

(1) 営業者の責務

営業者は、次の(2)から(5)について、狩猟、捕獲及び搬入を行う者に協力を求めること。

また、営業者は、(2)及び(6)以降について、食品衛生責任者に対し、適切に実施するよう指示すること。

(2) 処理の原則

ア とたいの解体処理は、原則として搬入当日に行うこと。

イ 食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、内臓摘出及びはく皮の工程までを搬入当日に行うとともに、枝肉を10℃以下で冷蔵保存すること。

(3) 狩猟、捕獲

ア 射殺または止め刺しするまでに死亡していた個体は食用にしないこと。

イ スラッグ弾、六粒弾、九粒弾以外の散弾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は、消化管内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒原因菌等により汚染される可能性が高くなるため、食用にしないこと。

オ その他「鳥獣保護及び狩猟の適正化に係る法律」を遵守すること。

カ 銃器やワナを用いて捕獲及びとさつする場合は、当該動物にできる限り苦痛を与えない方法とすること。

(4) 放血

ア 放血前に、様式1に掲げる事項について確認し、異常が見られた個体は食用にしないこと。

イ 仕留めた場所で短時間の内に行うこと。

ウ 放血に使用するナイフ等は、使用前にアルコール等を用いて消毒したものをを用いること。

エ 放血にあたっては、首または喉元の動脈(頸動脈または上行大動脈)を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。

オ ナイフ等の刺入口はできるだけ小さくし、切開部が汚染されないよう衛生的に取り扱うこと。

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)を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。

(5) とたいの運搬・冷却

ア 放血後は、微生物の増殖を避けるため、速やかに処理施設に搬入すること。

また、搬入にあたっては、処理施設での内臓摘出等が短時間で実施できるよう、あらかじめ食品衛生責任者と調整すること。

イ 原則として、内臓は摘出せずに処理施設へ搬入すること。

ウ 運搬時には、必要に応じて冷却等の措置を講じること。

エ 運搬時の損傷及び汚染防止に努めること。

オ 搬入者は、そのとたいに係る情報を食品衛生責任者へ提供すること。

(6) とたい受入

食品衛生責任者は、とたい受入時に搬入者から様式1の事項について聴き取りを実施し、受入の可否を判断するとともに、その結果について記録し、3年間保管すること。

(7) 処理施設内作業における共通事項

ア 手指を正しく洗浄し、作業衣、帽子、長靴、合成樹脂製の手袋(軍手等の繊維性の手袋は使用しない。)、前掛け等を着用すること。

イ ナイフ及び枝肉に直接接触する機械器具等は、使用直前及び汚染の都度、83℃以上の温湯を用いて確実に消毒すること。

エ 処理の工程で、手指(手袋を使用する場合は手袋)が血液、外皮及び消化管内容物等で汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄すること。

オ 処理作業前に、使用する機器等の点検を行うこと。

カ 処理作業実施ごと、様式3「処理作業自主点検表」について記録するとともに、3年間保管すること。

(8) 解体、内臓摘出

ア 解体室搬入前に、洗浄区域でとたい体表の汚れを十分に洗浄すること。

イ シカの除角を行う場合は、解体室搬入前に洗浄区域等で実施すること。

ウ 内臓摘出は、解体室で実施すること。

エ シカの内臓を摘出する場合は、消化管の内容物が漏れないよう食道(第1胃の近く)及び直腸(肛門の近く)を結紮しておくこと。

オ 消化管を破損した場合は、速やかに内容物による食用部分への汚染を防ぐとともに、汚染された食用部分を完全に切り取ること。

カ 摘出した内臓、切断した頭部、前後肢、尾及び切り取った汚染部分が、床、内壁、設備及び長靴等を汚染しないように作業すること。

キ 食品衛生責任者は、摘出した内臓について、様式2に掲げる項目について確認、記録し、異常がある場合は、その部位もしくはとたいすべてを食用としないこと。また、記録した様式2を3年間保管すること。

(9) はく皮

ア 解体室で行うこと。

イ とたいを懸吊設備で吊り上げるか、専用の作業台の上で作業すること。

ウ ナイフや手指を介し、外皮から枝肉表面を汚染することのないように作業すること。

エ 枝肉表面が外皮により汚染された場合は、汚染された部分をトリミングすること。

オ はく皮した枝肉は、床、内壁、設備及び切り取った部分や他の枝肉などと接触しないようにすること。

(10) 枝肉のトリミングと洗浄

ア 銃弾やワナ等によりと体が損傷された部位を発見した場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を切り取り、食用としないこと。

また、散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて切り取り、

食用にしないこと。

イ 血液凝塊、獣毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、洗浄の前に汚染が広がらないようトリミングすること。

ウ トリミング後は、枝肉を十分な水量で洗浄すること。

エ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。

オ 洗浄後は、洗浄水の水切りを十分に行い、微生物の増殖を防ぐため、速やかに加工または10℃以下で冷却すること。

(11) 加工（枝肉の脱骨、分割、細切）

ア 加工は食肉処理室で行うこと。

イ 加工は専用の作業台の上で行うこと。

ウ 獣毛が付着した部分や、消化管内容物、外皮等に汚染された部分は確実にトリミングすること。

エ 銃弾やワナ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。

また、加工した食肉について、金属探知機等で金属類が混入されていないことを確認することが望ましい。

(12) 廃棄物等の処理

ア 食用に供しない不要な内臓、消化管内容物、皮、骨、切除部位等の廃棄物は、処理終了後、速やかに解体室及び食肉処理室から搬出し、廃棄物処理業者への委託等によって適正に処理すること。

イ 処理にあたっては、環境関連法令を遵守すること。

5 製品（ブロック肉等）の販売

シカ、イノシシなどの野生獣の肉、内臓を生食や加熱不十分で喫食することにより、健康被害を招く恐れがあることから、生食は禁止する。

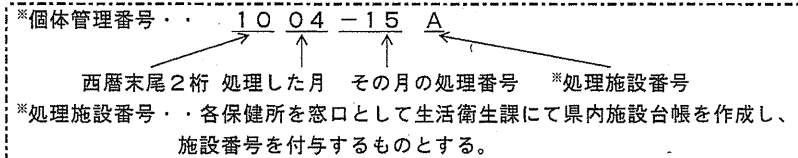
(1) 製品は食中毒や寄生虫による健康被害防止のため、生食用としての販売を行わないこと。

(2) シカの頭部（舌及び頬肉を除く）、大小腸、脊髓及び脊柱（背骨）は食用としないこと。

(3) 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。

ア 個体管理番号\*

イ 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）



(4) 販売室を有しない食肉処理業のみの許可施設については、製品を一般消費者に直接販売をしないこと。

6 関係行政機関への協力

シカ肉、イノシシ肉の処理関係者は、食中毒防止対策および動物由来感染症対策に伴うE型肝炎、CWD\*、結核等のモニタリング調査のため、行政機関の検体提供要請に協力すること。

7 処理施設以外の食品関係業者に対する留意事項

(1) シカ肉、イノシシ肉については、他の食肉と区別して処理、保管すること。

(2) 食品衛生法第52条第1項の規定による食肉販売業者、食肉製品製造業者、飲食店業者及びそうざい製造業者がシカ肉、イノシシ肉を販売、調理、加工する場合には、県内産にあつては処理施設で処理されたもの、県外で処理されたものにあつては当該処理施設に準じて衛生的に処理を行ったものを取り扱うこと。

(3) 調理、加工した製品を提供する場合は、必ず十分な加熱調理を行い、生の肉や内臓を提供しないこと。

(4) 既に食肉処理業の許可を受けた施設で、新たにシカ、イノシシの処理を行う場合については、事前に管轄保健所へ相談し、必要に応じて施設の改善等を実施すること。

■ 関係行政機関

東部保健福祉局 徳島保健所 食品衛生担当 〒770-0855 徳島市新蔵町3丁目80 吉野川保健所 生活衛生担当 〒776-0010 吉野川市鴨島町鴨島106-2	088-652-5155 0883-36-9017
南部総合県民局 阿南保健所 生活衛生担当 〒774-0011 阿南市領家町野神319 美波保健所 生活衛生担当 〒779-2305 海部郡美波町奥河内字弁才天17番地1	0884-28-9872 0884-74-7343
西部総合県民局 美馬保健所 生活衛生担当 〒777-0005 美馬市穴吹町穴吹字明連23 三好保健所 生活衛生担当 〒778-0002 三好市池田町マチ2542番地4	0883-52-1017 0883-72-1121
食肉衛生検査所 〒770-0063 徳島市不動本町2丁目140-3	088-633-8277
動物愛護管理センター 〒771-3201 名西郡神山町阿野字長谷333	088-636-6122
徳島家畜保健衛生所 〒770-0045 徳島市南庄町5丁目94	088-631-8950

■ 関係法令等

関係法令 ●食品衛生法(昭和22年法律第233号) ●徳島県食品衛生法施行条例(平成12年3月28日徳島県条例第27号、以下「条例」という。) ●鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律(平成14年法律第88号)
---

食品衛生法第52条第1項の規定による食肉処理業の定義 ■食肉処理業 食用に供する目的で鳥(鶏、あひる、七面鳥を除く)、獣畜(牛、豚、馬、めん羊及び山羊を除く)をとさつもしくは解体または解体された鳥獣の肉、内臓等を分割もしくは細切する営業。
---

(様式1)

とたい受入記録表

個体管理番号 \_\_\_\_\_

天 気	気 温	℃	食品衛生責任者	
受入時間	午前・午後	時 分		
獣 畜 種	シカ・イノシシ			
性 別	オス・メス	推定年齢		才
推定体重				kg

【捕獲時の状況】

捕獲者氏名 (狩猟免許No.)	( )	住 所 連絡先
捕獲日時	平成 年 月 日 ( 曜日)	午前・午後 時 分
捕獲場所	市・町・村 付近	
捕獲方法	銃・ワナ・檻・その他 ( )	
	※銃の場合、被弾部位	
止め刺し方法	銃・その他 ( )	
止め刺し部位	頭・首・胸部・腹部	
放 血 の 実 施	有・無	有の場合 放血開始時間 午前・午後 時 分
冷 却 の 実 施	有・無	有の場合 冷却方法 ( )
外 見 所 見	異常有・異常無 (有の場合: )	
そ の 他 特 記 事 項	行政機関へ血液提供等	

【受入時のとたい確認記録】

確認事項	異常の有無
異常な鼻水、よだれが出ていないか	有・無
著しい脱毛、ダニ類の感染がないか	有・無
著しくやせていないか	有・無
顔面その他に奇形がみられないか	有・無
口の中、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水疱(水ぶくれ)やびらん・潰瘍(ただれ)が多数ないか	有・無
下痢による臀部周囲の著しい汚染、肛門等からの出血がないか	有・無
皮下に膿瘍(うみを含んだできもの)が多数ないか	有・無
体表に赤～紫色のあざが多数ないか、または皮膚、粘膜が青紫色(チアノーゼ)になっていないか	有・無
被弾・創傷部位以外にむくみが多数ないか	有・無
そ の 他 特 記 事 項	
受入の可否	可・否 備考

(様式2)

### 解体時の確認記録表

個体管理番号 \_\_\_\_\_

解体処理日時：平成 年 月 日 ( 曜日 )  
午前 ・ 午後 時

食品衛生責任者

確認事項		異常の有無
内臓	消化管の破裂はないか	有 ・ 無
	多量の胸水、腹水はないか	有 ・ 無
	著しい胸膜炎、腹膜炎はないか	有 ・ 無
	心内膜炎、心筋の変色はないか	有 ・ 無
	重度の肺炎、肺の変色、硬結、膿瘍はないか	有 ・ 無
	肝臓の腫れ、出血、変色、結節、膿瘍はないか	有 ・ 無
	脾臓の腫れ、出血、変色はないか	有 ・ 無
	腎臓の腫れ、変色、出血はないか	有 ・ 無
	胃、腸粘膜の出血、潰瘍はないか	有 ・ 無
	リンパ節の腫れ、結節はないか	有 ・ 無
寄生虫の感染はないか	有 ・ 無	
枝	全身性の出血、腫瘍、膿瘍などはないか	有 ・ 無
	著しい黄疸はないか	有 ・ 無
	筋肉、脂肪は水っぽくないか、変色はないか	有 ・ 無
肉	骨折、筋肉の出血はないか	有 ・ 無
	関節は腫れていないか	有 ・ 無
	リンパ節の腫れ、結節はないか	有 ・ 無
寄生虫の感染はないか	有 ・ 無	
その他特記事項		
総合判定	<input type="checkbox"/> 食用適 <input type="checkbox"/> 一部食用不適 <input type="checkbox"/> 食用不適	食用部位

行政機関への検体提供の有無 有 ( 提供先 : \_\_\_\_\_ ) ・ 無  
 提供検体 ( 延髄 ・ 肝臓 ・ 血液 ・ その他 ) \_\_\_\_\_  
 提供日 平成 年 月 日 ( 曜日 )

(様式3)

### 処理作業自主点検表

食品衛生責任者

作業日：平成 年 月 日 ( 曜日 )

#### 【施設・設備の衛生管理】

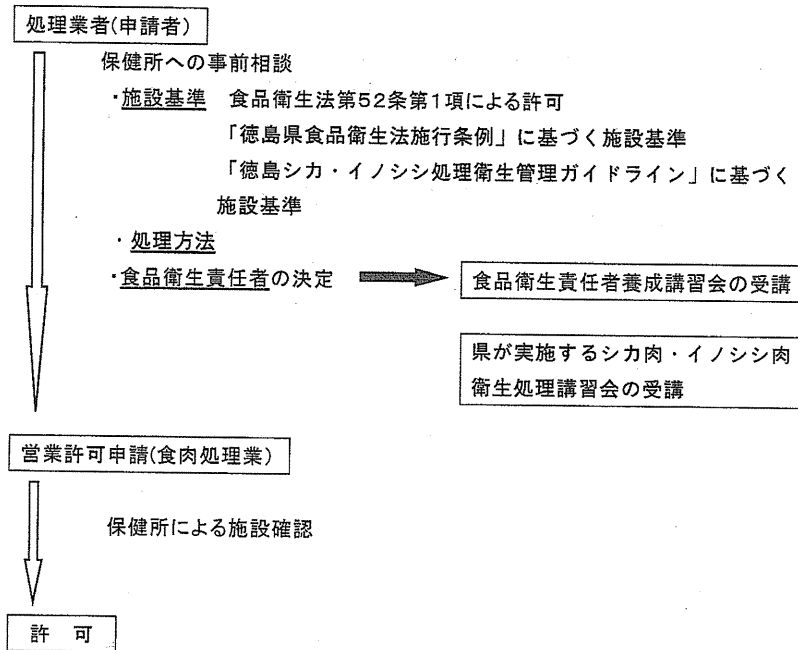
区画	点検項目	点検結果	改善
解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか	良・不良	済・未済
	消毒槽は83℃以上であったか	良・不良	済・未済
	作業後の器具、設備は洗浄消毒したか	良・不良	済・未済
加工室	作業前の器具、施設は清潔であったか	良・不良	済・未済
	器具、包装用資材等は適切に保管されていたか	良・不良	済・未済
	整理・整頓はできているか	良・不良	済・未済
冷蔵室 冷凍室	温度は適温が保たれていたか (冷蔵室 ℃ ・ 冷凍室 ℃)	良・不良	済・未済
	清潔は保たれていたか	良・不良	済・未済
その他	廃棄物は適正に管理、処理したか	良・不良	済・未済

#### 【作業時の衛生的な取扱い】

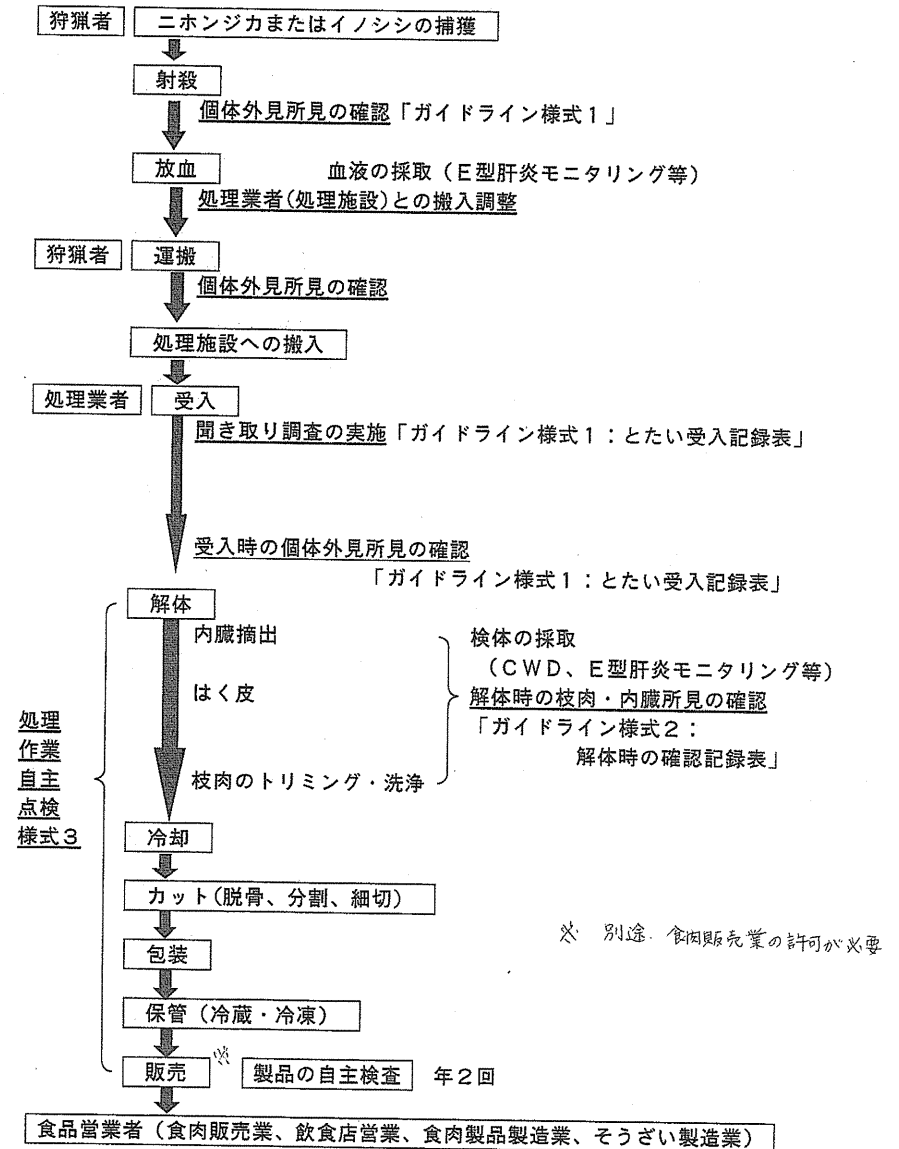
作業工程	点検項目	点検結果	改善
受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か	良・不良	済・未済
	手指の洗浄は適切にできていたか	良・不良	済・未済
	作業服、長靴等は清潔であったか	良・不良	済・未済
	ナイフは1頭ごと、または汚染の都度洗浄、消毒したか	良・不良	済・未済
	使用する器具や設備は1頭ごとに洗浄したか	良・不良	済・未済
	消化管内容物による汚染はないか	良・不良	済・未済
トリミング 洗浄	枝肉に獣毛の付着はないか	良・不良	済・未済
	枝肉の洗浄は丁寧にできているか	良・不良	済・未済
	洗浄飛沫による枝肉の汚染はないか	良・不良	済・未済
冷却	枝肉等が壁や床、他の枝肉等と接触していないか	良・不良	済・未済
	速やかに10℃以下に冷却したか	良・不良	済・未済
脱骨 分割 細切	処理作業従事者の健康状態は良好か	良・不良	済・未済
	手指の洗浄は適切にできていたか	良・不良	済・未済
	作業服、長靴等は清潔であったか	良・不良	済・未済
	ナイフ、まな板は専用のものを使用したか	良・不良	済・未済
	肉に銃弾の残存はなかったか	良・不良	済・未済
	シカについて背骨(脊柱)、脊髓を廃棄したか	良・不良	済・未済
包装	手指、器具、包装資材は清潔であったか	良・不良	済・未済
	包装ビニールの破損はないか	良・不良	済・未済
	適切な表示ができていないか	良・不良	済・未済
保管	適正な温度で衛生的に保管できているか	良・不良	済・未済

#### 【改善内容】

## シカ・イノシシ処理施設許可までのながれ



## シカ・イノシシ処理のながれ



# 美馬市シカ肉等処理加工施設条例施行規則

徳島県美馬市

○美馬市シカ肉等処理加工施設条例施行規則

平成23年6月30日  
規則第20号

(趣旨)

第1条 この規則は、美馬市シカ肉等処理加工施設条例(平成23年美馬市条例第23号。以下「条例」という。)の規定に基づき、美馬市シカ肉等処理加工施設(以下「施設」という。)の管理に関し必要な事項を定めるものとする。

(処理加工を行う野生動物)

第2条 施設において、処理加工できるシカ等野生動物(以下「シカ等」という。)は、次の各号に定めるとおりとする。

- (1) ニホンジカ
- (2) イノシシ

2 前項に規定するシカ等は、次に掲げる要件のいずれも満たすものでなければならない。  
(1) 狩猟期間中又は有害鳥獣捕獲等期間中に、銃器又はワナにより捕獲されたものであること。

(2) 徳島県シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドラインに添って捕獲、処理されたものであること。

(登録の申請)

第3条 条例第4条の規定により、捕獲したシカ等を施設に持ち込みをしようとする者は、あらかじめ市長が定める期間内に、美馬市シカ肉等処理加工施設搬入登録申請書(様式第1号。以下「登録申請書」という。)を市長に提出し、登録を受けなければならない。

(登録)

第4条 市長は、前条の申請について書類審査を行い、適合すると認めるときは、美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者(以下「使用者」という。)として登録を行う。

2 市長は、登録を行ったときは、使用者に対し、美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者登録証(様式第2号。以下「登録証」という。)を交付する。

3 登録証の有効期間は、登録の日の属する年度の3月31日までとする。ただし、市長が必要と認めるときは、この限りではない。

第5条 市長は、使用者が次の各号のいずれかに該当するときは、その登録を取り消すことができる。

- (1) 法令(条例、規則その他の規程を含む。)の規定に違反したとき。
- (2) 偽りその他不正の手段により登録を受けたことが判明したとき。
- (3) その他市長の指示する事項に従わないとき。

(申請事項の変更)

第6条 使用者は、登録申請書の記載事項を変更しようとするときは、変更の日から30日以内に美馬市シカ肉等処理加工施設搬入登録申請事項変更届(様式第3号)を、登録証を添えて市長に提出しなければならない。

(登録証の再交付)

第7条 使用者が登録証を亡失し、又は破損したときは、美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者登録証再交付申請書(様式第4号)を市長に提出して再交付を受けなければならない。ただし、破損した場合には、その登録証を添付しなければならない。

2 前項の規定により登録証を再交付したときは、従前の登録証は、その効力を失う。

(登録証の返還)

第8条 使用者は、次の各号のいずれかに該当するときは、直ちに登録証(第3号の場合)あつては、回復した登録証)を市長に返還しなければならない。

- (1) 登録証の有効期限が満了したとき。
- (2) 登録を取り消されたとき。
- (3) 登録証の再交付を受けた後、亡失した登録証を回復したとき。

(持ち込み手続き)

第9条 使用者は、シカ等を施設に持ち込むときは、その都度、市長と連絡調整を行い、シカ等の処理加工に支障をきたさないよう、努めなければならない。

2 使用者は、シカ等を施設に持ち込む際、次の第1号及び第2号又は第3号を提示し、市長の確認を受けなければならない。

- (1) 登録証

(2) 徳島県狩猟者登録証

(3) 美馬市有害鳥獣捕獲従事者証

3 使用者が、前項に規定する登録証等を提示できない場合は、持ち込むことができない。ただし、何らかの方法により、確認できる場合はこの限りでない。

4 市長は、第1項の規定による連絡調整の結果、安全に処理加工できないと判断したときは、持ち込みを拒むことができる。

(使用者の遵守事項)

第10条 使用者は、次に掲げる事項を遵守しなければならない。

(1) 鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律(平成14年法律第88号)及び関係法令(条例、規則その他の規程を含む。)

(2) 徳島県シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドライン

(3) その他市長が必要と認める事項

(指定管理者に管理を行わせる場合における規定の適用)

第11条 条例第7条の規定により指定管理者(地方自治法(昭和22年法律第67号)第244条の2第3項に規定する指定管理者をいう。以下同じ。)に施設の管理を行わせる場合にあっては、第3条から第10条までの規定中「市長」とあるのは「指定管理者」と、別記様式中「美馬市長」とあるのは「美馬市シカ肉等処理加工施設指定管理者」と読み替えて、これらの規定を適用する。

(委任)

第12条 この規則に定めるもののほか、施設の管理に関し必要な事項は、市長が別に定める。

附 則

この規則は、平成23年7月1日から施行する。

様式第1号(第3条関係)

様式第1号(第3条関係)

年 月 日

美馬市シカ肉等処理加工施設搬入登録申請書

美馬市長 様

住 所 美馬市

氏 名

電 話 ( )



美馬市シカ肉等処理加工施設条例施行規則第3条の規定に基づき、申請します。

捕獲の方法	銃器		ワナ
狩猟免許	No.		
	有効期間	年	月 日

※申請の際には、狩猟免許を提示してください。

様式第2号(第4条関係)

様式第2号(第4条関係)

美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者登録証

氏 名

住 所

許 可 番 号

年 月 日

捕獲の方法

有 効 期 限

年 月 日

美馬市長



許可条件

- 1 美馬市シカ肉等処理加工施設条例(施行規則を含む)を遵守すること。
- 2 登録証は、搬入の際、次に掲げるいずれかと共に提示し、確認を受けなければならない。
  - (1) 徳島県狩猟者登録証
  - (2) 美馬市有害鳥獣捕獲従事者証
- 3 登録証は、その効力を失った場合、直ちに返還しなければならない。
- 4 搬入するシカ等については、徳島県シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドラインの4「食肉処理工程における衛生管理」の(3)、(4)及び(5)に掲げる項目を遵守すること。

様式第3号(第6条関係)



様式第3号(第6条関係)

年 月 日

美馬市シカ肉等処理加工施設搬入登録申請事項変更届

美馬市長 様

住 所 美馬市  
氏 名 ( )  
電 話 ( )

美馬市シカ肉等処理加工施設条例施行規則第6条の規定に基づき、申請書記載事項について、次のとおり変更したいのでお届けします。

	事項	変更前	変更後
変更内容			
変更年月日	年 月 日		

(添付書類)  
・登録証

様式第4号(第7条関係)

様式第4号(第7条関係)

年 月 日

美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者登録証再交付申請書

美馬市長 様

住 所 美馬市  
氏 名 ( )  
電 話 ( )

美馬市シカ肉等処理加工施設搬入者登録証を亡失(破損)しましたので、次のとおり登録証の再交付を申請します。

許 可 番 号	
許 可 年 月 日	年 月 日

(添付書類)

- ・ 破損した場合にあっては、その登録証

# 高知県シカ肉処理衛生管理ガイドライン

( 第 1 版 )

平成 2 1 年 2 月

高 知 県

目 次

1 目 的	.....	1
2 ガイドラインの位置付け	.....	1
3 用語の定義	.....	1
4 関係者の心構え	.....	1
5 シカ肉の衛生管理の構築	.....	2
6 営業施設・設備等の衛生管理	.....	2 ～ 3
7 生食の禁止	.....	3
8 使用水の衛生管理	.....	3
9 作業者の衛生管理	.....	3
10 狩猟時の衛生対策	.....	4
11 処理工程の衛生管理	.....	5
(1) 処理の原則	.....	5
(2) 搬入時の対応	.....	5
(3) 解体処理等の衛生管理	.....	6 ～ 8
(4) 枝肉カット時等の衛生管理	.....	9
(5) 冷凍保存時の留意点	.....	9
12 廃棄物等の処理	.....	9
13 製品の自主検査	.....	9 ～ 10
14 製品の表示	.....	10
15 付属資料	.....	11 ～15

1 目 的

近年、高知県ではシカの生息頭数が急激に増加し、農作物や植林さらには高山域の自然植生にまで多大な被害を及ぼす状況となっており、シカの個体数調整が大きな課題となっています。シカの捕獲を促進するには、シカ肉の地場消費を拡大するとともに、地域の特産品として商品化することが有効です。そのためには、まずシカ肉が衛生的に処理され安全な肉として供給される必要があることから、解体処理等のガイドラインを示すものです。

2 ガイドラインの位置付け

食肉の処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要な事項が定められていますが、野生獣であるシカを食肉として利活用するには、これに加えて配慮すべき事項があります。本ガイドラインでは、食品衛生法等ではカバーされない部分を中心に、必要な事項を示すものです。

3 用語の定義

① 処理業者

食品衛生法の食肉処理業の許可を受け、シカ肉を食用に供する目的で処理、解体（剥皮・内臓抜き・細切）、カット（分割・骨抜き・細切）を行う者をいう。

② 処理施設

処理業者がシカ肉を処理するために食肉処理業の許可を受けている施設をいう。

③ と体

と体とは狩猟等で捕獲し、止め刺し後ナイフ等で放血した状態の個体をいう。

④ 食肉

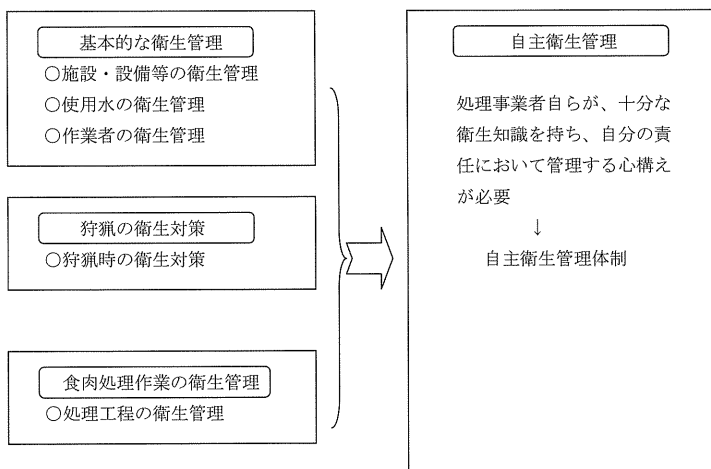
販売目的で処理した食肉をいう。（自家消費のために処理した肉は含まない。）

4 関係者の心構え

食肉の販売は、「業」として行われるため、事業者としての責任が生じます。狩猟者と処理業者に求められる責務は、両者がお互いの作業内容を理解し、確認作業や意思の疎通を図ることが、安全で安心な食品づくりにつながります。

シカ肉に関係する方々は「食品づくりの事業者」としての認識を持つことが重要です。

## 5 シカ肉の衛生管理の構築



### <自主衛生管理>

衛生管理を円滑かつ効果的に進めるためには、解体処理作業等にたずさわる人それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備することが必要です。

## 6 営業施設・設備等の衛生管理

シカ肉処理における食肉処理業に係る施設基準については、高知県食品衛生法施行条例（以下「条例」という。）に定める施設の共通基準並びに業種別基準のほか、次の事項を満たさなければなりません。

### ① と体洗浄区域

搬入された野生獣またはと体を十分な水量で洗浄するための洗浄区域を設けること。

### ② と体懸ちよう設備、または、はく皮、内臓摘出設備

はく皮、内臓摘出作業を衛生的に行うため、解体室にと体をつり上げるための懸ちよう設備、または、はく皮、内臓摘出専用設備を設けること。

### ③ 煮沸式消毒設備

内臓摘出、はく皮及びカット作業時等に、と体または食肉に直接接触する器具や容器等を頻繁に殺菌・消毒するために、と体洗浄区域（室）、解体室内等に83℃以上の温湯の供給可能な煮沸式消毒槽を設けること。

## ④ その他

- ・ 野生獣の処理施設は、人家が密集している場所、公衆の用に供する飲料水が汚染される恐れがある場所には設置しないこと。
- ・ 原則として、処理施設の各工程は、施設相互間の衛生管理がされるように配置され、一定の区画がしてあること（荷受室、と殺・放血室(と体洗浄室)、解体室、冷蔵室、カット室(包装室)）。
- ・ 枝肉用冷蔵施設は、十分な広さを有し、10℃以下に冷却できること。
- ・ 2種以上の営業を行う場合は、原則、各営業施設は専用とし、区画をすること（例として食肉処理業と食肉製品製造業）。
- ・ 処理頭数は、処理施設・冷蔵施設や廃水処理施設の規模等に応じた頭数に止めること。
- ・ と殺室でと殺・放血する場合、血液は回収し廃棄することが望ましい。
- ・ 処理頭数、排水量によっては水質汚濁防止法に基づく排水基準の対象となるため、事前に関係機関と調整をすること。

## 7 生食の禁止

シカ・イノシシなどの野生獣の肉・内臓の生食や加熱不十分で食べることにより健康被害（E型肝炎など）の発生がみられるので、生食は禁止します。

## 8 使用水の衛生管理

使用水の衛生管理は、次によること。

- ① 市町村の管理する水道であれば、そのまま使用できる。
- ② 地下水、谷水等を利用している場合は、食品衛生法による飲用適を確認するため塩素滅菌装置を設置し、水質検査を行うこと。また、正常に作動していることを確認するため定期的に残留塩素の測定を行い、適正に管理する。（これら使用水の管理は、食品衛生法の許可を受けるときに不可欠な必須項目となる。）
- ③ 受水槽を使用している場合は、年に1回以上点検・清掃する。  
☆ 参考：付属資料12ページ（条例の抜粋）

## 9 作業者の衛生管理

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（条例に定める「食品衛生責任者」）を置かなければなりません。また、シカの処理に従事する者は条例に定める「食品取扱者」として所定の衛生管理を行わなければなりません。

10 狩猟時の衛生対策（狩猟者等が遵守すべき事項）

番号	工程等	作業等	衛生管理
1	【射殺】 シカを銃猟する場合またはワナで捕獲したシカを捕獲現場等の屋外で銃器により止め刺しする場合は、右記のことを遵守すること	① ライフル銃またはスラッグ弾を使用し、散弾はさけること ② 狙撃部位は頭部、頸椎、胸部周辺とすること	腹部内臓を撃ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が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として利用しないこと
2	【放血】 放血は、仕留めたその場で短時間に行うこと	① 頸動脈を切断するとともに頭部を下にし、十分に放血すること ② 胸部を撃った個体は、前胸部を切開し、内部に溜まった血液を放血すること	① 放血に使用するナイフ等は使用する前にアルコール綿などで消毒を行うこと（なお、使い捨てのナイフの使用が望ましい。） ② 切開部が汚染されないよう取り扱いすること
3	【運搬、冷却】 基本的には、内臓を出さずに処理施設に搬入すること	① 放血後は、品質低下を避けるため速やかに処理施設へ搬入すること ② 夏場等、内臓を出さないと肉質が劣化する恐れがある場合は、内臓の摘出を認める。ただし、この時は内臓をビニール袋等容器に入れ処理施設に搬入すること	① 処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷蔵装置等を用い、運搬中の冷蔵に努めること ② 内臓を摘出した場合（消毒した器具使用）は、切開部が汚染されないよう取り扱いすること ③ 運搬時、と体等の損傷防止に努めること

【食肉として利用できないもの】

狩猟者等が射殺等を行う前に、既に死亡している個体は食用にしないこと。また、目視により異常が見られた場合は、何らかの全身性等の病気に罹っている可能性があることから、食肉処理施設に搬入しないこと。

※異常：11—（2）対応欄参照

11 処理工程の衛生管理

（1）処理の原則

- ① シカ肉を食用に供する目的で行う処理は、処理施設で行うこと。（捕獲現場では放血まで。）
- ② ワナで捕獲され、生体で搬入されたシカのと殺・放血・解体は、搬入日に行うこと。また、射殺後、と体で搬入されたシカは、と殺日に解体を行うこと。やむを得ず、と殺日に解体処理ができないと体は、食肉用の冷蔵庫と区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- ③ シカ肉を熟成する場合は、はく皮と内臓摘出の工程まで受入当日に行い、枝肉（骨付きの状態）にし、3℃以下で12時間以上ねかすこと。
- ④ 処理施設への受入時は、解体前に次の事項を別添様式により記録し、3年間保存すること。
  - ・ 個体識別番号
  - ・ 処理施設への受入日時
  - ・ 捕獲者の住所、氏名、連絡先（電話）
  - ・ 搬入者の住所、氏名、連絡先（電話）
  - ・ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法、止め刺し部位
  - ・ 放血日時、放血場所
  - ・ 性別、推定体重
  - ・ 解体処理日
  - ・ 食肉としての適否

（2）搬入時の対応

番号	工程	作業場所	対応
1	受付	荷受室	受付様式に記入する
2	搬入	荷受室	目視により、生体またはと体の異常の有無を確認する。 次の異常を確認した場合は、食肉としないこと ・ 脱毛が著しいもの ・ 削瘦の著しいもの ・ 奇形の見られるもの ・ 体表に水疱や潰瘍等が多数形成されているもの ・ 下痢により臀部付近が著しく汚れているもの ・ 皮下に膿瘍（膿）が多くあるもの（3ヶ所程度） ・ その他異常があると認めたもの

(3) 解体処理等の衛生管理

- ① 作業に従事する時は、十分に手指の洗浄消毒を行うこと。
- ② 作業時は、専用の作業服及び長靴等により、作業に従事すること。
- ③ 解体処理作業にあたっては、83℃以上の温湯を準備すること。
- ④ 解体処理作業時の手袋は、合成樹脂製（ゴム手袋）を使用し、軍手は使用しないこと（素手による作業は禁止）。

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
1	作業前の施設設備・器具の消毒	各室	83℃以上の温湯により施設設備・器具等を消毒すること	施設や設備器具からの汚染を防止するために消毒をすること
2	体表洗浄	洗浄室もしくは屋外	飲用適の水を用いて、体表を十分に洗浄すること	体表の汚れを除去すること
3	と殺・放血（生体搬入の場合）	と殺・放血室	頸動脈を切断し十分放血すること	① 使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること ② 放血部位の切開は最小限にすること ③ 切開部が汚染されないよう取り扱うこと
4	懸ちよう等	と殺・放血室	4肢（アキレス腱の下）及び頭を切り落とす懸ちようハンガーに両足のアキレス腱を引っかけ、天井からつり下げ、頭部を下にする	
5	はく皮	と殺・放血室	① と体の懸ちよう時は、臀部より下方に向かってはく皮作業を行うこと ② 最初の一刀を除き、皮の内側から切開すること ③ 雄はペニスと睾丸、雌は乳房を先に切除すること	① 使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯により消毒すること ② 獣毛による枝肉汚染に注意すること

6	被弾部位の確認	解体処理室		はく皮後は、被弾部位を確認し、銃弾が残っている場合は、トリミングにより確実に取り除くこと
7	内臓摘出	解体処理室	<ol style="list-style-type: none"> <li>① と体の下に内臓専用の容器を置き、その容器に内臓を取り出すこと</li> <li>② 内臓摘出においては、消化器官の損傷に注意するとともに、直腸と食道を結さつすること</li> <li>③ 内臓等に異常を確認した場合は食肉として利用しないこと</li> </ol>	使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯により消毒すること
8	【解体後の内臓や枝肉等の確認】 視覚や触覚等を用いて注意深く観察し、異常の有無を確認する			
	確認対象		確認ポイント	
	内臓・枝肉共通		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 大きさ、色、形、固さ、臭いに以上はないか</li> <li>● 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>● リンパ節は腫れてないか</li> </ul>	
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 表面、断面に白色点（斑）、変色部分等はないか</li> <li>● 肝臓や肺等に寄生虫はいないか</li> <li>● 胸や腹の中に異常に液が溜まってないか</li> </ul>		
枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>● 関節は腫れてないか</li> <li>● 筋肉中に寄生虫（白色点等）はないか</li> </ul>		
【確認結果に基づく対応】				
(1) 異常が認められなかった場合 食肉として供する				
(2) 異常が認められた場合				
① その状態や原因に応じて、廃棄する等、適切に対応すること。なお、異常の原因が不明な場合は、専門の検査機関等に相談すること				
② 原因が判明しない場合は、食用に供さないこと（全部廃棄すること）				

9	トリミング等	解体処理室	枝肉の汚染部位を切り取ること。または、洗浄後、消毒すること	<p>① 使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯により消毒すること</p> <p>② 腸管を破損し枝肉が汚染された場合は、トリミングし、そのうえで次亜塩素酸ナトリウム 100ppm 溶液で噴霧等により消毒すること</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="4">次亜塩素酸ナトリウム (1Lあたり)</td> </tr> <tr> <td>含有</td> <td>6%</td> <td>10%</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>100ppm</td> <td>1.7ml</td> <td>1ml</td> <td>0.8ml</td> </tr> </table>	次亜塩素酸ナトリウム (1Lあたり)				含有	6%	10%	12%	100ppm	1.7ml	1ml	0.8ml
次亜塩素酸ナトリウム (1Lあたり)																
含有	6%	10%	12%													
100ppm	1.7ml	1ml	0.8ml													
10	枝肉洗浄	解体処理室	飲用適の水により、枝肉の上方から下方に向けて洗浄すること	洗浄水の飛散に注意すること												
11	個体識別番号	解体処理室	個体識別が可能になるよう荷札等により一頭毎にラベルを付けること													
12	枝肉冷蔵	冷蔵室		冷蔵庫の温度は10℃以下であること（3℃以下が望ましい）												
3	作業後の施設設備・器具の消毒	各室	83℃以上の温湯により施設設備・器具等を消毒すること	施設や設備器具からの汚染を防止するために消毒すること												

(4) 枝肉カット時等の衛生管理

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
1	枝肉のカット	カット室	枝肉を骨抜きし、ブロック肉に分割・細切すること	<p>① 使用する施設設備・器具等は洗浄し、83℃以上の温湯により消毒すること</p> <p>② 作業時は、十分に手指等の洗浄消毒を行い、カット専用服装により、作業に従事すること</p> <p>③ 食肉に出血や弾丸の残留はないか確認し、認めた場合は除去すること</p>
2	包装	カット室	包装後、適正な表示をすること	
3	冷蔵	冷蔵室		冷蔵庫の温度が10℃以下であること（3℃以下が望ましい）

(5) 冷凍保存時の留意点

- ① 温度は、-15℃以下を保つこと。
- ② 冷凍庫に入れるときは、詰め過ぎないように注意する。（詰めすぎると他の冷凍肉に影響するため、大量に冷凍する場合は他の冷凍庫に分散して入れる。）
- ③ 冷凍肉を取り出すときや整理するときなど、肉同士がぶつかりパックが裂けないように注意する。
- ④ 裂けたパックや、空気が入ったパックを見つけたらパックし直す。

1.2 廃棄物等の処理

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、処理室やカット室等から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に処理を委託する等により適正な処理をしなければなりません。

1.3 製品の自主検査

処理施設においては、マニュアル等に沿って、衛生的にシカ肉が処理できているかを検証するために、自主的に細菌検査を実施しなければなりません。

(1) 検査対象

ブロック肉

(2) 自主検査の頻度

処理の最盛期を中心に年2回程度

(3) 検査項目

一般細菌数、大腸菌群数、その他必要と思われる項目

1.4 製品の表示

製品化したシカ肉は、食品衛生法のほか関係法令に定めるところにより、製品の表示をしなければなりません。

なお、詳しくは最寄りの保健所にお問い合わせください。

【表示例】食肉（パック詰めされているもの）

名 称：鹿（ニホンジカ）ロース肉  
原 産 地：高知県〇〇郡△△村産  
100g 当たり：〇〇〇円  
価 格：〇〇〇円  
内容量（g）：500g  
賞 味 期 限：平成〇〇年〇〇月〇〇日  
保 存 方 法：-15℃以下で冷凍保存して下さい。  
加 工 者：高知県〇〇郡△△村□□番地 〇〇有限公司 △△処理加工施設  
個 体 識 別 番 号：〇〇〇  
使用上の注意：解凍後はお早めに調理し、十分に加熱してお召し上がり下さい。

◇消費期限と賞味期限

- ・消費期限 → 未開封状態で、保存方法記載の方法で保存された場合に、品質が保持される期限（品質劣化が早い食品に記載する期限：概ね5日以内）。
- ・賞味期限 → 缶詰等、品質が比較的長く保持される食品に記載。

◇個体識別番号

製品の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、万が一の製品回収等の際は重要な情報になる。

◇使用上の注意（加熱調理の考え方）

食中毒や寄生虫等による健康被害を防止する観点から、生食を避け十分に加熱する旨を表示する。

付 属 資 料



1 営業施設の施設基準・・・「ガイドライン 6 営業施設・設備等の衛生管理」関係

高知県食品衛生法施行条例（以下「条例」という。）第4条「営業施設の基準」別表第2「食肉処理業に係る基準」より抜粋

- ① 食肉置場、処理場、容器具類洗浄場、汚物処理施設及び製品置場を設けるほか、生きた鳥類を取り扱う場合には、荷置場を設けること。
- ② 処理場には、処理室及び包装室を設けるほか、とさつ、放血、脱毛等の処理を行う場合には、とさつ処理室を設けること。ただし、処理量が少ない場合であって、かつ、処理室内で包装しても衛生上支障がないと認められるものは、包装室の設置については、この限りでない。
- ③ 食肉を摂氏10度以下に保存することができる冷蔵設備を設けること。
- ④ 処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所とは、区別すること。
- ⑤ 汚物処理施設には、汚物だめ、皮、骨、羽毛等の置場及び廃棄物置場を設けること。
- ⑥ 汚物処理施設は、コンクリートその他耐水性材料で作り、密閉でき、汚液及び汚臭が漏れない構造のものとすること。
- ⑦ 血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、終末処理場の下水道に血液及び汚水を流出させる場合は、この限りでない。

2 使用水の衛生管理・・・「ガイドライン 8 使用水の衛生管理」関係

条例第3条「措置の基準」別表第1「使用水等の管理」より抜粋

- (1) 施設においては、水道水または登録水質検査機関で飲用に適すると認められた水を使用すること。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合は、登録水質検査機関で年1回以上水質検査を行い、その成績を1年間保存すること。
- (3) 不慮の災害等により、水源等が汚染されたおそれがある場合は、直ちに使用を中止し、その都度水質検査を行うこと。
- (4) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、保健所長の指示を受け適切な措置を講ずること。
- (5) 水道水以外の水を使用する場合は、殺菌装置、浄水装置等が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、当該確認の結果を記録するよう努めること。

3 食品衛生責任者の設置・・・「ガイドライン 9 作業者の衛生管理」関係

条例第3条「措置の基準」別表第1「食品衛生責任者の設置」より抜粋

- ① 営業者は、施設ごとに、食品取扱者のうちから食品衛生に関する責任者（以下この表において「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- ② 営業者は、次のいずれかに該当する者のうちから、食品衛生責任者を定めること。
  - ア 栄養士、調理師、製菓衛生士、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士若しくはふぐ処理師の資格又は食品衛生管理者若しくは食品衛生監視員となる資格を有する者
  - イ 知事が実施し、又は適正と認めた食品衛生責任者の養成のための講習会の修了者
  - ウ ア及びイに掲げる者のほか、知事が食品衛生に関してア及びイに掲げる者と同等以上の知識を有すると認めた資格を有する者
- ③ 営業者は、施設の見やすい場所に食品衛生責任者の氏名を記載した名札（当該名札は、縦21センチメートル、横7.5センチメートル以上の長方形とする。）を掲示すること。
- ④ 食品衛生責任者は、知事が実施し、又は適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に努めること。
- ⑤ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。
- ⑥ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理の方法及び食品衛生に関する事項について注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べよう努めること。
- ⑦ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

4 食品取扱者

条例第3条「措置の基準」別表第1「食品取扱者等の衛生管理」より抜粋

- ① 営業者は、食品取扱者の食品衛生上必要な健康状態の把握に努め、必要に応じ、健康診断を受けさせること。
- ② 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品取扱者に検便を受けさせること。
- ③ 営業者は、おう吐、下痢等食品を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させない等の措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。
- ④ 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の規定による就業制限の通知を受けたときは、患者若しくは無症状病原体保有者でないかどうか、又は就業制限の期間を経過しているかどうかの確認を受けるまでの間、食品に直接接する作業に従事させないこと。
- ⑤ 食品取扱者は、衛生的な作業着及び専用の履物を使用し、かつ、必要に応じ、帽子及びマスクを着用するとともに、当該作業着等を使用し、又は着用したままの状態ですべし、便所その他食品を汚染するものと接触するおそれがある区域に立ち入らないこと。
- ⑥ 食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピンその他食品へ混入するおそれがあるものを食品に直接接する作業を行う区域に持ち込まないこと。
- ⑦ 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないようにするとともに、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、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。
- ⑧ 食品取扱者は、食品取扱区域以外で着替え、喫煙、飲食等を行い、又は作業中たん若しくはつばきを吐く等の食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。
- ⑨ 食肉等の取扱者は、繊維を素材とした手袋その他食肉等が直接接する部分を洗浄及び消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。ただし、当該手袋を汚染の都度交換する場合は、この限りでない。
- ⑩ 食品取扱者以外の者がやむを得ず施設に立ち入る場合は、⑤から⑧までに掲げる食品取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

5 処理工程の衛生管理・・・「ガイドライン 11 処理工程の衛生管理（1）-④」関係

受付記録様式（参考例）

番号	項目	記入欄	
1	個体識別番号		
2	処理施設への受入日	平成 年 月 日 時 分	
3	捕獲者（飼育者）	住所（飼育者）	
		氏名	
		連絡先（電話） TEL	
4	搬入者	住所（飼育者）	
		氏名	
		連絡先（電話） TEL	
5	捕獲の状況	捕獲日時	平成 年 月 日 時 分
		捕獲場所	
		捕獲方法	
		止め刺し部位	頭部 頸部 胸部 その他（ ）
6	放血	放血日時	平成 年 月 日 時 分
		放血場所	
7	性別	雄 雌	
8	推定体重	約 kg	
9	解体処理日時	平成 年 月 日 時 分	
10	食用としての適否	適合（ 枝肉 内臓 ） 一部廃棄（ 枝肉 内臓 ） （一部不適） 全部廃棄（理由： ） （全部不適）	

高知県シカ肉処理衛生管理ガイドライン  
(第1版) 平成21年2月  
製作  
高知県政策企画部鳥獣対策課  
高知県健康福祉部食品・衛生課

# 福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

福岡県保健医療介護部保健衛生課