（衛生管理等の基準）

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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っては、この限りではない。

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っては、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。

別表第三（第四条第一項関係）

一・二　（略）

三　従事者の衛生管理

（削る）

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。

(1)～(6)　（略）

四　教育訓練

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。

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。

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。

五　その他

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。

（衛生管理等の基準）

第四条　法第十一条の厚生労働省令で定める基準は、別表第三又は別表第四のいずれかとする。

（新設）

（新設）

別表第三（第四条関係）

一・二　（略）

三　従事者の衛生管理

イ　食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、食鳥処理が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を継続的に行うこと。

ロ　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。

(1)～(6)　（略）

（新設）

四　その他

（新設）