処分基準(公表用)

様式第4号

所管部(局)・課 生活衛生課

法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	法令番号	平成2年法律第70号
手続名	食鳥処理場の整備改善命令等(1/8)	根拠条項	第9条

都道府県知事は、食鳥処理業者の食鳥処理場が第5条第2項の厚生労働省令で定める基準に適合しなくなったときは、その食鳥処理場の整備改善を命じ、若しくはその整備改善を行うまでの間当該食鳥処理場の全部若しくは一部の使用を禁止し、又は第3条の許可を取り消し、若しくは6月以内の期間を定めて当該食鳥処理の事業の全部若しくは一部の停上を命することができる。

○ 法第5条第2項

都道府県知事は、第3条の許可の申請に係る食鳥処理場の構造又は設備が厚生労働省令で定める基準に適合しないと認めるときは、 同条の許可をしてはならない。

○施行規則第2条の2

法第5条第2項の厚生労働省令で定める基準は、別表第1のとおりとする。

2 認定小規模食鳥処理業者の当該認定に係る食鳥処理場(法第3条の許可と同時に法第16条第1項の認定を受けようとする者の当該許可の申請に係る食鳥処理場を含む。)の構造又は設備に係る法第5条第2項の厚生労働省令で定める基準は、前項の規定にかかわらず、別表第2のとおりとする。

基

準

対応	1 聴聞の実施	処理	小江东 小部	交付	金内东北岭木 正	目次	
区分	② 弁明の機会の付与	機関	生活衛生課	機関	食肉衛生検査所	No.	

所管部(局)•課 生活衛生課

		72.1	
法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	法令番号	平成2年法律第70号
手続名	食鳥処理場の整備改善命令等(2/8)	根拠条項	第9条
別表第一(第二条の二関係)		

- 1 食鳥処理場は、汚染のおそれのない位置に設けられていること。
- 2 食鳥処理場の建物の周囲の地面は、舗装されている等清掃しやすい構造で、排水が良好であること。
- 3 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置
- (1) 食鳥処理場には、生体受入施設、食鳥処理施設、製品保管室、包装資材室、検査室、更衣室、便所及び汚水処理施設がそれぞれ区画され、 適切な位置に設けられていること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる食鳥処理場にあっては、汚水処理施 設を設けないことができる。
- (2) 生体受入施設には、適正に配置された生体保管場所及び隔離場所が設けられていること。
- (3) 食鳥処理施設には、それぞれ隔壁により区画され、適正に配置されたとさつ放血室、湯漬脱羽室及び中抜室(内臓を摘出するための設備 を設置する室をいう。以下同じ。)並びに脱羽後検査及び内臓摘出後検査を行うための区画され、適正に配置された検査場所が設けられてい ること。ただし、法第二条第五号ロに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあっては、中抜室及び内臓摘出後検査を行うための検査場所を設 けないことができる。
- (4) 生体受入施設、食鳥処理後の食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の搬出場所並びに不可食部分並びに検査の結果不合格となった食 鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の搬出場所が別であること。
- 4 食鳥処理場の構造及び設備(共通事項)
- (1) 食鳥の生体の受入れ、食鳥処理、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の包装及びこれらの保管を衛生的に行うための十分な広さを 有すること。
- (2) 床、内壁及び天井は、次のような材料及び構造であること。
- ア 生体受入施設及び食鳥処理施設の床は、不浸透性材料(血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下この別表、別表第2及び別表第3に おいて同じ。)で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ、適当な勾こう配を有し、排水が良好であること。
- イ 食鳥処理施設の内壁は、平滑で清掃しやすく、透き間がなく、かつ、床面から少なくとも一・二メートルの高さまで不浸透性材 料で腰張りされ、この高さ以上は、耐水性材料で作られていること。食鳥処理施設以外の施設等の内壁は、平滑で清掃しやすいこと。
- ウ 食鳥処理施設の内壁と床面との境界は、アールを設ける等清掃及び洗浄が容易に行えること。
- エ 食鳥処理施設の天井は、平滑で清掃しやすく、カビの発生、塵埃等の落下を防止でき、結露しにくい材質・構造であること。食鳥処理 施設以外の施設等の天井は、平滑で清掃しやすいこと。

L									
	対応	1	聴聞の実施	処理	小江东 小部	交付	A内先生公本 正	目次	
	区分	2	弁明の機会の付与	機関	生活衛生課	機関	食肉衛生検査所	No.	

処分基準(公表用)

様式第4号

					<u>所</u>	管部(局)・課 生	活衛生記	果
	法令名	食鳥処理の事業の規	見制及び食鳥検査に関する法律	È	法令番号	平成2年法律第70号	<u>.</u>	
	手続名	食鳥処理場の整備改	女善命令等(3/8)		根拠条項	第9条		
処 分 基 準	アイウ(4) アイウ(4) とう (5) (備た(2) こ置検ア食の水摂熱水当的 体体で水・腐別講査に鳥よ道氏、設該に 受保食式場とじ	場所の検査を行う面には場所の検査を行う面には場所の検査を行う面には場所である。食鳥とたい、食鳥中には身にない。 食鳥中にはいる はいる はいまれる はいまれる はいまれる はいまれば はいまれば はいまれば はいまれば はいまれば ないまれば ないないればならない 食鳥 はいないればならない 食鳥 になければならない 食鳥	る水又は飲用に適する水を十分 に供給することのできる給湯 には、適切な位置に十分な能力 が逆流しないようトラップ及び が逆流しないようトラップ及び に応じ、とさつまでの間食鳥を は下この別表、別表第二及び別表、別表第二及び別表、別表第二及び別表等三及び別表等三ないよう は下この別表、別表第二及び別表第三とまた。 は下この別表、別表第三及び別表の結果、廃 が対方がないだが、 は下この別方がないます。 の汚物及び汚水を洗浄消毒する	度度に に備 を水 を 管 で に 供 で で で で で で で で で で で で で で で で で	とのできる給水記 没備 汚水処理施設又 を防ぐ設備が設け な位置に設けら 検査をす者」とい 洗い設ければよ ま鳥検査員等」と	は公共下水道に接続してられていること。 れていること。 れていること。 分な広さを有し、生体でいう。)のための手指を行いる。)を備えること。 らない食鳥を収納するで	輸送用容 先浄消毒 ための備並	F器の洗浄消毒設 手する装置が付い F器をいう。以下
対応区分		聞の実施 明の機会の付与	処理 生活衛生課 機関	交付 機関	食肉衛生検査	所	目次 No.	

法令名 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 法令番号 平成2年法律第70号 手続名 食鳥処理施設 (1) 食鳥処理施設 (1) 食鳥処理施設 (1) 食鳥処理施設は、住居、事務所等の食鳥処理に直接関係のない場所と隔壁により区画され、かつ、その出入口の扉は密閉できることまた、窓、換気口等外部への関口部には、昆虫等の侵入を防ぐ窓備が設けられていること。 (2) 不可食部分を収納するための容器以下この別表・別表第2及び別表第3において不可食部分用容器」という。)を保管するためのが、施設の適切な位置に設けられており、かつ、当該設備は、清掃しやすい構造であること。 ア 不浸透性材料で作られ、洗浄しやすく、かつ、血液が飛散しない構造を有する食鳥処理量に応じた大きさの放血トラフ又は放血溝えること。 イ とさつ放血に使用する機械器見及びこれらの洗浄消毒設備を備えること。 ウ 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。 ア 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 イ とさつ放血に応じた数の手洗い設備を備えること。 ア 食鳥地接とにい及び当該食鳥中技とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能で、かつ、他の食鳥中技とて、食鳥処理最に応じた十分な能力を有する治漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 ア 食鳥中技とたい及び当該食鳥中技とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能で、かつ、他の食鳥中技となって、食鳥処理最に応じた十分な能力を有する治療治療が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能で、かつ、他の食鳥中技とた。 カ 食鳥地を行うための機械器具並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 ウ 食鳥処理に応じた十分な能力を有する治療治療を備えること。 ウ 食鳥処理に応じたサかな能力を有する治療治療を備えること。 ア 食鳥処理に応じたサかな能力を有する治療治療を備えること。 ア 食鳥処理に応じたサかな能力を有する治療治療治療と備えること。 ア 食鳥処理に応じたサかな能力を行きる対療に関する必要がある場合に関する必要がある。 ア 食鳥処理に応じたサかな能力を行きる対象に関する対象を備えること。 ア 食鳥処理に応じたサかな原といいでは、関係の機能器の表の機能器といいでは、ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・ア・					/C/V - (- (-)	-/ 14/				1300 4510 = 3
手続名 食鳥処理場の整備改善命令等(4/8) 根拠条項 第9条 名 食鳥処理施設							<u>所</u>	管部 (局)・課	生活衛生語	果
6 食鳥処理施設 (1)食鳥処理施設は、住居、事務所等の食鳥処理に直接関係のない場所と隔壁により区画され、かつ、その出入口の扉は密閉できることまた、窓、換気口等外部への閉口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。 (2)不可食部分を収納するための容器(以下この別表、別表第2及び別表第3において「不可食部分用容器」という。)を保管するための流が、施設の適切な位置に設けられており、かつ、当該設備は、清掃しやすい構造であること。 (3)とさつ放血室は、次の要件を備えること。 ア 不浸透性材料で作られ、洗浄しやすく、かつ、血液が飛散しない構造を有する食鳥処理量に応じた大きさの放血トラフ又は放血溝えること。 イ とさつ放血に使用する機械器具及びこれらの洗浄消毒設備を備えること。 ウ 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。 (4) 湯漬脱羽室は、次の要件を備えること。 ア 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 イ 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。 (5)中放室は、次の要件を備えること。 ア 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 イ 食鳥処理の応覚な食鳥中抜とたいに係る内臓が同一の食鳥に由来するものであることが確認可能で、かつ、他の食鳥中抜とな、イ 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する総排泄腔せつこう切除、開腹、内臓摘出、食鳥中抜とたいの内外の洗浄及び食鳥中抜とた、冷却を行うための機械器具のボ浄消毒設備を備えること。 ウ 食鳥処理に使用するオーバーヘッドコンベア、ベルトコンベア、バット、テーブル及びまな板等の機械器具の洗浄消毒設備を備えること。 対応 1 聴聞の実施 処理 年活衛生課 交付 食肉衛生給香所		法令名	食鳥処理の事業の	規制及で	び食鳥検査に関する法律		法令番号	平成2年法律第7	70 号	
(1) 食鳥処理施設は、住居、事務所等の食鳥処理に直接関係のない場所と隔壁により区画され、かつ、その出入口の扉は密閉できることまた、窓、換気口等外部への関口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。 (2) 不可食部分を収納するための容器(以下この別表、別表第2及び別表第3において「不可食部分用容器」という。)を保管するためのが、施設の適切な位置に設けられており、かつ、当該設備は、清掃しやすい構造であること。 (3) とさつ放血室は、次の要件を備えること。 ア 不浸透性材料で作られ、洗浄しやすく、かつ、血液が飛散しない構造を有する食鳥処理量に応じた大きさの放血トラフ又は放血溝えること。 イ とさつ放血に使用する機械器具及びこれらの洗浄消毒設備を備えること。 グ 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。 (4) 湯漬脱羽室は、次の要件を備えること。 (4) 湯漬脱羽室は、次の要件を備えること。 ア 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 (5) 中故室は、次の要件を備えること。 ア 食鳥地重に応じた十分な能力を有する湯漬機、脱羽機及び食鳥とたいの洗浄機並びにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 イ 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬機で開えること。 イ 食鳥処理を応じた十分な能力を有する総排泄腔せつこう切除、開腹、内臓補出、食鳥中抜とたいの内外の洗浄及び食鳥中抜とた冷却を行うための機械器具がにこれらの洗浄消毒設備を備えること。 ウ 食鳥処理に使用するオーバーヘッドコンベア、ベルトコンベア、バット、テーブル及びまな板等の機械器具の洗浄消毒設備を備えること。 エ 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。 対応 1 聴聞の実施		手続名	食鳥処理場の整備	改善命	冷等(4/8)		根拠条項	第9条		
	分基準	(1)ま(2)が(3)アーイウ(4)アイ(5)アーイ・ウーエの食、不施と不ると従湯食従中食は食却食と従り、可施さ浸こさ事脱鳥事室鳥内鳥を鳥。事のの、食ので浸こさ事脱鳥事室鳥内鳥を鳥。事のの、食ので浸こさ事脱鳥事室鳥の鳥を鳥。事のの、	理施設は、外部る法とのよのというでは、大学をは、外部のでは、外部のでは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学をは、大学を	口のれを浄 器洗着能洗る鳥構能び一 洗部器てえや 具いる力いと中造力にへ いにはおるや 及設こを設。抜のをこッ 設	は、民虫等の侵入を防ぐ設備が 以下この別表、別表第2及び別 り、かつ、当該設備は、清掃し っこと。 すく、かつ、血液が飛散しない ずこれらの洗浄消毒設備を備える になること。 情を備えること。 情を備えること。 をかいにへい臓がでして、切らのでいない。 はたいにへいいででは、 はたいにへいいにない。 はたいにへいいにない。 はたいにないない。 はたいとないない。 はたいない。 はたいとない。 はたいないない。 はたいない。 はたいない。 はたいとないない。 はたいない。 はたいとないない。 はたいとない。 はたいない。 はたいとない。 はたいとない。 はたいとない。 はたいとない。 はたいと、 と、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 と、 は、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、 と、	設表や 構 る と にト開とバけ第1	れていること。 こおいて「不可食 講造であること。 有する食鳥処理! か洗浄機並びにこ する又は過じである。 内臓摘出、食鳥	食部分用容器」とい 量に応じた大きさの これらの洗浄消毒設 ことが確認可能で、 等の設備を備えるこ 中抜とたいの内外の	う。) を保管) 放血トラフ (備を備える か。) た。 みと。 次洗浄 の洗浄 の洗浄 の洗浄 の洗浄 の洗浄 の洗浄 の洗浄	管するための設備 7又は放血溝を備 こと。 2食鳥中抜とたいの 食鳥中抜とたいの
				機関	生活衛生課	機関	食肉衛生検査	所	No.	

処分基準(公表用)

様式第4号

目次

No.

所管部(局)·課 生活衛生課 法令名 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 法令番号 平成2年法律第70号 毛続名 食鳥処理場の整備改善命令等(5/8) 根拠条項 第9条 (6) 検査場所は、次の要件を備えること。 アー食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の全部又は一部の脱羽後検査又は内臓摘出後検査を行うための専用の検査台又はラックを備 えること。 イ 食鳥検査員等及び食鳥処理衛生管理者のための専用の手洗い設備及び食鳥検査に使用する器具を浸漬して消毒するための摂氏 83 度以 上の熱湯を供給することのできる設備を備えること。 ウ 脱羽後検査又は内臓摘出後検査の結果、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の全部又は一 部を収納するための、その旨が表示された容器(以下この別表において「廃棄用容器」という。)を必要数備えること。 7 製品保管室 (1) 冷蔵・冷凍設備を備えること。 (2) 脱羽後検査又は内臓摘出後検査の結果、保留とされた食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の専用の施錠できる構造の保管設備を 備えること。 8 検査室は、施錠ができ、検査台及び手洗い設備を備えること。 9 更衣室は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、従事者の長靴、前掛け及び作業衣等の専用の保管設備を備えること。 10 便所 (1) 隔壁により他の場所と完全に区画され、食鳥処理施設に直接出入口を設けないこと等食鳥処理施設に影響のないものとすること。 (2) 手洗い設備を備えること。 (3) 窓、換気口等外部への開口部は、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。 11 汚水処理施設は、汚水の処理規模に応じた十分な能力がある汚水処理設備を備えること。

交付

機関

食肉衛生検査所

1 聴聞の実施

② 弁明の機会の付与

処理

機関

生活衛生課

対応

区分

所管部(局)·課 生活衛生課

			<u>171</u>			
	法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	法令番号	平成2年法律第70号		
	手続名	手続名 食鳥処理場の整備改善命令等(6/8)		第9条		
1 2 機械器具の構造及び材質等						

- (1) 機械器具は、洗浄消毒が容易な構造であること。
- (2) 固定し、又は移動しがたい機械器具は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄消毒しやすい位置に設置されていること。
- (3) 生体輸送用容器は、非腐食性材料で作られ、洗浄消毒が容易な構造であること。
- (4) 食鳥検査の結果合格した食鳥とたい又は食鳥中抜とたい若しくは可食内臓を入れる容器は、非腐食性材料で作られ、他から汚染されない 構造で、かつ、洗浄消毒が容易な構造であること。
- (5) 食鳥処分用容器、廃棄用容器及び不可食部分用容器は、不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭の漏れない構造のものであること。
- (6) オーバーヘッドコンベアを設備する場合は、非腐食性材料で作られ、シャックルの洗浄消毒設備を備えること。
- (7) 脱羽機は、羽毛が飛散しない構造で、洗浄水が噴射できる機能を有すること。
- (8) 自動総排泄腔せつこう切除機、自動開腹機及び自動中抜機を使用する場合は、自動的に洗浄消毒できる機能を有すること。
- (9) 食鳥処理に使用するベルトコンベア、バット、テーブル、まな板等食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等が直接接触する機械器具は、非腐食性材料で作られ、洗浄消毒が容易な構造であること。

別表2(第2条の2関係)

- 1 食鳥処理場は、汚染のおそれのない位置に設けられていること。
- 2 食鳥処理場の建物の周囲の地面は、舗装されている等清掃しやすい構造で、排水が良好であること。
- 3 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置
- (1) 食鳥処理場には、生体受入場所、食鳥処理室、便所及び汚水処理施設が適切な位置に設けられていること。ただし、法第2条第5号イに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあっては、生体受入場所を、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる食鳥処理場にあっては、汚水処理施設をそれぞれ設けないことができる。
- (2) 食鳥処理室には、適正に配置されたとさつ放血場所、湯漬脱羽場所及び中抜場所(内臓を摘出するための設備を設置する場所をいう。以下この別表において同じ。)が設けられていること。ただし、法第2条第5号イに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあっては、とさつ放血場所及び湯漬脱羽場所、同号ロに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあっては、中抜場所をそれぞれ設けないことができる。
- (3) 生体受入場所と食鳥処理後の食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の搬出場所が別であること。

対応	1 聴聞の実施	処理	化江连 4 部	交付	桑内集开於木正	目次	
区分	② 弁明の機会の付与	機関	生活衛生課	機関	食肉衛生検査所	No.	

所管部(局)・課 生活衛生課

		<u>171</u>	日間(周) 咻 工口用工队
法令名	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律	法令番号	平成2年法律第70号
手続名	食鳥処理場の整備改善命令等(7/8)	根拠条項	第9条
4 食鳥処理			

- (1) 食鳥処理、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の包装及びこれらの保管を衛生的に行うための十分な広さを有すること。
- (2) 食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等の冷蔵又は冷凍設備及び包装資材の適切な保管設備を備えること。
- (3) 作業に支障のない照度を得ることのできる構造又は設備を有すること。
- (4) 次の給水給湯の設備を備えること。
- ア 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備
- イ 温湯を十分に供給することのできる給湯設備
- (5) 排水設備は、内面が平滑であって適当な勾こう配を有し、排水が良好で、汚水処理施設又は公共下水道に接続している排水溝を備えること。当該排水溝には汚水や汚臭が逆流しないようトラップ及びそ族等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- 5 生体受入場所

1 生体文八物別

- (1) 床は、不浸透性材料で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ、適当な勾こう配を有し、排水が良好であること。
- (2) 食鳥の生体の状況について、法第16条第5項の厚生労働省令で定める基準に適合する旨の同項の確認(以下この別表及び別表第3において「基準適合の確認」という。)をするための十分な広さを有すること。
- (3) 食鳥の生体の状況について、法第16条第5項の厚生労働省令で定める基準に適合しない旨の同項の確認(以下この別表及び別表第3において「基準不適合の確認」という。)がされた結果、廃棄等の措置を講じなければならない食鳥を収納するための容器(以下この別表において「食鳥処分用容器」という。)を備えること。
- (4) 手洗い設備を備えること。
- 6 食鳥処理室
- (1) 食鳥処理室は、住居、事務所等の食鳥処理に直接関係のない場所と隔壁により区画され、かつ、その出入口の扉は密閉できること。また、窓、換気口等外部への開口部には、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けられていること。
- (2) 床は、不浸透性材料で作られ、ひび割れや凹凸がなく、かつ、適当な勾配を有し、排水が良好であること。
- (3) 内壁は、平滑で清掃しやすく、透き間がなく、かつ、床面から少なくとも一メートルの高さまで不浸透性材料で腰張りされ、この高さ以上は、耐水性材料で作られていること。

対応	1 聴聞の実施	処理	生活衛生課	交付	食肉衛生検査所	目次	
区分	② 弁明の機会の付与	機関	生佔倒生脒 	機関	長肉衛生快貨所	No.	

						所	管部 (局)・課	生活衛生	課
	法令名	食鳥処理の事業の	規制及で	が食鳥検査に関する法律		法令番号	平成2年法律第70	号	
	手続名	食鳥処理場の整備	改善命令	冷等(8/8)		根拠条項	第9条		
処 分 基 準	(5) (6) (7) (8) 設 (9) アーイ (10) 等下(11) 汚機 食消 定 鳥の (11) 汚機 食消 定 鳥の (11) 汚機 食消 定 鳥の (11) 赤 (12) の (13) の (13) の (14) の (15)	は照明及び換気が十分では、	うるつ里 え鳥設、はい器設規 レと幾器なた放量 る鳥饋、はい器設規 、。械及構め血に こ中備テ食食」備模 ま 器び造のに応 と抜を「鳥鳥とをに な 具不	とたいに係る内臓が同一の食鳥 備えること。 ブル、まな板等の機械器具及ひ 中抜とたいに係る内臓及びその とたい、食鳥中抜とたい及び食 いう。)を必要数備えること。	設の脱 に 容体鳥 理 た 帚材 は 洗作 ない ののの は は 洗作	でおり、かつ、 活力が設けが が食鳥とたいの。 するものである た浄消毒の状況に か全部又は一部を を備えること。 で食鳥肉等が容易な 、食鳥肉等が容易な	当該設備は、清掃しれていること。 洗浄のための機械器 ことが確認可能で、対策をなること。 一般であることがないであるとがであるとがである。 一般では、対策をはいるといるといるといるといるといるといるといるといるといるといるといるといるとい	具並びにこれている。 かつのでは、 のでは、	これらの洗浄消毒の食鳥中抜とたいされた結果、廃棄示された容器(以性材料で作られ、
対応区分		の実施 の機会の付与	処理 機関	生活衛生課	交付 機関	食肉衛生検査	所	目次 No.	