

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第5条

(許可の基準)

(略)

2 都道府県知事は、第三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。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条

(変更の許可等)

第三条の許可を受けた者（以下「食鳥処理業者」という。）は、同条の許可に係る食鳥処理場（以下単に「食鳥処理場」という。）の構造又は設備を変更しようとするときは、都道府県知事の許可を受けなければならない。ただし、厚生労働省令で定める軽微な変更をしようとするときは、この限りでない。

2 前条第二項の規定は、前項の許可について準用する。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則第2条の2

(構造設備基準)

法第五条第二項の厚生労働省令で定める基準は、別表第一のとおりとする。

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（法第三条の許可と同時に法第十六条第一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五条第二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、別表第二のとおりとする。

別表第一（第二条の二関係）

- 一 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。
- 二 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。
- 三 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置
 - イ 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、便所及び污水处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つては、污水处理施設を設けないことができる。
 - ロ 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。
 - ハ 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つては、中抜き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。

ニ 生体受入施設、食鳥処理後の食鳥とたい、食鳥中抜き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、食鳥中抜きとたい及び食鳥肉等の搬出場所が別であること。

四 食鳥処理場の構造及び設備（共通事項）

イ 食鳥の生体の受入れ、食鳥処理、食鳥とたい、食鳥中抜き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。

ロ 床、内壁及び天井は、次のような材料及び構造であること。

(1) 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、別表第二及び別表第三において同じ。）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。

(2) 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。

(3) 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。

(4) 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（じんあい）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。

ハ 次のような照度等を得ることのできる構造又は設備を有すること。

(1) 検査場所の検査を行う面において照度五百四十ルクス以上の照度

(2) (1)に掲げる面以外の場所にあつては、作業に支障のない照度

(3) 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜きとたい及び内臓の本来の色彩に変化を与えない照明

ニ 次のような給水給湯等の設備を備えること。

(1) 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

(2) 摂氏六十度以上の温湯を十分に供給することのできる給湯設備

(3) 熱、蒸気等の発生する場所には、適切な位置に十分な能力を有する換気設備

ホ 排水設備は、内面が平滑であつて適当な勾（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。

へ 目的に応じた洗浄消毒器材及び清掃用器材並びにそれらの保管設備が適切な位置に設けられていること。

五 生体受入施設

イ 生体保管場所は、食鳥処理量に応じ、とさつまでの間食鳥を保管し、生体検査を行うに

十分な広さを有し、生体輸送用容器の洗浄消毒設備及び食鳥処理に従事する者（以下この別表、別表第二及び別表第三において「従事者」という。）のための手指を洗浄消毒する装置が付いた流水式手洗い設備（以下この別表、別表第二及び別表第三において単に「手洗い設備」という。）を備えること。

ロ 隔離場所は、必要数の食鳥処分用容器（食鳥検査の結果、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をいう。以下この別表において同じ。）、食鳥検査員又は検査員（以下この別表において「食鳥検査員等」という。）のための手洗い設備並びに廃棄等の措置を講じなければならない食鳥の汚物及び汚水を洗浄消毒するための設備を備えること。

六 食鳥処理施設

イ 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。

ロ 不可食部分を収納するための容器（以下この別表、別表第二及び別表第三において「不可食部分用容器」という。）を保管するための設備が、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。

ハ とさつ放血室は、次の要件を備えること。

（１） 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を備えること。

（２） 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。

（３） 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。

ニ 湯漬脱羽室は、次の要件を備えること。

（１） 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。

（２） 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。

ホ 中抜室は、次の要件を備えること。

（１） 食鳥中抜とたい及び当該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、他の食鳥中抜とたい又は内臓の汚染を防止できる構造のオーバーヘッドコンベア、ベルトコンベア又はバット等の設備を備えること。

（２） 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いの冷却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。

（３） 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。

（４） 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。

ヘ 検査場所は、次の要件を備えること。

(1) 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。

(2) 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八十三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。

(3) 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。

七 製品保管室

イ 冷蔵・冷凍設備を備えること。

ロ 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。

八 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。

九 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。

十 便所

イ 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。

ロ 手洗い設備を備えること。

ハ 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。

十一 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。

十二 機械器具の構造及び材質等

イ 機械器具は、洗浄消毒が容易な構造であること。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 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。

ホ 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（ふた）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。

ヘ 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。

ト 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。

チ 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。

リ 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。

別表第二（第二条の二関係）

一 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。

二 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。

三 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置

イ 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、法第二条第五号イに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあつては、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つては、汚水処理施設をそれぞれ設けないことができる。

ロ 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、法第二条第五号イに掲げる行為を行わない食鳥処理場にあつては、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つては、中抜場所をそれぞれ設けないことができる。

ハ 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。

四 食鳥処理場の構造及び設備（共通事項）

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 次の給水給湯の設備を備えること。

（１） 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

（２） 温湯を十分に供給することのできる給湯設備

ホ 排水設備は、内面が平滑であつて適当な勾（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。

五 生体受入場所

イ 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。

ロ 食鳥の生体の状況について、法第十六条第五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三において「基準適合の確認」という。）をすための十分な広さを有すること。

ハ 食鳥の生体の状況について、法第十六条第五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三において「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。

ニ 手洗い設備を備えること。

六 食鳥処理室

イ 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。

ロ 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。

ハ 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。

ニ 天井は、平滑で清掃しやすく、カビの発生、塵埃（じんあい）等の落下を防止でき、結露しにくい材質・構造であること。

ホ 採光又は照明及び換気が十分な構造又は設備を有すること。

ヘ 不可食部分用容器を保管するための設備が、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。

ト とさつ放血場所には、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が設けられていること。

チ 湯漬脱羽場所には、食鳥処理量に応じた十分な能力を有する湯漬、脱羽及び食鳥とたいの洗浄のための機械器具並びにこれらの洗浄消毒設備が設けられていること。

リ 中抜場所は、次の要件を備えること。

（１） 食鳥中抜とたい及び当該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、他の食鳥中抜とたい又は内臓の汚染を防止できる設備を備えること。

（２） 食鳥処理に使用するバット、テーブル、まな板等の機械器具及び容器の洗浄消毒設備を備えること。

ヌ 食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況についての基準不適合の確認がされた結果、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。

- ル 従事者の数に応じた手洗い設備を備えること。
- 七 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。
- 八 機械器具の構造及び材質等
 - イ 食鳥処理に使用するテーブル、まな板等食鳥とたい、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。
 - ロ 固定し、又は移動しがたい機械器具は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄消毒が容易な位置に配置されていること。
 - ハ 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（ふた）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。