

表一2 落下細菌検査結果

県名	畜種	場所-項目-1	項目-2	検体数	生菌数(CFU/100%)
				<10	10 ≤ 10 ² ≤
北海道	牛	冷蔵作業前		1	1
北海道	牛	通路作業前		1	1
北海道	牛	プラック作業前		1	1
青森	牛	懸肉室		1	1
青森	牛	冷蔵庫①		1	1
青森	牛	冷蔵庫②		1	1
青森	牛	冷蔵庫③		1	1
青森	牛	冷蔵庫		1	1
青森	牛	カッター室		1	1
青森	牛	カッター室		1	1
岩手	牛	保冷保冷車内		3	3
岩手	牛	保冷保冷車内		3	3
岩手	牛	保冷保冷車内		2	2
岩手	牛	冷却保冷車		2	2
岩手	牛	冷却保冷車		1	1
岩手	牛	冷却保冷車		1	1
岩手	牛	プラックプラックホーム		1	1
岩手	牛	冷却保冷車		2	2
岩手	牛	保冷保冷車		2	2
岩手	牛	保冷保冷車		2	2
岩手	牛	保冷保冷車		2	2
岩手	牛	保冷保冷車		2	2
岩手	牛	プラックプラックホーム		1	1
新潟	豚	A 使用前懸肉室		8	8
新潟	豚	A 洗浄中懸肉室		8	4
新潟	豚	C 冷蔵庫		8	8
新潟	豚	D 輸送車		5	1
新潟	豚	D プラックホーム		5	1
群馬	豚	せり前		1	1
群馬	豚	せり場		1	1
群馬	豚	冷蔵庫		1	1
群馬	豚	カッター室		1	1

県名	畜種	場所-項目-1	項目-2	検体数	生菌数(CFU/100%)
				<10	10 ≤ 10 ² ≤
埼玉県	牛	市場冷蔵Iせり前枝肉保管		6	6
埼玉県	牛	市場せり場		5	5
埼玉県	牛	市場冷蔵Iせり後枝肉保管		3	3
埼玉県	牛	市場プラックホーム		3	3
埼玉県	牛	輸送車		1	1
埼玉県	牛	カッター工場 枝肉搬入場所		2	2
埼玉県	牛	カッター工場 枝肉搬入場所		3	3
埼玉県	牛	カッター工場 枝肉搬入場所		3	3
東京都	牛	荷降し場		3	3
東京都	牛	冷蔵庫		3	3
東京都	牛	せり場		3	3
東京都	牛	仲卸保内搬入冷蔵庫		1	1
東京都	牛	市場内搬入冷蔵庫		2	2
東京都	牛	仲卸店舗冷蔵庫		1	1
東京都	牛	仲卸店舗作業場		1	1
東京都	牛	搬出場		1	1

表3-1 取扱い状況調査票(枝肉搬入場)

			無し	無し	無し	無し	無し	無し	無し
チェック項目		判定	北海道	青森	岩手	新潟	埼玉	群馬	東京
総合	自主管理のための衛生管理者等の配置は行っているか	○・×							○
	衛生管理者等は、適切にその職務にあたっている。	○・×							×
施設管理	十分に清掃がなされている。	○・×							○
	清掃について点検・記録を行っている。	○・×							×
	定期的に施設の消毒を行っている。	○・×							×
	施設消毒の実施記録を取っている。	○・×							×
	施設外からの出入り口・窓は開放されていない。	○・×							○
	手洗い設備がある。	○・×							○
	手洗い設備には消毒液がついている。	○・×							○
	レール軌道内は整理整頓されている。 (unnecessary 物品は置かれていない。)	○・×							○
	レール軌道内には関係者以外は立ち入らない。	○・×							○
	排水のための適度な勾配がある。 (床面に水がたまったりしない。)	○・×							○
	排水溝は滞りなく流れる。	○・×							○
	飲食・喫煙のための休息所がある。	○・×							○
	そ族及びこん虫の防御装置がなされている。	○・×							○
	そ族及びこん虫の駆除を定期的に行っている。	○・×							○
そ族及びこん虫の駆除の記録を保存している。	○・×							×	
取扱者	健康診断・検便を受けている。	○・×							○
	帽子をしている。	○・×							○
	マスクをしている。	○・×							×
	作業着は清潔である。	○・×							○
	手指の洗浄・消毒を適時行っている。	○・×							○
	所定の場所以外で更衣・喫煙・放たん又は食事をしていない。	○・×							○
	軍手を使用していない。	○・×							○
	枝肉と壁面の接触はない。	○・×							×
	枝肉と壁面の接触防止がはかられている。	○・×							×
	枝肉と床面の接触はない。	○・×							○
懸肉	枝肉と床面の接触防止が図られている。	○・×							○
	枝肉同士の接触はない。	○・×							○
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○・×							×

表3-2 取扱い状況調査票(枝肉保管冷蔵庫)

チェック項目		判定	北海道	青森	岩手	新潟	埼玉	群馬	東京
総合	自主管理のための衛生管理者等の配置は行っているか	○・×	×	○		○	○	○	○
	衛生管理者等は、適切にその職務にあたっている。	○・×	×	×		×	○	×	○
施設管理	十分に清掃がなされている。	○・×	○	×		×	×	○	○
	清掃について点検・記録を行っている。	○・×	×	×		×	×	○	○
	定期的に施設の消毒を行っている。	○・×	○	×		×	○	×	○
	施設消毒の実施記録を取っている。	○・×	×	×		×	×	×	○
	庫内温度適切か。	○・×	○	○		○	○	×	○
	温度記録をとっているか。	○・×	○	○		○	○	×	×
	施設外からの出入り口・窓は開放されていない。	○・×	○	○		○	○	×	○
	手洗い設備がある。	○・×	○	×		×	×	○	×
	手洗い設備には消毒液がついている。	○・×	○	×		×	×	○	×
	排水のための適度な勾配がある。 (床面に水がたまったりしない。)	○・×	○	×		×	○	○	○
	排水溝は滞りなく流れる。	○・×	○	○		○	○	○	○
	取扱者	健康診断・検便を受けている。	○・×	○	○		○	○	○
帽子をしている。		○・×	○	○		○	×	○	○
マスクをしている。		○・×	×	×		×	×	×	×
作業着は清潔である。		○・×	○	○		○	○	○	○
手指の洗浄・消毒を適時行っている。		○・×	○	×		×	×	○	×
所定の場所以外で更衣・喫煙・放たん又は食事をしていない。		○・×	○	○		○	○	○	×
軍手を使用していない。		○・×	○	○		×	×	○	×
懸肉	枝肉と壁面の接触はない。	○・×	○	×		○	×	○	×
	枝肉と壁面の接触防止がはかられている。	○・×	×	×		×	×	○	○
	枝肉と床面の接触はない。	○・×	○	○		○	○	○	○
	枝肉と床面の接触防止が図られている。	○・×	×	○		×	○	○	○
	枝肉同士の接触はない。	○・×	×	○		×	×	×	×
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○・×	×	○		×	×	×	×

無し

表3-3 取扱い状況調査票(せり場)

	チェック項目	判定	無し	無し	無し	無し			
			北海道	青森	岩手	新潟	埼玉	群馬	東京
総合	自主管理のための衛生管理者等の配置は行っているか	○・×					○	○	○
	衛生管理者等は、適切にその職務にあたっている。	○・×					○	×	×
施設管理	十分に清掃がなされている。	○・×					○	○	○
	清掃について点検・記録を行っている。	○・×					×	○	×
	定期的に施設の消毒を行っている。	○・×					○	○	×
	施設消毒の実施記録を取っている。	○・×					×	○	×
	温度管理は適切か。	○・×					×	×	○
	温度記録をとっているか。	○・×					×	×	×
	施設外からの出入り口・窓は開放されていない。	○・×					○	×	○
	手洗い設備がある。	○・×					○	×	○
	手洗い設備には消毒液がついている。	○・×					○	×	○
	レール軌道内は整理整頓されている。 (unnecessary items are not placed.)	○・×					○	×	○
	レール軌道内には関係者以外は立ち入らない。	○・×					○	×	○
	排水のための適度な勾配がある。 (床面に水がたまったりしない。)	○・×					○	○	○
	排水溝は滞りなく流れる。	○・×					○	○	○
	飲食・喫煙のための休息所がある。	○・×					×	○	○
	そ族及びこん虫の防御装置がなされている。	○・×					○	×	○
	そ族及びこん虫の駆除を定期的に行っている。	○・×					×	×	○
	そ族及びこん虫の駆除の記録を保存している。	○・×					×	×	×
	出入り口に長靴洗淨槽はあるか。	○・×					○	○	○
	洗淨槽は適切に管理されているか。	○・×					○	○	○
	メンテナンス記録は取っているか。	○・×					×	○	×
せり場内に入室する業者等のチェック(服装等)は行っているか。	○・×					○	×	○	
名簿等を作成した記録表は取っているか。	○・×					×	○	×	
取扱者	健康診断・検便を受けている。	○・×					○	○	○
	帽子をしている。	○・×					×	○	○
	マスクをしている。	○・×					×	×	×
	作業着は清潔である。	○・×					○	○	○
	手指の洗淨・消毒を適時行っている。	○・×					○	×	○
	所定の場所以外で更衣・喫煙・放たん又は食事をしていない。	○・×					○	○	○
懸肉	軍手を使用していない。	○・×					×	○	○
	枝肉と壁面の接触はない。	○・×					×	○	×
	枝肉と壁面の接触防止がはかられている。	○・×					×	○	×
	枝肉と床面の接触はない。	○・×					○	○	○
	枝肉と床面の接触防止が図られている。	○・×					○	○	○
	枝肉同士の接触はない。	○・×					×	×	×
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○・×					×	×	×

表3-4 取扱い状況調査票(枝肉保管冷蔵庫一せり後)

	チェック項目	判定	無し							
			北海道	青森	岩手	新潟	埼玉	群馬	東京	
総合	自主管理のための衛生管理者等の配置は行っているか	○・×		○						
	衛生管理者等は、適切にその職務にあたっている。	○・×		○						
施設管理	十分に清掃がなされている。	○・×		×						
	清掃について点検・記録を行っている。	○・×		×						
	定期的に施設の消毒を行っている。	○・×		×						
	施設消毒の実施記録を取っている。	○・×		×						
	庫内温度 適切か。	○・×		○						
	温度記録をとっているか。	○・×		○						
	施設外からの出入り口・窓は開放されていない。	○・×		○						
	手洗い設備がある。	○・×		×						
	手洗い設備には消毒液がついている。	○・×		×						
	排水のための適度な勾配がある。 (床面に水がたまったりしない。)	○・×		×						
	排水溝は滞りなく流れる。	○・×		×						
	取扱者	健康診断・検便を受けている。	○・×		○					
		帽子をしている。	○・×		○					
マスクをしている。		○・×		×						
作業着は清潔である。		○・×		○						
手指の洗浄・消毒を適時行っている。		○・×		○						
所定の場所以外で更衣・喫煙・放たん又は食事をしていない。		○・×		○						
軍手を使用していない。		○・×		×						
懸肉	枝肉と壁面の接触はない。	○・×		○						
	枝肉と壁面の接触防止がはかられている。	○・×		○						
	枝肉と床面の接触はない。	○・×		○						
	枝肉と床面の接触防止が図られている。	○・×		○						
	枝肉同士の接触はない。	○・×		×						
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○・×		×						

表3-5 取扱い状況調査票(搬出場)

			無し 無し						
チェック項目		判定	北海道	青森	岩手	新潟	埼玉	群馬	東京
総合	自主管理のための衛生管理者等の配置は行っているか	○・×	×	○			○	○	○
	衛生管理者等は、適切にその職務にあたっている。	○・×	×	○			○	×	×
施設管理	十分に清掃がなされている。	○・×	○	×			×	×	×
	清掃について点検・記録を行っている。	○・×	×	×			×	×	○
	定期的に施設の消毒を行っている。	○・×	○	×			○	×	×
	施設消毒の実施記録をとっている。	○・×	×	×			×	×	×
	施設外からの出入り口・窓は開放されていない。	○・×	○	×			×	×	×
	手洗い設備がある。	○・×	○	×			×	×	○
	手洗い設備には消毒液がついている。	○・×	○	×			×	×	×
	レール軌道内は整理整頓されている。 (unnecessaryな物品は置かれていない。)	○・×	○	○			○	×	×
	レール軌道内には関係者以外は立ち入らない。	○・×	×	○			○	×	○
	排水のための適度な勾配がある。 (床面に水が溜まったりしない。)	○・×	○	○			○	○	○
	排水溝は滞りなく流れる。	○・×	○	○			○	○	○
	飲食・喫煙のための休息所がある。	○・×	○	○			×	○	○
	そ族及びこん虫の防御装置がなされている。	○・×	○	○			×	×	○
	そ族及びこん虫の駆除を定期的に行っている。	○・×	○	○			×	×	×
そ族及びこん虫の駆除の記録を保存している。	○・×	○	○			×	×	×	
取扱者	健康診断・検便を受けている。	○・×	○	○			○	○	○
	帽子をしている。	○・×	○	○			×	○	○
	マスクをしている。	○・×	×	×			×	×	×
	作業着は清潔である。	○・×	○	○			○	○	○
	手指の洗浄・消毒を適時行っている。	○・×	○	×			×	×	×
	所定の場所以外で更衣・喫煙・放たん又は食事をしていない。	○・×	○	○			○	○	○
	軍手を使用していない。	○・×	○	○・×			×	×	×
懸肉	枝肉と壁面の接触はない。	○・×	○	○			×	○	×
	枝肉と壁面の接触防止がはかられている。	○・×	×	○			×	○	×
	枝肉と床面の接触はない。	○・×	○	○			○	○	○
	枝肉と床面の接触防止が図られている。	○・×	×	○			○	○	○
	枝肉同士の接触はない。	○・×	×	×			×	×	×
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○・×	×	×			×	×	×

表3-6 取扱い状況調査結果(搬送車)

チェック項目		北海道	青森	岩-1	岩-2	岩-3	岩-4	岩-5	岩-6	新-1	新-2	新-3	新-4	埼玉	群馬	東京
総合	搬送車両の衛生責任者等が定められている。	○	△	○	○	○	○	○	△	×	○	○	○	○	△	○
	衛生管理者等は、適切にその職務にあっている。	○	△	○	○	○	○	○	△	×	×	×	×	○	△	○
荷室	荷室は運転席、外部より区画されている。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室は耐水性で、清掃・消毒に適した構造である。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	破損部位はない。または、あった場合でも補修されている。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	○	△	○
	荷室は十分に清掃がなされている。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	清掃について点検・記録を行っている。	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	○	×	×	△
	定期的に荷室の消毒を行っている。	○	△	×	×	×	×	○	×	○	×	○	×	×	△	○
	荷室消毒の実施記録を取っている。	×	△	×	×	×	×	×	○	×	×	×	×	×	△	×
	荷室は保冷能力がある。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室の保冷能力について点検・記録を行っている。	○	△	×	○	×	○	○	×	×	○	○	○	×	△	×
	荷室内温度を測定する温度計がある。	○	△	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室内の温度を室外から確認できる。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室内の温度は運転席から確認できる。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室内の温度は運転席から調節できる。	○	△	×	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室内には関係者以外立ち入らない。	○	△	○	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
	荷室内には不要な物品が置かれていない。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	△	○
	荷室は積み込み前に冷やされている。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	×	△	○
	取扱者	衛生教育を受けている。	○	△	×	○	×	×	×	×	○	○	×	○	○	△
健康診断・検便を受けている。		○	△	○	×	○	○	○	○	×	○	×	○	○	△	○
作業着は清潔である。		○	△	×	○	×	×	○	○	○	○	○	○	○	△	○
手指の洗浄・消毒を適時行っている。		○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	○
軍手を使用していない。		○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	○
作業中に喫煙・飲食などをしていない。		○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○
荷室専用の長靴を使用している。		○	△	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	○	△	×
荷室に入る際には踏み込み槽等で長靴の消毒を行っている。	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	△	×	
部分肉・精肉	包装容器・運搬容器は清潔である。	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○	△	△	△	○
	複数回使用される運搬容器は、使用のつど洗浄・消毒されている。	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○
	直置き防止がなされている。	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○
	荷は常温に放置されることなく、速やかに積み込まれている。	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	○
枝肉	積載方法は懸垂式か、横積みか。	縣	△	横	横	縣	縣	横	横	横	横	横	横	横	横	横
	枝肉と壁面の接触はない。	×	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	×
	枝肉と床面の接触はない。	×	△	×	×	○	○	×	×	×	×	×	×	×	△	×
	枝肉同士の接触はない。	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	×
	枝肉と壁面・床面の接触防止かはかられている。	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	×
	枝肉同士の接触防止が図られている。	○	△	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	×	△	×
枝肉は常温に放置されることなく、速やかに積み込まれている。	○	△	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	△	○	
畜種	牛	△	牛	牛	豚	豚	牛	牛	豚	豚	豚	豚	豚	牛	△	牛

表4 取扱い状況詳細調査

	北海道	青森	岩手	新潟	群馬	埼玉	東京
枝肉搬入場 1. 清掃・消毒について 清掃回数 床(回/日) 壁(回/日) 天井(回/日) 消毒方法 使用薬剤	無し	無し		無し	無し	無し	
							1回/日
							1回/日
							セリングリーン
2. 手洗い設備について 石鹼 消毒剤 3. 軍手の使用について 交換頻度 4. 接触防止について 方法							2~3回/日
枝肉保管冷蔵庫 1. 清掃・消毒について 清掃回数 床(回/日) 壁(回/日) 天井(回/日) 消毒方法 使用薬剤							
2. 手洗い設備について 石鹼 消毒剤 3. 軍手の使用について 交換頻度 4. 接触防止について 方法							
せり場 1. 清掃・消毒について 清掃回数 床(回/日) 壁(回/日) 天井(回/日) 消毒方法 使用薬剤							
2. 手洗い設備について 石鹼 消毒剤 3. 軍手の使用について 交換頻度							
3. 軍手の使用について							

表一5 問題点の調査票結果

県名	場所	問題点	原因	対策
青森	冷蔵庫①	<ul style="list-style-type: none"> 扉の枠の幅が狭い 枠の材質が木製である 外気の流入による汚染が考えられる 作業者の手指・衣服からの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉の胸部及び前肢部分が接触する 洗浄消毒が接触する 枝肉の移送通路が一部開放されている。 枝肉を移送するカット業者が軍手を使用している。また、衣服と接触している。 	<ul style="list-style-type: none"> 半丸毎に冷蔵庫の出入れを行い、冷蔵庫の枠との接触を避け、ステンレスに交換する。 外壁を設ける。 樹脂製の手袋に交換する。衣服と接触させない。
	搬送	<ul style="list-style-type: none"> 扉の枠の幅が狭い。 肩割ナイフからの汚染がある 作業者の手指・衣服からの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉の胸部及び前肢部分が接触する 1頭毎に消毒をしていない 枝肉を移送するカット業者が軍手を使用している。また、衣服と接触している。 	<ul style="list-style-type: none"> 半丸毎に冷蔵庫の出入れを行い、冷蔵庫の枠との接触を避ける。 1頭毎に消毒をする。 樹脂製の手袋に交換する。衣服と接触させない。
	冷蔵庫②	<ul style="list-style-type: none"> 外気の流入による汚染が考えられる 作業者の手指・衣服からの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉の移送通路が一部開放されている。 枝肉を移送するカット業者が軍手を使用している。また、衣服と接触している。 	<ul style="list-style-type: none"> 外壁を設ける。 樹脂製の手袋に交換する。衣服と接触させない。
	搬送	<ul style="list-style-type: none"> 扉の枠の幅が狭い 作業者の手指・衣服からの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉の胸部及び前肢部分が接触する 消毒していない 洗浄消毒が行われていない 軍手の使用及び定期的な手指の洗浄ができない。 洗浄していない。前かけにひび割れがある 	<ul style="list-style-type: none"> 半丸毎に冷蔵庫の出入れを行い、冷蔵庫の枠との接触を避ける。 樹脂製の手袋に交換する。衣服と接触させない。 定期的な洗浄消毒を行う 軍手から樹脂製の手袋に交換する。定期的に手指を洗浄する。 定期的に洗浄する。新しい前掛けに交換する。
	冷蔵庫③	<ul style="list-style-type: none"> 扉の枠の幅が狭い 作業者の手指・衣服からの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉の胸部及び前肢部分が接触する 消毒していない 洗浄消毒が行われていない 軍手の使用及び定期的な手指の洗浄ができない。 洗浄していない。前かけにひび割れがある 	<ul style="list-style-type: none"> 半丸毎に冷蔵庫の出入れを行い、冷蔵庫の枠との接触を避ける。 樹脂製の手袋に交換する。衣服と接触させない。 定期的な洗浄消毒を行う 軍手から樹脂製の手袋に交換する。定期的に手指を洗浄する。 定期的に洗浄する。新しい前掛けに交換する。
	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ナイフからの汚染がある まな板、コンベアからの汚染がある 作業者の手指からの汚染がある 前掛けからの汚染がある 	<ul style="list-style-type: none"> 消毒していない 洗浄消毒が行われていない 軍手の使用及び定期的な手指の洗浄ができない。 洗浄していない。前かけにひび割れがある 	<ul style="list-style-type: none"> 1頭毎及び汚染の都度、ナイフを消毒する。 定期的な洗浄消毒を行う 軍手から樹脂製の手袋に交換する。定期的に手指を洗浄する。 定期的に洗浄する。新しい前掛けに交換する。

県名	場所	問題点	原因	対策	
岩手	プラットホームと保冷車	従業員の長靴の汚染	保冷車床面の直接的な汚染の原因	踏み込み槽の設置	
	プラットホームと保冷車	作業員の軍手		ビニール手袋への切り替え	
	冷却室及び保管庫	枝肉接触壁面の汚染	最低限のスペースは確保されているものの、壁面と枝肉接触等に対する従事者の配慮が欠けている	定期的な清掃と枝肉移動費の従業者の配慮が必要	
	保管庫	胴切りナイフの汚染		使用毎の消毒	
	新潟	懸肉室	枝肉の再汚染	枝肉洗淨水の飛沫による汚染	
		冷蔵庫	冷蔵庫の戸及び枝肉同士の接触による汚染	懸肉室から冷蔵庫との間戸が2箇所あり、この部分が狭いので枝肉と接触する事	
		出荷プラットホーム	外気中の浮遊菌による汚染	枝肉輸送車に積むまでの間外気にさらされている	
		枝肉輸送車	輸送車の床、壁、枝肉同士の接触による汚染	個々の枝肉は現在舗装市内で横積みにして輸送している	
	群馬	セリ前(懸肉室)	レーンよりはずれた箇所の清掃が不徹底	レーンよりはずれた箇所であるため意識が低い	指導、清掃後のチェック体制
		搬送	軍手の使用の可否	軍手の使用に関して、科学的データがない	現状を科学的に調査し、各処理場ごとの使用の可否、交換の頻度等を示し、指導
埼玉	搬出	外と区画がない状態		現在、ドッグシエーター方式、搬出車の出入り口にエアシャワー付きクリーンルームの設置等の改善	
		運搬車両の衛生	基準が無い	法改正等	
	冷蔵庫(セリ前、せり後)	出入り口に前肢先端部が接触する	出入り口が狭い	出入り口通過時、枝肉が接触しないように取り扱う	
		扉に枝肉側面部が接触することがある	枝肉の取扱いに慎重さが無い		
		扉のパッキンに汚れがある	パッキン部の清掃が不十分	洗淨消毒を頻繁に行う	
		壁の一部に前肢先端部が接触する	レーンの設置位置が悪い	枝肉の向きを変更する	
セリ場	床面付近の壁に汚れがある	清掃が不十分である	洗淨消毒を頻繁に行う		
	扉開閉時、扉が枝肉に接触する	プラットホームが狭い	プラットホームを広くする		
プラットホーム	外気と完全に遮断されていない ヘルトコンベアが屋内に収納できない ヘルトコンベアの表面が汚れている	コンベアが長いためプラットホームが完全に閉鎖できない。 また、洗淨が不十分である	コンベアを使用しない。使用する場合は、伸縮性の物にし、屋内に完全に収納できるようにす		