

よさこいジビエ衛生管理ガイドライン



平成27年5月

高知県

(令和4年3月一部改訂)

目次

I	ガイドラインの基本的な考え方	1
II	関係者が遵守すべき事項	
1	関係者の衛生意識	2
2	法令遵守（コンプライアンス）	2
	〈 国の法令等 〉	3
	〈 県条例 〉	5
III	食品衛生法第 51 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置（HACCP に沿った衛生管理）	5
IV	用語の定義	
1	本ガイドラインで使用する用語の定義	6
2	食品衛生法の営業許可に関する用語の定義	7
V	安全性の確保	
1	狩猟時の人獣共通感染症など疾病への対応	8
2	処理・流通における安全について	9
3	食の安全管理と調理について	10
4	家畜伝染病の蔓延防止	10
VI	処理施設の設備等	
1	食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	10
2	処理施設の基準	10
3	施設・設備の衛生管理	16
4	使用水の衛生管理	17
5	食品衛生責任者の設置	17
6	従事者の衛生管理	17
7	水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出	17
VII	作業工程ごとの衛生管理・品質確保	
1	作業工程区分	18
2	狩猟時の衛生対策（狩猟者が遵守すべき事項）	19
3	処理時の衛生対策（処理業者が遵守すべき事項）	22
VIII	情報の記録と伝達	
1	記録の作成及び保管	30
2	流通に必要な表示	30

Ⅷ 加工・調理及び販売における衛生対策（食肉処理業者以外の業者が遵守すべき事項）

1 枝肉等の仕入れ	3 1
2 仕入れ時の確認	3 1
3 異常確認時の対応	3 1
4 食肉の保存	3 1
5 食肉の販売	3 1
6 飲食店での調理提供	3 2
7 製造業での衛生管理	3 2
8 器具等の衛生管理	3 2

Ⅸ 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱（消費者の遵守事項）

1 調理時の衛生管理	3 2
2 喫食時の衛生管理	3 2
様式 1	3 3
様式 2	3 4
様式 3	3 5
様式 4	3 6

参考資料

・ 行政機関相談先	3 7
-----------------	-----

I ガイドラインの基本的な考え方

このガイドラインは、ニホンジカ（以下、「シカ」という。）やイノシシを地域の有効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。

シカやイノシシなど野生鳥獣の肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法などの規制を受けないため、と畜場等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などの発生など衛生上のリスクが高いと言えます。

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例等で必要な事項が定められていますが、シカ肉やイノシシ肉を食用として活用するためには、これに加えて新たに衛生面で配慮しなければならない事項があります。

本ガイドラインでは、国が策定した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を参考にしながら、狩猟から食肉処理、食肉としての販売、消費に至るまでの関係者が共通して守るべき衛生措置に関する事項を具体的に提示しています。

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、それぞれの役割を果たし、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として活用してください。

また、自家消費を目的に野生鳥獣を解体・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にしてください。

なお、このガイドラインは現時点での衛生的知見に基づき作成しているため、今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直ししていくこととしています。

対象鳥獣

本ガイドラインでは、シカ及びイノシシを対象としています。

<野生鳥獣肉を利用する場合の考慮すべき衛生上のリスクとその対処>

野生鳥獣肉を食用として利用するうえでの主なリスク（危害）は感染症と食中毒です。

感染症や食中毒の原因を分類すると

- ①野生動物が元々病気などを持っている場合
 - ②と殺、解体及び加工の作業で食肉に病原性細菌などが付着し、汚染する場合
- の二つが考えられます。

①は、病気や外見に異常がある場合は食用に供さないようにします。

②は、正しい作業手順で行うことにより避けることができます。

この二つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症を大幅に軽減することができます。

ガイドラインは、これらのことを踏まえて作成されていますので、業で行う場合も、自家消費の場合にも有効に活用して、安全な野生鳥獣肉の利用に取り組んでください。

II 関係者が遵守すべき事項

1 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」という意識を持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。

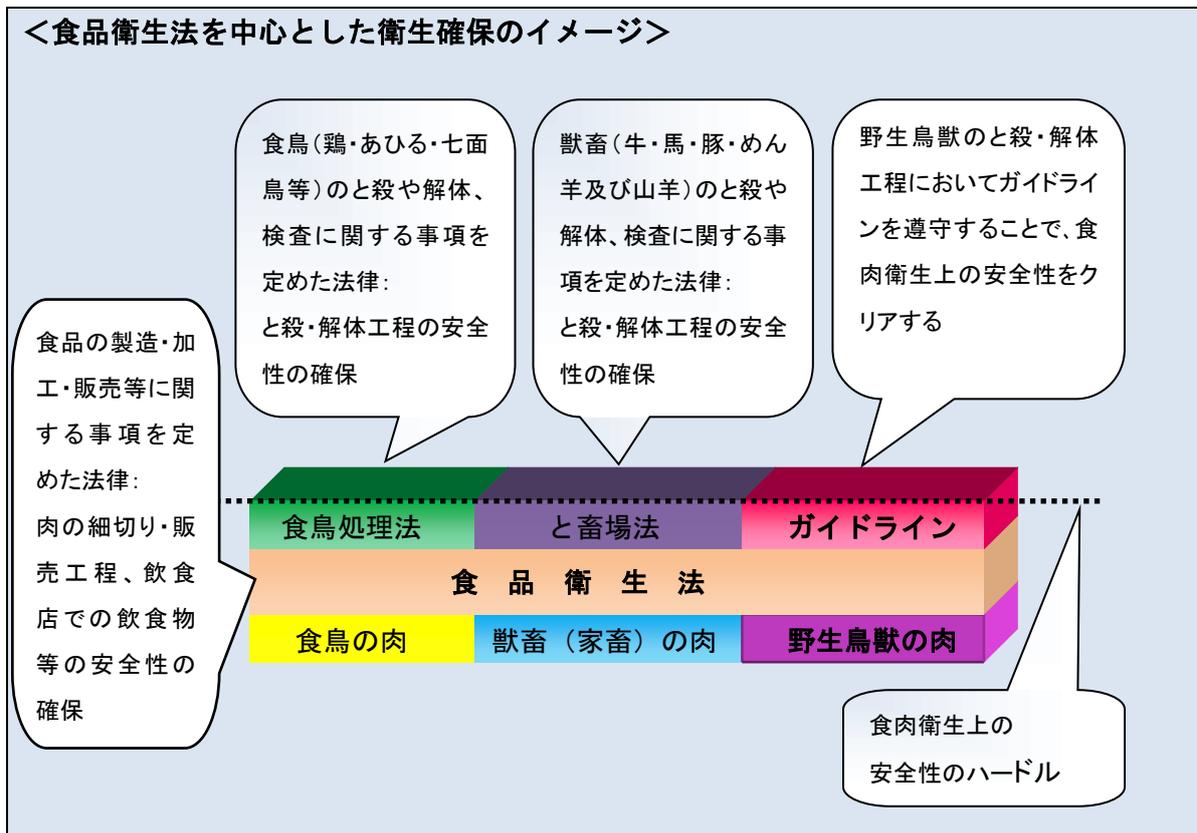
事業者が発熱、下痢、嘔吐等の体調不良の場合は、食肉を汚染する恐れがあるため、捕獲個体を取り扱わないようしてください。

2 法令遵守（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、様々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。



〈 国の法令等 〉

(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じることにより、飲食等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。

☆ 捕獲したシカ・イノシシを食肉として流通させる場合には、同法に基づき、と殺・解体を行う施設については、高知県食品衛生法施行条例（以下「食品衛生法条例」という。）で定められた「施設基準」に適合させ、食肉処理業の許可を取得する必要があります。

(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。

なお、シカ・イノシシなどの野生鳥獣は同法の対象ではありません。

☆ 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、都道府県の獣医師の検査を受けない肉は流通できないことなどを定めています。

(3) 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取り組みとして、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を講じ、国民の健康の保護を図るための国の指針です。

☆ 捕獲したシカ・イノシシを食肉として流通させる場合には、関係法令を遵守するとともに、この指針に基づく処理を行います。

(4) 鳥獣の保護及び管理並びに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等に、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。

(5) 動物の愛護及び管理に関する法律

動物の虐待等について定めた法律です。

☆ 野生鳥獣を捕獲したりと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ています。

(6) 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。

(7) 健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の

改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図ることを目的としている法律です。

(8) 食品表示法

販売の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法、健康増進法及びJAS法による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的としている法律です。

(9) 不当景品類及び不当表示防止法

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。

(10) 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。

(11) 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。

(12) 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「特別措置法」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た法律です。

☆ 被害防止計画を策定した市町村に対して、国が財政上の措置等の支援を講じます。

〈 県条例 〉

(1) 高知県食品衛生法施行条例

食品衛生法を施行するため、法、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則及び乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定めるもののほか、必要な事項を定めたものです。

(2) 高知県食の安全・安心推進条例

食品の安全性及び信頼性の確保に関し、基本理念を定め、並びに県及び生産者・事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本となる事項を定めることにより、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって県民の健康の保護並びに消費者に信頼される安全・安心な食品の生産及び供給の拡大に寄与することを目的に定めたものです。

Ⅲ 食品衛生法第 51 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置 (HACCP に沿った衛生管理)

「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第 68 号）」の施行により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についても HACCP に沿った衛生管理を実施することが求められます。

食肉処理施設の多くは、小規模事業者として弾力的な運用による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなりますが、その上で HACCP 7 原則による「HACCP に基づく衛生管理」の実施を段階的に目指していくことも可能です。

食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 に規定する基準（別表第 17 及び第 18）に基づき、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要があります。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、手引書「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参照してください。

2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

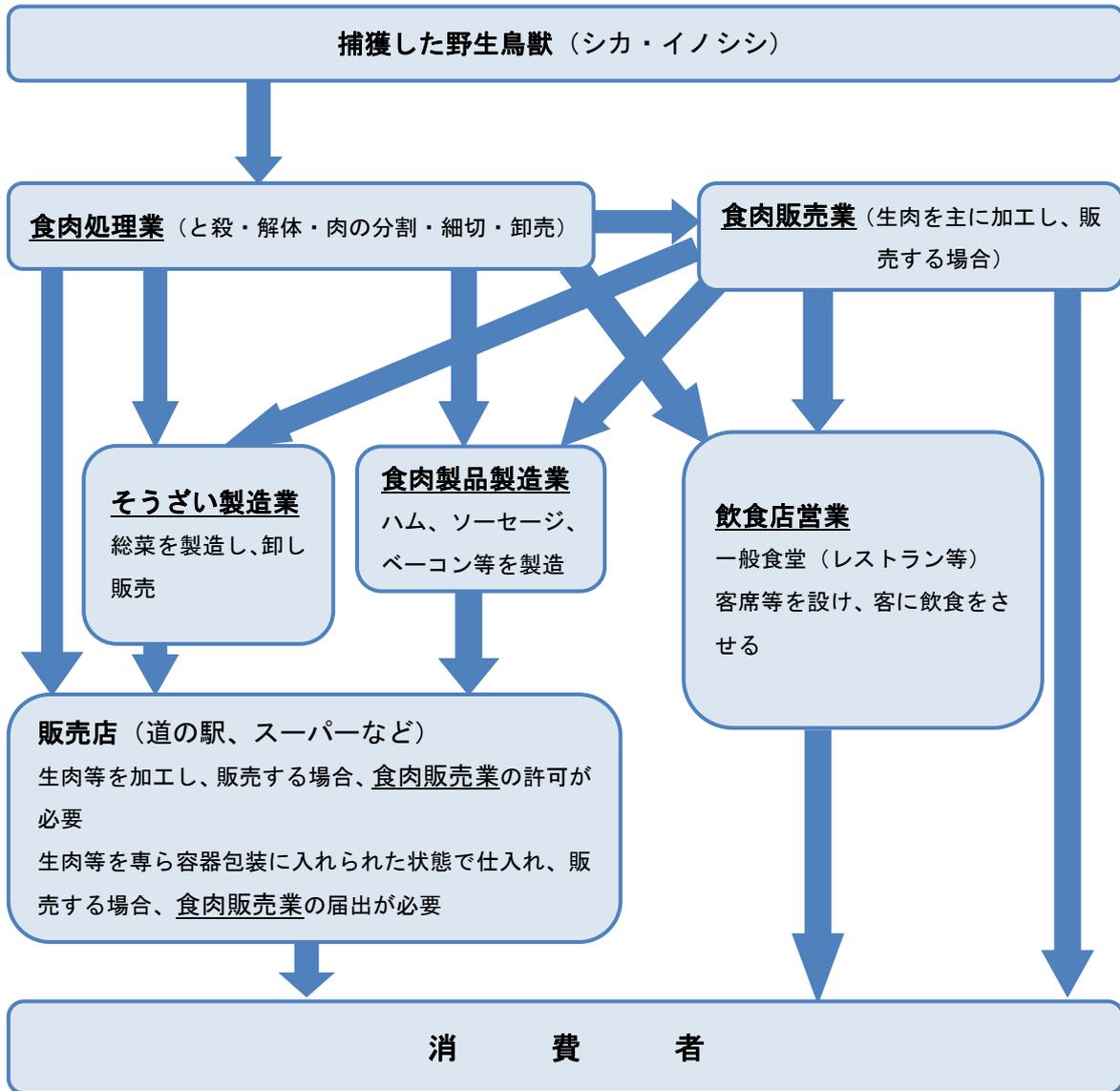
シカやイノシシの処理は、通常は、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」又は「食肉販売業」の許可のある施設で実施します。（「VI 処理施設の設備等」を参照）

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。）

許可の詳細等は、管轄する福祉保健所（高知市内の場合は高知市保健所）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、若しくは細切りする営業。
食 肉 販 売 業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業であり、食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売するものを除く。
食 肉 製 品 製 造 業	食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの）に加え、これらと併せて食肉又は食肉製品を使用したそうざいについても、製造することができる。
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、揚げ物などを製造し卸行為を行う営業。そうざいに米飯、パンを組み合わせた食品を製造する営業が含まれる。 喫食するには購入者等による最終的な調理が必要な、いわゆるそうざい半製品を製造する営業が含まれる。
飲 食 店 営 業	レストラン等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。 食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業。

【営業許可イメージ】



V 安全性の確保

1 狩猟時の人獣共通感染症など疾病への対応

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。

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、ダニ等から感染する場合があります。

ダニなどの衛生害虫に刺された後に体調が悪くなった場合は、感染した恐れがあるため、速やかに医療機関で受診することが必要です。

【感染予防のポイント】

- ・ 周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等をしてください。
- ・ 捕獲個体を取り扱う場合は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れることは避けてください。

2 処理・流通における安全について

野生鳥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ことはもちろんのこと、野生のシカやイノシシ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。捕獲段階の状況については、狩猟者等へ十分確認してください。

ア	狩猟者による捕獲・止め刺し以外で既に死亡している個体及び死亡原因が不明な個体
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、食中毒菌等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 肉に潜った散弾は、食肉処理後も発見されず、異物として残る可能性があり、また、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おそれがあります。) <ul style="list-style-type: none"> ・ 足取りがおぼつかないもの ・ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの ・ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの ・ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの ・ 脱毛が著しいもの ・ 痩せている程度が著しいもの ・ 大きな外傷が見られるもの ・ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られるもの ・ 口腔、口唇、舌、乳房、ひずめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの ・ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの ・ その他、外見上明らかな異常が見られるもの
カ	野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認されている場合に、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、運搬中の冷却状況等から、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た個体
ク	処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に広範囲に消化管の内容物や尿が付着した個体 病原菌等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。

3 食の安全管理と調理について

野生鳥獣肉は、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。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように生食を避けること、肉等は中心部まで十分加熱処理を行うことで感染を防止することができます。

また、食肉は10℃以下（3℃以下が望ましい。）で保管してください。

【食中毒等防止のポイント】

- ・ 中心部の温度が75℃で1分間以上又は、これと同等以上の効力を有する方法で十分な加熱調理を行ってください。
- ・ 調理にあたっては、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取扱い、調理器具や箸、皿等の食器も区別して使用してください。

4 家畜伝染病の蔓延防止

家畜伝染病は、野生鳥獣から家畜に伝染することがあり、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、畜産業界に与える影響が大きく、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を確認した場合は、最寄りの家畜保健衛生所に届出をしてください。

VI 処理施設の設備等

1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

捕獲したシカ・イノシシを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するためには、食品衛生法第55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（食品衛生法条例第4条）に適合する必要がありますので、許可の取得にあたっては、必ず着工前に平面図を示し、管轄する福祉保健所（高知市の場合は高知市保健所）に相談してください。

2 処理施設の基準

施設構造は、食品衛生法条例第4条に定める事項のほか、次の基準を満たす必要があります。

(1) と体洗浄区域

搬入された野生鳥獣又はと体を十分な水量で洗浄するための洗浄区域を設けること。

(2) と体懸ちよう設備、又は、はく皮、内臓摘出設備

はく皮、内臓摘出作業を衛生的に行うため、解体室にと体をつり上げるための懸ちよう設備、又は、はく皮、内臓摘出専用設備を設けること。

(3) 煮沸式消毒設備

内臓摘出、はく皮及びびカット作業時等に、と体又は食肉に直接接触する器具や容器等を

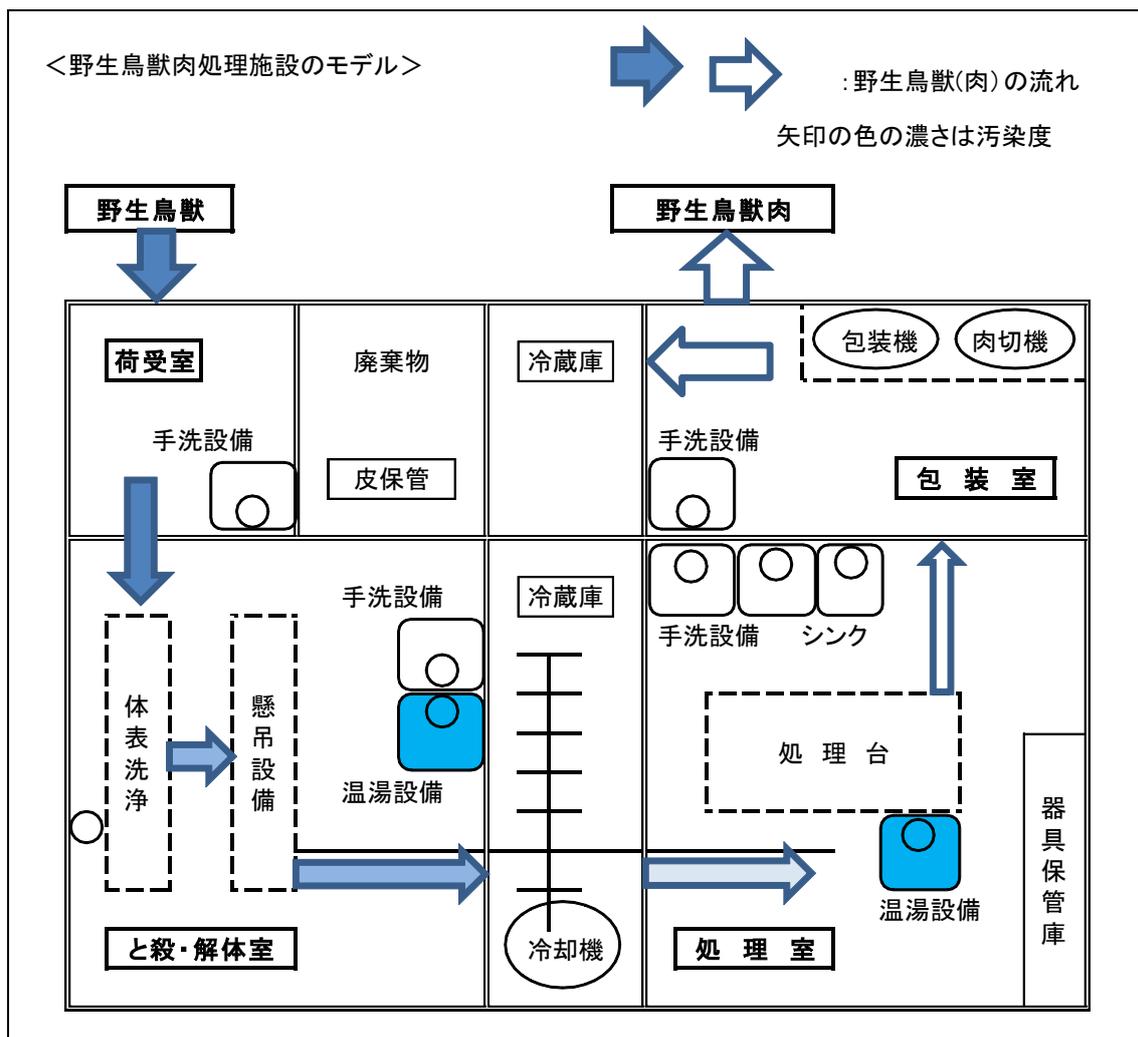
頻りに殺菌・消毒するために、と体洗浄区域（室）、解体室内等に 83℃以上の温湯の供給可能な煮沸式消毒槽を設けること。

(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。

(5) その他

- ・ 野生鳥獣の処理施設は、人家が密集している場所、公衆の用に供する飲料水が汚染される恐れがある場所には設置しないこと。
- ・ 原則として、処理施設の各工程は、施設相互間の衛生管理がされるように配置され、一定の区画がしてあること（荷受室、と殺・放血室（と体洗浄室）、解体室、冷蔵室、カット室（包装室））。
- ・ 枝肉用冷蔵施設は、十分な広さを有し、10℃以下に冷却できること。
- ・ 原則、1施設1許可であるが、2種以上の営業を行う場合は、各営業施設は専用とし、区画をすること。（例として食肉処理業と食肉製品製造業）
- ・ 血液及び汚水の処理施設を設けること。なお、処理設備については生物学的及び物理学的な処理施設を設けることが望ましい。
- ・ 処理頭数は、処理施設・冷蔵施設や廃水処理施設の規模等に応じた頭数に止めること。
- ・ と殺室でと殺・放血する場合、血液は回収し廃棄することが望ましい。



食品衛生法施行規則（昭和 23 年 7 月 13 日厚生省令第 23 号）

法：食品衛生法（昭和 22 年 12 月 24 日法律第 233 号）

令：食品衛生法施行令（昭和 28 年 8 月 31 日政令第 229 号）

営業に共通する事項	<p>別表第十九（第六十六条の七関係）</p> <p>一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>二 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業員の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。</p> <p>三 施設の構造及び設備</p> <p>イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。</p> <p>ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</p> <p>ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。</p> <p>ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

営 業 に 共 通 す る 事 項	<p>とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。 なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</p> <p>リ 排水設備は次の要件を満たすこと。</p> <p>(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。</p> <p>(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>(3) 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p> <p>ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>ヨ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p> <p>タ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>レ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</p> <p>ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p>
-------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

営 業 に 共 通 す る 事 項	<p>四 機械器具</p> <p>イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。</p> <p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p> <p>ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p> <p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p> <p>ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p> <p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</p> <p>ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p> <p>五 その他</p> <p>イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準を適用しない。</p> <p>ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態に飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第二十第一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。</p> <p>(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>(2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。</p> <p>ハ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</p> <p>ニ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処</p>
-------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">営業に共通する事項</p>	<p>理する場合にあつては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準を適用しない。</p> <p>ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>(4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。</p> <p>ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第一号から第四号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">営業ごとの事項</p>	<p>食品衛生法施行規則 別表第二十（第六十六条の七関係） 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業</p> <p>イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。</p> <p>ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のと体の洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の</p>

営 業 場 所 の 事 項	<p>食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>(2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。</p> <p>(3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p> <p>へ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>(2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>(4) 車外において剥皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。</p> <p>ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>(3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p>
---------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 施設・設備の衛生管理

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 採光、照明、換気又は通気を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- (4) ネズミ、衛生害虫等の駆除作業を年2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。
- (5) 窓や出入り口は開放しないこと。
- (6) 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。
- (7) 機械器具類の洗浄・消毒を必要に応じて行うこと。使用後は83℃以上の温湯で洗浄・

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。

- (8) 機械器具類は、使用后衛生的に保管すること。
- (9) 施設設備については、定期的に点検、補修整備を行うこと。

4 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) 地下水、谷水等を使用している場合は、食品衛生法による飲用適を確認するために水質検査を行い、塩素滅菌装置を設置する。また、正常に作動していることを確認をするため定期的に残留塩素の測定を行い、適正に管理する。(これら使用水の管理は、食品衛生法の許可を受けるときに不可欠な必須項目となります。)
- (3) 受水槽を使用している場合は、年に1回以上点検・清掃すること。

5 食品衛生責任者の設置

- (1) 処理施設ごとに食品衛生法条例に定める食品衛生責任者を設置し、衛生管理に責任を持ってあたってください。
- (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などを実施するなど衛生教育に努めてください。

6 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、体調等を確認し記録すること。従事者が体調不良の場合は、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です。作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合や皮や内臓に触った後などは、必ず流水、消毒液等による手洗いにより、しっかりと2回、手指の洗浄及び消毒を行ってください。なお、使い捨ての手袋を使用する場合にも適時交換してください。

7 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出

捕獲したシカ・イノシシの浸漬・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りません。

設置にあたっては、必ず事前に管轄する福祉保健所（高知市内の場合は高知市保健所）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

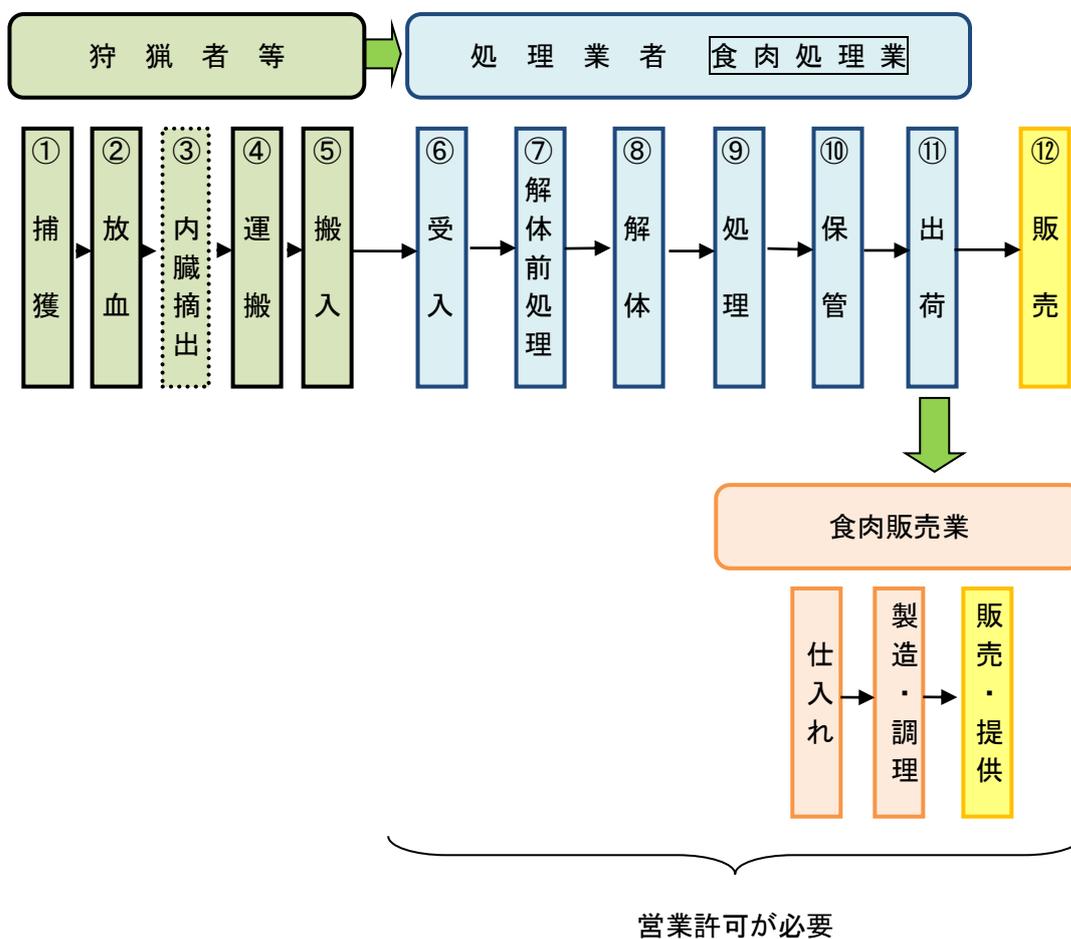
安全で良質な食肉の流通のためには、捕獲者と処理業者の両方がそれぞれの工程において守るべき事項を良く理解し、互いに意思疎通を図りながら衛生的な取扱いを行うことが重要です。

特に処理業者は、自らの責任において、狩猟者の取扱い状況を確認し、食品としてふさわしくないものが処理され、食肉として流通することを防がなければなりません。

次に代表的な作業工程を示しますが、実際の工程が異なる場合は、本ガイドラインの考え方を参考に必要な措置を講じてください。

1 作業工程区分

シカ・イノシシ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。



※原則として③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。

2 狩猟時の衛生対策（狩猟者が遵守すべき事項）

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。

内臓摘出を行わない個体は、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、品質に大きく影響します。

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つため、捕獲後、速やかに処理施設に引き渡してください。

(1) 狩猟者の健康状態

発熱、下痢、嘔吐等の体調不良の場合は、狩猟者が食肉を汚染する恐れがあるため、捕獲個体を取り扱わないこと。

(2) 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

捕獲し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利用しないこと。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利用するため処理業者に出荷する場合は、その個体に係る医薬品等の飼養履歴に関する情報を提供してください。

番号	作業等	衛生管理
1	<p>【銃器による捕獲】 狩猟（止め刺し含む）で銃を使用する場合は下記を遵守すること。</p> <p>①ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、散弾は避けること。</p> <p>②狙撃部位は腹部を避け、頭部、頸椎、胸部周辺とすること。</p>	<p>①狩猟者等が射殺等を行う前に、既に死亡している個体は食用に利用しないこと。</p> <p>②腹部内臓を撃ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が汚染されている可能性があるため、食品衛生の観点から食用として利用しないこと。</p> <p>③狩猟前に、P. 22「外見の異常の確認」ア及びイについて、狩猟後には、ウからサを確認し、異常が一つでも認められるものは食用として利用しないこと。 ※異常：別添カラーアトラス参照</p> <p>④野生鳥獣に家畜伝染病の蔓延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に利用しないこと。</p>
2	<p>【放血】 放血は、仕留めたその場で短時間に行うこと。</p> <p>①頸動脈を切断するとともに、頭部を下にし、十分放血すること。</p> <p>②胸部を撃った個体は、前胸部を切開し、内部に溜まった血液を放血すること。</p>	<p>①放血に使用するナイフ等は使用する直前に火炎又はアルコールなどで消毒を行うこと。複数の個体を取り扱う場合は、1頭ごとに洗浄・消毒すること。</p> <p>②放血を行う際は、ゴム・ビニール等の合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。</p> <p>③切開部が土壌等に接触することによる汚染がないよう取り扱うこと。</p> <p>④放血後、血液の性状を観察するとともに、速やかに体温を調べ、異常を認めた場合は、食用として利用しないこと。</p>

3	<p>【内臓摘出】</p> <p>原則、内臓を出さずに処理施設に搬入すること。</p> <p>屋外での摘出は、食肉処理施設への運搬に長時間を要するなど、衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、下記を遵守すること。</p> <p>①雨天時など、開口部から内部に汚染を拡げるおそれがある場合は、食肉処理施設に運搬して内臓摘出すること。</p>	<p>①内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎又はアルコールなどで消毒を行うこと。複数の個体を取り扱う場合は、1頭ごとに洗浄・消毒すること。</p> <p>②放血を行う際は、ゴム・ビニール等の合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。</p> <p>③内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施し、内臓摘出後の個体の腹を紐等で縛るなど、汚染のないように行うこと。</p> <p>④切開部が土壌等に接触することによる汚染がないよう取り扱うこと。</p> <p>⑤摘出した内臓について異常の有無を確認し記録すること。異常が確認された場合は、食用して利用しないこと。</p> <p>⑥個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とする。ただし、摘出にあたって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合は、内臓全体を摘出しても構わない。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。</p> <p>⑦屋外で摘出された内臓は、食用に利用しないこと。</p> <p>⑧摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、埋設する等、現地に放置しないこと。</p>
4	<p>【運搬】</p> <p>放血後は、品質低下を避けるため速やかに食肉処理施設に搬入すること。</p>	<p>①必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。</p> <p>②水等により体表の汚染が体腔内に拡がらないよう留意すること。</p> <p>③食肉処理施設へ搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。</p> <p>④運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう、シート等で覆うこと。</p> <p>⑤運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。</p> <p>⑥狩猟者は、捕獲から搬入までの情報を食肉処理業者に伝達すること。</p>

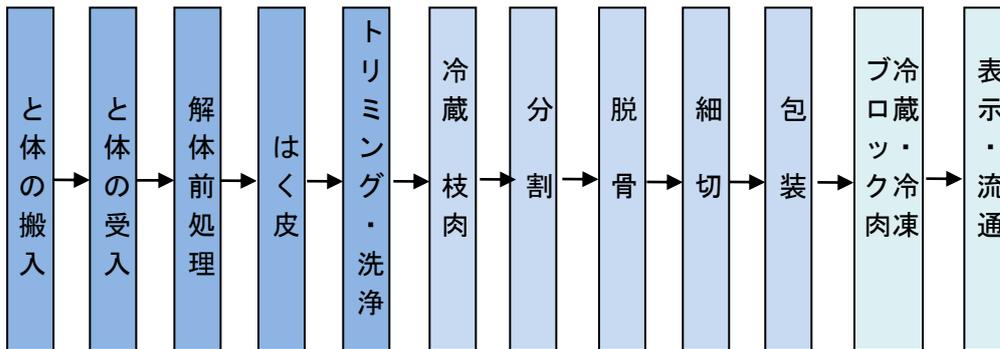
外見の異常の確認

狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動にいかにか掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。

- ア 足取りがおぼつかないもの
- イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ウ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの
- エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- オ 脱毛が著しいもの
- カ 痩せている程度が著しいもの
- キ 大きな外傷が見られるもの
- ク 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの
- ケ 口腔、口唇、舌、乳房、ひずめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの
- コ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの

3 処理時の衛生対策（処理業者が遵守すべき事項）

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、シカとイノシシは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にシカとイノシシを処理することがないよう配慮してください。

(1) 処理の原則

- ① 野生鳥獣肉を食用に供する目的で行う処理は、処理施設で行うこと。
（捕獲現場では放血まで。やむを得ない場合は内臓摘出を認める。）
- ② ワナで捕獲され、生体で搬入された野生鳥獣のと殺・放血・解体は、搬入日に行うこと。
また、射殺後、と体で搬入された野生鳥獣は、と殺日に解体を行うこと。
やむを得ず、と殺日に解体処理ができないと体は、食肉用の冷蔵庫と区別された専用の冷蔵庫で保管すること。
- ③ 野生鳥獣肉を熟成する場合は、はく皮と内臓摘出の工程まで受入当日に行い、枝肉（骨付きの状態）にし、3℃以下で12時間以上ねかすこと。
- ④ 処理施設への受入時は、解体前に様式1により、個体の情報を記録すること。
- ⑤ 作業前や作業終了後に従事者等の衛生管理について、点検や確認を行い、様式2により記録すること。
- ⑥ 解体時は、様式3により、内臓や枝肉の状態を確認し、記録すること。
- ⑦ 解体においては、様式4により、自主点検表を記録すること。
- ⑧ 記録した様式1～4は3年間以上保管すること。

(2) 搬入時の対応

番号	工程	作業場所	対 応
1	受付	荷受室	①個体ごとに狩猟者から聞き取りを行い様式1に記入し、適正な期間（3年間）保存すること。
2	受入	荷受室	①目視により、「外見上の異常の確認」イからサを確認し、異常が一つでも認められるものは食用として利用しないこと。※異常：別添カラーアトラス参照 ②異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく廃棄すること。また、その際に使用した機械器具は、速やかに洗浄・消毒すること。 ③搬入時に内臓が摘出された個体は、搬入された内臓をカラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。内臓の状態が確認できない個体は、食用として利用しないこと。

(3) 解体処理等の衛生管理

- ① 作業に従事するものは、定期的な健康診断と検便を実施すること。
- ② 従業員の健康管理については作業日ごとに様式2に記入し、適正な期間（3年間）保管すること。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。
- ③ 作業に従事する時は、十分に手指の洗浄・消毒を行うこと。
- ④ 作業時は、専用の作業服及び長靴等により、作業に従事すること。
- ⑤ 解体処理作業にあたっては、83℃以上の温湯を準備すること。
- ⑥ 解体処理作業時の手袋は、合成樹脂製（ゴム手袋）を使用し、軍手は使用しないこと（素手による作業は禁止）。

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
1	作業前の施設設備・器具の消毒	各 室	①83℃以上の温湯により施設設備・器具等を消毒すること	①施設や設備器具からの汚染を防止するために消毒をすること
2	体表洗浄	と殺・解体室若しくは屋外	①飲用適の水を用いて、体表を十分に洗浄すること	①体表の汚れを除去すること ②洗浄水が放血時の開口部を汚染しないよう注意すること
3	と殺・放血 (生体搬入の場合)	と殺・解体室	①頸動脈を切断し十分放血すること	①使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること ②放血部位の切開は最小限にすること ③切開部が汚染されないよう取り扱うこと ④放血による他の個体の汚染に注意すること
4	懸ちょう等	と殺・解体室	①4肢(アキレス腱の下)及び頭を切り落とす ②懸ちょうハンガーに両足のアキレス腱を引っ掛け、天井からつり下げ、頭部を下にする	
5	はく皮	と殺・解体室	①肛門及び食道・気管を紐等を使い、二重に結さつすること ②と体の懸ちょう時は、臀部より下方に向かってはく皮作業を行うこと ③最初の一刃を除き、皮の内側から切開すること ④雄はペニスと睾丸、雌は乳房を先に切除すること	①使用するナイフ等は83℃以上の温湯等により洗浄・消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯等により洗浄・消毒すること ②手指が外皮等により汚染された場合は、その都度、洗浄・消毒すること ③獣毛による枝肉汚染に注意すること
6	被弾部位の確認	処理室		①はく皮後は、被弾部位を確認し、銃弾が残っている場合は、トリミングにより確実に取り除くこと

7	内臓摘出	処理室	<p>①と体の下に内臓専用の容器を置き、その容器に内臓を取り出すこと</p> <p>②内臓摘出においては、消化器官の損傷に注意するとともに、直腸と食道を結さつすること</p>	<p>①使用するナイフ等は83℃以上の温湯等により洗浄・消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯等により洗浄・消毒すること</p> <p>②手指等が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度、洗浄・消毒すること</p> <p>③個体が消化管の内容物等により汚染されないよう注意すること</p>
---	------	-----	-----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8	<p>【解体後の内臓や枝肉等の確認】</p> <p>視覚や触覚等を用いて注意深く観察し、異常の有無を確認する【※別添カラーアトラス参照】</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">確認対象</th> <th style="text-align: center;">確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">内臓・枝肉共通</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ●大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか ●膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ●リンパ節は腫れてないか </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ●表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ●肝臓や肺等に寄生虫はいないか ●胸や腹の中に異常に液が溜まってないか </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> ●筋肉、脂肪は水っぽくないか ●関節は腫れてないか ●筋肉中に寄生虫(白色点等)はないか </td> </tr> </tbody> </table>			確認対象	確認ポイント	内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ●大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか ●膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ●リンパ節は腫れてないか 	内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ●表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ●肝臓や肺等に寄生虫はいないか ●胸や腹の中に異常に液が溜まってないか 	枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ●筋肉、脂肪は水っぽくないか ●関節は腫れてないか ●筋肉中に寄生虫(白色点等)はないか
確認対象	確認ポイント										
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ●大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか ●膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ●リンパ節は腫れてないか 										
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ●表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ●肝臓や肺等に寄生虫はいないか ●胸や腹の中に異常に液が溜まってないか 										
枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> ●筋肉、脂肪は水っぽくないか ●関節は腫れてないか ●筋肉中に寄生虫(白色点等)はないか 										
<p>【内臓廃棄の判断】</p> <p>(1) 内臓に異常が認められない場合も、寄生虫等の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい</p> <p>(2) 内臓摘出時に肉眼的異常がある場合は、その内臓は全部廃棄とする</p> <p>【個体の全部廃棄の判断】</p> <p>(1) 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別添カラーアトラスに示されたように極限性の異常が明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することで筋肉部分の利用は可能と考える。ただし、それ以外の異常所見(リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等)等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とする</p> <p>(2) 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄すること</p>											

9	トリミング等	処理室	<p>①枝肉の汚染部位を切り取ること。 または、洗浄後、消毒すること</p>	<p>①使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること。また、汚染毎に83℃以上の温湯により消毒すること</p> <p>②腸管を破損し枝肉が汚染された場合は、トリミングし、そのうえで次亜塩素酸ナトリウム 100ppm 溶液で噴霧等により消毒すること</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="4">次亜塩素酸ナトリウム(1Lあたり)</th> </tr> <tr> <th>含有</th> <th>6%</th> <th>10%</th> <th>12%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 ppm</td> <td>1.7ml</td> <td>1.0ml</td> <td>0.8ml</td> </tr> </tbody> </table>	次亜塩素酸ナトリウム(1Lあたり)				含有	6%	10%	12%	100 ppm	1.7ml	1.0ml	0.8ml
次亜塩素酸ナトリウム(1Lあたり)																
含有	6%	10%	12%													
100 ppm	1.7ml	1.0ml	0.8ml													
10	枝肉洗浄	処理室	<p>①洗浄の前に汚染の有無を確認し、汚染があった場合は、完全に切り取ること。</p> <p>②飲用適の水により、枝肉の上方から下方に向けて洗浄すること</p>	<p>①洗浄水の飛散に注意するとともに、洗浄水の水切りを十分行うこと</p>												
11	個体識別番号	包装室	<p>①個体識別が可能になるよう荷札等により一頭毎にラベルを付けること</p>													
12	枝肉冷蔵	冷蔵室		<p>①速やかに10℃以下となるよう冷却すること (3℃以下が望ましい)</p> <p>②10℃以下で冷蔵できるよう温度管理を行うこと</p>												
13	作業後の施設設備・器具の洗浄・消毒		<p>①83℃以上の温湯等により施設設備・器具等を洗浄・消毒すること</p>	<p>①施設や設備器具からの汚染を防止するために洗浄・消毒をすること</p> <p>②設備・機械器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましい</p>												

【直腸結さつと食道結さつの方法】

はく皮作業中や内臓摘出の時に消化管内容物がと体に付着することを防ぐため、結束バンド等により結さつする

ア 直腸結さつ



①ナイフで肛門周辺の皮膚を切開する



②肛門を引っ張ると直腸が出てくる状態にする



③結束バンドを輪にして中に指を通し、ナイロン袋をかぶせる



④ナイロン袋ごとに切開した直腸（肛門部）をつかみ、結束バンドをかけビニール袋をひっくり返す

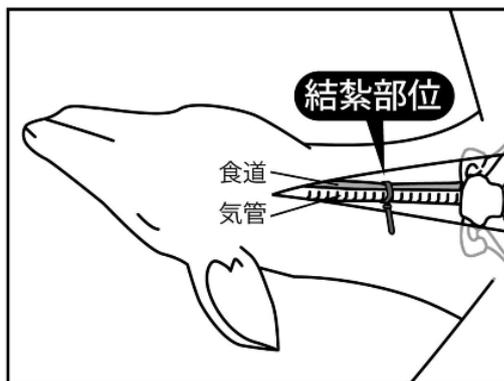
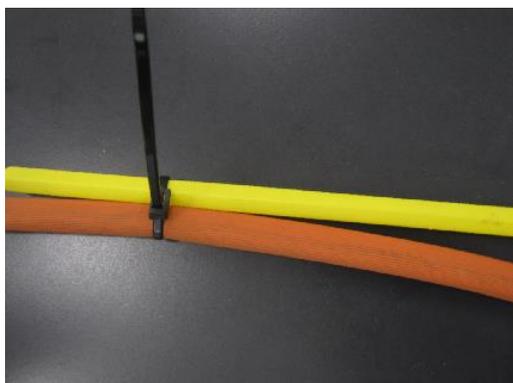


⑤肛門にナイロン袋をかぶせたまま結束バンドを締める



⑥完了

イ 食道結さつ



並んでいる食道と気管を引き出して、結束バンドでまとめて結さつする。
右図で示すあたりで実施する

(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)

(4) 枝肉カット時等の衛生管理

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
1	枝肉のカット	カット室	①枝肉を骨抜きし、ブロック肉に分割・細切すること	①使用する施設設備・器具等は洗浄し、83℃以上の温湯等により洗浄・消毒すること ②作業時は、十分に手指等の洗浄消毒を行い、カット専用服装により、作業に従事すること ③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
2	包装	カット室	①包装後、適正な表示をすること	①包装前に銃弾の残存等について金属探知機により確認することが望ましい
3	冷蔵	冷蔵室		①速やかに10℃以下となるよう冷却すること (3℃以下が望ましい) ②10℃以下で冷蔵できるよう温度管理を行うこと

(5) 冷凍保存時の留意点

- ① 温度は、-15℃以下を保つこと。
- ② 冷凍庫に入れるときは、詰め過ぎないように注意する。(詰めすぎると他の冷凍肉に影響するため、大量に冷凍する場合は他の冷凍庫に分散して入れる。)
- ③ 冷凍肉を取り出すときや整理するときなど、肉同士がぶつかりパックが裂けないように注意する。
- ④ 裂けたパックや、空気が入ったパックを見つけたら、適正に取り扱うこと。

(6) 廃棄物等の処理

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、処理室やカット室等から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に処理を委託する等により適正な処理をしなければなりません。

(7) 製品等の自主検査

処理施設においては、マニュアル等に沿って、衛生的に野生鳥獣肉が処理できているかを検証するために、自主的に細菌検査を定期的実施しなければなりません。

① 検査対象

ブロック肉

② 自主検査の頻度

処理の最盛期を中心に年2回程度

③ 検査項目

一般細菌数、推定大腸菌群数、その他必要と思われる項目

VIII 情報の記録と伝達

1 記録の作成及び保管

食中毒の発生時などにおける問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施することで、被害を最小限にとどめることができます。

また、捕獲から流通までの各課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、ジビエに係わる関係者は、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）へ遡り・追跡することができるように、各段階で記録の作成及び保管を確実に行ってください。

2 流通に必要な表示

製品化したシカ肉・イノシシ肉は、食品表示法のほか関係法令に定めるところにより、製品の表示をしなければなりません。

なお、詳しくは県畜産振興課、最寄りの県福祉保健所（高知市内の場合は高知市保健所）にお問い合わせください。

【表示例】食肉（パック詰めされているもの）

名	称	：鹿（ニホンジカ）ロース肉
原	産	地：高知県〇〇郡△△村産
100g	当	たり：〇〇〇円
価	格	：〇〇〇円
内容量（g）	：	500g
賞味期限	：	令和〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	：	－15℃以下で冷凍保存して下さい。
加工者	：	高知県〇〇郡△△村□□番地 〇〇株式会社 △△処理加工施設
個体識別番号	：	〇〇〇
使用上の注意	：	解凍後はお早めに調理し、十分に加熱してお召し上がり下さい。

◇消費期限と賞味期限

- ・消費期限 → 未開封状態で、保存方法記載の方法で保存された場合に、安全に食べられる期限（概ね5日以内：品質劣化が早い食品に記載する期限）。
- ・賞味期限 → 缶詰等、概ね5日を越え品質が比較的長く保持される食品に記載。

◇個体識別番号

製品の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、万が一の製品回収等の際は重要な情報になる。

◇使用上の注意（加熱調理の考え方）

食中毒や寄生虫等による健康被害を防止する観点から、生食を避け十分に加熱する旨を表示する。

Ⅸ 加工・調理及び販売における衛生対策（食肉処理業者以外の業者が遵守すべき事項）

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、そうざい製造業の許可を受けた者がシカ肉・イノシシ肉（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 枝肉等の仕入れ

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施設で処理されたものを仕入れること。

2 仕入れ時の確認

仕入れ時には、色や臭い等の異常や異物の付着がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。

仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。

3 異常確認時の対応

処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合は、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入れ先の食肉処理業者に連絡すること。

4 食肉の保存

野生鳥獣肉は、10℃以下（3℃以下が望ましい。）で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したもので容器包装に入れられたものによっては、-15℃以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。

5 食肉の販売

野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜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等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

6 飲食店での調理提供

シカ肉・イノシシ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。

☆ 十分な加熱調理：中心部の温度が75℃以上で1分間以上又は、これと同等以上の効力を有する方法

7 製造業での衛生管理

食肉製品製造業でシカ肉・イノシシ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すること。

8 器具等の衛生管理

調理や製造に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄し、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。

X 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱（消費者の遵守事項）

1 調理時の衛生管理

肉眼的異常が見られない場合にも高確率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄・消毒し、衛生的に保管すること。

2 喫食時の衛生管理

自家消費及び譲渡されたものを消費する場合であっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。

様式1 捕獲・受入個体記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

1.捕獲に関する情報

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名:	番号:
捕獲者の健康状態	発熱:有/無、下痢:有/無、嘔吐:有/無、風邪症状:有/無	
止め刺し者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無	
放血者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無	
連絡先	捕獲者	放血者
	止め刺し者	解体者
捕獲日時	平成 年 月 日()	午前/午後 時 分
捕獲場所	市/町	地系
捕獲時の天候、気温等	天気:	気温 °C
捕獲方法	銃/箱わな(檻) / くくりわな / その他()	
被弾または止め刺し、電気ショック行使部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / 耳の後ろ / その他()	
くくりなわのかかり部位	右前肢/左前肢/右後肢/左後肢/その他()	
損傷の有無	有/無 損傷部位()	
放血用ナイフの消毒	消毒方法:アルコール / 火炎	
放血の状況	放血:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、場所: 心臓が動いている状態で頸動脈を切断した はい/いいえ 放血液の性状:異常なし 異常あり()	
内臓摘出の状況	摘出:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、場所:	
運搬時の冷却状況	冷却:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、方法:	
施設(または移動式解体処理車)への搬入時刻		
その他特記事項		

2.個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合:妊娠 有/無)	
推定年齢	歳前後	
体重	推定 kg / 実測 kg	
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)	はい / いいえ
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)	はい / いいえ
	銃で狩猟した個体の場合は腹部に着弾している(捕獲時)	はい / いいえ
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がある	はい / いいえ
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい	はい / いいえ
	脱毛が著しい	はい / いいえ
	痩せている度合いが著しい	はい / いいえ
	大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる	はい / いいえ
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られる	はい / いいえ
	口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる	はい / いいえ
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている	はい / いいえ	
その他、外見上明らかな異常がある	はい / いいえ	
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	°C(計温部位:)	
受入の可否	受入:可/不可 (不可の理由:)	
受入個体管理番号	(一連番号を付与)	
受入年月日	令和 年 月 日	

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、全部破棄してください。
- * この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
- * 該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
- * 捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者及び放血者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。(※ただし、施設の従事者が1名のみの場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式 2

令和

年

月

日

従事者等の衛生管理点検表

衛生管理者

点 検 項 目	記録者（作業従事者等）						
作業前							
1 健康診断、検便検査の結果に異常はない。							
2 下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく、健康である。							
3 同居する家族に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人はいない。							
4 手指や顔面に化膿創はない。							
5 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されている。							
6 毛髪が帽子から出していない。							
7 爪は短く切っていますか。							
8 指輪やマニキュアをしていませんか。							
作業終了後							
1 ジビエ作業処理施設の各区（汚染区、準汚染区、清潔区）専用の履物を使っていますか。							
2 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていましたか。							
3 手洗い後には使い捨て手袋装着して作業を行いましたか。							
4 汚染区⇨準汚染区、汚染区・準汚染区⇨清潔区への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていましたか。							
4 トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履き物のまま入っていないですか。							

改善を行った事項
計画的に改善すべき事項

様式3

と体解体時の確認記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

受入個体管理番号	(付与した一連番号)
受入年月日	令和 年 月 日()

1 解体時の確認項目

全身	著しいダニ等の外部寄生虫、糞便汚染等はないか	有/無
	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有/無
内臓	心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか	有/無
	心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか	有/無
	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有/無
	血液の色や粘性に異常はないか	有/無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有/無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有/無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有/無
枝肉	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有/無
	関節は腫れていないか	有/無
	肉眼で筋肉中に寄生虫が確認できないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
	大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有/無
その他	その他、明らかな異常はないか	有/無
使用の可否	受入: 可/不可 (不可の理由:)	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※注意事項

- * 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、受入個体1頭ごとに作成してください。
- * 該当する部分を○で囲み、または必要事項を記載してください。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式4

食肉処理作業の自主点検表

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

点検日： 令和 年 月 日

		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		
		ア. 温度による消毒処置を使用(83℃以上)		
		イ. 次亜塩素酸Na等による消毒		
		ウ. 使用した消毒剤名()		
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか		
		床や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10℃以下に保たれていたか		
	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				
金属検出機	始業前、終業後にテストピースを用いて動作確認を行ったか			
トイレ	トイレは清潔であったか			
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(作業者の外傷などの有無)		
		作業服や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		
		消化管の内容物や土砂等による汚染はないか		
	トリミング	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		
	冷蔵	枝肉と壁や床等との接触がないか		
		解体後速やかに冷却したか		
	加工	手指は清潔であったか(外傷などの有無)		
		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		
		カットチャートに則して解体を行ったか		
	金属検出機	金属検出機の作動は正常だったか		
	包装	手指は清潔であったか(外傷などの有無)		
		包装材また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または容器の破損はないか				
廃棄	廃棄物は適正に管理・処理したか			

※注意事項

- * 点検結果の欄には、「○:良好」「△:おおむね良好」「×:不良」のいずれかを、改善事項の欄には、「○:改善済み」「×:未改善」のいずれかを記入後、何をしたかを記入してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

行政機関相談先

< 食品衛生、食品表示法（衛生及び保健事項）に関すること >

名 称	所 在 地	電 話 番 号
安芸福祉保健所 衛生環境課	安芸市矢ノ丸1-4-36 安芸市総合庁舎	0887-34-3173
中央東福祉保健所 衛生環境課	香美市土佐山田町山田1128-1	0887-53-3190
中央西福祉保健所 衛生環境課	高岡郡佐川町甲1243-4	0889-22-2588
須崎福祉保健所 衛生環境課	須崎市東古市町6-26 須崎第二総合庁舎	0889-42-1999
幡多福祉保健所 衛生環境課	四万十市中村山手通19 幡多総合庁舎	0880-34-5119
高知県健康政策部 薬務衛生課	高知市丸ノ内1丁目2番20号	088-823-9672

高知市内に施設がある場合

名 称	所 在 地	電 話 番 号
高知市保健所 生活食品課	高知市丸ノ内1丁目7番45号	088-822-0588

< 農林業被害防止や狩猟・有効活用に関すること >

名 称	所 在 地	電 話 番 号
高知県中山間振興・交通部 鳥獣対策課	高知市丸ノ内1丁目2番20号	088-823-9039

< 食品表示法（品質事項（畜産物））に関すること >

名 称	所 在 地	電 話 番 号
高知県農業振興部 畜産振興課	高知市丸ノ内1丁目7番52号 高知県庁西庁舎	088-821-4810

< 有害鳥獣捕獲に関すること >

各市町村の鳥獣対策担当課へ

よさこいジビエ衛生管理ガイドライン

平成 27 年 5 月 策定

平成 27 年 12 月 改訂

令和 4 年 3 月 改訂

製 作

高知県健康政策部 薬務衛生課

高知県中山間振興・交通部 鳥獣対策課