

【放血】

- ① 作業は、心臓が十分に働いて放血が完全に行われるように、スタンピング後速やかに血管以外の組織をできるだけ損傷しないように行います。
- ② この作業は、筋肉中に微生物を侵入させることになるため、侵入菌を最小限にするような作業を心掛けることが大切です。
- ③ 放血が適切に行われていることを確認するために、枝肉や内臓等の色調を観察し、必要があれば適切な放血方法に改善します。
- ④ 放血のためのナイフの刺入口はできるだけ小さくし、必要最小限にします。
- ⑤ エゾシカを興奮や狂騒状態に置くと良好な放血が得られません。必要に応じて安静を図ることや追い込み方法の改善をします。

■ 個体記録

参考例

No.	捕獲日時	捕獲場所	捕獲者名又は養鹿場名	性別	年齢	体重	着弾位置	状態	受入確認者

ナイフについて

ナイフの柄やナイフと柄の接合部分は、微生物の栄養源となる脂肪片、血液、肉片などが付着しやすい箇所です。

このため、作業中は少なくとも1頭ごとに洗浄・消毒します。特に剥皮の際には、表面の皮に接触した場合は、作業ごとに洗浄・消毒します。

また、終業後は、洗浄・消毒して十分乾燥することが必要です。

ナイフの材質や構造は、プラスチック製の柄付ナイフがよいとされています。

その理由は、血液や肉片などが落ちやすく、水分を吸収しないので、微生物が増えにくく、衛生的にも優れているからです。

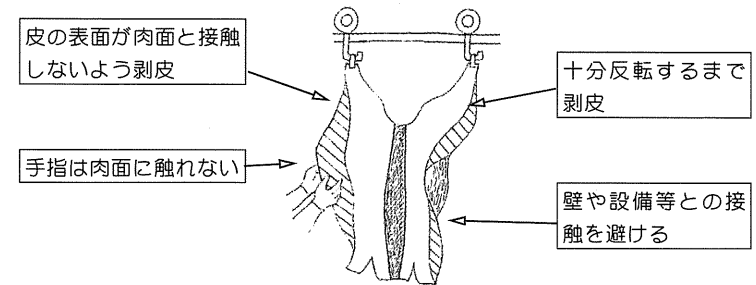
5. 処理施設での処理

■ 剥皮

一番のポイントは、被毛を枝肉に接触させないことです。

- ① 剥皮作業は最初の一刀を除き皮の内側から切開します。肉面が被毛により汚染しないよう、皮の表面がたえずと体から反転して離れるように行います。
- ② ある部分の剥皮を始めたら、皮が反転するまで十分に剥皮します。
- ③ 作業者の手指は、剥皮されたと体部分への接触を最小限にします。
- ④ 剥皮されたと体は、床、壁、設備などと接触しないようにします。

○ 吊り下げ方式による剥皮例とポイント



○ 参考例：ウインチによる剥皮



皮を床に固定してウインチで後肢を引っ張る剥皮方式は、作業者の手が皮に接触しないので衛生的な方法です。

■ 内臓摘出

- ① エゾシカの消化管内には、健康な状態においても様々な微生物がすみついています。これらの微生物によると体や枝肉等への汚染を防止するための作業方法に習熟することが必要です。
- ② 内臓摘出に当たっては、消化管内容物による汚染を防ぐため、事前に食道や直腸を結さつします。
- ③ 消化管に傷をつけないよう内臓を摘出します。
- ④ 内臓を食用に供する場合には、部位ごとに分類し、衛生的に処理します。

○ 内臓摘出時の汚染の原因と措置

【汚染の原因】

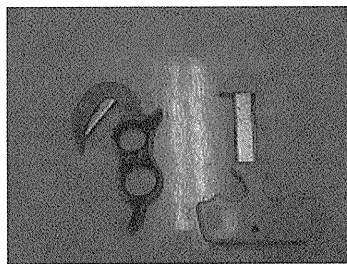
- ◇ 胃腸内容物の流出による汚染
- ◇ 膿瘍や腹膜炎など炎症産物による汚染

【措置】

- ◇ 汚染部位の切除又は洗浄（洗浄飛沫の散乱に注意）
- ◇ 器具及び手指の洗浄・消毒
- ◇ 設備の洗浄・消毒



直腸結さつ
(ビニール袋を被せてしぼる)



皮切りナイフと胸骨切断用鋸

■ エゾシカの異常確認

安全で衛生的なエゾシカ肉は、健康なエゾシカから生産されます。エゾシカの健康状態は、外観、内臓、枝肉等の色、形、臭いなどの異常として表れます。エゾシカの搬入時の状態や解体処理後の内臓、枝肉等について、一頭ごとに人の視覚や触覚等を用いて注意深く観察し、異常の有無を確認します。エゾシカの異常の確認ポイントは、次のとおりです。

【搬入時の確認】

確認対象	確認ポイント
と体又は生体	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 極端に痩せていないか ◆ 被毛にツヤはあるか ◆ 下痢はしていないか ◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか ◆ 腫れているところはないか ◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか
搬入者から聞取	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 元気、歩行、拳動等に異常はないか

【解体後の確認】

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか ◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ◆ リンパ節は腫れていないか
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 血液の色や粘性に異常はないか ◆ 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ◆ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか ◆ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか ◆ 関節は腫れていないか ◆ 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか

【確認結果に基づく措置】

- ① 搬入時の確認の結果、異常が認められた場合は、搬入しないようにします。
 - ② 解体後の確認の結果、異常が認められた場合は、その状態や原因に応じて一部廃棄するなど、適切に措置します。
- ※ なお、異常の原因が不明な場合は、獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合は、食用に供しないようにします。

【記録の作成・保管】

確認結果及び措置内容を、確認記録表に記入し、保管しておきます。

■ 枝肉取扱い及び製品化

【枝肉のトリミングと洗浄】

- ① 被毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などを特に注意して行います。
- ② 血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染をおこさないよう、周囲の組織ごと切除します。
また、着弾箇所周辺も周囲の組織ごと切除します。
- ③ 汚染の拡大を防ぐため、トリミングは必ず洗浄前に行います。

トリミングは、すべての汚染物などを除去し、製品の品質を高めるため、的確に行うことが必要です。

枝肉に付着している血液凝塊、被毛等などの汚染部位は全て切除します。

また、銃弾による組織の破壊部や出血部、土などによる汚染箇所などは完全に切除します。

通常の食肉処理方法では、枝肉への微生物汚染を完全に防ぐことは困難であることから、洗浄は必要な作業です。

【冷蔵】

- ① 解体処理終了時は、まだ枝肉の温度は高く、表面が乾燥していないため、微生物の増殖に良好な条件を与えていることになります。このため解体処理終了後は速やかに冷却し、微生物の増殖を抑えます。
- ② 解体処理の開始から冷蔵までの所要時間を確認し、必要に応じて工程の改善を行います。
- ③ 冷蔵庫の適切な温度管理を行います。(保存基準：10℃以下)
- ④ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行います。

【枝肉分割・細切】

- ① 二次汚染防止のため、設備・器具等の洗浄・消毒を確実に行います。

【製品検査・記録】

- ① 出荷製品（ブロック肉等）の細菌検査（大腸菌群、一般生菌数）を最低年1回以上行います。
また、必要に応じて他の細菌検査も行います。
- ② 各処理作業の日付、作業者氏名等を記録し、点検記録表に記入し、保管します。
- ③ 受入れ時の記録等を保管し、問合せ等に対して個体記録を確認できるようにしておきます。
- ④ 製品の出荷の記録を保管し、問題が発生した場合、迅速に対応できるようにしておきます。

【包装～出荷】

- ① 適切なラベル表示を行います。
- ② 「生食をしない」旨表示します。

6. 施設・設備等の衛生管理

安全で衛生的な食肉を生産する上で、食肉処理施設の施設・設備等の衛生管理は、衛生的な処理作業を行う上で、必要不可欠な基礎的条件です。

【食肉処理施設の構造設備等】

食肉処理施設は、衛生上支障ない場所に設置します。
処理頭数や採用する処理方法などの処理計画に見合うように施設・設備をレイアウトします。
また、施設内においては、作業区分等に応じて、壁などにより適切に区画するとともに、効率的に作業を行えるように設備等を配置します。
これらについては、食品衛生法に基づき道が条例で定めている「施設基準」を遵守する必要があります。

【施設・設備等の衛生管理】

施設・設備等の衛生管理については、道条例に基づく「管理運営基準」に具体的に定められています。

○ 食肉処理施設では、次のことに十分注意して衛生管理を行います

区 分	衛 生 管 理 の 内 容
(1) 施設周囲	施設の周囲は、定期的に清掃し、その環境をいつも清潔に保ちます。
(2) 施設・設備等	施設・設備等は、必要に応じて補修等を行い、施設・設備等の区分に応じて定期的に清掃します。 分解可能な器具等は、分解して清掃します。
(3) 出入口	施設の出入口は、必要な時以外は閉じておきます（自動開閉式が望ましい）。
(4) 手洗設備	十分な量の微温湯（約40℃）が供給できるようにします。 また、石鹼、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。

(5) 洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯又は蒸気が供給できるようにします。
(6) 明るさ	汚物等が容易に見分けられ、食肉や内臓が変色して見えないよう、光源、色、位置などを工夫します。
(7) 換気	過度の熱や蒸気、結露を防止するため、適切な換気ができるようにします。
(8) ネズミ類・昆虫類の防除	ネズミ類・昆虫類その他の有害動物の侵入防止と定期的な駆除を実施します。
(9) 汚水処理施設	【排水溝】 詰まらないよういつも点検し、定期的に清掃します。 【汚水処理施設】 処理施設からの汚水は有機性汚水なので、食肉処理工程での汚濁負荷を少なくするとともに、適切な前処理と生物処理法を組み合わせ汚水処理を行います。
(10) 廃棄物等	食用不適となった臓器や筋肉、不可食物その他廃棄物によって、と体や枝肉が汚染されないよう、専用の廃棄物容器に収納し、適切に処理します。
(11) 便所	1日1回以上清掃し、定期的に消毒します。
(12) 清掃用具	使用後は、その都度洗浄し、乾燥させます。保管は専用の場所とします。

【始業前点検の実施】

毎日の始業前に施設・設備等の清掃状況やネズミ類・昆虫類の侵入がないかを点検します。

【作業中点検の実施】

作業中も施設・設備等の衛生管理が適切に行われているかを点検します。

7. 使用水の衛生管理

水は、私たちの生活になくてはならないものです。食肉処理においても衛生的で良質な水が必要です。

【給水設備の衛生管理】

- ① 使用水の確認
水道直結式であるか、水道水を受水槽に貯めたものであるか、井戸水等かを確認し、種類に応じた衛生確保を図ります。
- ② 滅菌装置又はろ過装置の管理
井戸水等によって給水している場合は、残留塩素の検査によって滅菌装置が正常に作動していることを確認します。
ろ過装置を使用している場合は、目詰まりや微生物の繁殖が起こらないよう、ろ過部分を点検・交換します。
- ③ 受水槽等の清掃
受水槽等を設置している場合は、年に1回以上は点検・清掃します。
- ④ 給水設備
必要な位置に十分な数を設置します。

○ 給水方式に応じた水質検査を定期的の実施します

給水方式	毎日	年に1回以上
水道直結式	色・濁り・におい・味	
水道水を受水槽に貯めたもの	色・濁り・におい・味・異物・残留塩素	専門的な検査
井戸水等		理化学検査・細菌検査

※ 専門的な検査の項目は、給水方式によって異なります。給水方式を確認してから依頼検査をしましょう。なお、検査成績書は、1年間保存しておきます。

8. 食肉処理作業者の衛生管理

作業者の健康状態や手指、作業衣、作業靴等の清潔度は、食肉の安全や衛生を左右する重要な要因です。

このため作業者は、常に、安全で衛生的な食肉を消費者に提供するという認識を持って衛生的な作業をしなければなりません。

また、身体に異常がある場合は作業に従事してはいけません。

【健康診断の実施】

年に1回以上は健康診断を受け、自分の健康状態を把握し、特に結核や赤痢などの伝染病にかかっていないことを確認します。検便も随時実施します。

【始業前点検の実施】

始業前に次の事項を点検します。

- ① 作業専用の作業衣、帽子、ゴム手袋、作業靴などを着用していること
- ② 髪は帽子からはみだしていないこと
- ③ 下痢や風邪で体調をくずしていないこと
- ④ 手指などに化膿性疾患や伝染性皮肤病がないこと
- ⑤ ツメは短く切っており、マニキュアなど塗っていないこと
- ⑥ 時計や指輪などは着用していないこと
- ⑦ 正しい手の洗い方をしていること

【作業中点検の実施】

次の事項を点検し、衛生的な作業を確実にしているかを確認します。

- ① 1頭処理するごとに、手指、前掛けなどを洗浄・消毒していること
- ② 作業衣、作業靴、帽子などを清潔に保っていること
- ③ 適切なときに正しい手洗いをしていること

9. 自主衛生管理マニュアルの作成

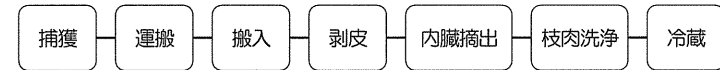
実際に、それぞれの処理場における衛生管理を行っていくためには、各処理場の処理工程や設備・機械の設置状況に応じた自主衛生管理マニュアルを作成し、その活用を図っていく必要があります。

◆ 作成手順 ◆

■ 処理作業の衛生管理マニュアル

- ① 処理工程の流れ図（フローチャート）を作る

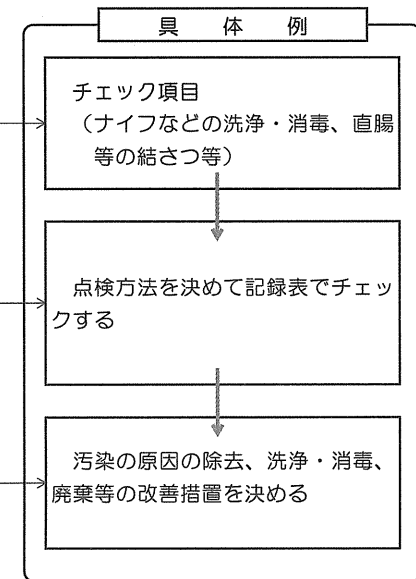
参考例（処理作業モデル参照）



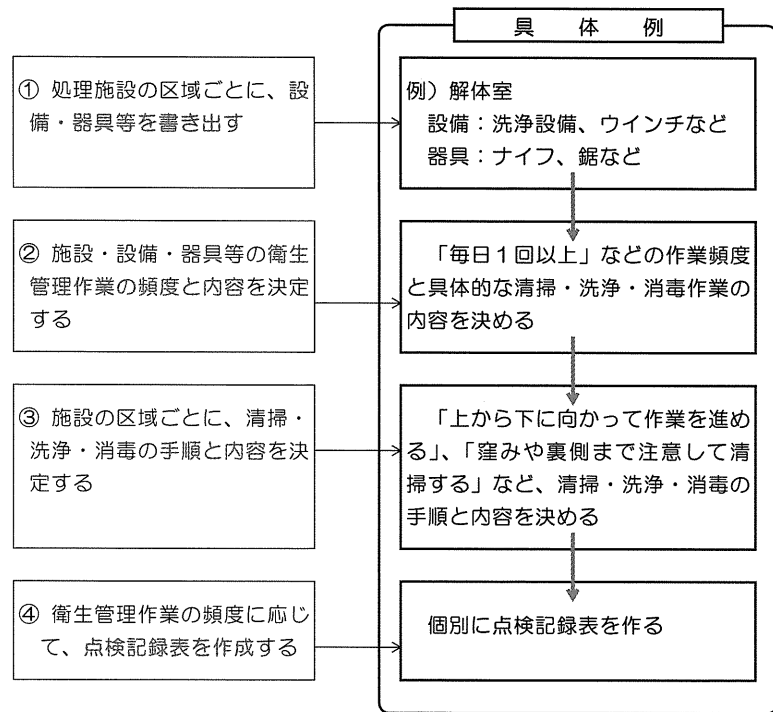
- ② 各工程において想定される危害とそれを防止するための衛生チェック項目を決める

- ③ 決定した衛生チェック項目が守られているかどうかを確認するための対応方法を決め、その点検記録表を作る

- ④ 点検結果により衛生チェック項目が守られていない場合の改善措置を決める



■ 施設・設備等の衛生管理マニュアル



【作成にあたっての注意点】

- 各工程の衛生チェック項目を決定する際には、処理施設の細菌検査等を行って汚染状況を把握し、その結果をもとに決めることが望まれます。
- 現在の衛生管理状況等を考慮して、例えば、洗浄・消毒の徹底等、実現可能な目標基準を決め、目標をひとつずつ達成することに段階的に目標基準を引き上げていくことが有効です。

エゾシカ肉処理作業の 衛生管理モデル

エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル

23

行程	処理作業			衛生管理			
	と体	生体	備考	衛生チェック	不適時の対応	想定される危害	
搬入時	◇目視及び搬入者からの聞き取りにより状態確認		捕獲時からの記録システムが必要	次のような異常はないか ◇極端に痩せている ◇被毛のツヤがない ◇下痢、創傷、出血、化膿、腫れ	◆異常のあるものは搬入しない	病原菌による汚染	
	◇捕獲時の状況記録 (氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等)	◇飼育時の状況記録 (病気等特別な事項)		消化管の損傷はないか	◆損傷のあるものは搬入しない		消化管内容物による汚染
	※内臓摘出済み個体の搬入は、一次処理車または他の処理施設で処理したものに限定				運搬途中での汚染はないか	◆洗浄する ◆極端にひどいものは搬入しない	解体室への汚染の持ち込み 体表からの汚染
					対象外の内臓摘出個体でないか	◆不適個体は搬入しない	腹腔及び切断面の汚染
スタニング		◇電撃、ポルトガン	骨折など生じた場合は方法改善				
解体準備	◇消毒済み作業衣の着用			消毒済みの作業衣を着用しているか	◆適切な作業着の着用	衣類からの汚染	
放血	◇搬入時放血不十分 ↓ 両耳後方の動静脈の切断及び後肢付け根	◇スタニング後 ↓ 直ちに、頭の付け根よりナイフを刺入し	放血の状況で肉質が大きく変化するため重要な工程	作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか。	◆洗浄・消毒されていない場合は、洗浄・消毒する	手指、器具からの汚染	

24

放血	の外腸骨動脈の切断により放血を促進	て頸動脈の切断		作業者の手指、前掛けなどは、1頭ごとに洗浄されているか	◆洗浄されていない場合は、洗浄する	放血不良による肉質への影響
	※捕獲現場では、両耳後方の動静脈切断が一般的			放血は良好に行われているか	◆放血状態が悪い場合は、その原因を調査し改善する	
内臓摘出後移送 (ある場合のみ)	一次処理車利用 ↓ 内臓摘出をしたと体どうし及び被毛と肉が接触しないように移送	別の施設で処理 ↓ 内臓摘出後皮付きと体として、一次処理車と同様に移送	内臓摘出作業については後述に基づき実施	剥皮された被肉と、剥皮前や一部剥皮のと体、床、壁、設備などが接触していないか	◆と体や施設、設備の間隔をとり、接触させないようにする ◆と体を一頭ずつビニールなどにより隔離する	剥皮部分と未剥皮部分、あるいは皮膚離端、設備などの接触による汚染
	剥皮 工程全体の注意事項	◇剥皮は最初の一刃を除き皮の内側から切開する	U字型のナイフなど工夫された器具があるので検討する	皮の内側から切開しているか	◆内側からの切開を徹底する	被毛汚染の被肉への拡大
◇ある部分の剥皮を始めたなら、皮が反転するまで十分に剥皮する。その際、皮の表面がと体から反転して離れるように行う			被毛が剥皮面に触れていないか	◆方法の改善 ◆トリミング		
◇作業者の手指は、剥皮されたと体部分に接触しないようにする			作業者の手指がと体の剥皮部分に必要以上に触れていないか	◆不必要な接触がある場合は作業内容を検討し、接触頻度を少なくする		
	◇剥皮された被肉は、剥皮前や一部剥皮のと体、床、壁、設備などへの接触を避ける		剥皮された被肉と、剥皮前や一部剥皮のと体、床、壁、設備などが接触していないか	◆と体や施設、設備の間隔をとり、接触させないようにする	剥皮部分と未剥皮部分、あるいは皮膚離端、設備などの接触による汚染	

25	剥皮	<p>後肢足根骨（飛節下部）の部位で皮を輪切りにした後内側を正中線まで切開</p> <p>雄はペニスと辜丸、雌は乳房を除去</p> <p>↓</p> <p>肛門周囲に円形にナイフを入れた後、会陰部から下顎部間で正中線に沿って皮を切開</p> <p>↓</p> <p>前肢は手根骨の部分で、皮を輪切りにした後内側を正中線まで切開</p> <p>↓</p> <p>剥皮は後肢から行い、なるべくナイフを使わずに、皮を下に引っ張りながら、手で皮をはがしてゆく 皮のはがれないところではナイフを使い、セーターを脱ぐような形で丸剥ぎ</p> <p>↓</p> <p>尾は尾根部の関節から皮とともに切断</p> <p>↓</p> <p>頭の付け根まで剥皮した後、第一頸椎で頭部を切断 後肢は飛節下部の足根骨の部位で、前肢は手根骨の部位で肢端を切断</p>		<p>ナイフなどの器具は1頭ごとに消毒されているか 作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか</p> <p>◆洗浄、消毒する</p>	手指、器具からの汚染
		<p>剥皮台、剥皮場所の床は1頭ごとに洗浄されているか</p> <p>◆毛や皮、脂肪、肉片などの残存がある場合は洗浄の方法を検討し、改善を図る</p> <p>と体の剥皮部分が設備類と接触していないか 頭部、肢端、皮などと体に接触していないか</p> <p>◆専用容器に収納する</p>	剥皮用設備からの汚染防止	剥皮後の皮及び解体残滓物による汚染防止	
26	内臓摘出	<p>肛門周囲にナイフを入れて直腸を引き出し、ビニール袋をかぶせて紐や輪ゴムなどで結さつ</p> <p>※直腸を傷つけないように注意</p> <p>↓</p> <p>頭の付け根から喉の部分を切開して気管と食道を引き出し、紐で結さつ</p> <p>↓</p> <p>会陰部から腹腔にナイフを入れ、ナイ</p>	<p>肛門からの汚物による汚染防止</p> <p>消化管内容物による汚染防止</p>	<p>作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか</p> <p>◆洗浄・消毒されていない場合は、洗浄・消毒する</p> <p>作業者の手指、前掛けなどは、1頭毎に洗浄されているか</p> <p>◆洗浄されていない場合は、洗浄する</p> <p>◆消化管の損傷の出現</p>	手指、器具からの汚染

26	内臓摘出	<p>フの刃を外側に向け、左手の指をナイフの背に添えて胸骨後端まで切開</p> <p>※内臓（特に胃と腸管）を傷つけないように注意</p> <p>↓</p> <p>ノコ等を用いて胸骨を切開</p> <p>↓</p> <p>腹腔に手を入れて横隔膜を切開して腹腔と胸腔の臓器を引き出す。 ※尿で膨満しているものは膀胱から尿が漏れないように尿道を結さつする ※腸管を傷つけないように注意</p> <p>↓</p> <p>体腔内の血液その他の汚れを十分に水洗する</p> <p>↓</p> <p>取り出した内臓を個体ごとに容器に入れる</p>	<p>内臓を傷つけない工夫がされた器具があるので検討</p>	<p>消化管を損傷していないか</p> <p>率が高い場合は、損傷が起こる原因を調査して改善する</p> <p>消化管内容物に汚染された筋肉及び設備は適切に洗浄（消毒）されているか</p> <p>◆消化管内容物の流出が起こった場合は、汚染が拡大しないよう、枝肉の汚染部位を切除又は洗浄するほか、設備については洗浄飛沫が飛び散らないような方法で洗浄・消毒する</p> <p>臓瘍や腹膜炎はないか</p> <p>◆炎症産物がある場合汚染部位を洗浄あるいは切除する</p> <p>内臓諸臓器は、その種類毎に分けて衛生的に取り扱っているか</p> <p>◆内臓諸臓器は、消化管とその他の部位及び可食部位に速やかに分けて洗浄し、処理終了後はそれぞれ専用の容器に收容するなど、衛生的に取り扱う</p> <p>廃棄する内臓は適切に処理されているか</p> <p>◆摘出する都度ビニール袋に入れるなどして施設から搬出する</p>	<p>消化管内容物による汚染</p> <p>炎症産物による汚染</p> <p>内臓諸臓器の汚染</p> <p>廃棄内臓による汚染</p>
		<p>◇汚染部位、着理部位、残毛の切除整形周囲の組織ごと切除</p>	<p>汚染は水洗いだけで落ちないことからトリミン</p>	<p>作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか</p> <p>◆洗浄、消毒する</p>	

トリミング	★ 必ず洗浄前に実施 ※被毛の付着する四肢周辺、胃腸内容物の付着する胸腹腔周辺、落下物の付着する上面などを特に注意 ※十分な明るさのもとで行う	グが必要となる	ナイフなどの器具は1頭ごとに洗浄、消毒されているか	◆洗浄、消毒する ◆洗浄後の器具に肉片や血液などが残っていたら、十分洗浄されるよう工夫する	手指、器具からの汚染
			枝肉の汚染部位は適切に切除されているか	◆適切に切除する	汚染拡大
洗 浄	◇水による洗浄 ◇順番は上から下に洗い流していく	水圧を高くする	洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか	◆残存が見られる場合は、トリミングや洗浄方法の検討を行い十分に除去されるような措置をとる ◆枝肉に毛などが付着する原因を調査し、付着しないよう、処理方法やナイフの使い方を改善する	洗浄不十分による汚染残存
			洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないかを確認する	◆飛沫による汚染がある場合は枝肉を遠ざけるか、飛沫の散乱を防ぐように改善する	洗浄飛沫による汚染の拡大防止
内臓枝肉の状態確認	◇目視、触診等により異常の有無を確認する		次の様な異常はないか 【共通事項】 ◇大きさ、色、形、固さ、臭いの異常 ◇出血、膿瘍、結節や腫瘍 ◇リンパ節の腫れ 【内臓】 ◇血液の色や粘性	◆異常の状態や原因により一部廃棄など、適切に措置する ◆異常の原因が不明な場合は、獣医師など、専門家に相談する ◆専門家に相談できない場合や原因が究明	病原菌による汚染

27

内臓枝肉の異常確認			◇白色点・斑、変色部分 ◇肝臓や肺等の寄生虫 ◇胸腹腔内の異常液状物 【枝肉】 ◇筋肉や脂肪の水っぽさ ◇関節の腫れ ◇筋肉の色、臭いの異常 ◇筋肉中の寄生虫（白色点等）	できない場合は食用としない ※症例の写真を保管し、集積することにより症例の共有化を図る	病原菌による汚染
懸 肉	◇個体識別が可能なように荷札などで一頭ごとにラベルをつける		懸肉時間は適切か	◆懸肉時間が適切でない場合は、他の解体処理作業とのバランスをとるなど、枝肉の水切りと放冷が効果的に行われるようにする	懸肉時間の異常による微生物の増殖や肉質への影響
枝 肉 冷 蔵	◇解体処理後速やかに冷却 ◇温度の確認を行う	保存基準は 10℃以下 冷蔵庫の広さに見合った適切な数の枝肉保管	冷蔵庫の温度は適切か	◆冷蔵庫の温度を調べ、適切な温度管理が行われるようにする	冷蔵庫の温度異常による微生物増殖
			保管する枝肉の数は、冷蔵庫の広さや冷却能力に見合っているか	◆適切に保管できる枝肉の上限量をあらかじめ決め、その数を厳守する	
	◇必要に応じて熟成		と殺してから枝肉冷蔵までの時間は適切か	◆所要時間が必要以上に長い場合は、作業手順を改善したり、処理数を調整する	枝肉冷却遅延の品質への影響
			温度、湿度は適切か	◆温度や湿度を調整する ◆適切でない温度や湿度で保管された枝肉	微生物の増殖

28

				は安全性を確認する	
枝肉分割・細切			作業者の手指、前掛けなどは1作業ごとに洗浄されているか	◆きちんと洗浄する	手指、器具からの汚染
			保管する冷蔵庫の出入り口や壁、その他の設備との接触がないか	◆接触しないよう枝肉の移動方法を改善するとともに、ラインの変更も検討する	設備などの接触による汚染
			出血や組織の破損など弾丸の残留を疑う所見はないか	◆弾痕周辺を確認し確実に除去する	弾丸の混入
包装	◇適切なラベル表示 ◇生食をしない旨表示	出荷後の食中毒防止	作業者の手指、前掛けなどは1作業ごとに洗浄されているか	◆きちんと洗浄する	手指、器具からの汚染
			包装用機械は清潔か	◆清掃・消毒する	設備などの接触による汚染
			包装ビニールの破損はないか	◆破損があるものは包装をやりなおす	包装ビニールの異常による品質の低下
冷蔵・冷凍			冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か	◆適切な温度管理が行われるようにする ◆適切でない温度で保管された製品は安全性を確認する	冷蔵庫・冷凍庫温度異常による微生物の増殖

施設・設備等の衛生管理モデル

施設・設備等の衛生管理モデル

■ 衛生管理作業の頻度と内容 ■

区域	区分	項目	衛生管理作業の頻度					衛生管理作業の内容
			随時	日	週	月	年	
施設	解体	床・排水溝		○				<ul style="list-style-type: none"> ● 血液・脂肪・肉片・汚物が付着・蓄積しやすいので、毎日1回以上、スコップなどで取り除き、ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● 床・排水溝に凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する
		内壁・出入口		○				<ul style="list-style-type: none"> ● 血液・脂肪・汚物が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● ひび割れやサビ、破損が生じた場合は速やかに補修する
体	室	換気設備 冷却設備			○			<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビが付着しやすいので、週1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● 設備が正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する
		計量機		○				<ul style="list-style-type: none"> ● 血液や脂肪が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● 正常に作動しているかどうかを点検し、故障やサビ、ひび割れが生じた場合は速やかに補修する
備	備	手洗設備 洗浄・消毒設備	○	○				<ul style="list-style-type: none"> ● 汚れていると間接的にと体や枝肉を汚染するので、作業終了後はブラシなどで清掃して温湯で消毒する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補修する
		剥皮台	○	○				<ul style="list-style-type: none"> ● と体に直接接触するので、作業中は1頭ごとに温湯で洗浄し、処理作業終了後はブラシなどで清掃・温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ● サビやひび割れ、故障や破損が生じた場合は速やかに補修する

解体室	機械	電動鋸 (足切断・胸割り・背割り)	○	○			<ul style="list-style-type: none"> ● 鋸屑や血液・脂肪が付着するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後には、分解できるところは分解してブラシなどで清掃・温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ● サビや故障、破損が生じた場合は速やかに補修する
	器具	フック		○			<ul style="list-style-type: none"> ● と体や枝肉が直接接触するので、1回使用ごとにブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	器具	剥皮用チェーン	○	○			<ul style="list-style-type: none"> ● と体直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	器具	ナイフ鋸 ヤスリ ナイフ鞘	○	○			<ul style="list-style-type: none"> ● ナイフや鋸はと体や枝肉に直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ● ヤスリやナイフ鞘が汚れていると、間接的に枝肉を汚染するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する
冷蔵庫・通路・枝肉搬出口など	施設	床・排水溝			○		<ul style="list-style-type: none"> ● 血液・脂肪が付着しやすいので、週1回以上、枝肉を別の場所に移動して、ブラシなどで清掃し温湯で洗浄する ● 凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する
	施設	内壁			○		<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビ、血液が付着しやすいので、週1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● ひび割れや破損が生じた場合は速やかに補修する
	施設	出入口			○		<ul style="list-style-type: none"> ● 枝肉が直接接触することが多いので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補修する

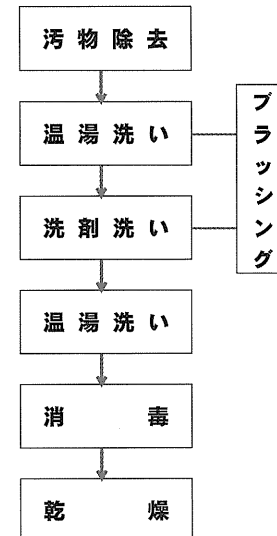
共通事項	設備	冷却設備 換気設備				○	<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビが付着しやすいので、月1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● 正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する 		
	設備	天井配管窓					○	<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する ● ひび割れや破損が生じた場合や、配管に水漏れが生じた場合は速やかに補修する 	
		レール切替モーター						○	<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する ● 故障やサビが生じた場合は速やかに補修する
		照明設備						○	<ul style="list-style-type: none"> ● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上タオルなどで拭き取る ● 破損した場合や照度が弱くなった場合は速やかに補修する
	器具	作業靴洗浄槽				○		<ul style="list-style-type: none"> ● 肉処理場内外の汚れが蓄積するので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ● 作業靴の底面や側面を洗浄するためのブラシを備え、作業靴洗浄槽にサビや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する 	
	器具	容器類		○	○			<ul style="list-style-type: none"> ● 可食用と不可食用の区別を色分けなどにより明確にする ● 床に直接置かない ● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着しやすいので、汚れたら速やかに洗浄するとともに、毎日1回以上可食用・不可食用それぞれに専用のブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ● サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する 	
器具	手袋		○	○			<ul style="list-style-type: none"> ● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着し、枝肉を汚染する大きな原因となるので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄するとともに1頭ごとに洗浄し、作業終了後には十分温湯で洗浄し、消毒・乾燥させて保管する ● ゴムなどの不浸透性の素材を用いることとし、破 		

共通 事項 器具	前掛け・腕ぬき 帽子・作業靴	○	○			損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する ● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄し、処理作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、乾燥させて保管する ● ひび割れや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	清掃用具		○			● それぞれの用途を色分けなどにより明確にし、混用を避ける ● 使用后汚れを落として乾燥させ、使用しやすい場所に整頓して保管する ● 破損が生じたり、汚れが著しくなった場合は、速やかに新しいものと交換する

注) 「衛生管理作業の頻度」欄に記載された「日」、「週」、「月」、「年」あるいは「管理作業の内容」欄に記載された「毎日1回以上」、「週1回以上」、「月1回以上」、「年1回以上」などの表現については、最低限の目安を表したもので、その作業が施設によって高頻度に必要の場合や高頻度で実施可能な場合は、この限りではありません。

■ 清掃・洗浄・消毒の手順 ■

基本的な手順



作業の要点

- 上方から下方に向かって作業を進める
- 設備は窪みや裏側まで注意して清掃する
- 分解できる機械は分解して清掃する
- 温湯で洗い流すだけでなく、ブラッシングで汚れを確実に除去する
- 洗浄・消毒後は必ず水気をきり、乾燥させる
- 清掃用具は使用後に洗浄して水気をきり、整理整頓して専用の場所に保管する
- 担当責任者は清掃・洗浄・消毒の状況を毎日必ず点検する
- 各区域には作業に必要なもの以外置かない

【作業で気を付けること】

- ▶ と体や枝肉に直接あるいは間接的に接触する設備・機械・器具の衛生管理は、特に重点的に行います。
- ▶ 気温の高い時期や処理頭数の多い時期は衛生状態が低下しやすいので、清掃・洗浄・消毒を特に励行します。
- ▶ 長期間休業した後は、施設・設備・機械・器具を再度洗浄・消毒した後、作業を開始します。
- ▶ 汚れに応じた洗剤を用います。
- ▶ 消毒剤を使用する場合は汚水処理施設への影響を考慮します。

点検記録表モデル

食肉処理作業の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 (曜日) 実施

区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項
皮 付 き と 体	1. と体の体表に銃創以外の異常はないか		
	2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか		
	3. 対象外の内臓摘出個体でないか		
	4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行なっていないか		
	5. 放血は良好に行なわれているか		
剥 皮 ・ と 体	6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか		
	7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか		
	8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか		
	9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか		
	10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか		
	11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか		
	12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか		
	13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか		
枝肉	14. 枝肉に毛などが付着していないか		
洗浄	15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか		
分 割 ・ 包 装	16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか		
	17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか		
	18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか		
装	19. 分割肉に弾丸の残存はないか		
冷蔵	20. 温度は適切か		
冷凍	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか		

※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

エゾシカ異常確認記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 (曜日) 実施

区分	確認事項	確認結果 (個体No.)			
搬入時の確認	1. 極端に痩せていないか				
	2. 被毛にツヤはあるか				
	3. 下痢をしていないか				
	4. 創傷や出血、化膿しているところはないか				
	5. 腫れているところはないか				
	6. 鼻、口、肛門などから出血(黒赤色等)していないか				
	7. 元気、歩行、拳動等に異常はないか(搬入者に確認)				
解体後の確認(内臓・枝肉)	1. 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか				
	2. 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか				
	3. リンパ節は腫れていないか				
	4. 血液の色や粘性に異常はないか				
	5. 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか				
	6. 肝臓や肺等に寄生虫はいないか				
	7. 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっているか				
	8. 筋肉、脂肪は水っぽくないか				
	9. 関節は腫れていないか				
	10. 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか				

※ 確認結果 ○: 異常なし ×: 異常あり △: 不明

個体No.	異常の状態	措置
(例) No.157	やせた状態で搬入 肝臓、肺、腎臓に小豆大の膿瘍が多発 肝臓胆管に肝蛭を確認	全部廃棄

施設・設備等の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 (曜日) 実施

区分	検討項目	点検結果	改善事項	
施設・設備	1. 床・排水溝に汚物が蓄積していないか			
	2. 内壁・出入口に血液などが付着していないか			
	3. 計量器に血液などが付着していないか			
	4. 剥皮台は洗浄されているか			
	5. 手洗設備は洗浄されているか			
	6. 換気・冷却装置は洗浄・消毒されているか			
	7. 電動鋸は洗浄・消毒されているか			
	8. フックなどは洗浄・消毒されているか			
	9. ナイフ・鋸・ヤスリ・ナイフ鞘は洗浄・消毒されているか			
冷蔵庫	10. 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか			
	11. 出入口は洗浄・消毒されているか			
通路・枝肉搬出施設	12. 冷却設備・換気設備は清掃し、洗浄されているか			
	13. 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか			
共通事項	14. 出入口は洗浄・消毒されているか			
	15. プラットホーム周辺の地面は清掃されているか			
	16. 容器類は洗浄・消毒されているか			
	17. 衛生的な手袋が使用されているか・破損はないか			
	18. 前掛け・腕ぬぎ・帽子・作業靴は洗浄されているか			
	19. 清掃用具は洗浄され、整理整頓されているか			
	20. 作業靴洗浄槽は洗浄され、洗浄水が入っているか			

※点検結果 ○: 良好 △: おおむね良好 ×: 不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

--

使用水などの点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 (曜日) 実施

区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項
	1. 使用水の残留塩素濃度は適正に保たれているか		
	2. 洗浄設備はすべて使用可能か		
	3. 消毒設備はすべて使用可能か		
	4. 消毒槽の温度は適切か		
	5. 手洗い設備はすべて使用可能か		
	6. 逆性石鹼の量は十分か		
	7. 配管などに水漏れはないか		

※点検結果 ○:良好 △:おおむね良好 ×:不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

食肉処理作業者の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 (曜日) 実施

点検事項

- (ア) 健康状態は良好か
- (イ) 手指に化膿や切り傷のある者はいないか
- (ウ) 衛生的な作業衣・作業靴などを着用しているか
- (エ) 作業前に手指の洗浄を行っているか
- (オ) その他

作 業 者 名	点 検 結 果				
	健康状態	化膿・切り傷	作業衣など	手指洗浄	その他

※点検結果 ○:良好 △:おおむね良好 ×:不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

参 考 資 料

1.エゾシカの疾病等と食肉利用

○エゾシカは、牛やめん羊、山羊と同じ偶蹄類、反芻獣であり、人畜共通感染症をはじめ、さまざまな疾病にかかっている可能性があります。

○野生動物であることから、自然界の中で土壌や水の中にいる微生物、昆虫、他の動物などと複雑に影響しあっており、常に病原微生物の感染や汚染を受ける機会があります。

○動物は、その動物自体は無症状であっても、人には悪影響を及ぼすE型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌O157などを保有している可能性があります。

○したがって、エゾシカ肉を食用に供するに当たっては、捕獲から食肉処理の段階でこれらの疾病や異常を適切に排除するとともに、エゾシカ肉の生食を避け、加熱調理して提供するなどの、安全確保を図っていくことが重要です。

以下に、最近話題になっているCWDやE型肝炎、エゾシカでよく見られる寄生虫などについて簡単に説明します。

(1) CWD (シカの慢性消耗病)

CWDはBSEと同様にプリオンと呼ばれるたんぱく質が原因です。BSEの場合は、この異常プリオンを含む臓器(中枢神経及び腸管リンパ節の一部など)の混入した肉骨粉を含む飼料の給与が原因として強く疑われていますが、このようなプリオン病がシカに発生した原因は分かっていません。

世界的にCWDの発生は北アメリカとカナダに限られていますが、2001年韓国において、カナダから輸入したエルクでの発生報告があります。CWDの人への感染例については、現在まで報告されていません。野生エゾシカのCWDのモニタリング検査が2000年から実施されていますが、現在まで全て陰性の結果となっています。

(2) E型肝炎

E型肝炎ウイルス(HEV)の感染によって起こる急性肝炎です。日本での感染例は、2003年4月に兵庫県で野生のシカ肉を生食したことによる事例が、2005年3月には福

岡県でイノシシ肉を喫食して発生した事例があり、いずれも残品の肉と患者の血清から同じ型のHEV遺伝子が検出されました。

また、市販の豚レバーからHEV遺伝子が検出されたという報告もあり、加熱不十分な豚肉などから人への感染の可能性が示唆されています。HEVは通常の加熱調理で感染性を失うので、野生のシカやイノシシの肉や肝臓は十分な加熱処理を行えば感染の危険性はありませぬ。野生エゾシカのHEV調査が2003年から実施されていますが、現在までウイルス遺伝子は検出されていません。

(3) 寄生虫

エゾシカの寄生虫として、肝蛭や住肉胞子虫がよく見つかります。肝蛭は、吸虫類に属する寄生虫で、肝臓中の胆管内に寄生します。肝蛭は、自然の中で生活環を形成しており、終宿主である動物(牛、めん羊など)の糞便中に排出された虫卵が水中で孵化し、中間宿主である淡水産巻貝(ヒメモノアラガイ)に摂取され、貝の中で増殖してセルカリアという幼虫に成長し、水中に泳ぎだして水辺の水草に付着してメタセルカリアとなり、これが終宿主に摂食されて感染が成立します。人は肝蛭の固有宿主ではありませんが、セリのような山菜や肝臓の生食により感染することがあります。

住肉胞子虫は、原虫のкокシジウム的一种で、肝蛭と同様に自然の中で生活環を形成しており、終宿主である肉食動物や猛禽類などではその腸管内に寄生し、終宿主が摂食するネズミや草食動物が中間宿主の中では、筋肉中にシスト(胞囊)を形成して寄生します。住肉胞子虫は数多くの種類があり、その中には人に寄生するものもあります。エゾシカは中間宿主となり、筋肉や心臓などに寄生して白色のシストを形成しますが、現在のところ種類の同定には至っておらず、人に対する感染の可能性はわかっていません。

いずれにしても、エゾシカの肉や内臓は十分加熱調理して食べることがこれら寄生虫による感染を予防する上で大切です。

(4) 食中毒菌

人が食品や水を摂食して下痢や腹痛などを起こすことを食中毒といいます。食肉等に関係して食中毒を起こす細菌としては、病原大腸菌(腸管出血性大腸菌O157を含む)、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、ウエルシュ菌、エルシニア菌などが重要です。

これらの食中毒菌は、自然界に広く存在していますが、健康な動物の消化管内にも存在することがあり、過去にはエゾシカ肉の生食を原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒も発生しています。エゾシカ肉による食中毒を防ぐためには、シカの体表や消化管内容物等による汚染防止について、エゾシカを捕獲した時点から製品になるまでの一貫した衛生管理が必要となります。これらの食中毒菌は、何れも加熱によって死滅(腸管出血性大腸菌O157は75℃1分間)しますので、生食しないこと、十分な加熱調理を行うことが予防策となります。

2. エゾシカに関する法的規制等

- 野生動物の肉、内臓等(以下、「野獣肉」という。)の食品としての安全性や衛生の確保については、食品衛生法の規制が適用されます。
- 野獣肉を食用として販売する目的で、と殺、解体等する場合には、捕獲した個体のまま食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設に搬入することが必要です。
- 食肉処理業の営業者は、食品衛生法に基づく「施設基準」や「管理運営基準」の遵守が義務付けられています。
- 野獣肉を食べる場合には、食中毒等の発生を防止するため、生食を避け、中心部まで十分に加熱することが重要です。

(1) 食品衛生法

- ① エゾシカなどの野生動物は、個体ごとの検査が義務付けられている「と畜場法」の対象獣畜ではありません。(と畜場法の対象獣畜：牛、馬、豚、めん羊、山羊)
- ② エゾシカなどの野生動物の肉を食用として販売する目的で、と殺、解体、分割又は細切を行う場合には、「食品衛生法」に基づく食肉処理業の許可を有する施設で行わなければなりません。
- ③ 食品衛生法に基づき、都道府県知事は、飲食店や食肉処理業など、公衆衛生に与える影響が著しい営業について、条例で「営業の施設の基準(施設基準)」及び「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準(管理運営基準)」(別添資料参照)を定めており、営業者はこれを遵守しなければなりません。
- ④ 野獣肉の衛生指導要領(道通知)
道では、昭和55年に道内で発生したクマ肉の生食を原因とする人の旋毛虫症(トリヒナ症)の発生を契機として、野獣肉を食用に供することにより発生する衛生上の危害の防止を図るため、「野獣肉の衛生指導要領」を定め、生食の防止や食肉処理業の許可施設への搬入などについて指導しています。(別添資料参照)

(2) 捕獲に関しての法律

有効活用する個体は、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律(以下、「鳥獣保護法」という。)に基づき、「狩猟」又は「特別許可」(生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的)により法定猟具を用いて捕獲されたものとします。

また、ワナによる生体捕獲を実施する場合、と殺については「動物の愛護及び管理に関する法律」及び「動物福祉」の考え方の原則に鑑み、痛みや苦しみを最小限に抑えるものとします。

(3) 動物の愛護及び管理に関する法律

(基本原則)

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によってしなければならない。

<動物の処分法に関する指針>

(一般原則)

管理者及び処分実施者は、動物を処分しなければならない場合にあっては、処分動物の生理、生態、習性等を理解し、生命の尊厳性を尊重することを理念として、その動物に苦痛を与えない方法によるよう努めるとともに、処分動物による人の生命、身体又は財産に対する侵害及び人の生活環境の汚損を防止するよう努めること。

(処分動物の処分方法)

処分動物の処分方法は、科学的又は物理的方法により、できる限り処分動物に苦痛を与えない方法を用いて当該動物を意識の喪失状態にし、心機能又は肺機能を非可逆的に停止させる方法によるほか、社会的に容認されている通常の方法によること。

<動物福祉 (Animal Welfare) >

ペット、食料、医療開発など人間のために動物が使われるのはやむを得ないが、その動物が被る痛みや苦しみを最小限に抑えなければならないという考え方。虐待や遺棄の防止、殺さざるを得ない場合も心理的、肉体的苦痛を与えない方法を採用することなどに加えて、生理的特性や行動などを考慮してストレスの少ない飼育・飼養を工夫すること(環境エンリッチメント)も動物福祉の範疇。動物福祉の対象にはペットや動物園の展示動物だけでなく、実験動物や家畜なども含まれる。

(出典：エコネット～独立行政法人国立環境研究所)

○食品衛生法施行条例(平成12年条例第10号)

(公衆衛生上講ずべき措置に関する基準)

第2条 法第50条第2項に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

(1) 食品衛生法施行令(以下「政令」という。)第35条に掲げる営業、食品の製造販売行商等衛生条例第2条に掲げる販売業及び製造業並びにかきの処理等に関する衛生条例第2条第6号に掲げるかき処理業 別表第1に掲げる基準

(営業の施設の基準)

第3条 法第51条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

(1) 政令第35条に掲げる営業 別表第4に掲げる基準

別表第1(第2条関係)※管理運営基準

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。
- (3) 施設、設備等の能力に応じた食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)の取扱いをを行い、適切な受注の管理を行うこと。

1の2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。
 - (2) 製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所(以下「作業場」という。)には、製造、加工、調理、保管又は販売(以下「作業」という。)に不必要な物品等は、置かないこと。
 - (3) 作業場(販売を行う場所を除く。)には、食品等を取り扱う者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品等を取り扱う者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。
 - (4) 作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
 - (5) 作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため、十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。
 - (6) 作業場は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。
 - (7) ねずみ、昆虫等の駆除を定期的に行い、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めたとときには、直ちに駆除すること。
 - (8) ねずみ、昆虫等の駆除のため殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品等を汚染しないよう適切に取り扱うこと。
 - (9) 作業場内の防そ・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
 - (10) 作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤、消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。
 - (11) 洗浄設備は、衛生的に保つこと。
 - (12) 施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
 - (13) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。
- #### 2 食品取扱設備等の衛生管理
- (1) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。
 - (2) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。
 - (3) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。
 - (5) 分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。
 - (6) 設備及び器具の洗浄及び殺菌に使用する洗浄剤及び殺菌剤は、適正に使用すること。