

表 4-3 C施設における処理工程および管理すべき項目

処理（作業） 工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	確認方法・頻度	確認結果に基づく措置
生体繫留	1	体表の汚染	1	ヨロイ等著しい汚染がないこと	1 頭毎・目視	ヨロイの除去及び体表の洗浄
スタニング	3	糞便による床・壁の汚れ	3	床・壁の汚れがないこと	1 頭処理毎・目視	床・壁の再洗浄
放 血		放血台の汚れ	3	床の汚れがないこと	1 頭処理毎・目視	放血台の再洗浄
	2	手指の洗浄	2	1 頭処理毎に手指の洗浄		
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
食道結紮		胃内容物の漏出による と体の汚染	1	食道断端が確実に結紮されていること	1 頭処理毎・目視	結紮不十分の場合は再度結紮
	1	手指の洗浄	2	1 頭処理毎に手指の洗浄		
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
シャックリング		なし				
角切除、 前肢切除	3	外皮による頭部の汚染、 残皮・残毛	1	外皮による頭部の汚染、 残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング

面皮剥皮		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄 1 頭処理毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
左後肢剥皮、 左後肢切断、 乳房切除	2	外皮、乳汁によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮、乳汁によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮、乳汁の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄	作業前・温度計	
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
掛け替え、 右後肢剥皮、 右後肢切断	2	外皮によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
大腿部、臀部 剥皮	2	外皮によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
直腸結紮	1	消化管内容漏出によると体、枝肉の汚染	1	肛門、外陰部がビニール袋で被われ確実に結紮されていること	1 頭処理毎・目視	結紮不十分の場合は再度結紮

	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
	使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった消毒槽温度 83℃以上		
尾部、腰部 剥皮	外皮によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		
	使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
胸部、腹部 剥皮	外皮によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		
	使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
ダウン プーラー テール分離	外皮によると体の汚染、残皮・残毛	1	外皮によると体の汚染、残皮・残毛がないこと	1 頭処理毎・目視	外皮の汚染、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		
	使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない

スチーム バキューム	1	機械の正常作動	1	規定の蒸気温度 規定の蒸気圧 規定の吸引圧	作業前・計器	装置が基準の温度・圧力になるまで作業を開始しない
頭部切除 胸部切開	2	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上		
脊髄吸引		なし				
白物内臓摘出 陰茎切除	1	消化管内容物による枝肉の汚染	1	摘出後の枝肉に消化管内容物の汚染がないこと	1 頭処理毎・目視	汚染のあった部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上		
赤物内臓摘出	1	膿瘍等炎症産物による枝肉の汚染	1	摘出後の枝肉に膿瘍等の汚染がないこと	1 頭処理毎・目視	汚染のあった部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業を開始しない
		使用器具の消毒	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上		
背割り	3	手指の洗浄	2	1 頭処理毎、汚染のあった場合はその都度洗浄		

		使用器具の消毒	2	1頭処理毎、汚染のあった 場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業 を開始しない
トリミング 整形	2	手指の洗浄	2	1頭処理毎、汚染のあった 場合はその都度洗浄	作業前・温度計	消毒槽が基準の温度になるまで作業 を開始しない
		使用器具の消毒	2	1頭処理毎、汚染のあった 場合はその都度消毒 消毒槽温度 83℃以上		
枝肉洗浄	1	十分な水量・水圧によ る枝肉の洗浄	1	洗浄後の枝肉に汚れが認 められないこと	処理1頭目、処理途中、 最終処理と体・目視	洗浄機の調整 洗浄不十分の場合は手動で再洗浄
乾燥 計量	3	床、壁との接触	3	接触の防止	作業中適宜・目視	落下等によりと体が汚染した場合は 手動で再洗浄
冷却	1	*CCP 冷却室温度	1	2℃以下	作業前、作業中、作業 終了後・温度計 連続・自記温度計	基準の温度になるよう温度設定 (通常設定温度-0.5℃)

表 4-4 D施設における処理工程および管理すべき項目

処理（作業） 工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
生体繫留	2	体表の汚染	2	ヨロイ等の糞便による 著しい汚染がないこと	目視・1頭毎	ヨロイの除去及び体表の洗浄
スタンニング		特になし				
放血	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守 温度計の確認・ 作業前及び作業中	作業中点検者による指導 消毒槽が基準の温度になるよう調節
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上		
面皮剥ぎ	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守 温度計の確認・ 作業前及び作業中	作業中点検者による指導 消毒槽が基準の温度になるよう調節
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上		
後足取り (左)	2	残毛による 枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄		
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上		消毒槽が基準の温度になるよう調節

処理(作業)工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
食道結紮	2	胃腸内容物による 枝肉への汚染	1	食道断端が結紮されていること	目視・1頭毎	結紮不十分の場合は再度結紮
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
頭落とし	2	使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
頭洗浄 (除角・面皮)	2	使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
		残皮・残毛による 頬肉等への汚染	2	残皮・残毛がないこと	目視・1頭毎	残皮・残毛の確認された部位をトリミング
		胃腸内容物による タン等への汚染	1	胃腸内容物がないこと	目視・1頭毎	胃腸内容物が付いている部分をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
前足取り	2	残毛による 枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
掛け替え 後足取り (右)	2	残毛による 枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
腿皮剥ぎ	2	残毛による 枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
		胃腸内容物漏出による 枝肉への汚染	1	肛門、外陰部がビニル袋で 被われ確実に結紮されて いること	目視・1頭毎	結紮不十分の場合は再度結紮
肛門結紮	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
		残毛による 枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
友バラ剥ぎ	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
胸割り	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
全剥皮	2	残皮・残毛による 枝肉への汚染	2	残皮・残毛がないこと	目視・1頭毎	残皮・残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
内臓出し	2	胃腸内容物による 枝肉への汚染	1	消化管を傷つけないよう に摘出する	目視・1頭毎	枝肉の汚染があった場合は、後の行程 で汚染部をトリミング
		肝臓瘍等の炎症産物に よる枝肉への汚染	1	膿瘍部を傷つけないよう に摘出する	目視・1頭毎	枝肉の汚染があった場合は、後の行程 で汚染部をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
背割り	2	使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
		特になし				
背割り	2	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
トリミング 及び 枝仕上げ	2	内臓出しの作業ミスによる胃腸内容物や膿瘍等による枝肉への汚染	1	胃腸内容物や膿瘍等がないこと	目視・1頭毎	汚染部をトリミング
		残毛による枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
	手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導	
	使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節	
	スチーム バキューム	2	残毛による枝肉への汚染	2	残毛がないこと	目視・1頭毎
機械の正常作動			2	十分な蒸気の噴出 十分な吸引力	目視・ 作業前及び作業中	十分蒸気が噴出し、吸引するよう機械を調節
手指の洗浄		2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導	
使用器具の消毒		2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節	
枝肉洗浄	2	洗浄水の飛散	2	他の枝肉に洗浄水が飛散しないこと	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		飲用適な洗浄水	1	水道法に基づく水質基準内であること	水質検査・ 4回/年	使用を中止する

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	管理方法・頻度	改善措置
洗浄後 トリミング 下部	1	残毛等による 枝肉への汚染	1	基準値以上の残毛等が枝 肉に付着していないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
洗浄後 トリミング 上部	1	残毛等による 枝肉への汚染	1	基準値以上の残毛等が枝 肉に付着していないこと	目視・1頭毎	残毛の確認された部位をトリミング
		手指の洗浄	2	1 汚染毎に手指の洗浄	S S O P の遵守	作業中点検者による指導
		使用器具の消毒	2	1 汚染毎に器具の消毒 消毒槽温度 83℃以上	温度計の確認・ 作業前及び作業中	消毒槽が基準の温度になるよう調節
冷却	1	枝肉保管庫温度	1	4. 4℃以下	温度計の確認・ 作業前及び作業中	基準の温度になるよう温度設定

表 4 - 5 E 施設における処理工程および管理すべき項目

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	確認方法・頻度	確認結果に基づく措置
全行程	2	衛生害虫	2	衛生害虫がないこと	目視 常時	発見しだい駆除
生体繫留	2	体表	2	体表に汚れがないこと	目視 1 頭ごと	体表を洗浄し、汚れを除去
銃殺	3	壁・床	3	壁・床に汚れがないこと	目視 1 頭ごと	壁・床を洗浄し、汚れを除去
放 血	2	壁・床	3	壁・床に汚れがないこと	目視 1 頭ごと	壁・床を洗浄し、汚れを除去
		手指	2	1 頭処理ごとに洗浄	目視	手指の洗浄
食道結紮	1	刀	2	1 頭処理ごとに洗浄し消毒槽 (83℃以上) で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を 83℃以上に調節
		胃内容物	1	ジョーズクリップで食道末端 が確実に結紮されていること	目視 1 頭ごと	結紮不十分の場合は再度結紮
		手指	2	1 頭処理ごとに洗浄	目視	手指の洗浄
		刀、食道結紮器	2	1 頭処理ごとに洗浄し消毒槽 (83℃以上) で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を 83℃以上に調節
肛門結紮	1	直腸内容物	1	肛門、外陰部がビニル袋で被わ れ確実に結紮されていること	目視 1 頭ごと	結紮不十分の場合は再度結紮
		手指	2	1 頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄すること	目視	手指の洗浄

	刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
後肢切皮 アキレス切去 掛け管え 後肢切断	と体	1	と体の汚れ、残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	汚れ、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀、チェーンブロック	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
角切除、 面皮剥皮	と体	1	と体の汚れ、残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	汚れ、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀、除角器	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
前肢切皮 アキレス切去 前肢切断	と体	1	と体の汚れ、残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	汚れ、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
陰莖切除 乳房切除	と体表面	1	と体の汚れ、乳汁、残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	汚れ、乳汁、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄

	刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
大腿部剥皮 腹部剥皮 胸部剥皮	と体表面	1	と体の汚れ、残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	汚、残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
胸割り	と体	1	と体への消化管内容物による汚染がないこと	目視 1頭ごと	汚染のあった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀、胸割り鋸	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
全剥皮	と体	1	残皮・残毛がないこと	目視 1頭ごと	残皮・残毛があった部位をトリミング
	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	デハイダー	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節
テール分離、	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄すること	目視	手指の洗浄
	刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はその都度洗浄した後、消毒槽(83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節

脊髓吸引		なし			消化管内容物、膿瘍等によると 体汚染がないこと	目視 1頭ごと	消化管内容物、残皮・残毛があっ た部位をトリミング 手指の洗浄
頭落とし、 舌分離	3	と体	1	消化管内容物、残皮・残毛がな いこと	目視 1頭ごと	手指の洗浄	
		手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄すること	目視	消毒槽を83℃以上に調節	
		刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄した後、消毒槽 (83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中		
内臓摘出	1	と体	1	消化管内容物、膿瘍等によると 体汚染がないこと	目視 1頭ごと	汚染のあった部位をトリミング	
		手指、前掛け	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄すること	目視	手指、前掛けの洗浄	
		刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄した後、消毒槽 (83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節	
背割り	3	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄すること	目視	手指の洗浄	
		背割り鍋	2	1頭処理ごとに洗浄し消毒槽 (83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節	
髄膜除去		なし					
整形 トリミング	2	手指	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄すること	目視	手指の洗浄	
		刀	2	1頭処理ごと、汚れた場合はそ の都度洗浄した後、消毒槽 (83℃以上)で消毒すること	温度計 作業前、作業中	消毒槽を83℃以上に調節	

枝肉洗浄	3	枝肉	3	水量・水圧が十分であること 枝肉に汚れがないこと	目視 作業前、作業中	洗浄機の調整 汚れ等のあった部位をトリミング
冷却	1	冷却室温度		(4.4℃以下)	連続 集中管理	4.4℃以下になるまで冷却室の扉 を開けない

表4-6 F施設における処理工程および管理すべき項目

作業工程	重要度	管理項目	重要度	管理基準	方法・頻度	措置	備考
生体受け入れ	3	体表の汚染	2	著しいヨロイがないこと	1頭毎・目視	著しいものは受け付けない	
係留	3	十分なスペースを確保した係留	3	他の牛との間隔	1頭毎・目視	間隔を広げる	
生体洗浄	2	体表の汚染	3	糞便等の汚染がないこと	1頭毎・目視	体表の洗浄	
追い込み							
スタニング	2	銃先端の血液等の汚染	2	先端部に汚染のないこと	1頭毎・目視	ペーパーでふき取る	
		グレーチングの汚染	3	グレーチングの洗浄	1頭毎・目視	洗浄	
		ペン内の汚染	3	ペン内に汚染のないこと	1頭毎・目視	洗浄	
放血	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
		切開部の汚染	2	獣毛等による切開部の汚染	1頭毎・目視	トリミング	
シャックリング・吊り下げ	3	シャックルチェーン汚染	3	汚れがないこと	1頭毎・目視	洗浄	
と体洗浄	2	体表の汚染	2	ヨロイがないこと	1頭毎・目視	器具によるヨロイの除去	
前肢切除	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
角除去	3	除角機の消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	温度調整	
前肢アキレス腱切除	2	まな板の洗浄	2	1頭毎の洗浄・消毒			
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
頭部剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
食道結紮	1	結紮機の消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	温度調整	
		胃内容物の漏出	1	確実な結紮	1頭毎・目視	再結紮	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
		切開部の汚染	2	獣毛等による切開部の汚染	1頭毎・目視	トリミング	
頭部切断	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
舌分離	2	頭部置台の洗浄	2	1頭毎の洗浄・消毒			
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
左後肢剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
後肢アキレス腱切除	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
左後肢切断	2	フットカッターの洗浄・消毒	2	消毒器の温度、消毒時間		消毒器の温度、消毒時間	
トロリーかけ	2	トロリーの汚れ	3	トロリーが汚れていない	1回毎・目視	洗浄	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
尾先切断	3	手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
右後肢剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
直腸結紮	1	腸管内容物の漏出	1	確実な被覆及び結紮	1頭毎・目視	再結紮	
アキレス腱切断	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
右後肢切断	2	フットカッターの洗浄・消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
開脚棒装着	3	清潔な開脚棒の使用	3	開脚棒が汚れていない	1回毎・目視	洗浄	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
トロリーかけ	3	清潔なトロリーの使用	3	トロリーが汚れていない	1回毎・目視	洗浄	

		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
下腹部処理	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		デハイダーの消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
恥骨切断	1	ウエルソ一の消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		腸管の損傷	1	腸管内容物による汚染	1頭毎・目視	トリミング	
臀部剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		デハイダーの消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
尾剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		デハイダーの消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
胸部剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
胸骨切断	1	ウエルソ一の消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		内臓等の破損	1	消化管内容物による汚染	1頭毎・目視	トリミング	
脊髄吸引							
内臓摘出(白物)	1	腸管内容物の漏出	1	腸管内容物による汚染	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
内臓摘出(赤物)	1	炎症産物等による汚染	1	炎症産物等による汚染	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
腕・頸部剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
とさつ番号表示	2	清潔な番号札の使用	3	清潔な番号札の使用			
全剥皮	1	残毛等の有無	1	残毛等がないこと	1頭毎・目視	トリミング	
		デハイダーの消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		跳ね返り等からの汚染	3	洗浄時の跳ね返りによる汚染防止			
		昇降台との接触による汚染	3	接触防止			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
尾分離	2	手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
背割り	2	背割り鋸の消毒	2	消毒器の温度、消毒時間	○回/日	消毒器の温度、消毒時間	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
ハラミ分離	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
整形	2	ナイフの消毒	2	消毒槽の温度、消毒時間	○回/日	温度調整、作業手順遵守	
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
		前掛けの洗浄	3	汚れた毎の洗浄			
		使用器具の洗浄	2				
洗浄	2	十分な水量・水圧による洗浄	2	枝肉の汚れの残存	○回/日・目視	再洗浄、トリミング	
懸肉	2	放置時間	3	規定時間の放置			
		手指の洗浄	2	汚れた毎の洗浄			
		枝肉同士との接触	2				
		壁等との接触	2	壁等との接触を避ける	1頭毎・目視	トリミング	

冷却 | 2|庫内温度 | 1|庫内温度 | 回/日 | 温度調整 |