

第5 一般家庭における衛生管理

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。

野生獣肉は、生で食べるものを避け、中心部の温度が75℃で1分間以上、十分加熱しておいしく食べましょう。

(2) 野生獣肉の内臓肉の取扱い

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器具は、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

冷蔵庫で適切な温度管理を行いましょう。（保存基準：10℃以下）



2 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒は、レストランや旅館など、飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事にも発生する危険性がたくさん潜んでいますので、家庭での対策はとて大切でです。食中毒は、一般的に気温が高くなる初夏から晩秋にかけて多発しています。次の6つのポイントに気をつけて、食中毒を防ぎましょう。

ポイント1：食品の購入

- 1 獣肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 2 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- 3 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 4 特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

ポイント2：家庭での保存

- 1 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 2 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、7割程度です。
- 3 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、-15℃以下に維持することがめやすです。温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では増殖が停止しています。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 4 獣肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。
- 5 獣肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。

6 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。また、直接床に置いたりしてはいけません。

ポイント3：下準備

- 1 台所を見渡してみましょう。ゴミは捨ててありますか？タオルやふきんは清潔なものと交換してありますか？せっけんは用意してありますか？調理台の上はかたづけて広く使えるようになっていませんか？もう一度、チェックをしましょう。
- 2 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 3 手を洗いましょう。
- 4 生の獣肉、魚、卵を取り扱った後には、また、手を洗いましょう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。
- 5 獣肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましょう。
- 6 生の獣肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切るとはやめましょう。洗ってから熱湯をかけたのち使うことが大切です。
包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- 7 ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましょう。
- 8 冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましょう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使います。
- 9 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましょう。解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合があります。
- 10 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水でよく洗いましょう。ふきんのよごれがひどいときには、清潔なもの

と交換しましょう。漂白剤に一晩つけ込むと消毒効果があります。包丁、食器、まな板などは、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。

ポイント4：調理

- 1 調理を始める前にもう一度、台所を見渡してみましょう。下準備で台所がよごれていませんか？タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。そして、手を洗いましょう。
- 2 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。目安は、中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。
- 3 料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるようなときは、冷蔵庫に入れましょう。再び調理をするときは、十分に加熱しましょう。
- 4 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

ポイント5：食事

- 1 食卓につく前に手を洗いましょう。
- 2 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- 3 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。目安は、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- 4 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。例えば、O157は室温でも15～20分で菌数が2倍に増えます。

ポイント6：残った食品

- 1 残った食品を扱う前にも手を洗いましょう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう。

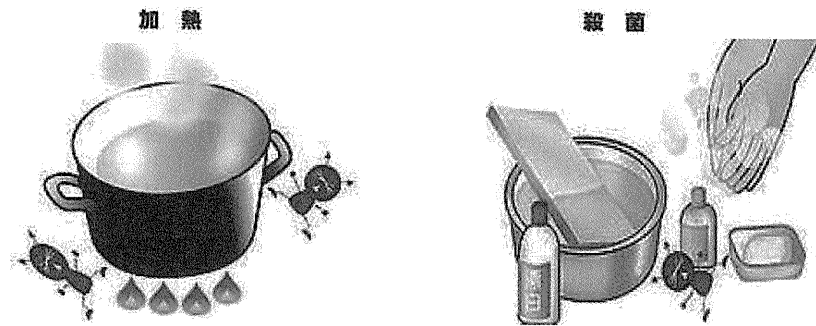
- 2 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 3 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 4 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。目安は75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- 5 ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

【食中毒予防の三原則】

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。

「6つのポイント」はこの三原則から成っています。これらのポイントをきちんと行い、家庭からの食中毒をなくしましょう。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。



様式 1

野生獣肉流通管理票（狩猟時）

（狩猟者控え）

狩猟免許番号	
狩猟者名（団体の場合代表者名）	
野生獣の種類	イノシシ シカ
性別	オス メス
推定年齢	約 才
狩猟方法	銃 箱わな その他（ ）
搬入時の状態	生体 と体 ・ 室温 冷蔵
狩猟場所	
狩猟日時	平成 年 月 日 時
重量	約 kg
着弾及び損傷の箇所	着弾箇所（ ） 損傷箇所（ ）
搬入する食肉処理施設名	
食肉処理施設までの搬入者	<input type="checkbox"/> 本人搬入 <input type="checkbox"/> 処理施設引取り <input type="checkbox"/> 他に委託（委託者名： ）
備考	
流通表示番号	

様式2

野生獣肉流通管理票（食肉処理時）

（処理業者控え）

狩猟免許番号	
狩猟者名（団体の場合代表者名）	
野生獣の種類	イノシシ シカ
性別	オス メス
推定年齢	約 才
狩猟方法	銃 箱わな その他（ ）
受入状態	生体 と体 ・ 室温 冷蔵
受入重量	約 kg
食肉処理者名	
食肉処理施設所在地	
受入日時	平成 年 月 日 時
食肉処理日時	平成 年 月 日 時
と体、解体後の確認	異常の内容：
販売先	（例） コース： ひれ： バラ： モモ：
流通表示番号	

※この管理票は、個体ごとに作成すること。

別紙1 シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒

病因物質	特徴・症状	原因食品
カンピロバクター	・潜伏期間：2～7日 ・症状：腹痛、下痢（水様便、血便）、発熱、頭痛 ・少量の菌でも発病することがある。	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
サルモネラ	・潜伏期間：8～48時間 ・症状：下痢（水様便、緑色便）、発熱（高熱になりやすい。） ・少量の菌でも発病することがある。	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
腸管出血性大腸菌（O157等）	・潜伏期間：4～8日 ・症状：腹痛、下痢（水様便、血便）、発熱 ・溶血性尿毒症を併発し、重症化することがある。 ・少量の菌でも発病することがあり、人から人への二次感染を起こす。	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
E型肝炎ウイルス	・潜伏期間：2～9週間（平均6週間） ・症状：発熱、腹痛、黄疸、肝腫大、肝機能悪化 ・大半は安静により治癒するが、まれに劇症化し、死亡することがある。	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
肺吸虫（肺ジストマ） 症状 モクスガニ、サワガニに寄生している原虫をイノシシ等が食べ、さらに人に感染	・潜伏期間：2～9週間（平均6週間） ・症状：胸部の痛み、せき、たん等の結核に似た症状	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ

- 1 シシ肉・シカ肉を生又は加熱不十分で食べた場合に感染します。
- 2 獣肉及び内臓等は、絶対に生で食べてはいけません。
- 3 ハンバーグ等のミンチ肉の料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- 4 まな板、包丁等の調理器具の洗浄消毒、焼き肉の際に取り箸と食べる箸を別にするなど注意が必要です。
- 5 人から人への感染にも十分な注意が必要です。

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

平成十一年十二月二十四日
大分県条例第四十六号

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をここに公布する。

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

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十条第二項及び第五十一条の規定に基づき、営業者が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ものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項に規定する営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認めたときは、これらの基準の一部を適用しないことができる。

(営業施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する営業施設の基準は、別表第二のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認めた施設については、これらの基準の一部を適用しないことができる。

附則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

付則（平成十六年条例第二十四号）

この条例は、平成十六年四月一日から施行する。ただし、第一条から第三条まで及び別表第一の改正規定は、公布の日から施行する。

別表第一（第二条関係）

区分	措置の基準
一 施設の管理	<ul style="list-style-type: none"> 一 施設及びその周辺は、清掃を適切に行い、衛生上支障のないように保持すること。 二 製造場、加工場、調理場、処理場、保管場所、販売所等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。 三 作業場内の採光又は照明及び通風又は換気を十分にすること。 四 作業場内においては、定期的に、ねずみ及び昆虫の駆除作業を行うこと。 五 排水溝への固形物の流出を防ぎ、排水溝は、排水が良好に行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。 六 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。
二 食品取扱設備等の管理保全	<ul style="list-style-type: none"> 一 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じたものを使用すること。 二 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 三 機械器具は、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い、適正に使用できるよう常に整備すること。 四 温度計、圧力計、流量計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。 五 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。
三 給水及び汚物処理	<ul style="list-style-type: none"> 一 水道法（昭和三十二年法律第七十七号）に規定する水道事業及び専用水道並びに大分県給水施設条例（昭和三十三年大分県条例第三十七号）に規定する給水施設により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査（地方公共団体の機関、法第二十五条第一項又は第二十六条第一項から第三項まで及び水道法第二十条第三項ただし書に規定する者並びに建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和四十五年法律第二十号）第十二条の二第一項第四号の事業に係る同項の登録を受けた者が行うものに限る。以下同じ。）を行い、その結果を証する書類を一年間保存すること。 二 水道水以外の水を使用する場合において、水質検査の結果飲用不適となったときは、直ちに施設の所在地を管轄する保健所長（以下「保健所長」という。）の指示を受け、適切な措置を講ずること。 三 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。 四 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。 五 廃棄物容器は、汚液及び悪臭が漏れないよう使用し、常に清潔にしておくこと。 六 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。 七 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。 八 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

区分	措置の基準
四 食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> 一 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、必要に応じて点検状況を記録すること。 二 添加物を使用する場合は、正確に計り、適正に使用すること。 三 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。 四 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。
五 従事者の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> 一 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。 二 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、従事者に検便を受けさせること。 三 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こと。 四 従事者又はその同居者が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律第百十四号）に規定する一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者（同法第八条の規定により一類感染症の患者又は二類感染症の患者とみなされる疑似症患者又は無症状病原体保有者を含む。）であるとわかった場合は、当該従事者が病原体を保有していないことが判明するまで、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こと。 五 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。 六 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。 七 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないこと。
六 製品の衛生検査	製造し、又は加工した製品については、定期的な衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じた必要な期間保存すること。
七 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一食分を、食事提供後二週間、零下二十度以下で冷凍保存すること。
八 食品衛生責任者	営業者（法第四十八条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を除く。）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。
九 衛生教育	営業者又は食品衛生管理者若しく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。
十 管理運営要領	一から九までに掲げる基準により、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。

別表第二（第三条関係）（抜粋）

区分	営業施設の基準	
共通基準	一 施設の構造等	<ul style="list-style-type: none"> 一 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。 二 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。 三 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。 四 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。 五 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透水性材料で腰張りされていること。 六 作業場の床は、不透水性材料で作られ、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。 七 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。
	二 食品取扱設備	<ul style="list-style-type: none"> 一 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。 二 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。 三 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。 四 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。
	三 給水及び汚物処理	<ul style="list-style-type: none"> 一 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。 二 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。
業種別基準	一 飲食店営業（食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する場合）	<ul style="list-style-type: none"> 一 調理場には、前処理室、調理室及び調合室を設けること。ただし、衛生上支障がないときは、調理室と調合室を兼ねることができる。 二 前処理室は、食肉販売業の許可を受けた施設の調理場と兼ねることができる。
	六 食肉処理業	<ul style="list-style-type: none"> 一 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。 二 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こと。
	七 食品の冷凍又は冷蔵業	製造場には、荷受場、処理室及び冷凍予備室を設けること。
	十七 そうざい製造業	製造場には、包装室を設けること。

食肉処理業としてのシシ肉・シカ肉処理施設に関する許可基準検討の背景

【絶対条件】

と畜場法・食鳥処理法の対象外となる鳥獣については、食品衛生法に基づく食肉処理施設で衛生的に処理されなければならない。

【状況】

現状では、狩猟・駆除された野生鳥獣肉は廃棄又は自家用消費されているが、今後は、食の多様化等により違法に販売・流通される可能性もある。(自家消費の範疇を超える、いわゆる「闇肉」の増加のおそれ?)

【手段としての基準緩和適用の可否の検討】

違法行為者の徹底的な取り締まりと並行して、対象者を広く食品衛生法許可制度の枠内に組み込んで指導を行う必要がある。(過大な設備投資を求めすぎると、闇に潜る流通が増える?)

【同一業種での前提条件のギャップをどこまで埋めるか】

銃による捕獲の場合や、箱かなで捕獲して現地でとさつ放血した後処理施設へ搬入する場合などがあり、と畜場法適用獣の食肉処理とは条件が異なる場合が多い。

【既存許可施設との整合性】

既存のと畜場法等適用鳥獣を扱う施設との要求レベル整合性。
(とさつしない施設では、既にとさつ放血室不要として運用?)
既存の野生鳥獣のみ取扱う施設との要求レベル整合性。
(鹿猪取扱い施設で、荷受ととさつ放血を屋外の同一コーナーとして設置した施設を許可している前例有り。)

【施設の施設併用をどうするか。】

野生鳥獣のみの取扱い施設と、と畜場法等適用鳥獣も扱う施設の全部又は一部を分ける必要があるか否か。
分ける必要があるならば、法的必須要件とするか、行政指導とするか?

基本事項

県費補助を受けて整備する食肉処理施設については、原則として施設基準を全て適用し、かつ、「大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル」第3章第2「食肉処理施設における衛生管理」に記載する各管理が可能な施設となるよう指導する。
ただし、受け入れる生体又はと体の狩猟方法や営業実態に照らして、明らかに不要な部分を除く。

共通基準に関する基本的考え方 (保健所担当者の参考として)

	基準の内容	考え方(案)
施設の構造等	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。 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。 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。 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。 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張られていること。 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。 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、防鼠設備を設けること。	作業場は、必要に応じて、荷受室、とさつ放血室、解体処理室、加工処理室、包装室、冷凍冷蔵室、資材室等からなる。 住居とは壁、扉等により住居から区画されていなければならない。 作業人数や取扱い規模によっては、住居(隣接している場合)、事務室、施設内の通路等の衛生的な場所で更衣を行う事ができる。 処理量と広さの対応は、衛生観点からの裁量事項。 原材料置場、包装資材棚、製造室、解体処理室、製品置場、冷蔵庫、荷受室、とさつ放血室の考え方は次表のとおり。 荷受室、とさつ放血室の考え方は次表のとおり。 他は、清掃、異物混入防止、二次汚染防止の観点から判断。 同上
食品取扱設備	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。 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。 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。 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。	各部屋に流水式洗浄設備及び手洗い設備等が別個必要。 荷受室、とさつ放血室が次表により同一の場合には1室扱い。 処理量と器具、容器の大きさの対応は、衛生観点からの裁量事項。 記載のとおり。 記載のとおり。 営業形態から考えて、ほとんどの場合に冷凍冷蔵庫は必須。
給水・汚物	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。 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、防虫設備及び防鼠設備を設けること。	記載のとおり。 記載のとおり。
個別	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。 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こと。	と場法及び食鳥処理法対象肉のみを受け入れる場合や十分な放血後のと体のみを受け入れる場合には「荷受室・と殺放血室」が不要なので適用しない旨3条ただし書の手続きに沿って定めるべき。 「荷受室・と殺放血室」を設けた野生鳥獣処理施設が、と場法及び食鳥処理法対象肉も受け入れる場合には、「荷受室・と殺放血室」を適宜解体処理室に直接入れる入り口を設けるよう指導すべき。

食肉処理業個別基準に関する基本的考え方（保健所担当者の参考として）

項目	目的等	内容	適用条件
荷受室	生体の健康状態、と体の確認等を衛生的に確実にを行う。 この作業工程の生体・と体が処理中又は処理後の肉等を汚染してはならない。	屋外の荷受コーナーも荷受室と見なす	① 解体処理室に近接した専用のコーナーであること。 ② 鳴声、騒音、匂い、血液、廃棄物等により近隣居住者へ迷惑をかけにくい立地条件であること。 ③ 屋根、軒等により雨を避ける構造であること ④ 床はコンクリート張り等生体、と体が汚染されにくい床面であること。
とさつ放血室	生体を適切にスタンニングし、衛生的に十分な放血を行う。 十分な放血を行わなければ、肉に臭みが付き、不衛生な器具の使用は筋肉中に微生物を侵入させることとなる。	とさつ放血室不要と判断 屋外のとさつ放血コーナーもとさつ放血室と見なす 受入れ頻度や受入量の調整によりそれぞれの室で行うべき作業に支障が無いならば、荷受室ととさつ放血室は兼用することができる。	① 十分な放血後のと体のみを受入れる施設の場合（許可証への許可条件記入による実行性の担保が必要） ① 解体処理室に近接した専用のコーナーであること。 ② とさつ放血に使用するナイフ等の器具を随時熱湯消毒できること。 ③ 鳴声、騒音、匂い、血液、廃棄物等により近隣居住者へ迷惑をかけにくい立地条件であること。 ④ 屋根、軒等により雨を避ける構造であること ⑤ 床はコンクリート張り等生体、と体が汚染されにくい床面であること。 ⑥ 解体処理室からは、壁、扉等により区画されていること。
解体処理室	湯剥ぎ（皮剥）→内蔵摘出→解体→解体後の確認→トリミングを行う。（順序は違うこともある。湯剥ぎはと体洗浄の一部としてと殺放血室で行う事もある。）		（参考） 衛生管理の中核となる作業工程であるため、緩和なし。 細切やスライス等までを行う場合には、別室として「加工処理室」を設けることが望ましい。 ほとんどの営業形態で、「加工処理室」（解体処理室）又は「包装室」に冷蔵設備が必要と思われる。
包装室	包装、表示貼付、出荷等を行う。 異物混入を防止するための配慮が必要。	包装室不要と判断 包装室を解体処理室の区画を設けないことができる。	① 裸ブロックによる料理店への納入等の、包装を必要としない販売形態のみの場合 ① 営業規模、施設規模、作業手順による処理と包装の空間的又は時間的に適切なエリア分け等を総合的に勘案して、相互の作業に二次汚染又は異物混入等の危険がないと考える場合。
搬入場所 搬出場所	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ことにより、食肉の汚染を防止する。	搬入場所と搬出場所を同一にすることができる。	① 処理量に対して十分な容量の冷蔵庫又は冷凍庫を有しており、生体又はと体の搬入時間と、食肉の搬出時間を明確に分離できること。 ② 処理後の食肉の搬出前に処理場内の搬出経路を衛生的に清掃又は消毒すること。 ③ 搬出する食肉が汚染されないよう、包装等により密閉されていること。

大分県シシ肉・シカ肉処理施設の主なチェック項目に関する必須・指導の分類

項目	頁	チェック項目	適用
荷受室	8 9	① 流通管理票の収受、内容確認等をどこで行うか？ 票を保管に行くときに他の作業場を汚染しないルートか？ ② 解体処理室に近接した専用のコーナーであるか？（とさつ放血室との兼用ができる場合もある。） ③ 鳴声、騒音、匂い、血液、廃棄物等により近隣居住者へ迷惑をかけにくい立地条件であるか。 ④ 屋根、軒等により雨を避ける構造であるか。清掃しやすい構造、材質か？ ⑤ 床はコンクリート張り等生体、と体が汚染されにくい床面であるか。 ⑥ 搬入時の確認を行うのに適切な広さと明るさを保てるか？ ⑦ と体が土等で汚れているときに洗浄できる流水式洗浄設備があるか？ ⑧ 手洗い設備等があるか？	指導 必(別6-1) 指導 必(共1-4) 必(共1-6) 必(共1-3指導) 必(共3-1) 必(共2-1)
とさつ放血室	10	① とさつ放血室を要する業態であるか？（十分に放血されたと体のみを受け入れる場合は不要な室） ② 荷受室と兼用できるか？（作業頻度、清掃計画、広さ等から考えて相互汚染の可能性が低い） ③ 解体処理室に近接した専用のコーナーであるか？（荷受室との兼用ができる場合もある。） ④ 鳴声、騒音、匂い、血液、廃棄物等により近隣居住者へ迷惑をかけにくい立地条件であるか。 ⑤ 屋根、軒等により雨を避ける構造であるか。清掃しやすい構造、材質か？ ⑥ 床は放血した血液の滞留その他で生体、と体が汚染されにくいコンクリート張り等の材質・勾配であるか。 ⑦ とさつ放血に使用するナイフ等の器具を随時消毒できること。（他室であらかじめ熱湯消毒できる場合を含む）	必(別6-1) 必(別6-1) 指導 必(共1-4) 必(共1-6) 必(共2-4)
解体処理室	11 13	① 湯剥ぎ、剥皮の工程がその後の解体処理工程を汚染しない位置関係又は手順計画となっているか。 ② 剥皮したと体は、床、壁、設備等に接触しない構造（処理手順）か。 ③ 作業に使用するナイフを消毒できる設備があるか。 ④ 内蔵摘出の場所（2次汚染しないか）と方法（食道と直腸の結紮）は適切か。 ⑤ 手指洗浄消毒設備は適切な位置と構造か。 ⑥ 解体後の確認、トリミングに適切な広さ、照度が確保できるか。 ⑦ 常に処理後直ちに出荷する場合以外は、計画処理量に応じた冷蔵又は冷蔵設備と温度計があるか。	指導 指導 必(共2-4) 指導 必(共2-1) 指導 必(共2-4)
包装室	12	① 表示はどのように行うか。法規制、流通表示番号、加熱注意喚起を適切に表示する計画か。 ② 異物混入の防止のため清潔な密閉された空間か。 ③ 業態、取扱量、施設利用実態等を勘案して包装室を設けない又は解体処理室と同一の室とできるか。 ④ 手指洗浄消毒設備は適切な位置と構造か。	指導 必(共1) 必(別6-1) 必(共2-1)
搬入場所 搬出場所		① ②の条件を満たす場合を除き、搬入と搬出の場所が別か。（作業動線の確認による2次汚染の防止） ② 上記において物理的に同一とするときには、作業時間の分離と十分な洗浄消毒又は搬出時の密封包装により2次汚染を十分に防止する手順が確立されているか。	必(別6-2) 必(別6-1)

注）・「指導」は、行政指導事項であり、衛生確保のために粘り強く指導すべきではあるが、最終的には強制する根拠のない項目。
 ・「必」は、条例に基づき、許可の必須条件である項目。ただし、申請書類において明らかに適用されない（例：包装行為が無い旨明記された申請における包装室の設置等）項目は除く。
 ・「共」は、共通基準を、「別」は業種別基準を示す。

食肉処理業としてのシシ肉・シカ肉処理施設に関する許可基準を検討する中で、下記事項が食品安全・衛生課において考え方を決定し、明示願いたい課題であるとして提議されたので報告します。

1. 「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」(H11.12.4大分県条例第46号、以下「条例」と記す。)別表第二の位置付けについて

【内容】

条例3条ただし書の場合を除き、別表第二は、次の何れに当たるのか。

- ① 全て満たしていなければ許可できない必須要件。
- ② 保健所長又は監視員の判断により、営業内容等から考えて明らかに不要な場合や、代替え措置が執られている場合には任意に一部を適用しない事ができる一定の目安要件。

現行では②に近い判断により運用され、許可されている事例が散見されるが、3条ただし書の書きぶりをみると①が正しいと思われる。

【参考】

食品衛生法第52条第2項では、「基準定に合うと認めるときは、許可をしなければならない」と定めており、基準に合わないとき(特に保健所長が不要と思慮するとき)の取扱い(それでも許可して良いか)までは明記していない。

2. 条例別表第二業種別基準六食肉処理業一の「荷受室、とさつ放血室」については「荷受場所、とさつ放血場所」と改正してもらいたい。又は文頭に「必要に応じ」を挿入してもらいたい。

【内容】

大分県畜産公社ですら(食品衛生法に基づく食肉処理業部分ではないにしても)荷受室に相当する部分は屋根付きの壁がないコーナーであり、放血室に相当する部分は一方向が開放構造であるので、通常これよりも小規模施設となる食肉処理施設へ、より高度な設備を求めることは実態に合わない。

ただし、この件のみで条例改正を行う事は事実上極めて思われるので、条例の別件での改正の機会があった時に併せて改正するよう、組織内で申し送っていただきたい。

3. 条例3条ただし書について

条例3条ただし書の認定は、大分県事務決裁規程(S43.8.9大分県訓令第11号)第5条の2に基づく生活環境部の定めで、部長決裁事項となっている。大分県事務委任規則による保健所長への委任は行われていない。

1. と関連してこれは、全ての緩和について部長決裁が必要との意味か、それとも、業種全般に係る一律緩和にこの項目が適用され、一律ではない個別の判断については保健所長に委任された許可権限の裁量が認められると解するべ

きか?

機動班の考えとしては、

現行の規定では全ての緩和(基準の一部不適用)に生活環境部長決裁が必要であるところ、実態としてはそのように運用されていないのではないか?

監視員の判断、保健所の内部相談、食品安全・衛生課との口頭了解等で緩和を行っている事例があるとすれば、当該個別許可の妥当性が問題化したときには越権行為として問題となるのではないか?

現実的な対応としては、決裁権者を部長から食品安全・衛生課課長へ降ろし、保健所からの文書照会に対して同課長の決裁で決定することが望ましい。

【参考】条例3条ただし書

ただし、知事が業態によって必要がないと認めたときは、これらの基準の一部を適用しないことができる。

4. 食品営業許可を有さない狩猟者がと殺・放血することの適法性について
食品衛生法施行令第35条第11号によると、と場法・食鳥処理法の対象外鳥獣をと殺することは、食肉処理業の範疇とされている。
全国的に先例が多数あることや狩猟の実態から考えて止むを得ない事を踏まえても「違法行為の黙認ではないか」との疑問が残る積りとならない。

