

① 廃棄物等の処理

ア 廃棄物

剥皮した皮、切除した部位、消化器官の内容物、骨や内臓等は、廃棄物として廃棄物専用容器に入れた上で、前処理室及び処理室から速やかに搬出してください。

搬出後は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（昭和45年法律第137号）に従って、市町村や廃棄物処理業者に処理を委託する等により適正に処理してください。

廃棄物専用容器は、他の容器と明確に区別できるようにしてください。容器の使用後は洗浄・消毒の上、十分に乾燥させて、清潔な状態を保ってください。また、容器を洗浄する際には、専用の清掃用具を使用してください。

イ 汚水

解体処理の際に出る汚水については、グリーストラップ（※）等の汚水等処理の装備により、固形物や油脂類を除去した上で放流してください。「水質汚濁防止法」（昭和45年法律第138号）に基づき、県または富山市に届出が必要な場合があります。

血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる場合は、血液及び汚水の処理設備を設けないことができます。

※ グリーストラップ

グリーストラップとは、排水中に含まれている油脂類（グリース）を滞留・凝縮させ、分離収集除去する目的を持つ器具または装置のことです。

7 自主検査

ガイドライン等に沿った衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉の自主検査を行うように努めてください。

検査結果に異常がある場合は、県厚生センター・富山市保健所に相談する等、汚染原因の究明に努め、作業工程の衛生管理の改善を図ってください。

また、検査結果は1年間以上、保管してください。

検査内容や検査結果についての基準は特に設けられていませんが、実施された方が望ましい項目・値として、次のものがあります。

【検査内容】

検査対象	<ul style="list-style-type: none"> <li>ブロック肉（任意に抽出したもの）</li> <li>剥皮処理後の枝肉2ヶ所 （肛門付近と胸部の2ヶ所を各10cm四方ずつ拭き取る）</li> </ul>
検査頻度	処理件数の最盛期を中心に年2回程度

検査項目	一般細菌数 大腸菌群 その他の細菌等（必要に応じて）
------	----------------------------------

【検査結果の望ましい値】

- ・ 細菌数 10,000個/c㎡未満
- ・ 大腸菌群 陰性
- ・ サルモネラ属菌 陰性
- ・ 腸管出血性大腸菌 陰性

8 処理作業の衛生管理

富山県では、「食品衛生法」第50条第2項の規定に基づき、「富山県食品衛生条例」により食肉処理業の営業施設が公衆衛生上、講ずべき措置の基準を定めています。

次の点に十分注意して、処理施設や処理作業従事者の衛生管理を行ってください。

なお、衛生管理の詳細については、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。

(1) 施設・設備の衛生管理

項目	基準
施設の衛生管理	<b>【全体】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設及び周辺は、定期的に清掃し、常に清潔であること。</li> <li>・ 施設が破損・故障したときは、速やかに補修・修理を行い、維持管理を適切に行うこと。</li> <li>・ 施設内には、動物や不必要な物品等を置かないこと。</li> <li>・ 施設内には、従事者以外の者が立ち入らないようにすること。</li> <li>・ 施設内の換気を十分に行い、温度・湿度の管理を適切に行うこと。 （温度25℃以下、湿度80%以下であることが望ましい）</li> <li>・ 窓や出入口は、原則として開放しないこと。 止むを得ず開放する場合は、塵あい、ねずみや昆虫等が侵入しないようにすること。</li> </ul>
	<b>【排水溝】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 固形物の流出を防ぐものであること。</li> <li>・ 定期的に清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。</li> </ul>
	<b>【便所】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期的に清掃・消毒を行い、常に清潔であること。</li> </ul>

設備等の 衛生管理	<b>【全体】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>器具は、洗浄・消毒を行い、所定の場所で衛生的に保管すること。</li> <li>設備・器具は、定期的に点検し、故障・破損等があるときは、速やかに補修・修理を行うこと。</li> <li>清掃用の器材は、使用の都度、洗浄・乾燥を行い、所定の場所に保管すること。</li> <li>洗浄剤・消毒剤や殺そ剤・殺虫剤その他化学物質の使用・保管等については、取扱いに十分注意し、食品への混入を防止すること。</li> </ul>
	<b>【冷蔵設備】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉の中心温度が10℃以下となるように、維持管理を行うこと。</li> <li>冷蔵設備の温度は、作業開始前に1回、作業時間内に1回以上測定し、その結果を記録し1年間保管すること。</li> </ul>
	<b>【手洗設備】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>手洗用石鹸、爪ブラシや消毒剤等を備え、常時、手指の洗浄ができるように維持すること。</li> <li>タオル使い回しによる汚染拡大防止のため、手指の水分ふきとり用には、ペーパータオルを使用すること。</li> </ul>
	<b>【給水設備】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>水道水以外の水を使用する場合は、除菌・殺菌装置や浄水装置を設置すること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>除菌・滅菌装置や浄水装置を設置した場合、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。</li> <li>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。</li> </ul> </li> </ul>
	<b>【計器類】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>温度計、流量計等の計器類や、滅菌や浄水装置は、定期的に機能を点検し、その記録を保存すること。</li> <li>故障・異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。</li> </ul>
ねずみ・ 虫等対策	<ul style="list-style-type: none"> <li>窓や排気口の網戸の設置、排水溝の蓋の設置等により、ねずみや昆虫等が施設内へ侵入するのを防ぐこと。</li> <li>網戸等の防そ・防虫設備を点検し、破損・故障している時は、補修・修理を行うこと。</li> <li>駆除作業を年2回以上行い、その記録を1年間保存すること。</li> </ul>
自主的な 衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業前に、施設・設備や器具等の清掃・消毒状況や、ねずみ・昆虫類が侵入していないか確認すること。</li> <li>施設、設備や器具等の清掃等の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</li> </ul> <p>＜手順書に記載すべき事項＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、洗浄や消毒を行う場所や器具</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、洗浄や消毒を行う方法</li> <li>清掃、洗浄や消毒を行う頻度</li> <li>清掃等の作業責任者</li> <li>清掃等の実施状況の把握の方法</li> <li>その他必要な事項</li> </ul>
---

(2) 処理作業従事者の衛生管理

処理作業に従事する者の健康状態や手指・作業着等の衛生状態は、食肉の衛生管理の上で重要なポイントです。

従事者は、作業中は、常に「食品づくり」を行っているという認識に基づいて行動する必要があります。

項目	基準
健康状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>処理業者は、処理作業従事者に、定期的に健康診断と検便を受けさせること。</li> <li>下痢や嘔吐等の症状がある場合は、処理作業に従事しないこと。</li> <li>化膿性疾患、伝染性皮肤病、新型インフルエンザや指定感染症に罹患している場合は、処理作業に従事しないこと。</li> </ul>
作業時の 服装等	<ul style="list-style-type: none"> <li>清潔な処理作業専用の作業着（前掛け、帽子、マスク、手袋や靴等）を正しく着用すること。</li> <li>処理室等の入口に、踏み込み消毒槽が設置されている場合は、出入りの度に必ず使用し、靴の消毒を行うこと。</li> <li>処理室内に、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピンや安全ピン等を持ち込まないこと。</li> <li>爪は短く切つてあること。</li> <li>作業前や作業後、トイレ使用後等、手指の洗浄・消毒をこまめに行うこと。</li> <li>所定の場所以外で着替え、喫煙や食事等の食品衛生上の問題となる行為をしないこと。</li> </ul>
衛生教育	<ul style="list-style-type: none"> <li>処理業者は、処理作業が衛生的に行われるよう従事者や関係者に対し、次の事項について教育を行うこと。</li> </ul> <p>＜教育事項＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品、器具や包装の衛生的な取扱方法</li> <li>食品、器具や包装の汚染防止の方法</li> <li>施設や器具等の清掃や消毒方法</li> <li>廃棄物の廃棄方法</li> <li>洗浄剤等の化学物質を取扱う場合には、その取扱方法</li> <li>その他の食品衛生上必要な事項</li> </ul>

### (3) 食品衛生責任者

食肉処理業の処理施設では、施設毎に「食品衛生責任者」の設置が義務付けられています。処理業者は、食品衛生責任者を設置したときは、県厚生センター・富山市保健所に届出しなければなりません。

#### ① 職務

「食品衛生責任者」は、食品関係施設において製造・調理・販売等が衛生的に行われるように衛生管理を行います。

#### 【食品衛生責任者の職務】

- ・ 処理業者の指示に基づいて、食品の衛生管理を行う。
- ・ 食品の衛生管理上の不備や不適事項を発見した場合は、処理業者に対して改善を進言する。
- ・ 処理業者に協力して、食品の製造、加工や販売等が衛生的に行われるよう処理作業従事者の衛生教育を行う。
- ・ 食品衛生に関する新しい知見の習得に努める。

#### ② 資格

次のいずれかの資格をお持ちの方は、食品衛生責任者になることができます。

#### 【食品衛生責任者になることができる資格】

- ・ 県厚生センター所長または富山市保健所長が承認する食品衛生責任者養成講習会を修了した者
- ・ 栄養士
- ・ 調理師
- ・ 製菓衛生師
- ・ 食鳥処理衛生管理者
- ・ 船舶料理士
- ・ 食品衛生管理者
- ・ 食品衛生管理者（※）となることができる資格を有する者
- ・ 上記の者と同等以上の能力を有すると県厚生センター所長または富山市保健所長が認める者

#### ※ 食品衛生管理者

製造や加工において、特に衛生面での注意が必要な食品や添加物を製造・加工する業種（食肉製品製造業等）の営業者は、製造・加工の衛生的な管理のために、施設毎に専任の食品衛生管理者を設置する必要があります。（食肉製品製造業については、37ページ参照）

次の要件のいずれかを満たす者が、食品衛生管理者となることができます。

#### 【食品衛生管理者になることができる資格】

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・ 大学・専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ・ 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ・ 高等学校を卒業した者又はこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業・加工業において食品・添加物の製造・加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

上記の資格をお持ちでない方は、県又は富山市の主催する講習会を受講することで資格を取得できます。

9 記録票

(1) 個体受入記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	受入担当者	運搬者	捕獲者
個体番号					
受入日時	年 月 日 時 分				

【捕獲に係る情報】

捕獲者	氏名	狩猟免許No.
	住所	TEL
捕獲日時	平成 年 月 日 時 分 / 天候 ( )	
捕獲場所		
捕獲方法	銃・わな(種類 )・その他( )	
	銃の場合:着弾位置	
	わなの場合:かかり部位: /止刺し部位:	
個体	性別:オス・メス / 推定年齢 才 /推定体重: 約 kg	
運搬	方法 /要した時間 分	
	運搬中の冷却: 有・無 (実施有りの場合:冷却開始時刻 時 分/冷却方法: /温度 °C)	
放血	開始時刻 時 分	
	処理施設以外で放血した場合:放血場所: /放血方法:	
運搬者	氏名	
	住所	TEL
その他特記事項		

【個体に係る情報】

	捕獲時(捕獲者確認)	受入(確認者氏名: )
腹部への被弾	有・無	有・無
散弾で狙撃された個体	有・無	有・無
全身の損傷	有・無	有・無
歩行異常	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
全身の麻痺など神経症状	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
異常な鼻水、鼻漏	有・無	有・無
著しい涎(よだれ)	有・無	有・無
鼻・口・肛門等からの出血	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
極端な痩せ	有・無	有・無
著しい脱毛	有・無	有・無
ダニ類等の感染	有・無	有・無
奇形	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
ただれや潰瘍	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
皮下のできもの	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
下痢	有・無	
その他、明らかな異常	有・無/有の場合:詳細	有・無/有の場合:詳細
搬入時体温(直腸温)		°C
搬入時体重		kg

受入の可否	可・否(否の場合:理由 ) /措置
-------	-------------------

(2) と体異常確認記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	確認担当者
個体番号			
受入日時	年 月 日 時 分		
剥皮作業 開始時刻	年 月 日 時 分		
内臓摘出作業 終了時刻	年 月 日 時 分		

【処理作業時確認事項】

※ 異常が確認された個体は、全部、廃棄してください。

区分	確認事項	有無
内臓・ 枝肉共通	大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか	有・無
	腫瘍、結節、出血等はないか	有・無
	黄疸がみられないか	有・無
	寄生虫がいないか	有・無
	リンパ節に腫れや塊等がないか	有・無
	血液の色や粘性が異常ではないか	有・無
内臓	心臓に斑点等の炎症がないか	有・無
	肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか	有・無
	肝臓に腫大、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	有・無
	脾臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	腎臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	胃や小腸の粘膜の厚さが異常ではないか、 胃や小腸に出血斑や潰瘍がみられないか	有・無
	水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか	有・無
	胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか	有・無
体表・ 枝肉(筋肉)	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	有・無
	多数の浮腫がないか	有・無
	筋肉に病変や脂肪腫がないか 関節は腫れていないか	有・無
その他、明らかな異常はないか	有・無/有の場合:詳細 ( )	

食肉適用の可否	可・否 (否の場合:理由 ) /措置
---------	--------------------

(3) 処理作業点検記録票

※ 本記録票は、3年間保管すること。

点検日時	食品衛生責任者	確認担当者
年 月 日 時 分		

※ 点検結果: 「○ 良好」 「△ 概ね良好」 「× 要改善」 を記入  
改善状況: 「○ 改善済み」 「× 未改善」 を記入

区分	点検事項	点検結果	改善状況
施設	全 体	施設の温度・湿度は適切か	( °C)/( %)
		終業後、洗浄・消毒し、乾燥させているか	
		清掃用具は、所定の場所に保管されているか ねずみ・昆虫類が侵入していないか	
	冷蔵設備	温度は適温に保たれているか	( °C)
	手洗設備	適切に、手指の洗浄・消毒や乾燥ができるか	
	計器類	機能は正常か	
	便 所	常に清潔か	
使用水	色、臭い、濁りや残留塩素濃度の異常がないか		
	全 体	消毒は適切に行われているか	
作業工程に応じて、専用のものを用意しているか			
1頭の処理終了後、消毒・交換を行っているか			
汚染された場合、消毒・交換を行っているか			
従事者	健康状態	健康状態は良好か	
	服 装 等	手指・作業着等は清潔か	
		作業工程に応じて、作業着等を別こしているか	
		作業着等が汚染された都度、交換しているか	
処理室内に、装身具等を持ち込んでいないか			
処理作業	解体前	所定の場所以外で着替えや食事等をしていないか	
	剥 皮 内臓摘出	と体を洗浄後、乾燥は十分か	
		器具は、作業それぞれの直前に消毒したか	
		作業工程に応じて、ナイフは使い分けているか	
		剥皮されたと体が、壁等と接触していないか	
	トリミング	消化管内容物や尿による汚染がないか	
		と体1頭の作業終了後、施設を洗浄しているか	
	洗 浄	枝肉に汚染物が付着していないか	
		飛沫が枝肉を汚染していないか	
	冷 却	枝肉は、壁等と接触していないか	
解体後、速やかに冷却したか			
分割・脱骨・細切	汚染されたまな板は交換しているか		
包装・保管	包装用ビニール等が破損していないか		
廃 棄	廃棄物は適正に管理、処理したか		

【点検結果を受けての改善内容】

10 食肉処理業以外の営業者の注意事項

「食品衛生法」に基づき営業許可が必要な業種の中には、食肉処理業以外にも、「飲食店営業」、「食肉販売業」、「食肉製品製造業」や「そうざい製造業」等の食肉を扱う業種があります。それらの業種の営業許可を受けた方がイノシシ肉等を取扱う場合に、留意していただきたい事項があります。

(1) と体の解体

捕獲したイノシシ等を解体処理するためには、食肉処理業の許可が必要です。

(2) 獣肉の仕入れ

イノシシなど野生獣の肉を仕入れる場合には、食肉処理業や食肉販売業の営業許可を受けた処理施設で処理された肉を仕入れてください。

仕入れる際には、色や臭い等の異常や異物の確認をし、異常が確認された場合は、仕入れを中止してください。調理の途中で異常が認められた場合には、直ちに廃棄等の処理を行うとともに、その旨を仕入先に報告してください。

(3) 獣肉の取扱い

野生獣肉は、それ以外の食肉と区別して保管してください。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℃以下で保存することができるよう、適切な量を保管してください。

野生獣肉の処理や調理等に使用する器具は、専用のものを用意してください。器具を使用する度に83℃以上の温湯で消毒を行う等、十分な衛生管理を行ってください。

(4) 獣肉の提供

販売する場合は、イノシシやシカの肉であることを明確にして販売してください。また、E型肝炎や食中毒予防のために、加熱加工用であることを、必ず表示してください。

飲食店で調理提供する場合は、十分な加熱調理を行う必要があります。中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。客が自分で生肉を加熱する料理を提供する場合には、十分な加熱を行うよう注意喚起するとともに、生肉を取扱う専用の器具を用意し、食べる箸とは別に使用してもらうようにしてください。

客からの求めがあっても、獣肉を生で食べる料理や、加熱したもので内臓の提供を行うことは止めてください。

食肉製品製造業やそうざい製造業においても、製造過程で中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。

11 営業許可を取得するために

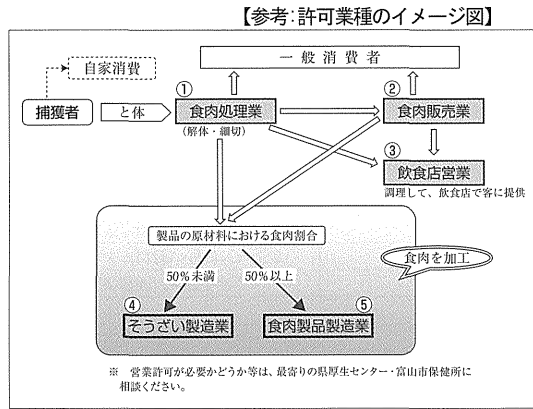
食肉を加工・製造・販売するためには、「食品衛生法」に定められた業種の営業許可を取得する必要があります。

食肉に関わる主な業種として、以下のものをご紹介しますが、取得すべき営業許可の種類や申請方法については、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。

(1) 食肉を加工・製造・販売できる業種

食肉を販売するためには、食肉処理業又は食肉販売業の営業許可が必要となります。

不特定多数の消費者へ販売する場合は勿論ですが、例えば、捕獲者が特定の飲食店だけにイノシシ肉を売るという場合にも食肉処理業の営業許可が必要です。



① 食肉処理業

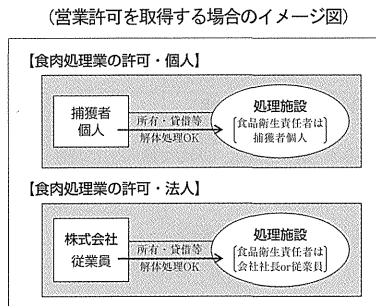
食肉処理業は、食用にする目的で、イノシシ等の獣畜をと殺や解体処理したり、解体された鳥獣の肉を分割・細切する営業です。枝肉を仕入れ、部分肉や精肉にして、食肉の小売業者や集団給食施設等へ御売りをする場合も含まれます。(食肉処理業については、2ページ参照)

皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシ等を、食肉として流通させるために、頭や骨のない部分肉の状態にまで解体処理できるのは、原則として、食肉処理業の営業許可を受けているもののみとなります。

【捕獲者が捕獲したイノシシを食肉として販売するためには】

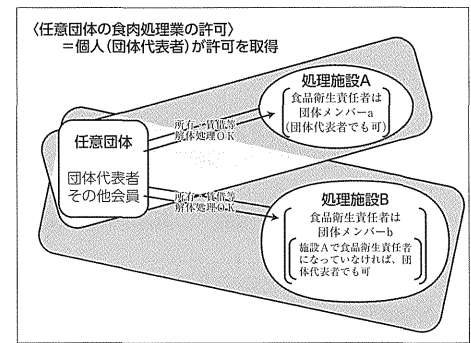
まず、イノシシを捌くために、捕獲者は食肉処理業の営業許可を取得することが必要となります。

食肉処理業の営業許可が取得できるのは、個人もしくは法人です。従って、任意団体(例えば、法人化していない「地元猟友会」等)では許可を取得できません。任意団体の代表者が個人で許可を取得すれば、その団



体の会員は、処理施設で解体することができます。

食肉処理業の許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」の基準を満たす処理施設が必要です。また、任意団体が、処理施設Aと処理施設Bを持つ場合は、団体代表者は、処理施設A・Bのそれぞれで食肉処理業の許可を取得しなければなりません。



処理施設には、施設毎に「食品衛生責任者」が必要です。営業者(任意団体の場合は、団体代表者のこと)が1つの施設の食品衛生責任者となることも可能です。(「食品衛生責任者」については、29ページ参照)

② 食肉販売業

食肉販売業は、鳥獣の生肉(骨及び内臓を含む)を販売する営業です。つまり、食肉処理業の営業者が部分肉や精肉に処理したイノシシを含む鳥獣の肉を販売する営業です。

食肉販売業の営業者が食肉を細切し包装したものを、その食肉販売業の営業者以外の者が保管し、注文配送する場合も対象となります。味付けした生肉や、衣を付けたトンカツ材料(生の状態のもの)等の販売も、食肉販売業の対象となります。

なお、店頭(=同一施設内)で揚げたてコロッケなどを直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要です。

③ 飲食店営業

飲食店営業は、レストランや料理店等のように、食品を調理したり設備を設けて客に飲食させる営業です。

飲食店営業者が、生の状態の食肉を持ち帰り用として販売する場合には、食肉販売業の営業許可が必要です。

(注) イノシシ肉でソーセージ等の加工品を製造・販売する場合は、別途、食肉製品製造業の営業許可が必要となります。

④ そうざい製造業

「そうざい」とは、いわゆる、おかずのことです。購入された方が、調理を行わずにそのまま食べることでできる状態のものです。

そうざい製造業は、そうざいを製造する営業のことです。ただし「食品衛生法」上の「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)」、「魚肉練り製品製造業(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む)」、「豆腐製造業」は除きます。

工場形態で、そうざいを小分け包装する営業も対象です。

例えば、イノシシ肉を利用し、しぐれ煮(=そうざい)を製造し、そのしぐれ煮が道の駅で販売される(=第三者に販売を委託する)場合は、しぐれ煮を製造することがそうざい製造業に該当します。しぐれ煮を製造した店の店頭(=同一施設内)で直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要となります。

なお、そうざい製造業者が扱うことのできるイノシシの肉は、処理施設で部分肉(骨のついていない状態)にまで解体処理された状態のものです。

#### ⑤ 食肉製品製造業

食肉製品製造業とは、ハム、ソーセージやベーコン等を製造する営業をいいます。工場ではハムやベーコン等を分割・細切する場合も対象となります。

飲食店営業者がソーセージを製造・販売する場合も、飲食店営業とは別に、食肉製品製造業の許可が必要となります。

食肉製品製造業には、「食品衛生管理者」の設置が必要です。(「食品衛生管理者」については、29ページ参照)

食肉製品とは、ジャーキー、ベーコンやハンバーグ等の原料に占める食肉の割合が50%以上のものをいいます。食肉の割合が50%を下回る場合は、「そうざい」になりますので、そうざい製造業の営業許可が必要です。

また、「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)」において、「ハム類」及び「ベーコン類」は豚肉を用いたもの、「ソーセージ」は家畜、家きん若しくは家兎の肉を用いたものと定義されています。従って、イノシシやシカの肉を用いた食肉製品は、表示ラベルの「名称」に「ロースハム」や「ソーセージ」等の記載はできません。商品名を「イノシシ肉ベーコン」や「イノシシ肉ソーセージ」とすることは可能ですが、その場合は、「名称」を「食肉加工品」としてください。

表示についての詳細は、県農産食品課や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。

なお、食肉製品製造業者が扱うことのできるイノシシ等の肉は、処理施設で部分肉(骨のついていない状態)にまで解体処理された状態のものです。

#### (2) 営業許可の取得

「富山県食品衛生条例」には、食肉処理業以外の営業施設の基準や公衆衛生上講ずべき措置の基準も定められています。

営業許可については、営業施設を設ける地域を所轄する県厚生センター(富山市の場合は、富山市保健所)において相談・申請してください。申請される場合は、施設着工の前に、図面や営業内容がわかるもの等を用意していただき、県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

許可を取得すれば営業が可能となります。

## 12 一般家庭での衛生管理

### (1) 野生獣肉の調理

野生動物は、食中毒の原因となるウイルスや細菌等の病原微生物や寄生虫類を保有している可能性があるため、イノシシやシカの肉の生食はしないでください。これらの病原体は、一般に通常の加熱によって死滅するので、食べる際には中心部まで火が通るよう十分に加熱調理を行ってください。また、内臓は加熱したものであっても、食べることは避けてください。

イノシシ肉やシカ肉には、E型肝炎の問題があります。シカ肉やイノシシ肉を食べるとE型肝炎に感染した事例が報告されていますが、E型肝炎ウイルスは、75℃で1分間以上の加熱調理を行うことにより感染を防止することができます。(「E型肝炎ウイルス」については、57ページ参照)

一般家庭での食肉の保管は、10℃以下で行ってください。

また、獣肉を調理する際は、使用する包丁やまな板は、使用前後に消毒を行うか、専用のものを用意してください。調理後は、手指や使用した器具の洗浄・消毒を行ってください。

また、生肉と加熱済みの肉は区別して扱い、箸や皿も区別して使用してください。

### (2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思いがちですが、家庭の食事にも発生する危険性が潜んでいます。

しかし、食中毒は予防が可能です。

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。この三原則からなる「6つのポイント」を紹介します。次のポイントをきちんと守り、家庭での食中毒予防に努めてください。

#### ポイント 1 <食品の購入>

- ・ 食品は消費期限等を確認し、新鮮な物を購入しましょう。
- ・ 購入した食品は、肉や魚は水分が漏れないようにビニール袋等で分けて包み、持ち帰りましょう。

#### ポイント 2 <家庭での保存>

- ・ 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰った後は、速やかに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。
- ・ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持しましょう。
- ・ 肉や魚は、ビニール袋や容器に入れて保管し、冷蔵庫や冷凍庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。

#### ポイント 3 <下準備>

- ・ 肉、魚や卵を取扱う時は、取扱う前と後に必ず手指を洗きましょう。
- ・ 肉や魚の汁が、果物やサラダ等の生で食べる物や調理済の食品にかからないようにしましょう。
- ・ 冷凍食品の解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。室温での解凍は、食中毒菌が増える場合があります。冷凍や解凍を繰り返すのも危険です。
- ・ 包丁、まな板、ふきんやスポンジ等は、使った後は速やかに、洗剤と流水でよく洗いましょう。

#### ポイント 4 <調理>

- ・ 加熱する場合は、十分に加熱しましょう。目安は、中心部の温度が85℃で1分以上です。
- ・ 電子レンジを使う場合、熱の伝わりにくい物は、かき混ぜ、均一に加熱するようにしましょう。
- ・ 調理前や調理後の食品は、室温で長く放置してはいけません。

#### ポイント 5 <食事>

- ・ 食事の前に手を洗いましょう。
- ・ 清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ・ 温かい料理は温かく、冷たい料理は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。

#### ポイント 6 <残った食品>

- ・ 残った食品は、清潔な皿や容器に小分けして保存しましょう。
- ・ 時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。
- ・ 残った食品を温め直す場合は、十分に加熱しましょう。



参考資料 1 食品衛生法(昭和22年12月24日法律第233号) 抜粋

第一条 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。

第三条 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に必要限度において、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。

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。

<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。

8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

<略>

第五条 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。

第十五条 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。

第四十八条 乳製品、第十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。

<略>

6 次の各号のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。

一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

二 学校教育法(昭和二十二年法律第二十六号)に基づく大学、旧大学令(大正七年勅令第三百八十八号)に基づく大学又は旧専門学校令(明治三十六年勅令第六十一号)に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者

三 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

四 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令(昭和十八年勅令第三十六号)に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に三年以上従事し、かつ、厚生労働大臣の登録を受けた講習会の課程を修了した者

7 前項第四号に該当することにより食品衛生管理者たる資格を有する者は、衛生管理の業務に三年以上従事した製造業又は加工業と同種の製造業又は加工業の施設においてのみ、食品衛生管理者となることができる。

<略>

第五十条 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二条第五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六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。)は、前二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。

第五十一条 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二条第五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。——— 食品衛生法施行令 第35条

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）

第三十五条 法第五十一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。）

<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（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律百十四号）第三条第一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。）

<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、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。）

<略>

第五十二条 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。

<略>

参考資料 2 富山県食品衛生条例（平成11年12月22日富山県条例第53号） 抜粋

（趣旨）

第1条 この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項の規定による公衆衛生上講ずべき措置の基準、法第51条の規定による営業の施設の基準その他必要な事項を定めるものとする。

（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項の規定による営業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の基準は、第5条に規定する食品衛生責任者の設置のほか別表第1のとおりとする。

（営業の施設の基準）

第3条 法第51条の規定による飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準は、別表第2のとおりとする。

別表第1（第2条関係）

1 施設等における衛生管理の基準は、次のとおりとする。

（1）共通基準

- ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- イ 施設、設備及び器具（法第4条第4項に規定する器具をいう。以下同じ。）の構造及び材質並びに取り扱う食品（法第4条第1項に規定する食品をいう。以下同じ。）の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じてその手順書を作成すること。
- ウ 施設、設備、人的構成等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

富山県食品衛生条例施行規則（以下、「規則」という。）

別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準（第2条、第5条関係）

1 施設等における衛生管理の基準は、次のとおりとする。

（1）共通基準

- ア 条例別表第1第1項第1号イの手順書の作成に当たっては、次に掲げる事項を記載し、必要に応じて専門家の意見を聴くこと。
  - （ア）清掃、洗浄及び消毒（以下この号において「清掃等」という。）を行う場所、器具及び頻度
  - （イ）清掃等の作業責任者
  - （ウ）清掃等の実施状況の把握の方法
  - （エ）その他の必要な事項
- イ 清掃等の方法が適切かつ有効であるかどうか、必要に応じて評価すること。

（2）施設の衛生管理

- ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、当該施設の稼働中は常に衛生上支障のないよう維持すること。
- イ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、当該施設内の温度及び湿度の管理を適切に行うこと。
- ウ 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

規則 別表第1 第1項

(2) 施設の衛生管理

- ア 製造、加工、調理、貯蔵、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
- イ 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- ウ 窓及び出入口は、やむを得ない場合を除き、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、じんあい、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- エ 排水溝は、排水の排出が円滑に行われるよう、廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
- オ 食品取扱室には、犬、猫等を入れないこと。

(3) 設備等の衛生管理

- ア 器具及び分解した器具の部品は、金属片、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- イ 器具は、定期的に点検するとともに、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、適正に使用できるよう整備すること。
- ウ 手洗設備は、手洗い用適切な石けん、消毒剤等を備えるとともに、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。

規則 別表第1 第1項

(3) 設備等の衛生管理

- ア 器具及び器具の部品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。
- イ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その記録を保存すること。
- ウ ふきん、包丁、まな板等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- エ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質の使用、保管等に当たっては、その取扱いに十分注意するとともに、容器に内容物の名称を表示すること等により食品への混入を防止すること。
- オ 施設、設備等の清掃用の器材は、使用の都度、洗浄及び乾燥を行うとともに、専用の場所に保管すること。
- カ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- キ 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、その記録を2年間保存すること。

(4) ねずみ、昆虫等の対策

- ア 施設及びその周辺は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ、昆虫等が繁殖しないようにするとともに、窓、給気口及び排気口の網戸の

設置、排水溝のふたの設置等により、ねずみ、昆虫等の施設内への侵入を防止すること。

- イ ねずみ、昆虫等の駆除作業を行い、その記録を保存すること。

規則 別表第1 第1項

(4) ねずみ、昆虫等の対策

- ア 条例別表第1第1項第4号イの駆除作業を年2回以上行い、その記録を1年間保存すること。
- イ ねずみ、昆虫等の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。
- ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- エ ねずみ、昆虫等による汚染を防止するため、原材料、製品、包装資材等はふた付きの容器等に入れ、床又は壁から離して保管すること。

(5) 廃棄物等の取扱い

- ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成すること。
- イ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
- ウ 廃棄物及び廃水の処理は、適切に行うこと。

規則 別表第1 第1項

(5) 廃棄物等の取扱い

- ア 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないよう清潔にしておくこと。
- イ 廃棄物は、作業に支障のない場合を除き、食品を取り扱い、又は貯蔵する区域に保管しないこと。

(6) 食品等(食品及び添加物(法第4条第2項に規定する添加物をいう。以下同じ。)をいう。以下同じ。)の取扱い

- 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、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。
- イ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- ウ 食品は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等のそれぞれの過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- エ 食品の相互間の汚染を防止するため、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よう努めること。
- オ 器具及び容器包装(法第4条第5項に規定する容器包装をいう。以下同じ。)は、製品の汚染及び損傷を防止し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。
- カ 再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易にできるものを用いること。
- キ 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めること。
  - (ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、洗浄剤、機械油等の異物の混入を防止するための措置を講ずるとともに、必要に応じて原材料及び製品への異物

- の混入の有無について検査すること。
- (イ) 原材料、製品及び容器包装について一定の単位ごとに管理し、その記録を保存すること。
  - (ウ) 製品ごとに、当該製品の特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
  - (エ) 分割され、又は細切りされた食肉等について、異物の混入の有無を確認し、異物の混入が認められた場合は、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
  - (オ) 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号トに規定する特定原材料をいう。）が製造の工程において混入しないよう措置を講ずること。
  - ク 原材料及び製品について自主検査を行い、法に基づき定められた規格及び基準等に適合するかどうかを確認し、その記録を保存するよう努めること。

**規則 別表第1 第1項**

**(6) 食品等の取扱い**

- ア 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行った後、加工に供するとともに、当該食品に適した状態及び方法で保存すること。
- イ 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用、真空調理、ガス置換包装及び放射線照射の工程の管理に十分配慮すること。
- ウ 食品の相互間の汚染を防止するため、次に掲げる措置を講ずること。
- (ア) 食品取扱室へは、当該食品取扱室で作業を行う従事者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該従事者以外の者の立ち入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。
- (イ) 冷蔵庫又は冷蔵室内では、食品を区画し、又は区分して保存すること。
- (ウ) 食肉等の未加熱の食品を取り扱った設備、器具等は、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。
- (エ) 魚介類又は食肉を調理する場合は、それぞれに専用の包丁及び合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板を使用すること。
- エ 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じて適切な順序で使用されるよう配慮すること。

**(7) 使用する水の管理**

- ア 施設で使用する水は、飲用に適した水であること。ただし、食品の安全に悪影響を及ぼすおそれのないものとして規則で定めるものについては、この限りでない。
- イ 水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第1項に規定する水道から供給される水をいう。以下同じ。）以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を受け、その記録を保存すること。
- ウ 水道水以外の水を使用する場合で、滅菌装置又は浄水装置を設置したときは、これらの装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認し、その記録を保存すること。

**規則 別表第1 第1項**

**(7) 使用する水等の管理**

- ア 施設で飲用に適さない水を使用する場合は、当該水が食品に混入しないよう措置を講ずること。
- イ 条例別表第1第1項第7号イの水質検査は、年1回以上行い、その記録を1年間保存すること。ただし、不慮の事故等により水源等が汚染されたおそれがある場合、その都度、水質検査を行うこと。
- ウ 水質検査の結果、当該水が飲用に適さないことが明らかとなったときは、直ちに当該水の使用を中止するとともに、厚生センター所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- エ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- オ 一度使用した水を再度使用する場合は、食品の安全性に影響のないよう必要な処理を行うとともに、当該処理の工程を適切に管理すること。
- カ 氷は、適切に管理された給水設備から供給された飲用に適した水から作り、衛生的に取り扱うこと。

**(8) 食品の製造等の過程における記録の保存**

食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を保存するよう努めること。

**規則 別表第1 第1項**

**(8) 食品の製造等の過程における記録の保存**

条例別表第1第1項第8号の記録の保存期間は、取り扱う食品の消費期限、賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。

**(9) 販売食品等（法第3条第1項に規定する販売食品等をいう。以下同じ。）の回収及び廃棄**

- ア 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった販売食品等を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び当該施設の所在地を管轄する富山県厚生センター条例（平成14年富山県条例第2号）第1条に規定する厚生センターの長（以下「厚生センター所長」という。）への報告等の手順を定めること。
- イ 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合は、回収された販売食品等に関し廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に講ずること。
- ウ 販売食品等の回収又は廃棄を行う場合は、必要に応じて消費者の注意喚起等のため、当該販売食品等の回収又は廃棄に関する情報を公表するよう努めること。

**規則 別表第1 第1項**

**(9) 販売食品等の回収及び廃棄**

販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された販売食品等は、他の販売食品等と明確に区別して保管し、厚生センター所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

**2 営業者は、施設、食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、従事者及び**

関係者に周知徹底すること。

**規則 別表第 1**

2 営業者は、定期的な製品検査、ふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、条例別表第 1 第 2 項の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

3 営業者は、消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するように努めること。

4 営業者は、当該営業者が製造し、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(医師の診察を受けて当該症状が当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。)の情報及び法に違反する食品等に関する情報を知ったときは、速やかに当該情報を厚生センター所長に報告すること。

5 営業者は、健康診断を行うこと等により食品衛生上必要な従事者の健康状態の把握に努めること。

**規則 別表第 1**

3 従事者の衛生管理の基準は、次のとおりとする。

- (1) 営業者は、従事者に定期的に検便を受けさせるよう努めること。
- (2) 営業者は、厚生センター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。
- (3) 営業者は、飲食物を介して感染するおそれがある疾病にかかり、又はその疑いのある従事者について、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、必要に応じて医師の診断を受けさせること。
- (4) 従事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 6 条第 2 項に規定する一類感染症、同条第 3 項に規定する二類感染症、同条第 4 項に規定する三類感染症、同条第 7 項に規定する新型インフルエンザ等感染症若しくは同条第 8 項に規定する指定感染症(同法第 7 条の規定により同法第 18 条の規定を準用するものに限る。以下「指定感染症」という。)の患者又は第 6 条第 11 項に規定する無症状病原体保有者(指定感染症の無症状病原体保有者にあつては、同法第 7 条の規定により同法第 8 条第 3 項の規定を準用する場合に限る。)であることが判明した場合は、当該従事者が感染症の病原体を保有していないことが明らかになるまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。

6 従事者は、食品取扱室(食品の製造、加工又は調理を行う室をいう。)内においては、清潔な作業衣、帽子及び専用の履物を着用すること。

**規則 別表第 1 第 3 項**

- (5) 従事者は、食品取扱室においては、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を持ち込まないよう努めるとともに、必要に応じて衛生的なマスクを着用すること。
- (6) 従事者は、食品衛生上の危害が発生するおそれのない場合を除き、食肉等が直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を使用しない

こと。

- (7) 従事者は、常に爪を短く切り、作業前、使用後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- (8) 従事者は、食品取扱室においては、所定の場所以外で着替え、喫煙、食事その他食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。

7 営業者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者及び関係者に対して、食品等、器具及び容器包装の衛生的な取扱方法、汚染防止の方法その他の食品衛生上必要な事項に関する教育を実施すること。

**規則 別表第 1**

4 従事者及び関係者に対する食品衛生上必要な事項に関する教育

- (1) 条例別表第 1 第 7 項の食品衛生上必要な事項に関する教育には、次に掲げる事項について教育を含むこと。
  - ア 条例別表第 1 第 1 項第 1 号イの清掃、洗浄及び消毒、同項第 5 号アの保管及び廃棄並びに同項第 9 号アの報告書等の手順書に関する事項
  - イ 条例別表第 1 第 1 項第 6 号ウの食品の取扱いに関する事項
  - ウ 条例別表第 1 第 2 項の管理運営要領に関する事項
  - エ 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者にあつては、その安全な取扱いに関する事項
- (2) 条例別表第 1 第 7 項の食品衛生上必要な事項に関する教育の効果について、定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。

8 食品の運搬に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、洗浄及び消毒が容易にできる構造のものを使用すること。
- (2) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、清潔を保ち、かつ、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- (3) 車両、コンテナ等に食品と食品以外の貨物とを混載する場合は、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品と食品以外の貨物とを区分すること。
- (4) 食品を運搬する場合において、当該食品以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用するときは、適切な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

**規則 別表第 1**

5 食品の運搬に当たっては、次に掲げる措置を講ずること。

- (1) 運搬中の食品が、じんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (2) 食品を運搬する場合は、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用し、当該車両又はコンテナに食品専用である旨を明示すること。
- (3) 食品を運搬する設備内の温度、湿度等の管理を適切に行うこと。
- (4) 配送時間が長時間に及ばないよう配送時間の管理を適切に行うこと。
- (5) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮して出荷する等出荷時間の管理を適切に行うこと。

9 食品の販売に当たっては、日光の直射を防ぐとともに、温度の管理を適切に行うこと。

＜略＞

- 11 営業者は、規則で定めるところにより、施設ごとに当該施設の従事者のうちから当該営業者の指示に基づき食品の衛生管理を行う者（以下この項において「食品衛生責任者」という。）を置くこと。ただし、営業者自身が食品衛生責任者となる場合は、この限りでない。

規則

（食品衛生責任者等）

- 第4条 条例別表第1第11項の食品衛生責任者（以下「食品衛生責任者」という。）は、次の各号のいずれかに該当する者の中から定めるものとする。
- （1）食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第48条第6項各号のいずれかに該当する者
  - （2）栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者又は船舶料理士の資格を有する者
  - （3）厚生センター所長が承認する食品衛生責任者養成講習会を修了した者
  - （4）前3号に掲げる者と同等以上の能力を有すると厚生センター所長が認める者
- 2 営業者は、食品衛生責任者を置いたときは、その氏名を施設の見やすい場所に掲示するものとする。
- 3 食品衛生責任者の職務の内容は、営業者の指示に基づき食品の衛生管理を行うことのほか、次のとおりとする。
- （1）食品衛生管理上の不備又は不適事項を発見した場合は、営業者に対して改善を進言すること。
  - （2）営業者に協力して食品の製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう従事者の衛生教育に努めること。
- 4 食品衛生責任者は、厚生センター所長が行う講習会等を定期的に通講し、食品衛生に関する新しい知見の習得に努めるものとする。
- 5 営業者は、第3項第1号の進言に対し、速やかに対処し、改善するものとする。

＜略＞

- 12 前各項に定めるもののほか、公衆衛生上講ずべき措置の基準については、規則で定めるところによる。

富山県食品衛生条例施行規則  
(平成12年3月31日富山県規則第33号)

別表第2（第3条関係）

- 1 施設の共通基準は、次のとおりとする。
- （1）施設は、その使用目的に適した大きさ及び構造を有し、かつ、居住に供する部分その他営業に必要でない場所と区画されたものであること。
  - （2）施設内には、照明設備及び換気設備を設けること。
  - （3）施設には、水道水又は飲用に適する水を供給する設備及び排水設備を設けること。
  - （4）施設の必要な箇所には、防じん、防そ及び防虫の設備を設けること。
  - （5）施設には、器具、原材料等を洗浄するための流水式洗浄設備及び流水受槽式手洗い設備を必要場所に設けること。

- （6）施設には、従事者の数に応じた更衣室又は作業衣等を収納できる箱（ロッカーを含む。）を設けること。
- （7）施設には、適切な場所に便所を設けること。

規則 別表第2 営業の施設の基準（第6条関係）

- 1 施設の共通基準は、次のとおりとする。
- （1）施設は、衛生上不適当な場所に位置しないものであること。ただし、衛生上必要な措置を講じている場合は、この限りでない。
  - （2）施設の周囲は、排水がよく、清掃しやすい状態であること。
  - （3）食品取扱室の天井は、すきまがなく平滑で清掃に便利な構造であること。
  - （4）食品取扱室の内壁は、床面から少なくとも高さ1メートルまでは、耐水性材料でつくられ清掃しやすい構造であること。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、この限りでない。
  - （5）食品取扱室の床面は、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。ただし、水の使用が少ない営業にあつては、この限りでない。
  - （6）施設には、作業面において100ルクス以上の明るさを保つことができる設備を設けること。
  - （7）施設には、室内の換気を十分にできる動力換気又は空気清浄装置を設けること。ただし、換気を十分にできる構造である場合は、この限りでない。
  - （8）流水受槽式手洗い設備には手指の消毒設備を設けること。
  - （9）施設、設備、器具、原材料等を洗浄するための設備は、必要に応じて給湯できるものであること。
  - （10）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。ただし、乳類販売業、包装された食肉等をそのまま仕入れ、そのまま販売する食肉販売業、包装された魚介類をそのまま仕入れ、そのまま販売する魚介類販売業及び食品の放射線照射業にあつては、この限りでない。
- （11）廃棄物を入れる容器は、不透水性材料でつくられ、ふたのあるものとし、施設外又は必要に応じ施設内の適当な場所に備えること。
  - （12）移動の困難な器具は、清掃及び洗浄しやすい位置に設けること。
  - （13）器具、容器等を衛生的に保管することできるように戸棚又はこれに類するものを設けること。
  - （14）食品添加物を使用する場合は、当該添加物を保管してある旨を明示した保管設備を設けること。
  - （15）製品の運搬容器は、ふたのあるものとし、衛生的に運搬及び保管できるものであること。
  - （16）冷蔵設備、加熱設備その他温度及び圧力を調整する必要のある設備には、みやすい位置に温度計、圧力計その他必要な計量器を備えること。
  - （17）食品添加物を使用する営業にあつては、重量又は容量を計る計量器を備えること。
  - （18）検査室には、原料及び製品の検査に必要な設備及び器具を設けること。
  - （19）便所は、井戸及び食品を取り扱う場所に衛生上影響のない位置に設け、当該便所には、昆虫等の侵入を防ぐ設備並びに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。
  - （20）製造及び加工のために使用する機械、器具、容器等は、医薬品、工業薬品等の製造又は加工のための機械、器具、容器等と区別すること。ただし、食品の製造を医薬品等の製造又は加工と同一の工程で行う場合であつて、食品の成分に影響を及ぼさないと認められるときはこの限りでない。

2 施設の業種別基準は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業又は喫茶店営業に使用する施設には、調理室及び客室を別個に設け、かつ、冷蔵設備及び必要に応じて冷凍設備を設けること。

規則 別表第2

2 施設の業種別基準は、次のとおりとする。

- (1) 飲食店営業の施設の基準は、次のとおりとする。
- ア 施設には、調理室及び客室を設けること。ただし、調理室と客室が接しており、これらが他と区画されている場合は、当該調理室と客室の間を仕切ることによって代えることができる。
  - イ 大量に調理を行う形態の営業にあつては、配ぜん台又は配ぜん棚が設けられ、必要に応じて配ぜん室が設けられていること。
  - ウ 冷蔵又は冷凍設備は、食品の保存のため十分な大きさであること。
  - エ 折詰、弁当又は副食の詰合せを調製する場合は、必要に応じて放冷室又は包装室が設けられていること。
  - オ 生食用鮮魚介類又は食肉を調理する場合は、それぞれに専用の包丁及び合成樹脂製又は合成ゴム製のまな板が備えられていること。

<略>

- (9) 食肉処理業に使用する施設には、前処理室、処理室及び冷蔵設備をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第2 第2項

- (11) 食肉処理業の施設の基準は、次のとおりとする。
- ア 施設には、処理前の生体又はと体の搬入口と処理後の搬出口が別に設けられていること。
  - イ 前処理室には、荷受場所及び必要に応じてとさつ放血設備が設けられていること。
  - ウ 処理室には、処理台その他必要な設備が設けられていること。

- (10) 食肉販売業に使用する施設には、専用の冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

規則 別表第2 第2項

- (12) 食肉販売業の施設において、枝肉又はカット肉を取り扱う場合には、処理室及び貯蔵室が設けられていること。

- (11) 食肉製品製造業に使用する施設には、原材料貯蔵室、製造室、製品保管室、包装室及び検査室をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第2 第2項

- (13) 食肉製品製造業の施設の基準は、次のとおりとする。
- ア 施設には、必要に応じてくん煙蒸煮に使用する室又は設備及び荷造室が設けられていること。
  - イ 原材料貯蔵室及び製品保管室には、冷蔵設備が設けられていること。

<略>

- (26) 豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業又はそうざい製造業に使用する施設には、製造室、原材料貯蔵設備及び製品保管設備をそれぞれ別個に設けること。

規則 別表第2 第2項

- (32) そうざい製造業のうち、製造室には、原材料洗浄設備及び包装場所並びに必要に応じて解凍設備及び放冷場所が設けられていること。

<略>

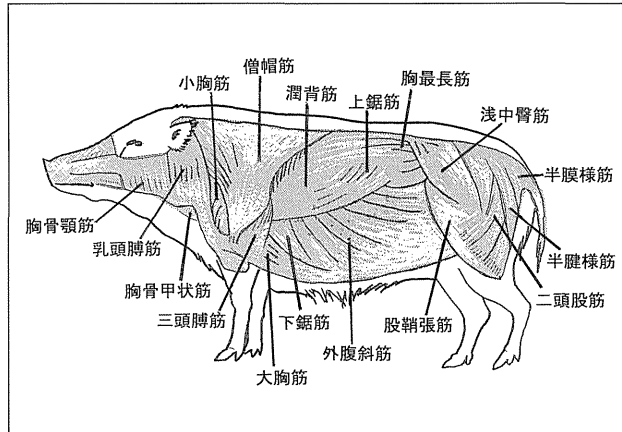
- 3 前2項に定めるもののほか、公衆衛生に与える影響が著しい営業の施設の基準については、規則で定めるところによる。

富山県食品衛生条例施行規則

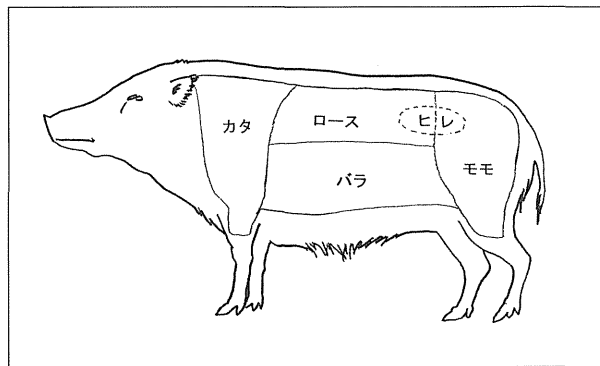
参考資料 3 イノシシの筋肉等の名称について

と体の異常確認を的確に行い、捕獲作業や解体処理作業の衛生管理や効率性を高めるための一助として、イノシシの主な筋肉の名称、肉の部位名や内臓を掲載します。

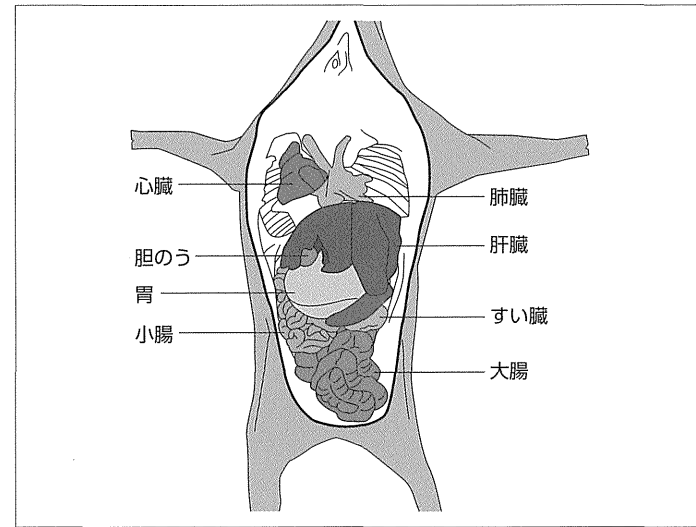
(1) 筋肉の名称



(2) イノシシ肉の部位



(3) イノシシの内臓





#### 参考資料 4 獣肉が原因となる食中毒等について

食中毒とは、一部の種類の病原微生物や有害・有毒な物質が含まれた食品を飲食することによって起こる、健康被害のことです。食中毒の原因は主に「細菌・ウイルス・化学物質・寄生虫」の4つに分けられます。

食中毒の原因となる食品等は、腐敗と違い、味にも臭いにも変化が無く食べても異常に気付かないのが特徴です。

食中毒の主な症状は、腹痛、下痢や嘔吐等ですが、症状は原因となった菌や、個人差によっても異なります。

一般的な食肉による食中毒の他に、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。

##### (1) E型肝炎ウイルス

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物が発生源となる人獣共通感染症の一つ。</li> <li>ウイルスに汚染された野生鳥獣等の生肉や生レバー、飲用水等の口からの摂取により感染する。</li> </ul>
潜伏期間	2～6週間
症 状	発熱、全身倦怠感、食欲不振、嘔吐、褐色尿を伴う黄疸 （稀に劇症化することがある。 妊婦が感染して発症した場合には、劇症化する率が高い。）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉は中心部まで十分に加熱する。</li> </ul>

##### (2) カンピロバクター属菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物の腸管内に生息し、食肉や飲料水を汚染する。</li> <li>熱や乾燥に弱い。</li> <li>少ない菌量でも発症。</li> </ul>
潜伏期間	2～7日
症 状	発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、下痢、血便
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉は中心部まで十分に加熱する。</li> <li>肉と他の食品との接触を避け、生肉からの二次汚染防止を徹底する。</li> </ul>

##### (3) サルモネラ属菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物の腸管、自然界（川や下水等）に広く分布。</li> <li>生肉を汚染することが多い。</li> <li>乾燥に強い。</li> </ul>
潜伏期間	5～72時間
症 状	激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐 （症状が無くても、長期にわたり保菌者となることもある）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉や卵は十分に加熱する。</li> <li>包丁やまな板等からの、二次汚染に注意する。</li> </ul>

##### (4) 腸管出血性大腸菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>動物の腸管内に生息する。</li> <li>菌に汚染された飲食物や、患者から排出された大腸菌を口から摂取することによって感染する。</li> <li>「O157」が代表的だが、その他に「O26」や「O111」が知られている。</li> </ul>
潜伏期間	3～5日間
症 状	激しい腹痛、激しい血便（発熱は少ない） （重症の場合は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症等に至る場合もある）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉は中心部まで十分に加熱する。</li> <li>生鮮食品（野菜や果物）は、よく洗う。</li> <li>手洗いの徹底による二次感染防止。</li> </ul>

##### (5) 黄色ぶどう球菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>人や動物、ホコリの中に常在する。</li> <li>毒素（エンテロトキシン）を生成し、これが食中毒の原因となる。</li> <li>毒素は耐熱性が高い（100℃で3時間の加熱でも破壊されない）。</li> </ul>
潜伏期間	1～3時間
症 状	激しい吐き気、嘔吐、腹痛、下痢
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指や調理器具の洗浄・消毒。</li> <li>手指に切り傷や化膿創のある場合は、食品に直接触れない。</li> <li>食品を10℃以下で保存する。</li> </ul>

##### (6) エルシニア感染症

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>エルシニア属に属する菌の感染が原因である感染症。</li> <li>家畜や野性小動物（ネズミ等）が保菌し、糞尿によって汚染された食品を口から摂取することによって感染する。</li> <li>冷蔵庫内（0～4℃）でも増殖可能である。</li> </ul>
潜伏期間	2～3日
症 状	発熱、腹痛（特に右下腹部）、下痢
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>手指や調理器具の洗浄・消毒。</li> <li>低温でも増殖可能なので、冷蔵庫を過信しない。</li> </ul>

##### (7) ウェルシュ菌

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>人や動物の腸管や、自然界（土壌や下水）に広く生息する。</li> <li>100℃で3時間の加熱に耐える芽胞を作る。</li> <li>食物と共に摂取されると、腸管内で毒素を作り、この毒素が食中毒を起こす。</li> <li>しばしば大規模発生がある。</li> </ul>
潜伏期間	6～12時間
症 状	下痢、腹痛（下腹部の張り）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>加熱調理食品の冷却は、速やかに行う。</li> <li>食品を保存する場合は、10℃以下または55℃以上を保つ。</li> <li>加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しない。</li> </ul>

(8) ノロウイルス

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ウィルスに汚染された貝や、感染者の排出した菌を口から摂取することによって感染する。</li> <li>・ 少量のウイルスでも発症する。</li> </ul>
潜伏期間	24～48時間
症 状	下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱（38℃以下）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手洗いを徹底する。</li> <li>・ 調理器具等は、次亜塩素酸ナトリウムや温湯による消毒が有効。（アルコールは効果が小さい。）</li> </ul>

(9) 肺吸虫症状

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 吸虫（ジストマ）の寄生を原因とする寄生虫病。</li> <li>・ サワガニやイノシシの肉に寄生し、それらを食べることによって感染する。</li> <li>※ 生のイノシシ肉を与えたため、猟犬が感染したと思われる報告例有り。</li> </ul>
潜伏期間	感染3～4週間で肺へ移行
症 状	咳、胸痛、血痰
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サワガニやイノシシ肉の生食を避ける。</li> </ul>

(10) 肝てつ症

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 肝てつによる寄生虫症。</li> <li>・ 肝てつは、牛の胆管に寄生する。  <ul style="list-style-type: none"> <li>〔 牛から排泄された肝てつの卵は、巻貝「ヒメモノアラガイ」内で成長後、水辺の植物（芹や稲）に付着する。 〕</li> </ul> </li> <li>・ 肝てつが寄生している牛のレバーや植物を、生で食べることで感染する。</li> </ul>
症 状	発熱、右腹の激痛、下痢、黄疸
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水辺の山菜等はよく洗い、熱湯に通し生食を避ける。</li> <li>・ 牛等のレバーは、生食を避ける。</li> </ul>

(11) トリヒナ症（旋毛虫症）

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 旋毛虫の寄生を原因とする寄生虫病。</li> <li>・ 肉食及び雑食の哺乳類が保有している。</li> <li>・ 人へは、旋毛虫が寄生した豚、クマやイノシシの肉を食べることによって感染する。</li> <li>※ 日本では、クマの肉を生で食べたことが原因の集団発生が起きている。</li> </ul>
潜伏期間	感染1～6週間で全身に散らばる
症 状	筋肉痛、顔面や手足の浮腫、旋毛虫が出現した場所での炎症（心筋炎、肺炎や呼吸不全によって死に至る例有り）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 肉の生食を避ける。</li> </ul>

(12) 豚丹毒

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚丹毒菌による感染症。（人が感染した場合は、類丹毒と呼ばれる）</li> <li>・ 人へは、保菌動物の排泄物や、菌に汚染された水や食肉等からの創傷感染がほとんどである。</li> </ul>
-----	---

潜伏期間	2～7日
症 状	皮膚疾患、関節炎、リンパ節炎 （心内膜炎を伴う敗血症を起こすこともある）
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉を取扱う場合は、手袋や長袖を着用して皮膚の露出を避け、手指を傷つけないよう注意する。</li> </ul>
そ の 他	発症が疑われるイノシシを発見した場合には、県家畜保健衛生所に情報提供をお願いします。 <b>※ 動物での症状</b> 敗血症（臓器の出血等）、蕁麻疹（紅色の発疹）、関節炎

(13) シカの慢性消耗病（chronic wasting syndrome: CWD）

人への感染の可能性に大きな関心が寄せられているシカの慢性消耗病（CWD）について紹介します。北米では、年々、発生が広がっています。

特 徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ BSE（牛海綿状脳症、いわゆる狂牛病）や、人間のクロイツフェルト・ヤコブ病と同じ、伝達性海綿状脳症の一種。</li> <li>・ 異常型プリオン蛋白質が原因になって起きる病気である。</li> <li>・ 唾液や血液を通じて伝播することが明らかになっている。</li> <li>・ 発症すると運動失調を呈し、歩行等に異常が現れる。</li> <li>・ 人への感染の可能性については不明。</li> </ul>
-----	--

参考資料 5 関係行政機関 連絡先一覧

＜食品の営業許可や衛生管理等に関すること＞

担当部署	所在地	電話番号
富山県新川厚生センター	〒938-0025 黒部市堀切新 343	0765-52-1225
富山県新川厚生センター魚津支所	〒937-0805 魚津市本江 1397	0765-24-0359
富山県中部厚生センター	〒930-0355 中新川郡上市町横法音寺 40	076-472-4094
富山県高岡厚生センター	〒933-8523 高岡市赤祖父 211	0766-26-8417
富山県高岡厚生センター射水支所	〒939-0351 射水市戸破 1875-1	0766-56-2666
富山県高岡厚生センター氷見支所	〒939-0021 氷見市幸町 34-9	0766-74-1780
富山県砺波厚生センター	〒939-1506 南砺市高儀 147	0763-22-4507
富山県砺波厚生センター小矢部支所	〒932-0833 小矢部市綾子 260-1	0766-67-1070
富山市保健所	〒939-8588 富山市麓川 459-1	076-428-1154

＜食品衛生に関すること＞

担当部署	所在地	電話番号
富山県厚生部生活衛生課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3230

＜食品の表示に関すること＞

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農産食品課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-8816

＜狩猟登録に関すること＞

担当部署	所在地	電話番号
富山県生活環境文化部自然保護課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3397

＜鳥獣害に関すること＞

担当部署	所在地	電話番号
富山県農林水産部農村振興課	〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7	076-444-3381

参考文献・ホームページ

- ◆ 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  
(平成 23 年 3 月) 農林水産省
- ◆ 食品等事業者が実施すべき管理運営に関する指針(ガイドライン)(平成 16 年 2 月)厚生労働省
- ◆ 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・ニホンズシカ)  
(平成 22 年 11 月) 福井県
- ◆ 信州ジビエ衛生管理ガイドライン(平成 19 年 9 月) 長野県
- ◆ ひょうごシカ肉活用ガイドライン(平成 23 年 1 月) 兵庫県
- ◆ 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

- ◇ 農林水産省ホームページ
- ◇ 厚生労働省ホームページ
- ◇ 食品安全委員会ホームページ
- ◇ 東京都ホームページ
- ◇ 横浜市ホームページ
- ◇ 全国食肉事業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 全国農業協同組合連合会ホームページ
- ◇ 社団法人 日本農林規格協会ホームページ

富山県獣肉食材活用アドバイザー

小西 謙造	社団法人 全日本司厨士協会 北陸地方本部 会長
中川 清一	富山県食肉事業協同組合連合会 会長
西田 秀子	社団法人 富山県栄養士会 会長
深井 康子	富山短期大学 教授
前田 誠	社団法人 富山県猟友会 副会長・常務理事

(50 音順、敬称略)

平成 24 年 3 月 発行  
**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**  
 富山県農林水産部農村振興課  
 〒930-8501 富山市新総曲輪 1-7  
 TEL(076)444-3381 FAX(076)444-4427

## 「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」 Q&A

Q&Aでは、富山県としての基本的な考え方を回答していますが、詳しくはガイドライン61ページに掲載した関係行政機関までお問い合わせください。

	質 問
Q1	なぜ、県はガイドラインを策定したのですか？
Q2	イノシシを食肉として利用することが、イノシシによる農作物被害の対策につながるのですか？
Q3	策定されたガイドラインは、どのように運用されるのですか？
Q4	商業ベースにのせようとすると、イノシシの絶滅が心配されませんか？
Q5	ガイドラインを守らずに、イノシシを解体処理し、肉を販売してはいけませんか？
Q6	イノシシを解体処理し食肉として販売する場合に、義務となる事項は何ですか？
Q7	飲食店が野生鳥獣を取り扱う場合、食肉処理業の許可は必要ですか？
Q8	自家消費用として行イノシシの解体も食品衛生法で規制されるのですか？
Q9	食肉として流通させる場合、内臓摘出は処理施設で行わなければならないのですか？
Q10	食肉処理業の営業許可を取得するには、どのような事務手続きが必要ですか？
Q11	処理施設の建設を考えています。ガイドラインに記載されている全ての設備や作業手順ができるような施設でないと、食肉処理業の営業許可は取得できないのですか？
Q12	イノシシを解体すると大量の血や汚水が出ますが、その処理はどうすればよいですか？
Q13	既に食肉処理業を取得し、現在は牛と豚を扱っています。既にある食肉処理施設でイノシシの解体処理を行ってもよいですか？
Q14	ガイドラインでは、食肉として流通させるイノシシに「個体管理番号」を付与するように記載されていますが、どのようにすればよいですか？
Q15	イノシシを解体する際の、衛生的な処理のポイントは何か？
Q16	ソーセージやベーコンなどイノシシ肉の加工品を製造して販売したいのですが。
Q17	イノシシ肉やシカ肉は刺身で食べることはできますか？
Q18	野生動物の肉を食肉として利用する際に、考慮すべきリスクはありますか？
Q19	クマは、ガイドラインの対象ではないのですか？
Q20	東京電力福島第1原発事故の影響で、野生のイノシシやシカの肉から放射性セシウムが検出されるケースが報告されていますが、富山県の野生動物は大丈夫ですか？
Q21	獣肉を食用として活用したい場合は、どこに相談すればよいですか？

## Q1 なぜ、県はガイドラインを策定したのですか？

**A** 近年、富山県ではイノシシなどによる農作物被害が問題となっています。県は有害捕獲の強化に取り組んでいますが、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、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始まっています。

しかし、牛や豚などの家畜の肉は、「と畜場法」や「食品衛生法」で衛生管理と安全性が担保されますが、野生鳥獣は「と畜場法」適用外であるため、と畜場が使用できないことに加え、具体的な処理方法も定められておらず、衛生管理に課題があります。（と畜場では、全頭について、獣医師による検査を受けています。）

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が供給されることを目的として、ガイドラインを策定しました。ガイドラインは野生獣を取扱う上で、留意すべき事項や作業手順等を示し、衛生面での安全性を確保する役割を担いたいと考えています。

## Q2 イノシシを食肉として利用することが、イノシシによる農作物被害の対策につながるのですか？

**A** イノシシを食べることによって、捕獲を促進し、個体数調整の一助とするものです。ガイドラインの策定は、イノシシ肉を食べるにあたっての環境づくりの一環として、イノシシを食肉として利用する場合の衛生管理の指針を示すものです。

## Q3 策定されたガイドラインは、どのように運用されるのですか？

**A** ガイドラインは平成24年（2012年）4月1日からの運用です。ガイドラインは、イノシシなどを食肉として流通にのせることを目的として、捕獲や解体処理を行う方を対象とします。

自家消費用として野生動物を捌く場合は対象外となりますが、ガイドラインを参考に解体作業を行うことによって食中毒の危険性が少なくなります。

## Q4 商業ベースにのせようとすると、イノシシの絶滅が心配されませんか？

**A** イノシシを食肉として活用する取り組みは、増え続ける野生鳥獣にどう対応するかということが前提になっています。有害捕獲は、農作物被害の軽減を図ることを目的に行っており、決して無秩序に行われるものではありません。

食肉として流通させるということは、当然、商業ベースにのせることも視野に入れねばなりません。牛や豚といった家畜のように安定的に生産・供給されるものでないことを十分認識して取り組む必要があります。