

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ないのですか？

A ガイドラインは、事業関係者に遵守していただきたいのですが、指針ですので、遵守しないことが即ち法令違反になるわけではありません。

ただし、ガイドラインには食品衛生法などの法令で規定されている事項も含まれていますので、そのような事項は遵守していただく必要があります。

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？

A 皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシを、食肉として流通させるために解体処理する場合は、食肉処理業の営業許可を取得することが必要です。

食肉処理業の許可を取得するためには、処理を専用に行う施設と食品衛生責任者の資格が必要です。

また、食品として販売する場合に必要な表示ラベルについては、「JAS法」などによる規制があります。

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？

A 皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシを仕入れ、その料理店で料理人が捌き、その料理店で「料理」としてお客さんに提供する場合は、飲食店営業の範疇であるため、食肉処理業の営業許可は不要です。

ただし、内臓摘出や剥皮といった作業を行う際に、周囲にある施設や設備を汚染する可能性がありますので、通常の調理場とは別に、捌くための処理室などを設けることが望ましいです。

Q8 自家消費用として行うイノシシの解体も食品衛生法で規制されるのですか？

A 食品衛生法が適用される範囲は、「業」として行われる範囲です。

従って、猟師が自ら仕留めた獲物を自家消費するために行う解体処理作業や、一頭丸ごとの状態のイノシシを他人に譲渡する場合は食品衛生法で規制されません。

ただし、自家消費用として解体処理された肉が第三者に渡り、第三者がその肉を販売した場合は、食品衛生法で規定される営業許可を受けた施設以外で解体処理された食肉を販売したことになり、その行為は食品衛生法に違反したものととなります。

Q9 食肉として流通させる場合、内臓廃出は処理施設で行わなければならないのですか？

A 食用に適した、安全なと体であることを確認するためには、内臓に異常がないか確認することが重要です。

また、周囲の環境や腸の内容物などに存在する細菌が、肉に付着する可能性を減らすためにも、営業許可を取得した処理施設内で行ってください。

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？

A 食肉処理施設の所在地を所管する最寄りの県厚生センターまたは富山市保健所への申請が必要です。

申請には、申請書や施設の平面図といった書類の他に、申請手数料が必要です。また、処理に水道水以外の水などを使用する場合には、使用水の検査成績書などが必要です。

詳しい手続き等については、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。

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、食肉処理業の営業許可は取得できないのですか？

A 営業許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」で定める基準に適合した施設が必要です。ガイドラインに記載した施設イメージ図や設備は、あくまでも参考例ですので、同等以上の効果が得られる他のものを使用しても構いません。

作業手順についても、ガイドラインは、理想的・標準的な方法などを示したものですので、衛生的な取扱いが行われているならば、細かい手順などが異なっても、問題ありません。

ガイドラインを遵守しないことが即ち法令違反となるわけではありませんが、ガイドラインには遵守が必要な法令で規定された事項も記載されていますので、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。

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？

A 市町村によって取扱いが異なりますので、市町村にご確認ください。

グリーストラップ（排水中に含まれる油脂類を分離収集除去する器具・施設のこと）などが必要となる場合もあります。

Q 13 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？

- A** 牛や豚を扱っている食肉処理施設で、新たにイノシシなどの野生獣の解体処理を行う場合には、前処理室（剥皮・内臓摘出作業を行う場所）の設置が必要です。
- 剥皮や内臓摘出作業以降の脱骨・細切といった作業は、牛や豚を扱う既存の処理室と兼用することは可能ですが、作業場所の区別や使用する器具の使い分けが望ましいです。

Q 14 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」を付与するよう記載されていますが、どのようにすればよいですか？

- A** 「個体管理番号」は、処理施設側で付与してください。
- 番号の付け方に基準はありませんが、1頭1頭が識別できるものとしてください。

Q 15 イノシシを解体する際の、衛生的な処理のポイントは何ですか？

- A** 次の2つがポイントとして挙げられます。
- ① 食用として利用可能な個体（と体）だけを取扱う
 - ② 処理中に肉が食中毒菌などによって汚染されるのを防ぐ
- ① は、健康被害の原因となる可能性があるとの流通を防ぐためのものです。ガイドラインでは、具体的に次のようなことを記載しています。
- ・ 捕獲されたときの状況や、止め刺し方法を確認
 - ・ 時間や方法など適切に運搬されたと体であったかを確認
 - ・ 処理施設での解体作業において、と体に病気などの異常がないかを確認
- ② は、処理中の作業が適切でないために、肉が食用に適さない状態になることを防ぐことが狙いです。適切な処理手順と、設備・器具や作業従事者の手指などを清潔に保つことがポイントです。具体的には、次のようなことを記載しています。

【処理手順】

- ・ 内臓摘出は処理施設内で行う
- ・ 食道・気管と肛門を結紮し、臓器の内容物によって肉が汚染されるのを防ぐ
- ・ 枝肉のトリミングや洗浄を丁寧に行う
- ・ 食用部分を廃棄する部分と区分

【設備・器具など】

- ・ 施設の清掃など適切な管理
- ・ 使用するナイフなどの設備・器具のこまめな洗浄・消毒・交換
- ・ 作業従事者の手指や作業着の洗浄・消毒・交換

それぞれの詳しい方法は、ガイドライン本文でご確認ください。

またガイドラインでは、自主検査や、記録票の作成・保管などについても記載しています。

Q 16 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。

- A** どのような加工品（ソーセージ、コロッケなど）を製造するかにより、必要な営業許可が変わります。
- 詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所までご相談ください。

Q 17 イノシシ肉やシカ肉は刺身で食べることはできますか？

- A** E型肝炎や食中毒などの恐れがありますので、生食はしてはいけません。必ず中心部まで十分加熱した上で、食べてください。
- また、内臓は加熱しても食べることは避けてください。

Q 18 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？

- A** 食肉として利用する場合のリスクとしては、食中毒が第一に考えられます。
- 野生獣肉に関する食中毒の原因は、次の2つが主なものとして挙げられます。
- ① 野生動物が元々病気などを保有している場合
 - ② 捕獲や解体処理の作業中に、肉に病原性細菌などが付着してしまう場合
- ① の場合の対策ですが、ガイドラインでは、個体（と体）のチェックを捕獲や解体処理時など複数回行い、異常が見つかったと体（個体）は食肉用としないこととしています。
- ② の場合は、ガイドラインに記載した作業手順により、病原性細菌を広げる確率を下げるすることができます。
- また、中心部が85℃で1分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うことによって、病原性細菌などは死滅します。

Q 19 クマは、ガイドラインの対象ではないのですか？

- A** ガイドラインの策定は、野生動物が原因である農作物被害対策の一環として取組んだものです。捕獲された野生動物を食肉として活用することによって、有害捕獲の強化の一助とすることが目的です。

従って、生息数が減ることで農作物被害が減少し、増えすぎた個体数を捕獲によって減らす必要のある野生動物をガイドラインの対象としています。

富山県では、現在は、主にイノシシが対象となります。ニホンジカは、県内では頭数は少ないのですが、他県では農林業に多大な被害を与えていることから、ガイドラインはシカにも準用できるものとしています。

クマは保護管理の対象獣であることから、ガイドラインの対象とはしていません。ただし、解体処理する際には、食中毒を防ぐために、参考としていただきたいと思います。

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？

A 食品中の放射性物質の基準が設定された平成24年（2012年）4月以降では、宮城県において、イノシシの肉から食品衛生法上の基準値を上回る放射性セシウムが検出されています。

富山県はモニタリングポストにより環境放射線を測定していますが、測定結果は、自然界の放射線のレベルの範囲内です。従って、県内に生息するイノシシやシカの肉から放射線セシウムが検出されるといった可能性は小さいと考えられます。

また、イノシシの行動範囲を考慮しても、イノシシの肉から放射線セシウムが検出された地域からイノシシが本県に流入してくる可能性は低いと考えられます。

Q21 獣肉を食用として活用したい場合は、どこに相談すれば良いですか？

A 獣肉を食用として活用するために必要となる食肉処理業などの営業許可を得るためには、県厚生センター・富山市保健所に申請が必要となります。

また、その他の部署が関係する場合があります。

まずは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所または県農村振興課にご相談ください。

「みえジビエ」品質・衛生管理マニュアル

三重県

発行 H24. 3. 28

改訂 H24. 12. 26

目 次

はじめに	1
I マニュアルの策定趣旨	2
II マニュアルの基本的な考え方	2
III 関係法令	3
IV 用語の定義	4
V 安全性の確保	6
1 食の安全確保と調理について	6
2 処理・流通における安全性の確保について	6
VI 処理施設に必要な設備等	9
1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	9
2 施設・設備の衛生管理	9
3 食肉処理に必要な設備・器具	9
(1) と体の洗浄区域	9
(2) と体の懸吊（吊り下げ）設備	9
(3) 消毒設備	10
(4) 冷蔵設備	10
VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保	11
1 作業工程区分	11
2 捕獲者の作業手順・留意事項	12
(1) 捕獲	12
(2) 放血	13
(3) 運搬	14
(4) 情報の記録	15
3 処理業者の作業手順・留意事項	16
4 自主検査	23
VIII 情報の記録	25
IX 流通販売に必要な表示内容	25
X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項	27
1 飲食店等における解体	27
2 枝肉等の仕入れ	27
3 仕入れ時の確認	28
4 異常確認時の対応	28
5 器具等の衛生管理	28
6 食肉の販売	28
7 飲食店での調理提供	28
8 製造業での衛生管理	28
XI 危害リスク軽減への取組	29

記録用様式	31
様式1号 捕獲・受入個体記録表	32
様式2号 と体解体時の確認記録表	33
様式3号 食肉処理作業の自主点検表	34
参考資料	37
食品衛生の措置基準等に関する条例	38
生鮮食品品質基準	51
三重県食の安全・安心の確保に関する条例	61
三重県食の安全・安心の確保に関する条例施行規則	69
三重県食の安全・安心確保基本方針	80

はじめに

古来より、シカやイノシシは、自然からの貴重な恵みとして、その肉や毛皮が重宝されるなど、人の生活や文化に深く関わってきましたが、人の生活スタイルの変化や食の多様化などにより、捕獲されても大部分は利活用されない状況となっています。

また、シカやイノシシなど野生鳥獣は、生態系や生物多様性の維持に重要な役割を果たしていますが、最近では、生息数の増加や生息域の拡大により、農林水産業被害だけでなく、家宅への侵入や自動車等との衝突事故など、人の生活にも大きな影響を与えるようになってきました。

県では、本年度からスタートさせた新たな戦略計画「みえ県民カビジョン」において、獣害対策を特に注力すべき16のプロジェクトの一つとして位置づけ、被害の軽減に向けて、地域において野生獣の捕獲が促進される取組を進めているところです。

当プロジェクトでは、防護柵の設置などの被害対策や捕獲の他に、野生獣を未利用資源として捉え、積極的に利活用を進めるための取組を推進しています。

特に、適切に捕獲され、衛生的に解体処理された獣肉については、高級食材として流通している事例もあり、外食や食品加工など食品産業事業者などから、貴重な食材として、大いに魅力や可能性があるかと期待されています。

しかし、これまで、シカやイノシシの解体は、「と畜場法」の適用を受けず、事業者において独自の方法で処理が行われていたことなどから、県では平成24年3月に、捕獲から解体、流通に至るまでの具体的な方法について記述した「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」を作成し、関係者における解体処理から流通に至るまでの衛生・品質管理の徹底と、解体処理方法の高位平準化を推進してきたところです。

その後、このような獣肉利用の取組を促進するなかで、野生獣解体処理事業者や食品加工事業者等から、衛生・品質管理上特に注意すべきポイントや、自主的な衛生管理検査の方法などが得られたことから、解体処理の様子を示した写真なども追加し、より具体的でわかりやすいものとなるようマニュアルを改訂しました。

是非、関係する事業者の皆様には獣肉の衛生・品質管理に向けた指針としてご活用いただき、安全・安心な三重県産獣肉が広く県内外に流通していくことを期待しています。

最後になりましたが、マニュアルの改訂に当たり、ご協力をいただきました野生獣解体処理事業者や食品加工事業者など、関係の皆様には深く感謝を申し上げます。

三重県農林水産部長 梶田 郁郎

I マニュアルの策定趣旨

三重県では、猪肉や鹿肉の利活用を推進していますが、安全・安心を確保するための衛生管理や品質に関する基準が、牛や豚などの家畜と比べて整備されていない状況にあります。

また、現在の捕獲や解体処理方法も個人の技量に任されており、食肉の衛生管理や品質の面で個人差があることから、これら技術をいかに高い水準で平準化するかが課題となっています。

そこで、県では、衛生的で品質の良い鹿肉や猪肉を、皆さんに安心して食べていただけるよう、食品衛生法をはじめ関係法令を網羅するとともに、捕獲から流通にいたる作業工程の中でのチェック項目等を整理した「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」を作成しました。

II マニュアルの基本的な考え方

このマニュアルは、三重県で捕獲した野生のイノシシやシカをより衛生的に処理し、安全・安心で良質な「みえジビエ」として流通・販売されることを目的に作成しています。

このマニュアルは、食品衛生法等の関係法令に定められた事項の他に、衛生管理や品質向上に必要なとさつや解体の方法、関係する設備・機具の設置に関すること、リスク管理などに必要な基準等を示しています。

鹿肉や猪肉を食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法の規定による食肉処理業の基準に適合し、営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

Ⅲ 関係法令

鹿肉や猪肉を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ます。そのため、捕獲から流通までのすべての関係者が法令を十分理解し、法令を守りながら、供給を進めていく必要があります。

なお、特に関連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】

- 食品衛生の措置基準等に関する条例（平成12年3月24日三重県条例第8号）
- 三重県食品衛生規則（平成12年3月31日三重県規則第36号）
- 三重県食の安全・安心の確保に関する条例（平成20年6月23日三重県条例第33号）

Ⅳ 用語の定義

本マニュアルで、使用する用語の定義は、次のとおりです。

【食肉】

食用目的で処理された鹿肉や猪肉
ただし、捕獲者が自ら食するものを除く（自家消費）

【とさつ・放血】

食肉として処理するために、とさつし、放血すること

【個体】

捕獲された状態の野生の鹿や猪

【と体】

食肉として利用するために処理施設が受け入れた、とさつ、放血された個体

【枝肉】

と体から頭および内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉

【解体】

内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉の状態にするまでの作業

【処理】

枝肉の分割から脱骨・細切までの作業

【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または捕獲を行う者

【処理業者】

食品衛生法の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けて鹿や猪を食肉として解体処理する者

【処理施設】

鹿や猪を食肉として解体・処理するために、食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けた施設

【食肉処理業】

食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜若しくは食鳥処理の事業の規則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）以外の鳥をとさつし、若しくは解体する営業、又は、と畜場法又は食鳥処理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、および食肉を細切し食肉販売業に食肉を卸売する営業

【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。

【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、酢の物また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。）

【みえジビエ】

本マニュアルに基づき処理された鹿肉や猪肉

V 安全性の確保

1 食の安全確保と調理について

鹿肉や猪肉に限らず、すべての食材には、その取扱いによって食中毒を起こすリスクがありますが、衛生的な管理をすることにより、そのリスクを軽減することができます。

たとえば、みなさんが一般的に食しているジャガイモであっても芽を食べると食中毒になるため、芽を食べないように、未然に食中毒を防ぐ行為をしています。

そこで、鹿肉や猪肉を食する場合には、細菌やウイルス、寄生虫等による食中毒の危険性がありますので、そのリスクを回避するためにも、生食用としての提供は決してしないでください。

また、食用とする部位は、より食の安全性を確保するために本マニュアルに定める部位（P27参照）以外の肉を用いないようにお願いします。

過去に、野生獣肉および内臓の生食や、汚染された器具による他の食材の汚染が原因とされるE型肝炎ウイルス（HEV）による食中毒（急性肝炎発症）の発生事例が報告されていますが、その他の食中毒菌と同じように、中心部まで十分に火が通るよう加熱処理を行うこと、野菜など生食するものと、まな板や包丁等を共用する場合は、十分洗浄・殺菌を行うことで感染を防止することができます。

決して、鹿肉や猪肉は、生食としての提供はせず、中心部を85℃で1分以上の十分な加熱調理をして提供するようにしてください。

なお、鹿肉や猪肉は4℃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扱い、まな板や包丁、箸、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>

2 処理・流通における安全性の確保について

鹿肉や猪肉を食肉として処理・流通させるためには、捕獲から流通までのすべての段階で、「食材」としての意識を持って取り扱う必要があります。

解体処理施設における処理を衛生的に行うのはもちろんのこと、野生の鹿や猪を捕獲する時点から、食肉の安全・安心の確保に配慮した取扱いを徹底してください。

なお、捕獲の時点で表1のいずれかに該当する個体は、絶対に利用しないでください。

表 1

①	<p>止め刺しによる方法以外で既に死亡している個体、及び死亡原因が不明な個体 (注1) 止め刺しによる方法で死亡した個体であっても、放血が不十分と判断される場合には、食用には利用しないでください。 (注2) ワナにかかっている状態で、死亡していた場合には、たとえ個体に体温があっても食用には利用しないでください。</p>
②	<p>銃による捕獲で腹部に被弾した個体 (注1) 消化管の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などにより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ます。 (注2) ライフル銃またはスラグ弾の使用により捕獲した個体であっても、腹部に被弾した個体は、食用には利用しないでください。</p>
③	<p>散弾で狙撃された個体 (注) 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ます。</p>
④	<p>わな(檻含む)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</p>
⑤	<p>外見上、次のような異常が認められる個体 (注) 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ります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・皮膚に炎症、かさぶた等が見られるもの ・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 ・下痢により臀部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	<p>体温が異常に高い個体 (注1) 止め刺し、放血後、速やかに体温を測り、鹿で40℃以上、猪で42℃以上を目処に、体温が確認された個体は、食用にしないでください。 (注2) 体温測定は、直腸測定、足の付け根などで測定してください。</p>

⑦	<p>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</p>
⑧	<p>とさつ後、速やかに放血していない個体</p>
⑨	<p>とさつ後(放血時間含む)、概ね60分以内(4月~10月)、又は概ね90分以内(11月~3月)に解体処理施設(冷暗所)又は冷凍施設に搬入できない個体 ただし、保冷車使用など、冷温状態で個体を搬送できる場合は、概ね120分以内とする。</p>
⑩	<p>個体のダニ等を駆除するために、捕獲後殺虫剤等の薬剤を使用した個体</p>
⑪	<p>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</p>
⑫	<p>とさつ後24時間以内に個体の温度を4℃以下にできなかった個体</p>
⑬	<p>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 (注) 病原体や食中毒菌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。</p>

<参考> うっ血、血のかたまり



損傷の激しい部分



正常な部分



肉が黄土色や濁った白色などに変色
 やけ肉
 手前3つがやけ肉、一番後ろが正常肉

VI 処理施設に必要な設備等

施設基準や衛生管理基準は、非常に重要な事項となります。
巻末に係関係法令を記載していますので、参照してください。
なお、法令等が改正される場合もありますので、不明な点につきましては、事前に関係機関まで問い合わせをお願いします。
問い合わせ先が不明な場合には、まずは、三重県農林水産部獣害対策課（TEL059-224-2020）までご連絡いただければ、内容に沿った問い合わせ先をご案内します。

1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

鹿肉や猪肉を食肉として処理（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条第1項の規定による食肉処理業の基準に適合し営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

なお、食肉処理業の施設基準等の詳細は、最寄りの保健所（四日市市は、四日市市保健所）にお問い合わせください。

2 施設・設備の衛生管理

三重県では、食品衛生法の規定に基づき、食品衛生の措置基準等に関する条例により、営業施設における公衆衛生上構じるべき措置に関して必要な基準や営業施設規準（施設等の衛生管理基準）を定めています。この基準は、食肉処理業をはじめすべての営業施設に適用されます。

なお、施設基準等の詳細は、最寄りの保健所（四日市市は、四日市市保健所）にお問い合わせください。

3 食肉処理に必要な設備

鹿や猪を食肉として処理する場合、食品衛生法に基づく施設基準や施設等の衛生管理基準に適合する必要がありますが、そのほかにも、次の設備を処理施設に設置してください。

（1）と体の洗浄区域

受入れしたと体を飲用に適した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。

なお、洗浄区域は荷受室と共用できますが、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。

（2）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。

（3）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に接続している施設の場合には、次亜塩素酸ナトリウムを消毒に使用後、十分に流水で洗い流すことも有効です。

※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。

参考：200ppm以上

（4）冷蔵設備

解体処理した枝肉やブロック肉等が十分に貯蔵できるよう、4℃以下で保温できる冷蔵設備を設けてください。

なお、とさつ後24時間以内に4℃以下にできなかったと体、枝肉等については、食肉としないください。

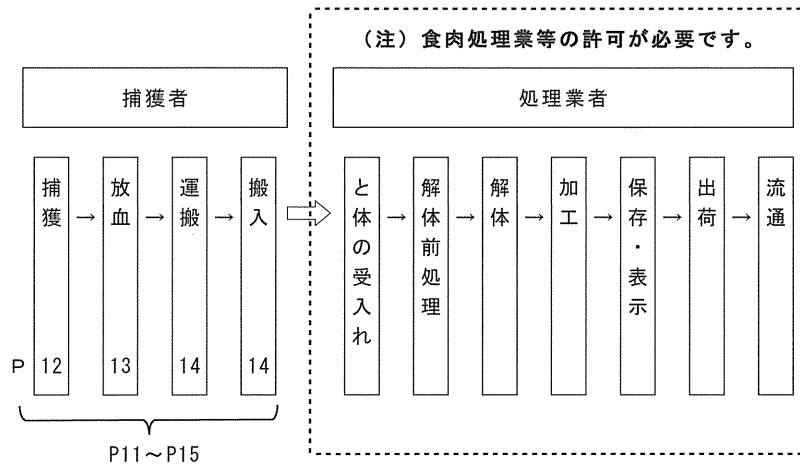
Ⅶ 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

安全で良質な食肉の流通のためには、捕獲者と処理業者の両方が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、互いに意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが重要です。

1 作業工程区分

鹿や猪の捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、原則として次のとおりです。（ここでは、大きくりにしています。作業工程の詳細は、後述します。）

なお、処理業者が直接販売する機会を想定し、ここでは流通までを作業工程の範囲に含めています。



（注意事項）

原則、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、内臓を摘出せざるを得ない場合には、捕獲現場等で摘出を行うこととなりますが、その場合は、シートの上で作業を行い、処理施設での内臓摘出手順に沿って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取り扱うとともに、内臓については食用にしないでください。

- ・野生動物の体表には、ダニやヤマビルといった外部寄生虫が存在します。これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものもあるため、吸血された場合はその後の体調に注意し、異常を感じたらすぐに病院にかかってください。その際は、症状と併せて、ダニ等に吸血されたことを伝えてください。
- ・人獣共通感染症の中には、野生動物の血液や内臓を介して感染するものもあるため、血液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム手袋を着用するなど、体液等と直接接しないよう留意してください。特に手足等に傷がある場合は、傷口が体液に触れないよう十分注意してください。

2 捕獲者の作業手順・留意事項

(1) 捕獲

捕獲現場では、原則、内臓摘出の処理をしない状態で処理施設に搬入してください。

なお、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）により、品質に大きく影響をおよぼすことから、捕獲から搬入まではできるだけ短時間で進行する必要があります。

【留意事項】

①捕獲者の健康状況（止め刺し者、放血者を含む）

- ・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。

②銃器による捕獲

- ・狙撃部位（狙い）は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないでください。
なお、腹部に被弾した個体は、絶対に食肉として利用しないでください。
- ・ライフル銃またはスラッグ弾を使用してください。
なお、散弾で狙撃された個体は、絶対に食用として利用しないでください。

③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、食用にできない部位がないかどうかを判断してください。
なお、外見上から食用化可能と判断した場合においても実際に解体処理施設での解体検証により、食用不可（通称：やけ肉など）と判断される場合には、食肉として提供しないでください。
- ・捕獲をしたわなの種類（箱、くくり）、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に残してください。
- ・わなによる捕獲の場合には、捕獲したら止め刺し、放血を行い、速やかに処理施設に搬入してください。

④外見の異常の確認

- ・ P7～8の表1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に感染している恐れがありますので、食用には絶対に利用しないでください。

⑤その他

- ・ 動物愛護の精神に則り、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してください。

(2) 放血

放血の良し悪しは、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、ただちに放血を行ってください。

なお、放血が適切に行われたかどうかを確認するため、処理施設においては、搬入後の解体処理時に枝肉や内臓の色などを必ず確認してください。

捕獲者と処理業者は、情報を共有して、放血方法の改善を検討するなど、常に連携協力して作業にあってください。

【留意事項】

①放血の実施場所

- ・ 衛生等の理由で現場での放血が適当でないと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ただちに行ってください。
- ・ 放血にあたっては、公衆衛生および環境への影響等に十分配慮してください。

②放血方法

- ・ 頭部を下にし、首の付け根の頸動脈をナイフ等で切断し十分に放血してください。
- ・ より確実に放血できるように心臓が動いている間に行うように努めてください。
- ・ 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扱ってください。

③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。

④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、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、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。
- ・ 使用するナイフ等については、サビなどがないように、十分に整備した物を使用してください。

(3) 運搬

捕獲現場等で放血した個体は、鮮度を保ち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）により品質に大きく影響がおよぶことから、捕獲から搬入は可能な限り短時間で行い、とさつ後24時間以内に4℃以下になるよう、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を行ってください。

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、品質が低下し食用に適さないと判断される場合、また、とさつ後24時間以内に4℃以下にできなかった場合には、処理施設への搬入は行わず、法律等に基づき、焼却や埋設するなど適切な処分を行ってください。

（原則、とさつ～解体処理を24時間以内で終わり、4℃以下にしてください。）

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て檻の中で個体が暴れないようにし、個体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。

【留意事項】

①内臓の摘出

- ・ 原則、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、解体処理施設までの運搬時間などから判断して、内臓を摘出せざるを得ない場合には、捕獲現場等で摘出を行うこととなりますが、その場合は、シートの上で作業を行い、処理施設での内臓摘出手順に沿って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取り扱うとともに、内臓については食用にしないでください。

②運搬方法

- ・ 個体を引きずり落とすなど、運搬時の取り扱いによっては、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。食品としての品質低下がないよう丁寧に運搬してください。
- ・ 運搬時の損傷や、それに伴う個体の汚染防止に努めてください。
- ・ できるだけ、運搬時に個体の温度があがらないように、努めてください。
- ・ 止め刺しから夏場（4月～10月）は概ね60分以内、冬場（11月～3月）は概ね90分以内に処理施設へ搬入してください。

(4) 情報の記録

捕獲した個体の年齢、性別、捕獲時期などさまざまな状態で肉質にばらつきのある個体を適切に処理するとともに、出荷した後の想定外の事由に迅速に対応がとれるようにトレーサビリティを行います。

そこで、捕獲者は、捕獲から搬入までに關する次の情報を記録し、正確に処理業者に伝達してください。

- ①捕獲者の氏名、連絡先
- ②止め刺し者及び放血者の氏名、連絡先
- ③捕獲者、止め刺し者及び放血者の健康状況（発熱、下痢、おう吐など）
- ④捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
- ⑤捕獲許可種類（狩猟又は有害駆除）、捕獲方法（銃またはわな）、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無および状態
- ⑥外見の異常の有無（表1の⑤参照）
- ⑦推定年齢、性別、推定体重
- ⑧放血の有無、放血開始時刻、放血終了時刻、放血場所
- ⑨内臓摘出の有無
- ⑩冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法および温度
- ⑪その他の特記事項

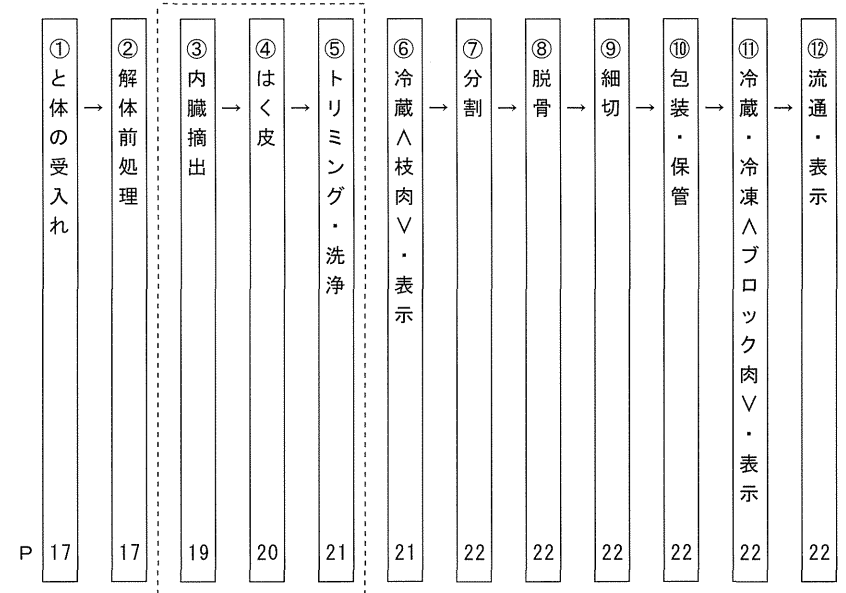
【留意事項】

- ①処理業者が作成する「捕獲・受入個体記録表」（様式1号）に必要な情報を、処理業者に漏れなく伝達してください。
 - ・捕獲者自身が、搬入した個体の状態を処理過程で確認することは、今後の品質の向上に役立ちます。自身の目で枝肉などの状態を確認するようにしてください。
 - ・捕獲者が処理施設に立ち入る際は、施設の責任者の指示に従い、手指の消毒や履物の交換または洗浄などの衛生措置をとってください。

3 処理業者の作業手順・留意事項

処理施設における一般的な作業手順は次のとおりです。

なお、鹿や猪など獣種が異なるものは、施設内の同一区画内で同時に鹿と猪を処理することがないようにしてください。



※処理の原則

- とさつ・放血以降の処理は、処理施設で行ってください。
- 野外で処理された個体は、食用に利用しないでください。
- と体の処理は、受入れ後できるだけ速やかに行ってください。

・野生動物の体表には、ダニやマビルといった外部寄生虫が存在します。これらの中には、人に重篤な健康被害をもたらす病原体を保有するものもあるため、吸血された場合はその後の体調に注意し、異常を感じたらすぐに病院にかかってください。その際は、症状と併せてダニ等に吸血されたことを伝えてください。

・人獣共通感染症の中には、野生動物の血液や内臓を介して感染するものもあるため、血液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム手袋を着用するなど、体液等と直接触れないよう留意してください。特に手足等傷がある場合は傷口が体液に触れないよう十分注意してください。

①と体の受入れ

P7～P8の表1のいずれかに該当する個体は、食用には利用しないでください。

また、他の個体への影響を考慮し、処理施設にも搬入しないでください。

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もとに総合的に判断してください。

受入れ時には、「情報の記録」の項目に記載された以下の情報を捕獲者から聞き取り1頭ごとに「捕獲・受入個体記録表」(様式1号)を作成して記録し、その記録は3年以上保管してください。

- ・捕獲者、止め刺し者及び放血者の氏名、連絡先
- ・捕獲者、止め刺し者及び放血者の健康状況(発熱、下痢、おう吐など)
- ・捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
- ・捕獲方法(銃またはわな)、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無および状態
- ・外見の異常の有無
- ・推定年齢、性別、推定体重、個体体温(捕獲者に聞き取りのうえ、記入)
- ・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、冷却方法および温度
- ・その他の特記事項

受入れした個体1頭ごとに「個体管理番号」を付し、処理時における異常確認表や解体後販売する食肉の表示にも記載し、「食の安全・安心」の実現に必要なトレーサビリティを確保するための情報としてください。

なお、付与する番号は、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。

また、枝肉で保存する場合には、荷札等により1頭ごとにラベリングしてください。

【留意事項】

泥等による体表の汚れのひどい個体は、処理施設搬入前に洗浄してください。

②解体前処理

解体前に、と体洗浄区域にて、飲用適の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、消化管内容物による汚染を防ぐため、食道・気道および直腸(肛門部)をしっかりと縛ってください(結さつ)。

ただし、食道や直腸(肛門部)を切断することなく解体処理を行う方法の場合には、この限りではありません。

【留意事項】

- ・手指を十分に洗浄し、作業衣、帽子、手袋、長靴、エプロン等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。

<参考>



懸吊ハンガーによる懸吊の様子

【解体作業全般における記録事項】

解体時には、次のような内臓や枝肉などの異常の有無をと体ごとに確認し、「と体解体時の確認記録表」(様式2号)を作成して記録し、その記録は3年以上保管してください。

- ・腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常
- ・内臓の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・血液の色、粘性などの異常
- ・リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・胸部・腹部に異常に水がたまっていないか
- ・枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・関節の腫れなどの異常
- ・寄生虫の付着、感染などの異常
- ・実包の破片などの混入の有無

なお、鉄砲を使用せずに捕獲や止め刺しを行ったにも関わらず、実包の混入が確認されましたら、混入が確認された実包の現物に捕獲場所や捕獲日時等を添えて、三重県農林水産部獣害対策課(TEL 059-224-2020)までご連絡いただきますように、ご協力をよろしくお願いいたします。

異常が認められた個体は、一切、処理施設への搬入や利用することなく、廃棄処分してください。

また、使用した器具などは、速やかに洗浄・消毒してください。

【解体作業全般における衛生管理】

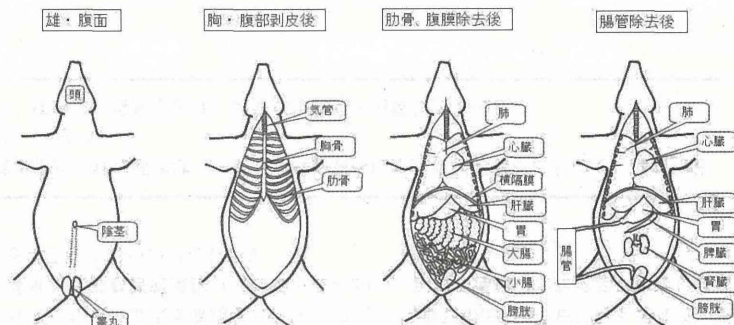
- ・解体作業は、処理室で行ってください。
- ・解体作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊（吊り下げ）するか、専用の作業台に置いて行ってください。
- ・使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください
- ・と体や枝肉の洗浄は、飲用に適した水を使用してください。
なお、上水道以外の水を使用する場合は、年1回以上の水質検査を実施し、飲用不適の水は、使用しないでください。
- ・と体1頭の内臓摘出およびはく皮作業が終了するごとに、施設の洗浄を行ってください。
なお、洗浄の際は洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意してください。
- ・解体に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前およびと体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℃以上の温湯または、次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。
参考；200ppm以上
- ・と体の解体などの際には、異物が混入しないよう、十分に注意してください。
使用するナイフなどの刃先形状の使用前、使用後を確認し、破片が紛れ込まないように、十分に注意してください。
もし、破片が紛れ込んだ恐れがある場合には、当該個体の利活用は行わないでください。
- ・とさつ後24時間以内に、と体や枝肉等を4℃以下にできなかった場合には、食用にしないでください。

③内臓摘出

【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慎重に行ってください。
消化管の内容物や尿が付着した肉は、食中毒菌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完全に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、そのすべてについて食肉として利用せず、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、使用の直前およびと体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℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。
参考；200ppm以上
- ・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・消毒してください。
- ・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分し、枝肉に触れないよう注意してください。

《参考》イノシシの内臓の配置（注意：解体の順序を示したものではありません）



④はく皮作業

作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・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、最初に必要な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。

<参考>



ナイフの入れ方

刃を手前に向けて切開することで、汚染を防ぎます

- ・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注意してください。
- ・枝肉のはく皮された部位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、食用にしないようにするとともに、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、使用の直前およびと体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℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。

参考；200ppm以上

- ・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分し、枝肉に触れないよう注意してください。
- ・はく皮の作業が終了したら、エプロンを外し、ブラシなどで、帽子、衣類等に付着した毛を払うなど、十分に毛を払い落としうえて、清潔なエプロンを付けてください。
その際、払いおとした毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意してください。

- ⑤枝肉のトリミング（汚染部位等の切除）と洗浄
作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・はく皮された枝肉の、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、腹腔周囲などに特に注意して確認してください。
- ・血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染を起こさないよう、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、飲用適の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。

- ⑥冷蔵・表示
作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・とさつ・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。
なお、とさつ後24時間以内に、と体や枝肉を4℃以下にできなかった場合は、食肉としないでください。
- ・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、4℃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。
- ・冷蔵時に、取り違えないように、個体管理番号、部位、日付け等を表示してください。

- ⑦分割、⑧脱骨、⑨細切
作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・加工作業は、「解体作業」とは区画し、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。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用直前および使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯または、次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。
※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。
参考；200ppm以上
- ・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。

- ⑩包装・保管、⑪冷蔵・冷凍・表示
作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・処理した食肉は、作業後速やかに包装（真空パックなど）し、表示ラベル（受入個体番号、部位、解体処理日等）を貼って（P25参照）冷蔵または冷凍保存してください。
- ・冷蔵庫または冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理してください。

- ⑫流通
作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・解体処理した個体が、わなやおりによる捕獲であっても、出荷前もしくは、事業者等と連携し、エンドユーザーに届く前までに、異物混入や肉の状態を複数回の目視確認を実施してください。
また、原則として出荷までに金属探知機（磁気性、非磁気性検知）による鉛玉等の異物混入の検査を実施してください。
なお、出荷までに検査ができない場合には、流通や加工事業者等と連携し、エンドユーザーに届く前までに、金属探知機（磁気性、非磁気性検知）やX線検査機による鉛玉等の異物混入の検査を実施してください。
ただし、出荷先が了承している場合に限り、金属探知機による鉛玉等の異物混入の検査を実施しなくても構いません。
- ・出荷後の輸送中も、枝肉またはブロック肉の温度が4℃以下を維持できるようにしてください。

⑬その他（廃棄）

作業には、下記の事項に留意してください。

【留意事項】

- ・食用に供さない不要な内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨、切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、市町また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。
- ・解体処理時等に確認された食用に適さない肉も同様に処理してください。

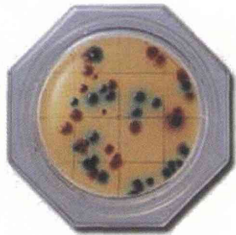
4 自主検査

処理施設においては、本マニュアル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、また、安全性の確保のため、処理した食肉および施設の設備・器具等の細菌検査を行ってください。

月に1回、「フードスタンプ」等、簡易の食品衛生検査用キットを使用して、次のとおり、検査の実施をお願いします。

なお、解体処理作業を始める前に、直近の検査結果を確認のうえ、必要なときは施設の再清掃・消毒を行った後、解体処理作業を開始してください。

検査対象	検査方法	検査部位	検査項目	頻度	備考
出荷状態肉	検査用キット	肛門周辺、皮むき始め等	大腸菌、サルモネラ	1回/月	必要に応じて、検査機関の検査を受けること
施設・設備	検査用キット			1回/月	



「フードスタンプ」大腸菌用（検査後）



「フードスタンプ」サルモネラ用（検査後）

（写真出典：http://cosmokai.com/recommend/3）

簡易の食品衛生検査用キットによる検査を行わない場合や、同キットによる検査結果に応じて、次のとおり、検査機関に依頼し、検査を実施してください。

検査対象	検査方法	検査部位	検査項目	頻度
出荷状態肉	拭き取り	肛門周辺、皮むき始め等	細菌数（生菌数）、大腸菌群	1回/月
施設・設備	拭き取り			1回/月

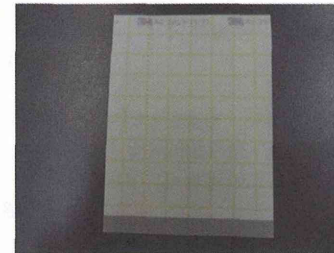
【留意事項】

- ・前記は、食の安全性などを考慮し、必要最低と考える内容です。必要により、各事業者により検査部位や項目、回数などを加えて実施してください。
- ・解体処理を行わない月には、検査は必要はありません。ただし、1回でも解体処理を行った場合には、検査を実施してください。
- ・三重県がモニタリング検査を行う場合は、ご協力をお願いします。

<参考>



拭き取り検査の例（写真は豚肉）
検査キットの綿棒が軽くしなるくらい枝肉に押し当て、拭き取ります。



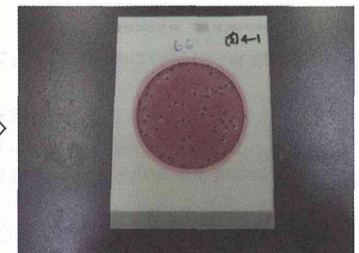
生菌数用培地（培養前）



生菌数用培地（培養後）



大腸菌群用培地（培養前）

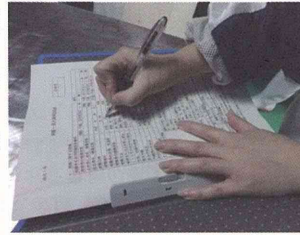


大腸菌群用培地（培養後）

Ⅷ 情報の記録

処理した食肉について、「食の安全・安心」実現に必要なトレーサビリティを確保するため、処理施設に受入れた個体に関する情報や解体処理したと体の異常に関する情報は、記録として保存する必要があります。

処理業者は、次のとおり書類を作成して記録し、その記録は3年以上保管してください。



- ・受入れた個体に関する情報-----「捕獲・受入個体記録表」(様式1号)
- ・解体処理したと体の異常に関する情報---「と体解体時の確認記録表」(様式2号)

Ⅷ 流通販売に必要な表示内容

食肉を流通販売させるためには、食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法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、「生食はせず、十分加熱して食べるよう」、その旨を表示してください。
また、野生獣肉による他の食材の汚染を防止するため、「野生獣肉に使用した調理器具は、十分に洗浄するよう」、表示してください。

本マニュアルに基づく鹿肉や猪肉は、「みえジビエ」として、食の安全・安心が確保された高品質な食用肉として、流通させることを想定しています。そこで、消費者の安全・安心につながる情報をより多く提供することで、信頼してもらうためにも、生鮮食品の表示などの関係法令に基づく項目に加えて、独自の項目を表示していただくことをお願いします。

【 本マニュアルで規定する表示項目の例 】

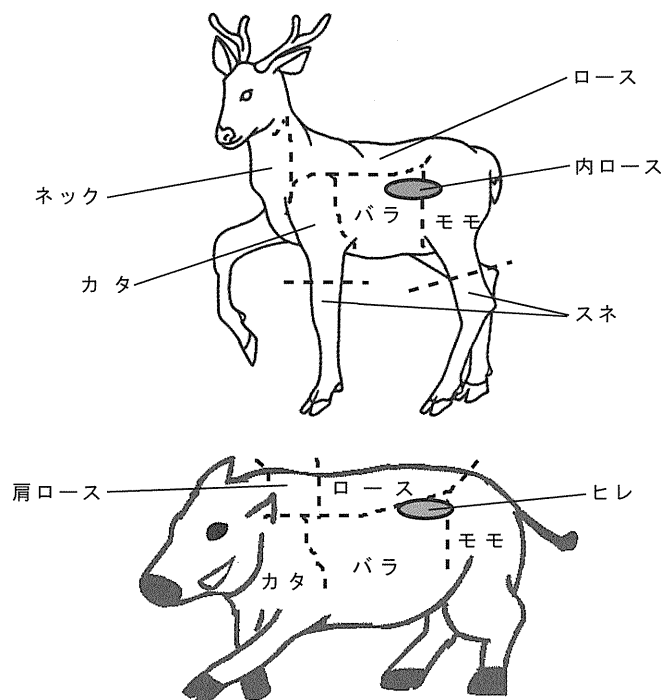
- (1) 名称の表示 (獣種、部位)
- (2) 原産地 (「国産」)
捕獲場所 (「三重県〇〇市町」)
- (3) 冷凍品および解凍品の場合は、その表示
- (4) 量目 (内容量)
- (5) 販売価格
- (6) 100g当たりの単価
- (7) 消費期限または賞味期限
- (8) 保存方法
- (9) 加工所の所在地 (処理施設の所在地)
- (10) 加工者の氏名または名称 (処理業者の氏名または名称)
- (11) 個体管理番号 (受入れ個体ごとに付与した番号)
- (12) 加熱用 (生食はせず、十分に加熱してお召し上がりください。)
- (13) お願い
加熱前の肉を調理したまな板などの器具は、必ず洗浄のうえ、ご使用ください。

※上記は、包装された食肉を小売販売する場合を想定します。
なお、表示が必要な内容は、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、ご注意ください。

表示方法に関して、確認や照会などを行いたいときに、問い合わせ先が不明な場合には、まずは、三重県農林水産部獣害対策課 (TEL059-224-2020) まで、ご連絡いただければ、内容に沿った問い合わせ先をご案内いたします。

【部位名称】

※部位に関しては、下図を参考にしてください。



X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

食肉処理業以外の営業許可のうち、食肉販売業または飲食店営業、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鹿や猪肉（自家消費するものを除く）を取扱う場合は、次の事項に留意してください。

1 飲食店等における解体

飲食店等の営業施設の同一敷地内でと体を解体する場合は、食肉処理業の許可が必要です。具体的には、専用のと体搬入場所、間仕切りにより区画された専用の荷受室、解体処理室および冷蔵室を設けるとともに、汚水施設は、浄化装置または下水道法に規定する公共下水道に接続してください。

2 枝肉等の仕入れ

鹿、猪の枝肉等を仕入れるときは、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。

3 仕入れ時の確認

鹿、猪のと体または枝肉等を仕入れるときは、捕獲また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がないか確認し、異常のある場合は仕入れを中止してください。

4 異常確認時の対応

解体処理または調理の途中で異常を確認したときは、ただちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄等をするとともに、その旨を処理業者等の仕入先に報告してください。

5 器具等の衛生管理

鹿、猪の肉の処理や調理・製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄、83℃以上の温湯または次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にし、衛生管理に努めてください。

※次亜塩素酸ナトリウムの濃度は、製品の注意書き等をご覧ください。

参考：200ppm以上

6 食肉の販売

販売をする際は、鹿、猪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。

7 飲食店での調理提供

鹿、猪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、生肉に使用した箸や皿等の食器類、包丁やまな板等の調理器具類はよく洗浄、消毒し、他の食材を汚染しないよう、注意してください。

鹿刺しなどの生肉の提供は絶対に行わないでください。

脳、内臓などの枝肉以外の提供は、加熱したものであっても絶対に行わないでください。

8 製造業での衛生管理

そうざい製造業においては、製造過程で十分な加熱を行ってください。

XI 危害リスク軽減への取組

できる限り事前に消費者への危害リスクを軽減するために、三重県食の安全・安心確保に関する条例に基づかない場合でも、「捕獲、解体処理、流通、調理」などの各事業者が、消費者への危害リスクの恐れがあると判断する場合には、速やかに当該ロットの鹿肉や猪肉（加工品等含む）の廃棄処分や出荷済みのものについて、自主回収に努めてください。

記録用様式

- 様式1号 捕獲・受入個体記録表
- 様式2号 と体解体時の確認記録表
- 様式3号 食肉処理作業の自主点検表