

の基準や施設・設備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することが望まれます。

(1) と体の洗浄区域

受入れたと体を、衛生的な水で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、不透水性の床で、適切に排水できる構造である必要があります。また、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にする必要があります。

(2) と体の懸吊（吊り下げ）設備

内臓摘出やはく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℃以上の温湯などで消毒できる消毒設備を設けてください。

VI 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

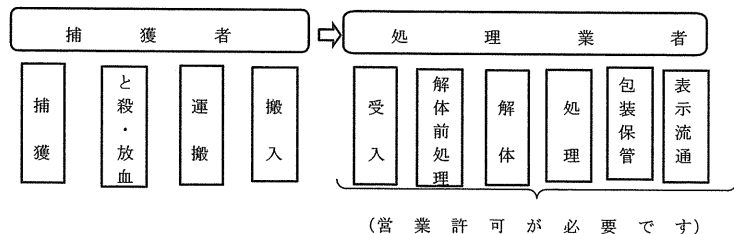
安全で良質な食肉を流通させるためには、捕獲者と処理業者の両方が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、互いに意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行う必要があります。

特に処理業者は、自らの責任において、捕獲者の取扱い状況を確認し、食品としてふさわしくないものが処理され、食肉として流通することを防がなければなりません。

次に代表的な作業工程を示しますが、実際の工程が異なる場合は、このガイドラインの考え方を参考に現状について分析し、必要な措置を講じてください。

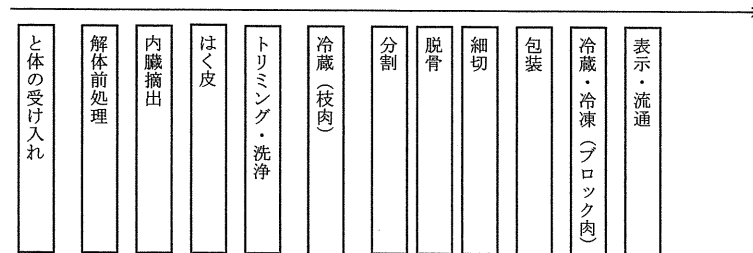
1 作業工程区分

このガイドラインで想定している捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、次のとおりです。



2 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に配慮して、施設を運用してください。



(1) 解体の原則

と殺・放血後の工程は、処理施設で行ってください。

野外で解体処理を行うと、不衛生となり、食肉への細菌汚染が起こりやすい上、処理業者が内臓を見て異常の有無を判断することができなくなりますので、屋外で解体処理された個体を食用とするのは望ましくありません。

また、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) と体の受け入れ

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、前記IVの3【食用に適さない個体】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。さらに、次の情報等を捕獲者から聞き取り、1頭ごとに「個体受け入れ記録表」等を作成して記録し、その記録は2年間以上保管してください。

【個体受け入れ記録項目の例】

- 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（銃又はわな）、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無及び状態
- ⑤外見の異常の有無
- 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、冷却方法及び温度
- ⑩その他の特記事項

受入れた個体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。

例) I 2 3 0 1 0 1 A (平成23年1月1日に受け入れたイノシシA)
S 2 3 0 0 0 0 1 (平成23年に受け入れたシカ1頭目)

※留意事項

- ・捕獲者が発熱や下痢など体調不良の場合、捕獲者の手指等を介し、と体が汚染される可能性があります。
- ・散弾で狙撃された個体は、食用には適しません。

- ・わなによる捕獲の場合、転倒や打ち身などで体を痛め、食肉として利用できない場合があります。
- ・放血が適切に行われなかった場合、食肉の品質が落ちるので、十分確認してください。
- ・放血後の温度管理が悪い場合、品質低下を招くため、低温で短時間の運搬が行われたか、十分確認してください。
- ・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

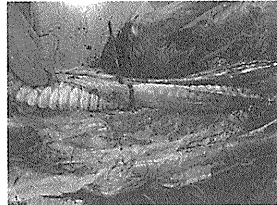
解体前に、と体洗浄区域にて、衛生的な水で体表を十分に洗浄してください。その際には、放血した開口部が汚染されないよう取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ってください。

解体処理は、原則としてと体を懸吊した状態で行うため、あらかじめ関節部を切断してアキレス腱を露出させ、食道・気道及び直腸(肛門部)をしっかり縛ってください(結さつ)。



【肛門結さつの様子】

肛門周辺を切開し、直腸を引き上げ、肛門にビニール袋をかぶせ、その上からビニールごと、直腸をバンド等で縛る。



【食道結さつの様子】

食道と気管をひとまとめにし、バンド等で縛る。

※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、結さつしてください。

(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、内臓や枝肉などについて、次のような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」等を作成して記録し、その記録は2年間以上保管してください。

【異常の例】

- ・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、廃棄処分としてください。

ア 解体作業全般における衛生管理

- ・解体作業は、解体室で行ってください。
- ・解体室は、あらかじめ整理整頓しておいてください。
- ・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。
- ・まな板を使用する場合は、木製のものは使用しないでください。
- ・と体や枝肉の洗浄は、衛生的な水を使用してください。
- ・と体1頭の内臓摘出及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、使用の直前及びと体1頭を処理するごと、また使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。



【懸吊の様子】

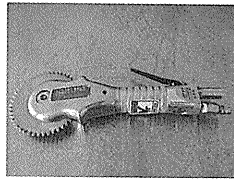
写真は懸吊ハンガーを使用している例。被毛を枝肉に接触させないことが重要。

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廃棄し、枝肉を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、廃棄処分としてください。
- ・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、と体1頭を処理するごと、使用の直前及び使用中でも適宜、83℃以上の温湯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。

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ので、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、第一刀目については、必要最小限度の切開をしたあと、いったんナイフを消毒し、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。
- ・枝肉のはく皮された部位が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、他の設備などに触れ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、使用の直前及びと体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。



【皮剥機の例】
牛や豚用に使用されている
ものよりサイズがやや小さい

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、衛生的な水を用いて体表を十分に洗浄してください。このとき、排水処理に問題がなければ、60～80ppm程度の次亜塩素酸ナトリウムなどで洗浄するのも効果的です。洗浄後は十分に水気を切り、次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は残留しないようにしてください。

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) 処理(分割・脱骨・細切)

- ・処理作業は、「(4) 解体(内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉分割)」とは区画し、同一の場所では行わないでください。
- ・処理室は、あらかじめ整理整頓しておいてください。

- ・処理作業は、専用の作業台にお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、使用直前及び使用中でも適宜、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。
- ・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。
- ・まな板を使用する場合は、木製のものは使用しないでください。
- ・処理作業中に異常や損傷が見つかった場合は、原則として全部廃棄処分としてください。異常の原因が明らかで、限られた部分のみである場合は、異常のあった部位を、完全に切除してください。

(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又は冷凍保存してください。
- ・冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理してください。

(7) 排水・廃棄物

- ・食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、はく皮した皮、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てください。
- ・廃棄物の保管は、関係者以外がみだりに立ち入ることができない場所で行い、廃棄物の飛散、流出、地下浸透及び悪臭の発生がないよう必要な措置を講じてください。
- ・廃棄物の保管場所には、関係者の見やすいところに保管場所である旨その他取扱い注意の表示を行ってください。
- ・処理施設内での廃棄物の保管は、極力短期間としてください。
- ・廃棄物の処理を他人に委託する場合は、市町村又は廃棄物処理業者に委託するなどにより、適正に処理してください。
- ・汚水はグリーストラップなど汚水等処理装置により固形物や油脂を除去のうえ、付近の環境に影響を与えないよう配慮して放流してください。(グリーストラップは排水中に含まれる固形物や油脂を一時的に溜めておく装置ですが、浄化作用はほとんど無いため、日常的に点検し残留物を除去することが必要です。できる限り排水処理施設を設置し、周辺環境への汚濁負荷を軽減してください。)
- ・廃棄物処理法、水質汚濁防止法その他環境関係法令を遵守してください。

3 清掃

作業終了後、速やかに清掃・消毒を行ってください。

(1) 施設の清掃

- ・固形物を除去し、水・温湯・洗剤・ブラシ等を用いて、血液及び脂肪分を除去してください。
- ・床面等に水たまりが生じないよう、必要により水切りワイパー等を使用し、十分乾燥させてください。
- ・洗浄水が枝肉等を汚染しないよう、食品を搬出してから開始してください。

(2) 器具の清掃・消毒

- ・固形物を除去し、水・温湯・洗剤・ブラシ・スポンジ等を用いて、血液及び脂肪分を除去してください。
- ・まな板は、表面の傷が著しい場合は、新しいものに交換してください。
- ・水分を除去し、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。

4 自主検査

処理施設においては、衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を自主的に行ってください。

主な検査内容は、次のとおりです。

- ・検査対象 処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）及び器具等
- ・検査項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ・頻度 処理を行う最盛期を中心に年1～2回以上
- ・検査機関 民間検査機関等

VII 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、処理解体したと体の異常に関する情報は、記録として保存するよう努めてください。

これまでに例示したものも含む、次のような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
- ・解体処理したと体の異常に関する情報
- ・処理施設の衛生管理に関する情報
- ・処理の作業に関する情報
- ・従事者の衛生管理に関する情報
- ・自主検査記録

個体受け入れ記録票の例

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	
捕獲場所	
捕獲時の天候、気温等	
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/箱罠(檻)/くくりわな/その他()
被弾又は止め刺し部位	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	
放血の状況	有/無 AM/PM 時 分～AM/PM 時 分
冷却の状況	有/無 AM/PM 時 分～AM/PM 時 分
その他(やむを得ず内臓摘出した場合の時間・場所等)	方法：()

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
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有・無
	脱毛が著しい	有・無
	痩せている度合いが著しい	有・無
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多い見られるなど、化膿部位が見られる	有・無
	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)などが多く見られる	有・無
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有・無
	全身まひなど神経症状を呈している	有・無
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有・無
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有・無
その他、外見上明らかな異常が見られる(内容)	有・無	
受け入れ時の体重	k g	
受け入れ時の体温	℃(計測部位)	
受け入れの可否	可 ・ 不可 (不可の理由)	
受け入れ個体管理番号		
受け入れ年月日	平成 年 月 日 ()	

※受け入れ個体1頭ごとに記載してください。

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

と体解体時の確認記録票の例

責任者	担当者

受け入れ個体管理番号	受け入れ年月日	備考

1 解体時の確認項目

全身	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常	有・無
内臓	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	血液の色、粘性などの異常	有・無
	リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	胸部・腹部に異常に水がたまっていないか	有・無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有・無
その他()		有・無
枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	水っぽいなどの異常	有・無
	関節の腫れなどの異常	有・無
	寄生虫の付着、感染などの異常	有・無
	異物(銃弾等)は認められないか	有・無
その他()		有・無
食用の可否	可 / 不可	
	不可の理由 ()	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※受け入れ個体1頭ごとに記載してください。
 ※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

食肉処理事業の自主点検票の例

責任者	担当者

点検日： 年 月 日

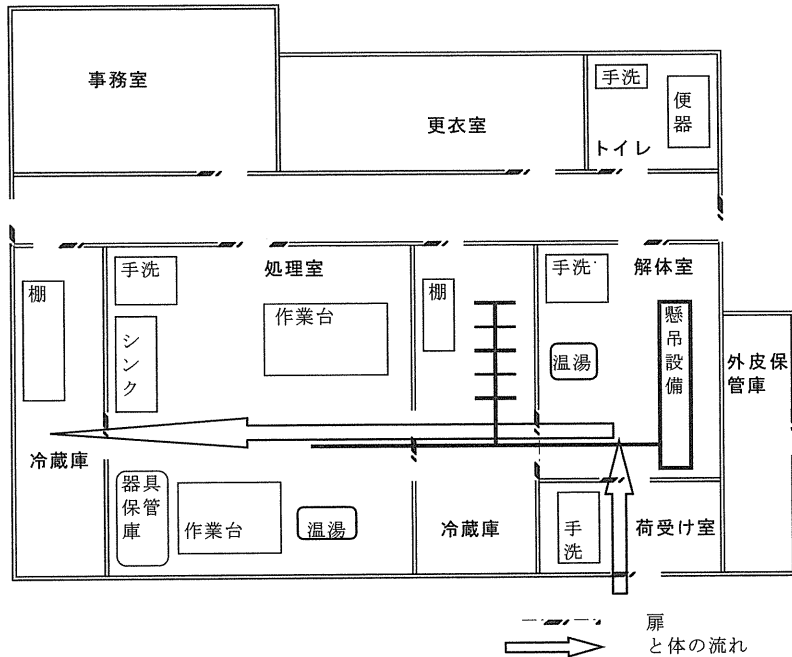
		点検項目	点検結果	改善事項	
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか			
		消毒は適切に行ったか			
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか			
冷蔵室	床、排水溝等に汚物が付着していないか				
	清潔に保たれていたか				
加工室	温度は適温に保たれていたか (°C)				
	作業前の器具、設備は清潔であったか				
処理作業に関する点検項目	受入	包装用の器具、設備は清潔であったか			
		処理作業従事者の健康状態は良好か			
	はく皮	手指は清潔であったか			
		作業服、履物等は清潔であったか			
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか			
	内臓摘出	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			
	トリミング	消化管の内容物や土等による汚染はないか			
		枝肉に被毛は付着していないか			
	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				
	包装材又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又は容器の破損はないか				
	廃棄物は適正に管理、処理したか				

従事者の点検

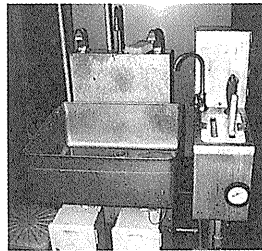
使用水の点検

氏名	健康	手指	服装	詳細	採取場所	時期	色	濁り	異物	塩素濃度

食肉処理施設の例



- ※・放血を行う場合は、清潔に放血ができる部屋や設備、適切な排水設備等必要。
- ・手洗い設備は、温湯が使用でき、直接手を触れずに操作できることが望ましい。
- ・手洗い設備には、消毒薬を設置のこと。



【手洗い設備とナイフ消毒装置の例】
大規模施設の写真。手洗いの給湯は足踏みペダル式で、石けん液・消毒薬は手かざし式。ナイフ消毒装置には温度計がついている。

野生鳥獣に由来する主な食品衛生上の危害の例

名称	特徴	対処方法
銃弾	処理の過程で発見されず、異物となる。	散弾で捕獲された個体は食用にしない。
CWD（慢性消耗性疾患：シカのプリオン病）	海外で発生。シカの脳がスポンジ状になり、体重減少や異常行動等が見られる。通常の加熱では病原体（プリオン）を不活化できない。	異常のあるシカは食用にしない。
寄生虫、原虫	人に感染した場合、下痢や腹痛を引き起こす他、種類によっては、深部臓器に移行し、重篤な症状を引き起こすことがある。症状が軽微で、本人が気付かずに、他人に感染させることもある。	従事者の衛生管理（体調不良者は直接食品に触らない）、手洗い、器具の消毒の徹底、中心部までの十分な加熱、清潔な使い捨て手袋の使用等
E型肝炎ウイルス	急性肝炎を引き起こす。妊娠後期の妊婦は劇症化しやすく、致死率高い。腹痛、食欲不振、発熱肝臓肥大等。	〃
腸管出血性大腸菌	わずかな菌数で発症するため、新鮮な肉でも食中毒の原因となる。激しい腹痛や血便を引き起こし、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症などの重篤な合併症を引き起こすことがある。	〃
カンピロバクター・ジエジュニ/コリ	わずかな菌数で発症するため、新鮮な肉でも食中毒の原因となる。腹痛、下痢、発熱などを引き起こし、ギランバレー症候群（筋力低下、歩行困難などの症状）に関連があると言われる。	〃
サルモネラ属菌	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱による全身倦怠感等を引き起こす。種類によっては、わずかな菌数で発症する。	〃
ノロウイルス	冬場に多い。感染した人の糞便等が、不十分な手洗い等により食品に付着し、食中毒を起こすことがある。	〃
黄色ブドウ球菌	健康な人や動物に常在。手洗いや器具洗浄の不徹底等により、食品に移行し増殖すると、耐熱性の毒素を産生する。嘔吐、腹痛、下痢等。	従事者の衛生管理（手指に化膿巣のある人は直接食品に触らない）、食品の低温管理、帽子・マスク・使い捨て手袋等の清潔な服装

VIII 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、次の事項を表示するよう努めてください。

- ・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に役立ちます。

- ・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。

【肉の表示事項】

- (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(「岡山県〇〇市」等)
- (3) 冷凍品及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) 消費期限又は賞味期限
- (8) 保存方法
- (9) 加工者の氏名又は名称(処理業者の氏名又は名称。個人名か法人名)
- (10) 加工所の所在地(処理施設の所在地)
- (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り販売する場合の表示項目例です。(法に定めのない、任意表示も含まれます。)表示が必要な内容は販売形態によって異なりますので、販売前に管轄の保健所等に相談してください。

【「消費期限」と「賞味期限」】

- ・「消費期限」とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにすることとされています。
- ・「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。
- ・これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。一般的に、品質が急速に劣化する食品には「消費期限」を、比較的品質が劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

【期限の設定方法】

- ・期限の設定を適切に行うためには、食品等の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態等の当該食品等に関する知見や情報を有している必要があることから、処理業者・加工者(表示義務者)が期限の設定を行うことになります。
- ・このため、処理業者・加工者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験等を含め、これまで蓄積した経験や知識等を有効に活用することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。一

般的には、消費期限を表示すべき食品等については、一般細菌、大腸菌群、食中毒菌等の微生物試験が必要であると考えられます。

【参考】

消費者庁ホームページ

<http://www.caa.go.jp/jas/hyoji/qa.html#m02>

【ラベル例】

岡山県産	
シカもも肉	
保存温度4℃以下	
十分加熱してお召し上がりください	
個体管理番号	〇〇〇〇
消費期限	11.10.10
加工年月日	11.10.8
100g当り (円)	〇〇〇
正味量 (g)	〇〇
(加工者) 〇〇商店 岡山太郎 岡山県〇〇市〇〇	お値段 円

IX 処理業者以外の営業者の留意事項

自らは解体処理を行わない、食肉販売業、飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業等の営業許可を受けた者がイノシシやシカの肉を取り扱う場合は、次のことに留意してください。

1 枝肉等の仕入れ

食品衛生法の許可を受けた処理施設で解体・処理されたものを仕入れてください。

2 仕入れ時の確認と対応

問題のないものであることを確認するために、できるだけ多くの情報を仕入れ先から得るとともに、色や臭い、異物の有無等十分確認し、異常のある場合は使用を中止してください。また、その旨を仕入れ先等に報告してください。

3 器具等の衛生管理

処理や調理等に使用する器具等は、使用の度に83℃以上の温湯などによる消毒を確実に行ってください。

4 食肉の販売

獣種を明確にし、保管も含めて一般の食肉と区分して、加熱加工用であることを明示販売してください。

5 調理等

十分加熱調理を行ってください。(一般的な目安としては、中心部の温度が75℃1分以上になるよう加熱してください。)生食用としての肉の提供は行わないでください。

参考資料

	ページ
1 Q & A -----	20
2 関係法令等 -----	27
3 関係行政機関連絡先 -----	38

Q & A

Q 岡山県では、イノシシやシカの肉や、その料理による食中毒は発生していますか？

A 岡山県では、少なくとも、平成10年以降発生していませんが、全国的にはE型肝炎によるもの等が度々発生しています。

Q なぜ衛生管理ガイドラインを作成したのですか？

A 県内では野生獣肉による食中毒事故は発生していないため、広く公衆衛生上の危害が問題になっているというわけではありませんが、野生獣肉は、一般的な家畜の肉に比べ、取扱いを誤ると食中毒等のリスクが高いと考えられるため、できるだけ衛生的な肉を流通させるための、一定の方向性を示すという観点から作成しました。

Q このガイドラインを参考に処理したイノシシやシカを、刺身やたたきなど、生や生に近い料理で食べても大丈夫ですか？

A E型肝炎や各種食中毒等の恐れがありますので、絶対にできません。必ず中心部まで十分加熱してください。

Q 野生獣肉を販売する上で、食品衛生法上の規制を受けますか？

A 営業許可を取得する必要があります。通常、「食肉処理業」か「食肉販売業」の許可を受けることになります。

Q 食品衛生法の営業許可を受けるには、どうすればよいですか？

A 保健所に申請し、現地調査を経て、基準に合致することが確認できれば、許可されます。申請には、申請書、施設の平面図、申請手数料等が必要になります。また、食品衛生責任者（業種によっては食品衛生管理者）を置く必要があります。原則水道水を使用することとしていますが、そうでない場合は、水の検査結果も必要となります。詳しくは管轄の保健所にお問い合わせください。

Q 自家消費のために行う解体作業も、食品衛生法の規制を受けますか？

A 食品衛生法が適用されるのは、あくまでも「業」として行われる範囲です。従って、自家消費のために行われる解体作業は、食品衛生法の規制は受けません。ただし、自家消費用として加工処理された肉が第三者の手に渡り、第三者が更に販売した場合、その販売は食品衛生法の違反行為となります。

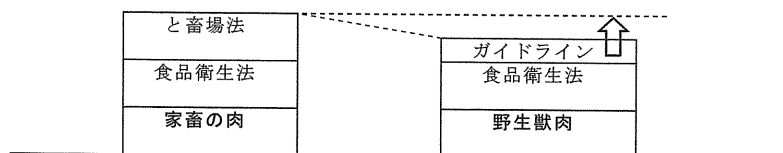
Q 内臓の除去は処理施設で行わなければならないのですか？

A 病気を持っていない安全な体であることを確認するためには、内臓を点検することも必要です。また、食肉に付着する細菌数を減らすためにも、原則として施設内で

行うことが必要です。ただし、内臓の点検が可能である前提下で、捕獲時期、捕獲場所、運搬距離等から判断し、内臓を摘出しなければ品質が低下すると判断される場合は、清潔なシートの上で作業を行う等、周辺環境や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。

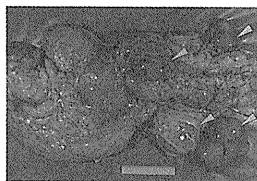
Q このガイドラインは、チェックすることが多いように感じますが？

A 一般的な家畜の肉は、と畜場法や食品衛生法で衛生管理と安全性の担保がなされていますが、野生獣肉はと畜場法が適用されないため、衛生管理のレベルに不安があります。本ガイドラインでは、特に注意すべき事項を具体的に示すことで、野生獣肉の衛生レベルを、家畜の肉に近づけることを目標としています。
(と畜場では、全頭について、家畜が生きている状態のとき、解体する前後、枝肉になったとき、獣医師による専門的なチェックを受けています。)

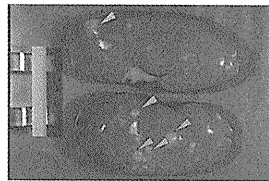


Q と体の異常を確認するためのポイントは？

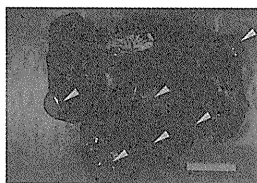
A 外見の異常、内臓の異常、枝肉の異常を発見するように努めてください。捕獲者への聞き取りも重要です。参考までに、内臓の異常例を示します。



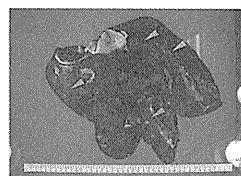
子宮の腫瘍



膿毒症の腎臓・膿瘍部分



肝臓の腫瘍
白く見える円形部位すべて



寄生虫による肝臓・炎症部分
白く見える円形部位全て

Q 衛生的な処理のポイントは？

A 本文の内容を整理すると、大きく分けて、次の3つのことがポイントとして挙げられます。

- ①施設・設備や器具を清潔に保つこと
- ②食用として適切なた体を取り扱うこと
- ③肉への汚染を防ぎながら処理し、適切に温度管理を行うこと

①については、施設・設備や器具を介して、枝肉等の汚染を防ぐことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことです。

- ・施設の清掃
- ・ねずみや昆虫の駆除
- ・使用するナイフ等の消毒 等

②については、健康被害を引き起こす恐れがある食肉を、流通させないことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことです。

(狩猟者に確認すること)

- ・捕獲されたときの状況はどうだったか
- ・散弾が使われていないか
- ・捕獲後、食肉として意識され、適切に取り扱われたと体であったか（と殺後の管理も含む）等

(解体前後に確認すること)

- ・病気等を持っていないかチェックすること 等

③については、②により、一定水準の安全性が確保されたと体を、処理方法が適切でないために、食用に適さない状態になることを防ぐことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことが挙げられます。

- ・内臓摘出は施設内で行うこと
- ・食道と肛門を結さつすること等により、臓器の内容物が肉を汚染することを防ぐこと
- ・皮剥は皮が裏返しになった状態を保つ等して、皮が枝肉に触れることによる汚染を防ぐこと
- ・枝肉の汚れ等を丁寧に取り除くこと
- ・軍手でなくビニール手袋等を使用すること
- ・ナイフ等を適切なタイミング・方法で消毒すること
- ・廃棄する部分と食用部分をしっかり区分すること
- ・手指が汚れたら、確実に洗浄消毒すること
- ・温度管理を行い、万が一肉に細菌が付着しても、増殖することを防ぐこと 等

より詳細な方法や考え方は、本文をご覧ください。

また本文では、これらに加えて、より一層の安全・安心のため、自主検査やトレーサビリティを意識した記録、表示の考え方等についても紹介しています。

Q 既に処理施設を運営しています。現在のところ、このガイドラインのような取扱いはできていません。とりあえず、すぐに取り組めることは何ですか？

A 施設の清潔維持に努めること、ビニール手袋等の使用、ナイフや器具の確実な消毒などから取り組んでいただくのが良いと考えます。そこから、本ガイドラインの考え方を参考に、徐々に、自主検査やチェック体制の強化、記録の充実、マニュアル整備などに取り組んでください。

Q 既に処理施設を運営しています。現在のところ、このガイドラインに記載されているような設備ではありません。どうすれば良いですか？

A 営業許可を取得されているのであれば、一定のレベルは満たしていると思われます。本ガイドラインを参考に、少しずつ取り入れていってください。なお、本ガイドラインに記載した設備や器具等については、あくまでも参考例ですので、他のものを使用しても、同等以上の効果が得られる場合があります。ガイドラインの考え方を参考に、検討してください。

Q このガイドラインを守らなかったら、イノシシやシカの処理はできないのですか？

A ガイドラインは、あくまでも関係者が自主的に取り組むべきものですので、法違反にはなりません。（ただし、本ガイドラインには法律に規定されている事項も含まれており、そのような事項は必ず守っていただく必要があります。）
しかし、社会的に食の安全が求められている状況を考慮すれば、このような一定のルールに基づいて一定水準の商品を供給することは重要と思われます。各事業者のご努力をお願いいたします。

Q 現在行っている処理の方法・手順が、このガイドラインに示されているものと多少異なっているのですが？

A このガイドラインは、あくまで、標準的な方法等を示したものであり、考え方が適切なら、細かい手順等が異なっても、問題ありません。

Q 食品衛生責任者には、どのような役割がありますか？

A 食品衛生責任者の役割としては、次のようなものがあります。
・担当する施設又は部門の衛生管理を行う。
・食品衛生管理上の不備、不適事項を発見したときには、営業者に改善するよう直ちに進言する。
・不備、不適事項を発見したときに、営業者自身が食品衛生責任者の場合には、直ちに改善のための措置を講じる。
・施設内における食品の取扱いが衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努める。
・保健所長から講習会を受けるよう指示があったときには受講し、食品衛生についての知識を深める。
施設の衛生管理に、極めて重要な役割を担っているという自覚が求められます。

Q 動物由来感染症について、もう少し詳しく説明してください。

A 病原体の伝播（感染症がうつること）は感染源である動物から直接人にうつる直接

伝播と、感染源動物と人間との間に何らかの媒介物が存在する間接伝播の、大きく二つに分けることができます。さらに間接伝播は動物の体から出た病原体が周囲の環境（水や土壌など）を介して人間にうつるもの、感染動物体内の病原体を節足動物など（ベクター）が運んで人間にうつすもの、および人間が利用する畜産物が病原体で汚染されている場合に分けて考えることができます。

●直接伝播

咬み傷や引っ掻き傷からの病原体の侵入が典型的なものです。口の周りや傷口をなめられてうつる場合もあります。動物の咳やくしゃみ、血液を直接受けたりすることで感染する病気もあります。動物の体についている病原体も直接伝播の原因となります。

●間接伝播

◇環境媒介

病原体で汚染された水や土壌と接触したり飲んだりしてうつる動物由来感染症は多数知られています。また排泄された病原体が風で舞い上がって空気を吸い込むことで感染するものもあります。この感染ルートの特徴は、環境が病原体に汚染されていることには通常は気がつかないことです。

◇ベクター媒介

ノミ、ダニ、カ、シラミなどが感染動物から人間へと吸血などによって病原体を伝播することがあります。これらの外部寄生動物をベクターと呼びます。病原体はベクターによって機械的に運ばれる場合とベクター体内で成熟する場合があります。

寄生虫に多い伝播に、卵や幼虫が巻き貝などの体内で成長して人間に感染するルートも知られています。

◇動物性食品などによる媒介

家畜や魚介類が病原体を持っている場合、熱を加えずに食べたりすることで動物由来感染症が伝播することがあります。

伝播経路	具体例	動物由来感染症の例	
直接伝播	咬傷	狂犬病	
	なめられる	バスタルラ症	
	引っ掻き傷	ネコ引っ掻き病	
	排泄物	トキソプラズマ症	
	咳・くしゃみ	結核	
間接伝播	環境媒介	水系汚染	クリプトスポリジウム症
		土壌汚染	炭疽
	ベクター媒介	ダニ	回帰熱 ウエストナイル熱
		カ	日本脳炎
		ノミ	ペスト
		巻き貝	日本住血吸虫
動物性食品などによる媒介	肉	有鉤条虫症、サルモネラ症	
	魚肉	アニサキス症	

参考：厚生労働省ホームページ「動物由来感染症とは？」
(http://www.forth.go.jp/mhlw/animal/page_a/page_a.html#Anchor-9880)

以上のように、動物由来感染症は、肉の喫食によるもの以外にも、様々な感染ルートがあります。

狩猟者や処理業者は、食肉を処理する際の衛生管理だけでなく、一連の過程において自らが動物由来感染症に感染するのを防ぐため、本文を参考に、服装や装

備、取り扱い等について十分留意してください。

Q 期限表示を設定するための具体的な方法を教えてください。

A 参考例を以下に示します。実際の方法については、各事業者において十分検討してください。また、専門の検査機関に依頼する場合は、依頼先とも十分検討してください。検査を行った際は、第三者に説明できるよう、記録を保管しておいてください。

(参考例)

1 検体

決められた正しい手順で加工し、容器包装に入れた、販売形態と同様のものを、1回あたり例えば3検体検査できるよう準備する。

2 試験時の保存温度

商品の保存流通温度に対応した、自ら設定した温度で保存する。

3 試験方法

あらかじめ決定した検査項目について、2の温度で保存したときの商品の状況について、品質低下の認められない期間を可食期間とし可食期間に係数(例えば0.8)を掛け、表示する期間とする。

4 検査項目例

①官能検査

基礎知識を有し、あらかじめ訓練された者を検査員として任命する。

検査員は、香水をつけない、口紅をつけない、検査前1時間は喫煙しない等、検査に必要な注意事項について十分認識している例えば3名で実施し、3名中2名以上で×とした項目が1つ以上あった場合に異常と判定する。

評価項目		評価基準
色 沢	○	脂肪、赤肉とも各食肉に応じた良好な色沢である。
	×	緑変、褐変があるもの、色沢の劣化が進行しているもの。
外 観	○	良好な肉質である。
	×	肉質が劣るもの、ネトや発泡が生じているもの、カビが発生しているもの。肉の表面が乾燥しているもの。
ドリップ	○	液汁に濁りが無いもの。
	×	液汁に濁りの発生しているもの。
臭 い	○	良好な臭いである。
	×	腐敗臭がする。

②微生物検査

次のいずれかを実施する。

・TTCテスト

鮮度を判定するための試験法。詳細は専門書等を参照のこと。

・細菌検査

標準平板菌数測定法等で試験する。

異常値と判定する水準は、通常の問題ない製品がどの程度の値であるのか、あらかじめ検討し、決定するべきである。(下記【参考】には、 $10^8/g$ 以上

の場合、異常と判定するとされている。)

③理化学検査

・揮発性塩基態窒素(VBN)

下記【参考】には、30 mg%以上で異常と判定するとされている。

5 実施

保存温度：-15℃

検査日	1日目 (加工日)	30日目	60日目	90日目	120日目	150日目	180日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	正常	異常

この場合、150日目までは正常なので、150日間を可食期間とし、仮に係数0.8を乗じると、120日間が品質が保証される期間となる。したがって、加工日に119日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

また、過去の検査データが正しく蓄積されている場合は、検査の一部を簡略化することもできる。

【参考】：厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修「乳製品、食肉製品等の期限表示ガイドライン集」((財)東京顕微鏡院発行)収載、「期限表示のための試験方法ガイドライン【食肉(食肉加工品(半製品)を含む。)]」((社)日本食肉加工協会作成)のものを抜粋、一部改変

関係法令等

○岡山県食品衛生法施行条例

(岡山市、倉敷市については、一部内容が異なります。)

別表第一(第二条関係)

(平一六条例五八・全改、平二〇条例四七・一部改正)

管理運営基準

第一 食品取扱施設等における衛生管理

一 施設等の衛生管理

- 1 施設及びその周辺は、清潔にしておくこと。
- 2 施設には、不必要な物品等を置かないこと。
- 3 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- 4 施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず、開放する場合には、塵埃じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- 5 排水溝は、常に清掃し、必要に応じて補修すること。
- 6 食品取扱場所には、関係者以外の人及び犬猫等の動物を入れないこと。
- 7 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、常に清潔にしておくこと。

二 食品取扱設備等の衛生管理

- 1 機械、器具等は、その使用目的に応じて使用すること。
- 2 使用する機械、器具等は、清掃し、又は洗浄し、かつ、食品に直接接触する部分は、必要に応じて熱湯、蒸気、薬剤等で消毒して常に衛生的にしておくこと。
- 3 機械、器具等は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- 4 機械、器具等は、常に点検し、必要に応じてその結果を記録しておくこと。この場合において、故障又は破損があるときは、速やかに補修する等、常に適正に使用できるように整備しておくこと。
- 5 作業に使用する手袋は、食品に直接接触する部分が繊維製品その他洗浄し、及び消毒することが困難なものでないこと。ただし、衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- 6 温度計、圧力計、流量計等の計器類は、正常に作動しているかどうか定期的に点検すること。
- 7 洗浄剤、消毒剤等の薬剤は、それぞれ明確に表示し、食品、添加物及び容器包装(以下「食品等」という。)と区別して保管すること。
- 8 洗浄剤、消毒剤等の薬剤を使用するときは、使用目的に応じたものを適正な濃度で使用し、使用後は、これらが残存することのないようにすること。
- 9 施設、設備等の清掃用器材は、専用の場所に衛生的に保管すること。
- 10 手洗設備は、手洗いに適した洗浄剤、消毒剤、紙タオル等を常に使用できる状態にしておくこと。
- 11 添加物製造業にあっては、添加物の製造又は加工には、専用の機械、器具等を使用すること。ただし、機械、器具等を併用しても衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。
- 12 食肉処理業にあっては、血液の処理加工に用いる器具の洗浄及び殺菌は、知事が適当と認める方法により行うこと。
- 13 食品の放射線照射業にあっては、一日に一回以上、化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

三 食品等の取扱い

- 1 施設、設備、人的な処理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 食品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について確認すること。
- 3 原材料は、使用期限等に応じ適切な順序で使用すること。

- 4 製造、加工、調理等の各工程においては、食品を衛生的に取り扱うとともに、食品の特性に応じて、時間及び温度の管理に十分配慮し、必要に応じてその管理の状況を記録しておくこと。
- 5 加熱、冷却、乾燥等特に食品衛生上重点的に管理をする必要のある工程は、適正に管理すること。
- 6 製造、加工、調理等の各工程においては、食品を他の工程の食品と区別して取り扱う等設備、機械、器具又は食品取扱者を介した食品の相互汚染を防止すること。
- 7 製造、加工、調理等の全工程において、食品へ異物、不衛生な物及び原材料として使用していないアレルギー物質が混入しないように措置を講ずること。
- 8 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- 9 再使用を行う容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものをを用いること。
- 10 食品の販売に当たっては、食品を直接日光にさらし、又は不適切な温度で販売することのないように衛生管理に注意すること。
- 11 添加物製造業にあっては、製品の見やすい位置にロット番号を記入すること。

四 ねずみ及び昆虫対策

- 1 防そ及び防虫の設備を常に点検し、必要に応じてねずみ及び昆虫の駆除を実施し、その実施記録を一年間保存すること。
- 2 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないように、その取扱いに十分注意すること。
- 3 食品等は、ねずみ及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。

五 使用水等の管理

- 1 水道法(昭和三十三年法律第七十七号)に基づく水道事業の用に供する水道又は専用水道若しくは貯水槽水道から供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用するときは、適宜水質検査を行い、その検査の記録を一年間保存すること。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、その都度水質検査を行うこと。
- 2 1の水質検査の結果、飲用に適さないとされたときは、直ちに使用を中止し、適切な措置を講ずること。
- 3 貯水槽を使用するときは、水槽内を定期的に清掃し、必要に応じて消毒すること。なお、当該貯水槽を自ら所有していない場合は、当該貯水槽の管理者において必要な措置が講じられていることを確認すること。
- 4 殺菌装置又は浄水装置を使用するときは、これらが正常に作動しているかどうか確認すること。

六 廃棄物の取扱い

- 1 廃棄物の容器は、専用のものとし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。
- 2 廃棄物の処理は、適正に行うこと。

七 記録の作成及び保存

- 1 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、出荷先、販売先、製造、加工、調理等の状態その他必要な事項に関する記録を作成し、及びこれを保存するように努めること。
- 2 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態、消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

第二 食品取扱者に係る衛生管理

- 一 作業中は、食品取扱者に清潔な外衣を着用させ、必要に応じて帽子、マスク等を着用させること。
- 二 食品取扱者に作業前又は作業中適宜手指の洗浄及び消毒を行わせ、手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れる等不適切な行動をさせないこと。
- 三 食品取扱者の着替え、喫煙、放たん及び食事は、取り扱う食品等を汚染しないように、所定の場所で行わせること。
- 四 下痢、腹痛等の症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、第三の一の規定により営業者が定める者(以下「食品衛生責任者」という。)等に報告させ、食品衛生上の危害が発生しないように、適切な措置を講ずること。

五 食中毒が発生した場合又は発生するおそれがある場合において保健所長が必要と認めて指示するときは、食品取扱者に検便を受けさせること。

六 知事が必要と認めて指示する衛生講習会を食品取扱者に受講させること。

第三 食品衛生責任者

一 営業者(食品衛生法施行令(昭和二十八年政令第二百二十九号)第三十五条に規定する営業を行う者(法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者及び自ら食品衛生管理者となって管理する施設の営業者並びにこれらの営業者以外の者で法第十三条第一項の承認に係る施設の営業者を除く。)をいう。以下第三において同じ。)は、施設ごと又はその部門ごとに当該従事者のうちから、食品の取扱い等を管理できる者を食品衛生責任者と定め、速やかに知事に届け出るとともに、施設内の見やすい場所にその名札を掲示しておくこと。食品衛生責任者を変更したときも、同様とする。

二 営業者は、食品衛生責任者の初任時に、知事が認定する養成講習会を受講させること。ただし、次のいずれかに該当する食品衛生責任者については、この限りでない。

- 1 食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格を有する者
- 2 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又は船舶料理士の資格を有する者
- 3 他の都道府県、地方自治法(昭和二十二年法律第六十七号)第二百五十二条の十九第一項の指定都市若しくは同法第二百五十二条の二十二第一項の中核市(以下「他県等」という。)の衛生関係の条例に基づく資格又は他県等の知事若しくは市長が食品衛生に関してこれと同等以上の知識を有する資格として認めた資格を有する者
- 4 他県等の知事又は市長が認定する養成講習会を受けた者

三 営業者は、食品衛生責任者に知事が指示する衛生講習会を受講させること。

四 営業者は、食品衛生責任者に食品衛生上の管理運営に当たらせること。

五 営業者は、食品衛生責任者が食品衛生上の不備事項又は不適事項を発見したときは、営業者に対してその旨を届け出させること。

六 営業者は、食品衛生責任者の食品衛生上の届出に対して速やかに適切な措置を講ずること。

第四 報告

製造し、加工し、若しく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、その症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあるとされたもの)又は法に違反する当該食品等に係る情報について、保健所へ速やかに報告すること。

第五 回収

一 販売食品等を大量かつ広域に流通させる営業者にあつては、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おいて、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、当該販売食品等を迅速かつ適切に回収することができるように、回収に係る組織体制、具体的な回収の方法、保健所長への報告の手順等を定めること。

二 回収した販売食品等は、他の販売食品等と明確に区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を行うこと。

第六 管理運営

一 食品衛生法施行令第十三条に規定する食品及び添加物の製造、乳処理及び特別牛乳搾取処理を行う営業者は、食品及び添加物の取扱い等に係る衛生上の管理運営について、管理運営要領を作成し、食品取扱者に周知徹底させること。

二 一に掲げる営業者以外の営業者にあつては、食品及び添加物の取扱い等に係る衛生上の管理運営について食品取扱者に周知徹底させること。

三 知事が必要と認めて指示する営業者にあつては、食中毒の発生等に備えて検査用の食品等を必要な期間保存し、販売食品等の配送先、配送時刻及び配送量を記録し、その記録を保存すること。

四 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理等が衛生的に行われるように、食品取扱者及び関係者に対し、食品等、機械、器具等の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他食品衛生上必要な事項に関する衛生教育に努めること。

五 施設の構造設備の変更(知事が軽微な変更であると認める場合を除く。)をしようと

するときは、あらかじめ知事に届け出て、指導及び確認を受けること。

第七 衛生検査

一 第五の一に掲げる営業者は、原材料及び製造し、又は加工した食品及び添加物について、月一回以上衛生検査を行い、その検査の記録を一年間以上保存すること。

二 一に掲げる営業者以外の営業者にあつては、適宜衛生検査を行い、食品及び添加物の衛生状態を確認すること。

第八 運搬

一 販売食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に清潔にし、補修等を行うことにより販売食品等を汚染しないように適切な状態を維持すること。

二 販売食品等と他の貨物を混載する場合は、他の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、販売食品等を容器に入れる等他の貨物と区分けすること。

三 運搬中は、温度、湿度等の管理に注意すること。

四 弁当等にあつては、配送経路、出荷時刻に配慮する等、摂取予定時刻を考慮した配送をすること。

別表第二(第三条関係)

(平一二条例九六・平一六条例一四・平一六条例五八・一部改正)

営業施設基準

第一 共通基準(特殊形態(食肉処理業に係るものを除く。)、移動販売形態、自動販売形態及び簡易形態に該当する営業の形態並びに乳類販売業、魚介類売り営業及び氷雪販売業については、適用しない。)

一 施設の構造

1 施設は、衛生上適切な場所にあること。ただし、衛生上適切な措置がなされているときは、この限りでない。

2 施設は、隔壁その他これに類する適切な方法により他の場所と区画され、出入口には、戸又は扉があること。ただし、衛生上適切な措置がなされているときは、この限りでない。

3 施設は、計画取扱量に応じた広さを有すること。

4 原材料室、調理室、製造室、製品室等の作業室は、隔壁その他これに類する適切な方法によりそれぞれ区画されていること。ただし、衛生上支障がないときは、区画の一部又は全部を省略することができる。

5 水を使用する場所の床は、不浸透性材料で作成し、清掃がしやすく、排水のよい構造であること。

6 水を使用する場所の内壁は、床からおおむね一メートルまでは不浸透性材料で作成し、清掃がしやすい構造であること。

7 施設は、ほこり、凝滴等が落下して食品を汚染しない構造及び設備を有すること。

8 施設には、採光照明設備を設けてあること。

9 施設内で火を用いる場所及び蒸気等の発散する場所には、換気設備があること。

10 施設は、ねずみ及び昆虫を防ぐ構造及び設備を有すること。

11 必要に応じて更衣室又は更衣戸棚を設けること。

二 食品取扱設備

1 施設には、取り扱う食品等に応じた機械、器具、容器包装等の設備があること。

2 施設内の固定設備は、作業工程に従い、清掃及び洗浄がしやすいように配置されていること。

3 施設内には、原材料、食品、器具、容器包装等を洗浄し、又は殺菌するために十分な設備を設けること。

4 施設には、取扱量に応じた原材料、食品、添加物、器具、容器包装等を衛生的に保管することができる設備があること。

5 温度管理を要する設備には、見やすい位置に温度計が備えてあること。

6 食品添加物の計量については、専用の計量器を備えること。

7 生食用の食品又は加熱調理後の食品を調理するまな板は、合成樹脂製のものであること。

三 給排水設備

- 1 水道水が供給されていること。
- 2 水道水以外の水を使用するときは、営業許可申請の際に、次のいずれかに該当する検査機関で試験を受け、必要な措置が講じられた水(以下「**飲用適の水**」という。)が十分に供給されていること。
 - (1) 国立又は公立の検査機関
 - (2) 水道法第二十条第三項に規定する厚生労働大臣の登録を受けた検査機関
 - (3) 知事が指定した検査機関
- 3 水道水以外の水を使用するときは、その水源(井戸等をいう。)(は、衛生上適切な場所にあり、閉鎖式で外部から汚染されるおそれのないものであること。
- 4 施設には、衛生上適当な構造の排水設備があること。

四 廃棄物処理設備及び便所

- 1 廃棄物を衛生的に処理できる器具又は容器を備えてあること。
- 2 便所は、食品取扱場所、水源等に影響のない位置にあり、清掃しやすい構造で、かつ、ねずみ、はえ等の出入りを防ぐ設備があること。
- 3 便所には、使用に便利な流水式手洗い設備を設けてあること。

第二 業種別基準

一 飲食店営業

- 1 普通形態(2及び3以外の営業の形態をいう。ただし、(5)から(9)までについては、食肉販売業の許可に係る施設で自家製ソーセージの調理を行い、消費者に直接販売するものに限り適用する。)
 - (1) 施設には、必要に応じて原材料室、荒処理室、調理室、配ぜん室及び放冷詰め合わせ室が設けてあること。
 - (2) 調理室、配ぜん室及び放冷詰め合わせ室には、使用に便利な流水式手洗い設備があること。
 - (3) 調理された食品の運搬器具は、防虫及び防じん構造のものであること。
 - (4) 客室又は客席には、必要に応じて使用に便利な流水式手洗い設備があること。
 - (5) 調理室には、機械、器具等を洗浄するために給湯設備を有する洗浄設備があること。
 - (6) 施設には、製品を衛生的に保管することができる冷蔵設備があること。
 - (7) 製品の中心温度測定器が備えてあること。
 - (8) 肉の水素イオン指数を測定するための水素イオン指数測定装置が備えてあること。
 - (9) 各工程で行う自主検査のための細菌検査装置が備えてあること。
- 2 特殊形態(一時的又は季節的な営業の形態及び移動式の営業の形態をいう。)

略

- 3 自動販売形態(自動販売機内部に併設された給湯装置、加熱調理機器等により販売時に調理等が自動的に行われる営業の形態をいう。)

略

十一 食肉処理業

- 1 普通形態(2以外の営業の形態をいう。)
 - (1) 施設には、必要に応じて荷受室、と殺放血室、処理室及び包装室を設け、生体又は体の搬入場所と処理後の食肉の搬出場所が異なる構造であること。
 - (2) 処理室には、使用に便利な流水式手洗い設備があること。
- 2 特殊形態(食用に供する目的で血液を処理する営業の形態をいう。)

略

十二 食肉販売業

- 1 普通形態(2及び3以外の営業の形態をいう。)
 - (1) 施設には、必要に応じて処理室(鳥獣をと殺し、又は解体する場合に限る。)及び取扱室が設けてあること。
 - (2) 施設には、計画保管取扱量に応じた大きさの冷蔵設備が設けてあること。
 - (3) (2)の冷蔵設備が冷蔵室であるときは、照明設備が設けてあること。

- (4) 食肉の陳列設備は、冷蔵できる構造であること。
- (5) 施設には、使用に便利な流水式手洗い設備があること。

- 2 簡易形態(包装された食肉を店舗で販売する営業の形態をいう。)

略

- 3 移動販売形態(包装された食肉を自動車で移動して販売する営業の形態をいう。)

略

十三 食肉製品製造業

- 1 施設には、必要に応じて原材料室、製造室、くん煙室、湯煮室、製品室及び検査室が設けてあること。
- 2 製造室には、使用に便利な流水式手洗い設備があること。
- 3 製品の中心温度測定器が備えてあること。

三十二 そうざい製造業

- 1 施設には、必要に応じて原材料室、製造室、包装室及び製品室が設けてあること。
- 2 製造室及び包装室には、使用に便利な流水式手洗い設備があること。
- 3 調理台は、耐水性材料で作られ、清掃がしやすい構造であること。
- 4 製造された食品の運搬器具は、ほこり、昆虫等を防ぐ構造であること。

○と畜場法施設基準

(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。

一 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つては、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。

二 係留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料(石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。)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。

三 生体検査所は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。

ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。

ハ 法第十四条第一項の検査の事務に従事する者の手指及びそ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。

ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、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。

四 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、不浸透性材料で築造され、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、不浸透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、不浸透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 獣畜のとさ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。
- 五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、病毒を伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
- イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
- ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。
- イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ロ 内壁は、不浸透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、不浸透性材料で腰張りされていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
- ホ 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。
- 十一 その他都道府県（保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。）が条例で定める構造設備を有すること。

（簡易と畜場の構造設備の基準）

第二条 法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。
- 二 処理室は、次の要件を備えること。
- イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。
- ロ 床は、不浸透性材料で築造され、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 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
- ホ 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。
- 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
- 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
- イ 汚物だめ並びに汚物だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
- ロ 汚物だめ及び汚物だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築

造され、適当な覆いが設けられていること。

- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

○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

平成十八年十二月二十六日

岡山県条例第七十九号

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をここに公布する。

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

目次

第一章 総則（第一条—第九条）

第二章 食の安全・安心の確保（第十条—第二十条）

第三章 食育の推進（第二十一条—第二十五条）

附則

第一章 総則

（目的）

第一条 この条例は、県民の生命及び健康に対する食の重要性にかんがみ、食品の安全性及び信頼性（以下「食の安全・安心」という。）の確保並びに食育の推進に関し、基本理念を定め、県、食品関連事業者等の責務及び県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本的な事項等を定めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に展開し、もって県民の健康で豊かな生活の実現に寄与することを目的とする。

（定義）

第二条 この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品 すべての飲食物（その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、薬事法（昭和三十五年法律第百四十五号）第二条第一項に規定する医薬品及び同条第二項に規定する医薬部外品を除く。）をいう。
- 二 食品等 食品並びに添加物（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。）、器具（同条第四項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- 三 食品関連事業者 食品安全基本法（平成十五年法律第四十八号）第八条第一項に規定する食品関連事業者をいう。
- 四 教育関係者等 食育基本法（平成十七年法律第六十三号）第十一条第一項に規定する教育関係者等をいう。
- 五 農林漁業者等 食育基本法第十一条第二項に規定する農林漁業者等をいう。

（基本理念）

第三条 食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民の健康の保護及び増進並びに豊かな人間形成に資することが最も重要であるという基本的認識の下に、関係者の協働により行われなければならない。

- 2 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、食品等による人の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき適切に行われなければならない。
- 3 食の安全・安心の確保は、県及び食品関連事業者による食の安全・安心の確保に関する情報の積極的な公開並びに県、食品関連事業者及び県民による食の安全・安心の確保に関する情報の共有及び相互理解を図ることにより行われなければならない。
- 4 食の安全・安心の確保は、環境への負荷（人の活動により環境に加えらるる影響であつて、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。第十七条において同じ。）ができる限り低減されるよう配慮した上で行われなければならない。
- 5 食育の推進は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる場所において、食につい

て考える機会を確保し、食をばぐむ環境を整備することにより、県民が自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身に付けることを目指して行われなければならない。

- 6 食育の推進は、県、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他の関係者すべての相互理解の下に、自発的意思を尊重しつつ、誰もが参加しやすい形で行われなければならない。

(県の責務)

第四条 県は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

2 県は、前項の施策の策定及び実施に当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他関係機関との連携に努めるものとする。

3 県は、第一項の施策を地域の実情に応じて、策定し、及び効果的に実施するため、市町村との連携を図るものとする。

(食品関連事業者の責務)

第五条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食の安全・安心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、安全で安心な食品を提供するために必要な措置を講ずる責務を有する。

2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(教育関係者等の責務)

第六条 教育関係者等は、基本理念にのっとり、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じ、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(農林漁業者等の責務)

第七条 農林漁業者等は、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(県民の役割)

第八条 県民は、基本理念にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する理解を深め、食に関する適切な判断力を養い、健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策について意見を表明するよう努めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に積極的な役割を果たすものとする。

(財政上の措置)

第九条 県は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を円滑に実施するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 食の安全・安心の確保

(食の安全・安心推進計画)

第十条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食の安全・安心推進計画(以下この条において「計画」という。)を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食の安全・安心の確保に関する総合的な施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 知事は、計画を策定するに当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等及び農林漁業者等の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、計画を策定したときは、速やかに公表するものとする。

5 前二項の規定は、計画の変更について準用する。

(監視、指導等)

第十一条 県は、食の安全・安心を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程について、一貫した監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

(体制の整備等)

第十二条 県は、食の安全・安心の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、及び当該事態に迅速かつ適切に対処するため、必要な体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の実施等)

第十三条 県は、食の安全・安心を確保するため、必要な調査研究を行うとともに、その成果の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集等)

第十四条 県は、食の安全・安心に関する最新の情報その他科学的知見に基づく情報の収集、整理、分析等を行い、県民及び食品関連事業者に対し、必要な情報の提供を行うものとする。

(情報及び意見の交換)

第十五条 県は、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

2 食品関連事業者は、食の安全・安心を確保するため、県民に対し自らの事業活動に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。

(適正な表示の確保等)

第十六条 県は、食品の適正な表示が確保されるよう関係法令の適切な運用を図るとともに、食品の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(安全で安心な農林水産物の供給)

第十七条 県は、安全で安心な農林水産物の安定的な供給のため、農林水産物の生産に係る履歴の記録及び管理が適切に実施されとともに、環境への負荷の低減に配慮した生産方式が導入されるよう、技術の開発、その成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

(自主回収の報告等)

第十八条 食品関連事業者は、その生産し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が人の健康への悪影響の発生を防止する観点から規則で定める場合に該当するときは、規則で定めるところにより、直ちにその旨を知事に報告しなければならない。

2 知事は、前項の規定による報告に係る回収の措置が、人の健康への悪影響の発生を防止する上で適切でないとき認めるときは、当該報告を行った食品関連事業者に対し、回収の実効性を確保するための指導を行うことができる。

3 第一項の規定による報告を行った食品関連事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかにその旨を知事に報告しなければならない。

(県民からの申出に対する調査等)

第十九条 知事は、食品等が人の健康に危害を及ぼし、又はそのおそれがあるとして、県民から適切な措置を講ずるよう申出があったときは、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査を行い、必要があるとき認めるときは、適切な措置を講ずるものとする。

(健康危害情報の公表)

第二十条 知事は、食品等による人の健康への危害を未然に防止し、又はその拡大を防止するため、次の各号のいずれかに該当するときは、県民に必要な情報を公表するものとする。

一 前条の調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき。

二 関係法令の規定に違反し、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる食品等が流通しているとき(関係法令の規定により公表されたときを除く。)

三 その他公表することが公益上必要であると認められるとき。

第三章 食育の推進

(食育推進計画)

第二十一条 知事は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食育推進計画(以下この条において「計画」という。)を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する総合的な施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 第十条第三項及び第四項の規定は、計画の策定及び変更について準用する。

(食育推進活動の展開)

第二十二条 県は、食育の推進に当たっては、教育関係者等及び農林漁業者等と連携して、食育に関する専門的な知識を有する人材の育成及び活用を図るとともに、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、地域の特色を生かした取組を促進するものとする。

2 県は、県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるよう、健全な食生活の実践、地産地消(地域で生産された農林水産物を当該地域で消費することをいう。第二十四条において同じ。)の推進等に関する情報の提供を行うものとする。

3 県は、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等が行う食育の推進に関する活動が相互の連携により展開されるよう、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

(家庭における食育の推進)

第二十三条 県は、食育において家庭が重要な役割を担っているとの認識の下に、家庭における健全な食習慣が確立されるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、家族で参加する料理教室その他の食を楽しみながら食に関する理解を深める機会の提供等により、家庭における食育の推進を支援するものとする。

(子どもの食育の推進)

第二十四条 県は、県民が子どもの時から健全な食習慣と食を選択する力を自ら身に付けることができるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、給食における地産地消の推進、食に関する様々な体験学習を行うこと等により、食育の推進を図るものとする。

(食文化の継承)

第二十五条 県は、県民が地域の伝統ある優れた食文化への理解を深め、これを継承していく活動が促進されるよう必要な措置を講ずるものとする。

附 則
略

関係行政機関連絡先

鳥獣被害防止に関する岡山県の取り組みに関する事、営業許可(食肉の処理、販売等)に関する事、食肉の表示に関する事、鳥獣被害の防止や狩猟・捕獲に関する事は下記の窓口にお問い合わせください。

口鳥獣被害防止に関する岡山県の取り組みの窓口

項目	担当課、所在地	直通電話番号
全般的事項	【県段階】 農林水産部農村振興課農山村振興班 岡山市北区内山下2-4-6	086-226-7439
	【県民局段階】 備前県民局農林水産事業部農畜産物生産課 岡山市北区弓之町6-1	086-233-9827
	備前県民局農林水産事業部農畜産物生産課 倉敷市羽島1083	086-434-7032
	美作県民局農林水産事業部農畜産物生産課 津山市山下53	0868-23-1305

口営業許可(食肉の処理、販売等)に関する窓口

担当課	所在地	電話番号	管轄地域
備前保健所衛生課	岡山市中区古京町1-1-17	086-272-3947	玉野市、備前市、瀬戸内市、赤磐市、和気町、吉備中央町
備中保健所衛生課	倉敷市羽島1083	086-434-7026	笠岡市、井原市、総社市、浅口市、早島町、里庄町、矢掛町
備北保健所備北衛生課	高梁市落合町近似286-1	0866-21-2837	高梁市、新見市
真庭保健所真庭衛生課	真庭市勝山591	0867-44-2918	真庭市、新庄村
美作保健所衛生課	津山市椿高下114	0868-23-0115	津山市、美作市、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町
岡山市保健所衛生課	岡山市北区鹿田町1-1-1 岡山市保健福祉会館2階	086-803-1257	岡山市
倉敷市保健所生活衛生課	倉敷市笹沖170	086-434-9826	倉敷市

□食肉の表示に関する窓口

項目	担当課、所在地	直通電話番号
食品衛生法関係	前記保健所	
J A S 法関係	農林水産部畜産課 岡山市北区内山下2-4-6	086-226-7431

□鳥獣被害の防止や狩猟に関する窓口

項目	担当課、所在地	直通電話番号
全般的事項	お住まいの市町村 農林担当課	
被害防止に関する こと	備前県民局農林水産事業部農畜産物生産課 岡山市北区弓之町6-1	086-233-9827
	備中県民局農林水産事業部農畜産物生産課 倉敷市羽島1083	086-434-7032
	美作県民局農林水産事業部農畜産物生産課 津山市山下53	0868-23-1305
狩猟に関する こと	備前県民局農林水産事業部森林企画課 岡山市北区弓之町6-1	086-223-9832
	備中県民局農林水産事業部森林企画課 倉敷市羽島1083	086-434-7052
	美作県民局農林水産事業部森林企画課 津山市山下53	0868-23-1384

県民局名	管轄地域
備前県民局	岡山市、玉野市、備前市、瀬戸内市、赤磐市、和気町、吉備中央町
備中県民局	倉敷市、笠岡市、井原市、総社市、高梁市、新見市、浅口市、早島町、里庄町、矢掛町
美作県民局	津山市、真庭市、美作市、新庄村、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町

徳島県シカ肉・イノシシ肉 処理衛生管理ガイドライン

平成22年 5月

徳島県保健福祉部生活衛生課

1 目的

本ガイドラインは、「と畜場法」(昭和28年法律第114号)で規定されている「と畜場」の施設設備、牛や豚のと殺・解体処理及び疾病排除方法を参考として、シカ及びイノシシの狩猟から解体、流通に至るまでの一連の食肉処理が「と畜場」と同等の水準で実施されることを目標とし、関係者がこのガイドラインに基づいた食肉処理を実施することで、より安全で安心なシカ肉・イノシシ肉が食用として供給されることを目的とする。

2 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) 処理施設

食品衛生法第52条第1項の規定による食肉処理業*の許可を受け、狩猟等で捕獲したシカ、イノシシを食肉用として処理する施設。

(2) とたい

狩猟等で捕獲し、食肉として利用するために止め刺し後、ナイフ等で放血した状態のシカ又はイノシシの個体をいう。

(3) 枝肉

とたいから頭部、前・後肢先端部及び尾を切除し、はく皮、内臓摘出及び乳房、睾丸を除去したものをいう。

(4) トリミング

枝肉表面の細菌汚染を取り除くため、獣毛及び汚染部分の肉の表面を削り取る行為をいう。

3 処理施設

(1) 構造基準

処理施設は、食肉処理業として食品衛生法施行条例(平成12年徳島県条例第27号)別表第二に定められた施設基準(共通基準及び個別基準)に合致するとともに、次の事項を満たすこと。

ア とたい表面の汚れを洗浄するため、処理施設と隣接した場所に「洗浄区域」が設けられていること。

イ とたいを解体(内臓摘出、はく皮)するための専用の「解体室」が設けられていること。

ウ 枝肉の加工(脱骨、分割、細切)を行う場合は、専用の「食肉処理室」が設けられていること。

エ 枝肉の冷蔵保管を行う場合は、十分な広さを有する専用の「冷蔵庫」が設けられていること。

オ 洗浄区域の床は、コンクリート等不透水性材料で築造され、排水のための適度な勾配と排水溝が設けられていること。

カ 解体室及び食肉処理室には、解体処理時にとたい又は食肉に直接接触するナイフや機械器具を洗浄消毒するため、必要な温湯を十分に供給することができ

る給湯設備が設けられていること。

キ 解体室に、摘出した内臓、はく皮後の皮及び不可食部位を保管及び廃棄する専用の容器が備えられていること。

ク 解体室の枝肉トリミング作業面の照度は、540ルクス以上とすることが望ましいこと。

ケ 各室出入りに、長靴を消毒するための踏込み消毒槽が設けられていること。

コ 排水処理は、関係法令を遵守すること。

(2) 管理運営

処理施設において営業者が講ずべき衛生管理運営基準は、条例別表第一に規定する管理運営基準のほか、次のとおりとする。

ア 1日の処理頭数は、冷蔵施設、排水処理施設等の規模及び能力に応じた頭数とすること。

イ 1日の作業がすべて終了した後の施設及び器具器材の洗浄については、洗浄剤または温湯を用いて血液、脂肪等が残らないよう十分に行うこと。

ウ 施設及び機械器具洗浄後の消毒については、83℃以上の温湯または目的に応じた消毒剤を使用すること。

エ 営業者は、食品衛生責任者が本来実施すべき項目とは別に、次の(ア)から(エ)について、遵守するように監督すること。

(ア) 食品衛生責任者は、徳島県が実施するシカ肉・イノシシ肉の衛生的な処理に関する講習会を受講すること。

(イ) 食品衛生責任者は、条例別表第一に基づいた管理運営要領を作成するとともに衛生管理についての点検表を、定期的に点検すること。

(ウ) 食品衛生責任者は、シカ、イノシシの衛生的な処理等について、他の従事者への指導を行い、衛生思想の普及に努めること。

(エ) 食品衛生責任者は、処理に当たって疑義等が生じた場合について、県食品衛生監視員の助言や指示を求めること。

(オ) (ア)の講習会の内容等については別に定めることとする。

オ 営業者は、衛生的な処理が実施できているかを検証するため、製品の自主的な微生物検査の実施に努めること。

(ア) 検査頻度

年2回

(イ) 検査項目

一般細菌数、大腸菌群、その他必要と考えられる項目

(ウ) 目標値

一般細菌数 10000個/cm²以下

大腸菌群数 100個/cm²以下

※検査結果が目標値を超過した場合は、その原因を調査し、改善措置を実施すること。

4 食肉処理工程における衛生管理