

と畜場の施設及び設備に関するガイドライン

衛乳第97号

平成6年6月23日

と畜場の施設及び設備に関するガイドラインについて

食肉の衛生水準の向上及びと畜検査の効率化については、厚生省生活衛生局に設置された「食肉の安全確保等に関する検討会」において、種々検討されているところであるが、今般、と畜場の施設及び設備について、別添1のとおり「と畜場の施設及び設備に関するガイドライン」として報告書が提出されたところである。

ついで、費都道府県（市）において、今後、と畜場を新設及び改築等が行われる場合にあつては、と畜場法施行令第1条に定めるもののほか、当該ガイドラインにも適合するよう関係者の指導方をお願いする。

なお、上記検討会においては、今後と畜場における衛生管理についても検討を進めることとしているので申し添える。

本ガイドラインについては、農林水産省においても、食肉処理業の施設を併設したと畜場の新設及び改築等に当たつての補助事業等（別添2）において活用することとしているので参考までにお知らせする。

別添1

と畜場の施設及び設備に関するガイドライン

第1 目的

安全で衛生的な食肉を生産するためには、獣畜がと畜場に搬入された時点から食肉となるまでの一貫した微生物汚染防止等の衛生管理対策が必要であることから、食肉処理業の施設を併設したと畜場で生産される食肉の衛生向上のため施設及び設備に関するガイドラインを示すものである。

なお、このガイドラインは食肉処理業の施設を併設しないと畜場にあつては、と畜場施設に関連する部分について適用するものである。

第2 食肉処理業の施設を併設したと畜場の施設及び設備

食肉処理業の施設を併設したと畜場（以下「食肉センター」という。）には、生体取扱施設、処理室、食肉処理業の施設、汚水処理施設、汚物処理施設、生体輸送用車両の洗浄施設及びその他の施設を設けることとし、次の要件を具備すること。

1 食肉センターの周囲等

- （1）食肉センターは、異臭、煙、塵埃、騒音等の影響を受けない場所にあり、その他の工場又は建物と完全に分離されていること。

- (2) 食肉センターの敷地は、清掃しやすく、雨水による水たまり及び塵埃の発生を防止するために、道路、駐車場及び建物の出入口周辺は舗装されていること。また、雨水等を排水するための排水溝が設けられていること。

2 生体取扱施設

生体取扱施設にはけい留所、生体検査所及び隔離所を設け、以下の要件を具備すること。

(1) 共通事項

- ① 床は、不浸透性、耐蝕性材料を用い、容易に排水できるように適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃しやすい構造であること。
- ② 水道水又は飲用適の水を十分に供給できる逆流防止装置付の給水設備が適切な位置に設けられていること。
- ③ 器具等の洗浄及び消毒を行うため、83℃以上の温湯を供給できる設備が作業に便利な位置に設けられていること。
- ④ 施設の洗浄を行うため、給水給湯栓が便利な位置に設けられ、かつ、洗浄用ホースを掛ける適当な懸具が設けられていること。

(2) けい留所

- ① 耐水性の屋根及び適当な高さの不浸透性素材の側壁及び排水設備が設けられていること。
- ② 1日のと畜・解体頭数に応じた広さの床面積を有し、生後1年以上の牛及び馬については、1頭ごとに、その他の獣畜については適宜にこれをけい留し、又は収容することができる区画が設けられていること。
- ③ 体表に付着した糞尿、泥等を除去するために、獣畜を効果的に洗浄する設備が設けられていること。また、獣畜の飲用水設備が設定されていること。

(3) 生体検査所

生体検査を行うための十分な広さを有し、検査に必要な器具、計量及び保定に必要な設備が設けられており、床上0.9mで110ルクス以上の照度とすること。

(4) 隔離所

隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒できる設備が設けられていること。

3 処理室

処理室には、と室、内臓取扱室、外皮取扱室、枝肉冷蔵室及び可食副生物用冷蔵室を設け、枝肉の流れがと畜・解体工程に沿って、横断、逆流、混雑を避けるように配置されるとともに、と室、内臓処理室、外皮取扱室については、各室に直接室外へ通じる出入口が設けられていること。

また、不可食部分の処理ラインが可食部分の処理ラインを横断することのないよう、また、枝肉は洗浄場所に至るまで洗浄を行わないよう、設計されていること。

(1) 共通事項

- ① 床、内壁、天井等
 - ア 処理室の水蒸気、熱湯などが発生する場所などの壁及び天井は、必要に応じ、その表面が結露、カビの発生などを防止できるよう仕上であること。
 - イ 処理室の壁及び天井のリベットやねじによる接合等は、清掃がしやすいように仕上げであること。

- ② 床
- ア 床は、不浸透性材料ほ用い、適当な勾配を設け、清掃しやすく、滑りにくい構造であること。
 - イ 床の継ぎ目は不浸透性の素材で密封し、表面が平滑となるように仕上げていること。
- ③ 内壁
- ア 内壁は、明るい色調で、すき間がなくその表面が平滑で、洗浄を容易に行える不浸透性、耐衝撃性材料が用いられていること。
 - イ 内壁と床の境界は、清掃及び洗浄が容易なアール構造であること。
 - ウ 内壁の継ぎ目、扉と壁のつなぎ目及び箇定金具等の取付け部位は、湿気の侵入を防止できるよう密封すること。
 - エ 内壁に内部パネル構造を採用する場合は、床から少なくとも1.2m以上の高さまで不浸透性コンクリート製土台を設け、その上に取り付けること。
 - オ 窓を設ける場合には、破損防止や壁面の清掃が容易であるように、床面から0.3m以上の高さに設け、窓枠は衛生保持のため45°の傾斜を有するものであること。
 - カ 施設の出入口は、耐蝕性材料を用いた自動開閉式の扉が設けられていること。必要に応じてエアカーテンを設けること。
 - キ と体、枝肉等との接触を防ぐため、施設の出入口は、処理する獣畜毎に十分な幅が設けられていること。
 - ク 通路、扉及び脇柱は防錆処理を施した材料を用いること。
 - ケ 支柱は、食肉と接触しない位置に設けられていること。
 - コ 天井まで達しない壁又は仕切りを作る場合、壁の上面は傾斜を付け、表面は、内壁と同様の仕上げをすること。
- ④ 天井
- ア 天井は、獣畜の体長及び処理工程を考慮した高さを有し、平滑で清掃を容易に行える不浸透性の材料を用いた構造であること。
 - イ 各種配管、照明器具等は露出していない構造であること。ただし、やむをえずこれらが露出している場合にあつては、清掃が容易に行える措置が施されていること。
 - ウ レール及び頭上構造物は、ステンレススチール製又は亜鉛メッキ処理が施されたものであること。
- ⑤ 排水設備
- ア 処理室には、排水溝が適切な位置に設けられ、排水溝こはいわゆる「ねずみがえし」が設けられていること。
 - イ 排水溝の閉口部は、汚水及び異臭が逆流しない構造であること。
 - ウ し尿処理の排水経路と他の排水経路は、当該施設内で接続していないこと。
 - エ 排水管は、亜鉛メッキ処理がなされたもの、その他同等の品質の材料を用いたものであること。
- ⑥ 給水・給湯設備
- ア 処理室には、水道水その他飲用適の水を十分に、かつ、衛生的に供給できる設備を適切に配置するとともに、給水設備には逆流防止装置が設けられていること。
 - イ 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は、低所、汚物集積所等の地下水を

汚染するおそれのある場所から、20m以上離れた場所に設けられていること。

- ウ 井戸水及び自家用水道を使用する場合は、滅菌装置又は浄水装置が設けられており、これらの装置の作動状況をチェックする機能等が備えられていること。
- エ 貯水槽を設ける場合、不浸透性で耐蝕性がある材料を用い、その内部は清掃しやすい構造であること。
- オ 施設を洗浄するための給水給湯栓が便利な位置に設けられ、かつ洗浄用ホースを掛ける適当な懸具が設けられていること。
- カ 飲用不適の水の配管は、事故による飲用適の水の汚染を防止するため、飲用適の水の配管と交差せず物理的に分離されていること。

⑦ 照明

- ア 処理室内は220ルクス以上の照度であり、かつ、検査場所及び枝肉トリミング場所は540ルクス以上の照度であること。
- イ 照明は自然光又は食肉の色が変色してみえることのない人工光線であること。
- ウ 照明装置の破損、落下等による汚染の防止措置をとること。

⑧ 換気

- ア 過度の熱、蒸気及び結露を防止するよう適切な換気が可能な設備が設けられていること。
- イ 空気の取り入れ口は、その空気が塵埃、煤煙、臭気等により汚染されにくい位置にあり、昆虫や塵埃等の侵入を防ぐため、有効なフィルターが設けられていること。

⑨ 器具の洗浄及び消毒設備

- ア ナイフ及び鋸等を洗浄し消毒するため83℃以上の温湯を十分供給できる消毒設備を使用し便利な位置に設けられていること。
- イ 消毒設備の受水槽は、器具を十分浸漬される大きさであること。
- ウ と畜、解体作業等に従事する者の作業場所の近くに手指、前掛け、長靴等を洗浄し、洗浄水の飛散を防止する設備が設けられていること。
- エ 洗浄剤、消毒剤等の専用保管設備を設けること。

⑩ ねずみ、昆虫等の侵入防止設備

- ア ねずみ、昆虫等の侵入を防止するために、外部に開放される窓及び吸排気口には、金網等を設けること。
- イ 排水口には鉄格子を設ける等ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための有効な措置が講じられていること。

(2) 個別事項

① と室

と室には、汚染解体区画（スタニング場所、放血場所、四肢切断・剥披場所、頭部切断場所）及び清浄解体区画（内臓摘出場所、背割り場所、検査区域（頭部、内臓及び枝肉検査場所）、枝肉洗浄場所及び枝肉トリミング場所）が設けられ、それぞれ十分な床面積を有し、作業が衛生的に行われ検査が効果的に行われるように次の要件を具備すること。

ア 汚染解体区画

(ア) スタニング場所

スタニング場所は、適当な広さを有し、獣畜の脱走防止のための設備が設けられていること。

(イ) 放血場所

- a 適当な広さの床面積を有し、他のと体等へ血液が付着しないような設備が設けられていること。
- b と体を懸垂する場合及び作業テーブルに寝かせて放血させる場合は、と体間の血液付着を避けるため、と体間に適当な間隔をおくこと。
また、作業テーブルは、1頭毎に洗浄消毒できる設備であること。

(ウ) 四肢切断・剥皮場所

- a 四肢切断場所には、四肢切断機等を設けること。
- b 切断した四肢を個体別に収納するため、専用の容器を設けること。
- c 剥皮を行う場所は、剥皮の際他のと体等への汚染防止のための設備が設けられていること。
- d 剥皮は、懸垂して行うこととし、そのレールは、と体が床面からの飛沫付着を受けないように十分な高さを有し、さらにと体が他のと体、壁、機械設備等と接触をしないように適当な距離が保たれていること。

(エ) 頭部切断場所

- a 頭部切断を行う場所は、切断の際他のと体等への汚染防止ができる設備が設けられていること。
- b 切断した頭部は、検査を終了し処理するまで、床に接触することのないような設備が設けられていること。

イ 清浄解体区画

(ア) 内臓摘出場所

- a 摘出した内臓は、直接検査用ターンテーブルに静かに乗せることのできる構造であり、かつ、検査が終了するまで床に落ちることのないような設備が設けられていること。
- b 検査用ターンテーブルを用いる場合は、自動洗浄式消毒設備が設けられていること。

(イ) 背割り場所

- a 枝肉を固定することが可能な設備が設けられていること。
- b 電動背割り機を設けるとともに、その刃を1頭毎に洗浄し消毒する設備が設けられていること。

ウ 検査区域

と畜解体後検査（頭部検査、内臓検査及び枝肉検査）を行うために十分な広さの床面積を有し、次の要件を具備すること。

a 頭部検査場所

- (a) 頭部検査を実施するため、不浸透性耐蝕性材料を用いた専用の頭部検査

台が設けられていること。

- (b) 検査終了後、不可食部分を収納するため、不浸透性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。

b 内臓検査場所

- (a) 内臓検査に使用する器具を、1頭毎に洗浄及び消毒できる設備が設けられていること。
- (b) 内臓検査を行う検査台は、検査しやすい高さであること。
- (c) 内臓検査を行うラインは、検査員の指示で停止できる設備であること。
- (d) 検査に不合格となった内臓を収納するために、不浸透性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。

c 枝肉検査場所

枝肉を検査するため容易に高さの調節ができ、かつ、速やかにおりることのできる作業台が設けられていること。

d 枝肉トリミング場所

枝肉トリミングを行うのに十分な広さの床面積をすること。

e 洗浄場所

- (a) 洗浄場所には、圧のかかる飲用適の水でと体を十分に洗浄することのできる構造の設備が設けられていること。
- (b) 洗浄水が飛散しないよう施された設備が設けられていること。
- (c) 枝肉の外側、内側を十分に洗浄可能な設備が設けられていること。

② 内臓取扱室

内臓取扱室は、適当な広さの床面積を有し、消化管内容物の除去の有無により作業工程を分けるとともに、次の要件を具備すること。

- ア 内臓内容物の除去を要する部位と、要しない部位についてそれぞれ専用の洗浄用水槽及び冷却用水槽が設けられていること。
- イ 胃洗浄装置、腸洗浄装置が設けられていること。
- ウ 消化管内容物を収容するため不浸透性耐蝕性材料を用いた専用の有蓋容器が設けられていること。
- エ ブランチングする場合にあっては、処理に応じて十分な設備が設けられていること。

③ 外皮取扱室

外皮取扱室は、外皮の移動の際にと体及び内臓等へ影響を及ぼさない場所に位置し、直接室外に搬出できる出入口が設けられていること。

④ 枝肉冷蔵室及び可食内臓用冷蔵室

- ア 処理頭数に応じた十分な広さの床面積を有すること。
- イ 5℃以下に冷蔵できる能力を有すること。
- ウ 枝肉及び可食内臓用冷蔵室はそれぞれ専用のものであること。

4 食肉処理業の施設

食肉処理業の施設は、食品衛生法第20条の規定により、都道府県知事が定めるもののほか、第2の3(1)に準ずる要件及び次の要件を具備すること。

- (1) 処理室と食肉処理業の施設とは区画されていること。ただし、枝肉を懸垂するレールの接続は差し支えないこと。
- (2) 処理室を経由せずに室外に出入りできる構造であること。
- (3) 室温を低温（おおむね10℃以下）に保持できる冷却装置が設けられていること。
- (4) 原料の荷受のための冷蔵庫及び製品を保管するための冷蔵庫が設けられていること。ただし、処理室の冷蔵庫を荷受のために併用する場合にあっては、この限りではない。
- (5) 荷受した枝肉は、できるだけ懸垂した状態で助骨できる設備を設けること。
- (6) 枝肉を懸垂するレールは、カットする部位に応じて処理の行いやすい高さに設けられていること。
- (7) 作業台は、ステンレス製であり、洗浄、消毒が容易な確造であること。
- (8) 包装梱包材料の保管庫を便利な位置に設け、保管棚を設定する場合は、床上0.3m以上に設けられていること。

5 汚水処理施設

食肉センターから排出される汚水及び血液を処理するための汚水処理施設が、適当な距離の位正に設けられていること。

6 汚物処理施設

汚物、雑廃棄物を処理するため、焼却設備が設けられていること。

- (1) 汚物の集積場は、処理室及び食肉処理業の施設の使用に便利な場所に設けられており、不浸透性材料を用いた構造であること。
- (2) 汚物の集積場に配置される汚物収納容器は有蓋で、清掃しやすく、不浸透性材料で作られ、汚臭汚液が漏れない構造であること。

7 生体輸送用車両洗浄施設

生体輸送用の車両を洗浄するために、規模に応じた十分な広さの床面積を有する施設が設けられていること。

8 その他の施設

- (1) 病畜と室
 - ① 病畜と室は、適当な広さの床面積を有し、処理室から隔離された位置に設定すること。
 - ② 病畜と室には、病畜生体搬入口及び非食用部分、汚物の搬出口が設けられていること。
 - ③ 病畜用器具類は区別し、その旨が明記されていること。
 - ④ 病畜用設備、器具を洗浄消毒するため作業に便利な位置に83℃以上の温湯が供給できる設備が設けられていること。
 - ⑤ 手指、前掛け、長靴の洗浄消毒用の給水給湯設備が設けられていること。
 - ⑥ 容易に洗浄消毒できる構造で、不浸透性耐食性の材質を用いた適当な高さの内臓検査台が設けられていること。
 - ⑦ 検査保留用冷蔵庫が設けられていること。
 - ⑧ 簡単な細菌検査が可能な場所が設けられていること。
 - ⑨ 病畜と室から排出される汚水及び血液を集積し、必要に応じ止栓できる汚水槽が設けられてい

ること。

(2) 検査室

検査室は、使用に便利な場所に設けられ、検査台等検査に必要な設備が設けられ、かつ、給水設備が設けられていること。

(3) 手洗所

手洗所は、処理室・食肉処理業の施設の入口及び作業に便利な場所に設けられていること。

- ① 従業員数に応じた十分な数及び大きさで、清潔であること。
- ② 各手洗所には、手及び腕の洗浄用に飲用適の水が十分に供給できる給水給湯設備及びステンレス等耐久性材質（処理室においては陶磁器製は不可）からなる十分な大きさの受水槽を適当な高さに設け、液体石けん、紙タオル等を入れる容器が設けられていること。
- ③ 手洗い設備は、排水管により直接排水溝と接続していること。
- ④ 各手洗設備は、足踏み式又は自動式のものであること。

(4) 更衣室及び便所

- ① 更衣室及び便所は、従業員の数に応じた十分な数及び大きさで便利な場所に位置し清潔であること。また、便所は、堅固かつ十分な高さの壁又は仕切りにより、近隣の更衣室から隔離されていること。
- ② 更衣室には各従業員に金属製のロッカーを備えること。その際、ロッカーの下部の清掃を容易にするため、床から適当に離して配置し、ロッカーの頂上は埃が滞り難い形状とすること。
- ③ 便所への出入りは処理室等から直接出入りできない構造であること。
- ④ 便所への出入り口は、完全に密閉できる堅固な自動開閉式の扉が設けられていること。
- ⑤ 処理室と食肉処理業の施設の便所は、共用でも差し支えないものとする。

第3 処理室及び食肉処理業の施設に設定する機械器具の構造・材質

1 構造

- (1) 機械器具の食肉及び食用内臓（以下「食肉等」という。）に接触する部分は、洗浄及び検査のために肉眼で確認できるか、若しくは分解可能であること。
- (2) 機械器具の設計、制作、据付に当たっては、潤滑油、金属片、汚水又は汚染物によって食肉等に影響を与えないようにすること。なお、潤滑油を必要とする機械器具は、必要に応じ、取り外し可能なドリフトレイを設けること。
- (3) 機械の設計及び製造に当たっては、安全性に配慮し、かつ騒音、振動及び発熱のレベルが低く、快適な労働条件づくりに寄与できるように努めること。なお、安全ガードを設定した場合は洗浄、検査の際には取り外せること。
- (4) 食肉等を収納し、又は処理する機械器具の食肉等に接する各隅々は、半径が最低6 mmの弓状となるよう仕上げること。
- (5) 水を使用するテーブル及びその他の器具は、縁を付して水が床に落ちない構造であること。
- (6) 機械器具は自然に又は容易に排水できるものであること。
- (7) 食肉等が接触する部位の溶接箇所はすき間がなく、平滑であり、段差がないよう仕上げること。
- (8) 食肉等の接触する部分は、凹凸、ひび割、窪み、継ぎ目、裂け目、内ねじ山、ボルト及びリベットの突出部及び盲管がないこと。

- (9) 機械器具の食肉等に接触する表面、及び食肉等の上方に位置する機械器具の表面は塗装してはならないこと。
- (10) 獣畜の処理及び食肉処理に用いる機械で、食肉等に直接接触する部分は、1頭毎に消毒する消毒器が設定されていること。また、温湯を用いて消毒する消毒器には、温度が適正にセットされていることが容易に確認できるような温度計が備えられていること。

2 材質

- (1) 食肉等が接触する部分の材質は、すべてステンレススチール等の耐蝕性金属又は衛生上支障のないプラスチック等であること。
- (2) 食肉等が直接接触しない金属製の機械器具にあつては、ニッケル、錫、亜鉛メッキ等耐蝕・防錆処理が施されていること。
- (3) 機械器具等は高温、高圧による洗浄に耐えられる材質であること。
- (4) ナイフ及びやすりの柄はプラスチック製であり、鞘は耐食性金属その他不浸透性材料であること。
- (5) 骨及び肉切り作業台は、衛生上支障のないプラスチック等で作られ、台は小部分に分割できるもので、洗浄消毒の容易なものであること。
- (6) 消毒器の材質は、耐食性金属その他の不浸透性材料からなるものであること。
- (7) 銅、青銅、真鍮等は食肉に接触する機械器具には使用しないこと。
- (8) カドミウム、アンチモン、鉛をメッキしたもの、若しくはメッキのベースとした材料を使用してはならないこと。
- (9) ほうろう引き、磁器、セラミックは、食肉等の加工に使用しないこと。
- (10) 皮革、織物は材料として使用しないこと。
- (11) アルミニウムは、食肉等に接触する場所には使用しないこと。
- (12) ガasket及びパッキングに使用する材料は、無毒で不浸透性のものとし、かつ、食肉等及び洗浄剤によって変質等の影響を受けないものであること。

3 装置の備付け

- (1) 固定し又は移動できない器具類は、壁又は天井から適当な距離に配置されていること。
- (2) 設備を据付る場合は、清掃しやすいように床から適当な高さとするか又は完全に床面に密着させること。
- (3) 床面に密着させた場合は、装置の床に面した部分が完全防水されていること。