

期限表示のための試験方法ガイドライン

〔畜産副生物〕

社団法人日本畜産副産物協会

平成21年10月制定

はじめに

本誌に記載した「畜産副生物に関する期限表示フレーム」を利用するに当たっては、次のことに留意して下さい。

- 1 自社の検査・分析施設で、若しくは外部の検査機関に委託し、保存試験を行う場合は、(本誌2頁以降の)「Ⅱ保存試験によって可食期間を求める場合」を参考に試験を行い、そこから得られる分析データに基づき可食期間を求めて下さい。

なお、外部の検査機関に委託する場合は、信頼できる検査機関に委託するようにして下さい。

- 2 微生物検査を行わず、(本誌9頁の)「畜産副生物に関する期限表示フレーム」に定める可食期間を利用する場合は、(本誌10頁以降の)「畜産副生物の期限表示フレームの付帯条件」を遵守し、この条件を満たす場合のみ、このフレームの可食期間を参考に消費期限、賞味期限を求めることができます。この場合であっても(本誌6頁の)「官能検査」を行い、その検査データを保存しておく必要があります。

3 「畜産副生物に関する期限表示フレーム」に定める付帯条件を満たすことが出来ない事業者にあつては、これに定める付帯条件を満たすように副生物の処理条件、加工処理施設の衛生条件、加工業者の衛生条件及び機械器具の衛生条件等の改善に努めるとともに、「Ⅱ保存試験によって可食期間を求める場合」（本誌2頁以降）を参考に保存試験を行い、そこから得られたデータに基づいて、自ら可食期間等を設定してください。

畜産副生物の期限表示のための試験方法ガイドライン

目 的

このガイドラインは、畜産副生物を加工・販売する者が、食品衛生法第19条の規定により、畜産副生物に消費期限又は賞味期限を表示することに当たり、その期限の設定を科学的・合理的に行うことにより、畜産副生物が消費者、使用者等に適切に利用され、その安全及び衛生が確保されることを目的とする。

なお、このガイドラインは、期限設定の標準的な方法を定めたものであり、ここに示した方法に加え、これ以外の科学的・合理的な方法によって期限を定めても差支えない。

畜産副生物に期限を表示する際には、Ⅰ又はⅡのいずれかの試験方法に基づくものとする。ただし、表「畜産副生物に関する期限表示フレーム」に示された可食期間を超える可食期間を表示する場合は、必ずⅡの試験方法によって可食期間を求めることとする。

フレームの可食期間はと畜日を含めた期間が示されているので、と畜日が不明な場合はⅡの方法で可食期間を求める。

輸入品にあっては、外国の畜産副生物処理工場で期限が表示されている場合は、これを参考とすることができる。

Ⅰ. 期限表示フレームを参考とする場合

表「畜産副生物に関する期限表示フレーム」を参考として、表に示された可食期間内で期限を表示する場合は、「畜産副生物の期限表示フレームの附帯条件」を遵守するとともに、その表示する期間は必ず可食できることを期限設定検査項目で示す官能検査方法により、必ず確認することとする。

可食期間が3か月以内の場合の期限は年月日で表示し、3か月を超える場合の期限は年月又は年月日で表示する。

[例示]

(1) 官能検査で得られた可食期間がフレームの可食期間内であった場合

試験しようとする製品のフレームの可食期間が5日間であり、官能検査の結果も、フレームの可食期間と同じ5日間であったと仮定する。したがって、と畜日を1日目として5日目の月日を期限として表示する。可食期間より短い期限を表示しても差し支えない。

と畜後の経過日	1日目 (と畜日) (加工日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検 体 数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
官 能 検 査 結 果	正常	正常	正常	正常	正常	異常
フレームの可食期間に基づく期限日 (例)	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日 (可食期限)	4月6日

*ここにいう「加工日」とは、畜産副生物を小割整形した日をいう。(以下、同じ)
たとえば、牛副生物を、BSE検査待機のため、と畜の翌日に小割整形した場合は、
その加工日はと畜日の翌日となる。

(2) 官能検査で得られた可食期間がフレームの可食期間より長かった場合

試験しようとする製品のフレームの可食期間が5日間であり、官能検査の結果は、フレームの可食期間より長かったと仮定する。しかし、官能検査の結果のみであれば、フレームの可食期間（5日間）を期限として表示する。可食期間より短い期限を表示しても差し支えない。

と畜後の経過日	1日目 (と畜日) (加工日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
官能検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	正常	異常
フレームの可食期間に基づく期限日 (例)	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日 (可食期限)	4月6日	4月7日

*官能検査の結果が、6日目まで正常であっても、他の検査（微生物検査等）を行わない場合は、フレームの可食期間（5日間）を超えて表示してはならない。

II. 保存試験によって可食期間を求める場合

1. 試験に供する畜産副生物の形態

容器包装に入れた販売形態のものとする。

2. 試験に供する畜産副生物の区分

次に示す特性別に区分して試験に供することとする。

- (1) 牛、豚などの畜産副生物の種類別
- (2) 畜産副生物の部位の別
- (3) ブロック、スライス等の形態の別
- (4) 簡易包装等の包装形態の別
- (5) 加熱の有無の別

3. 試験時の保存温度

畜産副生物の保存流通温度に適応した、自ら任意に指定した温度とする。

4. 可食期間の求め方及び期限表示の仕方

1～3に示す条件に沿って試験用畜産副生物を抽出して保存し、次に示す方法により可食期間を求め、消費期限あるいは賞味期限を表示する。

1) 消費期限を表示する場合

一般的に、劣化速度が速い食品には消費期限（食品衛生法における定義：定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）を表示することとなっているので、次に示す(1)又は(2)の方法により加工日からの可食期間を求め、期限年月日を表示する。

(1)一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの副生物から適当数を抽出し、任意に指定した温度で保存試験を開始し、まず加工直後のもの3点について、少なくとも5（6頁）に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの副生物について毎日3点ずつを検査し、1点でも検査項目のいずれかにおいて異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。加工日を1日目として消費期限を表示する。

[例示]

保存試験の結果、加工日から6日目に異常が認められ、加工日を含めた5日間が正常であったと仮定する。したがって、加工日を含めた5日間が可食期間となるので、加工日を1日目として5日目の月日を消費期限として表示する。

検査日	1日目 (と畜日) (加工日)	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検査結果 (官能検査) (微生物検査)	正常	正常	正常	正常	正常	異常
期限日 (例)	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日 (消費期限)	4月6日

(2)過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

同一ロットの副生物から適当数を抽出し、任意に指定した温度で保存試験を開始し、加工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査して異常がないことを確認し、残りの副生物について官能検査によって品質劣化の有無を確認し、予測できる可食期間に近い日から同じ検査項目により毎日3点ずつ検査し、1点でも検査項目のいずれかにおいて異常が認められた日直前の検査日までの期間を可食期間とする。加工日を1日目として消費期限を表示する。

[例示]

保存試験の結果、加工日から5日目で異常が認められ、加工日を含めた4日間が正常であったと仮定する。したがって、加工日を含めた4日間が可食期間であるので、加工日を1日目として4日目の月日を消費期限として表示する。

検査日	1日目 (と畜日)	2日目 (加工日)	3日目	4日目	5日目	6日目
検体数	—	3検体	—	3検体	3検体	3検体
検査結果 (官能検査) (微生物検査)	—	正常	検査せず	正常	正常	異常
期限日 (例)	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日 (消費期限)	4月6日

2)賞味期限を表示する場合

一般的に、劣化速度が比較的緩慢な食品には賞味期限（食品衛生法における定義：定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を表示することとなっているので、次に示すいずれかの方法により保存期間を求めて、この期間に安全係数（0.8以下の係数）を乗じて得られた期間によって賞味期限を表示する。

保存期間に係数を乗じて得られた可食期間が3か月以内の場合は年月日で表示し、3か月を超える場合は年月又は年月日で表示する。

(1)一定間隔の検査日を設けて可食期間を求める場合

同一ロットの副生物から適当数を抽出し、任意に指定した温度で保存し、加工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、残りの副生物について任意に検査日を定め、その検査日ごとに3点ずつ検査し、1点でもいずれかの検査項目において異常が認められた日直前の検査日までの期間に安全係数を乗じて可食期間とする。加工日を1日目として賞味期限を表示する。

〔例示〕

保存試験の結果、加工日から10日目に異常が認められたので、加工日を含めた9日間が正常であったと仮定する。この期間に安全係数（0.8）を乗じると可食期間は7日間となるので、加工日を1日目として7日目の月日を賞味期限として表示する。

検 査 日	1日目 (と畜日) (加工日)	3日目	5日目	7日目	9日目	10日目
検 体 数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検 査 結 果 (官能検査) (微生物検査)	正常	正常	正常	正常	正常	異常
期限日 (例)	4月1日	4月3日	4月5日	4月7日 (賞味期限)	4月9日	4月10日

(2)過去の経験、試験結果などによって予測できる可食期間が在る場合

同一ロットの副生物から適当数を抽出し、任意に指定した温度で保存試験を開始し、加工直後のもの3点について、少なくとも5に掲げる期限設定検査項目により検査し、異常がないことを確認し、残りの副生物について官能検査によって品質劣化の有無を観察し、予測できる可食期間に近い日から同じ検査項目により毎日3点ずつ検査し、1点でも検査項目のいずれかにおいて異常が認められた日直前の検査日までの期間に安全係数を乗じて可食期間とする。加工日を1日目として賞味期限を表示する。

〔例示〕

経験的に可食期間が8日間程度あることが分かっているので、保存中は官能検査で確認し、保存試験の結果、加工日から9日目に異常が認められ、加工日を含めた8日間が正常であったと仮定する。この期間に安全係数（0.8）を乗じると可食期間は6日間となるので、加工日を1日目として6日目の月日を賞味期限として表示する。

検 査 日	1日目 (と畜日)	3日目 (加工日)	6日目	8日目	10日目	11日目
検 体 数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検 査 結 果 (官能検査) (微生物検査)	—	正常	正常	正常	正常	異常
期限日 (例)	4月1日	4月3日	4月6日	4月8日 (賞味期限)	4月10日	4月11日

5. 期限設定検査項目

(1)官能検査

官能検査法で陽性と判定された場合は異常とする。

(2)微生物検査

微生物検査は細菌数の検査を行い、 10^8 / g 以上の場合は異常とする。

6. 検査法

1) 官能検査法

(1)官能検査員選定方法

畜産副生物の基礎的知識を有し、検査方法について予め訓練されたものを官能検査員として任命する。

(2)官能検査実施要領

官能検査員は、官能検査を行う際には、次のことに注意すること。

①香水、ポマード、ローションなど匂いのきついものを使用していないこと。

②口紅をつけていないこと。

③検査60分以上前から喫煙していないこと。

④検査前には必ず手指を洗浄しておくこと。

⑤検査中は私語をしないこと。

⑥官能検査は次の順序で行うこと。

a. 官能検査員は3名以上とし、表「評価項目及び評価基準」に従って評価用紙を作成し、評価結果を用紙に記入する。必要に応じてコメントを記入させる。

b. 官能検査員の結果を集計し、総合的に異常の有無を判定するが、基本的には3名中2名以上の割合で×と評価した項目が1つ以上あった場合には陽性とする。

表 評価項目及び評価基準

評価項目		評価基準
色 沢	○	各畜産副生物に応じた良好な色沢である。
	×	緑変、褐変があるもの、色沢の劣化が進行しているもの。
外 観	○	良好な肉質である。
	×	肉質が劣るもの、ネトや発泡が生じているもの、カビが発生しているもの。肉の表面が乾燥しているもの。
ドリップ	○	液汁に濁りが無いもの。
	×	液汁に濁りが発生しているもの。
臭 い	○	良好な臭いである。
	×	腐敗臭がする。

2) 微生物検査法（標準平板菌数測定法）

(1) 培地類及び使用器具

①培地類

標準寒天培地（日水、栄研、極東、Difco、BBL、Merck等）

希釈水：ペプトン 1 g、塩化ナトリウム 8.5g を蒸留水 1,000ml に加温溶解し、121℃で 15分間高圧滅菌して使用する。

②使用器具

ふ卵器：35±1℃

恒温水槽：45～50℃

天秤

ストマッカー

高圧滅菌器

ストマッカー専用ビニール袋

コロニーカウンター

ピンセット

ハサミ

ガスバーナー

シャーレ

滅菌ピペット

(2) 試験方法

①検体から試料 25g を滅菌したピンセットあるいはハサミ等を用いて無菌的に採り、希釈水 225ml を加え、細砕し、試料原液とする。

②試料原液を希釈水によって 10^1 、 10^2 、 10^3 、 10^4 、 10^5 まで段階的に希釈を行う。

③ 1 平板に 30～300 個のコロニーが得られるような希釈液を中心に 3 段階（例えば、 10^3 、 10^4 、 10^5 ）を選択し、選択した各希釈試料液について 2 枚の滅菌シャーレを用意する。

④滅菌ピペットを用いて対応する滅菌シャーレに当該希釈試料液 1 ml ずつを正確に採る。

⑤希釈試料液を採取した滅菌シャーレに、高圧滅菌後 50℃ 以下の寒天が固まらない程度のできるだけ低い温度で保持した標準寒天培地約 15ml を加え、静かに回転または前後左右に傾斜して混合した後、冷却凝固させる。（注：希釈試料液をシャーレに採ってから培地を注加するまでに、20 分以上経過してはならない。）

⑥培地が凝固したらシャーレを倒置して、ふ卵器に入れる。

a. 培養温度 35℃±1℃

b. 培養時間 48時間±3時間

⑦細菌数の算定方法

ふ卵器より取り出したシャーレは、コロニーカウンターを用いて、発生したコロニーを算定する。培養時間を経過した後、直ちに算定しえない場合、5℃の冷蔵庫に保存すれば 24 時間以内は算定に供し得る。

細菌数の算定方法は、次の要領による。

- a. 1平板内にコロニー30~300の場合
各希釈試料液の可検物の平板中コロニー数30~300のものを採り計測する。
- b. 全平板にコロニー数300以上の場合
すべての希釈試料液のコロニー数が300以上であったならば、その希釈倍率の最も高いものについて、密集集落平板測定法により細菌数を計測する。
- c. 全平板にコロニー30未満の場合
すべての平板に30未満のコロニーが発生した場合、その希釈倍率の最も低いものを計測する。但し、この場合は算定数に「以下」の文字を付す事。
- d. 拡散コロニーのある場合
選び出した平板に拡散コロニーがある場合は、次の条件のものに限りそれ相当の部分計測する。
 - イ. 他のコロニーがよく分散していて、拡散コロニーがあっても計測に支障がない場合。
 - ロ. 拡散コロニーの部分が平板の2分の1以下の場合。
- e. 試験室内事故
次のような特殊な事故に対しては、試験室内事故 (L. A.) とする。
 - イ. 拡散コロニーの部分が平板の2分の1を超える場合。
 - ロ. 汚染されたことが明らかなもの。
 - ハ. その他不相当と思われるもの。
- f. 算出法
細菌数は各場合の計測に有効な2枚以上のコロニー数の算術平均に希釈倍率を乗じたものとする。この数値は上位の2桁を有効数字として略算する。
- g. 密集集落平板計測法
1平板上のコロニー数が300を超えている場合は、その平板の一部分のコロニー数を正確に1 cm²の区画のある計算板を用いて次の要領により計測し、それより平板全面のコロニー数を算出する。
 - イ. 1 cm²にコロニー数10以下の場合はコロニー計測板の中心を通過し直交する2直径を作り、その中心より各1 cm²ずつ区分し、12箇所区画の面積中にあるコロニー数を計測し、1 cm²の平均コロニー数を求め、これに平板全面積を乗じて算出する。
 - ロ. 1 cm²にコロニー数10を超える場合は、「イ。」の場合の4区画について計測し、以下「イ。」と同様にして算出する。

(検査法の出典) 食品衛生検査指針・微生物編 (2004版) (厚生労働省監修) (日本食品衛生協会発行) に準拠する。

畜産副生物に関する期限表示フレーム

表の可食期間は、畜産副生物を処理する際の各部位、作業室、器具類、作業者等の衛生状態が付帯条件として示す状態に保持された場合に得られる期間であることから、付帯条件を満たしている場合のみ、このフレームで示された可食期間内で表示することが出来る。

また、使用に当たっては、その表示する期間は必ず可食できることを6の検査方法で定める官能検査法により各自で確認して表示することとし、検査データを保存しておくこと。

なお、示された可食期間は、簡易包装した場合の、と畜日を含めた期間である。(付帯条件として示された条件に合致しない場合は、Ⅱの保存試験によって可食期間を求める場合によること。)

畜種	畜産副生物の名称	保存温度	可食期間
牛	小腸・生	10℃	5日
		4℃	6日
		-15℃	1年
	小腸・ボイル	10℃	5日
		4℃	6日
		-15℃	1年半
	レバー	10℃	6日
		4℃	7日
		-15℃	半年
	ハツ	10℃	5日
		4℃	7日
		-15℃	1ヶ月
	タン	10℃	6日
		4℃	7日
		-15℃	半年
	ミノ	10℃	5日
		4℃	7日
		-15℃	1年半
	サガリ	10℃	5日
		4℃	7日
		-15℃	1年
	テール	10℃	5日
		4℃	7日
		-15℃	1年半

*冷凍試験に供した牛の副生物は、と畜後3日目に簡易包装し、冷凍した。

*冷凍保存(-15℃)した牛ハツは、今後、試験する予定である。

畜種	畜産副生物の名称	保存温度	可食期間
豚	大腸・生	10℃	3日
		4℃	3日
		-15℃	1年
	小腸・ボイル	10℃	3日
		4℃	5日
		-15℃	1年
	レバー	10℃	3日
		4℃	5日
		-15℃	1年
	ハツ	10℃	3日
		4℃	5日
		-15℃	半年
	タン	10℃	3日
		4℃	5日
		-15℃	半年

*冷凍試験に供した豚の副生物は、と畜日に簡易包装し、冷凍した。

畜産副生物の期限表示フレームの附帯条件

A. 副生物の処理条件

1. 牛の副生物にあつては、と畜場法施行規則一部改正（平成13年10月18日施行）により特定危険部位とされる脳、眼、頭蓋、扁桃、三叉神経節、せき髄及び回腸遠位部が加工処理工程のいずれかにおいて非食用部分として除去されていること。
2. カット処理、ブロック処理、スライス処理等に供する副生物は、と畜場から速やかに入手されていること。牛にあつては内臓摘出後15分以内、豚にあつては内臓摘出後10分以内が望ましいこと。
3. セットで入手後次工程へ移行する前の内臓は、消化器系副生物（胃、小腸、大腸、直腸）と舌、肝臓、心臓などが分割処理（以下「一次分割」という。）されていること。
4. 消化器系副生物は、胃、小腸、大腸、直腸に分割処理されるまで、その内容物の漏出によって他の副生物を汚染するような破損がないこと。破損があつてその内容物による汚染を受けた副生物は、清浄なものとは区別して処理されていること。
5. 一次分割された舌、横隔膜、肝臓、心臓、牛の尾などは、カット処理、ブロック処理等に供する前に、生体温度に近い品温を速やかに低下させていること。水を用いる場合は10℃以下の冷水であること。また血液、毛などの洗浄、除去に用いる水は10℃以下の冷水であること。冷却は各部位の表温が10℃以下、芯温が15℃以下になるまでなされていることが望ましいこと。なお冷水に、次塩素酸ナトリウムなどの殺菌料を微生物対策として使用することは有効である。
6. 胃、小腸、大腸、直腸は、内容物を除去した後、目視により内容物の残存が認められなくなるまで水道水（飲用適の水でも可）で洗浄されていること。
7. ボイルした小腸、大腸などの部位は、ボイル後滞留を避け、速やかに冷水で品温が10℃以下になるように冷却されていること。
8. 5及び7の処理がなされた舌、肝臓、心臓、牛の尾、胃、小腸、大腸、直腸などは、品質劣化を防止するために、非食用部分を取り除く整形処理、カット処理、ブロック処理等が速やかに行われていること。また、処理終了後速やかに芯温が10℃以下、できれば4℃以下になるまで冷却されることが望ましいこと。
9. 製品の包装は、ビニール袋などを用いた簡易包装による場合、塵埃、昆虫などが侵入できないように袋の口が封じられていること。

B. 加工処理室の衛生条件

1. 加工処理室の温度は、20℃以下に保持されていること。17℃以下*¹に保持されていることが望ましいこと。

* 1 : (社)日本食肉格付協会の認定工場基準

2. 加工処理室の床は、毎日の作業終了後、温水で脂肪などを洗浄、除去し、さらに洗剤あるいは薬剤で処理後、水道水で洗浄されていること。側溝も脂肪などが残留しないよう洗浄されていること。

3. 加工処理室に冷却装置を設置している場合は冷気噴出口が定期的に清掃、消毒されていること。

4. 加工処理室の壁は微生物（細菌、カビ等）の発生、増殖を防止するため、定期的に熱湯、薬剤などを用いて消毒されていることが望ましいこと。

C. 加工作業者（以下「作業員」という。）の衛生条件

1. 伝染性の疾病作業員には、副生物に直接接触する作業に従事させていないこと。また、手指に化膿性の傷がある場合は、作業に従事させていないこと。

2. 作業員には常に爪を短く切らせ、作業にあたっては腕時計、指輪、ブレスレット等を着用させていないこと。又マニキュアを付けさせていないこと。

3. 作業員には清潔な衣服、ヘアネット、帽子を着用させていること。また、マスクを常時着用させることが望ましいこと。

4. 作業員には加工処理に携わらせる前に、手指、手首を消毒させていること。

5. 作業員には、加工処理の際に手袋、前掛けを着用させる場合、清潔なものを使用させていること。

6. 作業員には、定期的に手指の細菌（一般生菌数、黄色ブドウ球菌等）の検査を受けさせ、衛生管理の重要性を認識させていることが望ましいこと。

D. 加工作業で利用する機械器具の衛生条件

1. 作業台、コンベア、金属探知機、計量器、包装機など

1) 副生物に直接接触する部分は、ステンレス等の耐蝕性金属又はプラスチック製の材質のものであること。

2) 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄、消毒されていること。

3) 作業終了後、入念に温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒されていること。

2. 包丁、まな板、棒ヤスリ

- 1) 作業中頻繁に温水で洗浄し、熱湯で消毒されていること。
- 2) 部位が異なるごとに洗浄、消毒するかそれぞれ専用のものを使用されていること。
- 3) 作業終了後、入念に温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒されていること。

3. 加工処理工程で使用するサンテナ、バケツなどの容器

- 1) 副生物に直接接触する部分は、ステンレス等の耐蝕性金属又はプラスチック製の材質のものであること。
- 2) 副生物の部位が異なるごとに洗浄してから使用されていること。特に消化器系副生物を収納する容器は、舌、肝臓、心臓などと区別して専用のものが使用されていること。
- 3) 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄、消毒されていること。
- 4) 作業終了後、入念に温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒されていること。

4. 販売に供する製品を収容するサンテナなどの容器

- 1) 製品に直接接触する部分は、ステンレス等の耐蝕性金属又はプラスチック製の材質のものであること。
- 2) 包装されていない製品を収容する場合は、部位が異なるごとに洗浄、消毒してから使用されていること。
- 3) 微生物汚染拡大防止のため、熱湯か70%エチルアルコールで適宜洗浄、消毒されていること。
- 4) 作業終了後、入念に温水で洗浄した後洗剤で洗浄し、さらに熱湯、薬剤等を用いて消毒されていること。

5. 手袋、前掛け

- 1) 清潔なものが使用されていること。
- 2) 作業中適宜消毒又は交換し、作業終了後は温水で洗浄した後、洗剤、薬剤等を用いて消毒、洗浄されていること。

6. 包材（ビニール袋など）

塵埃などによる汚染防止のため、保管は衛生的に管理されていること。

E. その他

作業中に止むを得ず訪問者を立ち入らせる場合は、清潔な帽子、長靴、外衣等を着用させ、作業者と同様の衛生条件を守らせていること。

平成20年度畜産副産物需給安定対策事業

社団法人 日本畜産副産物協会

 独立行政法人 農畜産業振興機構