

4) 処理業者

シカのと体を食肉用として処理する者(販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者および飼養者を除く)で、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定による許可を受けている者。

5) シカの処理

シカのと殺、放血、解体(内臓の摘出、皮はぎ)から枝肉の分割、脱骨、細切^{さいせつ}までの全部もしくは一部(枝肉の細切のみを行うことを除く)を行うこと。

6) 処理施設

処理業者がシカの処理を行うため、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設。

第3 狩猟者が遵守すべき事項

1) 射殺

シカを銃猟する場合またはわなで捕獲したシカを屋外で銃器により止め刺しする場合には、次の事項を遵守すること。

ア) 猟をする時点ですでに死亡している個体は食用にしないこと。

イ) 散弾(スラッグ弾、六粒弾、九粒弾を除く)による銃猟で捕獲された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用にしないこと。

ウ) 狙撃部位は頭部、首、胸部周辺とすること。

エ) 腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食品衛生の観点から食用にしないこと。

オ) その他鳥獣保護法を遵守すること。

2) 放血

ア) 狩猟者が射殺または止め刺しするまでにすでに死亡していた個体については食用にしないこと。

イ) 基本的にと殺・放血は処理施設で行うこととするが、上の1) に従いやむを得ず捕獲現場等の屋外で実施する場合には、仕留めたその場で短時間のうちに放血(止め刺し)を行うものとし、品質低下を避けるため速やかに処理施設に搬入すること。

ウ) と殺・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。

エ) 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。

オ) 放血にあたっては首または喉元の動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血すること。またその際、開口部が汚染されないように取り扱うこと。

カ) 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

3) 運搬・冷却

ア) 捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため速やかに処理施設に搬入すること。また、内臓摘出が短時間で実施できるよう施設の処理業者とあらかじめ調整するよう努めること。

イ) 原則として内臓を摘出せずに処理施設に搬入すること。ただし、内臓を摘出しないうで搬入すると肉質低下の恐れがある場合に限り、放血現場での内臓摘出を認めるものとするが、内臓の摘出は「第6 シカ処理の衛生的措置基準」のDに準じて行うものとし、摘出した内臓はビニール製等の不浸透性容器に入れて処理施設に搬入すること。またその際、内臓および容器の開口部が汚染されないよう取り扱うこと。

ウ) 処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷却装置等を用いて運搬中の個体の冷却に努めること。

エ) 運搬時の損傷防止および損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。

オ) 上記ア)からエ)は、運搬・冷却を担当する補助者にも周知徹底すること。

4) 処理施設への引き渡し

ア) シカに外見上別表1に掲げる異常が見られた場合は、食用とするために処理施設に搬入しないこと。また、これ以外に外見上明らかな異常を発見した場合であっても食用としないこと。

イ) 狩猟者が処理施設に食用とするためにシカを引き渡すにあたっては、その個体にかかる情報等を処理施設に提供すること(第6「シカ処理の衛生的措置基準」、Aの4)に記載の事項)。

ウ) 六粒弾または九粒弾による銃猟で捕獲したシカを引き渡すにあたっては、上記イ)に加え、散弾を使用した旨の情報を処理施設に提供すること。

エ) 上記ア)からウ)は、引き渡しを担当する補助者にも周知徹底すること。

第4 飼養者が遵守すべき事項

- 1) 動物用医薬品
動物用医薬品は原則として使用しないこと。やむをえず使用する場合は、説明書に従い適正に使用すること。獣医師の使用指示書がある医薬品については、指示書に記載されている事項を遵守すること。
- 2) 動物用医薬品の履歴の記録
飼養シカ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、使用量を記録しておくこと。
- 3) 動物用医薬品使用履歴の情報提供
飼養者が飼養シカを食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかか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。処理業者がシカ肉を販売・提供するために食品事業者に出荷する場合は、その肉にかか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 野生鳥獣肉(ジビエ)処理責任者の設置

- 1) 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちからシカの処理にあたる責任者(以下、「野生鳥獣肉処理責任者」という。)を置くこと。
- 2) 処理業者は、野生鳥獣肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。
- 3) 野生鳥獣肉処理責任者は、ジビエの衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行い、衛生思想の普及に努めること。
- 4) 野生鳥獣肉処理責任者の届出ならびに講習会の受講資格及び内容については別に定める。

第6 シカ処理において講ずべき衛生的措置

シカの処理を行う際に講ずべき衛生的措置は、和歌山県食品衛生法施行条例(以下、「条例」という。)別表第1に規定する基準のほか、次のとおりとする。

A 処理の原則

- 1) 「第3 狩猟者が遵守すべき事項」に従って捕獲、放血されたと体の解体処理は原則、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体は、ジビエ以外の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) 処理施設はジビエの処理専用とし、ジビエ以外の食肉を処理しないこと。
- 4) 肉を熟成させる目的等により解体・細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを搬入日当日に行うこと。
- 5) と体の搬入時または解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。
 - ア) シカの捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所
 - イ) 捕獲者または飼養者の住所、氏名、連絡先
(飼養者にあつては、飼養場所所在地および名称も記録すること)
 - ウ) 搬入者の住所、氏名、連絡先
 - エ) 処理施設の受入日時および個体管理番号
 - オ) シカの性別、推定体重
 - カ) 放血日時、放血場所
 - キ) 飼養シカにあつては、動物用医薬品の使用履歴

また、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。

- ク) 処理日時
- ケ) 解体所見、部分廃棄の状況

B と殺、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) と殺・放血は、専用の区画されたと殺・放血室で行うこと。
- 2) と殺前に、別表1に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。
- 3) 上記2)において異常が確認されたシカは処理施設でのと殺を行わず、また、食用にしないこと。
- 4) シカの射殺を行う場合は、鳥獣保護法を遵守すること。
- 5) 放血前に、飲用適の水*を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- 6) 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に消毒すること。

- 7) 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首または喉元の動脈を切斷するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- 8) 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

*飲用適の水：水道法による水道水もしくは食品衛生法施行条例施行規則第16条第1項に規定する水。以下同じ。

C 解体前の措置

- 1) と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。
- 2) 上記1)において異常が見られたシカと体は食用にしないこと。
- 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。

D 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、解体室で行うこと。
- 2) 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用することとし、軍手は使用しないこと。
- 3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前および使用中に、熱湯等により確実に消毒すること。
- 4) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。なお、実施にあたっては食道および直腸(肛門に続く大腸)をビニールひも等で2箇所しぼって(三重結紮して)その間を切斷するようにすることが望ましい。
- 5) 腸管を破損した場合は、腸内容物による食用部位へ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に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し3年間保存すること。
- 7) 上記6)において内臓および枝肉に異常が確認された場合は、確認された全ての部位を食肉に供しないこと。
- 8) 内臓の摘出は専用の作業台の上で行うか、と体を吊って(懸吊して)行うこと。
- 9) 頭部の骨および背骨(骨柱)、脳、脊髄、眼球は食用とせず廃棄すること。

E 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、解体室で行うこと。
- 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前および使用中に熱湯等により確実に消毒すること。
- 3) ナイフや手指を介し、皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。
- 4) 皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を吊って(懸吊して)行うこと。
- 5) 皮はぎ後、銃弾やわな等により体が損傷された部位が発見された場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。

F カット(枝肉の分割、脱骨、細切)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および使用中に熱湯等により確実に消毒すること。
- 4) 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。
- 5) 銃弾やわな等により損傷された部位は、金属類が混入している可能性があることから、食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。

G 廃棄物等の処理

- 1) 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は解体室および食肉処理室から速やかに搬出し、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汚水等処理施設により固形物や油脂を除去のうえ放流すること。
- 3) その他環境関連法令を遵守すること。

第7 製品の自主検査

処理施設においては、ガイドライン等に沿って衛生的にシカ肉が処理できているか検証するため、自主的な微生物検査の実施に努めること。

1) 自主検査の頻度

処理の最盛期を中心に、年2回程度

- 2) 自主検査の項目
一般細菌数、大腸菌群、その他必要と考える項目

第8 製品の表示

製品の表示については、食品衛生法やその他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。また、製品は食中毒など健康被害防止の観点から、生食用としての販売は行わないこと。

- 1) 加熱調理用である旨
(十分加熱してお召し上がりください、等)
- 2) 個体管理番号

第9 シカ肉等の取扱いについて

食品営業者は次の点に留意してシカ肉等(肉および内臓)を取り扱うこと。

- 1) シカ肉等はジビエ以外の食肉と完全に区別して保管すること。
- 2) 食肉販売業者がシカ肉等を販売する場合は、食肉処理業の施設で処理されたシカを仕入れるか、自らシカを処理すること。
- 3) 飲食店営業者がシカ肉等を提供する場合は、食肉処理業の施設で処理されたシカを仕入れるか、自らシカを処理したうえ、煮る・焼くなどの加熱調理を必ず行い、客の求めがあっても生の肉や内臓の提供をしないこと。

【別表1】射殺、止め刺し、放血前に確認すべき事項

- ・射殺、止め刺し、放血の時点で既に死亡していたもの
- ・高熱を呈しているもの
- ・全身のまひなど神経症状を呈しているもの
- ・脚をハの字に開いて歩く(跛行する)、または足取りがおぼつかない(歩様踏蹠)なもの
- ・異常な鼻水がある、または垂れている(鼻漏がある)もの
- ・著しくよだれがでる(流涎が著しい)、著しくせきこむ(発咳が著しい)もの
- ・ダニ類の感染が著しい、または著しい脱毛のあるもの
- ・やせ(前瘦)の度合いが著しいもの
- ・顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
- ・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)が多数みられるもの
- ・下痢等により尻付近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

【別表2】放血後解体前に確認すべき事項

- ・高熱を呈しているもの
 - ・ダニ類の感染が著しい、または著しい脱毛のあるもの
 - ・やせ(前瘦)の度合いが著しいもの
 - ・顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
 - ・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)が多数みられるもの
 - ・下痢等により尻付近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
 - ・異常な鼻水がある、または垂れている(鼻漏がある)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
 - ・被弾部位およ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
- ※別表1に同じ

【別表3】解体時に確認すべき事項

- ・ 心臓(ハツ)の外側および内側に赤い斑点や斑紋など、炎症がみられるもの(心筋炎、心内膜炎など)
- ・ 肺(フク)に著しい炎症がある、組織が壊れている(壊死している)、硬化した部分がある(硬結している)もの
- ・ 肝臓(キモ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)、膿のかたまり(膿瘍)がある、または胆管が広がり(肥厚し)葉脈状になっているもの
- ・ 脾臓(タチ、チレ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)もの
- ・ 胸部に異常な水がたまっている(胸水が貯留している)、腹部に異常な水がたまっている(腹水が貯留している)もの
- ・ 胃、小腸粘膜が異常に厚くなる(肥厚している)、薄くなる(非薄化している)、または出血斑やただれ(潰瘍)が多くあるもの
- ・ リンパ節が腫れ上がっている(腫大している)、塊を形成する(結節)、組織が壊れてチーズ様になっている(乾酪壊死している)もの
- ・ 腎臓(マメ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)、出血斑が多くあるもの
- ・ 胆汁で肉や臓器が黄色がかっている状態(黄疸)が著しいもの
- ・ 多臓器または全身性の水ぶくれ(水腫)、膿のかたまり(膿瘍)がある、異常な組織のかたまりやこぶ(腫瘍等)がある、寄生虫の感染があるもの

第2部 衛生管理ガイドライン(イノシシ編)

第1 目的

イノシシ(*Sus scrofa*)とは畜場法の対象外獣畜とされ、その肉は公的な検査を受けることなく取引されており、肉および内臓の生食によるE型肝炎等の食中毒事例も報告されている。イノシシの肉は「牡丹」と称され需要も高いことから、リスクを軽減し安全に肉を供給するシステムを構築する必要がある。そのため、本ガイドラインは衛生的かつ安全なイノシシ肉の確保を目的とし、食用を目的としてイノシシを捕獲する者およびイノシシ肉を処理・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) ジビエ

「狩猟で捕獲した野生鳥獣の肉」という一般的な語義に加え、狩猟以外の個体数調整のために捕獲した鳥獣および捕獲後飼養(飼育)を行った野生鳥獣の肉も含める。

2) 狩猟者

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。)第39条による狩猟免許を受けた者であって、野生イノシシを食肉用として販売することを目的としている者。

3) 飼養者

イノシシを食肉用として飼養(飼育)する者(捕獲した野生イノシシをと殺までの間飼養する者を含む)。

4) 処理業者

イノシシのと体を食肉用として処理する者(販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者および飼養者を除く)で、食品衛生法(昭和22年法律第233号)第52条第1項の規定による許可を受けている者。

5) イノシシの処理

イノシシのと殺、放血、解体(内臓の摘出、皮はぎ)から枝肉の分割、脱骨、細切(さいせつ)までの全部もしくは一部(枝肉の細切のみを行うことを除く)を行うこと。

6) 処理施設

処理業者がイノシシの処理を行うため、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設。

第3 狩猟者が遵守すべき事項

1) 射殺

イノシシを銃猟する場合またはわなで捕獲したイノシシを屋外で銃器により止め刺しする場合には、次の事項を遵守すること。

- ア) 猟をする時点ですでに死亡している個体は食用にしないこと。
- イ) 散弾(スラッグ弾、六粒弾、九粒弾を除く)による銃猟で捕獲された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用にしないこと。
- ウ) 狙撃部位は頭部、首、胸部周辺とすること。
- エ) 腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食品衛生の観点から食用にしないこと。
- オ) その他鳥獣保護法を遵守すること。

2) 放血

- ア) 狩猟者が射殺または止め刺しするまでにすでに死亡していた個体については食用にしないこと。
- イ) 基本的にと殺・放血は処理施設で行うこととするが、上の1) に従いやむを得ず捕獲現場等の屋外で実施する場合には、仕留めたその場で短時間のうちに放血(止め刺し)を行うものとし、品質低下を避けるため速やかに処理施設に搬入すること。
- ウ) と殺・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。
- エ) 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
- オ) 放血にあたっては首または喉元の動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血すること。またその際、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- カ) 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

3) 運搬・冷却

- ア) 捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため速やかに処理施設に搬入すること。また、内臓摘出が短時間で実施できるよう施設の処理業者とあらかじめ調整するよう努めること。
- イ) 原則として内臓を摘出せずに処理施設に搬入すること。ただし、内臓を摘出しないで搬入すると肉質低下の恐れがある場合に限り、放血現場での内臓摘出を認めるものとするが、内臓の摘出は「第6 イノシシ処理の衛生的措置基準」のDに準じて行うものとし、摘出した内臓はビニール製の不透水性容器に入れて処理施設に搬入すること。またその際、内臓および容器の開口部が汚染されないよう取り扱うこと。
- ウ) 処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷却装置等を用いて運搬中の個体の冷却に努めること。
- エ) 運搬時の損傷防止および損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- オ) 上記ア)からエ)は、運搬・冷却を担当する補助者にも周知徹底すること。

4) 処理施設への引き渡し

- ア) イノシシに外見上別表1に掲げる異常が見られた場合は、食用とするために処理施設に搬入しないこと。また、これ以外に外見上明らかな異常を発見した場合にあっても食用としないこと。
- イ) 狩猟者が処理施設に食用とするためにイノシシを引き渡すにあたっては、その個体にかかる情報等を処理施設に提供すること(「第6 イノシシ処理の衛生的措置基準」のA 4)に掲載の事項)。
- ウ) 六粒弾または九粒弾による銃猟で捕獲したイノシシを引き渡すにあたっては、上記イ)に加え、散弾を使用した旨の情報を処理施設に提供すること。
- エ) 上記ア)からウ)は、引き渡しを担当する補助者にも周知徹底すること。

第4 飼養者が遵守すべき事項

1) 動物用医薬品

動物用医薬品は原則として使用しないこと。やむをえず使用する場合は、説明書に従い適正に使用すること。獣医師の使用指示書がある医薬品については、指示書に記載されている事項を遵守すること。

2) 動物用医薬品の履歴の記録

飼養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、使用量を記録しておくこと。

3) 動物用医薬品の使用履歴の情報提供

飼養者が飼養イノシシを食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかか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。処理業者がイノシシ肉を販売・提供するために食品事業者に出荷する場合は、その肉にかか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 野生鳥獣肉(ジビエ)処理責任者の設置

- 1) 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちからイノシシの処理にあたる責任者(以下、「野生鳥獣肉処理責任者」という。)を置くこと。
- 2) 処理業者は、野生鳥獣肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。
- 3) 野生鳥獣肉処理責任者は、ジビエの衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行い、衛生思想の普及に努めること。
- 4) 野生鳥獣肉処理責任者の届出ならびに講習会の受講資格及び内容については別に定める。

第6 イノシシ処理において講ずべき衛生的措置

イノシシの処理を行う際に講ずべき衛生的措置は、和歌山県食品衛生法施行条例(以下、「条例」という。)別表第1に規定する基準のほか、次のとおりとする。

A 処理の原則

- 1) 「第3 狩猟者が遵守すべき事項」に従って捕獲、放血された個体の解体処理は原則、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体は、ジビエ以外の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) 処理施設はジビエの処理専用とし、ジビエ以外の食肉を処理しないこと。

- 4) 肉を熟成させる目的等により解体・細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを搬入日当日に行うこと。

- 5) と体の搬入時または解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。

- ア) イノシシの捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所
- イ) 捕獲者または飼養者の住所、氏名、連絡先
(飼養者にあつては、飼養場所所在地および名称も記録すること)
- ウ) 搬入者の住所、氏名、連絡先
- エ) 処理施設の受入日時および個体管理番号
- オ) イノシシの性別、推定体重
- カ) 放血日時、放血場所
- キ) 飼養イノシシにあつては、動物用医薬品の使用履歴

また、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。

- ク) 処理日時
- ケ) 解体所見、部分廃棄の状況

B と殺、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) と殺・放血は、専用の区画されたと殺・放血室で行うこと。
- 2) と殺前に、別表1に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。
- 3) 上記2)において異常が確認されたイノシシは処理施設でのと殺を行わず、また、食用にしないこと。
- 4) イノシシの射殺を行う場合は、鳥獣保護法を遵守すること。
- 5) 放血前に、飲用適の水*を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- 6) 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に消毒すること。
- 7) 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首または喉元の動脈を切断するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- 8) 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部(首の付け根、第一肋骨付近)を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

*飲用適の水：水道法による水道水もしくは食品衛生法施行条例施行規則
第16条第1項に規定する水。以下同じ。

C 解体前の措置

- 1) と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。
- 2) 上記1) において異常が見られたイノシシと体は食用にしないこと。
- 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。

D 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、解体室で行うこと。
- 2) 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用することとし、軍手は使用しないこと。
- 3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前および使用中に、熱湯等により確実に消毒すること。
- 4) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。なお、実施にあたっては食道および直腸(肛門に続く大腸)をビニールひも等で2箇所しばって(二重結紮して)その間を切断するようにすることが望ましい。
- 5) 腸管を破損した場合は、腸内容物による食用部位へ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に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し3年間保存すること。
- 7) 上記6) において内臓および枝肉に異常が確認された場合は、確認された全ての部位を食肉に供しないこと。
- 8) 内臓の摘出は専用の作業台の上で行うか、と体を吊って(懸吊して)行うこと。

E 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、解体室で行うこと。
- 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前および使用中に熱湯等により確実に消毒すること。
- 3) ナイフや手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。
- 4) 皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を吊って(懸吊して)行うこと。

- 5) 皮はぎ後、銃弾やわな等によりと体が大きく損傷された部位が発見された場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。

F カット(枝肉の分割、脱骨、細切)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刀等は、使用直前および使用中に熱湯等により確実に消毒すること。
- 4) 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。
- 5) 銃弾やわな等により損傷された部位は、金属類が混入している可能性があることから、食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。

G 廃棄物等の処理

- 1) 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は解体室および食肉処理室から速やかに搬出し、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汚水等処理施設により固形物や油脂を除去のうえ放流すること。
- 3) その他環境関連法令を遵守すること。

第7 製品の自主検査

処理施設においては、ガイドライン等に沿って衛生的にイノシシ肉が処理できているか検証するため、自主的な微生物検査の実施に努めること。

- 1) 自主検査の頻度
処理の最盛期を中心に、年2回程度
- 2) 自主検査の項目
一般細菌数、大腸菌群、その他必要と考える項目

第8 製品の表示

製品の表示については、食品衛生法やその他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。また、製品は食中毒など健康被害防止の観点から、生食用としての販売は行わないこと。

- 1) 加熱調理用である旨
(十分加熱してお召し上がりください、等)
- 2) 個体管理番号

第9 イノシシ肉等の取扱いについて

食品営業者は次の点に留意してイノシシ肉等(肉および内臓)を取り扱うこと。

- 1) イノシシ肉等はジビエ以外の食肉と完全に区別して保管すること。
- 2) 食肉販売業者がイノシシ肉等を販売する場合は、食肉処理業の施設で解体されたイノシシを仕入れるか、自らイノシシを処理すること。
- 3) 飲食店営業者がイノシシ肉等を提供する場合は、食肉処理業の施設で解体されたイノシシを仕入れるか、自らイノシシを処理したうえ、煮る・焼くなどの加熱調理を必ず行い、客の求めがあっても生の肉や内臓の提供をしないこと。

【別表1】射殺、止め刺し、放血前に確認すべき事項

- ・ 射殺、止め刺し、放血の時点で既に死亡していたもの
- ・ 高熱を呈しているもの
- ・ 全身のまひなど神経症状を呈しているもの
- ・ 脚をハの字に開いて歩く(跛行する)、または足取りがおぼつかない(歩様踉蹌)なもの
- ・ 異常な鼻水がある、または垂れている(鼻漏がある)もの
- ・ 著しくよだれがでる(流涎が著しい)、著しくせきこむ(発咳が著しい)もの
- ・ ダニ類の感染が著しい、または著しい脱毛のあるもの
- ・ やせ(前瘦)の度合いが著しいもの
- ・ 顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
- ・ 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)が多数みられるもの
- ・ 下痢等により尻付近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

【別表2】放血後解体前に確認すべき事項

- ・ 高熱を呈しているもの
- ・ ダニ類の感染が著しい、または著しい脱毛のあるもの
- ・ やせ(前瘦)の度合いが著しいもの
- ・ 顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
- ・ 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)が多数みられるもの
- ・ 下痢等により尻付近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
- ・ 異常な鼻水がある、または垂れている(鼻漏がある)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
- ・ 被弾部位およ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

※別表1と同じ

【別表3】解体時に確認すべき事項

- ・心臓(ハツ)の外側および内側に赤い斑点や斑紋など、炎症がみられるもの(心筋炎、心内膜炎など)
- ・肺(フク)に著しい炎症がある、組織が壊れている(壊死している)、硬化した部分がある(硬結している)もの
- ・肝臓(キモ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)、膿のかたまり(膿瘍)がある、または胆管が広がり(肥厚し)葉脈状になっているもの
- ・脾臓(タチ、チレ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)もの
- ・胸部に異常な水がたまっている(胸水が貯留している)、腹部に異常な水がたまっている(腹水が貯留している)もの
- ・胃、小腸粘膜が異常に厚くなる(肥厚している)、薄くなる(非薄化している)、または出血斑やただれ(潰瘍)が多くあるもの
- ・リンパ節が腫れ上がっている(腫大している)、塊を形成する(結節)、組織が壊れてチーズ様になっている(乾酪壊死している)もの
- ・腎臓(マメ)が腫れ上がっている(腫大している)、組織が壊れている(壊死している)、出血斑が多くあるもの
- ・胆汁で肉や臓器が黄色がかっている状態(黄疸)が著しいもの
- ・多臓器または全身性の水ぶくれ(水腫)、膿のかたまり(膿瘍)がある、異常な組織のかたまりやこぶ(腫瘍等)がある、寄生虫の感染があるもの

鳥取県「イノシシ・シカ」解体処理 衛生管理ガイドライン



平成 23 年 6 月

鳥取県

はじめに

近年、鳥取県では、イノシシやシカによる農林業被害が増加しています。農作物や森林への直接的被害だけでなく、イノシシでは水田畦畔など生産基盤への被害や、シカでは民家の庭木を食べるなど生活被害も発生しており、営農意欲の低下による耕作放棄地の増加や生態系破壊に及ぶことも懸念されています。

このため、県では、電気柵や金網柵などの「侵入防止柵の設置」や、捕獲による「個体数を減らす対策」等の取り組みを支援して、被害防止対策を進めているところです。

この結果、イノシシは年間4,000頭、シカは1,000頭を越える個体が捕獲されています。しかし、捕獲されたイノシシやシカについては、そのほとんどが廃棄されたり自家利用されているのが実態でしたが、最近一部地域で獣肉を地域資源として活用しようという動きが生まれてきました。

県では、この機会をとらえ、鳥獣被害防止と地域資源の有効活用の両面から、獣肉利用促進の研修会を開催したり、処理施設の設置や製品の販売を支援してきました。今後、販路を拡大していくためには、消費者の信頼を得る必要があることから、捕獲したイノシシやシカを衛生的に解体処理し、安全安心な獣肉を供給するためのガイドラインを作成しました。

このガイドラインでは、現在の衛生的知見や獣肉流通の実態などを踏まえて、獣肉をより安全安心な商品として供給できるよう、必要な事項を示しました。

狩猟者や解体処理業者等の関係者が、ガイドラインの内容をよく理解し、衛生的で安全安心な獣肉を商品として供給していただきたいと思います。

本ガイドラインが、鳥獣被害防止はもちろん獣肉を利用した地域振興の取り組みに発展する一助になることを願っています。

平成23年6月

鳥取県生活環境部長 法橋 誠
鳥取県農林水産部長 鹿田 道夫

目次

1 ガイドライン

第1章 ガイドラインの目的	P 1
第2章 ガイドラインの対象とする野生動物	P 1
第3章 用語の定義	P 1
第4章 狩猟者等が遵守すべき事項	P 2
第5章 飼育者が遵守すべき事項	P 2
第6章 処理施設の構造基準	P 2
第7章 処理業者の講ずべき衛生的措置基準	P 3
第8章 食肉の製品検査	P 5
第9章 出荷・販売に係る措置	P 5

【食肉処理施設の各種基準】

(1) 衛生的措置基準	P 6
(2) 施設基準	P 8

【様式】

個体受入・確認記録表	P 10
------------	------

【その他】

問い合わせ機関等	P 11
----------	------

2 参考資料

(1) 衛生的な解体処理方法（具体例）	別紙
(2) 人獣共通感染症	

第1章 ガイドラインの目的

野生動物（イノシシおよびニホンジカ）の肉を販売するためには、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）に基づき許可を取得し、野生動物を食肉処理施設で衛生的に処理し、安全な獣肉を提供する必要がある。

そこで、野生動物の解体に関係する狩猟者および処理業者等が、捕獲した野生動物を食肉として扱えるかどうか正確に判断し、解体処理や施設などの衛生管理を適切に行うことを目的に、本ガイドラインを定める。

なお、野生動物の肉及び臓器を生食することは食中毒の危険性が高く、生食用として処理することは本ガイドラインの対象としていない。

第2章 ガイドラインの対象とする野生動物

- ・イノシシ
- ・ニホンジカ（以下「シカ」とする。）

第3章 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とする。

- 1 狩猟者等
イノシシ・シカを食肉用として狩猟又は捕獲する者をいう。
- 2 飼育者
イノシシ・シカを食肉用として飼育する者（捕獲したイノシシ・シカをと殺までの間飼育する者を含む。）をいう。
- 3 処理
イノシシ・シカの止めさし、放血、又は解体（内臓摘出、皮はぎ及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く。）を行うことをいう。
- 4 処理業者
処理を行う者（狩猟者等及び飼育者を除く）で、法第52条第1項の営業許可を受けている者をいう。
- 5 処理施設
処理業者が処理を行うために法第52条第1項の営業許可を受けている施設をいう。
- 6 止めさし
捕獲したイノシシ・シカを、銃器などを使ってとどめを刺すことをいう。
- 7 放血
止めさし後、イノシシ・シカの体内から血を抜くことをいう。
- 8 と体
止めさし及び放血後、解体される前の状態のことをいう。
- 9 剥皮
イノシシ・シカの皮を剥ぐことをいう。
- 10 枝肉
頭部や内臓、四肢の先端を取り除いた骨付きの肉の状態をいう。

11 トリミング

枝肉に付着した汚れや残毛、出血部位を取り除き、食肉として整えることをいう。

12 食道結さつ・肛門結さつ

消化管内容物が外にでないように、食道や肛門をゴムやヒモなどで縛ることをいう。

第4章 狩猟者等が遵守すべき事項

- 1 止めさし（銃器を使って止めさしする場合）
 - 1）単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
 - 2）狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とし、病原微生物が肉を汚染する可能性があるため、腹部の狙撃は避けること。
- 2 放血
 - 1）放血に使用するナイフ等は、使用する直前に確実に消毒すること。
 - 2）放血部位の皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
- 3 運搬
 - 1）解体は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。
 - 2）食肉の品質をより良い状態に保持するため、捕獲、放血後、速やかに処理施設へ運搬すること。
 - 3）速やかに運搬することができない場合は、冷蔵保存し搬入すること。
- 4 外見異常の確認及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達
確認項目1で定める項目について、必要事項を確認し、狩猟情報とともに処理業者に伝達すること。また、記録については、2年間保管すること。

第5章 飼育者が遵守すべき事項

- 1 動物用医薬品の適正使用
動物用医薬品は、説明書に従い適正に使用すること。また、使用指示書がある場合には、指示書に記載されている事項を遵守すること。
- 2 動物用医薬品の使用履歴
飼育しているイノシシ・シカ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、使用量を記録しておくこと。
- 3 使用履歴の伝達
飼育しているイノシシ・シカを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6章 処理施設の構造基準

処理施設の構造は、鳥取県食品衛生法施行条例（平成12年鳥取県条例第17号。以下、「条例」という。）別表第2に規定する事項のほか、次のとおりとする。

- 1 と体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、と殺放血室及び食肉処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。
- 2 と体を吊り下げて、内臓摘出や剥皮を衛生的に行うため、クレーン（吊り下げ）設備を設置すること。

第7章 処理業者の講ずべき衛生的措置基準

処理を行う際の衛生的措置の基準は、条例別表第1に規定する事項のほか、次のとおりとする。

1 処理の原則

- 1) 止めさし、放血後の処理は、処理施設で行うこと。
- 2) 止めさし、放血された体の解体処理は、搬入後速やかに行うこと。
- 3) 作業前には、施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- 4) 各工程の直前に手洗いをを行うこと。
手指が汚れた場合もその都度手洗いをを行うこと。
- 5) 各工程の直前に使用するナイフを83℃以上の温湯等で確実に消毒すること。
ナイフが汚れた場合もその都度確実に消毒すること。

2 止めさし、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) 止めさし、放血は、と殺放血室で行うこと。
- 2) 止めさし前に、確認項目1に定める項目について、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。
- 3) 異常があった生体は、処理施設に持ち込ませず、また、食肉に供しないこと。
- 4) 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。
- 5) 放血部位の切開は、開口部が最小限とすること。

3 と体受け入れ時の措置

- 1) 第4章の4に基づき、狩猟者等から必要な情報を得るとともに、確認項目1の項目について、異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。
- 2) 異常があったと体は、受け入れを行わず、食用に供させないこと。
- 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。
- 4) 受け入れ後速やかに処理を行うことができないと体は、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。（食肉の保存基準 10℃以下）

4 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、と殺放血室で行うこと。
- 2) 解体処理の各工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないこと。
- 3) 内臓の摘出は、食道結さつ・肛門結さつを行った後、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。
- 4) 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（トリミング等）を速やかに施すこと。
- 5) 摘出した内臓や枝肉は、確認項目2に定める項目について異常の有無を確認させ、その結果を記録し、2年間保存すること。
- 6) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その全てを食肉に供しないこと。
- 7) 内臓の摘出は専用の作業台の上で、又は、と体を懸吊し行うこと。

5 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、と殺放血室で行うこと。
- 2) 皮はぎナイフや手指を通じて皮から体表に二次汚染しないよう行うこと。
- 3) 皮はぎは、と体を懸吊し行うこと。

6 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) 獣毛が付着した部分その他の汚染部分を確実にトリミングすること。

7 処理済又は処理途中の食肉の保管

適切な温度管理のできる冷蔵庫で衛生的に保管すること。（食肉の保存基準 10℃以下）

8 廃棄物等の処理

- 1) 不要な内臓、胃腸内容物、皮等の産業廃棄物は処理室から速やかに搬出し、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) 汚水は汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、適切に処理すること。

【確認項目1】止めさし・解体前に確認すべき事項

- ・著しい脱毛はないか
- ・著しい削瘦はないか
- ・奇形はないか
- ・体表に傷や出血が多数ないか
- ・体表に膿瘍（膿）は多数ないか
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん※、潰瘍等を多数形成していないか
- ・著しく下痢をしていないか
- ・歩行などの行動に異常がないか（生体時のみ）

※ びらん：皮膚や粘膜の上部が破壊され、下の組織が露出している状態をいう。

【確認項目2】解体時に確認すべき事項

- ・血液の異常、リンパ節の腫れはないか
- ・膿瘍、腫瘍、結節、異常な出血はないか
- ・内臓の著しい腫大はないか
- ・内臓の表面、断面に出血（赤色点）や白色点はないか
- ・腹膜炎はないか
- ・肝臓や肺などに寄生虫はいないか
- ・心臓内に塊り（イボ）はないか
- ・胸腔内、腹腔内に著しい液の貯留はないか
- ・筋肉の変色、変性はないか
- ・筋肉中に寄生虫がいないか
- ・枝肉の表面に菱形の発疹が多数ないか
- ・関節が腫れていないか
- ・異物（銃弾等）は認められないか
- ・その他、あきらかな異常はないか

第8章 食肉の製品検査

カット肉について、次のとおり製品検査を実施するなど衛生状態の把握に努めること。

- 検査対象：ブロック肉（カット面）
- 検査頻度：年2回（シーズン当初及びシーズン中）
- 検査項目：一般細菌数、大腸菌群数その他必要な項目について

第9章 出荷・販売に係る措置

生食用の出荷・販売は行わないこととする。表示については、法第19条第1項（表示の基準）その他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。

また、出荷記録を保存しておくこと。

- 生食用ではない旨
- イノシシ・シカ肉の個体番号

【食肉処理施設の各種基準】

鳥取県では、食品を衛生的に取り扱う為に、食品衛生法施行条例で、食品取扱施設について「衛生的措置基準」「施設基準」が定められています。

(1) 衛生的措置基準

【鳥取県食品衛生法施行条例 別表第1】

1 食品取扱施設における衛生管理	
(1) 食品取扱施設の衛生管理	<p>ア 食品取扱施設は、1日に1回以上清掃すること。</p> <p>イ 食品取扱施設には、不必要な物品を置かないこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>エ 排水設備は、廃棄物の流出を防ぎ、排水を良くすることとし、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。</p>
(2) 設備等の衛生管理	<p>ア 食品を取り扱う設備及び機械器具(以下「食品取扱設備等」という。)は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、補修し、適正に使用できるよう整備すること。</p> <p>イ ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管すること。</p> <p>エ 手洗設備は、使用できる状態にしておくこと。</p>
(3) ねずみ及び昆虫対策	施設及びその周辺は、1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたとときは、その都度駆除すること。
(4) 廃棄物及び排水の取扱い	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、清潔にしておくこと。
(5) 食品等の取扱い	<p>ア 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、表示等を点検すること。</p> <p>イ 食品は、冷蔵設備内での相互汚染を防ぐため、区画して保存すること。</p> <p>ウ 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用するとともに、使用する器具は、添加物の種類ごとに専用のものを使用すること。</p> <p>エ 食品間の相互汚染を防止するため、次の措置を講ずること。</p> <p>(ア) 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こと。</p> <p>(イ) 製造、加工又は調理を行う場所へは、従事者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合を除き、従事者以外の者が立ち入らないようにすること。</p> <p>(ウ) (イ)の場所へ立ち入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>(エ) 未加熱食品を取り扱った食品取扱設備等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(オ) 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措置を講ずること。</p> <p>カ 食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずること。</p>

(6)使用水等の管理	<p>ア 水道水以外の水を使用する場合には、1年に1回以上水質検査を行うとともに、その成績書を1年以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、遅滞なく水質検査を行うこと。</p> <p>イ 水質検査の結果、飲用に適さないと認められるときは、水の使用を中止すること。</p> <p>ウ 貯水槽を使用する場合は、1年に1回以上清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>エ 水道水以外の水を使用する場合は、1日に1回以上消毒装置の点検を行うこと。</p>
(7)食品衛生責任者の設置	<p>営業者(法第48条の規定により同条第1項の食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。)は、食品取扱施設又はその部門ごとに、食品を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する食品衛生責任者を置くこと。</p>
(8)不良な食品の回収及び廃棄	<p>ア 営業者は、食品衛生上不良な食品の製造又は販売があった場合は、当該食品の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。</p> <p>イ アの措置により回収された食品は、通常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その他の必要な措置を講ずること。</p>
(9)検査の実施	<p>飲食店営業のうち、弁当屋、仕出屋、旅館その他一時に多人数に食品を供与する営業にあっては、調理済食品ごとに、検査を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、検査を冷凍して2週間以上保存すること。</p>
(10)健康被害情報の報告	<p>製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。)に関する情報について、知事へ速やかに報告すること。</p>
(11)情報の提供	<p>ア 食品衛生上不良な食品等の製造又は販売があった場合であって、当該食品等の回収その他の必要な措置を行うときは、消費者への注意喚起のため、当該食品等の回収等に関する情報を公表すること。</p> <p>イ 消費者に対し、販売食品等(法第3条第1項の販売食品等をいう。)についての安全性に関する情報提供を行うこと。</p>
2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理	
(1)食品取扱者の衛生管理	<p>ア 営業者は、知事から、食品取扱者に検便を受けるべき旨の指示があったときは、当該食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>イ 食品取扱者が規則で定める症状を呈している場合には、当該食品取扱者は、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告し、これらの者から必要な指示を受けること。</p> <p>ウ 営業者は、食品取扱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10年法律第114号)第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11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、保菌していないことが判明するまで、食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>エ 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いること。</p> <p>オ 食品取扱者は、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p>

(2) 施設基準

【鳥取県食品衛生法施行条例 別表第2】

1 共通基準	
(1)営業施設の構造及び設備	<p>ア 営業施設は、住居その他営業に係る施設以外の施設と明確に区分すること。</p> <p>イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有すること。</p> <p>ウ 営業施設の窓、出入口その他開放する箇所には、金網その他の物でねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を設けるとともに、排水設備には、ねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室は、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。</p> <p>オ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の床は、耐水性材料で作成し、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>カ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の内壁は、耐水性材料で作るか、又は床面から1メートル以上の高さまでは耐水性材料で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>キ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。</p> <p>ク 営業施設のうち調理室、製造室、処理室又は販売室には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態にあっては、この限りでない。</p>
(2)食品取扱設備等	<p>ア 洗浄設備を設ける場合は、耐水性のものであること。</p> <p>イ 食品又は添加物に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。</p> <p>ウ 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設には、冷却保存(常に摂氏10度以下の温度で保存することをいう。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷凍設備を設けること。</p> <p>オ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。</p> <p>カ 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。</p>
(3)給水及び汚物処理	<p>ア 用水は、水道水又は飲用に適すると認められた水が豊富に供給されていること。</p> <p>イ 水道水以外の水を使用する場合は、消毒装置を設けること。</p> <p>ウ 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。</p> <p>エ 便所は、衛生的な構造とし、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に設けること。</p> <p>オ 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。</p>

2 個別基準	
(1) 食肉処理業	<p>ア 営業施設には、荷受場、と殺放血室、処理包装室及び冷蔵設備又は冷蔵室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理前の生体の搬入場所とと体及び処理後の食肉の搬出場所を別にすること。</p> <p>ウ 耐水性材料で、密閉できる構造の汚水だめ及び汚物だめを設けること。ただし、排水溝が処理設備、浄化施設又は公共下水道に接続している場合は、汚水だめを設けないことができること。</p>
(2) 食肉販売業	<p>ア 食肉を処理する場合は、処理室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。</p>

【様式】 個体受入・確認記録表

受入確認者 個体 No. 平成 年 月 日

捕獲者氏名	連絡先		
捕獲日時	年 月 日	時 分	捕獲場所
性別 オス メス	体重	kg	捕獲方法 檻 ・ ワナ ・ 銃

確認対象	確認事項	確認結果	
生体 ・ と体	1.著しい脱毛はないか	あり	なし
	2.著しい削瘦はないか	あり	なし
	3.奇形はないか	あり	なし
	4.体表に傷や出血が多数ないか	あり	なし
	5.体表に膿瘍が多数ないか	あり	なし
	6.口、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	あり	なし
	7.著しく下痢をしていないか	あり	なし
	8.歩行などの行動に異常がないか	あり	なし
内臓	9.内臓の著しい腫大はないか	あり	なし
	10.内臓表面、断面に出血（赤色点）や白色点はないか	あり	なし
	11.腹膜炎はないか	あり	なし
	12.肝臓や肺などに寄生虫はいないか	あり	なし
内臓 ・ 枝肉	13.心臓内に塊り（イボ）はないか	あり	なし
	14.胸腔内、腹腔内に著しい液の貯留はないか	あり	なし
枝肉	15.血液の異常、リンパ節の腫れはないか	あり	なし
	16.膿瘍、腫瘍、結節、異常な出血はないか	あり	なし
枝肉	17.筋肉の変色・変性はないか	あり	なし
	18.筋肉中に寄生虫がいらないか	あり	なし
	19.枝肉の表面に菱形の発疹が多数ないか	あり	なし
	20.関節が腫れていないか	あり	なし
その他	21.異物（銃弾等）は認められないか	あり	なし
	22.その他、明らかな異常はないか	あり	なし

異常を認めた場合の記録

異常の内容	措置

【その他】

問い合わせ機関等

ご不明な点、ご相談などありましたら、下記の行政機関へご連絡下さい。

行政機関名	担当 (回答できる内容)	住所	電話番号
鳥取県農林水産部 生産振興課	鳥獣被害対策担当 (被害対策に関する事)	〒680-8570 鳥取市東町 1-220	0857-26-7293
鳥取県生活環境部 くらしの安心推進局 くらしの安心推進課	食の安全担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	同上	0857-26-7284
鳥取県生活環境部 公園自然課	自然環境保全担当 (鳥獣の保護および狩猟 に関する事)	同上	0857-26-7872
鳥取県生活環境部 食肉衛生検査所	試験検査担当 (解体処理や異常所見に 関する事)	〒689-3203 西伯郡大山町小竹 1291-7	0859-54-2531
東部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒680-0061 鳥取市立川町 6-176	0857-20-3677
中部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒682-0802 倉吉市東蔵城町2	0858-23-3117
西部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒683-0054 米子市靴町 1-160	0859-31-9321

参考資料 (1)

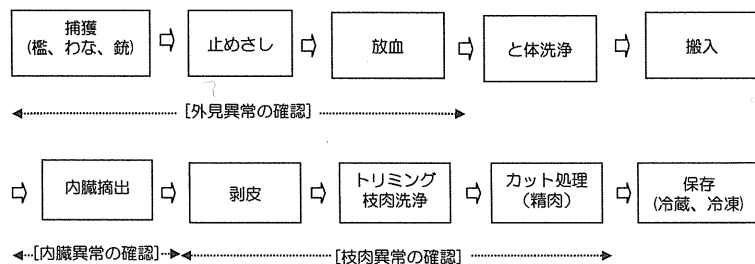
衛生的な解体処理方法

本例は捕獲から解体処理、カット処理までを現実的な手順に沿って解説していますが、可能なかぎり、より一層の衛生的な処理に取り組んでください。

目次

- 1 捕獲から解体処理までの流れ P 1
- 2 解体処理方法
 - (1) 止めさし～放血 P 2
『外見異常の確認ポイント』
 - (2) と体洗浄～搬入 P 4
 - (3) 内臓摘出 P 5
『内臓異常の確認ポイント』
 - (4) 剥皮 P 8
『枝肉異常の確認ポイント』
 - (5) トリミング～枝肉洗浄 P10
 - (6) カット処理 (精肉) P11

1. 捕獲から解体処理までの流れ



解体処理では衛生的な取り扱いが必要です。特に、と体洗浄、内臓摘出、剥皮、トリミング、枝肉洗浄、カット処理（精肉）については、重要ポイントとして丁寧な作業を心がけてください。

2. 解体処理方法

(1) 止めさし～放血

① 捕獲した動物に止めさしを行います。

《銃器を使用する場合》

→ 単弾を使用してください。食肉への異物混入（残弾など）を避けるため、散弾（スラッグ弾は除く）の使用は控えてください。

→ 狙う部位は頭部、頸部、胸部のいずれかとし、腹部は避けてください。腹部に当たると動物は震れ、大きな苦痛を与えます。さらに暴れることで放血が不十分であったり、腸管破損による微生物汚染、臭いの付着によって肉質が低下します。

→ 被弾した部位は微生物汚染の原因となることから、トリミングによって丁寧に除去してください。

《ナイフを使用する場合》〈写真1〉

→ 喉と鎖骨の間などから、心臓や頸動脈（気管や食道にそって走る太い血管）を目掛けて刺します。息絶えたと思っても、まだ生きている場合があるので十分に注意してください。

→ 止めさしで頸動脈を切断した場合は、②の放血を兼ねることになります。

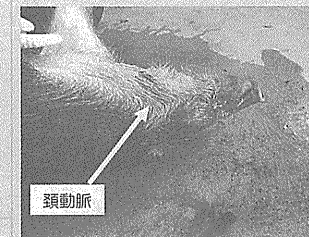


〈写真1〉 ナイフを使用しての止めさし

② 放血を行います 〈写真2〉

→ 放血は、止めさしを行った場所で、短時間のうちに行ってください。時間が経つと放血が十分に行えず、体内に血液が残り、肉質を低下させることとなります。

→ 放血には消毒済みナイフを使用し、頸部にある頸動脈を切断します。枝肉への微生物汚染を避けるため、頸部の開口部は最小限としてください。



〈写真2〉 放血は、頸部にある頸動脈を切断する

③ 放血を十分に行うため、頭部が低い位置になるようにします。捕獲した動物を吊す場合には、頭部を下に向けます。

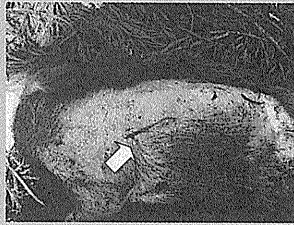
④ さらにこの時、外見異常の確認を十分に行い、食用にするかを決めます。

→ 3ページの『外見異常の確認ポイント』を参考にして、個体受入・確認記録表（様式）に必要事項を記入し、2年間は保管してください。

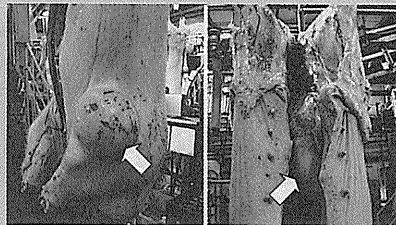
『外見異常の確認ポイント』

生体やと体に次のような異常が見られた場合は、食用として利用しないでください。

確認対象	確認ポイント
生体 ・ と体	<ul style="list-style-type: none"> ● 著しく脱毛しているもの*1 ● 著しく削痕しているもの ● 奇形が見られるもの ● 体表に傷や出血が多数あるもの ● 体表に膿瘍が多数あるもの*2 ● 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍が多数あるもの ● 著しく下痢をしているもの ● 歩行などの行動に異常があるもの



(※1) 著しく脱毛しているもの
→疥癬などによって引き起こる



(※2) 体表や体内に膿瘍が多数あるもの

これ以外にも明らかな異常を発見した場合には、食用としての利用を控えてください。

(2) と体洗浄～搬入

施設搬入前のと体洗浄は、重要ポイントの一つです。汚れを施設内に持ち込まないよう、十分に洗浄してから施設内に搬入してください。

① 捕獲現場で放血した後、軽トラックなどで速やかに施設などへ運びます(写真3)。

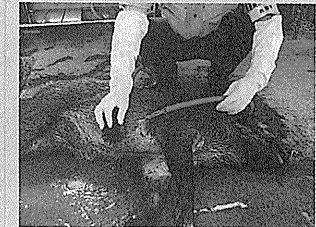
→捕獲現場で内臓摘出は行わず、と体に内臓をつけたまま運んでください。枝肉への微生物汚染を防止するためです。



〈写真3〉放血後、速やかに施設などへ運ぶ

② 施設に搬入する前に、施設の外周りにおいて、体表の泥などを水(飲用適)とタワシで十分に洗浄します(写真4)。

→体表は汚れており、細菌や寄生虫なども沢山います。合成樹脂製の手袋を使用し、作業してください。



〈写真4〉体表を水とタワシで十分に洗浄する

③ と体洗浄後、施設内に搬入します。

→搬入後は、速やかに処理を行ってください
→搬入したと体の記録は、個体受入・確認記録表(様式)に必要事項を記入し、2年間は保管してください。

※ 捕獲時の作業着や外履きで施設内に入ることは汚染につながります。使用する作業着や履き物は施設内外でそれぞれ区別し、作業中は合成樹脂製の手袋、キャップ、マスク、カッパなどを着用してください。

※ 搬入時に使用するトラックの荷台は、使用前後で洗浄を行い、清潔に保ってください。