|----------------------|
| 8 | 飯塚 晃 | 株式会社群馬県食肉公社 営業部次長    |
| 9 | 畑中正巳 | 南九州畜産興業株式会社 取締役本社工場長 |

オブザーバー

農林水産省生産局食肉鶏卵課・消費安全局動物衛生課 厚生労働省医薬食品局監視安全課  
独立行政法人農畜産業振興機構 畜産振興部・食肉生産流通部

・全国農業協同組合連合会・全国農業協同組合中央会

(事務局)

財団法人 日本食肉消費総合センター

住所 〒107-0052 東京都港区赤坂6-13-16 アジミックビル TEL03-3584-0291 FAX03-3584-6865

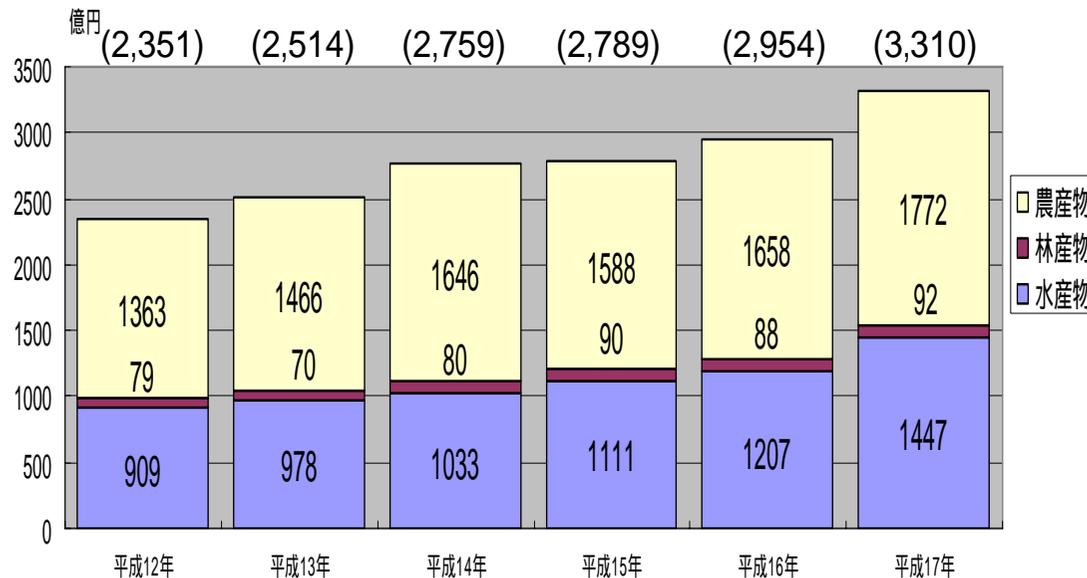
# 農林水産物等の輸出促進について

農林水産省

# 農林水産物等の輸出の推移

世界的な日本食ブームやアジア諸国の経済発展による高所得者層の増加等により、高品質で安全・安心な国産農林水産物・食品の輸出拡大の可能性が増大。取組も拡大してきており、農林水産物の輸出額は近年増加傾向。

## 我が国の農林水産物等の輸出額の最近の推移



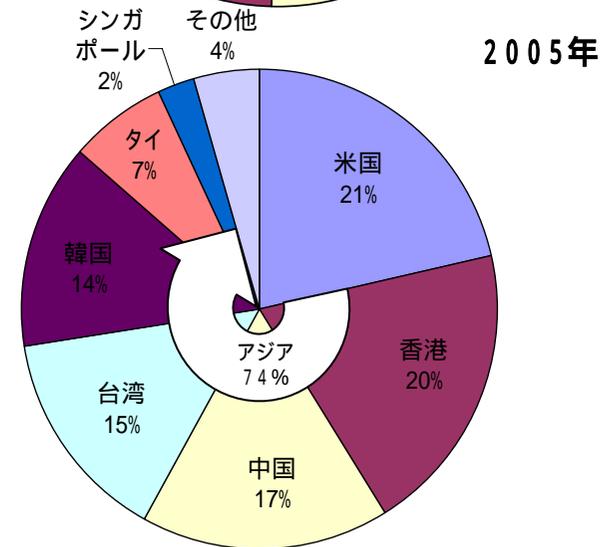
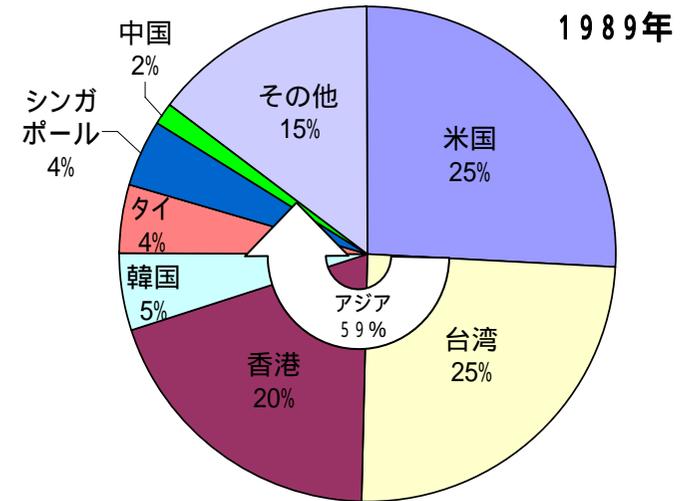
(注1) 農産物については、たばこ、アルコール飲料を、水産物については、真珠をそれぞれ除いた金額である。

(注3) 平成13年についてはコメ支援に係るコメの輸出額を除いている。

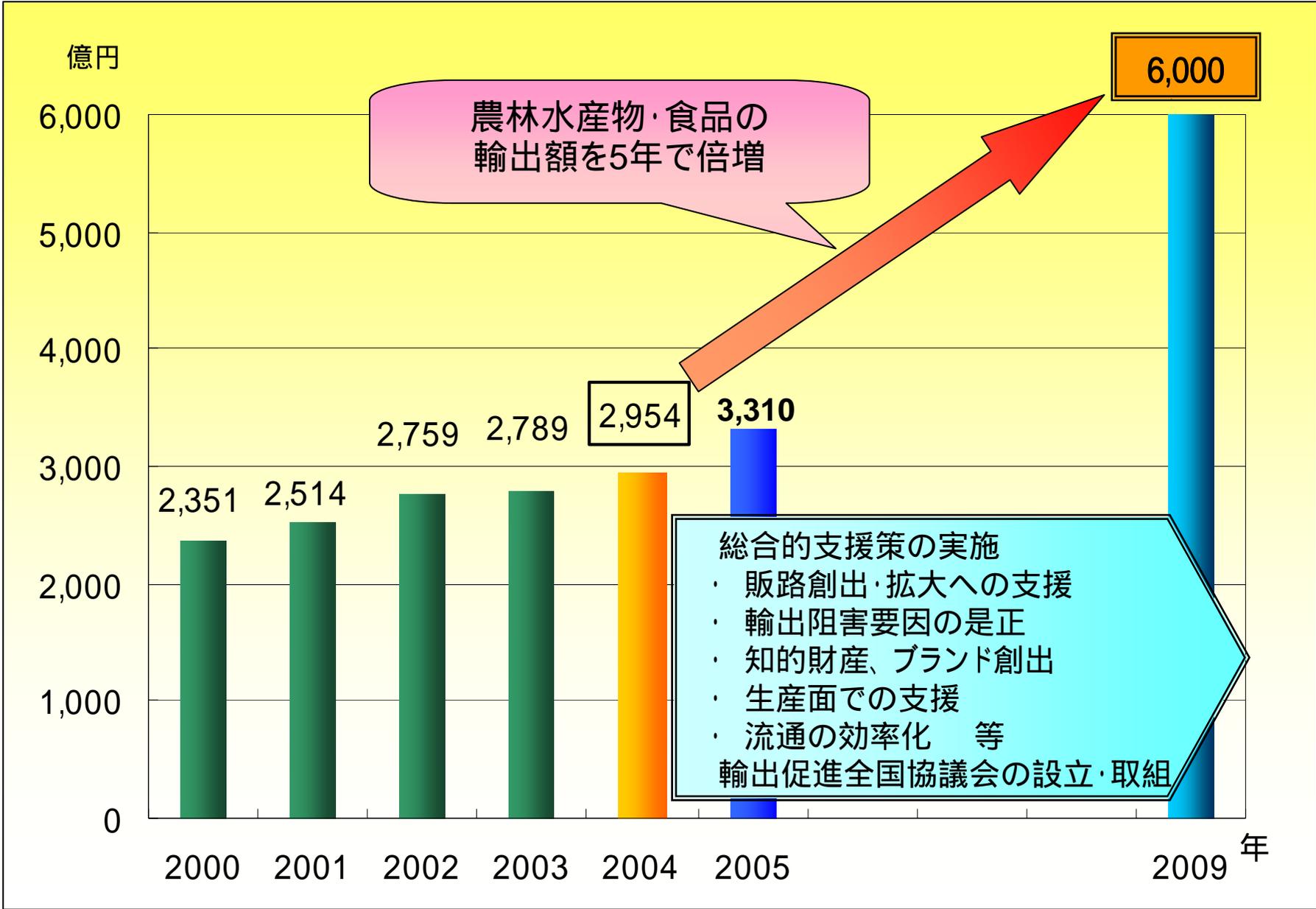
(注4) 平成17年の我が国の農林水産物の輸入額は、70,609億円。

(たばこ、アルコール飲料、真珠を除く。)

## 輸出先上位10カ国の分布



# 農林水産物等の輸出拡大目標について



# 全国協議会の17年度における主な活動内容

**農林水産物等輸出倍増行動計画**を策定(6 / 30幹事会)し、取組を開始  
設立総会で決定した「基本戦略」の事項ごとに、平成17年度において、誰が、  
どのような取組を行うのかを明確化した上で一体的取組み

## 農林水産物等輸出倍増行動計画

### 販路の創出・拡大

- 1 情報の収集と共有
- 2 日本ブランドの海外発信
- 3 日本への海外旅行者等に対する日本食・食品の浸透
- 4 十分なマーケティングに基づく販路の開拓
- 5 製造業・物流産業など他産業との連携

### 輸出阻害要因の是正

### 知的財産権・ブランド保護

### 輸出志向の生産・流通体制の確立

## 主な取組

横断的に情報提供を行う**ホームページ**の立ち上げ  
輸出に関連する各国の制度についての**データベース**をホームページ上で提供  
**ロゴマーク**の決定(11 / 15)  
**各関係団体・構成員の主体的取組**

## 輸出促進ロゴマークについて



「おいしい(oishii)」は、食品の味を賞賛する日本語であり、「日本」、「和」のイメージを力強く印象づける筆文字書体でデザインしています。

「Japanese food quality」を包含した朱色の四角は、品質の高い日本の農・林・水の各産物及び加工食品(計4種)が世界に向けて勢いよく輸出されることを表現しています。

### 主要ターゲット国・地域言語バージョン

(簡体字)



(繁体字)



(タイ語)



# 輸出倍増対策の強力な推進（農林水産省）

農林水産物・食品の輸出額を5年間で倍増するという輸出拡大目標の達成に向け、海外での普及、販路創出・拡大への支援や輸出環境の整備を総合的に推進。

輸出拡大目標の達成に向け、各種取組を強力に推進  
【18年度輸出関連予算額：1,253（前年度：656）百万円】

販路創出・拡大への  
支援

各国の輸入制度や流通・消費実態の情報収集・分析・提供  
見本市等での販路創出の機会提供  
現地高級百貨店等における通年型の販売活動や料理講習会によるPR活動  
今後輸出拡大が期待される特定品目の輸出拡大プロジェクトに対する重点的支援

輸出阻害要因の是  
正

輸出阻害要因のデータベース化  
相手国への改善要請  
相手国の要求に即した検疫条件等の整備  
FTA交渉などで高関税率等の障害の撤廃をリクエスト

知的財産権・ブランド  
保護対策

権利侵害対策マニュアルの充実  
DNA分析による識別技術の開発支援  
アジア諸国に対して新品種の育成者権保護のための体制整備を働きかけ

## 食肉の輸出促進について

### 1 農産物輸出をめぐる情勢

農林水産省としては、昨年4月に官民一体となった「農林水産物等輸出促進全国協議会」を設立し、農林水産物・食品の輸出額を5年間で倍増する目標をかかげ、販路創出・拡大等のための総合的支援策などの実施により輸出拡大に取り組んでいるところ。

また、「21世紀新農政2006」においても「我が国農林水産物・食品の輸出促進に向けた戦略的取組」が国際戦略の柱の一つとなっているところ。

このような中で、高品質の和牛肉を始めとする日本産食肉（内臓等を含む）についても、輸出拡大に対する期待が非常に高まっているところ。

### 2 牛肉輸出の状況

#### (1) 米国等における日本産牛肉の輸入停止（12年3月）以前

- ・日本産牛肉の総輸出量（最大）：304トン（11年）  
対米輸出量（最大）：14トン（11年）

（我が国における口蹄疫（12年3月）、BSE（13年9月）の発生により米国等は輸入を停止）

#### (2) 米国及びカナダにおける日本産牛肉の輸入解禁（17年12月）以降

- ・全農は、18年7月末までに米国向けに約8.5トンの群馬県・鹿児島県産の和牛肉を輸出。
- ・伊藤ハムにおいても、18年5月から対米輸出を開始し、これまでに約1.4トンを輸出。

### 3 農林水産省による取組み

#### (1) 輸出再開に向けた協議

輸入停止国・地域に対して、日本産牛肉の輸入再開を要請し、再開に向けた協議を実施（現在、香港、台湾、タイ、EU等と協議中）。

#### (2) 海外における販路の拡大

農林水産物等海外販路創出・拡大事業（大臣官房国際部貿易関税課輸出促進室）による海外における展示・商談会への出展等の支援を実施。

#### (3) 食肉輸出に係る検討会の開催等（畜産部としての新たな取組み）

5月に各都道府県（食肉センター等）や商社に対する食肉の輸出意向調査を実施（新たに輸出を行う産地の掘り起こし）。

国産食肉輸出促進事業（18年度新規：国産食肉等消費拡大総合対策事業の一部）の実施等を通じて食肉輸出に取組む関係者による協議会の開催や輸出市場調査等の取組みを実施。

（事業内容）

- ・国産食肉輸出協議会の開催
- ・産地輸出協議会の開催
- ・輸出対象国における検疫・表示等の情報収集
- ・輸出市場の特性調査
- ・食肉品質管理マニュアル等の作成

# 農林水産省における食肉の輸出促進の取り組み

## 輸出に向けた協議

日本産牛肉の輸入停止国に対し貿易再開を要請し、再開に向けた協議を実施

(現在、香港、台湾、タイ、EU等と協議中)

国際部、消費・安全局

## 海外の販路創出・拡大支援

農林水産物等海外販路創出・拡大事業による海外における展示・商談会への出展等の支援を実施

国際部貿易関税課輸出促進室

- ・輸出の検討状況の実態把握
- ・新たに輸出を行う産地の掘り起こし

○ 都道府県、輸出商社等に対する食肉の輸出意向調査を実施

○ 国産食肉輸出促進事業の実施

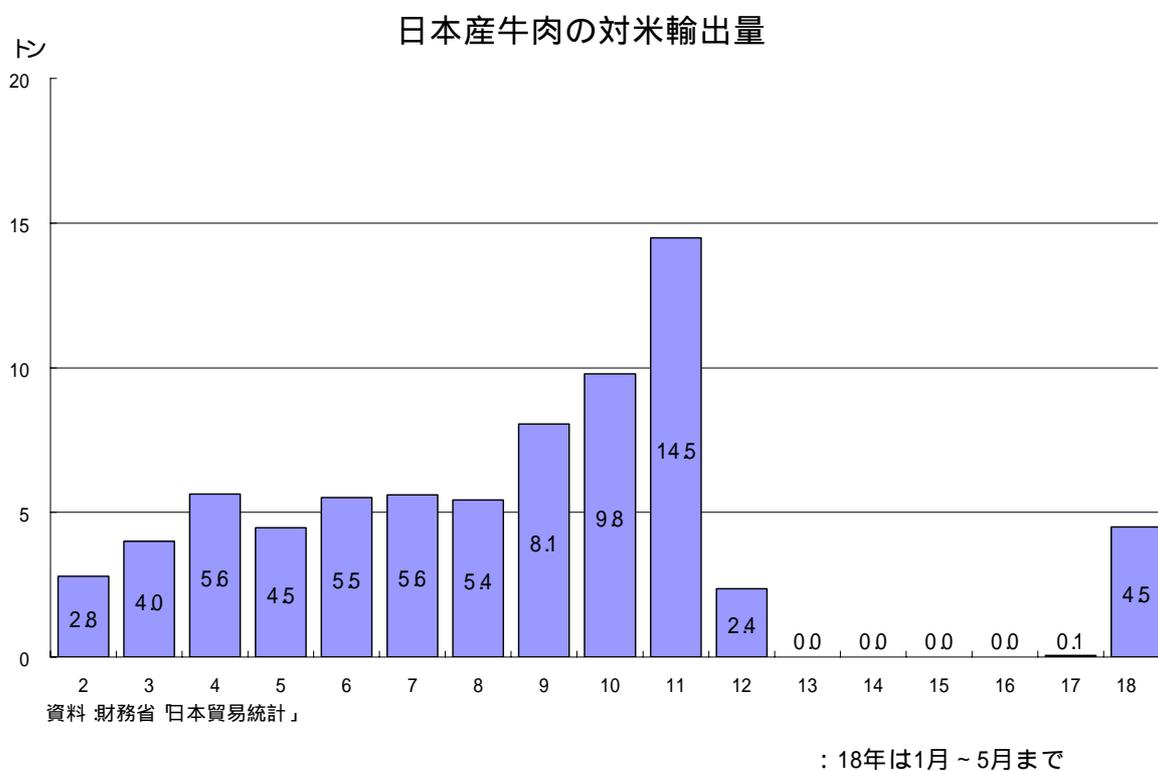
(18年度新規:国産食肉等消費拡大総合対策事業の一部)

(事業内容)

- ・国産食肉輸出協議会の開催
- ・産地輸出協議会の開催
- ・輸出対象国における検疫・表示等の情報収集
- ・輸出市場の特性調査
- ・食肉品質管理マニュアル等の作成

畜産部食肉鶏卵課

日本産食肉の輸出拡大



### 対米輸出認定施設

| (施設名)                   | (所在地) |
|-------------------------|-------|
| ・(株)群馬県食肉卸売市場           | 群 馬   |
| ・南九州畜産興業株式会社(末吉と畜場)     | 鹿児島   |
| ・(株)ミヤチク                | 宮 崎   |
| ・サンキョーミート株式会社 有明ミート第二工場 | 鹿児島   |

: 対米輸出実績あり

# 食肉等流通合理化総合対策事業（新規）

## 1 事業の目的

近年の食肉等の消費・流通構造の変化に伴い、多様化・高度化している消費者・実需者ニーズに即した流通システムの効率化等が求められている。

このため、生産と流通、加工が一体となった産地形成を図るため、産地食肉センター、食鳥処理施設及び家畜市場における機能向上のための整備を行うほか、ピッシングの中止や豚副産物の分別等 B S E 関連規制に対応した施設整備、牛せき柱の適正管理の推進、食肉処理・加工の効率化のための技術開発、生産情報の管理体制の整備、枝肉・部分肉の規格取引の円滑化等を総合的に実施することにより、流通コストの低減を図るとともに、安全・安心な食肉等の流通体制を確立し、もって、畜産の安定的発展に資する。

## 2 事業の内容

### (1) 食肉等の流通施設整備等

食肉流通施設整備等

産地食肉センター、大規模物流施設等における衛生対策強化、高付加価値化等総合的な食肉流通施設の整備等

鶏肉流通施設整備等

食鳥処理施設の整備、成鶏肉の衛生管理向上及び安定集出荷体制の整備等

家畜流通施設整備等

家畜市場の機能高度化に必要な施設整備、家畜の取引・流通実態に即したトレサ制度の活用や家畜流通のあり方等の検討等

### (2) B S E 対応新食肉流通体制整備

産地食肉センターにおけるピッシングの中止、豚原料の分別、S R M（特定危険部位）の焼却等に係る施設の整備等

### (3) 牛せき柱適正管理推進

牛せき柱を含まない原料供給契約を締結した食肉事業者が、技術者及び管理者の資質向上研修等を実施した場合に、促進費を交付

### (4) 食肉処理効率化技術開発推進

効率的なと畜解体・処理、廃棄物の減量化等に係る技術開発

### (5) 生産情報管理体制整備

産地食肉センターにおける産地情報及び個体識別情報の管理・提供のための体制整備の推進

### (6) 食肉規格取引円滑化推進

適切な規格取引を推進するための委嘱格付員の技術研修、巡回指導等

## 3 事業実施主体

農協、農協連、中央団体、中小企業等協同組合等

## 4 所要額（補助率）

2,546百万円（定額、1/2以内、1/3以内）

都道府県における牛肉等の輸出意向調査結果概要  
 (平成18年5月 農林水産省実施)

1 既に輸出の取組みを実施している県及び輸出を検討している県の状況  
 (1) 牛肉(米国への輸出)

|      | 県数  | 具体的な状況や問題点等   |
|------|-----|---|
| 既に実施 | 3 県 | ・ 昨年 12 月から本年 5 月末までに、合計約 4.5 トンの和牛肉を輸出(2 県)        |
| 検討中  | 1 県 | ・ 県内産和牛を輸出したいとの要望があり、今年度整備予定施設について、対米輸出認定を受けることを検討中 |

(2) 牛肉(米国以外への輸出)

|      | 県数  | 具体的な状況や問題点等  |
|------|-----|--|
| 既に実施 | 6 県 | ・ 以前輸出を実施していた香港、シンガポール等との取引再開を要望                         |
| 検討中  | 3 県 | ・ 主な輸出予定先としてカナダ等<br>・ 現地での販売ルート確保や関税手続等の輸出の実務を担う商社の確保が必要 |

(3) 牛肉以外の食肉(豚肉、鶏肉等)及び内臓の輸出

|      | 県数  | 具体的な状況や問題点等  |
|------|-----|--|
| 既に実施 | 8 県 | ・ 主な輸出先として、香港等<br>・ 主な輸出品として、豚肉、豚内臓、鶏肉(手羽)等<br>・ 輸出先国における日本料理店等との連携が必要 |
| 検討中  | 3 県 | ・ 主な輸出予定先として、韓国、東南アジア等<br>・ 主な輸出予定品として、豚肉、鶏肉等<br>・ 輸出先国における検疫手続等が不透明   |

2 その他の都道府県の状況

< 問題点等 >

- ・ ブランド牛肉等は出荷量が少なく、輸出に向けた供給量の確保が困難
- ・ 輸出施設認定のための条件整備が必要
- ・ 輸出先国の需要情報が欲しい
- ・ 輸出する側に何が必要かわかるようなマニュアルが欲しい

輸出商社における日本産牛肉等の輸出意向調査結果概要  
(平成18年5月 農林水産省実施)

[31社中27社から回答]

1 日本産牛肉の輸出

(1) 対米輸出

|           | 商社数 | 具体的な意向や問題点等   |
|-----------|-----|---|
| 今後、輸出に取組む | 3社  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・認定工場に限られるため、供給数量に限界があり、需要を満たすことができないことも多い</li> <li>・問題点は国内の需要とコスト。確認点は米国側の受け入れ。</li> <li>・現地のマーケット情報</li> </ul> |

(2) 米国以外への輸出

|           | 商社数 | 輸出先               | 具体的な意向や問題点等   |
|-----------|-----|-------------------|---|
| 過去に輸出を実施  | 6社  | シンガポール、香港、台湾 等    | -   |
| 今後、輸出に取組む | 5社  | 香港、東南アジア、中近東、欧米 等 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・施設認定、必要書類などの手続き、衛生条件の確認</li> <li>・行政の協力</li> <li>・現地のマーケット情報</li> </ul> |

2 牛肉以外の食肉(豚肉、鶏肉等)及び内臓の輸出

|           | 商社数 | 品目、輸出先   | 具体的な意向や問題点等  |
|-----------|-----|--|--|
| 過去に輸出を実施  | 1社  | ・鶏肉(香港、ロシア)  | -  |
| 今後、輸出に取組む | 4社  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚内蔵肉、豚肉(台湾、アラブ首長国連邦、タイ、ハンガリー)</li> <li>・鶏肉(米国、カナダ、EU) 等</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・現地の消費者の嗜好</li> <li>・厚生労働省の協力</li> <li>・衛生条件の明確化</li> </ul> |

3 その他の輸出商社の状況

<主な意見、問題点等>

- ・施設認定の設備投資、人的投資が多大
- ・採算性、市場確保の問題
- ・衛生条件が不明確
- ・検疫等の規制、規格の違い
- ・将来的に機会があれば検討

## 輸出動物検疫の現状について

### 1. 輸出解禁に向けた取組み

- (1) 動物検疫は、輸入国が自国における家畜の伝染性疾病の侵入・まん延を防止するため、OIE（国際獣疫事務局）コードを参考としつつ、当該国の法令に基づき検疫条件を定め、自ら輸入検疫を実施するとともに、輸出国に対して必要に応じ輸出検疫を求める仕組みとなっている。
- (2) 農林水産省では、畜産物ごとの潜在的な輸出可能性や関係者からの要請等を踏まえ、関心国に対する輸出解禁要請、相手国との科学的な議論等を行い輸出解禁に努めてきたところである。
- (3) 平成12年以降、牛肉等について延べ51カ国・地域/品目の輸出解禁要請を行い、うち13カ国・地域/品目の解禁を実現。

### 2. 主な品目の輸出解禁状況等

- (1) 我が国から輸出可能な主な相手国・地域及び品目は、別紙の1のとおり。
- (2) 現在協議中の主な相手国・地域及び品目は、別紙の2のとおり。

#### BSE関係

過去輸出実績のあった29カ国・地域に対し解禁要請を行い、協議を継続しているところ。特に、香港及び台湾については、両国の専門家会合を行う等積極的に対応しているところ（うち2カ国は解禁済み）。

#### 高病原性鳥インフルエンザ関係

家きん肉等の主要輸出国14カ国・地域に対し解禁要請を行い、協議を継続しているところ（うち4カ国は解禁済み）。

## 1 我が国から輸出可能な主な相手国・地域及び品目

|        |               |
|--------|---------------|
| 米国     | 牛肉            |
| カナダ    | 牛肉            |
| 香港     | 家きん肉、豚肉、豚皮、牛皮 |
| 台湾     | 豚皮、牛皮         |
| 韓国     | 豚皮、牛皮         |
| タイ     | 豚皮、牛皮         |
| 中国     | 牛皮            |
| シンガポール | 家きん肉          |
| フィリピン  | 家きん肉、豚皮       |
| インドネシア | 家きん肉          |
| マレーシア  | 豚肉            |

注)( )要請の結果、輸出が解禁されたもの

その他、骨、消化管、ケーシング等の輸出もあり

## 2 協議中の主な相手国・地域及び品目

|    |                |
|----|----------------|
| 米国 | 家きん肉           |
| 香港 | 牛肉             |
| 台湾 | 牛肉、家きん肉        |
| 韓国 | 牛肉             |
| タイ | 牛肉、家きん肉        |
| 中国 | 牛肉、家きん肉、豚皮     |
| 豪州 | 牛肉             |
| EU | 牛肉、家きん肉、コラーゲン等 |

## 輸出取組み事例の紹介

株式会社群馬県食肉卸売市場

## 『対米輸出認定工場』

### ・認定までの経過と施設の改善

米国に牛肉を輸出する場合米国の法律で規定する衛生基準を満たしたと畜処理施設に改善することが不可欠であった。

当市場としては多額の施設投資に不安もあったが、来るべき国際化時代に向けてさらに食肉の安全・衛生に対する消費者の要望がますます強まるであろう事を見据えて対米輸出認定工場への申請をした。

平成元年7月7日には、農林水産省並びに厚生省による当市場の視察が行われ、元年8月より施設の改善工事が始まり、工期は3期にわたった。さらに平成2年度に追加工事をし平成2年8月30日に対米輸出認定工場としての許可を得た。

#### ・整備に関する経緯

昭和63年6月

日米及び日豪間協議を踏まえ、平成3年からの牛肉自由化決定(生産者から国産牛肉の輸出について要請高まる)

昭和63年11月

厚生省・農林水産省合同の訪米。

平成元年3月

畜産振興審議会において、『国産牛肉の推進』について建議。

平成元年7月

群馬市場の厚生省・農水省視察。

平成元年8月

対米輸出牛肉処理工場となるための施設改善工事着工。

平成元年9月

米国農務省食品安全検査局担当官7名が来日。輸入条件について厚生省乳肉衛生課担当官との協議並びに群馬県、宮崎県、鹿児島県の3施設を現地調査。牛肉の対米輸出に係わると畜場視察チーム(オンサイト・チーム)来県。

平成元年10月

10月9日開催の対米牛肉輸出に関するオンサイト・チーム査察結果に基づく厚生省打ち合わせ会議。

平成元年12月～平成2年1月

群馬県、宮崎県、鹿児島県がロサンジェルスで開催されたアンテナショップに出店、各県産牛肉をサンプル輸出(各県50k)し展示、試食を実施。

平成 2 年 1 月

厚生省乳肉衛生課担当官及び関係 3 県の食肉衛生検査担当者が訪米し、米国内食肉処理施設の現地調査及び米国農務省との協議を実施。

平成 2 年 3 月

厚生省乳肉衛生課・群馬市場の施設調査

平成 2 年 5 月

厚生省乳肉衛生課・群馬市場の施設調査

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」の通達施行(厚生省生活衛生局長通達 5 月 24 日付け)

平成 2 年 7 月

県庁経由で厚生省に対し輸出用食肉処理施設の認定申請。

- ・ 厚生省担当官による認定申請施設の現地調査。

平成 2 年 8 月

厚生省の指示に基づき施設等の最終改善工事の実施

平成 2 年 8 月 30 日

厚生省、『対米輸出食肉を扱うと畜場等』として認定。

- ・ 認定後の対応

対米輸出認定後においては、施設並びに処理方法等について適切に維持運営されているか定期的に査察が行われている。

基本的には、厚生局による査察が毎月 1 回、アメリカ農務省の査察が定期的に行われている。

#### アメリカ農務省の査察日

|         |      |      |
|---------|------|------|
| 平成 2 年  | 11 月 | 8 日  |
| 平成 3 年  | 4 月  | 12 日 |
| 〃       | 9 月  | 20 日 |
| 〃       | 12 月 | 18 日 |
| 平成 4 年  | 2 月  | 12 日 |
| 〃       | 10 月 | 20 日 |
| 平成 5 年  | 6 月  | 1 日  |
| 〃       | 11 月 | 5 日  |
| 平成 6 年  | 7 月  | 8 日  |
| 〃       | 12 月 | 13 日 |
| 平成 8 年  | 5 月  | 20 日 |
| 平成 10 年 | 2 月  | 27 日 |

平成 12 年 2 月 14 日  
平成 13 年 8 月 24 日  
平成 16 年 8 月 31 日  
平成 17 年 1 月 18 日

厚生局の査察における指摘事項並びにアメリカ農務省の指摘事項についてはその都度改善を図り結果を報告することになっている。

## ・ 対米輸出認定市場の現状

### ◎認定当時の施設、衛生管理について

#### 『処理システムと作業方法』

と畜場は食肉を生産するための食品工場という認識に基づき施設の衛生管理と作業時の衛生確保の改善を柱として進められました。

### ◎食肉衛生責任者制度の導入

群馬県食肉衛生検査所が中心となり、当社のと畜に従事する作業者を対象に衛生教育が実施され受講修了者に食肉衛生責任者証が交付されました。

これは今まで以上に衛生的な処理とはどういうものかをソフトの部分で認識させる非常に効果のあるものでした。

#### ・ 一般衛生管理(PP)

施設整備、給湯管理、廃棄物処理、排水管理、鼠族昆虫駆除等に関する薬剤の管理マニュアル、チェックリストの作成、これは基本的な自主管理を具体的に進める上で非常に有効的だと思います。

#### ・ 解体処理における衛生的なと畜

食道、肛門結紮の実施、これについては、胃、腸の内容物がと畜段階で流れ出すのを防止するために主眼が置かれています。

これはその後 0-157 の発生時、同業者等から作業方法の注目を集め多くの問い合わせを受けました。

#### ・ 生体洗浄の徹底

搬入される生産者、JA に指導し係留所へ降ろす時点で確認し生体の汚れについては事前に落として搬入するよう徹底しました。

#### ・ ナイフ、ヤスリの作業ごとの洗浄消毒

#### ・ 機械器具の //

上記 2 点については、作業を進める上でかなりのスピードダウンの懸念事項でしたが、担当者の慣れ、意識改革にも繋がり二次汚染防止のため消毒槽を設置し対応しました。消毒槽の温度は 83℃以上で管理され毎日作業前点

検、作業中点検、終了後点検で担当者がチェックし記録を残しております。

- ・ 作業前使用水の残留塩素の測定

0.1ppm 以上——毎日点検し記録に残す。

- ・ 施設整備及び機械器具——食品工場としての衛生確保

基本条件——肉牛・肉豚施設の完全分離

当時の施設改善前までは、肉牛の解体施設、肉豚の解体施設は通路 1 本で自由に往来できましたが、この改善後完全に区分されました。

職員の控え室からはどちらにも行くことは可能です。

- ・ 食肉処理施設(カット室)

同施設内に設置、食肉公社が担当しこの施設も G1 施設なので整備をする。

- ・ すべての開口部にエアーカーテン設置

肉牛と室への引き込み口、内臓・皮、残渣、汚物の搬出口にハエ、蚊、その他の鼠族昆虫の侵入防止対策として設置しました。

#### ◎機械器具類について

- ・ 耐久性、耐水性、不浸透性が要求されるためステンレス製にする。
- ・ 照明装置の保護カバー(破損時の異物混入)
- ・ センサー付手洗浄器、足踏み式手洗浄器、
- ・ 施設内での段差、切れ目、割れ目等極力少なくする。壁の立ち上げ部分はR構造とする。

以上のような事を中心に改造を行いました。

#### ◎消毒薬の使用承認

- ・ アメリカの基準に基づき使用前に国、県の許可を受けました。

以上が認定を受けるための主な内容です。

#### ◎モニタリング検査について

- ・ 対米輸出食肉及びこれと同一に飼養条件(飼料、飼料添加物、動物用医薬品、農薬、給水等の使用条件が同一)牛郡から精算された食肉・臓器について分析する。

検体採取は群馬県食肉衛生検査所により毎月行われる。経費は輸出認定工場が負担。

現在消費者の食肉に対する安全・衛生の要望が高まるにつれ、当市場の牛枝肉に対する買受人の評価も好感触となって来ています。

## HACCP システムの導入

HACCP システムは、平成 9 年 1 月 27 日に認定要綱が改正され、これに伴い平成 11 年 1 月 25 日よりシステムが導入され現在に至っています。

HACCP は自主管理でありと畜場は認定ではなく HACCP に準じた作業を実施しているという事になります。

以前から実施している衛生管理の手法(PP)に加え SSOP(衛生標準作業書)による作業と衛生管理を実施しています。

この時点までに群馬県食肉衛生検査所の協力を得、社内の担当で標準作業書を作成しました。

このマニュアルも含め HACCP 関係書類は膨大な量になります。SSOP は全ての項目にわたり整備されました。

まず始業前点検、作業中、作業終了後と細かく分類されます。

作業前は、担当の点検者が全ての項目に従い点検し、使用水の残留塩素から各作業所の温度点検等チェックします。

もしチェック時に逸脱があれば、マニュアルに沿い改善措置に従い作業をする事になります。逸脱の改善措置、衛生基準が損なわれたときは直ちにその場で改善することが HACCP 管理上重要なポイントになるわけです。

この状況は全て書類に記入、保存し厚生局の査察等で確認されます。

作業中点検、作業終了後、清掃についても細かく確認個所が明記されていて点検者、確認者は記録にサインを毎日実行しています。

毎月 1 回対米施設の厚生局査察を受けるわけですが、現場の対応は厳しく自主管理維持のため努力をしております。

## 輸出取組み事例の紹介

南九州畜産興業株式会社

## 南九州畜産興業株式会社対米輸出認定までの経緯

- 平成元年 4 月  
取組みのためのプロジェクトチームを結成（5名）  
各食肉センター視察
- 平成元年 7 月  
対米輸出取組み会社方針決定
- 平成元年 8 月  
対米輸出認定要綱に基づいたマニュアルの作成。
- 平成元年 8 月  
牛肉輸出振興特別対策事業実施計画承認申請。  
対米輸出認定要綱に基づいて改善工事実施。
- 平成元年 9 月 12 日  
オンサイトチーム（米国農務省食品安全局 4 名、在日大使館 2 名、厚生省 1 名、畜産局 2 名）による現地施設の査察。
- 平成元年 12 月  
オンサイトチーム指摘事項に基づいた改善工事実施。  
解体室、カット室の改築工事（4 日間の突貫工事）  
牛肉輸出振興特別対策事業実施計画変更承認申請。
- 平成 2 年 1 月  
食肉衛生管理組織を作成・設置。
- 平成 2 年 5 月 28 日  
対米輸出と畜場認定申請書を厚生省に提出。
- 平成 2 年 8 月 30 日  
厚生省より米国に牛肉を輸出できると畜場及び食肉処理場として認定を受ける。
- 平成 2 年 9 月 5 日  
ニューヨークに向け輸出第一便発送。

〈認定工場後の衛生への取り組み〉

施設及び処理方法等適切に運営されているか、定期的に行われる査察に基づいて随時作業方法、施設の改善等を実施している。

〈対米輸出認定要綱の改正〉

- ・平成 8 年 7 月：米国連邦食肉検査規則が改正されたことを受けて、対米輸出食肉を取扱うと畜場の認定要綱が改正された。

・主な内容

1. SSOP(標準衛生作業手順書)の導入

平成 9 年 1 月 25 日より導入、約 1 年がかりで現場担当者が施設設備の衛生管理マニュアル、作業の衛生管理マニュアルを作成した。また、各マニュアルに対するチェックに対するチェックリストの作成も行った。

2. 大腸菌検査の実施

平成 9 年 1 月 25 日から実施、大腸菌検査手順書、大腸菌検査の検査精度に関する手順書を作成し、検査を実施した。

3. HACCP(危害分析・重要管理点)方式による衛生管理の導入

平成 9 年 4 月に HACCP チームを編成し、毎月度厚生省査察時に HACCP に関する教育を受け、食肉衛生検査所の指導の下、平成 10 年 4 月には基本的な内容が完成し試行した。以降、厚生省、食肉衛生検査所の指導を受けながら最終的な調整を約 8 ヶ月にわたり行い、平成 11 年 1 月 HACCP 計画文書を厚生省に提出し、平成 11 年 1 月 25 日に導入、現在に至っている。

〈HACCP の原則〉

- ・各処理工程ごとの危害分析をおこなう。

危害：生物的危害・・・細菌、ウイルス等

：物理的危害・・・金属片、ガラス片、木片、ボタン等

：科学的危害・・・動物用医薬品、殺虫剤、除草剤、防かび剤等

- ・CCP(プロセス中の重要管理点)を設定する。

各処理工程ごとに上げた危害を、SSOP を含めた一般的衛生管理の方法で防ぐことができないものを CCP とする。

- ・CCP を管理するための許容限界値 (CL) を設定する。

重要管理点を管理するための科学的根拠に基づいた管理基準を決める。

- ・モニタリング方法を設定する。

重要管理点が管理基準を超えていないリアルタイムで監視する方法を設定する。(方法、頻度、実施者)

- ・改善措置を設定する。

- モニタリングの結果、管理基準を超えた場合に製品及び、施設に対する改善措置を示す。
- 検証方法の設定をする。
- HACCP 全体（既に設定してある CCP、モニタリング、改善措置の方法等）の適正及びモニタリング、改善措置の適切な実施等を検証する。

## 輸出取組み事例の紹介

全国農業協同組合連合会

平成 18 年 7 月 27 日（木）

## 本会の対米和牛輸出事業について

全国農業協同組合連合会  
畜産販売部 食肉課

1. 対米和牛輸出事業の取組み経過と基本的考え方
  
2. 輸出再開後の輸出実績
  - (1) 方法：チルド、航空便
  - (2) 回数：10 便
  - (3) 重量：約 8.5 トン
  - (4) 産地：群馬、鹿児島
  - (5) グレード：和牛 4 等級～5 等級
  - (6) 部位：ロース・ヒレ等の高級部位主体
  
3. 現地での販促活動
  - (1) 輸出再開時のプレゼンテーション実施
  - (2) 米国レストラン・ショーJETRO ブースへの出展
  
4. 現地での販売状況
  - (1) 主要販売先：高級日本食レストラン、高級ステーキ・レストラン
  - (2) 主な用途：ステーキ
  - (3) 販売方法：全米各地へ、指定業者を通じて対応
  
5. 今後の課題
  - (1) 凍結品の船便輸出
  - (2) 海外における「和牛」への正確な理解の普及

以上

## 輸出取組み事例の紹介

伊藤ハム株式会社

## 対米輸出牛肉の取り組み

伊藤ハム株式会社

### 1. 取り組みの概要

- (1) 平成10年（1998年）3月にサンキョーミート（株）有明ミート第二工場完成と畜・食肉加工開始
- (2) 平成14年（2002年）12月にサンキョーミート（株）有明ミート工場第二工場が対米輸出食肉を取り扱うと畜場及び食肉処理場として認証される。
- (3) 平成18年（2006年）5月より対米輸出開始

### 2. 現在の状況

- (1) 高級レストラン向けの輸出
- (2) ゴルフ場等のイベント向け。特徴のある日本食としての提案

### 3. 見通し

- (1) 高級レストラン向けの商談は、今のところ中期的な商談となっています。
- (2) ゴルフ場等のイベント向けの商談は、数量的には未知と考えています。

### 4. 課題

- (1) 米国における幅広い需要の掘り起こし
- (2) 日本から輸出した「和牛」と米国産のいわゆる「和牛」の差別化
- (3) 和牛のイメージチェンジ

食安発第1213001号

平成17年12月13日

各〔都道府県知事〕  
〔保健所設置市長〕殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部長

「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」の一部改正について

我が国から米国への牛肉の輸出については、平成12年の口蹄疫の発生以降、平成13年には牛海綿状脳症（BSE）が発生したことから、米国政府により輸入禁止措置が講じられてきたところである。

今般、米国農務省が日本産牛肉に係るBSEリスクの分析結果を基に連邦規則の改正を行ったことにより、日本産牛肉の米国への輸出が可能となった。

については、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定について」（平成2年5月24日付け衛乳第35号厚生省生活衛生局長通知）の別紙「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」を下記の事項について改正し、別添のとおりとしたので、御了知の上、関係営業者への周知及び指導方お願いする。

なお、対象製品は本日以降にとさつ・解体が行われた牛由来のものであることを申し添える。

## 記

- 1 3の（2）の家畜衛生関係を整理したこと。
- 2 別表の2を更新したこと。
- 3 別紙様式5の食肉衛生証明書様式に証明内容を追加したこと。
- 4 別添4の別記様式4の1の部位名及び6についてラベルの貼付を可能にしたこと。

(別紙)

## 対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱

### 1 目的

この要綱は、米国に輸出する食肉（以下「対米輸出食肉」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、米国に食肉を輸出することが可能だと畜場等として認定するための手続を定めるものとする。

### 2 要旨

- (1) 対米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、その旨を都道府県知事等を通じ設置者に通知するとともに、米国農務省に通知する。
- (4) 米国農務省に通知後、認定されたと畜場等でとさつ・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、米国農務省により、輸入が認められる。

### 3 認定の要件

対米輸出食肉を取り扱うと畜場等は、次の要件を満たさなければならない。

#### (1) 食肉衛生関係

##### ア と畜場等関係

- (ア) と畜場等は、対米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、別表の1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 大腸菌の検査」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。

#### イ 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米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すべて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 行政機関による検証」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。

#### (2) 家畜衛生関係

- ア と畜場は、米国農務省が牛疫又は口蹄疫の汚染地域と指定した地域（別表の2、以下「牛疫等汚染地域」という。）で生産され、若しくは飼養され、又は船舶等による輸送によりこれらの汚染地域に寄港若しくは陸揚げされた動物を受け入れていないこと。
- イ 食肉処理場は、牛疫等汚染地域で生産された反芻類及び豚由来の肉又は他の生産物並びに牛疫又は口蹄疫の清浄地域産の肉又は他の生産物であって、牛疫等汚染地域を経由して輸送されたもの（原産国政府により封印された容器に収容されたものを除く。）を受け入れていないこと。
- ウ 食肉処理場に搬入される食肉は、我が国で生産、飼養された動物由来であり、かつ牛疫等汚染地域に存在したことがないこと。
- エ 当該と畜場等で処理された食肉は、当該と畜場等以外で処理された食肉との混合又は接触を防止する方法により処理、貯蔵及び輸送されること。

#### 4 認定等の手続

##### (1) と畜場等の設置者の申請手続

対米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 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あて関係資料を添付して申請する。

##### (2) 都道府県市の提出手続

対米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 と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あて提出する。

(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認められる場合には、当該と畜場等を米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とともに、米国農務省あて通知する。

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、当該と畜検査員を米国向け認定と畜場等の指名検査員として指名し、併せて指名検査員のうち1名を対米食肉輸出証明書の署名者として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県知事等あてに通知するとともに、米国農務省あて通知する。

5 認定後の事務等

(1) 検査申請

認定と畜場等において、食肉を米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8月25日政令第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 厚生労働省は検査に合格した食肉に対して、当該食肉の輸出時に別紙様式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。

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

(3) 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6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。）あて報告する。

(4) 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) 輸出証明書発行の停止

(エ) 検査員の指名の取消し

(5) 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了承を得るものとし、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

### 1 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

### 2 米国が指定する牛疫又は口蹄疫の汚染地域（9 code of federal regulations § 94.1による。）

2005年11月10日現在米国農務省が定めている牛疫又は口蹄疫の汚染地域は以下の地域以外の地域である。

なお、これらの地域については変更されることがあるので最新の情報に留意する必要がある。

オーストラリア、オーストリア、バハマ諸島、バルバドス、ベルギー、バミューダ、英領ホンジュラス（ベリーズ）、カナダ、チャネル諸島、チリ、コスタリカ、チェコ、デンマーク、ドミニカ共和国、エルサルバドル、エストニア、フィジー、フィンランド、フランス、ドイツ、ギリシャ、グリーンランド、グアテマラ、ハイチ、ホンジュラス、アイスランド、アイルランド、ジャマイカ、日本、ルクセンブルグ、メキシコ、オランダ、ニューカレドニア、ニュージーランド、ニカラグア、ノルウェー、パナマ、パプア・ニューギニア、ポーランド、ポルトガル、スペイン、サンピエール・ミクロン、スウェーデン、スイス、トリニダード・トバゴ、太平洋諸島信託統治領及び連合王国

(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

対米輸出と畜場認定申請書

対米輸出食肉を取り扱お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 汚水処理設備の概要
- 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) 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

(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 大腸菌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

対米輸出食肉処理場認定申請書

対米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 汚水処理設備の概要
- 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 大腸菌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 都道府縣市申請様式)

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

### 対米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米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及び証明書の署名者として推薦する者の氏名
- 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

対米輸出食肉につき、検査を受けたいので下記のとおり申請いたします。

| (1)<br>とさつし<br>ようとする<br>年月日 | (2)<br>と 体<br>番 号 | (3)<br>獣畜の<br>種 類 | (4)<br>性別 | (5)<br>品 種 | (6)<br>年 齢 | (7)<br>毛 色 | (8)<br>特 徴 | (9)<br>産 地 | (10)<br>生産者<br>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

ORIGINAL

(原本)

一連番号

Official Meat-Inspection Certificate for Fresh Meat and Byproducts  
食肉衛生証明書

Place (City) (Country)  
場所  
Date  
日付

I hereby certify that the meat and meat byproducts herein described were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at time of slaughter in plants certified for importation of their products into the United States and are not adulterated or misbranded as defined by the regulations governing meat inspection of the U.S. Department of Agriculture; and that said products have been handled in a sanitary manner in this country and are otherwise in compliance with requirements equivalent to those in the Federal Meat Inspection Act and said regulations.

The undersigned authorized veterinary official of the Government of Japan certifies that the whole cuts of boneless beef meet the following requirements:

- Were derived from cattle that were born, raised and slaughtered in Japan.
- Were prepared in an establishment that is eligible to have its products imported into the United States under the Federal Meat Inspection Act (21 U.S.C. 601 et seq.) and the regulations of 9 CFR 327.2 and the beef meets all other applicable requirements of the Federal Meat Inspection Act and regulations thereunder (9 CFR chapter III), including the requirements for removal of SRM's and the prohibition on the use of air-injection stunning devices prior to slaughter on cattle from which the beef is derived.
- Were derived from cattle that were not subject to a pithing process at slaughter.

下記の食肉及び食肉副製品は、対米輸出用認定と畜場において、とさつ時に生体検査及び死後検査を受けた獣畜から得られたものであって、かつ、米国農務省の食肉検査基準に規定されているとおり他物の混入や不正表示はないものであり、また、当該製品は我が国において衛生的に処理されたものであり、連邦食肉検査法及び規則と同等以上の基準に従っているものであることをここに証明する。

ここに署名した日本国政府の獣医官は、骨なし肉が以下の基準に従っていることを証明する。

- 日本において生まれ、飼育され、とさつされた牛由来であること
- 連邦食肉検査法 (21 U.S.C. 601 et seq.) 及び 9CFR327.2 に規定される規則に適合

した対米輸出認定施設において処理され、その牛肉は、SRMの除去及び空気注入スタンニングの禁止を含む、全ての適用され得る食肉検査法及び規則（9CFR III章）に従っていること

- ・ ピッシングを実施していない牛由来であること

| Kind of product | Species of   | Number of  | Weight |
|-----------------|--------------|------------|--------|
| 食肉・副製品の種類       | livestock    | pieces or  | 重量     |
|                 | derived from | containers |        |
|                 | 獣畜の種類        | 数量         |        |

Identification marks on products and containers  
製品及び包装上の記号

Consignor 荷送り人名

Address 住所

Establishment number 認定番号

Consignee 荷受け人名

Destination 仕向地

Shipping marks 積荷マーク

(Signature 署名)

(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificates for meat and meat byproducts exported to the United States)

(Official title)

(備考) 用紙の大きさは、日本工業規格A列4番とすること。

(別紙様式6 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

対米輸出食肉検査の報告について

対米輸出食肉の検査（ 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 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4.9 m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、3.4 m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3.8 m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、腸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3.4 m以上の高さを有し、壁、機械設備との間に0.6 m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（10℃又は15℃以下）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。

(3) 汚物、雑廃棄物を処理するために、焼却設備が設けられていること。

### 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ステンレススチ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、臨時補修すること。
- (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0.1ppm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で焼却し、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) 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。
- (3) 冷蔵庫への搬入は、枝肉洗浄水の水切りを十分行った上でを行い、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。
- (4) 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、頭部、せき髄及び回腸遠位部の除去、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、はく皮後、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 頭部のはく皮に当たっては、頭部及び頸部の汚染を避け、はく皮した頭部は、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 頭部のはく皮に用いるナイフ、その他器具は、1頭毎に洗浄消毒すること。
- カ と体のはく皮時には、獣毛による汚染を防止すること。
- キ はく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、検査員の監督の下で乳、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、内臓内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
- シ 枝肉が内臓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、検査員の監督の下で汚物を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) 解体レーン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実行すること。

## 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と専用のもを用いること。
- (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) 製品の鮮度を維持するために冷房装置等により室内を10℃以下に保持し作業を行うか、当該室温の保持が困難な場合には、室温を15℃以下とし、少なくとも、処理作業中5時間毎に製品に接触する機械器具の表面を洗浄、消毒すること。
- (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

#### (1) 衛生管理責任者による点検

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。

#### (2) 指名検査員による点検

指名検査員は、施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であるか、作業前点検を実施しなければならない。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点検を行わなければならない。

(3) 点検の結果、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。

### 3 作業中の点検

作業中、指名検査員は、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しなければならない。

## 第4 人道的な獣畜の取扱い及びとさつ

- 1 けい留場、導入路等は、獣畜に危害を与えないように必要に応じ修理補強を行い、その維持管理に努めること。
- 2 けい留中の獣畜には給水し、24時間以上けい留する場合は給餌を行うこと。
- 3 とさつペン室へ獣畜を追い込む際、獣畜に与える刺激や苦痛は最小限なものであること。
- 4 スタンナーによりとさつ処理を行う際には、1回の打撃で獣畜を無意識の状態にし、以後放血作業まで無意識の状態を保持させること。
- 5 スタンナーの整備を定期的に行い、その性能を保持すること。
- 6 スタンナーには安全装置を設けるとともに、使用に当たっては検査員、作業員に危害を与えないよう取り扱うこと。
- 7 非人道的な処理として、検査員に指摘された場合は、その指示に従い処理方法を改善すること。

## 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。

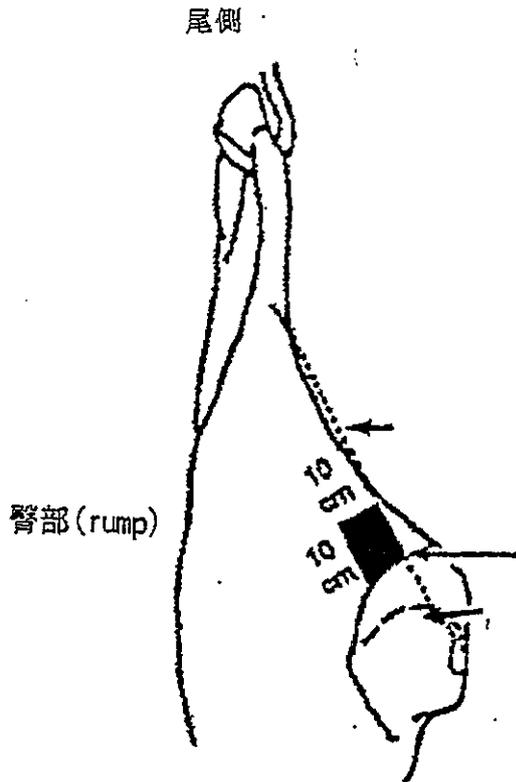
## 第2 大腸菌の検査

- 1 認定施設は、以下に定めるような大腸菌 (*Escherichia coli* Biotype 1) の検査を実施すること。
- 2 検体採取方法等
  - (1) 認定施設は、検体採取手順を記載した文書を作成すること。

この手順書には、次の事項を記載すること。また、必要に応じ、指名検査員等が閲覧できること。

    - 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 検体採取における無作為採取方法を定めること。
    - 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、冷蔵庫に搬入後12時間以上経過し、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) 検体は選定した枝肉 (ともばら flank・胸部 brisket・臀部 rump) の3ヶ所から採取すること。(図1参照)

図1 牛枝肉の大腸菌検査用検体採取地点

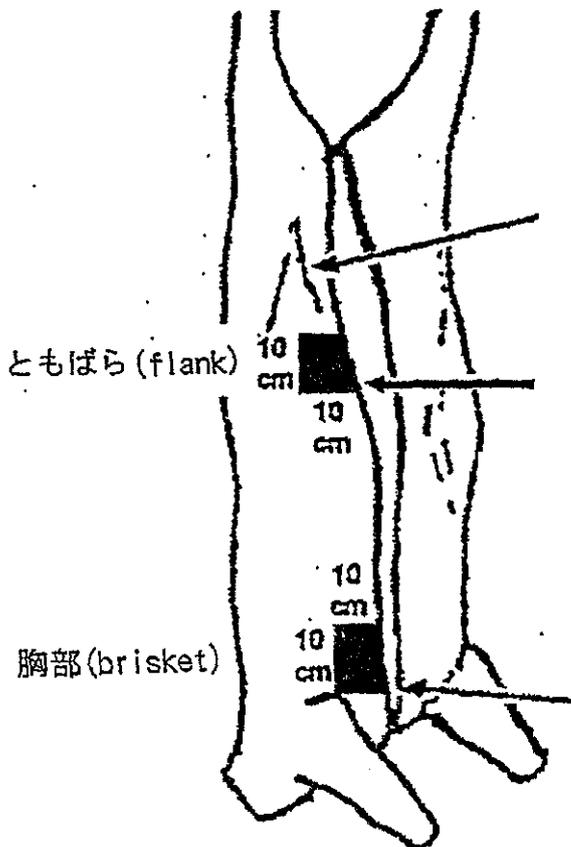


腹側

臀骨背側からアキレス腱に向かって想定した線

もも肉の採取開始点

臀骨の背側部



皮膚のともばら肉の腹側の境界

ともばら肉の腹側の境界線から中線7.5cmまでいったところが、ともばら肉の採取開始点

胸部の検体の採取地点は、肘の位置の中線

- (4) 検体は、牛について少なくとも週1回採取することとし、1週間の処理頭数が300頭以下の場合は1検体を採取し、300頭を超える毎に1検体ずつ追加して採取すること。
- (5) 認定施設は、第3で定めたHACCPシステムを検証する目的で、他の微生物検査等を実施し、指名検査員等が当該検査等が適切な検証手段であると認めた場合は、その検査等に代替してもよいこと。

### 3 検査方法

- (1) 認定施設は、以下に述べたいずれかの定量分析方法で検査すること。
  - ア 国際公認分析化学者協会（AOAC）によって認定された方法（参考1：大腸菌検査法）
  - イ 最確数法（MPN法）（適正なMPN指数の95%信頼区間を満たしていて、外部学術団体によって評価試験が実施されていること。）

### 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、家畜種毎に処理工程管理表（参考2）に記録し、直近13回以上の検査結果が下記の5に定める基準に従っているかどうか評価できるようにすること。
- (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) 認定施設は検査結果に基づき、以下の評価基準及び表により検査結果を評価すること。
- (2) 評価基準は、国際食品微生物規格（ICMSF / The International Commission on Microbiological Specification for Foods）の3階級法を採用し、以下のように判定すること。
  - ア 直近の検体数（n）13検体中の結果で判断する。
  - イ 合格判定値（m）以下の場合、合格となる。
  - ウ mから条件付き合格判定値（M）までの条件付き合格範囲（m～M）の検体数（c）が3検体までの場合、合格となる。
  - エ m～Mの値を示す検体数が4検体以上の場合、不合格となる。
  - オ M以上の値を示す検体が1検体以上の場合、不合格となる。

表 大腸菌検査結果の評価

| 動物種      | 合格判定値 (m) | 条件付き合格判定値 (M)           | 検体数 (n) | 条件付き合格範囲の検体数 (c) |
|----------|-----------|-------------------------|---------|------------------|
| 去勢牛／未經産牛 | 陰性 (注)    | 100 cfu/cm <sup>2</sup> | 13      | 3                |
| 経産牛／雄牛   | 陰性        | 100 cfu/cm <sup>2</sup> | 13      | 3                |

(注) 陰性：検出限界値 5 cfu/cm<sup>2</sup> 以下

### (3) 基準に不適合の場合の対応

検査結果が、(2)及び表により合格とならない場合、認定施設における糞便汚染を防ぐための処理工程管理が十分に実施されていないと判断されるため、認定施設は指名検査員等の指導のもと、適切な改善措置をとること。

#### 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う限り、作業を開始させないこと。

### 参考1：大腸菌検査法 <大腸菌 (E.coli) 測定用プレート法 (AOAC法) >

#### 3Mペトリフィルム大腸菌測定プレートの概要

- 1 使用培地は、バイオレッド胆汁培地 (VRB培地) (赤色) であること。
- 2 グルクロニダーゼ指示薬 (大腸菌を確認) 及びテトラゾリウム指示薬 (大腸菌以外のグラム陰性菌を染色) を含有すること。
- 3 コロニー周囲にガスを発生すること。
- 4 コロニーは青色 (大腸菌により製造されたグルクロニダーゼが指示薬と反応し、青く染色する。) であること。

#### 保管方法

- 1 ホイルパックを開封するまで8℃以下で保管すること。
- 2 開封後は未使用のプレートをアルミパックに戻し、テープで密封すること。
- 3 アルミパックは室温 (25℃以下)、湿度50%以上で保管すること。
- 4 開封後のパックは冷蔵庫に入れないうこと。
- 5 開封後は1ヶ月以内に使用すること。
- 6 オレンジ色又は茶色に変色したプレートは使用しないこと。
- 7 菌の培養したプレートは廃棄方法に注意 (滅菌等) すること。

#### 使用方法

- 1 ペトリフィルムを平らなところに設置する。
- 2 上部フィルムをあげ、下部フィルムの中央部に検体液を1 ml 流す。
- 3 気泡が入らないように上部フィルムをかぶせる。
- 4 スプレッダーの平面部を下にして、注意深く中心部を押し、検体を均一に広げる。
- 5 スプレッダーを離し、プレートをそのままにして、ゲル化するまで1分間待つ。
- 6 透明なフィルムを上にし、 $35 \pm 1^\circ\text{C}$   $24 \pm 2$ 時間培養する。

#### 使用上の注意点

- 1 培養器内で、プレートは水平になる場所に設置すること。
- 2 培養後、直ちに大腸菌を計測すること。場合によっては培養時間が24時間以上

必要なときもある。

- 3 培養後、やむを得ず直ちに大腸菌を計測できない場合、24時間以内に計測する場合に限り、冷凍庫に保管しておいてもよい。

#### 判定方法

- 1 ガスの気泡を伴う青いコロニーは、大腸菌と判定できる。
- 2 ガスを発生しない青いコロニーは、大腸菌として算定しないこと。
- 3 コロニーからガス気泡までの距離がコロニー1個の直径より長い場合はそのコロニーは大腸菌として数えないこと。

#### 参考2：処理工程管理表

| 検体番号 | 日付 | 採取時間 | 検査結果 (cfu/cm <sup>2</sup> ) | 検査結果 不合格 (注1) | 検査結果 条件付き合格 (注2) | 直近13検体結果 条件付き合格数 又は不合格数 | 合否 |
|------|----|------|-----------------------------|---------------|------------------|-------------------------|----|
| 1    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 2    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 3    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 4    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 5    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 6    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 7    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 8    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 9    | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 10   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 11   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 12   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 13   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 14   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 15   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 16   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |
| 17   | /  | :    |                             |               |                  |                         |    |

注：1及び2の欄は、「はい」もしくは「いいえ」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、科学的、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) 物理的危険
- (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)ウに定める記録の見直し

##### 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性が生じた際に、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、対米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、現場以外に保管すること。

(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、指名検査員等は当該施設のHACCPシステムが不適切と判断し、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。

(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しての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 毎日の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

## 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計画の見直し
- 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見直し
- エ 管理基準の見直し
- 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 病原微生物削減達成規格

(1) 指名検査員は、上記2キとして、病原微生物の削減を達成するための規格として製品のサルモネラ検査を実施すること。

(2) 製品のサルモネラ達成規格値（病原微生物削減達成規格値）は下表のとおりとし、検査検体数（n）中、最大許容検体数（c）以上の検体数が達成規格値（サルモネラ陽性率）を超えてはならないこと。

表 サルモネラ達成規格値

| 製品分類       | 達成規格値<br>(サルモネラ<br>陽性率 a) | 検査<br>検体数<br>(n) | 最大許容<br>検体数<br>(c) |
|------------|---------------------------|------------------|--------------------|
| 去勢牛肉／未經産牛肉 | 1. 0%                     | 82               | 1                  |
| 廃用牛肉／種雄牛肉  | 2. 7%                     | 58               | 2                  |

(3) 指名検査員によるサルモネラ検査の実施

- ア 指名検査員は、予告なしに認定施設内の製品を採取し、サルモネラ菌について検査を実施し、達成規格値以下であることを確認すること。
- イ 指名検査員が検査する頻度は、当該施設に対して過去に行われた検査の結果

及び当該施設の検査結果実績に関するその他の情報に基づいて決定すること。

(4) 違反時の対応

ア 指名検査員等は、製品について上記の基準を満たしていないと判断した場合、次の措置をとること。

(ア) 認定施設による基準を満たすための対策を実施させること。

(イ) 製品について次回の検査で同基準を満たしていないと判断された場合、当該施設は製品のHACCP計画の見直しを行うこと。

(ウ) 当該施設が、(イ)の対策を実施していないと指名検査員等により判断された場合、あるいは製品について3度めの検査で同基準を満たしていないと指名検査員等により判断された場合、当該施設が第3で規定した、製品に関する衛生状態の維持管理及び適切なHACCP計画の実施を怠ったと見なし、指名検査員等は検査業務を停止すること。

(エ) 検査業務の停止は、当該施設がHACCPシステムの改善措置及び病原微生物汚染の削減を目的とした対策を詳細に記述した文書を指名検査員等に提出するまで継続すること。

## 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。

#### 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、都道府県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]

JAPAN INSP'D & P'S'D XXXXXXXXX

[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。