

福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン

平成21年 4月 1日 策定

平成21年10月30日 改正

第1 目的

イノシシ及びニホンジカ等を食肉として有効活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

しかし、これらの野生鳥獣の肉は、と畜場で公的な検査を受けることなく取り引きされており、喫食に伴うE型肝炎等の動物由来感染症や食中毒の発生も見られることから、狩猟者、食肉処理業者及び行政等関係者が各々の責務を果たし、衛生管理を遵守することにより、より衛生的で安全性の高い狩猟肉を供給することを目的に、このガイドラインを定めることとします。

第2 ガイドラインの位置付け

食肉処理・販売については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）や福岡県食品衛生法施行条例（平成12年3月29日福岡県条例第17号、以下「条例」という。）その他関係法令等で必要事項が定められていますが、狩猟肉を食肉として活用するうえでは、これに加えて衛生面で配慮しなければならない事項があります。

本ガイドラインは、食品衛生法等でカバーされない部分を中心に野生鳥獣肉の衛生的な処理や取扱う上での望ましい基準を取りまとめたものです。

なお、本ガイドラインの適用範囲は、北九州市、福岡市、大牟田市及び久留米市を除く福岡県内とします。

第3 ガイドラインの対象鳥獣

近年、県内でも生息数が著しく増加しているイノシシ及びニホンジカ（以下「イノシシ等」という。）を対象とします。

第4 用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は、次のとおりとします。

1 狩猟者等

野生鳥獣を食肉として販売することを目的に又は有害駆除することを目的に捕獲又は飼育する者

2 イノシシ肉等

食用に供することを目的に処理・販売・提供されるイノシシ等の肉及び内臓

3 食品営業者

イノシシ肉等を処理・販売・提供する者で、食品衛生法第52条第1項の規定による次の営業許可^{第1}を受けている者

- ① 食肉処理業 ② 食肉販売業 ③ 飲食店営業
- ④ 食肉製品製造業 ⑤ そうざい製造業

4 獣肉処理業者

「(3) 食品営業者」のうち、食肉処理業の許可を受けた者（解体されたイノシシ肉等を分割又は細切するのみの者、及び自家消費のために処理する狩猟者等を除く。）

5 獣肉処理施設

獣肉処理業者が食肉処理業の営業許可を受けた施設

6 と体

獣肉処理施設が食肉利用するために受け入れ、とさつしたイノシシ等の個体

7 処理

とさつ・放血、解体（内臓摘出、皮はぎ）からカット（枝肉等の分割、脱骨、細切）までの行為（枝肉の細切のみを行うことを除く。捕獲現場等の屋外でとさつされた場合は、とさつ・放血を行うことを除く。）

第5 狩猟者等の遵守事項

1 捕獲

(1) 銃猟する場合は、食肉への異物混入のリスクを避けるため、散弾（スラッグ弾（一発弾）を除く。）は使用しないでください。また、腹部内臓を打ち抜いた個体は、食中毒起因菌等が食肉に付着する可能性があるため、食用として使用しないでください。

(2) 個体の外見に次のような異常が見られた場合は、処理施設へ搬入しないでください。

また、これ以外にも見た目で明かな異常を発見した場合も使用を控えるとともに、食の安全・安心確保に向け、関係機関等^{第2}へ情報提供を行ってください。

ア 脱毛が著しいもの

イ 削瘦の著しいもの

ウ 奇形が見られるもの

エ 体表に水疱やびらん、潰瘍等が多数形成されているもの

オ 下痢により臀部付近が著しく汚れているもの

カ 皮下に高度の化膿巣又は膿瘍が多数認められるもの（3箇所以上）

2 放血

(1) 屋外でのとさつ・放血は、イノシシ肉等を汚染する可能性があることから、極力獣肉処理施設で行うよう努めてください。捕獲現場等の屋外で止め刺しした場合には、できるだけ短時間で処理施設に搬入し、屋外では解体しないでください。

(2) とさつ・放血に使用するナイフ等は使用直前に消毒してください。

(3) 皮等の切開は、開口部が最小限となるようにしてください。

3 運搬・冷却

(1) 捕獲現場等で放血したと体の運搬は、冷却装置を用いる等衛生的な取り扱いに努めてください。また、損傷に伴う個体の細菌汚染を防止するため、丁寧な個体運搬を心掛けてください。

(2) 内臓は出さずに処理施設に搬入してください。ただし、捕獲した地域状況等により、肉質の低下を防止するため内臓を摘出する必要がある場合には、摘出した内臓も処理施設に搬入するか、又は、全体及び割面の写真を撮って処理施設に渡してください。

4 獣肉処理業者への個体の引き渡し

衛生的な品質管理と消費者への情報提供を行うための情報として、個体の引き渡し時には次の項目について獣肉処理業者へ情報提供してください。

(1) 捕獲者氏名

(2) 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法、止め刺し部位

(3) 性別、推定体重

(4) 放血実施の有無と方法、個体の冷却実施の有無と方法

(5) その他特記事項

5 死亡個体の利用禁止

捕獲を行う前に既に死亡している個体は、食用にしないでください。

第6 獣肉処理施設の施設基準等

1 施設基準

食肉処理業は、条例別表第2、3[※]に定めている次の基準を遵守してください。

【別表第2（共通基準関係）】

① 営業施設の構造及び設備

- (ア) 営業施設は、衛生上支障のない場所にあること。ただし、適当な衛生措置が講じられている場合は、この限りでない。
- (イ) 営業施設の周囲の構造は、排水が良く、清掃しやすいものであること。
- (ロ) 営業施設は、住居その他と区画すること。
- (ハ) 営業施設の天井及び内壁は、平滑で清掃しやすい構造のものであること。
- (ニ) 営業施設の床は、不透水性材料で作られて、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造のものであること。ただし、水を使用しない場所においては、厚板等を使用することができる。
- (ホ) 営業施設内の明るさは、50ルクス以上であること。
- (ヘ) 営業施設の窓、出入口、排水口等外部への開口部には、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備が設けてあること。
- (ヘ) 営業施設のうち食品の製造、加工、調理を行う場所（以下「製造場等」という。）は、通風、換気が良く、蒸気等の排除設備が設けてあること。
- (コ) 製造場等には、原材料、器具及び容器類を洗浄するための流水式洗浄設備が設けてあること。
- (ク) 製造場等には、従事者用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。

② 食品取扱設備及び器具

- (ア) 営業施設内の動かし難い器具は、清掃及び洗浄しやすく、食品等の移動を最小限にする場所に配置すること。
- (イ) 営業施設内には、器具を洗浄消毒するための熱湯、蒸気等を供給できる設備が設けてあること。
- (ロ) 器具は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で消毒できるものであること。
- (ハ) 営業施設内には、原材料、製品、添加物、器具及び容器包装を衛生的に保管することができる設備が設けてあること。
- (ニ) 冷蔵、冷凍、加熱、圧搾等の設備には、見やすい箇所に正確な計器が備えてあること。

③ 給水及び廃棄物の処理

- (ア) 給水設備は、水道水又は次のいずれかに該当する者が行う検査において、飲用に適すると認められた水を豊富に供給することができるものであること。
 - (a) 公立の衛生試験機関
 - (b) 法第四条第九項に規定する登録検査機関
 - (c) 水道法第二十条第三項の規定により厚生労働大臣が指定した者
 - (d) 知事が別に定める検査機関
- (イ) 水道水以外の水を用いる場合は、その水源が、便所、汚水だめ、動物飼育舎等衛生上影響を及ぼすおそれが大きいと認められる施設から衛生上支障のない位置にあり、給水に係る設備は、外部から汚染されるおそれのない構造のものであること。

- (ロ) 廃棄物の量に応じた廃棄物容器が備えてあること。また、その容器は、耐水性で清掃しやすい構造であること。
- (ハ) 便所は、衛生上支障のない位置に設けてあること。また、ねずみ、昆虫等の侵入及び臭気を防ぐ設備並びに流水式手洗設備及び手指の消毒設備が設けてあること。

【別表第3（食肉処理業関係）】

- ① 食用に供する血液を加工する営業以外の営業にあつては、次に掲げる基準によるものであること。
 - (ア) 作業場には、荷役室、とさつ放血室、処理室、包装室及び冷蔵保管庫が設けてあり、処理量に応じた数及び能力の放血設備、処理台、細断機、冷却機等必要な器具が備えてあること。また、処理前の生体又はたとえ処理後の食肉等の搬入及び搬出の場所を区別してあること。
 - (イ) 処理室の内壁は、床面から一メートル以上の高さまで不透水性材料で腰張りされていること。
 - (ロ) 処理台は、ステンレス等の耐水性材料で作られ、清掃及び洗浄しやすい構造であること。
 - (ハ) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不透水性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備が設けてあること。ただし、終末処理施設に接続する公共下水道に放流する場合は、この限りでない。
- ② 食用に供する血液を加工する営業にあつては、次に掲げる基準によるものであること。
 - (ア) 作業場には、原材料運搬器具の洗浄殺菌室、血液貯蔵室及び包装室並びに冷蔵又は冷凍庫が設けてあること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他の施設から血液を運搬してこないものにあつては、原材料運搬器具の洗浄殺菌室及び血液貯蔵室を設けないことができる。
 - (イ) 作業場には、処理量に応じた数及び能力の原材料貯留槽、分離機、乾燥機、凍結装置等が備えてあること。
 - (ロ) 作業場には、冷却設備及び熱湯又は蒸気が十分に供給できる設備が設けてあり、かつ加熱殺菌する設備にあつては適正な自記温度計が備えてあること。
 - (ハ) 作業場の内壁は、床面から一メートル以上の高さまで不透水性材料で腰張りされていること。
 - (ニ) 原材料貯留槽から充てん設備までパイプ等で連結してあり、かつ、当該パイプ等を十分に洗浄殺菌できる定置洗浄設備が設けてあること。
 - (ホ) 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリート等の不透水性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備が設けてあること。ただし、終末処理施設に接続する公共下水道に放流する場合は、この限りでない。

獣肉処理施設については、イノシシ肉等を取り扱う特殊性に鑑み、条例の他、次の基準も併せて遵守に努めてください。(基本的な考え方は、と畜場法(昭和28年法律第114号)に準じます。)

(1) 洗浄区域

搬入されたイノシシ等の生体又はと体を十分な水量で洗浄するための洗浄区域を設けてください。

なお、当該区域は荷受室と共用できますが、その他の施設を汚染しない構造にしてください。

(2) と体懸ちよう設備

内臓摘出、皮はぎ作業を衛生的に行うため、処理室内にと体をつり下げるための懸ちよう設備と懸ちよう用ハンガーを設けてください。

(3) 煮沸式消毒設備

内臓摘出、皮はぎ及びカット作業時に、と体又は食肉に直接接触する器具及び容器等を頻繁に殺菌又は消毒するために、処理室内に83℃以上の熱湯の供給可能な煮沸式消毒槽を設けてください。

(4) その他

ア 処理施設の各室等(荷受室、とさつ放血室、処理室(内臓摘出、皮はぎ)、包装室(分割、脱骨、細切、包装)、冷蔵保管庫)は、相互間の連絡が衛生的に行われ、汚染水等が流入しないように配置してください。

イ 枝肉用冷蔵設備は、枝肉同士が接触せず、十分に冷却することのできる十分な広さを有してください。

2 イノシシ肉等を処理する食肉処理業の許可取得等に当たっての注意事項

イノシシ肉等を処理する食肉処理業の許可を新たに取得しようとする場合や既に許可を取得している施設においてイノシシ肉等も取り扱おうとする場合には、事前に施設を所管する保健福祉環境事務所又は保健福祉事務所保健衛生課^等までご相談ください。

(1) 冷蔵保管庫及び排水処理設備は、処理頭数を考慮してください。

血液は回収し、廃棄することが望ましいです。

(2) 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施設となるため、事前に関係機関と調整を行ってください。

第7 獣肉処理業者の遵守事項

1 野生獣肉処理責任者の設置

(1) 獣肉処理業者は、獣肉処理施設ごとにその従業者のうちから、野生獣肉の安全で衛生的な処理を行う野生獣肉処理責任者を選任してください。

(2) 獣肉処理業者は、野生獣肉処理責任者に県知事が行う講習を受けさせてください。

(3) 講習会の受講資格及び講習内容等については別に定めます。

2 処理作業

施設における一般的な処理作業の流れは、次のとおりとします。

[搬入]→[受入]→[内臓摘出・皮はぎ]→[冷蔵]→[分割・脱骨・細切]

3 衛生基準

処理作業においては、条例の別表第1に規定する事項のほか、次の基準の遵守に努めてください。

(1) 処理の原則

ア と体で搬入されたイノシシ等は、受入日に解体を行ってください。

やむを得ず受入日に処理を行うことができないと体は、食肉用の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管してください。なお、内臓摘出と皮はぎの工程までは受入日当日に行うよう努めてください。

イ 生体又はと体の受入時、又は放血・解体前に条例別表第1の9食品等に係る記録の管理及び回収等の措置の項の規定により作成することとされている記録簿に次の項目を記録し、1年間保存してください。また、肝臓切片(冷凍)を消費期限(賞味期限)に3ヵ月を加えた期間保管してください。

(ア) 獣肉処理施設の受入日時及び個体管理番号

(イ) 捕獲者又は飼育者の氏名、住所、連絡先

(ウ) 搬入者の氏名、住所、連絡先

(エ) 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法及び止め刺し部位

(オ) 性別、推定体重

(カ) 放血日時、放血場所

(キ) 処理日時

ウ 処理設備の規模等により、衛生的な処理を行うことができる適切な処理頭数を遵守してください。また、複数種の処理を行う場合は、と体、枝肉、分割・細切された肉、内臓等が接触、相互汚染しないよう処理してください。

(2) とさつ・放血

ア とさつ・放血は、とさつ放血室で行ってください。

イ とさつ前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄してください。

ウ とさつ前に、別表1に定める項目について野生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、1年間保存してください。

エ 異常があったイノシシ等は、処理施設でのとさつを行わず、また、食用に供さないでください。

オ 放血に使用するナイフ等は、使用直前に83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。また、皮等の切開は、開口部が最小限となるようにし、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。

(3) 解体前の措置

ア と体を解体する前に、別表2に定める項目について野生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、1年間保存してください。

イ 異常があったと体は、食用に供さないでください。

ウ 解体前、洗浄区域において飲用適の十分な水を用い、開口部が汚染されないよう留意しながら、体表を洗浄してください。

(4) 内臓摘出、皮はぎ

ア 内臓摘出及び皮はぎは、処理室で行ってください。

イ 手袋は、合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないでください。

ウ 切皮用ナイフ、剥皮用ナイフの使い分けを徹底し、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。

エ 内臓の摘出は、と体を懸ちようし行ってください。

消化器官の損傷に注意し、消化器官を破損した場合は、破損部位から食用部位が汚染されることを防止するための措置を速やかに施してください。

- オ 皮はぎは、専用の作業台の上、又はと体を懸ちようし行ってください。
- カ 剥皮用ナイフ等や手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染しないよう行ってください。
- キ 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、1年間保存してください。
- ク 別表3に定める項目の他、内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その全ての部位を食用に供さないでください。また、必要に応じて、食肉衛生検査所[※]へ相談してください。

(5) カット（枝肉等の分割、脱骨、細切）

- ア カットは、包装室で行ってください。
- イ カットは、専用の作業台の上で行ってください。
- ウ 薄手の合成樹脂製手袋を使用し、ナイフ等は、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の熱湯等により確実に消毒してください。
- エ 獣毛が付着した部分、汚染した部分及び銃弾等により大きく損傷した部分は、トリミングにより確実に取り除いてください。

(6) 廃棄物等の処理

- ア 不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は、処理室及び包装室から速やかに搬出し、適正に処理してください。
- イ 汚水はグリーストラップ等の汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、適正な処理を行ってください。また、環境保全に支障がないよう関係部局と協議のうえ、適切な処理施設を設置してください。

4 製品の自主検査

獣肉処理施設においては、衛生的に処理されているかを、イノシシ肉等の細菌検査により自主的に検証してください。

- | | |
|------------|---|
| (1) 自主検査項目 | 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要と思われる項目 |
| (2) 自主検査頻度 | 処理の最盛期を中心に年2回程度 |
| (3) 目標値 | 一般細菌数 1000 個/cm ² 、大腸菌群数 3 個/cm ² |
| 参考 | 資料3「平成19年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査結果」 |

5 製品の表示

製品の表示については、食品衛生法、その他関係法令に定められた事項の他、次の事項を表示してください。また、製品は、食中毒等健康被害を防止するうえから、生食用としての出荷は行わないでください。

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

なお、容器や包装による取扱いをしない製品にあっても、個体管理番号を添えて出荷を行う等情報提供に努めてください。

第8 イノシシ肉等の販売等について

食品営業者は、次の点に留意してイノシシ肉等を取り扱ってください。

- 1 イノシシ肉等は、一般の食肉と完全に区別して保管してください。
- 2 食肉販売業者がイノシシ肉等を販売する場合は、獣肉処理施設で解体されたものを仕入れてください。
- 3 飲食店営業者がイノシシ肉等を提供する場合は、獣肉処理施設で解体されたものを仕入れ、加熱調理をし、**生肉の提供は行わないでください。**
- 4 製品の表示については、「第7の5 製品の表示」に従ってください。
- 5 食肉製品としてイノシシ肉等を提供する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

第9 県の役割

- 1 動物由来感染症など疾病への対応

獣肉喫食に伴うE型肝炎などの動物由来感染症は、その危険性が指摘されながらも、その実態は未解明です。また、海外では加熱をしても回避できないCWD*の疾病も報告されています。

このような状況を踏まえ、感染症による健康被害を防ぐため、調査研究等により幅広く疾病の発生状況を把握していくとともに、加熱調理の普及啓発を図る等、食の安全・安心確保に向けた取り組みに努めるものとします。

※ CWD：鹿のプリオン病。慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease：CWD）。牛海綿状脳症（BSE）など伝染性海綿状脳症（TSE）の一つで、1967年にコロラド州北部のミュールジカで確認されたのが最初の患者。

- 2 狩猟者等及び野生獣肉処理責任者への衛生教育と指導

狩猟者等及び野生獣肉処理責任者には、捕獲、運搬、処理等についての知識と技術の他、動物由来感染症による危害や食品衛生法の取扱い等衛生面での幅広い知識が必要です。

これらのことから、県は狩猟者等及び野生獣肉処理責任者に対する食品衛生教育を実施し、狩猟者等及び処理業者自身の衛生的危害を軽減するとともに、衛生に対する意識の向上に努めます。

- 3 消費者教育の実施

野生獣肉の流通、加工、販売等の促進支援に併せて、加熱摂食の徹底等消費者啓発の充実を図ります。

- 4 ガイドラインの見直し

イノシシ肉等の流通状況及び危害発生状況に応じて、あるいは5年を目途として、ガイドラインの運用等について検討を加え、見直しを行うものとします。

【別表1】とさつ前に確認すべき事項

- ・ 高熱を呈しているもの
- ・ 腰が萎えていたり、くるくる回転する等、行動が異常なもの
- ・ 歩き方や立ち方が異常なもの
- ・ 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
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 元気が無く弱っているもの
- ・ 顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの
- ・ 下痢の著しいもの
- ・ 皮下に膿瘍が多くあるもの（3箇所程度）

【別表2】解体前に確認すべき事項

- ・ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の変色部分が著しいもの
- ・ 著しい脱毛のあるもの
- ・ 削瘦の著しいもの
- ・ 顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの

【別表3】解体時に確認すべき事項

- ・ 心筋炎、心内膜炎（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）
- ・ 重度の肺炎、巣状の変色部（壊死）、硬結
- ・ 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）
- ・ 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（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
- ・ 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の結節
- ・ 腎臓の腫大、梗塞性（虚血性）の変色（壊死斑）、出血斑
- ・ 黄疽の著しいもの
- ・ 多臓器にわたる水腫及び膿瘍
- ・ 多臓器又は全身性にわたる腫瘍
- ・ 全身性の寄生虫症

資料1

営業許可の種類と定義

- ① 食肉処理業
食用の目的で鳥獣（鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く。）をとさつ若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割若しくは細切する営業
- ② 食肉販売業
鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業
- ③ 飲食店営業（レストラン）
イノシシ肉等を「調理する営業」又は「設備を設けて客に飲食させる営業」
- ⑤ 食肉製品製造業
イノシシ肉等を用いてハム、ソーセージ、ベーコン等を製造する営業
- ⑥ そうざい製造業
イノシシ肉等を用いて煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物及び和え物等通常副食物としてそのまま摂食されるものを製造する営業

資料2

【個体の外見、内臓及び枝肉に異常を認めた場合】

- ◎ 相談先
福岡県食肉衛生検査所
- ◎ 相談対象の症状
外見症状のうち下痢以外のもので、特に症状が著しく現れているもの
内臓に関する症状は複雑で多岐にわたるため、摘出した内臓が明らかにいつもと違う場合に相談すること。
- ◎ 相談の際の約束
① 相談の内容によっては検査を実施する必要があるため、その都度相談すること。
② 検体は本人の持ち込み・持ち帰りを原則とする。
（ただし、特殊な事例の場合など、検体提供をお願いする場合もある。）
③ 必ず電話で相談予約を行い、状況等を予め伝えうえで持ち込むこと。
④ 捕殺後の経過時間が長くなればなるほど診断は難しくなるので、検体を持ち込む場合は、できるだけ早く福岡県食肉衛生検査所へ搬入すること。

【食品の営業許可、衛生管理の措置、動物由来感染症等に関する相談又は情報提供を行う場合】

- ◎ 相談又は情報提供先
最寄りの保健福祉環境事務所又は保健福祉事務所保健衛生課

資料3 「平成19年度と畜場における枝肉の微生物汚染実態調査結果（秋期）」
 （平成20年4月9日食安監発第0409003号より）

【豚】 検査枝肉数 胸部 2882検体
 肛門周囲 2883検体

一般細菌数 (コロニー/cm2)	胸部		肛門周囲	
	施設数	累積%	施設数	累積%
10未満	11	7.0	24	15.3
10～99	45	35.7	70	59.9
100～999	84	89.2	55	94.9
1000～9999	16	99.4	7	99.4
10000以上	1	100.0	1	100.0
幾何平均値	158.33		68.57	
幾何標準偏差	5.24		6.13	

大腸菌群数 (コロニー/cm2)	胸部		肛門周囲	
	施設数	累積%	施設数	累積%
3未満	133	84.7	141	89.8
3～9	15	94.3	12	97.4
10～99	9	100.0	4	99.9
100～999	0	-	0	-
1000以上	0	-	0	-
幾何平均値	1.26		0.81	
幾何標準偏差	4.45		4.50	

と体受入記録表（この記録表は1頭ごとに記入、保管すること）

	判定項目	有無	特記事項
外	①高熱を呈しているもの	有・無	
	②腰が萎えている、旋回する等行動が異常なもの	有・無	
	③歩き方や立ち方が異常なもの	有・無	
見	④異常な鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの	有・無	
	⑤著しい脱毛のあるもの	有・無	
の	⑥元気がなく弱っているもの	有・無	
	⑦顔面(鼻部)その他に奇形を呈するもの	有・無	
異	⑧体表面の水疱、びらん、潰瘍の有無	有・無	
	⑨下痢による臀部や後肢の著しい汚れ	有・無	
常	⑩皮下に高度の化膿巣又は膿瘍が多くあるもの (3箇所以上)	有・無	
	⑪その他 特記事項	有・無	

	聞き取り項目	可否	聞き取り事項の記録
捕	捕獲者氏名		
	捕獲日時	可・否	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
獲	捕獲場所		市・町・村 地籍
	に	可・否	銃器・ヤリ
関	止め刺し方法	可・否	胸・胸部・腹部 (内臓損傷の有無、損傷の程度を確認)
	止め刺し部位	可・否	
す	個体性別(年齢)		オス・メス 幼獣・成獣 (推定年齢 才)
	推定体重		kg
情	放血実施の有無	可・否	実施・未実施
	捕獲個体の冷却	可・否	実施・未実施
報	その他		
	特記事項	可・否	

受け入れの可否	可・否	(外見異常、捕獲情報から受け入れを総合的に判断)
---------	-----	--------------------------

項目	記録の内容
受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
個体管理番号	No. (製品管理用の番号)
捕獲者氏名、 住所、連絡先	
処理日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
受入以降の特記事項	

異常確認記録表

個体管理番号 _____

確認者(野生獣肉処理責任者) _____

確認項目		確認結果	
と 殺 前 確 認	高熱を呈していないか	ある・ない・不明	
	腰が萎えている、旋回する等行動が異常でないか	ある・ない・不明	
	歩き方や立ち方が異常でないか	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	
	元気がなく弱っていないか	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	
	皮下に高度の化膿巣又は膿瘍が多く形成していないか(3箇所以上)	ある・ない・不明	
	判定結果	適・不適	【備考】
	解 体 前 確 認	体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等著しい変色部分はないか	ある・ない・不明
著しい脱毛はないか		ある・ない・不明	
著しい削痕はないか		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	
判定結果		適・不適	【備考】
内 臓 摘 出 時 確 認	心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内臓のイボ状結節等)はないか	ある・ない・不明	
	重度の肺炎、巣状の変色部(壊死斑)、硬結はないか	ある・ない・不明	
	肝臓の腫大、うっ血、出血、結節状・巣状の変色部(壊死斑)はないか	ある・ない・不明	
	脾臓の腫大、うっ血、結節状の変色部(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	
	腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、割面の結節はないか	ある・ない・不明	
	腎臓の腫大、梗塞性の変色部(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及び膿瘍はないか	ある・ない・不明	
	多臓器又は全身性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】	

行政機関 相談先一覧

◆食肉衛生検査所

福岡県食肉衛生検査所	092-923-6621	〒818-0072 筑紫野市二日市中央4-5-34
------------	--------------	---------------------------

◆保健福祉環境事務所又は保健福祉事務所(保健衛生課までご連絡ください。)

筑紫保健福祉環境事務所	092-513-5582	〒816-0943 大野城市白木原3-5-25
粕屋保健福祉事務所	092-939-1744	〒811-2312 糟屋郡粕屋町大字戸原235-7
糸島保健福祉事務所	092-322-3268	〒819-1112 前原市浦志2-3-1
宗像・遠賀保健福祉環境事務所	0940-36-6098	〒811-3436 宗像市東郷1-2-1
嘉穂・鞍手保健福祉環境事務所	0948-21-4817	〒820-0004 飯塚市新立岩8-1
田川保健福祉事務所	0947-42-9378	〒825-8577 田川市大字伊田松原通り3292-2
北筑後保健福祉環境事務所	0946-22-2741	〒838-0068 朝倉市甘木2014-1
南筑後保健福祉環境事務所	0944-72-2162	〒832-0823 柳川市三橋町今古賀8-1
京築保健福祉環境事務所	0930-23-2245	〒824-0005 行橋市中央1-2-1

大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル

(第2版)



大分県生活環境部
(食品安全・衛生課)

平成22年4月

目 次

第1章	基本的事項	P 1
第1	目的	
第2	野生獣肉の課題	
第3	マニュアルの位置づけ	
第4	用語の定義	P 2
第2章	流通表示番号によるトレーサビリティの実施	P 3
第3章	野生獣肉の衛生管理	P 4
第1	狩猟（銃による捕獲）段階における衛生管理	
1	狩猟（銃による捕獲）	
2	衛生的な放血	
3	器具の衛生管理	
4	短時間の搬入	P 5
5	記録の作成・保管及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達	
第2	食肉処理施設における衛生管理	P 6
1	食肉処理施設の許可と施設基準	P 6
2	と体（銃による捕獲）受入	P 8
3	生体（箱わな等）受入	P 9
4	剥皮作業	P 11
5	内臓摘出作業	
6	解体後の確認	P 12
7	枝肉取扱い及び製品化	P 13
8	表示・出荷	P 14
9	記録の作成・保管	
10	食肉処理業の公衆衛生上講すべき措置の基準	P 15
第3	食肉販売店における衛生管理	P 17
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	食肉販売業の公衆衛生上講すべき措置の基準	P 19
3	食肉販売業の営業施設の基準	P 20
第4	飲食店における衛生管理	P 21
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	飲食店営業の公衆衛生上講すべき措置の基準	
3	飲食店営業の営業施設の基準	P 23
第5	一般家庭における衛生管理	P 24
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	P 25
○様式1	野生獣肉流通管理票（狩猟時）	P 29
○様式2	野生獣肉流通管理票（食肉処理時）	P 30
○別紙1	シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒	P 31
○別紙2	「食品衛生法に基づく公衆衛生上講すべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」	P 32

第1章 基本的事項

第1 目的

大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）は、イノシシ及びニホンジカの肉（以下「野生獣肉」という。）を食肉として利用する場合の衛生的な取扱いを定め、よって野生獣肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の健康保護を図ることを目的とします。

第2 野生獣肉の課題

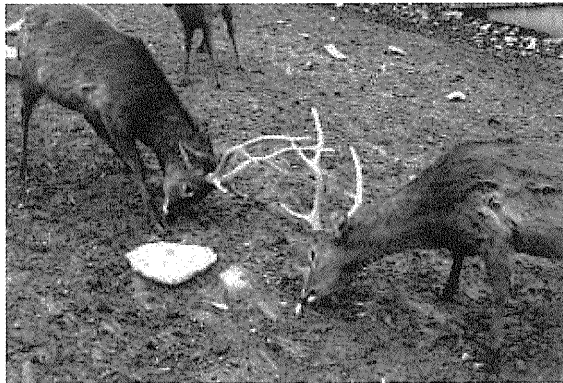
- 1 イノシシ及びニホンジカは、「と畜場法」（昭和28年法律第114号）適用外のため、と畜場の使用ができません。そのため「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）に基づき許可を取得した食肉処理業の施設で解体処理を行う必要があります。
- 2 イノシシ及びニホンジカについては、「と畜場法」で行われていると畜検査員（獣医師）による病気等の検査や食用に適さない肉・内臓等の廃棄などが行われませんので、狩猟・食肉処理の段階で、食用に適さない肉・内臓等の廃棄などを確実に行う必要があります。
- 3 イノシシ及びニホンジカは、山中で捕殺されること多いことから、解体処理するまでの衛生管理に十分配慮する必要があります。
- 4 食肉は、栄養価が高く、また水分も豊富なことから人畜共通感染症の原因となる微生物が増殖しやすいため、取扱いに十分気をつけなければなりません。

第3 マニュアルの位置づけ

マニュアルは、「食品衛生法」及び「食品衛生法に基づく公衆衛生上講すべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）に基づく衛生管理の他に「と畜場法」等を参考に衛生上措置すべき事項を規定しています。

第4用語の定義

- 1 生体搬入（せいたいはんにゅう）
生きている状態で、処理施設などに運び入れること。
- 2 スタンニング
と殺するために、動物を気絶させること。
- 3 と体
と殺された後、処理が行われる前の動物のこと。
- 4 枝肉（えだにく）
と殺された後、剥皮や内臓摘出の工程を経て、骨格に筋肉が付着状態のもので部分肉にカットされる直前のものをいう。
- 5 放血（ほうけつ）
食肉とするため、動物から血を抜くこと。
- 6 剥皮（はくひ）
動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと。
- 7 トリミング
汚染部位や使わない部分を切除して、食用のための肉として整えること。



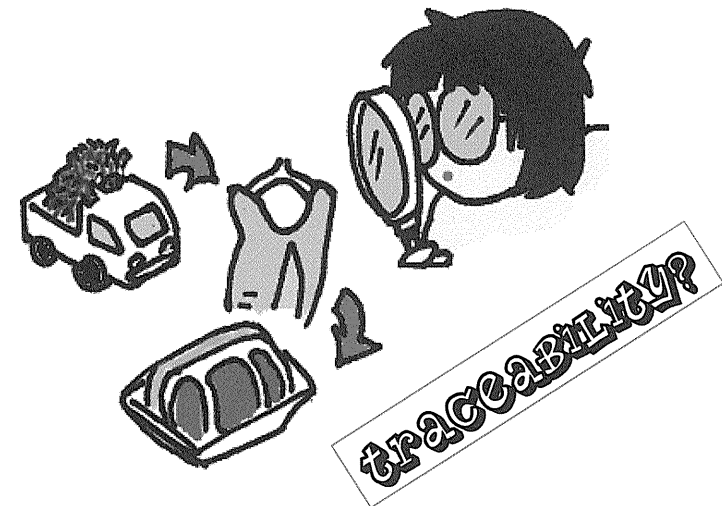
第2章 流通表示番号によるトレーサビリティの実施

野生獣肉の衛生管理は、①狩猟 ②搬入 ③食肉処理 ④保管 ⑤販売 ⑥調理 ⑦消費 に至る全ての段階での取組が必要であることから、流通表示番号(狩猟免許番号)の表示や記録の実施による個体ごとの管理を行います。

野生獣肉による健康被害が発生した場合は、表示や記録などに記載された流通表示番号(狩猟免許番号)に基づき、さかのぼり調査を行い、原因の究明を行い、被害の蔓延防止や再発防止を図ります。

また、流通表示番号の表示や記録を実施することにより、狩猟者や野生獣肉取扱者の自主管理意識の向上と、衛生管理の徹底を図ります。

狩猟者等の顔が分かる野生獣肉を供給することにより、消費者に「食の安全・安心」を提供します。



第3章 野生獣肉の衛生管理

第1 狩猟（銃による捕獲）段階における衛生管理

1 狩猟（銃による捕獲）

（1）狙撃距離

確実に仕留めることが出来る距離で撃つようにすること。
急所に当たらず手負いにすることは、野生獣を苦しめるため避ける必要があります。
また、回収に時間がかかると、肉の中にガスや血液が入り、商品価値が著しく低下します。

（2）狙撃部位

胸部(横隔膜の前方、心臓、太い血管、肺などの部分)、可能であれば、頭(脳の部分)、頸椎(首の骨、脊髄の部分)
腹部に当たった場合、走り回ってから死ぬため、放血の悪い肉となってしまいます。
また、胃、腸を傷つけると肉に臭いがつくほか、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。

（3）手負い放置の禁止

動物がその場で倒れない場合でも必ず追跡して、手負いのまま放置しないこと。

（4）異常個体や消化管損傷個体の搬入の禁止

消化管損傷個体、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉としての利用を避けるため、食肉処理施設への搬入を行わないこと。

2 衛生的な放血

捕獲後、極力短時間のうちに洗浄消毒したナイフで放血すること。
放血後は清潔なシートで放血部を覆い、微生物の汚染防止を図ること。

3 器具の衛生管理

放血に使用する器具（包丁、シートなど）は、あらかじめ洗浄・消毒したものを専用の衛生的な容器に保管すること。

4 短時間の搬入

捕獲、放血後は速やかに食肉処理施設へ搬入すること。
(できれば、1時間以内に搬入されることが望ましい。)
これによることができない場合には、冷蔵保管し搬入すること。

5 記録の作成・保管及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達

狩猟時点の記録については、狩猟獣畜ごとに、「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」に必要事項を記録し、その写しを食肉処理業者に手渡すか又は記載事項を食肉処理業者へ伝票等により伝達すること。

また、記録については3年間保管すること。



第2 食肉処理施設における衛生管理

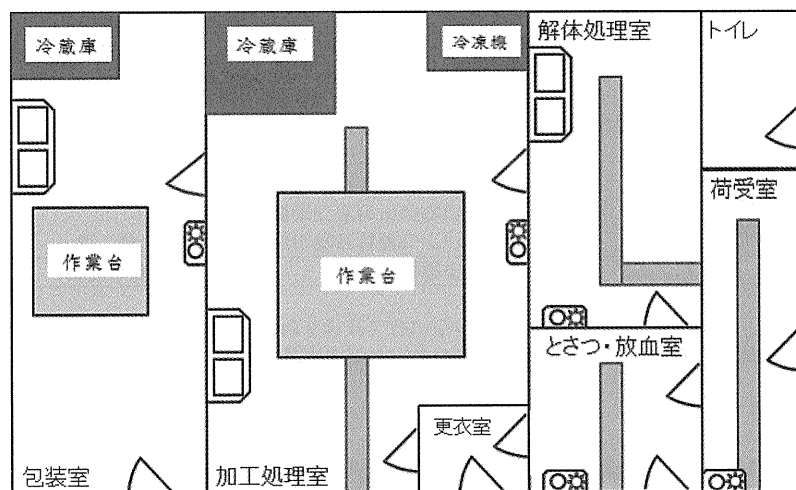
1 食肉処理施設の許可と施設基準

食用にする目的で鳥獣をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業を行うためには、鶏、あひる及び七面鳥にあってはいわゆる食鳥処理法で、牛、馬、豚、めん羊及び山羊にあってはと畜場法で、その手続きが定められて居ます。

イノシシやシカなど、上記以外の鳥獣について、同様の営業を行うためには、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」別表第2営業施設の基準を満たして、食品衛生法に基づく「食肉処理業」の許可を受ける必要があります。

上記基準中で特に食肉処理業の場合には、原則として荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室の4室が必要となりますが、これと同等の衛生レベルを保てる条件が整えば、不要な部屋を設けないこと、荷受室、とさつ放血室を屋外に設置すること、複数の部屋を統合することが可能な場合もあります。詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。

食肉処理施設の例



注)

- ① 上記の例では、解体後の枝肉やブロック肉をより衛生的に細切やスライスするために、処理室を「解体処理室」と「加工処理室」を分けて設けています。
- ② 立地条件や衛生状態によっては「荷受室」と「とさつ放血室」を同一の部屋とすることや屋外に設置すること、また、既に十分な放血がなされた鳥獣のみを受入れる場合にはこれらの部屋を設けないこと等が認められる場合もあります。

【食肉処理業の施設の基準】

1 施設の構造等

- (1) 作業場は、間仕切りその他適当な方法により住居と区画されていること。
- (2) 従事者の数に応じた広さを有する更衣室を設け、作業場と区画すること。
- (3) 作業場は、計画製造量又は計画販売量に応じた広さを有し、原材料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (4) 作業場は、屋根を有し、天井は清掃しやすい構造であること。
- (5) 作業場の内壁は、すき間がなく、かつ、床面から適当な高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。
- (6) 作業場の床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配を有し、清掃しやすい構造であり、かつ、排水溝を設けること。
- (7) 作業場の窓、出入口等外部への開口部には、合成樹脂製防虫網その他のねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けること。

2 食品取扱設備

- (1) 作業場には、原材料、器具、容器等を洗浄するための流水式洗浄設備並びに従事者専用の流水式手洗い設備及び手指消毒設備（以下「手洗い設備等」という。）を設けること。
- (2) 作業場には、計画製造量又は計画販売量に応じた数及び大きさの機械器具、容器等を備えること。
- (3) 製造、加工及び販売に用いる機械器具、容器等は、食品に直接接触する部分が、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。
- (4) 作業場には、必要に応じて、食品の冷蔵設備並びに食品、器具及び容器包装の殺菌設備を設け、その見やすい所に温度計又は自記温度計を備えること。

3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水又は飲用に適する水を十分に供給することができる給水設備を設けること。
- (2) 便所は、作業場に衛生上支障のない適当な位置にあり、従事者及び客数に応じた十分な設備を設けること。また、手洗い設備等、防虫設備及び防ぞ設備を設けること。

4 食肉処理業の特別基準

- (1) 処理場には、荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室を設けること。
- (2) 処理場は、他の施設と遮断されており、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を別にする事。

2 と体（銃による捕獲）受入

（1）捕獲時の状況の把握

「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」の写し又は伝票等により、狩猟免許番号、狩猟者名、狩猟場所、狩猟日時、狩猟方法、着弾及び損傷の箇所、搬入時の状態、野生獣の種類、推定年齢、性別、重量等を確認すること。

捕獲者が捕獲した時からの状況を把握する必要があるため、捕獲者との連携が必要です。

（2）搬入時の確認

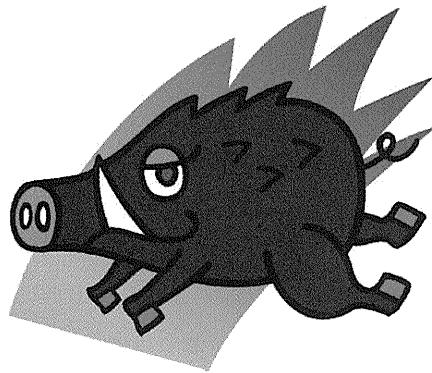
搬入時の確認の結果、消化管損傷個体、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉処理施設で受け入れをしないこと。

確認対象	確認ポイント
と体	① 消化管を損傷していないか ② 極端に痩せていないか ③ 被毛にツヤはあるか ④ 下痢はしていないか ⑤ 創傷や出血、化膿しているところはないか ⑥ 腫れているところはないか ⑦ 鼻、口、肛門などから出血（暗赤色等）はないか
搬入者から聞取	⑧ 狩猟時に、元気、歩行、拳動等に異常はなかったか



（3）と体の洗浄

土等で汚れていると体は、洗浄後乾燥すること。

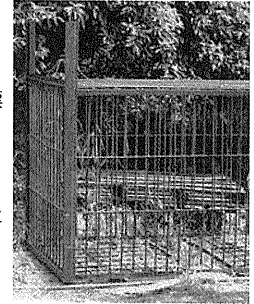


3 生体（箱わな等）受入

（1）捕獲時の状況の把握

「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」の写し又は伝票等により、狩猟免許番号、狩猟者名、狩猟場所、狩猟日時、狩猟方法、搬入時の状態、野生獣の種類、推定年齢、性別、重量等を確認すること。

捕獲者が捕獲した時からの状況を把握する必要があるため、捕獲者との連携が必要です。



（2）搬入時の確認等

ア 健康状態は、外観、毛づや、歩様、眼球等に現れます。

健康栄養状態や拳動などをよく観察し、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉処理施設で受け入れをしないこと。

確認対象	確認ポイント
と体	① 極端に痩せていないか ② 被毛にツヤはあるか ③ 下痢はしていないか ④ 創傷や出血、化膿しているところはないか ⑤ 腫れているところはないか ⑥ 鼻、口、肛門などから出血（暗赤色等）はないか
搬入者から聞取	⑦ 歩行、拳動等に異常はないか



イ 輸送等ストレスに弱いのでなるべく暗くして取扱うなど細心の注意を払う必要があります。

ウ 生体取扱作業と解体処理作業に用いる器具や作業衣は、必ず区別して専用のものを用いること。

また、生体取扱室と解体処理室間の移動の際には、汚染を持ち込まないよう、手指、作業靴、前掛けなどの洗浄・消毒を行うこと。

エ 被毛から肉への汚染を防ぐため、著しく汚れている場合には、生体で洗浄し、乾燥した後、次の処理を行うこと。

（3）追い込み作業

輸送によるストレス、不適切なけい留または追い込み作業によって、興奮状態になると肉質が低下する可能性があるため安静に保つ必要があります。

(4) スタンニング作業

ア 不適切なスタンニングは、出血や骨折の原因となります。また、動物福祉の観点から可能な限り苦痛を与えない方法をとることが求められています。

イ 仕上げ後の枝肉に出血や骨折が生じていないかを確認し、必要があれば適切なスタンニング方法に改善すること。

ウ 電撃器(電圧電流の調整、使用時間、当てる部位)及びボルトガン(当てる部位など)の適切な使用をすること。

(5) 放血作業

ア 興奮や狂騒状態におくと良好な放血が得られません。必要に応じて安静を保つこと。

イ 作業は、心臓が十分に働いて放血が完全に行われるように、スタンニング後、速やかに血管以外の組織をできるだけ損傷しないように行うこと。

ウ この作業は、筋肉中に微生物を侵入させることになるため、侵入菌を最小限にするような作業を心掛けることが大切です。

エ 放血が適切に行われていることを確認するために、枝肉や内臓等の色調を観察し、必要があれば適切な放血方法に改善すること。

オ 放血のためのナイフの刺入口はできるだけ小さくし、必要最小限にすること。
また、作業に使用するナイフは、少なくとも1頭ごとに83℃以上の温湯で消毒したものであること。



4 剥皮作業

(1) 被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在している可能性が高いので、剥皮作業等の被毛との接触がある行程については、特に注意する必要があります。

(2) 最初の一刀を除き皮の内側から切開します。肉面が被毛により汚染しないよう、皮の表面がたえずと体から反転して離れるように行うこと。



(3) ある部分の剥皮を始めたら、皮が反転するまで十分剥皮すること。

(4) 作業者の手指は、剥皮されたと体部分への接触を最小限にすること。

(5) 剥皮されたと体は、床、壁、設備などと接触しないようにすること。

(6) 作業に使用するナイフは、汚染するごとに83℃以上の温湯で消毒すること。

※その他、つり下げ方式による剥皮やウィンチによる剥皮などがあります。

【吊り下げ方法による剥皮の注意事項】

- ①皮の表面が肉面と接触しないよう剥皮
- ②十分反転するまで剥皮
- ③手指は肉面に触れない
- ④壁や設備等との接触を避ける

【ウィンチによる剥皮】

皮を床に固定してウィンチで後肢を引っ張る剥皮方法は、作業者の手が皮に接触しないので衛生的な方法です。

5 内臓摘出作業

(1) 野生獣の消化管内には、健康な状態においても様々な微生物が住み着いています。

これらの微生物によると体や枝肉等への汚染を防止するための作業方法に習熟することが必要です。

(2) 内臓摘出に当たっては、消化管内容物による汚染を防ぐため、事前に食道や直腸を結さつすること。(直腸の結さつはビニール袋を被せてしぼる。)

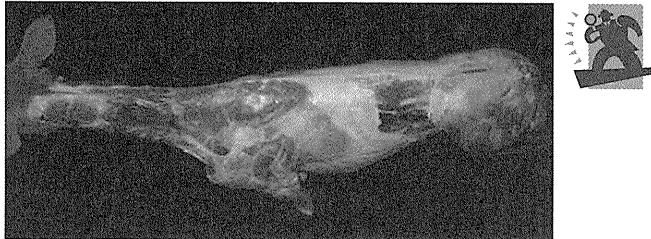
- (3) 消化管に傷をつけないよう内臓を摘出すること。
- (4) 内臓を食用に供する場合には、部位ごとに分類し、衛生的に処理すること。
- (5) 内臓を摘出する際に、胃腸内容物の流失による汚染や膿瘍や腹膜炎などの炎症産物による汚染があった場合は、洗浄飛沫の散乱に注意しながら、汚染部位の切除や洗浄を行うとともに、器具及び手指の洗浄・消毒、設備の洗浄・消毒を行うこと。
- (6) 作業に使用するナイフは、汚染することに83℃以上の温湯で消毒すること。

6 解体後の確認

解体後の確認を行い、異常が認められた場合は、その状況や原因に応じて、一部廃棄するなど、適切に措置すること。

なお、異常の原因が不明の場合は、獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合は、食用に供さないようにすること。

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	① 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか ② 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ③ リンパ節は腫れていないか
内臓 心臓、肝臓、腎臓、肺 脾臓、リンパ節等	① 血液の色や粘性に異常はないか ② 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ③ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか ④ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
枝肉 筋肉、骨、関節 リンパ節等	① 筋肉変性、脂肪水腫はないか ② 関節は腫れていないか ③ 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか



7 枝肉取扱い及び製品化

(1) 枝肉のトリミングと洗浄

ア 被毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などに特に注意してトリミングをすること。

イ 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、二次汚染をおこさないよう、周囲の組織ごと切除すること。

また、銃弾による組織の破壊部や出血部や土による汚染箇所も周囲の組織ごと完全に切除すること。

ウ 汚染の拡大を防ぐため、トリミング終了後、洗浄を十分行うこと。

(2) 冷蔵

ア 解体処理終了時は、まだ枝肉の温度は高く、表面が乾燥していないため、微生物の増殖に良好な条件を与えていることとなります。このため、解体処理終了後は、速やかに冷却し、微生物の増殖を抑えること。

イ 解体処理の開始から冷蔵までの時間を確認し、必要に応じて行程の改善を行うこと。

ウ 冷蔵庫の適切な温度管理を行うこと。(保存温度：10℃以下)

エ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行うこと。

(3) 枝肉分割・細切

二次汚染防止のため、設備・器具等の洗浄・消毒を確実にすること。

(4) 製品検査

出荷製品(ブロック肉等)の細菌検査(大腸菌群、一般細菌)を年に1回以上実施すること。また、必要に応じて、他の細菌等の検査を実施すること。

8 表示・出荷

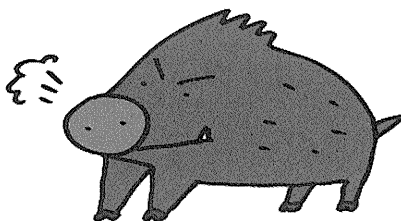
ア 表示は、「食品衛生法」や「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（通称：JAS法）などの適用を受けるので、表示に関係する法令に基づき、適切に行うこと。

イ 野生獣肉のトレーサビリティのため「流通表示番号」の表示をすること。

ウ 野生獣肉の生食による食中毒の発生防止のため「食肉は十分に加熱して食べましょう。」等の表示をすること。

【表示例】

大分県産イノシシ焼き肉用（肩、バラ）
大分安全安心食肉（株）県庁店
大分市大手町3丁目1-1
電話 097-536-1111
消費期限 09.3.31 加工年月日 09.3.29
保存方法 4℃以下
100g当たり 400円 正味量150g
価格 600円
流通表示番号 00000000
「食肉は十分に加熱して食べましょう。」



9 記録の作成・保管

食肉処理の記録については、狩猟獣畜ごとに、「様式2野生獣肉流通管理票（食肉処理時）」に必要事項を記録し、3年間保管すること。

10 食肉処理業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

食肉処理業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

(1) 施設の管理

- ア 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。
- イ 作業場には、 unnecessary 物品等を置かないようにすること。
- ウ 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。
- エ 定期的に、ねずみ及び昆虫の駆除作業を行うこと。
- オ 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- カ 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

(2) 食品取扱設備等の管理保全

- ア 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- イ 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- ウ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

(3) 給水及び汚物処理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- イ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- ウ 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- エ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

(4) 食品等の取扱い

- ア 原材料及び製品は、冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- イ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

(5) 従事者の衛生管理

- ア 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- イ 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- ウ 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、食肉に直接接する業務に従事させないようにすること。
- エ 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗浄消毒をさせ

ること。

カ 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。

キ 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようようにすること。

(6) 製品の衛生検査

加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

(7) 食品衛生責任者

営業者は、食品の製造、加工、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

(8) 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

(9) 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。



第3 食肉販売店における衛生管理

1 野生獣肉に関して特に注意すべき事項

(1) 野生獣肉による食中毒の発生防止

別紙1「シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒」のとおり、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫（肺ジストマ）等に対する十分な注意が必要です。

(2) 野生獣肉の内臓肉の取扱

野生獣肉の内臓肉を取扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分ける必要があります。また、手指の洗浄・消毒を徹底すること。

(3) 器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する場合は、処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要です。

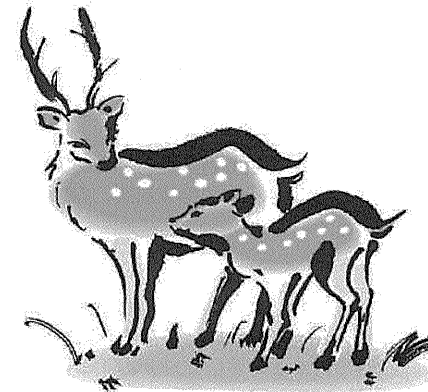
(4) 野生獣肉の保存方法

ア 冷蔵庫の適切な温度管理を行うこと。（保存基準：10℃以下）

イ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の食肉の保管と計画的な搬出を行うこと。

(5) 記録の作成・保管

表示・伝票等により、狩猟者免許番号等の受け入れ先の情報や販売先の情報内容を、記録・保管しておくこと。



(6) 表示・販売

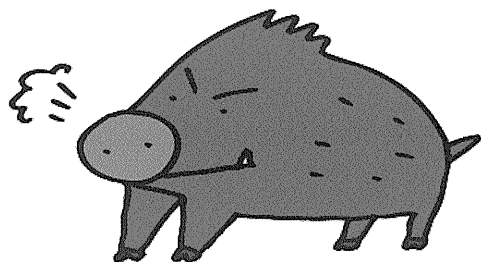
ア 表示は、「食品衛生法」や「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（通称：JAS法）などの適用を受けるので、表示に関係する法令に基づき、適切に行うこと。

イ 野生獣肉のトレーサビリティのため「流通表示番号」の表示をすること。

ウ 野生獣肉の生食による食中毒の発生防止のため「食肉は十分に加熱して食べましょう。」等の表示をすること。

【表示例】

大分県産イノシシ焼き肉用（肩、バラ）
大分安全安心食肉（株）県庁店
大分市大手町3丁目1-1
電話 097-536-1111
消費期限 09.3.31 加工年月日 09.3.29
保存方法 4℃以下
100g当たり 400円 正味量150g
価格 600円
流通表示番号 00000000
「食肉は十分に加熱して食べましょう。」



2 食肉販売業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

食肉販売業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

(1) 施設の管理

- ア 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。
- イ 作業場には、不必要な物品等を置かないようにすること。
- ウ 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。
- エ 定期的に、ねずみ・昆虫の駆除作業を行うこと。
- オ 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- カ 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

(2) 食品取扱設備等の管理保全

- ア 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- イ 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- ウ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

(3) 給水及び汚物処理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- イ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検・清掃を行うこと。
- ウ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- エ 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- オ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

(4) 食品等の取扱い

- ア 原材料及び製品は、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- イ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないよう区分して保存すること。

(5) 従事者の衛生管理

- ア 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- イ 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- ウ 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、食肉に直接接触する業務に従事

させないこと。

工 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用後は、よく洗浄消毒をさせること。

オ 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。

カ 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようにすること。

(6) 製品の衛生検査

加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

(7) 食品衛生責任者

営業者は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

(8) 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

(9) 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。

3 食肉販売業の営業施設の基準

食肉販売業の設備の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第2（別紙3）に定められています。

営業の許可を取得した時の施設の維持管理に努めてください。



第4 飲食店における衛生管理

1 野生獣肉に関して特に注意すべき事項

(1) 野生獣肉による食中毒の発生防止

別紙1「シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒」のとおり、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫（肺ジストマ）等に対する十分な注意が必要です。

お客様に提供する調理は、生で食べるものを避け、中心部の温度が75℃で1分以上、十分加熱して提供すること。

(2) 野生獣肉の内臓肉を食用に供する場合の取扱

野生獣肉の内臓肉を取扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることが必要です。

(3) 器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する場合は、処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要です。

(4) 野生獣肉の保存方法

ア 冷蔵庫の適切な温度管理を行きましょう。（保存基準：10℃以下）

イ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な量の保管と計画的な搬出を行うこと。

(5) 記録の作成・保管

表示及び伝票等により、狩猟免許番号等の情報を、記録・保管しておくこと。

2 飲食店営業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

飲食店営業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

ア 施設の管理

(ア) 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。

(イ) 作業場には、不必要な物品等を置かないようにすること。

(ウ) 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。

- (エ) 定期的に、ねずみ・昆虫の駆除作業を行うこと。
- (オ) 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- (カ) 手洗い設備には洗淨消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

イ 食品取扱設備等の管理保全

- (ア) 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- (イ) 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- (ウ) ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

ウ 給水及び汚物処理

- (ア) 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- (イ) 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検・清掃を行うこと。
- (ウ) 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- (エ) 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- (オ) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

エ 食品等の取扱い

- (ア) 原材料及び製品は、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- (イ) 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

オ 従事者の衛生管理

- (ア) 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- (イ) 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- (ウ) 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事させないようにすること。
- (エ) 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗淨消毒をさせること。
- (オ) 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。
- (カ) 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようにすること。

カ 製品の衛生検査

加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

キ 検食

旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に給食する場合にあっては、検食用の原材料及び調理済み食品1食分を、食事提供後2週間、-20℃以下で冷凍保存すること。

ク 食品衛生責任者

営業者は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

ケ 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

コ 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。

3 飲食店営業の営業施設の基準

飲食店営業の設備の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第2（別紙3）に定められています。

営業の許可を取得した時の施設の維持管理に努めてください。

