

別添1 施設・設備等の構造・材質基準

第1 施設の周囲

施設は、異臭、煙、塵埃など汚染物質の影響を受けない場所にあること。

第2 施設・設備の構造・材質

1 生体取扱施設

(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、異なる種類の家畜をとさつ・解体及び分割する施設と物理的に明確に分離され、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。

(ウ) 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。

(エ) 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。

(オ) 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。

(カ) 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 生体検査所

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（牛に限る。）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。

エ 隔離所

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

(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（豚の解体において、剥皮を行わない場合は不要である。）、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。

加えて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つては、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) 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 (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) 手洗所は、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。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配置し、清潔であること。なお、と畜場と食肉処理施設の更衣室及び便所は共用であっても差し支えないものとする。
- (イ) 便所は、自動式又は足踏み式の蛇口を備えた手洗い設備及び使い捨てタオル等の手を乾燥する設備を備えること。また、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自動式の出入り口を設置すること。

ケ 喫煙場所や飲食を行う場所は、とさつ・解体施設又は食肉処理施設から離れた場所に設置されていること。

(2) 個別事項

ア と室には、とさつペン（豚にあっては、とさつペンの代わりにスタンピング区域を設けることも可とする。）、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（豚の解体において、剥皮を行わない場合は不要である。）、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。

イ 牛にあっては、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。

ウ 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。

エ 内臓運搬具の消毒場所が設けられていること。

オ 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。

カ 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。

(ア) 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。

(イ) 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。

(ウ) 保留用レールが設けられていること。

(エ) 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。

カ 内臓取扱室では、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。

キ 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。

ク 枝肉冷蔵室のレールは、枝肉が床、壁及び機械設備に接触しないよう十分な高さ及び間隔を設けて設置されていること。

ケ 枝肉冷蔵室は枝肉の製品検査が可能な広さを有し、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

(1) 一般事項

食肉処理施設は、牛又は豚専用の室又は場所を有し、作業、運搬及び全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 (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 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。

エ ナイフの洗浄、消毒用に 83℃以上の温湯を供給できる設備が設けられていること。

オ 食肉処理施設のレールは、枝肉の最も下の部分が、床上 0.3mとなる高さであること。

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。

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、全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、全て18-8ステンレススティ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) 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) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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。
- (8) 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。
- (9) 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。
- (10) 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。
- (11) 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。

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、毎日清掃するなどして、良好な衛生状態を保持すること。
- (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、毎日清掃するなどして、排水がよく行われるように保つとともに、必要に応じ補修を行うこと。

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、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目について、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、給湯を必要とする全ての施設に十分な圧力で行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約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において焼却し、又は検査員立会いの下で焼却施設等へ搬出する等、適切に処理すること。また、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か、焼却施設等へ搬出すること。
- (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、あらかじめと畜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については、次のとおり行うこと。

(1) 共通事項

ア 搬入された牛及び豚は、生体検査前に洗浄を行い、清潔を保持すること。

イ 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。

ウ 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。

エ 解体レール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。

オ 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。

カ 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。

キ と畜検査が完了するまで、枝肉と内臓は突合可能であること。

ク ある個体の枝肉の検査が終わる前に、既に検査が終了した当該個体の内臓を、同じく既に検査が終了している他の個体の内臓と同じ容器に集める場合、当該個体の枝肉が一つでも検査不合格となった場合、当該個体の内臓を含む容器又は含む可能性がある容器の内臓は全て検査不合格として取り扱うこと。

ケ とさつ・解体施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業員の動線は、清潔区から汚染区への一方通行とすること。

(2) 牛の個別事項

- ア 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、けい留所の洗淨消毒を行い、清潔を保持すること。
- イ 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。
- ウ 頭蓋内に空気を注入する方法によるスタンニング及びピッシングは行わないこと。
- エ 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。
- オ 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、脊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) 角の除去については、角は起部の皮膚と共に除去し、剥皮後、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) 頭部の剥皮については、頭部及び頸部の汚染を避け、剥皮した頭部は、他のと体、床、機械器具を接触させないこと。
- (ウ) 頭部の切断については、食道を結さつし胃内容物による汚染を防止すること。
- (エ) 頭部の洗淨については、洗淨水による他の個体の頭部やと体への汚染を防止すること。
- (オ) 頭部の剥皮に用いるナイフ、その他器具は、1頭毎に洗淨消毒すること。
- (カ) と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。
- (キ) 剥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、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頭毎に常に洗淨消毒すること。
- (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、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。
- (シ) 枝肉が消化管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、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。
- (ス) 背割りの前に全ての汚染、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。

カ 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。

キ 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確実に行うこと。

(3) 豚の個別事項

ア と畜場に運ばれる豚又は豚の群は、農場が追跡できるように、識別されていること。

イ 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。

(ア) と体の剥皮時には、獣毛による汚染を防止すること。また、剥皮時は、必要な最小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すること。

(イ) 剥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。

(ウ) 剥皮しない豚は、速やかに脱毛し、湯漬水による汚染を防止すること。

(エ) 乳房の除去に当たっては、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。

(オ) 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、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。

(カ) 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。

(キ) 内臓は、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、消化管内容物による壁、床及び機械器具の汚染を防止すること。

(ク) 枝肉が消化管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、汚染された部位を完全かつ迅速に除去すること。

(ケ) 背割りの前に全ての汚染、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。

(コ) 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。

(サ) 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。

2 食肉処理施設における設備の維持管理及び衛生保持については、次のとおり行うこ

と。

- (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) 牛の脊柱の除去、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) 牛の脊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温を15℃以下とすること。
- (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。
- (9) 食肉処理施設内においては、清潔区、汚染区等の区域を明確に定め、作業員の動線は、清潔区から汚染区への一方通行とすること。

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全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

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、全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。

第4 食品添加物の使用基準

1 食品添加物の使用について

食品添加物は以下を遵守して使用されなければならない。

- (1) 食品添加物は、最終食品の完成前に中和、分解し、又は除去されなければならないこと。
- (2) 食品添加物は、下表に示す使用基準を遵守して使用すること。なお、表に記載された以外の食品添加物は、対シンガポール輸出食肉への使用が認められて

いないことから、使用しないこと。

- (3) 食品添加物は、微生物に汚染された又は劣化した食肉の鮮度等を誤認させるために用いてはならないこと。
- (4) 食品添加物は、食肉の衛生的な処理の追加的な措置として製造工程にあらかじめ組み込まれている場合にのみ使用できるものであり、衛生管理の不備を補完するために使用してはならないこと。
- (5) 施設は、(1) から (4) までの事項を含めた対シンガポール輸出食肉への食品添加物の使用手順を定めた上で、食肉衛生検査所又は保健所の承認を書面で得ること。また、対シンガポール輸出食肉に対し、食品添加物が手順どおり使用されていることに係る記録を取ること。

表

	食品添加物名	使用基準
1	クエン酸	重量当たり 2.5%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
2	乳酸	重量当たり 5.0%以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
3	塩酸	2～5 秒間で浸漬又は噴霧すること。
4	過酢酸(過酢酸、オクタン酸、酢酸、過酸化水素、ペルオキシオクタン酸、及び 1-ヒドロキシエチリデン-1,1-ジホスホン酸 HEDP) を含む)	過酢酸として、1.8g/kg 以下及び HEDP として、0.024g/kg 以下の浸漬液又は噴霧液に浸漬又は噴霧すること。
5	亜塩素酸ナトリウム	0.50～1.20g/kg の浸漬液又は噴霧液 (pH2.3～2.9)により 30 秒以内で浸漬又は噴霧すること。
6	次亜塩素酸ナトリウム	50ppm 以下 (使用前濃度) で噴霧すること。

※ 酢酸及び過酸化水素は、過酢酸製剤の一部として使用可能である。

2 食肉衛生検査所又は保健所における監視指導

- (1) 認定と畜場等が、1 の各項目を遵守していることを確認すること。
- (2) 対シンガポール輸出食肉について、衛生証明書の発行前に、食品添加物の使用基準が遵守されていることを確認すること。

第5 その他の留意事項

対シンガポール輸出食肉に使用する、と畜場法施行令 (昭和 28 年政令第 216 号) 第 9 条の規定による検印のインクは、平成 21 年 5 月 12 日付け食安発第 0512001 号によって追加された配合のものを用いること。

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) 認定施設又はと畜検査員等が、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、と畜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、と畜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 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
逸脱が起きたとき、引き続いて採られる措置
- (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、特異的な危害要因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要因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）及び搬入後の全ての工程において発生する可能性がある全ての危害を分析すること。

ウ 危害要因は、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 危害要因には、以下のものが含まれていること。なお、（サ）は牛を扱う場合に限る。

- (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（脊柱を含む。）

(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）で定める特定及び実施が義務づけられる危害要因、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 危害要因及び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) 当該施設外から持ち込まれる危害及び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 計画を作成しているにも関わらず、当該計画を実施しない場合、又はその他の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、と畜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8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が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)ウに定める記録の点検

ウ HACCP計画の再評価

(ア) 認定施設は、最低年1回、HACCP計画の妥当性を再評価すること。また、危害分析に影響を及ぼしたり、HACCP計画を改訂する必要が生じた際には、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8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。CCPの検証記録には、検証日時、検証結果を記載するとともに、検証者が署名を行うこと。
- (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、対シンガポール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8に定めた講習を受けた者又は施設内責任者が実施し、日時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)ウの記録をと畜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、と畜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、現場以外に保管できること。
- (5) と畜検査員等による評価
 - ア 記録、計画及び手順は、と畜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、当該施設の HACCP プランは不適切であると判定されること。

- (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
- (6) 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する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3 と畜検査員等による検証

1 SSOP の検証

- (1) と畜検査員等は、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 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
- (3) (2)ウの査察は、次の手順により実施すること。なお、査察は当該施設が行う作業前点検及び作業中の SSOP のモニタリングに同行して行うことができるものとし、同行の頻度は、施設の遵守事項違反の履歴、と畜検査員の所持する記録及び SSOP に関する記録等を考慮して決定すること。

ア 作業前点検

施設周囲、施設・設備及び器具の洗浄が適正であることを確認すること。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重点的に点検すること。なお、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こと。

イ 作業中点検

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すること。

2 HACCP システムの検証

- (1) と畜検査員等は、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 計画の点検
 - 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点検
 - エ 管理基準の点検
 - 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 検証結果に基づく措置

検証の結果、当該認定施設の SSOP 及び HACCP システム等が不適切と判断された場合は、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。

なお、と畜処理速度の加速による処理の不備、特定の動物の健康状態に鑑み、当該動物についてより詳細な検査を必要とする等の理由により、現在のと畜処理速度では十分な検査が行えないと判断された場合には、と畜検査員はと畜処理速度を落とすよう要求する権限を有する。

別添4 不正防止の基準

第1 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、当日中に全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。

別添5 電子メール又はNACCSによる食肉衛生証明書の発行申請手続

1 食肉衛生証明書の発行申請前の手続

(1) 電子メールにより発行申請を行う場合

食肉を輸出しようとする者（以下「輸出者」という。）は、別記様式5に必要事項を記入の上、以下により年度内の輸出計画書を、書面にて認定と畜場等を管轄する食肉衛生検査所長又は保健所長あてに提出すること。

- ① 輸出計画は、前年度の輸出実績、当該年度の事業計画などを踏まえ、提出時点で作成可能な内容を記載すること。
- ② 一つの輸出計画書に、同一の食肉衛生検査所又は保健所で食肉衛生証明書を発行する他の輸出先国・地域向けの輸出計画を併せて記載して差し支えない。
- ③ 輸出先国・地域や輸出する食肉の畜種に追加が生じた場合は、同様式により輸出計画の変更を届け出ること。なお、輸出年月及び数重量に変更が生じた場合にあつては、変更の届出は要しない。

(2) NACCSにより発行申請を行う場合

輸出者は、輸出入・港湾関連情報処理センター株式会社のウェブサイトに掲載されているNACCS掲示板にアクセスし、同社に対して、輸出証明書等発給申請業務の利用申込みの手続を行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

輸出者は、食肉を輸出しようとする都度、電子メール又はNACCSを利用して食肉衛生証明書の発行申請に必要な書類を管轄の食肉衛生検査所又は保健所あてに提出すること（その際、発行申請書への代表者印等の押印は要しない。）。なお、電子メールにより申請を行う場合であつて、1（1）の輸出計画書を予め提出していない輸出先国・地域又は畜種の輸出を行う場合は、必要な書類を郵送等により提出すること。

また、発行申請に当たっては、以下の事項に留意すること。

- (1) 申請に利用する情報システムについて、セキュリティ対策に努めること。
- (2) 食肉衛生証明書は、従来どおり書面による交付となることから、受取方法について食肉衛生検査所等とあらかじめ調整すること。

[別記様式5]

年 月 日

食肉衛生検査所長／保健所長 殿

申請者 住所
氏名 印
法人にあってはその名称、所在地及び
代表者氏名

食肉輸出計画書

平成〇〇年度の食肉の輸出計画を下記のとおり提出いたします。

記

1. 担当者

部署名：

担当者氏名：

電話番号：

E-mail アドレス：

2. 輸出計画

輸出年月	輸出先国・地域	食肉の畜種	数重量