

# 生食用食鳥肉の衛生対策

- 生食用食鳥肉の成分規格目標
- 認定小規模食鳥処理場における生食用食鳥肉の加工基準目標
- 食肉販売業・食肉処理業における生食用食鳥肉の加工基準目標
- 飲食店営業における生食用食鳥肉の加工基準目標

平成19年8月  
宮崎県作成

## 【生食用食鳥肉の成分規格目標】

生食用食鳥肉（食鳥の肉であって、生食用として処理・加工・調理・販売されるものをいう。）の成分規格目標は以下のとおりとする。

- |   |                                      |    |
|---|--------------------------------------|----|
| 1 | 糞便系大腸菌群（f e c a l c o l i f o r m s） | 陰性 |
| 2 | サルモネラ属菌                              | 陰性 |
| 3 | カンピロバクター属菌                           | 陰性 |
| 4 | 黄色ブドウ球菌                              | 陰性 |

## 【認定小規模食鳥処理場における生食用食鳥肉の加工基準目標】

### 第一 施設全般の衛生管理

- 1 施設は清掃を適切に行い、衛生上支障がないように保持する。
- 2 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かない。
- 3 床、壁、天井、窓または扉等に破損または故障があるときは、速やかに補修または修理を行う
- 4 汚臭および過度の湿気を除けるよう十分換気をする。
- 5 採光または照明装置により必要な照度を確保する。
- 6 水道水以外を使用する場合は、1年に1回以上は水質検査を行い、その結果を1年間保存する。
- 7 給水で消毒装置または浄水装置を設置している場合は、これらの装置が正常に作動していることを毎日確認する。
- 8 排水溝は固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修する。
- 9 防虫設備のない窓および出入口を解放状態で放置しない。
- 10 便所は清潔に保つよう、定期的に洗浄、消毒を行う。
- 11 化膿性疾患のある従事者は、処理に従事しない。
- 12 従事者は清潔な専用の作業衣、帽子およびマスクを着用し、専用の履物を使用する。
- 13 作業中は、作業着のまま便所に行かない。
- 14 処理場内では所定の場所以外で、着替え、喫煙、食事をしない。
- 15 処理場内には、部外者をみだりに立入せない。

### 第二 処理工程ごとの衛生管理

#### 1 生体受入

- (1) と殺前、4時間以上の餌切りをおこなう。
- (2) 体表や肛門の周囲が糞便等で汚染されていないものを選定する。
- (3) 体表その他に疾病を認めないものを選定する。

**(4) 農場毎に病原性食中毒菌および抗菌性物質の残留について検査証明等の確認を行う。**

#### 2 湯漬

- (1) 湯漬けは、60℃以上の十分な水量の衛生的な温湯で行う。

#### 3 脱羽

- (1) 脱羽機は、1回の使用ごとに洗浄し、その際、83℃以上の熱湯、または50ppm程度の次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。
- (2) 脱羽後と体は十分に洗浄し、炎症や疾病がないことを確認する。

#### 4 冷却

- (1) 掛け流しの場合は、流水で十分に換水させながら行う。
- (2) 溜め槽（と体一時保管槽）の場合は、氷等で冷却し、冷却水は1回の処理ごと、または概ね50羽ごとに交換する。この際、冷却水が20ppm程度になるように次亜塩素酸ナトリウム等を加え消毒する。

#### 5 内臓摘出

- (1) 内臓摘出前のと体は流水等で十分洗浄する。
- (2) 腹腔切開、内臓摘出は消化管を傷つけないように行う。**
- (3) 内臓摘出後のと体の腹腔内は、流水で十分洗浄を行い、使い捨ての衛生的な布巾やペーパータオル等で水分を十分にふきとり、ドリップによる二次汚染を防ぐ。**

#### 6 殺菌処理

- (1) 生食用に供すると体の体表及び腹腔内は焼烙により殺菌を行う。**
- (2) 殺菌後のと体は重ね置きをしない。

#### 7 解体・カット

- (1) カット室は25℃以下となるよう低温保持に努める。
- (2) 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。**  
器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。
- (3) 器具は30分ごとに洗浄消毒を行い、汚れが認められた場合にはその都度、洗浄消毒を行う。**  
器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。
- (4) 手指は30分ごとに洗浄消毒を行い、汚れが認められた場合にはその都度、洗浄消毒を行う。**  
手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。手を拭く場合は清潔なペーパータオル等を使用する。
- (5) 解体・カットした生食用肉は専用の容器に入れ、他の部位肉や内臓と分別する。**
- (6) 包装しないもの、包装までに時間のかかるものは直ちに10℃以下で冷蔵する。

## 8 包装

(1) 包装資材は清潔なものを使用する。

**(2) 生食用食鳥肉は他の部位肉や内臓とは別に包装し、その際、他から二次汚染を受けないように注意する。**

## 9 保管

(1) 10℃以下となるよう温度管理を行う。なお、冷凍の場合には-15℃以下となるよう温度管理を行う。

## 10 輸送・流通

(1) 製品の表面温度が10℃以下になるよう温度管理を行う。

(2) 輸送前、包装に破損がないか確認する。

## 11 自主検査

**(1) 生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上は登録検査機関で検査を実施する。**

※ 一般的な処理工程を載せました。処理方法については各処理場において違うと思いますので、詳しくは管轄の食肉衛生検査所の担当にお聞き下さい。

別表【認定小規模食鳥処理場における生食用食鳥肉の加工基準目標】

工 程	処理加工基準目標	逸脱時の措置
1 生体受入	<p>(1) と殺前、4時間以上の餌切りを行う。</p> <p>(2) 体表や肛門の周囲が糞便等で汚染されていないものを選定する。</p> <p>(3) 体表その他に疾病を認めないものを選定する。</p> <p><b>(4) 農場毎に病原性食中毒菌および抗菌性物質の残留について検査証明等の確認を行う。</b></p>	<p>(1) 餌切りが不十分な生体は、生食用の処理に供しない。また、生産者へ適切な餌切りの申し入れを行う。</p> <p>(2) 体表や肛門の周囲が糞便等で汚染されているものは、生食用の処理に供しない。 軽度なものについては、と殺前に十分洗浄する。</p> <p>(3) 体表その他に疾病を認めるものは、生食用の処理に供しない。</p> <p>(4) 病原性食中毒菌が検出された場合は生食用を控えた方が望ましい。抗菌性物質が残留していた場合は食用として使用できない。</p>
2 湯漬	<p>(1) 湯漬けは、60℃以上の十分な水量の衛生的な温湯で行う。</p>	<p>(1) 湯漬け水に浮遊する羽毛や残渣はその都度除去し、湯漬け水の汚染が著しい場合には、全部を交換する。</p>
3 脱羽	<p>(1) 脱羽機は、1回の使用ごとに洗浄し、その際、83℃以上の熱湯、または50ppm程度の次亜塩素酸ナトリウム等で消毒する。</p> <p>(2) 脱羽後と体は十分に洗浄し、炎症や疾病がないことを確認する。</p>	<p>(1) 脱羽が衛生的に行われなかったものは、生食用の処理に供しない。</p> <p>(2) 炎症や疾病が著しい場合は廃棄とする。軽度の場合は生食用の処理に供しない。</p>

<p>4 冷却</p>	<p>(1) 掛け流しの場合は、流水で十分に換水させながら行う。</p> <p>(2) 溜め槽（と体一時保管槽）の場合は、氷等で冷却し、冷却水は1回の処理ごと、または概ね50羽ごとに交換する。この際、冷却水が20ppm程度になるように次亜塩素酸ナトリウム等を加え消毒する。</p>	<p>(1) 冷却水の温度は、常に16℃以下であることを温度計で確認し、長時間16℃以上であった場合、また換水されていない場合には、それらのと体は、生食用の処理に供しない。</p> <p>(2) 冷却水の温度、消毒が不適であることが判明した場合には、それらのと体は、生食用の処理に供しない。</p>
<p>5 内臓摘出</p>	<p>(1) 内臓摘出前のと体は流水等で十分洗浄する。</p> <p><b>(2) 腹腔切開、内臓摘出は消化管を傷つけないように行う。</b></p> <p><b>(3) 内臓摘出後のと体の腹腔内は、流水で十分洗浄を行い、使い捨ての衛生的な布巾やペーパータオル等で水分を十分にふきとり、ドリップによる二次汚染を防ぐ。</b></p>	<p>(1) 疾病その他で体表が汚染されているものは、生食用の処理に供しない。</p> <p>(2) 消化管が破損し内容物、その他で汚染されたと体は、生食用の処理に供しない。 汚染された手指は洗浄消毒を行い、まな板、包丁等の器具類は汚れを洗剤等で取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤で消毒する。</p> <p>(3) 疾病その他で腹腔内が汚染されているものは、生食用の処理に供しない。</p>
<p>6 殺菌処理</p>	<p><b>(1) 生食用に供すると体の体表及び腹腔内は焼烙により殺菌を行う。</b></p> <p>(2) 殺菌後のと体は重ね置きをしない。</p>	<p>(1) 殺菌処理したと体にあっても2次汚染を受けた可能性のあるものは、生食用に供しない。</p> <p>(2) ドリップ等でと体が汚染されている場合は、生食用としない。</p>

<p>7 解体・カット</p>	<p>(1) カット室は 25℃以下となるよう低温保持に努める。</p> <p><b>(2) 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。</b> 器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。</p> <p><b>(3) 器具は30分ごとに洗浄消毒を行い、汚れが認められた場合にはその都度、洗浄消毒を行う。</b> 器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。</p> <p><b>(4) 手指は30分ごとに洗浄消毒を行い、汚れが認められた場合にはその都度、洗浄消毒を行う。</b> 手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。手を拭く場合は清潔なペーパータオル等を使用する。</p> <p><b>(5) 解体・カットした生食用肉は専用の容器に入れ、他の部位肉や内臓と分別する。</b></p> <p>(6) 包装しないもの、包装までに時間のかかるものは直ちに 10℃以下で冷蔵する。</p>	<p>(1) カット室が高温の場合は、作業を中止する。</p> <p>(2) 専用の器具以外で処理したものは、生食用に供しない。</p> <p>(3) 十分に洗浄消毒が行われていない器具で処理したものは、生食用に供しない。</p> <p>(4) 十分に洗浄消毒が行われずに処理したものは、生食用に供しない。</p> <p>(5) 容器内でドリップが肉を汚染した場合は、生食用としない。</p> <p>(6) 直ちに 10℃以下で冷蔵されなかったものは、生食用に供しない。</p>
-----------------	---	---

8 包装	<p>(1) 包装資材は清潔なものを使用する。</p> <p><b>(2) 生食用食鳥肉は他の部位肉や内臓とは別に包装し、その際、他から二次汚染を受けないように注意する。</b></p>	<p>(1) 包装資材に汚れや破損が認められた場合には、使用しない。</p> <p>(2) 他から汚染を受けた場合は、生食用としない。</p>
9 保管	<p>(1) 10℃以下となるよう温度管理を行う。なお、冷凍の場合には-15℃以下となるよう温度管理を行う。</p>	<p>(1) 10℃（冷凍にあっては-15℃）以上あった場合は、生食用としない。</p>
10 輸送・流通	<p>(1) 製品の表面温度が10℃以下になるよう温度管理を行う。</p> <p>(2) 輸送前、包装に破損がないか確認する。</p>	<p>(1) 10℃以上になった場合は、生食用としない。</p> <p>(2) 破損等汚染が認められた場合は、生食用としない。</p>
11 自主検査	<p><b>(1) 生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上は登録検査機関で検査を実施する。</b></p>	<p>(1) 検査を実施していない場合や、成分規格目標で不適がある場合は、確認がとれるまで生食用としない。</p>

\*上記内容の次亜塩素酸ナトリウム等の消毒薬は、食品添加物で認められたものを使用すること。

# 【食肉販売業・食肉処理業における生食用食鳥肉の加工基準目標】

## 第一 受入

- 1 契約時等に許可施設で処理されたものか確認する。
- 2 取引業者とお互いに、生食可能であることを確認した上で取引をする。**
- 3 丸と体以外で受け入れる場合は、生食用とそれ以外が分けて包装されていることを確認する。**
- 4 納入される製品について半年以内の自主検査成績書（生食用食鳥肉の成分規格目標）を求める。
- 5 納入時に、搬送中の状態や温度が10℃以下に管理されていたか確認する。
- 6 納入品について、品質，鮮度，異物の有無，品温（10℃以下），表示等の不適がないか確認し、その結果について記録をする。
- 7 施設の規模や処理能力に応じた量を受け入れる。

## 第二 保管

- 1 冷蔵（冷凍）庫は常に整理整頓し清潔にしておく。
- 2 生食用と生食用以外は、それぞれ専用の容器に入れ、明確に区別して保管する。**
- 3 冷蔵庫内の温度が、10℃以下であることを、1日1回以上は確認し、記録する。**

## 第三 カット

- 1 カット室の室温が、25℃以下になるよう低温保持に努める。
- 2 部分肉の温度が10℃以上にならないように、迅速に処理する。
- 3 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。**
- 4 器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。
- 5 器具は使用する前に、再度、洗浄消毒を実施してから使用する。
- 6 器具は30分毎や10羽毎など定期的に洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。
- 7 器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で充分に取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。
- 8 手指は作業開始時及び作業の区切り毎などに洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。
- 9 手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。
- 10 手拭きは清潔なペーパータオル等を使用する。

- 11 カット終了後の製品は専用容器に入れて、すぐに冷蔵する。

#### 第四 包装

- 1 包装資材が清潔であることを確認する。
- 2 ドリップがあるものは、ペーパータオル等で拭き取る
- 3 生食用の製品が、他から汚染を受けないように包装する。

#### 第五 販売

- 1 生食用と生食用以外の製品の区別を明確にする。
- 2 10℃以下になるよう製品の温度管理を行う。

#### **第六 自主検査**

- 1 製品は生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上及び処理方法を大幅に変更した場合はその都度、登録検査機関で検査を実施する。

別表【食肉販売業・食肉処理業における生食用食鳥肉の加工基準目標】

食 肉 販 売 業		
工程	処理加工基準目標	逸脱時の措置
① 受入	<p>1 契約時等に許可施設で処理されたものか確認する。</p> <p><b>2 取引業者とお互いに、生食可能であることを確認した上で取引をする。</b></p> <p><b>3 丸と体以外で受け入れる場合は、生食用とそれ以外が分けて包装されていることを確認する。</b></p> <p>4 納入される製品について半年以内の自主検査成績書（生食用食鳥肉の成分規格目標）を求める。</p> <p>5 納入時に、搬送中の状態や温度が10℃以下に管理されていたか確認する。</p> <p>6 納入品について、品質，鮮度，異物の有無，品温（10℃以下），表示等の不適がないか確認し、その結果について記録をする。</p> <p>7 施設の規模や処理能力に応じた量を受け入れる。</p>	<p>1 許可が確認できないときは、購入しない。</p> <p>2 生食可能であることが確認できない場合は、生食用で提供しない。</p> <p>3 分けて包装されていない場合は、生食用で提供しない。</p> <p>4 半年以内の自主検査成績書がない場合は、生食用で提供しない。</p> <p>5 搬送中の状態や温度管理が不適な場合は、生食用で提供しない。</p> <p>6 品質，鮮度，異物の有無，品温，表示等について不適がある場合や、記録がないものについては、生食用で提供しない。</p> <p>7 処理能力以上に受け入れた場合は、生食用で提供しない。</p>
② 保管	<p>1 冷蔵（冷凍）庫は常に整理整頓し清潔にしておく。</p> <p><b>2 生食用と生食用以外は、それぞれ専用容器に入れ、明確に区別して保管する。</b></p> <p><b>3 冷蔵庫内の温度が、10℃以下であることを、1日1回以上は確認し、記録する。</b></p>	<p>1 整理整頓のなされていない不潔な冷蔵庫で保管したものは、生食用で提供しない。</p> <p>2 専用の容器に入れずに、明確に区別して保管されていないものは、生食用で提供しない。</p> <p>3 確認時に10℃以上あった場合や、記録がないものは生食用で提供しない。</p>
③カット	<p>1 カット室の室温が、25℃以下になるよう低温保持に努める。</p> <p>2 部分肉の温度が10℃以上にならないように、迅速に処理する。</p> <p><b>3 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。</b></p>	<p>1 室温が25℃より高い場合は、作業を控える。</p> <p>2 10℃より高くなった部分肉は、生食用で提供しない。</p> <p>3 専用の器具以外で処理したものは、生食用で提供しない。</p>

	<p>4 器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。</p> <p>5 器具は使用する前に、再度、洗浄消毒を実施してから使用する。</p> <p>6 器具は30分毎や10羽毎など定期的に洗浄消毒を行う。また、汚れが認められたらその都度、洗浄消毒を行う。</p> <p>7 器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で充分に取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。</p> <p>8 手指は作業開始時及び作業の区切り毎などに洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。</p> <p>9 手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。</p> <p>10 手拭きは清潔なペーパータオル等を使用する。</p> <p>11 カット終了後の製品は専用容器に入れて、すぐに冷蔵する。</p>	<p>4 不浸透性の材質でない場合は、速やかに取り替える。</p> <p>5 再洗浄、消毒が未実施の器具を使用した場合は、生食用で提供しない。</p> <p>6 定期的又は汚れが認められた場合に洗浄消毒が行われなかったものは、生食用で提供しない。</p> <p>7 汚れの除去が不十分な場合や、消毒が実施されていない場合は、生食用で提供しない。</p> <p>8 作業開始時及び作業の区切り毎や、汚れが認められた場合に洗浄消毒が行われなかったものは、生食用で提供しない。</p> <p>9 手指の汚れの除去が不十分な場合や、消毒が行われなかった場合は、生食用で提供しない。</p> <p>10 ペーパータオル等以外を使用している場合は、速やかに交換する。</p> <p>11 専用容器に入れてないものや、すぐに冷蔵していないものは、生食用で提供しない。</p>
④ 包装	<p>1 包装資材が清潔であることを確認する。</p> <p>2 ドリップがあるものは、ペーパータオル等で拭き取る。</p> <p>3 生食用の製品が、他から汚染を受けないように包装する。</p>	<p>1 清潔でない場合は、清潔なものを取り替える。</p> <p>2 ドリップが拭き取られずに、包装されたものは、生食用で提供しない。</p> <p>3 他から汚染を受けた場合は、生食用で提供しない。</p>
⑤ 販売	<p>1 生食用と生食用以外の製品の区別を明確にする。</p> <p>2 10℃以下になるよう製品の温度管理を行う。</p>	<p>1 区別が明確でない場合は、生食用で提供しない。</p> <p>2 10℃より高いことが確認された場合は、生食用で提供しない。</p>
⑥ 自主検査	<p>1 製品は生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上及び処理方法を大幅に変更した場合はその都度、登録検査機関で検査を実施する。</p>	<p>1 検査を実施していない場合は、検査を実施する。また、検査結果で不適の項目があった場合は、再検査を行い、適の確認がとれるまで生食用で提供しない。</p>

## 【飲食店営業における生食用食鳥肉の加工基準目標】

### 第一 受入

- 1 契約時等に許可施設で処理されたものか確認する。
- 2 取引業者とお互いに、生食可能であることを確認した上で取引をする。**
- 3 丸と体以外で受け入れる場合は、生食用とそれ以外が分けて包装されていることを確認する。**
- 4 納入される製品について半年以内の自主検査成績書（生食用食鳥肉の成分規格目標）を求める。
- 5 納入時に、搬送中の状態や温度が10℃以下に管理されていたか確認する。
- 6 納入品について、品質，鮮度，異物の有無，品温（10℃以下），表示等の不適がないか確認し、その結果について記録をする。
- 7 施設の規模や処理能力に応じた量を受け入れる。

### 第二 保管

- 1 冷蔵（冷凍）庫は常に整理整頓し清潔にしておく。
- 2 生食用と生食用以外は、それぞれ専用の容器に入れ、明確に区別して保管する。**
- 3 冷蔵庫内の温度が、10℃以下であることを、1日1回以上は確認する。**

### 第三 調理

- 1 調理室の室温が、25℃以下になるよう低温保持に努める。
- 2 部分肉の温度が10℃以上にならないように、迅速に処理する。
- 3 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。**
- 4 器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。
- 5 器具は使用する前に、再度、洗浄消毒を実施してから使用する。
- 6 器具は30分毎や10羽毎など定期的に洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。
- 7 器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。
- 8 手指は作業開始時及び作業の区切り毎などに洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。
- 9 手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。
- 10 手拭きは清潔なペーパータオルを使用する。

11 一時保存する場合は、個々に専用容器に入れ、すぐに冷蔵する。

**12 たたきの調理において、表面加熱後の肉を入れる容器は、消毒した未使用の容器とする。**

#### **第四 提供方法**

**1 生食用メニューは、セットメニューの中にもりこまないこととし、客の求めに応じ提供する。**

**2 生食の提供は、抵抗力の弱い幼児や高齢者には控える。**

#### **第五 二次汚染防止対策**

1 食鳥肉に使用した包丁やまな板などの器具は、他の食材の調理に使用しない。

2 調理器具は洗浄消毒後、十分に乾燥させたものを使用する。

3 冷蔵庫内は生食用食肉、生食用以外の食肉、野菜等の原材料、調理済み食品等それぞれ相互汚染のないように保管する。

4 食鳥肉を取り扱った後は、必ず手指の洗浄消毒を実施し、次の作業を実施する。

5 調理で生食用食肉が、他の器具や食材と接触しないようにする。

#### **第六 自主検査**

1 調理品の生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上は登録検査機関で検査を実施する。

別表【飲食店営業における生食用食鳥肉の加工基準目標】

飲食店営業		
工程	処理加工基準目標	逸脱時の措置
① 受入	<p>1 契約時等に許可施設で処理されたものかの確認をする。</p> <p><b>2 取引業者とお互いに、生食可能であることを確認した上で取引をする。</b></p> <p><b>3 丸と体以外で受け入れる場合は、生食用とそれ以外が分けて包装されていることを確認する。</b></p> <p>4 納入される製品について半年以内の自主検査成績書（生食用食鳥肉の成分規格目標）を求める。</p> <p>5 納入時に、搬送中の状態や温度が10℃以下に管理されていたか確認する。</p> <p>6 納入品について、品質、鮮度、異物の有無、品温（10℃以下）、表示等を不適がないか確認し、その結果について記録をする。</p> <p>7 施設の規模や処理能力に応じた量を受け入れる。</p>	<p>1 許可が確認できないときは、購入しない。</p> <p>2 生食可能であることが確認できない場合は、生食で提供しない。</p> <p>3 分けて包装されていない場合は、生食で提供しない。</p> <p>4 半年以内の自主検査成績書がないときは、生食で提供しない。</p> <p>5 搬送中の状態や温度管理が不適な場合は、生食で提供しない。</p> <p>6 品質、鮮度、異物の有無、品温、表示等について不適がある場合や、記録がないものについては、生食で提供しない。</p> <p>7 処理能力以上に受け入れた場合は、生食で提供しない。</p>
② 保管	<p>1 冷蔵（冷凍）庫は常に整理整頓し清潔にしておく。</p> <p><b>2 生食用と生食用以外は、それぞれ専用容器に入れ、明確に区別して保管する。</b></p> <p>3 冷蔵庫内の温度が、<b>10℃以下であることを、1日1回以上は確認</b>する。</p>	<p>1 整理整頓のなされていない不潔な冷蔵庫で保管したものは生食で提供しない。</p> <p>2 専用の容器に入れずに、明確に区別して保管されていないものは、生食で提供しない。</p> <p>3 確認時に10℃以上あった場合や、記録がないものは生食で提供しない。</p>
③ 調理	<p>1 調理室の室温が、25℃以下になるよう低温保持に努める。</p> <p>2 部分肉の温度が10℃以上にならないように、迅速に処理する。</p> <p><b>3 包丁やまな板などの使用する器具は、生食用食鳥肉専用のものとする。</b></p>	<p>1 室温が25℃より高い場合は、作業を控える。</p> <p>2 10℃より高くなった部分肉は、生食で提供しない。</p> <p>3 専用の器具以外で処理したものは、生食で提供しない。</p>

	<p>4 器具の材質は洗浄消毒の容易な不浸透性の材質とする。</p> <p>5 器具は使用する前に、再度、洗浄消毒を実施してから使用する。</p> <p>6 器具は30分毎や10羽毎など定期的に洗浄消毒を行う。また、汚れが認められたらその都度、洗浄消毒を行う。</p> <p>7 器具の消毒は油脂等の汚れを洗剤等で充分に取り除いた後、83℃以上の熱湯、次亜塩素酸ナトリウムもしくはアルコール等の薬剤により実施する。</p> <p>8 手指は作業開始時及び作業の区切り毎などに洗浄消毒を行う。また、汚れが認められた場合はその都度、洗浄消毒を行う。</p> <p>9 手指の洗浄消毒は石けんで汚れを良く落とし、逆性石けんやアルコール等で消毒を行う。</p> <p>10 手拭きは清潔なペーパータオルを使用する。</p> <p>11 一時保存する場合は、個々に専用容器に入れ、すぐに冷蔵する。</p> <p><b>12 たたきの調理において、表面加熱後の肉を入れる容器は、消毒した未使用の容器とする。</b></p>	<p>4 不浸透性の材質でない場合は、速やかに取り替える</p> <p>5 再洗浄、消毒が未実施の器具を使用した場合は、生食で提供しない。</p> <p>6 定期的、また、汚れが認められたときに洗浄消毒が行われなかったものは、生食で提供しない。</p> <p>7 汚れの除去が不十分な場合や、消毒が実施されていない場合は、生食で提供しない。</p> <p>8 作業開始時及び作業の区切り毎や、汚れが認められたときに洗浄消毒が行われなかったものは、生食で提供しない。</p> <p>9 手指の汚れの除去が不十分な場合や、消毒が行われなかった場合は、生食で提供しない。</p> <p>10 ペーパータオル等以外を使用している場合は、速やかに交換する。</p> <p>11 専用容器に入れてないものや、すぐに冷蔵していないものは、生食で提供しない。</p> <p>12 成形に使用した器具を、加熱した後の肉に使用した場合は、生食で提供しない。</p>
<p><b>④ 提供方法</b></p>	<p><b>1 生食用メニューは、セットメニューの中にもりこまないこととし、客の求めに応じ提供する。</b></p> <p><b>2 生食の提供は、抵抗力の弱い幼児や高齢者には控える。</b></p>	
<p><b>⑤ 二次汚染防止対策</b></p>	<p>1 食鳥肉に使用した包丁やまな板などの器具は、他の食材の調理に使用しない。</p> <p>2 調理器具は洗浄消毒後、十分に乾燥させたものを使用する。</p>	

	<p>3 冷蔵庫内は生食用食肉、生食用以外の食肉、野菜等の原材料、調理済み食品等それぞれ相互汚染のないように保管する。</p> <p>4 食鳥肉を取り扱った後は、必ず手指の洗浄消毒を実施し、次の作業を実施する。</p> <p>5 調理で生食用食肉が、他の器具や食材と接触しないようにする。</p>	
<p><b>⑥ 自主検査</b></p>	<p>1 調理品の生食用食鳥肉の成分規格目標に規定する項目について、1年に2回以上は登録検査機関で検査を実施する。</p>	<p>1 検査を実施していない場合は、検査を実施する。また、検査結果で不適の項目があった場合は、再検査を行い、適の確認がとれるまで生食用で提供しない。</p>