

インターネット検索の結果、野生動物肉由来の食中毒事例を16件抽出した。E型肝炎ウイルス、旋毛虫、ウエステルマン肺吸虫、腸管出血性大腸菌 O157、野兎病の事例が抽出された。

各々の事例の詳細については別添 P10-36 に示した。

平成 24 年度

調査したすべての国において公的に規制する法律はなく、ガイドラインにより規制されていた。但し、米国においては、商業目的で野生鳥獣肉を販売する場合に連邦規則が制定されていた。

D:考察

検索で得られる論文のうち、ヒトの血清学的疫学調査および野生動物の血清学的疫学調査をともに包含する内容を満たす論文は論文は少なかった。その理由として、大きく以下の3つが考えられる。

- 1) 感染から発症まで時間が長い条虫症などは、感染源の特定が極めて難しいと考えられる。
- 2) カンピロバクターやサルモネラは症状が軽度、または一般的であるため病院に行かない可能性が考えられる。また、たとえ来院しても、対処療法を行った後原因追究を行わない可能性が高いと考えられる。
- 3) カンピロバクターやサルモネラ、腸管出血性大腸菌 O157 などは食肉検査を通過した食肉にも一般的に付着しているため、たとえ感染したとしても、野生動物由来であるか否かの特定が難しいと考えられる。それに対してトリヒナ等の寄生虫症はと畜場での検査によって全廃棄されるため、感染源の特定が比較的しやすい。
- 4) なお、上記の条件に当てはまらないトリヒナの症例報告は極めて多かった。

各国の規制はガイドライン中心であったが、狩猟による鳥獣肉の利用は自家消費の考え方を中心としており、商業目的以外は一律の法規制は困難と考えられた。

E:結論

平成 23 年度の調査によって、野生動物肉の喫食による感染事例が多数存在することが明らかとなった。野生動物肉はと畜場での検査を受けないため、消費者に対するより一層の注意喚起が必要であると考えられる。

また、平成 25 年度の調査でも、各国の考え方は自家消費を中心とする考え方を基本としていることから、ガイドラインにより規制の方向性を示すことが適当と考えられた。

F:健康危機情報

なし

G:研究発表

1. 論文発表 なし

2. 学会発表 なし

H.知的財産権の出願・登録状況

なし

Ⅲ. 国内委託

Ⅲ. 国内委託

「野生鳥獣由来肉に関する資料集作成の支援」

株式会社 東レリサーチセンター

目次

I. 調査概要	1
1. 調査テーマ	1
2. 調査の目的	1
3. 調査期間	1
II. 要約	1
III. 成果	2
1. 野生鳥獣由来食肉の利用と感染症に関する検討	2
2. 野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)の作成支援	4
3. 会議および報告書等における資料作成支援	4

添付資料1 地方自治体の指針等

添付資料2 野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)

I. 調査概要

1. 調査テーマ

「平成 25 年度 野生鳥獣由来食肉に関する資料集作成の支援」

2. 調査の目的

厚生労働省 食品の安全確保推進研究事業「平成 25 年度 野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」では、野生鳥獣肉の利用等についての全体像把握、安全確保に向けたリスク評価、ガイドラインを作成することによる適正なリスク管理措置提言を目指して研究がすすめられている。

本調査は、この研究の一環として、

- (1) 野生鳥獣由来食肉の利用と感染症に関する検討
- (2) 野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)の作成支援
- (3) 会議等および報告書等における資料作成支援

を行うことを目的として実施した。

3. 調査期間

平成 25 年 8 月 9 日～平成 26 年 2 月 1 日

II. 要約

本調査においては、厚生労働省 食品の安全確保推進研究事業「平成 25 年度 野生鳥獣由来食肉の安全性確保に関する研究」の一環として、(1)野生鳥獣由来食肉の利用と感染症に関する検討

(2)野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)の作成支援、(3)会議等および報告書等における資料作成支援 を実施した。

班会議等で実施された議論等をもとに、野生鳥獣食肉の利用に関連する重要な情報や注意点などをできるだけ盛り込んだ資料集作成の支援を行った。

III. 成果

1. 野生鳥獣由来食肉の利用と感染症に関する検討

1. 野生鳥獣由来食肉の利用と感染症に関する検討として、前年度に引き続き、各自治体で作成されている野生鳥獣由来食肉の利用に関する指針などの収集、内容の確認を行った。

これまでに収集した一覧を表 1-1に示す。指針等の作成が確認できた自治体の分布を図 III-1に示す。新たに収集したものについては、添付資料Iに添付した。

表 1-1 自治体が発行している指針等(2013年12月末現在)

自治体等	市町村	ガイドライン名称	制定年月
農林水産省	-	野生鳥獣被害防止マニュアル-シカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)-	2011年10月
北海道	-	エゾシカ有効活用のガイドライン	2006年10月
	-	エゾシカ衛生処理マニュアル	2006年10月
栃木県●	-	野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン	(不明)
	那珂川町	那珂川町イノシシ肉加工施設条例施行規則	2009年3月
千葉県	-	千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン	2008年5月
石川県	-	野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)	2012年3月
福井県	-	福井県獣肉の衛生管理および品質確保に関するガイドライン(イノシシ・シカ)	2010年11月
富山県	-	富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン	2012年4月
山梨県	-	シカ肉の衛生及び品質の確保に関するガイドライン	2009年5月
長野県	-	信州ジビエ衛生管理ガイドライン	2007年9月
	-	信州ジビエ衛生マニュアル	2007年9月
岐阜県	-	ぎふジビエ衛生ガイドライン	2013年11月
静岡県	-	野生動物肉の衛生及び品質確保に関するガイドライン(ニホンジカ・イノシシ)	2010年3月
愛知県	岡崎市	ジビエ衛生管理ガイドライン	2011年4月
三重県	-	「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル	2012年3月
京都府	京丹後市	猪・鹿肉に係る衛生管理ガイドライン	2010年4月
奈良県●	-	野生鳥獣に係る衛生管理ガイドライン(シカ・イノシシ)	(不明)
奈良県●	宇陀市	野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン	2009年8月

兵庫県	-	ひょうごシカ肉活用ガイドライン	2011年1月
和歌山県	-	わかやまジビエ衛生管理ガイドライン	2009年3月
鳥取県	-	「イノシシ・シカ」解体処理衛生管理ガイドライン	2011年6月
鳥根県	-	猪肉に係る衛生管理ガイドライン	2006年9月
岡山県	-	野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン(第1版)	2011年10月
徳島県	-	シカ肉・イノシシ肉処理衛生管理ガイドライン	2010年5月
	美馬市	美馬市シカ肉等処理加工施設情勢施行規則	2011年6月
香川県	-	香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	-	狩猟者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	-	野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	高松市	高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
高知県	-	高知県シカ肉処理衛生管理ガイドライン(第1版)	2009年3月
福岡県	-	福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン	2009年4月
大分県	-	大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル(第2版)	2010年4月
鹿児島県	-	鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン	2013年3月

(下線:追加で入手したもの、●:存在が確認されたが本文の入手ができなかったもの)



図 III-1 指針等の作成が確認された自治体マップ(2013年12月現在)

2. 野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)の作成支援

地方自治体等が独自に制定・運用している野生鳥獣食肉の処理ガイドライン等や有識者の意見を参考に、野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)の作成支援を行った(添付資料Ⅱ)。

3. 会議および報告書等における資料作成支援

下記に開催された会議等および報告書等における資料作成を支援した。

表 3-1 会議等の資料作成支援

会議等	開催月	資料作成等
打合せ	2013年8月	資料作成支援等
班会議	2013年11月	開催支援、資料作成支援等

(なお、2013年5月に開催された班会議にはオブザーバーとして参加)

以上

添付資料Ⅰ
地方自治体の指針等

石川県	野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)	2012年3月
富山県	富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン	2012年4月
三重県	「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル	2012年3月
香川県	香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	狩猟者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
鹿児島県	鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン	2013年3月

P110102

添付資料 Ⅱ
野生鳥獣食肉利用等の資料集(案)

Toray Research Center, Inc.

IV. その他

「参考となる各自治体等のガイドライン」

自治体等	市町村	ガイドライン名称	制定年
石川県		野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン（イノシシ・ニホンジカ）	2012年3月
富山県		富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン	2012年4月
三重県		「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル	2012年3月
香川県		香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
		狩猟者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
		野生鳥獣肉や加工品の製造・販売者のための野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
	高松市	高松市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン	2012年4月
鹿児島県		鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン	2013年3月
岐阜県		ぎふジビエ衛生ガイドライン	

石川県
野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関する
ガイドライン
(イノシシ・ニホンジカ)

平成24年3月
平成25年3月 改訂

はじめに

本県では、イノシシによる農業被害が年々増加し、深刻な問題となっています。

このため、平成21年に、イノシシの特定鳥獣保護管理計画を策定し、イノシシの狩猟期間の延長や、休猟区であってもイノシシに限って狩猟ができる特例休猟区の指定をするなど、捕獲の促進を図っており、平成22年度には、初めて捕獲数が2,000頭を超えました。

また、ニホンジカについても、近年、隣県において、生息数が増加し、生息域が拡大・北上しており、本県においても生息数の増加やそれに伴う農林業や生態系への被害が懸念されていることから、平成24年度に、ニホンジカの特定鳥獣保護管理計画を策定し、捕獲制限の緩和や狩猟期間の延長などにより捕獲を促進し、被害の未然防止を図ることとしています。

捕獲したイノシシやニホンジカについては、捕獲者による自己消費又は市町で焼却処分されているのが現状であり、資源としての利用度は低い状況にあります。

こういったイノシシ・ニホンジカを資源として捉え、食材として幅広く活用することができれば、里山資源を有効利用できるとともに、捕獲者の狩猟意欲を喚起することができ、捕獲の促進、さらには農業被害の減少につながるものと考えています。

イノシシ・ニホンジカ肉の利活用のためには、食品としての衛生や品質を確保していくことが重要です。特に野生鳥獣は「と畜場法」の対象とされておらず、食肉として処理する場合の疾病確認や解体時における衛生対策などの定めがないことから、食肉の安全性を確保するための体制整備が必要となります。

そこで、安全・安心なイノシシ・ニホンジカ肉の利用を推進するため、平成24年3月に策定した「石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン(イノシシ)」を、ニホンジカを加えたガイドラインに改訂することとしました。

今後、本ガイドラインが、野生獣肉の解体処理施設の設置や、施設運営、食肉販売等に活用され、野生獣肉の活用の推進による捕獲の促進、ひいてはイノシシによる農作物被害の軽減、ニホンジカによる被害の未然防止につながることを期待しています。

平成25年3月

目次

第1 目的	1
第2 ガイドラインの基本的な考え方	1
第3 基本的事項	1
1 関係法令等	1
2 用語の定義	2
(1) 本ガイドラインで使用する用語の定義	2
(2) 食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可に関する用語の定義	2
第4 作業工程ごとの衛生管理・品質確保	3
1 作業工程区分	3
2 捕獲者が遵守すべき事項	3
(1) 捕獲	3
(2) 放血	4
(3) 運搬・搬入	5
(4) 情報の記録	6
3 処理業者が遵守すべき事項	7
(1) 処理作業手順	7
(2) 処理施設に必要な設備・器具	7
(3) 処理業者の公衆衛生上講すべき措置の基準	8
ア 処理の原則	8
イ と体受入れ	8
ウ 解体前処理	9
エ 解体(内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉分割)	10
オ カット(枝肉の分割、脱骨、細切)	12
カ 包装・保管	12
キ 廃棄	12
(4) 自主検査	12
(5) 情報の記録	13
第5 食肉処理業者以外の営業者の留意事項	13
第6 流通に必要な表示内容	14
第7 食品のトレーサビリティ	14
第8 イノシシ・ニホンジカ肉の調理における安全確保	15
記録用紙様式	
【様式1】 個体受入記録表	16
【様式2】 と体解体時の確認記録表	17
【様式3】 食肉処理作業の自主点検表	18
資料	
【資料1】 営業の施設の基準	19
【資料2】 営業施設における公衆衛生上講すべき措置の基準	20
関係法令	24
関係行政機関連絡先	30

第1 目的

食肉の処理・販売については、食品衛生法や条例等の関係法令で必要な事項が定められていますが、イノシシ・ニホンジカを始めとする野生鳥獣は、と畜場法の対象とされていないなど、と殺・解体などの方法、そのために必要な設備・器具の設置、異常の有無の確認などについて法令の定めがないため、その肉は公的な検査を受けることなく、食肉として流通している現状です。

このため、イノシシ・ニホンジカを衛生的に処理し、衛生や品質が確保された安全かつ良質な食肉として普及・流通させることを目的に、本ガイドラインを策定しました。

第2 ガイドラインの基本的な考え方

このガイドラインは、法令ではカバーされない部分を中心に、捕獲者による捕獲から搬入までの衛生管理、食品衛生法に基づく営業者による受入から解体処理、保管、流通までの衛生管理など、守るべき事項や衛生・品質を確保するために必要な留意事項等をガイドラインとして示すものです。

なお、これらについて、今後新たな知見等が得られた場合には、本ガイドラインを適宜見直ししていくこととしています。

また、自家消費用として解体・処理する場合にも、食中毒などを防ぐため、本ガイドラインを参考としてください。

第3 基本的事項

1 関係法令等

イノシシ・ニホンジカ肉を販売するなど、食肉として流通させるためには、様々な法令の規定があり、特に関係のある法令は次のとおりです。

【法律】

- ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号、以下「鳥獣保護法」という。）
- ・動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号、以下「動物愛護管理法」という。）
- ・と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ・食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ・農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号、以下「JAS法」という。）
- ・不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第137号、以下「景品表示法」という。）

【条例・規則】

- ・食品衛生法施行条例（平成12年3月24日石川県条例第14号）

2 用語の定義

(1) 本ガイドラインで使用する用語の定義

- ・食肉
食用目的で処理されたイノシシ・ニホンジカ肉（自家消費するものを除く）
- ・と殺・放血
食肉とするために、イノシシ・ニホンジカをと殺し、放血すること
- ・個体
捕獲されたイノシシ・ニホンジカ
- ・と体
処理施設が食肉として利用するために受け入れたと殺・放血された個体
- ・枝肉
と体から、頭及び内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉
- ・処理
解体（内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉への分割）、カット（枝肉の分割、脱骨、細切）などまでの行為
- ・捕獲者
鳥獣保護法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟又は捕獲を行う者
- ・処理業者
イノシシ・ニホンジカを食肉として処理する者で、食品衛生法第52条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている者
- ・処理施設
処理業者が、食肉処理するために、食品衛生法第52条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けた施設

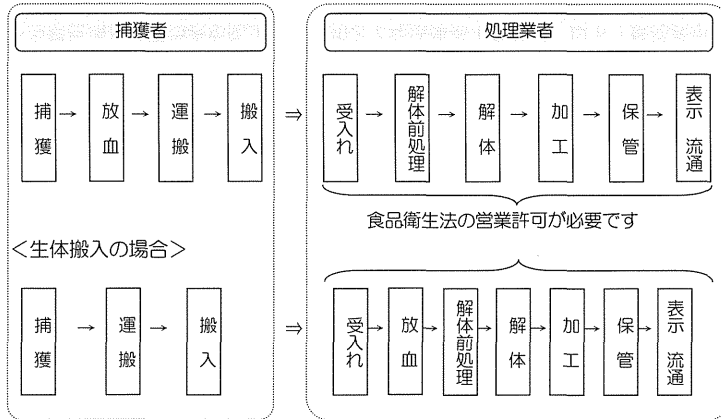
(2) 食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可に関する用語の定義

- ・食肉処理業
食用に供する目的で、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥若しくはと畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜をと殺し、若しくは解体する営業、又は食鳥処理場又はと畜場で解体された鳥獣の肉、内臓などを分割し、若しくは細切する営業
- ・食肉販売業
鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業（許可を受けた食肉販売業者が細切包装した食肉を、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる）
- ・飲食店営業
食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食をさせる営業
- ・食肉製品製造業
ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するものを製造する営業
- ・そうざい製造業
通常副食物としてそのまま供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業（食肉製品製造業等に該当するものを除く）

第4 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

1 作業工程区分

イノシシ・ニホンジカの捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、概ね次のとおりですが、捕獲者と処理業者の双方が、それぞれ守るべき事項を理解し、連携して衛生の確保を図ることが必要です。



2 捕獲者が遵守すべき事項

(1) 捕獲

捕獲から搬入まではできるだけ短期間で行ってください。

ア 捕獲者の健康状況

放血などの際に捕獲者が肉などに触れる可能性があるため、発熱や下痢など体調不良の場合は、食肉の処理につながる捕獲は行わないでください。

イ 銃器による捕獲（止め刺しを含む）

- ・狙撃部位は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないでください。腹部に被弾した個体は、消化管の内容物に含まれる食中毒菌が腹腔内に漏れ出し、食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれることから、食用には利用しないでください。
- ・ライフル銃又はスラッグ弾を使用してください。散弾(スラッグ弾を除く)で狙撃された個体は、銃弾が残る可能性があるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれることから、食用には利用しないでください。

ウ わなによる捕獲

- ・わなにより捕獲された個体は、転倒や打ち身などにより体を痛め、食肉として利用できない場合があります。捕獲時の状況を十分観察し、利用可能な個体であるか適切に判断してください。
- ・捕獲したわなの種類、くくりわなにかかった部位、止め刺しを行った時刻や部位などの情報を記録してください。

エ 外見の異常の確認

次のような外見の異常が認められる個体は、人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどの病気に感染している恐れがあるので、食用には利用しないでください。

シカについては、海外において、通常の加熱では感染力が回避できない慢性消耗性疾患(CWD: Chronic Wasting Disease※)の疾病も報告されている。

※CWD: 牛海綿状脳症(BSE)や、人間のクロイツフェルト・ヤコブ病と同じ、異常型プリオン蛋白質が原因になって起きる伝達性海綿状脳症。発症すると運動失調を呈し、歩行等に異常がみられる。人への感染は確認されていないが、その可能性は明らかにされていない。

- ・足取りがおぼつかないもの
- ・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ・顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
- ・ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
- ・脱毛が激しいもの
- ・痩せている度合いが著しいもの
- ・大きな外傷が見られるもの
- ・皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが見られるもの
- ・下痢により尻周辺が著しく汚れているもの
- ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの

オ その他

- ・捕獲、止め刺しによらず、既に死亡していたイノシシ・ニホンジカ及び死亡原因が不明のイノシシ・ニホンジカは、食用に利用しないでください。
- ・その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合は、当該地域で捕獲した個体は、食用に利用しないでください。
- ・動物愛護管理法の精神に則り、捕獲や止め刺しを行うにあたっては、できる限りその動物に苦痛を与えないように配慮してください。

(2) 放血

放血は、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、捕獲・止め刺し後、直ちに放血を行ってください。

ア 放血の実施場所

公衆衛生及び環境への影響等に十分配慮し、放血が適当でない判断さ

れる場合を除いて、放血は、捕獲・止め刺しを行った現場等で直ちに行ってください。

イ 放血方法

- 頭部を下にし、首の付け根の頸動脈等をナイフ等で切断し十分に放血してください。
- 心臓が動いている間に行うほうが、より確実な放血ができます。
- 切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、かつ汚染されないよう衛生的に取り扱ってください。

ウ 胸部の放血

- 胸部を狙撃した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を放血してください。

エ ナイフ、手袋等の用具

- 放血に使用するナイフ等は使用する直前に消毒してください。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、少なくとも1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用してください。
- 使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください。

(3) 運搬・搬入

捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を防ぐため、速やかに処理施設へ搬入してください。

捕獲から搬入までの時間と温度（気温、個体の体温、冷却温度等）が、品質に大きく影響することから、できるだけ短期間に搬入し、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。

品質が低下し食用に適さないと判断される場合には、処理施設への搬入は行わず、廃棄処分してください。

なお、生体のまま処理施設へ搬入する場合は、搬送用の小型檻を使用し、イノシシ・ニホンジカの損傷や体温上昇による品質低下の防止に努めてください。

ア 内臓の摘出

原則として内臓は摘出せずに処理施設へ搬入してください。

ただし、捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間などから判断して、内臓を摘出しなければ品質が低下する恐れがある場合には、捕獲現場等で摘出を行っても差し支えありませんが、その場合は、シートの上で作業するなど衛生面に十分留意し、腹部の開口部や内部が汚染されないようにしてください。

イ 運搬方法

個体を引きずり降ろすなど、運搬時の取扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく枝肉が損傷を受ける場合があります。食肉としての品質低下がないよう丁寧に運搬してください。

(4) 情報の記録

捕獲や捕獲後の処理に関する情報は、その後の食肉の流通や食の安全・安心を図る上において、極めて重要です。

捕獲者は、処理業者が作成する「個体受入記録表」（様式1）に必要な以下の情報を、正確に処理業者に伝達してください。

- 捕獲者の氏名、連絡先
- 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候
- 捕獲者の健康状況
- 捕獲方法（銃・わな）、被弾・止め刺し部位、わなにかかった部位
- 放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- 内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所
- 冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 性別、推定年齢、推定体重・外見の異常の有無
- その他の特記事項

また、内臓を摘出した場合は、以下の異常を確認し、異常がある場合は、処理施設に搬入しないでください。

なお、異常がない場合は、その旨を処理業者に伝達してください。

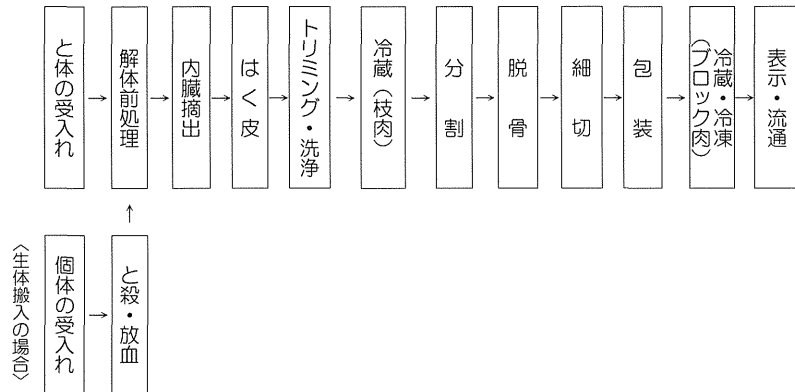
<内臓>

- 形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか
- 血液の色、粘性などに異常はないか
- リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- 表面や断面に白色点、変色部分等はないか
- 肝臓や肺等に寄生虫はいないか

3 処理業者が遵守すべき事項

(1) 処理作業の手順

処理施設における処理業者の一般的な作業手順は次のとおりです。



(2) 処理施設に必要な設備・器具

イノシシ・ニホンジカを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法第52条で定める食肉処理業の許可を取得する必要があります。

また、取得するためには、石川県食品衛生法施行条例別表第2（資料1）で定める施設の基準に適合する必要があります。

さらに、上記に加え、次の設備や器具を処理施設に設置してください。

ア と体の洗浄区域

受入れしたと体を飲用に適する水を用いて十分に洗浄できるような洗浄区域を設けてください。洗浄区域はその他の施設とは区画され、その他の施設を汚染しない構造である必要があります。

イ と体の懸吊（吊り下げ）設備

内臓摘出やはく皮作業を衛生的かつ効率的に行うために、と体の懸吊設備を設けてください。また、懸吊を行うには専用の懸吊ハンガーを使用すると、衛生的かつ安全に作業を行うことができます。

ウ 消毒設備

処理作業に用いるナイフや器具、容器等を確実に消毒できるよう、処理室内に83℃以上の温湯の供給が可能な煮沸式消毒設備を設けてください。

また、浄化槽設置でなく公共下水道の接続している施設の場合には、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムを消毒に使用することも有効です。

なお、次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、次の点に留意してください。

- ・十分な換気を行うこと

- ・使用後は、流水ですすぐか拭き取ること
- ・作り置きはせず、使いきること
- ・他の洗剤（特に酸性）と混ぜないこと

※ 処理施設に必要な設備・器具の詳細については、最寄りの県保健福祉センター等に相談してください。

(3) 処理業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準

処理を行う際の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、石川県食品衛生法施行条例別表第1（資料2）に定めるもののほか、次のとおりとします。

ア 処理の原則

と体で搬入された個体は、できるだけ速やかに処理を行ってください。やむを得ず、速やかに処理を行うことができないと体は、食肉用の冷蔵庫と区別された専用の冷蔵庫で保管してください。

イ と体の受入れ

受入れの可否は、処理業者自らが1頭ごとに、食肉利用に適した個体であるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況などをとくに総合的に判断してください。

次のいずれかに該当する個体は、受け入れないでください。

① 捕獲・止め刺しによらず、死亡していたイノシシ・ニホンジカ及び死亡原因が不明のイノシシ・ニホンジカ
② 腹部に被弾した個体
③ 散弾（スラッグ弾を除く）で狙撃された個体
④ わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しい個体
⑤ 次のような外見の異常が認められる個体 <ul style="list-style-type: none"> ・足取りがおぼつかないもの ・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの ・顔面その他に異常な形（奇形）を有するもの ・ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの ・脱毛が激しいもの ・痩せている度合いが著しいもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）などが多く見られるもの ・下痢により尻周辺が著しく汚れているもの ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの
⑥ その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合に、当該地域で捕獲した個体

⑦ 捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否などから、処理施設へ搬入するまでに品質が低下し食用に適さないと判断される個体

⑧ 処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に消化管の内容物や尿が付着した個体

受入れ時には、個体1頭ごとに、「個体管理番号」を付するとともに、以下の情報を捕獲者から聞き取り、「個体受入記録表」（様式1）を作成して記録してください。

なお、付する個体管理番号は、処理業者ごとに一連の番号とし、個体の特定ができるようにしてください。枝肉で保存する場合には、どの個体のものか分かるように荷札等によりラベリングしてください。

- 捕獲者の氏名、連絡先
- 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候
- 捕獲者の健康状況
- 捕獲方法（銃・わな）、被弾・止め刺し部位、わなにかかった部位
- 放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- 内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所
- 冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 性別、推定年齢、体重、体温
- 外見の異常の有無
- その他の特記事項

生体のまま受け入れる場合には、処理室とは別のとさつ放血室において、「2の（2）放血」に従い、適切に放血してください。

また、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とし、とさつ放血室と処理室間の移動の際は、汚染を持ち込まないように、手指、作業靴などの洗浄・消毒を徹底してください。

ウ 解体前処理

解体前に、と体洗浄区域において、飲用に適する水を用いて体表を十分に洗浄してください。

その際には、放血した開口部が汚染されないよう取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ってください。

解体処理は、原則としてと体を懸吊した状態で行うため、あらかじめ四肢を切除してアキレス腱を露出させ、食道・気道及び直腸（肛門部）をしっかり縛ってください（結さつ）。

また、次の点に十分留意してください。

- 手指を十分に洗浄し、作業衣、帽子、手袋、長靴、前掛けなどを着用してください。
- 作業に使用する設備、器具の点検を行ってください。
- と体を懸吊する際は、懸吊ハンガーに両足のアキレス腱を掛けて吊る

すこととでと体が安定し、より衛生的に作業ができます。

- 結さつは、紐やゴム、結束バンドなどを使い、二重結さつとするのがより衛生的です。

エ 解体（内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉への分割）

解体時には、と体ごとに、次のような内臓や枝肉などの異常の有無を確認し、「と体解体時の確認記録表」（様式2）を作成して記録してください。異常が認められた個体は、そのすべてを食肉として利用せず、廃棄処分してください。

<内臓・枝肉共通>

- 形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか
- 血液の色、粘性などに異常はないか

<内臓>

- リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- 表面や断面に白色点、変色部分等はないか
- 肝臓や肺等に寄生虫はいないか

<枝肉>

- 筋肉や脂肪は水っぽくないか
- 関節が腫れていないか
- 筋肉中に寄生虫はいないか

① 解体作業全般における衛生管理

- 解体作業は、処理室で行ってください。
- 解体作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊（吊り下げ）するか、専用の作業台に置いて行ってください。
- 使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください
- と体や枝肉の洗浄は、飲用に適する水を使用してください。
- と体1頭の内臓摘出及びはく皮作業が終了するごとに、施設の洗浄を行ってください。洗浄の際は洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意してください。
- 解体に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。

② 内臓摘出作業における衛生管理

- 内臓摘出作業は、消化管や膀胱を傷つけないよう注意して行ってください。消化管の内容物や尿が付着した肉は、食中毒などにより汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損な

われます。万一汚染された場合は、直ちに他の部位への汚染を防ぎ、汚染された部位を大きく切り取って十分に洗浄してください。汚染部位が大きい場合は、そのすべてを食肉に利用せず、廃棄処分してください。

- ・洗浄の際は、洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意し、洗浄後は十分に水気を切ってください。
- ・開腹などに使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- ・手指が消化管内容物などで汚染された場合はその都度十分に洗浄してください。
- ・摘出し異常の有無を確認した後の内臓などは、専用の容器に入れて区別し、枝肉に触れないよう注意してください。

③ はく皮作業

- ・体表の被毛には病原微生物やダニなどの寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払ってください。
- ・枝肉のはく皮された部分と作業者の手指との接触は最小限としてください。
- ・獣毛等による汚染を防ぐため、最初に必要最小限度の切開をしたあと、いったんナイフを消毒し、以降はナイフの刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開してください。
- ・はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開して、と体に接触しないようにしてください。
- ・枝肉がはく皮した皮などで汚染された場合は、その部位を大きく完全に切り取り、十分に洗浄してください。
- ・はく皮された枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備などと接触しないようにしてください。
- ・はく皮後に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- ・はく皮した皮、切除した部位などは、廃棄用の容器に入れて区別し、枝肉に触れないよう注意してください。

④ 枝肉のトリミング（汚染部位等の切除）と洗浄

- ・枝肉の、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化管内容物の付着しやすい胸腔・腹腔周囲などは特に丁寧に洗浄してください。

- ・血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められる場合は、二次汚染を起さないよう、周囲の組織ごと大きく完全に切除してください。
- ・切除が終了したら、飲用に適する水を用いて体表を十分に洗浄してください。洗浄後は十分に水気を切ってください。

⑤ 冷蔵

- ・と殺・解体処理直後で冷却されていない枝肉は、温度が高く表面が乾燥していないので、微生物の増殖や肉焼けによる品質低下を防ぐため、速やかに冷蔵してください。
- ・冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10℃以下の温度で冷蔵できるよう適切な温度管理を行ってください。

オ カット（枝肉の分割、脱骨、細切）

- ・加工作業は、「工 解体作業」と、同一の場所では行わないでください。
- ・加工作業は、専用の作業台に置いて行ってください。また、あらかじめ十分に洗浄・消毒して使用してください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用直前及び使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- ・加工作業中に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。

カ 包装・保管

- ・処理した食肉は、作業後速やかに包装（真空パックなど）し、個体管理番号を貼って冷蔵又は冷凍保存してください。
- ・冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理してください。

キ 廃棄

- ・食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、皮、骨、切除した部位などは、廃棄物として廃棄用の容器に入れて区別し、処理室から速やかに搬出し、市町又は廃棄物処理業者に委託する等により適正に処理してください。

(4) 自主検査

処理施設においては、本ガイドライン等に沿って衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を自主的に行ってください。

検査は、次のとおり行うよう努めてください。

- ① 検査対象 処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）
- ② 検査項目 一般細菌数、大腸菌群、その他必要と思われる項目
- ③ 頻度 処理を行う最盛期を中心に年1～2回程度

(5) 情報の記録

と体受入れ及び解体の際は、「個体受入記録表」(様式1)及び「と体解体時の確認記録表」(様式2)を必ず作成するとともに、作業日ごとの施設の衛生管理や取扱いについて、「食肉処理作業自主点検表」(様式3)に基づき、点検し記録してください。

また、これらの記録表(様式1、2、3)は、2年以上保管してください。

第5 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

食肉処理業者以外の営業許可のうち、食肉販売業又は飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業の営業許可を受けた者が、イノシシ・ニホンジカ肉(自家消費するものを除く)を取り扱う場合は、次の事項に留意してください。

1 枝肉・ブロック肉の仕入れ

イノシシ・ニホンジカの枝肉・ブロック肉を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた処理施設で処理された肉としてください。

2 仕入れ時の確認

イノシシ・ニホンジカの枝肉・ブロック肉を仕入れるときは、捕獲又は処理についての情報を仕入先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがどうか確認し、異常のある場合は仕入れを中止してください。

3 異常確認時の対応

イノシシ・ニホンジカの肉のカットや調理の途中で異常を確認したときは、直ちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入先に報告してください。

4 器具等の衛生管理

イノシシ・ニホンジカの肉のカットや調理・製造に使用する器具は、カットや調理を行うごとに洗浄するとともに、83℃以上の湯湯で消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。

5 食肉の販売

販売をする際は、イノシシ・ニホンジカの肉である旨を明確にし、保管も含めて一般の食肉と区別し、加熱加工用であることを表示して販売してください。

6 飲食店での調理提供

イノシシ・ニホンジカの肉を調理提供する際は、煮る・焼くなどの方法により十分な加熱調理を行ってください。また、生肉の提供は行わないでください。

なお、飲食店等の営業施設の同一敷地内だと体を解体する場合は、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業者の施設基準に準じた施設設備を設けるなど、本ガイドラインを遵守し、適切に処理してください。

7 製造業での衛生管理

食肉製品製造業又はそうざい製造業においては、製造過程で中心部の温度が85℃以上の状態で1分間以上の加熱を行ってください。

第6 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。

また、その他の必要な事項として、次の事項を表示してください。

・受入れ個体ごとに付与した個体管理番号

食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収など万が一の際などに必要となります。

・加熱調理の注意

食中毒等の健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

【表示の例】 (日本工業規格に規定する8ポイント以上の大きさと記載)

- (1) 名称の表示(獣肉の種類、部位、用途など)
- (2) 原産地(「国産」)
捕獲場所(「石川県〇〇市」) ※「捕獲場所」は任意の項目
- (3) 冷凍品および解凍品の場合はその表示
- (4) 単価の表示(100gあたりの単価)
- (5) 量目(内容量)
- (6) 販売価格
- (7) 消費期限又は賞味期限
- (8) 保存方法
- (9) 加工所の所在地(処理施設の所在地)
- (10) 加工者の氏名又は名称(処理業者の氏名又は名称)
- (11) 個体管理番号(受入れ個体ごとに付与した番号)
- (12) 注意(「加熱用(十分加熱してお召し上がりください)」など)

上記は、包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

必要な表示の内容は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態の別などにより異なりますので、販売前に必ず最寄りの県保健福祉センター等に相談してください。

第7 食品のトレーサビリティ

食品のトレーサビリティとは、食品の生産、加工及び販売の各段階において、仕入れ、販売等の過程を記録することで、食品の移動を把握できる仕組みを言

います。

捕獲者や処理業者が、いつどこで捕獲し、どのように処理したかなどを正確に記録するとともに、個体管理番号を表示することで、捕獲から流通までのイノシシ・ニホンジカ肉の移動経路を把握することができ、食品事故が発生した際の迅速な回収等に役立ちます。

第8 イノシシ・ニホンジカ肉の調理における安全確保

イノシシ・ニホンジカなど野生の肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症や食中毒などの健康被害を引き起こす危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

2005年3月に福岡県で野生イノシシ肉を喫食し、E型肝炎ウイルス（HEV）の感染による食中毒を発症した事例が報告されています。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、中心部まで十分火が通るよう加熱処理を行うことで感染を防止することができます。

イノシシ・ニホンジカの肉は、中心部の温度が85℃以上の状態で1分以上の加熱調理をして食べるようにしてください。

食肉は10℃以下で保管し、調理にあたっては、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取り扱い、また、生肉に触れた箸や皿等の食器も区別して使用してください。

【参考】

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

【様式1】

個体受入記録表

1 捕獲に関する情報

捕獲者の氏名	
連絡先	
捕獲日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分
捕獲場所	市・町
捕獲時の天候、気温	天気： 気温： ℃
捕獲者の健康状態	発熱：有・無、 下痢：有・無、 風邪症状：有・無
捕獲方法	銃・箱わな・くくりわな・その他()
被弾又は止め刺し部位	頭部・頸部・胸部(心臓)・腹部・その他()
くくりわなのかかり部位	右前肢・左前肢・右後肢・左後肢・その他()
放血の状況	放血：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、場所：
内臓摘出の状況	摘出：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、場所：
冷却の状況	冷却：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、方法：
その他特記事項	

2 個体に関する情報

性別、推定年齢	オス・メス	歳前後
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	℃(計温部位：)	
個体の状態	足取りがおぼつかない	有・無
	神経症状を呈し、挙動に異常がある	有・無
	顔面その他に異常な形(奇形)	有・無
	ダニ類など外部寄生虫の著しい寄生	有・無
	激しい脱毛	有・無
	著しい痩せ	有・無
	大きな外傷	有・無
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られるなど、化膿部位が見られる	有・無
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん・潰瘍)が多く見られる	有・無
下痢により尻周辺が著しく汚れている	有・無	
その他、外見上明らかな異常	有・無	
その他特記事項		
受入の可否	受入：可 ・ 不可 (不可の理由：)	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日 ()	

※少しでも異常が認められた場合は、全部廃棄してください。
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
 ※該当する部分を○で囲み、必要事項を記載してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

【様式2】

と体解体時の確認記録表

受入個体管理番号	
受入年月日	平成 年 月 日 ()

1 解体時の確認項目

内臓・枝肉 共通	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか	有・無
	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか	有・無
	血液の色、粘性などに異常はないか	有・無
内臓	リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか	有・無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっているか	有・無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有・無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有・無
枝肉	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有・無
	関節は腫れていないか	有・無
	筋肉中に寄生虫はいないか	有・無
その他	その他、明らかな異常はないか	有・無
使用の可否	受入：可 ・ 不可 (不可の理由：)	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※少しでも異常が認められた場合は、全部廃棄してください。
 ※この記録表は、受入個体 1 頭ごとに作成してください。
 ※該当する部分を○で囲み、必要事項を記載してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

【様式3】

食肉処理作業の自主点検表

点検日： 平成 年 月 日

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	処理室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		温湯による消毒（83℃以上）あるいは、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒は適切に行ったか		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝等に汚物が付着していないか		
施設に関する点検項目	冷蔵室	清潔に保たれていたか		
		温度は適温に保たれていたか (°C)		
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服、履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷蔵	枝肉が壁、床等と接触していないか		
		解体後速やかに10℃以下で冷却したか		
	加工	手指は清潔であったか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
	包装	手指は清潔であったか		
		包装材又は容器の破損はないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
	廃棄	冷凍庫内で包装材又は容器の破損はないか		
		廃棄物は適正に管理、処理したか		

※点検結果の欄には、「○：良好」「△：おおむね良好」「×：不良」のいずれかを、
 改善事項の欄には、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

改善状況	
------	--

【資料1】 営業の施設の基準

食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 24 日石川県条例第 14 号） 別表第 2（第 3 条関係）

区分	営業の施設の基準
共通基準	<p>施設の構造</p> <p>イ 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置がされているものは、この限りでないこと。</p> <p>ロ 営業施設の周囲は、排水が良く、かつ、清掃しやすい材料で作られ、適当な勾配があること。</p> <p>ハ 食品、添加物、器具、容器等（以下「食品等」という。）を取り扱う室（以下「食品等取扱室」という。）は、間仕切りその他適当な方法で住居と一定の区画をしてあること。</p> <p>ニ 食品等取扱室は、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有すること。</p> <p>ホ 食品等取扱室の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、なるべく明色であること。</p> <p>ヘ 食品等取扱室の内壁は、床面から少なくとも 1 メートルまで耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。</p> <p>ト 食品等取扱室の床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。</p> <p>チ 食品等取扱室のうち製造室（調理室を含む。）は、作業に必要な自然光線を十分取り入れる構造であり、人工照明による場合は、作業面において 100ルクス以上の明るさが保たれるよう措置されていること。</p> <p>リ 食品等取扱室（冷蔵室、冷凍室、貯水室及び発酵室を除く。）は、換気が十分行われる構造であり、油蒸気、水蒸気等が発生する場所には、換気フード及び換気扇を設けてあること。</p> <p>又 食品等取扱室の窓、出入口その他開放する場所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けてあること。</p> <p>ル 営業施設には、従業員数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けてあり、かつ、それには専用の作業衣、履物等を備えてあること。</p> <p>ヲ 食品等取扱室には、使用に便利な場所に、従業員専用の流水式で消毒液を備えた手洗設備を設けてあること。</p> <p>ワ 食品等を洗浄する場合の食品等取扱室には、使用に便利な場所に、食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備を設けてあること。</p> <p>食品等取扱設備</p> <p>イ 食品等取扱室には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械、器具類を備え付けてあること。</p> <p>ロ 原料、製品等を冷蔵又は冷凍保存する必要がある場合は、これらを保存することのできる設備を設けてあること。</p> <p>ハ 調理台及び作業台は、ステンレス製又は合成樹脂製であること。ただし、作業台については、作業の内容により、これにより難しい場合は、この限りでない。</p> <p>ニ 機械、器具類のうち、固定したもの及び移動し難いものは、作業が便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。</p> <p>ホ 機械、器具類の食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法による殺菌が可能なるものであること。</p> <p>ヘ 営業施設には、食品等を衛生的に保存することができる戸棚、</p>

区分	営業の施設の基準
給水及び汚物処理	<p>格納箱その他の食品等の保存設備を設けてあること。</p> <p>ト 温度、圧力等の調整装置がある設備には、正確な温度計、圧力計その他の計器を見やすい位置に備え付けてあること。</p> <p>チ 製造過程において熱媒体又は冷媒体を使用する営業施設には、これを正確に計測できる設備を設けてあること。</p> <p>イ 営業施設には、水道水又は官公立の衛生試験機関若しくは登録検査機関が飲用に適すると認められた水を豊富に供給できる設備を設けてあること。</p> <p>ロ 水道水以外の水を使用する場合は、水源、給水施設等は、汚染防止の措置が講ぜられ、必要に応じて保健所長が適当と認められた殺菌設備又は浄水設備のあるものであること。</p> <p>ハ 食品等取扱室には、耐水性材料で作られた十分な容量のある汚臭及び汚物の漏れないふた付きの廃棄物容器を備えてあること。</p> <p>ニ 営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、従業員数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。</p> <p>ホ 営業施設には、製造、調理又は加工の過程において廃水、廃棄物、有害ガス、悪臭等が生ずる場合は、必要に応じ、これらを適切に処理する設備を設けてあること。ただし、廃水については、排水管が終末処理場のある下水道に接続している場合は、この限りでないこと。</p>
業種別基準	<p>飲食店営業</p> <p>イ 営業施設には、原材料置場及び調理室並びに必要なに応じ、下処理場及び配膳室を設けてあること。ただし、調理室については、オープンキッチン形態であって客席と一定の区画をした調理場を設けてある場合及び食品を調理しない場合は、この限りでない。</p> <p>ロ 食品を摂氏 10 度以下に保つことのできる冷蔵庫を設けてあること。</p> <p>ハ 洗浄槽は、2 槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。</p> <p>ニ 生食用食品を調理する場合は、専用のまな板及び包丁を備えてあること。</p> <p>ホ 客に飲食させる場合の営業施設には、使用に便利な場所に客用の流水式手洗設備を設けてあること。</p> <p>ヘ 客に飲食させる場合の営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、客の収容数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。ただし、従業員用の便所が客が使用するのに便利な位置にあって、客の収容数及び従業員の数に応じた適当な大きさがある場合は、この限りでない。</p> <p>ト 仕出し及び弁当を調製する施設においては、放冷設備を設けてあること。</p> <p>チ 食肉販売施設で自家製ソーセージ及び食肉を調理し、直接客に販売する施設においては、次の 1 から 6 までに掲げる構造、設備を設けてあること。ただし、1 及び 2 に掲げるものについては、自家製ソーセージのみを調理する場合は、この限りでない。</p> <p>1 自家製ソーセージ専用の調理室を設けること。</p>