

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

施設名()

1. HACCPに基づく衛生管理への取組状況			措置・対応
次のいずれかを満たしているか。 ①食品衛生監視票(HACCPに基づく衛生管理)で別表3の2に規定する基準を満たしているか。 ②「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」による認証を受けているか。	<input type="checkbox"/> 満たしている	<input type="checkbox"/> 満たしていない	満たしていない場合は認証不適合
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、記録がない場合、改善を指示し、改善状況を確認
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	記録がない場合、改善を指示し、改善状況を確認
銃による捕獲の場合、ライフル弾又はスラッグ弾のみを使用した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	ライフル弾又はスラッグ弾以外を使用していないことを確認
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、記録がない場合は改善を指示し、改善状況を確認
食肉処理施設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、記録がない場合は改善を指示し、改善状況を確認
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、記録がない場合、改善を指示し、改善状況を確認
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	記録がない場合、改善を指示し、改善状況を確認
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ないことを確認、記録がない場合、改善を指示し、改善状況を確認
食肉処理施設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、記録がない場合、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)

4. 放血の状態確認			措置・対応
使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等がないこと、適切に消毒している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	適切でない場合は改善を指示し、改善状況を確認
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、確認していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
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、確認していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
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
剥皮は最初の一刃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
作業者は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用し、手指や被毛は剥皮されたら体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/> 手袋、取扱は適切である	<input type="checkbox"/> 手袋、取扱は適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
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
と体部分に手指などが触れた場合、トリミングによる汚染部位の除去や手指等の洗浄・消毒を実施しているか	<input type="checkbox"/> 実施している	<input type="checkbox"/> 実施していない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等はなく、1頭毎適切に消毒されているか	<input type="checkbox"/> 器具等の材質、取扱は適切である	<input type="checkbox"/> 器具等の材質、取扱は適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは1頭毎または汚染された場合その都度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	適切でない場合、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

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

7. 内臓摘出				措置・対応	
使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等はなく、1頭毎適切に洗浄・消毒されているか	<input type="checkbox"/>	器具等、取扱は適切である	<input type="checkbox"/>	器具等、取扱は適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは1頭毎または汚染された場合その都度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	損傷している場合、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や手指は適切に洗浄(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
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
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	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
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	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
8. 枝肉のトリミング				措置・対応	
使用するナイフ等について、柄は合成樹脂製等とし、サビ等はなく、1頭毎適切に洗浄・消毒されているか	<input type="checkbox"/>	器具等の材質、取扱は適切である	<input type="checkbox"/>	器具等の材質、取扱は適切でない	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
作業者の手指、前掛けなどは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	適切でない場合、改善を指示し、改善状況を確認する
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	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
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、記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認、記録している	<input type="checkbox"/>	確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
出血、膿瘍、結節、腫瘍の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認、記録している	<input type="checkbox"/>	確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
リンパ節の腫れ、腹水や胸水の貯留の有無を異常を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認、記録している	<input type="checkbox"/>	確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
異常がある場合、状態や原因に応じ、枝肉、内臓は全部廃棄するなど適切に措置しているか	<input type="checkbox"/>	適切に措置している	<input type="checkbox"/>	適切に措置していない	適切に措置していない場合は改善を指示し、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)

【内臓】			
厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
血液の色や粘性の異常の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
白色点・斑、変色部分の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
心臓を切開して異常の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
肝臓や肺の寄生虫の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
胸腔及び腹腔内の異常液状物の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
異常がある場合、状態や原因に応じ、内臓は全部廃棄するなど適切に措置しているか	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> していない	適切に措置していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
【枝肉】			
筋肉や脂肪の水っぽさの有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
関節の腫れの有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
筋肉中の腫瘤の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
筋肉中の寄生虫の(白色点等)の有無を確認、記録しているか	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認していない	確認、記録していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
筋肉内に腫瘤がある場合は全部廃棄、筋肉や関節にその他の異常がある場合は状態や原因に応じ、全部又は一部廃棄するなど適切に措置しているか	<input type="checkbox"/> している	<input type="checkbox"/> していない	適切に措置していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
【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、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)していない	専門家に相談していない場合は、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

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

11. 懸肉			措置・対応
1頭毎にラベルを付すなど、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
出荷前に製品への銃弾の残存について、テストピースを流した上で、金属探知機により確認し、結果を記録しているか。	<input type="checkbox"/> 確認、記録している	<input type="checkbox"/> 確認、記録していない	確認、記録していない場合は認証不適合 金属探知機を通過させることができない形態の場合は次の項目により確認
金属探知機を通過させることができない形態で出荷する場合は、弾痕等の有無を確認し、弾丸等を確実に除去している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	確認していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
金属探知機について、定期的に業者等によるメンテナンス等を実施し、適切に作動している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	確認していない場合は改善を指示し、改善状況を確認
外食、小売りなどに流通させる際、別表1のエゾシカ肉処理施設認証制度カットチャートのとおりカットすることは可能か。	<input type="checkbox"/> 可能である	<input type="checkbox"/> 不可能である	不可能である場合は改善を指示し、改善状況を確認
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	

エゾシカ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

15. トレーサビリティ、表示ラベル			措置・対応
任意の最終製品から、全ての工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
別表2の1に定める事項の記載はあるか。	<input type="checkbox"/> 記載がある	<input type="checkbox"/> 記載がない	記載がない場合は改善を指示し、改善状況を確認
二次元コードや情報提供用サイト等により、別表2の2に定める事項を確認することができるか	<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改善を指示し、改善状況を確認
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)	月1検体以上 (施設稼働月に限る。)	大腸菌 一般生菌数 大腸菌群 陰性 基準無し 基準無し	・基準が設定されている検査項目の場合は基準を超える場合、基準が設定されていない検査項目については、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、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。
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(100cm ² /検体)を対象とする。) 拭き取りのタイミング:原則として、始業前に実施。	設備・器具それぞれ月1検体以上 (施設稼働月に限る。)	(1検体あたり) 一般生菌数 大腸菌群数 1,000未満 陰性	・検査項目は、必要に応じて他の細菌も対象として実施すること。 ・基準が設定されている検査項目の基準値は暫定的なものであり、認証施設の実態を踏まえて改正される。
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、100cm ² /検体) 拭き取りのタイミング:洗浄直後が原則、できない場合は解体後24時間以内	①処理頭数100頭/年未満 :年間3頭以上 ②処理頭数100頭/年以上 :①に加えて100頭毎に1頭以上追加して実施 (例)100~199頭/年:年間4頭以上、200~299頭/年:年間5頭以上	(1検体あたり) 一般生菌数 大腸菌群数 黄色ブドウ球菌 大腸菌(糞便性大腸菌) 腸管出血性大腸菌O157 性 サルモネラ属菌 100,000未満 1,000未満 陰性 陰性 陰性 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))