

	銃弾が残る可能性があるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
エ	わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しい個体
オ	外見上、次のような異常が認められる個体 ※人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどの病気に感染している恐れがあります。 ・顔面その他に異常な形（奇形）を有するもの ・ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの ・脱毛が激しいもの ・痩せている度合いが著しいもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水泡）やただれ（びらん、潰瘍）などが見られるもの ・下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの
カ	その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合に、当該地域で捕獲した個体
キ	捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否などから、処理施設へ搬入するまでに品質が低下し食用に適さないと判断される個体
ク	処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に消化管の内容物や尿が付着した個体 病原体や食中毒菌などにより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。

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

福井県では、食品衛生法第51条の規定に基づき、食品衛生法施行条例第3条により、営業施設の基準を定めています。イノシシ、シカを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法第52条第1項の規定による食肉処理業の基準に適合し営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

食肉処理業の施設基準の詳細は、参考資料2「食品衛生法に基づく管理運営基準」を参照するとともに、最寄りの県健康福祉センターに相談してください。

2 施設・設備の衛生管理

福井県では、食品衛生法第50条第2項の規定に基づき、食品衛生法施行条例第2条により、営業施設における公衆衛生上構じるべき措置に関して必要な基準（施設等の衛生管理基準）を定めています。この基準は、食肉処理業をはじめすべての営業施設に適用されます。施設等の衛生管理基準の詳細は、参考資料2「食品衛生法に基づく管理運営基準」を参照するとともに、最寄りの県健康福祉センターに相談してください。

3 食肉処理に必要な設備・器具

イノシシ、シカを食肉として処理する場合、上記のように食品衛生法に基づく施設基準や施設等の衛生管理基準に適合する必要がありますが、そのほかにも、次の設備や器具を処理施設に設置してください。

(1) と体の洗浄区域

受入れたと体を飲用適の水を用いて十分に洗浄できるような洗浄区域を設けてください。洗浄区域は荷受室と共用できますが、その他の施設とは区画され、その他の施設を汚染しない構造である必要があります。

(2) と体の懸吊（吊り下げ）設備

内臓摘出や皮作業を衛生的かつ効率的に行うために、と体の懸吊設備を設けてください。また、懸吊を行うには専用の懸吊ハンガーを使用すると、衛生的かつ安全に作業を行うことができます。

(3) 消毒設備

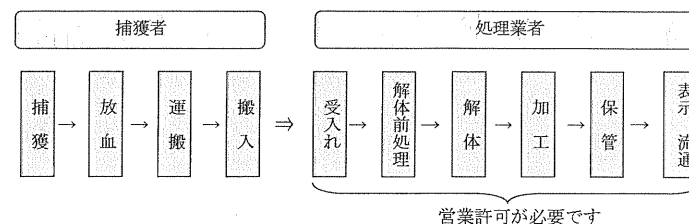
処理作業に用いるナイフや器具、容器等を確実に消毒できるよう、処理室内に83℃以上の温湯の供給可能な煮沸式消毒設備を設けてください。また、浄化槽設置でなく公共下水道に接続している施設の場合には、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムを消毒に使用後、十分に流水で洗い流すことも有効です。

VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

安全で良質な食肉の流通のためには、捕獲者と処理業者の両方が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、互いに意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが重要です。

1 作業工程区分

イノシシおよびシカの捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、原則として次のとおりです。



捕獲にあたって
 お願いします



2 捕獲者の作業手順・留意事項

(1) 捕獲

捕獲現場では、衛生的な解体処理を行うことができないため、原則として内臓摘出の処理をしない状態で処理施設に搬入してください。内臓を摘出しない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、個体の体温、冷却温度等）により、品質に大きく影響がおよぶことから、捕獲から搬入まではできるだけ短期間で行う必要があります。

【留意事項】

ア 捕獲者の健康状況

・放血などの際に捕獲者が肉などに触れる可能性があるため、発熱や下痢など体調不良の場合は、食肉の処理につながる捕獲は行わないでください。

イ 銃器による捕獲

・銃器による捕獲または止め刺しを行う場合は、次のとおりとってください。
 ・狙撃部位（狙い）は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないよう心掛けてください。

- ・腹部に被弾した個体は、食用には利用しないでください。
- ・ライフル銃またはスラッグ弾を使用してください。散弾で狙撃された個体は、食用には利用しないでください。

ウ わなによる捕獲

- ・わなにより捕獲された個体は、転倒や打ち身などにより体を痛め、食肉として利用できない場合があります。捕獲時の状況を十分観察し、利用可能な個体であるか、食用にできない部位がないかどうかを判断してください。
- ・捕獲をしたわなの種類（箱、くくり）、くくりわなにかかった部位、止め刺しを行った時刻や部位などの情報を記録に残してください。

エ 外見の異常の確認

- ・Vの2表中のオのような外見の異常が認められる個体は、人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどの病気に感染している恐れがあるので、食用には絶対利用しないでください。

オ その他

- ・動物愛護管理法の精神に則り、捕獲や止め刺しを行うにあたっては、できる限りその動物に苦痛を与えないように配慮してください。

(2) 放 血

放血の良し悪しは、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、捕獲・止め刺し後、ただちに放血を行ってください。

なお、放血が適切に行われたかどうかを確認するため、処理施設においては、搬入後の解体処理時に枝肉や内臓の色などを必ず確認してください。

捕獲者と処理業者は、情報を共有して、放血方法の改善を検討するなど、常に連携協力して作業にあってください。

【留意事項】

ア 放血の実施場所

- ・衛生等の理由で現場での放血が適当でない判断される場合を除いて、放血は、捕獲・止め刺しを行った現場等でただちに行ってください。
- ・放血にあたっては、公衆衛生および環境への影響等に十分配慮してください。

イ 放血方法

- ・頭部を下にし、首の付け根の頸動脈をナイフ等で切断し十分に放血してください。
- ・心臓が動いている間に行うほうが、より確実な放血ができます。
- ・切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、かつ汚染されないよう衛生的に取扱ってください。

ウ 胸部の放血

- ・胸部を狙撃した個体は、前胸部を切開し胸腔内に溜まった血液を放血してください。

エ ナイフ・手袋等の用具

- ・放血に使用するナイフ等は使用する直前に消毒してください。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、少なくとも1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用してください。
- ・使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください。

(3) 運 搬

捕獲現場等で放血した個体は、鮮度を保ち品質低下を防ぐため、速やかに処理施設へ搬入してください。

捕獲から搬入までの時間と温度（気温、個体の体温、冷却温度等）により品質に大き

く影響がおよぶことから、捕獲から搬入は可能な限り短期間で行い、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。

捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否などから、品質が低下し食用に適さないと判断される場合には、処理施設への搬入は行わず、原則として持ち帰るか、生態系等への影響が軽微な場合は捕獲現場で埋却するなど適切な処分を行ってください。

なお、生体のまま処理施設へ搬入する場合は、搬送用の小型檻を使用して檻の中で個体が暴れないようにし、個体の損傷や体温上昇による品質低下の防止に努めてください。

【留意事項】

ア 内臓の抽出

- ・原則として内臓は抽出せずに処理施設へ搬入してください。
- ただし、捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間などから判断して、内臓を抽出しなければ品質が低下する恐れがある場合には、捕獲現場等で抽出を行っても差し支えありませんが、その場合は、シートの上で作業を行うなど衛生面に十分留意し、腹部の開口部や内部が汚染されないよう取り扱ってください。

イ 運搬方法

- ・個体を引きずり落とすなど、運搬時の取り扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく枝肉が損傷を受ける場合があります。食品としての品質低下がないよう丁寧に運搬してください。
- ・運搬時の損傷や、それに伴う個体の汚染防止に努めてください。

(4) 情報の記録

年齢、性別、捕獲時期などさまざまな状態で肉質にばらつきのある個体を適切に処理するとともに、「食の安全・安心」の実現に必要なトレーサビリティを確保するため、捕獲者は、捕獲から搬入までに関する以下の情報を記録し、正確に処理業者に伝達するようにしてください。

- ①捕獲者の氏名
- ②捕獲者の健康状況
- ③捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
- ④捕獲方法（銃またはわな）、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無および状態
- ⑤外見の異常の有無（上記2（1）エ参照）
- ⑥推定年齢、性別、推定体重
- ⑦放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- ⑧内臓抽出の有無、抽出時刻、抽出場所
- ⑨冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法および温度
- ⑩その他の特記事項

【留意事項】

- ・処理業者が作成する「捕獲・受入個体記録表」（様式1号：14ページ）に必要な情報を、処理業者に漏れなく伝達するようにしてください。
- ・捕獲者自身が、搬入した個体の状態を処理過程で確認することは、今後の品質の向上に役立ちます。自身の目で枝肉などの状態を確認するようにしてください。
- ・捕獲者が処理施設に立ち入る際は、施設の責任者の指示に従い、手指の消毒や履物の交換または洗浄などの衛生措置をとってください。

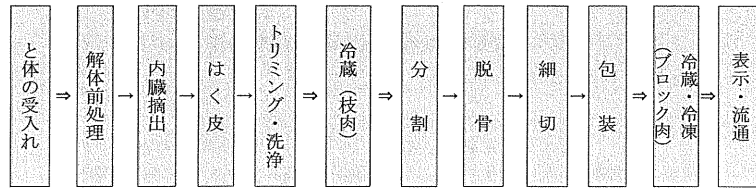
処理にあたって
お願いします



3 処理業者の作業手順・留意事項

処理施設における処理業者の一般的な作業手順は次のとおりです。

なお、イノシシとシカでは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にイノシシとシカを処理することがないよう配慮して、施設を運用してください。



(1) 処理の原則

と殺・放血以降の処理は、処理施設で行ってください。野外で処理された個体は、食用に利用しないでください。

と体の処理は、受入れ後できるだけ速やかに行ってください。

(2) と体の受入れ

上記Vの2表のいずれかに該当する個体は、食用には利用せず、処理施設に搬入しないでください。

受入れの可否は、処理業者自らが1頭ごとに、食肉利用に適した個体であるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況などをもとに総合的に判断してください。

受入れ時には、2の(4)「情報の記録」の項目に記載された以下の情報を捕獲者から聞き取り、1頭ごとに「捕獲・受入個体記録表」(様式1号)を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ①捕獲者の氏名
- ②捕獲者の健康状況
- ③捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
- ④捕獲方法(銃またはわな)、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無および状態
- ⑤外見の異常の有無(上記2(1)エ参照)
- ⑥推定年齢、性別、推定体重
- ⑦放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- ⑧内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所
- ⑨冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法および温度
- ⑩その他の特記事項

受入れたら1頭ごとに「個体管理番号」を付し、処理時における異常確認表や処理後販売する食肉の表示にも記載し、「食の安全・安心」の実現に必要なトレーサビリティを確保するための情報としてください。

付与する番号は、処理業者ごとに一連の番号とし、個体の特定ができるようにしてください。枝肉で保存する場合には、荷札等により1頭ごとにラベリングしてください。

【留意事項】

泥等による体表の汚れのひどい個体は、処理施設搬入前に洗浄してください。

(3) 解体前処理

解体前に、と体洗浄区域にて、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄してください。その際には、放血した開口部が汚染されないよう取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ってください。

解体処理は、原則としてと体を懸吊した状態で行うため、あらかじめ四肢を切除してアキレス腱を露出させ、食道・気道および直腸(肛門部)をしっかりと縛ってください(結さつ)。

【留意事項】

- ・手指を十分に洗浄し、作業衣、帽子、手袋、長靴、前掛けなどを着用してください。
- ・作業に使用する設備・器具の点検を行ってください。
- ・と体を懸吊する際は、懸吊ハンガーに両足のアキレス腱を掛けて吊るすことでと体が安定し、より衛生的に作業ができます。
- ・結さつは、紐やゴム、結束バンドなどを使い、二重結さつとするのがより衛生的です。

(4) 解体(内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉分割)

解体時には、次のような内臓や枝肉などの異常の有無をと体ごとに確認し、「と体解体時の確認記録表」(様式2号:15ページ)を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ・腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常
- ・内臓の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・血液の色、粘性などの異常
- ・リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・胸部・腹部に異常に水がたまっていないか
- ・枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・関節の腫れなどの異常
- ・寄生虫の付着、感染などの異常

異常が認められた個体は、そのすべてについて食肉として利用せず、廃棄処分してください。

ア 解体作業全般における衛生管理

- ・解体作業は、処理室で行ってください。
- ・解体作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊(吊り下げ)するか、専用の作業台に置いて行ってください。
- ・使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください
- ・と体や枝肉の洗浄は、飲用適の水を使用してください。
- ・と体1頭の内臓摘出およびはく皮作業が終了するごとに、施設の洗浄を行ってください。洗浄の際は洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意してください。
- ・解体に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前およびと体1頭を処理するごとに、また使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。

イ 内臓摘出作業における衛生管理

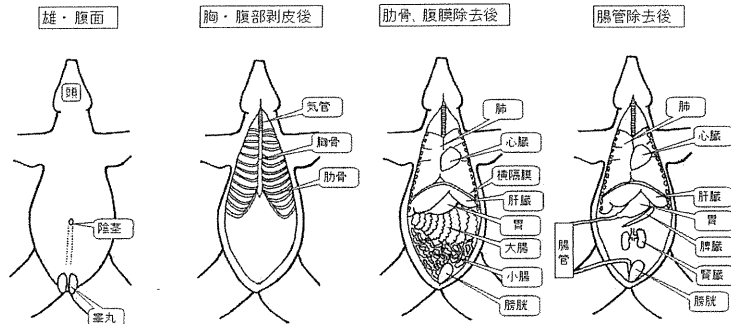
- ・内臓摘出作業は、消化管や膀胱を傷つけないよう慎重に行ってください。

消化管の内容物や尿が付着した肉は、食中毒菌などにより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。

万一汚染された場合は、直ちに他の部位への汚染を防ぎ、汚染された部位を大きく完全に切り取って十分に洗浄してください。汚染部位が大きい場合は、そのすべてについて食肉として利用せず、廃棄処分してください。

- ・洗浄の際は、洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意し、洗浄後は十分に水気を切ってください。
- ・開腹などに使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前および体1頭を処理するごとに、また使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
- ・手指が消化管内容物などで汚染された場合はその都度十分に洗浄してください。
- ・摘出し異常の有無を確認した後の内臓などは、専用の容器に入れて区分し、枝肉に触れないよう注意してください。

《参考》イノシシの内臓の配置（注意：解体の順序を示したものではありません）



ウ はく皮作業

- ・体表の被毛には病原微生物やダニなどの寄生虫が付着している可能性が高いため、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払ってください。
- ・枝肉のはく皮された部分と作業者の手指との接触は最小限としてください。
- ・獣毛等による汚染を防ぐため、最初に必要な最小限度の切開をしたあと、いったんナイフを消毒し、以降はナイフの刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開してください。
- ・はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開して、と体に接触しないよう注意してください。
- ・枝肉の剥皮された部位がはく皮した皮などで汚染された場合は、その部位を大きく完全に切り取り、十分に洗浄してください。
- ・はく皮された枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備などと接触しないようにしてください。
- ・はく皮後に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。

- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前および体1頭を処理するごとに、また使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
- ・はく皮した皮、切除した部位などは、廃棄用の容器に入れて区分し、枝肉に触れないよう注意してください。

エ 枝肉のトリミング（汚染部位等の切除）と洗浄

- ・はく皮された枝肉の、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化管内容物の付着しやすい胸腔・腹腔周囲などに特に注意して確認してください。
- ・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、二次汚染を起こさないよう、周囲の組織ごと大きく完全に切除してください。
- ・切除が終了したら、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄してください。洗浄後は十分に水気を切ってください。

オ 冷蔵

と殺・解体処理直後で冷却されていない枝肉は、温度が高く表面が乾燥していないので、微生物の増殖や肉焼けによる品質低下を防ぐため、速やかに冷蔵してください。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10℃以下の温度で冷蔵できるよう適切な温度管理を行ってください。

(5) 加工（分割・脱骨・細切）

- ・加工作業は、「(4) 解体作業」とは区画し、同一の場所では行わないでください。
- ・加工作業は、専用の作業台に置いて行ってください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用直前および使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
- ・加工作業中に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。

(6) 包装・保管

- ・処理した食肉は、作業後速やかに包装（真空パックなど）し、表示ラベルを貼って冷蔵または冷凍保存してください。
- ・冷蔵庫または冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理してください。

(7) 廃棄

- ・食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、はく剥した皮、脱骨した骨、切除した部位などは、廃棄物として廃棄用の容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、市町または廃棄物処理業者に委託する等により適正に処理してください。

4 自主検査

処理施設においては、本ガイドライン等に沿って衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉および施設の設備・器具等の細菌検査を自主的に行ってください。

検査は、次のとおり行うよう努めてください。

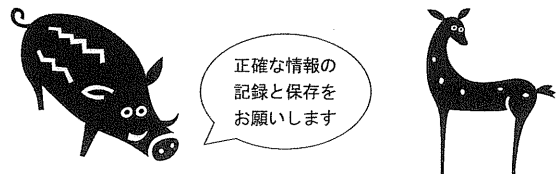
- (1) 検査対象 処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）
- (2) 検査項目 一般細菌数、大腸菌群、その他必要と思われる項目
- (3) 頻度 処理を行う最盛期を中心に年1～2回程度

VIII 情報の記録

処理した食肉について、「食の安全・安心」実現に必要なトレーサビリティを確保するため、処理施設に受入れた個体に関する情報や、解体処理したと体の異常に関する情報は、記録として保存する必要があります。

処理業者は、次のとおり書類を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ・受入れた個体に関する情報 「捕獲・受入個体記録表」(様式1号)
- ・解体処理したと体の異常に関する情報 「と体解体時の確認記録表」(様式2号)



IX 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。

また、その他の必要な事項として、次の事項を表示してください。

- ・受入れ個体ごとに付与した個体管理番号
食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収など万が一の際などに必要となります。
- ・加熱調理の注意
食中毒等の健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

【表示の例】

- (1) 名称の表示 (獣肉の種類、部位、用途など)
- (2) 原産地 (「国産」)
捕獲場所 (「福井県〇〇町」) ※「捕獲場所」は任意の項目
- (3) 冷凍品および解凍品の場合はその表示
- (4) 単位価格の表示 (100gあたりの単価)
- (5) 量目 (内容量)
- (6) 販売価格
- (7) 消費期限または賞味期限
- (8) 保存方法
- (9) 加工所の所在地 (処理施設の所在地)
- (10) 加工者の氏名または名称 (処理業者の氏名または名称)
- (11) 個体管理番号 (受入れ個体ごとに付与した番号)
- (12) 注意 (「加熱用 (十分加熱してお召し上がりください)」など)

上記は、包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

表示が必要な内容は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態の別などにより異なりますので、販売前に必ず最寄りの県健康福祉センターに相談してください。

X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

食肉処理業以外の営業許可のうち、食肉販売業または飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業の営業許可を受けた者がイノシシ、シカの肉 (自家消費するものを除く) を取扱う場合は、次の事項に留意してください。

1 飲食店等における解体

飲食店等の営業施設の同一敷地内でと体を解体する場合は、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業の施設基準に準じた施設設備を設けてください (「VI 処理施設に必要な設備等」参照)。

具体的には、専用のと体搬入場所、間仕切りにより区画された専用の荷受室、解体処理室および冷蔵室を設けるとともに、汚水施設は、浄化装置または下水道法に規定する公共下水道に接続してください。

2 枝肉等の仕入れ

イノシシ、シカの枝肉等を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた処理施設で処理された肉としてください。

3 仕入れ時の確認

イノシシ、シカのと体または枝肉等を仕入れるときは、捕獲または処理についての情報を仕入先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着がないか確認し、異常のある場合は仕入れを中止してください。

4 異常確認時の対応

解体処理または調理の途中で異常を確認したときは、ただちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄等をするとともに、その旨を処理業者等の仕入先に報告してください。

5 器具等の衛生管理

イノシシ、シカの肉の処理や調理・製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄・83℃以上の温湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。

6 食肉の販売

販売をする際は、イノシシ、シカの肉である旨を明確にし、保管も含めて一般の食肉と区別し、加熱加工用であることを表示して販売してください。

7 飲食店での調理提供

イノシシ、シカの肉を調理提供する際は、煮る・焼くなどの方法により十分な加熱調理を行ってください。また、生肉の提供は行わないでください。

8 製造業での衛生管理

食肉製品製造業またはそうざい製造業においては、製造過程で85℃・1分以上の十分な加熱を行ってください。

XI 記録用紙様式

様式1号 捕獲・受入個体記録表

様式2号 と体解体時の確認記録表

様式3号 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

様式1号

捕獲・受入個体記録表

責任者	担当者

1 捕獲に関する情報

捕獲者の氏名	
狩猟免許番号	
捕獲日時	平成 年 月 日 () 午前/午後 時 分
捕獲場所	市/町 地係
捕獲時の天候、気温等	天気: 気温: ℃
捕獲者の健康状態	発熱: 有/無、下痢: 有/無、風邪症状: 有/無
捕獲方法	銃/箱わな(檻)/くくりわな/その他 ()
被弾または止め刺し部位	頭部/頸部/胸部(心臓)/腹部/その他 ()
くくりわなのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他 ()
性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合: 妊娠 有/無)
推定年齢	歳前後
放血の状況	放血: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、場所:
内臓摘出の状況	摘出: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、場所:
冷却の状況	冷却: 有/無、開始時刻: 午前/午後 時 分、方法:
その他特記事項	

2 個体に関する情報

個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有/無
	ダニ類など外部寄生虫の著しい寄生	有/無
	激しい脱毛	有/無
	著しい痩せ	有/無
	大きな外傷や化膿部位	有/無
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん・潰瘍)が多く見られる	有/無
	下痢による著しい汚れ	有/無
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られる	有/無
その他、外見上明らかな異常	有/無	
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	℃ (計温部位:)	
受入の可否	受入: 可/不可 (不可の理由:)	
受入個体管理番号	(一連番号を付与)	
受入年月日	平成 年 月 日 ()	

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
 ※該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

様式2号

と体解体時の確認記録表

責任者	担当者

受入個体管理番号	(付与した一連番号)
受入年月日	平成 年 月 日 ()

1 解体時の確認項目

全身	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有/無
内臓	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有/無
	血液の色や粘性に異常はないか	有/無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有/無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有/無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有/無
枝肉	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有/無
	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有/無
	関節は腫れていないか	有/無
	筋肉中に寄生虫はいないか	有/無
その他	大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有/無
	その他、明らかな異常はないか	有/無
使用の可否	受入: 可/不可 (不可の理由:)	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
 ※該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

様式 3 号

食肉処理作業の自主点検表

責任者	担当者

点検日：平成 年 月 日

		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		ア. 温湯による消毒 (83℃以上)		
		イ. 次亜塩素酸 Na による消毒 (200ppm 以上)		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
冷蔵室	清潔に保たれていたか			
	温度は適温に保たれていたか (℃)			
加工室	作業前の器具、設備は清潔であったか			
	包装用の器具、設備は清潔であったか			
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服、履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		消化管の内容物や土等による汚染はないか		
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷蔵	枝肉と壁、床等との接触がないか		
		解体後速やかに冷却したか		
	加工	手指は清潔であったか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
	包装	手指は清潔であったか		
		包装材または容器の破損等はないか		
適切なラベル表示を行ったか				
廃棄	冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか			
	廃棄物は適正に管理、処理したか			

※点検結果の欄には、「○：良好」「△：おおむね良好」「×：不良」のいずれかを、
改善事項の欄には、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入してください。
※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

改善状況	
------	--

参考資料

1 関係法令等

○食品衛生法（昭和22年法律第233号） 抜粋

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生に必要限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法（昭和三十五年法律第四百四十五号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない
(中略)

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第八条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第二十六条第一項から第三項まで又は第二十八条第一項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる

一 第六条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

第十五条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第四十八条 乳製品、第十条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。（以下略）

第五十条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十一条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第五十二条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合つと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

一 この法律又はこの法律に基づく処分違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して二年を経過しない者

二 第五十四条から第五十六条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して二年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

3 都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

○鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号） 抜粋

（目的）

第一条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もつて生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止）

第八条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。

二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。

三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可）

第九条 学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第七条第二項第五号に掲げる特定鳥獣の数の調整の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等しようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

一 第二十八条第一項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。

二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。

三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

（鳥獣の放置等の禁止）

第十八条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

（銃猟の制限）

第三十八条 日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等（以下「銃猟」という。）をしてはならない。

2 住居が集合している地域若しくは広場、駅その他の多数の者の集合する場所において、又は弾丸の到達するおそれのある人、飼養若しくは保管されている動物、建物若しくは電車、自動車、船舶その他の乗物に向かって、銃猟をしてはならない。

（狩猟免許）

第三十九条 狩猟しようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類	狩猟免許の種類
網を使用する猟法又は第二条第二項の環境省令で定める猟法	網猟免許
わなを使用する猟法	わな猟免許
装薬銃を使用する猟法	第一種銃猟免許
空気銃を使用する猟法	第二種銃猟免許

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(狩猟者登録)

第五十五条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

(狩猟者登録証の携帯及び提示義務等)

第六十二条 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。

2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子的見やすい場所に着用しなければならない。

3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

(報告義務)

第六十六条 狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して三十日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年10月1日法律第105号）抜粋

(目的)

第一条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する風氣を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害を防止することを目的とする。

(基本原則)

第二条 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)

第四十条 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つてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

○と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）抜粋

(この法律の目的)

第一条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第三条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。

3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後一年以上の牛若しくは馬又は一日に十頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。

4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。

5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

(と畜場の衛生管理)

第六条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第十三条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜（生後一年以上の牛及び馬を除く。）をとさつする場合

二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合

三 獣畜が難産、産褥麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合

四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第一号又は第四号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第十四条 と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

(譲受けの禁止)

第十五条 何人も、第十三条第二項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第三項（同条第四項において準用する場合及び同条第五項の規定の適用がある場合を含む。）の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する目的で譲り受けてはならない

(とさつ解体の禁止等)

第十六条 都道府県知事は、第十四条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体により病気を伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
- 三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号） 抜粋

(目的)

第一条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適切に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第三条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第四条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

(食品関連事業者の責務)

第八条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）又は器具（同条第四項に規定する器具をいう。）若しくは容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者（以下「食品関連事業者」という。）は、基本理念ののっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念ののっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念ののっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

○食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号） 抜粋

(営業の指定)

第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

(中略)

十一 食肉処理業（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。）

十二 食肉販売業

十三 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をいう。）

(中略)

三十二 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。）

(以下略)

○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） 抜粋

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項の必要な基準は、別表第一のとおりとする。ただし、規則で定める特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

(営業の施設の基準)

第三条 法第五十一条の必要な基準は、別表第二のとおりとする。ただし、規則で定める特別の事情により、知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、当該基準を緩和することができる。

2 食品衛生法に基づく管理運営基準

○営業施設における公衆衛生上講ずべき措置の基準

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） 別表第一（第二条関係）

一 施設等の衛生管理

1 一般事項

- (一) 営業(法第五十条第二項に規定する営業をいう。)の施設(以下「施設」という。)の衛生管理を計画的に実施すること。
- (二) 施設および設備(以下「施設等」という。)の適切な清掃、洗浄およ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。
- (三) (二)の規定により定めた方法が適切かつ有効であるかどうかについて、必要に応じて評価すること。
- (四) 施設等の種類および規模ならびに施設の人的体制に応じて、食品を取り扱い、および適切な受注の管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (一) 施設およびその周囲については、衛生上支障がないように、定期的に清掃を行うこと。
- (二) 食品もしくは添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、もしくは販売する場所または器具もしくは容器包装を製造し、もしくは販売する場所(以下「作業場」という。)には、それらの作業(以下「作業」という。)を行うに当たって必要のない物を置かないこと。
- (三) 作業場の内壁、天井および床を常に清潔に保つこと。
- (四) 作業場について、採光、照明および換気に必要な措置を講ずるとともに、必要に応じて適切な温度および湿度を保つための措置を講ずること。
- (五) 作業を行うのに必要な場合を除き、作業場の窓および出入口を開放しないこと。
- (六) 排水が良好に行われるように、排水溝への廃棄物の流出の防止のための措置ならびに排水溝の清掃および補修を行うこと。
- (七) 定期的に便所の清掃および消毒を行い、常に清潔を保つこと。
- (八) 作業場に動物を入れないこと。

3 設備等の衛生管理

- (一) 使用目的に応じた器具を使用すること。
- (二) 器具(分解したその部品を含む。)については、次に掲げる措置を講ずること。
 - (1) 必要に応じて、洗浄および消毒を行うこと。
 - (2) それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - (3) 常に点検し、点検の結果、故障、破損等があるときは速やかに修理し、または補修し、常に適正に使用できるように整備すること。
 - (4) 洗浄に洗浄剤を使用する場合にあっては、用途に適した洗浄剤を適正な方法で使用すること。
- (三) (二)(1)の規定にかかわらず、包丁、ナイフその他の食品を切断するための器具、ふきん、まな板および手袋その他の食品に直接接触する保護具については、その使用の都度、十分に洗浄し、熱湯、蒸気または消毒剤で消毒した後に、乾燥させること。
- (四) 温度計、圧力計、流量計その他の計器および滅菌、殺菌または除菌に用いる装置の機能を定期的に点検し、その点検記録を作成し、これを点検後二年間保存すること。
- (五) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質の使用、保管その他の取扱いに十分注意するとともに、当該化学物質を入れる容器にその内容物の名称を表示することその他の食品への混入を防止するために必要な措置を講ずること。
- (六) 施設等の清掃用器材を、必要に応じて洗浄し、または乾燥させるとともに、専用の場所において保管すること。

(七) 手洗い設備については、次に掲げる措置を講ずること。

- (1) 常に手の洗浄および乾燥が適切にできるように維持すること。
- (2) 手洗いに適した石けんおよび消毒剤を備え、それらを常に使用できる状態にしておくこと。
- (八) 洗浄設備の清潔を常に保つこと。
- (九) 食品の放射線照射を行う場合は、一日に一回以上化学線量計を用いて線量を測定することにより、放射線を照射する装置の機能を点検し、その点検記録を作成し、これを点検後二年間保存すること。

4 ねずみ等による汚染の防止

- (一) 施設およびその周囲がねずみおよび昆虫(以下「ねずみ等」という。)の繁殖場所とならないような措置を講ずること。
- (二) 施設の窓、ドアならびに給気口および排気口に網戸を設けること、排水溝にふたを設けることその他のねずみ等が施設へ侵入することを防止するために必要な措置を講ずること。
- (三) ねずみ等の防除を六月に一回以上行い、その作業記録を作成し、これを実施後一年間保存すること。
- (四) ねずみ等の発生を認めた場合は、直ちに食品を汚染しないように駆除すること。
- (五) 殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないように、その取扱いに十分に注意すること。
- (六) 食品、添加物および容器包装をねずみ等による汚染を防止することができる容器に入れて衛生的に保管すること。
- (七) 容器に封入されていた食品、添加物および容器包装を一度開封した後に保管する場合は、密閉することのできる構造の容器に入れる等ねずみ等による汚染を防止するために必要な措置を講ずること。

5 廃棄物等の取扱い

- (一) 廃棄物の保管および処分の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。
- (二) 廃棄物の保管の用に供する容器については、次に掲げる措置を講ずること。
 - (1) 廃棄物の保管以外の用に供する容器と明確に区別できるものとする。
 - (2) 汚水および悪臭が漏れないようにすること。
 - (3) 常に清潔を保つこと。
- (三) 廃棄物を食品を取り扱う区画に保管しないこと。ただし、作業に支障がある場合は、この限りでない。
- (四) 周囲の環境に悪影響を及ぼさないように、廃棄物の保管場所を適切に管理すること。
- (五) 公衆衛生上支障がないように、廃棄物および廃水の処理を適正に行うこと。

6 食品等の取扱い

- (一) 食品または添加物(以下「食品等」という。)の仕入れに当たっては、品質、表示その他の食品衛生上必要な事項について点検し、その点検記録を作成し、これを点検後一月以上保存すること。
- (二) 原材料として使用する食品(以下「原材料食品」という。)については、次に掲げる措置を講ずること。
 - (1) 適切な物を選択し、必要な前処理を行った後に加工すること。
 - (2) 当該食品に適した状態で衛生的に保存すること。
 - (3) 消費期限または賞味期限に応じて適切な順序で使用すること。
- (三) 食品等の相互間における汚染を防止するため、次に掲げる措置を講ずること。
 - (1) 冷蔵設備内においては、食品等が相互に汚染されないような状態で保存すること。
 - (2) 未加熱または未加工の原材料食品とそのまま摂取される食品とを区別して取り扱うこと。
 - (3) 食品等を製造し、加工し、または調理する区画へ、それらの作業に従事する者以外の者を立ち入らせないこと。ただし、当該者の立入りにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでない。
- (四) 食肉、食用に供する内臓および魚介類(以下「食肉等」という。)の取扱いに使用した器具を当該

- 食肉等以外の食品の取扱いに使用する場合は、その使用の前に、必要な洗浄および消毒を行うこと。
- (四) 添加物を使用する場合は、使用量を正確に量り、かつ、適正な方法で使用する。
- (五) 食品を製造し、加工し、または調理する過程において、次に掲げる措置を講ずること。
- (1) 人体に危害を及ぼすことのないように病原微生物その他の微生物およびそれらが産生する毒素を死滅させ、または除去すること。
- (2) 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理またはガス置換包装および放射線照射の工程の管理を十分に行うこと。
- (六) 食品を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、または販売する過程においては、当該食品の特性、消費期限もしくは賞味期限、製造もしくは加工の方法、包装形態または使用方法に応じて、時間および温度の管理に十分配慮した衛生的な取扱いを行うこと。
- (七) 食品を取り扱う器具および容器包装については、次に掲げる措置を講ずること。
- (1) 食品の汚染または損傷を防止し、かつ、適切な表示を行うことができるものを使用すること。
- (2) 再使用が可能なものにあっては、洗浄および消毒が容易にできるものを使用すること。
- (八) 食品等を製造し、または加工する過程においては、次に掲げる措置を講ずること。
- (1) 食品等への金属、ガラス、機械油その他の異物(以下「金属等」という。)の混入を防止し、必要に応じて当該食品等への金属等の混入の有無について検査を行うこと。
- (2) 食品等および容器包装を一定の単位ごとに識別できるように管理すること。
- (3) 知事が定める施設においては、当該施設において製造し、または加工する食品ごとに、その特性、製造および加工の手順、原材料食品の名称その他の必要な事項を記載したそれらの作業に従事する者に対する説明書を作成し、これを当該施設に備え置くこと。
- (4) 分割され、または細切りにされた食肉等への金属等の混入の有無について確認し、金属等の混入を認めた場合は、その混入により汚染された可能性がある部分を廃棄すること。
- (5) 原材料として使用していないアレルギー物質で知事が定めるものの食品への混入を防止するために必要な措置を講ずること。
- (九) 製造し、または加工した食品について定期的に衛生検査を行い、その検査記録を作成し、これを検査後一年間保存すること。
- 7 使用する水等の管理
- (一) 知事が定める基準に適合する水(以下「飲用適の水」という。)を使用すること。ただし、次に掲げる場合で食品に直接接触する水に混入しないような措置を講ずるときは、この限りでない。
- (1) 暖房用蒸気、防火用水その他の食品の製造に直接関係がない目的で使用するとき。
- (2) 食品の冷却の工程その他の食品の安全性に影響を及ぼさない工程において使用するとき。
- (二) 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)第三条第二項に規定する水道事業および同条第六項に規定する専用水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水(以下「自家水」という。)を使用する場合は、毎年一回以上水質検査を行い、その検査記録を作成し、これを検査後二年以上保存すること。
- (三) (二)の規定にかかわらず、災害等により水源または給水管、ポンプその他の自家水の給水設備について汚染のおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。
- (四) (二)または(三)の規定により水質検査を行った結果、自家水が(一)の知事が定める基準に適合していないと認める場合は、直ちに使用を中止し、施設の所在地を所管する保健所長(以下「保健所長」という。)の意見を求めた上で、食品衛生上支障がないように適切な措置を講ずること。
- (五) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃を行い、清潔を保つこと。
- (六) 自家水を使用する場合で、滅菌または浄水に用いる装置を設置しているときは、当該装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その確認記録を作成すること。
- (七) 氷を製造する場合は、飲用適の水を用い、衛生的に取り扱うこと。
- (八) 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響を及ぼさないように必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること。
- 二 食品衛生責任者の設置

- 1 次に掲げる営業を営む場合は、施設ごとに、当該施設の従事者のうちから2に規定する業務を行う専任の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。ただし、自らが食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。
- (一) 食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条に掲げる営業(法第四十八条第一項の規定により専任の食品衛生管理者(以下「食品衛生管理者」という。)を置かなければならないものを除く。)
- (二) 福井県食品衛生条例(昭和三十六年福井県条例第十九号)第二条第一項各号に掲げる営業
- 2 食品衛生責任者が行う業務は、次に掲げるものとする。
- (一) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- (二) この表に定める基準にのっとりて営業者が講ずる措置について、営業者に対し、意見を述べること。
- 3 2(二)の規定により意見が述べられた場合は、その意見について検討を行い、必要な措置を講ずること。
- 4 食品衛生責任者に、食品衛生に関する新しい知識を習得させるため、知事が適当と認める食品衛生に関する講習を定期的に受けさせること。
- 三 危害の発生の防止に必要な記録の作成等
- 1 法第二十八条第一項の規定により報告を求められた場合に備えて、取り扱う食品の製造または加工の状態、出荷先、販売先その他の食品衛生上の危害の発生の防止に必要な事項に関する記録を、必要に応じて作成すること。
- 2 1の規定により作成された記録を当該食品の消費期限または賞味期限を考慮して合理的であると認められる期間保存すること。
- 四 危害の原因となった食品等の回収および廃棄
- 1 販売した食品等に起因する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ように、当該食品等の回収に係る責任体制を整備し、具体的な回収の方法および保健所長への報告の手順を定めること。
- 2 食品衛生上の危害の原因となった食品等の回収を行う場合は、次に掲げる措置を講ずること。
- (一) 必要に応じて、当該食品等の回収に関する情報を公表すること。
- (二) 回収した食品等を他の食品等と明確に区別し、保健所長に意見を求めた上で、食品衛生上支障がないように廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に行うこと。
- 五 管理運営要領の作成
- 1 この表に定める基準にのっとりて講ずる措置に関する管理または運営の要領(以下「管理運営要領」という。)を作成し、これを従事者に周知徹底させること。
- 2 定期的に食品または施設等の衛生検査を実施することにより、1の規定により作成した管理運営要領の効果について評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- 六 検査の保存
- 1 飲食店営業のうち、旅館、仕出し屋その他の不特定多数の者に対し食品を提供する営業を行う場合で、一回につき五十人以上の食品を調理したときは、そのうち一人分を検査試料として摂氏十度以下で提供後七十二時間以上保存すること。
- 2 1に規定する場合においては、食品の提供先、提供時刻および提供した量の記録を作成し、これを保存すること。
- 七 情報の提供
- 1 販売した食品等の安全性に関する情報の提供を求められたときは、必要に応じて、これに応ずること。
- 2 製造し、加工し、もしくは輸入した食品等に起因すると医師により診断された健康被害(その疑いがあると医師により診断されたものを含む。)に関する情報または法の規定に違反する食品等に関する情報を取得したときは、当該情報を保健所長へ速やかに報告すること。
- 八 従事者等の衛生管理

- 1 常に、食品を取り扱う者(以下「従事者」という。)の健康状態に留意すること。
 - 2 従事者に、食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。
 - 3 従事者について、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、当該従事者に検便を受けさせること。
 - 4 食中毒の原因となる疾病もしくは飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかり、またはその疑いのある従事者については、営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者にその旨を報告させること。
 - 5 4に規定する従事者に食品を取り扱わせないとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。
 - 6 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成十年法律第十四号)第六条第二項に規定する一類感染症、同条第三項に規定する二類感染症、同条第四項に規定する三類感染症もしくは同条第七項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者または同条第十一項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、その病原体を保有しなくなるまでの期間、食品を取り扱わせないこと。
 - 7 作業場においては、従事者に衛生的な外衣および専用の履物を着用させ、かつ、必要に応じて帽子またはマスクを着用させること。
 - 8 従事者に、指輪、腕時計その他の食品を汚染するおそれのある物を作業場に持ち込ませないこと。
 - 9 従事者が食肉等に直接接触する作業に従事する場合は、原則として、洗浄または消毒を行うことが困難な手袋を使用させないこと。
 - 10 従事者に、常に爪を短くしておくこと。
 - 11 従事者に、作業前および用便後にあってはその都度、作業中にあっては必要に応じて、手の洗浄および消毒を行わせること。
 - 12 従事者に、施設内の所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他作業場または食品等を汚染するおそれのある行為をさせないこと。
 - 13 従事者以外の者を作業場に立ち入らせる場合は、必要に応じて、適切な場所で衛生的な外衣に着替えさせ、帽子またはマスクを着用させるとともに、8および10から12までの規定を遵守させること。
- 九 従事者に対する教育訓練
- 1 食品等の製造、加工、調理または販売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、食品等の汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する教育(以下「衛生教育」という。)を実施すること。
 - 2 1の食品衛生上必要な事項には、第一号1(二)、同号5(一)、第四号1および第五号1に規定する手順または管理運営要領に関する事項を含ませること。
 - 3 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いに関する教育訓練を行うこと。
 - 4 衛生教育および3の教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。
- 十 運搬の衛生管理
- 1 食品の運搬に使用する車両またはコンテナその他の食品の運搬に使用する設備(以下「車両等」という。)については、次に掲げる措置を講ずること。
 - (一) 食品および容器包装を汚染しない構造で、かつ、容易に洗浄および消毒ができる構造であること。
 - (二) 食品衛生上支障がないように補修その他の必要な措置を講ずること。
 - (三) 食品衛生上必要がある場合は、食品専用の車両等とし、かつ、当該車両等に食品専用である旨を表示すること。
 - (四) 運搬中においては、適切な温度および湿度を保つこと。
 - 2 車両等に食品および食品以外の物を混載する場合は、食品以外の物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品と食品以外の物とを明確に区別すること。
 - 3 運搬中の食品がほこり、有毒ガス等により汚染されないように必要な管理を行うこと。

- 4 食品を、当該食品と異なる種類の食品または食品以外の物の運搬に使用した車両等で運搬する場合は、その使用の前に適切な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。
 - 5 運搬経路を考慮することその他の食品を運搬する時間が長時間に及ばないような措置を講ずること。
 - 6 弁当その他の摂食時間が予定されるものについては、摂食までの時間を考慮した時間に出荷すること。
- 十一 販売の衛生管理
- 1 販売する量を見込んだ仕入れを行うこと。
 - 2 食品に対する日光の直射の防止、適切な温度の管理その他の必要な措置を講ずること。
 - 3 弁当類の消費期限の表示にあっては、必要に応じて時間まで記載すること。

○営業の施設の基準

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) 別表第二(第三条関係)

一 共通基準

1 構造

- (一) 施設(法第五十一条に規定する営業の施設をいう。以下この表において同じ。)は、清潔な場所に位置すること。ただし、公衆衛生上必要な措置を講じてある場合は、この限りでない。
- (二) 施設の周囲は、排水がよく、かつ、清掃しやすい状態であること。
- (三) 作業場は、専用とし、住居その他営業に関係のない場所と間仕切等により区画すること。
- (四) 作業場は、その使用目的に適した広さおよび構造とし、他の用途には供しないこと。
- (五) 作業場の床は、耐水性材料を用い、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (六) 作業場の内壁は、明色なものとし、床面から一メートル以上の高さまでは耐水性材料を用い、清掃しやすい構造であること。
- (七) 作業場の天井は、明色なものとし、すき間がなく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (八) 作業場は、自然光を十分に取り入れることのできる構造であること。ただし、やむをえない理由のある場合および夜間においては、百ルクス以上の明るさであること。
- (九) 作業場は、換気が十分行われる構造とし、必要に応じて、強制換気装置を設けること。
- (十) 施設には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設けること。
- (十一) 作業場には、食品、器具、容器包装等を洗浄するために適した流水式の洗浄設備を設け、必要に応じて、消毒設備または温水の供給設備を設けること。
- (十二) 作業場には、従業者専用の手および指を洗浄するための消毒剤を備えた流水式の手洗い設備を設けること。
- (十三) 施設には、従業者専用の更衣室または更衣ロッカーその他更衣に適した設備を設けること。

2 食品等の取扱いの設備

- (一) 作業場には、食品の取扱量に応じた数および大きさの器具を設けること。この場合において、固定された、または移動が困難な器具であるときは、当該器具を作業に適した、かつ、清掃および洗浄がしやすい位置に配置すること。
- (二) 器具(機械を除く。)および容器包装を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- (三) 器具のうち、食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすい構造とし、加熱その他の方法により殺菌が可能なものであること。
- (四) 添加物を使用する場合には、専用の保管設備を設け、および計量器を備えること。

3 給水および汚物処理

- (一) 作業場には、水道水または次の各号のいずれかに該当する者が行う検査において飲用に適すると認められてから二年以内の水を豊富に供給できる設備を設けること。ただし、飲用に適する水が全

く得られない場合には、保健所長が適当と認めるろ過、薬物消毒等の設備を設けること。

- (1) 国または地方公共団体が設置する衛生に関する試験等を行う機関
 - (2) 法第四条第九項に規定する登録検査機関
 - (3) 水道法第二十条第三項の厚生労働大臣の登録を受けた者
 - (4) 建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の二第一項の登録を受けて同項第四号に掲げる事業を営んでいる者
- (二) 作業場には、耐水性で、ふたの付いた十分な容量の廃棄物容器を備えること。
- (三) 施設には、作業場の衛生上影響のない位置に、従業者数に応じた数の便所を設けるとともに、便所内には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備ならびに手および指の消毒剤を備えた流水式の手洗い設備を設けること。

二 特定基準

1 飲食店営業および喫茶店営業

- (一) 調理室は、間仕切により区画すること。ただし、旅館、料理店、仕出し屋および弁当屋以外の営業で、調理室が客席と一室を構成している場合にあつては、カウンター等により区画することができる。
- (二) 調理室には、二槽式以上の洗浄設備を設けること。ただし、知事が特に認める特殊な業態にあつては、この限りでない。
- (三) 旅館、料理店、仕出し屋および弁当屋にあつては、配膳台を設け、必要に応じ、配膳室を設けること。
- (四) 仕出し屋および弁当屋にあつては、必要に応じ、放冷室および包装室を設けること。
- (五) 調理室には、業態と来客数に応じ、冷蔵設備を備えること。
- (六) 客席を設けて客に飲食させる業態にあつては、客が使用しやすい場所に、流水式の手洗い設備および便所を設けること。

(中略)

10 食肉処理業

- (一) 作業場には、間仕切により区画された荷受室、処理室および冷蔵庫を設けること。
- (二) 獣畜(と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第三条第一項に規定する獣畜を除く。以下同じ。)またはとさつし、または解体した獣畜の搬入場所は、食肉類の搬出場所と区別すること。ただし、とさつまたは解体を行わない業態にあつては、この限りでない。
- (三) 汚水施設は、浄化装置または下水道法(昭和三十三年法律第七十九号)第二条第三号に規定する公共下水道に接続していること。ただし、とさつまたは解体を行わない業態にあつては、この限りでない。

11 食肉販売業

- (一) 作業場には、間仕切により区画された食肉取扱室を設けること。ただし、容器包装に入れられ、または包まれた食肉をそのままの形態で仕入れ、かつ、販売する業態にあつては、この限りでない。
- (二) 取扱量に応じ、十分な大きさで冷凍機能を有する冷蔵設備または冷蔵陳列ケースを設けること。

12 食肉製品製造業

- (一) 作業場には、間仕切により区画された製造室、冷蔵室および包装室を設けること。
- (二) 製造室には、必要に応じ、くん煙室および煮沸がま室を設けること。
- (三) 内臓を処理する場合は、他の施設と間仕切により区画された処理室を設けること。

(中略)

31 そうざい製造業

- (一) 作業場には、必要に応じ、間仕切により区画された原材料置場、製造室、包装室および製品置場を設けるとともに、冷蔵設備を備えること。
- (二) 製造量に応じた数および大きさの解凍槽、原材料洗浄槽、調味注入設備、蒸煮がま、巻縮機、打栓機、冷却槽、浸瓶機その他そうざいの製造に必要な器具を備えること。

関係行政機関連絡先

鳥獣害全般、獣肉の利活用および農業被害に関するお問い合わせ

組織	担当部署	所在地	直通電話番号
福井県	農林水産部農林水産政策課 鳥獣害対策室	福井市大手 3-17-1	0776-20-0414
	福井農林総合事務所 技術経営支援課	福井市松本 3-16-10	0776-21-8207
	坂井農林総合事務所 技術経営支援課	坂井市三国町水居 17-45	0776-81-3222
	奥越農林総合事務所 技術経営支援課	大野市友江 11-10	0779-65-1282
	丹南農林総合事務所 技術経営支援課	越前市上太田町 41-5	0778-23-4532
	同 丹生技術経営支援課	丹生郡越前町内郡 14-36	0778-34-1790
	嶺南振興局二州農林部 技術経営支援課	敦賀市中央町 1-7-42	0770-22-5027
	同 農業経営支援部 技術経営支援課	小浜市遠敷 1-101	0770-56-2221

森林被害、狩猟登録、有害捕獲に関するお問い合わせ

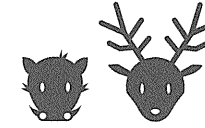
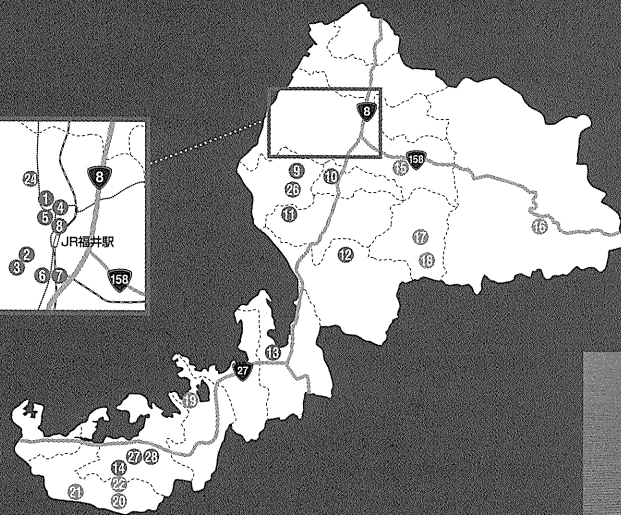
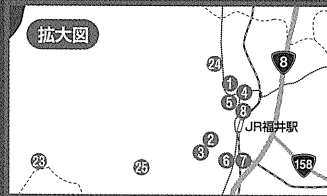
組織	担当部署	所在地	直通電話番号
福井県	農林水産部農林水産政策課 鳥獣害対策室	福井市大手 3-17-1	0776-20-0414
	農林水産部県産材活用課 (森林被害について)	同 上	0776-20-0698
	安全環境部自然環境課 (狩猟登録について)	同 上	0776-20-0306
	福井農林総合事務所 林業・木材活用課	福井市松本 3-16-10	0776-21-8213
	坂井農林総合事務所 林業・木材活用課	坂井市三国町水居 17-45	0776-81-3223
	奥越農林総合事務所 林業・木材活用課	大野市友江 11-10	0779-65-1492
	丹南農林総合事務所 林業・木材活用課	越前市上太田町 41-5	0778-23-4961
	同 丹生林業・木材活用課	丹生郡越前町内郡 14-36	0778-34-1790
	嶺南振興局二州農林部 林業水産課	敦賀市中央町 1-7-42	0770-22-0291
	同 林業水産部 林業・木材活用課	小浜市遠敷 1-101	0770-56-2218

食肉の処理・流通・表示に関するお問い合わせ

組織	担当部署	所在地	直通電話番号
福井県	健康福祉部医薬食品・衛生課	福井市大手 3-17-1	0776-20-0354
	福井健康福祉センター生活衛生課	福井市西木田 2-8-8	0776-36-1118
	坂井健康福祉センター環境衛生課	あわら市春宮 2-21-17	0776-73-0601
	奥越健康福祉センター環境衛生課	大野市天神町 1-1	0779-66-2076
	丹南健康福祉センター生活衛生課	鯖江市水落町 1-2-25	0778-51-0034
	嶺南振興局二州健康福祉センター生活衛生課	敦賀市開町 6-5	0770-22-3747
	同 若狭健康福祉センター環境衛生課	小浜市四谷町 3-10	0770-52-1300
	農林水産部食の安全安心課 (JAS法について)	福井市大手 3-17-1	0776-20-0698



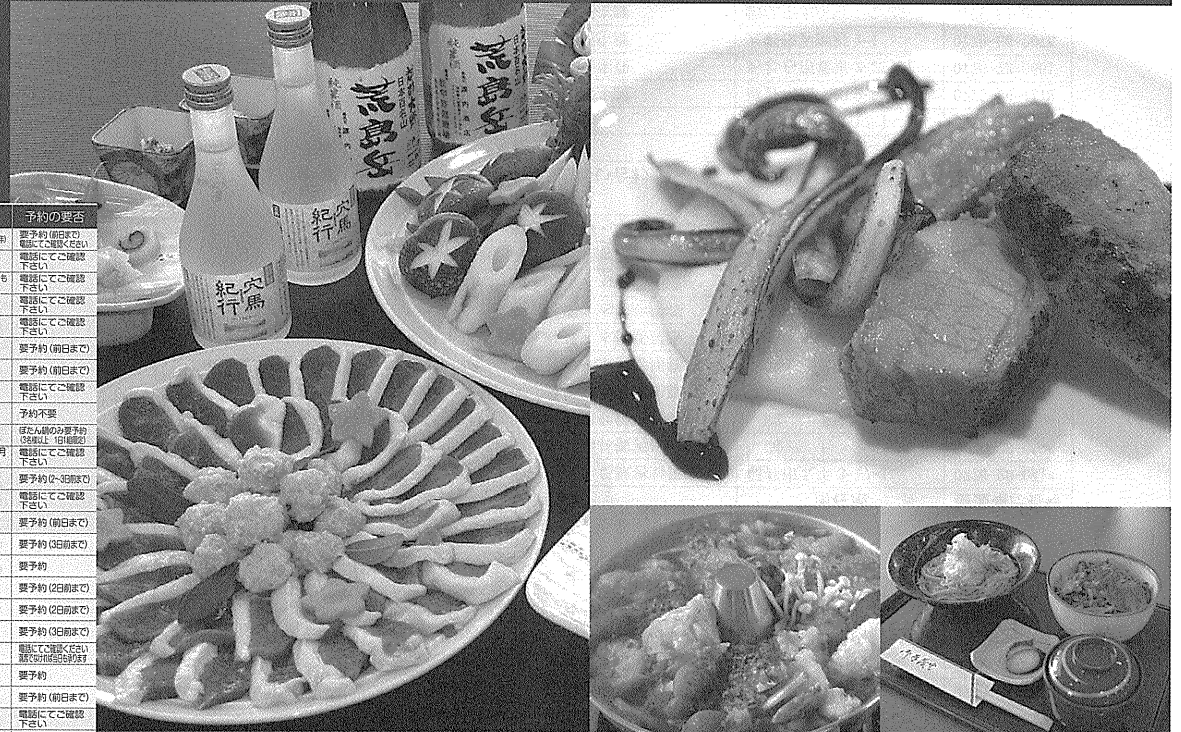
MAP



ふくい「ジビエ」ガイド (イノシシ・シカ)

ジビエ
(イノシシ・シカ)
料理店・レストラン
料理・旅館
肉販売店

番号	区分	店名・施設名	住所	電話番号	提供する時期	予約の要否
1	レストラン	PETT RESTAURANT CHEZ SAKAI (フレンチ レストラン シェ・サカイ)	福井市田原1丁目7-10 ショトラー田原101	0776-29-1126	11月～3月(深霜明け以降)	要予約(前日まで) 電話にてご確認ください
2		RESTAURANT Alchemist (レストラン アルケミスト)	福井市門前1丁目201	0776-63-5613	11月～2月	電話にてご確認ください
3		osteria SALSALSA (オステリア サルサ)	福井市福2丁目604	0776-34-8211	11月～3月(霜ののちしめしめ(長期休業あり))	電話にてご確認ください
4		チャイニーズ・レストランもりた	福井市文京1丁目5-10	0776-22-5813	10月～4月	電話にてご確認ください
5		割烹 武 (たけ)	福井市康化1丁目21-15	0776-23-8914	11月15日～2月15日	電話にてご確認ください
6		創作割烹 伊呂波 (いろは)	福井市大町16字古川1210-1	0776-34-0566	通年	要予約(前日まで)
7		創作割烹 伊呂波別館 蕎麦変遷 華むら	福井市大町16字古川1210-1	0776-34-2000	通年	要予約(前日まで)
8		議会食堂あすわ	福井市大手3丁目17-1 福井県議会議事堂2階	0776-20-0532	冬季のみ	電話にてご確認ください
9		魚竹別館「牡丹(ぼたん)」	丹生郡越前町下糸生110-12	0778-34-5037	通年	予約不要
10		手打ちそば たかさと庵	鯖江市鳥羽2丁目2-32-3	0778-52-3628	通年	要予約(前日までの予約) 電話にてご確認ください
11	旅館	しし家	越前市安養寺町45-2-1	0778-29-2055	ぼたん祭 11月15日～3月 焼き鳥 通年	電話にてご確認ください
12		鴨平 (かもへい)	南条郡南越前町東大道32-9	0778-47-3334	11月15日～3月	要予約(2ヶ月前まで)
13		RISTORANTE CALDO(リストランテ カルド)	敦賀市木崎51-24-1	0770-20-1260	冬季のみ	電話にてご確認ください
14		料理・仕出し 足立屋	小浜市和多田31-9-3	0770-59-0011	11月～3月	要予約(前日まで)
15		美山森林温泉みらくる亭	福井市市波町38-2	0776-96-4141	1月～2月	要予約(3日前まで)
16		国民宿舎 パークホテル九頭竜	大野市角野14-3	0779-78-2326	12月1日～3月31日	要予約
17		溪流温泉 冠荘	今立郡池田町志津原14-17	0778-44-7755	12月1日～3月31日	要予約(2ヶ月前まで)
18		天池乃宿 (あまいけのやど)	今立郡池田町河内	0778-44-8488 0778-44-8012	通年	要予約(2日前まで)
19		漁師の宿 民宿 長谷 (はせ)	三方上中郡若狭町食見34-2	0770-46-1735	9月～3月	要予約(3日前まで)
20		料理旅館 新佐 (しんざ)	大飯郡おおい町名田庄久坂4-10-2	0770-67-2028	11月～4月	電話にてご確認ください 予約は前日以前まで
21	町営ホテル 流星館	大飯郡おおい町名田庄納田終109-6-1	0770-67-3000	12月1日～3月31日	要予約	
22	料理旅館 南川荘	大飯郡おおい町名田庄三重52-18-1	0770-67-2406	11月～3月末	要予約(前日まで)	
23	ふくいウエストサイドジビエの会	福井市宿堂町17-8	0776-97-2236	通年	電話にてご確認ください	
24	肉販売店	ふあーむ さーと	福井市新田塚2丁目32-23	0776-25-7711	通年	電話にてご確認ください
25		JA越前丹生 農産物直売所「丹生産野菜(ぜんやさい)」	福井市風巻町27-2	0776-98-3577	通年	予約不要
26		Miyazaki おもいでな farm 「おもいで屋」	丹生郡越前町権津2-63	0778-32-3545	通年	要予約
27		若狭 しし肉の東浦	小浜市須崎44-15	0770-58-0127	11月15日～3月	電話にてご確認ください
28		田中 仁一	小浜市尾崎46-15	0770-56-2783	11月15日～5月頃まで	電話にてご確認ください



「ジビエ (gibier)」はフランス語で、野生動物や鳥の狩猟肉のことです。かつては「くさい」「くせがある」などと言われることもありましたが、ていねいに加工・調理された新鮮なイノシシやシカの肉は、他にはない味わいや香りを楽しめるだけでなく、高タンパク・低脂肪で、アミノ酸やビタミン(イノシシ)、鉄分(シカ)を豊富に含むなど栄養的にも注目されている食材です。

このマップには、「ジビエ」(イノシシ・シカ)を食べられる福井県内のお店の情報を、「料理店・レストラン」「料理・旅館」「肉販売店」ごとにまとめました。

ふくいのおいしい「ジビエ」を、一度味わってみませんか？

福井県では、「衛生管理および品質確保に関するガイドライン」を策定し、加工施設の整備を推進するなど、安全・安心で質の良い「ジビエ」を広げる取組みをすすめています。

(参考URL) <http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/nourin/jyu-guideline.html>

【発行・お問い合わせ】
福井県 農林水産部 農林水産振興課
鳥獣害対策室
〒910-8580 福井県福井市大手3丁目17-1
TEL 0776-20-0414
E-mail : nousin@pref.fukui.lg.jp

2011.03.21040



農林省の国章

料理店・レストラン

1 県内で捕れたイノシシを専用の施設で衛生的に処理したおいしい肉です。特に脂肪がサクサクとした食感で旨みが高いのが特徴です。冬の時期ならではの味を、一度ご賞味ください。(他の時期でも提供できますが、冷凍使用となります)

いのししコースのチキナー(15席) 2,500円
いのしし肉ふんばいパーティの追加(宇治野菜系) 1,380円
いのしし肉100%のハンバーグステーキ 1,500円
いのしし肉・地産野菜を主としたサイゼリイディナー 1,500円

PETIT RESTAURANT CHEZ SAKAI (プチ レストラン シェサクイ)
 福井市南1丁目17-10 サトウ田屋101
 ☎ 11:30~14:00/17:00~21:00
 休 毎週月曜日(祝祭日の場合は営業)
<http://www.chez-sakai.com>

2 食の楽しみを気軽に楽しただけなら、肉を美味しくいただくために、地元産の肉材の良さを活かした料理をお楽しみください。

存いのししのグリル、コースなどの料理を、ディナーコース(4,300円)のメイン料理の中からチョイスできます。単品でもオーダー可。

RESTAURANT Alchemist (レストラン アルケミスト)
 福井市門前1丁目201
 ☎ 0776-65-5613
 11:30~14:00/17:30~22:00
 休 日・夜(21:00) 毎週水曜日(祝祭日の場合は営業)

3 県内で捕れた存イノシシ肉を、炭火でじっくりと焼き上げました。サクサクとした脂肪は独特の食感で、口の中で溶ける上品な味です。

osteria SALSA (オステリア サルサ)
 福井市福丁目604
 ☎ 0776-34-8211
 11:30~14:30/18:00~22:00
 休 毎週日曜日

4 香辛料を使って肉の旨みを引き出す料理は、四川料理の特徴です。イノシシヤシカも、牛や豚に負けないおいしい料理になっています。現在さらに新しい料理を考案中です。

チャニーズ・レストラン もりた
 福井市文京1丁目5-10
 ☎ 0776-25-5913
 11:30~15:00/17:00~21:00
 休 毎週水曜日(予約営業は可)

5 県内で捕れた新鮮でおいしいのしし肉です。

割烹 武(たけ)
 福井市原化1丁目21-15
 ☎ 0776-23-2055
 12:00~23:00
 休 毎週日曜日、年末年始、GW(日曜は団体予約のみ)

6 越前若狭の鮮魚・鯖へしこや、逸品野菜など県内各地の海の幸・山の幸を組み合わせた、ヘルシーなメニューのある独自の創作料理をお楽しみください。※定休日のご利用はご相談下さい。

創作割烹 伊呂波(いはるは)
 福井市南1丁目1211-2101
 ☎ 0776-34-0566
 11:30~14:00/17:00~21:00
 休 毎週火曜日、12/30、12/31(12-1月期間)
<http://www.kippou-ihara.jp/>

7 越前若狭の鮮魚・鯖へしこや、逸品野菜など県内各地の海の幸・山の幸を組み合わせた、ヘルシーなメニューのある独自の創作料理をお楽しみください。※定休日のご利用はご相談下さい。

創作割烹 伊呂波別館 蕎麦道楽 華むら
 福井市南1丁目1211-2101
 ☎ 0776-34-2000
 11:30~14:00/17:00~21:00
 休 毎週火曜日、12/30、12/31(12-1月期間)
<http://www.kippou-ihara.jp/idx2.htm>

8 県内で捕れたイノシシのステーキ肉を、さっぱりとした鍋やしゃぶしゃぶにしています。日替わりメニューは変わりますが、電話でご確認下さい。

ふるさと日替わり定食 (リキヤン形式) 600円
 (いのしし小鍋やしゃぶしゃぶなどの料理を、主要 割烹の1つとしてご提供します)

福井市南3丁目17-1 福井県会館 議事堂 2F
 ☎ 0776-20-0532
 11:30~13:30
 休 毎週土・日曜日、祝日、年末年始

9 ばたん鍋をはじめとした鍋料理や、採れたての越前産の新鮮な魚を肴にした揚げだんご、漬しの料理です。

魚竹別荘「ばたん」
 丹生郡越前町下坐生 110-12
 ☎ 0776-34-5037
 11:00~23:00
 休 第1水曜日、1/1、12/31
<http://www.itsne.jp/botan-5037>

10 県内で捕れたイノシシを使用しているのしし肉です。温かいそばに蒸込んだししの肉が入った「しし肉そば」はとても人気です。

手打ちそば たかさと庵
 福井市南2丁目2-32-3
 ☎ 0776-34-5037
 11:00~14:30/16:30~21:00
 休 毎週月曜日(祝祭日の場合は営業)

11 地元で捕れたイノシシをさらに厳選して、いしに処理したおいしい肉です。

しし家
 越前市安養寺町45-2-1
 ☎ 0776-78-2326
 12:00~19:00(お歳暮下り)
 休 毎週水曜日(予約営業は可)

12 店主自らが捕ってすぐに調理したイノシシは評判良く美味。しし肉コースは自備です。※スライス済みで調理に便利なおいしし肉冷凍パックもあります。(500g 2,500円)

鴨平(かもへい)
 南条郡越前町新町32-9
 ☎ 0776-47-3334
 16:00~22:00
 休 毎週日曜日、年末年始、GW

13 季節の地元産の素材を中心に楽しんでいただけるイタリア料理です。

RISTORANTE CALDO (リストランテ カルド)
 いのしし肉を使ったパスタなどの料理を、ランチコース(1,600円、2,000円)、ディナーコース(3,700円、5,000円、7,500円、10,000円)の料理の中からチョイスできます。

福井市南1丁目1211-2101
 ☎ 0776-34-2000
 11:30~14:00/17:30~21:00
 休 毎週水曜日
<http://www.ristorante-caldo.com/>

14 地元で捕れたおいしいのしし肉を、ご賞味ください。

料理・仕出し 足立屋
 小浜市和多田31-9-3
 ☎ 0770-59-0011
 休 通年営業

15 県内で捕れたおいしいのしし肉を、まろやかな豆腐と味噌のスープでお召し上がりいただけます。鍋の雑炊もぜひとまろやかです。

白山森林温泉 みるく亭
 福井市南町39-2
 ☎ 0776-52-3628
 11:00~14:30/16:30~20:30
 休 通年営業(休日のみ15:30まで休)

16 厳選された材料でつくる当ホテル自備の鍋です。

国民宿舎 パークホテル九頭電
 大野町内野1-4-3
 ☎ 0776-78-2326
 12:00~19:00(お歳暮下り)
 休 通年営業
<http://www.parkhotellakuzuryu.com>

17 町内で捕れた良質な肉を使用、おいしく召し上げられます。

深湯温泉 冠荘
 今立郡深湯町深湯原14-17
 ☎ 0776-44-7785
 10:00~21:00
 休 第1・3次曜日(祝祭日の場合は営業)

17 町内で捕れた良質な肉を使用、おいしく召し上げられます。

深湯温泉 冠荘
 今立郡深湯町深湯原14-17
 ☎ 0776-44-7785
 10:00~21:00
 休 第1・3次曜日(祝祭日の場合は営業)

18 ※9,500円で宿泊(1泊2食)できます。※アマゴ、イワナ、ニジマス等の川魚料理、山菜料理等もあります。

天地乃宿(あまのけのやど)
 今立郡深湯町4668/0776-44-6012
 8:00~18:00 通年営業(冬期間は雪の日の休館あり)
<http://www.a-mago.jp/stay/stay2.html>

19 店主自らが捕った地元のいのしし肉、おいしい部位を厳選してご賞味いただけます。特製の味噌仕立てでお召し上がりください。

漁師の宿 民宿 長谷(せ)
 三方上中郡越前町長谷334-2
 ☎ 0770-46-1735
 休 年末年始(12/31~1/3)その他不定休
<http://wakasaku.jp/fujuyaki.html>

20 当館のいしし料理は約40年の伝統があります。長年の経験で味付けした最高のいしし肉を、こだわりの自家製味噌で仕立てたばたん鍋は、皆さまから愛顧いただいています。

料理旅館 新佐(しんざ)
 大野郡おおい町名田庄久成4-10-2
 ☎ 0770-67-2028
 10:00~23:00
 休 1月1日を除く通年営業
<http://shinza.jp/fujuyaki.html>

21 各田庄で捕れたイノシシを使用したばたん鍋をぜひ一度ご賞味ください。体の芯から温まります。

町営ホテル 流星館
 大野郡おおい町名田庄南109-6-1
 ☎ 0776-52-3628
 9:00~19:00
 休 毎週水曜日、年末年始
<http://www.naishto.co.jp/fuyuseikan>

22 地元で捕れ厳選された肉を使用し、上質の豚身から出るコクが香ばしい。赤味噌仕立ての裏ごし味噌は他にない旨みと風味で、若狭県田庄を代表するお鍋です。

料理旅館 南川荘
 大野郡おおい町名田庄三重52-18-1
 ☎ 0770-67-2406
 10:00~22:00
 休 通年営業(不定休あり)
<http://www.nankawaso/>

26 おいしく安心して食べられるいのしし肉です。

Miyazaki おもいでな farm 「おもいで屋」
 丹生郡越前町越前2-63
 ☎ 0776-63-6548
 9:00~18:00
 休 毎週火曜日(祝祭日の場合は営業)
<http://www.omoidena.com>

27 地元若狭で捕れたイノシシです。地元の方にのしし肉の良さをもう一度知っていただきたいです。電話でご注文いただければ、ご自宅まで配達します。

若狭 しし肉の東浦
 小浜市須崎44-15
 ☎ 0770-58-0127
 休 通年営業

28 おいしく食べる料理法なども紹介いたします。電話でご注文ください。

田中 仁
 小浜市尾崎64-15
 ☎ 0770-56-2793
 休 随時電話可
 通年営業

29 地元で捕れたイノシシを衛生的に処理したおいしい肉です。

JA越前丹生 農産物直売所「丹生諸野菜(ぜんしやさい)」
 福井市南町27-2
 ☎ 0776-98-3577
 9:00~18:30
 休 毎週水曜日、年末年始

【安全のためのお願い】
 野生動物であるイノシシやシカは、食中毒などの危険性がありますので、生食はできません。これらの危険性は、中心部まで十分火が通るよう加熱することで防げます。イノシシやシカの肉は、十分な加熱調理(85℃で1分以上)をして食べたうえで食べてください。生肉は10℃以下で保管し、生の肉と加熱済みの肉を区別して扱うようにしてください。

220g 630円(税込)

いのししかー (レトルトパック)

福井市西部で捕獲され、専用の施設で衛生的に処理された野生のイノシシ肉のみを使用しています。濃旨のイノシシ肉に合わせた割合した香辛料を効かせ、滑らかなルーでじっくり煮込んだ味わい深いカレーです。

【販売店】
 ・北陸自動車道 県内SA、PA各売店
 ・南条サービスエリア上下線(南越前町)
 ・大野谷パーキングエリア上下線(坂井市)
 ・杉津パーキングエリア上下線(敦賀市)
 ・北前川カワモト福井北インター店(福井市) ・カヌー各店
 ・ふんふんきん(福井市) ・みゆき店(福井市)
 ・越前竹人形の里 売店(坂井市) 福井駅前角屋(福井市)
 ・福井川 売店(大野市) 丸の内店(坂井市)
 ・かみかみ(大野市) サウナの富田(坂井市)
 ・ペル店(福井市) 武生賣店の社店(越前市)

【お問い合わせ・販売先】
 (有)北部商事 ※こちらでも販売しています。
 福井市花堂1丁目5-22 ☎ 0776-36-0776 <http://www.hokuto-co.navi>

※このガイドは、平成23年2月現在の情報を掲載しています。料金は一人前またはお一人様の料金です。

※「ジビエ」は時期のある食材です。裏面の表の「提供する時期」をご確認のうえ、事前のお問い合わせをおすすめします。

シカ肉の衛生及び品質の確保に関する ガイドライン

平成20年 9月

山 梨 県

目 次

—シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン—

1. 目的	-----	1
2. 基本的事項	-----	1
(1) ガイドラインの基本的な考え方	-----	1
(2) 関係法令等	-----	2
(3) 用語の定義	-----	2
(4) 作業工程分類	-----	3
—シカ肉の衛生及び品質の確保に関するマニュアル—		
1. 作業工程別衛生管理	-----	4
(1) 捕獲	-----	4
(2) 放血	-----	5
(3) 運搬	-----	6
(4) 搬入	-----	6
(5) 受入	-----	7
(6) 解体前処理	-----	8
(7) 解体（皮剥ぎ、内臓摘出、洗浄・トリミング）	-----	8
(8) 加工（分割・脱骨・小分け）	-----	9
(9) 保管	-----	9
2. シカの解体施設に必要な設備器具	-----	10
3. 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	-----	10
4. シカ肉流通を目的とした表示内容	-----	12
5. 点検記録表	-----	12
6. 調理	-----	12
参考資料	-----	17
1. ニホンシカ保護管理の現状	-----	17
2. 飼養管理について	-----	20
3. 歯式によるニホンシカの年齢査定の手法	-----	30
4. 行政機関相談先一覧表	-----	31
5. 関係法令等（抜粋）	-----	32
6. 参考文献・資料等	-----	42

—シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン—

1. 目的

近年、全国で野生動物による農作物や森林への被害が深刻化しており、本県でもニホンシカ（以下、「シカ」という。）やイノシシなどによる被害が顕著になってきています。

最近では、シカの急増により被害の拡大が進み、貴重な高山植物の消失や水源涵養林の裸地化など、生態系や人々の生活に及ぼす影響も危惧されています。

一方、本県を訪れる観光客の「地域資源の活用」や「食へのこだわり」などのニーズに対応していくため、地域独自の特産品等を開発し、観光客などに提供していくことが求められています。

このようななか、貴重な資源でもあるシカ肉を「地域資源として有効に活用していこう」という動きが県内各地で出てきており、これを受けて、安全性を担保するための「山梨県シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）を策定することとしました。

本ガイドラインは、野生シカの捕獲から解体・流通に至る衛生的な処理方法を体系的にマニュアル化し、狩猟者、食肉処理業者、飲食店営業者、行政担当者等関係者に、適正な取り扱いなどについて理解を促すことにより、安全で安心なシカ肉の利用を推進することを目的としています。

なお、本ガイドラインは、現在の衛生的知見やシカ肉流通の実態など踏まえて作成したものです。今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直しを行っていくこととしています。

2. 基本的事項

(1) ガイドラインの基本的な考え方

本ガイドラインは、シカ肉の流通を前提とし、法令等により遵守すべき事項及び衛生上留意すべき事項を網羅して作成されています。

具体的には、法令等に基づき適正に捕獲されたシカ個体の肉を、安全性の高い食肉として流通させるため、食品衛生法に基づく食肉処理業営業許可施設内（以下、「処理施設」という。）で衛生的に取り扱うことを前提に、と畜場法で規制される牛、豚等家畜のと殺・解体等の方法、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、可能な限り準じた取扱いを目標としています。

(2)関係法令等

シカ肉を食肉として流通させるためには、捕獲から解体・加工・流通まで、様々な法律や条例などが関係してきます。

従って、今後、シカ肉の利用を進めていくためには、流通に携わる関係者全てが法令等を十分に理解し、法令遵守に取り組みながら消費者から信頼されるシステムを確立していく必要があります。

ここでは、特に関係の深い法令等について列挙しました。

具体的な内容については、参考資料に関係法令等抜粋を添付しましたので、参照して下さい。

【法律】

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

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。)

鳥獣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。)

と畜場法(昭和28年法律第114号)

【条例等】

山梨県食品衛生法施行条例(平成12年3月29日 条例第11号)

山梨県鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律施行条例(平成12年3月29日 条例第17号)

山梨県特定鳥獣(ニホンシカ)保護管理計画(平成19年7月1日 変更)

(3)用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりです。

1) 個体

銃などにより捕殺されたニホンシカのことをいいます。

2) と体

処理施設が食肉利用するために受け入れた個体をいいます。

3) 処理

解体(と殺・放血以降の皮剥ぎ、内臓摘出)から枝肉の分割・脱骨・整形等までの行為をいいます。

4) 食肉

販売目的で処理した肉をいいます。(自家消費のために処理した肉は含みません。)

5) 狩猟者

個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、鳥獣保護法第39条による狩猟免許者及び法第55条による狩猟者登録を受けている者をいいます。(鳥獣保護法第9条による鳥獣捕獲許可を受けた者も含みます。)

6) 処理業者

と体を食肉処理する者(販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者は除く。)で、食品衛生法第52条第1項の規定による許可を受けている者となります。

※営業許可の種類と定義

① 食肉処理業

食用の目的で鳥若しくは獣畜(鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く)をと殺し、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいいます。

② 食肉販売業

鳥獣の生肉(骨及び内臓を含む)を販売する営業をいいます。

なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細切包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされます。

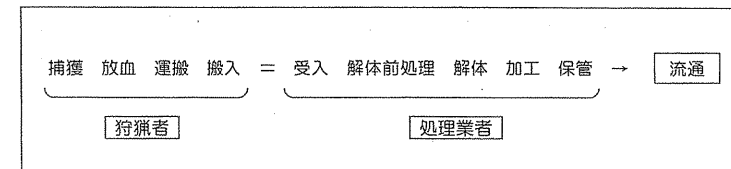
7) 処理施設

処理業者が食肉処理するために、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設をいいます。

(4)作業工程分類

シカ肉の流通に至る作業行程については、次のとおり分類しました。

狩猟者と処理業者は、それぞれが流通に係る重要な部分を担うこととなりますので、各工程における遵守事項等を理解し、意思疎通を図りながら連携していくことが重要となります。



—シカ肉の衛生及び品質の確保に関するマニュアル—

本マニュアルでは、捕獲したシカを食肉として流通させるまでの取り扱いに関する注意事項をまとめました。

なお、法令等に基づき適正に捕獲されたシカ個体を、自家消費用として解体・処理する場合は食品衛生法の規制の対象外となりますが、最終的には「人の口に入る」ことに変わりはありませんので、食中毒などの事故を避けるためにも、本マニュアルを参考にして頂ければと考えています。

1. 作業工程別衛生管理

(1) 捕獲

シカ肉流通を前提とした捕獲については、その時点から「食品」としての扱いを意識する必要があります。

捕獲現場では、消毒や解体に必要な設備はないことから、衛生的な解体処理を行うことはできません。

狩猟者が流通を前提として第三者（処理業者など）に捕獲個体を引き渡す場合には、内臓摘出や解体をしていない状態で搬入して下さい。

【捕獲時の注意事項】

○狙撃部位

- ・銃器を使用して捕獲等を行う場合、狙撃部位（狙い）は頭部、頸部、胸部などとし、腹部に被弾しないよう心がけて下さい。
- ・腹部に被弾した個体は、消化管内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌等が食肉に付着する可能性が高くなるため、食用に供さないで下さい。

○異物混入

- ・流通するシカ肉への異物混入を避けるため、捕獲時の散弾使用（スラッグ弾を除く）は極力避けて下さい。

○ワナによる捕獲

- ・ワナにより捕獲された個体は、打ち身等により可食部位が利用できない場合があります。捕獲時の生体の状況等を十分に観察し、搬入可能な個体であるかどうかを判断して下さい。

○捕獲から搬入までの時間

- ・内臓を摘出していない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、体温）により、その品質が大きく影響を受けることから、捕獲から搬入までは、出来るだけ短時間で進行する必要があります。
- ・搬入までの時間については概ね2時間を目安とし、季節、気温、冷却の実施の有無

等を勘案して設定して下さい。

- ・なお、時間を超過すると判断される場合は、処理施設への搬入は行わず、埋却など適切な措置をとって下さい。

○捕獲個体の状況

- ・捕獲個体に次のような外見的異常が認められる場合には、食用に供さないで下さい。

〔脱毛が著しいもの 削痕が著しいもの
重篤な外傷や化膿部位が見られるもの
びらん、潰瘍などが多数認められるもの
下痢により被毛が著しく汚れているもの〕

○動物愛護管理法

- ・動物愛護管理法では、「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。」との基本原則が定められています。
- ・また、「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つてしなければならない。」とも規定されています。
- ・動物愛護管理法の精神に則り、銃器やワナを用いて捕獲（と殺）する場合には、できる限り苦痛を与えない方法を選択して下さい。

(2) 放血

放血の良し悪しは、肉の食味を左右する大きな要因となりますので、捕獲（と殺）後、出来るだけ速やかに放血を実施して下さい。

なお、放血が適切に行われていたかどうかを確認するため、処理業者搬入後の解体時に枝肉や内臓の肉色等を観察し、必要があれば放血方法を改善することも必要です。

シカ肉の商品価値を高めるため、捕獲者と処理業者は改善情報を記録する連絡ノートを作成するなど、常に連携した取り組みを行うようにして下さい。

【放血時の注意事項】

○放血方法

- ・放血効率を高めるため、斜面等を利用し頭部を低くしてから、首の付け根側の頸動脈を切断し放血して下さい（ロープ等で頭が真下になるように吊し、放血を行うとより効果的です。）。
- ・放血を行うということは、当該個体の筋肉中に細菌等を進入させることになるため、放血ナイフ等の刺入口は出来るだけ小さくし、衛生的に取り扱うようにして下さい。

○狙撃部位と放血