

【様式4】

食肉処理作業の自主点検表

責任者	担当者

点検日：平成 年 月 日 (時 分)

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝等に汚物が付着していないか		
	冷蔵室	清潔に保たれていたか		
		温度は適温に保たれていたか (°C)		
加工室	作業前の器具、設備は清潔であったか			
	包装用の器具、設備は清潔であったか			
処理作業に関する点検項目	受入はく皮内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服、履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
	トリミング	消化管の内容物や土等による汚染はないか		
		枝肉に被毛は付着していないか		
	洗 浄	洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
		枝肉と壁、床等との接触がないか		
	冷 蔵	解体後速やかに冷却したか		
		手指は清潔であったか		
	加 工	使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
		手指は清潔であったか		
	包 装	包装材又は容器の破損等はないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
冷凍保管の間で包装材又は容器の破損はない				
廃 棄	廃棄物は適正に管理、処理したか			

※ 点検結果の欄には、「○：良好」、「△：概ね良好」、「×不良」のいずれかを記入してください。

※ 改善事項の欄には、「○：改善済み」、「×：未改善」のいずれかを記入してください。

※ この記録表は2年間保管してください。

改善状況	
------	--

[参考資料]

1 処理施設が導入可能な事業

事業名	区分	補助率	要件等
鳥獣被害防止総合対策交付金	国庫	1 / 2 以内	①事業実施主体 地域協議会、地域協議会の構成員

注) 平成25年3月時点の事業です。詳細は最寄りの市町村又は県地域振興局・支庁農政普及課へお問い合わせください。

2 行政機関問合せ先

(1) 鳥獣被害防止対策及び関連事業に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁農政部 農村振興課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-3114 FAX 099-286-5589
鹿児島地域振興局 農林水産部 農政普及課	〒892-8520 鹿児島市小川町3-56	TEL 099-8057-271 FAX 099-805-7408
南薩地域振興局 農林水産部 農政普及課	〒897-0031 南さつま市加世田東本町8-13	TEL 0993-52-1343 FAX 0993-52-1341
北薩地域振興局 農林水産部 農政普及課	〒895-8501 薩摩川内市神田町1-22	TEL 0996-25-5530 FAX 0996-25-5672
始良・伊佐地域振興局 農林水産部 農政普及課	〒899-5212 始良市加治木町諏訪町12	TEL 0995-63-8146 FAX 0995-63-8216
大隅地域振興局 農林水産部 農政普及課	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2139 FAX 0994-52-2147
熊毛支庁 農林水産部 農政普及課	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-0044 FAX 0997-22-1729
大島支庁 農林水産部 農政普及課	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-57-7333 FAX 0997-57-7277
最寄りの市町村役場		

(2) 鳥獣捕獲に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁環境林務部 自然保護課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2616 FAX 099-286-5546
鹿児島地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒892-8520 鹿児島市小川町3-56	TEL 099-8057-361 FAX 099-805-7407
南薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒897-0031 南さつま市加世田東本町8-13	TEL 0993-52-1335 FAX 0993-52-1331
北薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒895-8501 薩摩川内市神田町1-22	TEL 0996-25-5509 FAX 0996-25-5670
始良・伊佐地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒899-5212 始良市加治木町諏訪町12	TEL 0995-63-8159 FAX 0995-63-8325
大隅地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2161 FAX 0994-52-2166
熊毛支庁 農林水産部 林務水産課	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-1133 FAX 0997-22-0474
熊毛支庁 屋久島事務所 農林普及課	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2253 FAX 0997-46-3614
大島支庁 農林水産部 林務水産課	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-57-7285 FAX 0997-57-7290
最寄りの市町村役場		

(3) 食品表示に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
(食品表示総合窓口) 食品表示110番	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号 (県庁県民生活局 生活・文化課 消費者行政推進室内)	TEL 099-286-2533 FAX 099-286-5537 e-mail: hyoji110@po.pref.kagoshima.jp

(4) 廃棄物処理に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁環境林務部 廃棄物・リサイクル対策課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2596 FAX 099-286-5545

(5) 食品衛生に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁保健福祉部 生活衛生課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2786 FAX 099-286-5562
鹿児島地域振興局 保健福祉環境部 健康企画課	〒899-2501 日置市伊集院町下谷口1960-1	TEL 099-273-2332 FAX 099-272-5674
南薩地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課	〒897-0001 南さつま市加世田村原2丁目1-1	TEL 0993-53-2317 FAX 0993-53-2383
南薩地域振興局 保健福祉環境部 指宿支所	〒891-0403 指宿市十二町301	TEL 0993-23-3854 FAX 0993-23-2142
北薩地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課	〒895-0041 薩摩川内市隈之城町228-1	TEL 0996-23-3167 FAX 0996-22-6619
北薩地域振興局 保健福祉環境部 出水支所	〒899-0202 出水市昭和町18-18	TEL 0996-62-1636 FAX 0996-63-1114
始良・伊佐地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課	〒899-5112 霧島市隼人町松永3320-16	TEL 0995-44-7958 FAX 0995-44-7969
始良・伊佐地域振興局 保健福祉環境部 大口支所	〒895-2511 伊佐市大口里53-1	TEL 0995-23-5106 FAX 0995-23-5124
大隅地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2114 FAX 0994-52-2110
大隅地域振興局 保健福祉環境部 志布志支所	〒899-7103 志布志市志布志町志布志2丁目1-11	TEL 099-472-1021 FAX 099-472-2855
熊毛支庁 保健福祉環境部 健康企画課	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-0032 FAX 0997-22-1846
屋久島事務所 保健福祉環境課	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2024 FAX 0997-46-3522
大島支庁 保健福祉環境部 衛生・環境室	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-52-5411 FAX 0997-53-7874
徳之島事務所 保健衛生環境課	〒891-7101 大島郡徳之島町亀津4943-2	TEL 0997-82-0149 FAX 0997-83-2535

(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

事業場所在地		窓 口
区域名	市町村名	
鹿児島市内 (水質汚濁防止法)	鹿児島市	鹿児島市
鹿児島市内 (県公害防止条例) 鹿児島郡区 日置	鹿児島市 三島村, 十島村 日置市, いちき串木野市 日置	鹿児島地域振興局 保健福祉環境部 健康企画課 衛生・環境係 〒89-2501日置市伊集院町下谷口1960-1 TEL 099-273-2332, FAX 099-272-5674
南薩	枕崎市, 指宿市, 南さつま市, 南九州市	南薩地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課 環境係 〒897-0001南さつま市加世田村原2丁目1-1 TEL 0993-53-2317, FAX 0993-53-2383
北薩	薩摩川内市, さつま町, 阿久根市, 出水市, 長島町	北薩地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課 環境係 〒895-0041薩摩川内市隈之城町228-1 TEL 0996-23-3167, FAX 0996-22-6619
姶良・伊佐	霧島市, 姶良市, 湧水町 伊佐市	姶良・伊佐地域振興局 保健福祉環境部衛生・環境課 環境係 〒899-5112霧島市隼人町松永3320-16 TEL 0995-44-7959, FAX 0995-44-7969
大隅	曾於市, 志布志市, 大崎町, 鹿屋市, 垂水市, 東串良町, 錦江町, 南大隅町, 肝付町	大隅地域振興局 保健福祉環境部 衛生・環境課 環境係 〒893-0011鹿屋市打馬2丁目16-6 TEL 0994-52-2112, FAX 0994-52-2110
種子島	西之表市, 中種子町, 南種子町	熊毛支庁 保健福祉環境部 健康企画課 衛生・環境係 〒891-3192西之表市西之表7590 TEL 0997-22-0032, FAX 0997-22-1846
大島 (徳之島以外)	奄美市, 大和村, 宇検村, 瀬戸内町, 龍郷町, 喜界町	大島支庁 保健福祉環境部 衛生・環境室 〒894-8501奄美市名瀬永田町17-3 TEL 0997-52-5411, FAX 0997-53-7874
屋久島	屋久島町	県庁 環境林務部 環境保全課 水質係 〒890-8577鹿児島市鴨池新町10番1号 TEL 099-286-2629, FAX 099-286-5548
徳之島	徳之島町, 天城町, 伊仙町, 和泊町, 知名町, 与論町	

3 関係法令等(抜粋)

(1) 食品衛生法

○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の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

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

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、薬事法(昭和三十五年法律第百四十五号)に規定する医薬品及び医薬部外品は、これを含まない。

(中略)

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

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

第五条 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。

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し(不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。)、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうお

それがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

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

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

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

第八条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第二十六条第一項から第三項まで又は第二十八条第一項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

一 第六条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

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。

食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号）

第十三条 法第四十八条第一項 に規定する政令で定める食品及び添加物は、全粉乳（その容量が千四百グラム以下である缶に収められるものに限る。）、加糖粉乳、調製粉乳、食肉製品、魚肉ハム、魚肉ソーセージ、放射線照射食品、食用油脂（脱色又は脱臭の過程を経て製造されるものに限る。）、マーガリン、ショートニング及び添加物（法第十一条第一項の規定により規格が定められたものに限る。）とする。

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。

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。

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。

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

一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して二年を経過しない者

二 第五十四条から第五十六条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して二年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前二号のいずれかに該当する者があるもの

○3 都道府県知事は、第一項の許可に五年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

○食品衛生法施行条例（平成12年3月28日条例第45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項及び第51条の規定に基づき、公衆衛生上講ずべき措置の基準及び公衆衛生の見地から必要な施設の基準について定めるものとする。

（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

第2条 法第50条第2項に規定する公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第1のとおりとする。

（施設の基準）

第3条 法第51条に規定する公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第2及び別表第3のとおりとする。

○食品衛生法施行条例（平成12年3月28日条例第45号）

別表第1 公衆衛生上講ずべき措置の基準

区 分	基 準
1 一般事項	<ol style="list-style-type: none"> 日常点検を含む衛生管理を計画的に行うこと。 施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。 施設、設備、人的能力等に応じた食品の衛生的な取扱い及び適切な受注管理を行うこと。
2 施設の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように保持すること。 調理、加工、製造、処理、保管、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。 窓及び出入口は、開放しないこと。 廃棄物の流出を防ぐとともに、排水を良くするため、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 便所は、清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。 作業場内では動物を飼育しないこと。
3 食品の取扱設備の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること。 機械器具類及びこれらを分解した場合の部品は、洗浄及び消毒を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌及び除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果の記録に努めること。 布巾、包丁、まな板、保護用具等は、洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、かつ、乾燥させること。 洗剤、消毒剤その他化学物質は、専用の場所に保管し、かつ、適正に使用し、食品への混入を防止すること。 施設、設備及び機械器具類の清掃用器材は、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、手洗いに適当な消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。
4 ねずみ族及び昆虫対策	<ol style="list-style-type: none"> 施設及びその周囲のねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。 ねずみ族及び昆虫の発生状況を定期的に把握し、必要に応じて駆除作業を実施するとともに、その実施記録を保存すること。 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注意すること。 食品、器具又は容器包装は、ねずみ族及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。
5 使用する水等の管理	<ol style="list-style-type: none"> 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品、器具又は容器包装に影響を及ぼさない用途の水については、この限りでない。 水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定す

	<p>る簡易専用水道により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、年1回以上水質検査を行い、その検査結果の記録を保存すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> (2)の水質検査の結果、飲用に適しないことが判明したときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。 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。 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、その結果の記録に努めること。 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
6 廃棄物及び排水の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書の作成に努めること。 廃棄物用の容器は、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に常に清潔にしておくこと。 廃棄物は、食品、器具又は容器包装に影響を及ぼさない場所で保管すること。 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。 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。
7 食品等の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> 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、その結果の記録に努めること。 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、加工すること。この場合において、その食品の保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないよう区分して保存すること。 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。 添加物は、専用の場所に保管し、かつ、清潔に取り扱うこと。 食品は、当該食品の特性、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、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。 冷却、加熱、乾燥、添加物の使用等の各工程の衛生管理について、十分配慮すること。 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。 <ol style="list-style-type: none"> 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こと。 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具類は、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。 原材料の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。この場合において、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行えるものを用いること。 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。 <ol style="list-style-type: none"> 原材料及び製品への異物の混入防止のための措置を講ずること。この場合において、異物が認められたときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。 原材料、製品及び容器包装を一定の単位ごとに管理し、その結果を記録すること。 製品ごとにその特性、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。 原材料として使用していない食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料等が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。 原材料及び製造し、又は加工した製品について、定期的に衛生検査を行い、その結果の記録に努めること。
8 食品取扱者等の	<ol style="list-style-type: none"> 食品等を取り扱う業務に従事する者（以下「食品取扱者」という。）の健康状

衛生管理	<p>態の把握に努め、必要に応じ食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。</p> <p>(2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>(3) 食品取扱者が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈しているときは、その旨を報告させ、食品の取扱作業の制限等の必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。</p> <p>(4) 食品取扱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(結核を除く。)、同条第4項に規定する三類感染症又は同条第7項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者又は同条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。</p> <p>(5) 食品取扱者は、衛生的な作業着(必要に応じ、帽子又はマスクを含む。)を着用し、及び作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域にはそのまま入らないこと。</p> <p>(6) 食品取扱者は、食品が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄及び消毒を行うことが困難な手袋を原則として使用しないこと。</p> <p>(7) 食品取扱者は、常に手の爪を短く切り、作業前、作業後及び生鮮の原材料又は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。</p> <p>(8) 食品取扱者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。</p> <p>(9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れたり、露出している食品等の上でくしゃみ又は咳をしないこと。</p> <p>(10) 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱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、当該食品取扱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。</p>
9 運搬	<p>(1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じ補修を行い、適切な状態を保つこと。</p> <p>(2) 食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>(3) 運搬中の食品は、ほこりや排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>(4) 包装していない食品を輸送する場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合において、食品専用であることを明示すること。</p> <p>(5) 食品を運搬する場合は、温度、湿度その他の状態の管理に注意し、所要時間を考慮した運搬に留意すること。</p> <p>(6) 仕出し、弁当等の配送においては、摂食予定時間を考慮し、適切な出荷時間に注意すること。この場合において、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存するよう努めること。</p>
10 販売	<p>(1) 販売量を見込んだ仕入れを行うこと等により、適正な販売を行うこと。</p> <p>(2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売しないよう衛生管理に注意すること。</p>
11 表示	<p>法に基づき適正な表示を行うこと。この場合において、弁当類の消費期限の表示にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。</p>
12 検食の保存	<p>飲食店営業のうち、多人数に供食する弁当屋、仕出し屋、給食施設、旅館等にあつては、知事が定めるところにより、検食を保存すること。</p>
13 回収及び廃棄	<p>(1) 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、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品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、保健所への報告等の手順を定めること。</p> <p>(2) 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、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。</p> <p>(3) 回収された当該製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の</p>

	<p>指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p> <p>(4) 販売食品等の回収を行う場合は、消費者への注意の喚起等のため必要に応じ当該回収に関する公表について考慮すること。</p>
14 管理運営要領	<p>(1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。</p> <p>(2) 定期的に施設の衛生状態を確認することにより、(1)の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。</p>
15 記録の作成及び保存	<p>(1) 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態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。</p> <p>(2) 記録の保存期間は、原則として1年とすること。ただし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に係る流通の実態に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>(3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。</p>
16 情報の提供	<p>(1) 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提供に努めること。</p> <p>(2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る消費者からの健康被害(医師により、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に限る。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報を、速やかに、保健所に報告すること。</p>
17 食品衛生責任者	<p>(1) 法第48条第1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営業者を除き、作業場ごとに、当該食品取扱者のうちから食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を定めておくこと。</p> <p>(2) 食品衛生責任者は、定期的に講習会等を受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>(3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たり、食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。</p> <p>(4) 営業者は、(3)の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
18 食品取扱者等への衛生教育	<p>(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>(2) (1)の衛生教育には、1(2)、6(1)、7(11)ウ、13(1)及び14(1)の規定により定めた手順又は管理運営要領に関する事項を含むよう努めること。</p> <p>(3) 洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。</p> <p>(4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じその教育方法を見直すこと。</p>

別表第2 施設の共通の基準

区分	基準
1 施設の位置	作業場は、環境衛生上不適当な場所に設置しないこと。ただし、適切な措置が講じられる場合は、この限りでない。
2 施設の構造	<p>(1) 作業場は、業種別の施設の基準に定めのあるものを除き、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つのに十分な広さを有し、かつ、居住区その他作業上必要でない部分とは完全に区画した専用のものとする。</p> <p>(2) 作業場の床、壁、天井等は、平滑で清掃しやすい構造とすること。</p> <p>(3) 作業場の床は、耐水性材料又は厚板で築造し、清掃及び排水に支障のない構造とすること。</p> <p>(4) 作業場の壁は、床面より1メートル以上の高さまで耐水性材料又は厚板張りとする。</p> <p>(5) 作業場の天井は、ごみ、水滴等の落下を防ぐ構造とすること。</p> <p>(6) 作業場は、換気の良い構造とし、特に油、蒸気、ばい煙等を発散する場所には、有効な排気装置を備えること。</p> <p>(7) 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を有するものとする。</p> <p>(8) 作業場の窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けるとともに、出入口には、自動的に閉鎖する扉等を設けること。</p> <p>(9) 作業場には、使用に便利な箇所に食品、器具、容器等の流水式洗浄設備を備えること。</p> <p>(10) 作業場には、従業員の使用に便利で、かつ、十分な数の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>(11) 作業場において履物による相互汚染防止の措置が必要な場合は、履物の消毒設備を備えること。</p> <p>(12) 作業場には、従業員の数に応じた更衣室又は更衣箱及び靴箱を設けること。</p>
3 食品の取扱設備	<p>(1) 計画取扱数量に応じた食品の取扱器具及び取扱容器の洗浄設備、殺菌装置等を備え、共用することによって食品を汚染するおそれのあるときは、専用のものとする。</p> <p>(2) 食品の取扱いに必要な機械器具類のうち、固定するもの又は移動が困難なものは、清掃又は洗浄が容易で、かつ、取扱上便利な位置に配置すること。</p> <p>(3) 食品の取扱いに使用する機械器具類の食品に直接接する部分は、すべて耐水性材料で作られ、容易に清掃又は洗浄ができ、かつ、加熱その他の方法で殺菌ができる構造のものとする。</p> <p>(4) 移動又は取り外しが可能な機械器具類、容器包装、食品、原材料及び添加物を衛生的に保管できる戸棚、格納箱等を備えること。</p> <p>(5) 添加物等を使用する作業場にあつては、正確に計量できる計器を備えること。</p> <p>(6) 食品を加熱し、冷却し、又は保管するための設備には、必要に応じて正確な圧力計及び温度計を見やすい所に備えること。</p> <p>(7) ふぐを処理する作業場にあつては、専用の取扱器具及びかぎ付きの廃棄物用の容器を備えること。</p>
4 給水及び汚水処理	<p>(1) 使用する水は、水道水又は水質検査により飲用に適すると認められた水とし、これらを十分に供給することができる給水設備を設けること。</p> <p>(2) 水道水以外の水が供給されている場合は、その水源は便所、汚水だめ等の地下水を汚染するおそれのある場所から影響を受けない位置にあること。</p> <p>(3) 土質その他の関係で使用する水が飲用に適さないおそれがある場合は、飲用に適したものとするためのろ過、消毒等を行う設備を備えること。</p> <p>(4) 作業場内外の適当な場所に、耐水性材料で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚水及び汚臭の漏れないふた付きの廃棄物用の容器を備えること。</p> <p>(5) 便所は、水源又は作業場に影響のない位置に従事者の数に応じた数を設置すること。</p> <p>(6) 便所には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備及び防臭設備並びに流水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(7) 便所には、採光及び換気に適当な窓を設けるとともに、くみ取口は、完全に閉鎖でき、作業場内を通過せずにくみ取り得る位置に設けること。</p>

別表第3 施設の業種別の基準

区分	基準
1 飲食店営業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 食品の保存のため、十分な大きさの冷蔵設備を備えること。</p> <p>イ 旅館及び多数の料理を調理する業態にあつては配せん場所を、弁当等を調理する業態にあつては区画された放冷及び詰合の場所を設けること。</p> <p>ウ 客室内の適正な箇所に客用の流水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(2) 食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する施設</p> <p>ア 原料肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行う前処理室を設けること。</p> <p>ただし、衛生上支障がない場合は、前処理室と食肉販売業の許可に係る調理室とを兼ねることができる。</p> <p>イ ソーセージを調理するための肉練り、充てん、くん煙、湯煮等を行うための次に掲げる構造及び設備を有する調理室を設けること。</p> <p>(ア) 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他の機械器具類が適正に配置されていること。</p> <p>(イ) 機械器具類を洗浄するための給湯ができる洗浄設備が備えてあること。</p> <p>ウ 製品用の冷蔵設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び製品用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p> <p>エ 製品の中心温度を正確に測定できる温度計(以下「中心部用温度計」という)を備えること。</p> <p>オ 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。</p> <p>(3) 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。)の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
11 食肉処理業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、業態に応じて荷受室、とさつ放血室、処理室、内臓取扱室又は包装室を設けるとともに、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入場所と搬出場所とを別にすること。</p> <p>イ 作業場には、業態に応じて放血機、湯漬機、脱羽機、はく皮機、処理台、細断機、冷却機又は冷蔵設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>エ 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他の不透水性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。</p> <p>ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 血液の加工を行う施設</p> <p>ア 作業場は、他の施設と遮断するとともに、当該作業場には、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室及び処理室のほか、業態に応じて包装室を設けること。</p> <p>ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他の施設から原料血液を運搬してこないものにあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。</p> <p>イ 作業場には、原料貯留槽及び冷蔵設備又は冷凍設備を備えること。</p> <p>ただし、処理室がと畜場の血液貯留室と接し、原料血液を当該血液貯留室の検査後の貯留槽(と畜検査員の検査に合格した血液を貯留する設備をいう。)から直接パイプで処理室の分離機等に流入させることができる場合は、原料貯留槽を設けないことができる。</p> <p>ウ 原料血液受入れから充てんまでの各工程における各設備はサニタリーパイプで連結し、かつ、設備ごとに洗浄設備を備えること。</p>

	<p>エ 冷却、冷蔵又は加熱するための設備には、温度を正確に調節する装置を備えること。なお、加熱殺菌する設備にあつては、自記温度計付きのものとする。</p> <p>オ 温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>カ 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他の不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、廃棄された血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
12 食肉販売業	<p>(1) (2)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、精肉の取扱室のほか、業態に応じて専用の枝肉の取扱室を設けること。</p> <p>イ 作業場には、冷蔵庫及び冷蔵陳列ケースを備えること。</p> <p>ウ 運搬容器は、洗浄に便利で、かつ、汚液の漏出ししない構造のものとし、適当な覆いを備えたものとする。</p> <p>エ 鳥類等を処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。</p> <p>(2) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設(生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。)</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
13 食肉製品製造業	<p>(1) 作業場には、原材料置場、加工室、製造室及び包装室のほか、業態に応じてくん煙室又は蒸煮室を設けること。</p> <p>(2) 作業場には、冷蔵設備のほか、業態に応じて漬込槽、殺菌設備、殺菌後の冷却設備又は中心部用温度計を備えること。</p> <p>(3) 鳥類等を処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。</p>
32 そうざい製造業	<p>(1) 作業場には、原材料置場、製造室及び包装製品置場を設けること。</p> <p>(2) 作業場には、業態に応じて解凍槽、原材料洗浄槽、加工台、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却槽、冷蔵設備、浸瓶槽又は洗瓶機を備えること。</p> <p>(3) 飲食物運搬具は、防じん設備を備えたものとする。</p>

(2) と畜場法

○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋

(この法律の目的)

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

(定義)

第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。

3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後一年以上の牛若しくは馬又は一日に十頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。

4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。

5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

(と畜場の衛生管理)

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

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第9条 と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者(以下「と畜業者等」という。)は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第13条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜(生後一年以上の牛及び馬を除く。)をとさつする場合
- 二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合
- 三 獣畜が難産、産褥じよく麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合
- 四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第一号又は第四号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

3 略

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

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

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

3～8 略

(譲受けの禁止)

第15条 何人も、第十三条第二項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第三項(同条第四項において準用する場合及び同条第五項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない。

(とさつ解体の禁止等)

第16条 都道府県知事は、第十四条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。

二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○と畜場施行令(昭和28年政令第216号)抜粋<と畜場法施設基準>

(一般と畜場の構造設備の基準)

第1条 と畜場法(以下「法」という。)第5条第1項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

一 保留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉(食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。)の取引が行われ、かつ、都道府県知事(保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。)が特に必要があると認められた場合には、取引室を有すること。

二 保留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを保留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料(石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

三 生体検査所は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。

ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。

ハ 法第14条第1項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第8条第2項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

四 処理室は、次の要件を備えること。

イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第14条第2項又は第3項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。

リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。

六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。

七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、ウイルスを伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。

イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、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と畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

- ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。
- イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
- ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 十一 その他道府県(保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(簡易と畜場の構造設備の基準)

第2条 法第5条第1項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。
- 二 処理室は、次の要件を備えること。
- イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。
- ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
- ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
- ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
- 四 消毒するには、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
- イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、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と畜場にあつては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
- ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
- ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

(3) 鳥獣保護法

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

(目的)

第一条 この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)

第八条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等(採取又は損傷をいう。以下同じ。)をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)

第九条 学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第七条第二項第五号に掲げる特定鳥獣の数の調整の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第二十八条第一項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
- 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
- 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

(鳥獣の放置等の禁止)

第十八条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(銃猟の制限)

第三十八条 日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等(以下「銃猟」という。)をしてはならない。

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

(狩猟免許)

第三十九条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許(以下「狩猟免許」という。)を受けなければならない。

- 2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。
- 3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をしようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類 狩猟免許の種類

網を使用する猟法又は第二条第二項の環境省令で定める猟法 網猟免許

わなを使用する猟法 わな猟免許

装薬銃を使用する猟法 第一種銃猟免許

空気銃を使用する猟法 第二種銃猟免許

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

（狩猟者登録）

第五十五条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

（狩猟者登録証の携帯及び提示義務等）

第六十二条 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。

2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子の見やすい場所に着用しなければならない。

3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

（報告義務）

第六十六条 狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して三十日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

（4）動物愛護法

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）抜粋

第1章 総則

（目的）

第一条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害を防止することを目的とする。

（基本原則）

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

（動物を殺す場合の方法）

第40条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

(5) 食品安全基本法

○食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）抜粋

（目的）

第一条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適切に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

（食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識）

第三条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

（食品供給行程の各段階における適切な措置）

第四条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

（食品関連事業者の責務）

第八条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）又は器具（同条第四項に規定する器具をいう。）若しくは容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者（以下「食品関連事業者」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(6) J A S 法

○農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日法律第175号）抜粋

（法律の目的）

第一条 この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて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する。

（製造業者等が守るべき表示の基準）

第十九条の十三 内閣総理大臣は、飲食物品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食物品（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項

2 内閣総理大臣は、飲食物品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食物品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めることができる。

3 内閣総理大臣は、飲食物品以外の農林物資（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）で、一般消費者がその購入に際してその品質を識別することが特に必要であると認められるもののうち、一般消費者の経済的利益を保護するためその品質に関する表示の適正化を図る必要があるものとして政令で指定するものについては、その指定のあつた後速やかに、その品質に関する表示について、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

（品質に関する表示の基準の遵守）

第十九条の十三の二 製造業者等は、前条第一項から第三項までの規定により定められた品質に関する表示の基準に従い、農林物資の品質に関する表示をしなければならない。

(7) 景品表示法

○不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）抜粋

(目的)

第一条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(不当な表示の禁止)

第四条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第六条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(8) 廃棄物処理法

○廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年12月25日法律第137号）抜粋

(目的)

第一条 この法律は、廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分等の処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

(事業者の責務)

第三条 事業者は、その事業活動に伴つて生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない。

2 事業者は、その事業活動に伴つて生じた廃棄物の再生利用等を行うことによりその減量に努めるとともに、物の製造、加工、販売等に際して、その製品、容器等が廃棄物となつた場合における処理の困難性についてあらかじめ自ら評価し、適正な処理が困難にならないような製品、容器等の開発を行うこと、その製品、容器等に係る廃棄物の適正な処理の方法についての情報を提供すること等により、その製品、容器等が廃棄物となつた場合においてその適正な処理が困難になることのないようにしなければならない。

3 事業者は、前二項に定めるもののほか、廃棄物の減量その他その適正な処理の確保等に関し国及び地方公共団体の施策に協力しなければならない。

(事業者及び地方公共団体の処理)

第十一条 事業者は、その産業廃棄物を自ら処理しなければならない。

2 市町村は、単独に又は共同して、一般廃棄物とあわせて処理することができる産業廃棄物その他市町村が処理することが必要であると認める産業廃棄物の処理をその事務として行なうことができる。

(事業者の処理)

第十二条 事業者は、自らその産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除く。第五項から第七項までを除き、以下この条において同じ。）の運搬又は処分を行う場合には、政令で定める産業廃棄物の収集、運搬及び処分に関する基準（当該基準において海洋を投入処分の場所とすることができる産業廃棄物を定めた場合における当該産業廃棄物にあつては、その投入の場所及び方法が海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律に基づき定められた場合におけるその投入の場所及び方法に関する基準を除く。以下「産業廃棄物処理基準」という。）に従わなければならない。

2 事業者は、その産業廃棄物が運搬されるまでの間、環境省令で定める技術上の基準（以下「産業廃棄物保管基準」という。）に従い、生活環境の保全上支障のないようにこれを保管しなければならない。

3 事業者は、その事業活動に伴い産業廃棄物（環境省令で定めるものに限る。次項において同じ。）を生ずる事業場の外において、自ら当該産業廃棄物の保管（環境省令で定めるものに限る。）を行おうとするときは、非常災害のために必要な応急措置として行う場合その他の環境省令で定める場合を除き、あらかじめ、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。その届け出た事項を変更しようとするときも、同様とする。

4 前項の環境省令で定める場合において、その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業場の外において同項に規定する保管を行つた事業者は、当該保管をした日から起算して十四日以内に、

環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

5 事業者（中間処理業者（発生から最終処分（埋立処分、海洋投入処分（海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律）に基づき定められた海洋への投入の場所及び方法に関する基準に従って行う処分をいう。）又は再生をいう。以下同じ。）が終了するまでの一連の処理の行程の中途において産業廃棄物を処分する者をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項並びに次条第五項から第七項までにおいて同じ。）は、その産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除くものとし、中間処理産業廃棄物（発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程の中途において産業廃棄物を処分した後の産業廃棄物をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合には、その運搬については第十四条第十二項に規定する産業廃棄物収集運搬業者その他環境省令で定める者に、その処分については同項に規定する産業廃棄物処分業者その他環境省令で定める者にそれぞれ委託しなければならない。

6 事業者は、前項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、政令で定める基準に従わなければならない。

7 事業者は、前二項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、当該産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が適正に行われるために必要な措置を講ずるように努めなければならない。

8 その事業活動に伴って生ずる産業廃棄物を処理するために第十五条第一項に規定する産業廃棄物処理施設が設置されている事業場を設置している事業者は、当該事業場ごとに、当該事業場に係る産業廃棄物の処理に関する業務を適切に行わせるため、産業廃棄物処理責任者を置かなければならない。ただし、自ら産業廃棄物処理責任者となる事業場については、この限りでない。

9 その事業活動に伴い多量の産業廃棄物を生ずる事業場を設置している事業者として政令で定めるもの（次項において「多量排出事業者」という。）は、環境省令で定める基準に従い、当該事業場に係る産業廃棄物の減量その他その処理に関する計画を作成し、都道府県知事に提出しなければならない。

（産業廃棄物管理票）

第十二条の三 その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業者（中間処理業者を含む。）は、その産業廃棄物（中間処理産業廃棄物を含む。第十二条の五第一項において同じ。）の運搬又は処分を他人に委託する場合（環境省令で定める場合を除く。）には、環境省令で定めるところにより、当該委託に係る産業廃棄物の引渡しと同時に当該産業廃棄物の運搬を受託した者（当該委託が産業廃棄物の処分のみに係るものである場合にあっては、その処分を受託した者）に対し、当該委託に係る産業廃棄物の種類及び数量、運搬又は処分を受託した者の氏名又は名称その他環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票（以下単に「管理票」という。）を交付しなければならない。

2 前項の規定により管理票を交付した者（以下「管理票交付者」という。）は、当該管理票の写しを当該交付をした日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

3 産業廃棄物の運搬を受託した者（以下「運搬受託者」という。）は、当該運搬を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票に環境省令で定める事項を記載し、環境省令で定める期間内に、管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該産業廃棄物について処分を委託された者があるときは、当該処分を委託された者に管理票を回付しなければならない。

4 産業廃棄物の処分を受託した者（以下「処分受託者」という。）は、当該処分を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票又は前項後段の規定により回付された管理票に環境省令で定める事項（当該処分が最終処分である場合にあっては、当該環境省令で定める事項及

び最終処分が終了した旨）を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該管理票が同項後段の規定により回付されたものであるときは、当該回付をした者にも当該管理票の写しを送付しなければならない。

5 処分受託者は、前項前段、この項又は第十二条の五第五項の規定により当該処分に係る中間処理産業廃棄物について最終処分が終了した旨が記載された管理票の写しの送付を受けたときは、環境省令で定めるところにより、第一項の規定により交付された管理票又は第三項後段の規定により回付された管理票に最終処分が終了した旨を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。

6 管理票交付者は、前三項又は第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けたときは、当該運搬又は処分が終了したことを当該管理票の写しにより確認し、かつ、当該管理票の写しを当該送付を受けた日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

7 管理票交付者は、環境省令で定めるところにより、当該管理票に関する報告書を作成し、これを都道府県知事に提出しなければならない。

8 管理票交付者は、環境省令で定める期間内に、第三項から第五項まで若しくは第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けないとき、これらの規定に規定する事項が記載されていない管理票の写し若しくは虚偽の記載のある管理票の写しの送付を受けたとき、又は第十四条第十三項若しくは第十四条の四第十三項の規定による通知を受けたときは、速やかに当該委託に係る産業廃棄物の運搬又は処分の状況を把握するとともに、環境省令で定めるところにより、適切な措置を講じなければならない。

9 運搬受託者は、第三項前段の規定により管理票の写しを送付したとき（同項後段の規定により管理票を回付したときを除く。）は当該管理票を当該送付の日から、第四項後段の規定による管理票の写しの送付を受けたときは当該管理票の写しを当該送付を受けた日から、それぞれ環境省令で定める期間保存しなければならない。

10 処分受託者は、第四項前段、第五項又は第十二条の五第五項の規定により管理票の写しを送付したときは、当該管理票を当該送付の日から環境省令で定める期間保存しなければならない。

11 前各項に定めるもののほか、管理票に関し必要な事項は、環境省令で定める。

（投棄禁止）

第十六条 何人も、みだりに廃棄物を捨ててはならない。

（焼却禁止）

第十六条の二 何人も、次に掲げる方法による場合を除き、廃棄物を焼却してはならない。

- 一 一般廃棄物処理基準、特別管理一般廃棄物処理基準、産業廃棄物処理基準又は特別管理産業廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
- 二 他の法令又はこれに基づく処分により行う廃棄物の焼却
- 三 公益上若しくは社会の慣習上やむを得ない廃棄物の焼却又は周辺地域の生活環境に与える影響が軽微である廃棄物の焼却として政令で定めるもの

第五章 罰則

第二十五条 次の各号のいずれかに該当する者は、五年以下の懲役若しくは千万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者

十五 第十六条の二の規定に違反して、廃棄物を焼却した者

(9) 水質汚濁防止法

○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋

(目的)

第一条 この法律は、工場及び事業場から公共用水域に排出される水の排出及び地下に浸透する水の浸透を規制するとともに、生活排水対策の実施を推進すること等によつて、公共用水域及び地下水の水質の汚濁（水質以外の水の状態が悪化することを含む。以下同じ。）の防止を図り、もつて国民の健康を保護するとともに生活環境を保全し、並びに工場及び事業場から排出される汚水及び廃液に関して人の健康に係る被害が生じた場合における事業者の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図ることを目的とする。

(特定施設等の設置の届出)

第五条 工場又は事業場から公共用水域に水を排出する者は、特定施設を設置しようとするときは、環境省令で定めるところにより、次の事項（特定施設が有害物質使用特定施設に該当しない場合又は次項の規定に該当する場合にあつては、第五号を除く。）を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあつては、その代表者の氏名
- 二 工場又は事業場の名称及び所在地
- 三 特定施設の種類
- 四 特定施設の構造
- 五 特定施設の設備
- 六 特定施設の使用の方法
- 七 汚水等の処理の方法
- 八 排出水の汚染状態及び量（指定地域内の工場又は事業場に係る場合にあつては、排水系統別の汚染状態及び量を含む。）
- 九 その他環境省令で定める事項

(特定施設等の構造等の変更の届出)

第七条 第五条又は前条の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第四号から第九号までに掲げる事項、同条第二項第四号から第八号までに掲げる事項又は同条第三項第三号から第六号までに掲げる事項の変更をしようとするときは、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(氏名の変更等の届出)

第十条 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第一号若しくは第二号、第二項第一号若しくは第二号若しくは第三項第一号若しくは第二号に掲げる事項に変更があつたとき、又はその届出に係る特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設の使用を廃止したときは、その日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(承継)

第十一条 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者からその届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を譲り受け、又は借り受けた者は、当該特定施設又は有害物質貯蔵指定施設に係る当該届出をした者の地位を承継する。

2 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者について相続、合併又は分割（その届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を承継させるものに限る。）があつたときは、相続人、合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により当該特

定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設を承継した法人は、当該届出をした者の地位を承継する。

3 前二項の規定により第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者の地位を承継した者は、その承継があつた日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

4 指定地域内事業場を譲り受け、若しくは借り受け、又は相続、合併若しくは分割により取得した者は、第八条の二、第十三条第三項又は第十四条第三項の規定の適用については、当該指定地域内事業場の設置者の地位を承継する。

(排出水の排出の制限)

第十二条 排出水を排出する者は、その汚染状態が当該特定事業場の排水口において排水基準に適合しない排出水を排出してはならない。

2 前項の規定は、一の施設が特定施設（指定地域特定施設を除く。以下この項において同じ。）となつた際にその施設を設置している者（設置の工事を行っている者を含む。）の当該施設を設置している工場又は事業場から排出される水については、当該施設が特定施設となつた日から六月間（当該施設が政令で定める施設である場合にあつては、一年間）は、適用しない。ただし、当該施設が特定施設となつた際に当該工場又は事業場が特定事業場であるとき、及びその者に適用されている地方公共団体の条例の規定で前項の規定に相当するものがあるとき（当該規定の違反行為に対する処罰規定がないときを除く。）は、この限りでない。

3 第一項の規定は、一の施設が指定地域特定施設となつた際に指定地域においてその施設を設置している者（設置の工事を行っている者を含む。以下この項において同じ。）又は一の地域が指定地域となつた際にその地域において指定地域特定施設を設置している者の当該施設を設置している工場又は事業場から排出される水については、当該施設が指定地域特定施設となつた日又は当該地域が指定地域となつた日から一年間（当該施設が政令で定める施設である場合にあつては、三年間）は、適用しない。ただし、当該施設が指定地域特定施設となつた際に当該工場又は事業場が特定事業場であるとき、及びその者に適用されている地方公共団体の条例の規定で第一項の規定に相当するものがあるとき（当該規定の違反行為に対する処罰規定がないときを除く。）は、この限りでない。

(総量規制基準の遵守義務)

第十二条の二 指定地域内事業場の設置者は、当該指定地域内事業場に係る総量規制基準を遵守しなければならない。

(事故時の措置)

第十四条の二 特定事業場の設置者は、当該特定事業場において、特定施設の破損その他の事故が発生し、有害物質を含む水若しくはその汚染状態が第二条第二項第二号に規定する項目について排水基準に適合しないおそれがある水が当該特定事業場から公共用水域に排出され、又は有害物質を含む水が当該特定事業場から地下に浸透したことにより人の健康又は生活環境に係る被害を生ずるおそれがあるときは、直ちに、引き続き有害物質を含む水若しくは当該排水基準に適合しないおそれがある水の排出又は有害物質を含む水の浸透の防止のための応急の措置を講ずるとともに、速やかにその事故の状況及び講じた措置の概要を都道府県知事に届け出なければならない。

(事業者の責務)

第十四条の四 事業者は、この章に規定する排出水の排出の規制等に関する措置のほか、その事業活動に伴う汚水又は廃液の公共用水域への排出又は地下への浸透の状況を把握するとともに、当該汚水又は廃液による公共用水域又は地下水の水質の汚濁の防止のために必要な措置を講ずるようにしなければならない。

(10) 鳥獣被害防止特措法

○鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年12月21日法律第134号）抜粋

（目的）

第一条 この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることにかんがみ、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成及びこれに基づく特別の措置等について定めることにより、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、もって農林水産業の発展及び農山漁村地域の振興に寄与することを目的とする。

（地方公共団体の役割）

第二条の二 市町村は、その区域内における鳥獣による農林水産業等に係る被害の状況等に応じ、第四条第一項に規定する被害防止計画の作成及びこれに基づく被害防止施策（鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための施策をいう。以下同じ。）の実施その他の必要な措置を適切に講ずるよう努めるものとする。

（被害防止計画）

第四条 市町村は、その区域内で被害防止施策を総合的かつ効果的に実施するため、基本指針に即して、単独で又は共同して、鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための計画（以下「被害防止計画」という。）を定めることができる。

2 被害防止計画においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止に関する基本的な方針
- 二 当該市町村の区域内における農林水産業等に係る被害の原因となっている鳥獣であつて被害防止計画の対象とするもの（以下「対象鳥獣」という。）の種類
- 三 被害防止計画の期間
- 四 対象鳥獣の捕獲等（農林水産業等に係る被害の防止のための対象鳥獣の捕獲等（鳥獣保護法第二条第三項に規定する捕獲等をいう。以下同じ。）又は対象鳥獣である鳥類の卵の採取等（鳥獣保護法第八条に規定する採取等をいう。）をいう。以下同じ。）に関する事項
- 五 対象鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための防護柵の設置その他の対象鳥獣の捕獲等以外の被害防止施策に関する事項
- 五の二 対象鳥獣による住民の生命、身体又は財産に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合の対処に関する事項
- 六 被害防止施策の実施体制に関する事項
- 七 捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項
- 八 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項

3 前項第四号の事項には、鳥獣保護法第九条第一項の規定により都道府県知事が行うこととされている対象鳥獣の捕獲等の許可であつて第六条第一項の規定により読み替えて適用する鳥獣保護法第九条第一項の規定により被害防止計画を作成した市町村の長が行うことができるものに関する事項（以下「許可権限委譲事項」という。）を記載することができる。

4 被害防止計画は、鳥獣保護事業計画（鳥獣保護法第四条第一項に規定する鳥獣保護事業計画をいう。以下同じ。）（特定鳥獣保護管理計画（鳥獣保護法第七条第一項に規定する特定鳥獣保護管理計画をいう。以下同じ。））が定められている都道府県の区域内の市町村

の被害防止計画にあつては、鳥獣保護事業計画及び特定鳥獣保護管理計画）と整合性のとれたものでなければならない。

5 市町村は、被害防止計画を定めようとする場合には、あらかじめ、都道府県知事に協議しなければならない。この場合において、被害防止計画に許可権限委譲事項を記載しようとするときは、当該許可権限委譲事項について都道府県知事の同意を得なければならない。

（市町村に対する援助）

第五条 都道府県知事は、市町村に対し、被害防止計画の作成及び実施に関し、情報の提供、技術的な助言その他必要な援助を行うよう努めなければならない。

（財政上の措置）

第八条 国及び都道府県は、市町村が行う被害防止計画に基づく被害防止施策が円滑に実施されるよう、対象鳥獣の捕獲等に要する費用に対する補助その他当該被害防止施策の実施に要する費用に対する補助、地方交付税制度の拡充その他の必要な財政上の措置を講ずるものとする。

（捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等）

第十条 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導、有効な利用方法の開発、食品としての利用に係る技術の普及、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

ぎふジビエ衛生ガイドライン

はじめに

近年、全国各地で野生鳥獣による農林業への被害が問題となっており、平成23年度の農作物被害額は226億円あまりとなりました。岐阜県内でも3億4千万円の被害額となり、中山間地域を中心にイノシシやニホンジカ（以下「シカ」と言う。）による被害が目立っています。これらは農作物や森林への直接的な被害にとどまらず、自然環境や、交通事故など生活環境への影響も懸念されるようになりました。

こうしたことから、岐阜県では平成23年1月、全庁的な総合対策を実施する「岐阜県鳥獣被害対策本部」を立ち上げ、鳥獣が寄りつきにくい環境づくり、鳥獣の侵入・加害を防ぐ対策、有害鳥獣の数を減らす対策の3つの対策を総合的に推進しております。

このうち、数を減らす対策により捕獲された野生鳥獣については、一部が狩猟者自身によって自家消費される他は大半が廃棄処分され、資源として活用されることがほとんど無い状態にあります。また、野生鳥獣は牛や豚とは異なり、と畜場で公的検査を受けることなく、流通販売されています。このため、処理にあたる関係者やその肉を食べる消費者にとって人獣共通感染症や食中毒などの衛生上のリスクがあり、より安全に供給するための衛生管理が求められています。

そこで、岐阜県では捕獲されたイノシシやシカを地域の資源としてとらえ、衛生的な食肉として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「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を策定することとしました。

*ジビエ：狩猟等により捕獲された野生鳥獣の食肉のこと。当ガイドラインでは、食用として販売する目的で処理された野生のイノシシ及びシカの食肉のことを言う。

1 基本事項

(1) 目的

本ガイドラインは、岐阜県内で狩猟や有害捕獲等により捕獲したイノシシ及びシカを地域の資源としてとらえ、食用として有効に活用していくために、衛生的で安全性の高いイノシシ肉やシカ肉の確保を図ることを目的として作成しました。

(2) ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインでは、「と畜場法」や「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）等を参考に、捕獲から流通までの過程で衛生上措置すべき事項等について記載しています。

捕獲、搬入、と殺解体、処理方法の取り扱い等に関して具体的に提示しておりますので、販売を前提とした取り扱いや、自家消費用として解体する場合の手引きとしていただき、衛生的なイノシシ肉やシカ肉を供給するための指針として活用してください。

なお、本ガイドラインは現時点での一般的な食品衛生の知見を踏まえて作成しているため、今後新たな知見が得られた場合等には、適宜見直しすることとしております。

(3) 対象鳥獣

本ガイドラインでは、イノシシ及びシカを対象とします。

(4) ガイドラインで使用する用語の定義

ア 捕獲個体

銃やわな等により捕獲された野生鳥獣（イノシシ、シカ）。

イ と体

と殺された後、解体前の状態のもの。

ウ 枝肉

はく皮や内臓摘出の処理後、骨に肉が付着した状態のもので、部分肉にカットされる前の肉。

エ 食肉

食用として販売する目的で処理した肉。自家消費のために処理した肉は含まないこと。

オ 放血

食肉とするために、捕獲個体から血抜きをすること。

カ はく皮

と体の皮を剥ぐこと。

キ トリミング

食肉とするために、枝肉から汚染された部位や食肉としない部位を切除すること。

ク 狩猟者

捕獲個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許者（※1）及び狩猟者登録（※2）を受けている者〔鳥獣捕獲許可（※3）を受けた者も含む。〕。

※1 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」（平成14年法律第88号）第39条

※2 同法 第55条

※3 同法 第9条

ケ 狩猟

狩猟者が法定猟法により野生鳥獣を捕獲すること。

コ 有害捕獲

農林水産業の被害防止などを目的に野生鳥獣を捕獲すること。

サ 処理

野生鳥獣のと殺、放血、解体（内臓の摘出、はく皮）から加工（枝肉の分割、脱骨、細切）までの全部又は一部を行うこと。（枝肉の細切のみを行うことを除く。）

シ 処理業者

捕獲個体を食肉として処理する者（販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者及び飼養者を除く。）であって、食品衛生法第52条第1項の食肉処理業の営業許可を受けている者。

ス 処理施設

処理業者が捕獲個体の処理を行うため、食品衛生法第52条第1項の食肉処理業の許可を受けている施設。

セ 個体管理番号

捕獲個体を食肉として販売する場合に、1頭ごとに付する番号。
個体管理番号は、下記の方法で決定することを基本とします。

G I F 1 1 3 0 0 1
① ② ③ ④

- ①解体施設を表します。任意のアルファベット3文字の組合せとします。
- ②獣種を表します。『1→イノシシ』『2→シカ』
- ③解体処理年度を表します。『13→2013年度』
- ④当該年度の頭数（通番）を表します。『001→1頭目』

(5) 関係者が遵守すべき事項

ア 関係者の衛生意識

野生鳥獣であってもジビエとして提供されるものは、食品です。また、狩猟者が捕獲個体を自ら解体し自家消費する場合と異なり、ジビエを販売する場合は業として行

われるため、その行為には事業者としての責任が生じます。常に「食品」という意識をもって衛生的に捕獲から流通までの全ての作業を行う必要があります。

イ 法令順守（コンプライアンス）

野生鳥獣の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、販売までの全ての関係者が法令を十分理解し、遵守しなければなりません。

主な関係法令は次のとおりです。

<法律>

- ・と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ・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。）
- ・鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年法律第134号）
- ・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）
- ・動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105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。）
- ・健康増進法（平成14年法律第103号）
- ・家畜伝染病予防法（昭和26年5月31日法律第166号）

<条例>

- ・岐阜県食品衛生法施行条例（平成12年条例第7号）
- ・岐阜県食品安全基本条例（平成15年条例第75号）

ウ 捕獲から流通までの個体ごとの追跡可能体制の整備（トレーサビリティ）

食品の安全性に関して、予期せぬ問題が生じた際、原因究明や、問題食品の追跡・回収を容易にし、被害を最小限に留めることができます。

また、捕獲から流通までの各過程を明らかにすることで、出来上がった製品の安全性や品質、表示に対する消費者の信頼確保に役立てることができます。

そのために、野生鳥獣の肉に係わる関係者は、一つ前の段階（誰から、いつ、どれだけ、どのようなものを仕入れたかなど）及び一つ後の段階（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなものを販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるように、各段階で記録・保管を確実に行ってください。

エ 人獣共通感染症の防止

人獣共通感染症は、人と動物の両方に感染する病原体による感染症のことで、野生鳥獣では病原体に感染しても症状が軽かったり、全く症状を示さないものもあります。

野生鳥獣は、どのような病原体を保有しているのか不明な点が多いので、野生鳥獣を扱う関係者は、自らが感染しないためにも、細心の注意が必要です。

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。

野生鳥獣の取扱いをした後に体調が悪くなった場合は、感染したおそれがあるため、早急に医療機関へ受診することが必要です。

【感染予防のポイント】

- ・ 運搬時に周囲を血液等で汚染しないようにしてください。
- ・ 捕獲個体を扱う際には、長袖、長ズボン、手袋等を着用し、できる限り個体に直接触れることは避けてください。

オ 家畜伝染病のまん延防止

家畜伝染病は野生鳥獣から家畜に感染することがあり、安全な畜産物を確保するためには家畜への感染を防止することが重要です。特に口蹄疫などの悪性伝染病は、畜産業界に与える被害が大きく、野生鳥獣からの感染を防止しなければなりません。

特定の症状を示すもの（参考資料4を参照）を確認した場合は、最寄りの家畜保健衛生所に届け出をしてください。

2 狩猟者・処理業者等の注意事項・作業手順

(1) 狩猟者・処理業者等の健康状況

発熱、下痢、咳等の体調不良の場合は、狩猟者等が食肉を汚染するおそれがあるため、捕獲個体を取り扱わないでください。

(2) 捕獲個体の取り扱い

ア 食肉として利用対象としない捕獲個体

- ① 捕獲以前に死亡しているもの。
- ② 散弾（スラグ弾を除く。）による銃猟で捕獲されたもの。
理由：銃弾が食用部位に異物として残る可能性があるため。
- ③ 腹部への被弾がみられるもの。
狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とし、腹部に被弾させないでください。
理由：消化管内容物に含まれる病原菌等に食用部位が汚染されている可能性があるため。
- ④ わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しいもの。
- ⑤ 外見に次のような衛生上問題となる異常があるもの。
 - ・ 顔面その他が異常な形（奇形）のもの。
 - ・ 著しくダニ類が寄生しているもの、又は著しい脱毛があるもの。
 - ・ 極度に痩せているもの。
 - ・ 高熱を呈しているもの。
 - ・ 全身の麻痺等、神経症状を呈しているもの。
 - ・ 異常な歩行をしているもの。
 - ・ 鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）が著しいもの。
 - ・ 口、唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）、ただれ（びらん、潰瘍等）が多くみられるもの。
 - ・ 下痢等により臀部付近が著しく汚れているもの。
 - ・ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く認められるもの。
 - ・ その他の外見上明らかに異常があるもの。

イ 食肉として利用する捕獲個体の記録

捕獲個体ごとに管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録すること。

(3) 放血について

放血は、処理施設内のと殺放血室で行ってください。ただし、やむを得ず捕獲現場等の屋外で放血する場合には、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とすること。
- ・できる限り短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入すること。
- ・放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。
- ・皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ・胸部を撃った個体は、前胸部（首の付け根、第一助骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- ・放血した個体についての情報等を処理業者等に提供すること。

【提供項目】

捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所
 捕獲者又は処理者の氏名及び連絡先
 放血日時及び場所
 性別、推定体重

(4) 搬送

捕獲個体は、内臓を摘出せずに処理施設に速やかに搬送してください。
 解体は、処理施設で行い、狩猟現場等の屋外では行わないようにしてください。

3 処理施設での注意事項・作業手順

(1) 処理施設に必要な設備

食用として提供する目的で野生鳥獣をと殺、解体し、それらの肉や内臓を分割もしくは細切する場合は食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可を取得する必要があります。営業許可を取得するためには、その施設が基準（岐阜県食品衛生法施行条例（参考資料7））に適合することが必要です。

上記、食品衛生法に基づく基準の他に、本ガイドラインにおいて備える設備は以下のとおりです。

- ア と体の懸吊設備
- イ はく皮の専用作業台（懸吊しない場合）
- ウ 温湯による消毒設備
- エ 肛門及び食道の結さつ用具
- オ 各作業専用のナイフ（内臓摘出用、はく皮用）
- カ 専用廃棄物容器
- キ 枝肉洗浄設備
- ク 枝肉冷蔵設備

(2) 作業手順

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、イノシシとシカのように獣種が異なるものを処理施設内の同一区画内で同時に処理作業をすることは行わないでください。



ア 作業前点検

解体作業前には、施設設備・器具等の点検を行ってください。不備があれば、洗浄・消毒等の必要な措置を行ってください。

作業を行う者は、ていねいに手洗い消毒をした後、各工程専用の作業服、前掛け、帽子及び長靴等を着用してください。

なお、作業中は、合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないでください。

