

しやすい構造であること。

- (6) 営業施設の床は、必要に応じて不透水性材料を使用し、排水がよく、かつ、清掃しやすい構造であること。
- (7) 営業施設の作業面の明るさは、50ルクス以上であること。
- (8) 営業施設は、換気が十分にできる構造設備であること。
- (9) 営業施設には、ねずみ、昆虫等を防ぐ設備があること。
- (10) 営業施設には、使用に便利な位置に各種使用目的に応じた流水式洗浄設備並びに従業員専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

2 食品取扱設備

- (1) 営業施設には、その取扱量に応じた数の機械器具類があり、衛生的に使用できるものであること。
- (2) 固定された機械器具類又は移動の困難な機械器具類は、清掃及び洗浄しやすい位置にあること。
- (3) 取扱量に応じた食品等を衛生的に保管することができる設備があること。
- (4) 食品に直接接触する機械器具類は、洗浄しやすく、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒できるものであること。
- (5) 必要に応じ、ほこり、昆虫等を防ぐ設備があり、保冷又は保温の装置のある衛生的な食品運搬具を備えていること。
- (6) 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱、圧搾等の設備があり、見やすい箇所に温度計、圧力計等必要な計器類を備えていること。

3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水その他飲用に適する水を豊富に供給する設備があり、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必要に応じて浄水装置を備えていること。
- (2) 排水溝又は汚水ためは、不透水性材料で作られていること。
- (3) 不透水性材料で作られ、かつ、汚水及び悪臭の漏れない構造の汚物処理設備があること。
- (4) 便所は、ねずみ、昆虫等を防ぐ構造のもので、流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。

4 適用除外

- 1から3までの基準は、第2の業種別基準として定める特例基準が適用される営業施設については適用しない。

[業種別基準]

1 飲食店営業

- (1) 営業施設は、必要に応じて調理場及び客室に区画されていること。
- (2) 営業施設には、温度計を備えた適当な大きさの冷蔵庫があること。
- (3) 調理場には、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。
- (4) 折詰弁当類を調理する場合は、ほこり、昆虫等を防ぐ構造の調理加工品を放冷するための設備があること。
- (5) 自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を用い、ケーシングとして羊腸を用い、蒸煮又は湯煮により殺菌したものであって、異なる業者の手を経ることなく直接消費者に販売するものをいう。）を調理する場合は、次に掲げる構造設備であること。
 - ア 調理場は、次に掲げる構造設備であること。
 - (7) 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他必要な機械器具類があること。
 - (8) 給湯設備を有する器具の洗浄設備があること。
 - (9) 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
 - (10) 製品の中心部を測定できる温度計を備えていること。
 - (11) 肉の水素イオン濃度を測定するための装置があること。
 - (12) 細菌検査装置があること。
 - イ 冷蔵設備があり、原料肉用及び製品用に区画されていること。
 - ウ 計量室があり、添加物、調味料等の専用の保管設備及び添加物、調味料等の計量のための計器を備えていること。
- (6) 客室には、必要に応じて紙くずかご等を備えていること。
- (7) 客室の明るさは、10ルクス以上であること。
ふた付きの廃棄物容器を備えていること。

2 食肉処理業

- (1) 営業施設には、処理目的に応じて荷受室、生体置場、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵室及び外皮（羽毛を含む。）取扱室があり、区画されていること。
- (2) 解体された鳥獣の肉、内臓等が、と殺又は解体前の鳥獣により汚染されないように、搬入場所及び搬出場所を別にすること。
- (3) 処理室には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。
- (4) 冷却槽には、水道水その他飲用に適する水を供給する設備があり、温度計を備えていること。

(5) 外皮取扱室は、不浸透性材料で作られ、密閉できる設備があること。

3 食肉販売業

- (1) 営業施設には、冷蔵庫があるほか、必要に応じ、陳列場及び処理場があること。
- (2) 陳列場には、食肉を摂氏 10 度（冷凍食肉にあっては、摂氏零下 15 度）以下に保存でき、かつ、見やすい箇所に温度計を備えた陳列設備があること。
- (3) 処理場には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。
- (4) 食肉製品の細切りに使用するまな板は、合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のものであること。
- (5) 包装食肉のみを販売する食肉販売業についての特例
 - ア 包装食肉の保管設備及び陳列設備の設置場所は、清潔で衛生的な屋内であること。
 - イ 営業施設は、ほこりを防ぎ、清掃しやすい構造であること。
 - ウ 営業施設は、50 ルクス以上の明るさになる構造であること。
 - エ 使用に便利な位置に流水式手洗設備及び手指の消毒設備があること。
 - オ 包装食肉の保管設備及び陳列設備は、取扱量に応じた専用のもので、摂氏 10 度（冷凍食肉にあっては、摂氏零下 15 度）以下に冷却できる構造であり、かつ、見やすい箇所に温度計を備えていること。

4 食肉製品製造業

- (1) 営業施設には、処理室、冷蔵室、製造室、くん煙加熱室、製品置場及び原料置場があり、区画されていること。
- (2) 処理室には、取扱量に応じた数及び能力のある金属製又は合成樹脂製の処理台があり、かつ、解体された鳥獣の肉、内臓等を直接床面に置かないための必要な設備があること。
- (3) 冷蔵室は、貯肉室及び漬込み室に区画し、それぞれに温度計を備えていること。
- (4) 不浸透性材料で作られた食肉容器を備えていること。
- (5) 冷凍原料肉を使用する場合は、解凍設備があること。
- (6) 製品置場には、製品を摂氏 10 度以下に保存できる設備があり、見やすい箇所に温度計を備えていること。
- (7) 製品の中心部を測定できる温度計を備えていること。

5 そうざい製造業

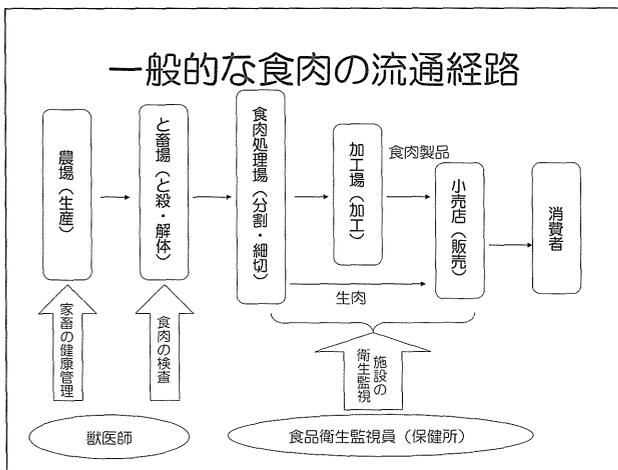
- (1) 営業施設には、原料置場、作業場及び製品置場があり、区画されていること。
- (2) 製造量に応じた数及び能力のある蒸煮釜（がま）、放冷設備その他必要な機械器具類があること。
- (3) 表面が金属等で覆われ、清掃しやすい構造の作業台を備えていること。
- (4) 合成樹脂製又は合成ゴム製で洗浄しやすい構造のまな板を備えていること。
- (5) 食品を保存するために十分な大きさの冷蔵設備があること。

参考資料5 野生獣肉による食中毒の予防

わが国では、家畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）については、と畜場法により、獣医師であると畜検査員による一頭ずつの検査を実施しています。この検査に合格した家畜だけが食肉として市場に流通しています。また、平成4年からは食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（いわゆる食鳥検査法）に基づき、食鳥（鶏、あひる、七面鳥など）も獣医師である食鳥検査員による検査又は食鳥処理衛生管理者による確認が義務づけられています。

これらの家畜、家禽以外の動物（シカやイノシシ等の野生動物）は、と畜場法及び食鳥検査法の対象外であり、このような検査や確認を受けることなく食用となります。

家畜の生産農場では、臨床獣医師や家畜防疫員（家畜保健衛生所の獣医師）が、安全な食肉の生産のため、家畜の健康管理・指導を行っています。家畜伝染病に感染していると診断された家畜は、出荷禁止となり、食用とされることはありません。食用として出荷した家畜は、衛生的に管理されたと畜場に搬入され、獣医師による検査を経て、と殺・解体されます。解体後の枝肉を食肉処理場で、部分肉（コース、もも肉）などに分割細切し、販売店に搬送し、そこで更に細切して販売しています。これらの加工・販売においても食肉への病原微生物の汚染防止について食品衛生監視員による監視・指導が行われています。



生食では、過去に熊肉を食した人の寄生虫感染症（トリヒナ）、シカ肉によるO157感染症、イノシシ肉による肺吸虫症などが報告されています。

一般的な食肉による食中毒のほか、食肉を食べることで野生動物から人へと感染する可能性のある感染症を紹介します。

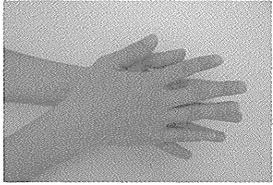
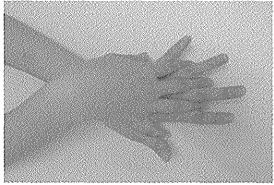
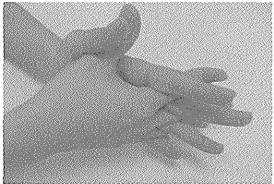
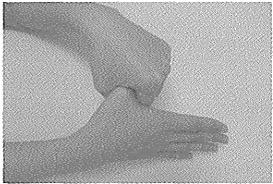
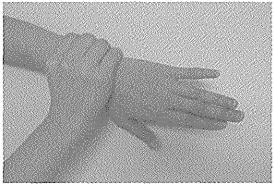
<食肉による食中毒・感染症など>

	特徴	原因となる食材
E 型肝炎ウイルス	症状：潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛など 妊婦では重症化し、劇症肝炎を発症する場合があります、致死率は20%に達する。	豚の生レバー シカ肉（平成15年兵庫） シシ肉（平成15年長崎 平成17年福岡 平成15年鳥取での事例では死者1名）
O157	症状：潜伏期間は2～7日 血便を伴う水溶性下痢・激しい腹痛 発熱・嘔吐・痙攣・風邪症状 溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する場合があります。 抵抗力の弱い乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合があります。	牛・シカ・羊などの反芻獣が保菌動物であり、生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。 シカ肉（H13年大分・福岡）
カンピロバクター	症状：潜伏期間は2～7日 発熱・頭痛・腹痛・下痢 風邪に似た症状	牛・豚・鶏など多くの動物の腸管に存在する。 生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。 また、二次汚染により汚染された食品からも感染する。
サルモネラ	症状：潜伏期間は6～48時間 38～40℃の発熱を伴う急性胃腸炎 吐き気・発熱・嘔吐・下痢・腹痛	多くの動物の腸管に存在する。 生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。 汚染された卵の生食でも感染する。
肝てつ（ヒトにも動物にも感染する人獣共通感染症です）	牛やシカなどの哺乳類の胆管に寄生する大型の吸虫です。 畜産業界では昔から問題となっている牛の寄生虫症です。 水中に泳ぎだした幼虫が、水辺の草（稲など）に付着します。そこで感染力をもったメタセルカリアとなり、その草を食べた牛やシカなどが感染します。感染した幼虫は腸管を貫通し、やがて肝臓へ到達しますが、胆管以外に寄生することもあります。 ヒトに感染することも明らかとなっており、水辺の山菜などを十分に洗わないまま生で食べたり、感染した動物の肝臓・肉などを生のまま食べることで感染します。感染初期では、発熱・右肢の激痛・肝機能の異常があり、慢性期では貧血・腹痛・下痢・黄疸などがみられます。	

【手洗いの方法】

食中毒の予防には、正しい手洗いが有効です。

以下の(1)から(6)を30秒ほどかけて丁寧に手を洗うことが重要です。

<p>(1) 石鹸を泡立て、手のひらをよくこする</p> 	<p>(2) 手の甲を伸ばすようにする</p> 
<p>(3) 指先・爪の間を念入りにこする</p> 	<p>(4) 指の間を洗う</p> 
<p>(5) 親指と手のひらをねじり洗う</p> 	<p>(6) 手首も忘れずに洗う</p> 

(7) 流水で石鹸のあわをしっかりとすすぎ落とす。

(8) ペーパータオルでしっかりと水分をふき取る。

(手に残った汚れをペーパータオルでこすり落とす意味もあります)

【消毒薬の種類と効果】

石鹸による手洗いを行った後に、消毒薬を用いることでより除菌効果を得ることができ
ます。

消毒薬にはいくつかの種類がありますが、それぞれに異なる効果をもっています。

代表的な消毒薬の種類と、それぞれの効果を紹介します。

消毒薬		食中毒などの病原体		備考
成分	一般的な商品名	O157・カンビ ロバクター・サ ルモネラなど の細菌	ノロウイルス	
逆性石鹼 (塩化ベンザル コニウム等)	・アルボース ・ウェルパス ・オスバン など	○	×	
消毒用 エタノール		○	×	
次亜塩素酸 ナトリウム	・ハイター ・ブリーチ ・ミルトン など	○	○	刺激性がある ので手指の消 毒には注意が 必要です

○：有効 ×：効果がない

※E型肝炎ウイルスについては、エンベロープ(ウイルス粒子を覆う膜)をもたないことか
ら消毒用エタノールではノロウイルス同様、消毒効果がないと考えられます。

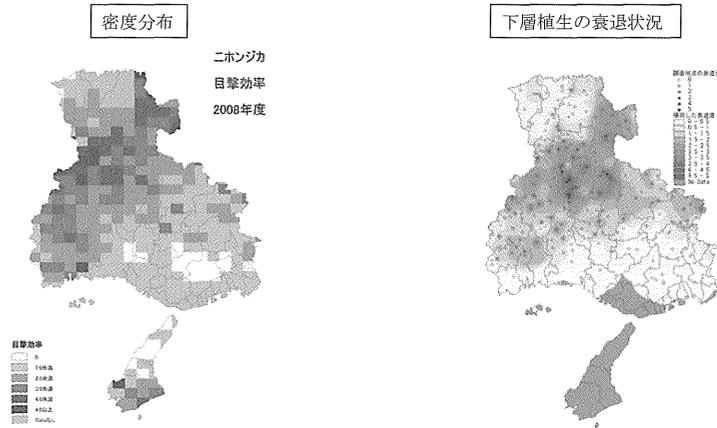
参考資料6 兵庫県におけるニホンジカの保護管理

1. シカ保護管理計画

兵庫県では、ニホンジカの生息拡大、被害の深刻な状況をうけ、被害の軽減と地域個体群の健全な維持、また、持続可能な利用を進めることを目的として、平成12年度より、「シカ保護管理計画」を策定し、科学的で計画的な保護管理を進めています。この平成22年9月現在では、第3期シカ保護管理計画に基づき（平成19年～23年度）保護管理が推進されています。（<http://www.wmi-hyogo.jp/F1.php?M=B7-1&F=F1>）この計画において、保護管理を進めるために必要な事項として、シカの資源としての有効活用が挙げられています。

2. 生息状況

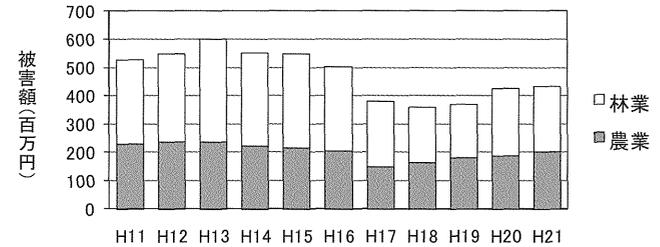
兵庫県におけるニホンジカは、南但馬地域を中心として県下の広範な地域に生息しています。近年では阪神間を除くほぼすべての地域に生息域が拡大しています。高密度化が続く南但馬地域を中心に森林の下層食性の衰退も深刻な状況にあります。



3. 農林業被害

鳥獣による被害額は8億9千万円のうち、シカによる被害が最多で4億2千万円にのぼっています。このうち農業被害が1億8千万円、林業被害が2億4千万円となっています。近年では被害額は漸減傾向にありますが、依然として深刻であり、営農意欲の減退や耕作放棄などの問題に発展している場合も指摘されています。

シカによる農林業被害額の推移



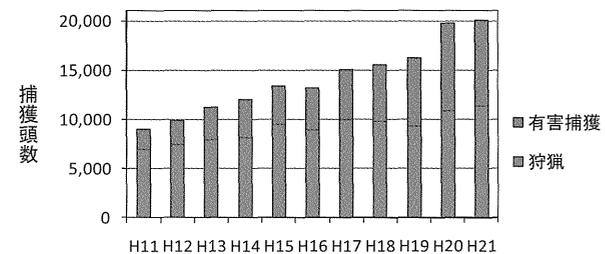
単位:千円)

	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
農業	228,837	237,783	237,439	221,894	215,081	205,946	149,613	161,262	180,340	187,075	202,055
林業	296,499	310,899	363,367	329,617	332,175	297,980	231,789	198,077	189,453	239,472	231,076
合計	525,336	548,682	600,806	551,511	547,256	503,926	381,402	359,339	369,793	426,547	433,131

4. 捕獲頭数

保護管理計画が策定された平成12年度には、1万頭ほどであった捕獲頭数は、平成20年度には約2万頭にまで達しています。特に農作物被害の深刻さを受けて、個体数調整事業等により有害捕獲頭数が増加しています。平成21年度は2万頭の捕獲頭数を達成したものの、生息数は減少していないことが明らかとなりました。そのため、今後数年間は年間3万頭の捕獲を目標として、個体数管理を進めていく方針としています。シカの生息状況については、毎年モニタリングを行い、適切な密度管理を行っていく計画です。

シカの捕獲頭数の推移



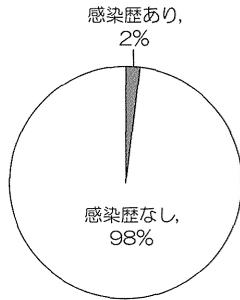
	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21
狩猟	7,010	7,435	8,004	8,186	9,475	8,941	10,040	9,836	9,326	10,937	11,395
有害捕獲	2,036	2,488	3,242	3,849	3,972	4,249	5,038	5,739	6,915	8,807	8,711
合計	9,046	9,923	11,246	12,035	13,447	13,190	15,078	15,575	16,241	19,744	20,106

参考資料7 注意を要する感染症に関する調査結果

県下各地域において捕獲された個体を解剖調査し、食肉利用にあたって注意を要する感染症や寄生虫について分析を行いました。

1 E型肝炎

H16年からH21年までに捕獲されたニホンシカ363頭、及びH19年～H21年までに捕獲されたイノシシ58頭について、E型肝炎ウイルスの抗体検査およびウイルス検査を行いました。その結果、ニホンシカでは2%、イノシシでは17%の感染歴が確認されました。シカやイノシシの感染率はフタと比べて低いことがわかりましたが、全く感染しないわけではありません。E型肝炎ウイルスは加熱をすることで死滅しますので、動物の肉を食肉利用するには必ず加熱調理を行う必要があります。



2 慢性消耗病 (CWD) (シカ)

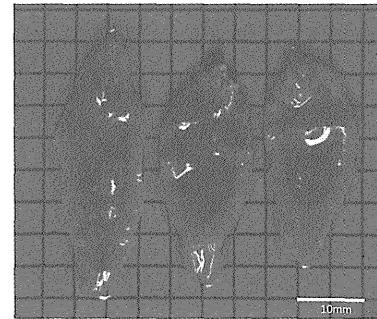
日本国内でのCWDの発生は確認されていませんが、海外の野生シカから感染事例が報告されたため、国内のシカに関する情報を収集する必要があります。そこで、兵庫県内のニホンシカのCWD検査について、独立行政法人動物衛生研究所に診断を依頼しました。その結果、H21年度に有害捕獲、狩猟、シカ解体処理所に搬入された164検体について診断したところ、すべて陰性であることがわかりました。

3 寄生虫

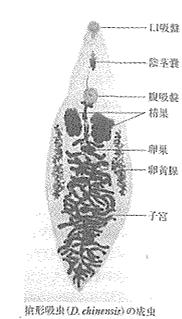
ニホンシカは野生の草食動物であるため、寄生虫の報告は極めて少数です。兵庫県におけるニホンシカの内部寄生虫については十分に調べられていないため、山口大学農学部獣医学研究科佐藤宏教授に診断を依頼しました。

H21年度に捕獲された132検体について、寄生虫の有無を調べたところ、消化管内及び主要臓器から15種類ほどの寄生虫が確認されました。多くは食肉以外の消化管内寄生虫で、いずれも食肉利用にあたっては問題がありません。肝臓については、肝てつと槍形吸虫が寄生している事例が認められました。そのため、肝臓を食用として利用する場合は、寄生虫の有無を確認し、寄生していないもののみを使用する必要があります。なお、肝てつと槍形吸虫は、肝臓内の胆管に寄生しているため、胆管に切り込みを入れ、水を張った洗面器などにつけておくと胆管内部の寄生の有無がわかります。

肝てつ (長さ20~50mm)



槍形吸虫 (長さ1.5~15mm)



寄生部位	寄生虫名	学名	検出率
肝臓(胆管)	肝てつ	<i>Fasciola</i> sp.	23(17.2%)
	槍形吸虫	<i>Dicroelium chinensis</i>	17(12.7%)

参考資料8 シカ肉歩留まり事例

処理場搬入後のシカ肉歩留まり事例

★生体搬入重量 平均約30kg

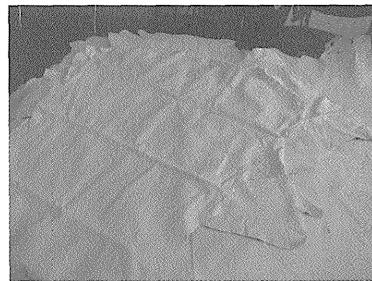
内臓 骨、頭部、皮 正肉	10kg	心臓 肝臓（寄生虫等による全廃棄有り） 消化管 （胃、腸管、腎臓等）	
	10kg		骨 頭部 皮（10cm四方皮で約50枚） <内訳> 背ロース（整形歩留まり70%）1kg もも肉（うちもも、そともも）4kg 切り落とし （もも、背ロース整形による）1kg あばら肉 首肉 スジ 4kg
	10kg		



※（やけ肉、血斑、猟犬の噛み跡による廃棄 搬入個体の約30%）



熟成状況



シカ皮（なめし後）

行政機関相談先一覧

●森林動物研究センター

名称	電話番号	住所
森林動物研究センター	0795-80-5500	669-3842 丹波市青垣町沢野 940

●農林（水産）振興事務所（林業課又は森林林業課）

名称	電話番号	住所
神戸農林水産振興事務所	078-361-8553	650-0004 神戸市中央区中山手通 6-1-1
阪神農林振興事務所	079-562-8914	669-1531 三田市天神 1-10-14
加古川農林水産振興事務所	079-421-9616	675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木 9 7-1
加東農林振興事務所	0795-42-9423	673-1431 加東市社字西柿 1 0 7 5-2
姫路農林水産振興事務所	079-281-9289	670-0947 姫路市北条 1-98
光都農林水産振興事務所	0791-58-2197	678-1205 赤穂郡上郡町光都 2-25
豊岡農林水産振興事務所	0796-26-3690	668-0025 豊岡市幸町 7-1 1
朝来農林振興事務所	079-672-6882	669-5202 朝来市和田山町東谷 2 1 3-9 6
丹波農林振興事務所	0795-73-3795	669-3309 丹波市栢原町栢原 6 8 8
洲本農林水産振興事務所	0799-26-2102	656-0021 洲本市塩屋 2-4-5

●食肉衛生検査センター（食肉衛生検査所）

名称	電話番号	住所
食肉衛生検査センター	079-452-0945	675-0332 加古川市志方町横大路 3 6-1
西播磨食肉衛生検査所	0791-75-4060	679-4322 たつの市新宮町仙正 3 6-1
但馬食肉衛生検査所	079-665-0848	667-0112 養父市養父市場入口 1 2 8 2-8
淡路食肉衛生検査所	0799-46-0190	656-0152 南あわじ市徳文長田 4 9-1 8

●健康福祉事務所（保健所）（食品薬衛生課）

名称	電話番号	住所
芦屋健康福祉事務所	0797-32-0707	659-0065 芦屋市公光町 1-2 3
宝塚健康福祉事務所	0797-72-0054	665-0034 宝塚市小林 3-5-2 2
伊丹健康福祉事務所	072-785-9454	664-0898 伊丹市千僧 1-5 1
加古川健康福祉事務所	079-422-0004	675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木 9 7-1
明石健康福祉事務所	078-917-1130	673-0892 明石市本町 2-3-3 0
加東健康福祉事務所	0795-42-9368	673-1431 加東市社字西柿 1 0 7 5-2
中播磨健康福祉事務所	0790-22-1234	679-2204 神崎郡福崎町西田原 2 3 5
龍野健康福祉事務所	0791-63-5143	679-4167 たつの市龍野町富永 1 3 1 1-3
赤穂健康福祉事務所	0791-43-2937	678-0239 赤穂市加里屋 9 8-2
豊岡健康福祉事務所	0796-26-3663	668-0025 豊岡市幸町 7-1 1
朝来健康福祉事務所	079-672-6871	669-5202 朝来市和田山町東谷 2 1 3-9 6
丹波健康福祉事務所	0795-73-3768	669-3309 丹波市栢原町栢原 6 8 8
洲本健康福祉事務所	0799-26-2066	656-0021 洲本市塩屋 2-4-5

ひょうごシカ肉活用ガイドライン検討委員

所 属 等	職 名	氏 名	備考
岐阜大学	応用生物科学部 教授	鈴木 正嗣	委員長
(社)エソジカ協会	(社)エソジカ協会事務局長	井田 宏之	
大阪府立大学名誉教授	兵庫県HACCP認定制度評価検討委員長	植村 興	
コープ柏原	生活協同組合コープこうべ コープ委員	西本 富子	
(株)丹波姫もみじ	代表取締役	柳川瀬 正夫	
兵庫県立大学	環境人間学部 教授	吉村 美紀	

(五十音 順)

ひょうごシカ肉活用ガイドラインワーキンググループ

所 属	職 名	氏 名	備考
健康福祉部 生活衛生課乳肉衛生係	主 査	夫津木 幸寛	
農政環境部 自然環境課野生鳥獣係	主 査	井上 悦雄	
食肉衛生検査センター 但馬食肉衛生検査所	課 長	吉岡 城拓	
	主 任	大角 元子	
丹波県民局 丹波健康福祉事務所	食品安全専門官	塚本 洋	
	担当課長補佐	中島 耕三	
	主 任	寺岡 祥子	
農政環境部 森林動物研究センター	業務部長	松本 聡	
	主任研究員	横山 真弓	
	主任森林動物専門員	中谷 康彦	
	森林動物専門員	田口 彰	
	森林動物専門員	三木 隆広	

鳥取県「イノシシ・シカ」解体処理 衛生管理ガイドライン



平成 23 年 6 月

鳥取県

はじめに

近年、鳥取県では、イノシシやシカによる農林業被害が増加しています。農作物や森林への直接的被害だけでなく、イノシシでは水田畦畔など生産基盤への被害や、シカでは民家の庭木を食べるなど生活被害も発生しており、営農意欲の低下による耕作放棄地の増加や生態系破壊に及ぶことも懸念されています。

このため、県では、電気柵や金網柵などの「侵入防止柵の設置」や、捕獲による「個体数を減らす対策」等の取り組みを支援して、被害防止対策を進めているところです。

この結果、イノシシは年間4,000頭、シカは1,000頭を越える個体が捕獲されています。しかし、捕獲されたイノシシやシカについては、そのほとんどが廃棄されたり自家利用されているのが実態でしたが、最近一部地域で獣肉を地域資源として活用しようという動きが生まれてきました。

県では、この機会をとらえ、鳥獣被害防止と地域資源の有効活用の両面から、獣肉利用促進の研修会を開催したり、処理施設の設置や製品の販売を支援してきました。今後、販路を拡大していくためには、消費者の信頼を得る必要があることから、捕獲したイノシシやシカを衛生的に解体処理し、安全安心な獣肉を供給するためのガイドラインを作成しました。

このガイドラインでは、現在の衛生的知見や獣肉流通の実態などを踏まえて、獣肉をより安全安心な商品として供給できるよう、必要な事項を示しました。

狩猟者や解体処理業者等の関係者が、ガイドラインの内容をよく理解し、衛生的で安全安心な獣肉を商品として供給していただきたいと思います。

本ガイドラインが、鳥獣被害防止はもちろん獣肉を利用した地域振興の取り組みに発展する一助になることを願っています。

平成23年6月

鳥取県生活環境部長 法橋 誠
鳥取県農林水産部長 鹿田 道夫

目次

1 ガイドライン

第1章 ガイドラインの目的	P 1
第2章 ガイドラインの対象とする野生動物	P 1
第3章 用語の定義	P 1
第4章 狩猟者等が遵守すべき事項	P 2
第5章 飼育者が遵守すべき事項	P 2
第6章 処理施設の構造基準	P 2
第7章 処理業者の講ずべき衛生的措置基準	P 3
第8章 食肉の製品検査	P 5
第9章 出荷・販売に係る措置	P 5

【食肉処理施設の各種基準】

(1) 衛生的措置基準	P 6
(2) 施設基準	P 8

【様式】

個体受入・確認記録表	P 10
------------	------

【その他】

問い合わせ機関等	P 11
----------	------

2 参考資料

- (1) 衛生的な解体処理方法（具体例）
- (2) 人獣共通感染症

別紙

第1章 ガイドラインの目的

野生動物（イノシシおよびニホンジカ）の肉を販売するためには、食品衛生法（昭和22年法律第233号、以下「法」という。）に基づき許可を取得し、野生動物を食肉処理施設で衛生的に処理し、安全な獣肉を提供する必要がある。

そこで、野生動物の解体に関係する狩猟者および処理業者等が、捕獲した野生動物を食肉として扱えるかどうか正確に判断し、解体処理や施設などの衛生管理を適切に行うことを目的に、本ガイドラインを定める。

なお、野生動物の肉及び臓器を生食することは食中毒の危険性が高く、生食用として処理することは本ガイドラインの対象としていない。

第2章 ガイドラインの対象とする野生動物

- ・イノシシ
- ・ニホンジカ（以下「シカ」とする。）

第3章 用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

- 1 狩猟者等
イノシシ・シカを食肉用として狩猟又は捕獲する者をいう。
- 2 飼育者
イノシシ・シカを食肉用として飼育する者（捕獲したイノシシ・シカをと殺までの間飼育する者を含む。）をいう。
- 3 処理
イノシシ・シカの止めさし、放血、又は解体（内臓摘出、皮はぎ及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く。）を行うことをいう。
- 4 処理業者
処理を行う者（狩猟者等及び飼育者を除く）で、法第52条第1項の営業許可を受けている者をいう。
- 5 処理施設
処理業者が処理を行うために法第52条第1項の営業許可を受けている施設をいう。
- 6 止めさし
捕獲したイノシシ・シカを、銃器などを使ってとどめを刺すことをいう。
- 7 放血
止めさし後、イノシシ・シカの体内から血を抜くことをいう。
- 8 と体
止めさし及び放血後、解体される前の状態のことをいう。
- 9 剥皮
イノシシ・シカの皮を剥ぐことをいう。
- 10 枝肉
頭部や内臓、四肢の先端を取り除いた骨付きの肉の状態をいう。

11 トリミング

枝肉に付着した汚れや残毛、出血部位を取り除き、食肉として整えることをいう。

12 食道結さつ・肛門結さつ

消化管内内容物が外にでないように、食道や肛門をゴムやヒモなどで縛ることをいう。

第4章 狩猟者等が遵守すべき事項

- 1 止めさし（銃器を使って止めさしする場合）
 - 1) 単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
 - 2) 狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とし、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。
- 2 放血
 - 1) 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に確実に消毒すること。
 - 2) 放血部位の皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。
- 3 運搬
 - 1) 解体は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。
 - 2) 食肉の品質をより良い状態に保持するため、捕獲、放血後、速やかに処理施設へ運搬すること。
 - 3) 速やかに運搬することができない場合は、冷蔵保存し搬入すること。
- 4 外見異常の確認及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達
確認項目1で定める項目について、必要事項を確認し、狩猟情報とともに処理業者に伝達すること。また、記録については、2年間保管すること。

第5章 飼育者が遵守すべき事項

- 1 動物用医薬品の適正使用
動物用医薬品は、説明書に従い適正に使用すること。また、使用指示書がある場合には、指示書に記載されている事項を遵守すること。
- 2 動物用医薬品の使用履歴
飼育しているイノシシ・シカに動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録しておくこと。
- 3 使用履歴の伝達
飼育しているイノシシ・シカを処理業者等に出荷する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

第6章 処理施設の構造基準

処理施設の構造は、鳥取県食品衛生法施行条例（平成12年鳥取県条例第17号。以下、「条例」という。）別表第2に規定する事項のほか、次のとおりとする。

- 1 と体又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、と殺放血室及び食肉処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。
- 2 と体を吊り下げて、内臓摘出や剥皮を衛生的に行うため、クレーン（吊り下げ）設備を設置すること。

第7章 処理業者の講ずべき衛生的措置基準

処理を行う際の衛生的措置の基準は、条別表第1に規定する事項のほか、次のとおりとする。

1 処理の原則

- 1) 止めさし、放血後の処理は、処理施設で行うこと。
- 2) 止めさし、放血されたと体の解体処理は、搬入後速やかに行うこと。
- 3) 作業前には、施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- 4) 各工程の直前に手洗いをを行うこと。
手指が汚れた場合もその都度手洗いをを行うこと。
- 5) 各工程の直前に使用するナイフを83℃以上の温湯等で確実に消毒すること。
ナイフが汚れた場合もその都度確実に消毒すること。

2 止めさし、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) 止めさし、放血は、と殺放血室で行うこと。
- 2) 止めさし前に、確認項目1に定める項目について、異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保存すること。
- 3) 異常があった生体は、処理施設に持ち込ませず、また、食肉に供しないこと。
- 4) 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
- 5) 放血部位の切開は、開口部が最小限とすること。

3 と体受け入れ時の措置

- 1) 第4章の4に基づき、狩猟者等から必要な情報を得るとともに、確認項目1の項目について、異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。
- 2) 異常があったと体は、受け入れを行わず、食用に供させないこと。
- 3) 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること。
- 4) 受け入れ後速やかに処理を行うことができないと体は、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。（食肉の保存基準 10℃以下）

4 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、と殺放血室で行うこと。
- 2) 解体処理の各工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないこと。
- 3) 内臓の摘出は、食道結さつ・肛門結さつを行った後、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。
- 4) 腸管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置（トリミング等）を速やかに施すこと。
- 5) 摘出した内臓や枝肉は、確認項目2に定める項目について異常の有無を確認させ、その結果を記録し、2年間保存すること。
- 6) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その全てを食肉に供しないこと。
- 7) 内臓の摘出は専用の作業台の上で、又は、と体を懸吊し行うこと。

5 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、と殺放血室で行うこと。
- 2) 皮はぎナイフや手指を通じて皮から体表に二次汚染しないよう行うこと。
- 3) 皮はぎは、と体を懸吊し行うこと。

6 細切（カット）時の措置

- 1) カットは、食肉処理室で行うこと。
 - 2) カットは、専用の作業台の上で行うこと。
 - 3) 獣毛が付着した部分その他の汚染部分を確実にトリミングすること。
- ### 7 処理済又は処理途中の食肉の保管
- 適切な温度管理のできる冷蔵庫で衛生的に保管すること。（食肉の保存基準 10℃以下）
- ### 8 廃棄物等の処理
- 1) 不要な内臓、胃腸内容物、皮等の産業廃棄物は処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
 - 2) 汚水は汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、適切に処理すること。

【確認項目1】止めさし・解体前に確認すべき事項

- ・著しい脱毛はないか
- ・著しい削痕はないか
- ・奇形はないか
- ・体表に傷や出血が多数ないか
- ・体表に膿瘍（膿）は多数ないか
- ・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
- ・著しく下痢をしていないか
- ・歩行などの行動に異常がないか（生体時のみ）

※ びらん：皮膚や粘膜の上部が破壊され、下の組織が露出している状態をいう。

【確認項目2】解体時に確認すべき事項

- ・血液の異常、リンパ節の腫れはないか
- ・膿瘍、腫瘍、結節、異常な出血はないか
- ・内臓の著しい腫大はないか
- ・内臓の表面、断面に出血（赤色点）や白色点はないか
- ・腹膜炎はないか
- ・肝臓や肺などに寄生虫はいないか
- ・心臓内に塊り（イボ）はないか
- ・胸腔内、腹腔内に著しい液の貯留はないか
- ・筋肉の変色、変性はないか
- ・筋肉中に寄生虫がいらないか
- ・枝肉の表面に菱形の発疹が多数ないか
- ・関節が腫れていないか
- ・異物（銃弾等）は認められないか
- ・その他、あきらかな異常はないか

第8章 食肉の製品検査

カット肉について、次のとおり製品検査を実施するなど衛生状態の把握に努めること。

- 検査対象：ブロック肉（カット面）
- 検査頻度：年2回（シーズン当初及びシーズン中）
- 検査項目：一般細菌数、大腸菌群数その他必要な項目について

第9章 出荷・販売に係る措置

生食用の出荷・販売は行わないこととする。表示については、法第19条第1項（表示の基準）

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。

また、出荷記録を保存しておくこと。

- 生食用ではない旨
- イノシシ・シカ肉の個体番号

【食肉処理施設の各種基準】

鳥取県では、食品を衛生的に取り扱う為、食品衛生法施行条例で、食品取扱施設について「衛生的措置基準」「施設基準」が定められています。

(1) 衛生的措置基準

【鳥取県食品衛生法施行条例 別表第1】

1 食品取扱施設における衛生管理	
(1) 食品取扱施設の衛生管理	<p>ア 食品取扱施設は、1日に1回以上清掃すること。</p> <p>イ 食品取扱施設には、不必要な物品を置かないこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合には、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>エ 排水設備は、廃棄物の流出を防ぎ、排水を良くすることとし、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。</p>
(2) 設備等の衛生管理	<p>ア 食品を取り扱う設備及び機械器具(以下「食品取扱設備等」という。)は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、補修し、適正に使用できるよう整備すること。</p> <p>イ ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管すること。</p> <p>エ 手洗設備は、使用できる状態にしておくこと。</p>
(3) ねずみ及び昆虫対策	施設及びその周辺は、1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたとときは、その都度駆除すること。
(4) 廃棄物及び排水の取扱い	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、清潔にしておくこと。
(5) 食品等の取扱い	<p>ア 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、表示等を点検すること。</p> <p>イ 食品は、冷蔵設備内での相互汚染を防ぐため、区画して保存すること。</p> <p>ウ 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用するとともに、使用する器具は、添加物の種類ごとに専用のものを使用すること。</p> <p>エ 食品間の相互汚染を防止するため、次の措置を講ずること。</p> <p>(ア) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</p> <p>(イ) 製造、加工又は調理を行う場所へは、従事者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合を除き、従事者以外の者が立ち入らないようにすること。</p> <p>(ウ) (イ)の場所へ立ち入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>(エ) 未加熱食品を取り扱った食品取扱設備等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(オ) 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>オ 食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずること。</p>

(6)使用水等の管理	<p>ア 水道水以外の水を使用する場合には、1年に1回以上水質検査を行うとともに、その成績書を1年以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、遅滞なく水質検査を行うこと。</p> <p>イ 水質検査の結果、飲用に適さないと認められるときは、水の使用を中止すること。</p> <p>ウ 貯水槽を使用する場合は、1年に1回以上清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>エ 水道水以外の水を使用する場合は、1日に1回以上消毒装置の点検を行うこと。</p>
(7)食品衛生責任者の設置	<p>営業者(法第48条の規定により同条第1項の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、食品取扱施設又はその部門ごとに、食品を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する食品衛生責任者を置くこと。</p>
(8)不良な食品の回収及び廃棄	<p>ア 営業者は、食品衛生上不良な食品の製造又は販売があった場合は、当該食品の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。</p> <p>イ アの措置により回収された食品は、通常の製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。</p>
(9)検査の実施	<p>飲食店営業のうち、弁当屋、仕出屋、旅館その他一時に多人数に食品を供与する営業にあっては、調理済食品ごとに、検査を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、検査を冷凍して2週間以上保存すること。</p>
(10)健康被害情報の報告	<p>製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。)に関する情報について、知事へ速やかに報告すること。</p>
(11)情報の提供	<p>ア 食品衛生上不良な食品等の製造又は販売があった場合であって、当該食品等の回収その他の必要な措置を行うときは、消費者への注意喚起のため、当該食品等の回収等に関する情報を公表すること。</p> <p>イ 消費者に対し、販売食品等(法第3条第1項の販売食品等をいう。)についての安全性に関する情報提供を行うこと。</p>
2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理	
(1)食品取扱者の衛生管理	<p>ア 営業者は、知事から、食品取扱者に検便を受けるべき旨の指示があったときは、当該食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>イ 食品取扱者が規則で定める症状を呈している場合には、当該食品取扱者は、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者に報告し、これらの者から必要な指示を受けすること。</p> <p>ウ 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(平成10年法律第114号)第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで、食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>エ 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いること。</p> <p>オ 食品取扱者は、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、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。</p>

(2) 施設基準

【鳥取県食品衛生法施行条例 別表第2】

1 共通基準	
(1)営業施設の構造及び設備	<p>ア 営業施設は、住居その他営業に係る施設以外の施設と明確に区分すること。</p> <p>イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有すること。</p> <p>ウ 営業施設の窓、出入口その他開放する箇所には、金網その他の物でねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を設けるとともに、排水設備には、ねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室は、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。</p> <p>オ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の床は、耐水性材料で作成し、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>カ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の内壁は、耐水性材料で作るか、又は床面から1メートル以上の高さまでは耐水性材料で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>キ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。</p> <p>ク 営業施設のうち調理室、製造室、処理室又は販売室には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態にあっては、この限りでない。</p>
(2)食品取扱設備等	<p>ア 洗浄設備を設ける場合は、耐水性のものであること。</p> <p>イ 食品又は添加物に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。</p> <p>ウ 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設には、冷却保存(常に摂氏10度以下の温度で保存すること。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷凍設備を設けること。</p> <p>オ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。</p> <p>カ 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。</p>
(3)給水及び汚物処理	<p>ア 用水は、水道水又は飲用に適すると認められた水が豊富に供給されていること。</p> <p>イ 水道水以外の水を使用する場合は、消毒装置を設けること。</p> <p>ウ 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。</p> <p>エ 便所は、衛生的な構造とし、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に設けること。</p> <p>オ 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。</p>

2 個別基準	
(1)食肉処理業	<p>ア 営業施設には、荷受場、と殺放血室、処理包装室及び冷蔵設備又は冷蔵室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理前の生体の搬入場所とと体及び処理後の食肉の搬出場所を別にすること。</p> <p>ウ 耐水性材料で、密閉できる構造の汚水ため及び汚物ためを設けること。ただし、排水溝が処理設備、浄化施設又は公共下水道に接続している場合は、汚水ためを設けないことができること。</p>
(2)食肉販売業	<p>ア 食肉を処理する場合は、処理室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。</p>

【様式】

個体受入・確認記録表

受入確認者 個体 No. 平成 年 月

日	捕獲者氏名	連絡先
捕獲日時	年 月 日 時 分	捕獲場所
性別	オス メス	体重 kg
		捕獲方法 檻 ・ ワナ ・ 銃

確認対象	確認事項	確認結果	
		あり	なし
生体 ・ と体	1.著しい脱毛はないか	あり	なし
	2.著しい削痕はないか	あり	なし
	3.奇形はないか	あり	なし
	4.体表に傷や出血が多数ないか	あり	なし
	5.体表に膿瘍が多数ないか	あり	なし
	6.口、蹄等に水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	あり	なし
	7.著しく下痢をしていないか	あり	なし
	8.歩行などの行動に異常がないか	あり	なし
内臓	9.内臓の著しい腫大はないか	あり	なし
	10.内臓表面、断面に出血（赤色点）や白色点はないか	あり	なし
	11.腹膜炎はないか	あり	なし
	12.肝臓や肺などに寄生虫はいないか	あり	なし
	13.心臓内に塊り（イボ）はないか	あり	なし
内臓 ・ 枝肉	14.胸腔内、腹腔内に著しい液の貯留はないか	あり	なし
	15.血液の異常、リンパ節の腫れはないか	あり	なし
枝肉	16.膿瘍、腫瘍、結節、異常な出血はないか	あり	なし
	17.筋肉の変色・変性はないか	あり	なし
	18.筋肉中に寄生虫はいないか	あり	なし
	19.枝肉の表面に菱形の発疹が多数ないか	あり	なし
	20.関節が腫れていないか	あり	なし
その他	21.異物（銃弾等）は認められないか	あり	なし
	22.その他、明らかな異常はないか	あり	なし

異常を認めた場合の記録

異常の内容	措置

【その他】

問い合わせ機関等

ご不明な点、ご相談などありましたら、下記の行政機関へご連絡下さい。

行政機関名	担当 (回答できる内容)	住所	電話番号
鳥取県農林水産部 生産振興課	鳥獣被害対策担当 (被害対策に関する事)	〒680-8570 鳥取市東町 1-220	0857-26-7293
鳥取県生活環境部 くらしの安心推進局 くらしの安心推進課	食の安全担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	同上	0857-26-7284
鳥取県生活環境部 公園自然課	自然環境保全担当 (鳥獣の保護および狩猟 に関する事)	同上	0857-26-7872
鳥取県生活環境部 食肉衛生検査所	試験検査担当 (解体処理や異常所見に 関する事)	〒689-3203 西伯郡大山町小竹 1291-7	0859-54-2531
東部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒680-0061 鳥取市立川町 6-176	0857-20-3677
中部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒682-0802 倉吉市東蔵城町2	0858-23-3117
西部総合事務所 生活環境局生活安全課	食品担当 (処理施設や食肉販売 に係る許可・衛生指導・製 品の表示に関する事)	〒683-0054 米子市鞆町 1-160	0859-31-9321

参考資料(1)

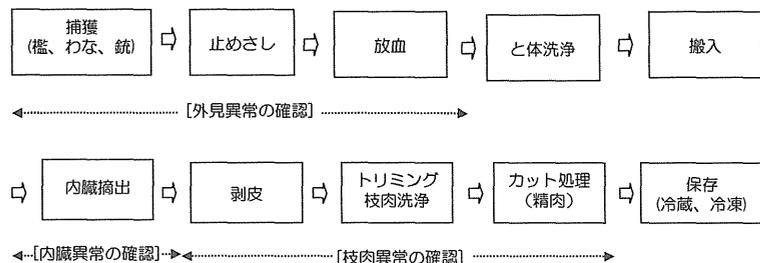
衛生的な解体処理方法

本例は捕獲から解体処理、カット処理までを現実的な手順に沿って解説していますが、可能なかぎり、より一層の衛生的な処理に取り組んでください。

目次

- 1 捕獲から解体処理までの流れ P 1
- 2 解体処理方法
(1) 止めさし～放血 P 2
『外見異常の確認ポイント』
(2) と体洗浄～搬入 P 4
(3) 内臓摘出 P 5
『内臓異常の確認ポイント』
(4) 剥皮 P 8
『枝肉異常の確認ポイント』
(5) トリミング～枝肉洗浄 P 10
(6) カット処理(精肉) P 11

1. 捕獲から解体処理までの流れ



解体処理では衛生的な取り扱いが必要です。特に、と体洗浄、内臓摘出、剥皮、トリミング、枝肉洗浄、カット処理（精肉）については、重要ポイントとして丁寧な作業を心がけてください。

2. 解体処理方法

(1) 止めさし～放血

① 捕獲した動物に止めさしを行います。

《銃器を使用する場合》

→単弾を使用してください。食肉への異物混入（残弾など）を避けるため、散弾（スラッグ弾は除く）の使用は控えてください。

→狙う部位は頭部、頸部、胸部のいずれかとし、腹部は避けてください。腹部に当たると動物は暴れ、大きな苦痛を与えることになります。さらに暴れることで放血が不十分であったり、腸管破損による微生物汚染、臭いの付着によって肉質が低下します。

→被弾した部位は微生物汚染の原因となることから、トリミングによって丁寧に除去してください。

《ナイフを使用する場合》〈写真1〉

→喉と鎖骨の間などから、心臓や頸動脈（気管や食道にそって走る太い血管）を目がけて刺します。息絶えたと思っても、まだ生きている場合がありますので十分に注意してください。

→止めさしで頸動脈を切断した場合は、②の放血を兼ねることになります。



〈写真1〉 ナイフを使用しての止めさし

② 放血を行います 〈写真2〉

→放血は、止めさしを行った場所で、短時間のうちに行ってください。時間が経つと放血が十分に行えず、体内に血液が残り、肉質を低下させることとなります。

→放血には消毒済みナイフを使用し、頸部にある頸動脈を切断します。枝肉への微生物汚染を避けるため、頸部の開口部は最小限としてください。



〈写真2〉 放血は、頸部にある頸動脈を切断する

③ 放血を十分に行うため、頭部が低い位置になるようにします。捕獲した動物を吊す場合には、頭部を下に向けます。

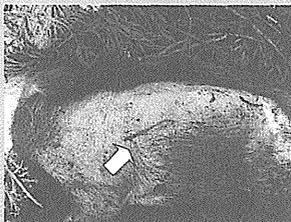
④ さらにこの時、外見異常の確認を十分に行い、食用にするかを決めます。

→3ページの『外見異常の確認ポイント』を参考にし、個体受入・確認記録表（様式）に必要な事項を記入し、2年間は保管してください。

『外見異常の確認ポイント』

生体や体に次のような異常が見られた場合は、食用として利用しないでください。

確認対象	確認ポイント
生体 ・ と体	<ul style="list-style-type: none"> ● 著しく脱毛しているもの*1 ● 著しく削瘦しているもの ● 奇形が見られるもの ● 体表に傷や出血が多数あるもの ● 体表に膿瘍が多数あるもの*2 ● 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍が多数あるもの ● 著しく下痢をしているもの ● 歩行などの行動に異常があるもの



(*1) 著しく脱毛しているもの
→疥癬などによって引き起こる



(*2) 体表や体内に膿瘍が多数あるもの

これ以外にも明らかな異常を発見した場合には、食用としての利用を控えてください。

(2) と体洗浄～搬入

施設搬入前のと体洗浄は、重要ポイントの一つです。汚れを施設内に持ち込まないよう、十分に洗浄してから施設内に搬入してください。

① 捕獲現場で放血した後、軽トラックなどで速やかに施設などへ運びます〈写真3〉。

→捕獲現場で内臓摘出は行わず、と体に内臓をつけたまま運んでください。枝肉への微生物汚染を防止するためです。



〈写真3〉放血後、速やかに施設などへ運ぶ

② 施設に搬入する前に、施設の外周りにおいて、体表の泥などを水（飲用適）とタワシで十分に洗浄します〈写真4〉。

→体表は汚れており、細菌や寄生虫なども沢山います。合成樹脂製の手袋を使用し、作業してください。



〈写真4〉体表を水とタワシで十分に洗浄する

③ と体洗浄後、施設内に搬入します。

→搬入後は、速やかに処理を行ってください
→搬入したと体の記録は、個体受入・確認記録表（様式）に必要事項を記入し、2年間は保管してください。

※ 捕獲時の作業着や外履きで施設内に入ることは汚染につながります。使用する作業着や履き物は施設内外でそれぞれ区別し、作業中は合成樹脂製の手袋、キャップ、マスク、カッパなどを着用してください。

※ 搬入時に使用するトラックの荷台は、使用前後で洗浄を行い、清潔に保ってください。

(3) 内臓摘出

施設内に搬入後、内臓摘出を行います。食道結さつ、肛門結さつおよび内臓摘出は、重要ポイントの一つです。内臓や消化管の損傷は枝肉への微生物汚染となることから十分に注意してください。

① 外皮を正中線で切開します〈写真5〉。

→腹部の性腺または乳腺は避け、胸部から股間部まで外皮を切開します。

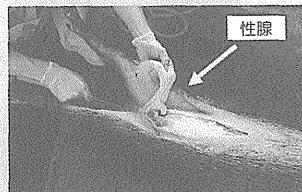
→ナイフの刃は外側に向けて切開します。これによって、消化管の損傷を防ぐことができます。



〈写真5〉 刃を外側に向けて
〈写真5〉 外皮を正中線で切開する

② 腹部の性腺または乳腺を除去します〈写真6〉。

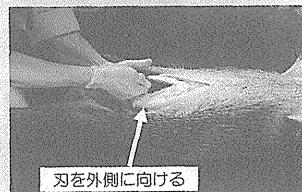
→性腺や乳腺が破れると枝肉に臭いが残るため、性腺や乳腺を傷つけないように注意してください。



〈写真6〉 性腺（又は乳腺）を除去する

③ 内皮を正中線で切開します〈写真7〉。

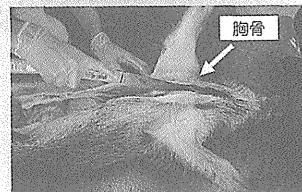
→ナイフの刃は外側に向けて切開します。これによって、消化管の損傷を防ぐことができます。



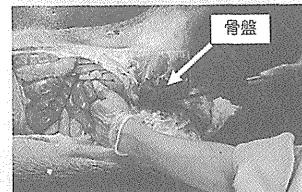
〈写真7〉 刃を外側に向けて
〈写真7〉 内皮を正中線で切開する

④ 胸骨と骨盤を鋸などで切断します〈写真8,9〉。

→鋸で消化管や膀胱を破らないように注意してください。



〈写真8〉 胸骨を切断する



〈写真9〉 骨盤を切断する

⑤ 食道と肛門を結さつします。

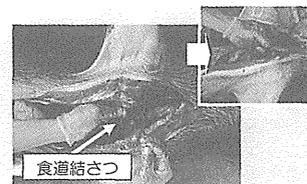
→消化管内容物が外に出ないようにするためです。

○食道結さつ〈写真10〉

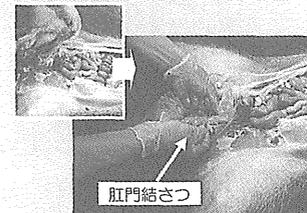
→食道と気管をひとまとめにし、胃の付近で食道と気管をゴムまたはヒモで縛ります。
→頸部根元で食道と気管を切断します。
→食道と気管を腹腔内に引き出します。

○肛門結さつ〈写真11〉

→肛門周囲を切開し、直腸を引き上げます。
→肛門にビニール袋を被せます。
→ビニール袋の上から直腸をゴムまたはヒモで縛ります。



〈写真10〉 食道と気管をヒモで縛る
→頸部根元で切断する



〈写真11〉 直腸を引き上げる→肛門にビニール袋を被せ、直腸をヒモで縛る

⑥ 内臓と消化管を腹腔内から摘出します〈写真12〉。

⑦ 腹腔内に溜まった血液などを水（飲用適）で洗い流します〈写真13〉。

⑧ 内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓）はそれぞれ切り分けて異常を確認し、食用にするかを決めます〈写真14〉。

→内臓異常の確認は、7ページの『内臓異常の確認ポイント』を参考にして、個体受入・確認記録表（様式）に必要事項を記入し、2年間は保管してください。

※ 内臓摘出後、食用としない内臓や消化管などは、廃棄物処理業者に委託するなどして、適切に処理してください。

⑨ 内臓摘出後、と体の冷却が必要な場合は、冷蔵室や冷却槽などを用いて行います。

→冷却水には、必ず水道水や井戸水（飲用適）を用いてください。



〈写真12〉 内臓などを腹腔内から摘出する



〈写真13〉 腹腔内を水で洗い流す

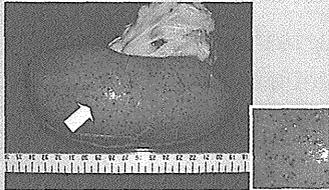


〈写真14〉 内臓を切り分け、異常の確認をする

『内臓異常の確認ポイント』

内臓に次のような異常が見られた場合は、内臓、枝肉ともに食用として利用しないでください。

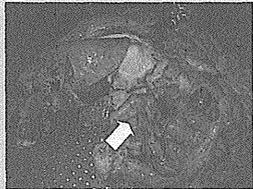
確認対象	確認ポイント
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓)	<ul style="list-style-type: none"> ● 内臓が著しく腫大しているもの ● 内臓表面、断面に出血（赤色点）や白色点があるもの*3,4 ● 腹膜炎があるもの*5 ● 肝臓や肺などに寄生虫がいるもの*4 ● 心臓に塊り（イボ）があるもの*6 ● 胸腔、腹腔内に著しく液が貯留しているもの ● 内臓に膿瘍、腫瘍があるもの*7 ● 血液の異常、リンパ節が腫大しているもの



(*3) 内臓(腎臓)に出血(赤色点)があるもの



(*4) 内臓(肝臓)に白色点があるもの
→ 豚回虫という寄生虫により引き起こされる



(*5) 腹膜炎により、内臓や消化管が癒着しているもの



(*6) 心臓に塊り(イボ)があるもの
→ 塊りは細菌巣であり、血液を介して全身に感染している



(*7) 内臓(肝臓)に膿瘍が多数見られるもの

これ以外にも明らかな異常を発見した場合は、食用としての利用を控えてください。

(4) 剥皮

剥皮は、重要ポイントの一つです。枝肉への微生物汚染となることから、丁寧な作業を心がけてください。

① 後肢を開いた状態で、と体をクレーンで吊り下げます(写真15)。

② 後肢→尻→腹部→背部→前肢→頸部の順で剥皮を行います。

→はじめに、後肢の体表に切り口を入れますが、ナイフが汚れることから、一旦、洗浄と消毒を行い、その後の剥皮を続けてください。

→皮と枝肉の間に丁寧に剥ぎ、できるだけ脂肪が枝肉に残るようにしてください。

→体表が枝肉に付着しないよう、皮が裏返しになった状態で作業してください(写真16)。

→従事者の手袋も微生物汚染につながるから、剥いだ皮だけを持ち、枝肉に触れないように注意してください(写真16)。また手袋が汚れた場合には、こまめに洗浄消毒を行い、作業を続けてください。

※ 器具の消毒には、煮沸式消毒槽を用いる方法、さらに簡易なものとして電気ポットや鍋に温湯を沸かしながら行う方法もあります。

③ 頭部を切断します(写真17)。

→頸部(前方はアゴ、後方は首)まで剥皮を行い、頭部と頸部の接合部の軟骨を切断し、と体から頭部と皮を一緒に切り離します。

→裏返しになった皮で頭部を包み込み、体表と枝肉が付着しないようにします。

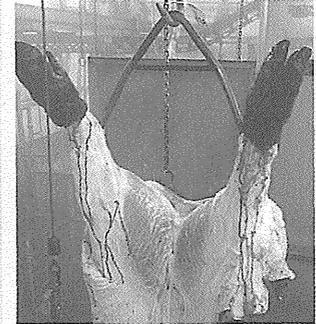
④ 剥皮後は、枝肉異常の確認を十分に行い、食用にするかを決めます。

→10ページの『枝肉異常の確認ポイント』を参考にして、個体受入・確認記録表(様式)に必要事項を記入し、2年間は保管してください。

※ 作業中は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないでください。

※ 作業中のナイフと手袋は、こまめに洗浄消毒を行ってください。

※ 剥皮後の皮は、廃棄物処理業者に委託するなどして、適切に処理してください。



〈写真15〉 後肢を開いて吊り下げる



皮は裏返しの状態を保つ
手は皮だけをもち枝肉に触れない



頭部と頸部の接合部
〈写真17〉 首まで剥皮を行い、頭部と皮を一緒に切り離す