

# 英国食肉産業の食品衛生指針及び他の規則

初版 2006 年 12 月  
改訂版 2009 年 12 月

## 索引

## チャプター

## ページ

### A

略称	第2部第1章	32
食肉の受け入れと仕分け	第2部第11章	10
動物の受け入れ	第2部第11章	16
家畜によるアクセス	第2部第11章	7
アクセス／セキュリティ	第2部第11章	8
廃棄物の積み重ね	第2部第10章	7
好気性コロニー菌数	第2部第9章	5
死後検査後	第2部第10章	40
月齢制限（牛）	第2部第10章	53
アレルギー	第2部第2章	20
動物衛生	第2部第2章	5
動物個体識別	第2部第1章	20
動物福祉官	第2部第2章	12
食鳥の生前検査	第2部第2章	44
APHIS（北アイルランド）	第2部第10章	89
肥育ゲームの解体要件の適用規定	第2部第9章	3
食肉への識別マークの直接的付加	第2部第4章	12
識別マークの付加	第2部第1章	12
食肉をカットする施設の認可	第2部第10章	3
施設の認可	第2部第10章	3
生鮮肉施設の認可	第2部第1章	23
公認殺菌剤	第2部第5章	13
認定獣医師（AV）	第2部第13章	5
輸入の許可	第2部第14章	27

### B

バリアクリーム	第2部第7章	9
基本トレーニング及び教育	第2部第6章	6
バッチ（微生物基準）	第3部第2章	19
牛に付ける表示	第2部第13章	7
生物学的危害要因／細菌	第1部第6章	18
生物学的危害要因／BSE	第1部第6章	18
生物学的危害要因／寄生生物	第1部第6章	19

鳥類	第2部第5章	9
バイソン	第2部第9章	29
血液回収	第2部第10章	21
解体目的で受け入れる屠体	第2部第10章	20,34
牛の舌	第3部第3章	10
脳幹のサンプリング	第3部第4章	4
英国清掃科学研究所	第2部第4章	4
英国有害動物管理協会	第2部第5章	6
直腸結紮	第2部第10章	26
HACCP原則を適用することの事業上の利点	第3部第1章	4

## C

MSMのカルシウム含量	第2部第12章	22
較正 (キャリブレーション)	第2部第8章	6
カンピロバクターspp	第1部第6章	21
家畜銃	第3部第3章	7
枝肉の温度	第2部第8章	12
牛の耳標 (グレートブリテン)	第2部第9章	50
牛の耳標 (北アイルランド)	第2部第9章	86
牛のパスポート (グレートブリテン)	第2部第9章	52
牛のパスポート (北アイルランド)	第2部第9章	91
CCP (=必須管理点) (HACCP)	第3部第1章	19
天井または屋根内側表面	第2部第1章	17
更衣設備	第2部第1章	13
化学的有害要因	第1部第6章	19
化学品の保管	第2部第4章	10
チラーの能力	第2部第8章	11
チラーの温度と効率	第2部第8章	11
冷却及び冷却曲線	第2部第8章	11
白肉のカット後の冷却	第部2第11章	20
赤肉の冷却、保管、及び輸送	第部2第11章	17
塩素	第2部第2章	7,14,15
常にどこでも清潔に	第2部第4章	11
白肉屠体の洗浄及び冷却	第部2第10章	42
洗浄とメンテナンス (給排水系統)	第2部第2章	6
清掃用化学品	第2部第4章	8

清掃請負業者	第 2 部第 4 章	11
清掃設備および清掃用具の保管	第 2 部第 4 章	10
係留地の清掃	第 2 部第 4 章	12
家畜輸送車両の清掃	第 2 部第 4 章	12
清掃の実践	第 2 部第 4 章	8
清掃手順	第 2 部第 4 章	7
清掃スケジュール及びチェックリストの例	第 2 部第 4 章	4
清掃スケジュール	第 2 部第 4 章	6
定置洗浄 (CIP)	第 2 部第 4 章	10
従業員の清浄度及び行動	第 2 部第 7 章	4
動物の清浄度	第 2 部第 9 章	17
ボツリヌス菌	第 1 部第 6 章	21
ウェルシュ菌	第 1 部第 6 章	22
コールドショートニング	第 2 部第 8 章	12
色のコード化 (清掃用具)	第 2 部第 4 章	10
色のコード化 (衣服/履物)	第 2 部第 7 章	6
能力レベル	第 2 部第 6 章	6
複合製品	第 2 部第 12 章	3
ひき肉の組成表示	第 2 部第 12 章	27
結露	第 2 部第 8 章	6
建築基準	第 2 部第 1 章	3
床、壁、作業スタンドと食肉の接触	第 2 部第 10 章	21
接触時間	第 2 部第 4 章	3
廃棄物のための容器	第 2 部第 15 章	7
請負業者 (清掃、有害動物防除を参照)		
コントロールメジャー [HACCP]	第 3 部第 1 章	18
加熱処理後の容器の冷却	第 2 部第 2 章	9
屠体と各部位の相関関係	第 2 部第 10 章	23
有害物質管理規則 (COSHH)	第 2 部第 4 章	9
有害物質管理規則 (COSHH)	第 2 部第 5 章	8
クレートの洗浄	第 2 部第 4 章	15
カッティング/加工 (温度管理)	第 2 部第 8 章	13
生産施設でのカッティング	第 2 部第 11 章	21
チルド赤肉のカッティング	第 2 部第 11 章	20
チルド白肉のカッティング	第 2 部第 11 章	21
カッティング作業	第 2 部第 11 章	12

## D

大掃除（ディープクリーニング）	第2部第4章	8
食肉製品の定義	第2部第12章	29
定義	第1部第8章	32
内臓除去遅延食鳥	第2部第10章	34
教育及びトレーニングの実施	第2部第6章	3
設計と建設	第2部第1章	21
枝肉の解体のための設計と配置	第2部第10章	7
清掃のための設計と配置	第2部第4章	5
食肉のカッティングのための設計と配置	第2部第11章	4
メンテナンスのための設計と配置	第2部第3章	4
食肉加工のための設計と配置	第2部第12章	4
有害動物防除のための設計と配置	第2部第5章	4
輸送のための設計と配置	第2部第14章	9
廃棄物管理のための設計と配置	第2部第15章	5
包装と梱包のための設計と配置	第2部第14章	4
指令 2000/13/EC	第2部第12章	27
殺菌剤	第2部第4章	3
ツール消毒（設備を参照）		
ツールの消毒	第2部第10章	12
ツールの消毒	第2部第11章	13
消毒システム	第2部第2章	7
消毒	第2部第4章	9
発送（温度管理）	第2部第8章	12
清掃後の物品の処分	第2部第4章	14
廃棄物の処分	第2部第15章	8
文書化（HACCP）	第3部第1章	30
ドア付属品	第2部第1章	18
ドア	第2部第1章	18
ドア	第2部第5章	7
下水	第2部第1章	12
ゲーム屠体の解体、公的検査、及びカッティング	第2部第10章	17
落下した肉に関する指針	第2部第10章	21,37
落下した肉に関する指針	第2部第11章	10
廃棄物に関する「注意義務」	第2部第15章	3

## E

大腸菌 (EC)	第 3 部第 2 章	5
大腸菌 O157	第 1 部第 6 章	22
清掃しやすい表面	第 2 部第 4 章	10
可食副産物	第 2 部第 1 章	41
可食副産物	第 2 部第 12 章	34
効果的な清掃	第 2 部第 4 章	3
緊急屠殺	第 2 部第 9 章	32
執行政策	第 1 部第 5 章	15
腸内細菌科 (ENT)	第 3 部第 2 章	5
入口／出口	第 2 部第 1 章	26
カッティング工場の装備	第 2 部第 11 章	6
同等の消毒方法	第 2 部第 1 章	28
EU の食鳥肉市販基準に関する諸規則	第 2 部第 10 章	5,42
欧州委員会ガイダンス	第 1 部第 4 章	10
腸抜き－市販条件	第 2 部第 10 章	36
一部食鳥屠体の腸抜き	第 2 部第 1 章	41
食鳥の腸抜き	第 2 部第 11 章	5
腸抜き	第 2 部第 10 章	26,36
例外報告 (HACCP)	第 3 部第 1 章	31
従業員の除外	第 2 部第 7 章	11
認可の例外	第 1 部第 7 章	28
屠体／部分屠体の輸出	第 3 部第 3 章	33
SRM を含む屠体の輸出	第 3 部第 3 章	33

## F

道具や用具の洗浄・保管設備	第 2 部第 1 章	19
家畜用車両清掃設備	第 2 部第 1 章	33
食鳥クレート洗浄用設備	第 2 部第 1 章	34
食鳥輸送車両清掃設備	第 2 部第 1 章	34
留置肉用設備	第 2 部第 1 章	29
用具消毒用設備	第 2 部第 1 章	27
食品洗浄設備	第 2 部第 1 章	20
病気または疑わしい動物のための設備	第 2 部第 1 章	32
獣医師サービス用設備	第 2 部第 1 章	29

不適格肉用設備	第 2 部第 1 章	29
死廃家畜	第 3 部第 4 章	15
肥育ゲームの肥育施設	第 2 部第 1 章	37
仕事への適合性に関する調査票	第 2 部第 7 章	3
設置物及び装置	第 2 部第 4 章	9
床	第 2 部第 1 章	15
防虫スクリーン	第 2 部第 5 章	7
フォアグラ用食鳥	第 2 部第 9 章	28
食品事業者の義務	第 1 部第 5 章	15
フードチェーン情報	第 2 部第 9 章	22
食品標準色	第 2 部第 13 章	12,18
食品取扱者	第 2 部第 6 章	3
食品衛生規則	第 1 部第 4 章	8
食品安全基準	第 3 部第 2 章	6,8
外国旅行	第 2 部第 7 章	10
独立型チルド貯蔵庫	第 2 部第 1 章	8
食肉の冷凍	第 2 部第 8 章	14
赤肉の冷凍	第 2 部第 11 章	19
清掃の頻度	第 2 部第 4 章	8
FSA ウェブサイト (微生物基準)	第 3 部第 2 章	7,30
G		
一般食品法に関するガイダンス	第 2 部第 13 章	3
一般的 HACCP ガイド	第 3 部第 1 章	5
ガラス	第 2 部第 1 章	11
適正衛生規範 (GHP)	第 3 部第 1 章	4
緑色臓物 (腎臓、胃、腸も参照せよ)	第 2 部第 1 章	25
緑色臓物	第 3 部第 3 章	11
H		
HACCP に基づく手順	第 3 部第 1 章	9
HACCP 原則	第 3 部第 1 章	3
HACCP 要件 (概要)	第 3 部第 1 章	6
HACCP のトレーニング	第 2 部第 6 章	9
HACCP のトレーニング	第 3 部第 1 章	8
HACCP : HACCP 原則の実施に際しての弾力性	第 3 部第 1 章	4

HACCPに基づく手順（動物の受け入れ及び屠殺）	第2部第9章	16
HACCPに基づく手順（食肉のカットニング）	第2部第11章	9
HACCPに基づく手順（枝肉の解体）	第2部第10章	9
HACCPに基づく手順（食肉加工）	第2部第12章	7
HACCPに基づく手順（温度管理）	第2部第8章	9
手洗い用洗面台	第2部第1章	10
手洗い設備	第2部第1章	28,40
受け入れた肉の取扱い及び保管	第2部第11章	11
手洗い	第2部第7章	8
頭部及び肢	第2部第10章	25
衛生安全委員会事務局	第2部第4章	9
衛生安全委員会事務局	第2部第5章	8
健康状態及び福祉	第2部第9章	18
健康状態の申告	第2部第7章	10
健康マークと識別マークに関する図	第2部第13章	3
関連製品への健康マークの付加	第2部第13章	14
旋毛虫検査を受けた動物の健康マーク	第2部第13章	16
健康保護局（HPA）	第1部第6章	21
健康状態	第2部第7章	10
熱処理：密封容器	第2部第8章	16
皮	第2部第10章	25
皮	第3部第4章	12
馬のパスポート（グレートブリテン）	第2部第9章	66
馬のパスポート（北アイルランド）	第2部第9章	101
人道的屠殺協会	第2部第9章	7
衛生ロビー	第2部第1章	13
I		
氷	第2部第2章	9
識別マークと健康マークに関する図	第2部第13章	3
関連製品の識別マーク	第2部第13章	9
回腸	第3部第3章	19
疾患	第2部第7章	10
浸漬冷却	第2部第10章	43
イモビロン	第2部第10章	13
屠体／部分屠体の輸入	第3部第3章	27



リスクが無視できる程度の第三国からの輸入	第3部第3章	30
リスクが管理されている第三国からの輸入	第3部第3章	30
リスクが不確定の第三国からの輸入	第3部第3章	31
輸入した豚（グレートブリテン）	第2部第9章	63
輸入した豚（北アイルランド）	第2部第9章	99
搬入物と貯蔵	第2部第5章	6
指標細菌	第3部第2章	4
創傷	第2部第7章	10
昆虫	第2部第5章	8
屠畜作業員の関与	第2部第10章	39
J		
業務別トレーニング	第2部第6章	7
K		
腎臓	第2部第10章	27
L		
屠体輸入の表示と文書化	第3部第3章	28
屠体輸出の表示及び文書化	第3部第3章	33
表示—加熱情報	第3部第2章	24
食肉製品の表示	第2部第12章	30
ひき肉、食肉調製品、MSM の表示	第2部第12章	26
言語	第2部第6章	3
生産区画のレイアウト	第2部第1章	39
屠殺者の免許	第2部第9章	11
照明	第2部第1章	12
リステリア・モノサイトゲネス	第1部第6章	22
家畜の所有地登録	第2部第9章	8
積み降ろし作業	第2部第1章	7
M		
コールドチェーンのメンテナンス	第2部第8章	12
メンテナンスと清掃	第2部第5章	5
車両のメンテナンスと洗浄	第2部第14章	10
メンテナンス・チェックリスト及び計画の例	第2部第3章	3

メンテナンス検査ルーティン	第 2 部第 3 章	3
メンテナンス検査	第 2 部第 3 章	5
コールドチェーンのメンテナンス	第 2 部第 9 章	31
メンテナンス計画	第 2 部第 3 章	6
廃棄物の管理	第 2 部第 15 章	6
公的管理マニュアル (MHS/DARD)	第 1 部第 4 章	9
糞尿	第 2 部第 1 章	32
糞尿	第 2 部第 4 章	14
食肉製品生産用の肉	第 2 部第 12 章	30
緊急屠殺動物由来の肉	第 2 部第 10 章	31
緊急屠畜に処せられた動物の肉	第 2 部第 13 章	16
食肉処理システム	第 2 部第 1 章	26
異種動物の肉 (カッティング)	第 2 部第 11 章	13
食肉調製品の作業	第 2 部第 12 章	17
食肉加工	第 2 部第 12 章	11
食肉トレーニング評議会	第 2 部第 6 章	4
機械的分離肉	第 3 部第 3 章	26
医学的検査	第 2 部第 7 章	10
微生物基準一傾向の分析	第 3 部第 2 章	30
食肉に関する微生物基準	第 3 部第 2 章	8
微生物検査一加工環境	第 3 部第 2 章	22
マイクロ基準	第 3 部第 2 章	
食肉基準における微生物	第 3 部第 2 章	5
ひき肉の作業	第 2 部第 12 章	14
調整雰囲気包装	第 2 部第 12 章	12
「清浄区域」と「汚染区域」間の移動	第 2 部第 7 章	5
屠畜場からの移動	第 2 部第 9 章	13
豚の移動 (グレートブリテン)	第 2 部第 9 章	64
豚の移動 (北アイルランド)	第 2 部第 9 章	99
食肉製品における MSM	第 2 部第 12 章	30
MSM の作業	第 2 部第 12 章	21
高カルシウム含量の MSM	第 2 部第 12 章	24
低カルシウム含量の MSM	第 2 部第 12 章	22
複数種	第 2 部第 1 章	23

爪ブラシ	第 2 部第 7 章	9
全国職務基準 (NOS) (食品安全の部)	第 2 部第 6 章	3
新たな識別マーク	第 2 部第 13 章	10
飲用不適の水	第 2 部第 2 章	8
健康マークの数	第 2 部第 13 章	18
○		
公的管理要件	第 1 部第 5 章	16
農場での肥育ゲーム哺乳類/食鳥の屠殺	第 2 部第 9 章	28
実地指導	第 2 部第 6 章	7
作業スペースと汚染	第 2 部第 1 章	6
枝肉の解体に関する事業者の責任	第 2 部第 10 章	46
清掃に関する事業者の責任	第 2 部第 4 章	18
食肉のカッティングに関する事業者の責任	第 2 部第 11 章	22
メンテナンスに関する事業者の責任	第 2 部第 3 章	8
食肉加工に関する事業者の責任	第 2 部第 12 章	34
微生物基準に関する事業者の責任	第 3 部第 2 章	31
個人衛生に関する事業者の責任	第 2 部第 7 章	12
有害動物防除に関する事業者の責任	第 2 部第 5 章	11
構造及びレイアウトに関する事業者の責任	第 2 部第 1 章	42
温度管理に関する事業者の責任	第 2 部第 8 章	18
トレーサビリティに関する事業者の責任	第 2 部第 13 章	21
トレーニングに関する事業者の責任	第 2 部第 6 章	10
廃棄物管理に関する事業者の責任	第 2 部第 15 章	12
包装、梱包及び輸送に関する事業者の責任	第 2 部第 14 章	14
水に関する事業者の責任	第 2 部第 2 章	11
他の内装表面	第 2 部第 1 章	19
頭上の構造物	第 2 部第 1 章	17
P		
パッキング作業	第 2 部第 14 章	7
食肉調製品の許可原材料	第 2 部第 12 章	18
ひき肉の許可原材料	第 2 部第 12 章	15
MSM の許可原材料	第 2 部第 12 章	22
個人の物品	第 2 部第 7 章	5
有害動物防除のチェックリスト例	第 2 部第 5 章	3

有害動物防除請負業者	第2部第5章	5
有害動物の根絶	第2部第5章	8
有害動物検査	第2部第5章	9
有害動物対策	第2部第5章	7
駆除剤	第2部第5章	8
物理的危害要因－「異物」	第1部第6章	19
ピッシング	第3部第3章	7
計画（サイト）	第2部第1章	6
計画（給排水系統）	第2部第2章	6
脱羽及び皮剥ぎ	第2部第10章	35
装置の配置	第2部第1章	22
死後検査（目的）	第2部第10章	3
死後検査（赤肉/白肉）	第2部第10章	29,38
死後検査設備	第2部第1章	30
飲用適の水	第2部第2章	3
食鳥クレート	第2部第4章	15
食鳥クレート	第2部第9章	11
食鳥肥育施設	第2部第1章	36
作業前衛生検査	第2部第4章	18
加工管理	第2部第12章	11
加工衛生基準	第3部第2章	6,10
処理のパラメータ	第2部第8章	17
工程	第2部第10章	22
禁止される輸出	第3部第3章	34
防護服－清浄度	第2部第7章	6
防護服－適切性	第2部第7章	5
防護服	第2部第7章	7
Q		
資格	第2部第6章	4
急速冷凍	第2部第8章	14
R		
走鳥類	第2部第1章	23
加工のための原材料	第2部第12章	8
再生水	第2部第2章	8

赤肉係留地	第 2 部第 1 章	31
再冷凍 (MSM 製品)	第 2 部第 12 章	25
食肉調製品の再冷凍	第 2 部第 12 章	19
再冷凍	第 2 部第 8 章	15
再トレーニング	第 2 部第 6 章	8
規則 178/2002	第 1 部第 4 章	10
規則 2073/2005	第 1 部第 4 章	11
規則 2076/2005	第 1 部第 4 章	11
規則 852/2004	第 1 部第 4 章	8
規則 853/2004	第 1 部第 4 章	9
規則 854/2004	第 1 部第 4 章	9
相対湿度	第 2 部第 8 章	11
宗教的屠殺	第 2 部第 9 章	7
汚染の除去	第 2 部第 10 章	11
健康マークの除去	第 2 部第 13 章	15
表面汚染の除去	第 2 部第 10 章	28
RMOP の承認に関する要件	第 3 部第 4 章	6
試験結果待ちの製品の保持と処分	第 3 部第 4 章	12
再利用できる容器	第 2 部第 14 章	6
必須業務手順 (RMOP) (内容)	第 3 部第 4 章	9
食道結紮	第 2 部第 10 章	26
齧歯動物	第 2 部第 5 章	9
S		
サルモネラ属 (Sal)	第 3 部第 2 章	5
サルモネラ spp	第 1 部第 6 章	22
サルモネラのタイピング	第 3 部第 2 章	29
食鳥肉屠体のサンプリングの頻度	第 3 部第 2 章	13,34
赤肉屠体のサンプリングの頻度	第 3 部第 2 章	13,33
サンプリングの計画と方法	第 3 部第 2 章	15
消毒剤	第 2 部第 4 章	3
豚の湯剥ぎ	第 2 部第 10 章	25
業種別技能評議会	第 2 部第 6 章	4
腸抜きとその後の解体の分離	第 2 部第 1 章	25
作業の分離	第 2 部第 1 章	24
輸送機関内での製品の分離	第 2 部第 14 章	11

分離	第2部第1章	7
捕捉剤	第2部第4章	3
食鳥のシャックル、スタンニング、屠殺	第2部第9章	45
識別マークの形状と内容	第2部第13章	11
健康マークの形状、大きさ、内容	第2部第13章	17
病歴	第2部第7章	11
立地／立地先	第2部第1章	5
技能／トレーニングマトリックス	第2部第6章	9
皮	第2部第10章	25
皮剥ぎ	第2部第10章	24
屠畜ライン	第2部第1章	27
有蹄類家畜の屠殺	第2部第9章	35
POAO（動物由来製品）の供給元	第2部第12章	10
脾臓	第3部第3章	18
枝肉背割り	第2部第10章	30
SRMの除去	第3部第3章	11
SRMの着色	第3部第3章	23
黄色ブドウ球菌	第1部第6章	22
蒸気	第2部第2章	9
スティッキング及び放血	第2部第9章	40
胃及び腸	第2部第10章	27
貯蔵設備（チラー能力、設備も参照せよ）	第2部第1章	39
清掃用化学品の保管	第2部第1章	14
スタンニング	第2部第9章	38
職員の監督	第2部第6章	8
飲用適の水の供給	第2部第2章	5
界面活性剤	第2部第4章	3
T		
技術的助言	第2部第1章	3
温度管理（構造）	第2部第1章	8,40
温度管理設備	第2部第8章	4
温度管理（包装と梱包）	第2部第14章	7
輸送時の包装と梱包の温度管理	第2部第14章	12
温度の測定	第2部第8章	6
温度のモニタリング	第2部第8章	5

温度記録	第2部第8章	13
認可施設外の温度要件	第2部第8章	3
温度管理装置	第2部第1章	9
温度管理輸送	第2部第8章	7
解凍	第2部第8章	15
トイレ	第2部第1章	9
供給業者または取引先のトレーサビリティ	第2部第13章	6
熟練者（狩猟者）	第2部第10章	13
清掃者トレーニング	第2部第4章	4
トレーニング記録と職員トレーニングマトリクスの例	第2部第6章	5
トレーニング記録	第2部第6章	8
識別・健康マークに関する暫定的取り決め	第2部第13章	19
サルモネラに関する暫定的特例	第3部第2章	27
生きた動物の輸送	第2部第9章	9
輸送	第2部第8章	13
旋毛虫	第1部第6章	11
旋毛虫	第2部第10章	16
人による消費のために屠畜されるその他の牛の TSE 検査	第3部第4章	4
人による消費のために屠畜される OTM 牛の TSE 検査	第3部第4章	3
人による消費のために屠畜される羊及び山羊の TSE 検査	第3部第4章	5
U		
乳房の除去	第2部第10章	22
英国食品衛生規則	第1部第5章	14
不適格肉	第2部第10章	32
基準に満たない結果（微生物基準）	第3部第2章	28
冷凍肉の食肉調製品への使用	第2部第12章	19
トリミングくず及びカッティングくずの使用	第2部第12章	15
子宮	第2部第10章	30
V		
真空包装	第2部第8章	12
真空包装	第2部第14章	3
バリデーション(HACCP)	第3部第1章	27
車両の設計	第2部第14章	9
換気	第2部第1章	10

脊柱の委託	第3部第3章	13
脊柱の除去（カッティング工場）	第3部第3章	15
英国獣医学研究所	第3部第4章	10
視認可能な枝肉汚染	第2部第10章	28
訪問者	第2部第7章	10
W		
壁	第2部第1章	15
同一現場施設での赤肉の温カッティング	第2部第11章	17
赤肉の温カッティング	第2部第11章	19
同一現場施設での白肉の温カッティング	第2部第11章	20
赤肉の温輸送	第2部第11章	17
食鳥／ウサギ目の洗浄	第2部第10章	38
WASK	第2部第9章	6
食鳥の水分含量	第2部第10章	45
水分保持剤	第2部第10章	45
軟水化	第2部第2章	7
給水（水質）規則	第2部第2章	3
給水	第2部第1章	14
水検査	第2部第2章	12,14
英国水処理化学物質規格	第2部第2章	3
ワックスバス	第2部第10章	36
屠畜／殺処分時の福祉	第2部第9章	6,29
「清潔」とはどういう意味か	第2部第4章	3
白肉動物受入れ区画	第2部第1章	34
野生ゲーム(解体)	第2部第10章	13
野生ゲームの届け出	第2部第10章	14
窓及び他の開口部	第2部第1章	18
窓	第2部第5章	7
包装／梱包された切肉及び臓物	第2部第13章	13
包装と梱包の材料	第2部第14章	5
X		
Y		
エルシニア・エンテロコリチカ	第1部第6章	17





## 英国食肉産業の食品衛生指針及び他の規則

### はじめに

英国食肉産業の食品衛生指針及び他の規則（以下「食肉産業指針（MIG）」という）は、人間が消費するため動物を屠殺したり、解体したり、肉を切断及び加工する英食品会社（表を参照）、特に認可や獣医学的管理を受ける事業所に関係する。

#### 本指針の対象となる活動

- ・ 赤肉種の屠畜及び解体
- ・ 食鳥及びウサギ目の屠畜及び解体
- ・ 肥育ゲームの屠畜及び解体
- ・ 野生ゲームの屠畜及び解体
- ・ 赤肉、白肉、ゲーム肉のカッティング
- ・ 肉製品、ひき肉、食肉調製品及び機械的分離肉（MSM）の生産

食品衛生法は、適正衛生規範（GHP）や、危害要因分析及び必須管理点（HACCP）の原則に基づく食品安全管理手順を適用して安全に食品を生産することが、あらゆる食品事業者の責任だと強調している。

食品基準庁（FSA）は、事業者、執行官、政策立案者が、情報や適正規範について広く合意された見解を参照できるように、食肉産業の代表者、他の政府省庁や執行機関と協力して、同法の統一指針を作成した。本文は、2006年12月に初版が作成され、同じように見直し及び更新を行った。

FSA は、本書の作成に携わったあらゆる方々にお礼を申し上げたい。また、利用者の皆様には、修正点の案があれば下記までご連絡いただきたい。

FSA 食肉衛生・獣医学局、編集長（食肉産業指針）

125 Kingsway, London WC2B 6NH、または、

[MeatIndustryGuide@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:MeatIndustryGuide@foodstandards.gsi.gov.uk) まで電子メールをお送りください。