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、出荷した獣畜の肉、骨、臓器、血液等が使用され、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。

四　第一項第二十四号の計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてそれらの内容を見直すこと。

6　と畜場の設置者又は管理者は、前項に規定する措置に関し、次に定める事項についてと畜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。

一　第一項第二十四号の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。

二　衛生管理が第一項第二十四号の計画及び手順書に基づき適切に行われていること。

（と畜業者等の講ずべき衛生措置）

第七条　法第九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、次のとおりとする。

一　処理室においては、獣畜の血液及び消化管の内容物等を適切に処理し、当該処理室を洗浄すること。この場合において、洗浄水の飛散によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防ぐこと。

二　獣畜のとさつ又は解体に当たり手袋を使用する場合は、獣畜に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを使用すること。

三　牛、めん羊及び山羊について、ピッシング（ワイヤーその他これに類する器具を用いて脳及び脊髄を破壊することをいう。）を行わずにとさつすること。

四　放血等は、次に掲げるところにより行うこと。

イ　放血された血液による生体及び他のとたいの汚染を防ぐこと。

ロ　牛、めん羊及び山羊にあつては、放血後において消化管の内容物が漏出しないよう食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉塞させること。

ハ　手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）が放血された血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

ニ　とたいに直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、一頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。次号及び第六号において同じ。）摂氏八十三度以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。

五　頭部（舌、頬肉及び皮を除く。以下この条において同じ。）の処理を行う場合においては、次に掲げるところにより行うこと。

イ　角は、切断部の付近に外皮が残ることによる汚染を防ぐため、外皮と共に除去すること。

ロ　剥皮された頭部は、外皮並びに床及び内壁等に接触することによる汚染を防ぐこと。

ハ　剥皮された頭部の洗浄に当たつては、洗浄水の飛散による他のとたいの汚染を防ぐこと。

（と畜業者等の講ずべき衛生措置）

（新設）

第七条　法第九条の厚生労働省令で定める基準は、次の各号に掲げるもののいずれかとする。

一　危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を行うと畜業者等は、次のとおりとすること。

イ　衛生管理責任者、法第十条の作業衛生責任者（以下「作業衛生責任者」という。）その他の獣畜のとさつ又は解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の(1)から(7)までに掲げる措置を実施すること。

(1)　製品の名称、種類、原材料その他必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。

(2)　獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、と畜場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。

(3)　次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。

(i)　放血、頭部の処理、とたいの剥皮、乳房の切除、内臓の摘出、背割り（枝肉を脊柱に沿つて左右に切断する処理をいう。以下同じ。）、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（当該危害の原因となる物質が認められない場合にあつては、その理由）

(ii)　(3)(i)の工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあつては、その理由）

(iii)　全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準

(iv)　(iii)の確認の方法