

(3) 内臓摘出

施設内に搬入後、内臓摘出を行います。食道結さつ、肛門結さつおよび内臓摘出は、重要ポイントの一つです。内臓や消化管の損傷は枝肉への微生物汚染となることから十分に注意してください。

① 外皮を正中線で切開します〈写真5〉。

→腹部の性腺または乳腺は避け、胸部から股間部まで外皮を切開します。

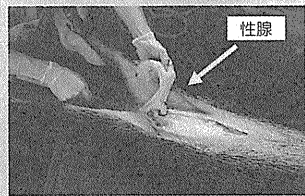
→ナイフの刃は外側に向けて切開します。これによって、消化管の損傷を防ぐことができます。



〈写真5〉 外皮を正中線で切開する

② 腹部の性腺または乳腺を除去します〈写真6〉。

→性腺や乳腺が破れると枝肉に臭いが残るため、性腺や乳腺を傷つけないように注意してください。



〈写真6〉 性腺（又は乳腺）を除去する

③ 内皮を正中線で切開します〈写真7〉。

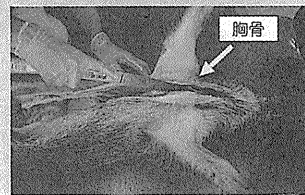
→ナイフの刃は外側に向けて切開します。これによって、消化管の損傷を防ぐことができます。



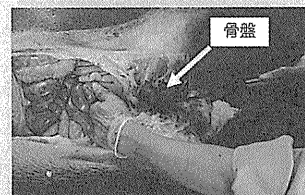
〈写真7〉 内皮を正中線で切開する

④ 胸骨と骨盤を鋸などで切断します〈写真8,9〉。

→鋸で消化管や膀胱を破らないように注意してください。



〈写真8〉 胸骨を切断する



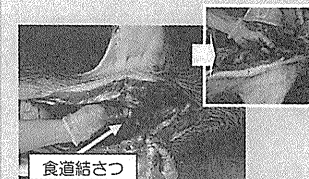
〈写真9〉 骨盤を切断する

⑤ 食道と肛門を結さつします。

→消化管内容物が外に出ないようにするためです。

○食道結さつ〈写真10〉

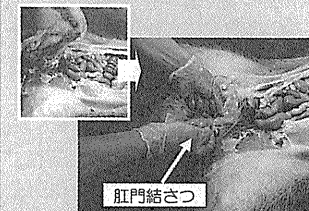
→食道と気管をひとまとめにし、胃の付近で食道と気管をゴムまたはヒモで縛ります。
→頸部根元で食道と気管を切断します。
→食道と気管を腹腔内に引き出します。



〈写真10〉 食道と気管をヒモで縛る
→頸部根元で切断する

○肛門結さつ〈写真11〉

→肛門周囲を切開し、直腸を引き上げます。
→肛門にビニール袋を被せます。
→ビニール袋の上から直腸をゴムまたはヒモで縛ります。



〈写真11〉 直腸を引き上げる→肛門にビニール袋を被せ、直腸をヒモで縛る

⑥ 内臓と消化管を腹腔内から摘出します〈写真12〉。

⑦ 腹腔内に溜まった血液などを水（飲用適）で洗い流します〈写真13〉。



〈写真12〉 内臓などを腹腔内から摘出する

⑧ 内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓）はそれぞれ切り分けて異常を確認し、食用にするかを決めます〈写真14〉。

→内臓異常の確認は、7ページの『内臓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。

※ 内臓摘出後、食用としない内臓や消化管などは、廃棄物処理業者に委託するなどして、適切に処理してください。



〈写真13〉 腹腔内を水で洗い流す



〈写真14〉 内臓を切り分け、異常の確認をする

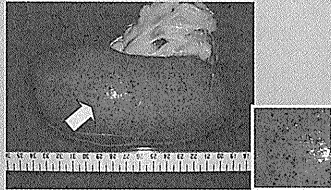
⑨ 内臓摘出後、と体の冷却が必要な場合は、冷蔵室や冷却槽などを用いて行います。

→冷却水には、必ず水道水や井戸水（飲用適）を用いてください。

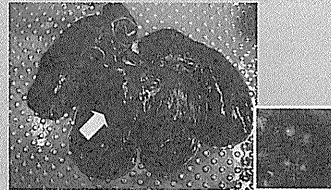
『内臓異常の確認ポイント』

内臓に次のような異常が見られた場合は、内臓、枝肉ともに食用として利用しないでください。

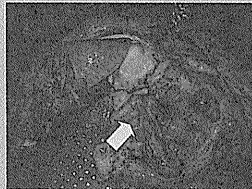
確認対象	確認ポイント
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓)	<ul style="list-style-type: none"> ● 内臓が著しく腫大しているもの ● 内臓表面、断面に出血（赤色点）や白色点があるもの*3,4 ● 腹膜炎があるもの*5 ● 肝臓や肺などに寄生虫がいるもの*4 ● 心臓に塊り（イボ）があるもの*6 ● 胸腔、腹腔内に著しく液が貯留しているもの ● 内臓に膿瘍、腫瘍があるもの*7 ● 血液の異常、リンパ節が腫大しているもの



(*3) 内臓(腎臓)に出血(赤色点)があるもの



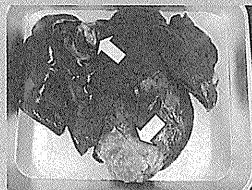
(*4) 内臓(肝臓)に白色点があるもの
→豚回虫という寄生虫により引き起こされる



(*5) 腹膜炎により、内臓や消化管が癒着しているもの



(*6) 心臓に塊り(イボ)があるもの
→塊りは細菌叢であり、血液を介して全身に感染している



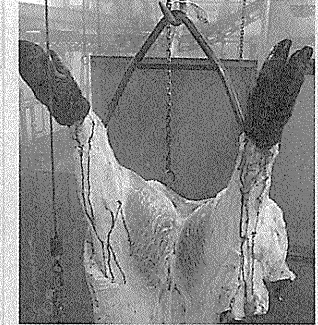
(*7) 内臓(肝臓)に膿瘍が多数見られるもの

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。

(4) 剥皮

剥皮は、重要ポイントの一つです。枝肉への微生物汚染となることから、丁寧な作業を心がけてください。

① 後肢を開いた状態で、と体をクレーンで吊り下げます(写真15)。



〈写真15〉後肢を開いて吊り下げる

② 後肢→尻→腹部→背部→前肢→頸部の順で剥皮を行います。

→はじめに、後肢の体表に切り口を入れますが、ナイフが汚れることから、一旦、洗浄と消毒を行い、その後の剥皮を続けてください。

→皮と枝肉の間に丁寧に剥ぎ、できるだけ脂肪が枝肉に残るようにしてください。

→体表が枝肉に付着しないよう、皮が裏返しになった状態で作業してください(写真16)。



皮は裏返しの状態を保つ
手は皮だけをもち枝肉に触れない

→従事者の手袋も微生物汚染につながるから、剥いだ皮だけを持ち、枝肉に触れないように注意してください(写真16)。
また手袋が汚れた場合には、こまめに洗浄消毒を行い、作業を続けてください。

※ 器具の消毒には、煮沸式消毒槽を用いる方法、さらに簡易なものとして電気ポットや鍋に温湯を沸かしながら行う方法もあります。

③ 頭部を切断します(写真17)。

→頭部（前方はアゴ、後方は首）まで剥皮を行い、頭部と頸部の接合部の軟骨を切断し、と体から頭部と皮を一緒に切り離します。

→裏返しになった皮で頭部を包み込み、体表と枝肉が付着しないようにします。



頭部と頸部の接合部
〈写真17〉首まで剥皮を行い、頭部と皮を一緒に切り離す

④ 剥皮後は、枝肉異常の確認を十分に行い、食用にするかを決めます。

→10ページの『枝肉異常の確認ポイント』を参考に、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。

※ 作業中は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないでください。
※ 作業中のナイフと手袋は、こまめに洗浄消毒を行ってください。
※ 剥皮後の皮は、廃棄物処理業者に委託するなどして、適切に処理してください。

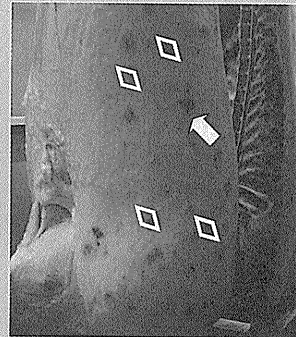
『枝肉異常の確認ポイント』

枝肉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
枝肉	<ul style="list-style-type: none"> ● 筋肉に変色・変性があるもの*8 ● 筋肉中に寄生虫がいるもの ● 枝肉の表面に菱形の発疹が多数あるもの*9 ● 関節が腫れているもの*10 ● 枝肉に膿瘍、腫瘍があるもの



(*8) 筋肉が変色・変性しているもの



(*9) 枝肉表面に菱形の発疹が多数見られるもの
→ 豚丹毒菌という細菌によって引き起こされる



(*10) 左後肢の膝関節が腫れているもの

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。

(5) トリミング～枝肉洗浄

トリミングと枝肉洗浄は、重要ポイントの一つです。枝肉の微生物汚染を防ぐために、丁寧な作業を心がけてください。

① トリミングによって、枝肉に付着した汚れや残毛、出血部位などを取り除きます〈写真18〉。

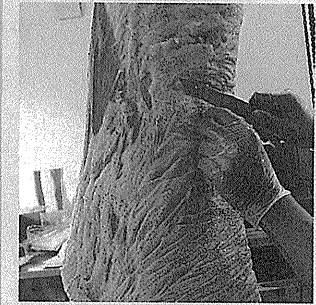
→ 汚れた部位を扱うため、ナイフや手袋はこまめに洗浄消毒しながら作業してください。

→ 銃器やくくりわななどにより、と体が大きく損傷した部位も、トリミングによって丁寧に取り除いてください。

② トリミング後、枝肉を上から下まで水（飲用適）で十分に洗浄してください。

→ 前肢や胸部に汚れが残りやすいので注意してください。

※ 枝肉をアルコール消毒し、殺菌する方法もあります。



〈写真18〉 汚れや残毛、出血部位をトリミングで除去する

(6) カット処理（精肉）

カット処理は、食肉への最終工程であり、衛生的な食肉提供のためには、重要ポイントの一つです。丁寧な作業を心がけてください。

① 前肢の手首（手根関節）を切断します〈写真19〉。

② 枝肉を分割します〈写真20〉。

→前から5番目と6番目の肋骨の間を胸椎まで切断し、前後に分割します。

※ 胸椎とは…脊椎（背骨）の胸部に当たり、肋骨と接合しています。

→分割した枝肉を、まな板または作業台に乗せます。

③ 前部（前肢・胸部）の脱骨を行います。

→胸椎から肋骨を外します〈写真21〉。

→胸膜を剥がします〈写真22〉。

→肋骨を切り離します〈写真23〉。

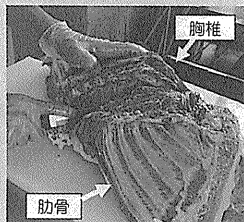
→前肢の骨を外します〈写真24〉。



〈写真19〉 前肢の手首を切断する



〈写真20〉 第5,6肋骨の間で枝肉を前後に分割する



〈写真21〉 胸椎から肋骨を外す



〈写真22〉 胸膜を剥がす



〈写真23〉 肋骨を切り離す



〈写真24〉 前肢の骨を外す

④ 後部（後肢・腹部）の脱骨を行います。

→後肢の足首（足根関節）を切断します〈写真25〉。

→ヒレの部分を外します〈写真26〉。

→前から4番目と5番目の腰椎の間で、腹部と後肢に分割します〈写真27〉。

※ 腰椎とは…脊椎（背骨）の腰部に当たります。

→腹部は前肢同様、肋骨を切り離します。

→股関節を外します〈写真28〉。

→骨盤と後肢の骨を外します〈写真29〉。

⑤ カット処理後は〈写真30〉、すみやかに冷蔵、冷凍保存を行います。

※ 食肉への異物混入（残弾など）を防止するため、最終チェックに金属探知機を用いる方法もあります。

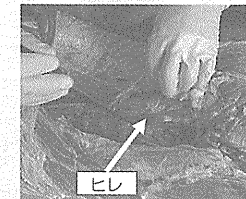
※ 剥皮で使用したナイフ、手袋は使用せず、カット処理専用のナイフ、手袋を使用し、作業中はこまめに洗浄消毒を行ってください

※ 使用する器具（ナイフ、まな板、作業台など）は、作業前後に洗浄消毒を行ってください。

※ 作業後の器具の洗浄消毒は徹底してください。



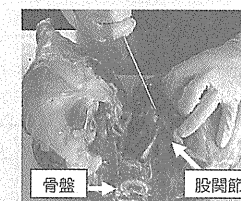
〈写真25〉 後肢の足首を切断する



〈写真26〉 ヒレの部分を外す



〈写真27〉 第4,5腰椎の間で腹部と後肢に分割する



〈写真28〉 股関節を外す



〈写真29〉 骨盤と後肢の骨を外す



〈写真30〉 カット後の状態

（撮影協力：鳥取市鹿野町処理施設 捕獲班）

参考資料 (2)

人獣共通感染症

野生動物の食肉を生で喫食したことによる人獣共通感染症がしばしば報告されています。そこで、野生動物（イノシシ・シカ）由来の人獣共通感染症についていくつか紹介します。

* 慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease : CWD）	
牛海綿状脳症（BSE）に似た、シカの伝達性海綿状脳症（TSE）の一つです。原因は異常プリオンであり、シカの脳や神経に障害を与えます。これまでに、アメリカ、カナダ、韓国のシカで確認されていますが、日本での報告はありません。 疑わしいシカを発見した場合には、県の関係機関へ情報提供をお願いします。	
保有する動物	シカ
動物での症状	CWDが発症すると運動失調を呈し、歩行などの行動に異常が現れます。
ヒトでの症状	ヒトへの感染は明らかにされていません。
予防法	慢性消耗性疾患が疑われる場合、食用は避けてください。

* トリヒナ症（旋毛虫症）	
旋毛虫と呼ばれる寄生虫による感染症であり、筋肉内に寄生します。旋毛虫は細長く、成虫の体長は1～4mm、幼虫は0.6～1mmくらいです。	
保有する動物	イノシシ、クマ、豚など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	顔面の浮腫、筋肉痛などがあり、時に呼吸困難、脳炎、心筋炎など重症化することもあります。
予防法	トリヒナ症が疑われる場合、食用は避けてください。

* 疥癬症	
ヒゼンダニというダニの寄生による皮膚病であり、皮膚の角質層にトンネル（疥癬トンネル）を掘って寄生します。ヒゼンダニは体長0.3mmほどで目には見えません。	
保有する動物	イノシシ、タヌキ、牛、めん羊、イヌ、ネコ、など
動物での症状	激しいかゆみを伴う全身の脱毛や、皮膚がかさぶたに被われガサガサになります。
ヒトでの症状	腹部、胸部、四肢、手の指の間などにかゆみを伴った丘疹（ブツブツ）、結節、水疱ができます
予防法	作業中は合成樹脂製の手袋や防護着を着用し、作業後は十分に手や体を洗い流してください。疥癬症が疑われる場合、食用は避けてください。

* 豚丹毒	
豚丹毒菌による感染症であり、と畜場の豚でもしばしば見られる病気で、疑わしいイノシシを発見した場合には、県の関係機関に情報提供をお願いします。	
保有する動物	イノシシ、豚など
動物での症状	①～④のうち、いずれかの症状を示します。 ①敗血症（各臓器に腫脹や出血が見られる）、②尋麻疹（体表に菱形の発疹が見られる）、③心内膜炎（心臓に塊り（イボ）が見られる）、④関節炎（関節が著しく腫れる）。
ヒトでの症状	皮膚疾患や関節炎、時に敗血症など重症化することもあります。
予防法	豚丹毒が疑われる場合、食用は避けてください。

* E型肝炎ウイルス (HEV)	
鳥取県内でも2003年にイノシシ肉を生で喫食したことによりE型肝炎ウイルスに感染し、劇症肝炎によって死者が発生しています。	
保有する動物	イノシシ、シカ、豚など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	急性肝炎を引き起こし、腹痛、発熱、肝臓腫大、吐き気、嘔吐などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

* 腸管出血性大腸菌O157	
腸管出血性大腸菌O157は感染力が強く、わずかな菌数（50個～100個）でも発症します。しばしば、ヒトの食中毒の原因となっています。	
保有する動物	シカ、牛など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	激しい腹痛、水様便と血便などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

* カンピロバクター	
カンピロバクターは感染力が強く、わずかな菌数（100個～1000個）でも発症します。しばしば、ヒトの食中毒の原因となっています。	
保有する動物	イノシシ、シカ、牛など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	腹痛、下痢、発熱などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

* 口蹄疫	
口蹄疫ウイルスによる感染症であり、偶蹄類動物に対してきわめて強い感染力を示します。現在も世界各地で流行しており、日本では2000年と2010年に牛や豚で発生しています。疑わしいイノシシやシカを発見した場合には、県の関係機関へ情報提供をお願いします。	
保有する動物	偶蹄類動物（イノシシ、シカ、牛、豚、山羊、めん羊など）
動物での症状	口腔内、鼻、乳房、蹄部などに水泡やびらん、潰瘍を形成する。
ヒトでの症状	ヒトへ感染することはありません。
予防法	口蹄疫が疑われる場合、食用は避けてください。

猪肉に係る衛生管理ガイドライン

平成18年9月

島根県健康福祉部薬事衛生課

はじめに

平成7年、食品の安全性に関する問題の複雑多様化など、食品衛生を取り巻く環境の変化から食品衛生法が改正され、食品の製造段階にHACCP(*1)の概念が盛り込まれ、平成8年に全国各地で起きた腸管出血性大腸菌O157の対策などに活用されました。

そして、平成13年、わが国で初めて発生した牛海綿状脳症(BSE)や産地偽装表示などによる国民の食に対する不安や不信の高まりの中で、平成15年には食品安全基本法が制定され、科学的根拠に基づき、国民の納得を得ることを目指したリスク分析手法の導入とともに、生産から消費にいたる各段階における安全性の確保をHACCPの概念で管理する、言い換えれば、これまでの川下(食品の最終製造工程)を重視した対策から川上(原材料の生産段階)までの全域にその衛生対策が求められることとなりました。

さて、県内で捕獲されているイノシシは、冬季(11月～2月)に行われる狩猟と、有害鳥獣の駆除として猟期以外を中心に行なわれるものを合わせると14,656頭(平成16年度)にのぼり、10年前の7,022頭(平成6年度)から倍増しています。

また、イノシシ等の野生獣畜の食肉に起因する健康被害の発生もみられ、平成17年3月には福岡県で加熱不十分の野生猪肉を喫食した者がE型肝炎に罹患する(*2)という事例も発生しました。

ところが、イノシシは、と畜場法におけると畜検査の対象獣畜にされておらず、食肉として供給する際の疾病確認や解体時における衛生対策などが充分に行える体制にはなっていません。

そこで、と畜検査の対象となっていない猪肉に対するリスクを軽減し、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCPの概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を作成しました。

県内でイノシシを捕獲、処理し、食肉として出荷される方々が、このガイドラインを指針として、より安全で安心できる猪肉を提供していられるよう望むものです。

なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成したのですが、今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していくこととしています。

*1:HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

従来、製造された食品の安全性の確認は、最終製品の抜き取り検査により行われてきました。この場合、危険な食品が市場に流通し健康被害を引き起こす可能性を排除することができません。

これに対してHACCP方式は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し(HA)、その危害を防止するための重要管理点(CCP)を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策を取ることで、不良製品の出荷を未然に防止するシステムです。

1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理の手法で、日本でも多くの食品製造業などに導入されています。

*2:E型肝炎

E型肝炎ウイルスによる急性肝炎で、劇症肝炎を引き起こすこともあります。

これまでの感染例の多くは開発途上国の生水などに起因するものでしたが、近年、国内の豚からE型肝炎ウイルスが検出され、また、野生のイノシシやシカの肝臓や肉を生食したことによるヒトへの感染例が報告されるようになりました。

E型肝炎ウイルスは熱には弱く、通常の加熱調理で感染力はなくなります。

第1 目的

イノシシは、と畜場法の対象獣畜とされておらず、猪肉は公的な検査を受けることなく取引されている。そのため、衛生的で安全な猪肉の確保を図ることを目的にこのガイドラインを定めるもので、イノシシ又は猪肉を食肉用として処理・販売する者に適用する。

第2 定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

- 1 狩猟者等
野生イノシシを食肉用として狩猟又は捕獲する者
- 2 飼育者
イノシシを食肉用として飼育する者(捕獲した野生イノシシをと殺までの間飼育する者を含む。)
- 3 処理業者
イノシシを食肉用として処理する者(狩猟者等及び飼育者を除く)で、食品衛生法(昭和22年法律第233号、以下「法」という。)第52条第1項の規定により次の許可を受けている者をいう。
 - 1) 飲食店営業
 - 2) 食肉販売業
 - 3) 食肉処理業
 - 4) そうざい製造業
 - 5) 食肉製品製造業
- 4 イノシシの処理
イノシシのと殺、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
- 5 処理施設
処理業者がイノシシの処理を行うために法第52条第1項の許可を受けている施設をいう。

第3 狩猟者等が遵守すべき事項

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

第4 飼育者が遵守すべき事項

- 1 動物用医薬品の適正使用
動物用医薬品は、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 使用履歴の提供
飼育イノシシ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5 処理施設の構造基準

イノシシの処理を行う施設の構造は、食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51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、と殺放血皮はぎ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。

第6 猪肉処理責任者の設置

- 1 処理業者は、その従事者のうちから猪肉の処理にあたる責任者（以下「猪肉処理責任者」という。）を置くこと。
- 2 処理業者は、猪肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。
- 3 講習会の受講資格や講習内容については別に定める。

第7 衛生的措置基準

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

- 1 即日処理の原則
 - 1) 捕獲され、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、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
 - 3) と体の搬入時又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、捕獲の方法及び捕獲場所
 - イ) 捕獲者名
 - ウ) 放血日時、放血場所
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時
- 2 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、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
 - 2) と殺前に、別表1に定める項目について猪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。
 - 3) 異常があった生体は、処理施設でのと殺を行わず、また、食肉に供しないこと。
 - 4) と殺前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
 - 5) 放血に使用するナイフ等は、使用直前に確実に消毒すること。
 - 6) 放血部位の切開は、最小限とすること。
 - 7) 解体前に次の事項を記録し、3年間保管すること。
 - ア) イノシシの飼育場所
 - イ) 飼育者名
 - ウ) 放血日時
 - エ) 性別、推定体重
 - オ) 処理施設の受入日時及び個体番号
 - カ) 処理日時
- 3 解体前の措置
 - 1) と体を解体する前に、別表2に定める項目について猪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。
 - 2) 異常があったと体は、食肉に供しないこと。
 - 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。
- 4 内臓摘出時の措置
 - 1) 内臓摘出は、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
 - 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) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に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。
 - 5) 腸管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
 - 6) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について猪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) 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。
 - 8) 内臓の摘出及び皮はぎ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、と殺放血皮はぎ室で行うこと。
 - 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。
 - 3) 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。

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) カット作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に確実に消毒すること。
- 4) 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(*3)すること。

7 廃棄物等の処理

- 1) 不要な内臓、胃腸内容物、皮等の廃棄物は処理室から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- 2) 汚水はグリーストラップ(*4)などの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、放流すること。

*3:トリミング

肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等表面を削り取る行為をいいます。

*4:グリーストラップ

排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置です。浄化作用はほとんどないため、日常的に点検し残留物を除去することが必要です。できるだけ専用の排水処理装置などを設置し、周辺環境への汚濁負荷を軽減して下さい。

【別表1】 と殺前に確認すべき事項

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

【別表2】 解体前に確認すべき事項

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

【別表3】 解体時に確認すべき事項

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

第8 食肉の製品検査

- 1 カット肉について、次のとおり製品検査を実施すること。
 - 1) 検査対象：ブロック肉（カット面）
 - 2) 検査頻度：年2回（シーズン当初及びシーズン中）
ただし、良好な検査結果が安定的に継続している場合は、検査頻度を減らすことができる。
 - 3) 検査項目：大腸菌群数
 - 4) 目標値：100個/cm²以下
- 2 検査結果が目標値を超過した場合は、その原因を調査し、再検査を実施すること。

第9 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し、また、表示については、法第19条第1項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。

- 1 生食用の出荷又は販売は行わないこと。
- 2 出荷又は販売する際には、次の事項を表示すること。
 - 1) 生食用ではない旨
 - 2) 猪肉の個体番号

イノシシの搬入・処理台帳

個体番号	受入日	飼育・捕獲 の区分	捕獲(飼育)				放血		性別	体重 (推定)	施設名		
			捕獲日	捕獲方法	捕獲(飼育)場所	捕獲者(飼育)	日時	場所			処理日	記録者	確認者 印
1	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
2	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
3	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
4	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
5	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
6	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
7	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
8	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
9	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
10	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
11	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
12	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
13	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
14	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
15	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
16	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
17	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
18	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
19	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		
20	年 月 日	飼育・捕獲	月 日	銃・檻・ワナ			日 :		雄・雌	kg	月 日		

イノシシ検査台帳

個体番号 _____

検査者(猪肉処理責任者)氏名 _____

検査項目		検査結果	
と殺前検査	高熱を呈していないか	ある・ない・不明	
	神経症状を呈していないか	ある・ない・不明	
	歩様に異常はないか	ある・ない・不明	
	異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳は著しくないか	ある・ない・不明	
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明	
	著しい削瘦はないか	ある・ない・不明	
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明	
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	ある・ない・不明	
	著しい下痢はないか	ある・ない・不明	
	判定結果	適・不適	【備考】
解体前検査	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等はないか	ある・ない・不明	
	著しい脱毛はないか	ある・ない・不明	
	著しい削瘦はないか	ある・ない・不明	
	顔面(鼻部)その他に奇形はないか	ある・ない・不明	
	口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	ある・ない・不明	
	創傷(被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く)に浮腫を形成していないか	ある・ない・不明	
	判定結果	適・不適	【備考】
	内臓摘出時の検査	心筋炎、心内膜炎はないか	ある・ない・不明
		重度の肺炎、巣状壊死、硬結はないか	ある・ない・不明
		肝臓の腫大、壊死斑はないか	ある・ない・不明
脾臓の腫大、壊死斑はないか		ある・ない・不明	
多量の胸水、腹水はないか		ある・ない・不明	
胃、小腸粘膜の肥厚又は非薄化、潰瘍、出血斑はないか		ある・ない・不明	
腸管膜リンパ節その他のリンパ節に腫大、結節、乾酪壊死はないか		ある・ない・不明	
腎臓の腫大、壊死斑、出血斑はないか		ある・ない・不明	
著しい黄疸はないか		ある・ない・不明	
多臓器にわたる水腫はないか		ある・ない・不明	
多臓器又は全身にわたる腫瘍はないか		ある・ない・不明	
全身性の寄生虫症はないか		ある・ない・不明	
判定結果	適・不適	【備考】	
確認者印			

【参考資料】

資料1 (第5 処理施設の構造関係)

鳥根県食品衛生法施行条例別表第2に規定する食肉処理施設の構造基準

項目	基準
施設周囲の環境	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、公衆衛生上安全な箇所にあること。ただし、危害防止の措置が講じてある場合には、この限りでない。 施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすいこと。
広さ	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、使用目的に適した十分な広さを有すること。
区画	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、間仕切りその他適当な方法で営業以外の用途に供する場所と区画し、営業専用とすること。ただし、当該施設と同一の敷地内に居住する者又は従事者の生活の目的で施設を使用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
専用	<ul style="list-style-type: none"> 施設は、食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)第5条各号に掲げる業種ごとに専用とすること。ただし、複数の業種における衛生上の清潔の程度が同等な作業について施設を共用する場合で、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
給水設備	<ul style="list-style-type: none"> 水道水又は飲用適の水(注1)が、豊富に、かつ、衛生的に供給できる設備があること。 飲用適の水を使用する場合は、水源が汚染されるおそれのない設備及び滅菌設備を設けること。
設置すべき室等	<ul style="list-style-type: none"> 施設には、冷蔵庫及び食肉処理室を設け、と殺放血皮はぎを行う場合には荷受場所及びと殺放血皮はぎ室を、枝肉を取り扱う場合には食肉処理室に枝肉取扱場所を、加工品を包装する場合には包装室を設けること。
と殺放血皮はぎ室	<ul style="list-style-type: none"> 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。 室には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。 室には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。 室には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。 室には、水蒸気、熱気、煙等を排出することができる動力換気装置を設けること。ただし、施設全体で十分な換気又は空調が行われている場合は、この限りでない。

食肉処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 ・ 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 ・ 室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 ・ 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 ・ 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。 ・ 室には、食品、添加物、器具又は容器を保管するための保管庫又はふた付き容器を備えること。 ・ 室には、食品、器具又は容器を洗浄するための流水式で、下洗いと仕上げ洗いを区分して行うことができる設備を設けること。 ・ 室には、食品に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒ができる設備を設けること。 ・ 室には、水蒸気、熱気、煙等を排出することができる動力換気装置を設けること。ただし、施設全体で十分な換気又は空調が行われている場合は、この限りでない。
包装室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 室は、他の場所と壁、窓又は戸により区画されていること。 ・ 室には、清掃がしやすく、かつ、じんあい等が落下しない構造の天井を設けること。 ・ 室の内壁は、床面から1メートルまでは、耐水性材料で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の床は、耐水性材料で造られ、平滑で、清掃又は洗浄をしやすい構造であること。 ・ 室の作業面における照度を100ルクス以上に保ち得る照明設備を設けること。 ・ 室には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。 ・ 室には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備を設けること。ただし、室の周囲にねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備があるときは、この限りでない。
食肉等の取扱い場所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 処理前の生体又は体と処理後の食肉等は、搬入場所及び搬出場所を別にすること。
血液等の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 血液及び汚水を衛生的に処理することができる施設を設けること。ただし、公衆衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
廃棄物容器	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、廃棄物を衛生的に処理することができる設備又は十分な容量を有し、密閉することができる不透水性材料で造られた廃棄物を収納するための容器を備えること。
便所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、便所を設けること。ただし、適切な範囲内に、営業上使用する権利を有する便所がある場合は、この限りでない。 ・ 便所は、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ構造とし、その内部又は周囲には、手指の消毒設備及び流水式洗浄設備を設けること。
更衣室又は更衣場所	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設には、従事者の数に応じた適当な広さを有する更衣室又は更衣場所を設けること。この場合において、更衣場所には、従事者の数に応じた収納庫を設けること。

(注1) 飲用適の水：公立の衛生検査機関若しくは水道法第20条第3項に規定する厚生労働大臣の指定する者により飲用に適すると判定された水

資料2 (第7 衛生的措置基準関係)

島根県食品衛生法施行条例別表第1に規定する食肉処理に係る衛生的措置基準

項目	基準
施設の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎日清掃し、衛生上支障のないように保持すること。 ・ 不必要な物品を置かないこと。 ・ 壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 ・ 採光、照明及び換気を十分にすること。 ・ 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 ・ ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備のない窓及び出入口は、開放しないこと。 ・ 手洗い設備には、手洗いに適当な消毒液等を設け、常に使用できる状態にしておくこと。 ・ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 ・ 便所は、清潔にし、定期的に殺菌し、及び消毒すること。 ・ 関係者以外の者及び犬、猫等の動物を入れないこと。 ・ 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
食品取扱い設備の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生保持のため、機械、器具、器材等は、その使用目的に応じて使用すること。 ・ 食品に直接接触する機械、器具、器材等は、常に洗浄し、必要に応じて消毒又は殺菌すること。 ・ 機械、器具、器材等の洗浄又は消毒を行う場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な方法で使用し、使用後は、それらが残存することのないよう十分水洗いすること。 ・ 機械、器具、器材、分解した部品等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 ・ 機械、器具、器材等は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。 ・ 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、定期的に、その正確度を点検すること。
給水	<ul style="list-style-type: none"> ・ 営業には、水道水又は飲用適の水を使用すること。 ・ 水道水以外の水を使用する場合は、検査機関において年1回以上水質検査を受け、検査成績書を1年間保存すること。 ・ 水質検査の結果、飲用に適さないと判定された場合は、直ちに適切な措置を講ずること。 ・ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。 ・ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、正常に作動しているかどうかを確認すること。
廃棄物等の処理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物等の処理は、適正に行うこと。 ・ 廃棄物容器及び廃水貯留槽は、十分に洗浄するとともに、汚液又は汚臭が漏れないようにしておくこと。 ・ 施設、設備等の清掃・洗浄用機器は、専用の場所に保管すること。
食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料又は製品の仕入れに当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検し、適温かつ衛生的に保管すること。 ・ 保管庫内、冷蔵庫内及び冷凍庫内では、原材料又は製品の種類等に応じて適正に区分をして保存すること。 ・ 製品の出荷に当たっては、品質、表示、衛生状態等について点検すること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料又は製品の運搬又は配達に当たっては、温度管理、運搬方法等に十分留意すること。 ・ 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、適正に使用すること。
食品取扱従事者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食品衛生上必要な健康状態を把握するため、定期的に食品取扱従事者(以下「従事者」という。)に健康診断を受けさせること。 ・ 従事者について知事から健康診断を受けるべき旨の指示があったときは、これを受けさせること。 ・ 作業中は、従事者に、清潔な外衣をつけさせ、必要に応じ帽子、マスク又は手袋を着用させ、作業場内では、専用のはき物を用いさせること。 ・ 従事者に、常につめを短く切らせ、作業前及び用便後は、手指の洗浄及び消毒を行わせること。 ・ 従事者に、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事等をさせないこと。

食肉に必要な表示

区分	法律名等	名称(品名)	消費期限又は賞味期限	製造者等住所氏名	原材料名	食品添加物	原料原産地	内容量	保存方法	原産地(国)	処理を行った旨及び飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨	生食用である旨	皮なし	単価価格	販売価格	個体識別番号	個体識別情報	生産情報の公表の方法
店頭表示	生鮮食品品質表示基準	○								○								
	食鶏小売規格	○(1)							○(2)	○			○(5)					
	公正競争規約	○(1)							○(2)	○				○		○(7)		
	牛個体識別法															○(7)		
	生産情報JAS	○(11)														○(8)	○(9)	○(10)
事前包装	食品衛生法	○(1)	○	○		○			○		○(3)	○(4)						
	生鮮食品品質表示基準	○						○		○								
	公正競争規約	○(1)	○	○				○	○(2)	○				○	○	○(7)		
	牛個体識別法															○(7)		
	生産情報JAS	○(11)														○(8)	○(9)	○(10)
味付・調味肉	食品衛生法	○	○	○		○			○		○(3)							
	加工食品品質表示基準	○	○	○	○	○	○(12)	○	○	○(6)								

- (1) 食肉の種類及び部位
- (2) 冷凍状態で仕入れた食肉は「冷凍」、「解凍品」等
- (3) 病原微生物による汚染が内部に拡大するおそれのある処理を行ったものに限る。
- (4) 生食用食肉の衛生基準に基づいて処理した生食用食肉に限る。
- (5) 鶏肉に限る。
- (6) 輸入品に限り、原産国名を記載
- (7) 牛肉に限る。
- (8) 生産情報公表JASに従い販売する豚肉に限る。個体識別番号は、豚群識別番号に代えることができる。
- (9) 生産情報公表JASに従い販売する輸入牛肉に限る。
- (10) 生産情報公表JASに従い販売する牛肉及び豚肉に限る。
- (11) 生産情報公表JASに従い販売する牛肉及び豚肉については、名称の次にそれぞれ「生産情報公表牛肉」、「生産情報公表豚肉」と記載
- (12) 原材料に占める重量の割合が最も多く、当該割合が50%以上である原材料の原産地を記載

野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン
(イノシシ・ニホンジカ)

(第 1 版)

平成 2 3 年 1 0 月

岡山県

も く じ

	ページ
I ガイドラインの基本的考え方 -----	1
II 関係法令 -----	1
III 用語の定義及び食品衛生法上の営業許可について	
1 本ガイドラインで使用する用語の定義 -----	1
2 食品衛生法上の営業許可について -----	1
IV 安全性の確保のための原則	
1 食の安全確保と調理について -----	2
2 動物由来感染症について -----	3
3 処理・流通における安全について -----	3
V 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 -----	4
2 施設、設備の衛生管理 -----	4
(1) 給水設備の衛生管理 -----	4
(2) 施設設備の衛生管理 -----	4
(3) 従事者の衛生管理等 -----	4
3 食肉処理に必要な設備・器具 -----	4
(1) と体の洗浄区域 -----	5
(2) と体の懸吊（吊り下げ）設備 -----	5
(3) 消毒設備 -----	5
VI 作業工程ごとの衛生管理・品質確保	
1 作業工程区分 -----	5
2 処理業者の作業手順・留意事項 -----	5
(1) 解体の原則 -----	6
(2) と体の受け入れ -----	6
(3) 解体前処理 -----	7
(4) 解体（内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉分割） -----	7
(5) 処理（分割・脱骨・細切） -----	9
(6) 包装・保管 -----	10
(7) 排水・廃棄物 -----	10
3 清掃 -----	10
(1) 施設の清掃 -----	10
(2) 器具の清掃・消毒 -----	10
4 自主検査 -----	11
VII 情報の記録	
・ 個体受け入れ記録表の例 -----	12
・ と体解体時の確認記録表の例 -----	13
・ 食肉処理作業の自主点検票の例 -----	14
・ 食肉処理施設の例 -----	15
・ 野生鳥獣に由来する主な食品衛生上の危害の例 -----	16
VIII 流通に必要な表示内容 -----	17

	ページ
IX 処理業者以外の営業者の留意事項 -----	18
参考資料	
1 Q & A -----	20
2 関係法令等 -----	27
3 関係行政機関連絡先 -----	38

I ガイドラインの基本的考え方

このガイドラインは、野生鳥獣のうちイノシシ又はニホンジカ（以下、シカという。）を衛生的に処理し、安全な食肉として流通させることを目的に、策定したものです。食肉の処理や販売については、食品衛生法や条例等の関係法令で必要な事項が定められています。また、それに加え、イノシシ又はシカを食肉として処理する場合の、より詳細な注意事項等を示すものです。

具体的には、と畜場法の規定を参考にしながら、食品衛生法の許可を受けた営業者による、食用として適切なと畜の受入れから解体、処理、保管、流通等までの作業工程ごとの衛生管理における基本的な注意事項等を整理しています。

本ガイドラインには、小規模施設にはやや難しい内容も含まれていますが、イノシシやシカをより安全安心な食肉として流通させるため、考え方を参考にし、少しずつ取り入れながら、各施設の状況に応じた自主衛生管理マニュアル等を作成し活用してください。

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

なお、本ガイドラインは、新しい知見が得られた場合などに随時見直すこととします。

II 関係法令

特に関連のある法令は次のとおりです。

【法律】

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

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

と畜場法（昭和28年法律第114号）

食品安全基本法（平成15年法律第48号）

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

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

【条例】

食品衛生法施行条例

岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例

III 用語の定義及び食品衛生法上の営業許可について

1 本ガイドラインで使用する用語の定義

- ・食肉：食用目的で処理されたイノシシ又はシカの肉（自家消費するものを除く）
- ・と殺・放血：食肉として処理するために、イノシシ又はシカを殺し、放血すること
- ・個体：捕獲されたイノシシ又はシカ
- ・と体：食肉として利用するために処理施設が受け入れた、と殺・放血された個体
- ・枝肉：と体から頭及び内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉
- ・解体：内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉への分割までの作業
- ・処理：解体した後の、脱骨・細切までの作業
- ・捕獲者：鳥獣保護法第9条及び11条の規定により野生鳥獣の捕獲を行う者
- ・処理業者：食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可を受けてイノシシ又はシカを食肉として解体処理する者
- ・処理施設：イノシシ又はシカを食肉として解体・処理するために、食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可を受けた施設

2 食品衛生法上の営業許可について

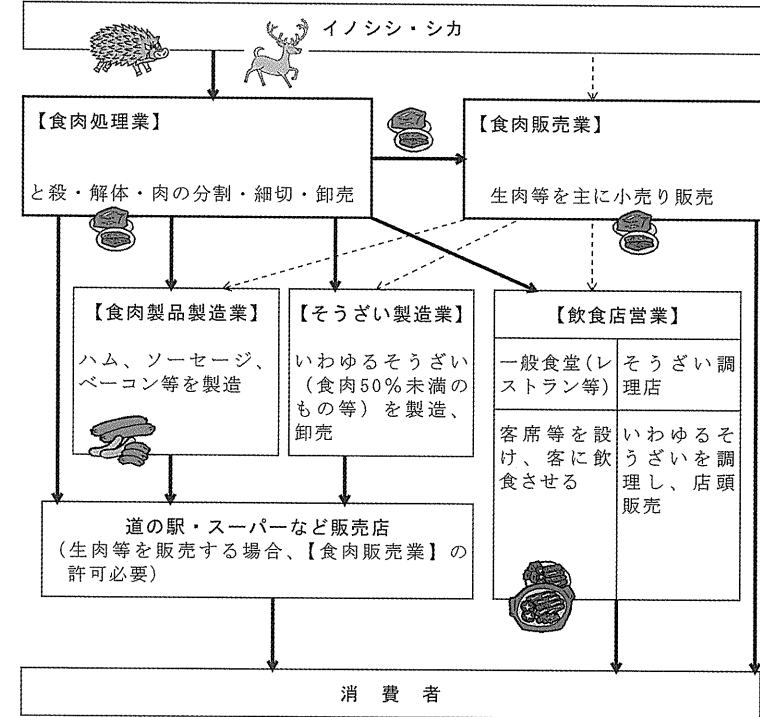
イノシシやシカの解体・処理は、通常、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」か「食肉販売業」の許可のある施設で実施します。（「V 処理施設に必要な設備等」

を参照のこと。）

また、食肉製品製造業を除き、「食品衛生責任者」を設置する必要があります。（食肉製品製造業は、「食品衛生管理者」を設置する必要があります。）

以下に関係する主な業種のイメージを示しますが、実際には様々な規定がありますので、詳しくは管轄する保健所にお問い合わせください。

【営業許可の業種イメージ】



IV 安全性の確保のための原則

1 食の安全確保と調理について

イノシシやシカの肉は、新鮮な物であっても、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症や食中毒などの健康被害を起こす危険性がありますので、刺身・タタキなどの生食はしてはいけません。家畜として飼育されている牛・豚等と比較しても、イノシシやシカは、人による飼育管理がなされていない分、リスクは大きいと言えます。

2003年4月に兵庫県で、シカの肉及び内臓の生食が原因とされるE型肝炎ウイルス（HEV）による食中毒（急性肝炎発症）の発生事例が報告されていますが、HEVも、その他の食中毒菌と同様、中心部まで十分火が通るよう調理を行うことで感染を防止することができます。

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

また、海外においては、牛海綿状脳症（BSE）などが含まれる伝達性海綿状脳症（TSE）の一種である、シカの慢性消耗性疾患（CWD）の発生が報告されていますので、注意が必要です。

2 動物由来感染症について

動物由来感染症は、動物から人に感染する感染症で、病気を持っている野生鳥獣の血液や、鳥獣に寄生しているダニ等から感染する場合があります。重症化すると死亡することもある「日本紅斑熱」は、野生鳥獣に寄生したダニを介して人に感染することがあります。また病気によっては、潜伏期間（感染しているが、まだ症状は出ていない期間）が数週間と長いものや、潜伏期間中に人にうつしてしまうようなもの、特殊な血液検査等を行わなければ診断できないものなどがあります。

野生鳥獣を扱う際には、血液で周囲を汚染しない、長袖・長ズボン・長靴・手袋などを着用して、できる限り個体や寄生虫に直接触れないようにする、特にダニに刺された後に体調を崩した場合は、早急に受診するなどの配慮が必要です。

【参考】

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

3 処理・流通における安全について

イノシシやシカの肉を食肉として処理・流通させるためには、捕獲の段階から、「食品」としての意識を持って取り扱われたと体を、処理施設に受け入れる必要があります。

処理施設における処理を衛生的に行うのはもちろんのこと、野生のイノシシやシカを捕獲する時点から、食肉の安全・安心の確保に配慮した取扱いがなされるよう、徹底してください。

具体的には、次のいずれかに該当するような個体は、食用にしないでください。捕獲段階の状況については、捕獲者等へ十分確認してください。

【食用に適さない個体】

ア	捕獲者による捕獲・止め刺し以外で既に死亡している個体、及び死亡原因が不明の個体
イ	銃による捕獲で腹部に被弾した個体 消化管の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などにより食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
ウ	散弾で狙撃された個体 肉に潜った散弾は、食肉処理後も発見されず、異物として残る可能性があります。また、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 ・脱毛が著しいもの ・著しく痩せているもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むもの(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(水疱)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

	<ul style="list-style-type: none"> ・全身まひなど神経症状を呈しているもの ・異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しいもの ・脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかないもの ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの
カ	野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認されている場合に、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、運搬中の冷却状況などから、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、肉に広範囲に消化管の内容物や尿が付着した個体 (病原菌等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。)

V 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

業として、イノシシ、シカを食肉として処理等するには、食品衛生法第51条の規定に基づく施設基準に適合し、営業許可を受けた施設で行わなければなりません。許可の取得にあたっては、必ず事前に管轄保健所に相談してください。特に施設を新設する場合は、着工前に、平面図を示し、保健所に相談してください。

2 施設、設備の衛生管理

食品衛生法第50条第2項の規定に基づき、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(管理運営基準)があります。詳細は施設を管轄する保健所に相談してください。特に注意が必要な事項として、次のことが挙げられます。

(1) 給水設備の衛生管理

- ・原則として水道水を使用してください。
- ・新たに飲用井戸を設置し、営業に使用する場合は、殺菌機を設置し、使用開始前に水道法に準じた水質検査を実施し、これに適合するよう配慮してください。
- ・水道水でない水を使用する場合、毎日使用前・使用後に、色・濁りの有無や、残留塩素(0.1ppm以上)を確認し、問題ないことを確認した上で使用してください。また、検査機関で、年に1回以上、水質検査を受けてください。

(2) 施設設備の衛生管理

- ・施設を清潔に保ち、整理整頓に努めてください。
- ・採光、換気を十分に行ってください。
- ・ネズミや昆虫の侵入を防ぐための設備を点検し、必要により防除等を行ってください。
- ・設備・器具は適切に清掃・消毒を行い、必要な点検を行ってください。
- ・廃棄物は食品とは区別し、廃棄物から食品への汚染が起こらないようにしてください。また、異臭等が発生しないよう、十分な管理をしてください。
- ・便所は清潔に保ってください。
- ・洗剤、消毒剤等の薬剤は、明確に表示し、区別して保管してください。

(3) 従事者の衛生管理等

- ・従事者には清潔な外衣・帽子・マスク・手袋等を着用させてください。
- ・始業前に、従事者の服装、体調等を確認してください。従事者が体調不良の場合、従事者によって食肉が汚染されるおそれがあります。
- ・手洗いは衛生管理の基礎となる重要な工程です。十分に実施させてください。

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