

- (7) 器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (8) 温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。
- (9) 設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
- (10) 設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
- (11) 生食用の魚介類及び食肉を取り扱う場合は、包丁、まな板等の器具は、専用のものを使用すること。
- 3 給水、排水及び廃棄物処理
- (1) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から1年間保存すること。
- (2) (1)の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。
- (3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。
- (4) 貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。
- (5) 排水設備は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃すること。
- (6) 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。
- (7) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。
- (8) 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。
- 4 食品等の取扱い
- (1) 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等について点検すること。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。
- (3) 食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
- (4) 原材料として使用していない食品衛生法施行規則第21条第1項第1号トに規定する特定原材料が製造工程において混入しないよう努めること。
- (5) 食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。
- (6) 食品及び添加物への異物の混入の防止に努めること。
- (7) 食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。
- (8) 食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。
- (9) 食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないよう区画して保管すること。
- (10) 食品及び添加物の製造及び加工に当たっては、製品及び原材料をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品及び原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。
- (11) 添加物を使用する場合は、正確によう量し、かつ、適正に使用すること。
- (12) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。
- (13) 再使用が可能な容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- (16) 食肉処理業にあっては、獣畜（と畜場法第3条第1項に規定する獣畜を除く。）及び鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。以下同じ。）をとさつし、又は放血する場合は、血液、汚水及び汚物の飛散によること、食肉等の汚染を防止すること。
- (21) 瓶詰製品を製造する場合には、瓶の検査を適正に行うこと。
- (22) 缶詰製品を製造した場合には、その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。
- (23) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
- (24) 食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。

- 5 従事者の衛生管理
- (1) 営業者は、営業に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を把握すること。
- (2) 営業者は、従事者に、作業中は、清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。
- (3) 営業者は、従事者に、作業前、用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後にその手の洗浄及び消毒を行わせる等、作業中は、その手を衛生的に保たせること。
- 6 営業者の自主検査
- 法第11条第1項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存すること。
- 7 食品衛生責任者
- (1) 次に掲げる営業者は、施設又は作業の部門ごとに、規則で定めるところにより、当該従業者のうちから食品及び添加物に係る作業を衛生的に管理する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は作業の部門については、この限りでない。
- ア 政令第35条に掲げる営業者を行う者（法第48条第1項本文に規定する営業者を除く。）
- (2) 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告させ、衛生上適切な措置を講ずること。
- (3) 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。
- 8 従事者に対する衛生教育
- 営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。
- 9 回収等
- (1) 販売する食品等に食品衛生上の問題が発生した場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できる体制を整備すること。
- (2) 回収された食品等は、他の食品等と区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を行うこと。
- (3) 回収等を行う際には、消費者への注意の喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

別表第4（第3条関係）※施設基準

1 共通基準

- (1) 位置、構造及び面積
- ア 施設は、衛生上支障のある場所に設けないこと。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。
- イ 施設は、作業場とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること。
- ウ 施設は、食品及び添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- エ 従事者の数に応じた数の清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に、設けること。
- オ 製品等を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び設備を設けること。
- カ 瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること。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。
- (2) 床、壁、天井、採光及び換気
- ア 作業場の床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料（モルタル、石等水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。）又は不浸透性材料（コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で造られていること。
- イ 作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。
- ウ 作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で腰張りを作ること。
- エ 作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。
- オ 作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。

- (3) 防そ・防虫設備
 ア 作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防そ・防虫設備を設けること。
 イ 排水口及び下水道には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。
- (4) 洗浄設備等
 ア 製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。
 イ 製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること。
 ウ 食品、容器包装及び器具の殺菌が必要な場合は、適正に殺菌できる設備を設けること。
 エ 作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備（流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。）を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。
- (5) 設備の数、大きさ、構造及び材質
 ア 作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。
 イ 製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。
 ウ 組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、分解せずに洗浄及び殺菌が可能な場合は、この限りでない。
 エ 機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性材料又は不透水性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること。
- (6) 移動し難い設備の配置
 移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること。
- (7) 器具の保管設備
 作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。
- (8) 計器
 ア 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること。
 イ 製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。
- (9) 原材料等の保管設備
 施設には、原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
- (10) 給水設備
 ア 作業場には、飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。
 イ 給水設備は、衛生上支障がないように配管されていること。
 ウ 給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること。
 エ 貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること。
- (11) 排水設備
 ア 排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。
 イ 製品、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けること。ただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。
- (12) 廃棄物処理及び便所
 ア 運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。
 イ 施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること。
 ウ 便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること。
- 2 業種別基準
 (11) 食肉処理業
 ア 施設には、荷受室及び処理室を設けること。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。
 イ 施設には獣畜をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室を、鳥をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。
 ウ 施設には、血液の加工を行う場合は、血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充てんする場所を設けること。ただし、採血から加工までを一貫して処理する場合は、当該洗浄及び殺菌をする場所を設けないことができる。
 エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。
 オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。
 カ 生食用の食肉の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。

○野獣肉の衛生指導要領（昭和55年6月18日付け食品第567号北海道衛生部長通知）

- 1 目的
 この要領は、主として北海道で捕獲されたくま・しか等野生ほ乳動物の肉（以下、「野獣肉」という。）等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目的とする。
- 2 方針
 野獣肉の衛生的取扱いの徹底を図るとともに、食品業者に対する監視、指導を強化し、食品としての安全を確保する。
- 3 指導事項
 (1) 一般指導事項
 この事項は、消費者及び野獣肉を取り扱う食品業者に適用する。
 ア 食用に供する野獣肉は、衛生的に取り扱うこと。
 イ 野獣肉は、一般の食肉と完全に区別して保管すること。
 ウ 野獣肉を食べる場合には、煮る、焼くなどの加熱調理をし、生で食べないこと。
- (2) 特定指導事項
 この事項は、野獣肉を取り扱う食品業者に適用する。
 ア 野獣肉を食用に供する目的で解体する場合は、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。
 イ 食肉販売業者が野獣肉を販売する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れること。
 ウ 飲食店業者が野獣肉を提供する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れ、客の求めがあっても生肉の提供は行わないこと。
 エ その他、食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）第2条に定める「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」（別表第一）を遵守すること。

那珂川町イノシシ肉加工施設条例施行規則

栃木県那珂川町

(趣旨)

第1条 この規則は、那珂川町イノシシ肉加工施設条例(平成21年那珂川町条例第3号)第4条の規定に基づき、那珂川町イノシシ肉加工施設(以下「施設」という。)の管理運営について必要な事項を定めるものとする。

(休業日)

第2条 施設の休業日は、年末年始(12月28日から翌年1月3日までの間)とする。

2 町長は、前項に規定する休業日のほか、施設の運営上必要があるときは、臨時に休業を定め、又は休業日に開館することができる。

(利用時間)

第3条 施設の利用時間は、午前8時30分から午後5時までとする。ただし、町長は、必要があると認めるときは、これを変更することができる。

(捕獲・搬入)

第4条 イノシシを捕獲、搬入する場合は、捕獲・搬入マニュアル(別記第1号)により捕獲・搬入するものとする。

(衛生管理)

第5条 イノシシを解体、処理する場合は、衛生管理マニュアル(別記第2号)により管理するものとする。

(解体・カット作業)

第6条 イノシシを加工する場合は、解体・カット作業マニュアル(別記第3号)により作業するものとする。

(清掃)

第7条 イノシシの加工終了後は、清掃マニュアル(別記第4号)により清掃するものとする。

(製品管理)

第8条 イノシシの加工をする者は、イノシシの搬入から販売までの製品(別表第1、2、3)を管理するものとする。

(イノシシの購入)

第9条 イノシシの購入は、別表に定める(別表第4)金額で購入する。ただし、次の各号のいずれかに該当するときは買入れない。

- (1) 腹部内臓を撃ち抜いた個体
- (2) 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- (3) 著しい脱毛があるもの
- (4) 著しく痩せているもの
- (5) 顔面(鼻部)その他に奇形を呈するもの
- (6) 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を形成しているもの
- (7) 創傷(被弾部位及び捕獲時の創傷部位は除く)に浮腫を形成しているもの
- (8) 瓜坊

(イノシシ肉の販売)

第10条 イノシシ肉の販売は、別表に定める(別表第5)金額で販売する。

(補則)

第11条 この規則に定めるもののほか必要な事項は、別に定める。

附 則

この規則は、平成21年4月1日から施行する。

附 則(平成21年5月28日規則第18号)

この規則は、平成21年6月1日から施行する。

附 則(平成22年3月31日規則第15号)

この規則は、平成22年4月1日から施行する。

別記第1号(第4条関係)

「イノシシ肉加工施設」

捕獲・搬入マニュアル

1 捕獲マニュアル

- (1) 銃器による止め刺しの場合の狙撃部分は頭部周辺とすること。
- (2) 銃器による止め刺しはライフル銃又はスラック弾を使用し、散弾を使用しないこと。
- (3) 止め刺し、放血をナイフ等で同時に行う場合には、早急に血抜きすることが一番臭みのない肉が確保されるため、頸動脈を切断するとともに頭部を下にし、十分に放血すること。
- (4) 胸部内臓を撃ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が汚染される可能性があるため、食品衛生上の観点から受入れない。
- (5) 放血は頸動脈を切断することとし、使用するナイフ等は使用前に消毒して衛生的に取り扱うこと。

2 搬入マニュアル

- (1) 搬入から解体処理まで短時間で行うことが商品価値を左右するため捕獲後、速やかに搬入すること。
- (2) 捕獲者は捕獲した個体を止め刺しする前に町又は解体者へ捕獲場所を連絡し、保冷車が現地に到着する時間を調整して止め刺し、放血を行う。
- (3) 放血が終了した個体は内臓摘出をしないまま保冷車により施設へ搬入する。
- (4) 搬入できないもの
 - ※ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの。
 - ※ 著しい脱毛があるもの。
 - ※ 著しく痩せているもの。
 - ※ 顔面(鼻部)その他に奇形を呈するもの。
 - ※ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を形成しているもの。
 - ※ 創傷(被弾部位及び捕獲時の創傷部位は除く)に浮腫を形成しているもの。
 - ※ 瓜坊。

3 搬入日時

- ※ 営業日 12月28日～1月3日以外の日
- ※ 搬入時間 午前8時30分～午後3時まで(若干の時間前後は対応する)

別記第2号(第5条関係)

「イノシシ肉加工施設」

衛生管理マニュアル

1 整理整頓及び不要品の除去(異物混入防止)

- (1) 作業に使用する機械器具等は所定の場所に整理し、衛生的に保管する。
- (2) 作業に使用しない物品及び機械類の補修用部品等は置かない。

2 施設の破損

作業前及び作業終了後に施設内を巡視し、床、内壁、天井、窓及び防虫網等を点検し、破損があった場合は補修する。

3 手指洗浄及び消毒装置

- (1) 使用前に正常に動作することを確認する。
- (2) 使用前に消毒液量を確認し、不足の場合は補充する。

4 消毒槽

ナイフ及びまな板消毒槽の温度は、83℃以上であることを使用前に確認する。83℃未満の場合は、温度上昇を確認後、使用する。

5 洗浄及び消毒

作業終了後に清掃手順どおりに清掃及び消毒を実施しているか確認する。

6 冷蔵庫及び冷凍庫

作業前及び作業中に冷蔵庫及び冷凍庫内の温度を測定し、記録する。(様式1)冷蔵10℃及び冷凍-15℃を超える逸脱が認められた場合は、速やかに修理及び調整をする。

7 枝肉の管理

剥皮後枝肉と剥皮前枝肉が接触しないように保管する。接触した場合は、剥皮後枝肉の接触面をトリミングする。

8 不可食部分等の管理

- (1) 不可食と明示された専用容器を使用する。
- (2) 作業日に搬出されない場合は、可食部分を汚染せず低温場所で鼠族及び害虫が発生しないよう蓋付容器により保管する。

9 鼠族及び害虫等の排除

- (1) 防虫防鼠設備のない出入口は、最低限の解放に止める。
- (2) 薬剤により駆除した場合は、使用日、使用薬品名、使用量、使用場所及び実施者名を記録する。(様式3)

10 清掃用機材の管理

- (1) 清掃用機材は、乾燥した所定の場所に保管する。
- (2) 破損した清掃用機材は、交換する。

11 薬剤の管理

- (1) 薬剤は、所定の場所に保管する。
- (2) 薬剤は、定められた使用方法により使用する。
- (3) 薬剤使用時に、可食物を汚染しないように使用する。

別記第3号(第6条関係)

「イノシシ肉加工施設」

解体・カット作業マニュアル

1 一般的注意事項

- (1) 作業に使用するナイフ及びノコギリは、使用前に83℃以上の温湯で消毒する。また、作業中に外皮等の接触により汚染された場合は、その都度、83℃以上の温湯で消毒し、と体を汚染しないよう注意する。
- (2) 作業開始前に、消毒用石鹸を用いて、手指の流水洗浄を実施する。また、外皮等の接触により汚染された場合は、と体に触れる作業前に同様に洗浄及び消毒し、と体を汚染しないよう注意する。
- (3) 可能な限り、速やかに作業する。

2 と体搬入

- (1) 体表の汚染が著しい場合は、搬入口で懸垂し、流水により洗浄する。また、洗浄水が器具等を汚染しないよう注意する。
- (2) 解体作業時の汚染を防止するため、体表の余分な洗浄水を除去する。

3 内臓摘出

- (1) 作業前に、ナイフ及び手指の洗浄及び消毒を実施し、腸及び胃内容物等の漏出によると体の汚染を防止するため、臓器を傷つけることが無いよう注意する。
- (2) 作業中、と体に水が掛からないよう注意する。

4 解体作業

- (1) 作業前に、ナイフ及び手指の洗浄及び消毒を実施する。
- (2) 切皮後剥皮前に、ナイフの洗浄及び消毒を実施する。
- (3) 外皮によると体汚染、残毛及び残皮が無いよう作業する。
- (4) 作業中、と体に水が掛からないよう注意する。

5 背割り

- (1) ノコギリは、一頭ごとに83℃以上の温湯で消毒する。
- (2) 作業中、と体に水が掛からないよう注意する。

6 トリミング

- (1) 目視により、残毛、残皮及びその他汚れがないか確認する。有った場合は、洗浄及び消毒済みの手指及びナイフにより除去する。
- (2) 除去は、切除により実施し、擦り取ることが無いよう注意する。
- (3) 作業中、と体に水が掛からないよう注意する。

7 枝肉洗浄

- (1) 流水により洗浄する。
- (2) 洗浄水が、洗浄済みの他の枝肉に掛からないよう注意する。

8 カット

- (1) 作業前に、ナイフ及び手指の洗浄及び消毒を実施する。手袋を使用する場合は、洗浄及び乾燥した合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないこと。
- (2) 作業中に、残毛等を発見した場合は、トリミングを実施し、ナイフ及び手指の洗浄及び消毒を実施する。
- (3) 作業中に落下物の除去等を手指により行った場合は、手指の洗浄及び消毒を実施する。
- (4) 異物の混入に注意する。

9 不可食部分等の管理

- (1) 不可食と明示された専用容器を使用する。
- (2) 作業日に搬出されない場合は、可食部分を汚染せず低温場所で鼠族及び害虫が発生しないよう蓋付容器により保管する。

10 鼠族及び害虫等の排除

- (1) 防虫防鼠設備のない出入口は、最低限の解放に止める。
- (2) 薬剤により駆除した場合は、使用日、使用薬品名、使用量、使用場所及び実施者名を記録する。(様式3)

11 清掃用機材の管理

- (1) 清掃用機材は、乾燥した所定の場所に保管する。
- (2) 破損した清掃用機材は、交換する。

12 薬剤の管理

- (1) 薬剤は、所定の場所に保管する。
- (2) 薬剤は、定められた使用方法により使用する。
- (3) 薬剤使用時に、可食物を汚染しないように使用する。

別記第4号(第7条関係)

「イノシシ肉加工施設」

清掃マニュアル

1 一般的注意事項

- (1) 清掃及び消毒は、作業終了後に行う。
- (2) 枝肉等の可食物に、洗浄水及び洗浄剤等が飛散しないよう行う。
- (3) 機械及び器具並びにその部品等は、乾燥した状態で所定の場所に保管する。
- (4) 床面等に水溜まりが無いように留意する。
- (5) クモの巣等は速やかに除去する。

2 床及び内壁

- (1) 固形物を除去する。
- (2) 水、温湯及び高圧洗浄機を用いて洗浄する。
- (3) 血液及び脂肪等の汚れのある場合は、ブラシ及び洗浄剤を使用する。

3 レール切り替えポイントひも

- (1) 温湯及び洗浄剤で汚れを除去する。
- (2) 汚れの落ちない物は交換する。

4 剥皮台及びノコギリ

- (1) 血液、脂肪及び獣毛等の汚れを、ブラシ及び洗浄剤により除去する。

5 股カン

- (1) 血液、脂肪及び獣毛等の汚れを、ブラシ及び洗浄剤により除去する。
- (2) 錆がある場合は、ヤスリ等により除去する。
- (3) 水分を除去し、トロリーに掛けて保管する。

6 ナイフ及び棒ヤスリ

- (1) 血液、脂肪及び獣毛等の汚れを、スポンジ及び洗浄剤により除去する。
- (2) 水分を除去し、紫外線殺菌保管庫にて一時間以上殺菌し保管する。

7 可食容器

- (1) 血液、脂肪及び獣毛等の汚れを、スポンジ及び洗浄剤により除去する。
- (2) 水分を除去し、所定の場所に保管する。

8 まな板

- (1) 血液及び脂肪の汚れを、スポンジ及び洗浄剤により除去する。
- (2) 消毒槽を用いて、83℃以上の温湯で消毒し、水分を除去して保管する。
- (3) 表面のキズ等が著しい場合は、鉋及びヤスリ等により平滑にして使用する。また、それらが困難な場合は、交換する。

9 チョッパー及びスライサー

- (1) 分解し、血液及び脂肪等の汚れを、スポンジ及び洗浄剤により除去する。
- (2) 水分を除去し、食肉の接触面を食品添加物であるアルコール製剤により消毒し、部品を乾燥した状態で保管する。

別表第1(第8条関係)

イノシシ搬入・処理台帳

No.

個体番号					
受入日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日

捕獲日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
捕獲方法 (箱・くくり)	箱 くくり	箱 くくり	箱 くくり	箱 くくり	箱 くくり
捕獲場所					
捕獲者					
連絡先					
放血日時	月 日 時	月 日 時	月 日 時	月 日 時	月 日 時
放血場所					
性別	オス・メス	オス・メス	オス・メス	オス・メス	オス・メス
体重	kg	kg	kg	kg	kg
解体日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
包装日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
記録者					
確認者印					

別表第2(第8条関係)

イノシシ検査台帳

個体番号： _____

検査(確認)者氏名： _____

検査項目		検査結果
とさつ前検査	高熱を呈していないか	ある・ない・不明
	神経症状を呈していないか	ある・ない・不明
	歩様に異常はないか	ある・ない・不明
	異常な鼻漏・鼻汁・流涎・発咳はないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい削瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍を多数形成していないか	ある・ない・不明
	著しい下痢はないか	ある・ない・不明
	判定結果	適・不適
解体前検査	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼなどはないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい削瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍を多数形成していないか	ある・ない・不明
	創傷(被弾部位、捕獲時の創傷部位を除く)に浮腫はないか	ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【措置】
内臓摘出時の検査	心筋炎、心内膜炎はないか	ある・ない・不明
	重度の肺炎、胸膜炎、水腫はないか	ある・ない・不明
	肝臓のうっ血、出血、腫大、壊死斑、硬結はないか	ある・ない・不明
	脾臓のうっ血、腫大、壊死斑はないか	ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか	ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚、潰瘍、出血斑はないか	ある・ない・不明
	腸管膜リンパ節、その他のリンパ節に腫大、結節、乾酪壊死はないか	ある・ない・不明
	腎臓の腫大、壊死斑、出血斑はないか	ある・ない・不明
	高度の黄疸はないか	ある・ない・不明
	全身性にわたる水腫はないか	ある・ない・不明
	全身性にわたる腫瘍はないか	ある・ない・不明
	全身性にわたる化膿はないか	ある・ない・不明
	全身性の寄生虫症はないか	ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【措置】
枝肉	枝肉に膿瘍、出血、骨折等はないか	ある・ない・不明
	枝肉に獣毛の付着、汚れ等はないか	ある・ない・不明

判定結果	適・不適	【措置】
		確認者印

別表第3(第8条関係)

イノシシ肉出荷・販売台帳

個体番号： _____

		1	2	3	4	5
部位		もも、背ロース、ヒレ、肩ロース、バラ	もも、背ロース、ヒレ、肩ロース、バラ	もも、背ロース、ヒレ、肩ロース、バラ	もも、背ロース、ヒレ、肩ロース、バラ	もも、背ロース、ヒレ、肩ロース、バラ
販売形態		・ブロック ・スライス ()	・ブロック ・スライス ()	・ブロック ・スライス ()	・ブロック ・スライス ()	・ブロック ・スライス ()
販売量 (重量、数量)		_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個
販売先	店名					
	代表者名					
	住所					
	連絡先					
販売日						
賞味(消費)期限						
保存検体の有無						
特記事項						

別表第4(第9条関係)

イノシシ個体買入れ価格
イノシシ成体1kgあたり 400円

別表第5(第10条関係)

(平22規則15・全改)

区分	1kgあたり販売価格
ヒレ	4,000円
背ロース	3,800円
肩ロース	3,600円
バラ	3,400円
モモ	3,200円
肩	3,000円
スネ	2,800円
切り落とし	400円

区分	販売価格
枝肉	と体重量×1,000円
骨付部分肉	骨付部分肉×1,000円

イノシシ肉販売価格

千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン

平成20年5月

千葉県野生鳥獣対策本部

第1 目的

イノシシは、と畜場法（昭和28年法律第114号）の対象獣畜とされており、イノシシ肉は公的な検査を受けることなく取引されている。

そこで、衛生的で安全なイノシシ肉の確保を図ることを目的に、このガイドラインを定めるもので、イノシシ又はイノシシ肉を食肉用として処理・販売する者に適用する。

第2 定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

- 1 狩猟者等
野生イノシシを食肉用として狩猟又は捕獲する者
- 2 飼育者
イノシシを食肉用として飼育する者（捕獲した野生イノシシをと殺までの間、飼育する者を含む）をいう。
- 3 処理業者
イノシシを食肉用として処理する者（狩猟者等及び飼育者を除く）で、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）第52条第1項の規定により次の許可を受けている者をいう。
 - (1) 飲食店営業
 - (2) 食肉処理業
 - (3) そうざい製造業
 - (4) 食肉製品製造業（同一の施設内において食肉を処理する場合に限る）
- 4 処理
イノシシのとさつ、放血、又は解体（内臓摘出、はく皮及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く）を行うこと。
- 5 処理施設
処理業者がイノシシの処理を行うために、法第52条第1項の許可を受けている施設をいう。

第3 狩猟者等が遵守すべき事項

- 1 銃殺
イノシシを銃殺する場合には、原則として単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
- 2 放血
 - (1) イノシシの放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。
 - (2) 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
 - (3) 狩猟現場等の屋外で放血したとたいは、速やかに処理施設に搬入すること。
- 3 解体
解体は、処理施設内で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。

第4 飼育者が遵守すべき事項

- 1 動物用医薬品の適正使用
動物用医薬品等の使用にあたっては、獣医師の指導のもと、適正に使用すること。
- 2 動物用医薬品の使用履歴
飼育イノシシに動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録し、処理業者等に出荷する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

第5 処理施設の構造設備の基準

イノシシの処理を行う施設の構造は、食品衛生法施行条例（平成12年千葉県条例第3号、以下、「条例」という。）別表第2に定めるもののほか、次のとおりとする。

- 1 とたい又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、とさつ放血場及び処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することのできる給湯設備を設けること。
- 2 とさつ放血を処理施設で行わない場合においても、とたいから処理を一貫して行う施設においては、処理室の他に、はく皮等を行う解体室を設けること。

第6 処理業者の講ずべき衛生措置の基準

イノシシの処理を行う際の衛生的措置の基準は、条例別表第1に定めるもののほか、次のとおりとする。

- 1 とさつ及び解体前の措置
 - (1) 捕獲され、放血されたとたいの解体処理は、原則、搬入日に行うこと。
 - (2) 搬入日に処理を行うことができないとたいは、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
 - (3) とたいの搬入時又は解体前に次の事項を記録し、2年間保存すること。
 - (ア) イノシシの捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲又は飼育の場所
 - (イ) 捕獲者又は飼育者の氏名
 - (ウ) 放血日時、放血場所
 - (エ) 性別、推定体重
 - (オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - (カ) 処理日時
 - (4) とさつ及び放血は、とさつ放血場で行うこととし、とさつ前に、別表1に定める異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保存すること。
 - (5) とさつ前の措置として、次の事項を実施すること。
 - (ア) 異常があった生体は処理施設でのとさつを行わず、また食肉に供しないこと。
 - (イ) とさつ前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
 - (ウ) 放血に使用するナイフ等は、使用前に83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
 - (エ) 放血部位の切開は、最小限とすること。

2 解体前の措置

- (1) とたいを解体する前に、別表2に定める異常の有無を確認するとともに、その結果を記録し、2年間保存すること。
- (2) 異常があったとたいは、直ちに処理を中止し、食肉に供しないようにするとともに、家畜伝染病が疑われる場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。
- (3) 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。

3 内臓摘出時の措置

- (1) 内臓摘出は、とさつ放血場等で行うこと。
- (2) 解体処理の各工程では、合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないこと。
- (3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中汚染が認められた都度、83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- (4) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。
- (5) 腸管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
- (6) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保存すること。
- (7) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その一部又は全部を食肉に供しないようにするとともに、家畜伝染病が疑われる場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。
- (8) 内臓の摘出及びはく皮は専用の作業台の上で、又は、とたいを懸吊して行うこと。

4 はく皮時の措置

- (1) はく皮は、とさつ放血場で行うこと。
- (2) はく皮に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中汚染が認められた都度、83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- (3) はく皮に使用するナイフや手指を通じて、枝肉に細菌等を二次的に汚染しないよう行うこと。
- (4) 腸内容物や獣毛等による汚染が認められた場所がある場合は、その部分をトリミングすること。

5 細切(カット)時の措置

- (1) カットは、食肉処理室で行うこと。
- (2) カットは、専用の作業台の上で行うこと。
- (3) カット作業に使用するナイフ等は使用直前及び使用中に83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒すること。
- (4) 獣毛が付着した部分、その他の汚染された部分は完全に切り取ること。

6 廃棄物等の処理

- (1) 不要な内臓、胃腸内容物、皮等の廃棄物は処理室から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- (2) 汚水はグリーストラップなどの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去する等、適正に処理すること。
- (3) 汚水処理は、処理頭数の規模等に応じて、適正な処理施設を整備すること。

7 従事者の健康管理

- (1) 処理業者は、従事者の健康状態を常に把握するため、定期的に健康診断を受診させること。
- (2) 健康診断の項目としては、次の検査を必ず実施すること。
 - (ア) 検便(サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌O157)
 - (イ) E型肝炎

第7 専門知識の習得

- 1 処理業者は、イノシシの異常の有無や病原微生物等について専門的な知識を習得したイノシシ肉処理衛生管理者を設置すること。
- 2 イノシシ肉処理衛生管理者は、県が行う講習により資格を取得することができる。
- 3 講習会の受講手続きや講習内容等については、別に定める。

第8 製品の自主検査

- 1 出荷又は販売する製品について、定期的に食中毒起因菌及び寄生虫等の検査を実施し、製品の安全性確保に努めること。
- 2 検査を実施した結果の記録は、2年間保存すること。

第9 出荷・販売に係る措置

- 1 生食用として製品の出荷・販売は行わないこととし、また、表示については、法第19条第1項及び農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)等の関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。
 - (1) 生食用ではない旨(十分加熱してから食べる旨)
 - (2) イノシシ肉の個体番号
- 2 製品の出荷・販売先については、台帳を整備し記録するとともに、苦情などがあった場合は、その対応を記録し、それらの記録を2年間保存すること。

【別表1】とさつ前に確認すべき事項

- ・高熱を呈しているもの
- ・神経症状を呈しているもの
- ・跛行や歩様の蹠跟なもの
- ・異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの
- ・著しい脱毛のあるもの
- ・消瘦の著しいもの
- ・顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・下痢の著しいもの

【別表2】解体前に確認すべき事項

- ・体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの
- ・著しい脱毛のあるもの
- ・消瘦の著しいもの
- ・顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）に浮腫を形成しているもの

【別表3】解体時に確認すべき事項

- ・心筋炎、心内膜炎、心膜炎
- ・重度の肺炎、胸膜炎、水腫
- ・肝臓の腫大、壊死斑、硬結
- ・脾臓の腫大、壊死斑
- ・胸水、腹水の増量
- ・胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑
- ・腸管膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、結節、乾酪壊死
- ・腎臓の腫大、壊死斑、出血斑
- ・著しい黄疸
- ・全身性にわたる水腫
- ・全身性にわたる腫瘍
- ・全身性にわたる化膿
- ・全身性の寄生虫症

イノシシの搬入・処理台帳

施設名： _____

個 体 番 号				
受 入 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
飼育・捕獲の区分	飼育・捕獲	飼育・捕獲	飼育・捕獲	飼育・捕獲
捕 獲 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
捕 獲 方 法 (銃・檻・ワナ)				
捕獲（飼育）場所				
捕獲（飼育）者				
放 血 日 時	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
放 血 場 所				
性 別	オス・メス	オス・メス	オス・メス	オス・メス
体 重 (推定)	Kg	Kg	Kg	Kg
処 理 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日	年 月 日
記 録 者				
確 認 者 印				

イノシシ検査台帳

個体番号： _____ 検査（確認）者氏名： _____

検 査 項 目		検 査 結 果
とさつ前検査	高熱を呈していないか	ある・ない・不明
	神経症状を呈していないか	ある・ない・不明
	歩様に変常はないか	ある・ない・不明
	異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい消瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面（鼻部）その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍を多数形成していないか	ある・ない・不明
	著しい下痢はないか	ある・ない・不明
	判定結果	適・不適
解体前検査	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼなどはないか	ある・ない・不明
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明
	著しい消瘦はないか	ある・ない・不明
	顔面（鼻部）その他に奇形はないか	ある・ない・不明
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍を多数形成していないか	ある・ない・不明
	創傷（被弾部位、捕獲時の創傷部位を除く）に浮腫はないか	ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【措置】
内臓摘出時の検査	心筋炎、心内膜炎はないか	ある・ない・不明
	重度の肺炎、胸膜炎、水腫はないか	ある・ない・不明
	肝臓のうっ血、出血、腫大、壊死斑、硬結はないか	ある・ない・不明
	脾臓のうっ血、腫大、壊死斑はないか	ある・ない・不明
	多量の胸水、腹水はないか	ある・ない・不明
	胃、小腸粘膜の肥厚、潰瘍、出血斑はないか	ある・ない・不明
	腸管膜リンパ節、その他のリンパ節に腫大、結節、乾酪壊死はないか	ある・ない・不明
	腎臓の腫大、壊死斑、出血斑はないか	ある・ない・不明
	高度の黄疸はないか	ある・ない・不明
	全身性にわたる水腫はないか	ある・ない・不明
	全身性にわたる腫瘍はないか	ある・ない・不明
全身性にわたる化膿はないか	ある・ない・不明	
全身性の寄生虫症はないか	ある・ない・不明	
判定結果	適・不適	【措置】
枝肉	枝肉に膿瘍、出血、骨折等はないか	ある・ない・不明
	枝肉に獣毛の付着、汚れ等はないか	ある・ない・不明
判定結果	適・不適	【措置】
		確認者印

イノシシ肉出荷・販売台帳

個体番号： _____

		1	2	3	4	5
部 位		ネック、肩、肩ロ ース、ロース、バ ラ、もも、外もも、 ヒレ	ネック、肩、肩ロ ース、ロース、バ ラ、もも、外もも、 ヒレ	ネック、肩、肩ロ ース、ロース、バ ラ、もも、外もも、 ヒレ	ネック、肩、肩ロ ース、ロース、バ ラ、もも、外もも、 ヒレ	ネック、肩、肩ロ ース、ロース、バ ラ、もも、外もも、 ヒレ
販 売 形 態		・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()
販 売 量 (重量、数量)		_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個
販売先	店 名					
	代表者名					
	住 所					
	連絡先					
販 売 日						
賞味（消費）期限						
保存検体の有無						
特記事項						

【参考1】（「第5 処理施設の構造基準」関係）

「千葉県食品衛生法施行条例」別表第2に規定する食肉処理施設の基準

業種	基	準
各業種共通	建物の構造	<p>一 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。</p> <p>二 施設は、一の業種について専用とし、間仕切その他適当な方法により、住居その他営業に直接必要のない場所と区画されていること。ただし、知事が他の業種と共用しても衛生上支障がないと認めるときは、専用としないことができる。</p> <p>三 作業場は、相互に、又はそれぞれの使用目的に応じて、間仕切その他適当な方法により区画されていること。</p> <p>四 作業場は、取扱数量に応じた十分な広さであること。</p> <p>五 作業場外に、従事者の数に応じた清潔な更衣室等を設けること。</p> <p>六 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。</p> <p>七 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、床面から少なくとも一メートルの高さまでは、耐水性材料で造られていること。</p> <p>八 作業場の床は、清掃しやすい構造であって、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、耐水性材料で造られ、これに適当なこう配と排水溝が設けられていること。</p> <p>九 作業場は、作業面において十分な明るさを有する構造であること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を設けている場合にあっては、この限りでない。</p> <p>十 作業場は、換気を十分に行える構造であること。ただし、換気を十分に行える設備を設けている場合にあっては、この限りでない。</p> <p>十一 作業場の窓、出入口その他開放する場所にはねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口にはねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>十二 作業場には、原材料及び器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び器具の消毒設備を設けること。</p> <p>十三 作業場の使用しやすい場所に、従事者数に応じた数の従事者専用の流水式手洗設備及び手指等の消毒設備を設けること。</p>
	食品取扱設備	<p>一 作業場には、食品及び添加物の取扱いに十分な機械器具類を備えること。</p> <p>二 移動しがたい機械器具類は、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えられていること。</p> <p>三 機械器具類のうち、食品に直接接触する部分は、洗浄しやすく殺菌が可能な構造とし、必要に応じ、腐食しにくい材質とすること。</p> <p>四 食品、添加物、器具及び容器包装を取扱数量に応じて衛生的に保管する設備を備えること。</p> <p>五 冷蔵、温蔵、殺菌、圧搾等の設備には、見やすい位置に温度計又は圧力計を備え、必要に応じ、計量器等を備えること。</p>

	給水設備及び汚物処理設備	<p>一 水道水又は公立の衛生試験機関等で検査を受け、飲用に適すると認められる水を十分供給できる給水設備を設けることとし、水道水以外の水を供給する給水設備にあっては、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えること。</p> <p>二 井戸を利用する場合には、便所、汚水だめ、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがないものとする。</p> <p>三 ふたがあり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭の漏れない廃棄物容器を備えること。</p> <p>四 従事者用の便所を設けること。ただし、施設外に設置された便所を使用できる場合であって、知事が衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>五 従事者用の便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場外にある等衛生上支障がなく、使用に便利な場所にあること。</p> <p>六 従事者用の便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備及び手指等の消毒設備を備えること。</p> <p>七 作業場専用の清掃器具及びその収納設備を備えること。</p>
飲食店営業	建物の構造	<p>作業場として、調理室を設けること。ただし、客室と一室を構成し、かつ、客席との間に床面から一定の高さの固定されたカウンター等の隔壁がある調理場を設ける場合は、この限りでない。</p>
	食品取扱設備	<p>一 調理場又は調理室には、二槽以上の洗浄設備、給湯設備及び冷蔵設備を備えること。</p> <p>二 仕出し又は弁当を調製する施設にあっては、調理場又は調理室内に盛り付け設備を備えること。</p>
	汚物処理設備	<p>一 客席を設けて飲食させる業態にあっては、客用の便所を設けること。ただし、施設外に設置された便所を使用できる場合又は従事者用の便所を使用できる場合であって、知事が衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>二 客用便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場外にある等衛生上支障がなく、使用に便利な場所にあること。</p> <p>三 客用の便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を備えること。</p>
食肉処理業 (血液加工を行う食肉処理業以外のものに限る。)	建物の構造	<p>一 作業場として、原材料の保管場所、処理室及び製品の保管場所を設け、とさつして解体する業態にあっては、とさつ放血場を設けること。</p> <p>二 作業場の排水溝は、内面が平滑で、適当なこう配があり、汚物の流出を防ぐ設備を設け、排水が良好で、汚物処理設備と接続していること。</p>
	食品取扱設備	<p>一 処理室には、処理台及び包装台を備えること。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p>
	汚物処理設備	<p>一 汚物処理設備には、汚水貯留槽及び汚物保管設備並びに血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、汚水貯留槽及び汚物保管設備が汚水浄化施設又は公共下水道に接続している場合にあっては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。</p> <p>二 汚水貯留槽及び汚物保管設備は、作業場から衛生上支障のない距離を有し、かつ、不浸透性材料で造られ、密閉できる覆いが備えられていること。</p>

食肉製品製造業	建物の構造	作業場として、原材料の保管場所、製造室及び製品の保管室を設けること。
	食品取扱設備	一 製造室には、殺菌器及び殺菌後に使用する冷却器を備えること。 二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。 三 殺菌器には、製品の中心部を測定できる温度計を備えること。 四 原材料の保管場所及び製品の保管室には、冷蔵設備を備えること。 五 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。 六 作業場には、検査設備を備えること。
そうざい製造業	建物の構造	作業場として、原材料の保管場所、製造場及び製品の保管場所を設けること。
	食品取扱設備	一 製造場には、二槽以上の洗浄設備、給湯設備及び冷蔵又は冷凍設備を備えること。 二 製品を包装する場合には、機械操作により自動的に包装する場合を除き、包装台を備えること。 三 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。

《参考2》（「第6 処理業者の講ずべき衛生措置の基準」関係）

「千葉県食品衛生法施行条例」別表第1に規定する措置の基準

項目	基準
一般事項	<p>一 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>二 施設、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>三 前号の清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じて評価すること。</p> <p>四 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。</p> <p>五 作業は、その作業に応じた適切な場所内で、清潔で衛生的に行うこと。</p>
施設の衛生管理	<p>一 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）、処理場（室）、保管場所（室）、販売所等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>四 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分に行い、作業面の明るさは、百ルクス以上にするとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>五 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>六 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>七 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>八 作業場には、動物を入れないこと。</p>
食品取扱設備等の衛生管理	<p>一 機械器具類は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じて使用すること。</p> <p>二 機械器具類及びその部品の洗浄に使用する洗剤は、目的に応じたものを適正に使用すること。</p> <p>三 機械器具類及びその部品は、必要に応じて洗浄を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>四 機械器具類は、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>五 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、定期的にその機能を点検すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>六 ふきん、包丁、まな板その他の食品に直接接する機械器具類は、作業中に必要に応じて、及び作業終了後、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒すること。</p> <p>七 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。</p> <p>八 清掃用の器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p> <p>九 手洗設備は、清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>十 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>十一 食品の放射線照射業にあっては、照射日ごとに一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p>

ねずみ及び昆虫対策	<p>一 常にねずみ及び昆虫の侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めること</p> <p>二 年二回以上効果的な駆除作業を実施し、その記録を一年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めるときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>三 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品、添加物、器具又は容器包装（以下「食品等」という。）を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>四 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ及び昆虫による汚染の防止対策を講じた上で保管すること。</p>
廃棄物等の取扱い	<p>一 廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>二 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>三 廃棄物は、作業に支障のある場合を除き、作業場に保管しないこと。</p> <p>四 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。</p> <p>五 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
食品等の取扱い	<p>一 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 食肉処理業にあつては、とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。</p> <p>三 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。</p> <p>四 製造業及び処理業にあつては、冷凍原材料を解凍する場合は、専用の場所又は容器等で衛生的に行うこと。</p> <p>五 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</p> <p>六 添加物は、適切に保管し、正確に計量して使用すること。</p> <p>七 食品は、その特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、調理、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>八 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うよう努めること。</p> <p>九 食肉等の未加熱食品を取り扱った機械器具類で他の食品を取り扱う場合は、当該機械器具類について必要な洗浄及び消毒を行った後に取り扱うよう努めること。</p> <p>十 食品を放冷する場合は、速やかに、かつ、十分に行うこと。</p> <p>十一 調理済みの食品及びその半製品を保管する場合は、容器に入れてふたをし、又は戸棚若しくは冷蔵庫等に収納すること。</p> <p>十二 食品等の製造、加工又は処理に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤又は機械油等の化学物質等の異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、これを保存すること。</p> <p>ニ 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかどうかを確認し、異物が混入していると認められた場合には、当該食肉等のうち当該異物により汚染されたおそれのある部分を廃棄すること。</p> <p>ホ 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和二十三年</p>

	<p>厚生省令第二十三号）第二十一条第一項第一号トに規定する特定原材料をいう。）、当該特定原材料に由来する添加物等が製造工程において混入しないようにするための措置を講ずること。</p> <p>十三 食品を細切して、又は小分けして包装する場合は、細菌汚染等を防ぐための措置を講ずること。</p> <p>十四 製品を入れる器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、製品を入れる器具又は容器包装を再使用する場合は、洗浄及び消毒を十分に行った後に再使用すること。</p> <p>十五 空き瓶、空き箱等は、整理して保管すること。</p> <p>十六 原材料及び製品について、必要に応じ（製造業にあつては、製品については定期的に、処理業にあつては、生乳及びその製品並びに原料血液を処理した製品についてはその都度）、自主検査を行い、その結果の記録を二年間保存すること。</p>
使用水等の管理	<p>一 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合で、使用する水が食品に直接触れる他の水に混入しないようときは、この限りでない。</p> <p>イ 暖房用蒸気、防火用水等の食品の製造に直接関係しない目的で使用するとき。</p> <p>ロ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において使用するとき。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合（前号ただし書に該当する場合を除く。）は、年一回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p> <p>三 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>四 水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに適切な措置を講ずること。</p> <p>五 水道水以外の水を使用する場合（第一号ただし書に該当する場合を除く。）は、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>六 飲食の用に供する氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作ること。また、氷は、衛生的な取扱い及び貯蔵をすること。</p> <p>七 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること。</p>
食品衛生責任者	<p>一 営業者（法第四十八条の規定により食品衛生管理者を置かなくてはならない営業者を除く。以下この目において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。</p> <p>二 食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>三 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>四 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設又はその部門における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
記録の作成及び保存	<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>

回収及び廃棄	<ul style="list-style-type: none"> 一 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合にその問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、県への報告の手順等を定めること。 二 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する情報を公表するよう努めること。 三 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合には、回収した製品について、そのほかの製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
管理運営要領	<ul style="list-style-type: none"> 一 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。 二 定期的な製品検査、ふき取り検査等により施設の衛生状態を確認することにより、前号の要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。
検食等の保存	<ul style="list-style-type: none"> 一 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、検食を七十二時間以上冷蔵保存しなければならない。旅館、民宿、ドライブインその他の飲食店が、一回五十食以上の仕出しをし、又は調理をする場合も、同様とする。 二 前号の場合において、弁当屋及び仕出し屋は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。 三 製造業にあっては、保存用検体を、予想される販売流通期間を考慮して保存すること。
作業場等における従事者等の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。 二 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈しているときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、その従事者を食品に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせるよう努めること。 三 従事者を作業に従事させる場合は、必要に応じ、清潔な作業衣、帽子、マスク、専用の履物等を使用させること。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）及び処理場（室）内に持ち込ませないこと。 四 従事者には、食肉等を取り扱う場合は、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用させないこと。 五 従事者の手指等は、常に清潔に保たせ、作業前、用後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後の手指の洗浄及び消毒は、特に励行させること。 六 従事者には、所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わせないこと。 七 作業場には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、第三号及び前二号の規定に準じた衛生管理を行うこと。
営業者の衛生教育	<ul style="list-style-type: none"> 一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。 二 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。 三 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。 四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。
運搬	<ul style="list-style-type: none"> 一 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

	<ul style="list-style-type: none"> 二 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。 三 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。 四 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合には、必要に応じて洗浄又は消毒を行うこと。 五 生乳等の未包装の食品を輸送する場合には、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用すること。また、その場合の車両又はコンテナに食品専用であることを明示するよう努めること。 六 弁当等にあっては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。
表示	弁当等にあっては、消費期限の表示について、必要に応じて時間まで記載すること。

《参考3》関係機関

◇食品の営業許可、衛生管理の措置等に関する事

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
習志野健康福祉センター (習志野保健所)	習志野市大久保 5-7-14	047-475-5151	習志野市・八千代市・鎌ヶ 谷市
市川健康福祉センター (市川保健所)	市川市本八幡 5-11-22	047-377-1101	市川市・浦安市
松戸健康福祉センター (松戸保健所)	松戸市小根本7	047-361-2121	松戸市・流山市・我孫子市
野田健康福祉センター (野田保健所)	野田市柳沢24	04-7124-8155	野田市
印旛健康福祉センター (印旛保健所)	佐倉市鏡木仲田町 8-1	043-483-1133	佐倉市・四街道市・八街市・ 印西市・白井市・印旛郡
成田支所	成田市加良部3-3-1	0476-26-7231	成田市・富里市
香取健康福祉センター (香取保健所)	香取市佐原口2127	0478-52-9161	香取市・香取郡
海匠健康福祉センター (海匠保健所)	銚子市栄町2-2-1	0479-22-0206	銚子市・匝瑳市・旭市
八日市場地域保健センター	匝瑳市八日市場イ2119-1	0479-72-1281	(匝瑳市)
山武健康福祉センター (山武保健所)	東金市東金907-1	0475-54-0611	東金市・山武市・山武郡
長生健康福祉センター (長生保健所)	茂原市茂原1102-1	0475-22-5167	茂原市・長生郡
夷隅健康福祉センター (夷隅保健所)	勝浦市出水1224	0470-73-0145	勝浦市・いすみ市・夷隅郡
安房健康福祉センター (安房保健所)	館山市北条1093-1	0470-22-4511	館山市・鴨川市・南房総市・ 安房郡
鴨川地域保健センター	鴨川市横渚1457-1	04-7092-4511	(鴨川市)
君津健康福祉センター (君津保健所)	木更津市新田 3-4-34	0438-22-3745	木更津市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市
市原健康福祉センター (市原保健所)	市原市五井1309	0436-21-6391	市原市

◇家畜伝染病の発生、予防等に関する事

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央家畜保健衛生所	千葉市花見川区三角町 656	043-250-4141	千葉市・習志野市・市原市・ 八千代市 市川市・船橋市・松戸市・ 野田市・柏市・流山市・我 孫子市・鎌ヶ谷市・浦安市
東部家畜保健衛生所	東金市川場 1105-3	0475-52-4101	銚子市・旭市・匝瑳市 東金市・山武市・山武郡 茂原市・長生郡
南部家畜保健衛生所	鴨川市八色52	04-7092-2304	勝浦市・いすみ市・夷隅郡 館山市・鴨川市・南房総市・ 安房郡 木更津市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市
北部家畜保健衛生所	香取市岩ヶ崎台 12-1	0478-54-1291	成田市・佐倉市・四街道市・ 八街市・印西市・白井市・ 富里市・印旛郡 香取市・香取郡

◇とたい・内臓・枝肉の異常所見及び病変等に係る指導・助言に関する事

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央食肉衛生検査所	成田市加良部3-3-1	0476-28-3911	市川市・松戸市・野田市・ 成田市・佐倉市・習志野市・ 柏市・流山市・八千代市・ 我孫子市・鎌ヶ谷市・浦安 市・四街道市・八街市・印 西市・白井市及び富里市並 びに印旛郡
東総食肉衛生検査所	旭市ニ5908-3	0479-62-2887	銚子市・旭市・匝瑳市・香 取市及び山武市並びに香取 郡及び山武郡(大網白里町 及び九十九里町を除く。)
南総食肉衛生検査所	茂原市上林203-1	0475-24-6511	館山市・木更津市・茂原市・ 東金市・勝浦市・市原市・ 鴨川市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市・南房総市及びい すみ市並びに山武郡大網白 里町及び九十九里町並びに 長生郡・夷隅郡及び安房郡

獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン
(イノシシ・ニホンジカ)

平成22年11月

福井県

目次

- I はじめに
 - II ガイドラインの基本的な考え方
 - III 関係法令
 - IV 用語の定義
 - V 安全性の確保
 - 1 獣肉食の安全確保と調理について
 - 2 処理・流通における安全について
 - VI 処理施設に必要な設備等
 - 1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準
 - 2 施設・設備の衛生管理
 - 3 食肉処理に必要な設備・器具
 - VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保
 - 1 作業工程区分
 - 2 捕獲者の作業手順・留意事項
 - 1) 捕獲
 - 2) 放血
 - 3) 運搬
 - 4) 情報の記録
 - 5) 搬入
 - 3 処理業者の作業手順・留意事項
 - 1) 処理の原則
 - 1) と体の受入れ
 - 2) 解体前処理
 - 3) 解体(内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング)
 - 4) 加工(分割・脱骨・細切)
 - 5) 包装・保管
 - 6) 廃棄
 - 4 自主検査
 - VIII 情報の記録
 - IX 流通に必要な表示内容
 - X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項
 - XI 記録用紙様式
 - 1 受入個体記録表
 - 2 と体解体時の確認記録表
 - 3 食肉処理作業の自主点検表
- 参考資料
- 1 関係法令等
 - 2 食品衛生法に基づく管理運営基準
 - 3 関係行政機関連絡先

I はじめに

近年、全国各地でイノシシやニホンジカによる農林業の被害が大きくなり問題となっています。農作物や森林への直接的な被害だけでなく、生産意欲の後退による耕作放棄地の増加、森林植生への被害による自然環境の悪化などへの影響も懸念されています。

こうしたことから福井県では、防除柵の整備や集落ごとの対策の指導・支援などによる被害防除、本県独自の山ぎわ緩衝帯の整備や「山ぎわスッキリ作戦」などによる生息地管理とともに、有害捕獲の強化や狩猟規制の緩和、捕獲者の育成・確保などによる個体数調整に積極的に取り組んでいます。

いっぽうで、捕獲された野生鳥獣については、一部が狩猟者により自家消費されるほかは大半が廃棄処分され、資源として活用されることが少ない状態にあります。また、野生鳥獣はと畜場法の対象となっていないため、と殺から解体処理、出荷、流通に至るまでの衛生管理対策について法令による規制が整っておらず、食品としての安全と品質を確保するために必要な基準が明確でない状況にありました。

そこで、福井県では、衛生的で安全性が確保された野生鳥獣の肉の供給を進め、食用として有効に活用していくことを目的に、衛生管理に関する指針として「獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン」を策定することとしました。

II ガイドラインの基本的な考え方

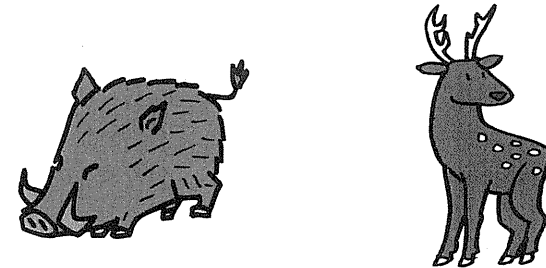
このガイドラインは、野生鳥獣のうちイノシシとシカを衛生的に処理し、安全かつ良質な食肉として流通させることを目的に策定したものです。

食肉の処理・販売については、食品衛生法や条例等の関係法令で必要な事項が定められていますが、イノシシとシカを食肉として処理する場合のと殺・解体などの方法、必要な設備・器具の設置、異常の有無の確認と排除などについては法令による定めがないため、法令ではカバーされていない部分を中心に、守るべき事項や衛生的で安全な食肉とするために必要な留意事項をガイドラインとして示すものです。

具体的には、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律などに基づいて適正に捕獲されたイノシシとシカを、と畜場法の規定を参考にしながら、捕獲者による捕獲から搬入までの衛生管理、食品衛生法に基づく営業者による受入れから解体、処理、保管、流通等までの作業工程ごとの衛生管理における遵守事項を整理しています。

なお、このガイドラインは、新たな知見が得られた場合は、必要に応じて随時見直しを行っていきます。

また、自家消費を目的にイノシシやシカを解体・処理する場合についても、食中毒などの予防のため、このガイドラインを参考としてください。



III 関係法令

イノシシやシカの肉を食肉として流通させるためには、様々な法令の規定があります。したがって、イノシシやシカの肉の活用を進めていくためには、捕獲から流通までのすべての関係者が法令を十分理解し、法令を守りながら、消費者から信頼される供給を進めていく必要があります。

特に関連のある法令は次のとおりです。

【法律】

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号、以下「鳥獣保護法」という。）

動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号、以下「動物愛護管理法」という。）

と畜場法（昭和28年法律第114号）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号、以下「JAS法」という。）

不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第137号、以下「景品表示法」という。）

【条例・規則】

食品衛生法施行条例（平成12年3月21日福井県条例第10号）

IV 用語の定義

1 本ガイドラインで使用する用語の定義

- ・食肉 : 食用目的で処理されたイノシシとシカの肉（自家消費するものを除く）
- ・と殺・放血 : 食肉として処理するために、イノシシとシカを殺し、放血すること
- ・個体 : 捕獲された状態のイノシシとシカ
- ・と体 : 食肉として利用するために処理施設が受け入れた、と殺・放血された個体
- ・枝肉 : と体から頭および内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉
- ・解体 : 内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉への分割までの作業
- ・処理 : 枝肉の分割から脱骨・細切までの作業
- ・捕獲者 : 鳥獣保護法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟または捕獲を行う者
- ・処理業者 : 食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可のうち、下記2に示す業の許可を受けてイノシシとシカを食肉として解体・処理する者
- ・処理施設 : イノシシとシカを食肉として解体・処理するために、食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可のうち、下記2に示す業の許可を受けた施設

2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

- ・食肉処理業 : 食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜若しくは食鳥処理の事業の規則及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をと殺し、若しくは解体する営業、又はと畜場法又は食鳥処理場で解体された鳥獣の肉、内臓などを分割し、若しくは細切する営業、および食肉を細切し食肉販売業に食肉を卸売する営業
- ・食肉販売業 : 鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業
許可を受けた食肉販売業者が細切包装した食肉を、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる

- ・飲食店営業 : 食品を調理し、または設備を設けて客に飲食をさせる営業
- ・食肉製品製造業 : ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するものを製造する営業
- ・そうざい製造業 : 通常副食物としてそのまま供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物またはあえ物を製造する営業（食肉製品製造業等に該当するものを除く）

V 安全性の確保

1 獣肉食の安全確保と調理について

イノシシやシカの肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症および食中毒などの健康被害の危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

2003年4月に兵庫県で、シカ肉および内臓の生食が原因とされるE型肝炎ウイルス（HEV）の感染による食中毒（急性肝炎発症）の発生事例が報告されています。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、中心部まで十分火が通るよう加熱調理を行うことで感染を防止することができます。イノシシやシカの肉は、85℃で1分以上の十分な加熱調理をして食べるようにしてください。

食肉は10℃以下で保管し、調理にあたっては、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取扱、箸や皿等の食器も区別して使用してください。

【参考】

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>



2 処理・流通における安全について

イノシシやシカの肉を食肉として処理・流通させるためには、捕獲から流通までのすべての段階で、「食品」としての意識を持って取り扱う必要があります。処理施設における処理を衛生的に行うのはもちろんのこと、野生のイノシシやシカを捕獲する時点から、食肉の安全・安心の確保に配慮した取扱いを徹底してください。

具体的には、捕獲の時点で下表のいずれかに該当する個体は、食用には絶対に利用しないでください。

ア	捕獲者による捕獲・止め刺しによる以外で既に死亡している個体、および死亡原因が不明の個体
イ	銃による捕獲で腹部に被弾した個体 消化管の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などにより食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
ウ	散弾で狙撃された個体