

1	基本事項	
(1)	目的	1
(2)	法令遵守（コンプライアンス）	1
(3)	関係者の意識	1
	用語の定義	1
2	狩猟者等の注意事項・作業手順	2
(1)	捕獲個体の取り扱い	2
(2)	血抜きの手順	4
(3)	内臓の摘出、除去	5
(4)	運搬時の取り扱い	5
(5)	捕獲個体の処理業者への引き渡し	6
(6)	シカの骨格と内臓	7
3	処理施設での注意事項・作業手順	
(1)	処理施設での整備	10
(2)	解体手順	11
(3)	枝肉分割・細切の手順	15
(4)	処理施設での衛生管理	16
ア	従事者の衛生管理	16
イ	施設・設備の衛生管理	17
ウ	給水及び廃棄物処理	17
エ	その他	17
	直腸結紮 ^{ワツギ} と食道結紮 ^{ワツギ} の方法	18
4	点検記録表（様式）	
	個体受入記録票	20
	解体時の確認記録票	21
参考資料1	これから営業許可を取得される方へ	23
1	営業許可の取得	23
2	営業施設の基準	24
3	食品衛生責任者の資格取得	24
4	食品の表示	25
5	食品のトレーサビリティ	25

参考資料2	業種別の説明	28
1	食肉処理業、食肉販売業を取得される方へ	28
2	飲食店営業を取得される方へ	29
3	そうざい製造業を取得される方へ	30
4	食肉製品製造業を取得される方へ	30
参考資料3	一般消費者の方へ	32
参考資料4	食品衛生法基準条例の抜粋	34
参考資料5	野生獣肉による食中毒の予防	43
参考資料6	兵庫県におけるニホンシカの保護管理	47
参考資料7	注意を要する感染症に関する調査結果	49
参考資料8	シカ肉歩留まり事例	51

1 基本事項

(1) 目的

本ガイドラインは、兵庫県内で狩猟や有害捕獲により捕獲したニホンシカ（以下シカ）を食肉として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や方法を記載したものです。現在、シカはと畜場法の対象獣とされていないため、シカ肉は公的な検査を受けることなく取引されています。そこで衛生的で安全なシカ肉の確保を図ることを目的として作成しました。

このガイドラインでは、捕獲、搬入、と殺解体、処理方法、食肉販売、加工販売する際の取り扱い等に関する事項を具体的に提示しています。販売を前提とした取り扱いや、自家消費用として解体する場合の手引としていただき、安心、安全なシカ肉を供給するための指針として活用してください。

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

(2) 法令遵守（コンプライアンス）

このガイドラインに沿って、シカ肉を取り扱う者は、その趣旨をかんがみて法や条例等で規制される事項のほか、社会通念、倫理や道徳も含め、法令遵守の心構えを持って取り組んでください。

(3) 関係者の意識

狩猟者と処理業者の責務は、役割の違いにより、それぞれ違う内容となりますが、シカ肉を食肉として販売する場合は、業として行われるため、その行為には当然、事業者としての責任が生じます。

また、狩猟者と処理業者は、互いの作業内容を理解し、確認作業の連携や意思疎通を図ることにより、安心、安全な食肉、食品づくりにつとめることが必要です。関係者は「食品づくりの事業者」としての共通認識を持つことが重要です。

以下、それぞれの立場での注意事項・作業手順を具体的に記載します。

用語の定義

捕獲個体	銃などにより捕殺されたシカのことを言います。
と体	処理施設が食肉利用するために受入れた個体を言います。
狩猟者	シカを食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許及び狩猟者登録を受けている者等を言います。
処理業者	と体を食肉処理する者で食品衛生法の許可を受けている者を言います。 また、処理業のなかで食肉処理業と食肉販売業に分かれます。 詳細は「3 処理施設での注意事項・作業手順」及び「参考資料2 食肉処理業、食肉販売業を取得される方へ」をあわせてご覧ください。
処理施設	処理業者が食肉処理する食品衛生法の許可を受けた施設を言います。

2 狩猟者等の注意事項・作業手順

(1) 捕獲個体の取り扱い

ア 捕獲個体は、生鮮食品となるものです。

解体処理だけでなく、捕獲行為も食品づくり（業）の一部と意識してください。

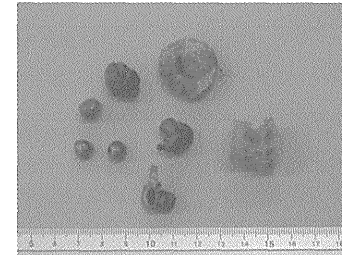
イ 猟銃に使用する銃弾について

本来、食品に入ってはいけない物を異物と呼びます。狩猟には銃器が使用されることが多く、捕獲個体中に銃弾が残っていると異物の原因になります。したがって、使用する装弾の粒が小さく、粒数が多い散弾は以下の理由から使用せず、捕獲（又は止め刺し）時には発見しやすいスラッグ弾（一発弾）、ライフル弾を使用してください。

・肉に潜った散弾粒は発見しにくく、肉の中に残り易いため、異物混入の原因になる可能性があります。

・浅いダメージにより獲物が半矢※で逸走する可能性があるため、動物福祉の面からも好ましくありません。

※銃による猟において装弾の威力不足や当り所が悪かったことで獲物が死に切れない状態。



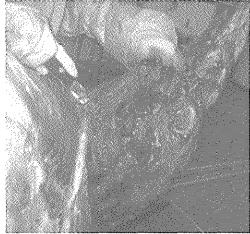
【目視により取り除かれた弾】

ウ 狙撃部位と止め刺し（仕留める）部位

狙撃部位は頭部、頸部、胸部とします。特に、腹部が被弾損傷しないよう、狙撃角度と狙撃ラインに注意してください。

止め刺しについても、銃器を用いる場合は腹部にあたらぬよう注意してください。

これは、消化管の内容物（糞便等）中には食中毒の原因となる細菌が大量に含まれている可能性があるためです。したがって、内臓損傷個体の解体は、消化管内容物による臭いだけでなく、食中毒菌等による枝肉汚染が伴います。品質を維持（細菌汚染を防止）するために消化管を損傷しないことが重要で、止め刺し、仕留めの際には、被弾、止め刺し部位を良く観察し、食肉利用が可能な状態か判断をします。また、被弾した部位は食肉には適しません。



【被弾した部分（後肢モモ）】

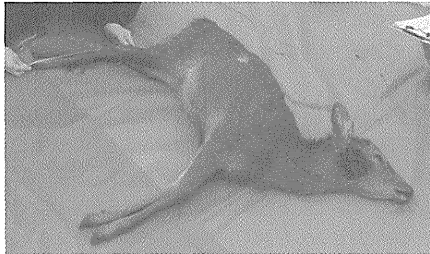


【正常な部分（後肢モモ）】

エ 外見異常の確認

捕獲個体の外見に次のような異常が見られる場合は、食品としての安全性を考慮し、食肉利用はやめましょう。また、猟犬による噛み跡にも注意してください。

なお、外見異常を確認した場合は、必要に応じて下記の機関までご相談ください。



【外見が正常なシカ】

- ・脱毛や著しくやせている個体
 - ・鼻、口、肛門等から出血がある個体
 - ・歩行異常や、個体の表面に水疱、びらん、潰瘍※が形成されている個体（口蹄疫との類症鑑別が必要）
- ※病変に付ける名称で、症状が軽いものをびらん、重いものを潰瘍と言います。
- ・下痢により臀部や後肢が著しく汚れている個体

◎問合せ先

森林動物研究センター 食肉衛生検査センター（各食肉衛生検査所）

※連絡先は末尾に記載

※参考 家畜における症状



【豚のひづめにできた水疱】

（出典：（独）農業技術研究機構

動物衛生研究所ホームページ

海外病研究施設原図）



【子牛の肛門付近の下痢】

（出典：家畜疾病カラーアトラス原図）

(2) 血抜きの手順

血抜きは食肉の味を大きく左右するため、仕留めたその場で下記の点に留意して、すみやかに実施してください。

- ア 斜面等を利用して頭部を低くします。（頭部を下にして吊ることで効率良く血抜きできます。）
- イ 首付け根の頸動脈を切断し血抜きします。
- ウ 胸部を撃った個体は、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内部に溜った血液を出します。
- エ 使用する器具は清潔な物を用い、山野での作業の場合は、切開箇所が土壌等で汚染されないように留意してください。

(3) 内臓の摘出、除去

捕獲個体の内臓を猟場で取り除くことは、不衛生な処理となり、食肉への細菌汚染の原因となります。また、処理業者が解体処理を行う際に、内臓を確認し異常の有無を判断することが必要となるため、捕獲個体は猟場で内臓を取り除かない状態で処理施設へ搬入してください。

(4) 運搬時の取り扱い

ア 捕獲個体の丁寧な運搬

捕獲個体は、食品になるという意識を持って、丁寧に取り扱いましょう。より衛生的な取り扱いを図るため、大型クーラーボックス、コンテナ等に捕獲個体を入れ低温状態にすることが望ましい。

また、取り扱いによっては、捕獲個体が汚れ、内出血や、肉が傷むことがあります。銃創部位、猟犬の噛み跡からの細菌汚染や肉の傷みは廃棄部位の増加につながります。

イ 品質維持

細菌汚染を抑制し、枝肉の品質維持を図るため、捕獲から処理までの時間と温度管理が重要となります。

処理施設への搬入時間が短いほど、個体の品質は良い状態に維持出来ます。

それには、運搬方法や保管・運搬時間など現場条件を十分考慮する必要があります。

- ・ 気温上昇 : 損傷部位などの細菌増殖、増殖スピードの上昇
- ・ 時間経過 : 体温、細菌増殖による食肉の品質低下 (体温で劣化は進みます)

ウ 狩猟者及び処理業者等への人獣共通感染症対策

人と動物の共通感染症に注意する必要があります。

人への感染経路は大きく分けると、病気を持っているシカの血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

- ・ 血液等を介する人獣共通感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないよう注意します。
- ・ 日本紅斑熱等を媒介するダニ等の外部寄生虫から従事者等への感染防止に努める必要があります。具体的には、捕獲個体を扱う際には、長袖、長ズボン、長靴、手袋などできる限り個体や寄生虫に直接触れないようにしましょう。
- ・ ダニに刺された後に体調を崩した場合、ダニに刺された旨や狩猟に行った旨を告げ、受診しましょう。

(5) 捕獲個体の処理業者への引き渡し

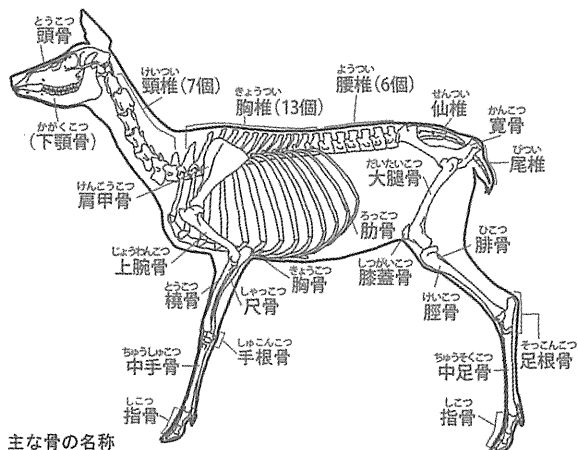
以下の項目は処理業者が行う食肉(食品)の品質管理、消費者へ提供する情報源となりますので、捕獲個体の引き渡し時は、狩猟者から処理業者へ次の事項を報告してください。

- ・ 捕獲者氏名 連絡先
- ・ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法
- ・ 止め刺し部位(放血実施の有無)
- ・ 冷却実施の有無、冷却方法
- ・ 受入時個体確認情報(性別、推定年齢等)
- ・ その他 特記事項(捕獲場所周辺の状況 山から車両までの運搬方法等)

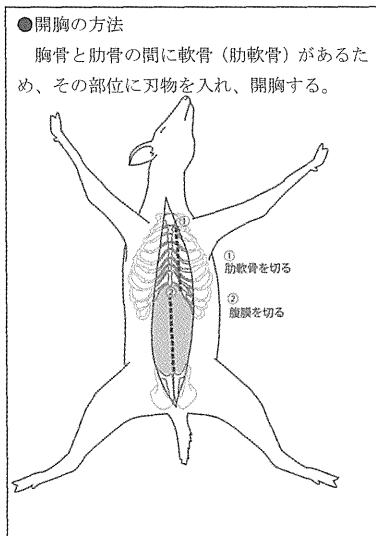
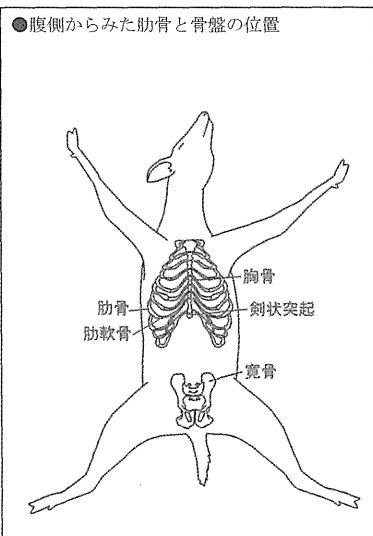
(6) シカの骨格と内臓

捕獲個体を衛生的に解体処理し、異常を速やかに排除するために、シカの体の構造、内臓、筋肉の位置や状態を理解して、処理にあたります。

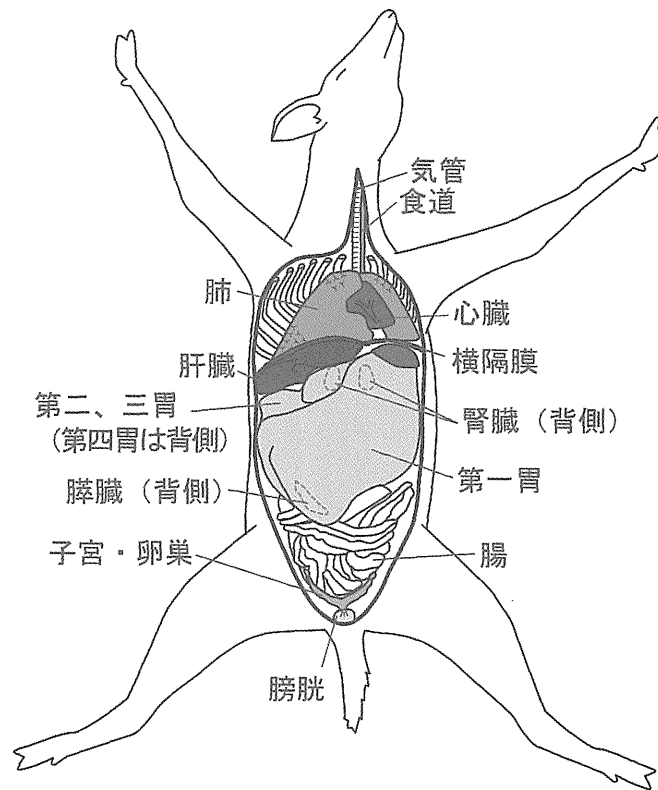
ア シカの骨格



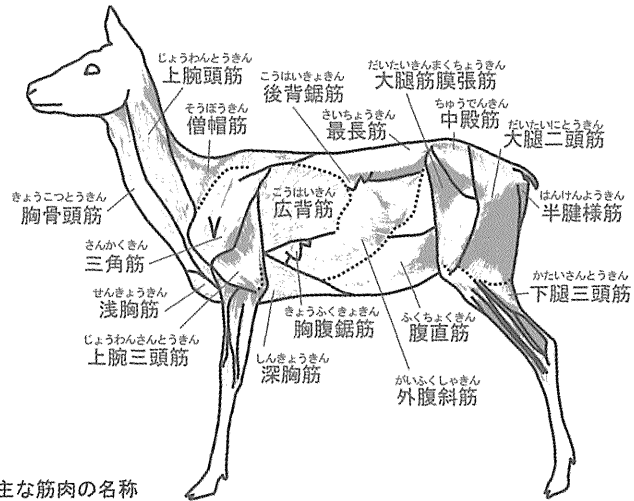
主な骨の名称



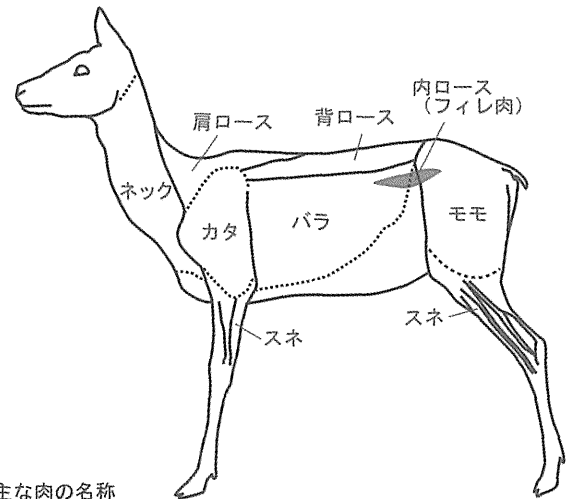
イ 内臓器官の位置と名称



ウ 主な筋肉の名称と枝肉部位



主な筋肉の名称



主な肉の名称

3 処理施設での注意事項・作業手順

(1) 処理施設の設備

食用として提供する目的でシカを解体し、それらの肉や内臓を分割もしくは細切する場合は食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可を取得する必要があります。また取得するためには、定められた施設の基準（兵庫県食品衛生法基準条例第3条営業施設の基準）に適合することが必要です。施設の基準には共通基準と業種別基準があります（参考資料4）。

それに加えて以下の設備が必要です。

ア と体の懸吊設備

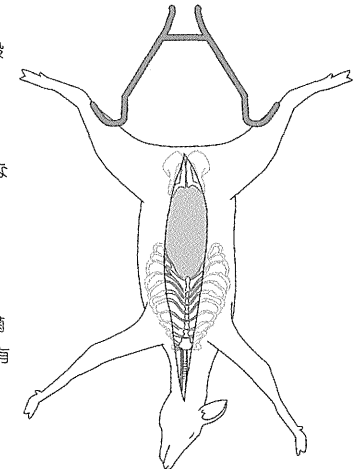
と体を吊り上げた状態で剥皮・内臓抽出を行うために原則として設置してください。懸吊設備が設置できない場合は、剥皮と内臓抽出は各々の専用台を設置して行ってください。

※懸吊式作業は、汚染原因となる体毛や作業台への肉面の付着を防止できるため、より衛生的な作業が行えます。

イ 温湯による消毒設備

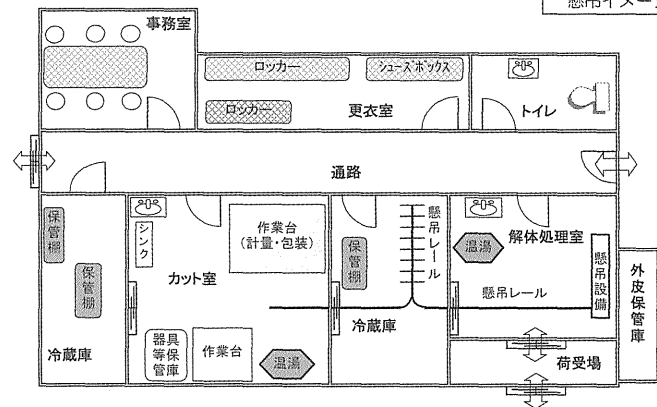
83℃以上の湯が供給可能なものであれば簡易なものでも差し支えありません。

※ 83℃以上の熱湯消毒は、腸管出血性大腸菌 O157をはじめ、食中毒の原因となる細菌に有効で、誰でも簡単に、かつ確実にできる消毒方法です。



懸吊イメージ図

【モデル施設見取図】

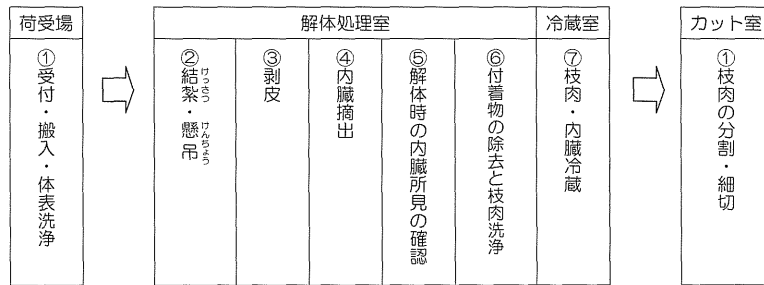


(2) 解体の手順

衛生的な解体を行うために、以下の点に注意してください。

- ・ 解体は解体処理室で行うこと。
- ・ 作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・ 解体作業専用の作業服、前掛け及び長靴等を着用すること。
- ・ 軍手は使用しないこと。
- ・ 手指が汚染された場合はその都度洗浄すること。
- ・ と体に接触するナイフや機械器具等については、1頭を処理する毎に83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒を行うこと。また、外皮に接触する等により汚染した場合はその都度洗浄消毒を行うこと。
- ・ 直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行うこと（p18、19参照）。
- ・ 解体のそれぞれの段階において、肉や内臓に異常が認められないことを確認すること（p13参照）。
- ・ 複数種の野生獣処理を行う施設では、シカ肉と他の獣肉等とが接触して相互汚染しないように区別して保管等を行うこと。
- ・ 解体作業の終了後、施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

【解体の流れ】



解体の流れの工程表

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
①	受付	荷受場	様式1（p20 個体受入記録票：捕獲に係る情報）に以下の項目について記入し、1年間保管する。 ・ 捕獲者氏名、連絡先 ・ 捕獲場所・日時、捕獲方法、止め刺し部位 ・ 推定年齢、体重、性別、冷却実施の有無	捕獲者から情報を聞き取り記録を確認すること。
	搬入	荷受場	目視により、と体の異常の有無を確認し、様式1（p20 個体受入記録票：受入時個体確認情報）に記入して1年間保管する。 以下の項目を確認し、該当する場合は食肉としないこと。 ・ 極端に痩せていないか ・ 被毛の状態は悪くないか（皮膚炎、水疱など） ・ 下痢をしていないか ・ 創傷や出血、化膿しているところはないか ・ 腫れているところはないか ・ 鼻、口、肛門などからの出血（黒赤色等）はないか ・ 元気、歩行、挙動等異常はなかったかを搬入者に確認する	銃創等により消化管を損傷しているものは食肉としないこと。
	体表洗浄		飲用適の水を用いて、体表を十分に洗浄する。	・ 洗浄は解体処理室に搬入する前に行うこと。 ・ 泥等の汚れを残さないこと。
②	結紮・懸吊	解体処理室	直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行う（p18、19参照）。 と体が床に接触しないよう、完全に吊り上げること。	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、汚染した場合は83℃以

③	剥皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する。 ・ 剥皮した部分は外皮による汚染を防ぐこと。 ・ 十分に反転するまで剥皮し、手指は肉面にふれないようにする。 ・ 剥皮したと体は床、壁、設備などと接触しないようにする。 	<p>上の温湯により消毒すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛等による枝肉汚染に注意すること。 ・ 作業者の手指、前掛け等は1頭毎に洗浄すること。 								
④	内臓摘出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消化管に傷をつけないように内臓を摘出する。 ・ 腸管を損傷した場合は、損傷部位から食用部位が汚染されることを防止するため、損傷部位を結紮する等の措置を速やかに施すこと。 ・ 内臓を食用に供する場合は、部位ごとに分け、衛生的に処理する。 									
<p>⑤ 解体時の内臓所見の確認 目視や手の感触などにより異常の有無を判断する。 確認結果及び措置内容は様式2（p21 解体時の確認記録票）に記入し、1年間保管する。</p>												
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="318 846 555 886">確認対象</th> <th data-bbox="555 846 990 886">確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="318 886 555 1006">内臓・枝肉共通</td> <td data-bbox="555 886 990 1006"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか </td> </tr> <tr> <td data-bbox="318 1006 555 1127">内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）</td> <td data-bbox="555 1006 990 1127"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか </td> </tr> <tr> <td data-bbox="318 1127 555 1254">枝肉（筋肉、骨、関節等）</td> <td data-bbox="555 1127 990 1254"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか </td> </tr> </tbody> </table>					確認対象	確認ポイント	内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか 	内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか 	枝肉（筋肉、骨、関節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか
確認対象	確認ポイント											
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか 											
内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか 											
枝肉（筋肉、骨、関節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか 											

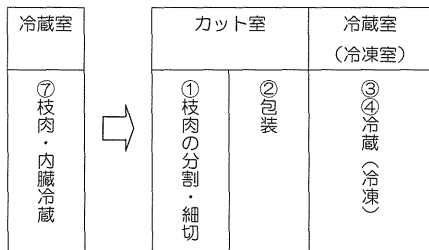
	<p>解体時に異常が認められた場合は以下のように取り扱う</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 状態や原因に応じて一部あるいは全廃棄する。異常部分等の廃棄物は、専用のフタ付きの不浸透性容器に入れ、食用部分と区別する。 ② 異常の原因が不明な場合は獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合には食用に供しない。 			
⑥	付着物の除去と枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腔腔周囲、落下物の付着する上面などを特に注意して行う。 ・ 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、二次汚染をおこさないよう、汚染の程度に応じて、洗浄又はトリミング（ナイフ等による切除）を行い確実に除去する。着弾箇所周辺は周囲の組織ごと切除する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で行うこと。 ・ 洗浄は飲用適の水で十分に行うこと。 ・ その他の衛生管理は剥皮の時と同様に行うこと。
⑦	枝肉・内臓冷蔵	冷蔵室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理終了後は速やかに冷却する。 ・ 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。 	<p>庫内の温度が10℃以下であること。</p>

(3) 枝肉分割・細切の手順

衛生的な分割・細切を行うために、以下の点に注意してください。

- ・ 枝肉の分割・細切はカット室で行うこと。
- ・ 作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・ 分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・ 包丁やまな板等は分割・細切作業専用のものを使用すること。
- ・ 作業前に手指の洗浄・消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便の後も洗浄・消毒を行うこと。
- ・ 作業後は施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

【枝肉分割・細切の流れ】



枝肉分割・細切の流れの工程表

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
①	枝肉の分割・細切	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。 ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。
②	包装	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 包装後、適正な表示をすること (p28 参考資料2 「食肉処理業、食肉販売業を取得される方へ」参照) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 表示内容に誤り、製品の外観・色等に異常がないかを確認すること。(更に、金属探知機等を通すことが望ましい。)

③	冷蔵	冷蔵室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷蔵すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 詰めすぎないように注意すること。(温度上昇の原因になる) ・ 庫内の温度が10℃以下であること。(4℃以下が望ましい)
④	(冷凍)	冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 速やかに冷凍すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 詰めすぎないように注意すること。(温度上昇の原因になる) ・ 庫内の温度が-15℃以下であること。 ・ 取り出し・整理の際に包装を破らないように注意すること。

(4) 処理施設での衛生管理

処理施設を衛生的に保つためには、以下の項目について留意する必要があります。

ア 従事者の衛生管理

(ア) 食品衛生責任者の設置

施設または部門毎に設置すること。

(イ) 従事者への衛生教育の実施

食品衛生に関する講習会等を計画し、実施すること。

(ウ) 従事者の衛生管理

- ・ 定期的な健康診断と検便を実施すること。
- ・ 下痢・嘔吐などの体調不良にある者は、処理作業に従事させないこと。手指に化膿性疾患や伝染性皮肤病がある場合も従事させないこと。
- ・ 作業専用の作業服、帽子、ゴム手袋、作業靴などを着用すること。
- ・ 指輪等は身につけないこと。
- ・ ツメは短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ・ 作業場内では喫煙、食事等を行わないこと。

イ 施設・設備の衛生管理

- ・ 清掃は1日1回以上、大掃除は毎週1回以上行い、施設及びその周辺を常に清潔に保つこと。
- ・ 施設内は整理し、不必要な物品を置いたり、動物を入れたりしないこと。
- ・ 採光、照明、換気又は通風を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- ・ ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存すること。殺そ剤や殺虫剤を使用する場合は食品を汚染しないようにすること。
- ・ 窓や出入り口は開放しないこと。
- ・ 手洗い設備を清潔に保ち、手指の消毒に必要な消毒液を設置して、常時使用可能な状態にしておくこと。
- ・ 機械器具類の洗浄と消毒を使用前も含め必要に応じて行うこと。使用後は83℃以上の温湯での洗浄消毒を行うことが望ましい。洗浄剤等は適正な濃度で使用すること。
- ・ 機械器具類は使用后衛生的に保管すること。
- ・ 定期的な点検、補修整備を行うこと。

ウ 給水および廃棄物処理

- ・ 原則として水道水を用いること。水道水以外の水を使用するときは、除菌・殺菌装置及び必要に応じて浄水装置を設置し、これらの点検整備を行うこと。水道水以外の場合は年1回以上水質検査を行い、その検査成績書を1年間保存すること。検査結果が飲用不適の場合は健康福祉事務所に相談すること。
- ・ 貯水槽を使用する場合は定期点検と清掃を行うこと。
- ・ 廃棄物の保管及び処理は適正に行い、使用後の容器は洗浄・消毒し、乾燥させて清潔にしておくこと。専用の清掃用具を使用すること。

エ その他

(ア) 製品の自主検査

加工した食肉について定期的な自主検査と記録の保管を行うこと。

検査項目は、原則として一般細菌数と大腸菌群数とし、必要に応じて食中毒原因菌及び寄生虫等を実施すること。

年2回以上実施し、記録は1年間以上保存すること。

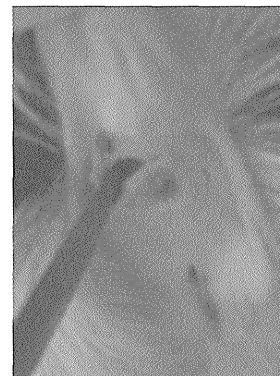
(イ) 冷蔵庫内（冷凍庫内）温度の測定と記録の保存

冷蔵庫内及び冷凍庫内の温度は、毎日測定し、記録を1年間以上保管すること。

【直腸結紮と食道結紮の方法】

剥皮作業中や内臓摘出の時に消化管内容物がと体に付着することを防ぐため、結束バンド等により結紮する。

ア 直腸結紮



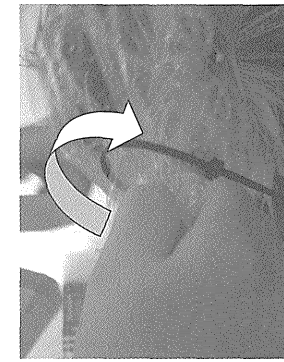
①ナイフで肛門周囲の皮膚を切開する。



②肛門を引っ張ると直腸が出てくる状態にする。



③結束バンドを輪にして中に指を通し、ナイロン袋をかぶせる。



④ナイロン袋ごしに切開した直腸（肛門部）をつかみ、結束バンドをかけビニール袋をひっくり返す。

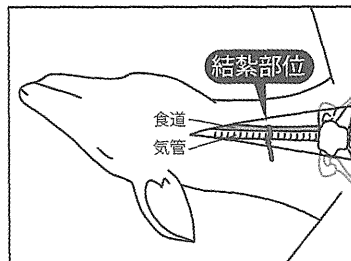
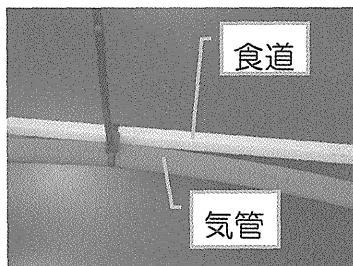


⑤肛門にナイロン袋をかぶせたまま結束バンドを締める。



⑥完了。

イ 食道結紮



並んでいる食道と気管を引き出して、結束バンドでまとめて結紮する。右図で示すあたりで実施する。

4 点検記録表 (様式)

【様式1】

個体受入記録票

個体No.	受入確認者

捕獲に係る情報

項目	内容	特記事項
捕獲者氏名及び連絡先		
捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分	
捕獲場所		
捕獲方法	銃・ワナ・オリ その他 ()	銃の場合の着弾位置 ()
止め刺し部位		
推定年齢		
体重		
性別	オス ・ メス	
冷却実施の有無、方法	有 ・ 無 方法 ()	
その他		

受入時個体確認情報

確認事項	確認結果	備考
体表面の汚れ	有・無	
極度の痩せ	有・無	
被毛のつや	有・無	
下痢	有・無	
外傷、皮膚等の出血、化膿	有・無	有の場合 部位:
腫れ	有・無	有の場合 部位:
鼻、口、肛門からの出血	有・無	有の場合 部位:
元気、歩行、挙動等の異常(搬入者から確認)	有・無	有の場合 部位:
その他特記事項	有・無	

【様式2】

解体時の確認記録票

解体処理日：平成 年 月 日

	確認事項	確認結果			
		個体No.			
共通	大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか				
	膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか				
	リンパ節は腫れていないか				
	血液の色や粘性に異常はないか				
内臓	胸腔及び腹腔と内臓とが癒着していないか				
	表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか				
	寄生虫はいないか				
	胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか				
枝肉	筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか				
	関節は腫れていないか				
	筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか				
	異物（銃弾等）は認められないか				

確認結果 ○：異常なし、×：異常あり

異常を認めた場合の記録

個体 No.	異常の内容	措置

参考資料

参考資料1 これから営業許可を取得される方へ

食品を加工・製造・販売するためには営業許可を取得することが必要となります。

1 営業許可の取得

(1) 申請：

営業施設がある地域を所轄する健康福祉事務所（保健所）において申請してください。

取得される許可の種類ごとの申請手数料（兵庫県証紙）が必要です。

一度の申請で5年から8年間の許可が取得できます。

継続申請は、期限満了までに行ってください。

許可の有効期間が過ぎますと、営業はできません。

(2) 実地調査：

営業施設が施設基準を満たしているかどうかの調査です。

健康福祉事務所（保健所）より職員が参ります。

(3) 許可：

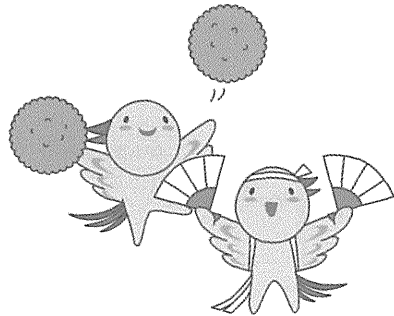
調査の結果に問題がなければ許可があり、営業許可証が発行されます。

許可が下りれば営業が可能となります。

新しく許可を取得される場合、実地調査から許可までは1週間ほどかかります。

※新しく施設を作られる場合には、図面を用意していただき、着工前に健康福祉事務所（保健所）にご相談ください。

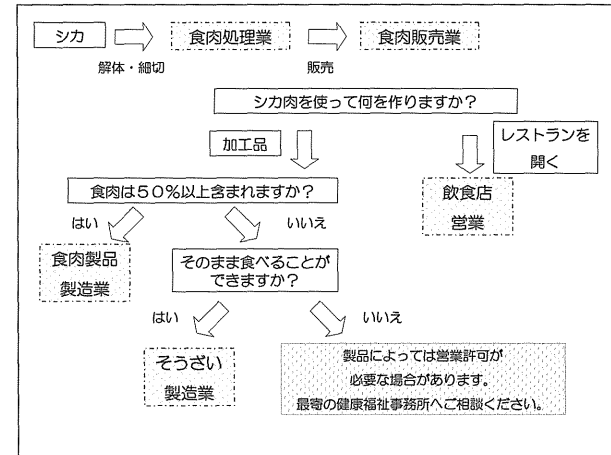
施設の完成後に追加工事などが必要となりますと、多額の工費がかかる場合があります。



2 営業施設の基準

食品衛生法基準条例によって、営業施設の満たすべき基準や、営業施設が公衆衛生上講ずべき措置の基準が定められています。

また、業種ごとにも基準が定められています。



3 食品衛生責任者の資格取得

営業許可を取得した施設では、食品衛生責任者の設置が義務付けられています。

(食肉製品製造業の場合は食品衛生管理者の設置が必要です。)

(1) 次の資格をおもちの方は食品衛生責任者になることができます。

- ・食品衛生管理者、食品衛生監視員になることができる資格を有する者
- ・栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士

(2) 上に該当しない方は県（又は政令市）の主催する講習会を受講することで資格を取得できます。

講習会は

衛生法規 2時間 公衆衛生学 1時間 食品衛生学 3時間

計 6時間 のプログラムとなっています。

詳細については、最寄りの食品衛生協会へお問い合わせください。

4 食品の表示

食品を製造・販売する際には製品に表示をしなければなりません。

食品の表示は食品衛生法、JAS 法など複数の法律によって規定されています。

表示は消費者が商品を購入する際の情報源となり、万一事故が発生した際に商品の回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための重要な手がかりとなります。

一般的な表示

名称	一般的な名称を表示します (商品名ではありません)
原材料名	原材料と食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します
内容量	重量・体積を表示します (個数でよい場合もあります)
保存方法	温度や光など、保存方法を表示します (常温の場合は省略できます)
期限表示	消費期限または賞味期限を表示します
製造者	製造者の氏名と製造工場の所在地を表示します (固有記号の届け出により販売者表示もできます)

一般的な食品の表示は上に示すとおりです。

<アレルギー表示について>

食品衛生法により、アレルギー物質を含む食品については、消費者の健康危害の発生を防止する観点から、これらを含むことの表示が義務付けられています。

「えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生」は特定原材料として表示が義務付けられています。他に、表示を推奨する特定原材料に準ずる品目が18品目あります。

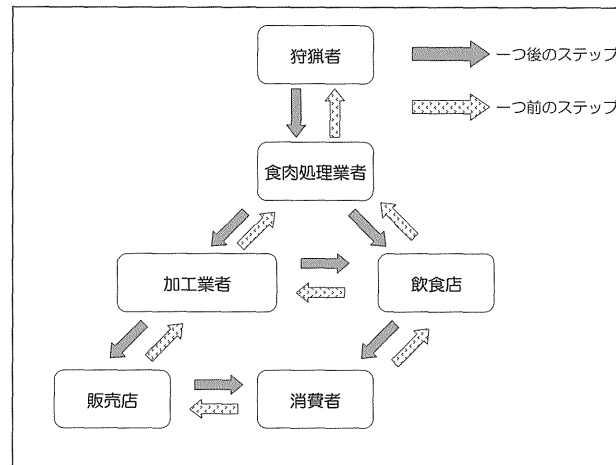
表示についてのご相談は健康福祉事務所または農林(水産)振興事務所にて承ります。

5 食品のトレーサビリティ

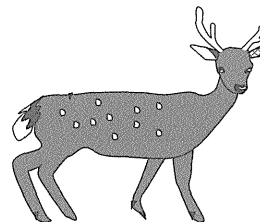
トレーサビリティ (trace-ability) とは、食品の生産・加工・販売までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって確認することが可能であることを示します。

兵庫県では、食の安全安心を確保するために、このシステムを広く普及・定着させることを目標としています。

事業者の方は、一つ前のステップ(どの業者からいつ、どれだけ仕入れたか等)及び一つ後のステップ(誰へ、いつ、どれだけ販売したか等)へさかのぼり・追跡することができるように、仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。



情報を関連づけて、食品の移動を追跡できるようにしましょう。



食肉処理施設におけるトレーサビリティの一例

【仕入れの記録】

		搬入日	平成22年10月10日		
連番			搬入者名		
捕獲場所					
鹿	性別	オス・メス	年齢	才	捕獲方法 銃・ワナ・オリ
異常の有無：体表面の汚れ・極度の痩せ・被毛のつや・下痢・外傷・皮膚などの出血・化膿・腫れ・鼻口肛門からの出血・元気、歩行、挙動などの異常・その他（ ）					
氏名					
連絡先					
領収書					領収印
下記金額領収しました。 平成22年10月10日					
支払金額			円		

この施設では受け入れたシカ個体ごとに通し番号をつけて管理しています。



1つ前のステップへの遡りが可能となります。

【販売の記録 一例】

出荷日	平成22年4月1日		
出荷先	丹波市柏原町柏原688 レストラン総合庁舎		
品目 (連番)	シカモモ肉 (10-3-25)	数量	1kg×10袋

シカの通し番号を記入することで、仕入れの記録とあわせることが可能です



1つ後のステップへの追跡が可能となります。

参考資料2 業種別の説明

1 食肉処理業、食肉販売業を取得される方へ

(1) 食肉を不特定多数の方へ販売するには食肉処理業又は食肉販売業の営業許可が必要となります。(詳しくは、最寄の健康福祉事務所へご相談ください。)

(2) 食肉を販売する際には表示が必要です。

シカ肉は農林水産省の定める生鮮食品の畜産物に該当します。

<食肉の表示の一例>

兵庫県産	
シカモモ肉	保存方法 4℃以下 十分加熱してお召し上がりください
消費期限 10.10.10	加工年月日 10.10.8
	正味量 123 (g)
☆☆株式会社 ○○店 兵庫県丹波市柏原町柏原688	

<必要な表示>

対面販売の場合

- ・食肉の種類・部位
- ・原産地
- ・内容及び販売価格(100gあたりの単価)
- ・冷凍及び解凍肉にあってはその表示

事前に包装した食肉を販売する場合

- ・食肉の種類・部位
- ・原産地
- ・内容及び販売価格(100gあたりの単価)
- ・冷凍及び解凍肉にあってはその表示
- ・消費期限及び保存方法
- ・加工所の所在地・加工者の氏名または名称

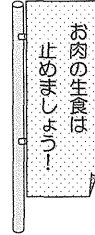
(3) 生食用として販売しないでください。

シカ肉をはじめとする食肉は新鮮なものであっても、E型肝炎ウイルス、O157、カンピロバクター、サルモネラ等をはじめとする食中毒菌が付着していることがあ

ります。

これらの食中毒菌は加熱殺菌が効果的です。

食中毒予防の観点から、生食用として販売せず、加熱して召し上がるように表示・POP・チラシ等で注意喚起してください。



(4) 食肉販売店の店頭で揚げたてコロッケなどを販売する場合は**飲食店営業の営業許可**が必要となります。(この場合、コロッケを製造した人物が**直接店頭**で販売しますので、飲食店営業の許可になります。第三者に販売を委託する場合は、**そうざい製造業**の許可が必要になります。)

詳しくは最寄の健康福祉事務所へご相談ください。



2 飲食店営業を取得される方へ

(1) シカ肉を取り扱う際の注意点

ア シカ肉に由来する食中毒について

シカ肉をはじめとする食肉は新鮮なものであっても、E型肝炎ウイルス、O157、カンピロバクター、サルモネラ等の食中毒菌が付着していることがあります。これらの食中毒菌は加熱殺菌が効果的です。

食中毒予防の観点から、生肉を提供することは避け、中心部が75℃・1分以上になるように加熱を行ってください。

イ 調理器具の取扱について

一般的な食肉と同様に、二次汚染予防のために、シカ肉に使用する包丁・まな板は**専**

用のものを用意し、処理終了ごとに洗浄・殺菌を行い衛生的に保管してください。

ウ シカ肉の保存について

- ・冷蔵庫の適切な温度管理を行ってください。
- ・冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った量を保管するようにしてください。

(2) 食肉のみを別途、持ち帰り用として販売する場合には、**食肉処理業及び食肉販売業の営業許可**が必要です。

ソーセージ等を製造・販売される場合は**食肉製品製造業の営業許可**が必要です。

3 そうざい製造業を取得される方へ

(1) そうざいとは

いわゆるおかず(煮物、焼き物、和え物、揚げ物など)のことです。

購入された方が調理を行わずにそのまま食べることでできるものとなります。

シカのしぐれ煮を製造して道の駅などで販売する場合などは**そうざい製造業の営業許可**が必要となります。

(2) 表示

そうざいを販売する際には表示が必要です。

<一般的な表示>

品名	シカコロッケ
原材料名	ばれいしょ、玉ねぎ、シカ肉、植物油(なたね油、大豆油)、小麦粉、パン粉、砂糖、食塩
消費期限	2010. 2. 22
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社☆☆フーズ 兵庫県丹波市柏原町柏原688

4 食肉製品製造業を取得される方へ

(1) 食肉製品とは

食品のうち、ハム、ソーセージ、ジャーキー、ハンバーグ等食肉の含有量が50%以上を占めるものを食肉製品といえます。

食肉製品を製造するためには**食肉製品製造業の営業許可**が必要です。)

【食品衛生管理者】

- ・食品衛生法第48条の規定により、製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって、食品衛生法施行令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならないこととなっています。
- ・食肉製品製造業を営まれる場合は、食品衛生責任者ではなく、食品衛生管理者を設置しなければなりません。
- ・営業者は、食品衛生管理者を置いたときは、15日以内に健康福祉事務所(保健所)に届出なければなりません。

【食品衛生管理者の資格取得】

次の資格をおもちの方は食品衛生管理者になることができます

医師、歯科医師、薬剤師、獣医師

上記以外の方は健康福祉事務所（保健所）へご相談ください。

(2) 表示

食肉製品を販売するためには表示が必要です。

<一般的な表示>

※加熱食肉製品・加熱後包装

品名	ロースハム（スライス）
原材料名	シカロース肉、糖類（乳糖、水飴）、大豆たん白、卵たん白、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、リン酸塩（Na）、増粘剤（カラギナン）、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、酸化防止剤（ビタミンC）、発色剤（亜硝酸Na）
内容量	123g
賞味期限	2010. 10. 10
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	株式会社☆☆フーズ 兵庫県丹波市柏原町柏原688

※食肉製品の区分について欄外に記載する必要があります。

- ・乾燥食肉製品：乾燥させた食肉製品（ジャーキー等）
- ・非加熱食肉製品：食肉を塩漬した後、燻煙又は乾燥させ、かつその中心部を63℃30分間加熱する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品（生ハム等）
- ・特定加熱食肉製品：食肉の中心部を63℃で30分間加熱する方法（同等の効力を有する別の方法）により加熱殺菌を行った食肉製品（ローストビーフ等）
- ・加熱食肉製品：乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品（ベーコン等）

※加熱食肉製品についてはさらに、包装後加熱か、加熱後包装かを記載します。

参考資料3. 一般消費者の方へ

1 生食は止めましょう

他の食肉と同様にシカ肉は新鮮なものであっても、HEV(E型肝炎ウイルス)、O157、カンピロバクター、サルモネラ等の食中毒菌が付着していることがあります。これらの食中毒菌は加熱殺菌が可能です。

食中毒予防の観点から、生食は避け、中心部が75℃・1分以上になるように加熱を行ってください。

2 調理器具の取扱

一般的な食肉と同様に、二次汚染予防のために、シカ肉に使用する包丁・まな板は専用のものを用意し、処理終了ごとに洗浄・殺菌を行い衛生的に保管してください。

3 シカ肉の保存

(1) 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理を行ってください。

(冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下)

(2) 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った量を保管するようにしてください。

(食品のつめすぎは庫内の温度上昇の原因となります)

4 家庭でできる食中毒予防6つのポイント

(1) 食品の購入

表示・賞味期限・消費期限を確認し、新鮮な食品を購入しましょう。

(2) 食品の保存

購入後、帰宅したらすぐに冷蔵庫に保管しましょう。

肉、魚の保存はビニール袋にいれ、他の食材に触れないようにしましょう。

保存の目安は 冷蔵庫であれば10℃以下、冷凍庫であれば-15℃以下です。

(3) 調理の下準備

台所は清潔に保ちましょう。

肉、魚を処理した器具（包丁・まな板）はその都度洗浄しましょう。

(4) 調理

食材の加熱は十分に行いましょう。

加熱の目安は、中心部が75℃・1分以上加熱されることで

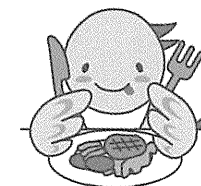
電子レンジを使う場合は、均一に熱が加わるようによく混ぜましょう。

(5) 食事

食事の前には手をよく洗いましょう。(p45参照)

清潔な器具を用いて清潔な容器に盛り付けましょう。

長時間室温に放置することは避けましょう。



(6) 残った食品

時間がたった食品は思い切って捨てましょう。

保存する場合は、清潔な容器に小分けして保存しましょう。

温め直す場合は、十分に加熱を行いましょう。

参考資料4 食品衛生法基準条例(平成 11 年 12 月 20 日条例第 56 号)より抜粋

[講ずべき措置の基準]

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 施設、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、その方法を定めた手順書を作成するよう努めること。
- (3) 食品等の取扱量は、施設の規模及び能力に見合う量とすること。

2 施設の管理

- (1) 施設及びその周辺は、清掃し、常に清潔に保つこと。
- (2) 調理場、製造場、加工場、処理場等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品を置いたり、動物を入れたりしないこと。
- (3) 作業場には、従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、従事者以外の者の立入りにより食品等の汚染のおそれがないと認められる場合は、この限りでない。
- (4) 作業場の採光、照明、換気又は通風を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (5) 排水がよく行われるよう排水溝、沈殿槽等の清掃及び補修を行うこと。
- (6) 年2回以上ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。
- (7) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- (8) 作業場の窓及び出入口等は、開放しないこと。
- (9) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃、殺虫及び消毒をすること。
- (10) 従事者の手洗設備を清潔に保ち、手指の消毒に適当な消毒液を備えて、常に使用できる状態にしておくこと。

3 機械器具類の管理保全

- (1) 機械器具類は、使用目的に応じて区分して使用すること。
- (2) 食品に直接接触する機械器具類は、常に清潔にし、使用後は、洗浄し、必要に応じて熱湯、蒸気、消毒剤、殺菌剤等で消毒又は殺菌すること。
- (3) 機械器具類の洗浄、消毒又は殺菌に使用する洗浄剤、消毒剤又は殺菌剤（以下「洗浄剤等」という。）の保管には十分注意し、洗浄剤等を使用する場合は、適正な洗浄

剤等を適正な濃度で使用し、使用後は、洗浄剤等が残存することのないようにすること。

- (4) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。
- (5) 機械器具類及び分解した機械器具類の部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
- (6) 重量、容量、温度、圧力等の計量器は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
- (7) 冷凍、冷蔵、冷却、加熱又は加熱の温度及び時間並びに放射線照射の線量及び時間は、常に適正に行うこと。
- (8) 施設、設備等の清掃用器材は、その目的に応じて区分して使用し、専用の場所に保管すること。

4 使用する水の管理

- (1) 施設で使用する水（食品の製造、加工及び調理並びに食品に直接接触する機械器具類の洗浄及び手指の洗浄に使用するものに限る。以下同じ。）は、飲用に適する水（食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に規定する飲用適の水に限る。以下同じ。）であること。ただし、法第11条第1項の規定により、別に施設で使用する水について基準が定められている場合は、この限りでない。
- (2) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道又は特設水道条例（昭和39年兵庫県条例第62号）第2条第1項に規定する特設水道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、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間保存すること。
- (3) (2)の水質検査により飲用に適する水でないことが判明したとき、又は不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、直ちに県民局長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 水道水以外の水を使用する場合は、除菌又は殺菌装置及び浄水装置が常に正常に作動しているかどうか点検すること。
- (5) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、常に清潔に保つこと。

5 廃棄物の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及び処理は、適正に行うこと。
- (2) 廃棄物容器は、汚液及び汚臭が漏れないよう常に清潔にしておくこと。

6 食品等の取扱い

- (1) 食品等の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等について点検すること。

(2) 食品等の製造、加工、調理、貯蔵、運搬、陳列等に際しては、適正な温度、時間及び方法で衛生的に管理すること。

- (3) 原材料として使用する食品は、適正な温度及び方法で衛生的に保存し、使用に当たっては、品質、鮮度、表示等が適正なものを選択し、必要に応じて前処理を行うこと。
- (4) 冷蔵庫（冷蔵室を含む。）内は、清潔に保ち、食品又は添加物の相互汚染が生じないように区分して保管すること。
- (5) 法第11条第1項の規定により成分規格の定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該製品の規格試験を行い、その成績書を1年間保存し、その他の食品又は添加物を製造し、又は加工する場合においても必要に応じて当該製品の試験検査を行い、その成績書を1年間保存すること。
- (6) 添加物は、専用の場所で適正に保管し、仕入れ及び使用の状況を記録して1年間保存すること。
- (7) 法第11条第1項の規定により使用基準として食品中の含有量の定められている添加物（以下「基準の定められている添加物」という。）を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (8) 基準の定められている添加物を使用して食品を製造し、又は加工する場合は、製品中の当該添加物含有量の試験検査を定期的に行い、その成績書を1年間保存すること。
- (9) 法第18条第1項の規定により規格の定められている器具又は容器包装を製造する場合は、定期的に当該製品の規格試験を行い、その成績書を1年間保存し、その他の器具又は容器包装を製造する場合においても必要に応じて当該製品の試験検査を行い、その成績書を1年間保存すること。
- (10) 製品の表示を新たに付し、又は既に付された製品の表示を改めるときは、県民局長の指導を受けること。
- (11) 製品の出荷又は販売に際しては、法定の表示事項を点検すること。
- (12) 再使用する容器包装は、洗浄及び消毒が容易なものを用いること。
- (13) 食品等の製造又は加工に係る製品及び原材料は、ロットごとに管理し、その管理の状況を記録するよう努めること。
- (14) 飲食に起因する健康被害の発生しやすい食品を製造し、加工し、又は調理する場合は、製品から検体を採取し、一定期間保存するとともに、販売先等の記録を一定期間保存しておくこと。

7 従事者の衛生教育

営業者は、県民局長が指示する衛生講習会を従事者に受講させる等、食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を適切に実施すること。

8 従事者等に係る衛生管理

- (1) 県民局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。
- (2) 常に従事者の健康に注意し、従事者が食品を介して感染するおそれのある疾病にかかったときは、食品を介して当該疾病がまん延することを防止するための適切な措置を講ずること。
- (3) 従事者は、作業中清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、必要に応じてマスク又は帽子を着用すること。
- (4) 従事者は、指輪等食品等への異物の混入の原因となり得るものを、作業場内に持ち込まないこと。
- (5) 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (6) 従事者は、作業場においては、所定の場所以外で更衣、喫煙、放たん、食事等をしないこと。
- (7) 従事者以外の者が作業場内に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替える等、衛生管理に関する規程に従わせること。

9 管理運営要領

営業者は、施設の管理、食品等の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者に周知徹底させるとともに、必要に応じてその内容を見直すこと。

10 食品衛生責任者等

- (1) 営業者は、法第48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の場合を除き、施設又はその部門ごとに、食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）となり、又は従事者のうちから食品衛生責任者を定めておくこと。
- (2) 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。
- (3) 営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の監督及び指導に努めること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品等の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、営業者に対して意見を述べるよう努め、営業者は、その意見を尊重すること。
- (5) 食品衛生責任者は、県民局長が指示する衛生講習会を受講する等、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

11 記録の作成及び保存

- (1) この表に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、食品等に係る仕入れの状況、製造又は加工の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- (2) (1)の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、県民局長から要請があった場合には、(1)の記録を提出すること。

12 食品等の回収、廃棄等

- (1) 販売する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、問題となった食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び県民局長への報告等の手順を定めるよう努めること。
- (2) 販売する食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された食品等は、通常の食品等と明確に区別して保管し、県民局長の指示に従って、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 食品等の回収を行う際は、必要に応じて、消費者への注意喚起等のため、回収を行うこととした食品等に関する情報提供に努めること

13 情報の提供及び報告

- (1) 営業者は、販売する食品等についての安全性に関する情報の提供に努めること。
- (2) 営業者は、製造し、加工し、若しくは輸入した食品等による健康被害（医師が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断したものに限る。）又は法に違反している食品等について、県民局長に報告すること。

[営業施設の共通基準]

1 営業施設の場所、面積及び構造

- (1) 営業施設（食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条に規定する営業の施設をいう。以下同じ。）は、清潔で衛生的な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置を講じている営業施設については、この限りでない。
- (2) 営業施設は、取扱量に応じた十分な広さを有すること。
- (3) 営業施設は、それぞれの使用目的に応じて、専用できるように間仕切りその他適当な方法で他と区画されていること。
- (4) 営業施設の天井等は、清掃しやすく、ほこりが落下しない構造であること。
- (5) 営業施設の内壁は、必要に応じて床面から1メートル以上不透水性材料（コンクリート、タイル等水が浸透しない材料をいう。以下同じ。）で腰張りし、かつ、清掃