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。

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。

**別表第四**（第四条第二項関係）

一　危害要因の分析

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。

二　重要管理点の決定

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。

三　管理基準の設定

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。

四　モニタリング方法の設定

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。

五　改善措置の設定

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。

六　検証方法の設定

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。

七　記録の作成

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。

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

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、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。

（新設）

食鳥処理業者又は食鳥処理衛生管理者は、食鳥処理場内に従事者以外の者をみだりに立ち入らせないこと。

**別表第四**（第四条関係）

一　食鳥処理場の衛生的管理

別表第三第一号に同じ。

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

イ　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。）を用いて衛生管理を行う食鳥処理業者は、食鳥処理衛生管理者その他の食鳥、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)　製品の名称及び種類、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)　食鳥の搬入、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、食鳥処理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)　生体の受入れ、放血、湯漬、脱羽、内臓摘出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っては、その理由）

(ii)　(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っては、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)　(ii)の確認の方法

(4)　(3)(ii)の確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。

(5)　製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。

(6)　次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。

(i)　(3)(ii)の確認に関する事項

(ii)　(4)の改善措置に関する事項

(iii)　(5)の検証に関する事項

(7)　(3)から(6)までの規定に基づき作成した文書に従い、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。