

別紙 ZZ-A 1 「輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）」新旧対比表（主な変更部分のみ抜粋）

改正後	改正前
<p>別紙 ZZ-A1</p> <p style="text-align: right;">（作成日）令和元年5月31日 （最終改正日）<u>令和2年9月30日</u></p> <p style="text-align: center;">輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）</p> <p>1～7 （略）</p> <p>別紙様式1～5 （略）</p> <p>別表1</p> <p>（1）～（3） （略）</p> <p>（4） 衛生管理等に関する資料（<u>別添の規定を満たすマニュアル等</u>）</p> <p style="margin-left: 20px;">ア <u>施設・設備の衛生管理及び保守点検マニュアル</u></p> <p style="margin-left: 20px;">イ <u>給水・給湯の管理マニュアル</u></p> <p style="margin-left: 20px;">ウ <u>排水処理マニュアル</u></p> <p style="margin-left: 20px;">エ <u>廃棄物処理マニュアル</u></p> <p style="margin-left: 20px;">オ <u>ねずみ・昆虫防除マニュアル</u></p> <p style="margin-left: 20px;">カ <u>従業員の衛生管理及び教育マニュアル</u></p> <p>（削る）</p> <p>（5） <u>標準作業手順書（SOP）及び衛生管理に関する標準作業手順書（SSOP）</u> （記録様式を含む。）</p> <p>（6） <u>HACCPに関する資料</u></p> <p>（削る）</p> <p style="margin-left: 20px;">ア 危害分析（HA）に関する資料</p> <p style="margin-left: 20px;">イ <u>重要管理点（CCP）決定に関する資料</u></p>	<p>別紙 ZZ-A1</p> <p style="text-align: right;">（作成日）令和元年5月31日 （最終改正日）<u>令和2年5月11日</u></p> <p style="text-align: center;">輸出食肉製品の取扱要綱（シンガポール及び台湾向け）</p> <p>1～7 （略）</p> <p>別紙様式1～5 （略）</p> <p>別表1</p> <p>（1）～（3） （略）</p> <p>（4） 衛生管理等に関する資料（マニュアル等）</p> <p style="margin-left: 20px;">（新設）</p> <p style="margin-left: 20px;">ア <u>使用水の管理の概要</u></p> <p style="margin-left: 20px;">イ <u>廃水処理管理の概要</u></p> <p style="margin-left: 20px;">ウ <u>廃棄物処理管理の概要</u></p> <p style="margin-left: 20px;">（新設）</p> <p style="margin-left: 20px;">（新設）</p> <p>（5） <u>従事者の健康診断実施体制（項目及び頻度）に関する資料</u></p> <p>（6） <u>作業手順書等</u></p> <p>（7） <u>HACCPに関する資料</u></p> <p style="margin-left: 20px;">ア <u>衛生管理に関する標準作業手順書</u></p> <p style="margin-left: 20px;">イ 危害分析（HA）に関する資料</p> <p style="margin-left: 20px;">ウ 重要管理点（CCP）決定に関する資料</p>

ウ 記録に関する資料（記録用紙等）

エ 検証に関する文書

別表 2・3 （略）

別添 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

1 （略）

2 食品の処理、加工等を行う区画に関する個別基準

(1)・(2) （略）

(3) 食品の洗浄のために必要に応じて、十分な給水が行われること。

食品の洗浄に使用されるシンクその他の設備は、清潔に保たれ、必要に応じて消毒が可能となるよう、6の要件に合致した使用水（水道水又は飲用に適する水をいう。）及び温湯が適切に供給されること。

(4) （略）

3～5 （略）

6 使用水に関する基準

(1) 給水設備は、以下の要件を満たすこと。

ア 十分な使用水を供給すること。

イ 食品の汚染を防ぐために必要な場合には、使用水を使用すること。

(2) 消火、蒸気発生、冷却又はその他同様の目的で飲用に適さない水を使用する場合、使用水の配管と明確に分離された配管であり、接続及び逆流しないこと。

(3) 再利用水を加工に使用したり、原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じないよう措置すること。都道府県知事等が最終製品としての食品の安全性に影響を与えないと認めない限り、使用水と同じ基準を満たすこと。

(4) 食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、使用水から作られたものであること。

エ 記録に関する資料（記録用紙等）

オ 検証に関する文書

別表 2・3 （略）

別添 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

1 （略）

2 食品の処理、加工等を行う区画に関する個別基準

(1)・(2) （略）

(3) 食品の洗浄のために必要に応じて、十分な給水が行われること。

食品の洗浄に使用されるシンクその他の設備は、清潔に保たれ、必要に応じて消毒が可能となるよう、6の要件に合致した飲用適の水及び温湯が適切に供給されること。

(4) （略）

3～5 （略）

6 使用水に関する基準

(1) 給水設備は、以下の要件を満たすこと。

ア 十分な飲用適の水を供給すること。

イ 食品の汚染を防ぐために必要な場合には、飲用適の水を使用すること。

(2) 消火、蒸気発生、冷却又はその他同様の目的で飲用に適さない水を使用する場合、飲用適の水の配管と明確に分離された配管であり、接続及び逆流しないこと。

(3) 再利用水を加工に使用したり、原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じないよう措置すること。都道府県知事等が最終製品としての食品の安全性に影響を与えないと認めない限り、飲用適の水と同じ基準を満たすこと。

(4) 食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られたものであること。

(5) (略)

(6) 密閉容器に入れた食品を加熱処理し、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は、使用水であること。

(7) 使用水として飲用に適する水を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）第1食品 B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる事項について、少なくとも年に1回以上検査を行い、その成績を3年間保存すること。

(8) (略)

7～9 (略)

10 加熱処理に関する個別基準

缶詰等の密封包装された食品は、以下を遵守すること。

(1) 未加工の製品の加工又は加工製品に更なる加工を行う際の加熱殺菌工程は以下の条件を満たすこと。

ア 処理する製品の中心温度が所定の時間内に所定の温度まで上昇すること。

イ 工程中に発生しうる製品の汚染を防止すること。

(2) 充填、密封、加熱殺菌、冷却など全ての製造工程は製品の汚染と劣化を防ぐため、可能な限り迅速に行うこと。

(3) 運搬システム及び装置は、製品容器の損傷を最小限に抑えるように設計されていること。

(4) 製品の容器及び蓋は損傷しないよう、常に注意して取り扱うこと。容器は衛生的に問題がなく、充填前にへこみ、穴、傷等がない良好な状態で、かつ清潔で乾燥していること。

(5) 容器への充填は効果的な加熱殺菌のために適切な充填量であること。

(6) 密封工程区域は必要に応じて洗浄、乾燥等により清潔を保ち、製品の汚染を防ぐこと。

(7) 製造者は工程に求められる目標が達成されていることを保証するため、関係する主要な指標（特に温度、圧力、密閉度、微生物）を定期

(5) (略)

(6) 密閉容器に入れた食品を加熱処理し、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は、飲用適の水であること。

(7) 施設における使用水の検査は、水道水以外の水を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）B食品一般の製造、加工及び調理基準の5の表の第1欄に掲げる項目について、少なくとも年に1回以上検査を行い、その成績を3年間保存すること。

(8) (略)

7～9 (略)

10 加熱処理に関する個別基準

缶詰等の密封包装された食品は、以下を遵守すること。

(1) 未加工の製品の加工又は加工製品に更なる加工を行う際の加熱処理工程は以下の条件を満たすこと。

ア 処理する製品の中心温度が所定の時間内に所定の温度まで上昇すること。

イ 工程中に発生しうる製品の汚染を防止すること。

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(新設)

(2) 製造者は工程に求められる目標が達成されていることを保証するため、関係する主要な指標（特に温度、圧力、密閉度、微生物）を定期

的に確認すること（自動記録装置による確認を含む。）。

(8) 加熱殺菌装置には温度及び時間の記録装置を備えていること。また、製品ごとに検証された殺菌値の資料を有していること。

(9) 工程は、国際的に認められた基準（例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等）に適合するものであること。

(10) 冷却後の製品はできるだけ早く乾燥させること。製品は乾燥するまでバスケットクーラーに保管しておくなどし、濡れた状態のものは手作業で取り扱わないこと。

11・12 (略)

的に確認すること（自動記録装置による確認を含む。）。

(新設)

(3) 工程は、国際的に認められた基準（例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等）に適合するものであること。

(新設)

11・12 (略)