

区分	営業の施設の基準
	2 自家製ソーセージ専用の冷蔵設備を設けること。 3 洗浄用給湯設備を設けること。 4 添加物の保管設備及び添加物の量を正確に秤量できる計器を備え付けること。 5 製品の中心温度を測定できる温度計を備えること。 6 各工程で行う自主検査のための検査装置を備えること。
食肉処理業	イ 営業施設には、取扱品目に応じ、原料を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる原料保管用冷蔵室、とさつ放血室、処理室、製品を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる製品保管用冷蔵室、包装室及び羽毛、骨等の置場を設けてあること。ただし、原料保管用冷蔵室及び製品保管用冷蔵室については、原料又は製品を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫を設けてある場合は、この限りでない。 ロ 生体又はと体の搬入場所は、処理後の食肉等の搬出場所と別になっていること。 ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
食肉販売業	イ ロに該当する食肉販売業以外のもの 1 営業施設には、食肉取扱室を設けてあること。 2 営業施設には、食肉を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。 3 ハム、ソーセージ等を細切する場合は、専用の機械、器具類を設けてあること。 ロ 包装をした食肉のみの販売業 1 冷蔵保存する場合 営業施設には、食肉を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。 2 冷凍保存する場合 営業施設には、食肉を常に摂氏零下 15 度以下で保存することのできる冷凍庫又は冷凍陳列設備を設けてあること。
食肉製品製造業	イ 営業施設には、製造品目に応じ、原料保管室、原料取扱室、製造室、くん煙室、製品保管室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備が設けられている場合は、この限りでない。 ロ 製造室には、放冷設備を設けてあること。 ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
そうざい製造業	イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室並びに必要なに応じ、原料処理室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。 ロ 原料処理室には、必要に応じ、解凍槽及び原料洗浄設備を設けてあること。 ハ 製造室には、放冷設備を設けてあること。 ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

【資料2】 営業施設における公衆衛生上講ずべき措置の基準
 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 1（第 2 条関係）

区分	措置の基準
施設の管理	イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにすること。 ロ 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所等(以下「作業場」という。)には、 unnecessary 物品等を置かないこと。 ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 ニ 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。 ホ 年 2 回以上ねずみ、昆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。 ヘ 作業場内には、犬、猫、小鳥等の動物を入れないこと。 ト 窓及び出入口は、みだりに開放しないこと。 チ 排水がよく行われるように廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 リ 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液を常に補充し、使用できる状態にしておくこと。 又 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
食品取扱設備の管理保全等	イ 機械、器具類は、その使用目的に応じて使用すること。 ロ 機械、器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。 ハ 機械、器具類は、作業終了後、清掃又は洗浄をし、必要に応じ、熱湯、蒸気、薬品等により適正な方法で消毒すること。 ニ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、薬品等で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。 ホ 機械、器具類及び分解した部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 ヘ 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に整備しておくこと。 ト 温度計、圧力計、秤量計等の計器類は、定期的にその正確度を点検すること。 チ 洗剤、殺虫剤、消毒剤等は、それぞれ明確な表示をし、食品等と区別して所定の場所に保管すること。 リ 食品の放射線照射業にあっては、1 日 1 回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を 2 年間保存すること。
給水及び汚物処理	イ 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、年 1 回以上水質検査を行い、その成績書を営業施設に 1 年間保存しておくこと。 ロ イの水質検査の結果、飲用に適しないものであることが判明したときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。 ハ 水道水以外の水を使用する場合であって滅菌装置又は浄水装置を設けてあるときは、常にその装置が正常に作動しているかを確認すること。 ニ 営業車のタンクの水は、作業前に入れ替えること。 ホ 貯水槽を使用する場合は、定期的に水槽の内外を清掃し、清潔に保つこと。 ヘ 廃棄物の処理は、適正に行い、廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。 ト 施設、設備等の清掃用器材は、所定の場所に保管すること。 チ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に適正な方法で殺虫及び消毒をすること。
食品等の取扱い	イ 原材料、食品又は添加物の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等に

区分	措置の基準
	<p>ついて点検して、その状況を仕入れ数量、仕入れ年月日等とともに記録し、その記録を1年間保存すること。</p> <p>□ 原材料として使用する生鮮食品は、適正な温度で冷蔵保存すること。</p> <p>ハ 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じないように区画して保存すること。</p> <p>ニ 添加物を使用する場合は、正確に量り、適正に使用すること。</p> <p>ホ 製品は、冷蔵保存する等衛生的に管理すること。</p> <p>ハ 包装されていない食品(野菜、果物並びに野菜及び果物以外の食品で加工等をして食べるものを除く。)を販売する場合は、衛生的な保管容器に納め、汚染されないように取り扱うこと。</p> <p>ト 営業車に積載する食品は、原則として仕込み場所において、あらかじめ調理加工等をしたものとする。</p> <p>チ 営業車内における食品取扱いは、小分け、盛り付け、加熱処理等簡単な調理加工と包装を行うことに限ること。</p>
定期検査	規格基準の定められている食品、添加物等を製造し、又は加工した場合は、その製品について定期的に検査を行い、その記録を1年間保存すること。
従事者の衛生管理	<p>イ 従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。</p> <p>□ 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</p> <p>ハ 従事者は、作業中は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及び帽子を着用すること。</p> <p>ニ 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。</p> <p>ホ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外の場所で次に掲げる行為をしないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 作業衣等の着替えをすること。 たばこを吸うこと。 つば若しくはたんを吐き、又ははなをかむこと。 飲食をすること。
検食	飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、1回50人食以上又は1日150人食以上を調理した場合は、検食を食事提供後72時間以上保存すること。
管理運営要領	営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。
食品衛生責任者に関する遵守事項	<p>イ 営業者は、営業施設の見やすい場所に食品衛生責任者の標識を掲示しておくこと。</p> <p>□ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たるものとする。</p> <p>ハ 食品衛生責任者は、年1回以上保健所長が認める食品衛生に関する研修会を受講すること。</p>
衛生教育	営業者並びに食品衛生管理者及び食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めること。

関係法令

○食品衛生法(昭和22年法律第233号) 抜粋

第1条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第3条 食品等事業者(食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。)は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装(以下「販売食品等」という。)について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第4条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない(中略)

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第5条 販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。)の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第8条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第26条第1項から第3項まで又は第28条第1項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

一 第6条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

第15条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第48条 乳製品、第10条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他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つて政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。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。（以下略）

第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前2項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第52条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して2年を経過しない者

二 第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの

3 都道府県知事は、第1項の許可に5年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

○鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年法律第134号） 抜粋

（目的）

第1条 この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることにかんがみ、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成及びこれに基づく特別の措置等について定めることにより、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、もつて農林水産業の発展及び農山漁村地域の振興に寄与することを目的とする。

（捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等）

第10条 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導、有効な利用方法の開発、食品としての利用に係る技術の普及、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

○鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号） 抜粋

（目的）

第1条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農

林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もつて生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止）

第8条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 次条第1項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。

二 第11条第1項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。

三 第13条第1項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可）

第9条 学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第7条第2項第5号に掲げる特定鳥獣の数の調整の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

一 第28条第1項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。

二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。

三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

（狩猟鳥獣の捕獲等）

第11条 次に掲げる場合には、第9条第1項の規定にかかわらず、第28条第1項に規定する鳥獣保護区、第34条第1項に規定する休猟区（第14条第2項の規定により指定された区域がある場合は、その区域を除く。）その他生態系の保護又は住民の安全の確保若しくは静穏の保持が特に必要な区域として環境省令で定める区域以外の区域（以下「狩猟可能区域」という。）において、狩猟期間（次項の規定により限定されている場合はその期間とし、第14条第2項の規定により延長されている場合はその期間とする。）内に限り、環境大臣又は都道府県知事の許可を受けずに、狩猟鳥獣（第14条第1項の規定により指定された区域においてはその区域に係る特定鳥獣に限り、同条第2項の規定により延長された期間においてはその延長の期間に係る特定鳥獣に限る。）の捕獲等を行うことができる。

一 次条、第14条から第17条まで及び次章第1節から第3節までの規定に従つて狩猟をするとき。

二 次条、第14条から第17条まで、第36条及び第37条の規定に従つて、次に掲げる狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。

イ 法定猟法以外の猟法による狩猟鳥獣の捕獲等

ロ 垣、さくその他これに類するもので囲まれた住宅の敷地内において銃器を使用しないでする狩猟鳥獣の捕獲等

（鳥獣の放置等の禁止）

第18条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

（銃猟の制限）

第38条 日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等（以下「銃猟」という。）をしてはならない。

2 住居が集合している地域若しくは広場、駅その他の多数の者の集合する場所において、又は弾丸の到達するおそれのある人、飼養若しくは保管されている動物、建物若しくは電車、自動車、船舶その他の乗物に向かって、銃猟をしてはならない。

（狩猟免許）

第39条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をしようとする者は、当該猟法の種類に依

じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第9条第1項の許可を受けてする場合及び第11条第1項第2号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類	狩猟免許の種類
網を使用する猟法又は第2条第2項の環境省令で定める猟法	網猟免許
わなを使用する猟法	わな猟免許
装薬銃を使用する猟法	第一種銃猟免許
空気銃を使用する猟法	第二種銃猟免許

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

（狩猟者登録）

第55条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第9条第1項の許可を受けてする場合及び第11条第1項第2号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

（狩猟者登録証の携帯及び提示義務等）

第62条 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。
2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子的の見やすい場所に着用しなければならない。
3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

（報告義務）

第66条 狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して30日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年10月1日法律第105号）抜粋

（目的）

第1条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害を防止することを目的とする。

（基本原則）

第2条 動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

（動物を殺す場合の方法）

第40条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。
2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

○と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）抜粋

（この法律の目的）

第1条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。
2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。
3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後1年以上の牛若しくは馬又は1日に10頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。
4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。
5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜をとさつ又は解体の業を営む者をいう。

（と畜場の衛生管理）

第6条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

（獣畜のとさつ又は解体）

第13条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。
一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜（生後1年以上の牛及び馬を除く。）をとさつする場合
二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合
三 獣畜が難産、産褥麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合
四 その他政令で定める場合
2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第1号又は第4号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

（獣畜のとさつ又は解体の検査）

第14条 と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。
2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

（譲受けの禁止）

第15条 何人も、第13条第2項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第3項（同条第4項において準用する場合及び同条第5項の規定の適用がある場合を含む。）の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する目的で譲り受けてはならない

（とさつ解体の禁止等）

第16条 都道府県知事は、第14条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体により病気を伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。
一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○食品安全基本法（平成 15 年 5 月 23 日法律第 48 号） 抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

（食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識）

第 3 条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

（食品供給行程の各段階における適切な措置）

第 4 条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

（食品関連事業者の責務）

第 8 条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。）又は器具（同条第 4 項に規定する器具をいう。）若しくは容器包装（同条第 5 項に規定する容器包装をいう。）の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者（以下「食品関連事業者」という。）は、基本理念のっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

- 2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念のっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 3 前 2 項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念のっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

○食品衛生法施行令（昭和 28 年 8 月 31 日政令第 229 号） 抜粋

（営業の指定）

第 35 条 法第 51 条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

- 一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

（中略）

- 十一 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（平成 2 年法律第 70 号）第 2 条第 1 号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 3 条第 1 項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、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いう。）

- 十二 食肉販売業

- 十三 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をいう。）

（中略）

- 三十二 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第 13 号、第 16 号又は第 29 号に該当する営業を除く。）

（以下略）

関係行政機関連絡先

◇鳥獣保護、狩猟、有害捕獲について

行政機関名	住所	電話	所管市町
環境部自然環境課	金沢市鞍月 1-1	076-225-1477	

◇鳥獣による農作物被害対策、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部農業安全課	金沢市鞍月 1-1	076-225-1626	

◇鳥獣による農作物被害対策、鳥獣保護、狩猟、有害捕獲、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部 南加賀農林総合事務所管理部	小松市園町ハ 108-1	0761-23-1707	小松市、加賀市、 能美市、川北町
農林水産部 石川農林総合事務所管理部	白山市馬場 2-113	076-276-0528	白山市、野々市市
農林水産部 県央農林総合事務所管理部	金沢市戸水 2-30	076-204-2100	金沢市、かほく市、 津幡町、内灘町
農林水産部 中能登農林総合事務所管理部	七尾市小島町二部 33	0767-52-2583	七尾市、羽咋市、 志賀町、宝達志水町、 中能登町
農林水産部 奥能登農林総合事務所管理部	輪島市三井町洲衛 10-11-1	0768-26-2320	輪島市、珠洲市、 穴水町、能登町

◇食品衛生、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
健康福祉部薬事衛生課	金沢市鞍月 1-1	076-225-1443	
健康福祉部 南加賀保健福祉センター 食品保健課	小松市園町又 48	0761-22-0794	小松市、加賀市、 能美市、川北町
健康福祉部 石川中央保健福祉センター 食品保健課	白山市馬場 2-7	076-275-2253	白山市、野々市市、 かほく市、津幡町、 内灘町
健康福祉部 能登中部保健福祉センター 食品保健課	七尾市本府中町 ソ 27-9	0767-53-2482	七尾市、羽咋市、 志賀町、宝達志水町、 中能登町
健康福祉部 能登北部保健福祉センター 食品保健課	輪島市鳳至町畠田 102-4	0768-22-2011	輪島市、珠洲市、 穴水町、能登町
金沢市保健所	金沢市西念 3 丁目 4 番 25 号	076-234-5102	金沢市

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 25年3月発行

石川県環境部自然環境課
〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1
TEL:076-225-1477
FAX:076-225-1479

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

平成24年4月

富山県

目 次

1 はじめに	1
(1) ガイドライン策定の目的	1
(2) ガイドラインの位置付け	1
2 用語の定義	2
3 関係者に必要な意識	3
(1) 自主管理	3
(2) 法令遵守（コンプライアンス）	3
4 捕獲者の作業手順・遵守事項	3
(1) 作業工程	3
(2) 手順及び遵守事項	4
① 捕 獲	4
② 個体の異常確認	5
③ 放 血	6
④ 運搬・搬入	7
⑤ 処理施設への個体の引き渡し	8
5 処理施設の基準	9
(1) 食肉処理業の処理施設の基準	9
(2) 基準以外に必要な設備	11
(3) 処理施設で使用する水	12
(4) 処理に使用する器具等	12
6 処理作業者の作業手順・遵守事項	13
(1) 作業工程	13
(2) 手順及び遵守事項	14
① 個体の異常確認・処理施設への受入れ	14
② 解体前	15
③ 剥 皮	17
④ 内臓摘出	18
⑤ 内臓・枝肉確認	19
⑥ トリミング	20
⑦ 枝肉洗浄	20
⑧ 冷 却	21
⑨ 分割・脱骨・細切	22
⑩ 包装・表示・保管	22
⑪ 廃棄物等の処理	25

7 自主検査	25
8 処理作業の衛生管理	26
(1) 施設・設備の衛生管理	26
(2) 処理作業従事者の衛生管理	28
(3) 食品衛生責任者	29
① 職 務	29
② 資 格	29
9 記録票	31
(1) 個体受入記録票	31
(2) と体異常確認記録票	32
(3) 処理作業点検記録票	33
10 食肉処理業以外の営業者の注意事項	34
(1) と体の解体	34
(2) 獣肉の仕入れ	34
(3) 獣肉の取扱い	34
(4) 獣肉の提供	34
11 営業許可を取得するために	34
(1) 食肉を加工・製造・販売できる業種	35
① 食肉処理業	35
② 食肉販売業	36
③ 飲食店営業	36
④ そうざい製造業	36
⑤ 食肉製品製造業	37
(2) 営業許可の取得	37
12 一般家庭での衛生管理	38
(1) 野生獣肉の調理	38
(2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	38

【参考資料】

1 「食品衛生法」	41
2 「富山県食品衛生条例」	44
3 イノシシの筋肉等の名称について	55
4 獣肉が原因となる食中毒等について	57
5 関係行政機関 連絡先一覧	61

1 はじめに

(1) ガイドライン策定の目的

近年、富山県ではイノシシ等による農作物被害が拡大し、大きな問題となっています。このため、県では電気柵の整備等の被害防除や箱わなを用いた有害捕獲の強化等による個体数調整に取り組んでいます。捕獲されたイノシシは、狩猟者により自家消費されるほかは、ほとんどが埋却処分されています。

このような中、イノシシ等の野生鳥獣の肉を、ジビエ（狩猟による野生獣肉）として有効活用しようという取り組みが出てきています。

一方、昨今は、食品の安全・安心について社会的関心が高まっており、食品の中でも食肉は衛生管理が重要になっています。特に野生鳥獣は、「と畜場法」（昭和28年法律第114号）（※）適用外のため、と畜場は使用できず、具体的な処理方法も定められていないといったように、家畜と違い、捕獲段階や処理過程での衛生管理に課題があります。

そのため、県では、野生獣肉を食肉として利用する際の衛生管理の指針を示すことにより、衛生上の安全が確保された野生獣肉の供給を目的として、「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」（以下、「ガイドライン」という。）を策定することとしました。

※ 「と畜場法」

「と畜場法」とは、と畜場の経営及び食用にすることを行う獣畜処理の適正の確保のために、公衆衛生の見地から必要な規制やその他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律のことです。

この法律で対象となる「獣畜」は、牛、馬、豚、めん羊及び山羊であり、イノシシやシカといった野生動物は対象とはなりません。

(2) ガイドラインの位置付け

ガイドラインでは、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）や「と畜場法」等を参考に、捕獲から流通までの各工程で、衛生上措置すべき事項等について記載しています。主にイノシシについて記載していますが、ニホンジカの処理についても参考としていただくことが可能です。

ガイドラインは、イノシシ肉を流通にのせることを目的として捕獲や食肉処理に関わる事業者を対象としています。

また、捕獲者の皆様は、自家消費用として解体処理する場合の作業においても、ガイドラインの内容を実践していただくことにより、食中毒を防ぐことができます。

ガイドラインは、現時点での、一般的な食品衛生の知見を踏まえ作成しましたが、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予定です。

2 用語の定義

ガイドラインで使用する用語の定義は、次のとおりとします。

- 1) 個体
銃やわな等により捕獲されたイノシシ。
- 2) と体
と殺された後、食肉とするために処理施設に搬入された個体で、解体前の状態のもの。
- 3) 枝肉
剥皮や内臓摘出の処理を行った後の、骨に肉が付着した状態のもので、部分肉にカットされる前の肉。
- 4) 食肉
食用として販売する目的で処理した肉。
自家消費のために処理した肉は含まない。
- 5) 放血
食肉とするために、個体から血抜きをすること。
- 6) 剥皮
と体の皮を剥ぐこと。
- 7) トリミング
食肉とするために、枝肉から汚染された部位や食肉としない部位を切除すること。
- 8) 捕獲者
個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許者（※1）及び狩猟者登録（※2）を受けている者〔鳥獣捕獲許可（※3）を受けた者も含む。〕。
※1 「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）第39条にもとづく
※2 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」第55条にもとづく
※3 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」第9条にもとづく
- 9) 処理
捕獲またはと殺後の、放血、剥皮や内臓摘出から枝肉の分割・脱骨・細切等といった、食肉として流通にのせるまでの作業。
- 10) 処理業者
と体を食肉として処理するもので、「食品衛生法」第52条第1項の規定の営業許可のうち、食肉処理業（※）の許可を受けているもの。
流通にのせることを目的とせず、自家消費用としてと体を処理する捕獲者は除く。

※ 食肉処理業

- ・ 食用の目的で鳥獣（鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く。以下、同じ。）をと殺もしくは解体する営業。
- ・ と畜場や食肉処理場で解体された鳥獣の肉・内臓等を分割、細切する営業。
- ・ 営業許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」で定めている基準に

適合した処理施設が必要。

- ・ 営業許可を取得できるのは、個人または法人。（営業許可については、34 ページ参照）

11) 処理施設

処理業者が、鳥獣をと殺及びと体を食肉として処理をする場所として、「食品衛生法」第52条第1項の規定の食肉処理業の許可を受けた施設。

3 関係者に必要な意識

野生獣肉の捕獲から処理、流通や販売までの全ての段階が「食品づくり」です。解体処理だけではなく、捕獲行為も「食品づくり」の一部であるとの認識を持って作業に取り組んでください。

(1) 自主管理

安全で衛生的な食肉を消費者に提供するためには、関係者全てが、十分な衛生知識と、「食品の安全と衛生を自らの責任で管理する」という自覚を持ち、適切な衛生管理を行うことが必要です。

衛生管理を円滑かつ効果的に進めるために、ガイドラインやその他法令等を参考としながら、作業に携わる人それぞれの責任と役割を明確にした衛生管理体制の整備に努めてください。

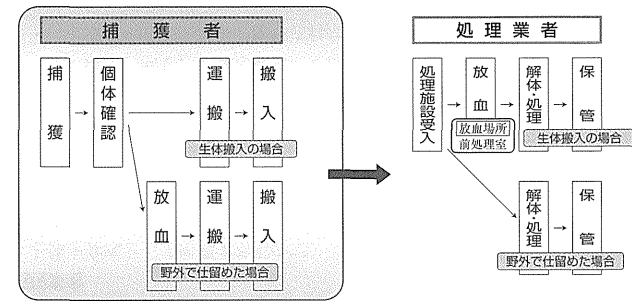
(2) 法令遵守（コンプライアンス）

ガイドラインに沿ってイノシシ肉を取り扱う者は、ガイドライン策定の趣旨を鑑みて法や条例等で規制される事項を遵守しなければなりません。遵守すべき事項には、社会通念、倫理や道徳も含まれます。

4 捕獲者の作業手順・遵守事項

(1) 作業工程

イノシシの捕獲から、処理施設に搬入するまでの工程は次のとおりとなります。捕獲者の作業状況が、処理施設での作業に影響を与えますので、捕獲者と処理業者の双方が手順や遵守事項を理解し、連携を図るようにしてください。



(2) 手順及び遵守事項

① 捕獲

ア 銃器を使用する場合

本来、その食品に入っていない物を異物と呼びます。食品への異物混入は、人の健康を損なう恐れがあります。

狩猟には銃器が使用されることが多いですが、食肉への異物混入を防ぐために、捕獲時は、散弾の使用を避け、スラッグ弾（一発弾）やライフル弾を使用してください。

止め刺しに銃器を使用する場合も同様です。

【散弾を使用しない理由】

- ・ 散弾は粒数が多いため、異物混入の可能性が高くなるため。
- ・ 散弾は粒が小さいため、肉に潜った散弾粒は発見し難く、捕獲した個体の中に残る可能性が高いため。
- ・ 被弾した部位は衝撃で肉が裂ける上、被弾箇所には火薬臭が付着し、食肉としての品質が低下するため。

イ 狙撃（止め刺し）部位

狙撃部位は頭部、頸部及び胸部とします。

特に、腹部が被弾しないよう、狙撃角度と狙撃ラインに注意してください。

ワナにより捕獲した獲物の止め刺しに、銃器を使用する場合も同様です。

【腹部への被弾を避ける理由】

消化器官の内容物（未消化物や糞便等）には食中毒の原因となる細菌が大量に含まれています。従って、内臓を損傷した個体には、臭いの付着だけでなく、病原菌等により枝肉が汚染される可能性があります。

狙撃部位（止め刺し部位）を良く観察し、食肉としての利用が可能な個体であるかを判断してください。腹部に被弾した個体は、食用にするのは避けてください。

また、細菌汚染や肉の傷み等の問題がありますので、猟犬の噛み跡にも注意し、噛み跡が多い個体を食用とするのは避けてください。

【ナイフを使用する場合】

喉と鎖骨の間から、心臓や頸動脈（気管や食道に沿って走っている）に向けて刺してください。

頸動脈を切断した場合は、同時に「放血」作業を行うことになります。

ウ 動物福祉

動物福祉とは、人が人間以外の動物に与える苦痛を最小限に抑えなければならないという考え方のことです。苦痛にはストレスも含まれます。

動物福祉の考えは、野生獣の食肉利用を否定するものではありません。食料や医療開発など人間のために動物が使われるのは止むを得ないとした上で、捕獲やと殺時の動物の苦痛を最小限にしようとするものです。

捕獲者は、「動物の愛護及び管理に関する法律」（昭和48年法律第105号）（※）の精神に則り、捕獲や止め刺しを行うにあたっては、次に留意し、できる限り野生動物に苦痛を与えないようにしてください。

【捕獲時の留意事項】

・ 狙撃距離

確実に仕留めることが出来る距離で狙撃してください。

捕獲の際は、野生動物に与える苦痛は最小限となるよう心がけてください。個体の回収に時間がかかると肉質が低下するという問題もありますが、急所に当たらず手負いにする事は、野生動物を苦しめます。

・ 手負い放置の禁止

野生動物がその場で倒れない場合には、必ず追跡して仕留め、手負いのまま放置することのないようにしてください。

※ 「動物の愛護及び管理に関する法律」

「動物の愛護及び管理に関する法律」とは、動物の虐待防止や適正な取扱い等の事項を定めて動物の生命を尊重し愛護するとともに、動物の管理に関する事項を定め、動物による人への危害防止を目的とする法律のことです。

② 個体の異常確認

捕獲した個体の外見に次のような異常が見られる場合は、個体の健康状態に問題がある可能性があります。食品としての安全性を確保するために、食肉としての利用は止め、処理施設に持ち込まないでください。

また、わなにより捕獲された個体には、転倒や打ち身等による損傷がひどく食肉として利用できないものがあります。捕獲時の状況を観察し、食用として利用可能な個体であるかを判断してください。

【異常な個体】 参考「個体受入記録票」（31ページ）

- | |
|------------------------------|
| ・ 捕獲者による捕獲・止め刺し時に、既に死亡していたもの |
| ・ 腹部に被弾した個体 |
| ・ 散弾で狙撃された個体 |
| ・ 転倒等により全身の損傷が激しい個体 |
| ・ 足取りが覚束ない |
| ・ 全身の麻痺など神経症状を呈している |
| ・ 異常な鼻水がある、垂れている |
| ・ 涎（よだれ）がひどい |
| ・ 鼻・口・肛門等から出血している |
| ・ 極端に痩せている |
| ・ 脱毛が激しい |
| ・ ダニ類等の感染が著しい |
| ・ 奇形がある |
| ・ 口腔、舌、乳房やひづめ等にただれや潰瘍が多数みられる |
| ・ 皮下にできものが多く認められる |
| ・ 下痢等により著しく汚れている |
| ・ その他、明らかな異常がある |

③ 放 血

わな等で生きたままイノシシを捕獲した場合は、生きたまま処理施設へ運搬した後、処理施設の前処理室（放血場所）で、と殺及び放血を行ってください。野外ではなく処理施設内で放血することにより、病原微生物等による汚染の可能性が低くなります。

野外で仕留めた場合は、仕留めたその場で速やかに放血を実施してください。放血が遅れると、放血が不完全となります。止め刺しから1時間以上経過すると、放血が困難になるとの情報もあります。不完全な放血は、肉質低下の原因となりますので、次の点に留意して、短時間で言うように努めてください。

なお、処理業者は、と体を解体する際に枝肉や内臓等の色調を観察し、放血が適切に行われていることを確認し、必要があれば放血方法の改善を捕獲者と検討してください。

【放血の留意事項】

1 ナイフ・手袋等の器具

・ 放血に使用するナイフ・手袋等の器具は、使用する直前に83℃以上の温湯で消毒する。

〔 野外で放血を行う場合は、消毒済みの器具を密閉容器に入れて持ち運んでください。 〕

・ 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、軍手等の繊維製のものは使用しない。

・ 複数の個体を取扱う場合には、個体間の2次汚染を防ぐため、ナイフ・手

袋等の器具は個体毎に洗浄・消毒するか、個体毎に交換する。

2 放血方法

- ・ 個体の頭部を下にして行う。
- ・ 首の付け根の頸動脈を切断し放血する。
- ・ 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放血する。
- ・ ナイフの刺入口はできるだけ小さくし、開口部から個体の筋肉中に細菌等が侵入しないように取り扱う。

〔 野外での作業の場合は、切開箇所が土壌等で汚染されないよう、シー
トを敷いて行う等、注意して行ってください。 〕

（注） 生きたまま搬入したイノシシが泥等により著しく汚れている場合は、前
処理室（放血場所）搬入前に、荷受場所にて洗浄し、乾燥させてからと殺・
放血を行ってください。

④ 運搬・搬入

捕獲した個体は、個体の体温や気温による肉の品質低下を避けるため、速やかに処
理施設へ運搬してください。放血後2時間以内のと体しか受付けていない処理施設も
あります。搬入の際には、処理施設へ搬入した後に行う処理が、より短時間で実施で
きるよう、施設側の処理業者と予め調整してください。

また、捕獲時期、捕獲場所や処理施設までに要する運搬時間等によって、品質が低
下し食用に適さないと判断される場合は、処理施設への運搬を行わず、個体を廃棄し
てください。

ア 内臓

個体は、内臓を摘出せずに処理施設へ搬入してください。

イ 運搬方法

「食品」を扱っているという認識を持ち、丁寧な運搬を行ってください。

個体を引きずり落とす等といった取り扱いでは、個体が必要以上に汚れたり、肉
が傷んで品質が低下します。肉の傷み以外にも、銃創部位や猟犬の噛み跡からの
細菌汚染が広がり、廃棄部位が増加する可能性があります。

また、個体の体温によって肉質が低下することを防ぐため、大型のクーラーボ
ックスやコンテナ等で冷却しながら運搬することが望ましいです。

なお、幌等の覆いが無いトラック等で運搬する場合には、個体をシートで覆う
等、周囲の目に触れないように努めてください。

【生体搬入の場合】

個体を生きたまま処理施設へ運搬する場合は、運搬用の檻をシートで覆つ

て暗くする等、運搬による個体のストレスを軽減するように努めてください。

ストレスによって個体が興奮状態になると、打撲等による損傷や体温上昇
を起こし、肉質の低下に繋がります。

ウ 人獣共通感染症対策

動物から人へ感染する人獣共通感染症に注意してください。（57 ページ参照）
人への感染経路は、大きく分けると、病気を持っている個体の血液等による直
接感染と、ダニ等を通じての間接感染の2つがあります。

個体を運搬する場合には、次の点に注意してください。

【運搬時の注意事項】

- ・ 個体の血液等による感染防止のため、個体をシートで覆う等、運搬時に
周囲を血液等で汚染しないようにする。
- ・ ダニ等の外部寄生虫による感染防止のため、個体を扱う際には、長袖、
長ズボン、長靴や手袋等を着用し、できる限り個体や寄生虫に直接触れな
いようにする。
- ・ 運搬に使用するトラック等は、個体の血液やダニ等による汚染を防ぐた
め、使用の前後に荷台を洗浄する。
- ・ ダニに刺された後に体調を崩した場合は、医療機関を受診し、ダニに刺
された旨を告げてください。

⑤ 処理施設への個体の引き渡し

野生動物である個体は、家畜と違い、捕獲時期、性別や年齢等が様々であるため、
肉質にばらつきがあります。

個体を適切に処理するため、個体の引渡し時においては、捕獲者から処理業者へ、
次の項目について記録票〔「個体受入記録票」を参考（31 ページ）〕を作成し、報告
してください。この報告があることによって、処理業者が行う食肉の衛生管理がより
適切なものとなります。加えて、食品の安全に必要なトレーサビリティ（※）を確保
することができ、消費者へ提供する食肉の情報が正確なものとなります。

捕獲者と運搬者が別人である場合は、運搬者は責任を持って、捕獲者からの報告事
項を確認した上で、処理業者にその報告事項を伝達してください。

また、作成した記録票は、捕獲者・処理業者の双方で、3年間保管してください。

【個体引き渡し時の報告項目】 参考「個体受入記録票」（31 ページ）

- ・ 捕獲者の氏名、連絡先
- ・ 捕獲日時、天候
- ・ 捕獲場所
- ・ 捕獲方法、被弾部位

〔 わなにより捕獲した場合：
わなの種類・かかり部位・止め刺し部位 〕

- ・ 個体の性別、年齢、推定体重
- ・ 運搬方法、捕獲から処理施設到着までに要した時間
- ・ 個体の冷却実施の有無
(冷却を実施した場合：冷却開始時刻・冷却方法・温度)
- ・ 放血開始時刻
〔 処理施設以外で放血を行った場合：
放血場所・放血開始時刻・放血方法 〕
- ・ 運搬者の氏名、連絡先
- ・ その他特記事項

※ トレーサビリティ

トレーサビリティとは、生産、加工及び流通の過程での段階を通じて、食品がどこから来て、どこへ行ったかという「移動を把握できる」ことです。

捕獲者及び処理業者の各自が、取り扱う際のイノシシ肉の「移動」に関する記録を作成・保存することによって、捕獲から流通まで、食品の移動の経路を把握することが可能となります。

食品の移動を追跡するための仕組みであり、食品の安全管理を直接行うものではありませんが、食品事故が発生した場合の迅速な回収等に役立ちます。

5 処理施設の基準

捕獲したイノシシを食用として流通させるためには、「食品衛生法」に基づく食肉処理業の営業許可を取得した施設において、解体処理を行うことが必要です。

営業許可を取得するためには、富山県が「富山県食品衛生条例」で定める基準に適合した施設が必要です。

(1) 食肉処理業の処理施設の基準

食肉処理業の施設に必要な基準は、以下のとおりです。

基準以外でも、施設の周辺の生活環境の保全上、排水、騒音、悪臭や廃棄物処理等に関する問題が生じないように努めてください。

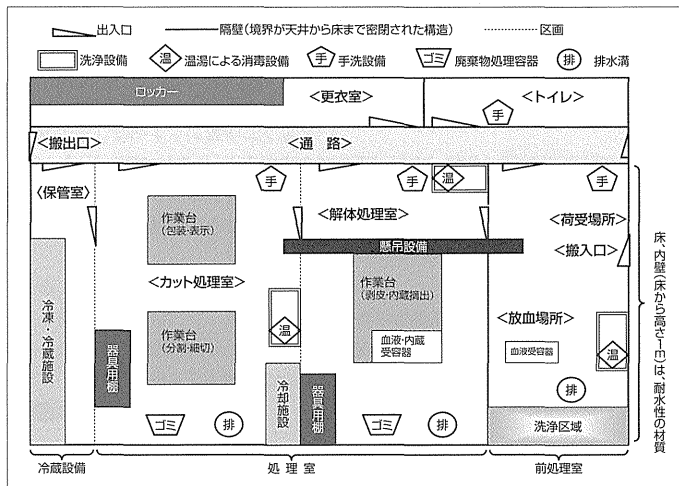
詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

項目	基準
立地	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生上、不適当な場所に位置していないこと。 ・ 施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすい等の条件を備えた、衛生上、適当な場所であること。
広さ・構造	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用目的に適した大きさや構造であること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・ 居住部分や食肉処理業に必要でない場所と区画されていること。 ・ 天井は、隙間がなく平滑で清掃しやすい構造であること。 ・ 内壁は、床面から少なくとも高さ1mまでは耐水性材料でつくられ、清掃しやすい構造であること。 ・ 床面は、耐水性材料でつくられ、排水がよく清掃しやすい構造であること。
設置すべき室・区画	<ul style="list-style-type: none"> ・ と体の搬入口と、解体処理後にできる食品の搬出口が、別個に設けられていること。 ・ 施設には、前処理室、処理室（解体処理や、枝肉分割・細切を行う場所）及び冷蔵設備を、別個に設けること。 ・ 前処理室には荷受場所及びと殺・放血設備を設けること。
必要な設備	<ul style="list-style-type: none"> ・ 照明設備 (作業面において220ルクス以上の明るさを保つことができる設備) ・ 換気設備（動力換気又は空気清浄装置） ・ 給水設備 〔 水道水又は飲用に適した水を供給できるもの ・ 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置又は浄水装置を設けること 〕 ・ 排水設備 (ネズミ侵入防止のために、鉄格子等をつけること) ・ 洗浄設備 〔 器具やと体等を洗浄できるもの ・ 83℃以上の温湯を給湯できるもの 〕 ・ 流水受槽式手洗い設備 〔 手指消毒設備を設けること ・ 手指の消毒設備は、自動流水式または足踏式のもの望ましい ・ ペーパータオルの設置が望ましい 〕 ・ 必要な箇所には、防じん、防そ及び防虫の設備 ・ 更衣室又はロッカー ・ 便所 〔 食肉を取扱う場所に衛生上、影響の無い位置に設けること ・ 流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること 〕
必要な器具	<ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物を入れる容器 (不透水性材料でつくられ、蓋のあるもの) ・ 戸棚 〔 器具や容器等を衛生的に保管することができるもの ・ 外部から汚染されないように、戸や蓋がついたもの 〕 ・ 冷蔵設備の温度計 (庫内温度を庫外から知ることができるものが望ましい)

【施設見取図（イメージ）】

実際に建設される場合は、事前に最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。



(2) 基準以外に必要な設備

「富山県食品衛生条例」で定められている基準等に加えて、次の設備を設けることが望ましいです。

① と体の洗浄区域

受入れしたと体を、飲用に適した水で十分に洗浄できる洗浄区域を設けてください。洗浄区域は、前処理室（荷受場所）と共用できますが、その他の区域とは区画し、他の区域を汚染しないようにしてください。

② と体の懸吊（けんちょう）設備

と体は、吊り上げた状態の方が、剥皮や内臓摘出の作業を衛生的かつ効率的に行うことができます。そのため、原則として懸吊設備を設置してください。

懸吊設備が設置できない場合は、剥皮前のと体と剥皮後のと体は各々、専用の作業台で作業してください。



<懸吊設備>

③ 温湯による消毒設備

処理作業に用いるナイフや手袋等の器具や容器等を消毒できるように、処理室には、83℃以上の温湯が供給できる消毒設備を設けてください。



<温湯消毒槽>

④ 血液・内臓の受容設備

処理室には、解体時にと体から流れ出る血液や内臓を受けることのできる設備を設けてください。

(3) 処理施設で使用する水

処理施設で使用する水は、食品に直接、接触するものですので、飲用に適した水でなければなりません。水については、次の点に留意してください。

【使用水の留意事項】

- ・ 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場合は、滅菌装置や浄水装置を設置すること。
{ 滅菌装置や浄水装置を設置した場合は、水質検査を年1回以上行い、その検査成績書を1年間保存すること。
- ・ 滅菌装置や浄水装置を設置した場合は、定期的に点検を行い、その記録を1年間保存すること。
- ・ 貯水槽を使用する場合は定期的（年1回以上）に清掃を行うこと。
- ・ 毎日、作業前に、水の色、臭いや濁り等を点検し、異常が無いことを確認すること。
- ・ 塩素滅菌器または貯水槽を使用している場合は、作業開始前に残留塩素濃度を測定し、その記録を保管すること。

(4) 処理に使用する器具等

① ナイフ

処理作業に使用するナイフの柄は、合成樹脂製または金属製のものが望ましいです。ナイフの柄や刃と柄の接合部分は、脂肪、血液や肉片等が付着しやすく、微生物の温床となりやすい箇所です。合成樹脂製または金属製は、木製に比べ、洗浄で血液や肉片等が落ちやすい上に、水分を吸収しないため、微生物が増殖しにくくなり、衛生面での安全性が高くなります。

② 設備・器具の洗浄

- ・ 処理作業に使用するナイフ等の器具は、剥皮作業と内臓摘出作業のそれぞれを行う直前に消毒してください。
 作業中も、汚染された場合は、その都度、消毒・交換してください。

- ・ 器具は、と体1頭の処理が終了する都度、消毒・交換してください。
- ・ と体1頭の内臓摘出作業が終了する都度、施設の洗浄を行ってください。
- ・ 終業後は、施設や全ての設備・器具を洗浄・消毒し、十分乾燥させてください。

【設備・器具等の消毒方法】

- ・ 83℃以上の温湯での消毒
- ・ 200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム（※1）に浸す・噴霧する等による消毒

次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、金属製の場合は錆びるので、注意してください。
金属製のものの殺菌については、アルコール（※2）の使用も効果的です。

※1 次亜塩素酸ナトリウム

塩素系漂白剤の主成分。ウイルスに対し、殺菌作用がある。
温湯（60℃以上）では分解する。

※2 アルコール

70～80%のアルコールを含む溶液が殺菌に有効である。
殺菌する器具等が乾燥した状態での使用が効果的である。

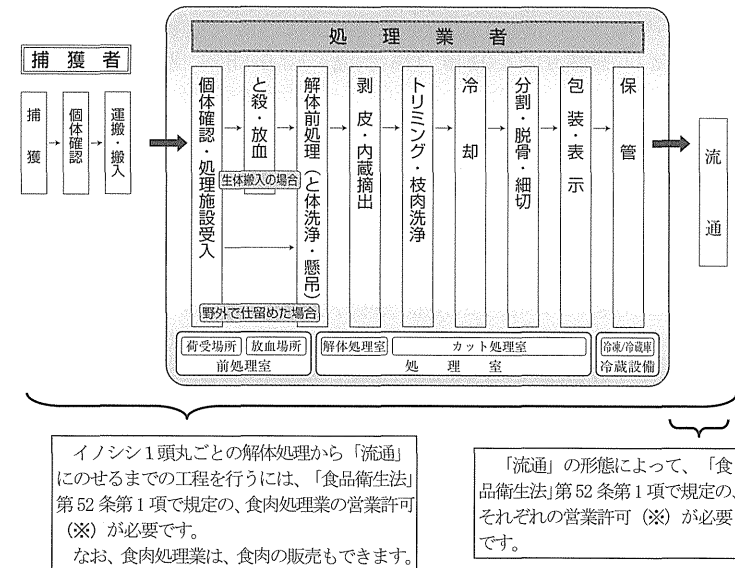
6 処理業者の作業手順・遵守事項

食肉として流通することを目的として行う解体処理は、「食品衛生法」にもとづく食肉処理業の営業許可を取得した営業者の解体処理施設で行ってください。

(1) 作業工程

個体が搬入され、処理施設に受入れされてから食肉として流通にのるまでの工程は次のとおりとなります。

捕獲者も、次の作業工程や遵守事項について理解し、処理業者との連携に努めてください。



※ 「食品衛生法」にもとづく営業許可の詳細については、34 ページを参照の上、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

【流通の形態例】

- ・ 料理店で料理として提供
 - ・ 猪肉コロッケの揚げたてを店頭で販売
 - ・ イノシシ肉が原料のソーセージを製造し、卸す
- 飲食店営業
→ 食肉製品製造業

(2) 手順及び遵守事項

① 個体の異常確認・処理施設への受入れ

ア 個体の異常確認

処理施設では、捕獲者からの個体引渡し時の報告として、記録票〔「個体受入記録票」を参考（31 ページ）〕を受取るとともに、捕獲者または運搬者の立会のもとで、次の項目を確認し、食肉利用として良い個体であるかについて総合的に判断してください。

食肉利用には適さないと判断した個体は、施設に受け入れず、捕獲者に持ち帰らせてください。

受入れ可否の判断は、荷受場所で行い、その際の実況について記録票〔「個体受入記録票」を参考（31 ページ）〕を作成してください。記録票は処理業者・捕獲者の双方で3年間、保管してください。

なお、捕獲者が処理施設に立ち入る際には、施設の責任者の指示に従い、履物の

交換や洗浄、手指の消毒等の衛生管理を行ってください。

【処理施設への搬入された際の確認項目】 参考「個体受入記録票」(31 ページ)

※ 6 ページの【異常な個体】についての確認項目とほぼ同じですが、処理施設側で、再度、確認してください。

<ul style="list-style-type: none">・ 腹部に被弾していないか・ 散弾で狙撃されていないか・ 転倒等による全身の損傷が激しくないか
<ul style="list-style-type: none">・ 異常な鼻水があったり、垂れていないか・ 涎(よだれ)がひどくないか・ 鼻・口・肛門等から出血していないか・ 極端に痩せていないか・ 脱毛が激しくないか・ ダニ類等の感染が著しくないか・ 奇形がないか・ 口腔、舌、乳房やひづめ等にただれや潰瘍が多数見られないか・ 皮下にできものが多く認められないか・ 下痢等により著しく汚れていないか・ その他、明らかな異常がみられないか
<ul style="list-style-type: none">・ 受入れ時の体重・ 受入れ時の体温

生体搬入された個体は、上記の確認項目に加えて、以下についても確認してください。

【生体搬入された際の追加確認項目】 参考「個体受入記録票」(31 ページ)

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">・ 歩行異常、足取りが覚束ない・ 全身の麻痺など神経症状を呈している |
|---|

イ 個体番号表示

施設への受入れが可とされた個体は、1頭毎に「個体管理番号」を付与してください。

その番号が記録票や、食肉として販売する際の表示ラベルにも記載されます。もし、販売された食肉により健康被害が発生した場合には、この番号に基づいて遡り調査を行い、原因の究明、被害の蔓延防止や再発防止を図ります。

従って付与する番号は、処理した施設と個体の特定ができる番号としてください。

② 解体前

イノシシを生きた状態で処理施設に搬入する場合は、前処理室でと殺し、放血する

こととなりますが、その際には「① 捕獲」(4 ページ記載)及び「③ 放血」(6 ページ記載)を参考にしてください。

また、生体搬入された個体を取り扱う場合には、と殺・放血後は手指の消毒や、器具・作業着の交換・消毒を行い、処理室へ汚染を持ち込まないよう注意してください。

ア 体表洗浄

解体処理の作業前に、前処理室の洗浄区域にて、飲用に適した水を用いて、と体の体表を十分に洗浄してください。洗浄する際には、放血の際の開口部が汚染されないよう取り扱ってください。

体表には泥等だけではなく、細菌やダニ等が寄生している可能性が高いので、合成樹脂製等の手袋を使用して作業を行い、作業従事者への感染を防いでください。

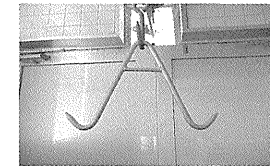
イ 懸吊(けんちよう)

剥皮以降の作業は、荷受や放血を行う前処理室とは別に設けた処理室で行ってください。

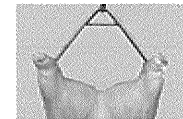
剥皮及び内臓摘出の作業は、と体を懸吊した状態で行う方が、作業効率が良くなります。

また、懸吊することによって、壁や剥いだ後の皮等に枝肉が接触することによる汚染を防ぐことができます。

懸吊ハンガーを使用すると、と体が安定します。懸吊する際には、後肢を関節で切断し、アキレス腱を露出させ、ハンガーのフックの部分をアキレス腱に引っかけて、吊り下げてください。



<懸吊ハンガー>



<ハンガーに引っかけた状態>

ウ 設備・器具

- ・ 前掛けや長靴等の作業着は、解体作業専用のものを着用してください。作業終了後は、作業着の洗浄・消毒を行ってください。
- ・ 手袋は、83℃以上の温湯での消毒が可能なゴムやビニール等の合成樹脂製の厚手のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないでください。作業中は、こまめに消毒・交換を行ってください。
- ・ と体1頭の剥皮作業及び内臓摘出作業のそれぞれが終了する毎に、手指の洗浄・消毒と手袋・前掛けの交換を行ってください。作業中も、汚染された場合は、その都度、洗浄・消毒や交換をしてください。
- ・ 作業に入る前に、使用する設備・器具の点検を行ってください。
- ・ 器具は、解体作業専用のものを使用してください。
- ・ 処理作業に使用するナイフ等の器具は、剥皮作業及び内臓摘出作業のそれぞれを行う直前に、83℃以上の温湯による方法等で消毒してください。作業中も、汚染された場合は、その都度、消毒・交換してください。

- また、と体1頭の処理が終了する都度、器具の消毒・交換をしてください。
- と体1頭の内臓摘出作業が終了する毎に、設備の洗浄を行ってください。洗浄の際は、洗浄水の飛散による枝肉の汚染に注意してください。

③ 剥皮

と体の被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在する可能性が高いので、被毛と接触する剥皮の作業中は、特に注意する必要があります。

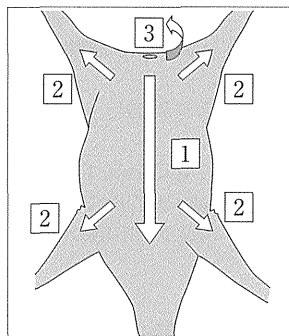
【剥皮の手順】

① ナイフで体表になるべく小さな切り込みを付ける。

ナイフを交換し、切り込みにナイフの刃を手前に向けて差し込む。

ナイフの刃をと体の内側から外へ向けた状態で、皮を切開していく。

切り込み用に使うナイフと、その後の皮を切開していくナイフは別のものを使用するか、83℃以上の温湯でナイフの消毒を行った後に、皮を切開する。



(図の剥皮の順番は、例示です)

- 剥皮した皮が、と体から離れて、外側に丸まるように切開していく。
- 剥いだ皮は外側に向けて束ね、大型のクリップで止める。以降はクリップを掴んで作業し、直接、皮に接触しないようにする。
- 頭部まで剥皮を行い、と体から頭部と皮を一緒に切り離す。
- 剥皮されたと体に、銃弾やわな等により大きく損傷された部位が発見された場合は、その部位を完全に切り取る。
- 剥皮した皮や頭部、切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにし、解体処理室から速やかに搬出する。

【剥皮作業での留意事項】

- 作業者の手指と剥皮されたと体との接触は、最小限にすること。
- 剥皮されたと体が、床、壁や設備等と接触しないようにすること。
- 剥皮された部位が被毛等で汚染された場合は、その部位を完全に切り取る。ナイフや作業者の手指を介して、枝肉が剥いだ皮から二次汚染される可能性にも注意すること。

<ウィンチによる剥皮>

皮を床に固定し、ウィンチで個体の後肢を引っ張る剥皮方法もあります。作業者の手指が剥いだ後の皮に接触しない方法です。

④ 内臓摘出

野生獣の消化管内には、健康な状態でも様々な微生物が住み着いています。そのため、野生獣の内臓を食用とすることは避けてください。

また、これらの微生物による枝肉汚染の防止が、衛生管理の上で重要になります。

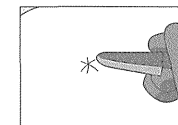
ア 結紮 (けっさつ)

内臓摘出の前に、胃や消化管の内容物が漏れてと体に付着することを防ぐために、肛門及び食道の結紮を行ってください。

また、胸部に被弾していると体は、血液が肺から気管に逆流する場合もあるので、気管も食道と一緒に結紮してください。

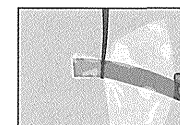
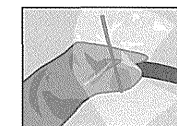
【肛門部の結紮手順】

① ナイフで肛門周囲を切開し、肛門を引っ張ると、一緒に直腸が引っ張られてくる状態にする。



② 親指、人差指及び中指にリング状にした結束バンドを掛ける。

③ ビニール袋に手を入れ、周囲を切開した直腸 (肛門部) を袋ごとつまむ。

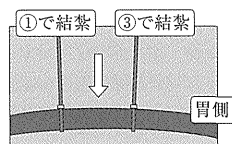
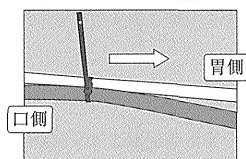


④ ビニール袋をひっくり返し、肛門にビニール袋を被せた状態で指を抜いて、結束バンドを締める。

【食道・気管の結紮手順】

① ナイフで首の下側を切開し、並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドで2つまとめて結紮する。

- ② 結紮した脇から食道と気管を矢印側（胃側）へしごき、食道内容物と血液を胃側へ押しやる。



- ③ しごいた内側を結紮し（二重結紮の状態になる）、初めに結紮した部分との間（矢印の部分）を切断する。

【内臓摘出手順】

- ① 腹部を、股間部から胸骨まで正中線に沿って切開する。
 ナイフは、消化管や膀胱等を傷つけないようにするため、最初の切り込み以外は、刃を内側から外側に向けた状態で切開する。
- ② 骨盤と胸骨を鋸等で切断する。
- ③ 横膈膜を枝肉から切り離す。
- ④ 内臓と消化器官を腹腔内から摘出する。
 結紮した肛門部及び食道・気管は、腹部の内側から内臓と一緒に抜き取る。

【内臓摘出での留意事項】

- ・ 消化器官、膀胱や性腺・乳腺を傷つけないように摘出してください。
 性腺・乳腺が破れると枝肉に臭いが残ります。また消化器官の内容物や尿が付着した肉は、臭いの付着だけでなく、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなり、食肉としての品質や安全が低下します。
- ・ 枝肉が、消化器官や性腺・乳腺の内容物や尿によって汚染された場合は、汚染部位を切除し、十分に洗浄してください。
 設備・器具や手指が汚染された場合は、洗浄・消毒をしてください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。
 洗浄後は十分に水気を切ってください。
- ・ 切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにした上で、処理室から速やかに搬出してください。
- ・ 内臓摘出用のナイフは、剥皮用のナイフと使い分けてください。

⑤ 内臓・枝肉確認

剥皮や内臓摘出の作業中や、この後の枝肉分割等の作業中に、以下の項目について確認し、記録票〔「と体異常確認記録票」を参考（32ページ）〕を作成してください。記録票は、3年間保管してください。

確認の結果、異常が認められた場合は、そのと体は食肉として利用せず、廃棄処分としてください。

【内臓・枝肉の確認事項】 参考「と体異常確認記録票」（32ページ）

ア 内臓・枝肉の共通確認事項

- ・ 大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか
- ・ 腫瘍、結節、出血等はないか
- ・ 黄疸がみられないか
- ・ 寄生虫がいないか
- ・ リンノ節に腫れや塊がないか、組織が壊れていないか
- ・ 血液の色や粘性が異常ではないか

イ 内臓の確認事項

- ・ 心臓の外側及び内側に斑点等の炎症がないか
- ・ 肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか
- ・ 肝臓、脾臓や腎臓に腫大、壊死や出血斑がみられないか
- ・ 胆管が厚くなっていないか、葉脈状になっていないか
- ・ 胃・小腸の粘膜の厚さが異常でないか、出血斑や潰瘍がみられないか
- ・ 水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか
- ・ 胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか

ウ 体表・枝肉（筋肉）の確認事項

- ・ 体表に多数の紅斑・紫斑や、皮膚・粘膜に多数のチアノーゼ部分がないか
- ・ 被弾部位や捕獲時の創傷部位以外に、多数の浮腫がないか
- ・ 筋肉に病変や脂肪腫がないか
- ・ 関節は腫れていないか

⑥ トリミング

食肉としての安全を高めるために、枝肉から汚染物を除去するトリミングが必要です。

枝肉に、血液凝塊、被毛や消化管内容物等が付着している場合は、周囲の組織ごと完全に切除してください。銃弾や猟犬の噛み跡による組織の破壊部位や出血部位、土等による汚染箇所も切除してください。

被毛の付着しやすい四肢周囲や、消化器官内容物の付着しやすい胸腔周囲は、特に注意して汚染物の有無を確認してください。

⑦ 枝肉洗浄

枝肉の微生物汚染を防ぐため、トリミング終了後に、飲用に適した水を用いて、上から下へ向けて、十分に洗浄してください。四肢や胸腔の周囲は、特に丁寧に洗浄に努めてください。

洗浄後は、十分に水気を切ってください。

⑧ 冷却

洗浄が終了した段階での枝肉は、温度が高いままであり、表面も湿っています。この状態のままでは、肉質が低下するだけでなく、微生物が増殖しやすくなります。

そのため、枝肉を洗浄した後は、枝肉を速やかに冷却し、微生物の増殖を防ぐ必要があります。

また、この後の分割・細切等の作業は、枝肉の温度が高いと困難になります。

冷却に使用する冷蔵庫は、庫内が10℃以下となるように使用してください。冷蔵庫の広さや冷却機能に見合った適切な数の枝肉の保管ができるよう、枝肉を計画的に搬出する等の温度管理を行えるよう努めてください。

【肉の熟成】

動物は、と殺された後まもなくして筋肉の硬直が始まります。と殺直後の硬直状態のままでも食べることは出来ますが、日本では、柔らかい肉の方が人気です。

そのため、「熟成（エージング）」といって1～3℃の凍らない程度の低温で、肉を保存する方法が有ります。肉は熟成という過程を経ることで、軟らかくなると同時に、タンパク質が分解されて、うま味成分であるアミノ酸が増し美味しくなります。

熟成に要する期間や方法は、獣種やと殺前後の状態や最終的に仕上げる料理によって異なります。

ジビエ料理の本場である欧米では、ジビエの野性味溢れる旨味や風味を生かすために、相当期間の熟成を行うこともあります。しかしこのジビエの風味は日本では馴染みが少ないものであるため、イノシシ肉を熟成させる場合には、その点を考慮する必要があります。

なお、肉を熟成させる目的で、枝肉の「冷却」以降の処理作業を数日後に実施する場合は、剥皮と内臓摘出までの工程は、受入日当日に済ませてください。

<イノシシ肉の食味>

「野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー」(農林水産省)によれば、イノシシ肉は、枝肉の状態で、4℃で100時間程度の熟成により、イノシン酸(※1)の含有量が最大となり、グルタミン酸(※2)とのバランスが良くなり食味が向上するとされています。ただし、イノシン酸はピーク時を過ぎると減少に転じます。捕獲以降、冷却までの作業に時間がかかり過ぎた等の要因により、イノシン酸が減少に転じた後に熟成しても、食味は向上しません。

※1 イノシン酸

核酸の一種。

※2 グルタミン酸

たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸の中の一つ。

グルタミン酸及びイノシン酸ともに、うま味物質として知られている。

⑨ 分割・脱骨・細切

枝肉を冷却した後は、枝肉から脱骨し、部位毎に分割、更に小分けし精肉等に加工する作業があります。

作業は、同じ処理室の中でも、剥皮・内臓摘出作業を行う区域とは別に区画された区域で行ってください。

なお、分割・脱骨作業以降は、まな板上での作業となります。

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、食肉にはしないでください。

【設備・器具について】

- 前掛けや靴等の作業着は、分割・脱骨・細切作業専用のものを着用してください。

作業終了後は、作業着の洗浄・消毒を行ってください。

- 手袋は、83℃以上の温湯での消毒が可能なゴムやビニール等の合成樹脂製の薄手のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないでください。

- と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、手指の洗浄・消毒と手袋・前掛けの交換を行ってください。

作業中も、汚染された場合は、その都度、洗浄してください。

- 作業に入る前に、使用する設備・器具の点検を行ってください。

- 器具等は、分割・脱骨・細切作業専用のものを使用してください。

- 作業は専用の作業台の上で行ってください。

- 分割・脱骨・細切作業に使用するナイフ等の器具は、作業を行う直前に、83℃以上の温湯により消毒してください。

作業中も、汚染された場合は、その都度、器具を消毒してください。

- また、と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、消毒・交換してください。

- 作業を続けると、まな板には汚れが蓄積されます。そのまま使用を続けると、汚れていない肉にまで汚れを拡大してしまいます。作業中はまな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じてまな板を消毒・交換してください。

と体1頭の分割・脱骨・細切作業の終了後には、必ず、まな板を交換あるいは洗浄・消毒してください。

- 分割・脱骨・細切作業の終了後には、施設の洗浄を行ってください。

洗浄の際には、洗浄水の飛沫によると体や枝肉の汚染に注意してください。

⑩ 包装・表示・保管

処理した食肉は、速やかに包装し、表示ラベルを貼った上で、冷蔵または冷凍保管をしてください。

表示ラベルを貼る際には、製品の外観・色等に異常がないかを確認してください。金属探知機を用いると、外観だけでは判別できない異物混入を防ぐことができ、食肉の安全性が高まります。

また、表示ラベルの内容の誤りがないかについても、十分に注意してください。

ア 食品の表示

食品を流通させる際には、適正な表示を行うことが義務付けられます。食品の表示は、消費者が食品を購入する際の食品の内容の理解や、適正な調理を行う上での重要な情報源となります。

食品の表示については、「食品衛生法」、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」（昭和25年法律第175号）、「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年法律第134号）や「計量法」（平成4年法律第51号）等の複数の法律によって規定されています。

イノシン肉の表示ラベルには、関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。

○ 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）

野生獣肉の生食によるウイルスや寄生虫等の感染症及び食中毒の防止のため、十分加熱して食べるよう「加熱調理用」であることを、表示してください。
なお、加熱の目安は、85℃で1分間以上です。

○ 個体管理番号

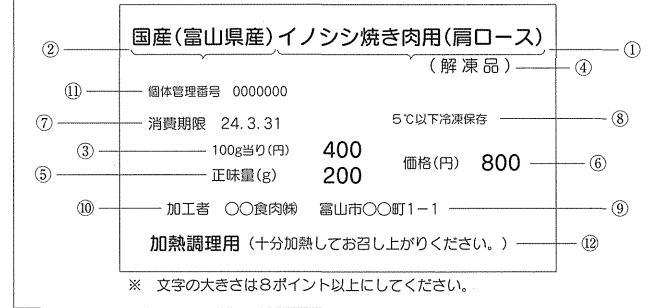
トレーサビリティの確保のため、処理施設で受入れした際にと体1頭毎に付与した「個体管理番号」を表示してください。

もし、販売された食肉により健康被害が発生した場合には、この番号を元に、商品回収等の措置や迅速な原因究明を行い、被害の蔓延防止のための手掛かりとします。

【必要な表示事項】

- | | |
|---|--------------------------------|
| ① | 名称（獣肉の種類・部位・用途等） |
| ② | 原産地 |
| ③ | 100gあたり単価 |
| ④ | 冷凍及び解凍品にあつては、その表示 |
| ⑤ | 量目 |
| ⑥ | 販売価格 |
| ⑦ | 消費期限または賞味期限 |
| ⑧ | 保存方法 |
| ⑨ | 処理施設の所在地 |
| ⑩ | 処理業者の氏名または名称 |
| ⑪ | 個体管理番号 |
| ⑫ | 注意（「加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）」） |

【表示例(プライスラベルで表示する場合)】



包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

「⑦ 消費期限または賞味期限」については、合理的・科学的な根拠をもとに設定してください。詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご確認ください。

イ 保管

表示ラベル貼付後は、速やかに冷蔵または冷凍にて保管してください。

冷凍する際には、緩慢凍結をしないように努めてください。肉の中の水分は、凍結すると結晶化しますが、緩慢凍結すると結晶が大きくなり、肉の細胞繊維を破壊してしまい、肉の食感が落ちます。

また、冷蔵保管の場合は、10℃以下（4℃以下が望ましい）、冷凍保存の場合は、-15℃以下で保存されるよう、冷蔵庫または冷凍庫の広さや冷却機能に合った適切な保管を行ってください。

【冷凍焼け】

冷凍した食品は、凍結中に乾燥し、同時に脂肪が酸化されて変色します。この部分は、品質が変化してしまっており、水分を加えても吸収しません。このような変化を冷凍焼けと呼びます。冷凍焼けがおきると外見が黒ずむばかりでなく、食味も風味も悪くなってしまいます。

そのため、次に留意して包装や保管を行ってください。

- 肉の表面が空気に触れないよう、食品用ラップフィルムや冷凍保存袋を使用して保存する。
(流通にのせる場合は、真空包装が望ましい)
- 冷凍庫の温度を一定に保つため、冷凍庫の開閉は最小限にするとともに、庫内への詰め込みは容量の70%程度とする。
- 保管開始日を明記する。