

第2部

1. 設計と設備

セクション

ページ

目次

1.1 なぜ設計と設備が重要なのか

1.2 一般的情報

施設の認可、基準、技術的助言

1.3.1 設計と設備に関する法的要件は何か

- A. あらゆる食品施設及び食品に対する一般規則
- B. 食品を取り扱う部屋
- C. 装置
- D. 屠畜場の一般要件
- E. レッドミート屠畜場： 係留地と家畜輸送
- F. ホワイトミート屠畜場： 動物の受け入れと輸送
- G. 食鳥及びゲームの農場屠畜設備
- H. 食肉カッティング・生産施設
- I. 可食副産物施設——別の指針を参照

1.3.2 公的管理の要件は何か

1.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

1.1 なぜ設計と設備が重要なのか

食品施設の立地、設計、レイアウト、建設や、構造物 (fixture)、建具 (fitting)、装置 (equipment) の選択は、食品会社が衛生的な条件下で操業し、安全に食品を生産する状況を確認する上で、極めて重要である。設計や建設が劣る建物や装置は、物理的、化学的、微生物学的危害要因の潜在的な根源になる。そのような危害要因は、病気やけがを引き起こす恐れがあり、予防または最小限に抑えなければならない。

例えば：

- ・ 不適切な場所 (例えば、洪水に遭いやすかったり、毒物を用いるまたは大量の埃が発生する事業の近く) に立地した食品施設は、食品汚染の可能性が高まり得る。
- ・ 建物や装置の設計が劣悪な場合、埃の堆積 (dirt trap) が生じて、将来の清掃やメンテナンスが、不可能ではなくても困難になり、微生物による汚染の原因になる可能性がある。
- ・ 建物や装置の建設が劣悪な場合、有害動物の侵入を許す可能性がある。漏水、結露、排水不備によっても、汚染が生じる恐れがある。
- ・ 不適切な建材を使用すれば、表面が清潔を保てなかったり、劣化したり、食品の上に埃 (dirt) や塵 (dust) などの物質を集積する可能性がある。
- ・ レイアウトが劣悪な場合 (例えば、「清浄 (clean)」と「非清浄 (dirt)」の区画の分離が不十分、または、廃棄物や人などとの関係で食品の動線が不適切)、サルモネラなどの食中毒原因菌による食品の微生物二次汚染の可能性が高まる。
- ・ 行う作業や、扱う動物/食品の数量に対するスペースが不十分であれば、混雑した状況が生じて、二次汚染が起こりやすくなる。
- ・ トイレや手洗い用洗面台などの十分な衛生設備がなければ、職員が個人衛生手順に従うことができず、製品の汚染につながる恐れがある。

1.2 一般的情報

・施設の認可

操業中の食肉工場はすべて、個別に免除が認められない限り、認可を受ける必要がある。免除と認可手続きのより詳しい情報は、第 1 部第 7 章（認可）を参照せよ。施設の稼働中に建設作業を行う場合、汚染の可能性から食品を守るため、作業を中断するか、特別な対策を講じる必要があるだろう。

・建築基準

食品の生産や貯蔵に用いる施設や装置の立地、設計、レイアウト、建設は、食品の安全性を得るため、一定の基準を満たす必要がある。同様の食品安全基準は、施設の外装、動物処理区画、廃棄物置場、職員の更衣設備、包装・梱包材倉庫などにも適用される。

・技術的助言

新たな食品施設の設計や建築、既存施設の建て直し、改修、改築に関する技術的助言は、ふさわしい資格を持つ有能な専門家から入手すべきである。そのような作業には、関連する環境・計画当局の同意が必要かもしれない。食品基準庁（FSA）の職員は、技術的問題について助言できないが、食品の安全や衛生面で満たさなければならない法的要件は助言できる。

建設作業や装置、構造物、建具の設置にあたって、専門のアドバイザーや請負業者を雇う際、食品施設の作業・衛生要件を理解した企業や個人を起用するのが賢明である。彼らには、他の法律（例えば、動物の福祉、衛生、安全）や、設計、レイアウト、設備に影響する建築規則の知識も求められる。経験が浅い請負業者は、要件を満たさない不合格な作業をする可能性があり、後に相当な費用をかけて修繕や改修をしなければならないことになる。

専門企業のほかに、入手可能な情報やガイダンスの提供先は、以下を含めて多数ある。

・食肉工場設計マニュアル：屠畜場、カッティング工場、加工工場の建設・改築に携わる者を支援するマニュアルは、資材、設計のポイント、レイアウトなどの技術情報を提供する。

問い合わせ先は、MLC サービスズ・リミテッド、

Stoneleigh Park, Kenilworth, Warwickshire, CV8

電話 +44 (0) 247 647 8620 (<http://www.mlcsl.co.uk/mlcsl/publications.asp>)

・屠畜場マニュアル： ISBN 978-1-0-4437-28-4

・カッティング工場マニュアル： ISBN 978-1-904437-29-1

・加工工場マニュアル： ISBN 978-1-904437-30-7

・ ***Meat Hygiene*** (食肉衛生)、第 10 版 (1999 年) (ISBN 0 7020 2258 6)、J F Gracey、D S Collins、R J Huey 著、W B Saunders Company Ltd.発行

・ ***Livestock Handling and Transport***(家畜の処理と輸送) (ISBN 0 85199 409 1)、Temple Grandin 編、CAB 発行、Wallingford, Oxon OX10 8DE、電話 : +44 (0) 1491 832111、Fax : +44 (0) 1491 829292、電子メール : orders@cabi.org International

・ **屠畜設備及び装置に関するガイダンス**

人道的屠殺協会 (HSA)、The Old School, Brewhouse Hill, Wheathampstead, Herts, AL4 8AN UK、電話 : +44 (0) 1582 831919、Fax : +44 (0) 1582 831414

(<http://www.hsa.org/uk>)

・ **機械**

欧州衛生機器設計グループ (EHEDG) は、設備メーカー、食品産業、研究機関、公衆衛生当局の連合体で、設立は 1989 年。食品の加工・包装時の衛生を促進する。企業が衛生的な機械に関する欧州委員会 (EC) 法を遵守するのに役立つガイドラインを導入した。

(www.ehedg.org)

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

1.3.1 設計と設備に関する法的要件は何か

以下のセクションは、屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則の設計・設備要件を示す。

A. あらゆる食品施設及び食品に対する一般規則

<p>A1. 食品施設のレイアウト、設計、建設、立地、規模は、次のとおりとする。</p> <p>a) 十分なメンテナンス、清掃及び／または消毒が可能で、空気を通じた汚染を回避または最小限に抑え、全作業で衛生的な活動ができるように、十分な作業スペースを与える。</p> <p>b) 埃の堆積、毒物との接触、食品への粒子の落下、結露、または表面上に望ましくないカビが発生することから保護する。</p> <p>c) 汚染に対する保護や、特に有害動物防除など、適正食品衛生規範を実行できる。</p> <p>852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 2a-c</p> <p>A2. 食品は生産、加工、流通の全段階で、人が消費するのに不向き、健康にとって有害、現状での消費が不適当と考えられる汚染状態になりそうな汚染から保護される。</p> <p>A3. 有害動物防除に十分な手続きを講じる。食品を調製、処理または貯蔵する場所への家畜の出入り防止にも、十分な手続きを講じる（監督当局が許可する特別な場合は、出入りが汚染につながらないようにする）。</p> <p>A4. (中略) 加工食品の製造、取り扱い、包装を行う食品会社は、原材料と加工済みの材料を分けて貯蔵し、十分隔てられた冷蔵設備を置ける適切な大きさの部屋を用意する。</p> <p>A5. 危険かつ／または非食用の物質（動物飼料を含む）は、別の安全な容器で保存する。</p> <p>852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 3、4、5、8</p> <p>A6. 食品廃棄物、不可食副産物及び他の廃棄物の貯蔵及び処分のため、十分な対策を講じる。廃棄物倉庫は、清潔に保つことができ、適宜、動物や有害動物が入り込まないように設計及び管理しなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 食品廃棄物：第 VI 章ポイント 3</p> <p>A7. 包装材は、汚染のリスクにさらされないように保管する。</p> <p>A8. 包装・梱包作業は、製品が汚染されないように行わなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 包装・梱包：第 X 章ポイント 2、3</p>	<p>立地／立地先</p>
---	---------------

事業者の義務	アドバイス
<p>・食品の安全性に対する潜在的脅威を回避するまたは最小限に抑えるように、食品施設を立地させる。</p> <p>A1a-c</p>	<p>新施設については、以下の要素を考慮する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・建物の地盤の適切さ ・サービス（特に電力、排水、飲用適の水）の入手性—第2章（給水）を参照せよ。 ・家畜や原材料を配送し、製品や職員を輸送する車両の進入／退出ルート ・製品ごとの動物処分の必要性 ・住宅エリアとの近接性 ・防風 <p>例えば、下記に近い立地を避ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・環境汚染区域 ・汚染リスクを与えかねない産業活動（例えば、化学工業） ・洪水に見舞われやすい区域 <p>立地計画—食肉施設の認可申請時に提出する立地計画の写し1部を保存する。変更があれば、追加認可や変更を加えた改定計画の提出が必要になり得る。第1部第7章（認可）を参照せよ。</p>
<p>次のように食品施設を設計・レイアウト・建設する。</p> <p>・全作業で適正衛生規範を実践でき、十分なメンテナンス、清掃及び／または消毒を行える十分なスペースがある。</p> <p>A1a</p> <p>・作業は、食品生産、加工、包装梱包、貯蔵、流通の全段階で、汚染から守られる。特に、空気が運ぶ埃や塵、雨、埃の堆積、毒物との接触、粒子（例えばペンキ、サビ）の落下、結露やカビの発生、有害動物に対して守られる。</p>	<p>作業スペースと汚染</p> <p>1つの区画で、あまりにも多くの活動を行おうとしたり、利用できるスペースや設備に対して、多すぎる量の動物／食品を処理しようとするのを避ける。混雑した状況は、適正衛生規範を実践する能力を妨げ、枝肉、人、表面及び／または環境の間で汚染が広がるリスクを高める。</p> <p>清掃、消毒、メンテナンス及び有害動物防除—これら衛生実務の義務は、他の章に示してある—第3章（メンテナンス）、第4章（清掃）、第5章（有害動物防除）を参照せよ。</p> <p>結露／換気—下記 A12 を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>A1c、A1d、A2、A3、A6、A7、A8、B1、C1a</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品施設、特に床、壁、天井、窓及び他の開口部、ドア、食品を扱う部屋の表面並びに装置は、健全な状態で清掃、消毒、メンテナンスが行える。 <p>A1a、B1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・家畜は、食品を調整、処理または貯蔵する場に入出りできないようにし、監督当局が許可する場合でも、出入りが汚染につながるのを防止する。 <p>A3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原材料と加工済み食品を分離して貯蔵する適切な部屋がある。 <p>A4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・危険及び／または非食用の物質のため、独立した安全な容器貯蔵スペースがあり、食品廃棄物、不可食副産物及び他の廃棄物の貯蔵及び処分のため、十分な対策を講じる。 <p>A5、A6</p>	<p>新施設の設計または既存施設の改修にあたって、以下の要素を検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・予想される 1 日あたりの動物処理量（種ごとに）：枝肉、精肉、製品、将来生じ得る拡張 ・衛生的な加工と廃棄物処理のための十分なスペースの必要性 ・動物の検査と飼育のための設備 ・第 9 章（動物の受け入れと屠殺） ・十分な数の加工・貯蔵室の提供 ・職員用設備の提供 ・輸送車両の回転スペース <p>分離—適正衛生規範は、汚染の発生や拡大の可能性を最小限にとどめるように、全作業が組織化されていることを求める。これは通常、「清浄な（clean）」作業と「非清浄な（dirty）」作業が、別の部屋または別の区画（汚染防止の用意が十分整っている場合）で行われるように確実に期することを意味する。処理量が少ない施設では、空間ではなく時間によって作業を分け、間に清掃と消毒を挟むことも可能であろう。下記セクション D、第 9 章（動物の受け入れと屠殺）、第 14 章（包装、梱包、輸送時の衛生）も参照せよ。</p> <p>積み降ろし作業—施設と車両の間の積み降ろし中に、例えば、ディーゼル煤煙、塵、ハエ、鳥、葉、悪天候によって、肉が汚染されるのを防ぐ。それを実現するには、車両ドッキングシステムを用いるのが最善だが、それができない場合（例えば計画上の理由で）、天蓋または可動式の覆い（awning）で足りるかもしれない。限られた状況では（例えば、路上で車両に積み降ろししなければならないため）、作業者が露出した肉を汚染から守るように、納得できる手</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>・包装材を保管し、汚染リスクにさらされないようにするスペースがある。</p> <p>A7</p>	<p>順を示す必要がある。</p> <p>アクセス/セキュリティ—立地先周辺を警備し、アクセスを制限できるようにする。第5章（有害動物防除）を参照せよ。</p>
--	--

<p>A9. また、必要に応じて、適温で食品を保つ十分な能力を備え、適切に温度管理された処理・貯蔵条件を与え、温度を監視して適宜記録できるように設計する。</p> <p>852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 2d</p> <p>A4. 病原性微生物の増殖や毒素産生を支える可能性の高い原材料、成分、中間製品、完成品は、健康リスクにつながり得る温度で保存しない。</p> <p>加工食品の製造、取り扱い、包装を行う食品会社は、原材料と加工済みの材料を分けて貯蔵し、別々の冷蔵設備を置くのに十分な大きさの適切な部屋を用意する。</p> <p>852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 5</p>	
--	--

	温度管理
<p>・食肉を適温で保存するため、十分な貯蔵容積を用意する。</p> <p>A9</p> <p>・加工食品の製造、取り扱い、包装の際、原材料と加工済み材料を別々に冷蔵する十分な貯蔵能力があるかどうか。</p> <p>A4</p>	<p>貯蔵設備が食肉の強制温度要件を確実に維持できるようにする。第8章（温度管理）を参照せよ。</p> <p>特に、取扱量が多いときや周囲の温度が高いときに、要件をどのように満たすかを考慮すべきである。</p> <p>独立型チルド冷蔵庫—チルド肉の貯蔵に用いられる場合、独立型の「リーファー」が、許容できる水準の保護と法的要件を満たす温度管理を提供するはずである。特に下記の点に注意しなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自然、状況、内部表面の清浄度 ・温度のメンテナンス ・温度の監視と記録 ・積み降ろし時に汚染から守られること <p>そのような設備はほとんど、肉の冷却に適さない。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

A10. 十分な数の水洗トイレが利用でき、有効な下水システムに接続されなければならない。
トイレは、食品を扱う部屋へと直接開かないようにする。

852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 3

	トイレ
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職員数に対して十分な数の水洗トイレが利用できる。 A10 ・トイレは、食品取扱区画に直接開かないようにする。 A10 ・トイレが下水システムの本管や汚水浄化槽に接続されている。 A10 	<p>必要な水洗トイレの数は、グレートブリテンでは 1992 年職場（健康安全及び福祉）規則により、北アイルランドでは 1993 年職場（健康安全及び福祉）規則（北アイルランド）により、規制されている。</p> <p>トイレは、食品の部屋へと直接開かれてはならない。できれば、食品事業と同じ建物か、接続された建物に置くべきである。職員数が非常に少なく、施設が住宅に隣接し、作業時間を通じて出入りがある場合、例外として住宅のトイレを使うのも差し支えないだろう。</p> <p>職員がトイレを使う前に、防護服を脱いで掛けられるように、トイレ近くにスペースを用意しなければならない。</p>

A11. 十分な数の洗面台を利用できるようにし、適切に配置し、手洗い用に指定する。手洗い用洗面台は、温水と冷水が出るようにし、手洗い用品と衛生的な乾燥設備を用意する。
必要に応じて、食品洗浄設備を手洗い設備から切り離しておく。

852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 4

	手洗い用洗面台
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・職員数に対して、所定の十分な数の手洗い用洗面台が、適切な場所にある。 ・手洗い用洗面台は、温水と冷水が出るようにする。 	<p>良好な衛生を保つのに必要な洗面台の数は、職員数や、行われる作業の性質と場所によって決まる。</p> <p>場所—洗面台は、トイレや、食品取扱区画と作業場の入口に近い便利な場所に設置し、職員がトイレで用を足したあと食品取扱区画の入口までに、また食品取扱作業時に、手を洗うように奨励すべきである。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<ul style="list-style-type: none"> 手洗い用洗面台には、石鹼または洗剤を用意し、手を乾燥させる設備を設置する。 手洗い設備は、食品洗浄設備から切り離す。 <p>A11</p>	<p>水道—温水と冷水は、別々の蛇口から出せるのもよいが、合わさって出る方が望ましい。設置した設備の利用に職員が消極的にならないように、水は適切かつ快適な温度にすべきである。</p> <p>石鹼／手の乾燥機など—第7章（個人衛生）を参照せよ。</p> <p>食品洗浄設備—手洗いと食品洗浄には、別々の洗面台が必要である—下記 B3 を参照せよ。</p>
---	--

<p>A12. 自然または機械で換気する適切かつ十分な手段を講じなければならない。機械によって汚染区画から清浄区画に空気が流れるのは、避けなければならない。換気装置は、フィルターや清掃・交換を必要とする他の部品が容易にアクセスできるように設置しなければならない。</p> <p>A13. トイレ（sanitary conveniences）は、自然または機械式の十分な換気を行わなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 5、6</p>	
---	--

	換気
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 空気を通じた汚染を回避または最小限に抑え、表面に発生する結露や望ましくないカビから守るため、十分に換気する。 <p>A12、A1a、A1b</p> <ul style="list-style-type: none"> 換気装置にスクリーンやフィルターを取り付ける場合、必要に応じて容易に交換または清掃できるように設置及び取り付けを行う。 <p>A12</p>	<p>十分な換気は、食品の安全性を損なう恐れのある温度及び／または湿度の上昇を最小限に抑える上で、重要である。食品を汚染しかねない水滴の落下を防ぐのにも役立つ。</p> <p>換気装置は、自然のものでも機械式でも構わない。</p> <p>網戸（fly screen）を設置した窓を開ける自然の換気は、ごく小さな施設を除いて、不十分な公算が大きい。</p> <p>機械式の換気装置は、壁や窓に取り付ける単純な換気扇、除湿機から、より洗練されたダクト装置まであり得よう。熱、湿気、臭気の源の近くに取り付け、最大限効果を発揮するのが最も良い。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>・機械式装置からの気流は、清浄区画から非清浄区画に向かわせ、塵や水滴、臭気の中で汚染が拡大するのを最小限に抑える。</p> <p>A12</p> <p>・トイレは臭気を取り去るため、十分に換気する。</p> <p>A13</p>	<p>食品取扱区画の吸気口の位置は、塵や煤煙が入らないようにする上で、重要である。食品取扱区画の吸気口には、清掃可能なフィルターを設置する。</p> <p>トイレ臭気が食品取扱区画に達しないようにするため、自然または機械式の換気が必要である。</p> <p>更衣設備—同じ理由から、更衣設備も十分に換気するのが賢明である。</p>
---	---

A14. 食品施設は、十分な自然及び／または人工の照明を備えなければならない。
 852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 7

	照明
<p>・衛生手順を効果的に行えるように、十分な照明を設置する。</p> <p>A14</p> <p>・生前及び死後の処理を行う適切な条件を与える。</p> <p>853/2004 付則 III セクション I 第 IV 章ポイント 5 及び 12、セクション II 第 IV 章ポイント 2 及び 6</p> <p>・割れたガラスが食品を汚染する可能性を最小限に抑えるため、光源を保護する。</p> <p>A1b、B1c</p>	<p>照明は自然でも人工でも構わないが、安全な食品取り扱い、効果的な清掃、衛生基準の監視と検査が十分可能でなければならない。照明は、色調を歪めるべきでないが、肉の変色は容易に識別できるようにすべきである。</p> <p>指針として、下記の最低水準を十分と見なす。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・検査ポイントで、540 ルクス ・作業室で、220 ルクス ・他の区画で、110 ルクス <p>高明度の照明が推奨されるが、食鳥の福祉の理由から、青色灯をベイに吊して用いる場合は例外とする。ただしそのときも、十分な検査が行えるだけの照明は必要である。</p> <p>ガラス—蛍光管や電球は、破損時にガラス破片が食品を汚染するリスクを最小限に抑えるのと、清掃しやすくするため、飛散防止兼防水カバーで覆わなければならない。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

A15. 下水設備は、所期の目的に十分適していなければならない。汚染リスクを避けるように設計・建設しなければならない。下水道が全部または一部開放されている場合、排水が汚染区画から清浄区画（特に、最終消費者にとって高いリスクを示す可能性の高い食品を扱う区画）に流れないように、確実に期した設計にする。

852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 8

	下水
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 下水道は、排水や廃液を効果的に処理し、いかなる時に生じる最大量でも処理する十分な能力を持つ。 <p>A15</p> <ul style="list-style-type: none"> 水に濡れる区画で、床が十分に排水できる。 <p>A15、B1a</p> <ul style="list-style-type: none"> 排水路が全部または一部開放されている場合、排水が汚染区画から清浄区画（特に、最終消費者にとって高いリスクを示す可能性の高い食品を扱う区画）に流れないように設計にする。 <p>A15</p>	<p>下水道は、水だけでなく、脂肪や血液などの物質も対処できる必要がある。</p> <p>例えば洗面台、殺菌装置、他の洗浄設備、生産室清掃設備、枝肉・内臓肉用シャワー、冷蔵装置からの排水が、下水管に流れるように接続し、水が床を自由に流れないようにする。水に濡れる区画の床排水には、あふれないように十分な容積を与える。床は、排水や廃液が極力溜まらないように、スロープを下って下水管に向かうように設置する。</p> <p>開放された下水管には、取り外し式の格子をはめて、容易に清掃・メンテナンスできるようにする。開放または一部開放された下水管は、製品の流れから遠ざかるように流れることとし、排水が「非清浄」区画から「清浄」区画に運ばれないようにする。建物外部に向かって開かれている下水管には、有害動物の侵入を防ぐため、防鼠スクリーンを設置すべきである。</p> <p>トラップ—清掃しやすい効果的な排水トラップやセジメントトラップにより、システムを保護する。汚れた空気や廃液が食品取扱区画に入らないようにする。</p> <p>排水トラップは臭気に対処し、齧歯動物抑制に役立つ。</p> <p>セジメントトラップは、目詰まりや臭気を発生させる可能性があったり、清掃のためのアクセスが容易でない下方の下水管に、過剰な固形物が入らないようにするバケツである。セジメントバケツは、清掃のため容易に取り外せるよ</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>うにすべきである。</p> <p>マンホール—下水管内部検査用小室（マンホール）は、使用を避ける。それができない場合は、二重に密閉して固定し、あふれないようにする。</p>
--	--

<p>A16. 必要に応じて、十分な職員用更衣設備を用意する。 852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 9</p>
--

	更衣設備
<p>・防護服の着用に必要な職員用更衣設備を用意する。</p> <p>A16</p>	<p>職員が私服や私物を保管できるように十分な数のロッカーを備え、防護服を汚さず着替えられるようにイスを用意した区画を、食品取扱区画やトイレから切り離して用意する。清浄な防護服への着替えや保管に用いる部屋を雑用部屋、食堂、倉庫に用いるのは受け入れられない。</p> <p>できれば、更衣区画は食品事業と同じ建物か、接続した建物に置くべきである。職員数が非常に少なく、施設が住宅に隣接し、作業時間を通じてその家への出入りがある場合、例外としてその家の一室を使うのも差し支えないだろう。</p> <p>衛生ロビー—理想的なのは、食品取扱区画と更衣室の間に「衛生ロビー」を設けることである。この区画には、シンプルな靴洗いと手洗い設備を備えていればよく、エプロンを洗って干すための「水濡れ」衛生区画を含めることもできるだろう。</p> <p>生じ得る汚染から守られる適切な場所に、下記のための適切な設備を用意する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 防護服の洗浄 ・ エプロンの洗浄と乾燥 ・ 清浄な防護服の衛生的な保管 ・ 汚れた衣類の洗濯または処分 <p>第 7 章（個人衛生）を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

A17. 洗剤や殺菌剤は、食品取扱区画に保管してはならない。

852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 10

	清掃用化学品の保管
<ul style="list-style-type: none"> 洗剤や殺菌剤は食品取扱区画から離して保管し、それら化学用品が食品を汚染しないようにする。 <p>A17</p>	<p>清掃用化学用品と用具は別の 1 部屋に保管する。例外として小規模施設であれば、鍵をかけられ、この目的のための専用戸棚に保管してもよい。</p>

A18. 飲用適の水を十分に供給する。必要なときはその都度、食品が汚染されないようにするのに用いる。

852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 1a

	給水
<ul style="list-style-type: none"> 飲用適の水を十分に供給する。必要なときは、食品が汚染されないようにするため用いる。 <p>A18</p>	<p>第 2 章（給水）を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

B. 食品を取り扱う部屋

B1. 食品を調製、処理または加工する部屋では、作業の合間及び作業中に汚染から守ることを含め、適正衛生規範を実行できる設計及びレイアウトにする。特に、
B1(a) 床の表面は健全な状態を保ち、清掃及び必要に応じて消毒が容易なものとする。それには、不透水性、非吸収性、洗浄可能、非毒性の素材を用いる必要があるが、他の使用素材が適切だと食品事業者（FBO）が監督当局を納得させた場合は、この限りではない。床は適宜、十分な地表排水が可能なようにする。
 852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1a

	床
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・床は、清掃・消毒しやすく、健全な状態を保てる素材で製作する。 B1a、A1a-c ・床は、水に濡れる区画で十分な地表排水が可能なようにする。 B1a 	<p>床は、清潔に保てるように健全な状態で維持する必要がある。第 3 章（メンテナンス）、第 4 章（清掃）を参照せよ。</p> <p>高度なメンテナンスが必要、清掃が困難、または耐久性に欠ける素材は避ける。例えば、注入を伴う床は、より頻繁に修繕が必要になる可能性が高い。そのような表面は、時間の経過とともにコストが膨らみ、生産物の汚染を招くだろう。特に水に濡れる区画で、床面は衛生を損なうことなく、滑らないようにすべきである。</p> <p>排水—上記の排水（A15）を参照せよ。</p> <p>シールドコンクリート、エポキシ樹脂など、不透水性、非吸収性、洗浄可能、非毒性の素材が適している。ただし、他の素材が適切だと監督当局が納得した場合は、この限りではない。木材は、食品取扱区画では適切な床材ではない。</p>

B1(b) 壁面は、健全な状態を保ち、清掃及び必要に応じて消毒しやすいものとする。それには、不透水性、非吸収性、洗浄可能、非毒性の素材を用いる必要があり、作業に対して適切な高さまで滑らかな表面でなければならない。ただし、他の使用素材が適切だと FBO が監督当局を納得させた場合は、この限りではない。
 852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (b)

	壁

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 壁面は、健全な状態を保ち、清掃及び必要に応じて消毒しやすい素材で製作する。 滑らかな壁面が、作業区画を超える適切な高さまで延びる。 <p>B1a、A1a-c</p>	<p>壁は、清潔に保てるように健全な状態で維持する必要がある。第3章（メンテナンス）、第4章（清掃）を参照せよ。</p> <p>高度なメンテナンスが必要、清掃が困難、または耐久性に欠ける素材は避けよ。そのような表面は、時間の経過とともにコストが膨らみ、生産物の汚染を招くだろう（例えば、ペンキ、しっくい、薄板の剥離、表面の破損）。</p> <p>適切な素材は、不透水性、非吸収性、洗浄可能、非毒性で、滑らかな表面の素材だが、他の素材が適切だと監督当局が納得した場合は、この限りではない。正しく設置されたセラミックタイル、しっくい、下塗りの上に洗浄可能なペンキで塗装したもの（作業表面や装置に近い壁には推奨しない）、プラスチックでコーティングした板（水に濡れる区画や衝突のダメージが生じ得る場所には推奨しない）、プラスチック被覆材、ステンレス鋼の板金、エポキシ樹脂及び同様のコーティング、断熱パネルなどが例である。</p> <p>接合部—壁と天井や床の接合部は、滑らかで、不透水性の素材（例えばマスチック）を用いて密封すべきである。床については、埃の堆積を最小限にとどめ、清掃しやすくするため、丸みを付けることもできよう。インテグラル・コーピングが望ましい。</p> <p>色—理想を言えば、光を反射して容易に埃を見つけられるように、壁面は明るい色にすべきである。</p> <p>高さ—少なくとも、食品が作業中もしくは貯蔵中に接触する、または、汚れるもしくはしぶきがかかると合理的に期待され得る高さを上回るまで、滑らかで清掃可能な壁面を延ばさなければならない。理想を言えば、容易に清掃できる表面が天井の高さまで延ばすべきである。</p>
--	--

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

B1(c) 天井（天井がない場合は、屋根の内側表面）と頭上の構造物は、埃の堆積を防ぎ、結露、望ましくないカビの生長や粒子の落下を減らすように建設し、仕上げる。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (c)

	天井または屋根内側表面
<p>天井または屋根内部表面と頭上の構造物は、埃の堆積を防ぎ、結露、カビの生長、粒子の落下を減らすように、製作して取り付ける。</p> <p>B1c、A1b</p>	<p>天井または屋根内側表面と頭上の構造物は、下にある製品が、溜まった埃や（古いペンキ、しっくい、サビ、繊維、積層板表面の剥離などの）粒子の落下で汚染される危険を防ぐため、清掃やメンテナンスが可能でなければならない。第 3 章（メンテナンス）、第 4 章（清掃）を参照せよ。劣悪な表面は、時間の経過とともにメンテナンス費用増につながる。</p> <p>天井の素材、設計及び効果的な換気は、汚染やカビの生長から守る上で、すべて重要である。</p> <p>適切な天井表面は、清掃可能で、耐久性があり、プラスチック被覆材やシールドコンクリートなどである。ポリスチレンや吸音天井は、食品取扱区画の天井に不向きである。</p> <p>頭上の構造物—食品取扱区画の頭上構造物や設備が清掃しづらい場合、覆いを被せることができよう。洗浄可能な素材（例えば、プラスチック被覆材）の吊り天井に、頭上構造物、パイプや他の設備を取り付けるのが代替策になるが、結露など別の問題が生じたり（換気を強める必要があらう）、有害動物に空間を与える可能性がある。</p> <p>色—理想を言えば、光を反射して、より容易に埃を見つけられるように、天井は明るい色にすべきである。</p>

B1(d) 窓及び他の開口部は、埃の堆積を防ぐように建築すべきである。外部環境に向かって開放できるものは、必要に応じて、容易に外して清掃できる防虫スクリーンを取り付ける。開けた窓が汚染につながる場合、作業中は窓を閉めて固定しておく。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (d)

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	窓及び他の開口部
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 窓（及び他の開口部）は、埃の堆積を防ぐように設計し、取り付ける。 ・ 開けた窓が汚染につながる場合、作業中は閉めて固定しておく。 ・ 有害動物の侵入を防ぐのに必要であれば、取り外し可能な防虫スクリーンを取り付ける。 <p>B1d、A1a-c</p>	<p>窓（及び他の開口部、例えば天窓や、建物外部に通じるドア）は、埃の堆積を防ぐため、清掃及びメンテナンスができる必要がある。食品を取り扱う部屋の窓／天窓は、製品温度を損なう恐れがあり、生産時間中に換気のため開放する場合は、取り外し式の防虫スクリーンを取り付けなければならない。</p> <p>建物外部へのドア—職員、装置及び／または車両が適宜、容易に移動できるように、十分な幅をとり、隙間のないように取り付ける（すなわち、閉めたときに枠の周囲から明かりが漏れない）必要がある。ドアが頻繁に用いられる（例えば、積み降ろし作業のある倉庫区域）場合、追加的な対策（例えば、重なり合うプラスチックのストリップ、自動閉扉システム）が、有害動物の出入りを最小限に抑えるのに役立つだろう。</p> <p>有害動物防除—第5章（有害動物防除）を参照せよ。</p>

B1(e) ドアは、清掃、さらに必要に応じて消毒が容易でなければならない。それには、滑らかで非吸収性の表面を用いる必要がある。ただし、他の使用素材が適切だと **FBO** が監督当局を納得させられる場合は、この限りではない。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (e)

事業者の義務	アドバイス
<p>・ ドアは、清掃や消毒が容易に行える、滑らかで非吸収性の表面を持つようにする。</p> <p>B1e、B1f</p>	<p>ドア</p> <p>滑らかで、非吸収性で、清掃や消毒が容易な表面が適切だが、他の素材が適切だと監督当局が納得した場合は、この限りではない。例として、鉄（ステンレスまたは被覆）、プラスチックパネリングなどがある。</p> <p>ドア付属品—ハンドルやプッシュ・プレートも、滑らかかつ洗浄可能で、清掃用化学品への耐性を持つ必要がある。下記「表面」を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

B1(f) 食品取扱区画の表面（装置の表面を含む）、特に食品と接する表面は、健全な状態に保たれ、清掃及び（必要に応じて）消毒が容易でなければならない。それには、滑らかかつ洗浄可能で、耐食性があり、非毒性の素材を用いる必要がある。ただし、他の使用素材が適切だと FBO が監督当局を納得させられる場合は、この限りではない。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (f)

	他の内装表面
<p>・食品取扱区画の表面（特に、装置と食品の接触面を含む）は、清掃と消毒が容易で、健全な状態に保ちやすい素材によって製作する。</p> <p>B1f, A1a-c</p>	<p>表面は、滑らかかつ洗浄可能で、健全な状態に保つことができる必要がある。定期的な消毒が食品接触面に必要である。適切な表面は、連続し、隙間・隆起・清掃しにくい角・継ぎ目がないようにする。</p> <p>滑らかかつ洗浄可能で、耐食性があり、非毒性の表面が適切だが、他の使用素材が適切だと FBO が監督当局を納得した場合は、この限りではない。ステンレス鋼、食器用プラスチックなどが例である。亜鉛メッキした金属は、腐食に弱く、避けるべきである。木材は、清掃や消毒が難しく、破片を落とすため、全般に食品接触面として受け入れられないが、表面が滑らかでよくメンテナンスされる限り、まな板にするのは容認できよう。</p> <p>装置—下記セクション C も参照せよ。</p>

B2. 作業用具や装置の洗浄、消毒、保管には、必要に応じて十分な設備を用意する。この設備は耐食性の素材で製作され、清掃が容易で、温水と冷水を十分供給するものでなければならない。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 2

	道具や用具の洗浄・保管設備
<p>・作業用具や装置を洗浄・消毒するため、温水と冷水の出る設備を設置する。設備は耐食性があり、清掃しやすい素材で製作する。</p>	<p>道具や用具の洗浄・消毒設備は、大半の食品取扱区画で必要になる。使用する道具の種類によって、設備は流し台（ダブルシンクが望ましい）、機械、またはキャビネットとなるだろう。設備は、清掃可能かつ耐食性のある素材で製作する。ステンレス鋼が適した素材である。お湯を溜めるのは、中の湯がすぐに汚染されるため、推奨しない。第 4 章（清</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>・作業用具や装置に関して、十分な保管設備を設置する。</p> <p>B2</p>	<p>掃)を参照せよ。</p> <p>配置—日常的に使う気になるように、二次汚染や結露のリスク回避策が講じられていれば、洗浄設備は食品取扱区画の隣に配置してもよい。汚れた道具が清潔な道具を汚染しないように、「一方通行」方式を取り入れよ。</p> <p>保管—清潔な道具はラックに保管して、早く乾かせるようにし、水がはねたり、汚れた表面に触れないようにする。</p>
--	--

B3. 食品を洗浄するため、必要に応じて十分な設備を用意する。食品洗浄用に設置されたすべての流し台または他の同様の設備が、第7章（給水）の要件に従い、熱い及び／または冷たい飲用適の水の供給を十分に受け、清潔に保たれる（適宜消毒する）ようにする。

852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 3

	食品洗浄設備
<p>・食品を洗浄する場合（例えば、牛の舌や他の食用内臓肉）、清潔に保ち、消毒できる適切な装置を設置し、飲用適の水を十分供給する。</p> <p>B3</p>	<p>洗浄設備は単に、飲用適の水が連続して流れる（すなわち、しばしば補充したり空になったりしない）形で供給される流し台でもよい。あるいは、この目的のため設計した特製の装置（例えば、回転式の牛舌洗浄機）でもよい。溜め水タンクの使用は受け入れられない。</p> <p>跳ね返りを防ぐため、適切に下水に配管する必要がある。スプレー洗浄は、近くの食品、職員、表面がエアロゾルによって汚染される可能性を防ぐため、避けるべきである。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

C. 装置

<p>C1. 食品が接触するあらゆる物品、設置物及び装置は、以下のとおりでなければならない。</p> <p>(a) 汚染リスクを最小限に抑えるように構築し、そのような素材を使い、良好な状態を保ち、修理する。</p> <p>(b) 使い捨ての容器や包装を例外として、清潔に保ち、必要に応じて消毒できるように、構築し、そのような素材を使い、良好な状態を保つ。</p> <p>(c) 装置や周辺区画を十分清掃できるように設置する。</p> <p>C2. 装置や容器の防食に化学添加物を用いなければならない場合、適正規範に従って用いることとする。</p> <p>852/2004 付則 II 装置：第 V 章ポイント 1 (b-d) 及び 3</p>

	設計と建設
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品と接触する物品、設置物、装置は、食品汚染リスクを最小限に抑えるように設計及び構築する。 <p>C1a</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品取扱区画の装置の表面は、清潔に保ち、消毒でき、良好な状態に維持できる素材から製作する。 <p>C1b</p> <ul style="list-style-type: none"> • 装置や容器の防食に化学添加物を用いなければならない場合、適正化学規範に従って行う。 <p>C3</p>	<p>上記トピック B1f「他の内部表面」も参照せよ。</p> <p>食品と接触する物は、清潔に保ち、消毒し、健全な状態に維持できる必要がある。装置を購入・設置する前に、業務上のパフォーマンスのほか、特に以下などの点を検討する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 滑らかで洗浄可能、防食性があり非毒物の素材（例えば、ステンレス鋼、食器用プラスチック）を用いる。亜鉛メッキは腐食しやすく、避けるべきである。木材は総じて受け入れられない（上記 B1f を参照せよ）。 • 滑らかに仕上げた表面や接合部は、埃が溜まり得る隆起や割れ目を最小限にとどめる。接合部はできる限り継ぎ目なく溶接し、鋭い縁、ネジ、リベットはなるべく避けるべきである。 • 装置内の角を丸くして、清掃しやすくする。 • ベ어링は、食品と接触する表面から離して配置し、潤滑油が製品を汚染しないようにする。

事業者の義務	アドバイス
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 清掃できなかつたり、食品の素材が溜まり得る内部空間の存在。 ・ 装置や容器の防食のため、適正化学規範に則した化学添加物の使用。 ・ 表面が、水や洗剤の残留分を素早く洗い流せること。 ・ 定置洗浄（CIP）システムの利用可能性。
	装置の配置
	<p>手が届かず、掃除できない場所に装置を設置するのは避ける。機械の性質上不可能な場合を除き、例えば床の上に置くのではなく、毛布を用いることで、装置の下の床を容易に清掃できるように配置する。</p>

<p>C2. 本規則の目的達成を確保するため、必要に応じて、適切な温度管理装置を伴って装置を設置する。</p> <p>852/2004 付則 II 装置：第 V 章ポイント 2</p>	
<p>・ 温度を監視し、必要に応じて記録できる温度管理装置を設置する。</p> <p>・ 食品安全要件を確実に満たすのに不可欠な装置（例えば、チラー、冷凍庫、調理器具）の性能を担保するため、適切な管理装置を設置する。</p> <p>C2</p>	<p>温度管理装置</p> <p>義務的溫度要件が定められている場合、温度監視装置を備えた装置を使用する。</p> <p>自動監視／記録装置は、温度限界を越える危険が出てくると、警報を発することができる。あるいは、温度監視記録を付ける必要があるだろう。</p> <p>第 8 章（温度管理）及び上記 A9 を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

D. 屠畜場の一般的要件

<p>D1. 肥育ゲームの規定</p> <p>セクション I (レッドミート) の規定は、偶蹄目の肥育ゲーム哺乳類 (シカ科とイノシシ科) の食肉の生産や市場販売に適用されるが、監督当局が不適切と考える場合はこの限りではない。</p> <p>セクション II (ホワイトミート) の規定は、走鳥類の食肉の生産や市場販売に適用される。ただし、監督当局が適切と考える場合、セクション I (レッドミート) の規定が適用される。動物の大きさに合わせて、適切な設備を用意しなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 肥育ゲーム : セクション III ポイント 1 及び 2</p>	
<p>D2. 施設が、複数の異なる動物種の屠畜、または、肥育ゲームもしくは野生ゲームの枝肉処理を認可された場合、種によって作業の時間や空間を分ける汚染防止策を取らなければならない。農場で屠畜された肥育ゲームの皮剥ぎ前屠体の受け入れ及び貯蔵、並びに野生ゲーム用に、独立した設備を利用できるようにしなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場 : セクション I 第 IX 章ポイント 19 及びセクション II 第 IV 章ポイント 3</p>	
	複数種
<ul style="list-style-type: none"> 他種用に認可された屠畜場で処理する場合、異なる種の作業を時間や空間で分けて、汚染防止策を講じる。 <p>D2</p> <ul style="list-style-type: none"> 農場で屠畜された肥育ゲームの皮剥ぎ前屠体の受け入れ及び貯蔵と、皮剥ぎ前の野生ゲームのため、独立した設備を利用できるようにする。 <p>D2</p> <ul style="list-style-type: none"> 走鳥類を処理する場合、動物の大きさに合わせて設備を調整する。 	<p>屠畜場は、肥育ゲーム (鹿、イノシシ)、肥育走鳥類 (ダチョウ)、例外的にバイソン (他所で死亡または屠畜) の解体など、異なる複数種を扱う認可を受けることができる。</p> <p>屠畜場が複数種を扱う場合、異種間の汚染を防ぐため、それぞれの種の屠畜と解体は、異なるラインまたは異なる時間に行う必要がある。</p> <p>屠畜場が他所で屠畜された枝肉のみを扱う場合、それらを扱うのに必要な設備さえ備えていればよい。設備の切り離しは、農場で屠畜された肥育ゲームの皮剥ぎ前屠体の受け入れと貯蔵、皮剥ぎ前の野生ゲームに関して必要である。</p> <p>走鳥類—ダチョウは、レッドミートとホワイトミートのいずれの屠畜場で処理してもよいが、衛生的なダチョウ処理のため、装置が適切な大きさや高さを有する場合に限られ</p>

	る。
事業者の義務	アドバイス

D1	
----	--

- D3. 食肉の汚染を防ぐため、(レッドミート屠畜場は) 以下を行わなければならない。
- a) 行う作業に適した、十分な数の部屋を用意する。
 - b) 胃腸の内容物除去と洗浄用に別室を用意する。ただし、監督当局が個別事例ごとに、作業時間帯を分けるのを認める場合は、この限りではない。
 - c) 下記の作業の場所または時間を確実に分けるようにする。
 - i) スタンニングと放血
 - ii) 豚の場合、熱湯消毒、除毛、洗浄、毛焼き
 - iii) 腸抜き、さらなる解体
 - iv) 清潔な内臓や胃袋の処理
 - v) 他の内臓肉の調製及び洗浄、特に屠畜ラインで行わない場合の皮剥ぎ後の頭処理
 - vi) 内臓肉の梱包
 - vii) 食肉の発送

D4. 病気または疑わしい動物の屠畜用に、施設可能な設備を用意しなければならない。監督当局がこの目的のため許可した他の施設や、通常の屠畜期間の最後に屠畜が行われた場合、この点は必須ではない。

853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 II 章ポイント 2 (a-c) 及び 7

- D5. 食肉の汚染を避けるため、(ホワイト屠畜場は) 以下を行わなければならない。
- a) 行う作業に適した、十分な数の部屋を用意する。
 - b) 腸抜きとその後の解体 (食鳥屠体全体に調味料を加えるのを含む) のため、別室を用意する。ただし、監督当局が個別事例ごとに (中略) 作業時間帯による分離を認める場合は、この限りではない。
 - c) 下記の作業の場所または時間を確実に分けるようにする。
 - i) スタンニングと放血
 - ii) 脱羽または皮剥ぎ、熱湯消毒
 - iii) 食肉の発送

853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 II 章ポイント 2 (a-c)

	作業の分離
--	-------

<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・屠畜場は、食肉が汚染されないように、下記の工程を適切 	<p>清浄な作業と非清浄作業の効果的な分離は、汚染源解消のカギとなる。空間的分離が不可能なときに限り、作業間に有効な洗浄・消毒体制がある場合のみ、時間的分離を用いるべきである。</p>
<p>事業者の義務</p>	<p>アドバイス</p>

<p>に分離するため、十分な数の作業室を備える。</p> <p>D3a、D5a</p> <p><u>レッドミートについて</u></p> <p>下記の分離を確実に行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スタンニングと放血 ・豚について、熱湯消毒、除毛、洗浄及び毛焼き ・腸抜き、その後の解体 ・内臓や胃袋の洗浄、処理 ・内臓肉の調製及び洗浄、特に屠畜ラインで行わなかった場合の皮剥ぎ後の頭の処理 ・内臓肉の梱包 ・食肉の発送 <p>D3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・内臓の内容物で食肉が汚染されるのを防ぐため、胃と腸の除去・洗浄用に別室を用意する。ただし、監督当局が個別事例ごとに、時間的分離に基づく分離を認める場合は、この限りではない。 <p>D3b</p> <ul style="list-style-type: none"> ・病気または疑わしい動物の屠畜用に施錠可能な設備を用意しなければならない。ただ 	<p>非清浄区画から清浄区画につながる「直線的」レイアウトが望ましく、作業や物質の物理的分離が容易に行える。古い施設では、レイアウトの重複や折り返しが存在するかもしれない。この場合、汚染を防ぐ障壁を設置する必要があるだろう。レイアウトは、職員が手洗いや防護服の着替えを経ないまま、非清浄区画から清浄区画に通行しにくいようにすべきである。</p> <p>非清浄区画の例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・係留地 ・緑色臓物（胃及び腸）除去室 ・不適格肉保存設備 ・副産物 <p>清浄／非清浄作業が接触する移行区画の例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・気絶／切開 ・屠畜ホール ・汚染肉ループとチラー ・装置洗浄室 ・職員利便施設 <p>洗浄区画の例</p> <ul style="list-style-type: none"> ・赤色内臓肉の調製及び梱包 ・枝肉チラー ・発送 <p>緑色臓物—緑色臓物の除去と洗浄の時間的分離は、事業者が作業手順を記した書面に公認獣医師（OV）の同意（及び、記録に残すための署名）が得られた場合に、当該設備に対して許可され得る。</p>
---	---

し、そのような動物の屠畜が通常屠畜期間の最後に行われる場合は、この限りではない。	腸抜きとその後の解体—時間的分離は、事業者が作業手順を記した書面に公認獣医師（OV）の同意（及び、記録のための署名）が得られた場合に、当該設備に対して許可され得る。
事業者の義務	アドバイス

<p>D4</p> <p><u>ホワイトミートについて</u> 下記の分離を確実に行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スタンニングと放血 ・熱湯消毒、脱羽、ウサギ目の皮剥ぎ ・腸抜き、その後の解体（下記参照） ・食肉の発送 <p>D5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・腸抜きとその後の解体（食鳥屠体全体に調味料を加えるのを含む）のため、別室を用意する。ただし、監督当局が個別事例ごとに（中略）作業時間帯による分離を認める場合は、この限りではない。 <p>D5b</p>	<p>病気及び疑わしい動物の屠畜—病気が判明したまたは疑われる動物の屠畜用の独立設備が、レッドミート屠畜場で利用できない場合、そのような動物は通常屠畜期間の最後に屠畜しなければならない。注：福祉上の理由（例えば負傷）から、動物を素早く屠畜する必要があるだろう。</p> <p>入口／出口一家畜と完成品が単一の場内入口を通る場合、衛生が損なわれないように確実に期す。</p>
--	---

<p>D6.（屠畜場は）肉、床、壁、設置物の間の汚染を防ぐ設備を備えなければならない。 853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 2（d）及びセクション II 第 II 章ポイント 2（d）</p>	
	食肉処理システム
<ul style="list-style-type: none"> ・食肉が床と、または壁及び設置物と接触しないように、装置を配置する。 <p>D6</p>	<p>コンベア・金属かご・頭上にある枝肉解体ラインのレールなどの装置／設置物や、検査台は、枝肉や食肉が床に触れず、壁や他の潜在的に汚れた表面と接触せずに済む高さや空間に配置する。</p>

	<p>作業台も、安全で衛生的な作業のため、適切な高さにすべきである。</p> <p>上記「セクション C 装置」も参照せよ。</p>
事業者の義務	アドバイス

D7. (稼働中の) 屠畜ラインは、屠畜工程を連続して進められるようにして、屠畜ラインの異なる部門間で二次汚染が起きないようにせよ。複数の屠畜ラインが稼働する場合、(中略) 二次汚染を防ぐため、ラインを十分離さなければならない。

853/2004 付則 III 屠畜場: セクション I 第 II 章ポイント 2 (e) 及びセクション II 第 II 章ポイント 2 (e)

	屠畜ライン
<ul style="list-style-type: none"> 屠畜ラインは、屠畜工程が切れ目なく進められるようにし、ラインの異なる部門間で二次汚染が起きないように設計する。 複数のラインが稼働する場合、二次汚染を防ぐため十分な間隔を空けなければならない。 <p>D7</p>	<p>(稼働する) 屠畜ラインの設計は、枝肉同士で頻繁に接触が起きないように、漸進的に作業が進められるようにすべきである。</p> <p>レッドミート枝肉は、革/表皮の除去後、死後検査が終わるまで、互いに間隔を空けなければならない。ルールシステムは、疑わしい枝肉を留置区画に移動できるようにすべきであり、留置区画は病気の発見を伝えやすくするため、主要屠畜ホール検査ポイントの近くに配置すべきである。留置室からは、頭上ルールがメインの屠畜ラインに再接続し、冷却室と不適格肉室のいずれかに枝肉を送るようにすべきである。</p> <p>第 9 章 (動物の受け入れと屠殺) を参照せよ。</p>

D8. (中略) 82℃以上の湯を供給する用具消毒用設備か、同等の効果を持つ代替的システムを備える。

853/2004 付則 III 屠畜場: セクション I 第 II 章ポイント 3 及びセクション II 第 II 章ポイント 3

	ツール消毒用設備
--	----------

<ul style="list-style-type: none"> • 用具の消毒に熱湯を用いる場合、最低温度が 82℃となるようにする。 • 82℃の湯と同等の効果を示した他のシステムも、認められる。 <p>D8</p>	<p>熱湯を用いる場合、あふれた湯が下水に流れるように配管し、湯を流し続けることで、消毒設備（滅菌装置）の効力を維持する必要がある。設計は、ナイフの刃／継ぎ目が完全に浸かるようにすべきであり、理想的には、温度計を設置すべきである。蒸気管理や健康、安全性の理由から、90℃を超える温度は避けるべきである。</p>
<p>事業者の義務</p>	<p>アドバイス</p>

	<p>配置—屠畜・解体室では、消毒設備は生産全体を通して使用できるように、作業台に十分近づけて配置する必要がある。カッティング室の結露を防ぐため、「バッチ滅菌装置」を設置して、生産中に定期的に道具を消毒することもできよう。</p> <p>同等の消毒方法—歴史的に、道具の消毒は熱湯に浸けることで行われてきた。例えば化学品の使用のように、代替的な手段の認可を求めることもできよう。データの裏付けのある代替的システムの案は、獣医局長（食品基準庁（FSA）, 125 Kingsway, London WC2B 6NH）宛てに提出し、検討してもらうことができる。</p> <p>注：この問題は、同等性を確立するための性能基準の必要性も含めて、見直しを進めている最中である。82℃の要件に対して、合意した代替策がまとまれば、本産業指針の変更として周知する。</p>
--	---

<p>D9. 露出した肉の処理に携わった職員が手洗いをする装置は、汚染拡大を防ぐように設計された蛇口を備えなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 4 及びセクション II 第 II 章ポイント 4</p>	
	<p>手洗い設備</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 露出した肉を処理する職員用に、二次汚染を防ぐ設計の蛇口を付けた手洗い設備を設 	<p>露出した肉を処理する職員には、再汚染につながらないように、手で操作しない蛇口を設置した洗面台を用意する。</p>

<p>置する。 D9</p>	<p>屠畜、革剥ぎ／皮剥ぎ、腸抜きに関わった職員は、手だけでなく、腕や肘も汚染された可能性が高い。こうした場合、手や肘で触れるのではなく、センサーや足、膝で自動的に開栓する蛇口を洗面台に取り付けよ。</p>
---------------------------	---

<p>事業者の義務</p>	<p>アドバイス</p>
---------------	--------------

<p>D10. 留置肉を冷蔵する施錠可能な設備と、人が消費するのに不適格と宣言された肉を貯蔵する別の施錠可能設備。 853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 5 及びセクション II 第 II 章ポイント 5</p>	
<p>・留置肉用に施錠可能な冷蔵設備を用意する。 D10</p>	<p>留置肉用設備</p> <p>肉は、追加検査のため、または情報（例えば、検査結果や個体識別の確認）を待つ間、留置することができる。</p> <p>留置肉用の施錠可能な冷蔵設備が必要である。専用室であれば、防食性の洗浄可能な素材で製作し、液漏れ対策を施し、チラー内に配置するか、衛生面が損なわれなければ、チラー内に施錠可能なレールを引き込む仕組みでもよい。</p> <p>設備が受け入れられるかどうかは、通常の作動方法による。使用に伴って、チラーの正常な作動が遮断されるまたは干渉を受けるのであれば、受け入れられない。</p>
	<p>不適格肉用設備</p>

<ul style="list-style-type: none">• 人が消費するのに不適格と宣言された肉を貯蔵するため、独立した施錠可能な設備を設置する。 <p>D10</p> <ul style="list-style-type: none">• 非食用物は、独立した安全な容器に貯蔵する。 <p>A6</p>	<p>適格肉と不適格肉の間の二次汚染の機会は、存在すべきでない。</p> <p>人が消費するのに不適格と宣言された肉を、畜産副産物として処分するまで貯蔵するには、独立し、施錠可能で、明確にマークが付けられた場所が必要である。例えば、専用室や、安全な区画に保管された施錠可能な容器があり得よう。</p> <p>食用副産品指針、第 5 章（畜産副産物）を参照せよ。 www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/meatregsguid/coproductbyproductguide から入手できる。</p>
--	--

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

D11. 獣医師サービスが独占的に用いるため、設備が十分揃った施設可能な設備か、あるいは必要に応じて、そのような部屋を用意しなければならない。
 853/2004 付則 III 屠畜場: セクション I 第 II 章ポイント 9 及びセクション II 第 II 章ポイント 7

	獣医師サービス用設備
<p>・公認獣医師と食肉検査員が独占的に使用する、設備が十分揃った施設可能な設備を用意する。</p> <p>D11</p>	<p>公認獣医師及び／または当該施設で働く食肉検査員が独占的に使用するため、彼らの数に十分対応する施設可能な部屋を用意する。施設が小規模で、住宅に隣接し、作業時間を通じてその家に入出入りする場合、その家の一室で十分かもしれない。例外的に、1人の係官が通常1週間に数時間だけ作業する小規模施設では、別室を用意しなくてもよいだろう。</p> <p>適切な数の机やテーブル、イス、屋外用の服と防護服の保管場所、公式記録、健康マーク（用いる場合）、私物の施設可能な保管場所、電源と十分な照明を用意する。</p>

D12. 死後検査は、適切な設備において適切な条件下で行われる。
 853/2004 付則 III 屠畜場: セクション I 第 IV 章ポイント 12 及びセクション II 第 IV 章ポイント 6

	死後検査設備
<p>・死後検査に適切な設備を用意する。</p> <p>D12</p>	<p>死後検査ポイントは、下記の解体手順の後、近い位置に配置する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・頭部除去（頭部の検査） ・腸抜き（緑色臓物と赤色内臓肉の検査） ・屠体の背割り（枝肉検査と健康マークの付与） <p>設備——検査ポイントは、衛生的かつ効果的に検査を行えるように十分なスペースを持ち、死後検査の所見を記録し、以下を備えるべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・色調を歪めない 540 ルクスの照明 ・手洗い及び、可能であればエプロンの洗浄設備、並びに滅菌装置（上記参照）

事業者の義務	アドバイス
	<ul style="list-style-type: none">・ 追加検査のため枝肉を留置室に送ることのできるシステム（レッドミート）（上記屠畜ラインを参照）・ 追加検査ができるようなハングバック設備（食鳥）

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

E. レッドミート屠畜場：係留地と家畜の輸送

<p>E1. 屠畜場は、適切かつ衛生的な係留設備、または気候的に可能であれば、清掃・消毒が容易な待機用の囲いを備えなければならない。そのような設備には、動物への水やりと、必要に応じて飼料を与えるための設備を整えなければならない。廃水の水はけが食品の安全を損なってはならない。</p> <p>E2. 係留設備の大きさは、動物福祉を確実に尊重するようでなければならない。レイアウトは、動物や動物群の識別を含め、屠畜前検査を容易にするものでなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 1 (a) 及び (c)</p> <p>E3. さらに、病気または疑わしい動物のための独立した施設可能な設備、または気候的に可能であれば、囲いを設置しなければならない。他の動物の二次汚染を防ぐように下水や配置を隔てておく。ただし、監督当局がそのような設備は不要と考える場合は、この限りではない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 1 (b)</p>

	レッドミート係留地
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 屠畜を待つ動物の係留地または待機用囲いの設計、建設、大きさは、動物に常時水をやる設備を含め、動物福祉要件を満たす。 <p>E1、E2</p> <ul style="list-style-type: none"> • 係留地は、容易に清掃・消毒でき、廃水が食物の安全性を損なわないように水はけを備え、レイアウトは入ってくる動物の識別を含めて、屠畜前検査に適したものにす。 <p>E1、E2</p>	<p>レッドミート係留地</p> <p>係留地は、食肉に付着して人間に病気をもたらし得る微生物が、動物の革／毛／表皮を汚染する源だと判明している。係留地の設計、建設、稼働は、安全な食肉生産にとって重要な役割を担う。</p> <p>床面—清掃・消毒されていなければならず、効果的な清掃・消毒が可能な上で動物が足を滑らせる危険も最小限に抑えるように、設計すべきである。</p> <p>囲い—囲いの仕切りは適切な大きさとし、囲われる動物に対して十分な強度の素材で設営すべきである。動物を負傷させかねない縁や突起がないように保たなければならない。素材はすべて清掃・消毒可能でなければならない。</p> <p>水—動物が常に水を得られるようにする。容器は、動物の種類／月齢に応じて、アクセス可能かつ適切な高さとなるようにしなければならず、調節可能にすべきである。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>水はけ—下記 E4 を参照せよ。</p> <p>屠畜前検査設備—屠畜前検査を正しく行えるように、十分な照明、スペース、アクセスを与える。個々の動物を詳しく検査できるような、適切な動物拘束設備（例えばクラッシュ）が推奨される。それが実現できない場合、適切な手順及び／または補助を与える必要がある。</p> <p>屠畜を待つ動物の設備に関する追加情報については、第 9 章（動物の受け入れと屠殺）、セクション A 及び G を参照せよ。</p>
	<p>病気または疑わしい動物のための設備</p>
<p>・病気や疑わしい動物のため、独立した安全な区画を用意し、水はけも切り離して、潜在的な病気の拡散を最小限に抑える。ただし、監督当局が他の措置を認める場合を除く。</p> <p>E3</p>	<p>病気や疑わしい動物の安全な区画は、動物が逃げる及び／または他の動物に紛れることができないように設計し、公認獣医師（OV）の管理下に置いておくべきである。屠畜のため保有するのが動物 1 頭だけの場合、独立した区画／囲いは必要ない。家畜のため設備が必要で、すぐに撤去できる場合に限り、一時的な保管場所（例えば床敷）を用いてもよい。</p>

<p>E4. 糞尿や消化管内容物が屠畜場内に貯蔵される場合、その目的のための特別な区画や場所がなければならない。</p>	
<p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 8</p>	
	<p>糞尿</p>
<p>・糞尿や消化管内容物が屠畜場内に貯蔵される場合、その目的のための特別な区画や場所を設ける。</p> <p>E4</p> <p>・関連規則の要件を満たすように、干し草及び／またはわらの処分を手配する。</p>	<p>係留地に近く、プラント内の非清浄側に、糞尿区画を設ける。糞尿があふれるのを防ぐため、床が前方へと緩やかに傾斜し、そこで水はけが得られるようにすべきである。</p> <p>干し草やわらの処分—動物輸送規則は、動物の糞尿に汚染された干し草やわらの処分を規定している（畜産副産物のカテゴリ 2 に分類）。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>2003年動物輸送（洗浄・消毒）（イングランド）命令、2005年動物輸送（洗浄・消毒）（スコットランド）規則、2003年畜産副産物規則（北アイルランド）を参照せよ。</p> <p>第4章（洗浄）セクションBを参照せよ。</p>
--	--

E5. 家畜輸送手段の清掃、洗浄、消毒のため、適切な設備を伴った独立した場所がなければならない。ただし、監督当局が許可し、公認の場所及び設備が近くに存在する場合は、屠畜場がこの場所及び設備を持つ必要はない。

853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 6

	家畜用車両清掃設備
<p>・家畜輸送車両の清掃、洗浄、消毒のため、独立した設備を用意する。ただし、監督当局が他の措置を認める場合は、この限りではない。</p> <p>E5</p>	<p>バイオセキュリティ上の理由から、家畜輸送車両の清掃設備は通常、屠畜場に必要である。</p> <p>場内設備には以下が必要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 不当な遅れが生じない通常の車両処理数に対応するスペースを備えた、不透水性の固い地盤 ・ 全天候型の機能性 ・ 清掃・消毒中に発生する廃液量に十分対応する排水設備 ・ 圧力をかけた清掃用水の十分な供給 ・ 公認殺菌剤を用いるための装置（すなわち、スプレー、高圧ホース、ブラシなど） ・ 徹底した消毒のため、公認の希釈率で用いる公認殺菌剤の十分な供給 ・ 装置の安全な貯蔵、清掃、アクセス ・ 車両から撤去した残渣／干し草／わらを破碎、処置または処分する前に、動物が触れないように安全に貯蔵する設備 ・ 作業と検査のための十分な照明 <p>作業慣行のガイダンスは、第4章（洗浄）B2を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>適切な場外設備が近くで利用できる場合、法律は設備が許可を得ることを認めている。</p> <p>[注：この規定は、欧州委員会から適宜、特例を求められる可能性がある。]</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

F. ホワイトミート屠畜場：動物の受け入れと輸送

F1. (屠畜場は) 動物の受け入れや屠畜前検査のため、部屋または覆いのあるスペースを用意しなければならない。
 853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 II 章ポイント 1

事業者の義務	アドバイス
	ホワイトミート動物受け入れ区画
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> 屠畜を待つ食鳥やウサギ目の部屋及び／または覆いのあるスペースが、福祉要件を満たす、かつ 屠畜前検査を実行できるように、受け入れ区画をレイアウトする。 <p>F1</p>	<p>追加情報については、第 9 章（動物の受け入れと屠殺）、セクション A 及び H を参照せよ。</p> <p>屠畜前検査——屠畜前検査を正しく行えるように、十分な照明、スペース、アクセスを用意する。</p>

F2. (a) クレートなどの輸送用備品、(b) 輸送手段——の清掃、洗浄及び消毒のため、適切な設備を備え、独立した場所がなければならない。公認の場所及び設備が近隣に存在する場合、(b) については場所及び設備は義務ではない。
 853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 II 章ポイント 6

	食鳥輸送車両清掃設備
<p>輸送手段の清掃、洗浄、消毒を提供する。</p> <p>F2</p>	<p>レッドミートに関する要件——上記 E5 を参照せよ。</p>
	食鳥クレート洗浄用設備
<p>場内に食鳥クレート洗浄設備を用意する。</p> <p>F2</p>	<p>クレート洗浄用設備を場内に設置しなければならない。</p> <p>クレート洗浄区画をスクリーンで遮断する。特に、清浄なクレートと、屠鳥区画や生きている鳥の入ったクレートを分離する。清掃とメンテナンスのため、装置にアクセスで</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>きるようにする必要がある。上記 E5 を参照せよ。</p> <p>作業慣行のガイダンスは、第 4 章（洗浄） B2 を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

G. 食鳥及びゲームの農場屠畜設備

<p>G1. (食鳥の) 肥育施設は、鳥を集めて、その集団の屠鳥前検査を行える設備を備えなければならない。(肥育ゲームの) 肥育施設は、動物を集めて、その集団の屠畜前検査を行えるように手順を定めておかなければならない。</p> <p>G2. (食鳥の) 肥育施設は、衛生的な屠鳥やその後の鳥の処理に適した設備を備えなければならない(肥育ゲームの) 肥育施設は、動物の屠畜、放血及び脱羽(走鳥類を脱羽する場合)に適した設備を備えなければならない。</p> <p>G3. 動物福祉義務は、守らなければならない。</p> <p>G4. 「フォアグラ」生産用に肥育した食鳥の場合、内蔵を除去していない鳥は直ちに屠鳥場またはカutting工場に輸送し、かつ、適宜冷蔵しなければならない。</p> <p>G5. 生産農場で仕入れた内蔵除去遅延食鳥は、4℃以下の温度で最大 15 日間保存できる。その後は、屠鳥場かカutting工場内蔵を除去しなければならない。</p> <p>G6. 屠畜及び放血された(肥育狩猟対象)動物は、衛生的かつ遅滞なく屠畜場に輸送する。輸送時間が 2 時間を超える場合、動物は適宜冷蔵する。腸抜きは直ちに行ってもよい。</p> <p>853/2004 付則 III 農場での屠鳥：セクション II 第 VI 章ポイント 3、4、5、8 及び 9/肥育ゲーム：セクション III ポイント 3 (e-h)</p>
--

	食鳥肥育施設
<ul style="list-style-type: none"> 食品事業者は下記の要件に従い、フォアグラ生産用の内蔵除去遅延食鳥、ガチョウ、アヒル、農場で家畜として肥育された食鳥を屠鳥できる。 鳥を集めて、その集団の屠鳥前検査を行うことができ、動物福祉要件を満たす設備を備える。 G1、G3 衛生的な屠鳥や鳥の処理に適した設備を備える。 G2 	<p>屠畜を待つ動物の設備に関する追加情報については、第 9 章(動物の受け入れと屠殺)、セクション E を参照せよ。</p> <p>屠鳥前検査を正しく行えるように、十分な照明、スペース、アクセスを与える。</p> <p>屠鳥及び貯蔵に用いる部屋は、屠畜場の同様の区画と同じ衛生要件を満たすべきである——関連セクションを参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>・「内臓除去遅延食鳥を 4℃以下で」最大 15 日間保存できる冷蔵設備を備える。必要に応じて、内臓を除去していない「フォアグラ」鳥が屠鳥場またはカッティング工場に運ばれるまで、維持する。</p> <p>G2、G4、G5</p>	
<p>・食品事業者は下記の要件に従い、監督当局の許可を得て、肥育した走鳥類、鹿、イノシシ、(例外的に) バイソンを生産地で屠畜できる。</p> <p>・肥育施設は、鳥/動物を集めて、その集団の屠畜前検査を行えるように、手順を定めておく。</p> <p>G3</p> <p>・肥育施設は、動物の屠畜、放血、脱羽(走鳥類を脱羽する場合)に適した設備を備える。枝肉を屠畜場に運ぶ前の冷蔵設備も、適宜備える。</p> <p>G1、G6</p>	<p>肥育ゲームの肥育施設</p> <p>屠畜を待つ動物の設備に関する追加情報については、第 9 章(動物の受け入れと屠殺)、セクション E を参照せよ。</p> <p>屠畜前検査を正しく行えるように、十分な照明、スペース、アクセスを与える。</p> <p>屠畜及び貯蔵に用いる部屋は、屠畜場の同様の区画と同じ衛生要件を満たすべきである——関連セクションを参照せよ。</p> <p>肥育ゲームは、フィールド内で撃ち、その場で、この目的のため携行した滅菌ナイフを用いて放血してもよい。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

H. 食肉カッティング・生産施設

<p>H1. (施設は) 特に、作業を連続して進められるようにするか、または、異なる製品バッチを確実に分離することで、食肉や肉製品の汚染を避けるように建設する。</p> <p>H2. 包装された食肉と露出した食肉や肉製品を別々に貯蔵する部屋を設置する。ただし、別々の時間帯に貯蔵したり、包装材や貯蔵の態様が食肉や製品の汚染源になり得ない形で貯蔵する場合は、この限りではない。</p> <p>H3. 第3章が定めた温度要件を確実に守る設備を備えた部屋を用意する。</p> <p>H4. 露出した食肉や製品を扱った職員が用いる手洗い装置を設置し、汚染拡散を防ぐ設計の蛇口を取り付ける。</p> <p>H5. 82℃以上で給湯される湯で用具を消毒する設備、または同等の効果を持つ代替システムを設置する。</p> <p>853/2004 付則 III カッティング：セクション I 第 III 章及びセクション II 第 III 章／肥育ゲーム：セクション III ポイント 1 及び 2／野生ゲーム：セクション IV 第 II 章ポイント 9 及び第 III 章ポイント 7 (間接的に)／生産施設 (ひき肉、食肉調製品、MSM)：セクション V 第 I 章／肉製品：セクション VI 2</p>

	生産区画のレイアウト
<p>・施設は、特に、作業を連続して進められるようにするか、または、異なる製品バッチを確実に分離することで、食肉や肉製品の汚染を避けるように建設する。</p> <p>H1</p>	<p>レイアウトは、露出した肉が溜まり、二次汚染や肉の温度上昇が生じる可能性を避けるため、製品を連続的に進めたり、バッチ間の分離を可能にする必要がある。</p>
	貯蔵設備
<p>・二次汚染が起こり得ないように、露出した肉と包装された肉を、時間または空間で物理的に分離できる貯蔵設備を設置する。</p> <p>H2</p>	<p>カッティング工場が、梱包済みの食肉をさらに加工するため受け付ける場合、肉の包みをほどき、包装材を衛生的に処分する適切な設備を設けるべきである。</p> <p>梱包された食肉と露出した食肉は、衛生が損なわれないようにする措置が講じられていれば、同じチラーに貯蔵してもよい。</p> <p>第 14 章 (包装、梱包、輸送時の衛生) を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	真空包装された食肉や清浄なトレイの中の食肉は、枝肉の汁によって汚染されない限り、露出した食肉と一緒に貯蔵してもよい（すなわち、露出した食肉と真空包装の間隔を空ける）。トレイの中の食肉は、ラックの上に置き、上方の食肉から垂れる汁から保護する。
	温度管理
<ul style="list-style-type: none"> • カutting室が、食肉の温度管理に関する法定要件を確実に満たすようにする。 H3	上記 A9 及び第 8 章（温度管理）を参照せよ。
	手洗い設備
<ul style="list-style-type: none"> • 露出した肉を処理する職員に対し、二次汚染を防ぐ設計の蛇口を取り付けた手洗い設備を用意する。 H4	露出した肉を処理する職員には、再汚染につながらないように、手で操作しない蛇口を設置した洗面台を用意する。肘で作動する蛇口は、職員が手を使う可能性があるため、センサーや足、膝で自動的に開栓する蛇口が推奨される。
	用具の消毒
<ul style="list-style-type: none"> • 用具を熱湯消毒する場合、湯温が最低 82℃になるように確実に期す。 • 82℃の湯と同等の効果を持つことが示された他のシステムも、認められ得る。 H5	上記 D8 を参照せよ。

H6. (食鳥) Cutting工場で下記の作業が行われる場合、

a) 「フォアグラ」生産用に肥育され、肥育農場でスタンニング、放血、脱羽されたガチョウやアヒルの腸抜き、または

b) 内蔵除去遅延食鳥の腸抜き

事業者はこの目的のため、別室を確保しなければならない。

853/2004 付則 III Cutting : セクション II 第 III3 章ポイント 2

	一部食鳥屠体の腸抜き
--	------------

事業者の義務	アドバイス
<ul style="list-style-type: none"> ・フォアグラを取り出したり、内蔵除去遅延食鳥の内蔵を除去する場合、食鳥カッティング工場に別室を設ける。 <p>H6</p>	<p>カッティング室は、腸抜きに用いてはならない。</p>

I. 可食副産物

<ul style="list-style-type: none"> ・必要な部屋と設備 	<p>食品施設に対する規則 852/2004 の一般的要件に関する本章のセクション A、B 及び C、並びに可食副産物に関する産業指針を参照せよ。 (www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/meatregsguid/coproductbyproductguide から入手可能)</p>
---	--

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

1.3.2 公的管理の要件は何か

当局者による適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者が施設や装置の設計に関して、手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4b

当局者による HACCP ベースの手順に関する監査は、当該食肉工場事業者がその手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 5

1.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1 (a)

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に関わる食品法の要件を満たし、かかる要件を満たしたことを証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

	構造及びレイアウトに関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> 事業者の責任には、施設の設計、レイアウト、建設または再構築、再設計、改修に関連した手順の適用及び検証、並びに、手順が守られない場合の是正措置が含まれる。 恒久的手順または HACCP 原則に基づく手順を施行し、維 	<p>事業者の責任には、施設の衛生的な設計やレイアウト、不具合があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順は HACCP 原則に基づくべきである—第 3 部第 1 章(HACCP 原則の適用) を参照せよ。</p> <p>委任—施設の設計や設備に関連する手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>持する。</p>	<p>検証—建物や装置について、請負業者が合意した説明や仕様に向けて作業しているかどうかを確認し、設計、レイアウト、設置に欠陥があれば速やかに特定して、作業開始前に是正措置を取れるようにする。</p> <p>検証の頻度—周囲の状況や、問題が見つかる可能性に左右される。経験豊富な職員／請負業者の作業は、他の者に比べて検証の頻度を下げることができる。</p> <p>記録—日付を付した正確な説明(各回の検証の日付と結果、見つかった問題(例えば、障害のリスト)、取られた是正措置)を記録する。計画書、設計図、仕様書はすべて複写を保存する。</p> <p>是正措置—建物の設計や建設、装置の設置に不具合が見つかった場合、統制を確実に回復するように措置を講じる。</p> <p>是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染された製品への対処 ・ 根本原因と、将来同様の事故が起きるのを防ぐため取る必要のある措置の特定 ・ 建設または他の契約の解除
-------------	--

第 2 部

2. 給水

セクション

ページ

2. 目次

2.1 なぜ給水の質が重要なのか

2.2 一般的情報

飲用適の水、給水（水質）規則

水処理に用いる化学物質の英国規格

私設水道

2.3.1 給水に関する法的要件は何か

A. 給水

B. 食肉工場の用具消毒用水

C. 表面汚染の除去

2.3.2 公的管理の要件は何か

2.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

- 水質検査

注：2007年8月の修正履歴を参照せよ

2.1 なぜ給水の質が重要なのか

水は、微生物及び化学的な危害要因の重要な潜在的根源である。食中毒を起こす微生物は、水中で何日、あるいは何ヶ月も生き延びる。こうした消費者に病気をもたらす危害のリスクを最小限に抑えるため、手順が必要である。

例えば：

- 給水は、人間の排泄物や、動物糞の汚染を含む農業廃棄物によって、汚染される可能性がある。このような汚染は、人間の病気の原因となり得る微生物を含む可能性が高い。
- 細菌は、入ってくる給水が汚染されていなくても、配水管内で増殖できる。特に水が、使われていない貯水槽やパイプの中に長期間とどまるときがそうである。給排水系統が清潔に保たれていない場合、問題が大きくなる。その結果生じる微生物汚染は、系統の他の部分に広がり、食品に移る可能性がある。
- 給水は、重金属、殺虫剤、硝酸塩、産業汚染物質などの化学汚染物質の源にもなり得る。こうした化学汚染物質は、食品の加工や洗浄に用いられた水から移る可能性がある。

2.2 一般的情報

・飲用適の水

「飲用適の水」とは、人による消費を意図した水の質に関する指令 98/83/EC が定めた最低要件を満たす水をいう。

852/2004 第 2 条 定義：ポイント 1 (g)

・給水（水質）規則

イングランドとウェールズでは、2000 年給水（水質）規則 (www.opsi.gov.uk/si/si2000/20003184.htm) により、指令 98/83/EC が施行された。

問い合わせ先： 水道水検査官事務所 (DWI)

Room M03, 55 Whitehall, London, SW1A 2EY

(www.dwi.gov.uk) 電話： 020 7270 3370

電子メール： dwi.enquiries@defra.gsi.gov.uk

スコットランドでは、2001 年給水（水質）規則（スコットランド）(SI 2001/207) (www.opsi.gov.uk/legislation/scotland/ssi2003/20030331.htm) により、指令 98/83/EC が施行された。この規則は、SSI2001/238（2001 年給水（水質）（スコットランド）修正規則）により修正され、SSI 2003/311（2002 年水道業（スコットランド）法 2003 年命令（追加規定））により微調整された。

問い合わせ先： スコットランド水道水質規制官

PO Box 23598, Edinburgh EH6 6WW

(www.dwqr.org.uk) 電話： 0131 244 0190

北アイルランドでは、2002 年給水（水質）規則（北アイルランド）(SI 2002/331、SR 2003/369 により修正) (www.opsi.gov.uk/sr/sr2003/20030369.htm) により、指令 98/83/EC が施行された。

問い合わせ先： 水道水検査官事務所 (DWI)

First Floor, Commonwealth House, 35 Castle Street, Belfast BT1 1GU

(www.ehsni.gov.uk/environment/drinkWater/drinkWater.shtml)

電話： 028 90 546474

・技術情報の問い合わせ先：

水道規制諮問会議 (www.wras.co.uk) 電話： 01495 248454

・水処理に用いる化学物質の英国規格

化学物質は、製品の使用方法と純度に従って用いることができる。公共水道の場合、そのように処理した水は、イングランドとウェールズで 2000 年及び 2001 年の給水（水質）規則の要件を満たす。化学物質のリストは、www.dwi.gov.uk/cpp/pdf/sos2005.pdf から入手できる。

・私設水道

公共水道は、農村部で利用できないことが多い。公共水道本管から引いてきたのではない水は、**私設水道（private water supply）** と呼ばれ、**地下水**（例えば、掘削孔、井戸、湧き水）や**地表水**（例えば、河川や湖沼）もこれに含まれる。私設水道の規制は、私設水道の源のある地方当局が責任を負う。

汚染：私設水道は適切に保護及び処理をしなければ、微生物や化学物質の汚染により、健康への脅威となり得る。汚染は、嗅覚、味覚、視覚で感知できない可能性があり、それゆえ飲料適性を定期的に検査する必要がある。検査不合格の原因は調査しなければならない。

・微生物

動物が草を食べるすなわち糞が拡散している土地から引いた水道は、動物の糞尿による汚染のリスクが極めて高く、特に大雨や温暖な天候のときがそうである。それとは別に、汚水槽や汚水浄化槽からの流出も、可能性の高い汚染源である。地下水は、湧水地や、掘削孔や井戸の水が集まるところで汚染される可能性がある。

・化学物質

私設水道は、農業、林業、工業または商業地もしくは作業所で用いられるカドミウム、銅、モリブデン、ヒ素などの化学物質や、集水地域で自然発生するもの（例えば鉄、マンガン、泥炭からの色素）の影響を受ける可能性がある。水が酸性の場合、鉛を溶かせるので、通水する鉛のタンクや水道管は、交換する必要があるだろう。

井戸は、汚染物質が側壁から染み出るのを防ぐため、囲んでおく必要がある。

地表面に達する**湧き水**は、地表の湧出点から使用点（または貯水タンク）まで、ずっと囲っておく必要がある。

集水枘／タンク

- ・水密性と害獣への耐性のある壁や蓋にすべきである。
- ・枘やタンクの最上部は、周囲の土地から水が流れ込むのを防ぐため、地表面より高くすべきである。
- ・枘やタンクの中の溢れ管や孔は、動物やごみが入ってこない設計にすべきである。
- ・集水枘は、排水穴や下水管に近づけるべきでない。

・ **British Water** 1 Queen Anne's Gate, London SW1H 9BT 電話 : 020 7957 4554

上下水道の業界団体。処理システムの助言、供給、設置を行える企業について情報を提供してくれる。

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

2.3.1 給水に関する法的要件は何か

以下のセクションは屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則の給水要件を示す。

A. 給水

A1. 飲用適の水は十分供給しなければならず、食品が汚染されないように、必要なときはその都度、飲用適の水を用いる。

852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 1 (a)

A2. 食品施設の…設計と建設は、汚染に対する保護を含め、適正食品衛生規範を可能にするものとする。

A3. 食品施設は、清潔に保ち、手入れが行き届いた状態を維持しなければならない。

A4. 手洗い用の洗面台には、流れる湯と水を供給する。

852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 2 (c)、1 及び 4

	飲用適の水の供給
<ul style="list-style-type: none"> 食品の加工、洗浄、及び食品が接触し得る他の手順のため、十分かつ信頼できる飲用適の水の供給を行う。 <p>A1</p> <ul style="list-style-type: none"> 施設の設計及び建設は、適正食品衛生規範を可能にするものとする。 <p>A2</p>	<p>飲用適の水は、指令 98/83/EC の最低要件を満たさなければならない。水道会社が運営する公共水道本管の給水系統から、または掘削孔などの私設水道から引くことになる。下記の関連トピックを参照せよ。</p> <p>供給—施設の設計及び建設時に、または建物の再建、改築、改装時に、食品の加工、洗浄及び他の必要性から、十分な給水が必要な点を考慮する。第 1 章（設計及び設備）セクション A10（トイレ）、A11/D9/H4（手洗い用洗面台）、A15（下水）、B3（食品の洗浄）、D8/H5（用具の消毒）、E5/F2（家畜車両/クレートの清掃）を参照せよ。</p> <p>私設水道—私設水道から水を引く場合、消毒処理（例えば、濾過、紫外線消毒）が必要だろう。水処理専門家に相談し、最も効果的な方法を見つけるのを支援してもらおう。2.2 一般情報を参照せよ。</p> <p>能力—ピーク時（例えば洗浄）の需要を満たせるように、給水系統に十分な能力を確保する。</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>貯水槽—水の化学汚染や腐食を避けるため、不活性物質で製作すべきである。槽は汚染を防ぐように覆って、固定する。</p> <p>計画—給水系統は、特に施設が大きくなると、複雑になる可能性がある。詳細な計画は、微生物汚染の病原菌になりかねない冗長な配管を特定し、汚染発生時に孤立させる区画を定めるのに役立つだろう。飲用適の水系統と飲用不適の水系統について、配管、施設への水の入口、番号を与えた給水口を含め、日付を記した正確な計画を保存する（下記の監視を参照）。変更があれば、計画を更新する。計画は、新施設認可の申請書とともに提出すべきである。</p>
<p>・手洗い用洗面台には、流れる湯と水を供給する。</p> <p>A4</p>	<p>水温</p> <p>やけどのリスクなく効果的に手を洗えるように、適切な温度で水道水を供給する。第1章（設計及び設備）セクション A11 を参照せよ。</p>
<p>・食品施設は清潔に保ち、手入れが行き届いた状態を維持する。</p> <p>A3</p>	<p>清掃とメンテナンス</p> <p>清掃—槽は、微生物増殖や汚染の源となりかねない有機物や無機物が堆積しないように、定期的に及び汚染事故発生時に清掃する。よく整備された給水系統でさえ、有機物の堆積に見舞われる可能性がある。したがって、それが水質に影響を及ぼすのを防げる頻度で、系統全体の水抜きと清掃の予定を立てるのが優良実践である。</p> <p>メンテナンス—給水系統は良好な状態を保ち、水が汚染されないように維持する。損傷、腐食、漏水などの兆候について、定期的に給水系統を検査する。検査の頻度は、問題が発見される可能性に左右される（良好な状態を保ち、設計の良い施設であれば、月1回で十分だろう）。日付を付した正確な説明（例えば、整備ノート）を記録し、各回の検査の日付と結果、是正措置を取った場合はその措置を書き入れる。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>消毒システム—利用する場合は、濾過及び他の紫外線消毒システムで処理する。メンテナンスが必要で、例えば濾過システムは清掃し、かつ／または、性能を維持するため定期的に交換する必要がある。システムを定期的にチェックし、正常に作動することを確認する。</p> <p>塩素—私設水道の消毒に加える際は、専門家に助言を求める。</p> <p>軟水化—硬水地区では、水垢の蓄積を防ぎ、洗剤の使用を減らすため、軟水化を活用できるかもしれない。利用する場合、軟水装置を良好な状態に保ち、汚染源にならないようにする。</p>
--	--

A5. 食品事業者は、食品取扱者が監督及び教育を受け、並びに／または業務に相応しい食品衛生事項のトレーニングを受けるようにする。
 852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1

事業者の義務	アドバイス
<p>• 食品取扱者が監督及び教育を受け、並びに／または業務に相応しい食品衛生事項のトレーニングを受けるようにする。</p> <p>A5</p>	<p>トレーニング、教育及び監督</p> <p>飲用適の水（適宜、氷や蒸気を含む）を使用し、正しい給水口から出る水だけを用い、問題は速やかに報告する必要があることを職員（及び契約した清掃業者）に教育する。水のサンプルを採取して検査する職員は、信頼できる結果を得られるように、十分トレーニングする必要がある。適宜監督し、逸脱が生じた場合は注意喚起をする。第 6 章（トレーニング）セクション A1 も参照せよ。</p> <p>どのような教育／トレーニングを各人が受けたかについて、日付を記した正確な記録を付ける。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

A6. 例えば防火、蒸気の発生、冷蔵及び他の類似の目的で、飲用不適の水を用いる場合、独立した、正しく識別される系統内で循環させる。飲用不適の水は、飲用適の水系統と接続したり、飲用適の水系統に逆流してはならない。

852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 2

	飲用不適の水の使用
<ul style="list-style-type: none"> ・飲用不適の水の給水を用いる場合、完全に分離し、明確に識別される給水系統で通水する。 ・飲用不適の水は、飲用適の水系統と接続せず、飲用適の水系統に逆流できないようにする。 <p>A6</p>	<p>飲用不適の水は、防火、食品に触れない蒸気の発生、冷蔵などの一定の目的で、食品施設内で用いてもよい。</p> <p>飲用適の水と飲用不適の水の系統、特に給水口は飲用不適の水の誤用を避けるように、明確に識別する。上記「計画」も参照せよ。</p> <p>例えば下水からの逆流により、飲用不適の水が飲用適の水の系統に入る機会が生じないようにする。</p>

A7. 加工時または成分として用いられる再生水は、汚染のリスクを与えてはならない。飲用適の水と同じ基準とするが、最終形態の食品の有用性に水質が悪影響を及ぼすことはあり得ないと監督当局が納得した場合は、この限りではない。

852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 3

	再生水
<ul style="list-style-type: none"> ・加工時または成分として用いるため水が再利用される場合、飲用適の水と同じ基準を確実に適用する。ただし監督当局が、その水の質が最終形態の食品の有用性に悪影響を与えることはあり得ないと納得する場合、この限りではない。 <p>A7</p>	<p>飲用適の水の基準は、EC 指令（上記 2.2 一般情報を参照せよ）で定められている。</p> <p>再生水または再循環水を用いる場合、水質を確かめる検査を毎日行い、結果を記録する。水質基準を満たさないときは、適切な措置を講じる。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>A8. 食品と接触するまたは食品を汚染しかねない氷は、飲用適の水で製氷しなければならない。(中略) 氷は、汚染から保護される条件下で、製氷、取り扱い、貯蔵しなければならない。</p> <p>A9. 食品に直接接触して用いられる蒸気は、健康への危害要因となる物質や食品を汚染する可能性の高い物質を含んではならない。</p> <p>852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 4 及び 5</p>

	氷の使用
<ul style="list-style-type: none"> ・食品と接触するまたは食品を汚染しかねない氷は、飲用適の水で製氷し、汚染から保護される条件下で、製氷、取り扱い、貯蔵が行われるようにする。 <p>A8</p>	<p>氷の貯蔵容器は覆っておく。汚染されないように清掃し、定期的に消毒する。</p>
	蒸気の使用
<ul style="list-style-type: none"> ・食肉に直接接触する蒸気は、飲用適の水から生成し、潜在的に有害な汚染物質が入らないようにする。 <p>A9</p>	<p>蒸気供給を賄うため用いられる飲用適の水の給水口を、サンプル採取プログラムに含める。</p>

<p>A10. 密封容器に入った食品を加熱処理する場合、加熱処理後の容器を冷却する水が、食品の汚染源にならないようにする。</p> <p>852/2004 付則 II 給水：第 VII 章ポイント 6</p>
--

	加熱処理後の容器の冷却
<ul style="list-style-type: none"> ・加熱処理後の密封容器の冷却に用いる水は、製品を汚染しないようにする。 <p>A10</p>	<p>密封容器の冷却に用いる水を、サンプル採取プログラムに含める。密封が安全かどうかを見極めるため、冷却後の容器をチェックする。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

B. 食肉工場の用具消毒用水

<p>B1. (食肉工場の) 事業者は、82℃以上の温度で供給される熱湯で用具を消毒する設備、または同等の効果を持つ代替的システムを備えなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場: セクション I 第 II 章ポイント 3 及びセクション II 第 II 章ポイント 3 / カutting: セクション I 第 III 章ポイント 5 及びセクション II 第 III 章ポイント 1e / 肥育ゲーム: セクション III ポイント 1 及び 2 / 生産施設: セクション V 第 I 章ポイント 5 / 肉製品: セクション VI ポイント 2</p>	
	用具消毒用水
<p>• 用具消毒に用いる湯は、最低温度を 82℃とする。</p> <p>B1</p>	<p>用具消毒用設備 / 代替策の認可——第 1 章(設計及び設備) セクション D8 を参照せよ。</p>

C. 表面汚染の除去

<p>C1. 食品事業者は、動物起源製品の表面汚染を除去する目的で、(中略) 飲用適の水以外の物質を用いてはならない。ただし、物質の使用が認可された場合はこの限りではない。</p> <p>853/2004 第 3 条ポイント 2</p>	
	表面汚染の除去
<p>• 食肉または他の動物起源製品の表面汚染の除去には、飲用適の水または EU 認可物質しか用いてはならない。</p> <p>C1</p>	<p>汚染除去に関する情報は、第 10 章 (枝肉の解体) セクション A15 を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

2.3.2 公的管理の要件は何か

当局者による適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者の水質手順が継続的かつ適正に適用されているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4g

2.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1a

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に係る食品法の要件を満たし、かかる要件の充足を証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

	水に関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> 事業者の責任には、企業の給水の適用及び検証、並びに手順が守られない場合の是正措置が含まれる。 HACCP 原則に基づく恒久的な手順を施行し、維持する。 	<p>事業者の責任には、水管理手順の維持及び監視、並びに、不具合があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順は HACCP 原則に基づくべきである—第 3 部第 1 章 (HACCP 原則の適用) を参照せよ。</p> <p>委任—企業の給水手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、給水システムのレイアウトを知っており、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p> <p>検証—飲用適の水の供給と使用、給水システムの検査とメンテナンス、問題の報告、微生物検査の結果と是正措置に関して、職員が企業の手順に従っているかどうかを定期的にチェックする—下記の「水質検査」を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>検証の頻度—問題が見つかる可能性に左右される。周知徹底した手順に従っており、水質検査の結果に満足できる場合、経験豊富な職員のチェックは月1回で十分だろう。水質検査の結果が満足できない場合や、新たな職員や手順が導入される場合は、より頻繁なチェックが必要だろう。</p> <p>記録—日付を付した正確な説明（定期的な検証の日付と結果、検査結果、取られた是正措置）を（例えば、食品安全管理日誌に）記録する。</p>
	<p>水質検査—水道本管からの給水</p>
	<p>水道本管からの給水—水道事業者は、指令 98/83/EC の基準を満たしているのを証明するため、構内に入ってくる水道水の微生物学的及び生理化学的（physio-chemical）な質を監視しなければならない。検査結果の写しは入手できるが、独立した自前の検証結果を得ることを検討せよ。</p> <p>中間貯水槽を伴う水道本管からの給水—水道水が使用前にタンクに貯められる場合、並びに／または給水系統が複雑な場合及び／もしくは系統が古い場合、水が構内に入った後、汚染される可能性がある。</p> <p>水が食品、食品加工装置、食品取扱者に直接接触する可能性のある単水栓または混合栓から採った採水サンプルの定期検査を行えば、汚染が現場で起きているか、水が飲料に適しているかを示すだろう。下記「水質検査パラメーター」を参照せよ。</p>
	<p>水質検査—私設水道</p>
	<p>地方自治体が私設水道の質を監視するが、頻繁に行われな可能性はある。検査結果の写しは入手できる。これらは、微生物分析と物理化学的分析（physical-chemical analysis）を両方対象にするだろう。しかしそのような検査は、検査時点の水質しか示さない。水質はその時々で変わるかもしれない。追加検査または新規供給に対する検査は、有料で自治体に手配するか、民間試験所を用いて手配</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>できるだろう。</p> <p>少なくとも月 1 回はサンプルを検査すれば、水が飲料、清掃または食品中の水・氷のいずれに使われるかに関係なく、微生物汚染があるか、当該私設水道が飲料に適しているかどうかを示すだろう。汚染が供給地で起きているのか、現場で起きているのかを判断するには、さらに調査する必要がある。下記「水質検査パラメーター」を参照せよ。</p>
	<p>水質検査パラメーター——微生物パラメーター</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 22°C で 72 時間後の一般生菌数 (TVC) ・ 37°C で 48 時間後の一般生菌数 (TVC) ・ 大腸菌群 ・ 大腸菌 ・ 腸球菌 ・ ウェルシュ菌 (芽胞を含む) ——水が地表水から発しているまたは地表水の影響を受けている場合 <p>私設水道または中間貯水槽を伴う水道本管からの給水—これらの場合、使用される水が飲用適の水の品質かどうか、水が構内に入った後、汚染が起きていないかどうかをチェックするため、微生物パラメーターを監視すべきである。</p> <p>検査の頻度—TVC と大腸菌群は、毎月検査し (注を参照)、追加検査が必要なときの指標に用いるべきである。全微生物パラメーターは少なくとも年 1 回検査し、さらに TVC 及び/または大腸菌群のレベルがガイドラインを超えたときの追加検査の一環としても行うべきである。</p> <p>注： 歴史的に、欧州委員会の食肉工場検査ガイダンスは、月 1 回の検査を想定していた。</p>
	<p>水質検査パラメーター——物理化学的パラメーター</p>
	<p>水道事業体は、水の物理化学分析の年次要約を提供すべきである。結果の写しは、前年の分について事業体から入手できる。</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>私設水道事業者は、穀物に散布したあと大雨で流れ出た可能性のある殺虫剤や、水源の岩層に起因し得る重金属の検査をすべきである。</p> <p>水処理に用いる化学物質の英国規格（BS EN） — 上記 2.2 一般情報を参照せよ。</p>
	<p>採水サンプルの採取</p>
	<p>採水サンプルは、サンプル採取時に汚染が起きないように、慎重に採取する必要がある。職員は、正確で整合的な結果を確保するため、トレーニングを受けるべきである。サンプルはすべて、正確な採水ポイントを記したラベルを貼る。不正確なラベルでは、汚染されたサンプルの源を特定するのが遅れる。</p> <p>塩素—水が塩素消毒されている場合、残留塩素の効果を中和するため、採水サンプルのボトルにチオ硫酸ナトリウムを入れるべきである。</p> <p>サンプル採取手順の追加情報については、The Microbiology of Drinking Water (2002) – Part 2 – Practices and procedures for sampling (『飲料水の微生物学 (2002 年) – 第 2 部 – サンプル採取の実践と手順』) を参照せよ。www.environment-agency.gov.uk から入手できる。</p>
	<p>試験所</p>
	<p>理想的なのは、採水サンプルの関連検査方法で、公認団体から認証された試験所を用いるか、または少なくとも、水質分析の技能試験プログラム (LEAP) (電子メール: leap@csl.gov.uk)、健康保護局 WEQA スキーム (www.hpaweqa.org.uk)、もしくはクオリティ・マネジメント (Quality Management) (www.qualitymanagement.co.uk) に参加する試験所を用いることである。</p>
	<p>結果の解釈</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>一般生菌数 (TVC) —TVC 検査の結果は、工場全体の水質の評価に活用できる。</p> <p>容認できる TVC 値のガイドライン上の数値は次のとおり</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 22℃で 72 時間後の TVC—最大 100 個/ml ・ 37℃で 48 時間後の TVC—最大 20 個/ml <p>系統上の同じポイントから定期的にサンプルを採取すれば、浮上しつつある汚染問題を示すことができる。上記のガイドライン値を超えて個数が増加すれば、低レベル陽性に分類すべきである。</p> <p>大腸菌群 (全大腸菌群) —期待される水準は 100ml あたり 1 個未満である。存在すれば、低レベル陽性となし、再度サンプル採取しなければならない—下記「追加行動—低レベル陽性」を参照せよ。大腸菌群が 2 つの連続したサンプルで、または 1 年以内に採取したサンプルの 5%を超えて、水 100ml あたり 3 個を上回る水準で見つかった場合、給水システムの汚染を示した可能性があり、緊急対策を取らなければならない—下記「追加行動—高レベル陽性」を参照せよ。</p> <p>大腸菌—大腸菌が水中で検出された場合、動物または人間の排泄物で汚染された証拠である。これは重大な食品安全リスクで、緊急対策を取らなければならない—下記「追加行動—高レベル陽性」を参照せよ。</p> <p>腸球菌とウェルシュ菌も排泄物による汚染を示し、緊急対策を取らなければならない—下記「追加行動—高レベル陽性」を参照せよ。</p> <p>塩素—英国規格 12671: 2000 二酸化塩素—二酸化塩素、亜塩素酸塩、塩素酸塩を合わせた濃度が、給水中の二酸化塩素として 1 リットルあたり 0.5mg を超えるべきではない—</p>

事業者の義務	アドバイス
	2.2（一般情報）を参照せよ
	追加行動—低レベル陽性
	排泄物の指標全部に対し、再度のサンプル採取と検査を行う。再び低レベル陽性の結果が得られたが、排泄物による汚染の証拠がない場合、問題の原因を調査する。
	追加行動—高レベル陽性
	<p>下記の状況まで、サンプルを採取した給水口やタンク（及び、必要に応じて、関連する給水口）から出る水を<u>使用してはならない</u>—汚染の調査が済み、汚染が解消され、入口・汚染サンプル採取給水口・他の関連給水口で追加採取したサンプルから、満足できる微生物検査結果が得られるまで。</p> <p>適切な是正措置を講じる—下記参照。</p>
	是正措置—構内に入ってくる給水
	構内に入ってくる給水が汚染される場合、飲用不適の水の品質を回復するのは、水道事業者または地方自治体の責任である。水使用と製品の安全に関する指令に従わなければならない。
	是正措置—構内の汚染
	<p>構内に入った後の給水が汚染された、または飲用不適の水が食品と接触した場合、食品の安全を確保するため、緊急是正措置を講じる。</p> <p>是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・満足できる微生物検査結果が得られるまで、該当する給水口／タンクを孤立させる（上記「追加行動」を参照）。 ・飲料水の供給が得られない区画の生産を停止する。 ・必要に応じて市場からの回収も含めて、汚染された製品に対処する。 ・根本原因と、将来の同様の汚染事故を防ぐのに必要な対策（水の濾過と塩素消毒システム、または水の濾過と紫外線消毒システムなど）を特定する。 ・サンプル採取・検査手順を見直す。 ・職員への教育とトレーニングを改善する。

第 2 部

3. メンテナンス

セクション

ページ

3. 目次

3.1 なぜメンテナンスが重要なのか

3.2 一般的情報

メンテナンス検査ルーティン、メンテナンス・チェックリスト及び計画の例

3.3.1 メンテナンスに関する法的要件は何か

A. メンテナンス

3.3.2 公的管理の要件は何か

3.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

3.1 なぜメンテナンスが重要なのか

手入れされた良好な状態に保たれていない食品施設や装置は、微生物的・物理的に重要な潜在的食品汚染源である。メンテナンスが劣悪な施設や装置は、効果的に清掃できない。メンテナンスが劣っていると、水、有害動物、埃など、他の物理的、微生物的、化学的な汚染源の侵入も許すだろう（劣悪なメンテナンスは、作業員の健康や安全面にも影響を及ぼす）。消費者に病気をもたらす危害要因のリスクを最小限に抑えるため、手順が必要である。

例えば、

- ・建物の基礎構造（壁、床、屋根など）が良好な状態に保たれていなければ、煉瓦やしっくい破片、壁や屋根のタイルの一部、塗料片、さび、絶縁材などの異物が、製品を汚染する可能性がある。
- ・劣化した表面は穴やひび割れが生じ、清掃が困難に、場合によっては不可能になる。
- ・天井や窓に漏れがあると、雨水が施設に浸入する可能性がある。これは、微生物汚染の潜在的原因である。
- ・建物のメンテナンスが不十分であれば、施設に有害動物の侵入を許す可能性がある。有害動物は、重大な微生物的及び物理的汚染源である。
- ・水道配管や下水が定期的にメンテナンスを受けていなければ、微生物汚染を含む非飲料水や廃水が食品取扱区画に入り、製品を汚染する可能性がある。
- ・良好な状態で維持されていない換気システムは、空気によって運ばれる微生物・物理的汚染（例えば、埃や塵の粒子）の源となり得る。
- ・メンテナンスが劣る装置は、ナットやボルト、ワッシャー、小さな金属やプラスチックの部品、金属の削りくず、非食用潤滑油などの物理的汚染源になり得る。また、故障、生産遅延、製品の腐敗—例えばチラーの故障時など—にもつながり得る。

3.2 一般的情報

・メンテナンス検査ルーティン

食品取り扱いに適した安全な状態を保つため、あらゆる施設でメンテナンスが必要になる。食品事業者は、建物、配水系統、車両、装置などを検査し、メンテナンスが必要か、どれほど早急に修理や交換品の手配をしなければならないのかといった状態を判断するため、ルーティンを確立する必要がある。

・メンテナンス・チェックリスト及び計画の例

あまりにも長い間検査されずに放置された区画や装置がないように確認するため、メンテナンス・チェックリストが推奨される。メンテナンス計画は、措置を取る必要性を検討したことを証明し、いつ実行しなければならないのかを示す。

メンテナンス・チェックリスト例		[月/年]
検査項目	OK または問題の詳細	メンテナンス計画に追加
区画：[A]		
壁、ドア	OK	なし
天井、照明設備、換気システム	OK	なし
床、排水	流し台の側の床に穴	12月11日に修理済み
装置 [項目 1]	OK	なし
装置 [項目 2]	Xxxxxx	2007年計画の項目 1 AS
車両 [1]	OK (MOT 前検査が必要)	2007年計画の項目 2 AS
区画 [Z]		
チェックリスト記入済み： アラン・スミス A. Smith 検証者：[署名] [日付]		

メンテナンス計画例					[年]
区画/項目/車両	必要な作業	策定日	完了日	署名	
区画 [A] 項目 [2]	Xxxxx (06年12月から持ち越し)	07年1月3日	07年1月3日	J. Bull	
車両 [1]	MOT 前検査、07年2月1日	07年1月27日			

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

3.3.1 メンテナンスに関する法的要件は何か

以下のセクションは屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則のメンテナンス要件を示す。

A. メンテナンス

<p>A1. 食品施設は、清潔に保ち、手入れが行き届いた状態を維持しなければならない。</p> <p>A2. 食品施設のレイアウト、設計、建設、立地及び規模は、十分なメンテナンスを可能にし、あらゆる作業の衛生的な実行を可能にしなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 施設：第 I 章ポイント 1 及び 2</p>	
<p>A3. 食品を調整、処置または加工する部屋（食堂及び第 3 章に明記された施設を除く）の設計とレイアウトは、作業の合間及び作業中の汚染からの保護を含め、適正衛生規範を可能にするものでなければならない。特に、床面…壁面…並びに食品取扱区画及び食品と接触する区画の表面（装置の表面を含む）は、健全な状態に保たなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1 (a) (b) 及び (f)</p>	
<p>A4. 食品搬送に用いられる輸送手段及び／または容器は、食品を汚染から守るため、手入れの行き届いた状態を維持…しなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 輸送：第 IV 章ポイント 1</p>	
<p>A5. 食品が接触する物品、設置物、装置はすべて、汚染リスクを最小限に抑えるように構築し、そのような素材で製作し、手入れが行き届いた良好な状態を維持しなければならない。使い捨ての容器や包装材を例外として、清掃できるように構築し、そのような素材で製作し、手入れが行き届いた良好な状態を維持しなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 装置：第 V 章ポイント 1 (b) 及び (c)</p>	
<p>A6. 生産、加工及び流通のすべての段階において、人による消費にとって不適當なものにし、健康に有害なものにする可能性の高い汚染から、またはその状態で消費されることの想定が不適格になるような汚染から、食品を守らなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 3</p>	<p>メンテナンスのための設計と配置</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>・食品施設並びに食品の調整、処置及び加工を行う部屋の設計・建設時、または建物を再建、改造もしくは改装する際に、メンテナンス義務を考慮に入れる。</p> <p>A2、A3</p>	<p>質—用いられる建材、仕上げ、設置物及び装置の質を考慮する。耐久性と将来のメンテナンスの必要性に影響するからである。</p> <p>スペースとアクセス—健康や安全面の配慮に加え、メンテナンスを行えるように、建物、設置物、装置のあらゆる部分に十分なスペースとアクセスを与える必要があるのを考慮する。</p> <p>下記の関連トピック及び第 1 章（設計と設備）、特にセクション A（一般）、B（部屋）、C（装置）を参照せよ。</p>
	<p>メンテナンス検査</p>
<p>・以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品施設 ・食品取扱区画の表面、及び、食品に接するあらゆる表面、物品、設置物、装置 ・食品輸送に用いられる車両及び容器 <p>これらは、手入れの行き届いた状態で維持される。</p> <p>A1、A4、A5</p> <p>・生産、加工、流通のあらゆる段階で、食品を汚染から守る。</p> <p>A6</p>	<p>検査は、潜在的なメンテナンスの問題に対して、早期に警鐘を鳴らすことができ、その結果、汚染や事故、より重大な悪化を避ける措置を取ることができる。検査を行う職員は、どの基準が受け入れられ、何が重大な損害を構成するのかを理解する必要がある。</p> <p>ルーティン—施設のあらゆる部分（特に、食品取扱区画や、食品輸送車両・容器）を検査するルーティンを確立する（下記参照）。</p> <p>チェックリストひな型—上記 3.2 一般情報を参照せよ。</p> <p>建物—柵、中庭、倉庫、積み降ろし区画、係留地／動物待機区画、屋根、屋根裏、雨樋、防湿層、下水管、排水設備、換気システム、配管、照明設備など、施設の外部と内部を検査に含めるべきである。</p> <p>表面—食品が接触する表面や食品容器のほか、床、壁、天井、ドア、窓、スクリーンを検査に含めるべきである。外壁に損傷があれば、湿気が建物に入り、内部表面上でカビの生長につながり得る。</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>物品、設置物、装置—コンベア、カッティング台、制御システム、加工装置、調理・冷却・冷凍装置、金属探知機、足かせ、プラスチック・コンテナ、フィルター、部品、ベアリング、潤滑油使用部位を検査に含めるべきである。製造業者のメンテナンス・マニュアルは、定期的な検査や調整が必要な部分の特定に役立つ。</p> <p>メンテナンス検査の頻度—摩耗や損傷が発見される可能性によって決まる。例えば、往来の激しい区画のタイル床は、貯蔵室の被覆コンクリート床に比べて、はるかに傷つきやすい。食品取扱区画は特に注意する。専用装置、特に温度管理装置（例えばチラー、冷凍庫または加熱処理装置）は、能力のある技師が定期的にチェックしなければならない可能性が高い。</p>
<p>以下の点を確保する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設及び食品取扱区画の表面、並びに食品と接触するあらゆる表面、物品、設置物及び装置は、手入れが行き届いた状態を維持する。 <p>A1、A3、A5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品を調整、処置または加工する部屋は、作業の合間及び作業中の汚染からの保護を含め、適正衛生規範を実践できるようにする。 <p>A3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生産、加工、流通のあらゆる段階で、食品は汚染から保護される。 	<p>メンテナンス計画</p> <p>メンテナンス計画（単純な例は上記 3.2 を参照）を策定すべきである。緊急修理が必要になる前に作業を行い、将来のメンテナンス費用を下げられる可能性のある改善の機会を得るためである。</p> <p>食品の安全に最も大きく影響する問題に適時取り組むべく、修理作業を優先する。</p> <p>できる限り速やかに、損傷または摩耗した表面や物品を修理または交換し、あらゆる区画を良好な状態に保つが、特に食品取扱区画はそうである。温度管理装置（例えばチラー）は、遅滞なく確実に修理する。誤った温度で食品を貯蔵または加工すれば、食中毒を起こす細菌の増殖や生存が可能になるからである。汚染防止のため一時的な修理を行う場合、恒久的な修理の必要性がメンテナンス計画に確実に盛り込まれるようにする。</p> <p>食品取扱区画の修理は通常、生産休止期に行うべきである。生産が進められている間に、物品を修理する必要があ</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>A6</p>	<p>る場合、作業が行われている間、食品を適切に汚染から保護しなければならない。</p> <p>交換部品とメンテナンス用の資材—修理作業に用いられるあらゆる部品や資材は、食品の安全と整合するように確実を期す。部品や資材が汚染源とならないように保管する。</p> <p>個人衛生—メンテナンスのチェックや修理を行う社内の職員や請負業者は、作業が食品の安全に及ぼす影響を認識し、会社の個人衛生規則に従うように確実を期す。第7章（個人衛生）を参照せよ。</p>
------------------	---

A7. 食品事業者は、食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で監督、教育及び／またはトレーニングを受けるように万全を期す。
 852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1

	トレーニング、教育、監督
<p>・食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で監督、教育及び／またはトレーニングを受けるように、確実を期す。</p> <p>A7</p>	<p>職員（及び契約したメンテナンス作業員）に対し、メンテナンス作業中に食品汚染を回避すること、正しいメンテナンス資材、予備資材、装置や交換部品を安全に使うこと、問題を速やかに報告することが必要だと教育する。適宜監督し、逸脱が生じた場合は、注意喚起する。</p> <p>各人がどのような教育／トレーニングを受けたかを示すため、日付を記した正確な記録を残す。第6章（トレーニング）セクション A1 を参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

3.3.2 公的管理の要件は何か

当局者による適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者が施設や装置のメンテナンスに関して、手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4b

3.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1 (a)

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に関わる食品法の要件を満たし、かかる要件が満たされたことを証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

	メンテナンスに関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> ・事業者の責任には、自社のメンテナンス手順の適用及び検証、並びに、手順が守られない場合には是正措置を講じることが含まれる。 ・HACCP 原則に基づき恒久的な手順を施行し、維持する。 	<p>事業者の責任には、メンテナンス手順の維持及び監視、違反があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順はHACCP 原則に基づくべきである——第 3 部第 1 章 (HACCP 原則の適用) を参照せよ。</p> <p>委任——自社のメンテナンス手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p> <p>検証——問題の報告、ルーティン検査、修理、メンテナンス作業中の食品安全、メンテナンス資材・装置・交換部品の保管、契約の管理 (関連性がある場合) に関して、職員</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>が自社のメンテナンス手順を守っているかどうかを定期的にチェックする。</p> <p>検証の頻度——問題が見つかる可能性に左右される。周知徹底したメンテナンス手順に従っている経験豊富な職員／請負業者へのチェックは、1 ヶ月に 1 回で十分かもしれない。新たな職員や手順が導入される場合は、より頻繁なチェックが必要だろう。</p> <p>記録——各回の定期検証の日付とチェックの結果、行われた作業、是正措置が取られた場合はその措置について、日付を付した正確な説明を（例えばメンテナンス・チェックリスト上に）記録する。</p> <p>是正措置——建物や装置に損傷や摩耗の跡が見つかったときは、措置を講じる。是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・汚染された可能性のある製品への対処 ・根本原因と、将来同様の事象が起きるのを防ぐため取る必要のある措置の特定 ・問題の性質や場所に応じて、妥当な期間内に修理などの予定を組み、適切な資材を用いて作業に着手すること ・メンテナンス・サービス契約の解除 ・職員への教育とトレーニングの改善
--	---

第 2 部

4. 清掃

セクション

ページ

4. 目次

4.1 なぜ清掃が重要なのか

4.2 一般的情報

清潔とはどういう意味か？効果的な清掃

清掃スケジュール及びチェックリストの例

4.3.1 清掃に関する法的要件は何か

A. すべての食品施設内の清掃

B. 家畜設備の清掃（レッドミート）

C. 車両及びクレートの清掃（ホワイトミート）

D. 食肉生産用具の洗浄

4.3.2 公的管理の要件は何か

4.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

4.1 なぜ清掃が重要なのか

埃、食品廃棄物及び他のごみは、潜在的に重要な微生物的・物理的危険要因で、生産環境を汚染しかねない有害動物を引き寄せる。有効な清掃を日常的に実施するのは、食品施設から埃やごみを除去する上で欠かせない。清潔な食品接触表面を効果的に消毒するのは、細菌を許容水準まで減らすのに必要である。清掃プログラムの執行が貧弱だったり、清掃用具の保管や使用に不注意な点があれば、化学的危険要因も生じ得る。こうした消費者に病気やけがをもたらす危険要因のリスクを防止するまたは最小限に抑えるため、手順が必要である。

例えば、

- ・劣悪な清掃により、塵、さびの欠片、潤滑油、動物性残渣などの作業環境から出る汚れで、食品が汚染される可能性がある。食中毒を起こす微生物による食品二次汚染の可能性も高まる。
- ・サルモネラなどの微生物は、肉、血及び他の可食・不可食の組織といった有機物質上で、急速に増殖できる。
- ・有害動物は有機物質に引き寄せられる。有害動物の多くの種は、食中毒を起こし得る微生物を運ぶ。
- ・洗剤を不用意に使用するのは、食品の化学的汚染につながり得る。
- ・清掃用具自体が、清掃過程で汚染される。劣悪な清掃は、用具が次に使われるときに二次汚染につながる。

4.2 一般的情報

・「清潔」とはどういう意味か

清潔 (clean) とは、埃、染み、汚れがないことをいう。明白に清潔な表面は、見た目も、臭いも、感触も清潔である。埃や汚れは、脂肪、血などの有機と、さびや石灰かすなどの無機があり得る。

食品と接触する表面は、次のとおりにするべきである。

- ・ **物理的に清潔**——目に見える埃／汚れ／残渣がすべて除去されている。
- ・ **化学的に清潔**——洗剤残留物がすべて除去されている。
- ・ **微生物的に清潔**——微生物の数が人間の健康にとって許容水準まで下がっている。これは通常、殺菌剤の使用を伴う。

・効果的な清掃

効果的な清掃を決定づけるのは、化学品を正しく使用して全体の物理的汚染を除去することにある。これは、正しい化学品を使うこと、正しい装置を正しく用いて化学品を使うこと、化学品が作用する時間を与えることを意味する。

清掃用化学品は次のとおりであろう。

- ・ **洗剤 (detergent)**：油脂を分解し、埃や汚れを除去するのに用いる化学品。
- ・ **殺菌剤 (disinfectant)**：細菌を許容水準まで減らし、殺すこともできる化学品。
germicide、bactericide、biocide (3 語の訳はすべて「殺菌剤」) の別称もある。殺菌剤を用いる前に、表面の油脂、埃、汚れを清掃しておく必要がある——汚れた表面を殺菌するのは無意味である。殺菌剤の成分には以下が含まれよう。
- ・ **界面活性剤**：製品の湿潤な性質を改善し、泡の生成を制御する。
- ・ **捕捉剤**：表面に残った無機汚泥の懸濁 (suspension) を改善し、接触表面上の水垢の生成を防ぎ、殺菌剤の殺菌活性を高める。
- ・ **安定剤**：殺菌剤使用時の分離を防ぐ。
- ・ **アルコール**：表面から蒸発して乾いたままにすることで、乾燥時間を短縮する。
- ・ **消毒剤 (sanitizer)**：洗剤と殺菌剤の両面で作用する、2 つが 1 つになった製品。自分で清掃用化学品を混ぜようとしてはならない。

希釈率とは、高濃度の化学品が使用可能になる前に、それとともに用いる水の量をいう。ラベルの指示に従う。

接触時間とは、清掃用化学品が効果的に作用するため、表面上に残る必要のある時間をいう。特に垂直な表面が難しい。接触時間を延ばすため、泡、ゲルなどを製剤に用いる

ことがある。

温度は、清掃用化学品が効果的に作用する上で極めて重要になり得る。一般に、温度が高いほど効果も増すが、凝縮が生じる可能性がある。より低い温度で作用する製品も、入手できよう。

助言：製造業者や供給業者は、個別の状況で用いる最善の化学品や、清掃用化学品の安全で効果的な使い方について、助言できる。

・清掃スケジュール及びチェックリストの例

事業者は、清掃・消毒ルーティンを確立する必要がある。清掃作業スケジュールは、いつどのように清掃するかを示す。清掃チェックリストは、見逃した区画や装置がないように確認するのに役立つ、問題と講じた措置の記録に活用できる。

清掃スケジュール例		作成者 [氏名] [日付]			
清掃項目	方法、化学品、時間	装置	PPE	頻度	注意点
部屋／区画 [A]	Xxxxx+消毒			毎日	
機械 [1]	Yyyy			毎日+休憩時	
車両 [1]	Zzzz			毎日	+大掃除

メンテナンス・チェックリスト例		[月／年]						
区画／物品／車両	清掃者のイニシャル							注意点／措置
	月	火	水	木	金	土	日	
区画 [A]								
機械 [1]								
車両 [1]								
検証者：[署名]		[日付]						

・清掃者トレーニング

清掃者向けのコースは、例えば以下の資格につながり得る。

- ・全国職業資格 (NVQ) / スコットランド職業資格 (SVQ) の清掃・サポート業務のレベル 1 及び 2、食品施設清掃のレベル 2
- ・清掃科学で、職業訓練機関「シティ・アンド・ギルズ」の認証
- ・BICS の清掃事業者技能認証、食品施設清掃認証

清掃用化学品の供給業者も、自社の化学品の正しい使用法のトレーニングをしてくれるだろう。

さらに詳しい情報について

連絡先： 英国清掃科学研究所 (BICS) (www.bics.org.uk)

9 Premier Court, Boarden Close, Moulton Park, Northampton, Northants
NN3 6LF

電話：01604 678710、FAX：01604 645988、電子メール：info@bics.org.uk

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

4.3.1 食肉工場操業者に関する法的義務は何か

以下のセクションは屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則のうち、清掃義務を示す。

A. 全食品施設の清掃

<p>A1. 食品施設は、清潔に保たなければならない。</p>
<p>A2. 食品施設のレイアウト、設計、建設、立地及び規模は、以下のとおりとする。</p>
<p>(a) 十分なメンテナンス、清掃及び／または消毒を可能にし、空気によって広がる汚染を回避または最小限に抑え…あらゆる作業の衛生的な遂行を可能にする。</p>
<p>852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 1 及び 2 (a)</p>
<p>A3. 食品を調整、処置または加工する部屋では…、設計とレイアウトは、作業の合間及び作業中の汚染からの保護を含め、適正衛生規範を可能にするものでなければならない。特に、</p>
<p>(a) 床面… (b) 壁面… (e) ドアは、清掃及び適宜消毒を容易に行えるものとする。</p>
<p>(d) 窓及び他の開口部は…清掃のため容易に取り外せる防虫スクリーンを取り付ける。(f) 食品取扱区画及び特に食品と接触する表面（装置の表面を含む）は、健全な状態に保ち、清掃及び適宜消毒するのが容易でなければならない。</p>
<p>852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 1</p>
<p>A4. 食品搬送に用いられる輸送手段及び／または容器は、清潔に保たなければならない。</p>
<p>852/2004 付則 II 輸送：第 IV 章ポイント 1</p>
<p>A5. 食品が接触するあらゆる物品、設置物、装置は、(a) 効果的に清掃し、適宜消毒しなければならない。清掃及び消毒は、汚染リスクを十分回避する頻度で行わなければならない。 (b) そのように構築し、…手入れが行き届いた良好な状態を維持しなければならない。</p>
<p>852/2004 付則 II 装置：第 5 章ポイント 1 (a 及び (b))</p>
<p>A6. これらの容器〔食品廃棄物、不可食副産物及び他の廃棄物〕は、適切な構造を持ち、健全な状態に保たれ、清掃及び適宜消毒するのが容易でなければならない。</p>
<p>A7. 廃棄物貯蔵所は、清潔に保てるように管理…しなければならない。</p>
<p>852/2004 付則 II 食品廃棄物：第 VI 章ポイント 2 及び 3</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>・食品の調整、処置及び加工を行う部屋は、適正衛生規範を実践できるように設計・レイアウトする。</p> <p>A3</p> <p>・作業用具や装置を洗浄・保管する設備を含め、食品施設のレイアウト、設計、建設、立地及び規模は、適切な清掃に配慮する。</p> <p>A2、A7、A9</p>	<p>清掃のための設計と配置</p> <p>新たな食品施設の設計・建設や、既存施設の再建・改造・改修の際は、施設、部屋、装置、構造物及び設置物の「清掃可能性」（例えば、表面のアクセス性、耐久性、性質及び品質）を考慮する。</p> <p>装置洗浄室が手狭な状態は、適正衛生規範を実践する力を弱め、清潔な道具・装置と汚れた道具・装置の間で汚染が広がるリスクが高まる。</p> <p>下記及び第1章（設計と設備）の特にセクションA（一般）、B（部屋）、C（装置）の関連トピックを参照せよ。</p>
<p>・食品取扱区画の表面、及び、食品に接するあらゆる表面、物品、設置物、装置、</p> <p>・食品の輸送に用いられる車両及び容器は、手入れの行き届いた状態で維持される。</p> <p>A2、A3、A5、A6</p>	<p>メンテナンス</p> <p>清掃は、清掃対象の表面や装置の条件が許す範囲でのみ、効果を挙げられる。損傷した、重度に摩耗した、または穴のたくさんあいた表面は、きちんと清掃するのが難しい。</p> <p>メンテナンス作業の素材を選ぶ際、清掃しやすさも考慮する。</p> <p>第3章（メンテナンス）を参照せよ。</p>
<p>・以下を含め、食品施設は清潔に保つ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品が取り扱われる表面 ・食品が接触するあらゆる物品、設置物、装置 ・廃棄物、副産物及び他のごみの容器 ・廃棄物貯蔵所 ・食品搬送に用いられる車両及び容器 <p>A1、A3、A4、A5、A6、A7、A9</p>	<p>清掃スケジュール</p> <p>施設全体の作業指示（清掃スケジュール）を定める。チラー、副産物室、倉庫、梱包・積み出し区画、動物積み降ろし区画、係留地、シャックル区画、頭上構造物、排水設備、ロッカールーム／更衣室、貯水タンク、トイレ、休憩室、屋外区画などの設備や装置も含まれる。</p> <p>清掃スケジュールは、以下を示すべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・どの区画／物品を清掃するか。 ・だれが清掃責任者か。 ・どれほどの頻度で各区画／物品を清掃しなければならないか。より徹底した清掃（大掃除）が定期的に必要かどうかを含む。

事業者の義務	アドバイス
	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな区画／物品に用いられる化学品、資材、装置。 ・清掃方法。 ・各区画／物品の清掃手順にかけるべき時間。 ・防護服着用などの安全対策、及び化学品の安全な使用、保管、処分。 ・必要な清掃が行われたかどうかをだれがチェックするのか。 ・清掃チェック担当者が異状を発見した場合に取る措置。 <p>上記 4.2（一般情報）のスケジュール例及び簡単なチェックリストを参照せよ。</p>
	清掃手順
<p>・食品施設や、食品搬送に用いられる車両・容器は、清潔に保つ。</p> <p>A1、A3、A4、A5、A6、A7、A9</p>	<p>清掃手順は、汚れやくずを除去し、必要に応じて、消毒により微生物を減少または破壊する上で、効果的であるように確実に期す。上記 4.2（効果的な清掃）を参照せよ。</p> <p>効果的に清掃するため、下記の手順に従う（ただし、例えば化学品メーカーの注意書きに示された代替的体制を取る場合は、この限りではない）。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 予備清掃—掃き掃除、拭き掃除、または、剥がれやすいくずをこそげ落として、目に留まる食品や汚れを取り除く。続けて、予備洗浄を行う。 2. 主清掃—希釈した洗剤を使い、こびりついた汚れの大部分をこすって洗い落とし、油脂や残った食品・汚れを取り除く。「力仕事」が清掃プログラムの最も重要な部分である。 3. 中間洗浄—きれいな水で洗浄し、洗剤や遊離した食品・汚れを取り除く。 4. 消毒—殺菌剤を使い、微生物を減少・殺菌する。 5. 最終洗浄—飲用適の水で洗浄し、殺菌剤を取り除く（洗い落とすように、ラベルの指示に書かれている場合）。
	清掃の頻度

事業者の義務	アドバイス
<p>・汚染リスクの回避に十分な頻度で、清掃・消毒する。</p> <p>A5</p>	<p>食品と接触する表面は、1日に複数回清掃・消毒する必要があるかもしれない。他の表面や区画の清掃頻度は、汚れのレベルに応じて、1日1回から年1回までの間になるだろう。</p> <p>作業日の中で汚染リスクを最小限に抑えるため、ルーティンの中で過剰な汚れ／くずを取り除く「常にきれいに」の方針を採るように、生産現場職員への教育を検討する。</p> <p>大掃除 (deep cleaning) — アクセスしづらい装置や設置物は、定期的に（恐らく、年1、2回）取り外し、徹底的に掃除して、積もった埃／くずを取り払うべきである。これは、メンテナンス作業を行う機会にもなる。</p>
	<p>清掃の実践</p>
<p>・食品を調整、処置、加工する部屋を、作業の合間及び作業中の汚染から保護する。</p> <p>A3</p>	<p>食品生産中は、清掃手順が食品を汚染するリスクを冒してはならない。</p> <p>生産の進行中に清掃せざるを得ない場合、食品は、水はね、エアロゾルの噴霧及び他の汚染から保護されなければならない。高圧ホース、殺菌剤及び他の清掃用化学品は、食品を伴っている装置、構造物、設置物に使用してはならない。くずを作業環境から取り除く際は、散水に代えて、シヨベル、ゴム雑巾及び他の道具を使用する。</p> <p>電子設備、換気口、ゴム製ドアシールの周辺などの区画を清掃する際は、特段の注意を払う。</p>
	<p>清掃用化学品</p>
<p>・意図した状況に向けて具体的に認可された清掃用化学品を用い、かつ、安全に用いる。ラベルの指示に従う。</p> <p>2002年有害物質管理規則 (COSHH) (グレートブリテン)</p>	<p>使用する化学品は、清掃される区画や装置に対して適切である必要がある。上記4.2（一般情報）を参照せよ。</p> <p>清掃用化学品は潜在的に危険で、人間に害を与える可能性があり、誤った使い方をすれば食品を汚染するかもしれない。表面や装置に損傷を与える可能性もある。作業で用いられる幅広い清掃用化学品には、有害物質管理規則</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>www.opsi.gov.uk/si/si2002/20022677.htm</p> <p>2003年 COSHH 修正（北アイルランド）</p> <p>www.opsi.gov.uk/sr/sr2003/20030034.htm</p>	<p>（COSHH）が適用される。化学品の供給業者が安全面のデータを提供する。</p> <p>清掃用化学品の安全な使用に関するさらに詳しい情報は、衛生安全委員会事務局（HSE）（www.hse.gov.uk）、電話：0151 951 3535 に問い合わせる。COSHH を含む一般情報は、HSE 情報ライン 08701 545500 まで。</p> <p>北アイルランドの問い合わせについては、北アイルランド衛生安全委員会事務局（www.hseni.gov.uk）、または電話 0800 0320121 に連絡せよ。</p>
<p>・食品と接触するあらゆる物品、設置物及び装置は、必要に応じて、汚染リスクを回避するのに十分な頻度で消毒する。</p> <p>A5</p> <p>・食品を調整、処置、加工する部屋の床、壁、ドア、特に食品・食品廃棄物・不可食副産物・他の廃棄物容器と接触する表面（装置の表面も含む）は、消毒が容易なように確実に期す。</p> <p>A3、A6</p>	<p>消毒</p> <p>少なくとも以下の表面及び装置は、確実に消毒する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品が接触する表面 ・手が接触する表面 ・清掃装置・用具 <p>以下などの共通の状況を避けることで、殺菌剤使用が確実に効果を挙げられるように教育する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消毒前に清掃を怠ること ・誤った殺菌剤の使用 ・殺菌剤の誤った使用 ・化学殺菌剤の浸透を阻むバイオフィルムの形成 ・殺菌剤の洗浄不足または洗浄しないこと
<p>以下の点を確保する。</p> <p>・食品と接触するあらゆる物品、設置物及び装置は、効果的に清掃し、適宜消毒する。</p> <p>A5</p>	<p>設置物及び装置</p> <p>清掃スケジュールの中に、あらゆる物品、設置物及び装置を組み込む。埃、食品くずや他の汚れが溜まり得る高所の区画や装置の下には、特に注意する。例えば、トリミングテーブルや装置の下には、装置と床の間に狭い隙間があるかもしれない。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

<p>・食品取扱区画の装置の表面、特に食品と接触する表面は、容易に清掃及び適宜消毒できる。</p> <p>A3</p>	<p>清掃しやすい表面—装置（プラスチック・コンテナなどの食品容器を含む）は、効果的に清掃できるように、適切な状態にしておく必要がある（すなわち、無傷であり、刻み目がなく、大きな穴や隆起がない）。</p> <p>定置洗浄（CIP）—CIP システムは、規模が大きめの食鳥工場で、加工装置に手を伸ばしてルーティンの清掃をするのが困難または危険なときに、役に立つだろう。このシステムは、装置と清掃用化学品の両方のメーカーに相談した上で設置する。</p>
--	--

<p>A8. 洗浄剤や殺菌剤は、食品取扱区画に保管してはならない。 852/2004 付則 II 食品施設：第 I 章ポイント 10</p> <p>A9. 作業用具や装置の洗浄、消毒、保管のため、必要に応じて十分な設備を用意する。そのような設備は…清掃が容易で、温水と冷水を十分供給するものでなければならない。 852/2004 付則 II 部屋：第 II 章ポイント 2</p>	
--	--

	化学品の保管
<p>・洗浄剤や殺菌剤は、食品取扱区画に保管してはならない。</p> <p>A8</p>	<p>清掃用化学品は、食品の安全性や人間の健康に対するリスクがないように、安全かつ確実に保管する。</p>
	清掃設備および清掃用具の保管
<p>・作業用具や装置の洗浄、消毒、保管のため、十分な設備を用意する。そのような設備は…清掃が容易で、温水と冷水を十分供給するものでなければならない。</p> <p>A9</p>	<p>清掃用具自体が汚染源になり得る場合、再使用前に洗浄と消毒をすべきである。清掃用具の適切な保管場所を用意する。清掃用具を色のコード化すれば、トイレ床掃除用モップを食品生産区画で使わないなど、汚染拡散の回避に役立つだろう。色分けに関する助言は、上記 4.2（一般情報）の BICS から得られる。</p> <p>用具や装置は、いったん洗浄したら、他の装置を洗う場所から遠ざける。埃とともに飛んでくる水しぶき、汚れた水、化学洗浄剤を避けて、使用前に他の汚染から保護するためである。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

A10. 食品事業者は、食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で、監督及び教育並びに／またはトレーニングを受けるように、確実に期す。

852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1

事業者の義務	アドバイス
	トレーニング、教育及び監督
<p>・食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で、監督及び教育並びに／またはトレーニングを受けるように、確実に期す。</p> <p>A10</p>	<p>不十分な清掃に関連した食品安全危害要因と、問題を速やかに報告する必要性について、職員を教育する。上記 4.2 一般情報「トレーニング」を参照せよ。</p> <p>トレーニング／教育は、下記を対象に含めるべきである――化学品の安全性、防護服及び装備の使用、清掃用化学品の正しい使用・保管・処分、用具の正しい使用と洗浄、作業に適した化学品と用具の選び方。必要に応じて監督し、逸脱があれば注意喚起する。</p> <p>生産担当職員に対し、持ち場を終日可能な限り清潔に保つように責任を負わせれば（「常にどこでも清潔に」）、廃棄物の積み重ねを減らし、生産後の清掃が容易になる。</p> <p>生産担当職員、社内清掃員、請負業者の清掃者を含め、清掃責任を担う者は全員、清掃業務が食品を汚染しないようにした会社の清掃手順を知り、遵守する必要がある。</p> <p>どの教育／トレーニングを受けたかを示すように、個人のトレーニング記録を正確につける。第 6 章（トレーニング）も参照せよ。</p> <p>清掃請負業者――清掃請負業者を採用する場合、慎重に選択せよ。例えばトレーニング証明書や推薦状など、実力の証明を求めよ。提供される清掃作業員の人数、サービスや監督の水準について合意する。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

B. 家畜設備の清掃（レッドミート）

<p>B1. 屠畜場は、適切かつ衛生的な係留設備、または気候的に可能であれば、清掃・消毒が容易な待機用の囲いを備えなければならない。</p> <p>B2. 家畜輸送手段の清掃、洗浄、消毒のため、適切な設備を伴った独立した場所がなければならない。ただし、監督当局が許可し、公認の場所及び設備が近くに存在する場合は、屠畜場がこの場所及び設備を持つ必要はない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 1 及び 6</p>
--

事業者の義務	アドバイス
<p>・係留地または待機用囲いを清掃する。</p> <p>B1</p>	<p>係留地の清掃</p> <p>社内の清掃スケジュールに、家畜の係留に用いられる区画を含める。第 1 章（設計と設備）セクション E1 も参照せよ。</p>
<p>・家畜輸送手段を清掃、洗浄、消毒するための設備を用意する。</p> <p>B2</p> <p>以下の点を確保する。</p> <p>・屠畜場への家畜運搬に使った車両は、動物をおろした後、できる限り速やかに清掃及び消毒し、さらに、24 時間以内もしくは次回の家畜運搬に用いる前のいずれか早い方で必ず、清掃及び消毒する。</p> <p>・<u>イングランド及びウェールズ</u>では： 別段許可された場合を除き、動物を乗せた車両（馬以外）</p>	<p>家畜輸送車両の清掃</p> <p>家畜輸送車両の清掃と消毒は、屠畜場でも他所でも行ってよい。第 1 章（設計と設備）E5 を参照せよ。</p> <p>イングランド及びウェールズ： 肥育動物輸送手段の清掃と消毒は、「動物輸送（洗浄及び消毒）（イングランド）（ウェールズ）命令」が統括する。</p> <p>さらに詳しい情報は、 www.defra.gov.uk/animalh/diseases/control/biosecurity/candd.htm を参照せよ。</p> <p>命令は、指定動物を運ぶ前と後の輸送手段の洗浄と消毒、輸送車両の車輪・泥よけ・ホイールアーチの洗浄と消毒を定めているが、運転席の消毒は義務づけていない。</p> <p>運転者は、洗浄と消毒を行う場所と、（動物を乗せていない）輸送手段が屠畜場または販売施設を離れる日時を明記した申告書を提出しなければならない。地方自治体が上記命令を執行する。</p>

事業者の義務	アドバイス
<p>が、清掃・消毒をせずに現場を離れるとき、屠畜場経営者は運転者に書式 FM/AW27 を交付し、すべて記入・署名させ、清掃及び消毒をどこで行うかを申告させる。</p> <ul style="list-style-type: none"> 屠畜場経営者は、すべて記入・署名した用紙の一番上の控えを3ヵ月間保存し、請求があれば検査時に見せる。経営者は受領した日に、ファックス（または他の合意した方法）で、地元当局に宛てて記入済み申告書の写しを送る。 スコットランド及び北アイルランドでは： 運転者が申告書に記入する義務はない。 <p>動物輸送法</p>	<p>FM/AW27 申告書用紙は、自治体の動物衛生地域事務所から無料で入手できる。</p> <p>スコットランド： 肥育動物輸送手段の清掃と消毒は、2005 年動物輸送（洗浄及び消毒）（スコットランド）規則が統括する。 www.opsi.gov.uk/legislation/scotland/ssi2005/ssi_20050653_en.pdf</p> <p>北アイルランド： 肥育動物輸送手段の清掃と消毒は、2000 年動物食鳥輸送（洗浄及び消毒）命令（北アイルランド）（SR2000 第 293 号）が統括する。 www.opsi.gov.uk/sr/sr2000/nisr_20000293_en.pdf</p> <p>これらはイングランドの命令と似ているが、運転席の消毒（求められる可能性はある）や運転者の申告書が義務でないところが異なる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 家畜車両の消毒は、動物疾病法に基づき認可された殺菌剤のみ用いる。 <p>動物疾病法</p>	<p>公認殺菌剤</p> <p>イングランド、スコットランド、ウェールズの動物疾病（公認殺菌剤）命令に基づく公認殺菌剤の最新リストと情報については、環境・食料・農村省（Defra）に問い合わせる。住所は 1A Page Street, London SW1P 4PQ、電話は 020 7904 6135 （www.defra.gov.uk/animalh/diseases/control/testing_disinfectants.htm）</p> <p>北アイルランドについては、農業地方開発局（DARD）に問い合わせる。住所は、Dundonald House, Upper Newtownards Road, Belfast BT4 3SB、電話は 028 9052 0100</p>

事業者の義務	アドバイス
	<p>(www.dardni.gov.uk/vetservice/aspdisinfectants/disinfectantsinfo.asp)</p>
	<p>清掃後の物品の処分</p>
<p>・車両や装置の清掃に責任を負う者は、あらゆる汚染物質が除去及び破壊されるか、病気感染リスクを解消するように処置されるか、または動物が触れないように処分するように、万全を期さなければならない。</p> <p>動物疾病法</p>	<p>前述の動物輸送（洗浄及び消毒）（イングランド）（ウェールズ）命令と、2005年動物輸送（洗浄及び消毒）（スコットランド）規則は、輸送手段から取り除いた物質を洗浄後どう処分しなければならないかを明記している。同様の命令は、動物食鳥輸送（洗浄及び消毒）命令（北アイルランド）でも与えられている。</p> <p>糞尿と消化管内容物は、カテゴリ-2の畜産副産物で、それに従って処分しなければならない。可食副産物指針の第5章（畜産副産物）を参照せよ。同指針は下記から入手できる。</p> <p>www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/meatregsguid/coproductbyproductguide</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

C. 車両及びクレートの清掃（ホワイトミート）

<p>C1. 屠畜場に動物を届けるためのクレートやモジュール（使用した場合は、防食性の素材で製作し、清掃と消毒が容易でなければならない。生きた動物を集めて配送するのに用いる装置はすべて、空になった後は直ちに、また必要に応じて再使用前に、清掃、洗浄及び消毒しなければならない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 I 章ポイント 3</p>	
<p>C2. (a) クレートなどの輸送用具、及び (b) 輸送手段——の清掃、洗浄、消毒のため、適切な設備のある独立した場所がなければならない。(b) に関して、公認の場所及び設備が近くに存在する場合、この場所及び設備は強制ではない。</p> <p>853/2004 付則 III 屠畜場：セクション II 第 II 章ポイント 6</p>	
	車両・クレート洗浄設備
<p>・輸送手段及び配送クレート／モジュールを清掃、洗浄、消毒する設備を備える。</p> <p>C2</p>	<p>食鳥輸送車両の清掃設備——第 1 章（設計と設備）セクション F2 を参照せよ。</p> <p>クレート清掃設備——現場に備えなければならない。第 1 章（設計と設備）セクション F2 を参照せよ。</p>
	食鳥クレート
<p>・適切な防食素材で製作され、清掃や消毒を容易に行える設計のクレート（及び、使用する場合はモジュールも）を用いる。</p> <p>C1</p>	<p>耐久性のプラスチックが食鳥クレートに適した素材である。清掃が難しくなるような割れ目や手の届かない角がないようにすべきである。</p> <p>第 1 章（設計と設備）セクション C（装置）を参照せよ。</p>
	クレートの洗浄
<p>・生きた動物を集めて配送するのに用いる装置はすべて、空になった後は直ちに、また必要に応じて再使用前に、確実に清掃、洗浄及び消毒する。</p> <p>C1</p>	<p>目視でも、微生物学的にも、清潔なクレートを実現するため、6つの段階を経る。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大量の固形くずを始めに除去 ・予備洗浄 ・こびりついた汚れをふやかして遊離 ・汚れを落とすための主洗浄 ・すすぎ ・消毒

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>第1段階：遊離したくずをすべて、ごみ箱に集める。床の汚れは、清掃済みのクレートを汚染する可能性が高いので、受け入れられない。</p> <p>第2段階：ガードやシールドを使い、洗浄水が床にこぼれたり、しぶきがはねたり、噴射しないようにして、下水に直接流す。担当者1人を置き、流出スクリーンと水噴射ノズルを日中に定期的にチェックし、清掃することを検討せよ。洗浄水は頻繁に交換し、クレートの汚れがひどい場合は特にそうである。</p> <p>第3段階：推奨された洗剤を使い、メーカーの指示に従う。水を追加するときは、洗剤も追加すべきである。</p> <p>第4段階：第2段階と同様。主洗浄から出るクレートに残った水をできる限り取り除く。</p> <p>第5段階：理想的なのは、プラスチックのフラップなどを用いて、主洗浄とすすぎを切り離すことである。殺菌剤が次の段階で薄まらないように、すすぎ段階を終えるクレートに残った水をできる限り取り除く。</p> <p>第6段階：推奨された量の殺菌剤を用いる。ノズルが破損していないか、定期的にチェックする。通過するクレートの全表面に吹き付けるように、噴射の位置を調節する。最低3秒間の接触時間があれば、全表面を十分確実に吹き付けるのにつながるだろう。洗浄・消毒済みのクレートが汚染されないように、同じブースを使う場合はプラスチックのフラップなどを用いて、すすぎと消毒のセクションをできる限り切り離す。</p> <p>www.ukmeat.org/pdf/PoultryCrates.pdf</p> <p>公認殺菌剤—上記セクションBを参照せよ。 清掃後の物品の処分—上記セクションBを参照せよ。</p>
--	---

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

D. 食肉生産用具の洗浄

**D1. 事業者は、82℃以上で給湯される湯で、用具を消毒する設備か、または同等の効果を
持つ代替的システムを備えなければならない。**

853/2004 付則 III 屠畜場：セクション I 第 II 章ポイント 3 及びセクション II 第 II 章ポイント 3 / **カッティング**：セクション I 第 III 章ポイント 5 及びセクション II 第 III 章ポイント 5 / **農場での食鳥**：セクション II 第 IV 章ポイント 4 / **肥育ゲーム**：セクション III ポイント 1 及び 2 / **生産施設**：セクション V 第 I 章ポイント 5

注：野生ゲーム：具体的義務はないが、A5 に基づきナイフを滅菌する必要がある。

	ナイフ及び他の道具
<ul style="list-style-type: none"> ・生肉と接触する装置と道具はすべて、洗浄・消毒する。 <p>A5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉生産用具は、82℃以上の温度の湯または同等の効果を持つ代替的方法で、消毒する。 <p>D1</p>	<p>食肉と接触する道具は、作業開始前、各回休憩後、及び道具が汚れたときはその都度、洗浄及び消毒する。</p> <p>ナイフなどの食肉生産用具—82℃の湯を用いて消毒すべき（代替的システムが用いられるときは、この限りではない。第 1 章（設計と設備）セクション D8 を参照せよ）—と、食肉と接触する等級付けや温度探針などの道具は、規則 852/2004 が消毒方法を定めていない限り、区別してもよい。探針などの道具には、食品用殺菌剤雑巾で十分だろう。</p> <p>第 9 章（動物の受け入れと屠殺）セクション G11/H6、第 10 章（枝肉の解体）セクション A17、第 11 章（食肉のカッティング）セクション B12/13 も参照せよ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

4.3.2 公的管理の要件は何か

当局者による適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者が作業前、作業中、作業後の衛生手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4c

当局者による HACCP ベースの手順の監査は、当該食肉工場事業者がかかる手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 5

4.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1 (a)

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に関わる食品法の要件を満たし、かかる要件が満たされたことを証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

	清掃に関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> 事業者の責任には、自社の清掃手順の適用及び検証、並びに、手順が守られない場合に是正措置を講じることが含まれる。 HACCP 原則に基づき恒久的な手順を施行し、維持する。 	<p>事業者の責任には、清掃手順の維持及び監視、違反があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順は HACCP 原則に基づくべきである—第 3 部第 1 章 (HACCP 原則の適用) を参照せよ。</p> <p>委任—自社の清掃手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p>

事業者の義務	アドバイス
--------	-------

	<p>検証—<u>作業開始前に清掃が正しくかつ徹底的に行われたかどうかをチェックするため、食品取扱区画の作業前衛生検査を毎日行う。</u>食材と接触する、または清掃が困難もしくは汚染されやすいことが分かっている装置や作業台に、特に注意する。</p> <p>埃／くず及び他の汚れが溜まっている形跡を求めて他の区画を検査したり、損傷した表面、劣悪なメンテナンス、制限されたアクセス、劣悪な保管、有害動物が存在する兆候など、清掃上の問題につながり得る他の点を検査する。</p> <p>職員及び／または請負業者が清掃スケジュールや指示を守っているか、特に問題の存在が分かっている区画で清掃用化学品、装置、手順が効果的か、必要に応じて是正措置が取られたかを定期的にチェックする。</p> <p>検証の頻度—毎日の作業前検査（上記参照）以外は、区画／物品や問題が発見される可能性に左右される。清掃が容易な施設で、長い間にわたって清掃・消毒手順を守っている熟練の職員／請負業者には、管理職が1ヵ月に1回チェックすれば十分だろう。新たな職員や手順が導入される場合は、より頻繁なチェックが必要だろう。</p> <p>微生物検査—微生物または迅速衛生検査を用いて、清掃済みの表面を検査し、清掃と消毒の効果を評価する。第3部第2章（微生物検査）を参照せよ。</p> <p>記録—各回の定期検証の結果、特別な注意を要する区画の留意事項、是正措置が取られた場合はその措置について、日付を付した正確な説明を（例えば、清掃者が参照して使用できる清掃チェックリスト上に）記録する。</p>
--	--

事業者の義務	アドバイス
	<p>是正措置—自社の清掃手順が守られていないことが判明したときは、確実に統制を回復するため措置を講じる。是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染された製品への対処 ・ 根本原因と、将来同様の事象が起きるのを防ぐため取る必要のある措置の特定 ・ サービス契約の解除 ・ 清掃スケジュールの修正 ・ 職員トレーニングの改善

第 2 部

5. 有害動物防除

セクション

ページ

5. 目次

5.1 なぜ有害動物防除が重要なのか

5.2 一般的情報

有害動物防除チェックリスト例

5.3.1 有害動物防除に関する法的要件は何か

A. 有害動物防除

5.3.2 公的管理の要件は何か

5.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

5.1 なぜ有害動物防除が重要なのか

食品工場に侵入または大量発生する有害動物（昆虫、齧歯動物、鳥、さらには家畜）は、潜在的に重要な微生物的・物理的有害要因である。執行の仕方の悪い有害動物防除プログラムや、駆除剤の不注意な保管・使用は、化学的有害要因も生み出す。消費者に病気やけがをもたらす有害要因のリスクを防ぐまたは最小限に抑える手順が必要である。

例えば、

- 多くの有害動物種は、食中毒を起こす可能性のある微生物を運ぶ。例えば、多くの鳥は、英国で最も一般的な食中毒の原因であるカンピロバクターを運ぶ。齧歯動物と昆虫はともに、サルモネラを運ぶことが知られている。
- 有害動物は、食品工場全体に病原体を運ぶ可能性がある。特にハエは、非清浄区画から清浄区画に汚染を運ぶ可能性がある。
- 有害動物は、動物の毛、羽、排泄物、尿、巣材、昆虫の卵や幼虫、有害動物自体の死骸などの異物や物質の重要な源である。
- 有害動物は、食品の製品や包装材、設置物や装置、場合によっては建物の基礎構造に物理的有害性を加える恐れがある（電線をかじるなど）。このような損傷は、食品の物理的汚染や、健康・安全面の有害性につながる恐れがある。
- 殺虫剤や殺鼠剤の不注意な保管や使用は、事故や食品の化学汚染につながり得る。
- 有害動物が絶えず侵入するのは、不十分な清掃やメンテナンスなど、根底に重大な衛生管理上の失敗があることを示唆する。

5.2 一般的情報

・有害動物防除チェックリスト例

食品事業者は、有害動物防除の責任を負う。実行するのは社内職員や契約先の業者だろう。職員が行う場合、有害動物防除チェックリストは、区画の検査漏れがないように確認するのに役立つ、侵入が発見されたかどうか及びそのとき取られた措置を記録する場所を与える。

有害動物防除チェックリスト例								[2007年 週1]
区画	チェックのイニシャル							注意点／措置
	月	火	水	木	金	土	日	
区画 [A]								
区画 [B]								
給餌ポイント [1]								
給餌ポイント [2]								
注：チェックを行う頻度（1日1回、週1回など）を示す								
検証者：[署名] [日付]								

5.3.1 有害動物防除に関する法的要件は何か

以下のセクションは屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則の有害動物防除要件を示す。

A. 有害動物防除

<p>A1. 食品施設は、清潔に保ち、手入れが行き届いた状態を維持しなければならない。</p> <p>A2. 食品施設のレイアウト、設計、建設、立地及び規模は、汚染からの保護を含む適正衛生規範の実行や、特に有害動物防除の実行を可能にしなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 施設：第 I 章ポイント 1 及び 2</p>
<p>A3. 食品を調整、取扱または貯蔵する場所に家畜が出入りしないように（または、監督当局が許可した特別な場合、出入りによって汚染が生じないように）、適切な手順を施行しなければならない。</p> <p>852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 4</p>
<p>A4. 食品事業者は、食品取扱担当者が業務に応じた食品衛生事項の監督及び教育並びに／またはトレーニングを受けるように、確実を期す。</p> <p>852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1</p>

事業者の義務	アドバイス
	有害動物防除のための設計と配置
<ul style="list-style-type: none"> 施設をレイアウト、設計及び建設する際、有害動物防除を考慮する。 <p>A2</p>	<p>廃棄物貯蔵所を含め、新施設や施設改築を設計、レイアウト、建設する際、有害動物、家畜及び野生動物が施設に入るのを防ぐ必要性を検討する</p>
<ul style="list-style-type: none"> 家畜が食品取扱区画に出入りしないようにする。 <p>A3</p>	<p>ドア、窓、換気用の吸排気口、下水、副産物落とし樋、係留地／屠畜ホールの接合部など、潜在的な侵入点をすべて考慮に入れ、自動閉扉機構、防虫スクリーン、排水トラップ、落とし樋の端のフラップ、エアカーテンなど、リスクを最小限に抑える方法を検討する。</p>
<ul style="list-style-type: none"> 清潔に保ち、動物や有害動物を寄せ付けないように廃棄物貯蔵所を設計する。 <p>A6</p>	<p>下記の関連トピック及び第 1 章（設計と設備）を参照せよ。</p>
	メンテナンスと清掃
<ul style="list-style-type: none"> 施設を清潔に保ち、手入れが 	<p>メンテナンス—有害動物の侵入の機会を最小限に抑える</p>

<p>行き届いた状態を維持する。</p> <p>A1</p>	<p>ように、建物を良好で手入れの行き届いた状態に保つ。穴、割れ目及び有害動物が侵入する可能性の高い他の箇所（例えば、有孔レンガや換気パネル、建物外に通じる排水管の末端、壁を伝う樋、パイプ、ガーダー周辺の隙間、建物頂上の開口部や屋根の庇）について、封鎖するまたは耐久力をつける手段を講じる。特にネズミは、生存するために水を飲む必要があるため、恒久的な水たまりをなくし、水が滴る蛇口や漏水を修理しておく。</p> <p>清掃—食品や廃棄物の蓄積は、有害動物を引き寄せる可能性がある。有害動物にエサと隠れ場所を与える可能性を最小限にとどめるため、すべての食品生産・貯蔵区画のほか、外側の区画も、清潔に保ち、整理整頓しておく（例えば、植物、パレットの山、使用しない装置を片づける）。</p>
---------------------------------------	---

A4. 食品事業者は、食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で、監督及び教育並びに／またはトレーニングを受けるように、確実を期す。
852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1

事業者の義務	アドバイス
<p>・食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で、監督及び教育並びに／またはトレーニングを受けるように、確実を期す。</p> <p>A4</p>	<p>トレーニング、教育及び監督</p> <p>有害動物の侵入に関連した食品安全危害要因と、有害動物を見かけたり、コントロールメジャーがうまくいかないときは速やかに管理職に報告する必要性について、職員を教育する。適宜監督し、逸脱があれば注意喚起する。</p> <p>どの教育／トレーニングを受けたかを示すように、個人のトレーニング記録を正確につける。第 6 章（トレーニング）も参照せよ。</p> <p>有害動物防除請負業者—請負業者を採用する場合、慎重に選択せよ。例えばトレーニング証明書や推薦状など、実力の証拠を求めよ。提供されるサービス、報告手順や記録作成について合意する。専門請負業者は、有害動物の侵入を防ぐ優れた維持管理策について、助言できるだろう。</p> <p>助言は、英国有害動物管理協会（BPCA）</p>

(www.bpca.org.uk)から得られる。電話は 01332 294288。

A5. 食品事業体内に貯蔵される原材料やあらゆる成分は、有害な劣化を防ぎ、汚染から守られるように設計された適切な条件下で、保管しなければならない。

852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 2

A6. 食品廃棄物、不可食副産物及び他の廃棄物の貯蔵・処分に、十分な対策を講じる。廃棄物貯蔵所は、清潔に保ち、必要に応じて動物や有害動物を寄せ付けないように設計・管理しなければならない。

852/2004 付則 II 食品廃棄物：第 VI 章ポイント 3

事業者の義務	アドバイス
<p>・原材料やあらゆる成分は、有害な劣化を防ぎ、汚染から守られるように設計された適切な条件下で、保管する。</p> <p>A5</p> <p>・食品廃棄物、不可食副産物及び他の廃棄物の貯蔵・処分に、十分な対策を講じる。廃棄物貯蔵所は、清潔に保ち、動物や有害動物を寄せ付けないように管理する。</p> <p>A6</p>	<p>搬入物と貯蔵</p> <p>搬入物—搬入される原材料や包装材を貯蔵する前に、昆虫や小型齧歯動物が侵入する兆候がないかチェックする。</p> <p>食用素材の貯蔵—原材料や香辛料などは、齧歯動物に耐性のある容器に入れて貯蔵する。貯蔵される素材は、有害動物が発見を免れ得る隠れ場所ができないように積み上げる一壁、角、窓、換気口から離しておく。清掃できるように、床より上の高さで素材を貯蔵する。</p> <p>在庫の回転—有害動物が侵入して内部に定着する機会を最小限にするため、包装材など、保有している素材の在庫を回転させる。</p> <p>非食用素材の貯蔵—廃棄素材、不可食副産物及び他の廃棄物は、覆いのある目印付きの容器に保管する。畜産副産物は規則（EC）1774/2002 と 2005 年畜産副産物規則に従って処分する。可食副産物指針の第 5 章（畜産副産物）も参照せよ。指針は、 www.food.gov.uk/foodindustry/guidancenotes/meatregsguid/ から入手できる。</p> <p>貯蔵用の箱／設備は、使用中（物が入っている）でないときに、昆虫、鳥、害獣及び他の有害動物に耐性を持つ</p>

	ようにしなければならない。
--	---------------

A7. 窓及び…外部環境に対して開放できる他の開口部には、必要に応じて、清掃のため容易に取り外せる防虫スクリーンを設置しなければならない。

852/2004 付則 II 部屋：第 I 章ポイント 1 及び 2

A8. 有害動物を抑制するため、適切な手順を施行しなければならない。

A3. 食品を調整、取扱または貯蔵する場所に家畜が出入りしないように（または、監督当局が許可する特別な場合、出入りによって汚染が生じないように）、適切な手順を施行しなければならない。

852/2004 付則 II 食品：第 IX 章ポイント 4

事業者の義務	アドバイス
	有害動物対策
<p>・窓及び外部環境に対して開放できる他の開口部は、必要に応じて、清掃のため容易に取り外せる防虫スクリーンを取り付けるように確実に期す。</p> <p>A7</p>	<p>窓—外部への窓は隙間の無いように設置し、清掃可能な防虫スクリーンを別に取り付けた場合のみ、開放するように確実に期す。防虫スクリーンの網目の大きさは、最大で 2mm とすべきである。</p> <p>ドア—外部へのドアは、隙間の無いように確実に設置する（すなわち、閉じたときにフレームの周囲に光が見えないようにする）。使わないときはドアを閉めておくという「閉扉方針（closed door policy）」を採用せよ。外部へのドアが頻繁に使われる場合（例えば積み降ろし区画）、追加的な対策（例えば、重なり合うプラスチックのストリップ）が、有害動物の排除に役立つだろう。ただし、清掃やメンテナンスの不足、露出した肉との接触により、衛生が損なわれてはならない。自動閉扉システムも、特に職員用のドアで効果的である。</p> <p>齧歯動物を防ぎ得る他の措置には、ドアや排水トラップの下、落とし樋先端のトラップの下、排水管や換気口などに、金属製の蹴板、ゴム製や植毛のストリップを取り付けることが含まれる。小型の齧歯動物を排除するため、大きさが 6mm 未満の網目を用いる。</p>
	家畜によるアクセス

<p>・家庭内動物が食品を調整、取扱または貯蔵する区画に出入りしないように（または、監督当局が許可する特別な場合、出入りによって汚染が生じないように）、適切な手順を施行する。</p> <p>A3</p>	<p>猫や犬などの家庭内動物が施設に出入りするのを防ぐ策を講じる。盲導犬や牧羊犬は、存在することで食品が汚染されたりしないのなら、係留地や周辺に入るのは許可され得る。</p> <p>有害動物がエサ場や水場、ねぐら（特に廃棄物、食品（または飼料）の貯蔵所）に入らないようにすることは、他の動物を引き寄せる物を取り除くことでもある。</p>
<p>・有害動物を抑制するため、適切な手順を施行する。</p> <p>A8</p> <p>・意図した状況に対して明確に認可された駆除剤を使い、安全に用いる。ラベルの指示に従う。</p> <p>2002 年有害物質管理規則 (COSHH) (修正済み) (グレートブリテンについて) www.opsi.gov.uk/si/si2002/20022677.htm</p> <p>2003年 COSHH(修正済み) (北アイルランド) www.opsi.gov.uk/sr/sr2003/20030045.htm</p>	<p>有害動物の根絶</p> <p>会社の手順は、有害動物が見つかったとき、駆除・根絶のため取らなければならない措置を盛り込む必要がある。</p> <p>駆除剤 (pesticide) 一殺虫剤 (insecticide)、殺鼠剤 (rodenticide) などが意図した用途や状況に対して明確に認可されており、ラベルの使用上の指示 (処置を行う前に、食品は撤去し、備品は覆いをかける必要があるなど) に従うように、確実に期す。化学品は、食品汚染のリスクがないように、安全かつ確実に保管する。化学品はそれぞれ、健康・安全面のデータシートとともに供給されるべきである。</p> <p>「プロ用」駆除剤—適切な訓練を受けた者のみ、こうした化学品を使用してもよい。社内に専門家がない場合、適切な訓練を受けた駆除業者を用いる。</p> <p>より詳しい情報について—駆除剤の安全な使用に関しては、衛生安全委員会事務局 (HSE) (www.hse.gov.uk)、電話 0151 951 3535、一般情報 (COSHH 規則を含む) については HSE のインフォライン、電話 08701 545500 まで問い合わせよ。</p> <p>北アイルランド—北アイルランド衛生安全委員会事務局 (HSENI)、または HSENI のヘルプライン (電話 0800 0320121) まで問い合わせよ。</p>
	<p>昆虫、齧歯動物、鳥</p>

<p>・有害動物を抑制するため、適切な手順を施行する。</p> <p>A8</p>	<p>昆虫—入口付近だが、食品や装置、包装材の上方ではない低光区画で、飛んでいる昆虫を駆除するため、適切な器具を取り付ける。有効性が確実に発揮されるように、ユニットを定期的に清掃・点検する（例えば、捕獲した虫の受け皿を空にして、電球を交換する）。受け皿の清掃時に見つかる虫の数が多ければ、有害動物防除の失敗が示唆される。種が判明すれば、問題の原因究明に役立つかもしれない。</p> <p>昆虫の侵入が示唆される場合、根絶するための措置を直ちに講じる。重大な場合は、殺虫剤の使用が必要かもしれないが、社内に十分な専門知識が蓄積されていない限り、公認駆除業者に任せるのが最善である。</p> <p>齧歯動物—食品施設内または食品施設全体に共通する問題である。生け捕りにする罟は、ごく小規模の侵入を処理するか、殺鼠剤で食品が汚染されるリスクが高い場合に活用できるだろう。それ以外は、ネズミ駆除用エサを設置する方策が必要だろう。</p> <p>ネズミ駆除用エサの設置—社内に十分な専門知識が蓄積されていない限り、ネズミ駆除用エサの設置は、公認駆除業者が行うべきである。施設の周囲に間隔をあけて、さらに建物の戦略的ポイントに、エサの設置場所を決める。エサを食べた兆候を見るため、エサの設置場所を定期的に検査する。エサ設置場所はすべて、敷地図に印を付けておく。エサは安全なエサ箱に入れて、汚染を防ぐ。食品が露出した区画には、エサを配置しない。死骸は速やかに撤去し、安全に処分する。</p> <p>鳥—鳥を食い止める必要がある場合は、防鳥ワイヤー、忌避ジェル、聴覚または視覚的な撃退器を用いる。野鳥は保護され、いかなるときも鳥に毒を盛るのは違法である。防鳥策を講じたり、エサ場、営巣地、ねぐらを除去しても防げない重大な鳥害がある場合は、最後の手段として淘汰を行う必要があるかもしれない。許可された者だけが、一定</p>
--	--

	の害鳥種の淘汰を行うことができる。
	有害動物検査
<p>・有害動物を抑制するため、適切な手順を施行する。</p> <p>A8</p>	<p>検査ルーティンを定める。チェックリストがあれば、見逃した区画がないようにするのに役立ち、侵入が見つかって、措置が講じられたかどうかを記録するのに活用できる。</p> <p>定期的に以下をチェックする。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・有害動物が侵入する可能性の高いルート。スクリーンを設置しておらず、外部に向かって開くドアや窓も含まれる。 ・有害動物のエサ場や水場、ねぐらの可能性のあるところ。 ・有害動物侵入の兆候。齧歯動物や鳥の糞、昆虫の死骸、巣穴、駆除用エサの設置場所でエサが食べられた跡、殺虫装置の効果を含む。

5.3.2 公的管理の要件は何か

当局者による適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者が有害動物防除手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4 (f)

当局者による HACCP ベースの手順の監査は、当該食肉工場事業者がかかる手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 5

5.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1a

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に関わる食品法の要件を満たし、かかる要件が満たされたことを証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

事業者の義務	アドバイス
	有害動物防除に関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> • 事業者の責任には、自社の有害動物防除手順の適用及び検証、並びに、手順が守られない場合には是正措置を講じることが含まれる。 • HACCP 原則に基づき恒久的な手順を施行し、維持する。 	<p>事業者の責任には、有害動物防除手順の維持及び監視、違反があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順は HACCP 原則に基づくべきである—第 3 部第 1 章(HACCP 原則の適用)を参照せよ。</p> <p>委任—有害動物防除手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p> <p>検証—メンテナンス、清掃、貯蔵、報告、さらには関連性がある場合に管理職への連絡に関して、職員が自社の有害</p>

	<p>動物防除手順を守っているかどうかを定期的にチェックする。</p> <p>検証の頻度—有害動物抑制の問題が見つかる可能性に左右される。良好な状態を保っている優れた設計の施設で、手順が変更されていない場合、熟練の職員／請負業者のチェックは、1 ヶ月に 1 回で十分だろう。新たな職員や手順が導入される場合は、より頻繁なチェックが必要だろう。専門の請負業者が、検査の頻度について助言できるだろう。</p> <p>記録—実地検分、定期検証、是正措置が取られた場合はその措置について、日付を付した正確な説明を（例えば、有害動物防除ノートや食品安全管理日誌に）記録する。</p> <p>是正措置—自社の有害動物防除手順への違反や、有害動物の存在・侵入の形跡が発見されたときは、確実に統制を回復するため措置を講じる。是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none">・汚染された製品への対処・根本原因と、将来同様の事象が起きるのを防ぐため取る必要のある措置の特定・サービス契約の解除・職員向けの教育・トレーニングの改善
--	---

1 第2部

6. トレーニング

セクション

ページ

6. 目次

6.1 なぜ職員トレーニングが重要なのか

6.2 一般的情報

用語、教育とトレーニングの実施、言語、資格、
「インプルーブ」、食肉トレーニング評議会、他の機関
トレーニング記録と職員トレーニングマトリクス、例

6.3.1 トレーニングに関する法的要件は何か

A. 食品取扱者のトレーニング

B. HACCP 原則の適用に関するトレーニング

6.3.2 公的管理の要件は何か

6.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

6.1 なぜ職員トレーニングが重要なのか

食品生産に携わる職員は、低水準な個人衛生や行動を通じて、潜在的に重要な微生物的・物理的危険要因となる。劣悪な作業慣行や教育を守らないことも、微生物的、物理的、化学的危険要因をもたらす得る。あらゆる職階の職員が、行為の結果を知り、理解するため、十分なトレーニングや教育を受ける必要がある。職員は、食品を安全に扱う任務を果たせるように、明確な業務教育を必要としている。

例えば、

- 不十分な教育からくる劣悪な個人衛生により、食品がサルモネラなどの食中毒病原菌に汚染される可能性がある。
- 不十分な教育、トレーニング、監督は、不衛生な作業慣行につながりかねない。業務教育が理解され、守られているかチェックするのが大切である。
- 有害動物防除や効果的な清掃などの衛生対策の重要性に関する認識不足は、問題が報告されず、食品の安全に対する危害を防ぐ是正措置が遅れることを意味し得る。
- HACCP 原則に関する知識不足は、事業内で食品の安全に対する重要な危害を抑制できない、効果の薄い食品安全管理システムにつながり得る。

6.2 一般的情報

• 本章で使われる用語は、下記のとおり定義されよう

- 「**食品取扱者**」とは、「包装済みまたは未包装の食品、食品装置や用具、食品接触表面を直接扱うすべての者」をいう。(コーデックス食品衛生一般原則)
- 「**トレーニング**」とは、職員が業務を円滑に遂行し、求められた基準を満たすのに必要な知識、技能、態度を培う学習プロセスをいう。
- 「**教育**」とは、職員が個別の業務に関して、何をどのように求められているかを正確に知るため、職員に与えられる情報及び／または命令をいう。
- 「**監督**」とは、業務や手順が効果的に行われ、求められる基準が確実に満たされるように、遂行を監視するプロセスをいう。

• 教育及びトレーニングの実施

正規のコースへの出席は義務ではない。教育及び／またはトレーニングの方法は、食品事業者が決める。系統的なトレーニングは、この業界では全国職務基準（NOS）（食品安全の部）の該当レベルに等しい基準とすべきである。会社の慣行や手順に情報を反映させる必要があるため、教育は通常、社内で与えられる。事業者は、社内でトレーニングすることも、外部のリソースを用いることもできる。

- **社内**：教材は、社内で開発してもよいし、社外のアドバイザーが開発してもよい。トレーニングは、適切な資格を持つ職員か社外の講師が、社内で行うことができる。
- **外部**：多くの継続教育センターが食品衛生コースを開講している。食肉工場経営者向けに現場あるいは場外のトレーニングコースを運営する機関やコンサルタントも多い。食品衛生トレーニング向けのコンピューターベースの通信教育パッケージも利用できる。

どの選択肢を取るにせよ、講師は必要なタイプのトレーニングを行う資格を持つべきである。

• 言語

トレーニングや教育が効果を発揮するため、作業員はトレーニングに用いられる教材や与えられた教育を理解する必要がある。このため、英語を第 1 言語として話さない職員や、学習・読み取りに困難を抱える職員には、配慮しなければならない。衛生トレーニングコースの教材はさまざまな言語で入手でき、こうした問題の克服に役立つように、視覚教材を広く用いるものもある。さらに詳しい情報は、下記の機関から入手できる。

• 資格

資格取得は法令遵守の達成に必要ないが、食品安全・技術資格は、広く認められた達成

基準を提供し、当局や顧客に安心感を与えるほか、個人の職業上の地位にとってもプラスに働くかもしれない。

全国職業資格 (NVQ) / スコットランド職業資格 (SVQ) は、あらゆる食肉・食鳥職種で、どの職業レベルでも取得できる。

レベル 1 初心者レベル、新人または個人的な責任がほとんどない職員
レベル 2 熟練作業員または職人レベル
レベル 3 監督管理職、チームリーダー、セクションリーダー、技術職
レベル 4 管理職

・「インプルーブ」、食肉トレーニング評議会 (MTC)、他の機関

インプルーブとは、食品飲料業のトレーニング基準を定める業種別技能評議会である。

- ・インプルーブ有限会社 (www.improveltd.co.uk) (ウェブサイトは現在工事中)

Ground Floor, Providence House, 2 Innovation Close, Heslington, York YO10 52F

電話 : 0845 644 0448 電子メール : info@improveltd.co.uk

食肉トレーニング評議会 (MTC) は、講師やコースに関するガイダンスを食肉産業に提供できる。MTC は、食肉取扱者の職業関連資格 (VRQ) として、食肉食鳥衛生基礎証明書 (HACCP 意識を含む) を発行する。MTC は、英語が第 1 言語でない食肉取扱者の職業関連資格 (VRQ) として、食肉安全証明書を発行する。HACCP 実践中級証明書 (食肉工場) は、QCA レベル 2 の資格で、2 日間のコースと小論文課題に合格したら与えられる。

- ・食肉トレーニング評議会 (www.meattraining.org.uk)

PO Box 141, Winterhill House, Snowdon Drive, Milton Keynes, MK6 1YY

電話 : 01908 231062 電子メール : info@meattraining.org.uk

衛生トレーニングコースに関する情報は、以下でも入手できる。

- ・勅許環境保健研究所 (www.cieh.org) 020 7827 5800
- ・スコットランド王立環境保健研究所 (www.rehis.org) 0131 225 5444
- ・王立公衆衛生研究所 (www.riph.org.uk) 020 7580 2731
- ・王立保健推進協会 (www.rsph.org) 020 7630 0121
- ・食品衛生技術協会 (www.sofht.co.uk) 01590 671979

・トレーニング記録と職員トレーニングマトリクス

事業者は、職員がいかなる教育とトレーニングを必要とし、これまで受けて、監督なし

に職務を遂行する能力を得たのかを示す記録をつける必要がある。

各職員の記録は、各職員のトレーニングの詳細を保存するのに活用できる。職員トレーニングマトリクスは、どの職員が導入、業務別、HACCP、再トレーニング（refresher training）を必要としているまたは既に受けたか、だれが監督でき、だれが監督を必要としているかの一覧を与える。

例

個人トレーニング記録		[氏名] [職員記録番号]		
日付	教育／訓練の種別／レベル	対象テーマ	出席確認	適宜結果など

職員トレーニングマトリクス		[日付]				
トレーニング義務 職員氏名	名称 AB	名称 CD				注記 事項
ポジション	肩書	肩書				
職員記録番号	01	02				
導入トレーニング						
[第1部]	日付	日付				
[第2部]	日付	日付				
業務別トレーニング						
Xxxxx		日付				
専門職トレーニング						
Yyyyy		日付				
HACCP原則トレーニング	日付					
Zzzzz						
再トレーニング						

6.3.1 トレーニングに関する法的要件は何か

以下のセクションは屠畜、解体、その後の食肉加工に適用される規則の病虫害防除要件を示す。

A. 食品取扱者トレーニング

<p>食品事業者は以下を確実に行うこととする。</p> <p>A1. 食品取扱者が業務に応じた食品衛生事項で監督、教育及び／またはトレーニングを受ける。</p> <p>852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 1</p>	
事業者の義務	アドバイス
<p>・業務に応じた食品衛生事項で食品取扱者を教育し、トレーニングする。</p> <p>A1</p>	<p>能力レベル</p> <p>社内の各ポジションにおける食品安全衛生トレーニングの要件と、トレーニングがどのように行われるかを明確にする（上記 6.3.1 を参照せよ）。</p> <p>新規採用及び配置転換された職員については、新たなポジションの要件に照らして技能を評価し、責任が食品安全能力のレベルを超えないようにする一方、トレーニングの必要性を満たすように手配する。過去のトレーニングや経験も考慮してよいが、新規採用職員は、過去にトレーニングを受けた証拠を提出できない限り、未トレーニングと見なすのが優良実践例である（下記「トレーニング記録」を参照せよ）。</p>
	<p>基本トレーニング及び教育</p> <p>食品の取り扱いを始める前に、食品安全原則や社内の個人衛生・保健手順の基礎的な理解と認識を得るため、食品取扱者全員（臨時職員を含む）に十分な導入トレーニング・教育を行う。</p> <p>職員は食品取扱作業を始めたら直ちに、以下を認識すべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・清掃用資材などの化学的有害要因が食品を汚染しないようにする手順 ・ガラスや金属などの物理的有害要因が食品を汚染しないようにするための事前対策とチェック

	<ul style="list-style-type: none"> ・微生物汚染源、細菌の拡散と増殖を最小限に抑える慣行（清掃、消毒、温度管理など） ・有害動物が存在する兆候のチェック <p>他の職員—食品を扱わないかもしれないが、食品取扱区画に入る必要のある職員や、衛生管理責任を負う者（品質管理責任者、倉庫管理者、生産管理者、清掃者、現場配属の技術者、メンテナンス担当職員など）も全員、衛生トレーニング及び／または教育を受けるべきである。</p>
	<p>業務別トレーニング</p>
	<p>職員が遂行を求められる個別業務に関して、可能な限り速やかに、十分なトレーニング及び／または教育を与える。業務開始から4週間以内に非公式なトレーニング、3ヵ月以内に正規のトレーニングを行うことが推奨される。職員は、監督なく食品を取り扱うのを任される前に、要求される衛生基準を達成しなければならない（下記、監督を参照せよ）。</p> <p>経験豊富な職員による実地指導（on-the-job tuition）は、正しい衛生・安全手順や、食肉を汚染しない装置の利用方法を職員に教えるのに、最も効果的な方法だろう。</p> <p>貯蔵、包装、食品発送区画で働く職員は、下記の再トレーニングが必要な可能性が高い。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・優良維持管理実務 ・温度管理 ・包装管理 ・有害動物防除手順 ・車両衛生 <p>動物と接して働く職員は、動物の取り扱いと福祉のトレーニングが必要になる。</p> <p>一部の作業を担当する職員は、例えば下記の個別トレーニングを受け、合格証を得なければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・免許取得屠畜人

	<p>第9章（動物の受け入れと屠殺）A11を参照せよ。</p> <p>・業務用駆除剤の取り扱い</p> <p>第5章（有害動物防除）A4、A8を参照せよ。</p> <p>監督者及び／または管理者は、食品取扱者を適切に教育及び監督し、食品安全原則や慣行についての健全な知識に基づいて意思決定できるように、十分な水準のトレーニングを受けるべきである。</p>
	監督
<p>・食品衛生事項について食品取扱者を監督する。</p> <p>A1</p>	<p>新任及び経験の少ない職員は、安全に食品を取り扱う能力を身につけたのが明らかになるまで、監督しなければならない。職員に知識や理解度を証明するように求め、一定期間にわたって行動や作業慣行を観察する。</p> <p>求められる監督の水準は、作業の性質や職員のトレーニング・能力の水準に左右される。複雑または技術的な作業をする職員は、新たな技能を学ぶ間、絶えず監督する必要があるだろう。一方、単純で、恐らくは反復的な作業をする者は、疑問や問題が生じる場合に備えた定期的なチェックしか必要ないだろう。</p>
	フォローアップ／再トレーニング
<p>・業務に応じた食品衛生事項で、食品取扱者を教育及び／またはトレーニングする。</p> <p>A1</p>	<p>作業慣行、手順、装置もしくは法律に大きな変更があったとき、または、現在の慣行が不適切と判明したときは、トレーニング／教育が必要だろう。会社の食品安全トレーニングプログラムを修正する必要があるかもしれない。</p> <p>再トレーニングは、担当職務に応じて2年または3年ごとに必要になる可能性が高い。</p>
	トレーニング記録
	<p>業務に応じた食品衛生事項に関して適切な教育／トレーニングを受けたことを示すため、各人のトレーニング記録をつける。</p> <p>下記の情報を盛り込む。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・受講者氏名 ・トレーニング／教育の日付／期間 ・トレーニングの種別／レベル

	<ul style="list-style-type: none"> ・対象テーマ ・出欠の確認 ・公式の結果（もしあれば）（例えば試験結果、与えられた合格証／証明書） <p>技能／トレーニングマトリクス——最新の職員リストに、だれがいつ、導入／業務別／HACCP／再トレーニングを受けたかを記し、一覧できるようにすれば、有益かもしれない。上記 6.2 の表組みの例を参照せよ。</p>
--	--

B. HACCP 原則適用に関するトレーニング

B1. HACCP 原則に基づき求められる手順の策定及び維持、または、関連指針の運用に責任を負う者は、HACCP 原則の適用に関して十分なトレーニングを受けておく。
 852/2004 付則 II トレーニング：第 XII 章ポイント 2

事業者の義務	アドバイス
	HACCP トレーニング
<p>・ HACCP 原則に基づき求められる手順の策定及び維持、または関連指針の運用に責任を負う職員は、HACCP 原則の適用に関して十分なトレーニングを確実にしておく。</p> <p>B1</p>	<p>HACCP 原則を適用して、工場内の HACCP 原則ベースの手順を策定及び維持するため、社内の少なくとも 1 人が十分なトレーニングを受けるように確実に期す。第 3 部第 1 章（HACCP 原則の適用）セクション A を参照せよ。</p> <p>他の職員（例えば監督者や管理者）で、工場内の HACCP ベースの食品安全手順の維持に責任を負う者も、適切なトレーニングを受けるように確実に期す。</p> <p>食品取扱者は全員、食品の安全に対する危害と、工場の HACCP ベース手順の効果的運用の必要性を理解するのに役立つ、HACCP 認識トレーニングが有用だろう。</p> <p>より詳しい情報については、食肉工場 HACCP マニュアルが、経営者や講師にとっての指針になり、認知度の高い資格をサポートする（6.2 を参照せよ）。</p> <p>www.food.gov.uk/foodindustry/meat/haccpmeatplants/ HACCP マニュアルの CD-ROM 版の問い合わせ先は、020 7276 8384。</p>

6.3.2 公的管理の要件は何か

適正衛生規範の監査は、当該食肉工場事業者が衛生面と作業手順のトレーニングに関する手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 4 (e)

当局者による HACCP ベースの手順の監査は、当該食肉工場事業者がかかる手順を継続的かつ適正に適用しているかどうかを検証する。

854/2004 第 4 条ポイント 5

6.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

事業者は、食品事業における食品の安全に責任を負う。

852/2004 第 1 条ポイント 1 (a)

食品事業者は、HACCP 原則に基づき恒久的な手順を定め、施行し、維持しなければならない。

852/2004 第 5 条ポイント 1

食品…事業者は、管理下にある事業内の生産、加工、流通の全段階で、食品が確実に…業務に関わる食品法の要件を満たし、かかる要件が満たされたことを証明しなければならない。

178/2002 第 17 条

	トレーニングに関する事業者の責任
<ul style="list-style-type: none"> 事業者の責任には、自社の職員トレーニング手順の適用及び検証、並びに、手順が守られない場合には是正措置を講じることが含まれる。 HACCP 原則に基づき恒久的な手順を施行し、維持する。 	<p>事業者の責任には、職員トレーニング手順の維持及び監視、違反があった場合の是正措置が含まれる。こうした手順は HACCP 原則に基づくべきである—第 3 部第 1 章 (HACCP 原則の適用) を参照せよ。</p> <p>委任—職員トレーニング手順の適用と検証の責任は、指名した人物に委任してもよい。その者は、問題の報告を受け、必要に応じて是正措置を確実に講じる十分な権限を持つ。</p> <p>検証—職員の行動や作業慣行を観察し、要求された基準を達成しているか、または追加の教育及び／もしくはトレーニング、再トレーニングが必要かどうかをチェックする。さらに、受講</p>

	<p>生が正しく監督されているか、悪習を教えられていないか、誤った情報や不適切な説明を与えられていないか、トレーニング記録が適切かどうかを定期的にチェックする。</p> <p>記録—職員トレーニング記録（上記参照）に加え、各回の定期検証や観察の結果、是正措置が取られた場合はその措置について、日付を付した正確な説明を（例えば、食品安全管理日誌に）記録する。</p> <p>是正措置—自社のトレーニング手順が守られていないのが判明したときは、措置を講じる。自社の食品安全管理手順が破られたのは、不適切な教育、トレーニング及び／または監督が全面的な原因または一因かもしれない。是正措置には、以下が含まれよう。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・根本原因と、将来同様の事象の再発を防ぐためトレーニングまたは監督が必要かどうかの見極め ・追加トレーニングまたは再トレーニング、教育または監督の提供 ・管理情報記録の更新
--	---

第 2 部

7. 個人衛生

セクション

ページ

7. 目次

7.1 なぜ個人衛生が重要なのか

7.2 一般的事項

仕事への適合性に関する調査票、リスク因子、予防策

7.3.1 個人衛生に関する法的要件は何か

A. 個人の清浄度及び行動

B. 手洗い設備

C. 疾患

7.3.2 公的管理の要件は何か

7.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

第2部

10. 枝肉の解体

セクション

ページ

10. 目次

10.1 なぜ衛生的な枝肉の解体が重要なのか

10.2 一般的事項

動物種に関する注釈、肥育ゲームの適用規定、死後検査

TSE 統制、動物副産物

EC の食鳥肉市販に関する諸規則

10.3.1 枝肉の解体に関する法的要件は何か

A. 一般要件

B. 野生ゲーム

付録 狩猟者申告書の見本

C. 有蹄類家畜及び大型ゲームの解体

D. ゲームを含む食鳥及びウサギ目の解体

10.3.2 公的管理の要件は何か

10.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

第 2 部

11. 食肉のカッティング

セクション

ページ

11. 目次

11.1 なぜ衛生的な食肉のカッティングが重要なのか

11.2 一般的事項

「カッティング工場」の定義、施設の認可

11.3.1 食肉のカッティングに関する法的要件は何か

A. 構造条件及び前提衛生条件

B. 作業条件

C. 温度条件

- ・ レッドミート (CR) のカッティング及び除骨、付録 A も参照
- ・ ホワイトミート (CW) のカッティング及び除骨
- ・ 生産施設 (CP)

11.3.2 公的管理の要件は何か

11.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

付録 A : 見本書式 : レッドミートの温輸送 (セクション CR4)

第 2 部

12. 食肉加工

セクション

ページ

12. 目次

12.1 なぜ衛生的な食肉加工が重要なのか

12.2 一般的事項 定義、「複合」製品

12.3.1 原材料に関する法的要件は何か

- A. 構造条件及び前提衛生条件
- B. 原材料及び一般加工
- C. ひき肉
- D. 食肉調製品
- E. 機械的分離肉 (MSM)
- F. ひき肉、食肉調製品、MSM の表示
- G. 食肉製品
- H. 可食副産物

12.3.2 公的管理の要件は何か

12.3.3 手順の継続的かつ適正な適用

(訳者コメント:原文では production となっていますが、processing の誤りと思われる。)

第2部

13. 食品のトレーサビリティ（識別・健康マーク）

セクション

ページ

13. 目次

13.1 なぜ食品のトレーサビリティが重要なのか

13.2 一般的情報

定義、一般食品法に関するガイダンス
健康マークと識別マークに関する図

13.3.1 トレーサビリティに関する法的要件は何か

- A. 供給業者と取引先に関する記録
- B. 識別マーク
- C. 健康マーク
- D. 暫定的取り決め

13.3.2 公的管理の要件は何か

13.3.3 手順の継続的かつ適正な適用