

阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン

阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン

徳島県

令和4年9月 一部改正

阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン

はじめに

近年、徳島県では、ニホンジカやイノシシなどの野生鳥獣による食害や踏み倒しにより、農作物への被害は増加傾向にあるとともに被害地域も拡大するなど、中山間地域を中心に深刻化しています。

このような中、徳島県においては、「鳥獣被害・管理対策戦略統括本部」を設置し、鳥獣による農林水産業及び生活環境への被害に係る対策並びに野生鳥獣の地域資源としての有効活用に向けた取組みを推進しています。

特に、野生鳥獣の地域資源としての有効活用については、シカ肉やイノシシ肉（以下「シカ肉等」という。）を「阿波地美栄^{あわじびえ}」としてブランド化を推進することにより、農林水産業及び生活環境への被害軽減と地域振興を目指しています。

一方、シカ肉等の利活用のためには、食品としての衛生や品質を確保していくことが重要ですが、シカ肉等は「と畜場法」の対象とされておらず、食肉として処理する場合の疾病確認や解体時における衛生対策などの定めがないことから、食肉の安全性を確保するための体制整備が必要となります。

そこで、徳島県では、シカ肉等の安全性と品質確保を推進するための必要な取組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至る行程において、狩猟者やシカ肉等を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだ、ガイドラインを策定いたしました。

今後、本ガイドラインを狩猟者やシカ肉等を取扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置の手引きとして御活用いただき、安全、安心なシカ肉等の供給につながることを期待しています。

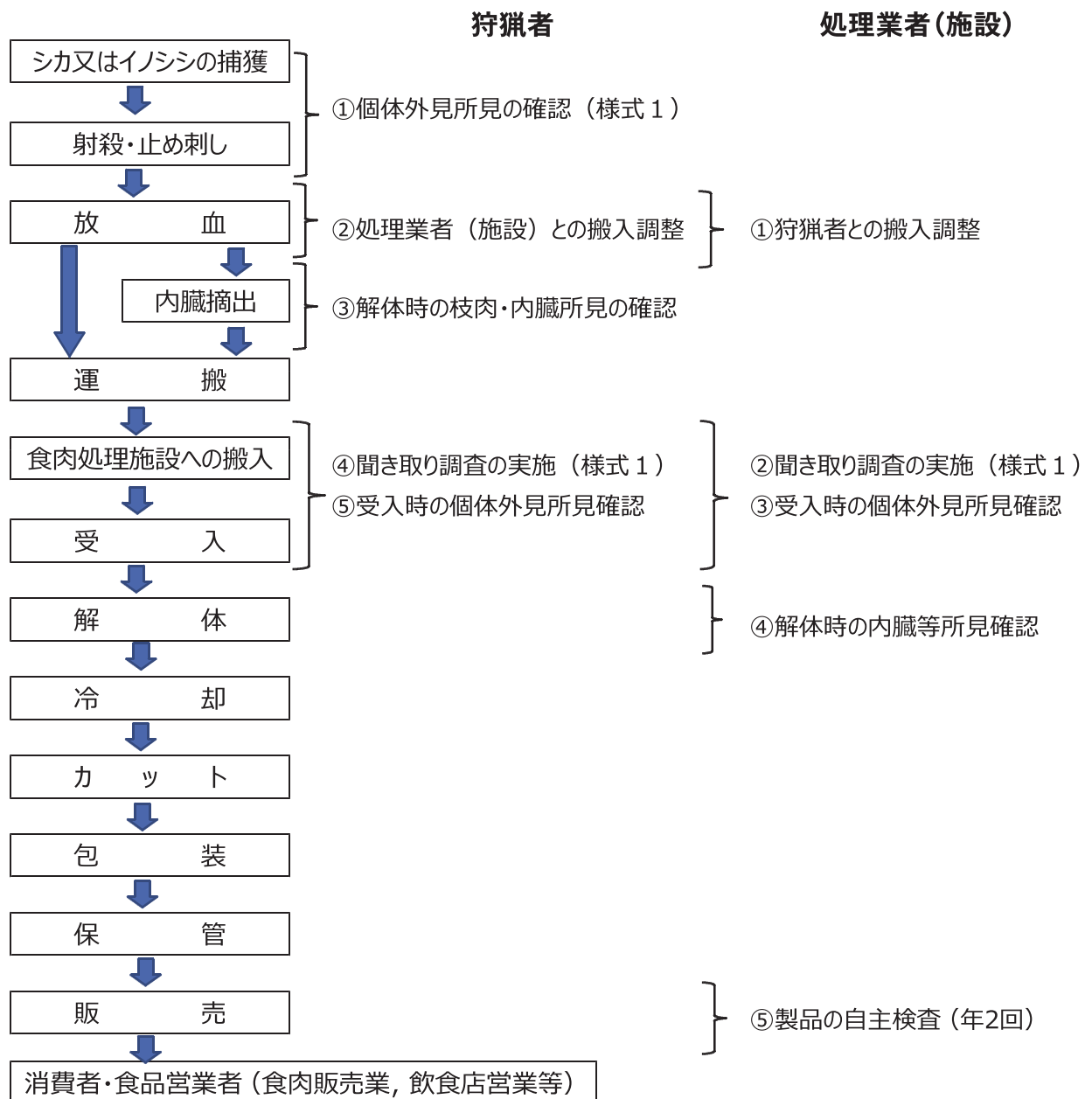
1 一般事項

1 基本的な考え方

本ガイドラインは、シカ肉等を取扱う者が、食用に供されるシカ肉等の安全性を確保するために必要な取組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、シカ肉等の安全性確保を推進するため、狩猟者やシカ肉等を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。

なお、シカ、イノシシ以外の野生鳥獣の処理についても本ガイドラインを準用することが望ましい。

2 一般的な処理の流れ



II 用語の定義

本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) 食肉処理施設

食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を得て、狩猟等で捕獲したシカ、イノシシを食肉用として処理する施設。

(2) とたい

狩猟等で捕獲し、食肉として利用するために止め刺し後、ナイフ等で放血した状態のシカ、イノシシの個体をいう。

(3) 枝肉

とたいから頭部、前肢・後肢先端部及び尾を切除し、はく皮、内臓摘出及び乳房、睾丸を除去したものをいう。

(4) トリミング

枝肉表面の細菌汚染を取り除くため、獣毛及び汚染部分の肉の表面を完全に削り取る行為をいう。

(5) 阿波地美栄

本ガイドラインに即したシカやイノシシの処理施設で適切に処理されたシカ肉等をいう。

Ⅲ シカ、イノシシを取り扱う食肉処理施設の施設基準及び公衆衛生上必要な措置

1 食肉処理施設の基準

食肉処理施設は、食肉処理業として食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」という。）別表第19及び別表第20の9に定められた施設基準（共通基準及び個別基準）を満たすこと。

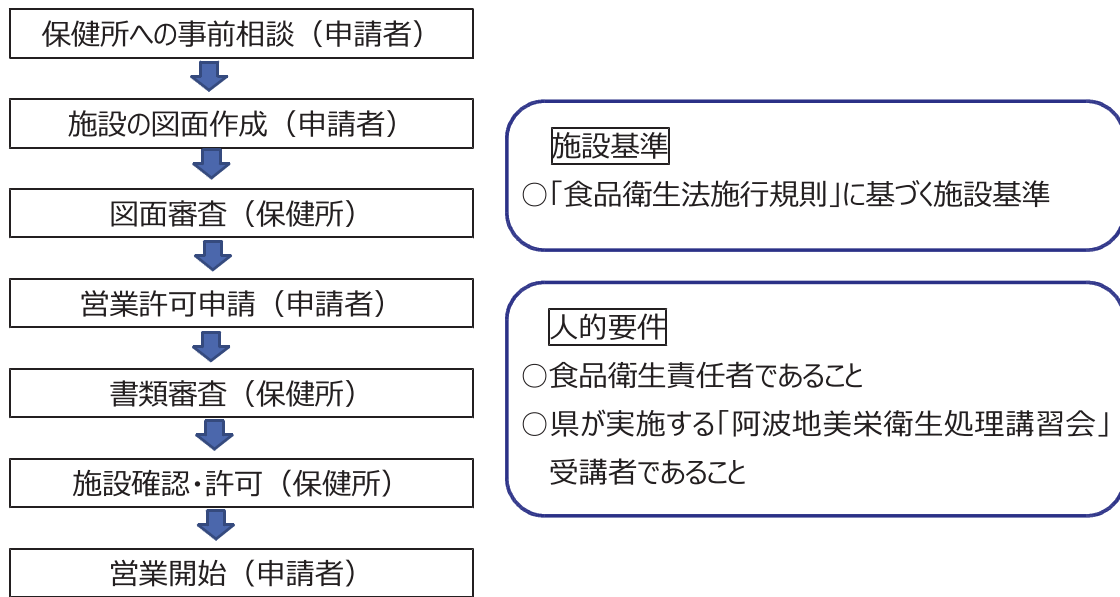
また、ジビエカーの場合は、加えて「特殊形態で営業する施設の取扱要領」の施設基準を満たすこと。

2 食肉処理施設における公衆衛生上必要な措置

食肉処理施設において営業者が講ずべき公衆衛生上必要な措置は、規則別第17及び別表第18のほか、次のとおりとする。

- (1) 1日の処理頭数は、冷蔵施設、排水処理施設等の規模及び能力に応じた頭数とすること。
- (2) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。
- (3) 1日の作業がすべて終了した後の施設及び器具器材の洗浄については、洗浄剤又は温湯を用いて血液、脂肪等が残らないよう十分に行うこと。
- (4) 施設及び機械器具洗浄後の消毒については、摂氏83度以上の温湯又は目的に応じた消毒剤を使用すること。
- (5) 営業者は、食品衛生責任者が本来実施すべき項目とは別に、次の①から④について遵守するように監督すること。
 - ① 食品衛生責任者は、徳島県が実施するシカ肉等の衛生的な処理に関する講習会を受講すること。
 - ② 食品衛生責任者は、シカ、イノシシの衛生的な処理等について、食品衛生監視員の助言や指導を求めること。
 - ③ 食品衛生責任者は、処理にあたって疑義等が生じた場合について、食品衛生監視員の助言や指導を求めること。
 - ④ ①の講習会の内容等については別に定めることとする。
- (6) 営業者は、衛生的な処理が実施できているかを検証するため、製品の自主的な微生物検査の実施に努めること。なお、検査結果が目標値を超過した場合は、食品衛生監視員に報告するとともに、その原因を調査し、改善措置を講ずること。
 - ① 検査頻度：年2回
 - ② 検査項目：一般細菌数、大腸菌群数、その他必要と考えられる項目
 - ③ 目標値：一般細菌数1,000個/cm²未満 大腸菌群数10個/cm²未満

3 食肉処理施設の許可取得までの流れ



IV シカ、イノシシの狩猟時における取扱い

1 狩猟しようとする又は狩猟したシカ、イノシシの異常の確認

- (1) 射殺又は止め刺しするまでに死亡していた個体は食用に供さないこと。
- (2) 狩猟しようとする又は狩猟したシカ、イノシシ（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。
 - ① 足取りがおぼつかないもの
 - ② 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
 - ③ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの
 - ④ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
 - ⑤ 脱毛が著しいもの
 - ⑥ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの
 - ⑦ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
 - ⑧ その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- (3) 狩猟者は、狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域においてシカ、イノシシに家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」（令和3年4月1日付け2消安第6357号・2農振第3720号農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知）に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。
- (4) (2)の各項目及び(3)に該当しないことを確認した記録「とたい受入記録表」（様式1）を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、3年間保管すること。

2 銃による狩猟

- (1) 狩猟したシカ、イノシシを食用に供する場合は、ライフル弾、スラッグ弾を使用すること。
- (2) 狙撃部位は、頭部、頸部、胸部周辺とし、腹部に着弾しないよう狙撃すること。
- (3) 腹部に着弾した個体は、消化管内容物により汚染されている可能性が高いため、食用に供さないこと。
- (4) 狩猟前には、「1 狩猟しようとする又は狩猟したシカ、イノシシの異常の確認」(2)①及び②、狩猟後には(2)③から⑧の異常の有無について確認すること。
- (5) 狩猟方法について「とたい受入記録表」（様式1）に記録し、食肉処理業者に伝達するとともに、3年間保管すること。
- (6) その他「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」を遵守すること。
- (7) 銃器を用いて捕獲及びとさつする場合は、当該動物にできる限り苦痛未~~等~~をしない方法とすること。

3 わなによる狩猟

- (1) 捕獲時の状況を十分観察し、「1 狩猟しようとする又は狩猟したシカ、イノシシの異常の確認」(2)①から⑧の異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないかを確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
- (2) 屋外で止め刺しを行う場合は、銃を使うこと等によりシカ、イノシシにできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。
- (3) 狩猟方法について「とたい受入記録表」(様式1)に記録し、食肉処理業者に伝達するとともに、3年間保管すること。

4 屋外での放血に係る衛生管理

- (1) 放血前に、「とたい受入記録表」(様式1)により、捕獲時の状況及びとたいの状況を確認し、異常が見られた個体は食用にしないこと。
- (2) 仕留めた場所で短時間の内に行うこと。
- (3) 放血に使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等を用いて消毒したものを使用すること。なお、複数の個体を取扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。
- (4) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないよう、衛生的に取り扱うこと。
- (5) 切開は、開口部汚染されないよう開口部が最小限となるように行うこと。
- (6) 放血にあたっては、首又は喉元の動脈(頸動脈又は上行大動脈)を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- (7) 胸部を狙撃した個体にあつては、前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- (8) 放血方法について「とたい受入記録表」(様式1)に記録し、食肉処理業者に伝達すること。

5 屋外での内臓摘出に係る衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、以下の項目の遵守を徹底すること。
 - ① 雨天時やシカ、イノシシの体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合もしくは十分な照度が確保できない早朝夜間には、屋外での内臓摘出は行わないこと。

- ② 内臓摘出に使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等を用いて消毒したものをを用いること。なお、複数の個体を取扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。
- ③ 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は、1頭ごとに交換すること。
- ④ 内臓摘出は次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。

イ) 個体が消化管内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

ロ) 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度消毒すること。

ハ) 個体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に（糞便や土壌等により汚染された場合、その都度）消毒すること。

ニ) 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつにあたっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹部を紐等で縛ること又は衛生的なシートで包むことにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。

(2) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が、「VI シカ、イノシシの食肉処理工程における衛生管理」3により異常の有無を確認し記録すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出にあたって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には、内臓全体を摘出して差し支えない。摘出した内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。

(3) 内臓摘出の実施状況について「屋外における内臓摘出時の確認記録表」（様式1-1）を作成し、食肉処理業者に伝達し、3年間保管すること。

(4) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。

(5) 屋外におけるとたいの冷却等を行う場合は、飲用に適した水を使用すること。

6 講習会の受講

狩猟者やシカ肉等を取扱う食肉処理業者は、県が実施する「阿波地美栄衛生処理講習会」を受講すること。

7 狩猟したシカ、イノシシを一時的に飼養する場合の衛生管理

飼養者は、出荷する前に、「1 狩猟しようとする又は狩猟したシカ、イノシシの異常の有無」(2)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

V シカ, イノシシの運搬時における取扱い

- (1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。
- (2) 搬入にあたっては、食肉処理施設での搬入後の処理が短時間で実施できるよう、食肉処理業者と搬入予定時刻等の調整を行うこと。
- (3) 運搬時には、必要に応じ冷却等の措置を講じながら運搬すること。また、損傷や水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用後に洗浄すること。

VI シカ、イノシシの食肉処理工程における衛生管理

1 狩猟者における衛生管理についての確認

食肉処理業者は、狩猟者が講習会の受講等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。特に、屋外で内臓を摘出し、処理施設に搬入することができる狩猟者は、県が実施する「阿波地美栄衛生処理講習会」を受講している者であり、かつ、食肉処理施設の責任者が指定した者であること。

2 食肉処理施設における共通事項

- (1) 手指を正しく洗浄し、作業衣、帽子、長靴、合成樹脂製の手袋（軍手等の繊維製の手袋は使用しない。）、前掛け等を着用すること。
- (2) 放血に使用するナイフ及び枝肉に直接接触する機械器具（ナイフ、結さつ器、動力付きはく皮ナイフ、のこぎり等）は、使用直前及び汚染の都度、摂氏83度以上の温湯を用いて確実に消毒すること。
- (3) 処理の工程で、手指（手袋を使用する場合は手袋）が血液、獣毛及び消化管内容物等で汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。
- (4) 処理作業前に、使用する機器等の点検を行うこと。
- (5) 処理作業実施ごと、「処理作業自主点検表」（様式3）について記録するとともに、3年間保管すること。

3 解体前検査等

- (1) 解体室搬入前に、洗浄区域でとたい体表の汚れを十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出された個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。
- (2) シカの除角を行う場合は、解体室搬入前に洗浄区域等で実施すること。
- (3) 狩猟個体の受入れにあたっては、「とたい受入記録表」（様式1）、「屋外における内臓摘出時の確認記録表」（様式1-1）により、捕獲時の状況及び受入れ時のとたいの状況を確認し記録すること。なお、確認に際しては、次の点に留意するとともに、食肉処理施設の責任者は、当該記録を3年間保管すること。
 - ① 受入れの可否については、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況を踏まえ、総合的に判断すること。
 - ② 異常が認められた個体は、解体室に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。
 - ③ 搬入時に内臓が摘出されている個体のうち、消化管を破損し、消化管内容物が漏れ出ている個体は受け入れないこと。

- ④ 搬入時に内臓が摘出されている個体の受入れにあたっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、再度異常の有無を確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、受入れないこと。
- ⑤ 搬入時に内臓が摘出された個体の内臓は、全部廃棄とすること。

4 放血

- (1) 放血に使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等を用いて消毒したものをを用いること。
- (2) 食肉処理施設において放血を行う場合にあっては、放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。
- (3) 放血にあたっては、首又は喉元の動脈（頸動脈又は上行大動脈）を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- (4) 胸部を撃った個体の放血にあっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。

5 内臓摘出

- (1) 内臓摘出は解体室で行うとともに、懸吊設備による吊り上げ又は専用の作業台の上で作業を行い、個体が消化管内容物により汚染されないよう適切に処理を行うこと。
- (2) 摘出した内臓、切断した頭部、前後肢、尾及び切り取った汚染部位が、床、内壁、機械器具及び長靴等に接触し、汚染しないように作業すること。
- (3) シカの内臓を摘出する場合は、消化管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、又は閉そくさせることとともに、肛門周囲の処理にあっては、消化管内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋を覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。
- (4) 枝肉表面が消化管内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部分をトリミングし、汚染部位を完全に切り取ること。
- (5) 食品衛生責任者は、摘出した内臓について、「解体時の確認記録表」（様式2）に掲げる項目により異常の有無を確認すること。なお、摘出した内臓に異常がある場合は、その部位もしくはとたいの全てを食用としないこと。また、記録した「解体時の確認記録表」（様式2）を3年間保管すること。
- (6) 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とするとともに、肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については全部廃棄することが望ましい。
- (7) 別紙カラーアトラスに示されたような内臓異常を示す個体、筋肉内に腫瘤が確認される個体は、安全性を考慮し、枝肉、内臓ともに全部廃棄とすること。

6 はく皮

- (1) はく皮は解体室で行うとともに、懸吊設備による吊り上げ又は専用の作業台の上で作業すること。
- (2) 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、皮を内側から外側に切開すること。
- (3) はく皮した枝肉は、ナイフや手指を介し、外皮による汚染を防ぐこと。
- (4) はく皮した枝肉が外皮により汚染された場合は、汚染された部分をトリミングし、汚染部位を完全に切り取ること。
- (5) はく皮された部分が消化管内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部分をトリミングし、汚染部位を完全に切り取ること。
- (6) 体表の獣毛には、病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と獣毛との接触について細心の注意を払うこと。
- (7) はく皮した枝肉は、床、内壁、設備及び切り取った部分や他の枝肉などと接触しないようにすること。

7 背割り

背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。）を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。

- (1) 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- (2) のこぎり等、背割りに使用する器具類については、1頭処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄消毒すること。

8 トリミングと洗浄

枝肉のトリミングと洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

- (1) 洗浄前に、着弾部位の有無を確認し、銃弾やワナ等によりとたいが損傷された部位を発見した場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を切り取り、食用としないこと。洗浄前に、血液凝塊、獣毛及び消化管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、汚染された部分をトリミングし、汚染部位を完全に切り取ること。また、屋外で内臓摘出している場合は、切開部をトリミングすること。
- (2) トリミング後は、枝肉を十分な水量で洗浄すること。
- (3) 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。
- (4) 洗浄後は、洗浄水の水切りを十分に行い、速やかに加工又は摂氏10度以下で冷却すること。なお、屋外で内臓摘出している場合は、水切りの後、枝肉に適切に消毒用エタノール（約80%）もしくは食品添加物用次亜塩素酸ナトリウム（50~100ppm）を噴霧すること。

9 枝肉等の冷蔵

- (1) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却するとともに、冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。
- (2) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。

10 加工(枝肉の脱骨、分割、細切)

- (1) 加工は食肉処理室で行うとともに、専用の作業台の上で行うこと。
- (2) 加工に使用する器具(ナイフ、まな板等)は、加工専用のものを使用すること。
- (3) 獣毛が付着した部分及び消化管内容物等に汚染された部分をトリミングし、汚染部位を完全に切り取ること。
- (4) 銃弾やワナ等によりとたいが損傷された部位を発見した場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を切り取り食用としないこと。また、加工した食肉について、金属探知機等で金属類が混入されていないことを確認することが望ましい。

11 その他

異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。

VII 製品(ブロック肉等)の販売等

1 製品の販売

- (1) 製品は、食中毒や寄生虫による健康被害防止のため、生食用としての販売は決して行わないこと。
- (2) シカの頭部（舌及び頬肉を除く）、大小腸、脊髄及び脊柱（背骨）は食用としないこと。
- (3) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却するとともに、冷蔵・冷凍設備の規模や能力、冷蔵又は冷凍する枝肉の数量等を総合的に勘案して、冷蔵する場合は摂氏10度以下の温度で冷蔵し、また冷凍する場合は摂氏-15度以下で冷凍できるよう温度管理を行うこと。
- (4) 販売室を有しない食肉処理業のみの許可施設は、製品を一般消費者に直接販売をしないこと。

2 表示

製品の表示については、「食品表示法」等関係法令に定められた事項の他、次の事項を表示すること。

- ① 加熱調理用：シカ、イノシシの生食によるウイルスや寄生虫等の感染症及び食中毒の防止のため、十分加熱して食べるよう「加熱調理用」であることを表示すること。
- ② 個体管理番号：トレーサビリティの確保のため、食肉処理施設で受入れしたとたい1頭ごとに付与した「個体管理番号」を表示すること。

【必要な表示事項】

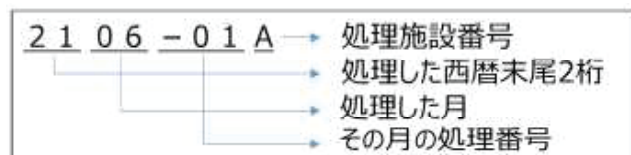
- ① 名称（獣肉の種類・部位・用途等）
- ② 捕獲地
- ③ 100 gあたりの単価
- ④ 冷凍及び解凍品にあつては、その表示
- ⑤ 量目
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限
- ⑧ 保存方法
- ⑨ 食肉処理施設の所在地
- ⑩ 処理業者の氏名
(法人の場合は名称)
- ⑪ 個体管理番号
- ⑫ 注意（「加熱調理用」）

【表示例】

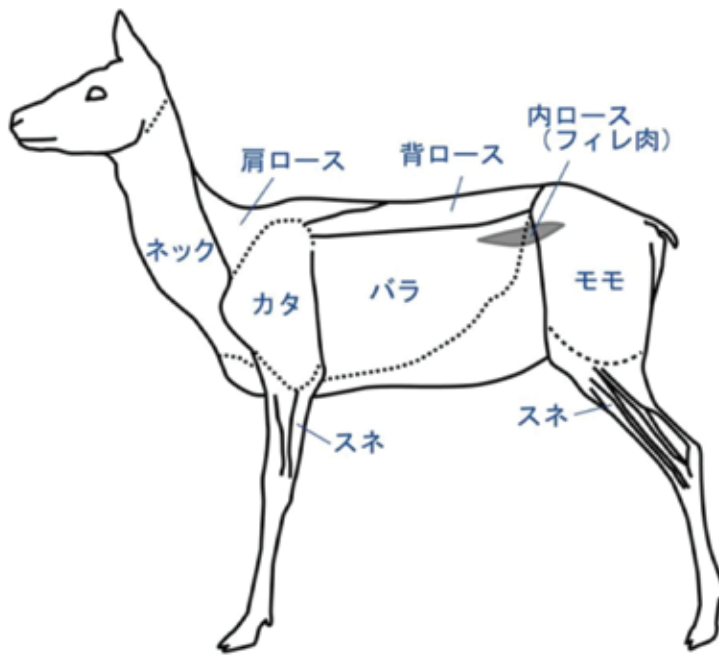


【個体管理番号】

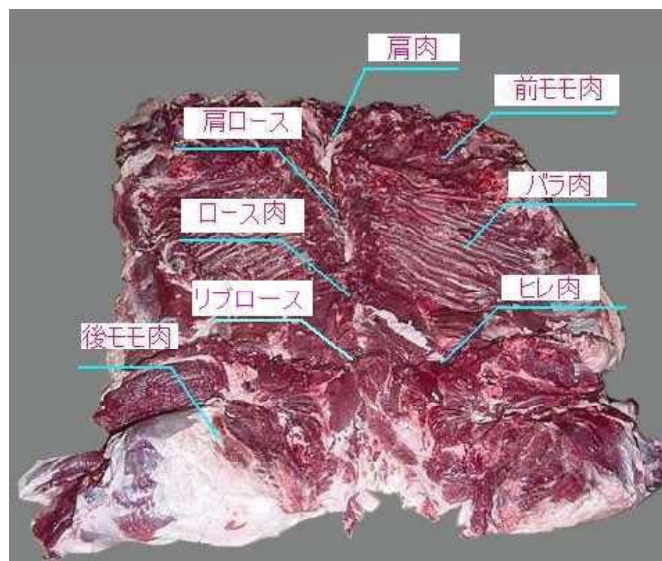
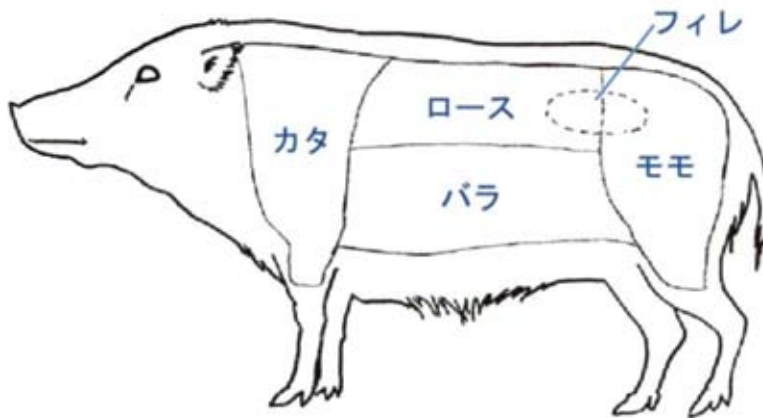
※2021年6月1日にA処理場で1番最初に処理した個体の場合



※ 参考（おおよその部位：シカ肉）



※ 参考（おおよその部位：イノシシ肉）



VIII 飲食店営業等における取扱い等

1 飲食店営業等における加工、調理及び販売時における取扱い

- (1) シカ、イノシシの枝肉等を仕入れる場合は、次に掲げるところにより行うこと。
 - ① 食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。
 - ② 仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。
 - ③ シカ肉等の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れたシカ肉等に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保管しておくこと。
- (3) 飲食店営業者等がシカ肉等を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供を決して行わないこと。
- (4) シカ肉等を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたシカ肉等であること及び食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものであることを確認すること。
- (5) 飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、本ガイドラインに基づく必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (6) シカ肉等の処理に使用する器具及び容器の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行うこと。
 - ① 処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による殺菌を行い、衛生的に保管すること。
 - ② シカ肉等は、摂氏10度以下で保存すること。ただし、細切りしたシカ肉等を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏－15度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (7) 食肉販売業者がシカ肉等を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、シカ肉等である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

IX シカ肉等を取扱う者の体調管理及びシカ、イノシシ由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として、規則第66条の2第1項別表第17の7を遵守すること。
- (2) 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないように覆い等を行うこと。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染症を予防するために、個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。なお、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。
- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合は、ゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。
- (4) 食中毒防止対策及び動物由来感染症対策に伴うE型肝炎、CWD、結核等のモニタリング調査のため、行政機関の検体提供要請に協力すること。

別紙様式

内容

- 別紙様式 1 とたい受入記録表
- 別紙様式 1 - 1 屋外における内臓摘出時の確認記録表
- 別紙様式 2 解体時の確認記録表
- 別紙様式 3 処理作業自主点検表

(様式1)

とたい受入記録表

搬入予定処理場名

個体管理番号

天気	晴れ・曇り・雨・その他()		
受入時間	午前・午後	月	日
獣畜種	シカ・イノシシ		
性別	オス・メス		
推定年齢		推定体重	kg

食品衛生責任者

【捕獲時の状況】

捕獲者氏名		住所	
狩猟免許No.		連絡先	
講習会受講	受講済み・未受講		

捕獲日時	年月日(曜日) 午前・午後 時 分		
捕獲場所	市・町・村 付近		
捕獲方法	銃・ワナ・檻・その他()		
	※銃の場合, 被弾部位	頭・首・胸部・腹部	
止め刺し方法	銃・その他()		
止め刺し部位	頭・首・胸部・腹部		
屋外での放血の実施	有・無	有の場合	放血開始時間 午前・午後 時 分
屋外での内臓摘出の実施	有・無	有の場合	様式1-1による確認を行うこと
冷却の実施	有・無	有の場合	冷却方法()
その他特記事項			

【と体の状況】

確認事項	異常の有無	
	捕獲者	処理業者
足取りがおぼついていないか	有・無	有・無
神経症状を呈し, 挙動に異常がないか	有・無	有・無
顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がないか	有・無	有・無
ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しくないか	有・無	有・無
脱毛が著しくないか	有・無	有・無
皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多数ないか	有・無	有・無
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れていないか	有・無	有・無
肛門等から出血していないか	有・無	有・無
異常な鼻水, よだれが出ていないか	有・無	有・無
著しく痩せていないか	有・無	有・無
口の中, 口唇, 舌, 乳房, ひづめ等にみずぶくれ(水疱)やびらん・ただれ(潰瘍)が多数ないか	有・無	有・無
体表に赤～紫色のあざが多数ないか, 又は皮膚, 粘膜が青紫色(チアノーゼ)になっていないか	有・無	有・無
被弾・創傷部位以外にむくみが多数ないか	有・無	有・無
その他特記事項		
受入の可否	可・否	備考

屋外における内臓摘出時の確認記録表

搬入予定処理場名

個体管理番号

内臓摘出日時	年 月 日 (曜日) 午前・午後 時
内臓摘出場所	市・町・村 付近
内臓摘出理由	<input type="checkbox"/> 狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要するため <input type="checkbox"/> 腸管内微生物の著しい増殖が懸念されるため <input type="checkbox"/> 急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧されるため <input type="checkbox"/> その他 ()
添付書類	※屋外における内臓摘出理由を合理的に証明する書類 <input type="checkbox"/> 狩猟場所の住所 <input type="checkbox"/> 狩猟場所の写真 <input type="checkbox"/> 捕獲した獣畜の写真 <input type="checkbox"/> その他 ()

食品衛生責任者

【と体の状況】

確認事項		異常の有無
内臓	消化管の破裂はないか	有・無
	多量の胸水、腹水はないか	有・無
	著しい胸膜炎、腹膜炎はないか	有・無
	心内膜炎、心筋の変色はないか	有・無
	重度の肺炎、肺の変色、硬結、膿瘍はないか	有・無
	肝臓の腫れ、出血、変色、結節、膿瘍はないか	有・無
	脾臓の腫れ、出血、変色はないか	有・無
	腎臓の腫れ、出血、変色はないか	有・無
	胃、腸粘膜の出血、潰瘍はないか	有・無
	リンパ節の腫れ、結節はないか	有・無
寄生虫の感染はないか	有・無	
枝肉	全身性の出血、腫瘍、膿瘍などはないか	有・無
	著しい黄疸はないか	有・無
	筋肉、脂肪は水っぽくないか、変色はないか	有・無
	骨折、筋肉の出血はないか	有・無
	関節は腫れていないか	有・無
	リンパ節の腫れ、結節はないか	有・無
寄生虫の感染はないか	有・無	
その他特記事項		

【作業時の衛生的な取扱い】

処理工程	点検結果
野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されていないか	良・不良
内臓摘出に使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等を用いて消毒したか	良・不良
複数の個体の内臓を屋外において摘出する場合、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用しているか	良・不良
清潔な作業衣、長靴、合成樹脂製の手袋を着用しているか。なお、合成樹脂製の手袋は、1頭ごとに交換して使用しているか	良・不良
内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施しているか	良・不良
内臓摘出された個体は、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染を防止する措置を施しているか	良・不良
内臓摘出時に消化管を破損し、消化管内容物が漏れ出た個体を食肉処理施設へ搬入していないか	良・不良

(様式2)

解体時の確認記録表

処理場名

個体管理番号

解体処理日時	年 月 日 (曜日)
	午前・午後 時

食品衛生責任者

【と体の状況】

確認事項		異常の有無
内臓	消化管の破裂はないか	有 ・ 無
	多量の胸水, 腹水はないか	有 ・ 無
	著しい胸膜炎, 腹膜炎はないか	有 ・ 無
	心内膜炎, 心筋の変色はないか	有 ・ 無
	重度の肺炎, 肺の変色, 硬結, 膿瘍はないか	有 ・ 無
	肝臓の腫れ, 出血, 変色, 結節, 膿瘍はないか	有 ・ 無
	脾臓の腫れ, 出血, 変色はないか	有 ・ 無
	腎臓の腫れ, 出血, 変色はないか	有 ・ 無
	胃, 腸粘膜の出血, 潰瘍はないか	有 ・ 無
	リンパ節の腫れ, 結節はないか	有 ・ 無
寄生虫の感染はないか	有 ・ 無	
枝肉	全身性の出血, 腫瘍, 膿瘍などはないか	有 ・ 無
	著しい黄疸はないか	有 ・ 無
	筋肉, 脂肪は水っぽくないか, 変色はないか	有 ・ 無
	骨折, 筋肉の出血はないか	有 ・ 無
	関節は腫れていないか	有 ・ 無
	リンパ節の腫れ, 結節はないか	有 ・ 無
寄生虫の感染はないか	有 ・ 無	
その他の特記事項		

総合判定	<input type="checkbox"/> 食用適	食用部位	
	<input type="checkbox"/> 一部食用不適		
	<input type="checkbox"/> 食用不適		

行政機関への検体提供の有無	有 (提供先: _____) ・ 無 提供検体 (延髄 ・ 肝臓 ・ 血液 ・ その他 (_____)) 提供日 年 月 日 (曜日)
---------------	--

(様式3)

処理作業自主点検表

処理場名

解体処理日時	年 月 日 (曜日)
	午前・午後 時

食品衛生責任者

【施設・設備の衛生管理】

区 画	点検項目	点 検 結 果	改 善 措 置
解体室	作業前の器具，設備は清潔か	良・不良	済・未済
	消毒槽は摂氏83度以上あるか	良・不良	済・未済
	作業後の器具，設備は洗浄消毒したか	良・不良	済・未済
加工室	作業前の器具，設備は清潔か	良・不良	済・未済
	器具，包装用資材等は適切に保管されているか	良・不良	済・未済
	整理・整頓は出来ているか	良・不良	済・未済
冷蔵室 冷凍室	温度は適正に保たれているか (冷蔵室 ℃) (冷凍室 ℃)	良・不良	済・未済
	清潔は保持されているか	良・不良	済・未済
その他	廃棄物は適正に管理，処理しているか	良・不良	済・未済

【作業時の衛生的な取扱い】

処 理 工 程	点検項目	点 検 結 果	改 善 措 置
共 通 事 項	処理作業従事者の健康状態は良好か	良・不良	済・未済
	手指の洗浄は適切に出来ていたか	良・不良	済・未済
	清潔な作業衣，長靴，合成樹脂製の手袋，前掛け等を着用したか	良・不良	済・未済
	使用する機械器具（ナイフ，結さつ器等）は，1頭ごと，又は汚染の都度洗浄，消毒したか	良・不良	済・未済
	獣毛や消化管内容物により枝肉表面が汚染された場合は，汚染された部分をトリミングし，汚染部位を完全に除去しているか	良・不良	済・未済
解体前検査	枝肉が，床，内壁，長靴等に接触していないか	良・不良	済・未済
	解体室搬入前に，洗浄区域でとたい表面の汚れを十分に洗浄したか	良・不良	済・未済
放 血	とたい受入記録表により，捕獲時の状況等を確認したか	良・不良	済・未済
	放血効率を高め，血液を十分に排出したか	良・不良	済・未済
内 臓 摘 出	内臓摘出は解体室で行っているか	良・不良	済・未済
	懸吊設備による吊り上げ又は専用の作業台の上で作業したか	良・不良	済・未済
は く 皮 ト リ ミ ン グ	消化管内容物が漏出しないよう，食道及び肛門を結さつたか	良・不良	済・未済
	はく皮，トリミングは解体室で行っているか	良・不良	済・未済
	枝肉に獣毛の付着はないか	良・不良	済・未済
冷 蔵	枝肉の洗浄は丁寧に出来ているか	良・不良	済・未済
	洗浄飛沫による枝肉の汚染はないか	良・不良	済・未済
加 工	枝肉，カット肉は，速やかに摂氏10度以下となるよう冷却しているか	良・不良	済・未済
	加工は食肉処理室で行っているか	良・不良	済・未済
	処理作業従事者の健康状態は良好か	良・不良	済・未済
	手指の洗浄は適切に出来ていたか	良・不良	済・未済
	清潔な作業衣，長靴，合成樹脂製の手袋，前掛け等を着用したか	良・不良	済・未済
包 装 ・ 販 売	使用する器具（ナイフ，まな板等）専用のものを使用しているか	良・不良	済・未済
	肉に銃弾の残存はなかったか	良・不良	済・未済
保 存	背骨（脊柱），脊髓を廃棄したか（シカのみ適用）	良・不良	済・未済
	包装資材は清潔なものを使用し，破損がないことを確認したか	良・不良	済・未済
保 存	適切な表示が出来ているか	良・不良	済・未済
	適正な温度で衛生的に保管出来ているか	良・不良	済・未済

【改善内容】

--

参考資料

内容

■ 関係行政機関		1
■ 関係法令等		2
■ 食品衛生法施行規則	別表第 1 7	3
	別表第 1 8	9
	別表第 1 9	1 0
	別表第 2 0	1 4

■ 関係行政機関

<p>東部保健福祉局</p> <p>徳島保健所 食品衛生担当 〒 770-0855 徳島市新蔵町 3 丁目 80</p> <p>吉野川保健所 生活衛生担当 〒 776-0010 吉野川市鴨島町鴨島 106-2</p>	<p>088-652-5155</p> <p>0883-36-9017</p>
<p>南部総合県民局</p> <p>阿南保健所 生活衛生担当 〒 774-0011 阿南市領家町野神 319</p> <p>美波保健所 生活衛生担当 〒 779-2305 海部郡美波町奥河内字弁才天 17-1</p>	<p>0884-28-9872</p> <p>0884-74-7343</p>
<p>西部総合県民局</p> <p>美馬保健所 生活衛生担当 〒 777-0005 美馬市穴吹町穴吹字明連 23</p> <p>三好保健所 生活衛生担当 〒 778-0002 三好市池田町マチ 2542-4</p>	<p>0883-52-1017</p> <p>0883-72-1121</p>
<p>食肉衛生検査所</p> <p>〒 770-0063 徳島市不動本町 2 丁目 140-3</p>	<p>088-633-8277</p>
<p>動物愛護管理センター</p> <p>〒 771-3201 名西郡神山町阿野字長谷 333</p>	<p>088-636-6122</p>
<p>徳島家畜保健衛生所</p> <p>〒 770-0045 徳島市南庄町 5 丁目 94</p>	<p>088-631-8950</p>

■ 関係法令等

- 1 「阿波地美栄処理衛生管理ガイドライン」関係法令等
 - ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
 - ・ 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
 - ・ 鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号）
 - ・ 野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）
（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号別添）
 - ・ 自動車野生鳥獣解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン
（平成 30 年 3 月 29 日付け生食発 0329 第 5 号）

2 主な営業許可の種類と定義（食品衛生法施行令第 35 条）

■ 食肉処理業

食用に供する目的で鳥（鶏、あひる、七面鳥を除く）、獣畜（牛、豚、馬、めん羊及び山羊を除く）をとさつもしくは解体又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割もしくは細切する営業。

■ 食肉販売業

鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業。

■ 食肉製品製造業

ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業、又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業。

■ 飲食店営業

食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業。

■ そうざい製造業

通常、副食物として供される煮物（つくだ煮を含む）、焼物（いため物を含む）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業。

■ 複合型そうざい製造業

HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、そうざい製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。）又は麺類製造業を行う営業。

■ 複合型冷凍食品製造業

HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、冷凍食品製造業と併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品の製造に係る営業を除く。）又は麺類製造業を行う営業。

食品衛生法施行規則 別表第17 【一般的な衛生管理】

1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第51条第1項に規定する営業を行う者(法第68条第3項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。)は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第66条の2第4項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第48条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

- (1) 法第30条に規定する食品衛生監視員又は法第48条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- (2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法(昭和28年法律第114号)第7条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第10条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(平成2年法律第70号)第12条に規定する食鳥処理衛生管理者
- (3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

- (1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること(法第54条の営業(法第68条第3項において準用する場合を含む。))に限る。)
- (2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第66条の2第3項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の見分けに関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

2 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

- ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
- ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

3 設備等の衛生管理

- イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
- ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法(昭和32年法律第177号)第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、

成績書を1年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、不慮の災害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。

ハ 口の検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

5 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫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。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域(隣接する区域を含む。)に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

- イ 食品又は添加物を取り扱う者(以下「食品等取扱者」という。)の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。
- ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。
 - (1) 黄疸
 - (2) 下痢
 - (3) 腹痛
 - (4) 発熱
 - (5) 皮膚の化膿性疾患等
 - (6) 耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)
 - (7) 吐き気及びおう吐
- ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
- ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。
- チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。
- ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。
 - (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

- (2) 痰又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

8 検食の実施

- イ 同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻(調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻)及び提供した数量を記録し保存すること。

9 情報の提供

- イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物(以下この表において「製品」という。)について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。
- ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。)及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。
- ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

10 回収・廃棄

- イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
- ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

11 運搬

- イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。

- ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。
- ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。
- ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。
- チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。
- リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

1 2 販売

- イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
- ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

1 3 教育訓練

- イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。
- ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
- ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

1 4 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行つた場合には、その記録を保存するよう努めること。

食品衛生法施行規則 別表第18

【食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組】

1 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(以下この表において「危害要因」という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下この表において「管理措置」という。)を定めること。

2 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定すること。

3 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定すること。

4 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握(以下この表において「モニタリング」という。)をするための方法を設定すること。

5 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8 令第34条の2に規定する営業者

令第34条の2に規定する営業者(第66条の4第2号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。)にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

食品衛生法施行規則 別表第19 【全ての営業許可業種に共通する施設基準】

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。
- 2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。
- 3 施設の構造及び設備
 - イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。
 - ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。
 - ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。
 - ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
 - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。
 - ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。
 - ト 法第13条第1項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌

した海水」とする。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

(3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第13条第1項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

リ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

ロ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

リ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

ロ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。

リ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

ロ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

4 機械器具

イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容

易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

5 その他

イ 令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、第3号ヨの基準を適用しない。

ロ 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第20第1号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。

(2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。

(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。

(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。

ハ 令第35条第1号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第3号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。

ニ 令第35条第9号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第3号ヲ、ワ及びタ並びに第4号ホの基準を適用しない。

ホ 令第35条第27号及び第28号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこ

と。

- (1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- (4) 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

へ 令第35条第30号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第1号から第4号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。

- (1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- (3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

3 令第35条第3号に規定する食肉販売業

- イ 処理室を有すること。
- ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

9 令第35条第9号に規定する食肉処理業

- イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
 - (2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
 - (3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - (4) 洗浄消毒設備は、摂氏60度以上の温湯及び摂氏83度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。
 - (2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第17第4イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣1頭あたり約100リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
 - (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
 - (4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。
- ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
- (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
 - (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
 - (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

15 令第35条第15号に規定する**食肉製品製造業**

- イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

25 令第35条第25号に規定する**そうざい製造業及び同条第26号の複合型そうざい製造業**

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

26 令第35条第27号に規定する冷凍食品製造業及び同条第28の複合型冷凍食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ニ 製品が摂氏マイナス15度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。