

調査票3

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「と畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
- 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか（できるか）を記載すること
- 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
なお、指導の内容は、と畜場側が現実的に対応可能な方法とすること

工程順	処理工程	と畜場側が現実的に対応可能な方法とすること	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
2	生体洗浄	<ul style="list-style-type: none"> と畜場側が汚染の発生要因 牛体に付着している糞便が、剥皮や肛門結紮等の工程でと畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査時に体表汚染の有無を、1頭ごとに目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> よろいの付着している牛は、搬入業者による除去させること 糞便汚染のあった牛は、十分に水洗を行うこと 汚染が著しい牛を頻りに搬入する生産者に対して、警告文を交付す
7	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> 食道結紮が不完全なために、胃内容物が漏出し、と畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 内臓検査時に、結紮状況等を目視で確認する 枝肉検査時に、枝肉への胃内容物等の付着を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 当日処理した頭数の5%を越えて、食道結紮の不備（胃内容物等の漏出）が発生した場合、作業手順の見直しを行うこと 枝肉に付着した胃内容物等を枝肉トリミング工程で、十分トリミングすること トリミングが困難な部位は、可能な限り当該部位をトリミングし、紙等でマーキング後、枝肉洗浄工程で十分水洗すること
1 2	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> 肛門結紮が不完全なために、直腸から糞便が漏出し、と畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 内臓検査時に、結紮状況等を目視で確認する 枝肉検査時に、枝肉への糞便等の付着を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 当日処理した頭数の3%を越えて、肛門結紮の不備（糞便等の漏出）が発生した場合、作業手順の見直しを行うこと 枝肉に付着した糞便等を枝肉トリミング工程で、十分トリミングすること トリミングが困難な部位は、可能な限り当該部位をトリミングし、紙等でマーキング後、枝肉洗浄工程で十分水洗する
2 3	内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> 内臓摘出時に消化管を損傷させ、と畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 内臓検査時に、消化管の損傷による内容物の漏出状況等を目視で確認する 枝肉検査時に、枝肉への消化管内容物等の付着を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 当日処理した頭数の1割を越えて、消化管の損傷による内容物の漏出が発生した場合、作業手順の見直しを行うこと 枝肉に付着した消化管内容物等を枝肉トリミング工程で、十分トリミングすること トリミングが困難な部位は、可能な限り当該部位をトリミングし、紙等でマーキング後、枝肉洗浄工程で十分水洗する

調査票3

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「と畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
- 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか（できるか）を記載すること
- 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
なお、指導の内容は、と畜場側が現実的に対応可能な方法とすること

工程順	処理工程	と体又は枝肉汚染の発生要因	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> 体表に付着している糞便等が剥皮工程や肛門結紮工程でと体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査時、1頭ごとに体表汚染の有無を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 「よろい」の付着している牛については、所定の場所において専用の器具により剥ぎ落とし十分に水洗すること 糞便等の汚染のあった牛については、追い込み前に汚染部位を十分に水洗すること 牛に「よろい」が付着している場合、作業点検記録簿に記録する 同一生産者または申請者による「汚染牛」の搬入が頻発する場合は、生産者または申請者あて注意文書を交付すること
5	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や食道損傷により胃内容物が漏出し、と体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 白物内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する 胃内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること と体（枝肉）に消化管内容物が付着したものについては、枝肉トリミング工程においてナイフにより除去すること 枝肉トリミング後、枝肉洗浄②の工程で、100ppm次亜塩素酸ナトリウム液を十分汚染部位に散布すること 枝肉に糞便、獣毛等の付着があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること
8	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や直腸損傷により腸内容物が漏出し、と体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 白物内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する 腸内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着の有無を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること と体（枝肉）に消化管内容物が付着したものについては、枝肉トリミング工程においてナイフにより除去すること 枝肉トリミング後、枝肉洗浄②の工程で、100ppm次亜塩素酸ナトリウム液を十分汚染部位に散布すること 枝肉に糞便、獣毛等の付着があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること

10	<p>切皮</p>	<ul style="list-style-type: none"> 切皮面の外皮に糞便等が付着していた場合、切皮した時に露出した切皮面に糞便が付着し、と体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉検査時において、切皮面の糞便等異物の付着状況を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> と体（枝肉）に糞便、残毛等が付着したものについては、枝肉トリミング工程においてナイフにより除去すること 枝肉トリミング後、枝肉洗浄②の工程で、100ppm 次亜塩素酸ナトリウム液を十分汚染部位に散布すること 枝肉に糞便、獣毛等の付着があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること
13	<p>剥皮</p>	<ul style="list-style-type: none"> 外皮に糞便が付着していた場合、剥皮作業中に、露出した枝肉表面に糞便等が付着し、と体を汚染する 作業員の手指やナイフが剥皮している外皮等で汚染されて洗浄消毒が不十分な場合、作業員の手指やナイフがと体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉検査時において、枝肉表面の糞便・残毛等の異物の付着状況を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> と体（枝肉）に糞便、残毛等が付着したものについては、枝肉トリミング工程においてナイフにより除去すること 枝肉トリミング後、枝肉洗浄②の工程で、100ppm 次亜塩素酸ナトリウム液を十分汚染部位に散布すること 枝肉に糞便・獣毛等の付着があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること
16	<p>白物内臓滴出</p>	<ul style="list-style-type: none"> 白物内臓滴出時、消化管が破損した場合、内容物の漏出によりと体が汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> と体（枝肉）に消化管内容物が付着したものについては、枝肉トリミング工程においてナイフにより除去すること 枝肉トリミング後、枝肉洗浄②の工程で、100ppm 次亜塩素酸ナトリウム液を十分汚染部位に散布すること 枝肉に消化管内容物の付着があった場合、作業担当者・衛生責任者に連絡するとともに、作業点検記録簿に記録し、再発防止を指導すること

調査票3

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「と畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
 - 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか（できるか）を記載すること
 - 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
- なお、指導の内容は、と畜場側の現業的に対応可能な方法とすること

工程順	処理工程	と体又は枝肉汚染の発生要因	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
6	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮の失直による食道断端からの胃内容物の漏出によりと体が汚染される 	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに結紮状態を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮を確実に実施すること ・結紮不十分の場合は再度結紮すること
8	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮の失直による肛門からの腸内容物の漏出によりと体が汚染される 	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに結紮状態を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮を確実に実施すること ・結紮不十分の場合は再度結紮すること
14	胸部、腹部剥皮	<ul style="list-style-type: none"> ・刀で胸部、腹部の表皮を切開する時にと体が汚染される ・剥皮された皮が、と体に接触することにより汚染を受ける ・消毒不十分な作業員の手指、刀及びデハイヤーにより汚染を受ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに外皮によると体の汚染、残皮・残毛を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・刀で胸部、腹部の表皮を切開する場合は、刃を外側に向けて切開すること ・剥皮された皮がと体に接触しないように作業すること ・必要に応じて手指及び器具を消毒すること ・器具の消毒槽の温度維持（83℃以上）
18	全剥皮	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮された皮が、と体に接触することにより汚染を受ける ・消毒不十分な作業員の手指及び刀により汚染を受ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに外皮によると体の汚染、残皮・残毛を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮された皮がと体に接触しないように作業すること ・必要に応じて手指及び器具を消毒すること ・器具の消毒槽の温度維持（83℃以上）
20	白物内臓滴出	<ul style="list-style-type: none"> ・不適切な手技等により消化管内容物による汚染を受ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・滴出時に、肛門結紮状況等を目視で確認する ・滴出後、と体の消化管内容物による汚染を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・滴出時に、と体が消化管内容物の汚染を受けないように作業すること ・汚染された部位はトリミングまたは洗浄し、汚染を除去すること
21	赤物内臓滴出	<ul style="list-style-type: none"> ・膿瘍等の病変がある場合、炎症産物による汚染を受ける 	<ul style="list-style-type: none"> ・滴出後、と体の炎症産物による汚染を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・滴出時に、と体が炎症産物による汚染を受けないように作業すること ・汚染された部位はトリミングまたは洗浄し、汚染を除去すること

調査票3

検査所名 兵庫県食肉衛生検査センター

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「と畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
- 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか（できるか）を記載すること
- 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
なお、指導の内容は、と畜場側が**現実的に対応可能な方法**とすること

工程順	処理工程	と畜場側が現実的に対応可能な方法	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> 体表に付着している糞便等が剥皮工程や肛門結紮工程でと畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査時、1頭ごとに体表汚染の有無を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 「よろい」の付着している牛については、所定の場所において専用の器具により剥ぎ落とし十分に水洗すること 糞便等の汚染のあった牛については、追い込み前に汚染部位を十分に水洗すること 同一生産者による「汚染牛」の搬入が頻発する（1月に搬入する回数の2割を超える）場合は、生産者あて注意文書を交付すること
5	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や食道損傷により胃内容物が漏出し、と畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 白物内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する 胃内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直が当日処理した頭数の5%を越えた場合は、作業員の配置の見直しを行うこと 枝肉トリミング工程において、消化管内容物が筋肉・脂肪等の軟らかい組織に付着した物についてはナイフでトリミングし、骨や胸腔等に付着した物については水洗後、<u>100ppm</u>次亜塩素酸ナトリウム液を汚染部位に散布すること
16	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や直腸の破損によって腸内容物がと畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 白物検査時に破損状況を目視で確認 枝肉検査時にと畜場側を汚染の有無を目視で確認 	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直が当日処理した頭数の3%を越えた場合は、作業員の配置の見直しを行うこと 枝肉トリミング工程において、消化管内容物が筋肉・脂肪等の軟らかい組織に付着した物についてはナイフでトリミングし、骨盤腔や胸腔等に付着した物については水洗後、<u>100ppm</u>次亜塩素酸ナトリウム液を汚染部位に散布すること
25	白物内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> 摘出作業時に腸管を破損し腸内容物がと畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 白物検査時に破損状況を目視で確認 枝肉検査時にと畜場側を汚染の有無を目視で確認 	<ul style="list-style-type: none"> 腸管の破損が当日処理した頭数の20%を超えた場合は作業員の配置の見直しを行うこと 枝肉トリミング工程において、消化管内容物が筋肉・脂肪等の軟らかい組織に付着した物についてはナイフでトリミングし、腹腔や胸腔等に付着した物については水洗後、<u>100ppm</u>次亜塩素酸ナトリウム液を汚染部位に散布すること
26	赤物内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> 摘出作業時に内臓を破損し、漏出液がと畜場側を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 赤物検査時に破損状況を目視で確認 枝肉検査時にと畜場側を汚染の有無を目視で確認 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉トリミング工程において、消化管内容物が筋肉・脂肪等の軟らかい組織に付着した物についてはナイフでトリミングし、横隔膜や胸腔等に付着した物については水洗後、<u>100ppm</u>次亜塩素酸ナトリウム液を汚染部位に散布すること

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
- 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか(できるか)を記載すること
- 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
なお、指導の内容は、と畜場側が現実的に対応可能な方法とすること

工程順	処理工程	と体又は枝肉汚染の発生要因	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> ・体表に付着している糞便等が剥皮工程や肛門結紮工程でと体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> ・生体検査時、1頭ごとに体表汚染の有無を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・「よろい」の付着している牛については、専用の器具により剥ぎ落とし十分に水洗すること ・糞便等の汚染のあった牛については、追い込み前に汚染部位を十分に水洗すること
5	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮の失宜や食道損傷により胃内容物が漏出し、と体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> ・白物内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する ・胃内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉トリミング工程において、消化管内容物が付着したのものについてはナイフで完全にトリミングすること ・当該SSOPへのフイーンドバック
7	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> ・結紮の失宜や損傷により腸内容物が漏出し、と体を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> ・白物内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する ・腸内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉トリミング工程において、消化管内容物が付着したのものについてはナイフで完全にトリミングすること ・当該SSOPへのフイーンドバック
19	白物内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> ・摘出時の失宜による胃腸内容物の漏出によりと体が汚染される 	<ul style="list-style-type: none"> ・白物内臓検査時において、胃腸内容物の漏出を目視で確認する ・胃腸内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉トリミング工程において、消化管内容物が付着したのものについてはナイフで完全にトリミングすること ・当該SSOPへのフイーンドバック
20	赤物内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> ・摘出時の失宜による胆汁の漏出によりと体が汚染される 	<ul style="list-style-type: none"> ・赤物内臓検査時において、胆汁の漏出を目視で確認する ・胃内容物によると体への汚染は、枝肉検査時に枝肉への消化管内容物の付着を指標として目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉トリミング工程において、消化管内容物が付着したのものについてはナイフで完全にトリミングすること ・当該SSOPへのフイーンドバック

調査票3

検査所名 鹿児島県末吉食肉衛生検査所

○ 汚染に係る重要な工程での汚染の確認方法及び指導

調査票2で汚染に係る重要度を1と評価した工程を全て抜き出し、それぞれ「汚染の発生要因」、「検査員による汚染の確認方法」及び「と畜場側への指導内容」を記載してください
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること
- 2 「検査員による汚染の確認方法」は、検査員が当該工程で発生した汚染をいつ、どのような方法で確認するか（できるか）を記載すること
- 3 「と畜場側への指導」は、汚染が確認された場合のと畜場側への指導内容を記載すること
なお、指導の内容は、と畜場側が現実的に対応可能な方法とすること

工程順	処理工程	と畜又は枝肉汚染の発生要因	と畜場側の対応	検査員による汚染の確認方法	と畜場側への指導内容
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> 体表に付着している糞便等が剥皮工程や肛門結紮工程でと畜を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 繋留後、生体洗浄をする 引き込み前に汚染を確認したら洗浄する スタンニング前に汚染を確認したら除去する シャックリング後に汚染を確認したら除去する 	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査時、1頭ごとに体表汚染の有無を目視で確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 「ヨロイ」の重度な牛は搬入しないように出荷者に周知させる
7	食道結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や食道損傷により胃内容物が漏出し、と畜を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 汚染された枝肉はその後の行程でトリミングやスチームバキュームをする モニタリングで枝肉に胃腸内容物が付着していないか確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する 枝肉検査時において、枝肉への胃腸内容物の付着を指標として目視で確認する 枝肉再検査時において、枝肉に胃腸内容物が付着していないかモニタリングする 	<ul style="list-style-type: none"> トリミングの徹底を指示する
15	肛門結紮	<ul style="list-style-type: none"> 結紮の失直や損傷により腸内容物が漏出し、と畜を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 汚染された枝肉はその後の行程でトリミングやスチームバキュームをする モニタリングで枝肉に胃腸内容物が付着していないか確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 内臓検査時において、結紮状況等を目視で確認する 枝肉検査時において、枝肉への胃腸内容物の付着を指標として目視で確認する 枝肉再検査時において、枝肉に胃腸内容物が付着していないかモニタリングする 	<ul style="list-style-type: none"> トリミングの徹底を指示する
19	内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> 摘出時の失直等により胃腸内容物が漏出し、と畜を汚染する 	<ul style="list-style-type: none"> 摘出時の失直等により枝肉が汚染されたときと気づいた場合、枝肉にれを付けその後の行程の作業者にトリミング等をするように知らせる 汚染された枝肉はその後の行程でトリミングやスチームバキュームをする モニタリングで枝肉に胃腸内容物が付着していないか確認する 	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉検査時において、枝肉への胃腸内容物の付着を指標として目視で確認する 枝肉再検査時において、枝肉に胃腸内容物が付着していないかモニタリングする 	<ul style="list-style-type: none"> トリミングの徹底を指示する

調査票 4

検査所名 岩手県食肉衛生検査所

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> ・「よろい」がある場合は繋留する前に除去する ・追い込む直前に体表に糞便等の汚染がある場合はその部位を水で洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・と体への体表由来の汚染ある程度除去する
2 1	スチームバキューム	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮後のと体外側表面全体にスチームバキュームを施す 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮工程で付着した獣毛、外皮の接触による汚染をある程度除去する ・と体外側表面全体に施すことにより、肉眼では確認しにくい汚染についてもある程度除去する
2 7	枝肉トリミング	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉に付着している獣毛等をナイフで切除する 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉に付着した獣毛や消化管内容物等、肉眼で確認できる汚染を除去する
2 8	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄機で水洗した後、クローラ水を噴霧する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉表面全体に付着している汚染全般をある程度除去する

調査票 4

検査所名 新潟県長岡食肉衛生検査センター

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
記入上の注意

- 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること
- 2 「除去の重要度」の評価

重要度 1 : 汚染を除去する 重要度 2 : 除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
20	自動洗浄	・自動洗浄機にて枝肉を洗浄する。	1	充分な水量・水圧で洗浄することにより、処理工程で付着した獣毛、外皮の接触および腸管内容物による汚染を除去する。
21	手洗浄 トリミング	・ホースを用いた手洗浄およびトリミング。	1	目視により汚染を確認しながら細部にわたり、処理工程で付着した獣毛、外皮の接触および腸管内容物汚染を除去する。

調査票 4

検査所名 群馬県食肉衛生検査所

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること

記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
2	生体洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・繋留中に付着した糞便等の汚れを、水洗により牛体から除去する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・体表由来のと体汚染を除去する効果がある
27	トリミング	<ul style="list-style-type: none"> ・糞便、残皮、残毛、異物等を切除する ・検査員の指示に従い、病変等を切除する 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程で付着した糞便、残皮、残毛、異物等（目視で確認できるもの）による枝肉汚染を除去する
28	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・背割り後の枝肉の外側、内側を上方から下方へ、手動高圧洗浄機を用いて洗浄する 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・目視では確認困難な汚染物質による枝肉汚染を除去する

調査票4

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票1の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度1：汚染を除去する 重要度2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
1	生体受入・繋留	<ul style="list-style-type: none"> ・「よろい」がある場合は繋留する前に除去する ・追い込む直前に体表に糞便等の汚染がある場合はその部位を水で洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・と体への体表由来の糞便等の汚染を軽減化すること
20	トリミング	<ul style="list-style-type: none"> ・目視で確認出来ると体表面の糞便、獣毛等の付着をナイフでトリミングする 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮工程で付着した体表由来の糞便、獣毛、外皮の接触による汚染を除去する
21	枝肉洗浄①	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮後の枝肉を加圧水（通常の使用水）で洗浄する ・目視で確認できる汚れを落とす 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮工程で付着した体表由来の糞便、獣毛、外皮の接触による汚染を軽減化する
22	枝肉洗浄②	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉洗浄①の後、残留塩素濃度100ppmの洗浄消毒水で消毒を兼ねて洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮工程で付着した体表由来の糞便、獣毛、外皮の接触による汚染を軽減化する

調査票 4

検査所名 静岡県西部食肉衛生検査所

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
2 3	枝肉トリミング	汚染部位をトリミング	1	外皮由来、消化管内容物及び炎症産物等による汚染を除去する

調査票 4

検査所名 兵庫県食肉衛生検査センター

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
1	生体受け入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> ・「よろい」がある場合は繋留する前に除去する ・追い込む直前に体表に糞便等の汚染がある場合はその部位を水で洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・と体の表面由来の汚染
2 1	スチームバキューム	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮後のと体外側表面全体にスチームバキュームをかける 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・剥皮工程で付着した獣毛、外皮の接触による汚染 ・目視確認できない微生物等による汚染
2 8	枝肉トリミング	<ul style="list-style-type: none"> ・腸内容物等の汚染のある部分や性傷部位などを除去する 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・スチームバキューム工程以降の作業によりと体に付着した汚染や病変部位
2 9	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉温湯洗浄装置で枝肉全体を洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・目視確認できない微生物等による汚染

調査票 4

○ 汚染を除去又はそれに準ずる工程

調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
記入上の注意

1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること

2 「除去の重要度」の評価

重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
1	生体受入れ・緊留	<ul style="list-style-type: none"> ・「よろい」がある場合は緊留する前に除去する ・追い込む直前に体表に糞便等の汚染がある場合はその部位を水で洗浄する 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・と体への体表由来の汚染を軽減化する
2 3	枝肉トリミング	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉に獣毛、胃腸内容物およびレールダストがある場合はその部位をナイフで除去すること 	1	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉への獣毛、胃腸内容物およびレールダストの汚染を軽減化する
24、25	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉全体を洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉への獣毛、胃腸内容物およびレールダストの汚染を軽減化する

- 汚染を除去又はそれに準ずる工程
 調査票 1 の処理工程表から、汚染を除去すると思われる工程又はそれに準ずる効果があると思われる工程を抜き出し、それぞれ「除去の重要度」及び「除去する対象」を記載すること
 記入上の注意
 1 「工程順」及び「処理工程」は調査票 1 と同一となること
 2 「除去の重要度」の評価
 重要度 1：汚染を除去する 重要度 2：除去に準ずる効果がある

工程順	処理工程	工程（作業）の内容	除去の重要度	除去する対象
1	生体受入れ・繋留	<ul style="list-style-type: none"> 生体洗浄を行う 「よろい」がある場合は除去する 	2	<ul style="list-style-type: none"> と体への体表由来からの汚染を軽減化する
2	引き込み	<ul style="list-style-type: none"> 引き込みコンベアに繋ぐ前に体表に糞便等の汚染がある場合は洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> と体への糞便等による汚染を軽減化する
3	スタンニング	<ul style="list-style-type: none"> スタンニング前に肛門周囲に糞便等の汚染がある場合は洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> と体への糞便等による汚染を軽減化する
10	左後肢剥皮	<ul style="list-style-type: none"> 肛門周囲切皮の際、糞便等の汚染がある場合はペーパータオルで除去する 	2	<ul style="list-style-type: none"> と体への糞便等による汚染を軽減化する
23	仕上げ（トリミング）	<ul style="list-style-type: none"> 食道結紮不備や内臓出しの失直等による枝肉への胃腸内容物等の汚染部位や獣毛をトリミングする 	1	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉への胃腸内容物等や獣毛の汚染を除去する
24	スチームバキューム	<ul style="list-style-type: none"> ナイフで切皮した部位を中心にスチームバキュームをかける 腹腔や胸腔に胃腸内容物が付着していないか確認し、汚染が確認された部位にはスチームバキュームをかける 	2	<ul style="list-style-type: none"> 切皮した部分に施すことにより、ナイフにより汚染された可能性がある見えない汚染を軽減化する トリミング等が出来ない部位の汚染を軽減化する
25	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉を洗浄する 	2	<ul style="list-style-type: none"> 落下細菌等の見えない汚染を軽減化する
26 27	枝肉トリミング	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉に胃腸内容物等や獣毛が付着していないか最終確認し汚染が確認されたらトリミングする 	1	<ul style="list-style-type: none"> 枝肉への胃腸内容物等や獣毛からの汚染を除去する

検査所名 岩手県食肉衛生検査所

調査票5

○ とちく処理における CCP の設定

処理工程の中で、CCP で管理することが可能と考えられる工程を抜き出し、その「管理基準」、「モニタリング方法・頻度」及び「改善措置」を記載してください
記入上の注意

・ 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること

工程順	処理工程	管理基準	モニタリング		改善措置
			方法	頻度	
21	スチーム バキューム	スチーム噴出し口温度：80℃以上	温度計	午前と午後、それぞれ作業前及び作業終了後	基準の温度になるよう温度設定
28	枝肉洗浄	クロール水の 有効残留塩素濃度：50ppm 以上	残留塩素濃度測定試験紙	午前と午後、それぞれ作業前及び作業終了後	クロール水を再度掛け流す
29	冷却・保管	懸肉室温度：3度以下 保管室温度：0度以下	集中管理システム 温度計	連続 枝肉入室前及び入室直後	基準の温度になるよう温度設定

調査票5

検査所名 新潟県長岡食肉衛生検査センター

○ とちく処理における CCP の設定

処理工程の中で、CCPで管理することが可能と考えられる工程を抜き出し、その「管理基準」、「モニタリング方法・頻度」及び「改善措置」を記載してください
記入上の注意

・ 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること

工程順	処理工程	管理基準	モニタリング		改善措置
			方法	頻度	
4 ↓	放血 ↓	使用器具消毒器温度83℃以上	温度計	午前と午後、それぞれ作業前及び作業終了後	基準の温度になるよう温度設定
2.1	トリミング				

調査票5

検査所名 群馬県食肉衛生検査所

- とちく処理における CCP の設定
 処理工程の中で、CCPで管理することが可能と考えられる工程を抜き出し、その「管理基準」、「モニタリング方法・頻度」及び「改善措置」を記載してください
 記入上の注意
- ・ 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること

工程順	処理工程	管理基準	モニタリング		改善措置
			方法	頻度	
23	内臓摘出	消化管内容物・糞便等が枝肉にないこと	目視による確認	2頭/午前、1頭/午後を無作為に実施	作業手順書に従い、汚染部位を除去する
28	枝肉洗浄	消化管内容物・糞便・残皮・異物等が枝肉にないこと	目視による確認	2頭/午前、1頭/午後を無作為に実施	作業手順書に従い、汚染部位を除去する
28	冷蔵保存	庫内温度が10℃以下であること	温度計による温度測定	2回/午前、2回/午後を実施	庫内の温度調整、枝肉温度測定

調査票5

検査所名 静岡県東部食肉衛生検査所

- とちく処理における CCP の設定
 処理工程の中で、CCPで管理することが可能と考えられる工程を抜き出し、その「管理基準」、「モニタリング方法・頻度」及び「改善措置」を記載してください
 記入上の注意
- ・ 「工程順」及び「処理工程」は調査票1と同一となること

工程順	処理工程	管理基準	モニタリング		改善措置
			方法	頻度	
2 2	枝肉洗浄② (塩素消毒)	洗浄消毒液の残留塩素濃度 100ppm 以上	残留塩素計	午前と午後、それぞれ作業前及び作業終了後	基準の濃度になるよう濃度調節