

# 鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン



平成 23 年 6 月策定  
(令和 6 年 12 月改訂)

鳥 取 県

# ガイドライン目次

## ガイドライン

第1章	ガイドラインの目的	1
第2章	ガイドラインの対象とする野生動物	1
第3章	用語の定義	1
第4章	食品取扱者の遵守事項	2
第5章	野生獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策	3
第6章	捕獲者の遵守事項	3
第7章	飼育者の遵守事項	7
第8章	処理施設の構造基準	7
第9章	処理業者の講ずべき衛生的措置基準	8
第10章	食肉の製品検査	14
第11章	処理業者の出荷・販売に係る措置	14
第12章	加工、調理及び販売時における取扱	15
第13章	消費時における取扱	16
第14章	衛生管理の知識及び技術に関する講習等	16
	【確認項目1】生体時及び外見で確認すべき事項	18
	【確認項目2】解体時に確認すべき事項	18

## (別紙1) 食品を衛生的に取り扱うための各種基準 (遵守事項)

1	公衆衛生上必要な措置の基準 (一般衛生管理) 【食品衛生法施行規則別 17】	19
2	施設基準 (鳥取県食品衛生条例別表第1)	25

## 様式

様式1	捕獲・受入個体記録票	31
様式2	解体等検査台帳	33
参考様式1	施設・解体作業における衛生管理確認台帳	35
参考様式2	金属探知機チェック表	37

問い合わせ機関	38
---------	----

## 【参考資料】 具体的な解体処理方法

- 【確認項目1】生体時及び外見異常の確認ポイント
- 【確認項目2-1】内臓異常の確認ポイント
- 【確認項目2-2】枝肉異常の確認ポイント

## 第1章 ガイドラインの目的

野生動物（イノシシおよびニホンジカ）の肉を食品として利用するためには、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）に基づき許可を取得し、野生動物を食肉処理施設で衛生的に処理するとともに、捕獲段階、販売段階、調理・提供段階の各段階において衛生的な取扱いを行うことにより、安全な獣肉を提供する必要がある。

そこで、野生獣肉を食肉として利用する際の衛生管理の指針を示すことにより、衛生上の安全が確保された野生獣肉の供給を目的として、本ガイドラインを定める。

また、捕獲者の自家用消費に伴う食中毒を予防するための参考としていただきたい。

## 第2章 ガイドラインの対象とする野生動物

- ・イノシシ
- ・ニホンジカ（以下「シカ」とする。）

※本ガイドラインの対象となる野生動物については、上記2動物であるが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても準拠すること。

## 第3章 用語の定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

1 捕獲	イノシシ・シカを食肉用として、狩猟期に狩猟すること又は有害鳥獣捕獲として捕獲することをいう。
2 捕獲者	イノシシ・シカを食肉用として狩猟する者で、狩猟者登録した者又は有害鳥獣捕獲許可を受けた者をいう。
3 飼育者	イノシシ・シカを食肉用として飼育する者（捕獲したイノシシ・シカをと殺までの間飼育する者を含む。）をいう。
4 処理	イノシシ・シカの止めさし、放血、又は解体（内臓摘出、剥皮及び枝肉の細切）の全部若しくは一部（枝肉の細切のみを行うことを除く。）を行うことをいう。
5 処理業者	食肉用として処理（捕獲者及び飼育者が行う処理を除く）を行う者で、法第55条第1項に基づく食肉処理業の営業許可を受けている者をいう。
6 処理施設	処理業者が処理を行うために法第55条第1項の営業許可を受けている施設をいう。
7 止めさし	捕獲したイノシシ・シカを、銃器などを使ってとどめを刺すことをいう（と殺）。
8 放血	止めさし後、イノシシ・シカの体内から血を抜くことをいう。
9 食道結さつ・ 肛門結さつ	消化管内容物が消化管外に漏出しないように、食道や肛門を衛生的な結束バンド、ゴム、ヒモ等で縛ることをいう。
10 剥皮	イノシシ・シカの皮を剥ぐことをいう。
11 枝肉	剥皮や内臓摘出の処理を行った後の、頭部、四肢の先端を取り除いた骨付きの肉の状態をいう。
12 トリミング	枝肉に付着した汚れや残毛、出血部位、筋膜や腱（スジ）等を取り除き、食肉として整えることをいう。

## 第4章 食品取扱者の遵守事項

捕獲者、処理業者など野生獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として法施行規則第66条の2(別表第17)で規定する、公衆衛生上必要な措置の基準（一般衛生管理：19ページ）を遵守すること。

### 【公衆衛生上必要な措置の基準】

#### 1 施設・設備等の衛生管理（一例）

安全で衛生的な食品を生産する上で、施設・設備の衛生管理は重要な要因です。

施設周囲	施設周囲は定期的に清掃し、いつも清潔に保ちます。
施設室内	不必要な物品は置かないようにします。
窓・出入口	必要なとき以外は閉めておきます。
設備等	ナイフ、のこぎり、まな板等の器具は、汚染の都度及び作業終了後に必ず洗浄及び消毒を行います。 必要に応じて補修等を行い、適切に使用できるよう整備します。
ねずみ・昆虫対策	ねずみや昆虫の侵入を防止します。発生した時は、その都度駆除します。
手洗設備	石けん、消毒液、ペーパータオル等を備え、いつでも使用できる状態にしておきます。
洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。殺菌のための熱湯（83度以上）が供給できるようにします。
清掃用具	使用の都度、洗浄し、専用の場所に保管します。
明るさ	食肉や内臓の色が分かるよう、十分な明るさの照明が必要です。
廃棄物	他の容器と明確に区分し、清潔に保ちます。
汚水処理	廃棄物の流出を防ぎ、詰まらないよう定期的に清掃します。

#### 2 食品取扱者の衛生管理（一例）

作業者の健康状態や手指、作業衣等の清潔度は食品の安全や衛生を左右する重要な要因です。健康状態が悪い場合は、作業を行わないでください。

- 作業前には、健康状態（下痢や風邪等）を確認して、体調を崩していないこと。
- 作業専用の作業着、帽子等を着用していること。
- 正しい手の洗い方をしていること。
- 手指などに化膿性のケガや伝染性皮肤病がないこと。
- 爪は短く、作業中に時計や指輪などをしていないこと。

#### 3 作業中に行ってはいけないこと（一例）

施設・設備が立派でも、作業者の意識により不衛生になることもあります。安全で衛生的な食肉を提供するため、衛生的に作業してください。

- 作業室の扉や窓（網戸なし）を開けておく
- 作業専用着を着用しない
- 不要なおしゃべりをする
- 顔や髪に触ったり、鼻をこする

- 作業中に飲食したり、タバコを吸う
- 作業着やエプロンで手を拭く
- 複数の作業員でタオルを共用する

## 第5章 野生獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- 1 血液等を介する動物由来感染症の捕獲者への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取扱う際は、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ないようにすること。なお、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、速やかに医療機関を受診すること。
- 2 血液等の体液や内臓に触れる場合は必要最小限とし、ゴム又は合成樹脂製の手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

## 第6章 捕獲者の遵守事項

### 1 基本事項

- (1) 捕獲者は捕獲する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、捕獲等しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で捕獲した個体を食用に供してはならない。ただし、県農林水産部が策定した「【鳥取県版】豚熱感染確認区域における野生イノシシ・シカ利用マニュアル」に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。
- (2) 既に死亡しているイノシシ・シカは食用に供してはならない。

### 2 食用とすることが可能な捕獲方法

- (1) 銃による捕獲（銃器を使って止めさしする場合を含む。）
  - ア 単弾を使用し、散弾を使用しないこと。
  - イ 狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とし、病原微生物が肉を汚染する可能性があるため、腹部の狙撃は避けること。腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。
- (2) わなによる捕獲
  - ア わなで捕獲し運搬可能なイノシシ・シカは、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましいが、運搬の際の事故を避けるためや処理施設にと殺放血室がない場合には、捕獲した場所で止めさしを行ってもよい。
  - イ 止めさしをする場合は、銃を使う、又は確実に保定し鋭利な刃物を使用して正確に頸動脈を切断する等により、イノシシ・シカにできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

### 3 放血

- (1) 放血は止めさしをした後、短時間のうちに行うこと。
- (2) 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。

- (3) 放血に使用するナイフ等は、あらかじめ消毒した衛生的なもの又は使用直前にアルコール等で消毒したものを使用すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は、水道水又は飲用に適する水を使用すること。（以下この章において同じ）また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製、とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 放血を行う際は、血液からの感染防止のため、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものを使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- (5) 放血部位の皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行い、切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (6) 開口部から個体の内部が汚染されないよう、内臓摘出後の腹腔内に異物を入れたり、沢水に浸けるなど、細菌汚染が広がるような取扱は行わないこと。

#### 4 運搬

- (1) 食肉の品質をより良い状態に保持するため、捕獲・放血後、速やかに処理施設へ運搬すること。必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。なお、放血したイノシシ・シカは速やかに摂氏10度以下となるよう冷蔵することが望ましい。
- (2) 速やかに運搬することができない場合は、冷蔵保存し搬入するよう努めること。
- (3) 処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (4) 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により、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配慮すること。
- (5) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (6) 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲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。

#### 5 外見異常の確認及び処理業者への捕獲情報の伝達

捕獲者は、捕獲しようとする又は捕獲したイノシシ・シカの外見及び挙動が【確認項目1】に該当しないことを確認し、捕獲者の氏名、捕獲日時等の【捕獲情報】を処理業者に確実に伝達すること。

なお、【確認項目1】に掲げる異常が見られる場合は、安全性を確保するため、処理施設に搬入することなく廃棄することが望ましい。それでもなお、食肉として利用する場合は、全身状況や内臓の状態を詳細に観察し、必要であれば関係機関へ相談するなどして、安全性を確保すること。

##### 【確認項目1】生体時及び外見で確認すべき事項

①～⑤がひとつでも認められる個体及び⑥～⑩が2つ以上認められる個体は、食用には不適です。必ず廃棄してください。

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>① 神経症状<sup>※1</sup>を呈し、異常な行動をしたり、ふらつくなど歩行に異常はないか</li><li>② ダニ類等の外部寄生虫が著しく寄生していないか</li></ol> |
|---|

- ③ 著しい脱毛がないか
  - ④ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍<sup>のうよう</sup>）は多数ないか
  - ⑤ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん<sup>※2</sup>、潰瘍<sup>かいよう</sup>）等を多数形成していないか
  - ⑥ 体表に出血や大きな外傷はないか
  - ⑦ 体表に異常な形（奇形・腫瘤<sup>しゅりゅう</sup>等）はないか
  - ⑧ 著しい削瘦<sup>さくそう</sup>はないか
  - ⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか
  - ⑩ 異常な鼻水、よだれ、咳き込みがないか
  - ⑪ その他、外見上明らかな異常が見られないか
- ※1 神経症状：けいれんや麻痺<sup>まひ</sup>、昏睡<sup>こんすい</sup>、異常興奮 等
- ※2 びらん：皮膚や粘膜の上部がはがれ、下の組織が露出している状態

#### 【捕獲情報】

- ア 捕獲者の氏名
- イ 捕獲者の健康状態
- ウ 捕獲した日時、場所、天候等
- エ 捕獲方法
- オ 【確認項目1】に掲げる異常の確認結果
- ク 推定年齢、性別
- ケ 放血の有無
- コ 止めさし方法、止めさし部位
- サ 内臓摘出の有無、内臓及び臭気の異常の有無等
- シ 個体冷却の有無
- ス 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間

## 6 屋外での内臓摘出

### (1) 解体は処理施設で行い、捕獲現場等屋外では行わないこと。

なお、**内臓摘出については**、捕獲場所から処理施設への運搬に長時間を要し消化管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や、急峻な地形での運搬で個体が損傷し体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、**捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に**限ることとする。

ただし、【確認事項1】で定める外見異常等がない場合であっても、次に該当する場合は屋外での内臓摘出は行わないこと。また、気温が高くなる時期（目安5～9月）には冷却しながら運搬し、屋外での内臓摘出は行わないことが望ましい。

#### <やむを得ない場合であっても、屋外で内臓摘出を行ってはならない場合>

- ア 雨天時
- イ 野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されており、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合

- ウ 内臓摘出の際に、食道結さつ・肛門結さつが適切に行うことができない場合
- エ 消毒済のナイフや衛生的な手袋、結束バンド等がないなど、適切な処理ができない場合

(2) やむを得ず屋外で内臓摘出を行う場合は以下の項目の遵守を徹底すること。

なお、個体から摘出する内臓は原則として腹腔内の胃及び腸とするが、摘出に当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には、横隔膜を傷つけないようにしたうえで腹腔内の内臓全体を摘出して差し支えない。

胃及び腸を除く内臓等（肝臓、腎臓、脾臓、横隔膜等）については、専用の容器等に保管して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。なお、搬入した内臓等は食用に供さないこと。

**<屋外で内臓処理を行う時の遵守事項>**

- ア 知事が行う講習を受けた捕獲者が行うように努めること。
- イ 内臓摘出に使用するナイフ等は消毒された衛生的なものを使用すること。
- ウ 複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。
- エ 使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- オ 内臓摘出を行う際は、消毒された衛生的なゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- カ 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は合成樹脂製のシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体についてシートで個体をくるむ、腹部を紐等で縛るなどにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。
- キ 消化管内容物による汚染を防ぐ方法として、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。
  - (ア) 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
  - (イ) 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。）が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。
  - (ウ) 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）洗浄・消毒すること。
  - (エ) 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。体腔部分に残す食道にも合成樹脂製の袋で覆い結さつし食道内の内容物が体腔内を汚染しないようにすること。結さつに当たっては、衛生的な結束バンドやゴム、ヒモ等（以下「結束バンド等」と言う。）を使い、確実に結さつすること。  
⇒方法については第9章の5「内臓摘出時の措置」を参考にして行うこと。
- ク 摘出した内臓について、捕獲者は専用の容器等に保管して食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は【確認項目2】により異常の有無を確認すること。個体全体に影響する異常を確認したものについては、その個体は食用に供さないこと。
- ケ 内臓摘出の実施状況について処理業者に伝達し、適切な期間保管すること。



- コ 内臓摘出後の腹腔内に異物を入れたり、個体を沢水に浸けるなど、細菌汚染が広がるような取扱は行わないこと。
- サ 屋外で内臓摘出した場合は、その全ての内臓は食用に供さないこと。
- シ 摘出した胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき埋設する等適切に処理することとし、狩猟した場所に放置しないこと。

#### 【確認項目2】解体時に確認すべき事項

解体時に確認すべき事項がひとつでも認められる個体（⑩寄生虫、⑯骨折、⑰異物を除く）は、食用には不適ですので、必ず廃棄してください。

- (内臓) ① 血液の異常、リンパ節の腫れはないか
- ② 膿瘍、腫瘍、結節、異常な出血はないか
- ③ 内臓の著しく腫れているものはないか
- ④ 内臓の表面に出血（赤色点）や白色点はないか
- ⑤ 腹膜炎、胸膜炎はないか（内臓表面が炎症を起こし、濁ったり、付着物があつたり、他の臓器と癒着していないか）
- ⑥ 心臓内に塊り（イボ）はないか
- ⑦ 多量又は変色した腹水、胸水はないか
- ⑧ 著しい黄疸はないか
- ⑨ 多臓器に渡る水腫（組織が水っぽい状態）はないか
- ⑩ 肝臓や肺などに寄生虫はいないか（白色点がないか）
- (筋肉) ⑪ 筋肉の変色、変性、腫瘤（しゅりゅう）はないか（筋肉の色が白い、赤い、硬くなっている等）
- ⑫ 枝肉全体に出血斑がみとめられないか
- ⑬ 筋肉中に寄生虫（小さな白い塊等）はいないか
- ⑭ 体表面に菱形の発疹が多数ないか
- ⑮ 四肢の関節が著しく腫れていないか
- ⑯ 骨折等により部分的に出血していないか
- ⑰ 異物（銃弾、刀の破片等）は認められないか
- (共通) ⑱ 変な臭いがしていないか
- ⑲ その他、明らかな異常はないか

## 第7章 飼育者の遵守事項

捕獲したイノシシ・シカを一時的に飼育する者は、以下の事項を遵守すること。

### 1 動物用医薬品の適正使用

要指示動物用医薬品を使用する場合は、必ず獣医師の指示のもとで使用し、使用指示書に記載されている事項を遵守すること。

要指示薬以外の動物用医薬品（消毒薬等）を使用する場合は説明書に従い適正に使用すること。医薬品によっては使用対象動物が定められているものがあるため、説明書を遵守すること。

## 2 動物用医薬品の使用履歴

動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用指示書を保管し、使用薬剤、使用年月日及び使用量を記録しておくこと。

## 3 使用履歴の伝達

処理業者に出荷する場合、動物用医薬品の使用があれば担当獣医師の意見を聞いた後に出荷するとともに、個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を処理業者へ提供すること。

## 4 出荷

処理施設に出荷する前に、【確認項目1】で定める項目に該当しないことを確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。なお、異常が認められた場合は出荷しないこと。

## 第8章 処理施設の構造基準

処理施設の構造は、鳥取県食品衛生条例（平成12年鳥取県条例第17号。以下「条例」という。）別表第1の施設基準（25ページ）のとおりとする。

可能ならば、内臓処理や解体処理するための部屋（解体処理室）と枝肉の処理をするための部屋（包装室）は別々に設けることが望ましいです。新しく施設を設置する場合には検討してください。

※と殺放血室がない場合は、施設内で止めさし（と殺）、放血を行うことは出来ません。

## 第9章 処理業者の講ずべき衛生的措置基準

処理施設で処理を行う際の衛生的措置の基準は、法施行規則第66条の2第1項で定める別表17の一般衛生管理及び別表18のHACCPに沿った衛生管理のほか、次のとおりとする。

なお、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人日本ジビエ振興協会が作成した「小規模な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手引書」を参照すること。

### 1 処理の原則

- (1) 止めさし、放血後の処理は、処理施設で行うこと。
- (2) 止めさし、放血された個体の解体処理は、搬入後速やかに行うこと。
- (3) 作業前後には、施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。

### 2 止めさし、放血作業を処理施設で行う場合の措置

- (1) 止めさし、放血は、と殺放血室で行うこと。
- (2) 個体受け入れ前に、第6章第5項に基づき捕獲者から必要な情報を聞きとった上で、【確認項目1】に定める項目に該当しないことを確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。異常があった生体は、処理施設に持ち込ませず、また、食肉に供しないこと。→様式1（31ページ）
- (3) 止めさしは確実に保定し鋭利な刃物を使用して正確に頸動脈を切断する等により、イノシシ・シカにできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

- (4) 放血は第6章第3項に従い行うこと。
- (5) 解体前に、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。洗浄後は解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。
- (6) 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- (7) 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理する毎に（表皮に接触すること等により汚染された場合はその都度）、「83度3秒以上又はこれと同等以上の効力を有する方法」（以下、「83度以上の熱湯等」という。）により洗浄・消毒すること。

### 3 個体受け入れ時の措置

- (1) 第6章第5項に基づき、捕獲者から必要な情報を得るとともに、1頭ごとに【確認項目1】の項目について異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。→様式1（31ページ）
- (2) 異常があった個体は、受け入れを行わず、食用に供しないこと。その際に使用した機械器具等は、速やかに83度以上の熱湯等により洗浄・消毒すること。
- (3) 解体前に、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること（体表の汚染が著しい場合は、処理施設搬入口でまず予備洗浄を行うこと）。解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。
- (4) 受け入れ後速やかに処理を行うことができない個体は、食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫（10度以下）で保存できない場合には受け入れないこと。
- (5) 個体搬入時は、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
- (6) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と結び付けることができるようにすること。

### 4 処理施設における工程毎の共通的措施

- (1) 感染症の疑いがある等体調の悪い処理者は処理作業に従事させないこと。
- (2) 解体処理の各工程で手袋を使用する場合は、消毒された衛生的な**ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものを使用しない**こと。野生鳥獣からの人獣共通感染症の感染を防ぐため、全ての工程で手袋を使用することが望ましい。
- (3) **各工程毎に手指**（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この章において同じ。）**の洗浄・消毒（手袋交換）を行う**こと。  
手指が汚れた場合、消化管の内容物等により汚染された場合も、その都度**洗浄・消毒（手袋交換）を行う**こと。
- (4) **個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に処理を行う**こと。
- (5) 各工程の直前に使用するナイフ、まな板その他の**機械器具は洗浄後、83度以上の熱湯等で確実に消毒**すること。
- (6) 個体に直接接触するナイフ、まな板その他の**機械器具は、1頭を処理するごとに（体表等で汚染された場合や汚れた場合は、その都度）、確実に洗浄後、83度以上の熱湯等で確実に消毒**すること。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。

### 衛生管理の基本は洗浄から！

洗浄が不十分な器具や手指に消毒を行っても、ほとんど効果はありません。消毒前は必ず、洗浄しましょう。



## 5 内臓摘出時の措置

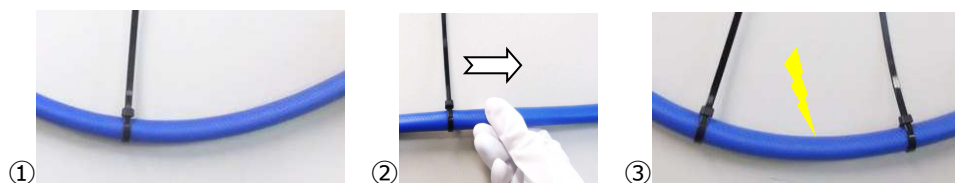
- (1) 内臓摘出は、処理包装室で行うこと（第6章第6項で処理した場合はこの限りでない。）。
- (2) 食道部分の処理に当たっては、食道と並んでいる気管と食道を清潔な結束バンド等を用いて結さつし、消化管の内容物が漏出しないようにすること。
- (3) 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、清潔で衛生的な結束バンド等を用いること。
- (4) 消化管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置（トリミング等）を速やかに施すこと。
- (5) 内臓を食用にする場合は、床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- (6) 摘出した内臓は、【確認項目2】に定める項目について異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。⇒様式2（33ページ）

### 【内臓摘出時のポイント】

- 腹膜を切開するときには、最初の切り込み以外は、ナイフの刃を外側に向けた形で切開します。このとき、手でナイフを誘導しながら行うとより確実です。
- 食道結さつ、肛門結さつを確実に行ってください。
- ナイフ、のこぎりを使用する場合は、消化管、膀胱等を傷つけないよう気をつけてください。汚染されるだけでなく、においのもとになります。
- 汚れの付着を最小限にするため、個体を懸吊して行うことが望ましいです。この場合は、骨盤を切開せず、結さつした肛門部分を腹側からくり抜くような形で内臓を摘出します。
- 解体処理室がある場合は、内臓摘出は解体処理室で行うことが望ましいです。

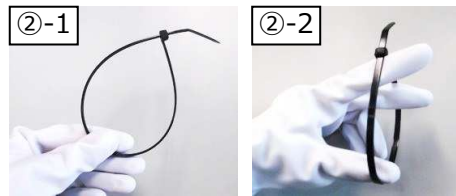
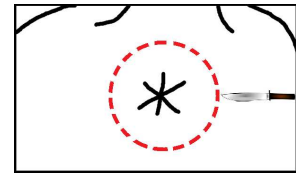
### 【食道・気管の結さつ（模式図）】

- ① ナイフで首の下を切開し、食道と気管を引き出し、結束バンドでまとめて結さつする。
- ② 結さつ部分から、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。
- ③ しごいた部分の胃側を結さつし、始めに結さつした部分との間を切断する。（2つの結さつ幅が狭いと外れるため、注意が必要です。）



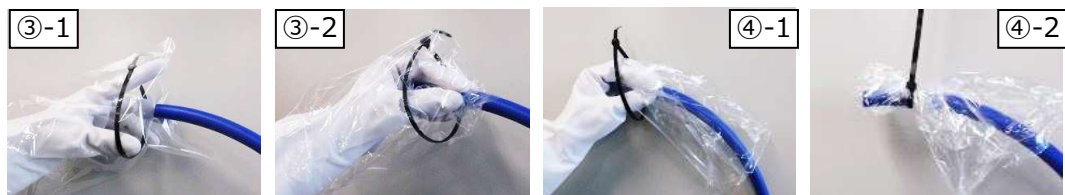
### 【肛門部の結さつ（模式図）】

- ① ナイフで肛門周辺を円心状に切開し、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。（直腸を傷つけないように注意する。）



- ② リング状にした結束バンドを親指、人差し指、中指にかける。  
③ ビニール袋に手を入れ、周囲を切開した肛門と直腸を袋ごと、引っ張り出して掴む。

- 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、結束バンドをしっかりとしめる。※内容物が漏れないようにしてください。二重に結さつすると確実です。



③-1 ビニール袋に手を入れ ③-2 直腸を袋ごと掴む ④-1 袋をひっくりかえし ④-2 肛門に袋を被せ結さつ

（写真はビニールホースを直腸に見立てています。）

## 6 内臓廃棄の判断

- (1) 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫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。
- (2) 内臓の所見において、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないように努めること。なお、部分切除、病変部の切開を行った場合は、その都度ナイフを83度以上の熱湯等で消毒すること。
- (3) 心臓については、心臓内に塊がないか確認するため切開すること。（塊があれば血流により、全身性の疾患が疑われるので全部廃棄とする。）切開後はナイフを83度以上の熱湯等で消毒すること。
- (4) 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とすること。

### 【内臓確認時のポイント】

- 少しでもおかしいと思ったものは、安全性を考え食用にすることはやめてください。
- 内臓に異常を認めた場合は、むやみに触ったりナイフで切開せず、廃棄しましょう。触れた場合は、洗浄・消毒（手袋交換）を行ってください。
- 廃棄する内臓は直ちに捨てないで、個体全体の病気を判断する参考にしてください。

## 7 剥皮時及び剥皮後の措置

- (1) 剥皮は、処理包装室で、個体を懸吊し行うこと。
- (2) 剥皮ナイフや手指を通じて表皮から剥皮後の枝肉体表に二次汚染しないよう行うこと。特に、表皮及び被毛には異物や病原微生物、ダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、剥皮後の枝肉との接触や、剥皮ナイフや手指との接触には細心の注意を払うこと。
- (3) 剥皮中の個体の状況及び剥皮後の枝肉は、【確認項目2】に定める項目について異常の有無を確認し、その結果を記録し、2年間保管すること。
- (4) 剥皮が終了した後、枝肉に付着した獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、トリミング（汚染部位を完全に切り取る）を実施すること。銃器やくくりわな、猟犬の咬み跡による損傷部位の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、その部分は食用に供してはならない。



### 【剥皮時・トリミングのポイント】

- 皮膚切開時は、最初の切り込み以外は、ナイフの刃を外側に向けた形で切開します
- 剥皮時は皮の内側だけを持ち、表皮と枝肉には触れないようにしてください。
- 剥皮された枝肉が、被毛等で汚染された場合は、トリミングによってその部位を完全にとりのぞいてください。
- 解体処理室がある場合は、剥皮は解体処理室で行うことが望ましいです。
- **剥皮時及びトリミングは、汚れた部位を扱うため、ナイフや手指はこまめに洗浄・消毒しながら作業してください。**

## 8 枝肉洗浄時の措置

- (1) トリミング終了後、水道水又は飲用に適する水を用いて、上から下へ向けて十分な水量で流水洗浄すること。
- (2) 枝肉の洗浄の際は、洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- (3) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。

### 【洗浄時のポイント】

- 水道水又は飲用に適する水を用いて、上から下へ流水洗浄してください。
- 四肢や、内臓を摘出した後の胸腹腔の周囲は特に、丁寧に洗浄してください。
- 洗浄水の水切りに器具を使って行う場合は、洗浄・消毒された衛生的な器具で行ってください。
- 洗浄前のトリミングで確実に汚れを除去することが大切です。

## 9 個体の全部廃棄の判断

- (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、限局性の異常であることが明らかであるか、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、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹膜炎、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、全部廃棄とすること。
- (2) 筋肉内の腫瘍については、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とすること。
- (3) 筋肉部の病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。やむを得ず部分切除、病変部の切開を行った場合は、その都度ナイフを 83 度以上の温湯等で消毒すること。

## 10 分割、脱骨、細切（カット）作業時の措置

- (1) 分割、脱骨、細切（以下「カット」という。）は、処理包装室で行うこと。
- (2) カットは、専用の作業台の上で行うこと。
- (3) 個体に直接接触するナイフ、まな板その他の機械器具については、1 頭を処理するごとに、また、作業中はこまめに、83 度以上の温湯等を用いて洗浄・消毒すること。
- (4) カット作業専用の作業着（エプロン、帽子等）を着用し、食品製造用の合成樹脂製手袋を使用して作業すること。
- (5) 内臓摘出、剥皮又は枝肉洗浄を行っている時は、これらの作業と同時に、カット作業は行わないこと。（処理包装室が十分な作業スペースが確保出来る場合はこの限りではない。）



### 【カット作業時のポイント】

- 剥皮の作業終了時に引き続いてカットを行う場合は、剥皮の作業後、作業時に身につけていたエプロン等を外し、ブラシ等で帽子、衣服等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔な作業着等を着用してください。その際、払い落としした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないよう十分注意しましょう。
- 胸膜・腹膜は剥がし、大きな筋膜、腱（スジ）、大きな血管、神経やリンパ節は取り除きます。
- 脱骨するときは、骨を削がないように気をつけましょう。削がれた小片が異物となって残ります。特に骨が柔らかい、軟骨部分や骨端部分に注意が必要です。
- 食品苦情で多いものは「異物混入」です。動物の毛、人間の髪の毛、施設内用具の一部、ハエなどの昆虫、手袋の破片などが混入しないよう、注意してください。着色タイプの手袋だと、万が一食肉に混入した場合でも発見が容易です。
- 包装室がある場合は、カットは包装室で行うことが望ましいです。

## 11 処理済又は処理途中の食肉の保管

- (1) 適切な温度管理のできる冷蔵庫又は冷凍庫で衛生的に保管すること。(イノシシ・シカ肉は10度以下で保存すること。ただし、細切りしたイノシシ・シカ肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては-15度以下で保存すること。)
- (2) 冷蔵・冷凍前又は冷凍後など出荷前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましい。また、ブロック肉の場合は感度が低くなるため、スライス後のパック肉製品で行ってもよい。
- (3) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と結び付けることができるようにすること。

## 12 廃棄物等の処理、作業終了後の洗浄・消毒

- (1) 異常が認められた部位、不要な内臓、消化管内容物、剥皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位等の産業廃棄物は容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理すること。
- (2) 汚水は汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、適切に処理すること。
- (3) 処理終了後は、処理施設及び使用した器具の洗浄・消毒を行うこと。

## 13 HACCPに沿った衛生管理

平成30年に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化された。

HACCPに沿った衛生管理は令和3年6月1日から本格施行され、原則すべての食品等事業者(野生獣肉の処理業者を含む)がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととなった。

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った。実施にあたっては、一般社団法人ジビエ振興協会が作成した「小規模な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」に沿って衛生管理を行い、その衛生管理の実施結果の記録を残すこと。(参考様式1:施設・解体作業における衛生管理確認台帳、参考様式2:金属探知機チェック表)

## 第10章 食肉の製品検査

衛生的な処理が行われているかを検証するため、カット肉について、次のとおり製品検査を実施するなど衛生状態の把握に努めること。

- 検査対象：ブロック肉（カット面）
- 検査頻度：年2回
- 検査項目：一般細菌数、糞便系大腸菌群数、その他の細菌等（必要に応じて）

## 第11章 処理業者の出荷・販売に係る措置

1 生食用の出荷・販売は絶対に行わないこと。表示については、食品表示法、計量法、健康増進法及び景品表示法に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。

- 加熱調理用であること
- イノシシ・シカ肉の個体が特定できるもの



- 2 出荷記録（販売先及び販売形態に関する記録）を2年間保管しておくこと。

### ＜食品の表示＞

法律に定められている事項の記載が必要です。

表示例：食肉（パック詰めされているもの）

名称	イノシシ 鍋用肉（肩ロース）
原産地	国産（捕獲地：鳥取県）
内容量	500g
保存の方法	10℃以下で保存してください。
消費期限	××年××月××日
鳥獣の種類	イノシシ（※名称で十分に判断できる場合は省略可能）
販売者（食品関連事業者の氏名及び住所）	※表示責任者を記載する必要がありますが、加工者と同じであれば加工者とまとめることができます。
加工者（加工所の所在地及び氏名・名称）	鳥取県〇〇郡〇〇町△△番地 〇〇加工会社
喫食上の注意	加熱調理用（十分に加熱してお召し上がりください）

価格：××円（100gあたり〇円）                      個体管理番号：〇〇〇〇

※消費期限については、合理的・科学的な根拠を元に設定してください。

※部位、100g 当たり単価、冷凍の場合の表示は、公正競争規約による表示項目です。

※もし販売した食肉により健康被害が発生した場合には、個体管理番号が商品回収等の措置や原因究明の手がかりになります。

## 第12章 加工、調理及び販売時における取扱

- 1 イノシシ・シカ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。仕入れ時には、処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、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、直ちに取扱を中止し、その旨を仕入先の処理業者等に連絡すること。
- 2 仕入れたイノシシ・シカ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 飲食店営業者等がイノシシ・シカ肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用としての提供は決して行わないこと。

イノシシ・シカ肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体されたイノシシ・シカ肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、解体等を行う場合であっても、必要な施設設備等を設置し、食肉処理業の許可を受けること。

- 4 イノシシ・シカ肉の加工・調理に使用する器具及び容器は、加工・調理の工程ごとに洗浄し、83度以上の温湯又は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。
- 5 イノシシ・シカ肉は、冷蔵庫の広さや冷却能力にあった量を、10度以下で保存すること。ただし、細切りしたイノシシ・シカ肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、-15度以下で保存すること。また、他の食材との交差汚染を防ぐため、庫内の定められた場所に保管する。
- 6 食肉販売業者がイノシシ・シカ肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生のイ



ノシシ・シカ肉である旨がわかるよう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こと。

また、牛や豚とのスライサーの共有は出来る限り避けること。

**【200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液の調整方法（2 Lペットボトルを使用）】**

ペットボトルのふた2杯（約10ml）の消毒剤原液（家庭用塩素系漂白剤5%濃度）を、2Lペットボトル1杯の水に加える。

（注）消毒液の入ったペットボトルは、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと表示してください。

### 第13章 消費時における取扱

- 1 イノシシ・シカ肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75度で1分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。
- 2 肉眼的異常がみられない場合にも微生物及び寄生虫の感染が想定されるため、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83度以上の温湯等を用いて洗浄・消毒し、衛生的に保管すること。
- 3 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75度で1分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。

野生動物の肉及び臓器を生食することは食中毒の危険性が高く、**販売用・自家用問わず生食及び生食に近い状態の喫食は絶対に行わないでください。**



### 第14章 衛生管理の知識及び技術に関する講習等

- 1 狩猟者講習
  - (1) 捕獲したイノシシ・シカを処理施設に持ち込む**捕獲者は、知事が行う狩猟者講習を受けるよう努めること。**
  - (2) 処理業者は、狩猟者講習を受けた捕獲者からイノシシ・シカを受け入れるよう努めること。
- 2 獣肉解体責任者講習
  - (1) 処理業者は、その従事者のうちから**野生獣肉の解体処理の責任者（獣肉解体責任者という。食品衛生責任者と同一者で可。）**を置き、**知事が行う獣肉解体責任者講習を受けさせること。**
  - (2) 獣肉解体責任者は、処理施設の他の従事者に対し、知事が行う講習会において得た知識及び技術に関する指導を行うこと。
  - (3) 処理業者は、獣肉解体責任者以外の従事者にも同講習を受けさせるよう努めること。
- 3 講習内容等  
狩猟者講習会及び獣肉解体責任者講習会の講習内容については、別に定める。

#### 4 その他

##### (1) 食品衛生責任者

法に基づき、食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業などの営業施設には、食品衛生責任者を設置しなければならない。

食品衛生責任者の資格を有する者は、知事が指定する食品衛生責任者養成講習会を修了した者、調理師、栄養士などである。

##### (2) 食品衛生管理者

獣肉を加工してハム、ソーセージなどの食肉製品を製造する許可を取得する場合には、食品衛生管理者を設置しなければならない。

食品衛生管理者の資格を有する者は、知事の登録を受けた食品衛生管理者登録講習会を修了した者、薬剤師、獣医師などである。

### 【確認項目1】生体時及び外見で確認すべき事項

①～⑤がひとつでも認められる個体及び⑥～⑪が2つ以上認められる個体は、食用には不適ですので、必ず廃棄してください。

- ① 神経症状<sup>※1</sup>を呈し、異常な行動をしたり、ふらつくなど歩行に異常はないか
- ② ダニ類等の外部寄生虫が著しく寄生していないか
- ③ 著しい脱毛がないか
- ④ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍<sup>のうよう</sup>）は多数ないか
- ⑤ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん<sup>※2</sup>、潰瘍<sup>かいよう</sup>）等を多数形成していないか
- ⑥ 体表に出血や大きな外傷はないか
- ⑦ 体表に異常な形（奇形・腫瘤<sup>しゅりゅう</sup>等）はないか
- ⑧ 著しい削瘦<sup>さくそう</sup>はないか
- ⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか
- ⑩ 異常な鼻水、よだれ、咳き込みがないか
- ⑪ その他、外見上明らかな異常が見られないか

※1 神経症状：けいれんや麻痺<sup>まひ</sup>、昏睡<sup>こんすい</sup>、異常興奮 等

※2 びらん：皮膚や粘膜の上部がはがれ、下の組織が露出している状態

### 【確認項目2】解体時に確認すべき事項

解体時に確認すべき事項がひとつでも認められる個体（⑩寄生虫、⑯骨折、⑰異物を除く）は、食用には不適ですので、必ず廃棄してください。

- （内臓）
- ① 血液の異常、リンパ節の腫れはないか
  - ② 膿瘍<sup>のうよう</sup>、腫瘍<sup>しゅよう</sup>、結節<sup>けっせつ</sup>、異常な出血はないか
  - ③ 内臓の著しく腫れているものはないか
  - ④ 内臓の表面に出血（赤色点）や白色点はないか
  - ⑤ 腹膜炎、胸膜炎はないか（内臓表面が炎症を起こし、濁ったり、付着物があつたり、他の臓器と癒着<sup>ゆあく</sup>していないか）
  - ⑥ 心臓内に塊り（イボ）はないか
  - ⑦ 多量又は変色した腹水、胸水はないか
  - ⑧ 著しい黄疸<sup>おうだん</sup>はないか
  - ⑨ 多臓器に渡る水腫（組織が水っぽい状態）はないか
  - ⑩ 肝臓や肺などに寄生虫はいないか（白色点がないか）
- （筋肉）
- ⑪ 筋肉の変色、変性、腫瘤（しゅりゅう）はないか（筋肉の色が白い、赤い、硬くなっている等）
  - ⑫ 枝肉全体に出血斑<sup>しゅつけつはん</sup>がみとめられないか
  - ⑬ 筋肉中に寄生虫（小さな白い塊等）はいないか
  - ⑭ 体表面に菱形の発疹が多数ないか
  - ⑮ 四肢の関節が著しく腫れていないか
  - ⑯ 骨折等により部分的に出血していないか
  - ⑰ 異物（銃弾、刀の破片等）は認められないか
- （共通）
- ⑱ 変な臭いがしていないか
  - ⑲ その他、あきらかな異常はないか

## 食品を衛生的に取り扱うための各種基準（遵守事項）

食品を衛生的に取り扱うために、食品衛生法施行規則で「公衆衛生上必要な措置の基準」が定められています。また、食肉処理施設の構造については、鳥取県食品衛生条例で「施設基準」が定められています。

### 1 公衆衛生上必要な措置の基準（一般衛生管理）【食品衛生法施行規則 第 66 条の 2 第 1 項の別表 17】

1 一般衛生管理	
(1) 食品衛生責任者等の選任	<p>イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。</p> <p>ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。</p> <p>① 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者</p> <p>② 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は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）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者</p> <p>③ 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者</p> <p>ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。</p> <p>① 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。</p> <p>② 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p> <p>ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>ヘ 略</p>
(2) 施設の衛生管理	<p>イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。</p> <p>ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。</p>

	<p>ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。</p> <p>ニ 施設内の採光、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。</p> <p>ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。</p> <p>ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。</p>
<p>(3) 設備等の衛生管理</p>	<p>イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。</p> <p>ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、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。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。</p> <p>ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。</p> <p>ニ 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にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。</p> <p>ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。</p> <p>ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。</p> <p>ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。</p> <p>チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。</p> <p>リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。</p> <p>ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。</p> <p>ル 略</p>
<p>(4) 使用水等の管理</p>	<p>イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事</p>

	<p>業等により供給される水」という。)又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。</p> <p>□ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間)保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。</p> <p>ハ 口の検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。</p> <p>ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。</p> <p>ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。</p> <p>ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。</p>
(5) ねずみ及び昆虫対策	<p>イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。</p> <p>□ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。</p> <p>ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること</p>
(6) 廃棄物及び排水の取扱い	<p>イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。</p> <p>□ 廃棄物の容器は、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清潔にしておくこと。</p> <p>ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認めら</p>

	<p>れる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。</p> <p>ニ 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を行うことができる場所とすること。</p> <p>ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。</p>
<p>(7) 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理</p>	<p>イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。</p> <p>ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。</p> <p>ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。</p> <p>① 黄疸（だん）</p> <p>② 下痢</p> <p>③ 腹痛</p> <p>④ 発熱</p> <p>⑤ 皮膚の化膿（のう）性疾患等</p> <p>⑥ 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）</p> <p>⑦ 吐き気及びおう吐</p> <p>ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。</p> <p>ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。</p> <p>ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。</p> <p>ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。</p> <p>チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。</p> <p>リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。</p> <p>ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の</p>



	<p>危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。</p> <p>① 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。</p> <p>② 痰（たん）又は唾を吐くこと。</p> <p>③ くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。</p> <p>ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。</p> <p>ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。</p>
(8) 検食の実施	<p>イ 略</p> <p>ロ 略</p>
(9) 情報の提供	<p>イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。</p> <p>ロ 営業者は、製品に係る健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。八において同じ。）に関する情報及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p> <p>ハ 営業者（第六十六条の二第五項各号に掲げる者に限る。）は、特定保健用食品及び食品表示基準第二条第一項第十号に規定する機能性表示食品（これらの食品が指定成分等含有食品である場合を除く。）に係る健康被害に関する情報を収集するとともに、これらの食品に係る健康被害の発生及び拡大のおそれがある旨の情報を得た場合には、ロの規定にかかわらず、当該情報を都道府県知事等に速やかに提供すること。</p> <p>ニ 営業者は、製品について、異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。</p>
(10) 回収・廃棄	<p>イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。</p> <p>ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。</p>
(11) 運搬	<p>イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又</p>

	<p>はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒をすること。</p> <p>□ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、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>ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。</p> <p>ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。</p> <p>ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。</p> <p>ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。</p> <p>チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。</p> <p>リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。</p>
(12)販売	<p>イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。</p> <p>□ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。</p>
(13)教育訓練	<p>イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。</p> <p>□ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。</p> <p>ハ イ及び口の教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。</p>
(14)その他	<p>イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、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>□ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。</p>

**2 公衆衛生上必要な措置の基準（HACCPに沿った衛生管理）**【食品衛生法施行規則 第66条の2 第1項の別表18】

HACCPに沿った衛生管理	
(1)危害要因の分析	食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」

	という。)の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置(以下この表において「管理措置」という。)を定めること。
(2) 重要管理点の決定	前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程(以下この表において「重要管理点」という。)を決定すること。
(3)管理基準の設定	個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準(以下この表において「管理基準」という。)を設定すること。
(4)モニタリング方法の設定	重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握(以下この表において「モニタリング」という。)をするための方法を設定すること。
(5)改善措置の決定	個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。
(6)検証方法の設定	前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。
(7)記録の作成	営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。
(8) 令第三十四条の二に規定する営業者	令第三十四条の二に規定する営業者(第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。)にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる

### 3 施設基準【鳥取県食品衛生条例 別表第1(第4条関係)】

1 共通基準	
共通事項	<p>(1) 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>(2) 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>(3) 施設の構造及び設備 ア 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</p>

ずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

イ 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。

ウ 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。

エ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、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。

オ 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。

カ 水道事業等により供給される水(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、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下この号において同じ。)又は水道事業等により供給される水以外の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っては、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っては、食品衛生上支障のない構造であること。

キ 法第13条第1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ってはカの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」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ってはカの適用については、「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。

ク 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた専用の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。

ケ 排水設備は次の要件を満たすこと。

(ア) 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。

(イ) 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。

(ウ) 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。

コ 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13条第1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っては、その定めに従い

必要な設備を有すること。

サ 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。

シ 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。

(ア) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(イ) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ス 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。

セ 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。

ソ 製品を包装する営業にあっては、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。

タ 更衣場所は、従事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。

チ 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専用の洗浄設備を有すること。

ツ 添加物を使用する施設にあっては、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。

#### (4) 機械器具

ア 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のできる構造であること。

イ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。

ウ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、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。

エ 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、清掃及び洗浄しやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあっては、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。

オ 食品又は添加物を運搬する場合にあっては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

カ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、必要に応じて温度計、圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

キ 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。

#### (5) その他

ア 政令第35条第1号に規定する飲食店営業にあっては、第3号ソの基準を適

用しない。

イ 政令第35条第1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、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含む。)をする場合にあっては、アの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。

(ア) 床面及び内壁にあっては、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。

(イ) 排水設備にあっては、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。

(ウ) 冷蔵又は冷凍設備にあっては、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。

(エ) 食品を取り扱う区域にあっては、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。

ウ 政令第35条第1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及び同条第4号に規定する魚介類販売業のうち、自動車において販売をする場合にあっては、第3号エ、ケ、シ及びタの基準を適用しない。

エ 政令第35条第9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理する場合にあっては、第3号シ、ス及びタ並びに第4号オの基準を適用しない。

オ 政令第35条第16号、第29号及び第31号に掲げる営業(魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを含む。以下同じ。)を製造する営業を除く。)にあっては、第3号エ、ク後段及びケの基準を適用せず、また、第3号ク前段及びチの規定にかかわらず、これらの規定に規定する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と食品等を洗浄するための洗浄設備とは兼用とすることができる。

カ 政令第35条第27号及び第28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1号から第4号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。

(ア) 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っては、作業区分に応じて区画されていること。

(イ) 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。

(ウ) 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>(工) 製品が摂氏マイナス15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設備及び保管設備を有すること。</p> <p>キ 政令第35条第30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っては、第1号から第4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>(ア) 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っては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(イ) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。</p> <p>(ウ) 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>(6) 適用除外 前各号の基準は、政令第35条第2号及び第6号に掲げる営業並びに4の項が適用される営業施設については、適用しない。</p>
--	--

## 2 個別基準

(1)食肉処理業	<p>ア 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っては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>イ 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>ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏10度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス15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>エ 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>オ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(ア) 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たい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>(イ) 剥皮をする場所は、懸ちよ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>(ウ) 懸ちよう室は、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>(エ) 洗浄消毒設備は、摂氏83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、供給する湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p>
----------	---

	<p>カ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(ア) 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>(イ) 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、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)別表第17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。</p> <p>(ウ) 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>(エ) 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>キ 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>(ア) 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並びに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>(イ) 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>(ウ) 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>
(2)食肉販売業	<p>ア 処理室を有すること。</p> <p>イ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>ウ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏10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15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た規模で有すること。</p> <p>エ 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>
(3)食肉製品製造業	<p>ア 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び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すること。</p> <p>イ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>



## 捕獲・受入個体記録票

個体番号： \_\_\_\_\_

受入確認者 \_\_\_\_\_

受入日 \_\_\_\_\_ 年 月 日

## 1 捕獲情報

獣畜	イノシシ / シカ		
捕獲日時等	年 月 日 時 (天候)		
捕獲場所	市/町/村		
捕獲者		捕獲者の健康状態	良好 / ( )
捕獲方法	箱わな(檻) / くくりわな / 銃 (くくりわなの場合、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 有の場合 損傷の部位 ( )		
放血の状況	(放血) 有 / 無 (開始時刻) 時 分 (放血の場所) (心臓が動いている状態で頸動脈又は腕頭動脈を切断した) はい / いいえ (放血液の性状) 異常なし/異常あり ( )		
放血後の体温	(触診) 高温 / 異常なし / 低温 ※異常温度の目安 イノシシ42℃、シカ40℃ 異常に高い体温や低い体温の個体は食用にはできません。		
止めさし方法	銃器 / ヤリ	止めさし部位	頭部 / 首 / 胸部 / 腹部
内臓摘出	有 / 無 (有の場合) 内臓及び臭気の異常の有無： 有 / 無		
個体冷却	有 / 無 開始時刻 時 分 場所 ( )		
施設搬入時間	時 分		
推定年齢等	オス / メス 幼獣 / 成獣 (推定年齢 才)		

## 2 【確認項目1】生体または解体前検査

確認事項		確認結果		解体不適
① 神経症状 <sup>※1</sup> を呈し、異常な行動をしたり、ふらつくなど歩行に異常はないか <small>※1 神経症状：けいれんや麻痺、昏睡、異常興奮等</small>		ない	ある	●
② ダニ類等の外部寄生虫が著しく寄生していないか		ない	ある	●
③ 著しい脱毛がないか		ない	ある	●
④ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍 <sup>のうよう</sup> ）は多数ないか		ない	ある	●
⑤ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん <sup>※2</sup> 、潰瘍）等を多数形成していないか <small>※2 びらん：皮膚や粘膜の上部がはがれ、下の組織が露出している状態</small>		ない	ある	●
⑥ 体表に出血や大きな外傷はないか		ない	ある	
⑦ 体表に異常な形（奇形・コブ・腫瘤 <sup>しゅりゅう</sup> 等）はないか		ない	ある	
⑧ 著しい削瘦はないか		ない	ある	
⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか		ない	ある	
⑩ 異常な鼻水、よだれ、咳き込みがないか		ない	ある	
⑪ その他、外見上明らかな異常が見られないか		ない	ある	
判定結果	適・不適	【特記事項】		

- 【全部廃棄】
- ・解体不適の●に該当するものがある
  - ・解体不適の●に該当しないが、解体前検査で2個以上該当するものがある

## 解体等検査台帳

個体番号： \_\_\_\_\_

解体責任者 \_\_\_\_\_

### 1 血液検査

確 認 事 項		確認結果		解体不適
1 放血は適切に実施されたか		はい	いいえ	●
2 血液の色に異常はなく、数分後には固まっているか		はい	いいえ	●
判定結果	適 ・ 不適	【特記事項】		

【全部廃棄】 ・ 解体不適の●に該当するものがある

### 2 【確認項目 2】内臓検査

確 認 事 項		確認結果		内臓の 食用不適	筋肉の 食用不適
① リンパ節の腫れはないか（腸間膜リンパ節、腋下リンパ節、膝下リンパ節など）		ない	ある	●	●
② 内臓に、膿瘍（うみ）、腫瘍（ガン）、結節（かたまり）、異常な出血はないか。		ない	ある	●	
③ 内臓で著しく腫れているものはないか		ない	ある	●	
④ 内臓の表面に出血（赤色点）や、変性部（白色点）はないか		ない	ある	●	
⑤ 腹膜炎、胸膜炎はないか（内臓表面が炎症をおこし、濁った色や、付着物があったり、他の臓器と癒着していないか）		ない	ある	●	
⑥ 心臓内に塊（イボ）はないか		ない	ある	●	
⑦ 多量または変色した腹水、胸水はないか		ない	ある	●	●
⑧ 著しい黄疸（脂肪、筋肉が黄色）はないか		ない	ある	●	●
⑨ 多臓器にわたる水腫（組織が水っぽい状態）はないか		ない	ある	●	●
⑩ 肝臓や肺などに寄生虫はいないか（白色点がないか）		ない	ある	●	
⑪ 2個以上の臓器に膿瘍（うみ）はないか		ない	ある	●	●
⑫ 2個以上の臓器に腫瘍（ガン、見慣れないもの）はないか		ない	ある	●	●
判定結果	適 ・ 不適	【特記事項】			

### 3 【確認項目2】枝肉検査

確認事項		確認結果		筋肉の 食用不適
1	部分的に筋肉の変色・変性（硬い部分）はないか	ない	ある	
2	全体的に筋肉の変色・変性（硬い部分）はないか	ない	ある	●
3	部分的に筋肉間が水っぽくなっていないか	ない	ある	
4	全体的に筋肉間が水っぽくなっていないか	ない	ある	●
5	骨折等により部分的に出血していないか	ない	ある	
6	枝肉全体に出血斑が認められないか	ない	ある	●
7	筋肉の2箇所以上に膿瘍（うみ）はないか	ない	ある	●
8	筋肉中に寄生虫（小さな白い塊等）はいないか	ない	ある	●
9	体表面にひし形の発疹がないか（豚丹毒）	ない	ある	●
10	四肢の関節が著しく腫れていないか	ない	ある	
11	異物（銃弾、刀の破片等）は認められないか	ない	ある	
判定結果	適・不適	【特記事項】		

### 4 処理者自身の健康状態

確認事項		確認結果		解体不適
1	処理者自身の健康状態は良いか	はい	いいえ	●
判定結果	適・不適	【特記事項】		

### 販売判定の目安

販売可能なもの	<ul style="list-style-type: none"> <li>・確認検査で全てが、「ない」及び「はい」であるもの</li> <li>・食用不適の●に該当せず、外傷による傷など明らかに疾病ではないと判断されるもの</li> </ul>
販売しないもの、外部に提供しないもの（全部廃棄が望ましい）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食用不適の●に該当しないが、確認検査で1個該当する。</li> </ul>
全部廃棄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食用不適の●に該当するものがある。</li> <li>・食用不適の●に該当しないが、確認検査で2個以上該当する。</li> </ul>

施設・解体作業における衛生管理確認台帳

個体記録番号	記録者	衛生管理者

点検日： 年 月 日

		点検項目	点検結果
従事者の衛生管理	作業前	下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく健康か	
		同居家族に上記症状のある人はいないか	
		手指や顔に化膿創はないか	
		着用している外衣、帽子は専用で毎日清潔なものに交換しているか	
		毛髪が防止から出していないか	
		爪は短く切っているか	
		指輪・マニキュアをしていないか	
	作業後	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たか	
		手洗を適切な時期に適切な方法で行っていたか	
		手洗後には使い捨て手袋を装着して作業を行っていたか	
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. 熱湯による消毒（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	
	冷蔵室	床や排水溝等に汚物が付着していなかったか	
		清潔に保たれていたか	
	加工室	温度は 10℃以下であったか	
		始業時→（測定時刻／ : ）、（庫内温度／ ℃）	
終業時→（測定時刻／ : ）、（庫内温度／ ℃）			
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			
金属探知機		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	
使用水		使用水・貯水槽に異常はなかったか（色、匂い、濁り、残留塩素など）	
そ族昆虫		施設内にねずみや昆虫の発生はなかったか	
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	受入剥皮内臓摘出	手指を清潔にして、合成樹脂製の手袋を着用したか	
		作業服や履物等は清潔であったか	
		使用するナイフ等の器具・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砂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	
		枝肉と壁や床等との接触がないか	
	冷蔵	解体後、速やかに冷却したか	
		手指を清潔にして合成樹脂製の手袋を着用したか	
	加工	使用するナイフ等の器具・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			
金属探知機		金属探知機の作動は正常だったか	
包装	手指を清潔にして合成樹脂製の手袋を着用したか		
	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か		
廃棄	廃棄物は適正に管理・処理したか		

※記入方法は裏面参照

**【記入方法】**

- \* 点検結果の欄には、「○：良好」、「×：不良」のいずれかを記入する  
「×：不良」の項目がある場合は、改善事項欄に措置内容を記載する。
- \* 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記録者と衛生管理者の2名で記録・確認を行う。  
ただし、従事者が1名の場合は、記録者と衛生管理者の欄は同一の者がサインする。
- \* 該当なしの項目は空欄にせず、斜線等を記載する。

**【改善事項】**

--

## 金属探知機チェック表

**管理基準**：製品が正常に作動している金属検出機によって排除されないこと

**確認**：製品を通過させる前と後

**テストピースの大きさ**：FeΦ○○、SusΦ○○

令和    年    月分

日付	測定時刻 (作業前)	反応	測定時刻 (作業後)	反応	通過させた 個体記録番号	製品適合 の可否	作業者
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	
		良好・不良		良好・不良		可・否	

※「不良」または「否」となった場合、対応状況等の詳細を備考欄に記載する。

**【備考欄】**

確認者サイン・確認日

## 【問い合わせ機関】

ご不明な点、ご相談などありましたら、下記の行政機関へご連絡ください。

行政機関名	担当（回答できる内容）	住所	電話番号
鳥取県生活環境部 くらしの安心局 くらしの安心推進課	食の安全担当 （食品衛生、本ガイドライン に関する事）	〒680-8570 鳥取市東町1-220	0857-26-7211
鳥取県生活環境部 自然共生課	自然環境保全担当 （鳥獣の保護及び捕獲に関する 事）		0857-26-7872
鳥取県農林水産部 畜産振興局 家畜防疫課	特定家畜伝染病担当 （豚熱に関する事）		0857-26-7287
鳥取県農林水産部 市場開拓局 食パラダイス推進課	普及推進担当 （豚熱感染確認区域における 野生イノシシジビエ利用に関する 事）		0857-26-7853
鳥取県生活環境部 食肉衛生検査所	試験検査担当 （解体処理や異常所見に関する 事）	〒689-3203 西伯郡大山町小竹 1291-7	0859-54-2531
中部総合事務所 倉吉保健所生活安全課	食品担当 （処理施設の衛生確保や食肉	〒682-0802 倉吉市東巖城町2	0858-23-3117
西部総合事務所 米子保健所生活安全課	販売に係る許可、衛生指導、 製品の表示に関する事）	〒683-0054 米子市鞆町1-160	0859-31-9321
鳥取市健康子ども部 鳥取市保健所 生活安全課		〒680-8571 鳥取市富安2-138-4 （鳥取市役所駅南庁 舎1階）	0857-30-8552
鳥取県農林水産部 鳥獣対策センター	鳥獣被害対策担当 （農作物の被害対策に関する 事）	〒680-0461 八頭郡八頭町郡家100	0857-26-7293
各市町村農林担当課	鳥獣被害対策担当 （農作物の被害対策、有害駆 除に関する事）	各市町村	各市町村