

付表:2 平成20年食中毒事件調査結果詳細整理データ(ノロウイルス)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
ノロウイルス	飲食店	寮食堂	不明		C-6/1	G-15/5	S-8/5	便3/16+ 下痢2/16				313	88	4月15日
ノロウイルス	飲食店	日本料理	不明		C-6/1	G-15/5	S-8/5	便12/20+ 9/20嘔吐下痢				417	125	12月7日
ノロウイルス	飲食店	食堂	不明		C-6/1	G-15/5	S-7/ 5	便2/3+ 体調不良なし				9	7	11月29日
ノロウイルス	飲食店	食堂	不明(弁当)		C-5/1	G-15/5	S-7/5	便4/4+ 1/4下痢				100	82	11月16日

付表3:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(サルモネラ)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
サルモネラ07	旅館		不明 (12/5,6の料理)		C-13/5	G-15/5	S-7/5	便0 体調不良なし	拭取り なす揚げ浸し残 品+ がり残品+ コールスロ+ 残品+ きんぴら残品+			285	94	12月5日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	旅館		不明 (9/12~14の朝 食)		C-8/1	G-1/1	S-8/5	便1/4+			卵	465 複数グループ	116	9月13日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	保育園	給食	スティックきゅうり、スティックきゅうり		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便1+	スティックきゅうり+		おでん卵 週調査実施	96	52	11月7日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	保育園	給食	豚肉、柳川風、うぐい	卵(加熱)	C-4/1 C-6/1	G-15/5	S-1/4	便2/3+	うのはな+、 とき卵+	加熱不足		119	15	9月4日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	不明		不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					不明	3	8月7日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	不明		不明		C-13/5	G-14/5	S-7/5					34 同グループ	19	10月13日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	病院	給食	スクランブルエッグ	卵(加熱不足)	C-4/1	G-1/4	S-1/1	便7/36+	スクランブルエ ッグ、ベーコン(検 食)3/17+	半熟 長時間常温放 置		248	11	8月24日
サルモネラ ・セントポール サルモネラ ・エンテリテイディ ス	販売店		卵加工品 (フィリピン産)	卵加工品	C-4/1	G-1/3	S-1/1			常温保存	輸入届出なし	不明	4 同グループ	9月8日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	製造所		アイスクリン	卵(生)殺菌なし	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/4 体調不良なし	施設拭取8/10+ 残品9/12+			120	48	9月21日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	仕出屋		5/6の料理		C-5/1	G-14/5	S-7/3	便0 体調不良なし			冷蔵庫 蓋・ラップなし	15 3グループ	6	5月7日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	仕出屋		ちらし寿司	卵(加熱) 錦糸卵	C-5,6/1	G-1/1	S-8/5	便1+	錦糸卵とおぼろ こんぶ残品+ うなぎ、ゆでえび 残品+ 紅しょうが+		卵週調査実施	224 複数グループ	121	8月19日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	仕出屋		不明 (6/15の料理)	だし巻きたまご	C-5 or 6/1	G-14/5	S-8/5	便1/7+ 体調不良なし				24 同グループ	20	6月16日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	仕出屋		不明 (仕出し料理)		C-13/5	G-5/3	S-7/5	便1/4+ 体調不良なし (1w前下痢・発熱あ り)		喫食まで12時 間 放冷なし	メニュー不明	不明	5	5月18日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	家庭		ちらし寿司		C-5/3	G-1/3	S-8/5	体調不良なし	ちらし残品+			15 2グループ	13	10月15日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	家庭		不明	卵(生)	C-4/1	G-14/5	S-8/5					4	3	8月23日

付表3:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(サルモネラ)

病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者健康状態	食品・拭取り原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
サルモネラ・エンテリテイディ	家庭		不明(12/23の夕食)		C-4/1	G-5/1	S-8/5			割卵後1~4時間冷蔵保存		4	4	12月24日
サルモネラ・エンテリテイディ	家庭		卵入りとろろ	卵(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5					9	4	8月22日
サルモネラ・エンテリテイディ	学生寮	給食	6/24の夕食		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便1/7+ 6/22~腰痛軟便	拭取り-		オムレツ ささみチーズ揚	40	15	6月24日
サルモネラ・セントポール	飲食店	食堂	不明(弁当)		C-6/1	G-15/5	S-7/5	便1/7+ 体調不良なし	拭取り-		通常10食→ 180食	170	76	7月30日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	食堂	9/3.4の料理	卵(生)?	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/8+		厚いジャガイモに生卵を加え、粗熱がとれるまで放置		27	22	9月4日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	食堂	野菜サラダ		C-5	G-15/5	S-7/5	便1/14+ 体調不良なし	食材(タマネギ、鶏肉、豚肉)4/10+ 拭取り2/13+			84 複数グループ	62	8月20日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	食堂	不明(6/10の弁当)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし			卵焼き等あり 卵遊及調査実施	42	26	6月11日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	学校食堂	複合調理食品(丼物等)	卵(加熱不十分)カツ丼等	C-4/1	G-14/5	S-1/1	便0/15			能力超えた調理(イベント)	不明	136	8月3日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	給食	不明(8/2仕出し料理)		C-13/5	G-15/5	S-3/1	便0/19			卵なし	633	105	10月30日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	高校食堂	唐揚げ丼、カツ丼、カツカレー、唐揚げ単品、Cランチ(トンカツ定食) (9/19の昼食)		C-5/1	G-14/5	S-7/5	便0/5 体調不良なし	たまねぎ、そば、うどん(検査)+ 拭取り-	割卵後1時間常温放置		127	25	9月19日
サルモネラ・エンテリテイディ	飲食店	社会福祉法人	はんぺんピカタ	はんぺんピカタ	C-5/3	G-5/3	S-8/5	便1/3+ (ピカタ喫食) 体調不良2/3	ピカタ(検査)+	加熱状況問題なし	卵遊及調査実施	60 3グループ	24	5月23日
サルモネラ属菌O4 カンピロバクター・コロ	飲食店	酒場	10/31の料理	豚肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2 体調不良なし	豚肉シロ、カン(別ロット)サル2+			17 同グループ	8	2月10日
サルモネラ・テイムリウム カンピロバクター・コロ O145	飲食店	酒場	豚レバ刺	豚肉(生)レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				30 2グループ	15	5月25日
サルモネラO9	飲食店	酒場	不明	鴨肉、卵、野菜(鶏糞栽培)	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便3/6 下痢、発熱1/6(喫食・味見)	拭取り-			41	15	8月30日

付表3:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(サルモネラ)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
カンピロバクター ・ジェジュニ サルモネラ ・インファンティス	飲食店	酒場	不明 (4/12の料理)	鶏肉(生) 鶏刺	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/2				7 同グループ	7	4月13日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	酒場	不明 (9/29の料理)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便1/2+	冷凍たこ焼き残 品+		焼き鳥等	11 同グループ	6	9月29日
カンピロバクター ・ジェジュニ サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	酒場 (焼鳥)	鶏刺を含む食事	鶏肉(生)	C-4.5/1	G-14/5	S-7/5	便サル1/2+ 体調不良なし	鶏肉 (同一品)サル+			15	11	4月29日
サルモネラ ・ハイデルバーク	飲食店	中華	9/13~17の料 理		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便3/7+ 下痢、発熱 9/16~1, 18~1			液卵、鶏肉 発病率 13:0.3% 14:1.0% 15:37.2% 16:14.6% 17:4.1%	不明	188	9月15日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	中華	不明 (6/28の料理)		C-5/1	G-14/5	S-7/5	便2/2+ 体調不良なし	豚肉(別ロット)+ 拭取り-	割卵後放置		94 同グループ	4 同グループ	6月29日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	中華	不明 (おこさま定食)	卵(加熱) かにたま	C-4/1	G-1/1	S-1/1	便0/5 体調不良なし		卵常温保管、 割卵後長時間 放置		7 同グループ	2	8月28日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	日本料理	9/7の料理	海苔巻き (手巻き) 卵(生)あり	C-4/1	G-3/1	S-8/5	便0/5 体調不良なし		冷蔵庫ドア近く 保管、頻繁に開 放 賞味期限の管 理不徹底		9 同グループ	6	9月8日
サルモネラ ・チピエリウム	飲食店	日本料理	すっぽん料理	スッポン(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便1/4+ (スッポン処理者) 体調不良なし				8 同グループ	7	9月27日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	不明	キムチチャーハ ン (脂食)	卵(加熱)	C-4/1	G-1/3	S-1/1			卵常温1日保管		6 同グループ	6	5月23日
サルモネラ ・エンテリティディ ス 9:0am	飲食店	不明	唐揚げ弁当 (8/1,2製造)	鶏肉(加熱)	C-5/1	G-14/5	S-7/5	便2/2+(喫食あり) 8/3朝下痢、腹痛、 発熱により入院1	鶏肉+			16 複数グループ	13	8月2日
サルモネラ ・エンテリティディ ス	飲食店	不明	不明 (8/5の料理)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便2/5+ 体調不良なし				2 同グループ	2	8月6日
サルモネラ ・モンテピデオ	飲食店	不明	不明 (スッポン料理)	スッポン(生) 生血、造り (肝、卵、身)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	体調不良なし				6	4	5月11日

付表3:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(サルモネラ)

病因物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(数) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	飲食店	弁当・総菜 不明			C-5/1	G-1/1	S-7/5	便、手指0/6 体調不良なし		室温長時間放置	通常を超えた 製造 臨時アルバイ ト	601	150	10月12日
サルモネラ 属菌O 9	飲食店	洋風料理	アイスクリーム	卵(未加熱)	C-4/1	G-14/5	S-1/3	便1/4+ 倦怠感、悪寒1		卵黄加熱せず		66	24	10月23日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	飲食店	老人 ホーム 食堂	ホウレン草と しめじ和え	ホウレン草と しめじ和え	C-5/3	G-1/1	S-8/5	便1/11+ 体調不良なし	ホウレン草しめじ 和え(検査)+ 拭取り	割卵を行ったシ ンクでゆでたホ ウレン草・シメジ 流水冷却(ザル 直置き) 配膳車で2時間 保管		150	38	9月6日
サルモネラ ・エンテリテイディ ス	飲食店		8/13の料理		C-5/1	G-14/5	S-7/5	体調不良なし			卵	35	15	8月13日

付表4：平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート（腸管出血性大腸菌）

病原物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要 因	生存要因	従事者 健康状態	食品・拭取り 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
腸管毒素原性大腸菌	飲食店	不明	7/6の弁当		C-13/5	G-1/3	S-7/5	便0/3 体調不良なし		調理済み食品 提供まで長時間 間室温放置	通常の4~6 倍調理	582	312	7月6日
赤痢菌 その他の病原性 大腸菌	不明		不明(海外中国)		C-13/5	G-14/5	S-7/5					16 同グループ	9	7月6日
サルモネラ ・テイビウム カンピロバクター ・コリ O145	飲食店	酒場	豚レバ刺	豚肉(生) レバー	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/4 体調不良なし				30 2グループ	15	5月25日
O159	旅館		不明 (8/4,5,6の料理)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/3 体調不良なし				132 複数グループ	30	8月5日
O157VT1,VT2	仕出屋		6/19~24の 弁当		C-6/1	G-1/3	S-8/5	便1/38+ 体調不良なし	9/19屋(校食)1 VT1,VT2+ (校食)7 大腸菌群+ 調理シンク蛇口 拭取り1+	冷温同梱 弁当容器		136 複数グループ	21	6月20日
O157	飲食店	焼肉	不明 (5/16, 17, 21 の料理)	牛肉(生) ユッケ 牛肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1or8 /3or5	便1/4+ 5/27下痢・腹痛				29 複数グループ	13	5月21日
O157	飲食店	焼肉	不明 (5/9,15の料理)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/4 体調不良なし				207 3グループ	3	5月13日
O157	飲食店	焼肉店	6/28の料理	牛肉(加熱)	C-4or5/1	G-15/5	S-8/5					12 複数グループ	3	7月2日
O157	飲食店	焼肉	ユッケ	牛肉(生)	C-4/1	G-15/5	S-8/5	便0/3 体調不良なし				9 同グループ	4	8月6日
O157	なし		不明 (8/3~7の焼肉 等)	牛肉、鹿肉 (加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1					46 同グループ	5	10月1日
O157	飲食店	焼肉	不明 (10/4,7の料理)	牛肉(生)	C-4or5/1	G-15/5	S-1or8/5	便0/18 体調不良なし				7 2グループ	3	10月7日
O157	飲食店	焼肉	焼肉等 (8/3~7の焼肉 等)	牛肉(生、加熱)	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/7 体調不良なし				43 11グループ	12	8月7日
O157	飲食店	焼肉	不明 (10/26の料理)	肉(加熱)	C-4/1	G-15/5	S-1/1	便0/1				21	15	10月27日
O157	飲食店	焼肉	不明	肉(加熱)	C-4-1	G-15/5	S-1/1	便1/8 体調不良なし	カルビ、軟骨、 豚トロ (別ロット)+			14	3	7月30日

付表5:平成20年食中毒事件調査結果詳細整理データ(ウエルシユ菌)







病因物質	施設大分類	施設小分類	原因食品	原因(疑)食べ物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者健康状態	食品・拭取り原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者発生日
ウエルシユ菌	旅館		2/17の昼食	カレー	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便6/14+ 提供食喫食	カレー直接鏡検 でグラム陽性桿 菌確認	残品カレー継ぎ 足し?		137 同グループ	77	2月17日
ウエルシユ菌	仕出屋		白菜クリーム煮 (弁当)	白菜クリーム煮	C-13/5	G-2/3	S-2/3	便3/12+(原因食 喫食) 体調不良なし	白菜クリーム煮 残品3/3+	再加熱不足 室温で扇風機 放冷 放冷後12°Cで 保管		184	92	1月23日
ウエルシユ菌	仕出屋		不明 (4/26弁当)	ケチャップ煮	C-13/5	G-14/5	S-7/5	便8/16+ 体調不良なし	ケチャップ煮残品 +		ケチャップ煮の 時間経過・温 度等記載なし	1007 247グループ	54 26グループ	4月26日
ウエルシユ菌	飲食店	日本料理	不明 (4/13の料理)		C-4/1	G-15/5	S-7/5	便1/2+(原因食喫 食) 天ぷら(残品)+	天ぷら残品+		天ぷら非喫食 者も発症 事件5日前に 調理した豚角 煮(冷蔵保存、 当日30分間蒸 し)あり	21	15	4月13日
ウエルシユ菌	飲食店	給食	肉じゃが	肉じゃが	C-13/5	G-2/3	S-2/3	便0/10	肉じゃが+	再加熱時攪拌 せず 加熱後室温放 置(1時間30分)		604	397	5月27日
ウエルシユ菌	飲食店		カレー(弁当)		C-13/5	G-2/3	S-2/1	便2/3+(喫食あり) 下痢2/3(事件後)	カレー残品+	加熱後 長時間常温放 置		65	56	9月11日
ウエルシユ菌	旅館	山小屋	9/6夕の料理	チャーシュー	C-13/5	G-2/3	S-1/1	便7/13+ 体調不良6/16(発 生後)			前日から調理	116 11グループ	63 3グループ	9月6日
ウエルシユ菌	旅館		不明 (6/5の夕食)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便4/8+ 体調不良なし				178 同グループ	128	6月5日
ウエルシユ菌	養護施設	食堂	白菜とかまぼ このくず煮	白菜とかまぼ このくず煮	C-13/5	G-2/1	S-2/1	便2/15+ 体調不良なし	白菜とかまぼ くず煮(検食)+			89	57	5月10日
ウエルシユ菌	旅館		不明 (8/9の夕食)		C-13/5	G-14/5	S-7/5	便0/7 体調不良なし				269	64	8月10日
ウエルシユ菌	飲食店	不明	豆腐のあんか け (幼稚園給食)	豆腐のあんか け	C-13/5	G-1/4	S-7/5	便2/2+ 1/2体調不良	豆腐あんかけ (検食)+	放冷不十分 常温保管		228 同グループ	66	10月8日





付表6：平成20年食中毒事件調査結果詳細整理シート(黄色ぶどう球菌)

病原物質	施設 大分類	施設 小分類	原因食品	原因(疑) 喫食物	汚染要因	増殖要因	生存要因	従事者 健康状態	食品・採取 原因微生物検出	増殖・生存要因	その他	喫食者数	患者数	初発患者 発生日
黄色ブドウ球菌	旅館		ポテトサラダ		C-6/1	G-1/1	S-8/5	便0/4 手荒れ1	ポテトサラダ+	野菜とマヨネーズ等混合後2時間常温		221 複数グループ	83	7月22日
黄色ブドウ球菌	旅館		8/24の夕食		C-6/4	G-14/5	S-8/5	便、手指1/5+				95 5グループ	33	8月24日
黄色ブドウ球菌	大学	大学祭 模擬店	クレープ	卵(加熱)	C-4/1	G-1/4	S-1/4	便4/7++(喫食)		加熱最高89℃ 常温保存 冷却前ラップ包装		不明	75	6月7日
黄色ブドウ球菌	仕出屋		おむすび弁当		C-13/5	G-1/3	S-7/5	便1/25 体調不良なし	残品2/4+	喫食まで 屋外放置	調理能力以上の製造	10327 同グループ	460	5月3日
黄色ブドウ球菌	仕出屋		不明 (おにぎり弁当、 やきそば弁当)		C-6/4	G-1,2,5 /3	S-8/5	便手指2/5+ 体調不良なし	おにぎり残品2/2 + 弁当容器1/1+ 施設拭取1/10+ 焼き豚、餃子残 品+	保管温度、 時間不適	花火大会 通常の20~30 倍製造	604	120	7月20日
黄色ブドウ球菌	飲食店	焼肉	焼き豚、餃子	焼き豚、餃子	C-7/4	G-1/1	S-8/5	便0/6 体調不良なし	品+			16 5グループ	15	7月10日
黄色ブドウ球菌	飲食店	ラーメン	チャーシュー		C-13/5	G-14/5	S-7/5		施設拭き取り+ チャーシュー、 つけだれ+		常温長時間 保存	277	19	7月3日





 <p>(生体洗浄)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 十分な水又は温湯をかけて、用具を使用して体表の汚れを確実に落とすこと。特に肛門周囲や腹部の汚れに注意を払い洗浄すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 体表の汚れは最大の汚染源であるため、生体洗浄は徹底して行なうこと。</li> <li>● ヨロイ(鎧)落しの際、牛の皮膚を傷つけないこと。</li> <li>● 牛を興奮させないこと。</li> <li>● 作業中に牛に蹴られたり、踏まれたり、角で引っ掛けられたりしないように注意すること。</li> </ul>		
<p><b>4.生体検査</b></p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● と畜検査員による生体検査。</li> </ul>  <p>(生体検査)</p>  <p>(生体検査)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体検査:触診(歩様、姿勢、発育状態等)により健康状態を確認し、必要に応じて耳根等で体温を確認する。</li> <li>● 異常があれば、保留、と畜禁止等の措置を行う。生体検査と同時に体表面の汚れについても確認する。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異常牛を指摘された場合は、と畜検査員の指示に従い記録すること。</li> <li>● と畜検査員に隔離を指示された場合は、隔離牛房ないし、病畜室に移動すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.10 不適合の管理</p> <p>7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正処置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>1受付作業</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>モニタリング手順</p> <p>モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理)</p> <p>不適合管理規定</p> <p>不適合報告書フォーマット</p> <p>不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正処置)</p> <p>是正措置管理規定</p> <p>是正措置管報告書フォーマット</p> <p>是正措置報告の記録</p>
<p><b>5.追い込み</b></p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 係留所～追い込み通路への移動。</li> <li>● 追い込み通路～スタンディングボックスへの追い込み。</li> <li>● 糞便の飛沫確認。</li> </ul>  <p>(係留所～追い込み通路)</p>  <p>(追い込み通路)</p>  <p>(追い込み通路)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 床や通路に糞便等の汚れがないことを目視確認すること。</li> <li>● 体表への糞便の飛沫付着確認を行い、洗浄を行うこと。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 床や通路に糞尿等の汚れが確認された場合には洗浄すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>31生体受付従事者衛生記録</p> <p>1受付</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>1受付作業</p> <p>トレーサビリティマニュアル</p> <p>トレーサビリティ管理規定</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● 追い込み担当者は、交差汚染防止の為処理場内に立ち入らないこと。</li> <li>● 過度に興奮している牛は後回しにすること。</li> <li>● むやみに棒で叩いたり、必要以外に牛に接触・接近しないこと。</li> <li>● 牛を走らせたり、脅かしたりすると股関節脱臼や打撲などの外傷を発生させることがあるので注意すること。</li> </ul>		
<p><b>6.生体消毒</b></p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 消毒液の濃度管理</li> <li>● 生体消毒</li> </ul>  <p>(消毒ノズル)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 消毒液が適正な濃度(200ppm以下)であることを1日2回以上確認すること。</li> <li>● 生体消毒装置により、1頭毎に200ppm以下の濃度の消毒液を10秒以上噴霧すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 消毒液は日々交換すること。</li> <li>● 消毒液の濃度及び噴霧が行なわれていることを確認し、適正でない場合には速やかに調整すること。</li> <li>● 体表の汚れは最大の汚染源である為、生体消毒は徹底して行なうこと。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.10 不適合の管理</p> <p>7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>7機械・器具清掃記録</p> <p>8機械器具衛生維持点検記録</p> <p>31生体受付従事者衛生記録</p> <p>1受付</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>1受付作業</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>モニタリング手順</p> <p>モニタリング記録</p> <p>32.生体消毒記録</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理)</p> <p>不適合管理規定</p> <p>不適合報告書フォーマット</p> <p>不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置)</p> <p>是正措置管理規定</p> <p>是正措置管報告書フォーマット</p> <p>是正措置報告の記録</p>
<p><b>7.スタニング</b></p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 銃殺</li> </ul>  <p>(生体保定)</p>  <p>(銃殺)</p>  <p>(銃殺)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 左右の角と左右の目の対角線の交差する箇所を目印に向かって右側1cm位のところを銃撃すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● スタニングボックスを目視確認し、糞尿などの汚れが確認された場合には洗浄すること。</li> <li>● 銃砲先端部を目視確認し、汚れ、異物の付着が確認された場合は拭き取ること。</li> <li>● スタニングボックスに牛を入れたら、速やかにスタニングすること。</li> <li>● 銃砲を振り回したりしてストレスを与えないこと。</li> <li>● スタニングを確実にこなうこと。</li> <li>● 銃砲の保守点検を毎日行なうこと。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>7機械・器具清掃記録</p> <p>8機械器具衛生維持点検記録</p> <p>31生体受付従事者衛生記録</p> <p>1受付</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>1処理作業</p> <p>トレーサビリティマニュアル</p> <p>トレーサビリティ管理規定</p>

<p><b>8.放血</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 放血</li> <li>● 耳標外し(必要に応じて)</li> <li>● シャックル</li> </ul>  <p>(放血)</p>  <p>(不動体化)</p>  <p>(耳標ホルダー)</p>  <p>(シャックル)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● スタニングボックス出口が糞尿で汚れていないか目視確認すること。</li> <li>● 頭部正中の内側から外側へナイフを向け外皮を切開すること。</li> <li>● 切開口よりナイフを挿入し大動脈を切断すること。</li> <li>● 不動体化措置を行うこと。</li> <li>● シャックルを行い、と体を洗浄し吊り上げること。</li> <li>● 放血床は1頭毎に洗浄すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ノッキングベン出口に糞尿等の汚れが確認された場合には洗浄すること。</li> <li>● 食道を傷付けないように注意すること。</li> <li>● 床に血液が飛散した場合は洗浄すること。</li> <li>● 放血は一刀で的確に実施しないと、血溜まりや傷の原因となるので留意すること。</li> <li>● スタニングから放血までの時間を極力短縮することにより(15秒以内)、残存血液を減少させること。</li> <li>● 胸腔内への血液の侵入を防止する為、胸膜を切らないよう注意すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機械・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>トレーサビリティマニュアル トレーサビリティ管理規定</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正措置管報告書フォーマット 是正措置報告の記録 トレーサビリティ管理規定</p>
<p><b>9.食道結紮</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 前肢切除</li> <li>● 食道結紮</li> <li>● 角の切除</li> </ul>  <p>(前肢切除)</p> 	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機械・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p>



(食道結紮)



(除角作業)

(2)作業手順

- ナイフで前肢を切断すること。
- 放血の際に切開した、喉部～頸先端に向かい外皮を切開し、気管、食道を切断分離すること。
- 結紮用ロッドに食道を通し、噴門部まで押し上げ結紮すること。
- ホーンカッターにより角を根元から切除すること。

(3)作業上の留意点

- 食道から内容物が漏れないよう、結紮用ロッドは噴門部までしっかりと押し上げ結紮すること。
- 切除した前肢、角は専用容器に収容すること。
- 頭皮の厚いものについては(種牛及び去勢牛)、全剥皮時の負荷軽減の為、額を予備剥皮すること。

10.前肢処理

(1)処理工程概要

- 前肢、肩、胸部の部分剥皮。

(2)作業手順

- 放血の際、切開した喉部から胸骨に向かって正中を内側から外側へナイフを向け外皮を切開すること。
- 胸部より脇・頸部を剥皮し、脇部分の切皮をすること。
- 切皮部分の外皮を摺り上げ、前肢先端へ向かい切開し、前肢を剥皮すること。
- 剥皮面に汚れ、残皮、残毛の付着がないか目視確認すること。

(3)作業上の留意点

- 胸部～前肢の剥皮は最小限にとどめること。
- 外皮に触れた器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。
- 剥皮する際、外皮が剥皮面に触れないこと。
- 剥皮する際、外皮を傷付けたり、破いたりしないよう注意すること。
- 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。

7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)

食品安全マニュアル(OPRP)

衛生管理規程  
モニタリング手順  
モニタリング記録

7.6 HACCPプランの作成

食品安全マニュアル(HACCPプラン)  
36牛消化管内容物付着 結紮記録

7.6.1 HACCPプラン

HACCPプラン管理規定  
CCP整理表

7.6.2 重要管理点(CCP)の明確化

食品安全マニュアル(HACCPプラン)  
HACCPプラン管理規定  
重要管理点(CCP決定図)  
CCP整理表

7.6.3 重要管理点の許容限界の決定

食品安全マニュアル(HACCPプラン)  
HACCPプラン管理規定  
重要管理点(CCP決定図)

7.6.4 重要管理点のモニタリングのためのシステム

食品安全マニュアル(HACCPプラン)  
HACCPプラン管理規定

(モニタリング管理)

7.6.5 モニタリングが許容限界を逸脱したときの処置

食品安全マニュアル(HACCPプラン)  
HACCPプラン管理規定  
(モニタリング管理)  
不適合報告書  
是正措置報告書

7.9 トレーサビリティシステム

トレーサビリティマニュアル  
トレーサビリティ管理規定

7.10 不適合の管理

7.10.1 修正

食品安全マニュアル(不適合管理)  
不適合管理規定  
不適合報告書フォーマット  
不適合報告の記録

7.10.2 是正措置

食品安全マニュアル(是正措置)  
是正措置管理規定  
是正処置報告書フォーマット  
是正措置報告の記録  
不適合報告の記録  
不適合管理規定  
不適合報告書フォーマット  
不適合報告の記録

7.2.3 前提条件プログラム(PRP)

食品安全マニュアル(PRP)

衛生管理規程  
衛生管理チェックリスト  
PRPの検証計画  
5施設・設備・清掃記録  
6施設・設備衛生維持点検記録  
7機会・器具清掃記録  
8機械器具衛生維持点検記録  
31生体受付従事者衛生記録  
2処理  
47施設設備・機械器具清掃洗浄記録  
2処理作業  
72ナイフ刃確認記録

7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)

食品安全マニュアル(OPRP)

衛生管理規程  
モニタリング手順  
モニタリング記録

7.10 不適合の管理







7.10.1 修正






食品安全マニュアル(不適合管理)  
不適合管理規定  
不適合報告書フォーマット  
不適合報告の記録

7.10.2 是正措置

食品安全マニュアル(是正措置)  
是正措置管理規定  
是正措置報告書フォーマット  
是正措置報告の記録








<p><b>11.後肢処理</b>  <b>(1)処理工程概要</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 後肢剥皮</li> <li>● シャックルトロリー～トロリーへの吊り替え</li> </ul>  <p>(正中の線入れ作業)</p>  <p>(臀部の剥離)</p>  <p>(剥皮後の後肢)</p>  <p>(切断)</p> <p><b>(2)作業手順</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腹部正中から肛門、正中切開線からアキレス及び後肢の踵骨先端に向かい、ナイフを内側から外側へ向け外皮を切開すること。</li> <li>● 腹部～ウチモモの剥皮を行い、スネ～アキレス腱部を剥皮すること。</li> <li>● 正中線切開部から肛門周囲の剥皮を行い、臀部～スネ～アキレス腱部を剥皮すること。</li> <li>● アキレス腱部にトロリーを掛け、フットカッターにより切断すること。</li> <li>● 吊り替え装置により、トロリーを解体線に乗せ、シャックルトロリーを外すこと。</li> <li>● 剥皮面に汚れ、残皮、残毛の付着がないか目視確認すること。</li> </ul> <p><b>(3)作業上の留意点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 外皮に触れた器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。</li> <li>● 剥皮する際、外皮が剥皮面に触れないこと。</li> <li>● 剥皮する際、外皮を傷付けたりしないよう注意すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> <li>● 剥皮面は滑らかに仕上げること。</li> </ul>	<p><b>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</b></p> <p><b>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</b></p> <p><b>7.10 不適合の管理</b>  <b>7.10.1 修正</b></p> <p><b>7.10.2 是正措置</b></p>	<p><b>食品安全マニュアル(PRP)</b>  衛生管理規程  衛生管理チェックリスト  PRPの検証計画  5施設・設備・清掃記録  6施設・設備衛生維持点検記録  7機会・器具清掃記録  8機械器具衛生維持点検記録  31生体受付従事者衛生記録  2処理  47施設設備・機械器具清掃洗浄記録  2処理作業  72ナイフ刃確認記録</p> <p><b>食品安全マニュアル(OPRP)</b>  衛生管理規程  モニタリング手順  モニタリング記録</p> <p><b>食品安全マニュアル(不適合管理)</b>  不適合管理規定  不適合報告書フォーマット  不適合報告の記録</p> <p><b>食品安全マニュアル(是正措置)</b>  是正措置管理規定  是正措置管報告書フォーマット  是正措置報告の記録</p>
--	--	--

<p><b>12.直腸処理</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 臀部剥皮。</li> <li>● 直腸の結紮。</li> </ul>  <p>(肛門周囲の切開)</p>  <p>(臀部の剥皮作業)</p>  <p>(肛門結紮)</p>  <p>(肛門結紮)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 尾の先端～肛門へ向かい外皮を切開し、周囲についても切開すること。</li> <li>● 後肢処理で剥皮された部分より尾根部及び臀部の剥皮を行なうこと。</li> <li>● 肛門及び直腸を切離し、肛門及び直腸を引き出し、ビニールで覆い、肛門外口部に近い直腸先端部を結紮し、骨盤内に押し込むこと。</li> <li>● 剥皮面及び肛門周囲に汚れ、残皮、残毛の付着がないか目視確認すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 直腸を引き出す際、肛門周囲に接触し易いので注意すること。</li> <li>● 腸管内容物が漏出した場合は、必ず漏出物を除去すること。水洗は汚染を拡散するのでトリミングすること。</li> <li>● 外皮に触れた器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。</li> <li>● 肛門及び腸管切離時に傷つけないようにすること。</li> <li>● 腸管を傷付けて内容物が漏出しないように注意すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> <li>● 剥皮面は滑らかに仕上げる。筋膜に傷を付けないよう滑らかに仕上げる。 (膜を乗せる)</li> <li>● 剥皮する際、外皮を傷付けたり、破いたりしないよう注意すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.6 HACCPプランの作成</p> <p>7.6.1 HACCPプラン</p> <p>7.6.2 重要管理点(CCP)の明確化</p> <p>7.6.3 重要管理点の許容限界の決定</p> <p>7.6.4 重要管理点のモニタリングのためのシステム</p> <p>7.6.5 モニタリングが許容限界を逸脱したときの処置</p> <p>7.10 不適合の管理</p> <p>7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>7機械・器具清掃記録</p> <p>8機械器具衛生維持点検記録</p> <p>31生体受付従事者衛生記録</p> <p>2処理</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>2処理作業</p> <p>72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>モニタリング手順</p> <p>モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>36牛消化管内容物付着 結紮記録</p> <p>HACCPプラン管理規定</p> <p>CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定</p> <p>重要管理点(CCP決定図)</p> <p>CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定</p> <p>重要管理点(CCP決定図)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定</p> <p>(モニタリング管理)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定</p> <p>(モニタリング管理)</p> <p>不適合報告書</p> <p>是正措置報告書</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理)</p> <p>不適合管理規定</p> <p>不適合報告書フォーマット</p> <p>不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置)</p> <p>是正措置管理規定</p> <p>是正措置報告書フォーマット</p> <p>是正措置報告の記録</p> <p>不適合報告の記録</p> <p>不適合管理規定</p> <p>不適合報告書フォーマット</p> <p>不適合報告の記録</p>
<p><b>13.腹部剥皮</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 左右腹胸部の剥皮。</li> </ul>  <p>(陰茎の除去)</p> 	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程</p> <p>衛生管理チェックリスト</p> <p>PRPの検証計画</p> <p>5施設・設備・清掃記録</p> <p>6施設・設備衛生維持点検記録</p> <p>7機械・器具清掃記録</p> <p>8機械器具衛生維持点検記録</p> <p>31生体受付従事者衛生記録</p> <p>2処理</p> <p>47施設設備・機械器具清掃洗浄記録</p> <p>2処理作業</p> <p>72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p>

 <p>(鼠けい部剥皮)</p>  <p>(腹部の剥皮)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 後肢処理時の腹部正中切開線から剣状軟骨正中に向かって、表皮の内側から外側へナイフを向け外皮を切開すること。</li> <li>● 陰茎、睾丸、乳房の切除を行なうこと。</li> <li>● 後肢処理で剥皮された部分より正中線両サイド、鼠けい部～腹部中脘～胸部の剥皮を行なうこと。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 乳房を切除する場合は、乳汁が剥皮部分に付着しないようにすること。</li> <li>● 乳房を切除する場合は、腹部の膜に傷をつけないように注意すること。</li> <li>● 腹部剥皮する際、化粧肉(カツパ)に傷つけないよう注意し、剥皮面は滑らかに仕上げること。(膜を乗せる)</li> <li>● 外皮に触れた器具や手指は、作業の都度必ず洗浄すること。</li> <li>● 剥皮する際、外皮が剥皮面に触れないこと。</li> <li>● 剥皮する際、外皮を傷つけたり、破いたりしないよう注意すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> </ul>	<p>7.9 トレーサビリティシステム</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>トレーサビリティマニュアル トレーサビリティ管理規定</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置)</p> <p>是正措置管理規定 是正措置報告書フォーマット 是正措置報告の記録 不適合報告の記録</p> <p>不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p>
<p>14.全剥皮 I</p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 後肢処理及び直腸処理汚染確認。</li> <li>● 全剥皮。</li> </ul>    <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 後肢処理及び直腸処理における、汚れ、残皮、残毛の付着確認を行うこと。</li> <li>● 後肢両サイドの皮をチェーンにより左右均等に巻きつけること。</li> <li>● ダウンプラーを下方に作動させ、腰部～頭部の剥皮を行なうこと。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 鼠頭部に傷がある場合、皮を巻きつける際に傷が拡大するので注意すること。</li> <li>● 剥皮面は滑らかに仕上げること。</li> <li>● 操作担当者は、介助担当者の動向に注意し、操作スピードの調整を行なうこと。</li> <li>● 介助担当者は、と体全体に気を配り、損傷を防止すること。</li> <li>● 機械器具に欠損がないか都度確認すること。</li> <li>● 外皮に触れた器具や手指は作業の都度必ず洗浄すること。</li> <li>● 剥皮する際、外皮が剥皮面に触れないこと。</li> <li>● 剥皮する際、外皮を傷つけたり、破いたりしないよう注意すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> </ul> <p>15.胸部切開</p>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p> <p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機会・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正措置管報告書フォーマット 是正措置報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(PRP)</p>



<p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 胸部剥皮。</li> <li>● 胸骨切開。</li> </ul>  <p>(ナンバリング)</p>  <p>(胸骨の切開)</p>  <p>(胸部剥皮)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 第1胸骨から剣状軟骨に向かって、ナイフの刃を上向きにし、内側から外側に向けて外皮を切皮すること。</li> <li>● 胸部の正中線両サイドを剥皮すること。</li> <li>● 剣状軟骨から第1胸骨正中に向かってナイフを入れ、正中線を胸割鋸で胸骨を切開すること。</li> <li>● 気管両脇胸膜をナイフにより切開し、気管を切離すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 胸割鋸による内臓破損に注意すること。</li> <li>● 胸割鋸による胸骨切開の際、正中を均等に切開すること。</li> <li>● 胸部剥皮は最小限にとどめること。</li> <li>● 胸割鋸に破損がないか都度確認すること。</li> <li>● 外皮に触れた器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。</li> <li>● 剥皮する際、外皮が剥皮面に触れないこと。</li> <li>● 剥皮する際、外皮を傷付けたり、破いたりしないよう注意すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> </ul>	<p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機械・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>トレーサビリティマニュアル トレーサビリティ管理規定</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正措置管報告書フォーマット 是正措置報告の記録</p>
<p>16. 頭切除</p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 頭部の切断。</li> <li>● 舌出し。</li> </ul>  <p>(ナンバリング)</p>  <p>(切断)</p>  <p>(舌の切離)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 搬送用フックを鼻に掛けること。</li> <li>● 背面からナイフで頭骨と第一頸椎間を切開し、搬送フックをアームに掛け、頭部を切断すること。</li> <li>● 下頭骨から舌を切離すること。</li> <li>● 昇降装置を作動させ、搬送ラインに乗せること。</li> <li>● 前肢切断面に付着している残毛を除去すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> <li>● 下頭骨から舌を切離する際、傷をつけないこと。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRPR)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRPR) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機械・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>トレーサビリティマニュアル トレーサビリティ管理規定</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正措置報告書フォーマット 是正措置報告の記録 不適合報告の記録 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p>
<p>17. 白物摘出</p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 白物摘出。</li> <li>● 赤物摘出補助。</li> </ul> 	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRPR)</p>	<p>食品安全マニュアル(PRPR) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録</p>

 <p>(正中線の切開)</p>  <p>(直腸を引き出す)</p>  <p>(白物摘出)</p>  <p>(赤物摘出補助)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腹部正中から切開した胸骨まで、ナイフの刃を腹腔側から外側に向けて正中線に沿ってまっすぐ切開すること。</li> <li>● 直腸部を下方に引っ張りながら、大腸・小腸を引き出し、胃等を一括して白物内臓を摘出すること。</li> <li>● 肝臓を肝動脈、門脈を切断し摘出前処理すること。</li> <li>● 横隔膜より剥がし、腎臓下から腹腔に沿ってナイフを入れ、横隔膜を切離すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 腹部正中をまっすぐ切開すること。</li> <li>● ナイフで腹壁、ヒレ肉(腸要筋)、腸管等を傷付けないようにすること。</li> <li>● 横隔膜切離の際、胸腔内壁に傷をつけないこと。</li> <li>● 膿瘍等の汚染の拡散を防止すること。</li> <li>● 直腸を覆っているビニールが外れないように注意すること。</li> <li>● 内臓摘出時に腸管・食道の損傷、断裂によって内容物が飛散しないように注意すること。</li> <li>● 内臓破損等により、と体が汚染された場合には識別札等を付け、明確にすること。</li> <li>● 器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> </ul>	<p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>7機会・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正処置報告書フォーマット 是正措置報告の記録 不適合報告の記録 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p>
<p>18.赤物摘出</p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 赤物摘出</li> </ul>  <p>(肝臓の摘出)</p>  <p>(横隔膜の摘出)</p>  <p>(フックに掛ける)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 横隔膜の腱質部、腹部大動脈を切開し横隔膜を摘出すること。</li> <li>● 胸部大動脈から肺、心臓、気管を摘出すること。</li> <li>● 摘出した臓器は、専用コンベアや専用フックに掛けること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 膿瘍等が確認された場合には、汚染させないよう安全な範囲で切除すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.10 不適合の管理 7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP) 衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機会・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP) 衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理) 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置) 是正措置管理規定 是正処置報告書フォーマット 是正措置報告の記録 不適合報告の記録 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● 膿瘍等により、と体が汚染された場合には識別札等を付け、明確にすること。</li> <li>● 内臓抽出時に、食道の損傷、断裂によって内容物が飛散していないか注意すること。</li> <li>● 器具や手指は、作業の都度、必ず洗浄すること。</li> <li>● 汚れ、残皮、残毛の付着が確認された場合はトリミングすること。</li> </ul>		
<p><b>19. 内臓検査対応</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 内臓検査</li> </ul>  <p>(赤物検査)</p> <p>(白物検査)</p> <p>(2)と畜検査員による検査</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 心臓:心外膜を切開し望診する。左右の心房、心室を切開心内膜、弁膜等を検査し、異常があれば廃棄等の措置を行う。</li> <li>● 肺:望診、触診により検査を行なう。また、肺門リンパ等を細切し、病変を検査する。異常が無い場合は肺は切開しない。</li> <li>● 肝臓:手指を洗浄消毒し、望診、触診、肝門部のリンパ節の細切及び総胆管の切開により検査する。異常があれば更に切開し、廃棄等の措置を行う。異常が無い場合には切開しない。</li> <li>● 消化管その他:望診・触診により各臓器及び付属リンパ節を検査する。異常があれば廃棄等の措置を行う。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRPR)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.6HACCPプランの作成</p> <p>7.6.1HACCPプラン</p> <p>7.6.2 重要管理点(CCP)の明確化</p> <p>7.6.3重要管理点の許容限界の決定</p> <p>7.6.4重要管理点のモニタリングのためのシステム</p> <p>7.6.5モニタリングが許容限界を逸脱したときの処置</p> <p>7.9 トレーサビリティシステム</p> <p>7.10不適合の管理</p> <p>7.10.1修正</p> <p>7.10.2是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(PRPR)</p> <p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機会・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程 モニタリング手順 モニタリング記録</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>23試験検査記録 71回腸遠位部除去確認記録 HACCPプラン管理規定 CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 重要管理点(CCP決定図) CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 重要管理点(CCP決定図)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 HACCPプラン管理規定 (モニタリング管理)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 (モニタリング管理) 不適合報告書 是正措置報告書</p> <p>トレーサビリティマニュアル トレーサビリティ管理規定</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理)</p> <p>不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置)</p> <p>是正措置管理規定 是正処置報告書フォーマット 是正措置報告の記録 不適合報告の記録 不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p>
<p><b>20. 脊髄吸引</b> (1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 脊髄吸引</li> </ul>  <p>(脊髄)</p>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRPR)</p>	<p>食品安全マニュアル(PRPR)</p> <p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機会・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p>

 <p>(脊髓吸引挿入作業)</p>  <p>(脊髓吸引作業)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 頭骨と第一頸椎間の椎孔から樹脂等のガイドパイプを当て吸引チューブを挿入し、脊髓を吸引すること。</li> <li>● 吸引チューブを頭部から挿入し、スイッチバックさせながら徐々に押し込んで脊髓を吸引すること。</li> <li>● ガイドチューブ、吸引チューブは1頭ごとに交換し、作業終了後2%以上の次亜塩素酸ナトリウムで消毒すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吸引作業中及びパイプを引き抜いた後、パイプに付着した脊髓が周辺に飛散しないよう注意すること。</li> <li>● 床や周辺にある器具、作業台等にも触れないようにし、飛散防止トイレを置くこと。</li> <li>● 手指や作業衣も汚染の都度、洗浄消毒すること。</li> </ul>	<p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.6 HACCPプランの作成</p> <p>7.6.1 HACCPプラン</p> <p>7.6.2 重要管理点(CCP)の明確化</p> <p>7.6.3 重要管理点の許容限界の決定</p> <p>7.6.4 重要管理点のモニタリングのためのシステム</p> <p>7.6.5 モニタリングが許容限界を逸脱したときの処置</p> <p>7.10 不適合の管理</p> <p>7.10.1 修正</p> <p>7.10.2 是正措置</p>	<p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>70 脊髓除去確認記録 74 脊髓除去記録</p> <p>HACCPプラン管理規定 CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 重要管理点(CCP決定図) CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 重要管理点(CCP決定図)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 (モニタリング管理)</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 (モニタリング管理) 不適合報告書 是正措置報告書</p> <p>食品安全マニュアル(不適合管理)</p> <p>不適合管理規定 不適合報告書フォーマット 不適合報告の記録</p> <p>食品安全マニュアル(是正措置)</p> <p>是正措置管理規定 是正処置報告書フォーマット 是正措置報告の記録</p>
<p>21. 背割り</p> <p>(1)処理工程概要</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 背割り</li> </ul>  <p>(背割り)</p>  <p>(背割り)</p>  <p>(背割り)</p> <p>(2)作業手順</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 尾骨付け根から左右均等に脊椎中心部を上から下に向かって切断すること。</li> <li>● 専用ナイフにより硬膜を除去すること。</li> <li>● 脊髓の残存がないかを確認すること。</li> </ul> <p>(3)作業上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 左右均等に脊椎中心部を正確に切断すること。</li> <li>● 胸骨が奇形の場合、脊椎から外れる場合があるので注意すること。</li> </ul>	<p>7.2.3 前提条件プログラム(PRP)</p> <p>7.5 オペレーション前提条件プログラム(OPRP)</p> <p>7.6 HACCPプランの作成</p> <p>7.6.1 HACCPプラン</p> <p>7.6.2 重要管理点(CCP)の明確化</p> <p>7.6.3 重要管理点の許容限界の決定</p>	<p>食品安全マニュアル(PRP)</p> <p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト PRPの検証計画 5施設・設備・清掃記録 6施設・設備衛生維持点検記録 7機械・器具清掃記録 8機械器具衛生維持点検記録 31生体受付従事者衛生記録 2処理 37鋸刃確認記録 47施設設備・機械器具清掃洗浄記録 2処理作業 72ナイフ刃確認記録</p> <p>食品安全マニュアル(OPRP)</p> <p>衛生管理規程 衛生管理チェックリスト</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>70 脊髓除去確認記録 74 脊髓除去記録</p> <p>HACCPプラン管理規定 CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定 重要管理点(CCP決定図) CCP整理表</p> <p>食品安全マニュアル(HACCPプラン)</p> <p>HACCPプラン管理規定</p>