

アメリカ合衆国向け牛肉輸出認定施設において、 **懸垂放血が必須ではなくなりました**

ただし、求められる衛生水準、HACCP方式による衛生管理方法、
施設・設備等の構造や材質基準等については変更ありません。

これにより、**施設の状況に合わせ、放血方法を選択できる**ようになりました

●可能となる運用の選択肢：

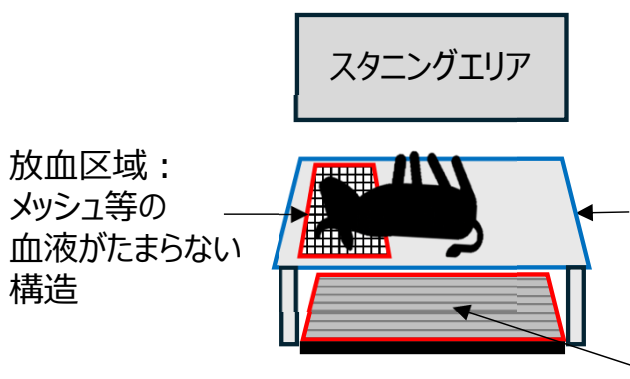
- ✓ **米国向けは懸垂放血、国内向け・他国向けはその他の放血方法に区分**
※と畜解体、枝肉保管、部分肉加工・保管について、日・時間・場所等により区分管理が必要
- ✓ **米国向けも含め全て、懸垂放血又はその他の放血方法に統一**

いずれの放血方法を選択したとしても、従来通り、

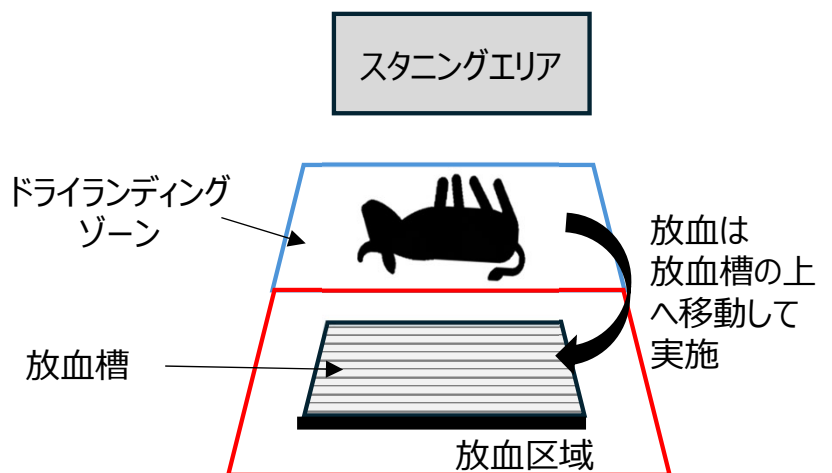
- ・ **衛生的な水準が保たれるような設備構造が必要。**
- ・ 特に、血液の飛散、付着等に注意が必要。**自らのと体へは最小限の付着に留めるとともに、他のと体、内臓等の汚染を防止**する必要。
- ・ 次の牛体のと畜前に、**放血区域の血液が残った箇所の清掃・洗浄**を行うなど、**血液等による汚染防止の手段を講じる**ことが必要。

<例>

○受け台（固定・スライド）を設置する方法



○受け台を設置しない方法



●問合せ先

<と畜方法の変更に関する事項>

厚生労働省 健康・生活衛生局 食品監視安全課
03-5253-1111

※すでにと畜場を運営されている場合は、と畜場を
所管する食肉衛生検査所を通じお問合せください。

<施設整備、機械導入の支援に関する事項>

農林水産省 畜産局 食肉鶏卵課
03-6744-2130

※地方農政局、都道府県畜産主務課を通じてお
問い合わせいただいてもかまいません。