

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

1. HACCPに基づく衛生管理導入評価事業への取組状況			措置・対応
HACCPに基づく衛生管理導入評価事業で評価段階A以上を取得しているか	<input type="checkbox"/> 取得している	<input type="checkbox"/> 取得していない	評価段階A以下の場合は認証不適合
2. 搬入時のチェック項目(銃による捕獲の場合)			措置・対応
搬入された個体に関して、捕獲前の異常の有無(元気、歩行、挙動等)に関する聞き取り記録はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	著しく異常な個体は受け入れていないことを確認
捕獲時の状況記録(捕獲者氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等)はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	捕獲時の状況記録を保存すること
消化管損傷の有無を確認し記録しているか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	消化管を損傷している場合は食用としていないことを確認
食肉処理場に搬入された個体の異常の有無(体表異常(被毛の異常、創傷、出血、化膿)、体表の著しい汚れ、下痢、削瘦、鼻、口、肛門からの出血等)の確認記録はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	著しく異常な個体は受け入れていないことを確認
屋外で内臓を摘出していないか	<input type="checkbox"/> 摘出している	<input type="checkbox"/> 摘出していない	屋外での内臓摘出個体を受け入れ食用として出荷している場合は認証不適合
3. 搬入時のチェック項目(生体捕獲の場合)			措置・対応
搬入された個体に関して、捕獲前の異常の有無(元気、歩行、挙動等)に関する聞き取り記録はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	著しく異常な個体は受け入れていないことを確認
捕獲時の状況記録(捕獲者氏名、場所、日時、年齢、雌雄等)はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	捕獲時の状況記録を保存すること
飼育時の状況記録(元気、歩行、挙動等、病歴、投薬の有無)の記録はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	飼育時の状況記録を保存し、異常な個体は食用にしていないことを確認
食肉処理場に搬入された個体の異常の有無(体表異常(被毛の異常、創傷、出血、化膿)、体表の著しい汚れ、下痢、削瘦、鼻、口、肛門からの出血等)の確認記録はあるか	<input type="checkbox"/> 記録がある	<input type="checkbox"/> 記録はない	不適個体は受け入れていないことを確認
4. 放血の状態確認			措置・対応
放血の状態を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	放血状態が悪い場合、食用にしていないことを確認
放血のためのナイフの刺入口は不必要に大きくないことを確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	ナイフの刺入口は不必要に大きい場合、食用にしていないことを確認

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

5. 内臓摘出後の移送(一次処理車を利用した場合)			措置・対応
内臓を摘出した個体同士及び被毛と肉が接触しないように移送されたか確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認した	<input type="checkbox"/> 確認していない	個体同士及び被毛と肉が接触していた場合、トリミングや洗浄による汚染部位の除去を行っていることを確認
6. 剥皮			措置・対応
剥皮は最初の一刀を除き皮の内側から切開しているか	<input type="checkbox"/> 内側から切開している	<input type="checkbox"/> 内側から切開していない	内側から切開していない場合、作業手順の改善を指示し、改善状況を確認する
被毛が剥皮面に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	被毛が剥皮面に触れていた場合は、トリミングや洗浄による汚染部位の除去を行っていることを確認
作業者の手指は、剥皮されたと体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 触れていない	<input type="checkbox"/> 触れている	手指が剥皮されたと体に触れていた場合は、トリミングや洗浄による汚染部位の除去を行っていることを確認
剥皮された枝肉が、剥皮前や一部剥皮したと体、床、壁、設備などと接触していないか	<input type="checkbox"/> 接触していない	<input type="checkbox"/> 接触している	接触していた場合は、トリミングや洗浄による汚染部位の除去を行っていることを確認
ナイフなど使用する器具は1頭毎に消毒されているか	<input type="checkbox"/> 消毒している	<input type="checkbox"/> 消毒していない	1頭毎に消毒されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは1頭毎に洗浄されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄している	<input type="checkbox"/> 洗浄していない	1頭毎に洗浄されていない場合、改善を指示し、改善を確認
剥皮台、剥皮場所の床は1頭毎に洗浄されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄している	<input type="checkbox"/> 洗浄していない	1頭毎に洗浄されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
頭部、肢端、皮などがと体に接触していないか	<input type="checkbox"/> 接触していない	<input type="checkbox"/> 接触している	接触していた場合、作業方法の見直しを指示し、改善状況を確認する
7. 内臓摘出			措置・対応
作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒していない	1頭毎に洗浄されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは1頭毎に洗浄されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄している	<input type="checkbox"/> 洗浄していない	1頭毎に洗浄されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
食道及び直腸を適切に結紮しているか	<input type="checkbox"/> 結紮している	<input type="checkbox"/> 結紮していない	結紮を行っていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
消化管を損傷していないか	<input type="checkbox"/> 損傷していない	<input type="checkbox"/> 損傷している	消化管を損傷しないよう、作業方法の改善を指示し、改善状況を確認する
消化管内容物に汚染された枝肉は適切にトリミングしているか	<input type="checkbox"/> トリミングしている	<input type="checkbox"/> トリミングしていない	トリミングを行っていない場合、実施を指示し、改善状況を確認する
消化管内容物に汚染された設備は適切に洗浄(消毒)しているか	<input type="checkbox"/> 洗浄(消毒)している	<input type="checkbox"/> 洗浄(消毒)していない	洗浄(消毒)していない場合、実施を指示し、改善状況を確認する

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

膿瘍や腹膜炎があった場合、汚染部位を洗浄または切除しているか	<input type="checkbox"/> 洗浄または切除している	<input type="checkbox"/> 洗浄または切除していない	洗浄または切除していない場合、洗浄・切除の実施を指示し、改善状況を確認する 衛生的に取り扱っていない場合、衛生的な取扱いを指示し、改善状況を確認する 適切に処理していない場合、適切な処理を指示し、改善状況を確認する
可食部位の内臓は速やかに分離・洗浄し、衛生的に取り扱われているか	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っている	<input type="checkbox"/> 衛生的に取り扱っていない	
廃棄する内臓は適切に処理されているか	<input type="checkbox"/> 適切に処理している	<input type="checkbox"/> 適切に処理していない	
8. 枝肉のトリミング			措置・対応
使用するナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒していない	1頭毎に洗浄・消毒されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する 1頭毎に洗浄されていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する 適切にトリミングしていない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは1頭毎に洗浄されているか	<input type="checkbox"/> 洗浄している	<input type="checkbox"/> 洗浄していない	
枝肉の汚染部位、着弾部位、残毛付着部位のトリミング(切除)は、枝肉の洗浄前に適切に実施されているか	<input type="checkbox"/> 適切にトリミングしている	<input type="checkbox"/> 適切にトリミングしていない	
9. 内臓及び枝肉の異常の有無確認			措置・対応
【共通事項】			
大きさ、色、形、硬さ、臭いの異常を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認 状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認 状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認
出血、膿瘍、結節、腫瘍の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
リンパ節の腫れを確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
【内臓】			
厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常はないか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	異常がある場合、内臓は全部廃棄していることを確認 異常がある場合、内臓は全部廃棄していることを確認 異常がある場合、内臓は全部廃棄していることを確認 異常がある場合、内臓は全部廃棄していることを確認 異常がある場合、内臓は全部廃棄していることを確認
血液の色や粘性の異常の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
白色点・斑、変色部分の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
肝臓や肺の寄生虫の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
胸腔及び腹腔内の異常液状物の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
【枝肉】			
筋肉や脂肪の水っぽさの有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認 状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認 腫瘍がある場合、全部廃棄していることを確認 状態や原因に応じ、一部廃棄するなど適切に措置しているか確認
関節の腫れの有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
筋肉中に腫瘍はないか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	
筋肉中の寄生虫の(白色点等)の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/> 確認している	<input type="checkbox"/> 確認していない	

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

【対応措置】			
異常の発見時に、獣医師など専門家に相談し対処しているか	<input type="checkbox"/> 対処している	<input type="checkbox"/> 対処していない	専門家に相談していない場合は、食廃棄(非食用)としていることを確認
異常の発見時に、獣医師など専門家に相談できない場合は廃棄もしくは非食用としているか	<input type="checkbox"/> 廃棄(非食用)としている	<input type="checkbox"/> 廃棄(非食用)としていない	専門家に相談していない場合は、食廃棄(非食用)としていることを確認
10. 枝肉洗浄			措置・対応
上から下に洗い流しているか	<input type="checkbox"/> 上から下に洗い流している	<input type="checkbox"/> 上から下に洗い流していない	上から下に洗い流していない場合、改善を指示し、改善状況を確認
洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか	<input type="checkbox"/> 付着している	<input type="checkbox"/> 付着していない	毛などが付着している場合、洗浄方法の改善を指示し、改善状況を確認
洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないか	<input type="checkbox"/> 汚染していない	<input type="checkbox"/> 汚染している	汚染している場合、洗浄方法の改善を指示し、改善状況を確認
11. 懸肉			措置・対応
1頭毎にラベルを附すなど、個体識別が可能な状態で懸肉しているか(出荷するエゾシカ肉のトレーサビリティは可能か)	<input type="checkbox"/> 個体識別(トレーサビリティ)が可能である	<input type="checkbox"/> 個体識別(トレーサビリティ)が可能でない	個体識別(トレーサビリティ)できない場合、改善を指示し、改善状況を確認
12. 枝肉の冷蔵			措置・対応
解体処理後、速やかに冷却しているか	<input type="checkbox"/> 冷却している	<input type="checkbox"/> 冷却していない	速やかに冷却していない場合、改善を指示し、改善状況を確認
保管する枝肉の数は、冷蔵庫の大きさや能力に見合っているか	<input type="checkbox"/> 見合っている	<input type="checkbox"/> 見合っていない	見合っていない場合、改善を指示し、改善状況を確認
と殺してから枝肉冷蔵庫に搬入するまでの時間は適切か	<input type="checkbox"/> 適切である	<input type="checkbox"/> 適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認
冷蔵庫の温度は適切か(10℃以下)	<input type="checkbox"/> 適切である	<input type="checkbox"/> 適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認
冷蔵庫の温度を確認・記録しているか	<input type="checkbox"/> 記録している	<input type="checkbox"/> 記録していない	記録していない場合、改善を指示し、改善状況を確認
13. 枝肉の分割・細切・包装・冷蔵・冷凍			措置・対応
弾痕周辺を確認し、弾丸を確実に除去しているか	<input type="checkbox"/> 除去している	<input type="checkbox"/> 除去していない	除去していない場合、改善を指示し、改善状況を確認
包装には「加熱加工用である」旨を表示しているか	<input type="checkbox"/> 表示している	<input type="checkbox"/> 表示していない	表示していない場合、改善を指示し、改善状況を確認

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

14. 枝肉及び製品、施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)				措置・対応
出荷製品(ブロック肉等)及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		◎表1により細菌検査(自主検査)を実施し、行っていない場合は認証不適合
枝肉の細菌検査(拭き取り検査(自主検査))を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない		
15. トレーサビリティ				措置・対応
任意の最終製品から、全ての行程の記録を確認することが可能か	<input type="checkbox"/> 確認できる	<input type="checkbox"/> 確認できない		確認できない場合は認証不適合
出荷した個体の保存用サンプル(食肉 約50g)を採取し、各食肉処理施設が定める賞味期限の間保存しているか	<input type="checkbox"/> 保存している	<input type="checkbox"/> 保存していない		保存していない場合は認証不適合

表1 細菌検査(自主検査)について

検体	採取頻度	検査項目、基準	備考
出荷製品 (ブロック肉等部位不問)	年間1検体以上	一般生菌数、大腸菌群数 基準は無し	検出菌数について基準は設定しないが、これまでの自主検査実績と比較して著しく汚染度が高い場合は、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。 検査項目は、必要に応じて他の細菌検査も実施すること。
施設の設備・器具等の拭き取り (枝肉やブロック肉に直接触れる部分を対象とする。)	設備・器具それぞれ年間1検体以上	一般生菌数、大腸菌群数 基準は無し	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。
枝肉の拭き取り 拭き取り部位:胸部及び肛門付近(2検体/頭) 拭き取りのタイミング:洗浄直後が原則、出来ない場合は解体後24時間以内	①処理頭数100頭/年未満 :年間3検体以上 ②処理頭数100頭/年以上 :①に加えて100頭毎に1検体以上追加して実施 (例)100~199頭/年:年間4検体以上、200~299頭/年:年間5検体以上	一般生菌数 100,000未満 大腸菌群数 1,000未満 黄色ブドウ球菌 陰性 大腸菌(糞便性大腸菌) 陰性 腸管出血性大腸菌O157 陰性 サルモネラ属菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。 ※注 認証の現地審査時(更新時を含む)には、道職員による拭き取り検査を実施(2頭分(2検体/頭))