

- ③ 処理施設への搬送時の損傷防止および損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- ④ 狩猟者が野生鳥獣を処理業者等に引き渡すときは、その個体の捕獲情報およびやむを得ずとさつ、放血、内臓を摘出した場合はその情報を処理業者等に提供すること。

#### (4) 野生鳥獣の飼養

捕獲した野生鳥獣および繁殖させた野生鳥獣を食用として、とさつするまでの間、飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが判明している場合はこの限りでない。
- ② 飼養する野生鳥獣に医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品等名、使用年月日、使用量を記録しておくこと。
- ③ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を提供すること。

#### (5) 受入れ

- ① 野生鳥獣の受入れは、荷受室で行うこと。
- ② と体で搬入された野生鳥獣は、受入日に解体を行うこと。
- ③ やむをえず、受入日に処理を行うことができないと体は、野生鳥獣肉以外の食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- ④ 分割、脱骨、細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを受入日当日に行うこと。
- ⑤ と体の受入時、または放血、解体前に、処理を行おうとする野生鳥獣にかかる次の事項を記録し、1年間保存すること。

ア 捕獲日時、捕獲の方法および捕獲場所

イ 狩猟者または飼養者の氏名および連絡先

ウ 放血日時および場所

エ 性別、推定体重

オ 処理施設の受入日時および個体管理番号

カ 冷却の有無および有の場合はその方法

キ 処理日時

ク 飼養された野生鳥獣にあっては、医薬品の使用履歴

#### (6) 解体前処理

- ① と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉衛

生責任者に確認させ、その結果を記録して1年間保存すること。

- ② 解体前の確認において別表2に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ③ 別表2に定める項目に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用に供してはならない。
- ④ 解体前に、飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄すること

#### (7) 解体（内臓摘出・皮はぎ）

- ① 内臓摘出および皮はぎは、とさつ解体室で行うこと。
- ② 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないこと。
- ③ 皮はぎ、開腹等に使用するナイフ等は、使用直前および使用中に83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行うこと。
- ⑤ 消化管を破損した場合は、消化管の内容物による食用部位への汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。
- ⑥ 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、その結果を記録し1年間保存すること。
- ⑦ 内臓摘出時の確認において別表3に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設で解体を行ってはならない。
- ⑧ 内臓および枝肉が別表3に定める項目に該当する場合は、該当した全ての部位を食用に供してはならない。
- ⑨ ナイフや手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。
- ⑩ 内臓の摘出、皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を懸吊して行うこと。
- ⑪ 解体終了後には、当該野生鳥獣にかかる解体所見、部分廃棄の状況を記録し、1年間保存すること。

#### (8) 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）、包装

- ① 枝肉の分割、脱骨、細切は処理室で、包装は包装室で行うこと。
- ② 枝肉の分割、脱骨、細切は専用の作業台の上で行い、包装は専用の包装機を用いて行うこと。
- ③ 枝肉の分割、脱骨、細切作業に使用するナイフ等は、使用直前および使用中に、83℃以上の温湯等により確実に消毒すること。
- ④ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。

※ トリミング：肉塊表面の細菌汚染を取り除くため、表面を削り取る作業

- ⑤ 野生鳥獣肉を販売、提供するために野生鳥獣肉営業者に出荷する場合は、その肉にかかる医薬品の使用履歴に関する情報を提供すること。

#### (9) 出荷・販売に係る措置

- ① 生食用の出荷、販売は行わないでください。また、生肉を販売する場合は、十分に加熱するなどの措置について注意喚起に努めてください。
- ② 野生鳥獣肉の表示については、食品衛生法その他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。
- ア 加熱調理用である旨
- イ 野生鳥獣の個体管理番号

#### (10) 廃棄物等の処理

- ① 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物はとさつ解体室および処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- ② 汚水はグリーストラップなどの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去したうえで放流すること。

※ グリーストラップ：排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置

### 3 清掃および消毒

作業前に、施設が清潔に保たれているかを確認し、野生鳥獣肉に直接接触する器具等は、使用前、また、作業中も作業を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯等による消毒を確実にし、作業の衛生管理に努めてください。

作業終了後は、速やかに、施設の清掃、設備、器具等の消毒を行ってください。

なお、薬剤を用いた消毒を行なう場合は、肉片や脂肪等の固形物は、消毒剤の効果を減少させることがありますので、必ず、固形分を取り除いてから行ってください。

### 4 野生鳥獣肉の自主検査

処理業者は、衛生的に野生鳥獣肉が処理できているかを、野生鳥獣肉の微生物検査により自主的に検証してください。

- ① 自主検査の項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ② 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度
- ③ 目標値 一般細菌数：1000個/cm<sup>2</sup> 大腸菌群数：3個/cm<sup>2</sup>

※ 想定した目標値は、枝肉表面の拭き取り検査における値

### 第7 野生鳥獣肉衛生責任者の選任

- 1 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちから野生鳥獣の処理における衛生責任者を選任し、専任された野生鳥獣肉衛生責任者は、保健所長が行う講習を受けてください。
- 2 野生鳥獣肉衛生責任者は、野生鳥獣の衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行うとともに、衛生教育に努めてください。

### 第8 野生鳥獣肉営業者の遵守すべき事項

野生鳥獣肉営業者は、次の点に留意して野生鳥獣肉を取り扱ってください。

#### 1 野生鳥獣肉の仕入れ

野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れてください。

また、仕入れ時には、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などが確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

#### 2 野生鳥獣肉の取扱い

野生鳥獣肉の処理または調理の途中で異常を発見したときは、直ちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入先に連絡してください。

#### 3 器具等の消毒

野生鳥獣肉の処理や調理、製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯または200ppm以上の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。

#### 4 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存し、他の食肉と区別して保管してください。

#### 5 食肉製品製造業などの施設における解体

食肉製品製造業などの施設の同一敷地内で、とさつ・解体する場合は、内臓摘出や皮はぎ等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処理業の施設基準に準じた施設、設備を設けてください。

また、施設を設けた場合は、営業許可申請事項変更届を提出してください。

#### 6 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供

飲食店営業者が野生鳥獣肉を提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理されたものを仕入れ、野生鳥獣肉は、十分な加熱調理をし、生食用として食肉の提供は行わないでください。

また、野生鳥獣肉を原材料とした食肉製品を仕入れ、提供する場合は、野生鳥獣肉の処理施設で処理され、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用してください。

#### 7 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売

食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、一般の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨など健康被害を防止するための情報を明示して販売してください。

#### 8 食肉製品製造業等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業が野生鳥獣肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準および保存基準を遵守してください。

また、そうざいなどの製造においても、必ず、製造過程で十分な加熱を行うなどの殺菌工程を入れてください。

### 第9 情報の記録と伝達

#### 1 情報の記録と記録表

処理した野生等獣肉のトレーサビリティを確保することで、野生鳥獣肉やそれを使った製品を回収しなければならないような事故があった場合に、迅速な対応ができ、被害を拡大させずにすみます。そのために、野生鳥獣肉に係わる営業者の方は、一つ前のステップ（どの業者からいつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を仕入れたかなど）および一つ後のステップ（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるように、仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。

※ トレーサビリティ（trace-ability）：食品の生産・加工・販売までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって確認することが可能であること。

野生鳥獣を処理する工程において、個体管理番号で管理された個体の情報の記録は、狩猟者から処理業者へと繋がり、処理業者において記録が保存され、表示されることで、その後の加工・調理者を経て、消費者まで一つの線で結ぶことが可能となりますので、確実に記録し、その保存を行ってください。

#### 2 流通に必要な表示

食肉や食肉を用いた製品の表示は、食品衛生法、JAS法、景品表示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。野生鳥獣肉の場合は、それらの表示に加えて、野生鳥獣ごとに付された個体管理番号と加熱調理用である旨を表示してください。

#### < 野生鳥獣肉の一般的な表示の例 >

名称	一般的な名称を表示します。（商品名ではありません。） 鳥獣肉の種類、部位など
原材料名	原材料と食品添加物をそれぞれ重量の多い順に表示します。
内容量	重量などを表示します。 （個数で良い場合もあります。）
保存方法	温度などの保存の方法を表示します。
期限表示	消費期限または賞味期限を表示します。
製造（加工）者	製造（加工）者の氏名と製造（加工）施設の所在地を表示します。
野生鳥獣の 個体管理番号	野生鳥獣肉の管理のために、個体ごとに付した番号を表示します。
注意事項など	加熱加工用（十分に加熱してください。）などの健康被害を防止するための情報を表示します。

※ 〇〇は、野生鳥獣肉の場合に追加される項目です。

※ 上記の例のほかに、原産地（「国産」など）、冷凍品および解凍品にあつてはその表示（「解凍品」など）、単価の表示（100gあたりの単価）、販売価格などの表示も必要です。

※ 必要な表示内容は、販売形態により異なりますので、販売前に保健所にご相談ください。

野生鳥獣衛生管理記録

No. \_\_\_\_\_

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
個体管理番号	No. _____
種類	
個体性別	オス ・ メス   個体年齢   幼齢 ・ 成年齢
個体体重	_____ kg
飼養期間	有 ( 日間 ) ・ 無
特記事項	

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲の方法	
狩猟者(飼養者)	氏名: _____ 狩猟登録・捕獲許可番号 連絡先: _____
放血実施の有無	有 ・ 無
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
放血場所	
捕獲個体の冷却	
飼養された鳥獣 については、動物 用医薬品の使用 履歴	使用の有無 有 ・ 無
特記事項	

3 とさつまたは放血前に確認すべき事項

確認の方法	狩猟者等からの聞き取り	確認実施
高熱を呈していないか		有 ・ 無
全身のまひなど神経症状を呈していないか		有 ・ 無
跛行や歩様の蹠跟など異常はないか		有 ・ 無
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか		有 ・ 無
著しくダニ類が寄生している、または著しい脱毛はないか		有 ・ 無
著しい削瘦はないか		有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか		有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか		有 ・ 無
著しい下痢はないか		有 ・ 無
皮下に多数の膿瘍が認められないか		有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適	備考

【別表1】とさつまたは放血前に確認すべき事項

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高熱を呈しているもの</li> <li>・ 全身のまひなど神経症状を呈しているもの</li> <li>・ 跛行や歩様の蹠跟なもの</li> <li>・ 異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳の著しいもの</li> <li>・ 著しくダニ類が寄生している、または著しい脱毛のあるもの</li> <li>・ 削瘦の著しいもの</li> <li>・ 顔面その他に異常な形を有するもの</li> <li>・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの</li> <li>・ 下痢の著しいもの</li> <li>・ 皮下に膿瘍が多く認められるもの</li> </ul>
--

【別表2】解体前に確認すべき事項

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状があるもの</li> <li>・ 著しい脱毛のあるもの</li> <li>・ 削瘦の著しいもの</li> <li>・ 下痢等により尻付近が著しく汚れているもの</li> <li>・ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成しているもの</li> <li>・ 創傷(被弾部位および捕獲時の創傷部位を除く。)に浮腫を形成しているもの</li> </ul>
--

【別表3】解体時に確認すべき事項

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 心筋炎、心内膜炎(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常)</li> <li>・ 肺の巣状の変色部(壊死)、硬結、重度の肺炎</li> <li>・ 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節(やや硬度のある小塊)状・巣状の変色部(壊死斑)</li> <li>・ 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部(壊死斑)</li> <li>・ 胸水、腹水の増量</li> <li>・ 胃、小腸粘膜の肥厚または菲薄化、しこり、出血斑</li> <li>・ 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死</li> <li>・ 腎臓の腫大、梗塞性(虚血性)の変色(壊死斑)、出血斑</li> <li>・ 黄疸の著しいもの</li> <li>・ 筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍</li> <li>・ 多臓器にわたる水腫、腫瘍</li> <li>・ 多臓器または全身性にわたる膿瘍</li> <li>・ 全身性の寄生虫</li> </ul>
--

野生鳥獣衛生管理記録（狩猟者用）

No. 狩一

1 野生鳥獣個体情報

受入日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
個体管理番号	No.
種類	
個体性別	オス ・ メス   個体年齢   幼齢 ・ 成年齢
個体体重	kg
飼養期間	有 ( 日間 ) ・ 無
特記事項	

2 捕獲・放血に係る情報

捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲の方法	
狩猟者（飼養者）	氏名：   狩猟登録・捕獲許可番号 連絡先：
放血実施の有無	有 ・ 無
放血日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
放血場所	
捕獲個体の冷却	
飼養された鳥獣 については、動物 用医薬品の使用 履歴	使用の有無 有 ・ 無
特記事項	

3 とさつまたは放血前に確認すべき事項

確認の方法	捕獲者等からの聞き取り ・ 確認実施
高熱を呈していないか	有 ・ 無
全身のまひなど神経症状を呈していないか	有 ・ 無
跛行や歩様の蹣跚など異常はないか	有 ・ 無
著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか	有 ・ 無
著しくダニ類が寄生している、または著しい脱毛はないか	有 ・ 無
著しい削瘦はないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無
著しい下痢はないか	有 ・ 無
皮下に多数の膿瘍が認められないか	有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適   備考

4 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有 ・ 無
著しい脱毛はないか	有 ・ 無
著しい削瘦はないか	有 ・ 無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形を有していないか	有 ・ 無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数 形成していないか	有 ・ 無
創傷（被弾部位および捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を 形成していないか	
確認結果	適 ・ 不適   備考

5 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有 ・ 無
肺の葉状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有 ・ 無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・ 葉状の変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有 ・ 無
多量の胸水、腹水はないか	有 ・ 無
胃、小腸粘膜の肥厚または菲薄化、しこり、出血斑はないか	有 ・ 無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の 結節、壊死はないか	有 ・ 無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有 ・ 無
著しい黄疸はないか	有 ・ 無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有 ・ 無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有 ・ 無
多臓器または全身性にわたる腫瘍はないか	有 ・ 無
全身性の寄生虫症はないか	有 ・ 無
確認結果	適 ・ 不適   備考

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等へ の連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者	印
-----	------------	---

野生鳥獣衛生管理記録（処理業者用）

No. \_\_\_\_\_

1 野生鳥獣個体情報		引継記録No.	狩一
受入日時	平成 年 月 日	午前・午後	時 分
個体管理番号	No.	種類	
個体性別	オス・メス	個体年齢	幼齢・成年齢
個体体重	k g		

2 解体前に確認すべき事項

体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか	有・無
著しい脱毛はないか	有・無
著しい消瘦はないか	有・無
下痢等により尻付近が著しく汚れてはいないか	有・無
顔面その他に異常な形を有していないか	有・無
口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水泡やびらん、潰瘍等を多数形成していないか	有・無
創傷（被弾部位および捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成していないか	
確認結果	適・不適 備考

3 解体時に確認すべき事項

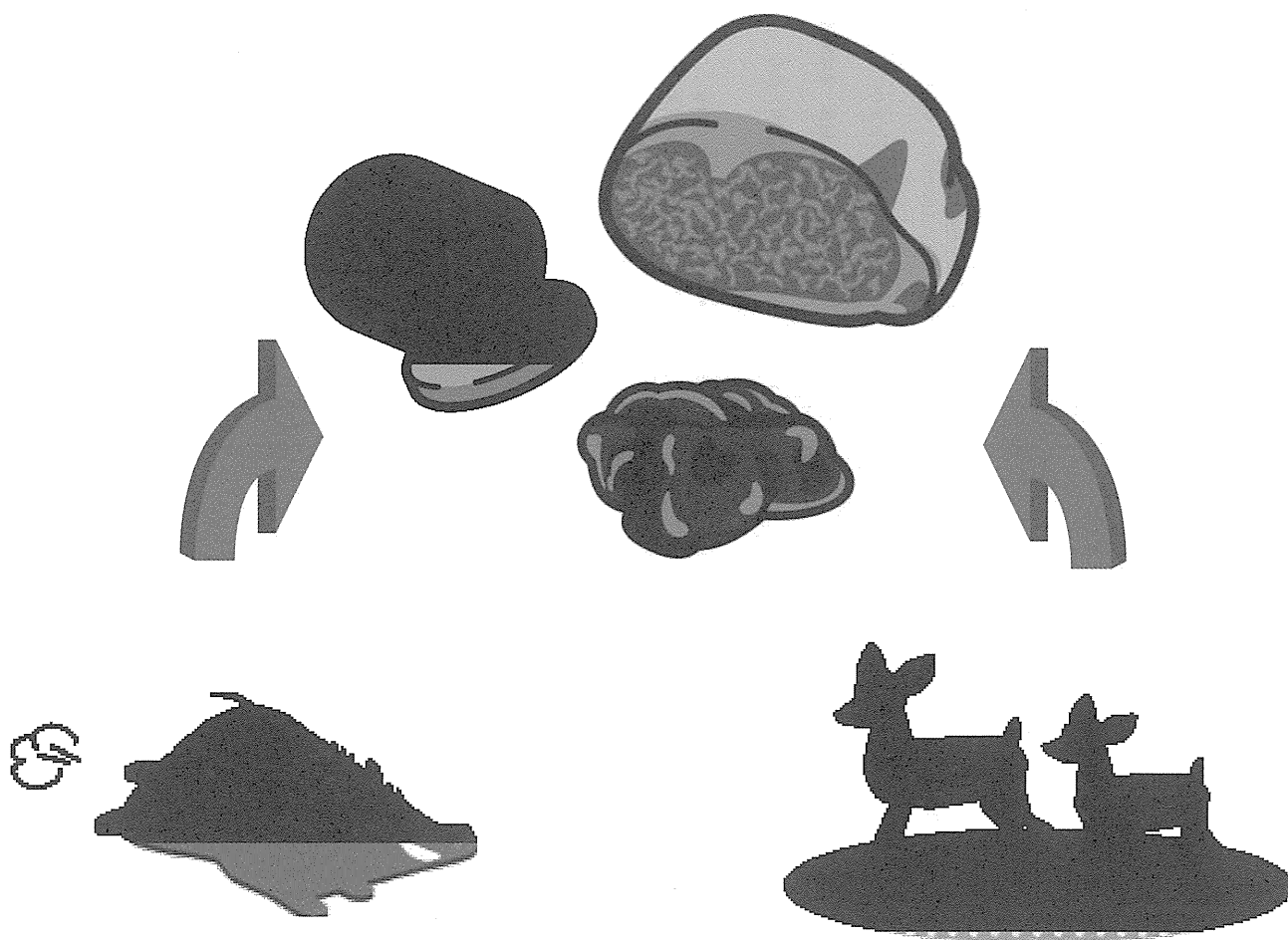
心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか	有・無
肺の葉状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか	有・無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・葉状の変色部（壊死斑）はないか	有・無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）はないか	有・無
多量の胸水、腹水はないか	有・無
胃、小腸粘膜の肥厚または菲薄化、しこり、出血斑はないか	有・無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の割面の結節、壊死はないか	有・無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑はないか	有・無
著しい黄疸はないか	有・無
筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍	有・無
多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか	有・無
多臓器または全身性にわたる腫瘍はないか	有・無
全身性の寄生虫症はないか	有・無
確認結果	適・不適 備考

※ 異常を認めた場合

異常の内容	措置	仕入先等への連絡

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者	印
-----	------------	---

# 鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン



平成25年3月  
鹿児島県

## はじめに

野生鳥獣による農作物被害は、営農意欲の減退や耕作放棄地の増加など、被害額として数字に表れる以上に中山間地域に深刻な影響を与えています。

こうしたことから県内では、国の鳥獣被害防止総合対策交付金等を活用し、野生鳥獣を寄せ付けられない環境の整備、侵入防止柵の設置、侵入個体数を減らす捕獲の実施といった総合的な被害防止対策に取り組まれています。

一方で、捕獲された野生鳥獣については、一部が狩猟者による自家消費などに利用されていますが、多くは埋設されており、資源として活用されることが少ない状況にあります。

そこで、鹿児島県では、衛生的で安全性が確保された野生鳥獣の食肉の利用を図り、捕獲された野生鳥獣を有効に活用していくことを目的に、衛生管理に関する指針として「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」を策定しました。

狩猟者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を食用として有効に活用するための知識と理解を深め、より衛生的で安全な野生鳥獣の肉を供給するための指針として活用してください。

平成25年3月

鹿児島県農政部長 中西 茂

## 目次

I 基本的な考え方	1	VII 情報の記録	20
II 法令遵守（コンプライアンス）	2	VIII 流通に必要な表示内容	20
III 用語の定義	4	IX 食肉処理業者以外の営業業者の留意事項	21
1 本ガイドラインで使用する用語の定義	4	1 食肉処理業者以外の営業施設における解体	21
2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義	5	2 枝肉等の仕入れ	21
IV 安全性の確保	6	3 仕入れ時の確認	21
1 人獣共通感染症など疾病への対応について	6	4 異常確認時の対応	21
2 調理について	7	5 器具等の衛生管理	21
3 処理・流通における安全について	8	6 食肉の販売	21
V 取組に關する自治体、地域関係者の責務	9	7 飲食店での調理提供	21
1 動物福祉	9	8 製造業での衛生管理	21
2 狩猟者等への衛生教育と指導	9	[記録表様式]	
3 行政の支援	9	様式1 捕獲・受入個体記録表	22
VI 処理施設に必要な設備等	10	様式2 飼養・受入個体記録表	23
1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	10	様式3 と体解体時の確認記録表	24
2 処理施設の基準	10	様式4 食肉処理作業の自主点検表	25
3 施設・設備の衛生管理	10	[参考資料]	
4 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出	11	1 処理施設の導入可能な事業	26
VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保	12	2 行政機関問合せ先	26
1 作業工程区分	12	(1) 鳥獣被害防止対策及び関連事業に 関する問合せ	26
2 狩猟者等の遵守事項	12	(2) 鳥獣捕獲に関する問合せ	27
(1) 捕獲	12	(3) 食品表示に関する問合せ	27
(2) 放血	13	(4) 廃棄物処理に関する問合せ	27
(3) 運搬	13	(5) 食品衛生に関する問合せ	28
(4) 施設への個体の搬入（情報の記録）	13	(6) 水質汚濁防止法に基づく特定施設 の届出に関する問合せ	29
(5) 野生動物の飼養	14	3 関係法令等（抜粋）	30
(6) 処理業者がと殺・放血を行う場合	14	(1) 食品衛生法	30
3 処理業者の遵守事項	15	(2) と畜場法	40
(1) 処理作業における衛生措置	15	(3) 鳥獣保護法	44
(2) 解体の流れの行程表	16	(4) 動物愛護法	46
(3) 枝肉の分割・細切の手順	18	(5) 食品安全基本法	47
(4) 廃棄物の処理	19	(6) J A S 法	48
(5) 排水の処理	19	(7) 景品表示法	49
4 自主検査	19	(8) 廃棄物処理法	50
		(9) 水質汚濁防止法	53
		(10) 鳥獣被害防止特措法	55



## I 基本的な考え方

このガイドラインは、イノシシ及びシカを地域の有用な資源として活用するにあたり、衛生的に処理し、安全かつ良質な食肉として流通させることを目的に策定したものです。

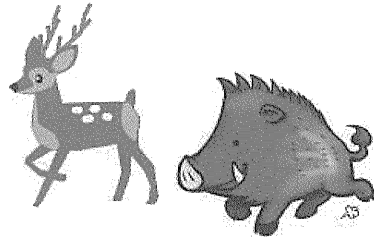
野生獣肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引されています。

このため、取扱いや食べることに伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いといえます。

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要事項が定められていますが、イノシシ肉・シカ肉を食肉として活用する上では、これに加えて衛生面で配慮しなければならない事項があります。

また、自家消費を目的にイノシシ・シカを解体・処理する場合についても、感染症や食中毒の予防のため、このガイドラインを参考としてください。

なお、このガイドラインは、必要に応じて随時見直しを行っていきます。



## II 法令遵守（コンプライアンス）

イノシシ肉・シカ肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があります。狩猟者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売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、より衛生的で安全性の高い野生獣肉の供給を進めていく必要があります。

主な関係法令は次のとおりです。

<関係法令>

### 1 食品衛生法

食品の安全性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、国民の健康の保護を図るための法律です。



捕獲したイノシシ・シカを食肉として流通させる場合には、同法に基づき、

- ① と殺・解体処理を行う施設については、鹿児島県食品衛生法施行条例（以下「食衛法条例」という。）で定められた「施設基準」に適合させ、食肉処理業等の許可を取得すること
- ② 食肉処理に当たっての衛生管理は、食衛法条例で定められた公衆衛生上講ずるべき措置の基準を遵守することが必要です。

### 2 と畜場法

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、国民の健康の保護を図るための法律です。



本法では、「獣畜」（牛、馬、豚、めん羊及び山羊）を対象として、専用の施設（と畜場）で処理すること、都道府県等の獣医師の検査を受けていない肉は流通できないことなどを定めています。なお、イノシシ、シカなどの野生動物は同法の対象ではありませんが、と畜場法の規定に準じて処理を行います。

### 3 鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律（以下「鳥獣保護法」という。）

野生鳥獣の狩猟や、有害鳥獣捕獲（鳥獣が農林水産物等に被害を与える場合などに、被害防除の実施又は追い払い等によっても被害等が防止できない時に許可される捕獲行為等）の手続き等を定めた法律です。

### 4 動物の愛護及び管理に関する法律（以下「動物愛護法」という。）

動物の虐待等の防止について定めた法律です。



野生鳥獣を捕獲したり殺したりする場合も、同法の精神に基づき、できる限り苦痛の少ない方法で行うことが求められます。

**5 食品安全基本法**

食品の安全性の確保に関し基本理念を定め、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している法律です。

**6 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下「JAS法」という。）**

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し普及させるとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的としている法律です。

**7 不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）**

不当な表示や過大な景品類を規制することにより、消費者が自主的かつ合理的に商品・サービスを選択できる環境を守ることを目的としている法律です。

**8 廃棄物の処理及び清掃に関する法律（以下「廃棄物処理法」という。）**

廃棄物の排出抑制と処理の適正化により、生活環境の保全と公衆衛生上の向上を図ることを目的としている法律です。



動物の死体も「廃棄物」に該当するため、みだりに捨てたり、野焼きしたりすることは禁止されています。

**9 水質汚濁防止法**

公共用水域及び地下水の水質汚濁の防止を図り、もって国民の健康を保護するとともに、生活環境を保全することなどを目的としている法律です。



水質汚濁防止法に規定する特定施設を設置する際は、事前に県に届出が必要になります。

また、事業活動に伴い汚水等を公共用水域へ排出する事業者は、当該汚水による公共用水域の水質汚濁防止のための必要な措置を講じなければなりません。

**10 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（以下「鳥獣被害防止特措法」という。）**

鳥獣被害防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、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している法律です。



被害防止計画を作成した市町村に対して、国等が財政上の措置等の支援を講じます。

**Ⅲ 用語の定義**

**1 本ガイドラインで使用する用語の定義**

用語	定義
個体	銃などにより捕殺されたイノシシ、シカ。
放血	食肉とするため、イノシシ、シカから血を抜くこと。
はく皮	イノシシ、シカの皮をナイフなどで剥(む)くこと。
処理	解体（と殺・放血以降の内臓摘出、はく皮）から枝肉の分割・脱骨・細切等までの行為のこと。
と体（とたい）	と殺された後、処理が行われる前のイノシシ、シカ。
枝肉	と体から頭及び内臓を取り除き、皮剥ぎを行った状態の肉のこと。
食肉	販売目的で処理した肉。（自家消費のために処理した肉は含まない）
狩猟者等	個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、鳥獣保護法第39条による狩猟免許者及び鳥獣保護法第55条による狩猟者登録を受けている者。（鳥獣保護法第9条による鳥獣捕獲許可を受けた者も含む）
処理業者	と体を食肉処理する者（自家消費用として処理する狩猟者等は除く）で、食品衛生法の許可を受けている者。
処理施設	処理業者が食肉処理するために、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設。

## 2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

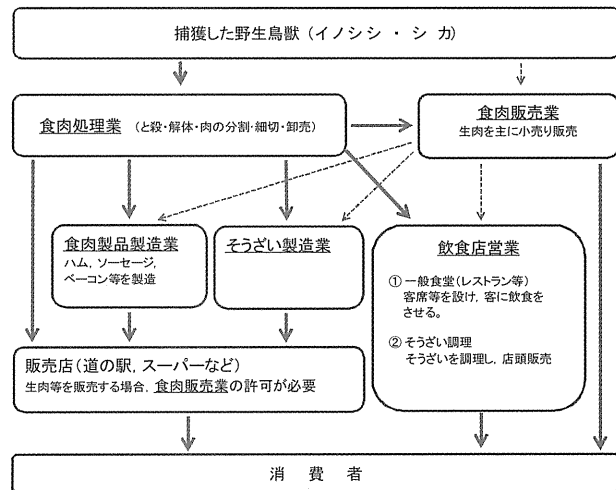
イノシシやシカの処理は、通常、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」又は「食肉販売業」の許可のある施設で実施します。

また、食肉製品製造業を除き、「食品衛生責任者」を設置する必要があります。（食肉製品製造業は、「食品衛生管理者」を設置する必要があります。）

許可の申請等詳しくは、管轄する保健所にお問い合わせください。

用語	定義
食肉処理業	食用の目的で鳥（鶏、あひる、七面鳥を除く）若しくは獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く）をと殺し、若しくは解体する営業、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。
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。 なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細切包装したものを、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	食肉を加工し、ハム、ソーセージなどを製造する営業。
そうざい製造業	通常副食物としてそのまま食べられる煮物、焼き物、和え物、揚げ物などを製造する営業。
飲食店営業	レストランなどの飲食店で食肉を材料とする料理を客に飲食させる営業。

### 【営業許可イメージ】



## IV 安全性の確保

### 1 人獣共通感染症など疾病への対応について

人と動物に共通する感染症を「人獣共通感染症（Zoonosis：ズーノーシス）」といい、細菌性のペストや結核、ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ、リケッチア性のツツガムシ病やQ熱、クラミジア性のオウム病、寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病、それに、プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病など、たくさんの病気が報告されています。

また、海外では加熱をしても回避できないCWD\*の疾病も報告されています。

そのなかでも、特に注意しなければならないのは、動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には、野生鳥獣（動物）では、病原体に感染しても症状が軽かったり、全く病気になるものもあります。

野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず、どのような病原体を保有しているかわからないため、狩猟者や処理業者は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

狩猟者や処理業者は、血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、捕獲個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋などを着用して、できる限り直接触れないようにしましょう。

### 【野生鳥獣による食中毒や感染症】

感染症	特徴	発生事例や症状
E型肝炎ウイルス（ウイルス性疾患）	症状：潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を発症する場合があります、致死率は20%に達する。	シカ肉 平成15年兵庫県 イノシシ肉 平成15年長崎県、鳥取県 平成17年福岡県
CWD*（慢性消耗性疾患） シカのプリオン病	症状：鹿の脳がスポンジ状になり、体重減少や異常行動がみられる。 BSE（牛海綿状脳症）と同様にプリオンが原因で、北米など海外で発生事例あり。	人に感染した事例は証明されていないが、プリオンが原因のため、通常の加熱では感染を防げない。
肝てつ（寄生虫性疾患）	症状：胆管に寄生し胆管の肥厚、肝障害を起こす。 感染初期は発熱、肝機能の異常など、慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸など	畜産業界では昔から問題となっている寄生虫症で、現在でも、牛にもみられる。

感染症	特徴	発生事例や症状
肺吸虫症, 肺ジストマ症 (寄生虫性疾患)	症状：通常は肺に寄生し発熱、発咳、血痰などを呈し、重度では胸水貯留や気胸を起こす。 異所寄生した場合は、脳腫瘍に似た症状を引き起こし、重症となることがある。	四国地方のイノシシの57.2%から肺吸虫特異抗体が陽性という研究報告(2009～2011年)がある。 イノシシの生肉を食べて感染するため、生肉を食した猟犬からも抗体が検出されている。
野兔病 (細菌性疾患)	症状：潜伏期間は3～5日 突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。 未治療では3割以上の死亡率であるが、通常治癒する。	ノウサギ肉 平成20年千葉県 ノウサギの解体作業 平成20年福島県
腸管出血性大腸菌 (細菌性疾患： 食中毒を起こす細菌)	症状：潜伏期間は2～7日 血便を伴う水様性下痢 激しい腹痛、発熱、嘔吐、痙攣など 溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する 場合がある。 乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡 する場合がある。	シカ肉 平成13年大分県、福岡県 牛・シカなどの反芻獣が保菌 動物であり、生肉や加熱不十分 な肉を食べて感染する。
カンピロバクター (細菌性疾患： 食中毒を起こす細菌)	症状：潜伏期間は2～7日 発熱、頭痛、腹痛、下痢 風邪に似た症状 腸炎を起こした後に、自己免疫性神 経疾患であるギラン・バレー症候群 を起こすことがある。	家畜では牛、豚などのほか鶏 などで保菌しており、多くの 動物の腸管内に存在する。 二次感染により汚染された食 品からも感染する。

注) このほかにも、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌やノロウイルスによる食中毒、鳥インフルエンザ(H5N1)や回虫症などの感染症など、野生動物に関係するいろいろな疾病があります。

## 2 調理について

野生獣肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症及び食中毒などの健康被害の危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、中心部まで十分火が通るよう加熱処理(75℃以上、1分間以上)を行うことで感染を防止することができます。

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

## 3 処理・流通における安全について

野生獣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全ての段階で、「食品」としての意識を持って取り扱う必要があります。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、野生のイノシシやシカ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。

具体的には、捕獲の時点で以下のいずれかに該当する個体は、食用には絶対に利用しないでください。

ア	狩猟者等による捕獲・止め刺しによる以外で、既に死亡している個体及び死亡原因が不明の個体。
イ	銃による捕獲で腹部に被弾した個体。 ※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。
ウ	散弾で狙撃された個体。 ※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。
エ	わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しい個体。
オ	外見上、次のような異常が認められる個体。 ※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。 ・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、化膿部位が複数箇所見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られるもの ・下痢により体表面、特に臀部周辺が著しく汚れているもの ・鼻、口、肛門などからの黒赤色調の出血のあるもの ・その他外見上明らかな異常が見られるもの
カ	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。
キ	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。
ク	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。 ※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。
ケ	狩猟時に、歩行、挙動等に異常のあった個体

## V 取組に関与する自治体、地域関係者の役割

### 1 動物福祉

動物福祉の考え方は、野生鳥獣の食肉利用を否定するものではなく、捕殺などの取扱い時の苦痛を最小限にとどめようとする考え方です。取組に関与する自治体、地域関係者は動物福祉の観点から、捕獲方法等に十分配慮した上で取り組んでください。

### 2 狩猟者等への衛生教育と指導

従来、狩猟等の行為により捕獲された野生鳥獣は、自家消費を前提として「自己責任」のもとで消費されていたことから、狩猟者に対する食品衛生教育はほとんど行われませんでした。

社会情勢が大きく変化する中、野生鳥獣を活用するためには、狩猟者等の活動にも食品衛生の専門的な知識が求められる状況となってきました。

人獣共通感染症への取組と同様に、狩猟者をはじめ、処理業者や消費者などの衛生的危害を未然に防止するため、自治体等は狩猟者等の食品衛生の知識の習得を支援します。

### 3 行政の支援

野生鳥獣の活用を推進するためには、食の安全性を確保するために多くの実施すべき事項があります。

その一方、捕獲作業の難しさから安定的な食肉生産・供給が難しい食材です。

地域における野生鳥獣の活用の取組に一定の筋道が見えるまでは、関係する自治体は、食品衛生に配慮し、食の安全・安心に向けた取組がなされるよう支援に努めるものとします。

## VI 処理施設に必要な設備等

### 1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

捕獲したイノシシ、シカを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法第52条第1項の規定に基づく営業許可を受けた施設で行う必要があります。

また、許可を取得するためには、定められた施設の基準（食衛法条例第3条別表第2及び別表第3）に適合する必要がありますので、許可の取得に当たっては、必ず着工前に平面図を示し、管轄する保健所に相談してください。

### 2 処理施設の基準

施設構造は、食衛法条例の別表第2で定める事項のほか、次の基準を満たす必要があります。（処理施設の基準や衛生措置に関する基本的な考え方は、と畜場法に準じます。）

#### (1) と体の洗浄区域

- ・受入したと体を飲用適の水を用いて十分に洗浄できるような洗浄区域を設けること。
- ・洗浄区域は、荷受場と共用できますが、その他の区域とは区画され、その他の施設を汚染しない構造であること。

#### (2) と体懸吊（けんちょう）設備

- ・内臓摘出、皮はぎ作業を衛生的に行うため、解体室内にと体の懸吊設備を設けること。
- ・懸吊の際は懸吊用ハンガーを使用すること。

#### (3) 熱湯消毒槽の設置

- ・内臓摘出、皮はぎ作業時に、と体又は食肉に直接接触する器具等を頻繁に殺菌消毒するため、解体室に83℃以上の温湯の供給可能な温湯設備を設けること。

#### (4) 出入口に消毒槽を設置

- ・処理施設内部に細菌等を持ち込むリスクを避けるため、消毒槽を設けること。

### 3 施設・設備の衛生管理

公衆衛生上講ずべき措置の基準は、食衛法条例の別表第1で定める基準を遵守してください。

#### (1) 従事者の衛生管理

- ① 従事者は、清潔な外衣・帽子・マスク・手袋等を着用すること。
- ② 始業前に、従事者の服装、体調等を確認すること。従事者が体調不良の場合、従事者によって食肉が汚染される恐れがあります。
- ③ 手洗いは衛生管理の基礎となる重要な工程なので、十分に洗浄消毒を行うこと。

## (2) 施設・設備の衛生管理

- ① 施設を清潔に保ち、整理整頓を行うこと。
- ② 採光、換気を十分にすること。
- ③ ネズミや昆虫の侵入を防ぐための設備を点検し、必要により防除等を行うこと。
- ④ 設備・器具は適切に清掃・消毒を行い、必要な点検を行うこと。
- ⑤ 廃棄物は食品とは区別し、廃棄物から食品への汚染が起こらないようにすること。また、異臭等が発生しないよう、十分な管理をすること。
- ⑥ トイレは清潔に保つこと。
- ⑦ 洗剤、消毒剤等の薬剤は、明確に表示し、区別して保管すること。

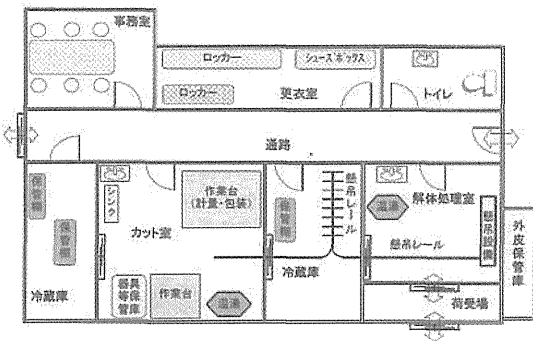
## (3) 使用水の衛生管理

- ① 原則として水道水を使用すること。
- ② 水道水以外を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、結果が飲用不適の場合は、管轄の保健所に相談してください。
- ③ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、常に正常に作動していることを確認し、定期的に点検、整備を行うこと。

## (4) 食品衛生責任者の設置

- ① 処理施設ごとに食品衛生責任者を設置し、衛生管理に責任を持って当たらせること。
- ② 食品衛生責任者は、他の従事者に対して食品衛生に関する講習会を計画して実施し、衛生教育に努めること。

### 【施設見取図の例】



## 4 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出

捕獲したイノシシ、シカの浸漬・脱血・解凍・脱毛等を行う施設を設置する際は、水質汚濁防止法第5条第1項の規定に基づく特定施設の設置届出を60日前までに行わなければならない。

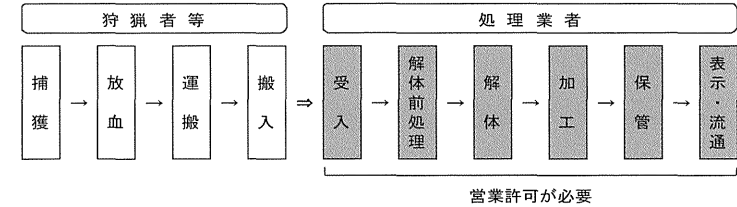
設置に当たっては、必ず事前に管轄する保健所（屋久島、徳之島、沖永良部島及び与論島については環境保全課）に相談してください。

## 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衛生的な取扱いを行うことが重要です。

### 1 作業工程区分

イノシシ及びシカの捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、次のとおりです。



### 2 狩猟者等の遵守事項

#### (1) 捕獲

捕獲現場では、衛生的な解体処理を行うことができないため、原則として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。内臓摘出をしない個体は、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、品質が大きく影響されます。

食用に利用する個体は、処理後の食肉の品質をより良い状態に保持するため、捕獲後、できるだけ短時間で処理施設へ引き渡してください。

#### ① 狩猟者等の健康状態

- ・放血などの際に狩猟者等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、腹部を狙撃しないように心がけてください。
- ・食肉への異物混入のリスクを避けるため、獣類の捕獲又は仕留める際に散弾（スラッグ弾（一発弾）を除く）を使用しないでください。
- ・腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒起因菌等により汚染されている可能性があるため、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に観察し、利用可能な個体であるか、食用に利用できない部位がないかどうかを判断してください。
- ・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。

#### ④ 食用として供する場合は、捕獲した個体1頭毎に個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録に残してください。

⑤外見の異常の確認

個体の外見に次のような衛生上問題となる異常を発見した時は、その個体は食用に供しないでください。

- ア 脱毛が著しいもの
- イ 削瘦の著しいもの
- ウ 奇形が見られるもの
- エ 体表に水疱やびらん、潰瘍等が多数形成されているもの
- オ 下痢により体表面、特に臀部付近が著しく汚れているもの
- カ 皮下に化膿巣又は潰瘍が3ヶ所以上認められるもの
- キ その他、見た目では明らかな異常が見られるもの

(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・止血後、直ちに放血を行ってください。

- ① 放血に当たっては、公衆衛生及び環境への影響等に十分配慮してください。
- ② 止め刺し後は、頸動脈を切断するとともに、頭部を下にして放血を促してください。心臓が動いている間に行う方が、より確実な放血ができます。
- ③ 切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、開口部が汚染されないように取り扱ってください。
- ④ 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、胸腔の内部に溜まった血液を放血してください。
- ⑤ 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、又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。
- ⑥ 使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください。

(3) 運搬

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

- ① 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、品質が大きく影響されますので、捕獲から搬入は可能な限り短時間でを行い、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。
- ② 丁寧な個体運搬を心掛け、損傷及び損傷に伴う個体の細菌汚染の防止に努めてください。
- ③ また、内臓摘出がより短時間で実施できるよう、施設の処理作業者と予め調整してください。

(4) 施設への個体の搬入（情報の記録）

年齢、性別、捕獲時期など様々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、「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、狩猟者等は、捕獲から搬入までに以下の情報を記録し、正確に処理業者

に伝達してください。

- ① 捕獲者の氏名
- ② 捕獲者の健康状態
- ③ 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
- ④ 捕獲方法
- ⑤ 推定年齢、性別、推定体重
- ⑥ 放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- ⑦ 冷却実施の有無、冷却開始時刻、冷却方法及び温度
- ⑧ 外見異常の有無
- ⑨ その他の特記事項

注1) 処理業者が作成する「受入個体記録表」に必要な情報を、処理業者に漏れなく伝達するようにしてください。

注2) 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、今後の品質向上に役立ちますので、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。

注3) 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又は洗浄などの衛生措置をとってください。

(5) 野生動物の飼養

捕獲した野生鳥獣及び繁殖させた野生鳥獣を食用として、と殺するまでの間、飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

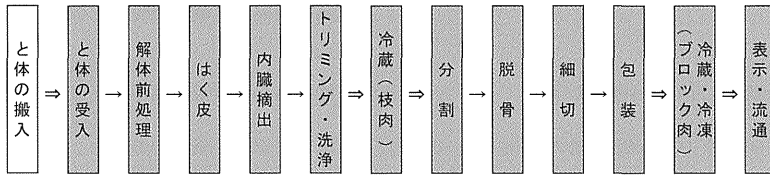
- ① 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが判明している場合はこの限りでない。
- ② 飼養する野生鳥獣に医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごとに医薬品等名、使用年月日、使用量を記録しておいてください。
- ③ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を提供してください。

(6) 処理業者がと殺・放血を行う場合

- ① と殺、放血は、と殺解体室で行ってください。
- ② 前述IVの3の表に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用には絶対に利用しないでください。
- ③ と殺前に、前述IVの3の表に定める項目について確認させ、その結果を記録して2年間保存してください。
- ④ と殺前の確認において前述IVの3の表に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設でと殺を行わないでください。
- ⑤ と殺前に、飲用適の水を用いて可能な限り体表を洗浄してください。
- ⑥ 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に83℃以上の湯湯または200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどで消毒してください。
- ⑦ 放血部位の切開は最小限とすること。放血に当たっては首又は喉元の動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血し、その際に開口部が汚染されないように取り扱ってください。
- ⑧ 胸部を撃った個体の放血に当たっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開の上、内部に溜まった血液を十分に排出してください。

### 3 処理業者の遵守事項

処理施設における処理業者の一般的な作業手順は次のとおりです。



なお、イノシシとシカでは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にイノシシとシカを処理することがないよう配慮して、施設を運営してください。

#### (1) 処理作業における衛生措置

処理作業における衛生措置は、食衛法条例の別表第1で定める事項のほか、次の措置をとってください。

- ・解体は解体処理室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・解体作業専用の作業服、前掛け及び長靴等を着用すること。
- ・軍手は使用しないこと。
- ・手指が汚染された場合はその都度洗浄すること。
- ・と体に接触するナイフ（木製の柄は用いないこと）や機械器具等については、1頭を処理するごとに83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどを用いて洗浄消毒を行うこと。また、外皮に接触する等により汚染した場合は、その都度洗浄消毒を行うこと。
- ・直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行うこと。
- ・解体のそれぞれの段階において、肉や内臓に異常が認められないことを確認すること。
- ・複数種の野生獣処理を行う施設では、シカ肉と他の獣肉等とが接触して相互汚染しないように区別して保管等を行うこと。
- ・解体作業の終了後、施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

#### (2) 解体の流れの行程表

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 と体の受入 受付・搬入	荷受場	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受入時には、2の(4)「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(飼養)・受入個体記録表(様式1,様式2)」を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。</li> <li>①捕獲者の氏名</li> <li>②捕獲者の健康状態</li> <li>③捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など</li> <li>④捕獲方法</li> <li>⑤推定年齢、性別、推定体重</li> <li>⑥放血の有無、放血開始時刻、放血場所</li> <li>⑦冷却実施の有無、冷却開始時刻、冷却方法及び温度</li> <li>⑧外見異常の有無</li> <li>⑨その他の特記事項</li> <li>・前述IVの3のいずれかに該当する個体は、食用には利用せず、処理施設に搬入しないでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・捕獲者等から必要な情報を得るとともに、食肉利用に適した個体であるかを目視で確認し、異常の有無や捕獲時の状況などをもとに、受入れ可否を総合的に判断してください。</li> </ul>
体表洗浄		<ul style="list-style-type: none"> <li>・泥等による体表の汚れのひどい個体は、飲用適の水を用いて、体表を十分に洗浄する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄は解体処理室に搬入する前に行うこと。</li> <li>・泥等の汚れを残さないこと。</li> </ul>
2 結紮、懸吊	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行う。</li> <li>・と体が床に接触しないように、完全に吊り上げること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用するナイフ等は、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどにより消毒すること。</li> </ul>
3 はく皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する。</li> <li>・はく皮した部分は、外皮による汚染を防ぐこと。</li> <li>・ナイフが外皮に接触する等により汚染した場合は、その都度洗浄・消毒を行うこと。</li> <li>・十分に反転するまではく皮し、手指は肉面に触れないようにする。</li> <li>・はく皮したと体は、床、壁、設備などと接触しないようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染した場合は、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどにより消毒すること。</li> <li>・獣毛等による枝肉汚染に注意すること。</li> <li>・作業者の手指、前掛け等は1頭ごとに洗浄すること。</li> </ul>



作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
4 内臓摘出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>消化管に傷をつけないように内臓を摘出する。</li> <li>腸管を損傷した場合は、損傷部位から食用部位が汚染されることを防止するため、損傷部位を結紮する等の措置を速やかに施す。</li> <li>内臓を食用に供する場合は、部位ごとに分け、衛生的に処理する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>使用するナイフ等は、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどにより消毒すること。</li> <li>汚染した場合は、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどにより消毒すること。</li> <li>獣毛等による枝肉汚染に注意すること。</li> <li>作業者の手指、前掛け等は1頭ごとに洗浄すること。</li> </ul>
5 付着物の除去と枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などを特に注意して扱う。</li> <li>血液凝塊、獣毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染を起ささないよう、汚染の程度に応じて、洗浄又はトリミング（ナイフ等による切除）を行い、確実に除去する。</li> <li>着弾箇所周辺は、周囲の組織ごと切除する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で作業を行う。</li> <li>洗浄は飲用適の水で十分に行うこと</li> <li>その他の衛生管理は、はく皮の時と同様に行うこと。</li> </ul>
6 枝肉・内臓冷蔵	冷蔵庫	<ul style="list-style-type: none"> <li>解体処理終了後は、速やかに冷却する。</li> <li>冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>庫内の温度が10℃以下であること。</li> </ul>

○解体時の内臓所見の確認

- ① 目視や手の感触により異常の有無を判断する。
- ② 確認結果及び措置内容は「と体解体時の確認記録表（様式3）」に記入し、2年間保管する。

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか。</li> <li>潰瘍、腫瘍、結節、出血等はないか。</li> <li>リンパ節は腫れていないか。</li> <li>血液の色や粘性に異常はないか。</li> </ul>
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>胸腔及び腹腔と内臓が癒着していないか。</li> <li>表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか。</li> <li>寄生虫はいないか。</li> <li>胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか。</li> </ul>
枝肉 (筋肉、骨、関節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか。</li> <li>関節は腫れていないか。</li> <li>筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか。</li> <li>異物（銃弾等）は認められないか。</li> </ul>

○解体時に異常が認められた場合は、以下のように取り扱う。

- ① 状態や原因に応じて一部あるいは全廃棄する。異常部分等の廃棄物は、専用のフタ付きの不浸透性容器に入れ、食用部分と区別する。
- ② 異常の原因が不明の場合は、獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合には食用に供しない。

(3) 枝肉の分割・細切の手順

衛生的な分割・細切を行うために、以下の点に注意してください。

- ・枝肉の分割・細切はカット室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・包丁やまな板等は分割・細切作業専用のものを使用すること。
- ・作業前に手指の洗浄・消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便の後も洗浄・消毒を行うこと。
- ・作業後は施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと
- ・枝肉に獣毛が付着した部分や、汚染した部分はトリミング（切除して食用の肉として整えること）により取り除くこと。

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 枝肉の分割 ・細切	加工室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は、確実にトリミングすること。</li> <li>・ 食肉に出血や弾丸の残留はないか確認し、認めた場合は除去すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。</li> </ul>
2 包装	加工室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 包装後、適正な表示をすること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 表示内容に誤り、製品の外観・色等に異常がないかを確認すること。(更に金属探知機等を通すことが望ましい。)</li> </ul>
3 保管	冷蔵庫 (冷凍庫)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫又は冷凍庫で保管する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理すること。</li> </ul>

(4) 廃棄物の処理

- ① 廃棄物の保管及び処理には、専用の容器と清掃用具を用いてください。
- ② 使用後の容器は、洗浄・消毒後乾燥して清潔に努めてください。
- ③ 廃棄物は、廃棄物処理法に従い適切に処理してください。

(5) 排水の処理

排水の処理については、公共用水域に影響がないよう適切に排水処理施設等で処理を行ってください。

4 自主検査

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

検査は次のとおり行うよう努めてください。

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

Ⅷ 情報の記録

処理した食肉について捕獲から販売までの履歴情報の明示（トレーサビリティ）など、安心・安全を担保するため、処理施設に受け入れた個体に関する情報や、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よう努めてください。

記録は、次のような書類を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ・ 捕獲，飼養・受入個体記録表（様式1，2）
- ・ と体解体時の確認記録表（様式3）
- ・ 食肉処理作業の自主点検表（様式4）

Ⅸ 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法，JAS法，景品表示法，計量法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務づけられています。

また、その他の必要事項として、次の事項を表示してください。

①受入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。

②加熱調理の注意

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

【表示の事例】

- ① 名称（獣肉の種類，部位，用途など）
- ② 原産地（〇〇県産，〇〇市(町)産など）
- ③ 冷凍品及び解凍品の場合はその表示
- ④ 単価の表示（100gあたりの単価）
- ⑤ 内容量
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限
- ⑧ 保存方法
- ⑨ 加工所の所在地（処理施設の所在地）
- ⑩ 加工者の氏名又は名称（処理業者の氏名又は名称）
- ⑪ 個体管理番号（受入個体ごとに付与した番号）
- ⑫ 注意事項（「加熱用(十分加熱してお召し上がりください)」など）

注1：上記は、包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

注2：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、販売前に必ず「食品表示110番（TEL 099-286-2533）」に相談してください。

**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、食肉販売業又は飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業の営業許可を受けた者がイノシシ肉・シカ肉（自家消費するものを除く）を取り扱う場合は、次の事項に留意してください。

**1 食肉処理業以外の営業施設における解体**

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、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染を防止するため、食肉処理業の施設基準に準じた施設設備を設けてください。

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、解体処理室及び冷蔵室を設けるとともに、汚水施設は、浄化装置又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**

イノシシ、シカの枝肉等を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた施設で処理された肉を仕入れてください。

**3 仕入れ時の確認**

イノシシ、シカのと体又は枝肉を仕入れるときは、捕獲又は処理についての情報を仕入れ先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがいないか確認し、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**

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

**5 器具等の衛生管理**

イノシシ肉・シカ肉の処理や調理・製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。

**6 食肉の販売**

販売をする際は、イノシシ肉・シカ肉であることを明確にし、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**

イノシシ肉・シカ肉を調理提供する際は、煮る・焼くなどの方法により、十分な加熱調理を行ってください。また、生肉の提供は絶対に行わないでください。

**8 製造業での衛生管理**

(1) 食肉製品製造業でイノシシ肉・シカ肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

(2) そうざい等の製造においても十分な加熱を行うなど、必ず殺菌工程を入れてください。

【様式1】

**捕獲・受入個体記録表**

責任者	担当者

**1 捕獲に関する情報**

項目	内容
捕獲者の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くりわな / その他 ( )
被弾または止め刺し部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他 ( )
くりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他 ( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り/無し)
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
冷却実施の有無、方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
その他	

**2 個体に関する情報**

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し
その他、外見上明らかな異常が見られる(内容)	有り・無し	
受入時の体温	℃(計測部位)	
受入の可否	可・不可(理由：)	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式2】

飼養・受入個体記録表

責任者	担当者

1 捕獲に関する情報

項目	内容
飼養者(捕獲者)の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くくりわな / その他( )
被弾または止め刺し部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
くくりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り/無し)
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
冷却実施の有無, 方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
飼養された鳥獣の動物用医薬品の使用履歴	使用の有無 有・無
その他	

2 個体に関する情報

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し
その他、外見上明らかな異常が見られる (内容)	有り・無し	
受入時の体温	℃(計測部位)	
受入の可否	可・不可(理由：)	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式3】

と体解体時の確認記録表

責任者	担当者

受入個体管理番号	受入年月日	備考
	平成 年 月 日	

1 解体時の確認項目

項目	確認項目	結果
全身	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常	有り・無し
内臓	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	血液の色、粘性などの異常	有り・無し
	内臓リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	胸部・腹部に異常に水がたまっていないか	有り・無し
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有り・無し
枝肉	その他( )	有り・無し
	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	水っぽいなどの異常	有り・無し
	枝肉関節の腫れなどの異常	有り・無し
	寄生虫の付着、感染などの異常	有り・無し
その他	異物(銃弾等)は認められないか	有り・無し
	その他( )	有り・無し
		有り・無し
食用の可否	可 / 不可 不可の理由	

2 その他の異常, 異常発生時の措置

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。  
 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。  
 ※ この記録表は2年間保管してください。