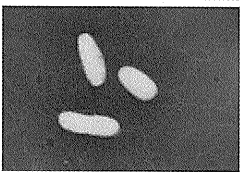
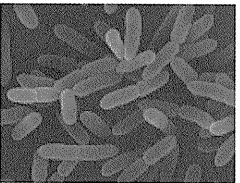



予 防 の ポ イ ン ト	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 食肉を扱った器具はその都度洗浄又は 83℃以上の熱湯で消毒 ◆ その都度手指も洗浄殺菌 ◆ 食べる肉はしっかり加熱する ◆ 肉の細菌発育を抑えるため、できれば 0～5℃以下で保存すると良い
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Salmonella</i> Enteritidis, <i>S.</i> Typhimurium</p> <p>細菌の大きさ 2.0～5.0 μm × 0.7～1.5 μm 写真: 国立感染症研究所</p>

(4) エルシニア感染症

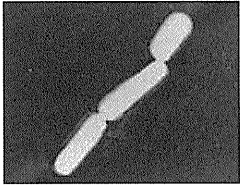
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 腸内細菌科に属する <i>Yersinia</i> 属菌を原因菌とする感染症の総称 ◆ ヒトに対して病原性を示す株は豚、犬、猫に高頻度に分布し、直接あるいは食品を介して経口感染を起こす。 ◆ 低温(0～5℃)でも増殖可能であるので冷蔵食品を汚染する恐れがある
潜 伏 期 間	潜伏期は 1～10日
主 な 症 状	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 臨床症状は多岐に渡り、下痢や腹痛を伴う発熱疾患から敗血症まで多彩 ◆ 症状の中で最も多いのが腹痛である。特に、右下腹部痛と嘔気・嘔吐から虫垂炎症状を呈する割合が高い ◆ 乳幼児では下痢症が主体 ◆ 幼少児では回腸末端炎、虫垂炎、腸間膜リンパ節炎が多くなる ◆ 年齢が高くなるにしたがって関節炎などが加わって、より複雑な様相を呈する
予 防 の ポ イ ン ト	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 食肉を扱った器具や手指の十分な消毒 ◆ 食品の十分な加熱、調理した食品の食べきり ◆ 生肉や加熱不十分な食肉は食べない
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Y. enterocolitica</i></p> <p>写真: 国立感染症研究所</p>

(5) カンピロバクター

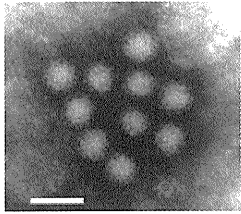
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ わずかな菌数(100～1,000 個程度)でも発症させる力がある ◆ 温血動物に広く分布、牛・豚・鶏・犬猫・野鳥などの腸管で保有される腸管保有率 牛:22%、豚:53%、鶏:32% と体からの検出 牛:1.8%、豚:0.3%、鶏:54.1%あり ◆ 菌の発育温度は 31～46℃ ◆ 焼肉屋などでしばしば発生する食中毒の原因菌
潜 伏 期 間	2～7日、他の食中毒と比べて発病までの期間が長いことが特徴
主 な 症 状	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 腹痛、下痢、発熱(38～39℃)が主徴 ◆ 発熱、倦怠感、頭痛、筋肉痛等の前駆症状、次いで吐き気、腹痛が見られる
予 防 の ポ イ ン ト	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 生肉及び加熱不十分な調理肉を食べない(十分加熱する) ◆ 食肉を扱った手から直接感染するので、生肉を扱った手指は洗浄殺菌し、(焼肉時の箸の使い分け)、生肉からの二次汚染防止を図る ◆ 冷蔵庫での生肉保管時には、ラッピング等で他の食品と接触させない
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Campylobacter jejuni</i> subsp. <i>jejuni</i> (カンピロ症状の 95～99%は <i>C. jejuni</i>)</p> <p>細菌の大きさ 0.5～5.0 μm × 0.2～0.4 μm 写真: 国立感染症研究所</p>

(6) ウェルシュ菌

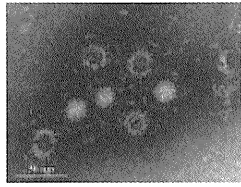
特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 偏性嫌気性の芽胞形成菌であるクロストリジウム (<i>Clostridium</i>) 属の一菌種、調理品は嫌気状態になり易くウェルシュ菌の発育に適する ◆ 加熱調理された食品中では、共存細菌の多くが死滅するが、熱抵抗性が強い下痢原性ウェルシュ菌芽胞は生存、加熱で芽胞の発芽がさらに促進 ◆ 細菌は加熱調理食品が徐々に冷却していく間に急速に増殖する ◆ 発育至適温度は他の食中毒菌とは異なり 43～47℃と高い ◆ 分裂時間 45℃で約 10 分間と短い
潜 伏 期 間	潜伏時間は 6～18 時間 (平均 10 時間)
主 な 症 状	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 主要症状は腹痛と下痢 ◆ 下痢回数は 1 日 1～3 回程度のもが多く、主に水様便と軟便 ◆ 嘔吐や発熱などの症状は極めて少なく、症状は一般的に 1～2 日で回復 ◆ 喫食後 24 時間以降に発病するものはほとんどない

予 防 の ポ イ ン ト	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 1g 当たり 10 万個以上に細菌が増殖した食品を喫食することで発症 ◆ 加熱調理食品は急速冷却し、低温保存する（食品中での菌の増殖防止） ◆ 大量調理時に発生することの多い食中毒、前日調理、室温放置は避ける
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Clostridium perfringens</i></p> <p>細菌の大きさ 3~9μm×0.9~1.3μm 写真：国立感染症研究所</p>

(7) ノロウイルス

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 秋口から春先に発症者が多くなる冬型の胃腸炎、食中毒の原因ウイルス ◆ 汚染された食品によるほか、感染したヒトの糞便や嘔吐物、あるいはそれらが乾燥したのから出る塵埃を介して経口感染する（二次感染） ◆ ノロウイルスの集団感染は世界各地の学校や養護施設などで散発的に発生
潜 伏 期 間	潜伏期は 1~2 日
主 な 症 状	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 嘔気、嘔吐、下痢が主症状 ◆ 腹痛、頭痛、発熱、悪寒、筋痛、咽頭痛、倦怠感などを伴うこともある ◆ 嘔吐、下痢などの急性胃腸炎症状を起こすが、多くは数日経過で自然回復
予 防 の ポ イ ン ト	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 十分な加熱調理、使用した調理器具の消毒の徹底 ◆ 手洗い等、衛生管理の徹底 ◆ 吐物など、ウイルスを含む汚染物の処理にも注意が必要
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Norovirus</i></p> <p>直径 約 38nm（ナノメートル） （スケールバーは 50nm） 写真：ウィキペディア</p>

(8) E 型肝炎ウイルス (HEV)

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ E 型肝炎ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎 ◆ 野生シカ肉の生食で動物からヒトへの感染が直接証明された ◆ 妊娠後期の妊婦は劇症化しやすく致死率高い（20%前後）
潜 伏 期 間	15~60 日（約6週間）
主 な 症 状	<ul style="list-style-type: none"> ◆ ウイルスにとっては肝臓が主たるターゲットの臓器 ◆ 褐色尿を伴った強い黄疸が急激に出現（約 12~15 日間） ◆ 腹痛、食欲不振、発熱、肝臓腫大、悪寒、吐き気、嘔吐 ◆ 通常発症から 1 カ月を経て完治
予 防 の ポ イ ン ト	◆ 生肉やレバーなど食べる際は十分加熱すること
病 原 体 の 形 態	 <p><i>Hepatitis E Virus, HEV</i></p> <p>直径 約 38nm 写真：国立感染症研究所</p>

(9) 慢性消耗性疾患 (Chronic Wasting Disease : CWD)

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 牛海綿状脳症(BSE)に似た鹿の伝達性海綿状脳症(TSE)の一つ ◆ 病原体はプリオンと呼ばれるタンパク質（細菌やウイルスとは異なる） ◆ 病原タンパク質は感染性を有し、感染すると神経細胞の空胞変性が起こる ◆ 顕微鏡で観察すると、神経組織に多数の空胞が形成されてスポンジのように見えるので「海綿状脳症」と呼ばれる ◆ アメリカ、カナダ、韓国のシカで確認された（現時点で国内では未確認）
主 な 症 状	◆ 人への感染は不明である。

検査・調査データ

1 寄生虫検査結果

検査機関 長野県松本家畜保健衛生所
 検査方法 飽和蔗糖液を用いた浮遊法
 検査結果 シカ糞便 66 検体を検査した結果、ヒトに対する病原性が報告された寄生虫は検出されなかった。

2 病理組織検査結果

検査機関 長野県松本家畜保健衛生所
 検査結果 シカ臓器及び骨格筋 16 検体の病理組織検査を行った結果、人獣共通感染症を疑う所見は得られなかった。

3 細菌検査結果

検査検体 シカ糞便・臓器・肉
 検査機関 長野県松本家畜保健衛生所

項目	検体数	陽性数	陽性率	備考
0-157(糞)	68	0	0.0%	
サルモネラ属菌(糞)	68	0	0.0%	
エルシニア属菌(糞)	68	32	47.1%	内 4 検体病原性…*
リステリア菌(肉)	42	0	0.0%	
一般細菌(臓器)	16	0	0.0%	

*…エルシニア血清型別内訳 O5型…3検体、O8型…1検体、不明…28検体

検査方法
 0-157、サルモネラ属菌、エルシニア属菌、リステリア菌：定法により実施
 一般：心・肺・肝・腎・脾をそれぞれ 5%血液寒天培地、DHL 培地及びマンニト培地で 37℃、24 時間 5% CO₂及び好気培養を実施

4 ウイルス等検査結果

検査検体 シカ肝臓、血液、脳
 実施機関 長野県松本家畜保健衛生所

項目	検体数	陽性数	陽性率	備考
ウイルス	16	0	0.0%	HEV
プリオン病	16	0	0.0%	CWD

検査方法(外部機関検査)
 HEV…ELISA 法
 CWD…ウエスタンブロット法

5 製品検査結果

検査検体 ブロック肉(冷凍)
 検査機関 長野県環境保全研究所

検体番号	検体部位	捕獲日	検査日	一般細菌数(n/100cm ²)	大腸菌群数(n/100cm ²)	糞便系大腸菌群	腸管出血性大腸菌0-157	黄色ブドウ球菌	サルモネラ属菌	エルシニア属菌
1	モモ	H18.9.12	H18.10.30	3.6×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
2	ロース	H18.9.12	H18.10.30	2.5×10 ³	3.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
3	モモ	H18.10.21	H18.10.30	7.6×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
4	モモ	H18.10.22	H18.10.30	9.3×10 ³	6.1×10 ²	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
5	モモ	H18.10.22	H18.10.30	3.4×10 ³	4.8×10 ²	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
6	モモ	H18.11.27	H19.1.23	7.4×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
7	モモ	H18.11.29	H19.1.23	1.5×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
8	モモ	H18.11.29	H19.1.23	1.4×10 ⁴	3.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
9	モモ	H18.11.30	H19.1.23	9.1×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
10	モモ	H18.12.24	H19.1.23	7.9×10 ²	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
11	モモ	H19.1.8	H19.1.23	1.2×10 ³	1.6×10 ²	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
12	ロース	H19.1.28	H19.1.30	4.0×10 ³	1.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
13	モモ	H18.12 上	H19.3.13	2.2×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
14	モモ	H18.12 中	H19.3.13	2.0×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
15	モモ	H18.12 中	H19.3.13	3.1×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
16	モモ	H18.12 下	H19.3.13	4.8×10 ²	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
17	モモ	H18.12 下	H19.3.13	2.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
18	モモ	H19.1 中	H19.3.13	8.0×10 ⁴	4.0×10 ²	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
19	モモ	H19.1 中	H19.3.13	1.6×10 ⁴	5.8×10 ²	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
20	モモ	H19.2 上	H19.3.13	1.6×10 ⁴	3.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
21	モモ(未分割)	H19.2 中	H19.3.13	3.8×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

検査方法：食品衛生検査指針による 定法により実施

日付欄に記載されている上、中、下の表示は、それぞれ上旬、中旬、下旬を示す。

6 処理施設における作業工程のふきとり検査結果

検査機関 長野県飯田保健所

ふきとり工程	ふきとり部位	通常の作業		作業方法改善後	
		一般細菌数 (n/100cm ²)	大腸菌群数 (n/100cm ²)	一般細菌数 (n/100cm ²)	大腸菌群数 (n/100cm ²)
剥皮	作業前ナイフ	<300	(-)	<300	(-)
	作業後ナイフ	2.9×10 ⁶	1.6×10 ⁶	<300	(-)
	作業後従事者手指	3.2×10 ⁴	6.8×10 ³		
	消毒後従事者手指			9.3×10 ³	6.1×10 ²
剥皮後枝肉	内モモ表面	1.2×10 ³	(-)	1.7×10 ³	1.4×10 ²
	肩表面	4.4×10 ³	1.7×10 ³	<300	(-)
	臀部表面	4.8×10 ⁵	5.0×10 ³	<300	(-)
解体	作業後ナイフ	<300	(-)	5.2×10 ²	(-)
	作業後従事者手指	1.9×10 ⁵	5.2×10 ³		
	消毒後従事者手指			<300	(-)
脱骨・分割	作業前ナイフ	<300	(-)	<300	(-)
	作業後ナイフ			<300	(-)
	作業後まな板	3.3×10 ³	3.8×10 ²	3.2×10 ³	2.0×10
トリミング	作業後ナイフ	4.0×10 ²	6.0×10	<300	(-)
	作業後まな板	1.8×10 ³	3.0×10 ²	2.3×10 ³	(-)
	作業後従事者手指	3.6×10 ³	6.0×10	4.1×10 ²	(-)
製品	モモブロック肉	1.2×10 ³	1.6×10 ² (E. Coli +)	4.0×10 ³	1.0×10 (E. Coli -)

検査方法：食品衛生検査指針による ふきとり定法により実施

- ◆表左側の「通常の作業」は薄手ゴム手袋の着用、熱湯消毒未実施の場合の作業工程をふきとりましたデータ。
- ◆通常の作業結果を踏まえ、厚手ゴム手袋を着用し、ナイフを手袋ごと熱湯消毒するなど、衛生面に配慮した作業方法に改善した結果を、表右側の「作業方法改善後」のふきとりデータとしてまとめた。
- ◆消毒を伴わない作業では剥皮・解体工程の細菌数値が高くなり易いことが示唆され、手袋ごと熱湯消毒することで数値的にも改善効果が認められた。

7 狩猟現場における解体工程のふきとり検査結果

実施場所 県内狩猟現場

検査機関 長野県環境保全研究所

拭取部位	一般細菌数 (n/100cm ²)	大腸菌群数 (n/100cm ²)	糞便系 大腸菌群	腸管出血性 大腸菌 O-157	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ 属菌	エルシニア 属菌
解体前手袋	1.0×10	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
と体肛門周辺部	9.4×10 ⁷	1.2×10 ⁷	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
内臓摘出中ナイフ	5.4×10 ⁴	2.9×10 ³	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
内臓摘出作業後手袋	4.9×10 ⁶	2.7×10 ⁴	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
枝肉解体中ナイフ	4.9×10 ³	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
現場解体モモ肉表面	4.2×10 ⁵	2.6×10 ³	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)
現場解体モモ肉割面	7.9×10 ²	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
腹腔内血液	2.3×10 ⁴	2.1×10 ³	(+)	(-)	(-)	(-)	(-)

検査方法：ふきとり定法により実施

衛生の措置を実施しにくい現場での解体作業では一般細菌、大腸菌群数とも数値が高く、E.coli も8検体中5検体が陽性となっており、食肉が汚染し易いことが示唆された。

8 カンピロバクター食中毒の発生状況

全国の発生状況（原因食品別事故件数）

原因食品 (推定を含む)	年別の発生件数				
	H14	H15	H16	H17	
鳥 肉 関 連	レバー刺・たたき ほか	15	21	13	8
	鶏肉料理	8	6	7	6
	バーベキュー・串焼	7	5	3	2
	鶏肉	2	1	2	1
	鳥ささみ料理	2	-	3	-
小計	34	33	28	17	
そ の 他 の 食 品	レバー刺身（牛ほか）	1	8	3	5
	バーベキュー（〃）	5	4	2	2
	飲食店・旅館の食事*	7	6	13	16
	家庭	-	1	3	2
	水	-	1	1	-
	その他	-	1	-	1
小計	13	21	22	26	
原因食品不明	417	444	537	419	
事件数合計	464	498	587	462	

*…宴会料理含む

全国食中毒発生状況より

肉類や肉加工品類の食中毒では、カンピロバクターが件数・患者数とも最多で、件数は年々増加傾向にある。焼肉屋でしばしば発生する食中毒で、身近な食中毒といえる。

◆カンピロバクターって？

- ・腸管内に正常菌叢として生息する細菌
- ・鶏はと体(肉)から 54%もの高率で細菌が検出されている(生食の危険性)
- ・発症までの潜伏期間が長い為、原因食品を特定する際に困難を伴う(原因食品が判明しない場合が多い)
- ・食中毒を防ぐには解体加工から調理までの工程での衛生管理が大切
- ・細菌は加熱により死滅するので、しっかり加熱調理する(65℃ 13秒で殺菌)

9 E型肝炎の発生状況

野生のシカやイノシシ、家畜のブタなどの生肉や内臓、加熱不足肉の喫食が感染原因。
加熱後に生肉・内臓から二次汚染したものを喫食して感染する場合もある。

◆E型肝炎って？

- ・E型肝炎ウイルス(以下「HEV」という。)の感染によって引き起こされる急性肝炎
(稀に劇症肝炎や死亡する例がある。)
- ・野生のシカやイノシシ、家畜のブタが元々保有している可能性が高いウイルス
- ・HEVの感染経路は主として経口感染で潜伏期間は6週間程度
- ・しっかり加熱調理することで感染を避けられる疾病
- ・生食はしない(中心温度で63℃ 30分間相当の加熱)

(1) 他の都道府県における発生状況

発生年月	都道府県	感染原因食品	患者(年齢・感染後経過)
平成14年 9月	沖縄県	ブタのレバー	1人
平成15年 2月	兵庫県	野生ジカの肉	4人(40才～69才)
平成15年 3月	長崎県	野生イノシシの丸焼き	11人(64才～82才)
平成15年 3月	鳥取県	野生イノシシの生レバー	2人(70才、1人死亡)
平成15年 4月	鳥取県	野生ジカの生肉	4人(70才、1人死亡)
平成16年 8月	北海道	ブタ焼肉(レバー・臓器)	6人(1人劇症肝炎)

全国食中毒発生状況より

(2) 長野県内における発生状況

発生年月	地域	感染原因食品*	患者(年齢・感染後経過)
平成14年 8月	—	—	1人(50代)
平成16年 1月	—	—	1人(50代)
平成16年11月	—	—	1人(40代)
平成16年12月	—	—	1人(30代)
平成17年 4月	—	—	1人(50代)
平成18年 2月	—	—	1人(60代)
平成18年 4月	—	—	1人(60代)
平成18年 8月	—	—	1人(70代)

長野県衛生部健康づくり支援課 感染症発生動向調査による

調査期間:平成11年4月～現在まで、診断病院からの届出による。(四類感染症)

長野県内で発生したE型肝炎は、感染原因となった食品が完全特定できていないことから、発生年月と患者数のみの公表としている。(地域と原因食品は非公開)

○食品衛生法に基づく営業の施設についての基準等に関する条例

平成11年12月20日

条例第51号

(趣旨)

第1条 この条例は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第50条第2項及び第51条の規定により、公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業の施設についての基準について定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第2条 公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

(営業の施設についての基準)

第3条 営業の施設についての基準は、別表第2のとおりとする。

=====
(別表第1)(第2条関係)

第1 衛生措置

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、設備及び機械器具類について、これらの構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、必要に応じその方法を定めた手順書を作成すること。
- (3) 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- (1) 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにすること。
- (2) 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所その他食品、添加物、器具及び容器包装を直接取り扱う場所(飲食店営業及び喫茶店営業の客席を除く。以下「作業場」という。)には、作業に必要な物品等を置かないこと。
- (3) 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場内は、採光又は照明、換気及び通風を十分にするとともに、必要に応じ適切な温度及び湿度の管理をすること。
- (5) 作業場内には、動物を入れないこと。
- (6) 窓及び出入口は、開放しないこと。
- (7) 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝を常に整備し、清掃すること。
- (8) 便所は、清潔にし、定期的に消毒すること。

3 食品取扱設備等の衛生管理

- (1) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じそれぞれ専用に使用すること。
- (2) 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、洗浄及び消毒をすることにより常に清潔に保ち、所定の場所に衛生的に保管すること。

- (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに補修し、常時使用できるよう整備しておくこと。
- (4) 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、常に汚れの性質、程度等に応じ適正なものを、その汚れが十分除去できる濃度で使用すること。
- (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌、除菌及び浄水に用いる装置は、定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (6) ふきん、包丁、まな板その他の食品取扱器具は、熱湯、蒸気、消毒剤等を用いて効果的に消毒し、乾燥させること。
- (7) 手洗設備には、手指の洗浄に適当な石けん、消毒液等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (8) 食品、器具及び容器の洗浄設備並びに器具及び容器の消毒設備は、常に清潔に保つこと。
- (9) 施設、設備等の清掃用機器は、専用の場所で、使用目的別に衛生的に保管すること。
- (10) 洗浄剤、消毒剤その他の化学物質は、その使用、保管その他の取扱いに十分注意するとともに、その名称を容器に表示する等の食品への混入を防止する措置を講ずること。
- (11) 食品の放射線照射業にあっては、1日1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2年間保存すること。

4 ねずみ及び昆虫対策

- (1) 施設及びその周囲のねずみ又は昆虫(以下「ねずみ等」という。)の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ等の施設内への侵入を防止すること。
- (2) ねずみ等の効果的な駆除作業を6月以内ごとに1回行うほか、ねずみ等の発生を認めたときは食品に影響を及ぼさないようねずみ等の駆除を行い、これらの実施記録を1年間保存すること。
- (3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品、器具及び容器包装を汚染しないようこれらの取扱いに十分注意すること。
- (4) 原材料、製品、包装資材等は、ふた付きの容器に入れる等のねずみ等による汚染防止のための措置を講じた上で保管すること。

5 廃棄物及び排水の取扱い

- (1) 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。
- (2) 廃棄物の処理の手順を定めること。
- (3) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別することができるよう必要な措置を講ずるとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう常に密閉し、清潔にしておくこと。
- (4) 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。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から、品質、鮮度、表示等について点検し、その状況を記録すること。
- (2) 原材料として使用する生鮮食品は、冷蔵設備に保存する等当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存し、冷蔵設備から出した場合は、速やかに製造、加工又は調理をすること。
- (3) 冷蔵庫内又は冷蔵室内において、相互汚染のおそれがある場合は食品ごとに区画して保存し、特に製品が原材料により汚染されるおそれがある場合は製品保管用又は原材料保管用の冷蔵庫又は冷蔵室をそれぞれ個別に設けて保存すること。

- (4) 添加物は、正確にひょう量して適正に使用するとともに、法第 11 条第 1 項の規定による使用の方法についての基準が定められているものを使用する場合は、その使用状況を記録し、当該添加物を使用した食品等の賞味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。
- (5) 食品は、その特性、賞味期限等に応じ、調理、製造、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。
- (6) 食品の冷却、加熱及び乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装、放射線照射等の食品衛生に重大な影響がある工程の衛生管理に十分注意すること。
- (7) 調理済み食品と原材料は、区分して取り扱うとともに、食肉等の未加熱食品を取り扱った設備及び機械器具類は、別の食品を取り扱う前に、洗浄及び消毒をすること。
- (8) 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用するとともに、再使用が可能な器具及び容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを使用すること。
- (9) 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項を実施すること。
 - ア 原材料及び製品への異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じ検査すること。
 - イ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、これらの衛生状態等を記録すること。
 - ウ 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、当該製品の賞味期限等に応じ合理的な期間その説明書を保存すること。
 - エ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう必要な措置を講ずること。

7 定期検査

製造、加工又は調理をした製品は、知事が別に定めるところにより定期的に検査を行い、その結果の記録を1年間保存すること。

8 使用水の管理等

- (1) 水道水以外の水を使用する場合は、1年以内(知事が別に定める営業にあっては、6月以内)ごとに1回(災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合にあっては、その都度)、水質について知事が別に定める試験(以下「水質検査」という。)を行い、その結果の記録を1年間保存すること。
- (2) 水質検査の結果、飲用が不適となったときは、その施設を管轄する保健所長の指示を受けること。
- (3) 貯水槽を使用する場合は、1年以内ごとに1回清掃し、清潔に保ち、かつ、汚染防止に努めること。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に滅菌装置及び浄水装置が正常に作動しているかどうかを残留塩素の測定等により確認し、その結果を記録すること。
- (5) 飲食の用に供する水は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水から作るとともに、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。

9 食品衛生責任者の選任等

- (1) 施設又は部門ごとに、当該施設又は部門において食品を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)の中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。)を選任すること。
- (2) 食品衛生責任者は、次に掲げる者のいずれかに該当する者であること。
 - ア 法第 48 条第6項各号又は食品衛生法施行令(昭和 28 年政令第 229 号)第9条第1項各号のいずれかに該当する者
 - イ 栄養士、調理師、製菓衛生師又は食鳥処理衛生管理者の資格を有する者

- ウ 知事が行う食品衛生責任者を養成するための講習を修了した者又はこれと同等以上の知識を有すると知事が認めた者
- (3) 食品衛生責任者は、当該施設又は部門の衛生管理について営業者に進言し、営業者に協力して当該施設又は部門の衛生管理に当たること。
- (4) 食品衛生責任者は、知事が別に定める講習を受けること。
- 10 食品衛生上の危害の発生の防止のための記録の作成及び保存
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、製造又は加工等の情報、出荷又は販売先その他必要な事項について記録し、当該食品等の賞味期限等に応じ合理的な期間その記録を保存すること。
- 11 回収及び廃棄
 - (1) 法第3条第1項に規定する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、当該発生した問題に係る製品を迅速かつ適切に回収するため、その役割分担、当該製品の具体的な回収の方法及び保健所長等への問題が発生した旨その他必要な事項の報告の手順を定めること。
 - (2) (1)に規定する場合において回収した製品は、他の製品と明確に区別して保管し、保健所長等の指示に従って、適切に廃棄する等必要な措置を講ずること。
 - (3) (1)に規定する場合において、製品を回収するときは、消費者に対する注意喚起等のため、必要に応じ当該回収に関する事実を公表すること。
- 12 検査の保存等
そう菜製造業及び弁当屋、仕出し屋、旅館その他これらに類する飲食店営業にあつては、知事が別に定める期間、検査をそれに関する記録とともに保存すること。
- 13 管理運営要領の作成等
 - (1) 施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底すること。
 - (2) 定期的なふき取り検査、製品検査等により施設の衛生状態及び食品の取扱いの状況を確認し、必要に応じ管理運営要領の内容を見直すこと。

第2 食品取扱者等の衛生管理衛生措置

- 1 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われるようにすること。
- 2 食品取扱者は、6月以内ごとに1回検便を受けること。
- 3 食品取扱者は、飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき又はその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、営業者又は食品衛生責任者にこれらの事項を報告すること。
- 4 食品取扱者は、作業場内専用の外衣、帽子及びはき物を使用するとともに、指輪その他の装飾品、腕時計、ヘアピン等を作業場内に持ち込まないこと。
- 5 食品取扱者は、常につめを短く切るとともに、つめにマニキュア等を付けて食品等を取り扱わないこと。
- 6 食品取扱者は、作業前、用便後及び作業中に手指が汚染のおそれのあるものに触れたときは、手指の洗浄及び消毒を確実にすること。
- 7 食品取扱者は、作業場内において、着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。

- 8 食品取扱者以外の者が作業場に立ち入る場合は、その者に、当該立入り前及び作業場内で手指が汚染のおそれのあるものに触れたときに、手指の洗浄及び消毒を確実にさせるとともに、4、5及び7に規定する事項を遵守させること。

第3 食品取扱者の衛生教育

- 1 営業者及び食品衛生責任者は、食品取扱者に対し、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるための教育を実施すること。
- 2 営業者及び食品衛生責任者は、洗浄剤、消毒剤その他の化学物質を取り扱う食品取扱者に対し、当該化学物質の適切な取扱いに関する教育を実施すること。

第4 運搬

- 1 食品を運搬する車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないものであって容易に洗浄及び消毒ができる構造のものとし、常に清潔にし、必要に応じ補修を行うこと。
- 2 食品と食品以外の貨物を同一車両で運搬する場合は、必要に応じ、食品と当該貨物との区分けその他の当該貨物による食品の汚染を防止する措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品は、ほこり等に汚染されないようにすること。
- 4 食品の運搬に、その直前にそれと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、コンテナ等を使用する場合は、これらを効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒をすること。
- 5 食品等の運搬に当たっては、温度の管理及び所要時間に留意すること。

=====

(別表第2)(第3条関係)

第1 営業施設の共通基準

1 施設の構造等

- (1) 施設は、不潔な場所に位置しないこと。
- (2) 作業場は、専用とし、作業が能率的にできる構造で、取扱量等に応じた面積を有すること。
- (3) 必要に応じ、従事者の数に応じた面積を有する更衣室を設けること。

2 作業場の設備

- (1) 天井は、耐久性の材料を使用し、清掃が容易でじんあいの落下しない構造であること。
- (2) 内壁は、床面から1メートル以上を耐水性又は不浸透性の材料で腰張りし、清掃が容易であること。ただし、清掃又は作業のために水を多量に使用する必要のない場合にあっては、厚板を用いることができる。
- (3) 床面は、耐水性又は不浸透性の材料を用い、排水が良好で清掃が容易であること。ただし、直接、床面に排水を行わない場合にあっては、厚板を用いることができる。
- (4) 採光又は照明が十分であること。
- (5) はい煙、蒸気等の発散する箇所の上部には、十分な能力の換気装置を設けること。
- (6) 作業場の規模に応じた相当数の温度計及び湿度計を備えること。
- (7) 専用の清潔な外衣、帽子及びはき物を備えること。

3 食品の取扱設備

- (1) 食品の種類、取扱量等に応じた器具及び容器を備えること。
- (2) 移動し難い機械器具類は、作業及び洗浄又は清掃が容易な位置に配列すること。
- (3) 食品に直接接触する器具及び容器は、その構造、材質等が衛生的に良好で、洗浄及び消毒が容易であること。
- (4) 食品、添加物、器具及び容器包装を個別に、かつ、衛生的に保管できる戸棚、保管容器等の設備を設けること。

4 給水設備及び汚物処理設備

- (1) 使用水は、十分供給されていること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、次のとおり給水すること。
 - ア 使用水は、水質検査の結果、飲用に適すと認められたものであること。
 - イ 浄水装置又は滅菌装置を設けること。
 - ウ 水源は、便所、汚水ためその他不潔な場所から相当な距離にあり、外部からの汚染のおそれがないこと。
- (2) 衛生的で十分な容量のある不浸透性の廃棄物容器を備えること。
- (3) 次のとおり便所を設けること。
 - ア 便所は、隔壁をもって他と区画し、その出入口は、直接作業場に通じないものであること。
 - イ 防そ及び防虫の設備を有すること。ただし、やむを得ない理由により、従事者その他の者が共用する便所については、防そ及び防虫の設備を簡略にすることができる。
 - ウ 使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。
- (4) 屋外周囲の排水は、良好で昆虫等の発生を防ぐことができる構造であること。

第2 業種別の営業施設の基準

11 食肉処理業

- (1) 作業場の構造
 - 荷受室又は荷受場、処理室その他必要に応じ、と殺放血室、解体室、包装室又は冷蔵庫若しくは冷蔵室を設けること。
- (2) 作業場の設備
 - ア 荷受室及び荷受場を除き、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
 - イ 処理室、と殺放血室、解体室及び包装室には、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。
 - ウ 処理室、と殺放血室及び解体室には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。
- (3) 食品の取扱設備
 - ア 必要に応じ、使用に適した流水式の食品洗浄設備を設けること。
 - イ 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。
 - ウ 冷蔵庫及び冷蔵室には、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

12 食肉販売業

- (1) 作業場の構造
 - 販売所及び処理室を設けること。ただし、処理行為を行わない場合にあっては、処理室を設けないことができる。
- (2) 作業場の設備
 - ア 移動営業車の販売所(販売行為中のものを除く。)及び処理室は、防そ、防虫及び防じんの設備が十分であること。
 - イ 処理室(処理室を設けない場合にあっては、販売所。ウにおいて同じ。)には、使用に適した流水式の手洗設備及び手指消毒装置を設けること。
 - ウ 処理室には、使用に適した流水式の器具容器洗浄設備及び器具容器消毒設備を設けること。ただし、専用の作業場で調整された包装肉をそのまま販売する場合にあっては、この限りでない。
- (3) 食品の取扱設備
 - ア 食品が露出しない構造の専用の運搬用器具類を備えること。ただし、(2)のウただし書に該当する場合は、この限りでない。
 - イ 取扱量に応じた専用の冷蔵庫又は凍結管付陳列ケースを設け、外部から容易に計測できる温度計を備えること。

⋮
⋮
⋮
⋮
⋮

【参考】

施設構造のイメージ

◆構造について

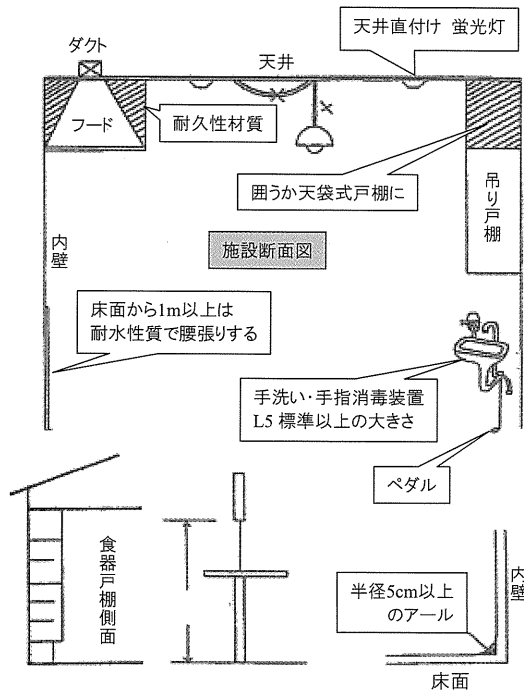
・壁面はなるべく平滑(ツルツル)で、掃除がしやすい構造。

◆器具・機材の配置について

- ・作業に無駄のない、衛生的な動線にする。
- ・凹凸のない掃除の容易な構造・動線にする。
- ・フードや蛍光灯、戸棚にはホコリが乗らない構造にする。
- ・食器戸棚の棚面には、ステンレス構造のものを使うなど、衛生的にすること。
- ・食器洗浄槽はできるだけオーバーフロー付きとする。

●下のイラストはあくまでもイメージ図です。

建設計画が具体化した際は、事前に地域を管轄する保健所までご相談ください。



○と畜場法施行令（抜粋）

昭和 28 年 8 月 25 日
政令第 216 号

と畜場法施行令をここに公布する。

と畜場法施行令

(平 15 政 350 改称)

内閣は、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第四条第一項、第九条第一項第五号、第十条第五項及び第十五条第三項の規定に基き、この政令を制定する。

(一般と畜場の構造設備の基準)

第一条 と畜場法(以下「法」という。)第五条第一項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

1 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉(食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。)の取引が行われ、かつ、都道府県知事(保健所を設置する市にあっては、市長。以下同じ。)が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。

⋮

4 処理室は、次の要件を備えること。

イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。

ロ 床は、不透水性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
ハ 内壁は、不透水性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不透水性材料で腰張りされていること。

ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

ヘ 獣畜のときつ又は解体を行う者及び法第十四条第二項又は第三項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。

リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

⋮

◆食品衛生責任者

食品衛生法で定める飲食店営業、菓子製造業、食肉販売業や魚介類販売業などの営業を行うには、施設又はその部門ごとに「食品衛生責任者」を設置することが義務づけられています。

◎食品衛生責任者になれる人は、次の資格を持つ方です。

- (1) 調理師
- (2) 製菓衛生師
- (3) 長野県もしくは他都道府県が実施した食品衛生責任者養成講習を修了した方
- (4) 食品衛生監視員の資格を取得するための要件を満たす方
- (5) 大学又は短期大学において、栄養学、農芸化学等、食品衛生に関係ある学科を修了された方
- (6) 食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者又は船舶料理士
- (7) 社団法人長野県食品衛生協会の食品衛生指導員
- (8) 県知事が委嘱した食品衛生推進員
- (9) 上記の者と同等以上の知識を有すると知事が認めた方

◎食品衛生責任者になるためには

調理等の業務に従事している方、もしくは従事する予定の方(義務教育課程を修了した方)が食品衛生責任者になるためには、「食品衛生責任者養成講習会」を受講する必要があります。

受講に関しては最寄りの保健所までお問い合わせください。

◎届出

営業者は、食品衛生責任者を設置又は変更したときは、速やかに営業所所在地を管轄する各保健所に届け出てください。

◆食品衛生管理者

シカ肉を製造・加工する内容によっては、食肉製品製造業の許可が必要となる場合があり、この場合は、施設ごとに専任の「食品衛生管理者」の設置が義務付けられます。

◎食品衛生管理者になれる人は、次のいずれかに該当する者でなければなりません。

- (1) 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- (2) 大学で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した方
- (3) 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した方
- (4) 高等学校を卒業した者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において、食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した方

◎厚生労働大臣の登録を受けた講習会とは

上表(4)の大臣登録を受けた講習会とは、社団法人食品衛生協会が開催する食品衛生管理者資格認定講習会のことです。受講に関しては最寄りの保健所までお問い合わせください。

◎届出

営業者は、食品衛生管理者を設置又は変更したときは、15日以内に、営業所所在地を管轄する各保健所に届け出てください。

引用文献・参考資料

- | | |
|--------------------------------------|---|
| ■厚生労働省法令等データベースシステム | http://www.hourei.mhlw.go.jp/hourei/ |
| ■農林水産省 HP | http://www.maff.go.jp/syohi.html |
| ■国立感染症研究所 HP | http://idsc.nih.go.jp/index-j.html |
| ■独立行政法人 動物衛生研究所 HP | http://niah.naro.affrc.go.jp/index-j.html |
| ■北海道庁 HP | http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ |
| ■社団法人 エゾシカ協会 | http://www.yezodeer.com/ |
| ■長野県庁 HP | http://www.pref.nagano.jp/ |
| ■共通感染症ハンドブック | 社団法人 日本獣医師会 |
| ■食品衛生研究 | 社団法人 日本食品衛生協会 |
| ■食と健康 | 社団法人 日本食品衛生協会 |
| ■食肉従事者のための食肉衛生管理マニュアル | 社団法人 全国食肉学校 |
| ■食肉処理技法 | 社団法人 全国食肉学校 |
| ■猟友ながの | 社団法人 長野県猟友会 |
| ■エゾシカ有効活用のガイドライン | 北海道 |
| ■エゾシカ衛生処理マニュアル | 北海道 |
| ■猪肉に係る衛生管理ガイドライン | 島根県 |
| ■遺跡出土ニホンジカの下顎骨による性別・年齢・死亡季節査定法(1980) | 大森司紀之 |

調査協力機関

- | | |
|---------------------|---|
| ■ヘルシーミート大鹿 | |
| ■社団法人 長野県猟友会 | |
| ■レストラン & ホテル エスポワール | http://resort.wide-suwa.com/espoir/index.html |
| ■ニュージーランド大使館 | http://www.nzembassy.com/japan |
| ■大鹿村 | http://www.vill.ooshika.nagano.jp/ |
| ■国立大学法人 信州大学 農学部 | http://karamatsu.shinshu-u.ac.jp/start_jp.htm |
| ■長野県環境保全研究所 | http://www.pref.nagano.jp/xseikan/khozen/index.htm |
| ■長野県松本家畜保健衛生所 | http://www.pref.nagano.jp/xnousei/matukaho/index.htm |
| ■長野県飯田保健所 | http://www.pref.nagano.jp/xreisei/iidaho/ |
| ■長野県諏訪保健所 | http://www.pref.nagano.jp/xreisei/suwaho/index.htm |
| ■長野県長野保健所 | http://www.pref.nagano.jp/xreisei/nagaho/index.htm |
| ■長野県林業総合センター | http://www.frc.pref.nagano.jp/ |
| ■長野県下伊那地方事務所 | http://www.pref.nagano.jp/xthou/simoina/index.htm |

衛生管理基準等の検討体制

■信州ジビエ衛生管理基準等検討会

委 員	所 属 ・ 職 名 等
鮎 澤 廉	フリーライター、フードコーディネーター、消費者(主婦)
大 島 浩 二	国立大学法人信州大学 農学部教授 【検討会 委員長】
野 溝 伯	社団法人長野県猟友会 常務理事
宮 入 孝 夫	信州ハム株式会社 執行役員 技術開発本部長
斉 藤 富士雄	長野県 衛生部 食品・生活衛生課長(事務局)

(H18.9.7~H19.3.31)

■信州ジビエ振興対策ワーキンググループ

所 属	職	氏 名	備 考
信州大学農学部 食料生産科学科	助 手	竹田 謙一	
松本家畜保健衛生所 病性鑑定課	主 査	林 健	
環境保全研究所 保健衛生部	研究企画幹	小林 正人	
飯田保健所 食品・生活衛生課	乳肉・動物衛生係長	山川 晋	
上田食肉衛生検査所	主任食肉衛生専門員	中村 安満	
飯田食肉衛生検査所	主 査	佐々木 強	
衛生部 食品・生活衛生課	乳肉・動物衛生係長	長岡 彦光	グループリーダー
〃 〃	企 画 員	松沢 寿次	事務局
〃 〃	主 任	神谷 一成	〃

(H18.8.11~H19.3.31)

■信州ジビエ振興対策庁内連絡会議

所 属	職	氏 名	備 考
企画局 企画課 ブランド推進係	主 任	芹沢 隆史	
総務部 東京事務所	企 画 員	鈴木 正幸	
農政部 農業政策課 マーケティング係	主 査	小松 和喜	
〃 畜産課 家畜衛生係	主任獣医師	唐澤 哲哉	
林務部 森林整備課 鳥獣保護係	主 任	柏木 和之	
衛生部 食品・生活衛生課 乳肉・動物衛生係	係 長	長岡 彦光	グループリーダー
〃 〃 〃	企 画 員	松沢 寿次	事務局
〃 〃 〃	主 任	神谷 一成	〃

(H18.8.11~H19.3.31)

野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン
(ニホンジカ・イノシシ)

平成 22 年 3 月

静 岡 県

目 次

I はじめに	… 2
II ガイドラインの基本的な考え方	… 2
III 関係法令など	… 2
IV 用語の定義	… 3
V 作業工程別衛生管理など	
1 作業工程区分	… 4
2 狩猟者の作業手順・留意事項	… 4
(1) 捕 獲	… 4
(2) 放 血	… 5
(3) 運 搬	… 6
(4) 搬 入	… 7
3 処理業者の作業手順・留意事項	… 7
(1) 受入れ	… 8
(2) 解体前処理	… 9
(3) 解 体 (内臓摘出、剥皮、洗浄・トリミング)	… 9
(4) 加 工 (分割・脱骨・整形)	… 11
(5) 包 装・保 管	… 11
(6) 廃 棄	… 11
(7) 自主検査	… 11
VI 処理施設に必要な設備など	
1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	… 12
2 施設・設備の衛生管理 (管理運営基準)	… 12
3 食肉処理に必要な設備・器具	… 12
VII 流通させるために必要な表示内容	… 12
VIII 調理に関する留意事項	… 13
IX 記録用紙	
1 受入個体記録表	… 15
2 と体解体時の異常確認表	… 16
3 食肉処理作業の自主点検表	… 17
参考資料	
1 関係法令など	… 18
2 管理運営基準 (静岡県、静岡市、浜松市)	… 24
3 枝肉の微生物等検査実施要領	… 46
4 行政機関問い合わせ先	… 47

I はじめに

近年、全国的に野生動物による農林産物への被害が深刻となっており、本県においてもニホンジカ (以下「シカ」)、イノシシなどによる被害が顕著となっています。

一方で、忙しい毎日を通ぐす都市住民などが、「心の豊かさ」を求めて、緑豊かな農山村地域を訪れるグリーン・ツーリズムが注目されており、地域独自の特産品を開発し、都市住民などに提供することが求められています。

このような中、貴重な資源でもある野生動物の肉を「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ましたが、野生動物の肉は、適切な処理を行わないと食中毒や寄生虫など衛生上の危険があります。

そこで、県では、静岡市、浜松市と連携して衛生的で安全な野生動物の肉を供給することを目的に、「野生動物肉の衛生及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、野生動物のうちシカとイノシシを衛生的に処理し、安全な肉として流通させるために策定するものです。食品衛生法などの関係法令に基づき守るべき事項や衛生的で安全な食肉をつくるために留意する事項などについて、狩猟者による捕獲から搬入まで及び処理業者による受入れから保管までの作業工程別に整理しました。

具体的には、鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律などに基づき適正に捕獲された野生動物を、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。) において、衛生的に取り扱うことを前提に、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、可能な限りと畜場法の規定に準じて取り扱うことを目標としています。

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

また、自家消費用として解体・処理する場合についても、食中毒などの事故を避けるため、このガイドラインを参考にいただければ幸いです。

III 関係法令など

シカやイノシシの肉を食用として流通させるためには、様々な法律や条例が関係します。

したがって、シカやイノシシの肉の利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などを十分に理解し、法令を守り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などについて列挙します。

【法律】

食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

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。）

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「動物愛護法」という。）

と畜場法（昭和 28 年法律第 114 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 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 134 号、以下「景品表示法」という。）

【条例など】

静岡県食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 37 号）

静岡県食品衛生規則（平成 12 年規則第 97 号）

静岡県第 10 次鳥獣保護計画書（平成 20 年 4 月 1 日から平成 24 年 3 月 31 日）

静岡市食品衛生法等の施行に関する規則（平成 15 年規則第 150 号）

浜松市食品衛生法の施行に関する条例（平成 12 年条例第 55 号）

IV 用語の定義

1 ガイドラインで使用する用語の定義

- ・食肉 : 販売目的で処理された野生動物の肉（自家消費は含まない。）
- ・と殺 : 食肉として処理するために、野生動物を殺すこと
- ・個体 : 捕獲・止めさしされた状態の野生動物
- ・と体 : 処理施設が食肉利用するために受け入れた個体
- ・枝肉 : 個体から頭、内臓を取り除き、剥皮をした状態の肉
- ・処理 : 解体（と殺・放血以降の内臓摘出、剥皮）から枝肉の分割・脱骨・整形などまでの行為
- ・狩猟者 : 鳥獣保護法第 39 条による狩猟免許者で野生動物を食肉用として狩猟する者
- ・処理業者 : 野生動物を食肉として処理する者で、食品衛生法第 52 条第 1 項の規定による営業許可を受けている者
- ・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 項の営業許可を受けた施設

2 関係する営業許可等の種類と定義

- ・食肉処理業 : 食用に供する目的で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）以外の鳥若しくはと畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜をと殺し、若しくは解体し、又は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

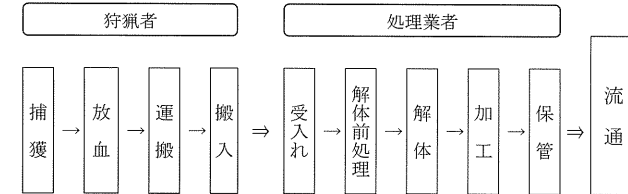
- ・食肉販売業 : 鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む。）を販売する営業
- ・食品衛生責任者 : 食品衛生法施行条例に基づき、食肉処理業、食肉販売業などの業者が施設ごとに設置する者

V 作業工程別衛生管理など

安全な食肉を流通させるためには、狩猟者と処理業者の双方が各工程において守るべき事項を理解し、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することが重要となります。

1 作業工程区分

シカ及びイノシシの捕獲から食肉の流通に至る作業工程は、次のとおりです。



2 狩猟者の作業手順・留意事項

(1) 捕獲

シカやイノシシの肉を食肉として流通させるためには、捕獲の段階から「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、衛生的な解体処理を行えないため、内臓摘出などの解体処理をしていない状態で処理施設に搬入してください。また、内臓を摘出ししない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、冷却温度、体温）により、食肉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、できるだけ短時間でできるよりに捕獲計画を立てる必要があります。

【留意事項】

ア 狩猟者の健康状況

- ・放血処理などで狩猟者が肉に触れる可能性があるため、下痢など体調不良の場合は、食用に供するための捕獲は行わないください。

イ 狙撃部位

- ・銃器を使用して捕獲を行う場合、狙撃部位（狙い）は頭部、頸部、胸部とし、

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、消化管内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などが食肉に付着する可能性が高くなるため、食用に供さないでください。
- ・散弾（スラッグ弾を除く。）による狙撃で捕獲された個体は、銃弾が食用部分に残る可能性が高いことから、食用に供さないでください。
- ・既に死亡している野生動物を発見した場合は、食用に供さないでください。

ウ 外見的異常

個体に次のような外見的異常が認められる場合には、食用に供さないでください。

- ・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
- ・脱毛が著しいもの
- ・痩せている度合いが著しいもの
- ・大きな外傷や化膿部位が見られるもの
- ・口腔周辺や眼周辺粘膜に膿胞が認められるもの
- ・口の中（口腔）、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（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
- ・皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く認められるもの
- ・可視粘膜（眼粘膜や生殖器粘膜など）の黄変が認められるもの

エ わなによる捕獲

- ・わなにより捕獲された個体は、打ち身などにより可食部位が利用できない場合があります。捕獲時の状態を十分観察し、搬入可能な個体である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）、止めさしを行った時間、くくりわなの場合ほどの足にかかったかなどの情報を記録に残してください。

オ その他

- ・野生動物に人畜共通の疾病が確認された場合は、当該地域で捕獲した野生動物を食用に供さないでください。
- ・動物愛護法に則り、銃器やわなを用いて捕獲する場合には、できる限り苦痛を与えない方法を選択してください。

(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・止めさし後、できるだけ速やかに放血を実施してください。

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、処理施設搬入後の

解体時に枝肉や内臓の肉色などを観察し、必要があれば放血方法を改善してください。

食肉の商品価値を高めるため、狩猟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、常に連携した取組を行うようにしてください。

【留意事項】

ア 放血方法

- ・放血効率を高めるため、斜面など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ください。（ロープなどで頭が真下になるように吊りして放血を行うと、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などを進入させることになるため、放血ナイフなどの刺入口はできるだけ小さくし、衛生的に取り扱うようにしてください。

イ 胸部の放血

- ・胸部を撃った個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を取り除いてください。

ウ ナイフ・手袋などの放血用具

- ・1日に複数の個体の捕獲を行う場合は、放血用具による個体間の二次汚染を防ぐため、少なくとも1頭ごとにナイフ・手袋などを十分に洗浄し、消毒用アルコール等の消毒薬で消毒して使用するか、複数のナイフ・手袋などを持参し、個体ごとに交換して放血を行ってください。

(3) 運 搬

捕獲現場で放血した個体は、品質低下を避けるため、速やかに処理施設へ搬入してください。また、内臓摘出が短時間で実施できるよう、処理業者と予め調整してください。

季節、捕獲場所、運搬時間、冷却の有無などから、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、埋設など適切な措置をとってください。

【留意事項】

ア 運搬方法

- ・個体をひきずり落とすなど、運搬時の取扱いによっては、被毛などが汚れるばかりでなく枝肉が傷む場合があります。「食品」を扱っているという根本に立ち、丁寧な運搬を心掛けてください。
- ・放血効率を高めるため、頭を低くした状態で運搬するようにしてください。
- ・幌などの覆いがない軽トラックなどで運搬する場合には、個体を必ずシートで覆い、人目に触れないようにしてください。

イ 品質管理

- ・内臓を摘出ししない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、冷却温度、体温）により、その品質が大きく影響を受けることになります。必要に応じて、運搬には保冷車などを利用してください。

(4) 搬入

捕獲された野生動物は、捕獲時期や性別、年齢などにより肉質にばらつきがあります。個体の搬入時には、捕獲した野生動物についての基礎情報として、狩猟者から処理業者へ以下の情報を伝達するようにしてください。

- ・狩猟者氏名
- ・捕獲日時、捕獲場所、天気、捕獲方法（銃、わな）、銃で捕獲した場合は着弾位置
- ・性別、推定年齢
- ・放血実施有無（有りの場合、放血開始時間及び放血方法）
- ・冷却実施有無（有りの場合、冷却開始時間、冷却方法及び冷却温度）
- ・その他の特記事項

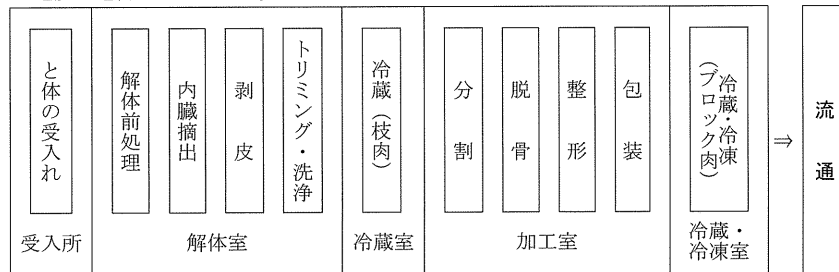
【留意事項】

- ・狩猟者自身が、搬入した個体の状態を確認することは、今後の品質向上に役立ちます。狩猟者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。
- ・狩猟者が処理施設に立ち入る際は、食品衛生責任者の指示に従い、手指の消毒などを行ってください。また、履物については、処理施設用の物に履き替えるか、洗浄を行ってください。

3 処理業者の作業手順・留意事項

処理施設における一般的な作業手順は、次のとおりです。

なお、シカとイノシシは微生物の保有状態が異なることから、相互汚染が広がらないよう、同一区画で同時にシカとイノシシを処理することがないよう、計画的に施設を運営してください。



また、処理施設の運営に当たっては、食品衛生責任者を配置する必要があります。食品衛生責任者は、内臓や枝肉に異常のある個体を確実に排除するため、研修などにより必要な知識の習得に努める必要があります。

(1) 受入れ

野外で解体したものは、食肉として衛生確保が十分に行われているとは言えないため、流通することはできません。このため、食肉の流通を目的とする処理施設では、解体していない個体を受入対象とします。

処理施設への受入時に、狩猟者などから2の(4)搬入の項目に記載された情報を得るとともに、食肉利用に適した個体であるか目視で確認し、受入れの可否について判断する必要があります。

受入れの可否は、解体室に搬入する前の段階で実施し、1頭ごとに異常の有無や捕獲時の状況などより総合的に判断してください。

※このガイドラインは、銃やわなで捕獲され、放血された野生動物の受入れを基本としています。生きて状態で野生動物を受け入れる場合には、別途、と殺、放血する部屋を設け、専用のと殺放血設備及び血液受容器を設置する必要があります。

【留意事項】

- ・「受入個体記録表」を利用して確認した内容を記録し、その記録は3年以上保管してください。
- ・体表の汚れがひどい個体は、体表を洗浄してください。
- ・腹部に銃創があるもの、極端に汚れのひどいもの、次のような異常の認められるものなど、食肉利用に適さない個体は受け入れないようにしてください。

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
脱毛が著しいもの
痩せている度合いが著しいもの
大きな外傷や化膿部位が見られるもの
口腔周辺や眼周辺粘膜に膿胞が認められるもの
口の中（口腔）、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（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
皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く認められるもの
可視粘膜（眼粘膜や生殖器粘膜など）の黄変が認められるもの
体表に赤～紫色のあざ（紅斑、紫斑）が多数あるもの

皮膚や粘膜が青紫となる（チアノーゼ）部分が多数あるもの
着弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ（浮腫）を形成しているもの

（２）解体前処理

解体処理は、と体を懸吊（つり下げ）した状態で作業するため、予め四肢を切除し、アキレス腱を露出させ、食道・気管及び直腸（肛門部）を糸などでしっかりと縛ってください（結さつ）。

【留意事項】

- ・手指を正しく洗浄し、作業衣、帽子、長靴、ゴム手袋、白前掛けなどを着用してください。
- ・長靴を消毒するための踏込み消毒槽を解体室の入り口に準備してください。
- ・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引っ掛けることで、と体が安定するため、より衛生的に作業ができます。

（３）解体（内臓摘出、剥皮、洗浄・トリミング）

解体時の状況については、と体ごとに次のような内臓や枝肉などの異常の有無を確認するとともに、「と体解体時の異常確認表」に記録し、その記録は３年以上保存してください。

- ・内臓の形、大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常
- ・枝肉の形、大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常
- ・リンパ節の形、大きさ、硬さ、色などの異常
- ・胸部に異常な水（胸水）がたまっている、腹部に異常な水（腹水）がたまっているもの
- ・寄生虫の感染があるもの

内臓や枝肉に異常を発見した場合は、食肉として利用せず、適切に廃棄してください。

また、作業日ごとの施設や作業の衛生管理や取扱いについては、「食肉処理作業の自主点検表」に基づき点検し、記録しておいてください。

【留意事項】

ア 解体作業全般における衛生管理

- ・解体作業は、解体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（つり下げ）した状態で行ってください。
- ・解体作業時に手袋を使用する場合は、ゴム手袋を使用することとし、軍手な

ど繊維質の手袋は使用しないでください。

- ・と体や枝肉を洗浄する際は、水道法に基づく水道水若しくは管理運営基準で規定する公的試験機関などが認めた水を使用してください。
- ・１頭の内臓摘出、剥皮作業が終了したら、その都度、施設の洗浄を十分行ってください。

イ 内臓摘出作業における衛生管理

- ・内臓摘出作業は、胃腸を傷つけないよう注意して行ってください。胃腸を破損した場合は、胃腸内容物による食品部位への汚染を防止するとともに、汚染された部位を完全に切り切ってください。
- ・洗浄する際は、洗浄水の跳ね返りなどにより、枝肉の汚染が拡大しないよう注意してください。
- ・開腹などに使用するナイフなどは、１頭ごと１工程ごとに83℃以上の温湯で消毒してください。
- ・手指が胃腸内容物などにより汚染された場合は、その都度洗浄してください。
- ・摘出した内臓などは、廃棄容器に入れて区別し、部屋から速やかに搬出するよう心掛けるとともに、枝肉には触れないよう細心の注意を払ってください。

ウ 剥皮作業

- ・作業者の手指は、剥皮された枝肉への接触を最小限とし、１頭ごとに洗浄消毒してください。
- ・剥皮した皮が内側に丸まり、と体を汚染しないよう注意してください。
- ・剥皮した枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、設備などと接触しないようにしてください。
- ・剥皮された部位が剥皮した皮などで汚染された場合は、汚染された部位を完全に切り切ってください。
- ・ナイフは、１頭ごと１工程ごとに83℃以上の温湯で消毒してください。
- ・手指が剥皮した皮などにより汚染された場合は、その都度洗浄してください。
- ・切除した頭部、肢端、皮などは廃棄容器に入れて区別し、部屋から速やかに搬出するよう心掛けるとともに、枝肉には触れないよう細心の注意を払ってください。

エ 枝肉のトリミング（汚染部位の除去）と洗浄

- ・枝肉に血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、洗浄の前に汚染が広がらないよう、周辺の組織ごとに切除してください。
- ・銃弾による組織の破壊部位や出血部などの汚染部位は完全に切除し、部屋から速やかに搬出するよう心掛けてください。
- ・被毛の付着する四肢周囲、胸腹腔周囲は、丁寧に洗浄してください。

オ 冷却

- ・解体処理直後の枝肉は、まだ温度は高く、表面が乾燥していないため、微生物の増殖に良好な条件となっていますので、速やかに冷却（10℃以下）してください。

カ その他

- ・受け入れたと体は、原則として受入日のうちに処理してください。
- ・肉を熟成させる目的などで、加工作業を数日後に実施する場合でも、解体作業は、受入日当日に行ってください。

(4) 加工（分割・脱骨・整形）

作業場や設備・器具は、解体作業とは別に加工作業専用のものを準備し、予め十分に洗浄・消毒して使用してください。

(5) 包装・保管

食肉処理したものについては、速やかに包装（真空パックなど）し、表示ラベルを貼り付けて冷蔵又は冷凍保存してください。

冷蔵又は冷凍庫内の温度上昇による微生物の増殖を防止するため、適切な温度が保たれるよう管理してください。

食品衛生法第 11 条第 1 項に基づく、「食品、添加物等の規格基準（昭和 34 年厚生省告示第 370 号）」において、以下のとおり食肉（牛、豚等の肉を含む。）及び鯨肉の保存基準が定められていますので、守ってください。

- ・食肉及び鯨肉は、10℃以下で保存しなければならない。ただし、細切りした食肉及び鯨肉を凍結させたものであって容器包装に入れられたものにあつては、-15℃以下で保存しなければならない。
- ・食肉及び鯨肉は、清潔衛生的な有蓋の容器に収めるか、又は、清潔で衛生的な合成樹脂フィルム、合成樹脂加工紙、硫酸紙、パラフィン紙若しくは布で包装して、運搬しなければならない。

(6) 廃棄

内臓、胃腸内容物、皮などの廃棄物は、処理室から速やかに搬出し、適切に処理を行ってください。

(7) 自主検査

と畜場等で実施している「枝肉の微生物等検査実施要領」を参考に自主検査に努めてください。

<参考>

- ・検査対象：枝肉（胸部・肛門周囲部）
- ・検査頻度：年 2 回（シーズン当初及び加工最盛期）
- ・検査項目：生菌数及び大腸菌群数

VI 処理施設に必要な設備など

1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

静岡県では、食品衛生法 51 条に基づき、静岡県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。野生動物を食肉として販売することを目的に解体する場合、食肉処理業の施設基準に適合した施設が必要となります。

※詳細な施設基準は参考資料を参照願います。

2 施設・設備の衛生管理（管理運営基準）

静岡県では、食品衛生法第 50 条第 2 項に基づき、食品衛生法施行条例第 2 条第 1 項に公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準（管理運営基準）を定めています。（静岡市及び浜松市は独自の基準を定めています。）

管理運営基準では、食品を取り扱う事業者（農業及び水産業の方、営業以外で食品を供与する方を除く。）に対し、衛生管理に必要な具体的な項目を規定しており、食肉処理業及び食肉販売業の営業者についても、この基準を守る必要があります。

※管理運営基準全文は参考資料を参照願います。

3 食肉処理に必要な設備・器具

野生動物を食肉として販売することを目的に解体する場合、食品衛生法に基づく食肉処理業の施設基準や管理運営基準に適合した施設が必要となりますが、そのほかに次の設備や器具を設置してください。

(1) と体の懸吊設備（解体室）

- ・内臓摘出や剥皮作業を衛生的に行うためには、解体室にと体の懸吊設備が必要です。また、懸吊を行う場合には懸吊ハンガーを使用すると、作業が衛生的かつ安全に行うことができます。

(2) 煮沸式消毒設備（解体室）

- ・83℃以上の温湯が供給可能な煮沸式消毒槽を設置してください。

VII 流通させるために必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法、JAS 法、景品表示法、食肉の表示に関する公正競争規約などの関連法規などにより表示方法が規定されています。小売販売を行うには、以下の内容を日本工業規格に規定する 8 ポイント以上の大きさの

活字で表示する必要があります。

【例】パック肉に必要な表示事項

- (1) 品名の表示（食肉の種類・部位・用途など）
- (2) 原産地（国産品にあつては、国産である旨を記載）
- (3) 冷凍肉にあつてはその表示（冷凍した食肉にあつては「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等を表示しなければならない。）
- (4) 単位価格の表示（100グラム当たりの販売価格）
- (5) 量目（内容量）
- (6) 販売価格
- (7) 消費期限又は賞味期限及び保存方法
 - ・消費期限：定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には、衛生上の危害が生じる恐れのない期間を年月日で表示してください。
 - ・賞味期限：定められた方法で保存した場合、品質の劣化が比較的緩やかな食品には、食品の品質の保持が十分に可能な期間を年月日で表示してください（3ヶ月以上の品質保持が可能なものは年月表示でもかまいません）。
- (8) 加工（包装）所の所在地及び加工者の氏名又は名称
- (9) 使用上の注意（食中毒や寄生虫などによる健康被害を防止する観点から生食用として販売しないよう「加熱加工用（十分加熱してお召し上がりください）」の表示を必ず記載する。）
- (10) 個体識別番号（受入個体記録表などと連動した個体識別番号を記載）

なお、本ガイドラインではパック肉として販売する場合の表示例を示してありますが、卸売と小売、食品の種類、量り売りとパック売りなど販売形態により表示内容が異なります。したがって、販売を行う前には、県民生活課、衛生課、保健所、県民生活センターなどに相談してください。

VIII 調理に関する留意事項

厚生労働省は、野生動物の肉（内臓を含む）の喫食に伴うE型肝炎ウイルス感染を防ぐため、E型肝炎ウイルスQ&Aを公表しています。

（Q&A掲載HP <http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>）

その中で、「E型肝炎ウイルスは、当該食品加工時に行われる63℃で30分間と同等以上の熱処理で感染力を失う」と説明しています。

また、シカ及びイノシシ肉の生食は他の肉類と同様に様々な食中毒の危険性を伴いますので、しっかりと加熱調理してください。

食品衛生法第11条第1項に基づく、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚

生省告示第370号）」において、以下のとおり食肉（牛、豚等の肉を含む。）及び鯨肉の調理基準が定められていますので、守ってください。

- ・食肉及び鯨肉の調理は、衛生的な場所で、清潔で衛生的な器具を用いて行わなければならない。

【留意事項】

- ・食肉の調理に当たっては、生の肉類と加熱済みの肉類は分けて取り扱い、取り扱う箸や皿も区別してください。

IX 記録用紙

受入個体記録表

様式1号

個体番号	
受入年月日	年 月 日(曜日)
受入時間	午前・午後 時 分
受入時天候	天気 気温 ℃

衛生責任者	担当者

捕獲者氏名	
狩猟免許No	
捕獲場所	市・町 付近
捕獲時間	午前・午後 時 分
捕獲方法	銃・わな(くくり・箱)・その他
着弾位置	
くくりなわのかかり位置	
放血の有無	有・無 (有の場合 午前・午後 時 分)
冷却の有無	有・無 (有の場合 午前・午後 時 分)
性別	オス・メス (メスの場合 妊娠 有・無)
推定年齢	
受入時体重	Kg
受入時体温(直腸温)	℃

受入個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの	
	痩せている度合いが著しい	
	大きな外傷や化膿部位が見られる	
	口腔周辺や眼周辺粘膜に膿胞が認められるもの	
	口の中(口腔)、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多数認められる	
	下痢により被毛が著しく汚れている	
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く認められる	
	可視粘膜(眼粘膜や生殖器粘膜など)の黄変が認められるもの	
	体表に赤～紫色のあざ(紅斑、紫斑)が多数あるもの	
皮膚や粘膜が青紫となる(チアノーゼ)部分が多数あるもの		
着弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ(浮腫)を形成しているもの		
受入の可否	可・否 (否の理由:)	

※○:異常なし ×:異常あり

と体解体時の異常確認表

様式2号

個体番号	
受入年月日	年 月 日(曜日)
受入時間	午前・午後 時 分
受入時天候	天気 気温 ℃

衛生責任者	担当者

(内臓・枝肉) 解体時の確認	全身	腫瘍、腫瘍、結節、出血等はないか	
	内臓	リンパ節、脾臓は腫れていないか	
		リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	
		血液の色や粘性に異常はないか	
		表面、断面に白色点、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	大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	
		筋肉、脂肪は水っぽくないか	
		関節は腫れていないか	
	筋肉中に寄生虫はいないか		
	大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか		
総合判定	可・否 (否の理由:)		

※○:異常なし ×:異常あり

その他の異常・異常発生時の措置

--