

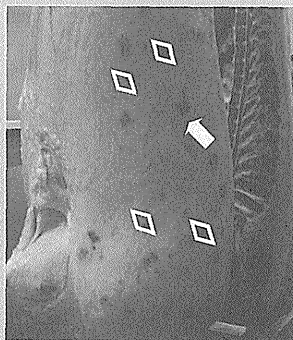
### 『枝肉異常の確認ポイント』

枝肉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。

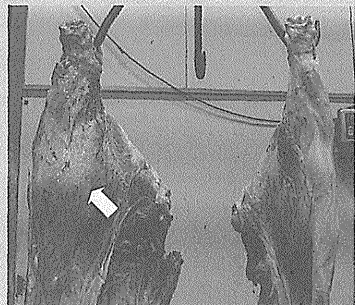
確認対象	確認ポイント
枝肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 筋肉に変色・変性があるもの*8</li> <li>● 筋肉中に寄生虫がいるもの</li> <li>● 枝肉の表面に菱形の発疹が多数あるもの*9</li> <li>● 関節が腫れているもの*10</li> <li>● 枝肉に膿瘍、腫瘍があるもの</li> </ul>



(\*8) 筋肉が変色・変性しているもの



(\*9) 枝肉表面に菱形の発疹が多数見られるもの  
→豚丹毒菌という細菌によって引き起こされる



(\*10) 左後肢の膝関節が腫れているもの

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。

### (5) トリミング～枝肉洗浄

トリミングと枝肉洗浄は、重要ポイントの一つです。枝肉の微生物汚染を防ぐために、丁寧な作業を心がけてください。

① トリミングによって、枝肉に付着した汚れや残毛、出血部位などを取り除きます(写真18)。

→汚れた部位を扱うため、ナイフや手袋はこまめに洗浄消毒しながら作業してください。

→銃器やくくりわななどにより、と体が大きく損傷した部位も、トリミングによって丁寧に取り除いてください。

② トリミング後、枝肉を上から下まで水(飲用適)で十分に洗浄してください。

→前肢や胸部に汚れが残りやすいので注意してください。

※ 枝肉をアルコール消毒し、殺菌する方法もあります。



〈写真18〉 汚れや残毛、出血部位をトリミングで除去する

## (6) カット処理（精肉）

カット処理は、食肉への最終工程であり、衛生的な食肉提供のためには、重要ポイントの一つです。丁寧な作業を心がけてください。

① 前肢の手首（手根関節）を切断します〈写真19〉。



〈写真19〉前肢の手首を切断する

② 枝肉を分割します〈写真20〉。

→前から5番目と6番目の肋骨の間を胸椎まで切断し、前後に分割します。

※ 胸椎とは…脊椎（背骨）の胸部に当たり、肋骨と接合しています。

→分割した枝肉を、まな板または作業台に乗せます。



〈写真20〉第5,6肋骨の間で枝肉を前後に分割する

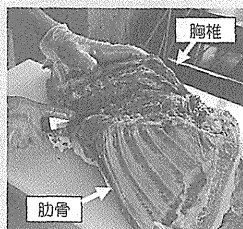
③ 前部（前肢・胸部）の脱骨を行います。

→胸椎から肋骨を外します〈写真21〉。

→胸膜を剥がします〈写真22〉。

→肋骨を切り離します〈写真23〉。

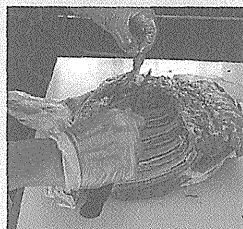
→前肢の骨を外します〈写真24〉。



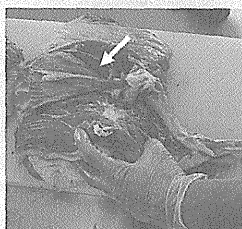
〈写真21〉胸椎から肋骨を外す



〈写真22〉胸膜を剥がす



〈写真23〉肋骨を切り離す



〈写真24〉前肢の骨を外す

④ 後部（後肢・腹部）の脱骨を行います。

→後肢の足首（足根関節）を切断します〈写真25〉。

→ヒシの部分を外します〈写真26〉。

→前から4番目と5番目の腰椎の間で、腹部と後肢に分割します〈写真27〉。

※ 腰椎とは…脊椎（背骨）の腰部に当たります。

→腹部は前肢同様、肋骨を切り離します。

→股関節を外します〈写真28〉。

→骨盤と後肢の骨を外します〈写真29〉。



〈写真25〉後肢の足首を切断する

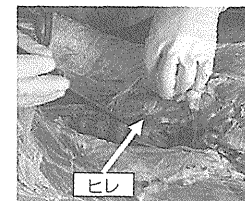
⑤ カット処理後は〈写真30〉、すみやかに冷蔵、冷凍保存を行います。

※ 食肉への異物混入（残弾など）を防止するため、最終チェックに金属探知機を用いる方法もあります。

※ 剥皮で使用したナイフ、手袋は使用せず、カット処理専用のナイフ、手袋を使用し、作業中はこまめに洗浄消毒を行ってください

※ 使用する器具（ナイフ、まな板、作業台など）は、作業前後に洗浄消毒行ってください。

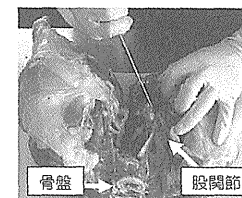
※ 作業後の器具の洗浄消毒は徹底してください。



〈写真26〉ヒシの部分を外す



〈写真27〉第4,5腰椎の間で腹部と後肢に分割する



〈写真28〉股関節を外す



〈写真29〉骨盤と後肢の骨を外す



〈写真30〉カット後の状態

（撮影協力：鳥取市鹿野町処理施設 捕獲班）

参考資料 (2)

# 人獣共通感染症

野生動物の食肉を生で喫食したことによる人獣共通感染症がしばしば報告されています。そこで、野生動物（イノシシ・シカ）由来の人獣共通感染症についていくつか紹介します。

**\* 慢性消耗性疾患（Chronic Wasting Disease：CWD）**

牛海綿状脳症（BSE）に似た、シカの伝達性海綿状脳症（TSE）の一つです。原因は異常プリオンであり、シカの脳や神経に障害を与えます。これまでに、アメリカ、カナダ、韓国のシカで確認されていますが、日本での報告はありません。  
疑わしいシカを発見した場合には、県の関係機関へ情報提供をお願いします。

保有する動物	シカ
動物での症状	CWDが発症すると運動失調を呈し、歩行などの行動に異常が現れます。
ヒトでの症状	ヒトへの感染は明らかにされていません。
予防法	慢性消耗性疾患が疑われる場合、食用は避けてください。

**\* トリヒナ症（旋毛虫症）**

旋毛虫と呼ばれる寄生虫による感染症であり、筋肉内に寄生します。旋毛虫は細長く、成虫の体長は1～4mm、幼虫は0.6～1mmぐらいです。

保有する動物	イノシシ、クマ、豚など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	顔面の浮腫、筋肉痛などがあり、時に呼吸困難、脳炎、心筋炎など重症化することもあります。
予防法	トリヒナ症が疑われる場合、食用は避けてください。

**\* 疥癬症**

ヒゼンダニというダニの寄生による皮膚病であり、皮膚の角質層にトンネル（疥癬トンネル）を掘って寄生します。ヒゼンダニは体長0.3mmほどで目には見えません。

保有する動物	イノシシ、タヌキ、牛、めん羊、イヌ、ネコ、など
動物での症状	激しいかゆみを伴う全身の脱毛や、皮膚がかさぶたに被われガサガサになります。
ヒトでの症状	腹部、胸部、四肢、手の指の間などにかゆみを伴った丘疹（ブツブツ）、結節、水疱ができます
予防法	作業中は合成樹脂製の手袋や予防着を着用し、作業後は十分に手や体を洗い流してください。疥癬症が疑われる場合、食用は避けてください。

**\* 豚丹毒**

豚丹毒菌による感染症であり、と畜場の豚でもしばしば見られる病気です。疑わしいイノシシを発見した場合には、県の関係機関に情報提供をお願いします。

保有する動物	イノシシ、豚など
動物での症状	①～④のうち、いずれかの症状を示します。 ①敗血症（各臓器に腫脹や出血が見られる）、②尋麻疹（体表に菱形の発疹が見られる）、③心内膜炎（心臓に塊り（イボ）が見られる）、④関節炎（関節が著しく腫れる）。
ヒトでの症状	皮膚疾患や関節炎、時に敗血症など重症化することもあります。
予防法	豚丹毒が疑われる場合、食用は避けてください。

<b>* E型肝炎ウイルス (HEV)</b>	
鳥取県内でも2003年にイノシシ肉を生で喫食したことによりE型肝炎ウイルスに感染し、劇症肝炎によって死者が発生しています。	
保有する動物	イノシシ、シカ、豚など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	急性肝炎を引き起こし、腹痛、発熱、肝臓腫大、吐き気、嘔吐などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

<b>* 腸管出血性大腸菌O157</b>	
腸管出血性大腸菌O157は感染力が強く、わずかな菌数（50個～100個）でも発症します。しばしば、ヒトの食中毒の原因となっています。	
保有する動物	シカ、牛など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	激しい腹痛、水様便と血便などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

<b>* カンピロバクター</b>	
カンピロバクターは感染力が強く、わずかな菌数（100個～1000個）でも発症します。しばしば、ヒトの食中毒の原因となっています。	
保有する動物	イノシシ、シカ、牛など
動物での症状	症状は示しません。
ヒトでの症状	腹痛、下痢、発熱などを示します。
予防法	食肉の生食は避け、十分に加熱して食べてください。

<b>* 口蹄疫</b>	
口蹄疫ウイルスによる感染症であり、偶蹄類動物に対してきわめて強い感染力を示します。現在も世界各地で流行しており、日本では2000年と2010年に牛や豚で発生しています。疑わしいイノシシやシカを発見した場合には、県の関係機関へ情報提供をお願いします。	
保有する動物	偶蹄類動物（イノシシ、シカ、牛、豚、山羊、めん羊など）
動物での症状	口腔内、鼻、乳房、蹄部などに水泡やびらん、潰瘍を形成する。
ヒトでの症状	ヒトへ感染することはありません。
予防法	口蹄疫が疑われる場合、食用は避けてください。

# 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ずべき措置の基準	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ずべき措置の基準	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ずべき措置の基準	
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ず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する必要があります。
- 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）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（せいたいはんによう）  
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。



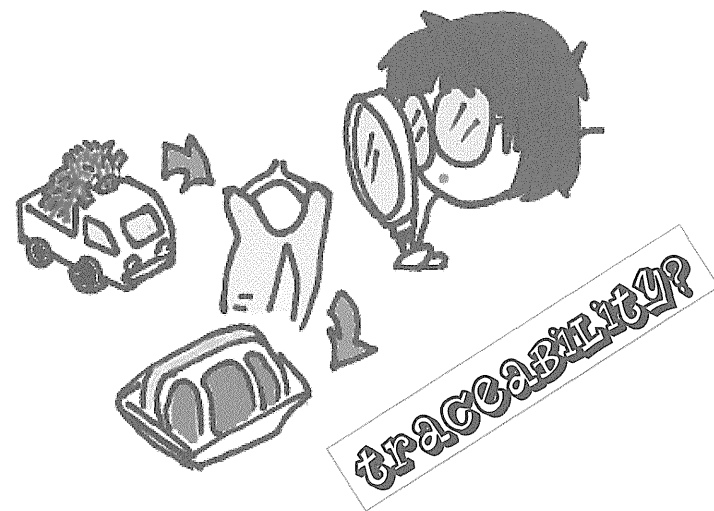
#### 第2章 流通表示番号によるトレーサビリティーの実施

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、極端な消瘦個体等は、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。

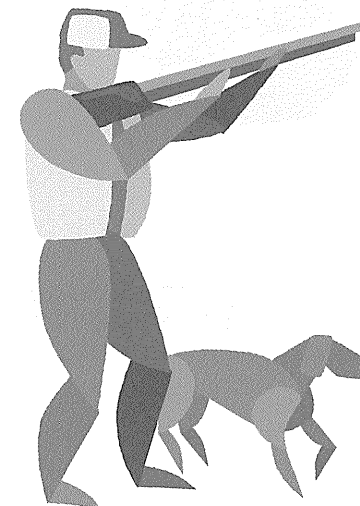
#### 4 短時間の搬入

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

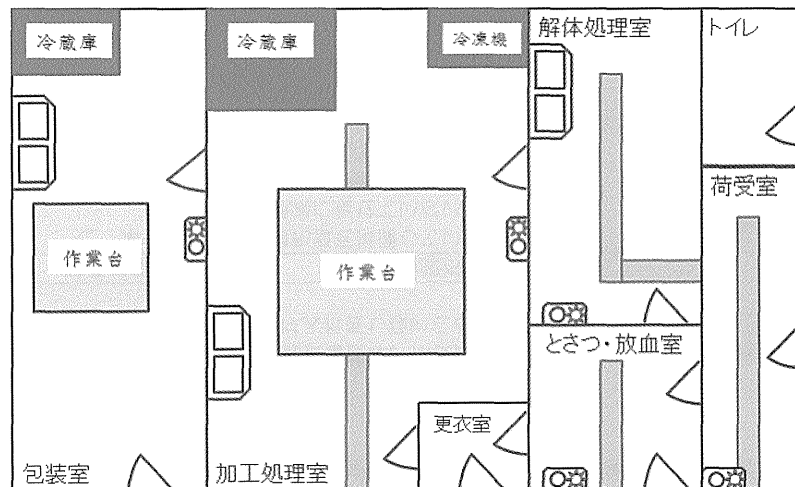
### 1 食肉処理施設の許可と施設基準

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畜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。

## 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

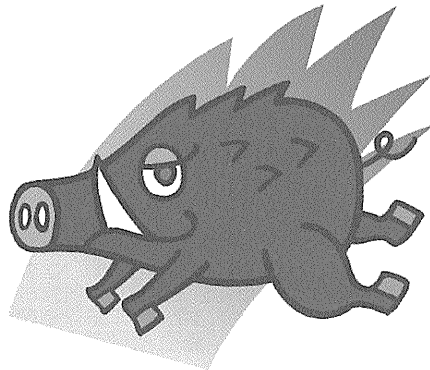
搬入時の確認の結果、消化管損傷個体、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉処理施設で受け入れをしないこと。

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、挙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。

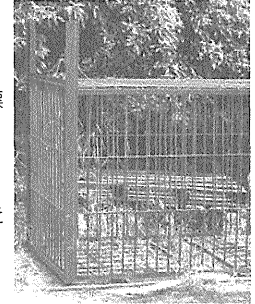


## 3 生体（箱わな等）受入

### (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。

健康栄養状態や挙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、挙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に、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。

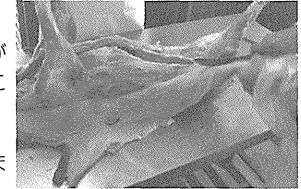
オ 放血のためのナイフの刺入口はできるだけ小さくし、必要最小限にすること。  
また、作業に使用するナイフは、少なくとも1頭ごとに83℃以上の温湯で消毒したものであること。



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イ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

【ウインチによる剥皮】

皮を床に固定してウイ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必要があります。

(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。)

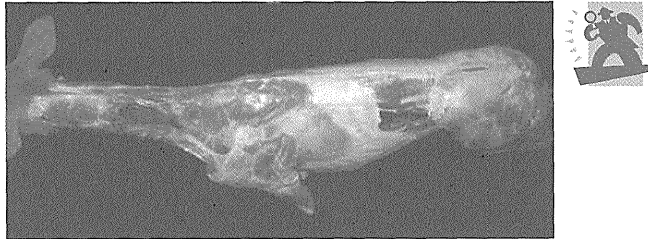
- (3) 消化管に傷をつけないよう内臓を摘出すること。
- (4) 内臓を食用に供する場合には、部位ごとに分類し、衛生的に処理すること。
- (5) 内臓を摘出する際に、胃腸内容物の流失による汚染や膿瘍や腹膜炎などの炎症産物による汚染があった場合は、洗浄飛沫の散乱に注意しながら、汚染部位の切除や洗浄を行うとともに、器具及び手指の洗浄・消毒、設備の洗浄・消毒を行うこと。
- (6) 作業に使用するナイフは、汚染するごとに83℃以上の湯湯で消毒すること。

## 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。

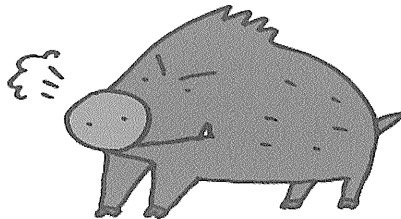
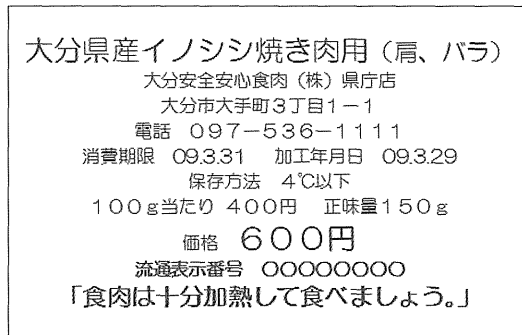
## 8 表示・出荷

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】



## 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、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た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。

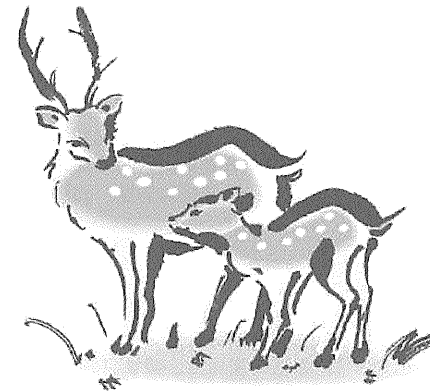
(4) 野生獣肉の保存方法

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、狩猟者免状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

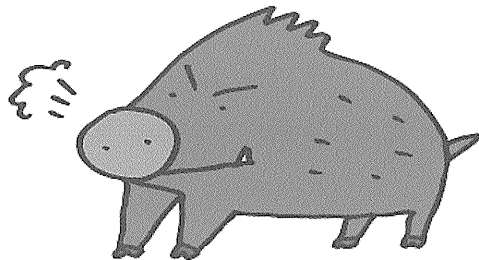
ア 表示は、「食品衛生法」や「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（通称：JAS法）などの適用を受けるので、表示に関係する法令に基づき、適切に行うこと。

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

させないこと。

エ 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分間以上、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いましょう。（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。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。



- (工) 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。

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。

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。



## 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も大切です。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して広く使えるようになっていますか？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のはやめましょう。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。

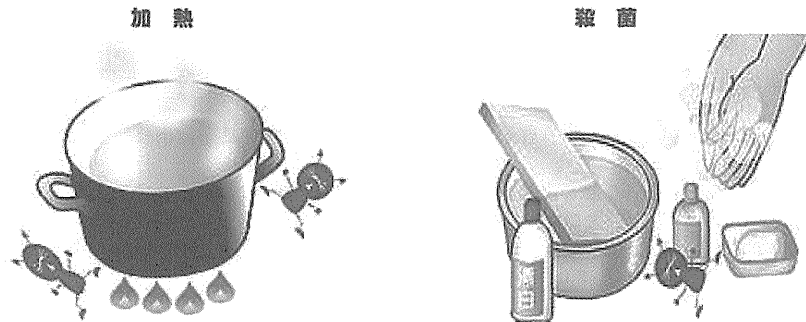
- 2 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 3 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 4 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。目安は75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- 5 ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

### 【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	