

イ 受け入れ

処理施設の受け入れ担当者は、搬入された捕獲個体が食用に適したものであるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況等をもとに受け入れの可否を判断してください。

また、狩猟者等から処理を行おうとする捕獲個体について次の事項の聞き取りを行いその内容を記録し、両者で確認のうえ2年間以上保存してください。

【記録項目】

捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所
捕獲者の氏名、免許番号及び連絡先
捕獲現場等で放血した場合は、放血者の氏名、放血した理由、放血日時及び場所
獣種、性別、推定体重
処理施設の受入日時及び個体管理番号

【表1】受け入れ時に確認すべき事項

- ・顔面その他が異常な形（奇形）ではないか
- ・著しくダニ類が寄生していないか、又は著しい脱毛がないか
- ・極度に痩せていないか
- ・高熱を呈していないか
- ・全身の麻痺等、神経症状を呈していないか
- ・異常な歩行をしていないか
- ・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）が多くみられないか
- ・下痢等により臀部付近が著しく汚れていないか
- ・皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く認められないか
- ・その他、外見上明らかに異常がないか

★（記録表（参考様式） 様式1号 捕獲・受入個体記録表

受け入れにあたっては、上記の事項に加え、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・受け入れは荷受け室で行うこと。
- ・処理施設に汚染を持ち込まないようにするため、搬入者は踏込式消毒槽で靴を消毒すること。
- ・表1に定める項目に該当する場合は、当該個体受け入れないこと。
- ・搬入された野生鳥獣は、受入後速やかに解体を完了すること。
- ・やむを得ず、速やかに処理を行うことができない場合は、解体処理済みとは分離し、未処理の捕獲個体専用の冷蔵庫で保管すること。
- ・枝肉分割、細切作業を後日実施する場合は、はく皮と内臓摘出の工程までを受入後速やかに行うこと。

ウ と殺・放血

と殺・放血にあたっては、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・と殺・放血は、と殺放血室で行うこと。
- ・と殺前に、飲用適の水を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- ・放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に83℃以上の温湯等で消毒すること。
- ・放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首また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すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ・胸部を撃った個体の放血にあたっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

※と殺・放血後は、と殺放血室の洗浄・消毒を行うこと。

エ 解体前処理

解体前処理時には、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・解体前処理はと殺放血室で行うこと。
- ・捕獲個体を解体する前に、表2に定める項目について確認し、その結果を記録して2年間以上保存すること。
- ・解体前の確認において表2に定める項目その他の異常が確認された捕獲個体は、処理施設で解体を行わないこと。
- ・表2に定める項目に該当する場合は、当該野生動物の肉を食用にしないこと。
- ・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。その際は放血した開口部が汚染されないように取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ること。



【表2】解体前に確認すべき事項

- ・表1と同様の事項
- ・体表に赤色～紫色のあざ（紅斑・紫斑）が多数ないか、皮膚や粘膜が青紫となる（チアノーゼ）部分が多数ないか
- ・被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ（浮腫）を形成していないか

★（記録表（参考様式） 様式2号 解体個体記録表

オ 解体

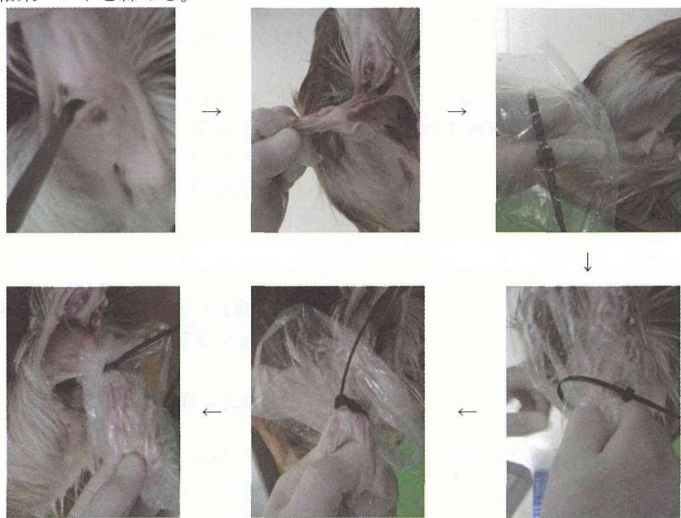
解体は、解体処理室で行い、はく皮、内臓摘出の順で行ってください。ただし、処理施設の構造設備上、衛生的に取り扱えるならば、内臓摘出、はく皮の順でも構いません。

(A) 結さつ

胃や消化管の内容物が漏れてと体に付着することを防ぐため、内臓摘出の前に肛門及び食道の結さつを行ってください。また、胸部に被弾していると体は、血液が肺から気管に逆流する場合もあるので、気管も食道と一緒に結さつしてください。

a 肛門部の結さつ手順

- ① ナイフで肛門周囲を切開し、肛門を引っ張ると、一緒に直腸が引っ張られてくる状態にする。
- ② 親指、人差指及び中指にリング状にした結束バンドを掛ける。
- ③ ビニール袋に手を入れ、周囲を切開した直腸（肛門部）を袋ごとつまむ。
- ④ ビニール袋をひっくり返し、肛門にビニール袋を被せた状態で指を抜いて、結束バンドを締める。

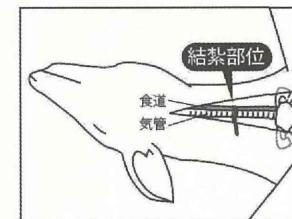


(写真は、「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」 兵庫県作成より引用)

b 食道・気管の結さつ手順

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

- ② 結さつした脇から食道と気管を胃側へしごき、食道内容物と血液を胃側へ押しやる。
- ④ しごいた内側を結さつし（二重結さつの状態になる）、初めに結さつした部分との間を切断する。



(写真、図は、「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」 兵庫県作成より引用)

(B) 懸ちよう

はく皮及び内臓摘出の作業は、原則として懸ちよう設備を使用して行うこと。捕獲個体をつり下げた状態で行う方が作業効率が良くなり、つり下げることによって、壁やはく皮後の皮等に枝肉が接触することによる汚染を防ぐことができます。衛生的に取り扱うことができます。

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

懸ちよう設備が設置できない場合は、内臓摘出、はく皮の各専用作業台を使用し、洗浄消毒をこまめに行う等、衛生的に作業を行ってください。



(左) と体を懸ちようした状態（懸ちようハンガー） (右) はく皮作業台

(C) はく皮

捕獲個体の被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が付着している可能性が高

いので、はく皮の作業は、特に衛生的に取り扱う必要があります。

a はく皮の手順

- ① 切り込み用ナイフで体表になるべく小さな切り込みを付ける。
- ② はく皮用ナイフに交換し、切り込みにナイフの刃を手前に向けて切開する。
※切り込み用ナイフとはく皮用ナイフで同じナイフを使用する場合は、83℃以上の温湯でナイフの消毒を行うこと。
- ③ はく皮用ナイフの刃をと体の内側から外へ向けた状態で、皮を切開していく。
(はく皮後の皮とと体が接触しないように切開)
- ④ 頭部まではく皮を行い、と体から頭部と皮を一緒に切り離す。
- ⑤ はく皮されたと体に、銃弾やわな等により大きく損傷された部位が発見された場合は、その部位を完全に切り取る。
- ⑥ はく皮した皮や頭部、切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにし、速やかに搬出する。

b はく皮作業での注意事項

- ① 作業を行う者の手指とはく皮されたと体表面との接触は、最小限にすること。
- ② はく皮されたと体が、床、壁や設備等と接触しないようにすること。
- ③ はく皮された部位が被毛等で汚染された場合は、その部位を完全に切り取ること。
- ④ 枝肉表面が、はく皮した皮からナイフや作業を行う者の手指を介して、二次汚染される可能性にも注意すること。

(D) 内臓摘出

内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行ってください。消化管の内容物が枝肉に付着すると、枝肉が消化管に汚染されるおそれがあります。

a 内臓摘出の手順

- ① 腹部を、股間部から胸骨まで正中線に沿って切開する。
- ② ナイフは、消化管や膀胱等を傷つけないようにするため、最初の切り込み以外は、刃を内側から外側に向けた状態で切開する。
- ③ 骨盤と胸骨を鋸等で切断する。
- ④ 横隔膜を枝肉から切り離す。
- ⑤ 内臓と消化管を腹腔内から摘出する。
- ⑥ 結さつした肛門部及び食道・気管は、腹部の内側から内臓と一緒に抜き取る。

b 内臓摘出での注意事項

- ・内臓摘出用のナイフは、はく皮用のナイフと使い分けてください。
- ・消化管、膀胱、生殖器、乳房を傷つけないように摘出してください。生殖器や乳房が破れると枝肉に臭いが残ります。また、消化管の内容物や尿が付着した肉は、

臭いの付着だけでなく、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなり、食肉として安全性が低下します。

- ・設備・器具や手指が消化管内容物等により汚染された場合は、洗浄・消毒をしてください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。

(E) 内臓・枝肉の確認

内臓・枝肉の確認時には、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・摘出した内臓や枝肉は、表3に定める項目について確認し、その結果を記録し2年間以上保存すること。
- ・表3に定める項目その他の異常が確認された捕獲個体は食用にしないこと。
- ・異常かどうか判断できない場合は、保健所の獣医師等の専門家に相談して、適切な措置を
すること。原因が判明しない場合は、食用に供さないこと。

【表3】解体時に確認すべき事項

(内臓及び枝肉に共通する事項)

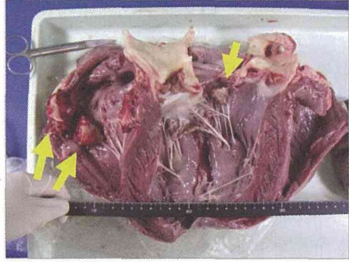
- ・形、大きさ、色、固さ、臭い等に異常がないか
- ・腫瘍、膿、出血等の異常がないか
- ・黄疸がみられないか
- ・寄生虫の付着、感染がないか
- ・リンパ節は、腫れ、塊の形成(結節)、組織が壊れてチーズ様(乾酪壊死)になっている等の異常がないか
- ・血液の色や粘性に異常がないか

(内臓)

- ・心臓は、炎症(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常)等の異常がないか
- ・肺は、著しい炎症、組織が壊れている(壊死)、硬くなった部分がある(硬結)等の異常がないか
- ・肝臓は、腫れ、組織が壊れている(壊死)、うっ血、出血、膿瘍、胆管の肥厚等の異常がないか
- ・脾臓は、腫れ、組織が壊れている(壊死)、うっ血等の異常がないか
- ・胸水、腹水の増量がないか
- ・胃、小腸は、粘膜が異常に厚くなっている又は薄くなっている、多数の出血斑やただれ(潰瘍)等の異常がないか
- ・腎臓は、腫れ、組織が壊れて変色している(壊死)、多数の出血斑がある等の異常がないか

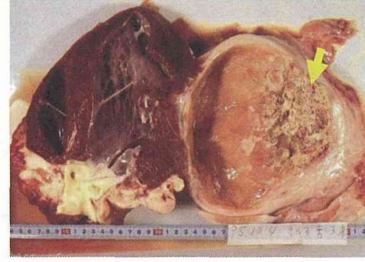
(枝肉)

- ・枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭い等に異常がないか
- ・筋肉や脂肪が水っぽくないか
- ・関節は腫れていないか
- ・異物（銃弾等）がないか



心臓 敗血症(牛)

心臓の弁にイボ状のもの(細菌の塊)ができる

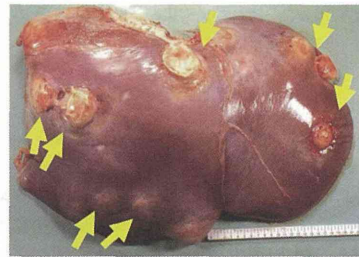


心臓 敗血症(豚)



黄疸(牛)

肝臓が悪くなった結果(肝炎)胆汁色素が血液に入って全身にまわる病気
全身の脂肪、筋膜、腱などが黄色になる。



肝臓 化膿性肝炎(牛)
化膿菌により大小の膿瘍を形成

(記録表(参考様式) 様式2号 解体個体記録表)

(F) 枝肉のトリミング

食肉として安全性を高めるために、枝肉から汚染物を除去するトリミング処理が必要です。

付着物を水で洗浄して取り除こうとすると、汚染を枝肉全体に広げてしまう危険があります。

枝肉に凝固した血液、被毛、消化管の内容物等が付着している場合は、周囲の組織

ごと消毒したナイフで完全に切除してください。特に、四肢周囲は被毛が付着しやすい、胸腹腔周囲は消化管内容物が付着しやすいので注意が必要です。

銃弾や猟犬の咬み痕による組織の破壊部位や出血部位、土等による汚染部位も同様に消毒したナイフで完全に切除してください。

トリミングにより切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにしたうえで、搬出してください。

(G) 枝肉の洗浄

トリミング終了後、飲用適の水を用いて、上から下へ洗浄してください。特に、四肢の周囲、胸腹腔の周囲等は、丁寧に洗浄を行ってください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。

洗浄後は、十分に水気を切ってください。

(H) 枝肉の冷蔵

洗浄後の枝肉は、温度が高い状態であり、放置すると微生物が増殖しやすいので、速やかに冷却してください。

枝肉の品温は、肉質に影響を及ぼす要因ですが、微生物の増殖といった衛生面からも凍る直前の温度帯(チルド)で保つことが望ましく、冷蔵庫の庫内温度は、10℃以下(推奨:4℃以下)を保つようにしてください。

※枝肉冷蔵後は、解体処理室の洗浄・消毒を行うこと。



(3) 枝肉分割・細切の手順

枝肉分割・細切時には、次の事項を遵守してください。

【遵守事項】

- ・枝肉の分割・細切は処理室で行うこと。
- ・作業前に施設設備・器具等の点検を行うこと。不備があれば、洗浄・消毒等の必要な措置を行うこと。
- ・分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・包丁やまな板等の器具は専用のものを使用すること。
- ・使用中、包丁は熱湯等により確実に消毒すること。まな板も同様に消毒、又は交換すること。

- ・作業前に手指の洗浄と消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用後も手指の洗浄と消毒を行うこと。
- ・作業中は合成樹脂製の手袋を着用し、感染症予防、汚染防止に努めること。
- ・銃器使用等による損傷部位は、食用にしないこと。
- ・作業後は、施設設備・器具等の洗浄と消毒を行うこと。

※枝肉の分割・細切後は、処理室の洗浄・消毒を行うこと。

(4) 処理施設での衛生管理

処理施設を衛生的に保つためには、以下の項目について留意する必要があります。

ア 従事者の衛生管理

(A) 食品衛生責任者の設置

食品営業者は、許可業種ごとに食品衛生責任者を設置すること。食品衛生責任者は、食品衛生責任者講習会を年1回受講すること。

(B) 従事者への衛生教育の実施

食品営業者もしくは食品衛生責任者は、従業員に対し講習会等を行い、食品衛生に関する知見を習得させること。

(C) 従事者の健康管理等

- ・定期的な健康診断と検便を実施すること。
- ・発熱や下痢・嘔吐などの消化器系に異常がある者は、処理作業に従事させないこと。また手指に化膿性疾患や伝染性皮肤病がある場合は、ゴム手袋を着用するなど汚染防止に十分に配慮すること。
- ・作業専用の衣服、帽子、ゴム手袋、靴などを着用すること。
- ・作業中は、指輪・時計等は身につけないこと。
- ・ツメは短く切り、作業前及び用後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ・作業場内では喫煙、食事等を行わないこと。

イ 施設・設備の衛生管理

- ・清掃は1日1回以上、大掃除は定期的に行い、施設及びその周辺を常に清潔に保つこと。
- ・施設内は整理し、不必要な物品を作業台に置いたりしないこと。
- ・採光、照明、換気又は通風を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- ・ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を年1回以上実施し、その実施記録を1年間保存すること。殺そ剤や殺虫剤を使用する場合は食品を汚染しないようにすること。また、薬剤等の保管は厳重に行うこと。
- ・窓や出入口は開放しないこと。
- ・手洗い設備を清潔に保ち、手指の消毒に必要な消毒液を設置して、常時使用可能な状態にしておくこと。
- ・機械器具類の洗浄と消毒を必要に応じて行うこと。使用後は83℃以上の温

- 湯での洗浄消毒を行うことが望ましい。洗浄剤等は適正な濃度で使用するこ
- と。
- ・機械器具類は使用後衛生的に保管すること。
- ・定期的に点検、補修整備を行うこと。

ウ 給水および廃棄物処理

- ・原則として水道水を用いること。水道水以外の水を使用するときは、滅菌装置及び必要に応じて浄水装置を設置し、これらの点検整備を行うこと。また年1回以上水質検査を行い、その検査成績書を1年間保存すること。検査結果が飲用不適の場合は管轄の保健所に相談すること。
- ・貯水槽を使用する場合は定期点検と清掃を行うこと。
- ・食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、はく皮した皮、脱骨した骨、切除した部位などは、廃棄物として廃棄用の容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し適正に処理すること。また使用後の容器は洗浄・消毒し、乾燥させて清潔にしておくこと。専用の清掃用具を使用すること。

エ その他

(A) 製品の自主検査

- ・製品（加工食肉）について定期的な自主検査を行い、結果の保管を行うこと。
- ・検査項目は、原則として一般細菌数と大腸菌群数とし、必要に応じて食中毒原因菌及び寄生虫等を実施すること。
- ・年2回以上実施し、記録は1年間以上保存すること。

(B) 冷蔵庫内（冷凍庫内）温度の測定と記録の保存

- ・冷蔵庫内及び冷凍庫内の温度は、毎日測定し、記録を1年間以上保管すること。
- ・食肉保存の温度基準は、冷蔵庫で10℃以下、冷凍庫で-15℃以下です。
- ・庫内は整理整頓し、原料、半製品、製品を区別し保管すること。
- ・食肉保管の際は、容器包装形態とし、設備能力以内で保管すること。

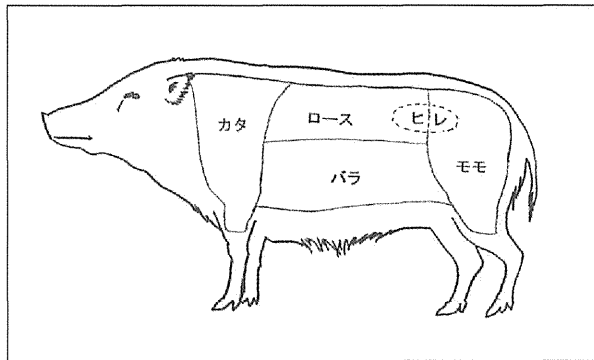
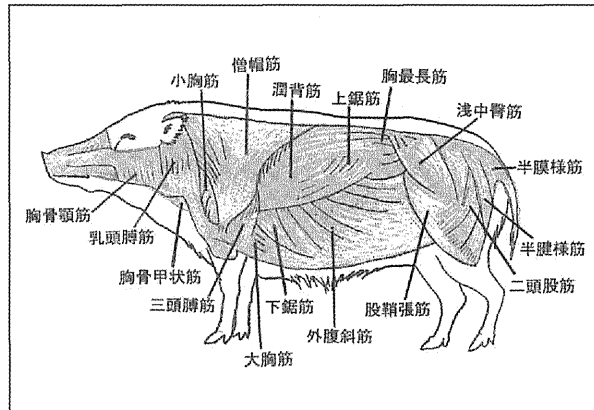
様式1号			
捕獲・受入個体記録表			
1 個体情報			
受入年月日	平成 年 月 日 時	個体管理番号	
獣種	イノシシ・ニホンジカ	年齢	0・1・2・3以上(歳)
性別	オス・メス	体重	(kg)
特記事項	(メスの場合は胎子の有無、数について記載)		
2 捕獲に関する情報			
捕獲日時 (天候・気温)	平成 年 月 日 時(°C)	捕獲許可 番号	
捕獲場所	市(郡) 町	メッシュ番号(ハンターマップ)	
捕獲者名及び 狩猟免許番号	氏名: 連絡先: 市(郡) 町 (電話)	免許番号:	
捕獲方法	銃・箱わな(檻)・くくりわな・その他()		
くくりわなのかかり部位	右前肢・左前肢・右後肢・左後肢・その他()		
被弾又は止め刺し部位	頭部・頸部・胸部(心臓)・腹部・その他()		
止め刺し者	連絡先:		
放血者	連絡先:		
放血の状況	無・有 【日時】 月 日 時【場所】		
	放血した理由: ①既に被弾等により出血 ②運搬に係る狩猟者の安全確保 ③その他		
その他特記事項			
3 個体に関する情報			
顔面その他に異常な形(奇形)	無・有()		
著しくダニ類の寄生又は著しい脱毛	無・有()		
極度の痩せ	無・有()		
高熱	無・有()		
全身の麻痺等、神経症状	無・有()		
異常な歩行	無・有()		
異常な鼻水、よだれ、咳き込み	無・有()		
口、唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ、ただれが多くみられる	無・有()		
下痢による著しい汚れ	無・有()		
皮下に膿みを含むできものが多く認められる	無・有()		
その他、外見上明らかな異常	無・有()		
その他特記事項			
受入の可否	可・不可 (不可の理由:)		
※該当する部分を○で囲むか、必要事項を記入してください。			
この記録表は、個体1頭ごとに作成してください。		処理業者確認欄	
この記録表は、作成後3年以上保管してください。		狩猟者確認欄	

様式2号			
解体個体記録表			
1 個体情報			
解体年月日	平成 年 月 日 時	個体管理番号	
獣種	イノシシ・ニホンジカ	性別	オス・メス
特記事項			
2 解体前の個体確認			
受入時での個体確認と同様の異常			無・有()
体表に赤色～紫色のあざ(紅斑・紫斑)が多数あるもの、皮膚や粘膜が青紫となる(チアノーゼ)部分が多数			無・有()
被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ(浮腫)を形成			無・有()
その他、外見上明らかな異常			無・有()
その他特記事項			
3 解体時の個体確認			
内臓・ 枝肉共通	形、大きさ、色、固さ、臭い等の異常	無・有()	
	腫瘍、膿瘍、出血等の異常	無・有()	
	黄疸	無・有()	
	寄生虫の付着、感染	無・有()	
内臓	リンパ節の腫れ、塊の形成(結節)、組織が壊れてチーズ様(乾酪壊死)等の異常	無・有()	
	血液の色や粘性に異常	無・有()	
	心臓の炎症(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常)等の異常	無・有()	
	肺の著しい炎症、組織が壊れている(壊死)、硬くなった部分(硬結)等の異常	無・有()	
	肝臓の腫れ、組織が壊れている(壊死)、うっ血、出血、膿瘍、胆管の肥厚等の異常	無・有()	
	脾臓の腫れ、うっ血、組織が壊れている(壊死)等の異常	無・有()	
	胸水、腹水の増量	無・有()	
	胃、小腸の粘膜が異常に厚くなっている又は薄くなっている、多数の出血斑やただれ(潰瘍)等の異常	無・有()	
	腎臓の腫れ、組織が壊れて変色している(壊死)、多数の出血斑がある等の異常	無・有()	
	枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭い等の異常	無・有()
筋肉や脂肪が水っぽい		無・有()	
関節の腫れ		無・有()	
異物(銃弾等)		無・有()	
使用の可否	可・不可 (不可の理由:)		
※該当する部分を○で囲むか、必要事項を記入してください。		記録者	
この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。		最終確認者	
異常が認められた個体は、全部廃棄してください。			
この記録表は、作成後3年以上保管してください。			

参考資料1 イノシシ・シカの体の構造

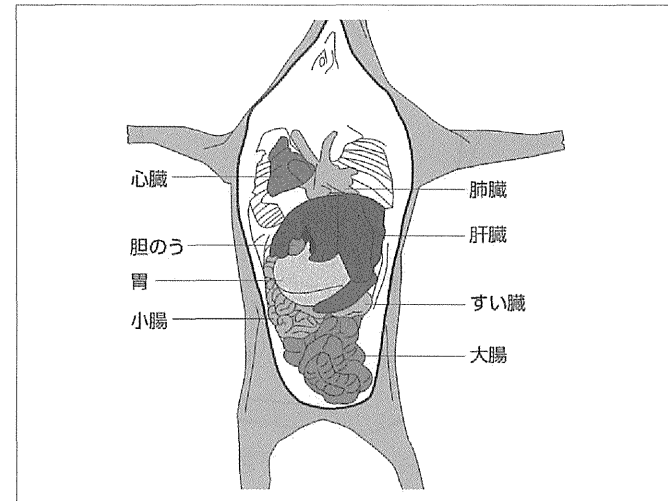
1 イノシシの体の構造

図1 イノシシの筋肉



(富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン 富山県作成より引用)

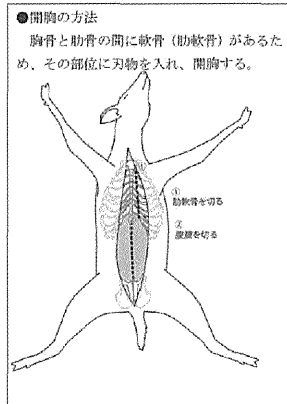
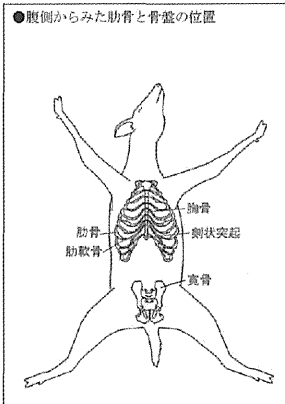
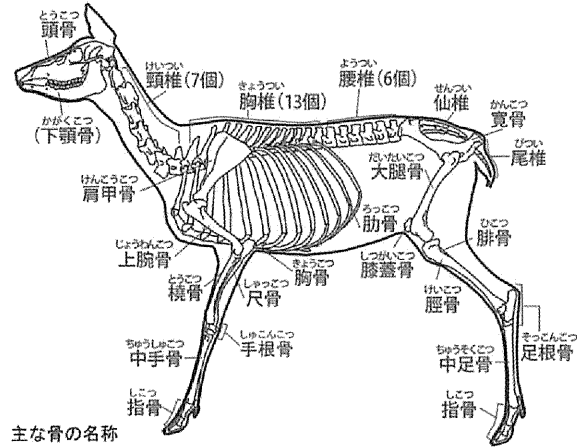
図2 イノシシの内臓



(富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン 富山県作成より引用)

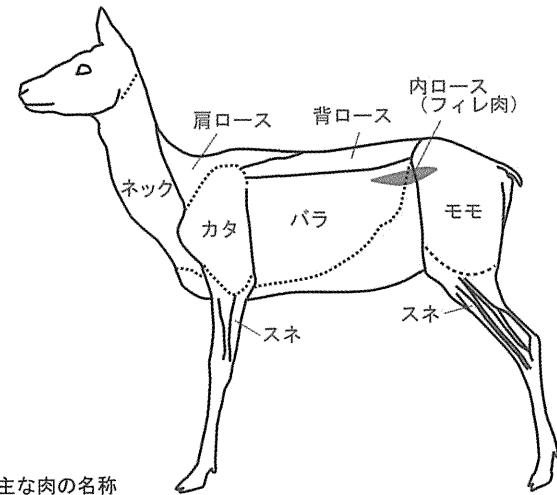
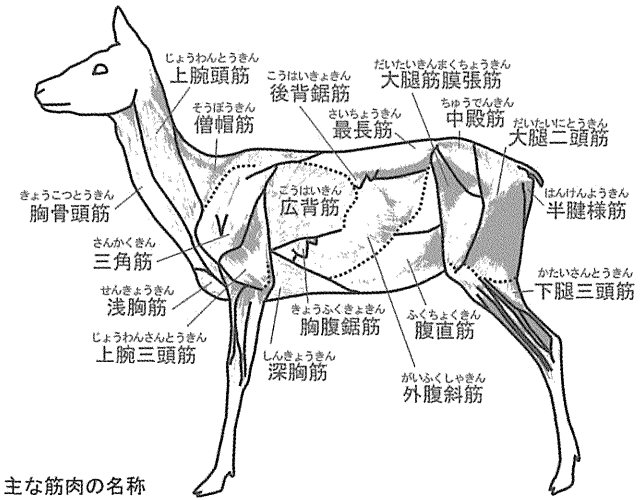
2 シカの体の構造

図3 シカの骨格



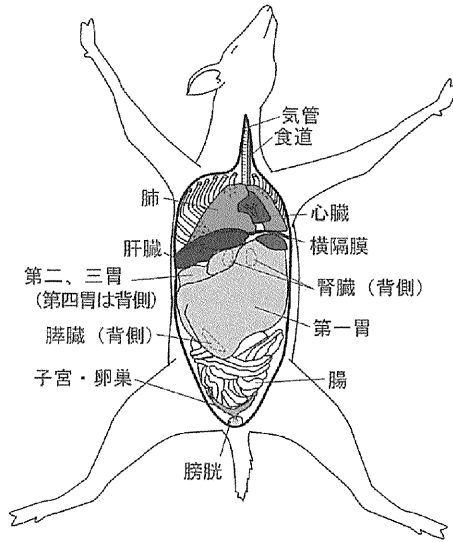
(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

図4 シカの筋肉



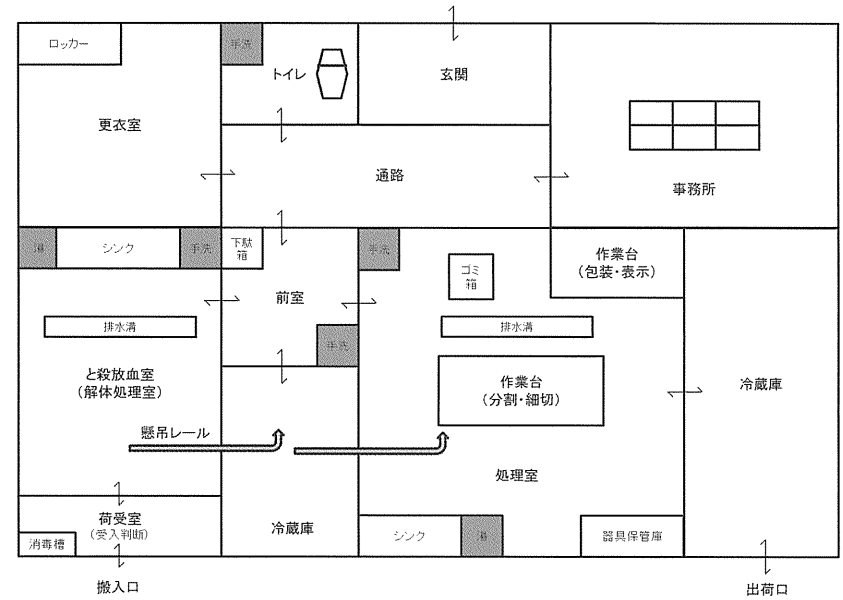
(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

図5 シカの内臓



(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

参考資料2 モデル施設見取り図



※当該見取図はモデルとして提示したものです。実際の設計については地域の実情にあわせて行ってください。

参考資料3 シジエに関する健康被害リスク

人獣共通感染症とは、人と動物の両方に感染又は寄生する微生物等の病原体により生じる感染症のことで、現在までに多くの人獣共通感染症が確認されています。

特に、野生動物の感染症や保有している微生物に関しては、不明な点が多く、どのような感染症の原因となる可能性があるのかも明らかではないことから、そのリスクを調査し、正しく認識する必要があります。

(1) 人獣共通感染症に関する情報

人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等
E型肝炎 (E型肝炎ウイルス)	不顕性感染が多いとされている(特に若年者)。肝炎を発症した場合の臨床症状はA型肝炎に類似し、高率に黄疸を伴う。平均6週間の潜伏期の後に(まれに数日の倦怠感、食欲不振等の症状が先行することもある)、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化(トランスアミナーゼ上昇・黄疸)が現れ、大半の症例では安静臥床(ベットの上で動かずに安静を保つこと)により治癒するが、まれに劇症化するケースもある。	致死率は1~3%とA型肝炎の約10倍であり、特に、妊婦は重症化しやすく、妊娠第三期(後期)での致死率は15~25%と非常に高いことが報告されている。
ウエステルマン肺吸虫感染症 (ウエステルマン肺吸虫)	ウエステルマン肺吸虫(3倍体型)の感染の場合、虫体は肺の虫嚢内で成熟するため、魚鰓様の血痰を嚙出す。ウエステルマン肺吸虫(2倍体型)の感染では、自然気胸、胸水貯留、胸痛などが主な症状であることが多い。杯以外の異所寄生の場合は、虫体の侵入部位に応じた症状が発言する。	情報なし
エルシニア症状 (仮性結核菌)	一般的には胃腸炎症状を示すが、東アジアではその他に発疹、結節性紅斑、咽頭炎、萼疹、四肢末端の落屑、リンパ節の腫大、肝機能低下、腎不全、敗血症など多様な症状を呈することが多い。	敗血症で死亡した事例は報告されているが、致死率は低い。
オウム病 (オウム病クラミジア)	突然の発熱で発病。発熱、頭痛、咳、粘液性の痰、筋肉痛、関節痛、発汗などから気管支炎・肺炎を起こす。	治療が遅れると悪化する。
カンピロバクター感染症 (カンピロバクター・ジェジュニ)	カンピロバクター感染症の症状は他の感染性腸炎と類似し、腹痛、頭痛、発熱、悪心、嘔吐、倦怠感などが見られ、多くは水溶性下痢を認めるが、粘液便や血便を示すこともある。まれに合併症として敗血症、菌血症、関節炎、肝炎、胆管炎、髄膜炎、膵膜炎、虫垂炎、流産、尿路感染症、ギラン・バレー症候群(GBS)、Miller-Fischer症候群(MFS)などを起こすことがある。	下痢、腹痛の主症状が約80%の患者に認められるが、当該症状は5日程度で緩解するものであり、死亡例は極めて少ないものとされている。
結核 (ウツ型結核菌)	咳嗽(がいそう)、喀痰、発熱、胸痛、リンパ節の腫脹等。	感染を受けても多くのヒトは発病しないが、菌は体内で生存し、10年~数十年後に発病することがある。
人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等

サルモネラ症 (サルモネラ属菌)		死亡率は、0.1~0.2%で、死因はない毒素によるショックである。死亡例は高齢者及び小児に多い。
トリヒナ(旋毛虫)症 (トリヒナ(旋毛虫))	消化管侵襲期 ヒトが感染肉を食べると幼虫が脱糞(だつおう)し、直ちに消化管粘膜に侵入して成虫となり幼虫を産みはじめる。この時期の症状は消化器症状が主で、悪心、腹痛、下痢などを訴える。 ・幼虫筋肉移行期 幼虫が体内を移行し筋肉へ運ばれる時期で、感染後2~6週の間に見られ急性症状を呈する。すなわち眼窩周囲の浮腫、発熱、筋肉痛、皮疹、高度の好酸球増加(50~80%に達する)が現れる。筋肉痛は特に咬筋、呼吸筋に強く、摂食や呼吸が妨げられる。また幼虫の通過により心筋炎を起こし、死亡することがある。 ・幼虫被覆期 幼虫が身体各所の横紋筋で被覆する時期で、感染後6週以後である。軽症の場合は徐々に回復するが、重症の場合は貧血、全身浮腫、心不全、肺炎などを併発し死亡することもある。	摂取した幼虫の数に重篤性は依存している。近年では0.2%と報告されているが、1850年代のドイツでは17~30%の死亡率を記録していた。
非結核性抗酸菌症 (鳥型結核菌)	皮膚やリンパ節が侵されることがあるが、大部分は肺の病気で、進行すると、咳、痰・血痰、全身のだるさ、微熱、体重の減少などの症状が現れる。放置すると数年かけて徐々に悪化し、その結果、呼吸困難になることがある。症状は軽く、進行もゆっくりしている。	感染したとしても、発病にはいたらないことが多い。抵抗力が著しく落ちたときなどには、体内の菌が活動を始め、発病することがある。
病原性大腸菌感染症 (病原性大腸菌)	・腸管出血性大腸菌(EHEC) 腹痛と頻回の水様下痢の腹部症状で始まり、38~61%で鮮血便を伴う出血性大腸炎を呈する。発熱は18~42%。下痢発症後5~9日を経過すると、6~8%の頻度で溶血性尿毒症症候群(HUS: hemolytic uremicsyndrome)や脳症などの合併症を併発する。 ・腸管病原性大腸菌(EPEC) 発熱、倦怠感、嘔吐、粘液便を伴った下痢。 ・腸管毒素原性大腸菌(ETEC) コレラ様水様下痢。発熱は認めない。 ・腸管侵襲性大腸菌(EIEC) 下痢、発熱、倦怠感。下痢は一般に1週間前後持続し、水様下痢から血性粘液便へと進行する。血便を伴わない場合も多い。しぶり腹と腹痛を伴うが、赤痢でみられるような激しい血便はまれ。発熱(38~39.5℃)は1~2日程度で解熱する。 ・腸管凝集性大腸菌(EAggEC) 持続性水様下痢。30%で血性下痢を認める。	腸管出血性大腸菌(EHEC): 平成23年の腸管出血性大腸菌(VT(ベロ毒素)産生)食中毒総患者数は714名で死者は7名であった。ほとんどのEHEC感染症患者は適切な治療により回復するが、小児患者の3~5%が死亡するとの記述もある。
人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等

病原性大腸菌感染症 (病原性大腸菌)	・びまん付着性大腸菌(DAEC) 血便を伴わない水様下痢。	
ポツリヌス症状 (ポツリヌス菌)	神経麻痺症状(視力低下、かすみ目・複視(眼調節麻痺、対光反射の遅延・欠如、口渇、嘔声、発語障害、嚥下障害、腹部膨満、頑固な便秘、尿閉、著しい脱力感、四肢の麻痺がみられ、次第に呼吸困難に陥って死に至ることがある)。	3.8% (いずし中毒42事例、抗毒素療法導入後)。
野兔病 (野兔菌(Francisella tularensis))	インフルエンザ様の発熱、悪寒、頭痛、倦怠感のほか、感染経路によってさまざまな症状を呈する。リンパ節腫脹を伴うもの(潰瘍リンパ節型、リンパ節型、扁桃リンパ節型、眼リンパ節型、鼻リンパ節型)とリンパ節腫脹を伴わないもの(チフス型、肺型、胃型)がある。	F.tularensis subsp. tularensis では、治療しない場合の致死率は5~10%。F.tularensis subsp. holarctica は、ヒトに対して致死的ではない。
重症熱性血小板減少症候群 (SFTSウイルス)	ウイルスを保有しているマダニに咬まれることにより感染し、6日~2週間程度の潜伏期間後、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛)を示します。時に頭痛、筋肉痛、神経症状(意識障害、けいれん、昏睡)、リンパ節腫脹、呼吸不全症状、出血症状(歯肉出血、紫斑、下血)が出現します。	致死率が6~30%とされています。

(2) 野生獣肉による食中毒について

① 食中毒とは

食中毒とは、細菌やウイルス等が付着した食品や有害物質が含まれた食品を食べることにより起こる健康被害のことです。

野生獣肉は食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫により汚染されている危険性があり、実際に野生獣肉を原因食品とした食中毒が発生しています。

表 野生獣肉を原因とした食中毒事例

年	場所	原因食品	病因物質	患者数(死者数)
昭和56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ(旋毛虫)症	172人(0人)
平成12	大分県	シカ肉の琉球	サルモネラ症	9人(0人)
平成13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌(ベロ毒素産生)感染症	3人(0人)
平成15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E型肝炎	4人(0人)
平成15	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E型肝炎	2人(1人)
平成17	福岡県	野生イノシシの肉	E型肝炎	1人(0人)
平成20	千葉県	野生ウサギ(の処理)	野兔病	1人(0人)
平成21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌(ベロ毒素産生)感染症	1人(0人)

② 原因

生肉及び加熱不十分な野生獣肉を食べたことが原因だと考えられます。

③ 予防方法

野生獣肉を食品として利用する場合、狩猟、処理、加工、流通、消費の各段階で衛生的に処理する必要があります。

各段階で次の点に注意してください。

- ・生肉は食べないこと
- ・中心部まで火が通るよう、十分に加熱すること
- ・野生獣肉の処理に用いた器具の消毒を行うこと

(3) 県内で捕獲された野生鳥獣における寄生虫感染リスク

現在、人への健康被害リスクを把握するため、岐阜県食肉衛生検査所において県内で捕獲されたシカ及びイノシシについて病理学的検査及び寄生虫検査を実施しています。

現在までに寄生虫検査を行った結果、次の寄生虫が検出されています。いずれの寄生虫も生食や加熱不十分な調理では人への感染性があるので注意が必要です。

また、他県で行われた調査では人獣共通寄生虫症としてシカから肝蛭虫体やトキソプラズマ抗体が検出されている他、肺吸虫の原因食品としてもシカ肉が疑われる事例も報告されています。

【槍形吸虫】

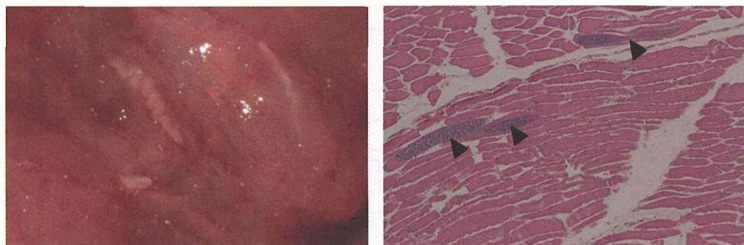
シカなどの肝臓に寄生するが人が肝臓に含まれる虫体を摂取すると同様に肝臓に寄生し、寄生虫性肝炎を起こします。地域によっては捕獲されたシカの100%に近い感染率が報告されており、岐阜県食肉衛生検査所で調べた3検体の全てから槍形吸虫が検出されています。そのうち1検体では、100g程度の肝臓組織から247虫体が確認されています。



【住肉胞子虫】

筋肉に寄生する虫体に含まれる毒素によって嘔吐や下痢などの食中毒を引き起こす可能性があります。現在までに県内で捕獲されたシカの筋肉から少なくとも2種類の住肉胞子虫が寄生していることが確認されました。

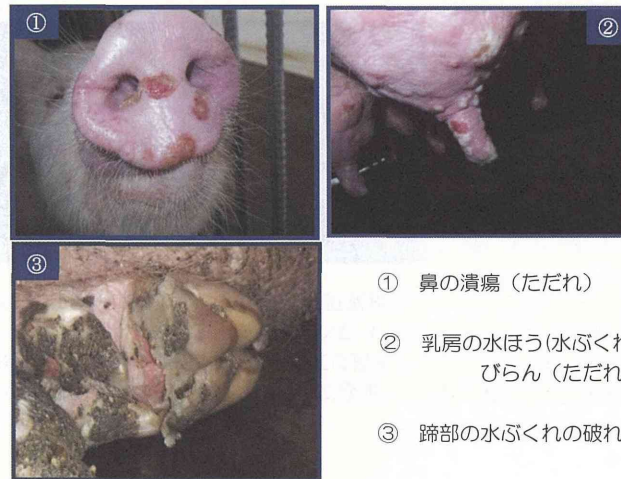
岐阜県食肉衛生検査所で調べた 9 個体の背ロース及びモモ肉の全てから住肉孢子虫が検出され、そのなかには、寄生数も非常に多い個体もみられました（最も多い検体で 2cm×2.5cm あたり 129 個の住肉孢子虫が見つかっています）。



参考資料4 イノシシ及びシカ的口蹄疫の症状

1 イノシシの症状（※ 参考写真は、豚）

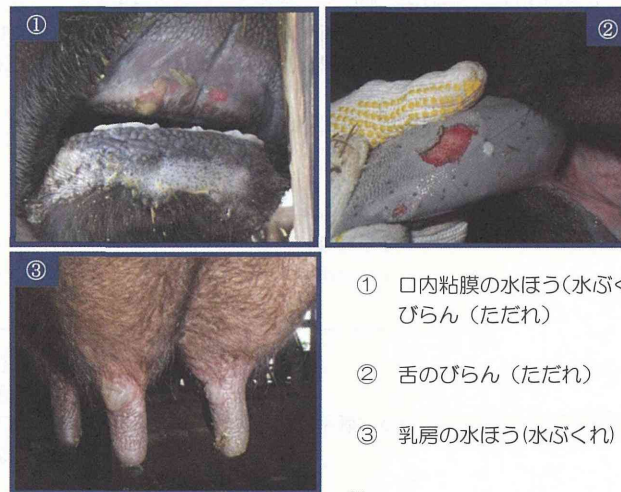
39.0 度以上の発熱、よだれ、歩行異常、口、鼻、蹄、乳房に水ほう(水ぶくれ)やびらん(ただれ)がある。



- ① 鼻の潰瘍(ただれ)
- ② 乳房の水ほう(水ぶくれ)、びらん(ただれ)
- ③ 蹄部の水ぶくれの破れ

2 シカの症状（※ 参考写真は、牛）

39.0 度以上の発熱、口、蹄、乳房に水ほう(水ぶくれ)やびらん(ただれ)がある。



- ① 口内粘膜の水ほう(水ぶくれ)、びらん(ただれ)
- ② 舌のびらん(ただれ)
- ③ 乳房の水ほう(水ぶくれ)

参考資料5

これから営業許可を取得される方へ

飲食店や食品の加工・製造・販売を始める場合には、その取り扱う食品や営業の内容によって食品衛生法または岐阜県食品衛生条例に基づく営業許可を取得する必要があります。

営業許可の取得の流れ

(1) 事前相談

施設の図面を用意していただき、工事前に保健所（センター）に相談してください。

施設完成後に基準を満たしていないことが判明した場合、追加工事が必要になる場合があります。

(2) 申請

営業施設の所在地を管轄する保健所（センター）において申請してください。

申請に必要な書類は次のとおりです。

- ア 営業許可申請手数料
- イ 営業許可申請書
- ウ 営業設備の概要
- エ 食品衛生責任者^{*1}（管理者）^{*2}設置届
- オ 登記事項証明書（申請者が法人の場合）
- カ 水質検査成績書（水道水以外を使用する場合）

※1 調理師、製菓衛生師等の資格をお持ちの方は食品衛生責任者になることができます。資格をお持ちでない場合、食品衛生責任者養成講習会を受講することで食品衛生責任者になることができます。

※2 食肉製品製造業の場合、食品衛生管理者の設置が必要になります。医師、薬剤師、獣医師等の資格をお持ちの方は食品衛生管理者になることができます。

(3) 施設調査

営業施設が施設基準を満たしているか施設に立入り、調査を行います。

(4) 許可

調査の結果、施設が基準に適合していることが確認されると営業許可証が発行されます。許可の期間は5年間です。

5年毎に継続申請が必要になります。

継続申請を行わず、許可の有効期間が過ぎた場合、営業することができなくなります。

参考資料6 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を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

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

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。

（略）

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

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

8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

（略）

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第六条 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。

第十一条 厚生労働大臣は、公衆衛生の見地から、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販売してはならない。

3 農薬（農薬取締法（昭和二十三年法律第八十二号）第一条の二第一項に規定する農薬をいう。次条において同じ。）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第二項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物及び薬事法第二条第一項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものの成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして厚生労働大臣が定める物質を除く。）が、人の健康を損なうおそれのない量として厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて定める量を超えて残留する食品は、これを販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売してはならない。ただし、当該物質の当該食品に残留する量の限度については、この限りでない。

第十五条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第十九条 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

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。

2 営業者が、前項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業を二以上の施設で行う場合において、その施設が隣接しているときは、食品衛生管理者は、同項の規定にかかわらず、その二以上の施設を通じて一人で足りる。

3 食品衛生管理者は、当該施設においてその管理に係る食品又は添加物に関してこの法律又はこの法律に基づく命令若しくは処分に係る違反が行われぬように、その食品又は添加物の製造又は加工に従事する者を監督しなければならない。

4 食品衛生管理者は、前項に定めるもののほか、当該施設においてその管理に係る食品又は添加物に関してこの法律又はこの法律に基づく命令若しくは処分に係る違反の防止及び食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べなければならない。

5 営業者は、その施設に食品衛生管理者を置いたときは、前項の規定による食品衛生管理者の意見を尊重しなければならない。

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

- 一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- 二 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 三 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

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

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

8 第一項に規定する営業者は、食品衛生管理者を置き、又は自ら食品衛生管理者となつたときは、十五日以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、その食品衛生管理者の氏名又は自ら食品衛生管理者となつた旨その他厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。食品衛生管理者を変更したときも、同様とする。

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。

2 都道府県は、営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第五十一条 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号）抜粋
 （営業の指定）
 第三十五条 法第五十一条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。
 一 飲食店営業（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェ、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）
 （略）
 十一 食肉処理業（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律百十四号）第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。）
 十二 食肉販売業
 十三 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業をいう。）
 （略）
 三十二 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第十三号、第十六号又は第二十九号に該当する営業を除く。）
 （略）

第五十二条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。
（略）

参考資料7
岐阜県食品衛生法施行条例（平成12年3月24日岐阜県条例第7号） 抜粋

（趣旨）
第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）及び食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第百二十九号。以下「令」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（営業施設において講ずべき措置の基準）
第二条 法第五十条第二項の規定により県が条例で定める同項の営業の施設内外において公衆衛生上講ずべき措置に関する基準は、別表第一に掲げるとおりとする。

（営業施設が備えるべき基準）
第三条 法第五十一条の規定により県が条例で定める同条の営業の施設について公衆衛生の見地から備えるべき基準は、別表第二に掲げるとおりとする。
2 前条第二項の規定は、前項の基準について準用する。

別表第一（第二条関係）

一 施設の衛生管理	1 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、衛生上支障のないよう清潔に保つこと。 2 製造、加工、処理、調理、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。 3 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。 4 作業場内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。 5 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合は、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。 6 排水が適切かつ速やかに行われるよう排水溝への廃棄物の流出を防ぐとともに、排水溝の清掃及び補修を行うこと。 7 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃及び消毒を行うこと。 8 作業場（販売を行う場所を除く。次号において同じ。）には、従事者（当該施設において営業に従事する者をいう。以下同じ。）以外の者を立ち入らせないこと。ただし、従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、この限りでない。 9 従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、十の項第五号から第七号までの規定に従わせること。 10 作業場には、動物を入れないこと。ただし、身体障害者が、身体障
-----------	--

	<p>害者補助犬（身体障害者補助犬法（平成十四年法律第四十九号）第二条第一項に規定する身体障害者補助犬をいう。）を同伴して販売を行う場所に立ち入る場合その他衛生上の支障がないものとして規則で定める場合は、この限りでない。</p>
二 食品取扱設備等の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> 1 機械器具等は、その目的に応じて適正に使用すること。 2 機械器具等及び分解した機械器具等の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入及び微生物による食品の汚染を防止するため、十分かつ適正に洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。 3 機械器具等は、定期的に点検し、故障又は破損があるときは速やかに補修し、常に適正に使用することができるよう整備しておくこと。 4 未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。 5 ふきん、まな板、包丁、保護防具等は、汚染時及び作業終了時に洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒すること。また、作業終了後は、乾燥させて保管すること。 6 機械器具等及びその部品の洗浄又は消毒に洗剤又は消毒剤を使用する場合は、適正な洗剤又は消毒剤を適正な濃度で使用すること。 7 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置は、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。 8 洗剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止する措置を講ずること。 9 清掃に使用する器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、食品に影響を及ぼすおそれがない専用の場所に保管すること。 10 手洗設備は、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持すること。 11 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 12 食品の放射線照射業にあっては、一日一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。
三 ねずみ及び昆虫対策	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設及びその周囲は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口、排水溝等からねずみ及び昆虫が施設内に侵入することを防止する措置を講ずること。 2 施設内のねずみ及び昆虫の生息状況を定期的に調査し、その結果に基づいて発生の防止対策又は駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。 3 前号の規定にかかわらず、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、

	<p>食品に影響を及ぼさないよう直ちに駆除すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> 4 ねずみ駆除剤、殺虫剤等を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。 5 原材料、製品、包装資材等は、ふた付きの容器に入れる等、ねずみ又は昆虫による汚染の防止対策を講じた上で保管すること。
四 廃棄物及び排水の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> 1 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別するとともに、汚液及び汚臭が漏れないよう管理し、常に清潔に保つこと。 2 廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合は除き、作業場内に保管しないこと。 3 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。 4 廃棄物及び排水の処理は、適切かつ速やかに行うこと。 5 ふぐの調理を行う施設にあっては、除去した有毒部位を専用の廃棄物容器に施錠して保管し、適切な方法により確実に処分すること。
五 食品等の取扱い	<ol style="list-style-type: none"> 1 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。 2 食品及び添加物（以下「食品等」という。）の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示その他食品衛生に関する事項について点検し、適切なものを選択すること。また、その点検状況を記録するよう努めること。 3 食品等は、冷蔵、冷凍その他当該食品等に適した状態及び方法により保存すること。また、冷蔵庫、冷凍庫その他保存場所では、相互汚染が生じないよう食品の種類等に応じて区別して保存すること。 4 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正かつ衛生的に行うこと。 5 食品等は、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において、適切な時間及び温度の管理を行うとともに、当該食品等の特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、加熱調理の必要性の有無等に応じて衛生的な取扱いを行うこと。 6 未加熱又は未加工の原材料は、相互汚染が生じないようそのまま摂取される食品と区別して取り扱うこと。 7 保管された原材料は、使用期限等に応じて適切な順序で使用すること。 8 器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護することができるものを使用すること。また、容器包装にあっては、適切な表示を行うことができるものを使用すること。 9 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なものを用いること。 10 食品等の製造又は加工に当たっては、次の事項の実施に努めるこ

	<p>と。</p> <p>イ 原材料及び製品に金属、ガラス、洗剤、機械油等の異物が混入することを防止する措置を講じ、必要に応じて検査すること。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロット（一定の期間に納入又は生産された原材料、製品及び容器包装の一群をいう。）ごとに管理し、記録すること。</p> <p>ハ 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。</p> <p>ニ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう必要な措置を講ずること。</p> <p>11 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。</p>
六 検食の実施	<p>1 飲食店営業施設のうち、同一内容の食品を多数の者に提供する施設（規則で定めるものに限る。）にあつては、調理済食品ごとに、規則で定める期間検食を保存すること。</p> <p>2 検食の保存に当たっては、食品の提供先、提供時刻及び提供数を記録し、保存すること。</p>
七 使用水等の管理	<p>1 施設で使用する水は、飲用に供することが適当である水であること。ただし、食品の安全に影響を及ぼさない用途及び方法で使用する水については、この限りでない。</p> <p>2 水道水以外の水を使用する場合は、年一回以上水質検査を実施し、その記録を一年間保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合にあっては、その都度水質検査を行うこと。</p> <p>3 水質検査により、飲用に供することが適当でないことが判明したときは、直ちに使用を中止し、適切な措置を講ずること。</p> <p>4 貯水槽を使用する場合は、これを定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>5 滅菌装置、浄水装置その他の給水に関する装置を設置する場合は、当該装置が正常に作動していることを定期的に確認し、記録すること。</p> <p>6 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に供することが適当である水から作ること。また、氷は、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。</p>
八 回収及び廃棄	<p>1 消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、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、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、知事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は、回収された製品をその他の製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従</p>

	<p>って適切に廃棄する等必要な措置を講ずること。</p> <p>3 回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表を行うこと。</p>
九 食品衛生責任者の設置	<p>1 法第五十二条第一項の規定により営業の許可を受けている営業者（法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この項において単に「営業者」という。）は、施設又はその部門ごとに従事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。）を選任すること。</p> <p>2 食品衛生責任者を選任又は変更したときは、速やかにその旨を知事に届け出ること。</p> <p>3 食品衛生責任者の氏名を施設の見やすい場所に掲示すること。</p> <p>4 食品衛生責任者は、知事が行う講習会又は知事が適正と認めた講習会を定期的を受講し、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>5 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。</p> <p>6 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生を防止するため、施設の衛生管理の方法及び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>7 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
十 従事者の衛生管理	<p>1 従事者に定期的に検便を受けさせる等、食品衛生上必要な健康状態の把握に努めること。</p> <p>2 知事から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</p> <p>3 従事者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律第百十四号）第十八条第一項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第二項の規定により、食品に直接接触する作業等に従事させないこと。</p> <p>4 前号に掲げる場合のほか、従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、その疾病の病原体を保有していることが判明したとき、又はその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、その旨を営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、医師の診断を受けさせるとともに、そのおそれなくなるまでの間、食品に直接接触する作業に従事させない等必要な措置を講ずること。</p> <p>5 従事者は、作業場では専用の衛生的な作業着及び履物を使用し、必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場に持ち込まないこと。</p>

	<p>6 従事者は、常に手指を清潔に保つこと。また、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、微生物に汚染されたおそれのある材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>7 従事者は、所定の場所以外で更衣、飲食、喫煙、放たん等を行わないこと。また、食品の取扱作業中に、手又は食品を取り扱う器具で毛髪、鼻、口又は耳に触れる等食品衛生上の危害が発生するおそれのある行為をしないこと。</p>
十一 従事者等に対する教育訓練	<p>1 営業者及び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、従事者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、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 前号に規定する衛生教育については、必要に応じてその内容及び方法を見直すこと。</p>
十二 運搬に係る衛生管理	<p>1 食品等の運搬に用いる車両、コンテナ等（以下「車両等」という。）は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔に保ち、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>2 食品等と食品等以外の貨物を混載する場合は、食品等以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて食品等を適切な容器に入れる等食品等以外の貨物と区別すること。</p> <p>3 品目が異なる食品等又は食品等以外の貨物の運搬に使用した車両等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。</p> <p>4 包装されていない食品等を輸送する場合は、必要に応じて食品等専用の車両等を使用し、当該車両等に食品等専用であることを明示すること。</p>
十三 記録の作成及び保存	<p>1 二の項第七号及び第十二号、三の項第二号、五の項第二号、第十号口及び第十一号、六の項第二号並びに七の項第二号及び第五号に定めるもののほか、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、製造又は加工の状態、出荷先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 前号の規定により作成した記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限その他流通の実態等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、知事から要請があった場合は、当該要請に係る記録を提出すること。</p>
十四 管理運営要領等の作成	<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、従事者及び関係者に周知徹底すること。</p> <p>2 施設設備及び機械器具の清掃、洗浄及び消毒の方法、廃棄物の保管及び廃棄の方法、食品の回収及び廃棄の方法等について、必要に応じて</p>

	<p>手順書を作成すること。</p> <p>3 第一号の規定により作成した管理運営要領及び前号の規定により作成した手順書は、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
十五 表示	<p>1 法第十九条第一項の表示は、消費者にわかりやすいものとなるよう努めること。</p> <p>2 弁当の消費期限は、必要に応じて時刻まで記載すること。</p>
十六 情報の提供及び報告	<p>1 消費者に対し、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関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、その症状が当該食品等に起因すると診断されたもの又は当該食品等に起因する疑いがあると診断されたものに限る。）及び法に違反する食品等に関する情報について、知事へ速やかに報告すること。</p>

別表第二(第三条関係)

業種の区分	構造等に関する基準	器具等に関する基準
一 菓子製造業、あん類製造業、乳製品製造業、乳類販売業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、氷雪販売業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、ソース類製造業、酒類製造業、納豆製造業、そうざい製造業、缶詰又はびん詰食品製造業及び二の項から十三の項までに掲げる営業	<p>1 知事が衛生上支障がないと認める措置が講じられている場合を除き、不潔な場所に位置していないこと。</p> <p>2 営業の用に供する区画と住居その他の営業以外の用に供する区画とが壁等により区分され、かつ、営業の用に供する区画について、食品及び添加物の取扱いの有無並びに作業工程に応じ、壁等によりさらに区分されていること。</p> <p>3 専用の更衣室又は食品、添加物及び器具等を取り扱う区画以外の区画に更衣用のロッカーが設けられていること。</p>	<p>1 営業の形態、取り扱う食品の種類、量等に応じて、必要な能力を有し、及び清掃、洗浄又は殺菌作業が容易な器具等が必要数備えられていること。</p> <p>2 施設に固定する器具等又は移動することが困難である器具等は、清掃、洗浄作業等を容易に行うことができる場所に配置されていること。</p> <p>3 器具等のうち食品又は添加物に直接接触するものは、次に掲げる要件を満たしていること。</p> <p>イ 耐水性であること。</p> <p>ロ 清掃が容易であること。</p> <p>ハ 加熱その他の方法による殺菌が可能であること。</p>

<p>4 営業を営むために十分な広さ、照度及び換気機能が確保されていること。</p> <p>5 天井は、突起物、くぼみ及び仕上材の目地等のすきまが少なく、並びに清掃しやすいこと。</p> <p>6 内壁及び床は、仕上材の目地等のすきまが少なく、及び清掃しやすいこと。</p> <p>7 内壁のうち少なくとも床面から一メートルまでの部分及び床は、耐水性の材料（水を使用しない施設その他耐水性の材料を用いる必要がないと知事が認める施設にあっては、厚板その他の知事が適当と認める材料）により造られていること。</p> <p>8 出入口、窓、排気口その他の施設外との連結部分及び便所は、自動開閉式扉の設置その他のねずみ、昆虫等の侵入を防ぐための適切な措置が講じられていること。</p> <p>9 流水式の器具等洗浄設備及び手洗設備が、それぞれ従事者の利用しやすい場所に設けられていること。</p>	<p>二 食品又は添加物の種類ごとに、それぞれ専用に備えられていること（生食用の食品又は添加物に直接接触するものに限る。）。</p> <p>4 流水式の器具等洗浄設備には、給湯設備が併設されていること。</p> <p>5 食品、添加物及び器具等を衛生的に保管することができる棚、箱その他の収納設備が備えられていること。</p> <p>6 食品及び添加物を摂氏十度以下で保存することができる冷蔵設備又は冷凍設備が備えられていること。</p> <p>7 温度、圧力等を変化させる器具等には、その変化を外部から把握するための温度計、圧力計等の計器が備えられていること。</p> <p>8 調理を行う区画その他の温度又は湿度の変化が大い区画には、区画ごとに温湿度計が備えられていること。</p> <p>9 営業の形態に応じ、必要な検査のための器具等が備えられていること。</p> <p>10 飲用に供することが適当である水を豊富に、かつ、衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。</p>	<p>二 食品又は添加物の種類ごとに、それぞれ専用に備えられていること（生食用の食品又は添加物に直接接触するものに限る。）。</p> <p>4 流水式の器具等洗浄設備には、給湯設備が併設されていること。</p> <p>5 食品、添加物及び器具等を衛生的に保管することができる棚、箱その他の収納設備が備えられていること。</p> <p>6 食品及び添加物を摂氏十度以下で保存することができる冷蔵設備又は冷凍設備が備えられていること。</p> <p>7 温度、圧力等を変化させる器具等には、その変化を外部から把握するための温度計、圧力計等の計器が備えられていること。</p> <p>8 調理を行う区画その他の温度又は湿度の変化が大い区画には、区画ごとに温湿度計が備えられていること。</p> <p>9 営業の形態に応じ、必要な検査のための器具等が備えられていること。</p> <p>10 飲用に供することが適当である水を豊富に、かつ、衛生的に供給することができる給水設備が備えられていること。</p>
--	--	--

		<p>11 水道水以外の水を供給する給水設備には、滅菌装置が備えられていること。</p> <p>12 次に掲げる要件を満たす廃棄物容器が適切に配置されていること。</p> <p>イ 耐水性であること。</p> <p>ロ 清掃が容易であること。</p> <p>ハ 汚水及び臭気が漏れない構造であること。</p> <p>13 便所には、水洗設備その他の清潔を保持するための適当な設備及び流水式の手洗設備が備えられていること。</p> <p>14 流水式の手洗設備には、消毒装置が備えられていること。</p> <p>15 衛生的に排水することができる排水設備が設けられていること。</p>
<p>二 飲食店営業及び喫茶店営業</p>	<p>1 調理場は、客が調理場のみだりに立ち入ることができないよう、カウンター、壁等により、客席と区分されていること。</p> <p>2 食肉販売業を営む者が自家製ソーセージ（原料肉に豚肉又は牛肉を、及びケーシングに羊腸を使用し、並びに蒸煮又は湯煮により殺菌したソーセージをいう。）の調理を行う施設にあっては、次に掲げる要件を満たしていること。</p> <p>イ 前処理室、調理室及び調合室が設けられていること。</p>	<p>1 自動式である場合その他知事が適当であると認められる場合を除き、流水式の器具等洗浄設備は、二以上の洗浄槽を有すること。</p> <p>2 ふぐを調理する施設にあっては、ふぐを調理する器具等が専用に備えられていること。</p> <p>3 冷凍食品を取り扱う施設にあっては、解凍設備が備えられていること。</p> <p>4 仕出しのための調理をし、又は弁当を製造する施設にあっては、放冷設備が備えられていること。</p> <p>5 出前営業をする施設に</p>

	<p>□ 前処理室の区画と調理室及び調合室の区画とが壁等によって区分されていること。</p> <p>ハ 調理室の区画と調合室の区画とが壁等によって区分されていること（衛生上支障がないと知事が認める場合を除く。）。</p> <p>3 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）に限る。以下この項及び七の項において同じ。）の加工又は調理を行う施設にあっては、次に掲げる要件（調理のみを行う施設にあっては、二及びホを除く。）を満たしていること。</p> <p>イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>□ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備が専用に設けられていること。</p> <p>ハ 生食用食肉が接触する設備が専用に設けられていること。</p> <p>ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備（温度を正確に測定することができる装置を有しているものに限る。）が設けられていること。</p> <p>ホ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及</p>	<p>あつては、ふたを有する清潔な運搬容器が備えられていること。</p> <p>6 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあっては、生食用食肉が接触する器具が専用に備えられていること。</p>
--	--	---

<p>七 食肉処理業（九の項に掲げるものを除く。）及び食肉販売業</p>	<p>び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。</p> <p>1 と殺解体を行う施設にあっては、と殺放血室及び処理室が設けられていること。</p> <p>2 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあっては、次に掲げる要件（調理のみを行う施設にあっては、二及びホを除く。）を満たしていること。</p> <p>イ 他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>□ 器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備が専用に設けられていること。</p> <p>ハ 生食用食肉が接触する設備が専用に設けられていること。</p> <p>ニ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備（温度を正確に測定することができる装置を有しているものに限る。）が設けられていること。</p> <p>ホ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備が設けられていること。この場合において、大型冷蔵庫等を原料肉及び加熱殺菌後の肉の双方に用いるときは、両者が区分されたものであること。</p>	<p>1 羽毛、獣皮、骨その他の食肉の処理、加工等に伴い発生する物を衛生的に保管することができる設備が備えられていること。</p> <p>2 冷凍肉を販売する施設にあっては、冷凍肉を摂氏零下十五度以下で保管することができる冷凍設備が備えられていること。</p> <p>3 生食用食肉の加工又は調理を行う施設にあっては、生食用食肉が接触する器具が専用に備えられていること。</p>
<p>八 食肉処理業（食用に供する血液の処理を行うものに</p>	<p>1 密閉することができる耐水性の汚物保管施設及び</p>	<p>1 血液を処理する設備は、それぞれの設備の間の血液</p>