

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

Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act

(平成二年六月二十九日厚生省令第四十号)

(Order of the Ministry of Health and Welfare No. 40 of June 29, 1990)

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条第三項第四号の規定に基づき、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を次のように定める。

Pursuant to Article 12, paragraph (3), item (iv) of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act (Act No. 70 of 1990), the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act are established as follows.

目次

Table of Contents

第一章 食鳥処理の事業の許可等（第一条—第三条）

Chapter I License for Poultry Slaughtering Business (Articles 1 to 3)

第二章 食鳥処理業者の遵守事項（第四条—第七条）

Chapter II Rules to Be Observed by Poultry Slaughterers (Articles 4 to 7)

第三章 登録養成施設及び登録講習会（第八条—第二十四条）

Chapter III Registered Training Institutes and Registered Training Sessions
(Articles 8 to 24)

第四章 食鳥検査等（第二十五条—第三十三条）

Chapter IV Poultry Meat Inspection (Articles 25 to 33)

第五章 指定検査機関（第三十四条—第四十五条）

Chapter V Designated Inspection Body (Articles 34 to 45)

第六章 雑則（第四十六条—第五十条）

Chapter VI Miscellaneous Provisions (Articles 46 to 50)

附 則

Supplementary Provisions

第一章 食鳥処理の事業の許可等

Chapter I License for Poultry Slaughtering Business

(許可申請書添付図書の記載事項)

(Matters to Be Stated in Documents Attached to Written Application for License)

第一条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号。以下「法」という。）第四条第二項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 1 The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 4, paragraph (2) of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act (Act No. 70 of 1990; referred to below as "the Act") are as follows:

一 食鳥処理場の平面図

(i) floor plan of the poultry slaughterhouse;

二 食鳥処理を行うための機械の配置図

(ii) layout plan of machinery to perform poultry slaughtering;

三 食鳥処理を行うための機械の仕様の概要

(iii) overview of machinery specifications to perform poultry slaughtering;

四 食鳥処理をしようとする食鳥の羽数

(iv) number of poultry birds to be slaughtered;

五 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道及び同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）以外の水を使用する食鳥処理場にあつては、同法第二十条第三項に規定する地方公共団体の機関又は厚生労働大臣の指定する者の行う当該使用しようとする水に係る水質検査の結果を証する書類の写し

(v) if water from sources other than a water supply business prescribed in Article 3, paragraph (2) of the Water Supply Act (Act No. 177 of 1957), the dedicated water-supply system prescribed in paragraph (6) of that Article, or the small water-supply system prescribed in paragraph (7) of that Article (collectively referred to below as "water supplied by water supply businesses, etc.") is used in the poultry slaughterhouse, a copy of the certificate of the results of a water quality inspection related to the water to be used, conducted by a local government organ prescribed in Article 20, paragraph (3) of that Act or by a person designated by the Minister of Health, Labour and Welfare; and

六 法人にあつては、登記事項証明書

(vi) in the case of a corporation, the certificate of its registered information.

（法第五条第一項第三号の厚生労働省令で定める者）

(Persons Specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as Referred to in Article 5, Paragraph (1), Item (iii) of the Act)

第二条 法第五条第一項第三号の厚生労働省令で定める者は、精神の機能の障害により食鳥処理の事業を適正に行うに当たって必要な認知、判断及び意思疎通を適切に行うことができない者とする。

Article 2 Persons specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 5, paragraph (1), item (iii) of the Act are those who are unable to adequately carry out the reasoning, decision-making and communication necessary for appropriately performing the poultry slaughtering business owing to a mental disability.

(構造設備基準)

(Criteria for Building and Equipment)

第二条の二 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。

Article 2-2 (1) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 5, paragraph (2) of the Act are as indicated in Appended Table 1.

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。

(2) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 5, paragraph (2) of the Act concerning the building or equipment of the poultry slaughterhouse subject to the certification of a certified small-scale poultry slaughterer (including the poultry slaughterhouse referred to in the application for the license of a person who intends to obtain certification under Article 16, paragraph (1) of the Act at the same time as the license under Article 3 of the Act) are as indicated in Appended Table 2, notwithstanding the provisions of the preceding paragraph.

(軽微な変更)

(Minor Changes)

第三条 法第六条第一項の厚生労働省令で定める軽微な変更は、次のとおりとする。

Article 3 The minor changes specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 6, paragraph (1) of the Act are as follows:

一 食鳥処理に使用する機械の変更

(i) changes to machinery used for poultry slaughtering;

二 照明装置の変更

(ii) changes to lighting equipment; and

三 食鳥処理場内の水道配管の変更

(iii) changes to water piping in the poultry slaughterhouse.

第二章 食鳥処理業者の遵守事項

Chapter II Rules to Be Observed by Poultry Slaughterers

(衛生管理等の基準)

(Criteria for Sanitation Management)

第四条 法第十一条第一項第一号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第三とする。

Article 4 (1) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 11, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (i) of that paragraph are indicated in Appended Table 3.

2 法第十一条第一項第二号に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第四とする。

(2) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 11, paragraph (1) of the Act regarding the matters stated in item (ii) of that paragraph, are indicated in Appended Table 4.

3 食鳥処理業者は、前二項の基準に基づき、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(3) A poultry slaughterer must establish and comply with measures necessary for public health in accordance with the following, pursuant to the criteria referred to in the preceding two paragraphs:

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食鳥処理に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食鳥処理に従事する者その他の関係者に周知徹底を図ること。

(i) to prevent a food sanitation hazard, formulate a plan for sanitation management and poultry slaughtering at the facility (referred to below as "sanitation management plan") and disseminate it to persons engaged in poultry slaughtering and other relevant persons;

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食鳥処理の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を作成すること。

(ii) taking into consideration the facilities and equipment, the structures and materials of mechanical devices, and the processes of poultry slaughtering, develop a procedures manual for taking appropriate measures necessary for public health in these processes (referred to below as "procedures manual");

三 衛生管理の実施状況を記録し、その記録を保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食鳥肉等が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

(iii) record the implementation status of sanitation management and retain the record, and reasonably set the retention period for the record, considering the length of time until the poultry meat, etc. of poultry are used or consumed; and

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じて衛生管理計画の内容を見直すこと。

(iv) verify the effectiveness of the sanitation management plan and the procedures manual and review the sanitation management plan when

necessary.

- 4 食鳥処理業者は、前項に規定する措置に関し、次に定める事項について食鳥検査員による検査又は試験を受け、その結果に基づき必要に応じて見直しを行うこと。ただし、法第十六条第一項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、この限りではない。

(4) For the measures prescribed in the preceding paragraph, the poultry slaughterer undergoes inspection or testing implemented by a poultry meat inspector on the following matters, and undertakes a necessary review based on the results; provided, however, that this does not apply to a poultry slaughterer who has obtained certification under Article 16, paragraph (1) of the Act:

一 衛生管理計画又は手順書を作成又は修正した場合にあつては、それらが食品衛生上の危害の発生を防止する目的において、科学的に妥当なものであること。

(i) when a sanitation management plan or the procedures manual are formulated or modified, they are scientifically reasonable for the purpose of preventing the occurrence of food sanitation hazards; and

二 衛生管理が衛生管理計画及び手順書に基づき適切に行われていること。

(ii) sanitation management is properly performed in accordance with the sanitation management plan and the procedures manual.

(食鳥処理衛生管理者の配置基準)

(Criteria for Appointment of Poultry Slaughtering Sanitation Managers)

第五条 法第十二条第一項に規定する食鳥処理衛生管理者は、食鳥処理場ごとに、食鳥処理を衛生的に管理するために十分な員数を置かなければならない。この場合において、オーバーヘッドコンベア等を設置して連続移動式の食鳥処理を行う場合は、一の処理ラインごとに二（法第十五条第五項の規定に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける食鳥処理場（以下この条において「法第十五条第五項に該当する食鳥処理場」という。）にあつては、一）に、一の処理ライン当たりの一分間の食鳥処理の羽数が二十（法第十五条第五項に該当する食鳥処理場にあつては、三十五）を超えるごとに一を加えた数以上であるものとする。

Article 5 An adequate number of poultry slaughtering sanitation managers, as prescribed in Article 12, paragraph (1) of the Act, must be appointed to ensure the sanitary management of poultry slaughtering in each poultry slaughterhouse. In this case, if an overhead conveyor or other installation is installed to perform poultry slaughtering while in continuous conveyance, the number is to be at least the sum of two for each processing line (one, in the case of a poultry slaughterhouse that undergoes post-plucking inspection at the same time as post-evisceration inspection pursuant to Article 15, paragraph (5) of the Act (referred to below as a "poultry slaughterhouse falling under Article 15, paragraph (5) of the Act")) and one for each processing line with the number of birds slaughtered per minute exceeding 20 (exceeding 35 at a poultry slaughterhouse falling under Article 15, paragraph (5) of the Act).

(食鳥処理衛生管理者の資格要件)

(Qualification of Poultry Slaughtering Sanitation Manager)

第六条 法第十二条第五項第四号に規定する学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）第五十七条に規定する者と同等以上の学力があると認められる者は、次のとおりとする。

Article 6 Persons deemed to have equal or higher academic ability than "persons prescribed by Article 57 of the School Education Act (Act No. 26 of 1947)" in Article 12, paragraph (5), item (iv) of the Act are as follows:

一 旧国民学校令（昭和十六年勅令第百四十八号）による国民学校の高等科を修了した者

(i) persons who have completed a higher course at a national elementary school under the former National School Order (Imperial Order No. 148 of 1941);

二 旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）による中等学校の二年の課程を終った者

(ii) persons who have completed a course for two years at a secondary school under the former Secondary School Order (Imperial Order No. 36 of 1943);

三 旧師範教育令（昭和十八年勅令第百九号）による附属中学校又は附属高等女学校の第二学年を修了した者

(iii) persons who have completed the second year of an attached secondary school or attached girls' high school under the former Normal School Education Order (Imperial Order No. 109 of 1943);

四 旧盲学校及聾唖学校令（大正十二年勅令第三百七十五号）によるろうあ学校の中
等部第二学年を修了した者

(iv) persons who have completed the second year of a secondary school for the hearing and speech impaired under the former Order on Schools for the Visually Impaired and Schools for the Hearing and Speech Impaired (Imperial Order No. 375 of 1923);

五 旧高等学校令（大正七年勅令第三百八十九号）による高等学校尋常科の第二学年を修了した者

(v) persons who have completed the second year of the regular course of a high school under the former High School Order (Imperial Order No. 389 of 1918);

六 旧青年学校令（昭和十四年勅令第二百五十四号）による青年学校の普通科の課程を修了した者

(vi) persons who have completed the general course at a boys' school under the former Boys' School Order (Imperial Order No. 254 of 1939);

七 内地以外の地域における学校の生徒、児童、卒業者等の他の学校へ入学及び転学に関する規程（昭和十八年文部省令第六十三号）第一条から第三条まで及び第七条の規定により国民学校の高等科を修了した者、中等学校の二年の課程を終った者又は第五号に掲げる者と同一の取扱いを受ける者

(vii) persons who are treated in the same way as the persons who have

completed a higher course at a national elementary school, those who have completed a course for two years at a secondary school, or those stated in item (v), pursuant to the provisions of Articles 1 through 3, and Article 7 of the Regulations concerning the Entrance into and Transfer to Other Schools of Students, Pupils, or Graduates of Schools in Regions Other than the Mainland (Order of the Ministry of Education No. 63 of 1943);

八 旧海員養成所官制（昭和十四年勅令第四百五十八号）による海員養成所を卒業した者

(viii) persons who have completed a sailor's training school under the former Sailor's Training School Institute (Imperial Order No. 458 of 1939); and

九 前各号に掲げる者のほか、厚生労働大臣において食鳥処理衛生管理者の資格に関し学校教育法第五十七条に規定する者と同等以上の学力を有すると認定した者

(ix) beyond what is stated in the preceding items, persons certified by the Minister of Health, Labour and Welfare as having equal or higher academic ability than those prescribed by Article 57 of the School Education Act with regard to the qualification of poultry slaughtering sanitation manager.

（食鳥処理衛生管理者に関する届出事項）

(Matters to Be Reported Concerning Poultry Slaughtering Sanitation Manager)

第七条 法第十二条第六項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 7 (1) The "matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare" as referred to in Article 12, paragraph (6) of the Act are as follows:

一 届出者の氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名

(i) the name and address of the notifying person or corporation, as well as the name of its representative in the case of a corporation;

二 食鳥処理場の名称及び所在地

(ii) name and location of the poultry slaughterhouse;

三 食鳥処理衛生管理者の氏名、住所及び生年月日

(iii) name, address, and date of birth of the poultry slaughtering sanitation manager;

四 食鳥処理衛生管理者が法第十二条第五項各号のいずれかに該当する旨

(iv) that the poultry slaughtering sanitation manager falls under one of the items in Article 12, paragraph (5) of the Act; and

五 食鳥処理衛生管理者を置いた年月日又は変更した年月日

(v) date when the poultry slaughtering sanitation manager is appointed or changed.

2 前項の届出には、食鳥処理衛生管理者が法第十二条第五項各号のいずれかに該当することを証する書面を添えなければならない。

(2) The notification in the preceding paragraph must be attached with a document that certifies that the poultry slaughtering sanitation manager falls

under one of the items in Article 12, paragraph (5) of the Act.

第三章 登録養成施設及び登録講習会

Chapter III Registered Training Institutes and Registered Training Sessions

(養成施設の登録の基準)

(Criteria for Registration of Training Institutes)

第八条 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行令（平成三年政令第五十二号。以下「令」という。）第一条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

Article 8 The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 1 of the Enforcement Order of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act (Cabinet Order No. 52 of 1991; referred to below as "the Order") are as follows:

一 学校教育法に基づく大学又は同法第百四条第七項第二号の規定により大学若しくは大学院に相当する教育を行うと認められた課程を置く教育施設であること。

(i) the training institute is to be a university under the School Education Act or an educational facility that has courses that are recognized to provide education equivalent to that at universities or graduate schools pursuant to the provisions of Article 104, paragraph (7), item (ii) of that Act;

二 別表第五の上欄の学科ごとに同表の下欄に掲げる科目を一科目以上履修させ、その単位数の合計が二十二単位以上であること。

(ii) for each curriculum stated in the left-hand column of the Appended Table 5, one or more subjects stated in the right-hand column of that Table are to be taken, and the total number of credits is to be 22 or more;

三 前号に掲げる科目及び別表第六に掲げる科目を履修させ、その単位数の合計が四十単位以上であること。

(iii) subjects stated in the preceding item and subjects stated in the Appended Table 6 are to be taken, and the total number of credits is to be 40 or more; and

四 原則として食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）別表の第二欄に掲げる機械器具を用いて授業を行うものであること。

(iv) in principle, classes are to be conducted using the mechanical devices stated in column 2 of the Appended Table of the Food Sanitation Act (Act No. 233 of 1947).

(登録の申請手続)

(Application Procedure for Registration)

第九条 令第二条の申請書には、次に掲げる事項を記載した書類を添えなければならない。

Article 9 Documents that state the following matters must be attached to a written application stated in Article 2 of the Order:

一 養成施設の名称及び所在地

(i) name and location of the training institute;

二 養成施設の設置者の名称、所在地及び設立年月日

(ii) name of the establisher, location, and date of establishment of the training institute;

三 養成施設の長の氏名及び住所

(iii) name and address of the head of the training institute;

四 教員の氏名、履歴及び担当科目並びに専任又は兼任の別

(iv) name and curriculum vitae of each teacher, the subjects they teach, and whether they are full-time teachers or have other jobs;

五 各年次における科目の履修に関する計画、単位数及び必修科目又は選択科目の別

(v) plans of subjects to be taken in each school year, the number of credits, and whether they are compulsory subjects or optional subjects;

六 入学定員

(vi) student quota;

七 入学資格及び時期

(vii) entrance qualifications and the time of entrance;

八 修業年限

(viii) training term;

九 教授用及び実習用の機械器具及び図書の目録

(ix) a list of machinery and tools and a library index for teaching and training;

十 校地及び校舎の図面及び配置図

(x) drawings and layout plan of the school site and school buildings;

十一 学則

(xi) school regulations; and

十二 その他参考となるべき事項

(xii) other matters for reference.

(登録台帳への記帳)

(Recording in Register)

第十条 法第十二条第五項第三号の養成施設の登録は、次に掲げる事項を登録台帳に記帳して行う。

Article 10 The registration of a training institute under Article 12, paragraph (5), item (iii) of the Act is made by recording the following matters in a register:

一 登録年月日及び登録番号

(i) date and number of registration; and

二 登録養成施設（令第三条に規定する登録養成施設をいう。以下同じ。）の名称、所在地及び長の氏名

(ii) name, location, and the name of the head of the registered training

institute (referring to the registered training institute prescribed in Article 3 of the Order; the same applies below).

(変更の届出事項)

(Matters to Be Reported upon Changes)

第十一条 令第三条の厚生労働省令で定める事項は、第九条第一号から第三号まで、第五号から第八号まで、第九号（食品衛生法別表の第二欄に掲げる機械器具に係るものに限る。）、第十号及び第十一号に掲げるものとする。

Article 11 The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 3 of the Order are those stated in Article 9, items (i) through (iii); items (v) through (viii); item (ix) (limited to those related to mechanical devices stated in Column 2 of Appended Table to the Food Sanitation Act); item (x); and item (xi) of Article 9.

(添付書類)

(Documents to Be Attached)

第十二条 令第六条の申請書には、次に掲げる事項を記載した書類を添えなければならない。

Article 12 Documents that state the following matters must be attached to a written application stated in Article 6 of the Order:

一 登録の取消しを受けようとする理由

(i) reasons for intending to have the registration revoked;

二 登録の取消しを受けようとする予定期日

(ii) planned date on which revocation of registration is requested; and

三 在学中の生徒があるときは、その措置

(iii) if there are participants attending the institute; measures to be taken for them.

(公示)

(Public Notice)

第十三条 令第七条第二号の厚生労働省令で定めるものは、第九条第一号に掲げる事項とする。

Article 13 The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 7, item (ii) of the Order are matters stated in Article 9, item (i).

(講習会の課程)

(Courses of Training Sessions)

第十四条 法第十二条第七項の講習会の課程は、次に掲げる要件のすべてに適合するものでなければならない。

Article 14 The courses of training sessions as referred to in Article 12,

paragraph (7) of the Act must satisfy all the requirements below:

一 次のイからへまでに掲げる科目を教授し、その時間数が当該イからへまでに掲げる時間数以上であること。

(i) provision of the subjects stated in (a) through (f) below for equal or more than the number of hours stated respectively in (a) through (f):

イ 公衆衛生学概論 四時間

(a) public health overview: 4 hours;

ロ 食鳥検査関係法令 四時間

(b) laws and regulations applicable to a poultry meat inspection: 4 hours;

ハ 家きん解剖・生理学 二時間

(c) poultry anatomy and physiology: 2 hours;

ニ 家きん疾病学 六時間

(d) poultry pathology: 6 hours;

ホ 食鳥肉衛生学 六時間

(e) poultry meat hygiene: 6 hours; and

ヘ 関連法令 二時間

(f) other applicable laws and regulations: 2 hours;

二 講師は、学校教育法に基づく大学において前号イからへまでに掲げる科目に相当する学科を担当している者、国若しくは都道府県、保健所を設置する市若しくは特別区において食品衛生行政若しくは食品衛生に関する試験業務に従事している者又はこれらの者と同等の知識及び経験を有すると認められる者であること。

(ii) the lecturers are persons who teach subjects equivalent to those stated in (a) through (f) of the preceding items at a university under the School Education Act; persons who are engaged in food sanitation administration or examination concerning food sanitation at a national or prefectural agency, a city with health centers, or at a special ward; or persons recognized as having knowledge and experience equivalent to the aforementioned persons;

三 学校教育法に基づく中学校若しくはこれに準ずる学校若しくは義務教育学校を卒業した者若しくは中等教育学校の前期課程を修了した者又は第六条各号に掲げる者で、食鳥処理の業務に三年以上従事した者であることを受講資格とするものであること。

(iii) to be eligible for the training sessions, participants need to have completed a junior high school under the School Education Act or an equivalent school, a compulsory education school, or the first semester course at a school for secondary education, or satisfy one of the items in Article 6, and have been engaged in poultry slaughtering activities for three years or longer; and

四 受講者に対し、講習会の終了に当たり試験その他の方法により課程修了の認定を適切に行うものであること。

(iv) the completion of the courses by the participants is to be appropriately certified by way of examination at the end of the sessions or by other means.

(登録の申請手続)

(Application Procedure for Registration)

第十五条 令第八条の規定により登録の申請をしようとする者は、申請書に、住民票の写し（法人にあっては、定款又は寄付行為及び登記事項証明書）及び次の事項を記載した書面を添えて、当該登録に係る講習会の実施地の都道府県知事に提出しなければならない。

Article 15 A person who intends to apply for registration pursuant to the provisions of Article 8 of the Order must submit a written application to the prefectural governor of the location where the training session related to the registration will be conducted, with a copy of a resident record (in the case of a corporation, a copy of the articles of incorporation or articles of endowment, and the certificate of its registered information) and documents stating the following matters:

一 講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

(i) the name and address of the organizer of the training session (for a corporation, its name, the location of its principal office, and the name of its representative);

二 令第九条各号のいずれかに該当する事実の有無

(ii) whether the person falls under any of the items of Article 9 of the Order;

三 法人にあっては、役員の氏名、住所及び略歴

(iii) for a corporation, the names, addresses, and profiles of its officers;

四 講習会場の名称及び所在地

(iv) name and location of the training session venue;

五 実習を行う場所の名称及び所在地

(v) name and location of the place where practical training is held;

六 講習会の実施期間及び日程

(vi) period and schedule of the training session;

七 受講予定人員

(vii) planned number of participants;

八 講習科目及び時間数

(viii) training subjects and hours; and

九 講師の氏名及び職業、その担当する講習科目並びに当該講習科目ごとの時間数

(ix) name and occupations of lecturers, the training subjects they teach, and the number of hours for each training subject.

(登録台帳への記帳)

(Recording in a Register)

第十六条 令第八条の登録は、次に掲げる事項を登録台帳に記帳して行う。

Article 16 The registration under Article 8 of the Order is made by recording the following matters in a register:

一 登録年月日及び登録番号

(i) date and number of registration;

二 登録講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

(ii) the name and address of the organizer of the registered training session (for a corporation, its name, the location of its principal office, and the name of its representative); and

三 登録講習会の実施期間

(iii) period of the registered training session;

（講習会の実施の基準）

(Criteria for Organization of Training Sessions)

第十七条 令第十一条第二項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

Article 17 The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 11, paragraph (2) of the Order are as follows:

一 受講者の履歴書、勤務した事業所との関係を証する書類その他の書類により、受講者が受講資格者であることを確認すること。

(i) to confirm that the participant meets the qualifications for taking the training sessions through their resume, documents proving their relationship with the place of business they have worked for and other documents;

二 講習会の課程を修了した者に対し、講習会修了証を交付すること。

(ii) to issue a certificate for the completion of training to the person who has completed the courses of the training sessions; and

三 第十四条に定めるところにより登録講習会を行うこと。

(iii) to hold registered training sessions pursuant to Article 14.

（変更の届出事項）

(Matters to Be Notified upon Changes)

第十八条 令第十二条の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 18 The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 12 of the Order are as follows:

一 登録講習会の実施者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称、主たる事務所の所在地及び代表者の氏名）

(i) the name and address of the organizer of the registered training session (for a corporation, its name, the location of its principal office, and the name of its representative); and

二 登録講習会の実施期間

(ii) period of the registered training session.

（業務の休廃止の届出）

(Notification of Suspension or Discontinuation of Operations)

第十九条 登録講習会の実施者は、令第十三条の規定により登録講習会の業務を休止し、又は廃止しようとするときは、次に掲げる事項をその登録講習会の実施地の都道府県知事に届け出なければならない。

Article 19 When intending to suspend or discontinue the operations of a registered training session pursuant to the provisions of Article 13 of the Order, the organizer of the registered training session must notify the prefectural governor of the location where the training session will be conducted of the following matters:

一 休止又は廃止の理由及びその予定期日

(i) the reasons for the suspension or discontinuation and its planned date; and

二 休止しようとする場合にあっては、休止の予定期間

(ii) in the case of intended suspension; the planned period of suspension.

(財務諸表等の備付け及び閲覧等)

(Keeping and Inspection of Financial Statements)

第二十条 登録講習会の実施者は、前事業年度の財務諸表等（令第十四条第一項に規定する財務諸表等をいう。以下この条において同じ。）（前事業年度後三月を経過していないときは、前前事業年度の財務諸表等をもってこれに代えることができる。）を作成し、登録を受けてから登録講習会を終了するまでの間、事業所に備えて置かなければならない。

Article 20 An organizer of registered training sessions must prepare the financial statements, etc. for the previous business year (referring to the financial statements, etc., prescribed in Article 14, paragraph (1) of the Order; the same applies below in this Article) for the previous business year (when three months have not elapsed since the end of the previous business year, they may be replaced with the financial statements, etc., for the business year before the previous business year), and must keep the financial statements, etc. at the place of business from the time of registration until they discontinue the registered training sessions.

(電磁的記録の表示方法)

(Means of Indicating Electronic or Magnetic Records)

第二十一条 令第十四条第二項第三号に規定する厚生労働省令で定める方法は、当該電磁的記録に記録された事項を紙面又は出力装置の映像面に表示する方法とする。

Article 21 The means specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 14, paragraph (2), item (iii) of the Order are means to indicate matters recorded in electronic or magnetic records on paper or on the screen of an output device.

(電磁的記録の提供方法)

(Means of Providing Electronic or Magnetic Records)

第二十二条 令第十四条第二項第四号に規定する厚生労働省令で定める電磁的方法は、次の各号に掲げるもののうち、登録講習会の実施者が定めるものとする。

Article 22 The electronic or magnetic means specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 14, paragraph (2), item (iv) of the Order is either of the means stated in the following items as determined by the organizer of registered training sessions:

- 一 送信者の使用に係る電子計算機（入出力装置を含む。以下この号において同じ。）と受信者の使用に係る電子計算機とを電気通信回線で接続した電子情報処理組織を使用する方法であつて、当該電気通信回線を通じて情報が送信され、受信者の使用に係る電子計算機に備えられたファイルに当該情報が記録されるもの
- (i) a means of using an electronic data processing system connecting the computer (including input-output devices; the same applies below in this item) used by the sender and the computer used by the recipient via a telecommunications line, by which information is transmitted and recorded on a file that has been prepared on the computer used by the recipient; or
- 二 磁気ディスクその他これに準ずる方法により一定の情報を確実に記録しておくことができる物をもって調製するファイルに情報を記録したものを交付する方法
- (ii) a means of delivering a record of information on a file that has been prepared by using a magnetic disk or other object onto which a fixed set of information can be securely recorded by an equivalent means.

（帳簿の記載事項）

(Matters to Be Stated in the Books)

第二十三条 令第十八条の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 23 (1) The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 18 of the Order are as follows:

一 受講者の氏名及び履歴

(i) names and curricula vitae of the participants;

二 受講者数

(ii) number of participants; and

三 講習会修了証を受領した者の氏名、生年月日、住所並びに勤務する事業所の名称及び所在地

(iii) names, dates of birth, and addresses of persons who have received the certificates of the completion of training, and the names and locations of the place of business they work for.

2 令第十八条の帳簿は、最終の記載の日から三年間保存しなければならない。

(2) The books stated in Article 18 of the Order must be retained for three years from the date of the final entry.

（立入検査等の場合の証明書）

(Certificate for On-site Inspection)

第二十四条 令第二十条第二項の規定により職員に携帯させる証明書は、様式第一号によるものとする。

Article 24 The identification cards that the employees must carry pursuant to the provisions of Article 20, paragraph (2) of the Order is as specified in Form No. 1.

第四章 食鳥検査等

Chapter IV Poultry Meat Inspection

(検査すべき疾病又は異常の範囲)

(Scope of Diseases or Abnormalities Subject to Inspection)

第二十五条 法第十五条第四項第二号又は第三号の厚生労働省令で定める疾病又は異常は、別表第七のとおりとする。

Article 25 The diseases or abnormalities specified in item (ii) or item (iii) of Article 15, paragraph (4) of the Act are as listed in Appended Table 7.

(検査方法の特例の要件)

(Requirements for Special Provisions on Inspection Methods)

第二十六条 法第十五条第五項の厚生労働省令で定める要件は、次のとおりとする。

Article 26 The requirements specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 15, paragraph (5) of the Act are as follows:

一 トロリーの間隔が十五センチメートル以上のオーバーヘッドコンベアを設置すること。

(i) an overhead conveyor with trolley spacing of 15 centimeters or more is to be installed; and

二 食鳥中抜とたいの裏面を望診できる鏡を検査場所の適当な位置に設置すること。

(ii) a mirror for the observation of the back side of an eviscerated poultry carcass is to be installed in an appropriate location of the inspection site.

(食鳥検査の方法及び手続)

(Methods of and Procedures for Poultry Meat Inspection)

第二十七条 法第十五条第六項の厚生労働省令で定める方法は、次のとおりとする。

Article 27 (1) The methods specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 15, paragraph (6) of the Act are as follows:

一 食鳥検査は、十分な自然光線又は適正な人工光線の下で行う。

(i) poultry meat inspection is performed under adequate natural light or appropriate artificial light;

二 生体検査（法第十五条第一項の検査をいう。以下同じ。）は、とさつ前に、その食鳥の生体の状況について望診をし、同条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該食鳥について一羽ごとに更に検査をし、判定することにより行う。

- (ii) live bird inspection (referring to inspection referred to in Article 15, paragraph (1) of the Act; the same applies below) is performed by observing the condition of live birds before slaughter. If any disease or abnormality stated in the items in paragraph (4) of the same Article is suspected, further inspection is performed on each bird of the relevant poultry to make an assessment;
- 三 脱羽後検査は、脱羽（食鳥の羽毛の除去をいう。以下同じ。）の後、一羽ごとに、食鳥とたいの体表の状況について望診及び触診をし、法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該食鳥とたいについて更に検査をし、判定することにより行う。
- (iii) post-plucking inspection is to be performed after plucking (referring to the removal of feathers from poultry; the same applies below) by observing and palpating the condition of the surface of each poultry carcass. If any disease or abnormality stated in the items in Article 15, paragraph (4) of the Act is suspected, further inspection is performed on the relevant poultry carcass to make an assessment;
- 四 内臓摘出後検査は、食鳥とたいの内臓を摘出した後、一羽ごとに、その内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況について望診及び触診をし、法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常の疑いを認めた場合は、当該内臓及び食鳥中抜とたいについて更に検査をし、判定することにより行う。
- (iv) post-evisceration inspection is performed after removing the organs from poultry carcass by observing and palpating the condition of the organs and the inner face of the body walls of each eviscerated poultry carcass. If any disease or abnormality stated in the items in Article 15, paragraph (4) of the Act is suspected, further inspection is performed on the relevant organs and eviscerated poultry carcass to make assessment; and
- 五 食鳥検査の終了後、検査を行った食鳥の種類、品種、羽数、産地及び検査結果を記録する。
- (v) after completing poultry meat inspection, the type, variety, number of birds, place of production, and results of inspection for the inspected poultry are recorded.
- 2 法第十五条第六項の厚生労働省令で定める手続は、食鳥検査を受けようとする食鳥処理業者が、食鳥処理場ごとに次に掲げる事項を記載した申請書を当該食鳥処理場の所在地を管轄する都道府県知事（その所在地が地域保健法（昭和二十二年法律第百一号）第五条第一項の政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）又は特別区の区域にある場合にあつては、当該保健所を設置する市の市長又は特別区の区長。以下同じ。）に提出することにより行うものとする。
- (2) The procedures specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 15, paragraph (6) of the Act are undertaken by a poultry slaughterer who intends to undergo poultry meat inspections by submitting a written application stating the following matters for each poultry

slaughterhouse to the prefectural governor with jurisdiction over the location of the poultry slaughterhouse (if the location is in the area of a city specified by Cabinet Order in Article 5, paragraph (1) of the Community Health Act (Act No. 101 of 1947) (referred to below as a "city with a health center") or of a special ward, the mayor of the city with a health center or special ward; the same applies below):

一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名

(i) the name and address of the person or corporation, as well as the name of its representative in the case of a corporation;

二 食鳥をとさつしようとする年月日

(ii) planned date of poultry slaughter; and

三 食鳥検査を受けようとする食鳥の種類、品種、羽数及び産地

(iii) type, variety, number of birds, and place of production of poultry subject to poultry meat inspection.

(確認の方法、確認基準及び食鳥検査の簡略化の方法)

(Methods for Verification, Criteria for Verification, and Methods for the Simplification of Poultry Meat Inspection)

第二十八条 食鳥処理衛生管理者による法第十五条第七項の厚生労働省令で定める基準に適合する旨の確認は、当該食鳥処理場において現に食鳥検査を行っている食鳥検査員（第四十九条に定める者をいう。以下同じ。）又は検査員（法第二十五条第二項に規定する厚生労働省令で定める要件を備える者をいう。以下同じ。）の監督を受けて次の事項について視覚、触覚及び臭覚を用いて行うものとする。

Article 28 (1) The poultry slaughtering sanitation manager performs the verification of conformity to the criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 15, paragraph (7) of the Act regarding the following matters by using the visual, tactile, and olfactory senses under the supervision of the poultry meat inspector (referring to persons prescribed in Article 49; the same applies below) or inspector (referring to persons satisfying the requirements prescribed in Article 25, paragraph (2) of the Act; the same applies below) who is conducting poultry slaughtering inspection at the relevant poultry slaughterhouse:

一 脱羽後検査に係る確認にあっては、脱羽の後、一羽ごとに、食鳥とたいの体表の状況

(i) for verification related to post-plucking inspection; the condition of the surface of each poultry carcass after plucking; and

二 内臓摘出後検査に係る確認にあっては、食鳥とたいの内臓を摘出した後、一羽ごとに、その内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況

(ii) for verification related to post-evisceration inspection; the condition of the organs and the inner face of the body walls of each eviscerated poultry carcass after removing its organs.

- 2 法第十五条第七項の厚生労働省令で定める基準は、別表第八のとおりとする。
- (2) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 15, paragraph (7) of the Act are as indicated in Appended Table 8.
- 3 法第十五条第七項の規定による脱羽後検査及び内臓摘出後検査の方法の簡略化は、一羽ごとの食鳥とたいの体表の状況についての望診及び触診の一部並びに一羽ごとの内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況についての望診及び触診の一部を省略することにより行うものとする。
- (3) The simplification of the methods for post-plucking inspection and post-evisceration inspection under the provisions of Article 15, paragraph (7) of the Act is achieved by omitting a part of the observation and palpation of the condition of the surface of each poultry carcass and a part of the observation and palpation of the condition of the organs and the inner face of the body walls of each eviscerated poultry carcass.

(確認規程の記載事項及び適合基準)

(Matters to Be Stated in Verification Rules and Criteria for Conformity)

第二十九条 法第十六条第一項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

Article 29 (1) The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 16, paragraph (1) of the Act are as follows:

一 法第十六条第五項の確認の方法

(i) methods for verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act;

二 法第十六条第五項の確認の手順（食鳥処理の方法及び手順との関連を含む。）

(ii) procedures for verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act (including the relationship with the methods and procedures for poultry slaughtering);

三 法第十六条第五項の確認の結果の記録及びその保存方法に関する事項

(iii) matters related to the recording of the results of verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act and its retention; and

四 食鳥処理衛生管理者の関与の方法

(iv) methods of engagement of poultry slaughtering sanitation managers.

2 法第十六条第一項の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

(2) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 16, paragraph (1) of the Act are as follows:

一 法第十六条第五項の確認が、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第九に、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第八に掲げる確認項目ごとにそれぞれ同表の基準に適合するか否かについて適切に行えること。

(i) for each verification item listed in Appended Table 9 when verifying the condition of live poultry, and in Appended Table 8 when verifying the condition of the surface of a poultry carcass and the condition of the organs

and the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass, the verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act is properly performed to verify conformity to the respective criteria specified in the same Tables;

二 法第十六条第五項の確認の方法及び手順が、当該食鳥処理業者の食鳥処理をしようとする食鳥の種類及び羽数並びに法第二条第五号に掲げる食鳥処理の形態並びに食鳥処理の方法その他の業態からみて適切であること。

(ii) the methods and procedures for verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act are suitable considering the type and number of birds of poultry to be slaughtered by the poultry slaughterer, as well as the form of poultry slaughtering stated in Article 2, item (v) of the Act, methods for poultry slaughtering, and other business details;

三 法第十六条第五項の確認の結果の記録及びその保存方法が、適切であること。

(iii) methods for the recording of the results of verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act and the retention thereof are appropriate; and

四 法第十六条第五項の確認が、食鳥処理衛生管理者により適切に行われること。

(iv) the verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act is appropriately performed by the poultry slaughtering sanitation manager.

(確認の方法及び異常の判定)

(Methods for Verification and Assessment of Abnormality)

第三十条 法第十六条第五項の確認は、次に掲げるところによるものとする。

Article 30 (1) The verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act is performed in accordance with the following:

一 食鳥の生体の状況の確認にあつては、視覚及び触覚を用いることにより適切に行う。

(i) the verification of the condition of live poultry is appropriately performed using visual and tactile senses; and

二 食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては、一羽ごとに、視覚、触覚及び臭覚を用いることにより適切に行う。

(ii) the verification of the condition of the surface of a poultry carcass and the condition of the organs and the surface of the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass is appropriately performed using visual, tactile, and olfactory senses for each bird.

2 法第十六条第五項の厚生労働省令で定める基準は、それぞれ、食鳥の生体の状況の確認にあつては別表第九の、食鳥とたいの体表の状況並びに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の確認にあつては別表第八のとおりとする。

(2) The criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 16, paragraph (5) of the Act are as specified in Appended Table 9 when verifying the condition of live poultry, and in

Appended Table 8 when verifying the condition of the surface of a poultry carcass and the condition of the organs and the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass.

(報告)

(Reporting)

第三十一条 法第十六条第七項の規定による報告は、毎月末日までに、食鳥処理場ごとに、その前月中に実施した同条第五項の確認の状況に係る次に掲げる事項について行うものとする。

Article 31 Reporting under the provisions of Article 16, paragraph (7) of the Act is performed for each poultry slaughterhouse by the final day of each month, reporting the following matters related to the condition of verification prescribed in paragraph (5) of the same Article performed within the preceding month:

一 食鳥処理をした年月日

(i) date of poultry slaughtering;

二 食鳥処理をした食鳥の種類及び羽数

(ii) type and number of poultry birds slaughtered;

三 前条第二項の基準に適合した食鳥の種類及び羽数

(iii) type and number of poultry birds conforming to the criteria referred to in paragraph (2) of the preceding Article;

四 前条第二項の基準に適合しなかった食鳥の種類及び羽数並びに当該基準に適合しなかった理由

(iv) type and number of poultry birds not conforming to the criteria referred to in paragraph (2) of the preceding Article, as well as the reasons for nonconformity to the criteria; and

五 法第十九条に基づく措置の内容

(v) description of measures based on Article 19 of the Act.

(届出食肉販売業者の届出)

(Notification to Become a Notified Processed Meat Sales Business Operator)

第三十二条 法第十七条第一項第四号の規定による届出を行おうとする者は、次に掲げる事項を記載した届出書に、現に食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）第三十五条第三号に規定する食肉販売業の許可を受けていることを証する書類の写しを添えて提出しなければならない。

Article 32 A person who intends to submit notification under the provisions of Article 17, paragraph (1), item (iv) of the Act must submit a written notification stating the following matters, and attach a copy of documents proving that the person has already obtained a license for a processed meat sales business prescribed in Article 35, item (iii) of the Order for Enforcement of the Food Sanitation Act (Cabinet Order No. 229 of 1953):

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名
- (i) the name and address of the person or corporation, as well as the name of its representative in the case of a corporation; and
- 二 食鳥とたいの主な入手先及び主な販売先
- (ii) a major source and major customers of poultry carcass.

(措置)

(Measures)

第三十三条 食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

Article 33 (1) The measures prescribed in Article 19 of the Act related to poultry slaughterers (excluding certified small-scale poultry slaughterers) are as follows:

一 生体検査の結果に基づく措置

(i) measures based on the results of a live bird inspection;

イ 別表第十に掲げる疾病又は異常（湯漬過度及び放血不良を除く。）を有すると判定された食鳥にあっては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄又は食用に供することができないようにする措置（以下「廃棄等の措置」という。）

(a) for poultry assessed as having a disease or abnormality stated in Appended Table 10 (excluding excessive scalding and inadequate bleeding); the prohibition of the slaughter, as well as its disposal or measures for preventing its human consumption (referred to below as "disposal or other measures");

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常（別表第十に掲げる疾病又は異常を除く。）を有すると判定された食鳥にあっては、生体検査に合格したすべての食鳥のとさつの終了後にとさつし、脱羽後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置（同条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合にあっては、その結果に基づき第三号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置。ハにおいて同じ。）

(b) for poultry assessed as having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act (excluding the diseases and abnormalities stated in Appended Table 10); the slaughter of the poultry after the completion of the slaughter of all poultry birds passing the live bird inspection, followed by the measures specified in (a), (b), or (c) of the following item based on the results of the post-plucking inspection (if post-plucking inspection is undertaken at the same time as post-evisceration inspection pursuant to paragraph (5) of the same Article, the measures specified in (a), (b), or (c) of item (iii) based on the results of the inspections; the same applies below in (c)); and

ハ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常（湯漬過度及び放血不良を除く。）を有する疑いがあると判定された食鳥にあっては、生体検査に合格したす

すべての食鳥のとさつの終了後にとさつし、脱羽後検査の結果に基づき次号イ、ロ若しくはハのいずれかに掲げる措置又は更に検査をすることにより生体検査に合格するか否かの判定を行うまでの間その扱いを保留する措置

- (c) for poultry suspected of having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act (excluding excessive scalding and inadequate bleeding); the slaughter of the poultry after the completion of the slaughter of all poultry birds passing the live bird inspection, followed by the any of the measures specified in (a), (b), or (c) of the following item based on the results of the post-plucking inspection, or by the measures reserving the handling of the poultry until further inspection determines whether the poultry passes or fails live bird inspection;

二 脱羽後検査の結果に基づく措置（法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を除く。）

- (ii) the measures based on the results of post-plucking inspection (excluding the cases where post-plucking inspection is undertaken at the same time as a post-evisceration inspection based on Article 15, paragraph (5) of the Act):

イ 別表第十に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥とたいにあつては、その内臓の摘出を禁止するとともに、当該食鳥とたいの廃棄等の措置

- (a) for a poultry carcass assessed as having a disease or abnormality stated in Appended Table 10; the prohibition of its evisceration, as well as the disposal or other measures of the poultry carcass;

ロ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常（別表第十に掲げる疾病又は異常を除く。）を有すると判定された食鳥とたいにあつては、脱羽後検査に合格したすべての食鳥とたいの内臓の摘出の終了後にその内臓を摘出し、内臓摘出後検査の結果に基づき次号イ、ロ又はハのいずれかに掲げる措置

- (b) for poultry assessed as having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act (excluding the diseases and abnormalities stated in Appended Table 10); the evisceration of the poultry after the completion of the evisceration of all poultry birds passing the post-plucking inspection, followed by any of the measures specified in (a), (b), or (c) of the following item based on the results of the post-evisceration inspection; and

ハ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常を有する疑いがあると判定された食鳥とたいにあつては、脱羽後検査に合格したすべての食鳥とたいの内臓の摘出の終了後にその内臓を摘出し、内臓摘出後検査の結果に基づき次号イ、ロ若しくはハのいずれかに掲げる措置又は更に検査をすることにより脱羽後検査に合格するか否かの判定を行うまでの間その扱いを保留する措置

- (c) for poultry suspected of having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act; the evisceration of the poultry after the completion of the evisceration of all poultry birds passing the post-plucking inspection, followed by any of the measures specified in (a),

- (b), or (c) of the following item based on the results of the post-evisceration inspection, or by the measures reserving the handling of the poultry until further inspection determines whether the poultry passes or fails post-plucking inspection;
- 三 内臓摘出後検査の結果に基づく措置（法第十五条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に脱羽後検査を受ける場合を含む。）
- (iii) the measures based on the results of the post-evisceration inspection (excluding the cases where post-plucking inspection is undertaken at the same time as a post-evisceration inspection based on Article 15, paragraph (5) of the Act):
- イ 別表第十に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥肉等にあつては、その全部の廃棄等の措置
- (a) for poultry meat, etc. assessed as having a disease or abnormality stated in Appended Table 10; the disposal or other measures of the entirety of the poultry meat, etc.;
- ロ 別表第十一の上欄に掲げる疾病又は異常を有すると判定された食鳥肉等にあつては、その同表の下欄に掲げる部分の廃棄等の措置
- (b) for poultry meat, etc. assessed as having a disease or abnormality stated in the left-hand column of Appended Table 10; the disposal or other measures of the parts stated in the right-hand column of the same Table; and
- ハ 法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常を有する疑いがあると判定された食鳥肉等にあつては、更に検査をすることにより脱羽後検査（同条第五項に基づき内臓摘出後検査を受ける際に同時に行う場合に限る。）及び内臓摘出後検査に合格するか否かの判定を行うまでの間その扱いを保留する措置
- (c) for poultry meat, etc. suspected of having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act; the measures reserving its handling until further inspection determines whether it passes or fails the post-plucking inspection (limited to cases where post-plucking inspection is undertaken at the same time as a post-evisceration inspection based on paragraph (5) of the same Article) and the post-evisceration inspection;
- 四 消毒法第十五条第四項各号に掲げる疾病又は異常を有することにより病原体を伝染させるおそれがあると判定された食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等にあつては、当該食鳥を隔離し、若しくは当該食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等を消毒し、又は病原体に汚染され、若しくは汚染されたおそれのある食鳥処理場の施設若しくは設備を消毒する等の病原体の伝染を防止するために必要な措置
- (iv) disinfection: for a poultry, poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. assessed as having a disease or abnormality stated in the items of Article 15, paragraph (4) of the Act and therefore involving the risk

of transmitting pathogens, measures necessary for preventing the transmission of pathogens, such as the segregation of the poultry; the disinfection of the poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., or the disinfection of the facility or equipment in the poultry slaughterhouse that has been, or may have been, contaminated by pathogens.

2 認定小規模食鳥処理業者に係る法第十九条に規定する措置は、次のとおりとする。

(2) The measures prescribed in Article 19 of the Act related to certified small-scale poultry slaughterers are as follows:

一 食鳥の生体の状況の確認の結果に基づく措置別表第九の基準に適合しない食鳥にあつては、とさつを禁止するとともに、当該食鳥の廃棄等の措置

(i) measures based on the results of the verification of the condition of live poultry: for poultry not conforming to the criteria stated in Appended Table 9, the prohibition of the slaughter, as well as the disposal or other measures of the poultry;

二 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の確認の結果に基づく措置

(ii) measures based on the results of the verification of the condition of the surface of a poultry carcass or of the condition of the organs and the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass:

イ 別表第八第一号イの基準に適合しない食鳥とたい及び同表第二号の基準に適合しない食鳥中抜とたいにあつては、当該食鳥とたい又は当該食鳥中抜とたいに係る食鳥肉等の全部の廃棄等の措置

(a) for a poultry carcass not conforming to the criteria in item (i), (a) of Appended Table 8, and for an eviscerated poultry carcass not conforming to the criteria in item (ii) of the same Table; the disposal or other measures of the whole of poultry meat, etc. related to the poultry carcass or eviscerated poultry carcass and other measures;

ロ 別表第八第一号ロの基準に適合しない食鳥とたいにあつては、同号ロの異常が認められる部分の廃棄等の措置

(b) for a poultry carcass not conforming to the criteria stated in item (i), (b) of Appended Table 8; the disposal or other measures of the parts with abnormality in (b) of the same item and other measures; and

ハ 別表第八第三号の基準に適合しない内臓にあつては、次に掲げる措置

(c) for the organs not conforming to the criteria stated in item (iii) of Appended Table 8; the following measures:

(1) 一の臓器のみが別表第八第三号の基準に適合しない場合にあつては、当該臓器の廃棄等の措置

1. if only one organ does not conform to the criteria stated in item (iii) of Appended Table 8; the disposal or other measures concerning the organ; and

(2) 二以上の臓器が別表第八第三号の基準に適合しない場合にあつては、内

臓の全部の廃棄等の措置

2. if two or more organs do not conform to the criteria in item (iii) of Appended Table 8; the disposal or other measures regarding all the organs;

三 消毒必要に応じて、食鳥を隔離し、又は食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等又は食鳥処理場の施設若しくは設備を消毒する措置

(iii) disinfection: when necessary, measures to segregate poultry or to disinfect a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., or a facility or equipment in the poultry slaughterhouse.

第五章 指定検査機関

Chapter V Designated Inspection Body

(指定の申請)

(Application for Designation)

第三十四条 法第二十一条第二項の規定により指定の申請をしようとする者は、様式第二号による申請書に次に掲げる書類を添え、都道府県知事に提出しなければならない。

Article 34 A person who intends to apply for designation pursuant to the provisions of Article 21, paragraph (2) of the Act must submit a written application in Form No. 2 to the prefectural governor, and attach the following documents:

一 登記事項証明書

(i) a certificate of registered information;

二 申請の日の属する事業年度の前事業年度における財産目録及び貸借対照表（申請の日の属する事業年度に設立された法人にあっては、その設立時における財産目録）

(ii) inventory of assets and balance sheet for the business year preceding the business year in which the date of application falls (for a corporation established in the business year in which the date of application falls; the inventory of assets at the time of establishment);

三 申請の日の属する事業年度及び翌事業年度における事業計画書（食鳥検査以外の業務を行っている場合にあっては、その業務に係る事業計画書を含む。）及びそれに伴う収支予算書

(iii) business plans for the business year in which the date of application falls and for the following business year (including business plans related to operations other than poultry meat inspections, if applicable) and the relevant income and expenditure budget;

四 申請に係る意思の決定を証する書類

(iv) documents proving that a formal decision has been made by organization's decision-making body to apply for the designation;

五 次に掲げる役員に関する書類

(v) the following documents concerning officers:

イ 役員の氏名、住所及び略歴を記載した書類

(a) names, addresses, and profiles of the officers; and

ロ 役員のうちに、法第二十二條第二項第四号イ又はロのいずれにも該当する者がいないことを証する書類

(b) a document to prove that none of the officers fall under (a) or (b) of Article 22, paragraph (2), item (iv) of the Act;

六 一般社団法人にあっては、社員の氏名又は名称を記載した書類

(vi) in the case of a general incorporated association; a document that lists the names of its members;

七 現に行っている業務の概要を記載した書類

(vii) a document that provides an overview of the operations that are being performed;

八 次に掲げる事項を記載した食鳥検査の業務の実施に関する計画書

(viii) plans concerning the implementation of poultry meat inspection operations stating the following matters:

イ 食鳥検査の業務を行う時間及び休日に関する事項

(a) matters related to the hours for which poultry meat inspections will be undertaken and days off;

ロ 食鳥検査の業務を行う事務所ごとに次に掲げる事項

(b) the following matters for each office where poultry meat inspection operations are undertaken:

(1) 食鳥検査の業務を行う事務所の名称及び所在地

1. name and location of the office where poultry meat inspection operations are undertaken;

(2) 食鳥検査の業務の概要

2. overview of the poultry meat inspection operations; and

(3) 配置する検査員の数

3. number of inspectors appointed;

ハ 手数料の収納の方法に関する事項

(c) matters concerning methods for the collection of fees;

ニ 食鳥検査の実施の方法に関する事項

(d) matters concerning methods for the implementation of poultry meat inspections;

ホ 食鳥検査の実施の手続に関する事項

(e) matters concerning procedures for the implementation of poultry meat inspections;

ヘ 食鳥検査の業務に関する帳簿及び書類の種類並びにそれらの管理に関する事項

(f) matters concerning the types of books and documents concerning poultry meat inspection operations and the management thereof;

ト 検査員の選任及び解任に関する事項

(g) matters concerning the appointment and dismissal of inspectors;

チ 検査員の研修に関する事項

(h) matters concerning the training of inspectors; and

リ その他食鳥検査の業務の実施に関し必要な事項

(i) other necessary matters concerning the implementation of poultry meat inspection operations;

九 検査員の氏名及び略歴を記載した書類並びに第三十七条第三項に規定する要件を備えていることを証する書類

(ix) documents that list the names and profiles of the inspectors and documents that prove that they satisfy the requirements prescribed in Article 37, paragraph (3);

十 食鳥検査の業務を行おうとする事務所ごとに食鳥検査に用いる機器等の概要及びその整備計画を記載した書類

(x) for each office where poultry meat inspection operations are to be undertaken, an overview of the devices to be used for poultry meat inspection and a document that states its maintenance plan ; and

十一 その他参考となる事項を記載した書類

(xi) other documents that provide reference information.

(指定検査機関の名称等の変更の届出)

(Notification of Change to the Name of Designated Inspection Body)

第三十五条 指定検査機関は、法第二十三条第二項の規定により変更の届出をしようとするときは、様式第三号による届出書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

Article 35 When intending to report a change pursuant to the provisions of Article 23, paragraph (2) of the Act, a designated inspection body must submit a written notification in Form No. 3 to the prefectural governor that made the designation.

第三十六条 削除

Article 36 Deleted

(食鳥検査の方法及び手続並びに検査員の要件)

(Methods of and Procedures for Poultry Meat Inspection and Requirements for Inspectors)

第三十七条 法第二十五条第二項の厚生労働省令で定める方法は、第二十七条第一項に規定する方法を準用する。

Article 37 (1) The methods prescribed in Article 27, paragraph (1) are applied mutatis mutandis to the methods specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 25, paragraph (2) of the Act.

2 第二十七条第二項の規定は、法第二十五条第二項の食鳥検査について準用する。こ

の場合において、第二十七条第二項中「同じ。）」とあるのは「同じ。）」の指定を受けた指定検査機関」と読み替えるものとする。

(2) The provisions of paragraph Article 27, paragraph (2) are applied mutatis mutandis to poultry meat inspections as referred to in Article 25, paragraph (2) of the Act. In this case, "to the prefectural governor..." in Article 27, paragraph (2) is deemed to be replaced with "to the designated inspection body designated by the prefectural governor...".

3 法第二十五条第二項の厚生労働省令で定める要件は、獣医師法（昭和二十四年法律第百八十六号）の規定により獣医師の免許を受けている者とする。

(3) The required persons specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 25, paragraph (2) of the Act are to be persons who have a license of veterinarian pursuant to the provisions of the Veterinarians Act (Act No. 186 of 1949).

（報告手続及び報告事項）

（Procedures for Reporting and Reportable Matters）

第三十八条 法第二十五条第三項の規定による報告は、毎月末日までに、食鳥処理場ごとに、その前月中に実施した食鳥検査について行わなければならない。

Article 38 (1) Reporting under the provisions of Article 25, paragraph (3) of the Act must be performed for each poultry slaughterhouse by the final day of each month, and must be reporting about poultry meat inspections performed within the preceding month.

2 法第二十五条第三項の厚生労働省令で定める事項は、次のとおりとする。

(2) The matters specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 25, paragraph (3) of the Act are as follows:

一 食鳥検査を行った年月日

(i) date when the poultry meat inspection was performed;

二 食鳥検査を行った食鳥の種類、品種、羽数及び産地

(ii) type, variety, number of birds, and place of production of poultry that underwent the poultry meat inspection;

三 食鳥検査に合格した食鳥の種類、品種及び羽数

(iii) type, variety, and number of poultry birds passing the poultry meat inspection;

四 食鳥検査に合格しなかった食鳥の種類、品種及び羽数並びに食鳥検査に合格しなかった理由

(iv) type, variety, and number of poultry birds failing the poultry meat inspection and reasons for failing the poultry meat inspection; and

五 法第十九条に基づく措置の内容

(v) description of measures based on Article 19 of the Act.

（役員の選任及び解任の認可の申請）

(Application for Approval for the Appointment and Dismissal of Officers)

第三十九条 指定検査機関は、法第二十六条第一項の規定により選任又は解任の認可を受けようとするときは、様式第四号による申請書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

Article 39 (1) When intending to obtain approval for appointment or dismissal pursuant to the provisions of Article 26, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 4 to the prefectural governor that made the designation.

2 役員を選任しようとする場合における前項の申請書には、当該選任しようとする者の略歴を記載した書類及びその者が法第二十二条第二項第四号イ又はロのいずれにも該当しないことを証する書類を添付しなければならない。

(2) When intending to appoint an officer, a document providing the profile of the person subject to appointment and a document that proves that the person does not fall under (a) or (b) of Article 22, paragraph (2), item (iv) of the Act must be attached to the written application stated in the preceding paragraph.

(検査員の選任及び解任の届出)

(Notification of Appointment and Dismissal of Inspectors)

第四十条 指定検査機関は、法第二十六条第二項の規定により選任又は解任の届出をしようとするときは、様式第五号による届出書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

Article 40 (1) When intending to report an appointment or dismissal pursuant to the provisions of Article 26, paragraph (2) of the Act, a designated inspection body must submit a written notification in Form No. 5 to the prefectural governor that made the designation.

2 検査員を選任した場合における前項の届出書には、当該検査員の略歴を記載した書類及びその者が第三十七条第三項に規定する要件を備えていることを証する書類を添付しなければならない。

(2) When appointing an inspector, a document providing the profile of the inspector and a document that proves that the person satisfies the requirements prescribed in Article 37, paragraph (3) must be attached to the written notification referred to in the preceding paragraph.

(業務規程)

(Operational Rules)

第四十一条 法第二十八条第一項の厚生労働省令で定める食鳥検査の業務の実施に関する事項は、第三十四条第八号に掲げる事項とする。

Article 41 (1) The matters related to the implementation of poultry meat inspection operations specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in Article 28, paragraph (1) of the Act are as stated in Article 34, item (viii).

2 指定検査機関は、法第二十八条第一項前段の規定により認可を受けようとするときは、様式第六号による申請書に認可を受けようとする業務規程を添付し、その指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

(2) When intending to obtain approval pursuant to the provisions of the first sentence of Article 28, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 6 to the prefectural governor that made the designation, and attach the operational rules to be approved.

3 指定検査機関は、法第二十八条第一項後段の規定により認可を受けようとするときは、様式第七号による申請書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

(3) When intending to obtain approval pursuant to the provisions of the second sentence of Article 28, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 7 to the prefectural governor that made the designation.

(事業計画等の認可の申請)

(Application for Approval of Business Plan)

第四十二条 指定検査機関は、法第二十九条第一項前段の規定により認可を受けようとするときは、様式第八号による申請書に認可を受けようとする事業計画書及び収支予算書を添付し、その指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

Article 42 (1) When intending to obtain approval pursuant to the provisions of the first sentence of Article 29, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 8 to the prefectural governor that made the designation, and attach the business plan and the income and expenditure budget to be approved.

2 指定検査機関は、法第二十九条第一項後段の規定により認可を受けようとするときは、様式第九号による申請書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

(2) When intending to obtain approval pursuant to the provisions of the second sentence of Article 29, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 9 to the prefectural governor that made the designation.

(帳簿)

(Books)

第四十三条 法第三十条に規定する帳簿は、食鳥検査の業務を行う食鳥処理場ごとに作成し、食鳥検査の業務を行う事務所に備え付け、記載の日から十年間保存しなければならない。

Article 43 (1) The books prescribed in Article 30 of the Act must be prepared for each poultry slaughterhouse where poultry meat inspection operations are performed, kept in the office where the affairs related to the poultry meat

inspection operations are performed, and retained for ten years from the date of entry.

2 法第三十条に規定する厚生労働省令で定める食鳥検査の業務に関する事項は、次のとおりとする。

(2) The matters concerning poultry meat inspection operations specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 30 of the Act are as follows:

一 食鳥検査を申請した食鳥処理業者の氏名又は名称及び住所並びに法人にあっては、その代表者の氏名

(i) the name and address of the person or corporation applying for poultry meat inspection, as well as the name of its representative in the case of a corporation;

二 食鳥検査の申請を受けた年月日

(ii) date when the application for poultry meat inspection was received;

三 食鳥検査を行った年月日

(iii) date when the poultry meat inspection was performed;

四 食鳥検査を行った食鳥の種類、品種、羽数及び産地

(iv) type, variety, number of birds, and place of production of poultry that underwent the poultry meat inspection;

五 食鳥検査を行った検査員の氏名

(v) names of inspectors who performed the poultry meat inspection;

六 行った食鳥検査の内容及び結果

(vi) description and results of the poultry meat inspection performed;

七 法第十九条に基づく措置の内容及びその理由

(vii) description of measures based on Article 19 of the Act and reasons for them; and

八 その他食鳥検査に関し必要な事項

(viii) other necessary matters concerning the poultry meat inspection.

(食鳥検査の業務の休廃止の申請)

(Application for Suspension or Discontinuation of Poultry Meat Inspection Operations)

第四十四条 指定検査機関は、法第三十二条第一項の規定により許可を受けようとするときは、様式第十号による申請書をその指定に係る都道府県知事に提出しなければならない。

Article 44 When intending to obtain permission pursuant to the provisions of Article 32, paragraph (1) of the Act, a designated inspection body must submit a written application in Form No. 10 to the prefectural governor that made the designation.

(食鳥検査の業務の引継事項等)

(Matters for Handover of Poultry Meat Inspection Operations)

第四十五条 法第三十五条第三項に規定する場合にあっては、指定検査機関（都道府県知事が法第三十三条第一項又は第二項の規定により指定検査機関の指定を取り消した場合にあっては、指定検査機関であった者）は、次に掲げる事項を行わなければならない。

Article 45 In cases prescribed in Article 35, paragraph (3) of the Act, a designated inspection body (if the prefectural governor has revoked the designation of the designated inspection body pursuant to Article 33, paragraph (1) or (2) of the Act; the formerly-designated inspection body) must undertake the following matters:

一 引き継ぐべき食鳥検査の業務をその指定に係る都道府県知事に引き継ぐこと。

(i) hand over the poultry meat inspection operations to be handed over to the prefectural governor that made the designation;

二 引き継ぐべき食鳥検査の業務に関する帳簿及び書類をその指定に係る都道府県知事に引き渡すこと。

(ii) provide the prefectural governor that made the designation with the books and documents concerning the poultry meat inspection operations to be handed over; and

三 その他その指定に係る都道府県知事が必要と認める事項を行うこと。

(iii) undertake other matters deemed necessary by the prefectural governor that made the designation.

第六章 雑則

Chapter VI Miscellaneous Provisions

(報告徴収)

(Collection of Reports)

第四十六条 都道府県知事は、法第三十七条第一項の規定により報告の徴収を行う場合には、報告を求める事項及びその理由並びに報告の期限をあらかじめ当事者に通知するものとする。

Article 46 When collecting reports pursuant to the provisions of Article 37, paragraph (1) of the Act, the prefectural governor is to notify the parties involved of the matters to be reported, the reasons for the reporting, and the due date of reporting in advance.

(収去証・身分を示す証明書)

(Certificate of Removal and Identification Card)

第四十七条 都道府県（保健所を設置する市又は特別区にあっては、市又は区。）の職員が、法第三十八条第一項の規定により収去しようとするときは、被収去者に様式第十一号による収去証を交付しなければならない。

Article 47 (1) When an employee of the prefecture (in the case of a city with a

health center or special ward, the city or the special ward) intends to conduct removal pursuant to the provisions of Article 38, paragraph (1) of the Act, the employee must provide a certificate of removal in Form No. 11 to the person who is subject to the removal.

2 法第三十八条第一項の規定により立入検査をする職員が携帯しなければならない証明書は、様式第十二号によるものとする。

(2) The identification cards that the employees who conduct on-site inspection pursuant to the provisions of Article 38, paragraph (1) of the Act must carry is as specified in Form No. 12.

3 法第三十八条第二項の規定により立入検査をする職員が携帯しなければならない証明書は、様式第十三号によるものとする。

(3) The identification cards that the employees who conduct on-site inspection pursuant to the provisions of Article 38, paragraph (2) of the Act must carry is as specified in Form No. 13.

(法第三十九条の厚生労働省令で定める職員)

(Employees Specified under Article 39 of the Act)

第四十八条 法第三十九条に規定する厚生労働省令で定める職員は、狂犬病予防員及び環境衛生監視員とする。

Article 48 The employees specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as prescribed in Article 39 of the Act are rabies prevention officers and environmental health monitors.

(食鳥検査員)

(Poultry Meat Inspector)

第四十九条 法第三十九条の規定に基づき、都道府県知事が指定する職員を食鳥検査員と称する。

Article 49 Based on the provisions of Article 39 of the Act, employees designated by the prefectural governor are referred to as "poultry meat inspectors".

附 則

Supplementary Provisions

この省令は、公布の日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成三年三月二十五日厚生省令第十三号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health and Welfare
No. 13 of March 25, 1991]

この省令は、平成三年四月一日から施行する。ただし、第六条の次に一条及び三章を

加える改正規定（第八条から第十条まで、第十二条、第十三条、第十五条、第十九条、第二十条、第二十六条及び第二十七条に係る部分に限る。）は平成四年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 1991; provided, however, that the amending provisions that add an article and Chapter 3 after Article 6 (limited to the parts related to Articles 8 through 10, Article 12, Article 13, Article 15, Article 19, Article 20, Article 26, and Article 27) come into effect as of April 1, 1992.

附 則 〔平成六年七月一日厚生省令第四十七号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health and Welfare
No. 47 of July 1, 1994 Extract] [Extract]**

1 この省令は、公布の日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成六年十二月十四日厚生省令第七十七号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health and Welfare
No. 77 of December 14, 1994 Extract] [Extract]**

（施行期日）

（Effective Date）

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成八年十一月二十日厚生省令第六十二号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health and Welfare
No. 62 of November 20, 1996 Extract] [Extract]**

1 この省令は、平成九年四月一日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 1997.

附 則 〔平成十二年十月二十日厚生省令第二百二十七号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health and Welfare
No. 127 of October 20, 2000 Extract] [Extract]**

（施行期日）

（Effective Date）

1 この省令は、内閣法の一部を改正する法律（平成十一年法律第八十八号）の施行の日（平成十三年一月六日）から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the

Act Partially Amending the Cabinet Act (Act No. 88 of 1999) (January 6, 2001).

(様式に関する経過措置)

(Transitional Measures Concerning Forms)

3 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

(3) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form" in the following paragraph) are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

4 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(4) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔平成十六年二月六日厚生労働省令第十二号〕 〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 12 of February 6, 2004 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日（平成十六年二月二十七日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the provisions stated in Article 1, item (iii) of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (referred to below as the "Amending Act") (February 27, 2004).

(食品衛生法施行規則等の一部改正に伴う経過措置)

(Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulation for Enforcement of the Food Sanitation Act)

第三条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 3 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form") are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り

繕って使用することができる。

- (2) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔平成十六年三月三十一日厚生労働省令第七十八号〕〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 78 of March 31, 2004 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

- 1 この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律附則第一条第四号に掲げる規定の施行の日（平成十六年四月一日）から施行する。

- (1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the provisions stated in Article 1, item (iv) of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (April 1, 2004).

附 則 〔平成十七年三月七日厚生労働省令第二十五号〕〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 25 of March 7, 2005 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、不動産登記法の施行の日（平成十七年三月七日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Real Property Registration Act (March 7, 2005).

附 則 〔平成十七年四月一日厚生労働省令第七十五号〕〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 75 of April 1, 2005 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成十七年九月十六日厚生労働省令第百四十三号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 143 of September 16, 2005]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第二条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（以下「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 2 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form") are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔平成十七年九月二十八日厚生労働省令第百四十八号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 148 of September 28, 2005]

この省令は、平成十七年十月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of October 1, 2005.

附 則 〔平成十九年三月三十日厚生労働省令第四十号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 40 of March 30, 2007]

この省令は、平成十九年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2007.

附 則 〔平成十九年十二月二十五日厚生労働省令第百五十二号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 152 of December 25, 2007]

この省令は、平成十九年十二月二十六日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of December 26, 2007.

附 則 〔平成二十年十一月二十八日厚生労働省令第百六十三号〕〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 163 of November 28, 2008 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、一般社団法人及び一般財団法人に関する法律の施行の日（平成二十年十二月一日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act on General Incorporated Associations and General Incorporated Foundations (December 1, 2008).

附 則 〔平成二十三年七月一日厚生労働省令第八十二号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 82 of July 1, 2011]

この省令は、平成二十三年七月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of July 1, 2011.

附 則 〔平成二十六年四月二十八日厚生労働省令第五十九号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 59 of April 28, 2014]

この省令は、平成二十七年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2015.

附 則 〔平成二十七年三月三十一日厚生労働省令第五十五号〕〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 55 of March 31, 2015 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

1 この省令は、平成二十七年四月一日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2015.

附 則 〔平成二十七年四月十三日厚生労働省令第九十三号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 93 of April 13, 2015]

この省令は、公布の日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

附 則 〔平成二十八年二月三日厚生労働省令第十二号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 12 of February 3, 2016]

この省令は、平成二十八年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2016.

附 則 〔平成二十八年二月二十五日厚生労働省令第二十五号〕 〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 25 of February 25, 2016 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

- 1 この省令は、行政不服審査法（平成二十六年法律第六十八号）の施行の日（平成二十八年四月一日）から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Administrative Complaint Review Act (Act No. 68 of 2014) (April 1, 2016).

(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の一部改正に伴う経過措置)

(Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act)

- 3 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の一部改正に伴う経過措置

(3) Transitional measures upon the partial amendment of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act

この省令の施行の際現にある第十七条の規定による改正前の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様式第十一号により使用されている書類は、同条の規定による改正後の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様式第十一号によるものとみなす。

Documents that are already used in Form No. 11 of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act before amendment by the provisions of Article 17 at the time of enforcement of this Ministerial Order are deemed as documents in Form No. 11 of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act after amendment by the provisions of that Article.

- 4 この省令の施行の際現にある第十七条の規定による改正前の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様式第十一号による用紙については、当分の間、

これを取り繕って使用することができる。

- (4) Pages that have already been prepared using Form No. 11 of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act before amendment by the provisions of Article 17 at the time of enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔平成二十八年十一月七日厚生労働省令第百六十六号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 166 of November 7, 2016]

(施行期日)

(Effective Date)

- 1 この省令は、平成二十九年四月一日から施行する。

(1) This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2017.

(経過措置)

(Transitional Measures)

- 2 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages that have already been prepared using the former form before amendment by this Ministerial Order at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔平成三十年二月十六日厚生労働省令第十五号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 15 of February 16, 2018]

この省令は、平成三十一年四月一日から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of April 1, 2019.

附 則 〔令和元年五月七日厚生労働省令第一号〕 〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 1 of May 7, 2019 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第二条 この省令による改正前のそれぞれの省令で定める様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後のそれぞれの省令で定める様式によるものとみなす。

Article 2 (1) Documents that are already used in forms specified by the respective Ministerial Orders before amendment by this Ministerial Order (referred to below as the "former forms" in the following paragraph) are deemed as documents in forms specified by the respective Ministerial Orders following amendment by this Ministerial Order.

2 旧様式による用紙については、合理的に必要と認められる範囲内で、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages using the former forms may continue to be used for the time being by making amendments to them, within a range considered reasonably necessary.

附 則 〔令和元年六月二十八日厚生労働省令第二十号〕 〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 20 of June 28, 2019 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、不正競争防止法等の一部を改正する法律の施行の日（令和元年七月一日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Unfair Competition Prevention Act (July 1, 2019).

(様式に関する経過措置)

(Transitional Measures Concerning Forms)

第二条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 2 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form" in the following paragraph) are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments thereto.

附 則 〔令和元年九月十三日厚生労働省令第四十六号〕 〔抄〕
**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and
Welfare No. 46 of September 13, 2019 Extract] [Extract]**

(施行期日)
(Effective Date)

第一条 この省令は、成年被後見人等の権利の制限に係る措置の適正化等を図るための関係法律の整備に関する法律（令和元年法律第三十七号）の施行の日（令和元年九月十四日）から施行する。ただし、第十一条（職業能力開発促進法施行規則様式第十一号の改正規定に限る。）の規定及び次条第三項の規定は公布の日から、第三条、第四条、第六条、第七条、第十一条（同令第四十二条の次に次の二条を加える改正規定及び同令様式第八号の改正規定に限る。）、第十六条、第十八条、第十九条、第二十一条及び第二十四条並びに附則第四条及び第六条の規定は同法附則第一条第二号に掲げる規定の施行の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act on the Establishment of Relevant Acts for the Purpose of Appropriateness of Measures relating to Restrictions on the Rights of Adult Wards (Act No. 37 of 2019) (September 14, 2019); provided, however, that the provisions of Article 11 (limited to the provisions amending Form No. 11 of the Enforcement Regulation of the Vocational Abilities Development Promotion Act) and the provisions of paragraph (3) of the following Article come into effect on the date of promulgation; and the provisions of Article 3, Article 4, Article 6, Article 7, Article 11 (limited to the provisions adding the following two Articles after Article 42 of the same Order and the provisions amending Form No. 8 of the same Order), Article 16, Article 18, Article 19, Article 21, and Article 24, and the provisions of Articles 4 and 6 of the Supplementary Provisions come into effect as of the date of enforcement of the provisions stated in Article 1, item (ii) of the Supplementary Provisions to the same Act.

附 則 〔令和元年十一月七日厚生労働省令第六十八号〕
**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and
Welfare No. 68 of November 7, 2019]**

この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）の施行の日（令和二年六月一日）から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (Act No. 46 of 2018) (June 1, 2020).

附 則 〔令和元年十二月二十七日厚生労働省令第八十七号〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and
Welfare No. 87 of December 27, 2019]**

この省令は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成三十年法律第四十六号）附則第一条第三号に掲げる規定の施行の日（令和三年六月一日）から施行する。

This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the provisions stated in Article 1, item (iii) of the Supplementary Provisions of the Act Partially Amending the Food Sanitation Act, etc. (Act No. 46 of 2018) (June 1, 2021).

附 則 〔令和二年七月一日厚生労働省令第百三十五号〕 〔抄〕

**Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and
Welfare No. 135 of July 1, 2020 Extract] [Extract]**

（施行期日）

（Effective Date）

第一条 この省令は、家畜伝染病予防法の一部を改正する法律（令和二年法律第十六号）及び家畜伝染病予防法施行規則等の一部を改正する省令（令和二年農林水産省令第四十四号）の施行の日（令和二年七月一日）から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of enforcement of the Act Partially Amending the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock (Act No. 16 of 2020) and the Ministerial Order Partially Amending the Regulation for Enforcement of the Act on the Prevention of Infectious Diseases in Livestock (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries Order No. 44 of 2020) (July 1, 2020).

（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の一部改正に伴う経過措置）

（Transitional Measures upon the Partial Amendment of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act）

第四条 この省令の施行前にされたこの省令による改正前の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別表第七、第十及び第十一に規定する、トキソプラズマ病、家きんサルモネラ感染症、伝染性気管支炎、伝染性喉頭気管炎、鶏結核病、鶏マイコプラズマ病、ロイコチトゾーン病又はあひる肝炎に係る処分、手続その他の行為は、それぞれこの省令による改正後の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別表第七、第十及び第十一に規定する、トキソプラズマ症、家きんサルモネラ症、鶏伝染性気管支炎、鶏伝染性喉頭気管炎、鳥結核、鳥マイコプラズマ症、ロイコチトゾーン症又はあひるウイルス性肝炎に係る処分、手続その他の行為としてされたものとみなす。

Article 4 The dispositions, procedures, and other actions that are taken before

the enforcement of this Ministerial Order related to toxoplasmosis, avian salmonellosis, infectious bronchitis, infectious laryngotracheitis, chicken tuberculosis, chicken mycoplasmosis, leucocytozoonosis, or duck hepatitis, as specified in Appended Tables 7, 10, and 11 of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act before amendment by this Ministerial Order, are to be respectively deemed as the dispositions, procedures, and other actions to toxoplasmosis, avian salmonellosis, chicken infectious bronchitis, chicken infectious laryngotracheitis, avian tuberculosis, avian mycoplasmosis, leucocytozoonosis, or duck viral hepatitis, as specified in Appended Tables 7, 10, and 11 of the Regulations for Enforcement of the Poultry Slaughtering Business Control and Poultry Meat Inspection Act after amendment by this Ministerial Order.

附 則 〔令和二年十二月二十五日厚生労働省令第二百八号〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 208 of December 25, 2020]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第二条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 2 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form" in the following paragraph) are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

附 則 〔令和三年十月二十二日厚生労働省令第百七十五号〕 〔抄〕

Supplementary Provisions [Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare No. 175 of October 22, 2021 Extract] [Extract]

(施行期日)

(Effective Date)

第一条 この省令は、公布の日から施行する。

Article 1 This Ministerial Order comes into effect as of the date of promulgation.

(経過措置)

(Transitional Measures)

第十二条 この省令の施行の際現にあるこの省令による改正前の様式（次項において「旧様式」という。）により使用されている書類は、この省令による改正後の様式によるものとみなす。

Article 12 (1) Documents that are already used in forms before amendment by this Ministerial Order at the time of enforcement of this Ministerial Order (referred to below as the "former form" in the following paragraph) are deemed as documents in forms following amendment by this Ministerial Order.

2 この省令の施行の際現にある旧様式による用紙については、当分の間、これを取り繕って使用することができる。

(2) Pages that have already been prepared using the former form at the time of the enforcement of this Ministerial Order may continue to be used for the time being by making amendments to them.

別表第一（第二条の二関係）

Appended Table 1 (Related to Article 2-2)

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。

(i) The poultry slaughterhouse is located in a position without risk of contamination.

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。

(ii) The ground surface surrounding the buildings of the poultry slaughterhouse is paved or otherwise structured to facilitate cleaning, with efficient drainage.

三 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置

(iii) Facilities of the poultry slaughterhouse and the layout of the facilities

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、便所及び汚水処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、汚水処理施設を設けないことができる。

(a) The poultry slaughterhouse has a live bird receiving facility, poultry slaughtering facility, product storage room, packaging materials room, inspection room, dressing rooms, lavatories, and dirty-water processing plant, respectively partitioned and located in appropriate positions; provided, however, that a poultry slaughterhouse that directly discharges

blood and dirty water to a sewerage system with a sewage treatment plant is not required to have a dirty-water processing plant.

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。

(b) The live bird receiving facility has a live bird storage site and a quarantine site that are properly laid out.

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。

(c) The poultry slaughtering facility has a slaughter bleeding room, a scalding and plucking room, and an evisceration room (referring to a room that has equipment for removing the organs; the same applies below) that are respectively partitioned with partition walls and properly laid out, as well as inspection sites that are partitioned and properly laid out for post-plucking inspection and post-evisceration inspection; provided, however, that a poultry slaughterhouse that does not perform the operations stated in Article 2, item (v), (b) of the Act may dispense with an evisceration room and an inspection site for performing post-evisceration inspection.

ニ 生体受入施設、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、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の搬出場所が別であること。

(d) The live bird receiving facility; the loading dock for a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. after poultry slaughtering; and the loading dock for non-edible parts and a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. failing inspections are located separately.

四 食鳥処理場の構造及び設備（共通事項）＊

(iv) Building and equipment of the poultry slaughterhouse (common matters)

イ 食鳥の生体の受入れ、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。

(a) having adequately large area for receiving live poultry birds, performing poultry slaughtering, packaging a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., and the storage thereof in a sanitary manner;

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。

(b) the following materials and structures used for the floor, inner walls, and ceiling:

（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、適当な勾配を有し、排水が良好であること。

1. The floors of the live bird receiving facility and the poultry slaughtering facility are made of impermeable materials (referring to materials into which blood and dirty water do not permeate; the same applies below in this Appended Table, Appended Table 2, and Appended Table 3), have no cracks or unevenness, and have appropriate inclination, with efficient drainage.
 - (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。
 2. The inner walls of the poultry slaughtering facility are smooth and easy to clean, with no gaps, and are covered with impermeable materials from the floor to the height of at least 1.2 meters, and waterproof materials are used above that height. The inner walls of facilities other than the poultry slaughtering facility are smooth and easy to clean.
 - (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。
 3. The boundaries between the inner walls and the floor in the poultry slaughtering facility are made easy to clean and wash by installing a curvature or other methods.
 - (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。
 4. The ceiling of the poultry slaughtering facility is smooth and easy to clean, prevents mold growth and dust fall, and uses a material and structure resistant to condensation. The ceiling of facilities other than the poultry slaughtering facility are smooth and easy to clean.
- 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。
- (c) structure or equipment that achieves illumination as specified below:
- (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
 1. illumination of 540 lux or more on the side of the inspection site where inspection is performed;
 - (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
 2. illumination that does not hinder operations in places other than the side stated in 1.; and
 - (3) 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び内臓の本来の色彩に変化を与えない照明
 3. lighting that does not alter the actual colors of a poultry, poultry carcass,

eviscerated poultry carcass, and organs.

ニ 次のような給水給湯等の設備を備えること。

(d) water and hot water systems as specified below:

(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

1. water systems that abundantly provide water supplied by water supply businesses, etc. or potable water;

(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

2. hot water systems that abundantly supply hot water of 60 degrees Celsius or higher;

(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

3. ventilation systems that have adequate capacity in appropriate positions of sites where heat and steam are generated;

ホ 排水設備は、内面が平滑であって適当な勾配を有し、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。

(e) drainage equipment that has a smooth inner surface, has appropriate inclination, efficient drainage, and a drain ditch connected to a dirty-water processing plant or a public sewerage system; the drain ditch has a trap for preventing the reflux of dirty water and foul smells, and equipment for preventing the entry of rodents;

ヘ 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。

(f) cleansing and disinfection tools suitable for purposes, the cleansing and disinfection tools and the storage equipment for them laid out in appropriate positions.

五 生体受入施設

(v) Live bird receiving facility

イ 生体保管場所は、食鳥処理量に応じ、とさつま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。

(a) In accordance with the poultry slaughtering quantity, the live bird storage site has an adequately large area for storing poultry until slaughter and for performing live bird inspection, as well as cleansing and disinfection equipment for the live bird transportation containers and hand-washing equipment of a water-flow type with a device for cleansing and disinfecting the fingers of persons engaged in poultry slaughtering

(referred to below as "workers" in this Appended Table, Appended Table 2, and Appended Table 3) (simply referred to below as "hand-washing equipment" in this Appended Table, Appended Table 2, and Appended Table 3).

- 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。

(b) The quarantine site has a necessary number of poultry disposal containers (referring to containers for holding poultry for which disposal or other measures must be taken based on the results of poultry meat inspection; the same applies below in this Appended Table), hand-washing equipment for poultry meat inspectors or inspectors (referred to below as "poultry meat inspectors, etc." in this Appended Table), and equipment for cleansing and disinfecting the dirt and dirty water related to poultry for which disposal or other measures must be taken.

六 食鳥処理施設

(vi) Poultry slaughtering facility

- 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。

(a) The poultry slaughtering facility is partitioned from residence, office, and other areas that are not directly related to poultry slaughtering by partition walls, and the entry and exit doors can be shut tightly. The windows, vents, and other openings to the outside have equipment for preventing the entry of insects.

- 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。

(b) Equipment for storing containers for holding non-edible parts (referred to below as "non-edible part containers" in this Appended Table, Appended Table 2, and Appended Table 3) is installed in an appropriate position of the facility and has a structure that facilitates cleaning.

- ハ とさつ放血室は、次の要件を備えること。

(c) The slaughter bleeding room satisfies the following requirements:

- (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。

1. being made of impermeable materials, easy to cleanse, and equipped with a bleeding trough or bleeding ditch of a size suitable for the poultry slaughtering quantity that has a structure for preventing the

splattering of blood;

- (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。
2. having mechanical devices used for slaughter bleeding and cleansing and disinfection equipment therefor;
- (3) 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。
3. having a number of hand-washing equipment devices in accordance with the number of workers.

ニ 湯漬脱羽室は、次の要件を備えること。

(d) The scalding and plucking room satisfies the following requirements:

- (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。
1. having a scalding machine, a plucking machine, a cleansing machine for poultry carcasses, and cleansing and disinfection equipment for the machines, of adequate capacity in accordance with the poultry slaughtering quantity; and
- (2) 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。
2. having a number of hand-washing equipment devices that is in accordance with the number of workers;

ホ 中抜室は、次の要件を備えること。

(e) The evisceration room satisfies the following requirements:

- (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。
1. is capable of tracing each eviscerated poultry carcass and the organs of the eviscerated poultry carcass to the source bird, while having an overhead conveyor, belt conveyor, vats, or other equipment with a structure that prevents the contamination of other eviscerated poultry carcasses or organs;
- (2) 食鳥処理量に応じた十分な能力を有する総排泄腔切除、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。
2. having mechanical devices for cloaca excision, abdominal incision, evisceration, the cleansing of the inside and outside of an eviscerated poultry carcass, and refrigeration of an eviscerated poultry carcass, as well as cleansing and disinfection equipment for the devices, of adequate capacity in accordance with the poultry slaughtering quantity;
- (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。
3. having cleansing and disinfection equipment for the overhead conveyor,

belt conveyor, vats, tables, cutting boards, and other mechanical devices used for poultry slaughtering; and

(4) 従事者の数に応じた数の手洗い設備を備えること。

4. having a number of hand-washing equipment devices in accordance with the number of workers;

へ 検査場所は、次の要件を備えること。

(f) The inspection site satisfies the following requirements:

(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。

1. having dedicated inspection tables or racks for performing post-plucking inspection or post-evisceration inspection on the whole or part of a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, and poultry meat, etc.;

(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。

2. having dedicated hand-washing equipment for poultry meat inspectors, etc. and poultry slaughtering sanitation managers, as well as equipment that supplies hot water of 83 degrees Celsius or higher for the soaking and disinfection of devices used for poultry meat inspection; and

(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。

3. having a necessary number of clearly labeled containers for holding the whole or part of a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, and poultry meat, etc. for which disposal or other measures must be taken based on the results of a post-plucking inspection or post-evisceration inspection (referred to below as "waste containers" in this Appended Table);

七 製品保管室

(vii) Product storage room

イ 冷蔵・冷凍設備を備えること。

(a) having refrigeration and freezing equipment; and

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。

(b) having dedicated storage equipment with a locking mechanism for a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. to be reserved based on the results of a post-plucking inspection or post-evisceration inspection.

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。

(viii) The inspection room has a locking mechanism, inspection tables, and hand-washing equipment.

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。

(ix) The dressing rooms have an adequately large area in accordance with the number of workers and are equipped with dedicated storage equipment for the work boots, aprons, work clothes, etc. of workers.

十 便所

(x) Lavatories

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。

(a) being completely partitioned from other areas by partition walls, having no direct entrance or exit to the poultry slaughtering facility, and being otherwise designed so as not to affect the poultry slaughtering facility;

ロ 手洗い設備を備えること。

(b) having hand-washing equipment; and

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。

(c) windows, vents, and other openings to the outside having equipment for preventing the entry of insects.

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。

(xi) The dirty-water processing plant has dirty-water processing equipment of adequate capacity in accordance with the quantity of dirty water to be processed.

十二 機械器具の構造及び材質等

(xii) Structures and materials of mechanical devices

イ 機械器具は、洗浄消毒が容易な構造であること。

(a) Mechanical devices have structures that facilitate cleansing and disinfection.

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。

(b) The mechanical devices that are immobilized or difficult to move are installed in positions that are convenient for work and easy to clean, wash, and disinfect.

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。

(c) The live bird transportation containers are made of noncorrosive materials and have structures that facilitate cleansing and disinfection.

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。

(d) The containers for holding a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or edible organs passing poultry meat inspections are made of noncorrosive materials, structurally prevent contamination by other matters, and have structures that facilitate cleansing and disinfection.

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。

(e) The poultry disposal containers, the waste containers, and the non-edible part containers are made of impermeable materials, have lids, are easy to cleanse and disinfect, and have structures that prevent the leak of dirty liquid and foul smell.

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。

(f) If an overhead conveyor is installed, it is made of noncorrosive materials and has cleansing and disinfection equipment for the shackles.

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。

(g) The plucking machine structurally prevents the scattering of feathers and has the function of spraying cleansing water.

チ 自動総排泄腔切除機、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。

(h) If an automated cloaca excision machine, an automated abdominal incision machine, or an automated evisceration machine is used, they have the function of automatic cleansing and disinfection.

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

(i) The mechanical devices that come into direct contact with a poultry, poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., such as the belt conveyor, vats, tables, and cutting boards used for poultry slaughtering, are made of noncorrosive materials and have structures that facilitate cleansing and disinfection.

別表第二（第二条の二関係）

Appended Table 2 (Related to Article 2-2)

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。

(i) The poultry slaughterhouse is located in a position without risk of contamination.

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。

(ii) The ground surface surrounding the buildings of the poultry slaughterhouse is paved or otherwise structured to facilitate cleaning, with efficient drainage.

三 食鳥処理場の施設等及び施設等の配置

(iii) Facilities of the poultry slaughterhouse and the layout of the facilities

イ 食鳥処理場には、生体受入場所、食鳥処理室、便所及び污水处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、污水处理施設をそれぞれ設けないことができる。

(a) The poultry slaughterhouse has a live bird receiving site, a poultry slaughtering room, lavatories, and a dirty-water processing plant in appropriate positions; provided, however, that a poultry slaughterhouse that does not perform the operations stated in Article 2, item (v), (a) of the Act is not required to have a live bird receiving site and that a poultry slaughterhouse that directly discharges blood and dirty water to a sewerage system with a sewage treatment plant is not required to have a dirty-water processing plant.

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。

(b) The poultry slaughtering room has a slaughter bleeding site, a scalding and plucking site, and an evisceration site (referring to a site that has equipment for removing the organs; the same applies below in this Appended Table) that are properly laid out; provided, however, that a poultry slaughterhouse that does not perform the operations stated in Article 2, item (v), (a) of the Act is not required to have a slaughter bleeding site or a scalding and plucking site and that a poultry slaughterhouse that does not perform the operations stated in (b) of the same item is not required to have an evisceration site.

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。

(c) The live bird receiving site and the loading dock for a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, and poultry meat, etc. after poultry slaughtering are located separately.

四 食鳥処理場の構造及び設備（共通事項）

(iv) Building and equipment of the poultry slaughterhouse (common matters)

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。

(a) having adequately large area for performing poultry slaughtering, packaging a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., and the storage thereof in a sanitary manner;

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。

(b) having refrigeration or freezing equipment for a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., as well as appropriate storage equipment for packaging materials;

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。

(c) structure or equipment that achieves illumination that does not hinder operations;

ニ 次の給水給湯の設備を備えること。

(d) water and hot water systems as specified below:

(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

1. water systems that abundantly provide water supplied by water supply businesses, etc. or potable water; and

(2) 温湯を十分に供給することのできる給湯設備

2. hot water systems that abundantly supply hot water;

ホ 排水設備は、内面が平滑であって適当な勾配を有し、排水が良好で、污水处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。

(e) drainage equipment that has a smooth inner surface, has appropriate inclination, efficient drainage, and a drain ditch connected to a dirty-water processing plant or a public sewerage system; the drain ditch has a trap for preventing the reflux of dirty water and foul smells, as well as equipment for preventing the entry of rodents;

五 生体受入場所

(v) Live bird receiving site

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、適当な勾配を有し、排水が良好であること。

(a) the floor being made of impermeable materials, has no cracks or unevenness, and has appropriate inclination, with efficient drainage.

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。）をするための十分な広さを有すること。

(b) having an adequately large area for performing the verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act on conformity to the criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in the same paragraph concerning the condition of live poultry (referred to below as "verification of conformity to criteria" in this Appended Table and Appended Table 3).

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。

- (c) having containers for holding poultry for which disposal or other measures must be taken (referred to below as "poultry disposal containers" in this Appended Table) based on the results of the verification prescribed in Article 16, paragraph (5) of the Act on nonconformity to the criteria specified by Order of the Ministry of Health, Labour and Welfare as referred to in the same paragraph concerning the condition of live poultry (referred to below as "verification of nonconformity to criteria" in this Appended Table and Appended Table 3).

ニ 手洗い設備を備えること。

- (d) having hand-washing equipment.

六 食鳥処理室

(vi) Poultry slaughtering room

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。

- (a) The poultry slaughtering room is partitioned from the residence, office and other areas that are not directly related to poultry slaughtering by partition walls, and the entry and exit doors can be shut tightly. The windows, vents, and other openings to the outside have equipment for preventing the entry of insects.

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、適当な勾配を有し、排水が良好であること。

- (b) The floor is made of impermeable materials, has no cracks or unevenness, and has appropriate inclination, with efficient drainage.

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。

- (c) The inner walls are smooth and easy to clean, with no gaps, and are covered with impermeable materials from the floor to the height of at least 1 meter, and waterproof materials are used above that height.

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

- (d) The ceiling is smooth and easy to clean, prevents mold growth and dust fall, and uses a material and structure resistant to condensation.

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。

- (e) The building or equipment achieves adequate natural lighting or artificial lighting and ventilation.

へ 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。

(f) Equipment for storing non-edible part containers is installed in an appropriate position in the facility and has a structure that facilitates cleaning.

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。

(g) The slaughter bleeding site has mechanical devices used for slaughter bleeding and cleansing and disinfection equipment for the devices.

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。

(h) The scalding and plucking site has a scalding machine and other mechanical devices for plucking and the cleansing of poultry carcass, as well as cleansing and disinfection equipment for the devices, of adequate capacity in accordance with the poultry slaughtering quantity.

リ 中抜場所は、次の要件を備えること。

(i) The evisceration site satisfies the following requirements:

(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。

1. is capable of tracing each eviscerated poultry carcass and the organs of the eviscerated poultry carcass to the source bird, while having equipment that prevents the contamination of other eviscerated poultry carcasses or organs;

(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。

2. having cleansing and disinfection equipment for the vats, tables, cutting boards, and other mechanical devices used for poultry slaughtering;

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。

(j) having the necessary number of clearly labeled containers for holding the whole or part of a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. for which disposal or other measures must be taken based on the verification of nonconformity to criteria concerning the condition of the surface of a poultry carcass or of the condition of the organs and the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass (referred to below as "waste containers" in this Appended Table);

ル 従事者の数に応じた手洗い設備を備えること。

(k) having a number of hand-washing equipment devices in accordance with the number of workers;

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。

(vii) The dirty-water processing plant has dirty-water processing equipment of adequate capacity in accordance with the quantity of dirty water to be processed.

八 機械器具の構造及び材質等

(viii) Structures and materials of mechanical devices

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。

(a) The mechanical devices that come into direct contact with a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., such as the tables and cutting boards used for poultry slaughtering, are made of noncorrosive materials and have structures that facilitate cleansing and disinfection.

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。

(b) The mechanical devices that are immobilized or difficult to move are installed in positions that are convenient for work and easy to clean, wash, and disinfect.

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。

(c) The poultry disposal containers, the waste containers, and the containers for non-edible parts are made of impermeable materials, have lids, are easy to cleanse and disinfect, and have structures that prevent the leak of dirty liquid and foul smells.

別表第三（第四条第一項関係）

Appended Table 3 (Related to Article 4, paragraph (1))

一 食鳥処理場の衛生的管理

(i) Sanitation management of poultry slaughterhouses

イ 清掃を適切に行い、衛生上支障ないように保持すること。

(a) proper cleaning and maintenance of sanitation

ロ 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。

(b) keeping things in order and not leaving any unnecessary objects

ハ 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。

(c) prompt repair if there is any damage or failure of the floor, inner walls,

ceiling, windows, doors, etc.

ニ 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。

(d) Adequate ventilation for removing foul smells and excess humidity

ホ 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。

(e) Maintaining necessary illumination using natural lighting or lighting equipment

ヘ 給水設備等の衛生管理は、次に従い行うこと。

(f) sanitation management of water supply, etc. in accordance with the following:

(1) 水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合は、一年に一回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度）水質検査を行い、その結果を証する書類を少なくとも一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となったときは、直ちに都道府県知事の指示を受け、適切な措置を講じること。

1. If water from sources other than water supplied by water supply businesses, etc. is used, a water quality inspection is to be conducted at least once annually (and whenever water quality may have been changed owing to the contamination of the water source caused by a disaster or other event) and the certificate of the results is to be retained for at least one year. If water is evaluated as not potable in the inspection, appropriate measures are to be immediately taken under the instruction of the prefectural governor.

(2) 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、これらの装置が正常に作動していることを毎日確認すること。

2. If a disinfection system or water purifying system is installed, its normal operation is to be checked every day.

(3) 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検、清掃を行うこと。

3. If a water storage tank is used, periodic inspection and cleaning are to be performed.

(4) 給湯設備は目的に応じた温湯が得られるよう適正な温度管理を行うこと。

4. A hot water system is managed at the proper temperature so that hot water suitable for its purposes is supplied.

ト 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。

(g) The drain ditch is cleaned in order to contain solids while efficiently draining wastewater. Any damage to it is to be promptly repaired.

チ 機械器具の衛生管理は、次に従い行うこと。

(h) The sanitation management of mechanical devices is performed in accordance with the following:

(1) 機械器具は、その使用目的に応じたものを使用すること。

1. Mechanical devices suitable for the purposes are used.

- (2) 食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等に直接接触する機械器具の面は、使用する前に必ず洗浄消毒すること。
2. The surfaces of mechanical devices that come into direct contact with a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. are cleansed and disinfected before each use.
- (3) 疾病若しくは異常又はこれらの疑いのあるもの等処理した場合であつて、他に汚染のおそれがあるときには、使用した機械器具は、その都度洗浄消毒等を行うこと。
3. Whenever processing birds that have disease or abnormality or those suspected of having disease or abnormality, if there is a risk of the contamination of other poultry carcasses, eviscerated poultry carcasses, or poultry meat, etc., the mechanical devices used are cleansed and disinfected.
- (4) 機械器具は、作業終了後洗浄消毒すること。
4. Mechanical devices are cleansed and disinfected after work.
- (5) 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
5. Mechanical devices and the disassembled parts thereof are stored in the specified places in a sanitary manner.
- (6) 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。
6. Mechanical devices are periodically inspected. If there is any failure or damage, etc., prompt fixing or repair is performed so that the devices can be properly used at any time.
- (7) 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。
7. Thermometers, pressure gauges, flowmeters, and other meters are periodically inspected for precision. If there is any failure or damage, etc., prompt repair is performed.
- リ 食鳥処理施設、製品保管室及び包装資材室（認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場にあつては、それぞれ、食鳥処理室、製品保管設備及び包装資材設備。以下同じ。）へのそ族、昆虫等の侵入を防止するため、防そ・防虫設備に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うとともに、防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。また、定期的に駆除作業を行い、その記録は少なくとも一年間保存すること。
- (i) To prevent the entry of rodents, insects, etc. into the poultry slaughterhouse, product storage room, and packaging materials room (in the case of a poultry slaughterhouse subject to the certification of a certified small-scale poultry slaughterer, the poultry slaughtering room, product storage equipment, and packaging materials equipment, respectively; the same applies below), any damage or failure of the rat or

insect-repellent devices is promptly repaired. Windows and exits and entrances without rat or insect-repellent devices are not left open. Extermination is performed periodically and the record thereof is retained for at least one year.

ヌ 殺そ剤及び殺虫剤等の薬剤は、食鳥処理施設及び製品保管室以外の所定の場所に保管すること。

(j) Rodenticides, insecticides, and other chemical agents are stored in a specified place other than the poultry slaughtering facility and the product storage room.

ル 製品保管室の冷蔵・冷凍設備は、冷蔵保存の場合にあつては摂氏十度以下、冷凍保存の場合にあつては摂氏マイナス十五度以下となるよう管理を行うこと。

(k) The refrigeration and freezing equipment in the product storage room is managed at 10 degrees Celsius or lower in the case of refrigerated storage and at minus 15 degrees Celsius or lower in the case of frozen storage.

ヲ 不可食部分等の衛生管理は次に定める基準に従い行うものとする。

(l) Sanitation management of non-edible parts is performed in accordance with the following criteria:

(1) 不可食部分は、食鳥処理場の衛生管理に支障を生じないよう適切に不可食部分用容器に収納、搬出するとともに、当該不可食部分用容器は、作業終了後、空にして洗浄すること。

1. Non-edible parts are appropriately placed in the non-edible part containers and carried out to prevent any hindrance to the sanitation management of the poultry slaughterhouse. The non-edible part containers are emptied and cleansed after work.

(2) 別表第一若しくは別表第二に規定する食鳥処分用容器又は別表第一若しくは別表第二に規定する廃棄用容器（以下単に「廃棄用容器」という。）は、汚液、汚臭等が漏れないよう適切に食鳥処理施設外に搬出するとともに、作業終了後、空にして洗浄消毒すること。

2. The poultry disposal containers specified in Appended Table 1 or in Appended Table 2, or the waste containers specified in Appended Table 1 or in Appended Table 2 (simply referred to below as "waste containers") are appropriately carried out of the poultry slaughtering facility in a manner that prevents the leak of dirty liquid, foul smells, etc. and are emptied, cleansed, and disinfected after work.

(3) 廃棄等の措置を講じなければならない食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等及び不可食部分は、衛生上支障がないように適正に処理すること。

3. The poultry, poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., as well as non-edible parts, for which disposal or other measures must be taken, are properly processed in a manner that prevents any hindrance to sanitation.

ワ 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

(m) Lavatories are kept clean and periodically disinfected.

カ 洗浄消毒は、次に従い行うこと。

(n) Cleansing and disinfection are performed in accordance with the following:

(1) 薬剤を使用する場合にあっては、目的に応じたものを適正な方法で使用する。

1. When chemical agents are used, the agents are properly used in accordance with the respective purposes.

(2) 温湯を使用して消毒する場合にあっては、摂氏八十三度以上の熱湯を使用すること。

2. When hot water is used for disinfection, hot water of 83 degrees Celsius or higher is used.

ヨ 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。

(o) Hand-washing equipment is equipped with cleansing disinfectant required for hand-washing that is ready for use at any time.

タ 清掃用器材は所定の場所に保管すること。

(p) Cleaning tools are stored in specified places.

二 食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的取扱い

(ii) Sanitary handling of a poultry, poultry carcass, eviscerated poultry carcass, and poultry meat, etc.

イ 生体の受入れ

(a) Receipt of live birds

(1) 食鳥処理をしようとする食鳥の集荷に当たっては、異常なものの排除に努めるとともに、生体の健康の保持に留意して輸送すること。

1. Efforts are made to exclude abnormal birds from poultry collected to be slaughtered and precautions are taken to maintain the health of live birds during transportation.

(2) 生体輸送用容器は、清潔なものを使用し、使用後十分に洗浄消毒すること。

2. Clean live bird transportation containers are used and adequately cleansed and disinfected after use.

(3) 生体検査に合格したもの又は食鳥の生体の状況についての基準適合の確認がされたものは、速やかにとさつ放血し、合格しなかったもの又は基準不適合の確認がされたものは、第三十三条に規定する措置を講じること。

3. Slaughter bleeding is promptly performed on birds passing the live bird inspection and for birds verified as conforming to the criteria. For birds failing the inspection or for birds verified as nonconforming to the criteria, the measures prescribed in Article 33 are taken.

ロ 放血

(b) Bleeding

(1) 放血は十分に行うこと。

1. Bleeding is adequately performed.

(2) 放血された血液による生体及びとさつ後の食鳥の汚染を避けるよう留意すること。

2. Measures are taken to prevent the contamination of living animals and slaughtered carcasses by blood from bleeding.

(3) 血液を回収する場合は、不浸透性材料で作られた容器に回収し、適宜搬出すること。

3. When blood is collected, collect it in a container made of impermeable materials and carry it out appropriately.

ハ 湯漬

(c) Scalding

(1) 放血後速やかに湯漬を行うこと。

1. Scalding is promptly performed after bleeding.

(2) 湯漬は、十分な水量を用いて行うこと。

2. Abundant water is used for scalding.

(3) 湯漬に当たっては、併せて汚染物をできるだけ除去するよう配慮すること。

3. During scalding, take considerations to remove contaminated objects as far as possible at the same time.

ニ 脱羽

(d) Plucking

(1) 脱羽に当たっては、噴射水洗をする等により羽毛が飛散しないようにするとともに、脱離した羽毛は、不可食部分用容器に収納し、作業中においても頻繁に食鳥処理施設外に搬出すること。

1. Jet washing and other measures are taken to prevent the scattering of feathers during the plucking process. The removed feathers are put in the non-edible part containers and frequently carried out of the poultry slaughtering facility even during the process.

(2) 残留した羽毛は毛焼き等により除去すること。また、脱羽が不十分なものは、内臓の摘出を行わないこと。

2. The remaining feathers are removed by burning or other means.

Evisceration is not performed on birds with inadequate plucking.

(3) 脱羽後検査又は食鳥とたいの体表の状況についての基準適合の確認の前に食鳥とたいの脱羽を終了すること。

3. The plucking of a poultry carcass is completed before the post-plucking inspection or the verification of conformity to the criteria concerning the condition of the surface of the poultry carcass.

(4) 不可食部分及び脱羽後検査に合格せず、又は食鳥とたいの体表の状況についての基準不適合の確認がされ、廃棄等の措置を講じなければならない食

鳥とたいの全部又は一部は、他を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納すること。

4. The non-edible parts, as well as the whole or part of the poultry carcass failing the post-plucking inspection or verified to not conform to the criteria concerning the condition of the surface of poultry carcass, for which disposal or other measures must be taken, are handled in such a manner that prevents the contamination of other eviscerated poultry carcasses or organs, and are respectively put in the non-edible part containers or in the waste containers.

ホ 内臓摘出

(e) Evisceration

- (1) 内臓摘出後検査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適合の確認に際しては、次の事項に留意して処理すること。

1. The following precautions are taken for the post-evisceration inspection or for the verification of conformity to the criteria concerning the condition of the organs and the inner face of the body walls of an eviscerated poultry carcass:

- (i) 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な状態で検査又は確認に供すること。

- i. an eviscerated poultry carcass and the organs related to the eviscerated poultry carcass undergo inspection or verification in such a manner that enables their tracing to the source bird;

- (i i) 検査又は確認のための腹部の切開は、検査又は確認が実施可能な程度にとどめること。

- ii. the abdominal incision for inspection or verification is limited to the minimum extent that enables inspection or verification; and

- (i i i) 心臓、肝臓、脾臓、筋胃等は検査又は確認のために十分引き出すこと。

- iii. the heart, liver, spleen, gizzard, etc. are adequately pulled out for inspection or verification.

- (2) 消化管の内容物の漏出により食鳥中抜とたい及び食鳥肉等が汚染されないよう次の事項に留意して処理すること。

2. The following precautions are taken to prevent the contamination of an eviscerated poultry carcass and poultry meat, etc. by the spilled gastrointestinal contents:

- (i) 腹部の切開は、消化管の損傷がないように注意で行うとともに、不要な切開は避けること。

- i. the abdominal incision is carefully performed not to cause any damage to the gastrointestinal tract, avoiding unnecessary incision;

- (i i) 総排泄腔の切除は、内容物の漏出がないよう注意で行うこと。

ii. the cloaca excision is carefully performed not to cause a spill of the contents;

(i i i) 内臓摘出後検査に合格し、又はその体壁の内側面の状況についての基準適合の確認がされた食鳥中抜とたいは、適正な水量で内外とも十分に洗浄すること。

iii. an eviscerated poultry carcass passing the post-evisceration inspection or verified as conforming to the criteria concerning the condition of the inner face of its body walls is cleansed both inside and outside with an adequate amount of water;

(i v) 内臓摘出後検査に合格し、又は基準適合の確認がされた内臓は、食用部分と不可食部分に区分し、食用部分は十分に洗浄すること。

iv. the organs passing the post-evisceration inspection or verified as conforming to the criteria are divided into edible parts and non-edible parts, with the edible parts adequately cleansed;

(v) 不可食部分及び廃棄等の措置を講じなければならない部分は、食用部分を汚染しないように取り扱い、それぞれ不可食部分用容器又は廃棄用容器に収納すること。

v. The non-edible parts and the parts for which disposal or other measures must be taken are handled in such a manner that prevents the contamination of edible parts, and are respectively put in the non-edible part containers or in the waste containers.

へ 冷却

(f) Refrigeration

(1) 洗浄した食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、速やかに摂氏十度以下に冷却すること。

1. The poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. that have been cleansed are promptly refrigerated to 10 degrees Celsius or lower.

(2) 食鳥とたい、食鳥中抜とたい、食鳥肉等を冷水により冷却する場合は、冷却機で冷却された水又は適量の砕水を入れた水で十分に換水しながら行うとともに、水分の吸収及び残量を最小限にとどめること。

2. In cases where a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. are refrigerated with cold water, the process is performed using water refrigerated in a refrigeration machine or water into which a sufficient amount of crushed ice is placed, while adequately changing water. Measures are taken to minimize the amount of water absorbed and remaining within the poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc.

(3) 冷却槽は、作業終了後、空にして洗浄消毒を行うこと。

3. The refrigeration tank is emptied and cleansed and disinfected after work.

ト 食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等は、清潔で衛生的な方法で取り扱い、汚物、有毒若しくは有害な物質又は病原微生物により汚染されないようにすること。

(g) a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc. are handled in a clean and sanitary manner to prevent contamination by dirt, toxic or hazardous substances, or pathogenic microorganisms.

三 従事者の衛生管理

(iii) Sanitation management concerning workers

食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、次に従い従事者の衛生管理を行うこと。

The poultry slaughterer or a poultry slaughtering sanitation manager undertakes the sanitation management concerning workers through the following actions:

(1) 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じ健康診断を受けさせること。

1. making efforts to ascertain the health condition of workers and having them undergo health checks when necessary;

(2) 化膿性疾患等食中毒の原因となる疾患又は食鳥肉等を介して伝染するおそれのある疾患に感染した従事者を、食鳥処理に従事させないこと。

2. preventing workers infected with a purulent disease or other diseases that may cause food poisoning or with a disease that may be transmitted via poultry meat, etc. from engaging in poultry slaughtering;

(3) 食鳥処理場においては、従事者に明淡色で清潔な専用の作業衣及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせ、かつ、不要の物を身につけさせないこと。

3. having workers in a poultry slaughterhouse put on dedicated work clothes and caps that are clean and light-colored, as well as dedicated footwear, while preventing them from putting on unnecessary items;

(4) 作業中に、前掛等を着用した状態で従事者を便所へ立ち入らせないこと。

4. preventing workers from entering the lavatories with aprons on during work;

(5) 従事者の手指は常に清潔に保ち、作業前、用便後及び食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を汚染するおそれのあるものに接触した後には、よく洗浄消毒をさせること。

5. having workers keep their hands and fingers clean at all times and adequately cleanse and disinfect them before work, after going to the lavatory, and after coming into contact with matter that may contaminate a poultry, poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc.; and

(6) 食鳥処理場においては、従事者に所定の場所以外での着替え、喫煙、放たん及び食事等をさせないこと。

6. preventing workers in a poultry slaughterhouse from dressing, smoking, spitting, or eating outside the specified areas.

四 教育訓練

(iv) Education and training

イ 衛生管理計画及び手順書に基づいた食鳥処理が行われるよう、食鳥処理に従事する者その他の関係者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

(a) To ensure that poultry slaughtering is performed in accordance with the sanitation management plan and the procedures manual, necessary training for sanitation management is implemented for workers engaged in poultry slaughtering and other relevant persons.

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

(b) Education and training are implemented for persons who handle chemical substances, so that they can safely handle the chemical substances for use.

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

(c) The effectiveness of the education and training in (a) and (b) are periodically verified for the review of training when necessary.

五 その他

(v) Other Matters

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食鳥の産地、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等に係る食鳥処理の状態及び食鳥肉等の出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

(a) Within a range required for the prevention of food sanitation hazards, efforts are to be made for keeping and retaining records concerning the place of production of the poultry handled, the condition of poultry slaughtering related to a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, or poultry meat, etc., the destinations of delivery or marketing of poultry meat, etc., and other necessary matters.

ロ 食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

(b) Efforts are to be made to retain the records of the voluntary inspection of a poultry carcass, eviscerated poultry carcass, and poultry meat, etc. if applicable.

ハ 食鳥処理場内に食鳥処理に従事する者その他の関係者以外の者をみだりに立ち入らせないこと。

(c) Measures are taken to prevent the unauthorized entry of persons other than those engaged in poultry slaughtering and other relevant persons into the poultry slaughterhouse.

別表第四（第四条第二項関係）

Appended Table 4 (Related to Article 4, paragraph (2))

一 危害要因の分析

(i) Analysis of hazard factors

食鳥処理に必要な工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下「管理措置」という。）を定めること。

For each process necessary for poultry slaughtering, list factors that may cause food sanitation hazards (referred to below as "hazard factors" in this table) and specify measures for controlling these hazard factors (referred to below as "control measures").

二 重要管理点の決定

(ii) Determination of critical control points

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

Determine processes for which control measures must be taken in order to prevent the hazard factors identified in the preceding item, prevent their occurrence, eliminate the factors, or reduce them to an acceptable level (the process referred to below as "critical control point" in this table).

三 管理基準の設定

(iii) Establishment of control criteria

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

Establish criteria to prevent the occurrence of hazard factors at each critical control point, eliminate the factors, or reduce them to an acceptable level (the criteria referred to below as "control criteria" in this table).

四 モニタリング方法の設定

(iv) Establishment of monitoring method

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

Establish a method for ascertaining the implementation status of control on critical control points continuously or at a reasonable frequency (the ascertaining referred to below as "monitoring" in this table).

五 改善措置の設定

(v) Establishment of improvement measures

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

Establish improvement measures for cases in which deviation from the control criteria is identified through monitoring at each critical control point.

六 検証方法の設定

(vi) Establishment of verification method

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

Establish procedures for periodically verifying the effectiveness of measures

prescribed in the preceding items.

七 記録の作成

(vii) Preparation of records

食鳥処理の事業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

In accordance with the scale and type of poultry slaughtering business, prepare the written description of the measures prescribed in the preceding items and the records of the implementation thereof.

八 法第十六条第一項の認定を受けた食鳥処理業者の取組

(viii) Measures by poultry slaughterers certified under Article 16, paragraph (1) of the Act

法第十六条第一項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、前各号に規定する事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

The poultry slaughterers certified under Article 16, paragraph (1) of the Act may take measures necessary for public health that simplify the matters prescribed in the preceding items.

別表第五（第八条関係）

Appended Table 5 (Related to Article 8)

| 学科 Curriculum | 科目 Subjects |
|------------------------------|---|
| 化学 Chemistry | 分析化学、有機化学、無機化学 Analytical chemistry, Organic chemistry, Inorganic chemistry |
| 生物化学 Biological chemistry | 生物化学、食品化学、生理学、食品分析学、毒性学 Biological chemistry, Food chemistry, Physiology, Food analysis, Toxicology |
| 微生物学 Microbiology | 微生物学、食品微生物学、食品保存学、食品製造学 Microbiology, Food microbiology, Food preservation, Food manufacturing |
| 公衆衛生学 Public health | 公衆衛生学、食品衛生学、環境衛生学、衛生行政学、疫学 Public health, Food hygiene, Environmental hygiene, Health administration, Epidemiology |

別表第六（第八条関係）

Appended Table 6 (Related to Article 8)

水産化学、畜産化学、放射線化学、乳化学、食肉化学、高分子化学、生物有機化学、環境汚染物質分析学、酵素化学、食品理化学、水産生理学、家畜生理学、植物生理学、環境生物学、応用微生物学、酪農微生物学、病理学、医学概論、解剖学、医化学、産業医学、血液学、血清学、遺伝学、寄生虫学、獣医学、栄養化学、衛生統計学、栄養学、環境保健学、衛生管理学、水産製造学、畜産品製造学、農産物製造学、醸造調味食品製造学、乳製品製造学、蒸留酒製造学、缶詰工学、食品工学、食品保存学、冷凍冷蔵学、品質管理学、その他これらに類する食品衛生に関する科目

Fishery chemistry, Livestock chemistry, Radiation chemistry, Dairy chemistry, Meat chemistry, Polymer chemistry, Biological organic chemistry, Analysis of environmental pollutants, Enzyme chemistry, Food physics and chemistry, Fisheries physiology, Livestock physiology, Plant physiology, Environmental biology, Applied microbiology, Dairy microbiology, Pathology, Introduction to medical science, Anatomy, Medical chemistry, Occupational medicine, Hematology, Serology, Genetics, Parasitology, Veterinary medicine, Nutritional chemistry, Sanitary statistics, Nutritional science, Environmental health science, Hygiene management, Fisheries manufacturing, Livestock products manufacturing, Agricultural products manufacturing, Brewed food manufacturing, Dairy products manufacturing, Distilled liquor manufacturing, Canned product engineering, Food engineering, Food preservation, Freezing and refrigeration studies, Quality control studies, and other similar subjects related to food sanitation

別表第七（第二十五条、第二十七条、第三十三条関係）

Appended Table 7 (Related to Articles 25, 27, and 33)

狂犬病、封入体肝炎、オウム病、大腸菌症、伝染性コリーザ、豚丹毒菌病、サルモネラ症、ブドウ球菌症、リステリア症、毒血症、膿毒症、敗血症、真菌病、原虫病（トキソプラズマ症を除く。）、トキソプラズマ症、寄生虫病、変性、尿酸塩沈着症、水腫、腹水症、出血、炎症、萎縮、腫瘍（マレック病及び鶏白血病を除く。）、臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又ははにおいて、異常体温（著しい高熱（摂氏四十三度以上）又は低熱（摂氏四十度未満）を呈しているものに限り、日射病又は熱射病によるものを含む。）、黄疸、外傷、中毒諸症（人体に有害のおそれのあるものに限る。）、削瘦及び發育不良（著しいものに限る。）、生物学的製剤の投与で著しい反応を呈した状態、潤滑油又は炎性産物等による汚染、放血不良、湯漬過度（湯漬が原因で、肉が煮えたような外観を呈した状態をいう。）

Rabies, inclusion body hepatitis, psittacosis, escherichia coli infection, infectious coryza, swine erysipelas, salmonellosis, staphylococcal infection, listeriosis, toxemia, empyema, sepsis, fungus infection, protozoan diseases (except for toxoplasmosis), toxoplasmosis, parasitic diseases, denaturation, urate deposits, edema, ascites, bleeding, inflammation, atrophy, tumors (except for Marek's disease and avian leukosis), abnormal form, size, hardness, color, or smell of organs, abnormal body temperature (limited to noticeably high

temperature (43 degrees Celsius or higher) or low temperature (lower than 40 degrees Celsius) and including those caused by sunstroke or heat stroke), jaundice, trauma, toxicoses (limited to those likely to be hazardous to humans), emaciation and underdevelopment (limited to extreme cases), extreme reactions to the administration of biological products, contamination by lubricants or inflammatory products, inadequate bleeding, excessive scalding (referring to cases of meat-boiling appearance caused by scalding);

別表第八（第二十八条、第二十九条、第三十条、第三十三条関係）

Appended Table 8 (Related to Articles 28, 29, 30, and 33)

一 食鳥とたい

(i) Poultry carcass

イ 次のような異常が認められないこと。

(a) None of the following abnormalities are observed:

- (1) 皮膚又は筋肉が著しく暗色化しているもの
1. noticeably darkened colors of the skin or muscles;
- (2) 皮膚又は筋肉が著しく蒼白なもの
2. noticeably pallid colors of the skin or muscles;
- (3) 脱水症状を呈するもの
3. manifestation of dehydration symptoms;
- (4) 腫瘍を有するもの
4. tumors;
- (5) 著しく痩せているもの
5. extreme emaciation;
- (6) 異常な腹部膨満を呈するもの
6. abnormal bloating of the abdomen;
- (7) 皮膚に多数のか皮、創傷、膿瘍又は炎症を有するもの
7. numerous crusts, wounds, abscesses, or inflammations on the skin;
- (8) 翼及び脚の骨が著しく腫大しているもの
8. noticeable swelling of the wing and leg bones; or
- (9) 著しい異常臭又は全体に異常臭を有するもの
9. noticeable abnormal smell or abnormal smell overall;

ロ 食鳥とたいの一部に次のような異常が認められないこと。

(b) None of the following abnormalities are observed in a part of a poultry carcass:

- (1) 皮膚の一部が青色、赤色又は緑青色を呈するもの
1. blue, red, or greenish blue coloration in a part of the skin;
- (2) 皮膚又は筋肉の一部が水分過多を呈するもの
2. overhydration of a part of the skin or muscles;
- (3) 皮膚の一部にか皮、創傷、膿瘍又は炎症を有するもの
3. crusts, wounds, abscesses, or inflammations on a part of the skin;

(4) 骨又は関節が腫大しているもの

4. swelling of bones or joints; or

(5) 異常臭を有するもの

5. abnormal smell.

二 食鳥中抜とたい

(ii) Eviscerated poultry carcass

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

イ 体腔又は気嚢内に、膿汁の蓄積した半固形若しくは固形の黄色チーズ様物、腹水、多量の血液又は異常臭を有するもの

(a) Semi-solid or solid yellow cheese-like substance of pus accumulating in the body cavity or air sac, ascites, substantial blood, or abnormal smell;

ロ 腫瘍を有するもの

(b) Tumors;

ハ 体壁内側面又は内臓しょう膜面に炎症を有し、又は肥厚しているもの

(c) Inflammation on the inner face of the body walls or on the serous membrane over organs, or the thickening of it; or

ニ 体壁内側面及び内臓又は内臓相互が過度に癒着しているもの

(d) Excessive adhesion between the inner face of the body walls and an organ, or between organs.

三 内臓

(iii) Organs

イ 肝臓

(a) Liver

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

(1) ゼラチン状又はチーズ状の浸出物で覆われているもの

1. coverage by gelatin-like or cheese-like exudates;

(2) 表面が不規則な凹凸を呈するもの

2. irregular unevenness of the surface;

(3) 表面が網目模様を呈するもの

3. mesh patterns on the surface;

(4) 緑色、青色、桃色等正常と異なる色彩を呈するもの

4. green, blue, pink, or other colors that differ from the normal condition;

(5) 著しく腫大しているもの

5. noticeable swelling;

(6) 著しく脆くなっているもの

6. noticeable fragility;

(7) 硬化しているもの

7. hardened condition;

(8) 血腫又は多数の出血斑を有するもの

8. hematoma or many blood spots; or

(9) 白色又は黄色の病巣を有するもの

9. white or yellow lesion.

(注) 正常な肝臓は均一の色（赤褐色）と硬さを有し、大きさ（体重比）はほぼ一定している。

(Note) Normal livers have a uniform color (reddish brown) and hardness, with a mostly constant size (to weight ratio).

ロ 脾臓

(b) Spleen

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

(1) 肥厚した被膜を有するもの

1. thickened coating;

(2) 白色又は黄色の病巣を有するか又は著しく腫大しているもの

2. white or yellow lesion or noticeable swelling;

(3) 脆くなっているもの

3. fragility; or

(4) 著しく萎縮しているもの

4. noticeable atrophy.

(注) 正常な脾臓は暗赤褐色で、ときに深赤色又は桃色のものもある。大きさは多様で比較的硬い。

(Note) Normal spleens are a dark reddish brown, with some exceptions being deep red or pink. The sizes vary and it is relatively hard.

ハ 心臓

(c) Heart

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

(1) 心嚢の著しく肥厚しているもの

1. noticeable thickening of the pericardium;

(2) 心臓と心嚢が癒着しているもの

2. adhesion between the heart and the pericardium;

(3) 心嚢水中に線維素又はチーズ様物を有するもの

3. pericardial effusion contains fibrin or cheese-like substance;

(4) 心嚢水が著しく増大しているもの

4. noticeable increase in pericardial effusion;

(5) 心臓が著しく肥大又は拡張しているもの

5. noticeable hypertrophy or dilation of the heart;

(6) 脂肪組織に点状出血を呈するもの

6. petechiae in adipose tissues; or

(7) 白色ないし黄色の病巣を有するもの

7. white or yellow lesion.

(注) 正常な心臓は心嚢内にあり、その基部は脂肪に富んでおり、基部心冠部及び心尖部に脂肪組織を有する。

(Note) A normal heart is placed inside the pericardium, having a fat-rich base and adipose tissues in the coronary base and the cardiac apex.

ニ 腎臓

(d) Kidneys

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

- (1) 著しく腫大しているもの
- 1. noticeable swelling;
- (2) 大きな又は多数の嚢腫を有するもの
- 2. large or numerous cysts;
- (3) 白色の病巣を有するもの
- 3. white lesion; or
- (4) 白色微細な沈着物が密集しているもの
- 4. dense deposits that are fine and white-colored.

(注) 正常な腎臓は深赤色で、放血の完全なものでは、桃色ないし黄土色を呈することもある。

(Note) Normal kidneys are deep red. Completely bled kidneys may be pink or ochre.

ホ その他の臓器に異常が認められないこと。

(e) No abnormalities are observed in other organs.

別表第九（第二十九条、第三十条、第三十三条関係）

Appended Table 9 (Related to Articles 29, 30, and 33)

次のような異常が認められないこと。

None of the following abnormalities are observed:

イ 瀕死の状態を呈するもの

(a) moribund condition;

ロ 動作緩慢又は衰弱の外観を呈するもの

(b) slowness of movement or appearance of weakness;

ハ 痩せているもの

(c) emaciation;

ニ 眼又は鼻孔からの多量の排出物を有するもの

(d) substantial discharge from eyes or nostrils; or

ホ 肛門周囲の羽毛に多量の排泄物が付着しているもの

(e) adhesion of substantial excrement to feathers around the anus.

別表第十（第三十三条関係）

Appended Table 10 (Related to Article 33)

家きんコレラ、高病原性鳥インフルエンザ、低病原性鳥インフルエンザ、ニューカ

ッスル病、家きんサルモネラ症、鳥インフルエンザ、低病原性ニューカッスル病、鶏痘、マレック病、鶏伝染性気管支炎、鶏伝染性喉頭気管炎、伝染性ファブリキウス嚢病、鶏白血病、鳥結核、鳥マイコプラズマ症、ロイコチトゾーン症、あひるウイルス性肝炎、あひるウイルス性腸炎、狂犬病、封入体肝炎、オウム病、大腸菌症、伝染性コリーザ（全身症状を呈しているものに限る。）、豚丹毒菌病、サルモネラ症、ブドウ球菌症、リステリア症、毒血症、膿毒症、敗血症、真菌病、トキソプラズマ症を除く原虫病（全身にまん延しているものに限る。）、トキソプラズマ症、寄生虫病（全身にまん延しているものに限る。）、変性（全身性のものに限る。）、尿酸塩沈着症（全身症状を呈しているものに限る。）、水腫（高度のものに限る。）、腹水症、出血（全身性のものに限る。）、炎症（全身性のものに限る。）、萎縮（全身性のものに限る。）、マレック病及び鶏白血病を除く腫瘍（肉、臓器、骨又は皮の一部に局限されているものを除く。）、臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又はにおい（臓器の一部に局限されているものを除く。）、異常体温（著しい高熱（摂氏四十三度以上）又は低熱（摂氏四十度未満）を呈しているものに限る。）、日射病又は熱射病によるものを含む。）、黄疸、外傷（全身性のものに限る。）、中毒諸症（人体に有害のおそれのあるものに限る。）、削瘦及び發育不良（著しいものに限る。）、生物学的製剤の投与で著しい反応を呈した状態、潤滑油又は炎性産物等による汚染（全身が汚染されたものに限る。）、放血不良、湯漬過度（湯漬が原因で、肉が煮えたような外観を呈した状態をいう。）

Poultry cholera, highly pathogenic avian influenza, lowly pathogenic avian influenza, Newcastle disease, avian salmonellosis, avian influenza, lowly pathogenic Newcastle disease, chickenpox, Marek's disease, chicken infectious bronchitis, chicken infectious laryngotracheitis, infectious bursal disease, avian leukosis, avian tuberculosis, avian mycoplasmosis, leucocytozoonosis, duck viral hepatitis, duck viral enteritis, rabies, inclusion body hepatitis, psittacosis, escherichia coli infection, infectious coryza (limited to cases with systemic symptoms), swine erysipelas, salmonellosis, staphylococcal infection, listeriosis, toxemia, empyema, sepsis, fungus infection, protozoan diseases except for toxoplasmosis (limited to systemic infestation), toxoplasmosis, parasitic diseases (limited to systemic infestation), denaturation (limited to systemic cases), urate deposits (except for cases with systemic symptoms), edema (limited to severe cases), ascites, bleeding (limited to systemic cases), inflammation (limited to systemic cases), atrophy (limited to systemic cases), tumors other than Marek's disease and avian leukosis (except for cases where the lesion is localized to a part of the meat, organs, bones, or skin), abnormal form, size, hardness, color, or smell of organs (except for cases where the lesion is localized to a part of the organs), abnormal body temperature (limited to noticeably high temperature (43 degrees Celsius or higher) or low temperature (lower than 40 degrees Celsius) and including those caused by sunstroke or heat stroke), jaundice, trauma (limited to systemic cases), toxicoses (limited to those likely to be hazardous to humans), emaciation and underdevelopment

(limited to extreme cases), extreme reactions to the administration of biological products, contamination by lubricants or inflammatory products (limited to cases of systemic contamination), inadequate bleeding, excessive scalding (referring to cases of meat-boiling appearance caused by scalding);

別表第十一（第三十三条関係）

Appended Table 11 (Related to Article 33)

| 疾病又は異常 Disease or abnormality | 部分 Sites |
|--|--|
| 伝染性コリーザ（全身症状を呈しているものを除く。） Infectious coryza (except for cases with systemic symptoms); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| トキソプラズマ症を除く原虫病（全身にまん延しているものを除く。） Protozoan diseases other than toxoplasmosis (except for systemic infestation); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| 寄生虫病（全身にまん延しているものを除く。） Parasitic diseases (except for systemic infestation); | 寄生虫及び寄生虫による病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the parasites and the sites of lesions caused by parasites |
| 変性（全身性のものを除く。） Denaturation (except for systemic cases); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| 尿酸塩沈着症（全身症状を呈しているものを除く。） Urate deposits (except for cases with systemic symptoms); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| 水腫（高度のものを除く。） Edema (except for severe cases); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| 出血（全身性のものを除く。） Bleeding (except for systemic cases); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |
| 炎症（全身性のものを除く。） Inflammation (except for systemic cases); | 当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions |

| | |
|--|--|
| <p>萎縮（全身性のものを除く。） Atrophy (except for systemic cases);</p> | <p>当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions</p> |
| <p>マレック病及び鶏白血病を除く腫瘍（肉、臓器、骨又は皮の一部に局限されているものに限る。） Tumors other than Marek's disease and avian leukosis (limited to cases where the lesion is localized to a part of the meat, organs, bones, and/or skin);</p> | <p>当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions</p> |
| <p>臓器の異常な形、大きさ、硬さ、色又はにおい（臓器の一部に局限されているものに限る。） Abnormal form, size, hardness, color, or smell of organs (limited to cases where the lesion is localized to a part of the organs);</p> | <p>当該異常部分に係る臓器 Organs in connection with the site of the abnormality</p> |
| <p>外傷（全身性のものを除く。） Trauma (except for systemic cases);</p> | <p>当該病変部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the sites of lesions</p> |
| <p>潤滑油又は炎性産物等による汚染（全身が汚染されたものを除く。） Contamination by lubricants or inflammatory products (limited to cases of systemic contamination);</p> | <p>当該汚染部分に係る肉、臓器、骨及び皮 Meat, organs, bones, and skin in connection with the site of the abnormality</p> |