

別添1 施設設備及び管理運営基準

1 解体室

- (1) スタンナーは適切なスタンニング圧を計測する装置を備えていること。
- (2) スタンニング時に排出された糞便の除去に関する工程が設けられていること。
- (3) 頭部及び臀部の剥皮は、獣毛や糞便による枝肉の汚染を生じないように行われていること。特に、肛門結紮する際に獣毛や糞便で体腔内が汚染されないよう、十分な範囲の剥皮が行われていること。
- (4) 剥皮中にと体が落下した場合は、切開部位の汚染や内臓摘出の遅れに伴う腸内細菌の移行を最小限とするため、可能な限り速やかに引き上げること。
- (5) ナイフ消毒槽はナイフとグリップの接続部まで十分な水位が保たれていること。
- (6) 解体後検査が終了するまで、同一個体に由来する枝肉、頭部、内臓を確実に同定可能であること。

2 カット室

- (1) 作業台やキャスター等の脚部が空洞である場合は、汚れが蓄積しないよう底部にシーリングが施されていること。
- (2) 枝肉を吊るチェーンやフックは、ナイフや器具と同様に衛生作業における接触面として取り扱われていること。
- (3) まな板の上に過量の部分肉が積み上げられていないこと。
- (4) レーンのコントローラーが枝肉に接触する位置にある場合は、カバーで覆われていること。

3 梱包室

- (1) シュリンクバッグ等の製品を直接包装する資材が梱包室に保管されていないこと。
- (2) 梱包用のカートンは壁に接触しない状態で保管されていること。

4 冷蔵／冷凍庫

- (1) 冷却中に枝肉同士が接触していないこと。
- (2) 庫内に排水口が設置されている場合は、鼠族・昆虫の侵入による汚染リスクを排除する措置が講じられていること。
- (3) 庫外から庫内温度の確認が可能であること。

5 出荷エリア

- (1) 搬送トラックに製品を積荷する際には、荷台の温度や衛生状態の確認が行われていること。

- (2) 搬送トラックの運転手等が出荷エリアに立ち入る際には、適切な更衣及び入室手順が定められていること。

6 施設周囲等

- (1) 給水の塩素消毒を行う際には、塩素と水の混和時間が十分であることが確認されていること。
- (2) 給水タンクは常時閉ざされ、蓋の解放時に昆虫の侵入を防止するスクリーンが設置されていること。
- (3) 施設の敷地内は鼠族・昆虫を増殖させる要因となり得る不要なものが置かれておらず、衛生的に保たれていること。

別添 2 動物福祉に関する条件

1 動物のけい留及び移動

- (1) けい留場は、給水及び給餌設備が設けられていること。
- (2) けい留場の床は、適切に舗装され、不浸透性であり、排水に容易な勾配が設けられていること。
- (3) 動物の移動の際には、動物に傷害を与えるような鋭利な器具等を用いないこと。

2 動物のとさつ

- (1) 動物を意識消失させた後は、速やかに放血を行うこと。
- (2) 剥皮等の作業は、3 分間以上放血した後か又は瞳孔の散大が認められる等生体反応が完全に消失した後に行うこと。

別添3 食肉衛生検査所等による検証

1 S S O P の検証

- (1) 食肉衛生検査所等は、と畜場等の衛生標準作業手順書（S S O P）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) (1) の検証は以下の事項を満たしていること。

ア S S O P の評価

イ S S O P の手順、モニタリング及び改善措置の実施記録の点検

ウ S S O P 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) のウの査察は、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S S O P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、食肉衛生検査所等の所持する記録及びS S O P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かを確認すること。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 H A C C P システムの検証

- (1) 食肉衛生検査所等は、と畜場等のH A C C P計画の妥当性を検証すること。
- (2) (1) の検証には以下の事項を含むこと。

ア H A C C P 計画の点検

イ C C P 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 H A C C P 計画・システム関連のその他の記録の点検

カ C C P 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、と畜場等のSSOP及びHACCPシステムが不適切と判断された場合は、その内容を文書により施設の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。

別添 4

輸出証明書発給システム又は電子メールによる 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

輸出証明書発給システムより発行申請を行う場合、申請者は、別紙 ZZ-01「一元的な輸出証明書発給システムについて」に基づき、システム利用申請の手続を行うこと。

2 食肉衛生証明書の発行申請手続

申請者は、牛肉を輸出しようとする都度、輸出証明書発給システム又は電子メールを利用して、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宛てに提出すること。なお、輸出証明書発給システムにより申請を行う場合は、別紙様式 4-1 による衛生証明書発行申請書は不要とすること。

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。

別添 5

食肉衛生証明書発行に係る留意事項について

食肉衛生検査所等は、下記の事項に留意し食肉衛生証明書を作成すること。

また、輸出証明書発給システムによる申請の場合には、当該システムにより下記 2、3 の事項は自動的に処理され証明書が作成される。

- 1 食肉衛生証明書には検査員の署名と重ならないように公印を押印すること。また、当該証明書が複数枚にわたる場合には、当該証明書の全てのページに公印を押印し、署名を付すこと。
- 2 食肉衛生証明書の全てのページ下部中央にページ番号を、右上部に様式内の証明書番号記載欄とは別に証明書番号を付し、当該証明書が複数枚にわたっても一連の証明書であることが明確となるようにすること。なお、ページ番号の記載方法は、例えば当該証明書が 3 枚組で当該ページが 1 ページ目の時は 1 / 3 と記載すること。
- 3 すでに発行した食肉衛生証明書であって、記載事項の誤り等により当該証明書を訂正し、新たに発行を行う場合、新しく発行される当該証明書の左上部に「Issued in lieu of certificate No. (訂正前の証明書の発行番号) dated (訂正前の証明書の発行日)」と記載すること。(例 Issued in lieu of certificate No. 2200001 dated 31/1/2022)