

鳥取県野生獣肉衛生管理ガイドライン



平成 27 年 10 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	狩猟者の遵守事項	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	14
第13章	消費時における取扱	15
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	17
	【確認項目2】解体時に確認すべき事項	17

(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	衛生的措置基準 (鳥取県食品衛生条例別表第1)	18
2	施設基準 (鳥取県食品衛生条例別表第2)	21

(別紙2) 鳥取県HACCP適合施設の認定基準

様式

様式1	個体受入・確認記録表	24
様式2	解体等検査台帳	25
参考様式	施設・解体作業における衛生管理確認台帳	27

問い合わせ機関

【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、狩猟段階、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、狩猟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 狩猟	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 狩猟者	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（狩猟したイノシシ・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（狩猟者及び飼育者が行う処理を除く）を行う者で、法第52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52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	狩猟したイノシシ・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 と体	止めさし及び放血後、解体される前の状態のことをいう。
10 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。
11 剥皮	イノシシ・シカの皮を剥ぐことをいう。

12 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。
13 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

狩猟者、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。）第3条第1項で規定する、公衆衛生上講ずべき措置の基準（1 衛生的措置基準：18ページ）を遵守すること。

【公衆衛生上講ずべき措置の基準】

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狩猟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、個体を取り扱う際は、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・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と取り扱う者の皮膚が直接接触しないよう留意すること。特に、取り扱う者の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 狩猟者の遵守事項

1 基本事項

- (1) 狩猟者は狩猟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、狩猟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、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。
- (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狩猟方法

- (1) 銃による狩猟（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) わなによる狩猟
 - ア わな猟で狩猟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、捕獲や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、狩猟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飲用適のものを使用すること。(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、柄の材質は非浸透性の材質(合成樹脂製、金属製など)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・ビニール等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。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。

4 運搬

- (1) 食肉の品質をより良い状態に保持するため、狩猟・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。
- (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) 狩猟個体を1頭ずつ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つては、食用に供さないこと。
- (6) 運搬に使用する車両等の荷台は、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。

5 外見異常の確認及び処理業者への狩猟情報の伝達

狩猟者は、狩猟しようとする又は狩猟したイノシシ・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、狩猟者の氏名、狩猟日時等の【狩猟情報】とともに記録を作成すること。狩猟者に代え、処理業者が狩猟者からの聞き取りを元に記録してもよい。また、記録については、2年間保管すること。⇒様式1(24ページ)

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、食用には不適ですので、必ず廃棄してください。

- ① 神経症状^{※1}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^{のうよう}）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^{※2}、潰瘍^{かいよう}）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^{しゅりゅう}等）はないか
- ⑧ 著しい消瘦^{さくそう}はないか
- ⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか
- ⑩ 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^{まひ}、昏睡^{こんすい}、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

【狩猟情報】

- ア 狩猟者の氏名
- イ 狩猟者の健康状態
- ウ 狩猟した日時、場所、天候等
- エ 狩猟方法
- 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 と体冷却の有無
- 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、狩猟現場等屋外では行わないこと。

なお、**内臓摘出については**、狩猟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、**狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限りて認められることとする。**

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狩猟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、柄の材質は非浸透性の材質（合成樹脂製、金属製など）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・ビニール等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。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。

(オ) 摘出した内臓については、【確認項目2】により異常の有無を確認すること。

ク 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し、処理業者に伝達すること。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、と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。

第7章 飼育者の遵守事項

狩猟したイノシシ・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、条例別表第2の施設基準(21ページ)のほか、次のとおりとする。

- 1 と体又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、と殺放血室及び処理包装室に、83度以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。
- 2 と体を吊り下げ(以下、「懸吊」という。)て、内臓摘出や剥皮を衛生的に行うため、クレーン(懸吊)設備を設置すること。

可能ならば「処理包装室」は1室でなく、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）の2室以上あ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、第4章のほか、次のとおりとする。

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、放血されたと体の解体処理は、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、【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ず、また、食肉に供しないこと。
- (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、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。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・ビニール等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度以上の温湯等を用いて洗浄・消毒すること。

3 と体受け入れ時の措置

- (1) 第6章第5項に基づき、狩猟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、天然孔（口、鼻孔、肛門等）、排出物及び可視粘膜（結膜、口腔粘膜等）の状態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。
- (2) 異常があったと体は、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度以上の温湯等を用いて洗浄・消毒すること。
- (3) 解体前に、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること（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と体は、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狩猟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ビニール・ゴム等**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。野生鳥獣からの感染を防ぐため、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度以上の温湯等という。）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度以上の温湯等で確実に消毒**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

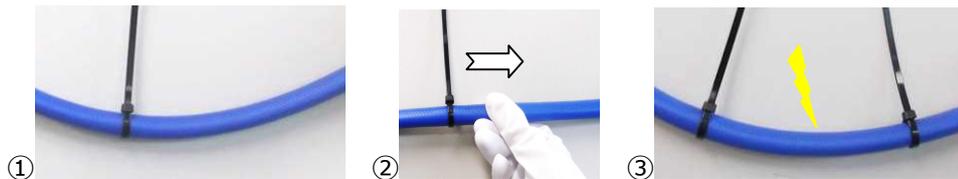
- (1) 内臓摘出は、処理包装室で行うこと（第6章第6項で処理した場合はこの限りでない。）。
- (2) 食道部分の処理に当たっては、食道と並んでいる気管と食道を清潔な結束バンド等を用いて結さつし、消化管の内容物が漏出しないようにすること。
- (3) 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、清潔で衛生的な結束バンド等を用いること。
- (4) 消化管を破損した場合には、破損部位からの汚染を防止するための措置（トリミング等）を速やかに施すこと。
- (5) 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（25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、と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。

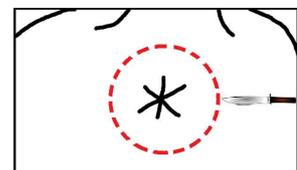
【食道・気管の結さつ（模式図）】

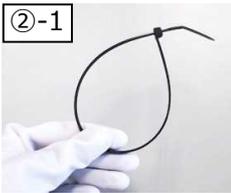
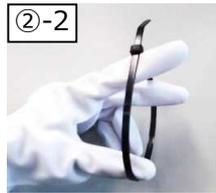
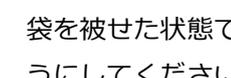
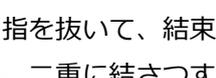
- ① ナイフで首の下を切開し、食道と気管を引き出し、結束バンドでまとめて結さつする。
- ② 結さつ部分から、食道と気管を胃側へしごき、食道内容物と血液を胃側へ押しやる。
- ③ しごいた部分の胃側を結さつし、始めに結さつした部分との間を切断する。（2つの結さつ幅が狭いと外れるため、注意が必要です。）



【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。）



- ②-1  ②-2  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  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  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。



ビニール袋に手を入れ 直腸を袋ごと掴む 袋をひっくりかえし 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度以上の温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度以上の温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、と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、と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) 剥皮中のと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、飲用適の流水を用いて、上から下へ向けて十分な水量で洗浄すること。
- (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】

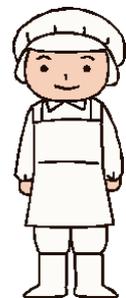
- 飲用適の流水を用いて、上から下へ洗浄してください。
- 四肢や、内臓を摘出した後の胸腹腔の周囲は特に、丁寧に洗浄してください。
- 洗浄水の水切りに器具を使って行う場合は、洗浄・消毒された衛生的な器具で行ってください。
- 洗浄前のトリミングで確実に汚れを除去することが大切です。

9 と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た上で、清潔な作業着等を着用してください。その際、払い落と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。
- 食品苦情で最も多いものは「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に基づく衛生管理

HACCPの導入により、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理の導入を検討することが望ましい。

条例第3条の2に規定する鳥取県HACCP適合施設の認定基準は、別紙2（23ページ）のとおりである。

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	平成××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。
製造者(加工所の所在地及び氏名・名称)	鳥取県○○郡○○町△△番地 ○○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○円） 個体管理番号：○○○○

※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、解体等を行う場合にあっても、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。
- 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つても、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。

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狩猟者は、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狩猟者からイノシシ・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受講資格及び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

食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業など食品衛生法に基づく許可施設には、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、栄養師などである。

(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⑥～⑩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^{※1}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^{のうよう}）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^{※2}、潰瘍^{かいよう}）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^{しゅりゅう}等）はないか
- ⑧ 著しい消瘦^{さくそう}はないか
- ⑨ 著しく下痢をし、尻周辺が汚れていないか
- ⑩ 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^{まひ}、昏睡^{こんすい}、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^{のうよう}、腫瘍^{しゅよう}、結節^{けっせつ}、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^{ゆちゃく}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^{おうだん}はないか
 - ⑨ 多臓器に渡る水腫^{すいしゅ}（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^{しゅつけっはん}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）

鳥取県では、食品を衛生的に取り扱うために、鳥取県食品衛生条例で、食品取扱施設について「衛生的措置基準」「施設基準」が定められています。

1 衛生的措置基準【鳥取県食品衛生条例 別表第1】

1 食品取扱施設における衛生管理	
(1)食品取扱施設の衛生管理	<p>ア 食品取扱施設は、1日に1回以上清掃すること。</p> <p>イ 食品取扱施設には、不必要な物品を置かないこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあっては、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>エ 排水設備は、廃棄物の流出を防ぎ、排水を良くすることとし、必要に応じて清掃又は補修を行うこと。</p>
(2)設備等の衛生管理	<p>ア 食品を取り扱う設備及び機械器具(以下「食品取扱設備等」という。)は、洗浄及び消毒を行い、衛生的に保管することとし、故障又は破損があるときは、補修し、適正に使用できるよう整備すること。</p> <p>イ ふきん、包丁、まな板等の器具は、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。</p> <p>ウ 食品取扱施設及び食品取扱設備等に使用する清掃用器材は、使用の都度洗浄し、専用の場所に保管すること。</p> <p>エ 手洗設備は、使用できる状態にしておくこと。</p> <p>オ 温度計等の計器類及び除菌のための装置は、定期的に点検すること。</p>
(3)ねずみ及び昆虫対策	食品取扱施設及びその周辺は、1月に1回以上点検し、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときは、その都度駆除すること。
(4)廃棄物及び排水の取扱い	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別し、清潔にしておくこと。
(5)食品等の取扱い	<p>ア 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等を点検すること。</p> <p>イ 食品は、冷蔵設備内での相互汚染を防ぐため、区画して保存すること。</p> <p>ウ 添加物を使用する場合には、正確に計量し、適正に使用するとともに、使用する器具は、添加物の種類ごとに専用のものを使用すること。</p> <p>エ 食品間の相互汚染を防止するため、次の措置を講ずること。</p> <p>(ア) 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。</p> <p>(イ) 製造、加工又は調理を行う場所へは、作業員以外の者の立入りによる食品、原材料、添加物、器具、容器包装、法第62条第1項に規定するおもち及び食品、原材料又は飲食器の洗浄の用に供する洗浄剤(以下「食品</p>

	<p>等」という。)の汚染のおそれがない場合を除き、作業員以外の者が立ち入らないようにすること。</p> <p>(ウ) (イ)の場所へ立ち入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。</p> <p>(エ) 未加熱食品を取り扱った食品取扱設備等は、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。</p> <p>(オ) 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措置を講ずること。</p> <p>オ 食品等の製造又は加工に当たっては、原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講ずること。</p> <p>カ 第3条の2第1項の認定を受けている施設（鳥取県HACCP適合施設）にあっては、アからオまでの基準に代えて、次の措置を講ずること。</p> <p>(ア) 第3条の2第2項第2号に規定する措置を適切に講ずること。</p> <p>(イ) 第3条の2第2項第4号に規定する方法に従ってモニタリングを行うこと。</p> <p>(ウ) モニタリングによって管理基準が遵守されていないと認めるときは、改善措置を適切に講ずること。</p> <p>(エ) モニタリングの結果及び講じた改善措置の内容を記録し、製品の消費期限等に応じた期間、これを保存すること。</p> <p>キ おう吐が発生した場合は、直ちに消毒するとともに、汚染された可能性のある食品を廃棄すること。</p>
(6)使用水等の管理	<p>ア 水道水以外の水を使用する場合には、1年に1回以上水質検査を行うとともに、その成績書を1年以上保存すること。ただし、災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、遅滞なく水質検査を行うこと。</p> <p>イ 水質検査の結果、飲用に適しないと認められるときは、水の使用を中止すること。</p> <p>ウ 貯水槽を使用する場合は、1年に1回以上清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>エ 水道水以外の水を使用する場合は、1日に1回以上消毒装置の点検を行うこと。</p>
(7)食品衛生責任者の設置	<p>ア 食品取扱施設又はその取り扱う食品等の種類に係る部門ごとに、食品等を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)及び関係者のうちから、規則で定めるところにより、食品衛生に関する責任者(以下「食品衛生責任者」という。)を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置く場合を除く。</p> <p>イ 食品衛生責任者が食品に起因する危害の発生を防止するため、衛生管理の方法その他食品衛生に関する事項について意見を述べたときは、当該意見を尊重すること。</p>

<p>(8)不良な食品の回収及び廃棄</p>	<p>ア 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売した場合に備えて、不良な食品等の回収に係る体制、方法等を定めた手順書を作成すること。</p> <p>イ 食品衛生上不良な食品等を製造し、又は販売したことが判明したときは、アの手順書に従い、当該食品等の回収その他の必要な措置を講ずるとともに、知事に報告すること。</p> <p>ウ イの措置により回収した食品等は、通常の製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄その他の必要な措置を講ずること。</p>
<p>(9)検食の実施</p>	<p>ア 飲食店営業のうち一時に50食以上提供する営業にあつては、調理済食品ごとに、提供先の記録とともに検食を72時間以上保存すること。ただし、一時に300食以上提供する場合は、提供先の記録とともに検食を冷凍して2週間以上保存すること。</p> <p>イ 検食を冷凍して2週間以上保存する場合にあつては、洗浄及び殺菌を行っていない原材料を併せて保存すること。</p>
<p>(10)健康被害情報の報告</p>	<p>製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する次に掲げる情報について、知事に速やかに報告すること。</p> <p>ア 消費者の健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造し、加工し、若しくは輸入した食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものをいう。)に関する情報</p> <p>イ 異味又は異臭の発生、異物の混入その他の消費者等からの苦情であつて、健康被害が発生するおそれが否定できない情報</p>
<p>(11)情報の提供</p>	<p>ア 食品衛生上不良な食品等の製造又は販売があつた場合であつて、当該食品等の回収その他の必要な措置を行うときは、消費者への注意喚起のため、当該食品等の回収等に関する情報を公表すること。</p> <p>イ 消費者に対し、販売食品等(法第3条第1項の販売食品等をいう。)についての安全性に関する情報提供を行うこと。</p>

2 食品取扱施設における食品取扱者の衛生管理

<p>(1)食品取扱者の衛生管理</p>	<p>ア 定期的に食品取扱者の健康診断を行うとともに、作業前にはその健康状態を確認すること。</p> <p>イ 知事から食品取扱者に検便を受けさせるべき旨の指示があつたときは、当該食品取扱者に検便を受けさせること。</p> <p>ウ 食品取扱者が規則で定める症状を呈している場合には、その旨を営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者に報告させ、これらの者が必要な指示をすること。</p> <p>エ 食品取扱者が感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(平成10年法律第114号)第18条第1項に規定する患者若しくはその疑いのある者又は同法第6条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、感染させるおそれがないことが判明するまで、食品に直接接触する作業に従事させない等の適切な措置を講ずること。</p> <p>オ 公衆衛生上支障がない場合を除き、食品取扱者に衛生的な作業着、帽</p>
----------------------	---

	<p>子及びマスクを着用させるとともに、作業場内では専用の履物を用いさせることとし、作業場外(便所を含む。)では当該履物を用いさせないこと。</p> <p>カ 食品取扱者に、作業前、用便直後又は生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後、必ず手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、ペーパータオル等を用いて拭かせること。また、使い捨て手袋は、交換させること。</p> <p>キ 食品取扱者に、食品衛生に関する教育を行うこと。また、施設及び食品等の取扱い等についての管理運営要領を作成し、周知すること。</p>
--	--

2 施設基準【鳥取県食品衛生条例 別表第2】

1 共通基準	
(1)営業施設の構造及び設備	<p>ア 営業施設は、住居その他営業に係る施設以外の施設と明確に区分すること。</p> <p>イ 営業施設は、使用目的及び業務能力に応じた広さを有すること。</p> <p>ウ 営業施設の窓、出入口その他開放する箇所には、金檻その他の物でねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を設けるとともに、排水設備には、ねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室は、作業を行う上で十分な明るさとなる照明設備及び換気を十分に行うことができる設備を設けること。</p> <p>オ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の床は、耐水性材料で作成し、排水が良く、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>カ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の内壁は、耐水性材料で作るか、又は床面から1メートル以上の高さまでは耐水性材料で腰張りし、かつ、清掃しやすい構造とすること。</p> <p>キ 営業施設のうち調理室、製造室又は処理室の天井は、平滑で清掃しやすい構造とすること。</p> <p>ク 営業施設のうち調理室、製造室、処理室又は販売室には、食品取扱者の使用に便利な位置に専用の流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。ただし、容器包装により包装された食品のみを取り扱う業態にあつては、この限りでない。</p>
(2)食品取扱設備等	<p>ア 洗浄設備を設ける場合は、耐水性のものであること。</p> <p>イ 食品又は添加物に直接接触する機械器具、設備及び容器は、耐水性のものであること。</p> <p>ウ 営業施設には、原材料、製品、添加物、器具、容器等を衛生的に保管できる設備を設けること。</p> <p>エ 営業施設には、冷却保存(常に摂氏10度以下の温度で保存することをいう。以下同じ。)をする必要がある食品を取り扱う場合は冷蔵又は冷</p>

	<p>凍設備を設けること。</p> <p>オ 食品を冷却し、又は保存するための設備には、外部から見やすい位置に温度計を設けること。</p> <p>カ 添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。</p>
(3)給水及び汚物処理	<p>ア 用水は、水道水又は飲用に適すると認められた水が豊富に供給されていること。</p> <p>イ 水道水以外の水を使用する場合は、消毒装置を設けること。</p> <p>ウ 廃棄物の容器は、ふたがあり、耐水性で、十分な容量を有し、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が外部に漏れないものとし、必要な場所ごとに備えること。</p> <p>エ 便所は、衛生的な構造とし、施設に衛生上の影響を及ぼさない場所に設けること。</p> <p>オ 便所には、流水式手洗設備及び手指の消毒設備を設けること。</p>
2 個別基準	
(1)食肉処理業	<p>ア 営業施設には、荷受場、と殺放血室、処理包装室及び冷蔵設備又は冷蔵室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理前の生体の搬入場所とと体及び処理後の食肉の搬出場所を別にすること。</p> <p>ウ 耐水性材料で、密閉できる構造の汚水だめ及び汚物だめを設けること。ただし、排水溝が処理設備、浄化施設又は公共下水道に接続している場合は、汚水だめを設けないことができること。</p> <p>エ 処理包装室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。</p>
(2)食肉販売業	<p>ア 食肉を処理する場合は、処理室があり、区画されていること。</p> <p>イ 処理室には、洗浄設備及び給湯設備を設けること。</p>
(3)飲食店営業	<p>ア 営業施設には、調理室及び客室があり、区画されていること。</p> <p>イ 弁当、折詰その他一時に多人数に対する調理又は仕出しをする場合は、詰合せ又は配膳を衛生的に行う場所及び放冷設備を設けること。</p> <p>ウ 生食用食肉の調理を行う場合は、他の設備と明確に区分された生食用食肉を調理するための専用の調理台及び設備並びに専用の消毒設備を設けること。</p>

鳥取県 HACCP 適合施設の認定基準

獣肉処理責任者その他の獣畜の解体に係る衛生管理について専門的な知識を有する者により構成される班を編成し、次の1から8までに掲げる措置を実施すること。

- 1 製品の名称、種類（食肉又は内臓の種類）、原材料（獣畜の種類）その他必要な事項（包装形態、保存性、保管条件、流通方法、想定する使用方法等）を記載した製品説明書を作成すること。
- 2 獣畜の搬入、とさつ、解体、処理、保管、出荷その他の工程の流れを記載した図を、処理場における実際の工程及び施設設備の配置に則して作成すること。
- 3 次に掲げる事項を記載した文書を作成すること。
 - （1）放血、頭部の処理、と体の剥皮、性腺・乳房の切除、内臓の摘出、背割り（背割りを行う場合に限る。枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。以下同じ。）、枝肉の洗浄、内臓の処理又は冷却を含む工程ごとに、当該工程につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）（当該危害の原因となる物質が認められない場合にあつては、その理由）
 - （2）（1）の工程のうち、製品に係る食品衛生上の危害の発生を防止するため、当該工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）（重要管理点を定めない場合にあつては、その理由）
 - （3）全ての重要管理点ごとに、当該重要管理点につき発生するおそれのある食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための管理措置の基準
 - （4）（2）の確認の方法
- 4 3の（2）の確認により重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置の方法を記載した文書を作成すること。
- 5 製品の試験の方法その他の食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成すること。
- 6 次に掲げる事項について、その記録の方法並びに当該記録の保存の方法及び期間を記載した文書を作成すること。
 - （1）3の（2）の確認に関する事項
 - （2）4の改善措置に関する事項
 - （3）5の検証に関する事項
- 7 3から6までの規定に基づき作成した文書に従い、獣畜、と体、枝肉及び食用に供する内臓等に係る食品衛生上の危害の発生の防止のために公衆衛生上必要な措置を講ずること。
- 8 一般衛生管理についても、必要な手順書を作成し実施すること。

個体受入・確認記録表

個体番号： _____

受入確認者 _____

受入日 平成 年 月 日

1 狩猟情報

獣畜	イノシシ ・ シカ		
狩猟日時等	年 月 日 時	(天候)	
狩猟場所	市・町・村		地籍
狩猟者		狩猟者の健康状態	良好 ・ ()
狩猟方法	檻 ・ ワナ ・ 銃	放血の有無	有 ・ 無
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		
と体冷却	有 ・ 無	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 ^{※1} 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 ^{のうよう})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 ^{※2} 、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 ^{しゅりゅう} 等)はないか	ない	ある	
⑧	著しい消瘦はないか	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	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"> ・確認検査で全てが、「ない」及び「はい」であるもの ・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
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"> ・食用不適の●に該当しないが、確認検査で1個該当する。
全部廃棄	<ul style="list-style-type: none"> ・食用不適の●に該当するものがある。 ・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。

【参考様式】

施設・解体作業における衛生管理確認台帳

個体番号： _____

解体処理者 _____

確 認 事 項		確認結果	
1	処理者自身の健康状態は良いか	はい	いいえ
2	使用水に異常はないか	はい	いいえ
3	施設内は清潔に維持されているか	はい	いいえ
4	施設内で作業に不必要な物はないか	はい	いいえ
5	そ族昆虫はいないか、また作業中に進入の恐れはないか	はい	いいえ
6	衛生的な作業服に着替え、チリ、ホコリを除去したか	はい	いいえ
7	衛生的な帽子、マスクを着用したか	はい	いいえ
8	作業前に手洗い消毒を行い、衛生的な手袋を着用したか	はい	いいえ
9	使用する刀、器具機材に破損がないことを確認したか（異物混入）	はい	いいえ
10	作業中に汚れた物に触れたとき手洗い、消毒をしているか	はい	いいえ
11	作業中に汚れた刀は、流水で洗い熱湯で消毒しているか	はい	いいえ
12	作業中に汚れた作業服、器具機材等は洗い消毒しているか	はい	いいえ
13	廃棄物は専用の容器で処理し、触れた後は手洗い消毒しているか	はい	いいえ
14	床からの跳水により、枝肉等が汚染されていないか	はい	いいえ
15	トリミングに時間をかけ、獣毛などが枝肉に残っていないか	はい	いいえ
16	皮剥ぎが終わった枝肉は消毒された処理台に衛生的に置けたか	はい	いいえ
17	枝肉を処理する前に、専用の作業服、手袋に交換したか	はい	いいえ
18	枝肉を処理する消毒された専用の刀を使用しているか	はい	いいえ
19	手袋や刀は必要に応じて消毒しているか	はい	いいえ
20	解体作業終了時に刀、器具機材に破損がないことを確認したか	はい	いいえ
21	部位ごとに処理した肉は衛生的にパックし冷蔵庫等に保管したか	はい	いいえ
22	施設内の廃棄物は適正に処理し、床等は洗浄消毒が終わったか	はい	いいえ
23	排水溝は油、残渣を取除き、中性洗剤で洗浄したか	はい	いいえ
判定結果	適・不適	【備考】	

【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 （食の安全、鳥取県H A C C P 適合施設に関する事）	〒680-8570 鳥取市東町1-220	0857-26-7284
鳥取県生活環境部 緑豊かな自然課	自然環境保全担当 （鳥獣の保護及び狩猟に関する事）		0857-26-7872
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
東部生活環境事務所 生活安全課	食品担当 （処理施設の衛生確保や食肉	〒680-0061 鳥取市立川町6-176	0857-20-3677
中部総合事務所 生活環境局生活安全課	販売に係る許可、衛生指導、 製品の表示に関する事）	〒682-0802 倉吉市東巖城町2	0858-23-3117
西部総合事務所 生活環境局生活安全課		〒683-0054 米子市鞆町1-160	0859-31-9321
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