


改正後

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン

平成25年3月

(平成28年1月 一部改正)

(令和5年3月 一部改正)

 鹿児島県

改正前

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン

平成25年3月

(平成28年1月 一部改正)

 鹿児島県

はじめに

野生鳥獣による農作物被害は、営農意欲の減退や荒廃農地の増加など、被害額として数字に表れる以上に中山間地域に深刻な影響を与えています。

このため、鹿児島県では、鳥獣による農作物被害の防止・軽減を図るため、鳥獣を「寄せ付けない」「侵入を防止する」「個体数を減らす」の3つの取組を柱に、ソフト・ハード両面にわたる総合的な対策を推進しています。

一方で、捕獲された野生鳥獣の大方は、埋設または食用（自家消費）として処理されており、地域資源として活用されることが少ない状況にあります。近年、イノシシやシカなどの野生獣肉が新たな食材として注目されています。

このようなことから、鹿児島県では、野生獣肉の地域資源としての活用を進めるとともに、その前提である衛生的で安全性が確保された野生獣肉の流通を図ることを目的に、「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」を平成25年3月に策定しました。その後、平成26年11月に国が作成した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」の内容を踏まえて改正を行い、捕獲から販売・流通までの衛生管理や品質確保のポイント等について周知を図ってきたところです。

こうした中、平成30年に食品衛生法が改正され、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についてもHACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなったことに伴い、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」が改正されたことから、このたび、県ガイドラインについても一部改正を行いました。

狩猟者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を有効に活用するための知識と理解を深め、このガイドラインを参考に野生獣肉の安全性の確保に努めてください。

令和5年3月 鹿児島県農政部長 松蘭 英昭  
くらし保健福祉部長 房村 正博

## I 基本的な考え方

このガイドラインは、イノシシ・シカ肉を地域資源として活用するにあたり、

はじめに

野生鳥獣による農作物被害は、営農意欲の減退や耕作放棄地の増加など、被害額として数字に表れる以上に中山間地域に深刻な影響を与えています。

このため、鹿児島県では、鳥獣による農作物被害の防止・軽減を図るため、鳥獣を「寄せ付けない」「侵入を防止する」「個体数を減らす」の3つの取組を柱に、ソフト・ハード両面にわたる総合的な対策を推進しています。

一方で、捕獲された野生鳥獣の大方は、埋設または食用（自家消費）として処理されており、地域資源として活用されることが少ない状況にあります。近年、イノシシやシカなどの野生獣肉が新たな食材として注目されつつあります。

このようなことから、鹿児島県では、野生獣肉の地域資源としての活用を進めるとともに、その前提である衛生的で安全性が確保された野生獣肉の流通を図ることを目的に、「鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン」を平成25年3月に策定し、捕獲から販売・流通までの衛生管理や品質確保のポイント等についてこれまで周知を図ってきました。

こうした中、国において、平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針」が作成され、捕獲から解体処理、加工・調理、販売、消費までの各段階における衛生管理の考え方が示されたことから、このたび、国指針の内容を踏まえて県ガイドラインを改正しました。

狩猟者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を有効に活用するための知識と理解を深め、このガイドラインを参考に野生獣肉の安全性の確保に努めてください。

平成28年1月 鹿児島県農政部長 福田 博史  
保健福祉部長 古蘭 宏明

## I 基本的な考え方

このガイドラインは、イノシシ・シカ肉を地域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  
ものですが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても参考にしてください。

野生獣肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、  
と畜場や食鳥処理場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の発生など衛  
生上のリスクが高いといえます。

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要事項が定めら  
れていますが、イノシシ肉・シカ肉を食肉として活用する上では、これに加え  
て衛生面で配慮しなければならない事項がありますので、狩猟者等や野生獣肉  
を取り扱う処理業者等の関係者は、このガイドラインを参考にしつつ、獣肉の  
安全性を確保する必要があります。

また、自家消費を目的にイノシシやシカを解体・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としてください。

なお、食用として問題ないと判断できない疑わしいものは廃棄することを前  
提とします。

また、このガイドラインは、必要に応じて随時見直しを行っていきます。

## II 法令遵守（コンプライアンス）

イノシシ・シカ肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があ  
ります。

狩猟者等や処理業者、販売業者等、捕獲から処理、食肉の流通、販売までの  
すべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、より衛生的で安全性の高  
い野生獣肉の供給を進めていく必要があります。

主な関係法令は次のとおりです。

<関係法令>

### 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

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  
ものですが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても参考にしてください。

野生獣肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、  
と畜場や食鳥処理場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の発生など衛  
生上のリスクが高いといえます。

食肉処理・販売については、食品衛生法や関係条例などで必要事項が定めら  
れていますが、イノシシ肉・シカ肉を食肉として活用する上では、これに加え  
て衛生面で配慮しなければならない事項がありますので、狩猟者等や野生獣肉  
を取り扱う処理業者等の関係者は、このガイドラインを参考にしつつ、獣肉の  
安全性を確保する必要があります。

また、自家消費を目的にイノシシやシカを解体・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としてください。

なお、食用として問題ないと判断できない疑わしいものは廃棄することを前  
提とします。

また、このガイドラインは、必要に応じて随時見直しを行っていきます。

## II 法令遵守（コンプライアンス）

イノシシ・シカ肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があ  
ります。

狩猟者等や処理業者、販売業者等、捕獲から処理、食肉の流通、販売までの  
すべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、より衛生的で安全性の高  
い野生獣肉の供給を進めていく必要があります。

主な関係法令は次のとおりです。

<関係法令>

### 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

講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図るための法律です。

捕獲したイノシシ・シカを食肉として流通させる場合には、同法に基づき、① とさつ・解体処理を行う施設については、鹿児島県食品衛生法施行条例（以下「食衛法条例」という。）で定められた「施設基準」に適合させ、食肉処理業等の許可を取得すること、② 食肉処理に当たっての衛生管理は、食品衛生法で定められた「公衆衛生上必要な措置」の基準を遵守することが必要です。

## 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。

同法では、「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、都道府県等の獣医師の検査を受けていない肉は流通できないことなどを定めています。なお、イノシシ、シカなどの野生動物は同法の対象ではありませんが、と畜場法の規定に準じて処理を行います。

## 3 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「鳥獣保護管理法」という。）

鳥獣の捕獲や狩猟の制限、飼養や販売の規制、鳥獣保護区の設定や管理について定めた法律です。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などに、被害防止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場合に許可される捕獲等）を行う際は、同法に基づき、狩猟者登録や捕獲許可申請等の手続きが必要になります。

## 4 動物の愛護及び管理に関する法律（以下「動物愛護法」という。）

動物の虐待等の防止について定めた法律です。

野生鳥獣を捕獲したり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ます。

講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図るための法律です。

捕獲したイノシシ・シカを食肉として流通させる場合には、同法に基づき、① とさつ・解体処理を行う施設については、鹿児島県食品衛生法施行条例（以下「食衛法条例」という。）で定められた「施設基準」に適合させ、食肉処理業等の許可を取得すること、② 食肉処理に当たっての衛生管理は、食衛法条例で定められた公衆衛生上講ずるべき措置の基準を遵守することが必要です。

## 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。

同法では、「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、都道府県等の獣医師の検査を受けていない肉は流通できないことなどを定めています。なお、イノシシ、シカなどの野生動物は同法の対象ではありませんが、と畜場法の規定に準じて処理を行います。

## 3 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「鳥獣保護管理法」という。）

鳥獣の捕獲や狩猟の制限、飼養や販売の規制、鳥獣保護区の設定や管理について定めた法律です。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などに、被害防止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場合に許可される捕獲等）を行う際は、同法に基づき、狩猟者登録や捕獲許可申請等の手続きが必要になります。

## 4 動物の愛護及び管理に関する法律（以下「動物愛護法」という。）

動物の虐待等の防止について定めた法律です。

野生鳥獣を捕獲したり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ます。

## 5 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。

## 6 食品表示法

販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。）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、一般消費者の利益の増進を図るとともに、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する法律です。

## 7 不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）

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。

また、同法に基づき、事業者又は事業者団体が、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて、表示等に関する事項について自主的に設定する業界のルールとして、公正競争規約があります。食肉については、「食肉の表示に関する公正競争規約」があり、全国食肉公正取引協議会が運用しています。

## 8 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。

不要物となった動物の死体は「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。

## 9 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などを目的としている法律です。

## 5 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。

## 6 食品表示法

販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。）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、一般消費者の利益の増進を図るとともに、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する法律です。

## 7 不当景品類及び不当表示防止法（以下「景品表示法」という。）

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。

また、同法に基づき、事業者又は事業者団体が、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて、表示等に関する事項について自主的に設定する業界のルールとして、公正競争規約があります。食肉については、「食肉の表示に関する公正競争規約」があり、全国食肉公正取引協議会が運用しています。

## 8 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。

不要物となった動物の死体は「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。

## 9 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などを目的としている法律です。

同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。

#### **10 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「鳥獣被害防止特措法」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ている法律です。

被害防止計画を作成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。

同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。

#### **10 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「鳥獣被害防止特措法」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ている法律です。

被害防止計画を作成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。

### Ⅲ 用語の定義

#### 1 本ガイドラインで使用する用語の定義

用語	定義
個体	銃などにより捕殺されたイノシシ、シカ
放血	食肉とするため、イノシシ、シカから血を抜くこと
はく皮	イノシシ、シカの皮をナイフなどで剥(む)くこと
処理	解体(とさつ・放血以降の内臓摘出、はく皮)から枝肉の分割・脱骨・細切等までの行為のこと
と体(とたい)	とさつされた後、処理が行われる前のイノシシ、シカ
枝肉	と体から頭及び内臓を取り除き、皮剥ぎを行った状態の肉のこと
食肉	販売目的で処理した肉(自家消費のために処理した肉は含まない)
狩猟者等	個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、鳥獣保護管理法第39条による狩猟免許者及び鳥獣保護管理法第55条による狩猟者登録を受けている者(鳥獣保護管理法第9条による鳥獣捕獲許可を受けた者も含む)
処理業者	と体を食肉処理する者(自家消費用として処理する狩猟者等は除く)で、食品衛生法の許可を受けている者
処理施設	処理業者が食肉処理するために、食品衛生法第55条第1項の許可を受けた施設

#### 2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

イノシシやシカの処理は、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」の許可

### Ⅲ 用語の定義

#### 1 本ガイドラインで使用する用語の定義

用語	定義
個体	銃などにより捕殺されたイノシシ、シカ
放血	食肉とするため、イノシシ、シカから血を抜くこと
はく皮	イノシシ、シカの皮をナイフなどで剥(む)くこと
処理	解体(とさつ・放血以降の内臓摘出、はく皮)から枝肉の分割・脱骨・細切等までの行為のこと
と体(とたい)	とさつされた後、処理が行われる前のイノシシ、シカ
枝肉	と体から頭及び内臓を取り除き、皮剥ぎを行った状態の肉のこと
食肉	販売目的で処理した肉(自家消費のために処理した肉は含まない)
狩猟者等	個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、鳥獣保護管理法第39条による狩猟免許者及び鳥獣保護管理法第55条による狩猟者登録を受けている者(鳥獣保護管理法第9条による鳥獣捕獲許可を受けた者も含む)
処理業者	と体を食肉処理する者(自家消費用として処理する狩猟者等は除く)で、食品衛生法の許可を受けている者
処理施設	処理業者が食肉処理するために、食品衛生法第52条第1項の許可を受けた施設

#### 2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

イノシシやシカの処理は、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」の許可



のある施設で実施します。

なお、業としてイノシシやシカの肉を取り扱う際に必要となる主な営業許可又は営業届は以下の表のとおりです。

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）をとさつし、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、若しくは細切する営業
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業
食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下「食肉製品」とする。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
そうざい製造業	通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業
複合型 そうざい製造業	そうざい製造業を行う者が、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業
冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業
複合型 冷凍食品製造業	冷凍食品製造業を行う者が、HACCPに基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業
飲食店営業	レストランなど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

※営業者は、施設ごとに「食品衛生責任者」を設置する必要があります。（ただし、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。）

許可の申請等詳しくは、管轄する保健所にお問い合わせください。

のある施設で実施します。

なお、業としてイノシシやシカの肉を取り扱う際に必要となる主な営業許可は以下の表のとおりです。

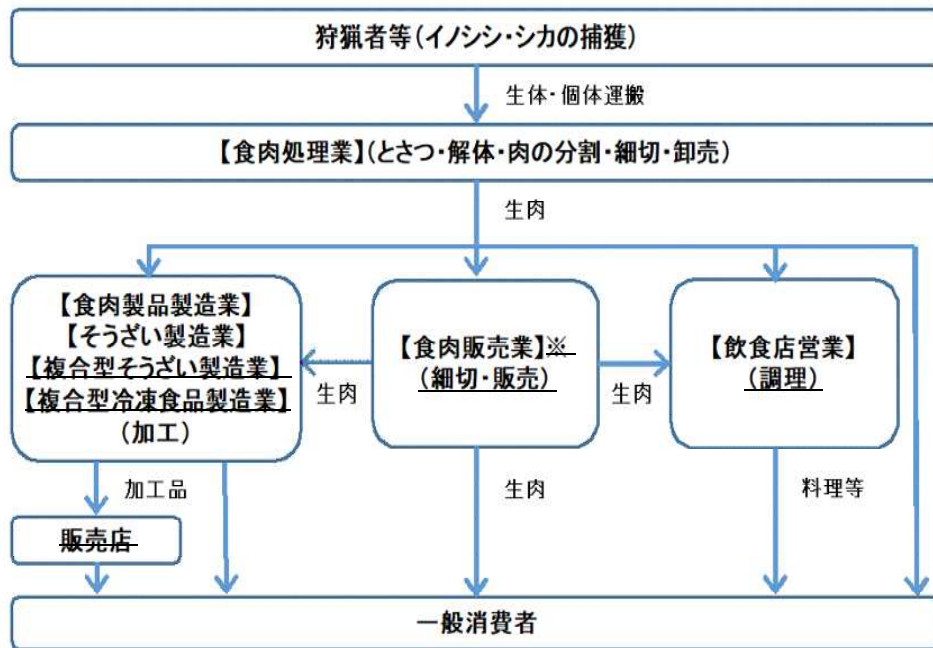
用語	定義
食肉処理業	食用の目的で鳥（鶏、あひる、七面鳥を除く）若しくは獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く）をとさつし、若しくは解体する営業、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業 なお、許可を受けた食肉販売業者が食肉を細切包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる
食肉製品製造業	食肉を加工し、ハム、ソーセージなどを製造する営業
そうざい製造業	通常副食物としてそのまま食べられる煮物、焼き物、和え物、揚げ物などを製造する営業
飲食店営業	レストランなどの飲食店で食肉を材料とする料理を客に飲食させる営業

※表中の営業許可を受けた場合、施設又はその部門ごとに「食品衛生責任者」を設置する必要があります。（ただし、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。）

許可の申請等詳しくは、管轄する保健所にお問い合わせください。

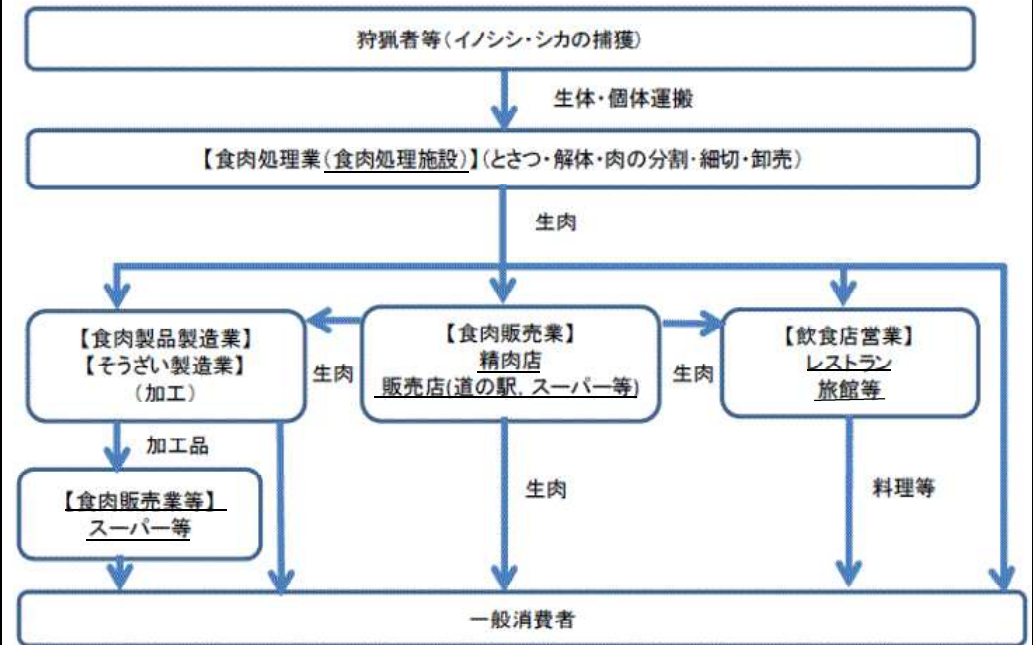


【営業許可イメージ】



※包装済みの食肉を仕入れてそのまま販売する場合、営業届となる。

【営業許可イメージ】



#### IV 安全性の確保

##### 1 人獣共通感染症など疾病への対応について

人と動物に共通する感染症を「人獣共通感染症（Zoonosis：ズーノーシス）」といい、細菌性のペストや結核，ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ，リケッチア性のツツガムシ病やQ熱，クラミジア性のオウム病，寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病，プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病等，たくさんの病気が報告されています。

また，海外では加熱をしても回避できないCWDの疾病も報告されています。

そのなかでも，特に注意しなければならないのは，動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には，野生鳥獣（動物）では，病原体に感染しても症状が軽かったり，全く病気にならないものもあります。

野生鳥獣は，愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず，どのような病原体を保有しているかわからないため，処理業者や狩猟者等は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると，病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と，ダニ等から間接的に感染する場合があります。

処理業者や狩猟者等は，血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため，覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また，ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために，捕獲個体を取り扱う際は，長袖，長ズボン，手袋などを着用して，できる限り直接触れないようにしましょう。

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，医療機関を速やかに受診してください。

また，血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし，触れる場合はゴム，ビニール等合成樹脂製手袋を着用するなど，体液等と直接接触しないよう留意してください。特に，手足等に傷がある場合は体液等は傷口に触れないようにしましょう。

#### IV 安全性の確保

##### 1 人獣共通感染症など疾病への対応について

人と動物に共通する感染症を「人獣共通感染症（Zoonosis：ズーノーシス）」といい，細菌性のペストや結核，ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ，リケッチア性のツツガムシ病やQ熱，クラミジア性のオウム病，寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病，プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病等，たくさんの病気が報告されています。

また，海外では加熱をしても回避できないCWDの疾病も報告されています。

そのなかでも，特に注意しなければならないのは，動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には，野生鳥獣（動物）では，病原体に感染しても症状が軽かったり，全く病気にならないものもあります。

野生鳥獣は，愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず，どのような病原体を保有しているかわからないため，処理業者や狩猟者等は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると，病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と，ダニ等から間接的に感染する場合があります。

処理業者や狩猟者等は，血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため，覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また，ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために，捕獲個体を取り扱う際は，長袖，長ズボン，手袋などを着用して，できる限り直接触れないようにしましょう。

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，医療機関を速やかに受診してください。

また，血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし，触れる場合はゴム，ビニール等合成樹脂製手袋を着用するなど，体液等と直接接触しないよう留意してください。特に，手足等に傷がある場合は体液等は傷口に触れないようにしましょう。

【野生鳥獣による食中毒や感染症】

感染症	特徴	発生事例や症状
E型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	症状:潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を 発症する場合があります、致死率は20%に 達する。	シカ肉 平成15年兵庫県 イノシシ肉 平成15年長崎県、鳥取県 平成17年福岡県
肝てつ (寄生虫性疾患)	症状:胆管に寄生し胆管の肥厚、肝障害を起こ す。 感染初期は発熱、肝機能の異常、慢性 期は貧血、腹痛、下痢、黄疸など	畜産業界では昔から問題とな っている寄生虫症で、現在で も、牛にもみられる。
肺吸虫症、 肺ジストマ症 (寄生虫性疾患)	症状:通常は肺に寄生し発熱、発咳、血痰など を呈し、重度では胸水貯留や気胸を起 こす。 異所寄生した場合は、脳腫瘍に似た症 状を引き起こし、重症となることがあ る。	四国地方のイノシシの57.2% から肺吸虫特異抗体が陽性と いう研究報告(2009～2011年) がある。 イノシシの生肉を食べて感染 するため、生肉を食した猟犬 からも抗体が検出されている。
野兔病 (細菌性疾患)	症状:潜伏期間は3～5日 突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、 嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。 未治療では3割以上の死亡率であるが、 通常治療する。	ノウサギ肉 平成20年千葉県 ノウサギの解体作業 平成20年福島県
腸管出血性大腸菌 (細菌性疾患: 食中毒を起こす 細菌)	症状:潜伏期間は2～7日 血便を伴う水様性下痢、激しい腹痛、 発熱、嘔吐、痙攣など 溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する 場合がある。 乳幼児・高齢者では重症化し、死亡す る場合がある。	シカ肉 平成13年大分県、福岡県 牛・シカなどの反芻獣が保菌 動物であり、生肉や加熱不十 分な肉を食べて感染する。
カンビロバクター (細菌性疾患: 食中毒を起こす 細菌)	症状:潜伏期間は2～7日 発熱、頭痛、腹痛、下痢、風邪に似た 症状 腸炎を起こした後に、自己免疫性神経 疾患であるギラン・バレー症候群を起 こすことがある。	家畜では牛、豚などのほか鶏 などで保菌しており、多くの 動物の腸管内に存在する。 二次感染により汚染された食 品からも感染する。
CWD (慢性消耗性疾患) シカのプリオン病	症状:鹿の脳がスポンジ状になり、体重減少や 異常行動がみられる。 BSE(牛海綿状脳症)と同様にプリオン が原因で、北米など海外で発生事例あ り。	人に感染した事例は証明され ていないが、プリオンが原因 のため、通常の加熱では感染 を防げない。

【野生鳥獣による食中毒や感染症】

感染症	特徴	発生事例や症状
E型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	症状:潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を 発症する場合があります、致死率は20%に 達する。	シカ肉 平成15年兵庫県 イノシシ肉 平成15年長崎県、鳥取県 平成17年福岡県
肝てつ (寄生虫性疾患)	症状:胆管に寄生し胆管の肥厚、肝障害を起こ す。 感染初期は発熱、肝機能の異常、慢性 期は貧血、腹痛、下痢、黄疸など	畜産業界では昔から問題とな っている寄生虫症で、現在で も、牛にもみられる。
肺吸虫症、 肺ジストマ症 (寄生虫性疾患)	症状:通常は肺に寄生し発熱、発咳、血痰など を呈し、重度では胸水貯留や気胸を起 こす。 異所寄生した場合は、脳腫瘍に似た症 状を引き起こし、重症となることがあ る。	四国地方のイノシシの57.2% から肺吸虫特異抗体が陽性と いう研究報告(2009～2011年) がある。 イノシシの生肉を食べて感染 するため、生肉を食した猟犬 からも抗体が検出されている。
野兔病 (細菌性疾患)	症状:潜伏期間は3～5日 突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、 嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。 未治療では3割以上の死亡率であるが、 通常治療する。	ノウサギ肉 平成20年千葉県 ノウサギの解体作業 平成20年福島県
腸管出血性大腸菌 (細菌性疾患: 食中毒を起こす 細菌)	症状:潜伏期間は2～7日 血便を伴う水様性下痢、激しい腹痛、 発熱、嘔吐、痙攣など 溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する 場合がある。 乳幼児・高齢者では重症化し、死亡す る場合がある。	シカ肉 平成13年大分県、福岡県 牛・シカなどの反芻獣が保菌 動物であり、生肉や加熱不十 分な肉を食べて感染する。
カンビロバクター (細菌性疾患: 食中毒を起こす 細菌)	症状:潜伏期間は2～7日 発熱、頭痛、腹痛、下痢、風邪に似た 症状 腸炎を起こした後に、自己免疫性神経 疾患であるギラン・バレー症候群を起 こすことがある。	家畜では牛、豚などのほか鶏 などで保菌しており、多くの 動物の腸管内に存在する。 二次感染により汚染された食 品からも感染する。
CWD (慢性消耗性疾患) シカのプリオン病	症状:鹿の脳がスポンジ状になり、体重減少や 異常行動がみられる。 BSE(牛海綿状脳症)と同様にプリオン が原因で、北米など海外で発生事例あ り。	人に感染した事例は証明され ていないが、プリオンが原因 のため、通常の加熱では感染 を防げない。

注) このほかにも、人に対して病原性のある細菌、ウイルス及び寄生虫等が付着している可能性があります。

## 2 調理時の取扱いについて

野生獣肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症及び食中毒等の健康被害の危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、肉の中心部まで十分火が通るよう加熱処理（中心部の温度が摂氏75度以上で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱）を行うことで感染を防止することができます。

また、食肉は摂氏10度以下で保管してください。ただし、細切りした食肉を凍結したものであって包装容器に入れられたものについては、摂氏マイナス15度以下で保管してください。また、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取り扱うとともに、家畜の食肉と区別して保管してください。

なお、肉眼的異常が見られない場合にも高率に細菌やウイルス、寄生虫等が感染している可能性があることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けるようにするとともに、処理終了ごとに洗浄、摂氏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、衛生的に保管してください。

## 3 消費時の取扱いについて

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、食中毒等の発生を防止するため、肉の中心部の温度が摂氏75度以上で1分間以上加熱するかこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して食べるようにしてください。

## 4 処理・流通における安全について

野生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のはもちろんのこと、野生のイノシシやシカを捕獲する

注) このほかにも、人に対して病原性のある細菌、ウイルス及び寄生虫等が付着している可能性があります。

## 2 調理時の取扱いについて

野生獣肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症及び食中毒等の健康被害の危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、肉の中心部まで十分火が通るよう加熱処理（中心部の温度が摂氏75度以上で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により加熱）を行うことで感染を防止することができます。

また、食肉は摂氏10度以下で保管してください。ただし、細切りした食肉を凍結したものであって包装容器に入れられたものについては、摂氏マイナス15度以下で保管してください。また、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取り扱うとともに、家畜の食肉と区別して保管してください。

なお、肉眼的異常が見られない場合にも高率に細菌やウイルス、寄生虫等が感染している可能性があることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けるようにするとともに、処理終了ごとに洗浄、摂氏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、衛生的に保管してください。

## 3 消費時の取扱いについて

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、食中毒等の発生を防止するため、肉の中心部の温度が摂氏75度以上で1分間以上加熱するかこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して食べるようにしてください。

## 4 処理・流通における安全について

野生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のはもちろんのこと、野生のイノシシやシカを捕獲する

時点から、食肉の安心・安全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。

ア	狩猟者等による捕獲・止め刺しによる以外で、既に死亡している個体及び死亡原因が不明の個体
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 ※銃弾が残る可能性があるとともに、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、転倒や打ち身等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等の病気に感染している恐れがあります。 ・顔面その他に異常な形（奇形）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 ・脱毛が激しいもの ・痩せている度合いが著しいもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が複数箇所見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）などが多く見られるもの ・下痢により体表面、特に臀部周辺が著しく汚れているもの ・鼻、口、肛門等からの黒赤色調の出血のあるもの ・その他外見上明らかな異常が見られるもの
カ	その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合に、当該地域で捕獲した個体 ・狩猟者等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、捕獲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してはいけません。

時点から、食肉の安心・安全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。

ア	狩猟者等による捕獲・止め刺しによる以外で、既に死亡している個体及び死亡原因が不明の個体
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 ※銃弾が残る可能性があるとともに、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、転倒や打ち身等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等の病気に感染している恐れがあります。 ・顔面その他に異常な形（奇形）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 ・脱毛が激しいもの ・痩せている度合いが著しいもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が複数箇所見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）などが多く見られるもの ・下痢により体表面、特に臀部周辺が著しく汚れているもの ・鼻、口、肛門等からの黒赤色調の出血のあるもの ・その他外見上明らかな異常が見られるもの
カ	その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合に、当該地域で捕獲した個体 ・狩猟者等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、捕獲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してはいけません。



キ	捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否などから、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る個体
ク	処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に消化管の内容物や尿が付着した個体 ※病原体や食中毒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。
ケ	捕獲時に、歩行、拳動等に異常のあった個体

※ア～ケの項目に該当しないことを確認した記録を作成し、処理業者に伝えるとともに、適切な期間保存してください。

## V 取組に関する自治体、地域関係者の役割

### 1 動物福祉

動物福祉の考え方は、野生鳥獣の食肉利用を否定するものではなく、捕殺などの取扱い時の苦痛を最小限にとどめようとする考え方です。取組に関する自治体、地域関係者は動物福祉の観点から、捕獲方法等に十分配慮した上で取り組んでください。

### 2 狩猟者等への衛生教育と指導

従来、狩猟等の行為により捕獲された野生鳥獣は、自家消費を前提として「自己責任」のもとで消費されていたことから、狩猟者等に対する食品衛生教育はほとんど行われませんでした。

社会情勢が大きく変化する中、野生鳥獣を活用するためには、狩猟者等の活動に

キ	捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否などから、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る個体
ク	処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に消化管の内容物や尿が付着した個体 ※病原体や食中毒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。
ケ	捕獲時に、歩行、拳動等に異常のあった個体

※ア～ケの項目に該当しないことを確認した記録を作成し、処理業者に伝えるとともに、適切な期間保存してください。

## V 取組に関する自治体、地域関係者の役割

### 1 動物福祉

動物福祉の考え方は、野生鳥獣の食肉利用を否定するものではなく、捕殺などの取扱い時の苦痛を最小限にとどめようとする考え方です。取組に関する自治体、地域関係者は動物福祉の観点から、捕獲方法等に十分配慮した上で取り組んでください。

### 2 狩猟者等への衛生教育と指導

従来、狩猟等の行為により捕獲された野生鳥獣は、自家消費を前提として「自己責任」のもとで消費されていたことから、狩猟者等に対する食品衛生教育はほとんど行われませんでした。

社会情勢が大きく変化する中、野生鳥獣を活用するためには、狩猟者等の活動に

も食品衛生の専門的な知識が求められる状況となってきました。

人獣共通感染症への取組と同様に、狩猟者等や処理業者、消費者などの衛生的危害を未然に防止するため、自治体等は狩猟者等における食品衛生の知識の習得を支援します。

また、処理施設は、狩猟者等と契約する際に、狩猟者等が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認するとともに、研修等の機会を確保するよう努めてください。

### 3 行政の支援

野生鳥獣の活用を推進するためには、食肉の安全性を確保するために必要な多くの実施すべき事項があります。

その一方、捕獲作業の難しさから安定的な食肉生産・供給が難しい食材です。

地域における野生鳥獣の活用の取組に一定の筋道が見えるまでは、関係する自治体は、食品衛生に配慮し、食の安心・安全の確保に向けた取組がなされるよう支援に努めるものとします。

## VI 処理施設に必要な設備等

### 1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

捕獲したイノシシ、シカを食肉として処理（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（食衛法条例第2条第1項、食品衛生法施行規則第66条の7別表第19及び別表第20）に適合する必要がありますので、許可の取得に当たっては、必ず着工前に平面図を示し、管轄する保健所に相談してください。

（削除）

も食品衛生の専門的な知識が求められる状況となってきました。

人獣共通感染症への取組と同様に、狩猟者等や処理業者、消費者などの衛生的危害を未然に防止するため、自治体等は狩猟者等における食品衛生の知識の習得を支援します。

また、処理施設は、狩猟者等と契約する際に、狩猟者等が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認するとともに、研修等の機会を確保するよう努めてください。

### 3 行政の支援

野生鳥獣の活用を推進するためには、食肉の安全性を確保するために必要な多くの実施すべき事項があります。

その一方、捕獲作業の難しさから安定的な食肉生産・供給が難しい食材です。

地域における野生鳥獣の活用の取組に一定の筋道が見えるまでは、関係する自治体は、食品衛生に配慮し、食の安心・安全の確保に向けた取組がなされるよう支援に努めるものとします。

## VI 処理施設に必要な設備等

### 1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

捕獲したイノシシ、シカを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法第52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（食衛法条例第3条別表第2及び別表第3）に適合する必要がありますので、許可の取得に当たっては、必ず着工前に平面図を示し、管轄する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、食衛法条例第3条別表第2及び別表第3で定める事項のほか、次の基準を満たす必要があります。（処理施設の基準や衛生措置に関する基本的な



## **2 施設・設備の衛生管理**

食品衛生法の改正により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設について、食品衛生法第51条第2項に基づきHACCPに沿った衛生管理の実施が求められています。

食肉処理業者は、食品衛生施行規則第66条の2（別表第17及び第18）の規定に基づき、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を作成し、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。

小規模事業者の場合は、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ので、一般社団法人ジビエ振興協会が作成した「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

考え方は、と畜場法に準じます。）

### (1) と体の洗浄区域

- ・受入したと体を、飲用に適する水を用いて十分に洗浄できるような洗浄区域を設けること。
- ・洗浄区域は、荷受場と共用できますが、その他の区域とは区画され、その他の施設を汚染しない構造であること。

### (2) と体懸吊（けんちょう）設備

- ・内臓摘出、皮はぎ作業を衛生的に行うため、吊り下げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備を設けること。
- ・懸吊の際は懸吊用ハンガーを使用すること。

### (3) 熱湯消毒槽の設置

- ・内臓摘出、皮はぎ作業時に、と体又は食肉に直接接触する器具等を頻繁に殺菌消毒するため、解体室に摂氏83度以上の温湯の供給可能な温湯設備を設けること。

### (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。

## **3 施設・設備の衛生管理**

危害分析・重要管理点方式（HACCP）の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながるなど、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、野生鳥獣肉の処理についても、危害分析・重要管理点方式に基づく衛生管理を行うことが望まれます。

公衆衛生上講ずべき措置の基準は、危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合にあっては食衛法条例の別表第1、危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合にあっては同条例の別表第1の2で定める基準を遵守してください。

管理のための手引書」を参照してください。

(1) 食品等取扱者の衛生管理（抜粋）

- ① 食品等取扱者は、衛生的な作業着・マスク等を着用すること。
- ② 始業前に、食品等取扱者の服装、体調等を確認すること。従事者が体調不良の場合、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なので、十分に洗浄消毒を行うこと。

(2) 施設・設備等の衛生管理（抜粋）

- ① 施設を清潔に保ち、整理整頓を行うこと。
- ② 採光、換気を十分に行うこと。
- ③ ネズミや昆虫の侵入を防ぐための設備を点検し、必要により防除等を行うこと。
- ④ 設備・器具は適切に清掃・消毒を行い、必要な点検を行うこと。
- ⑤ 廃棄物は食品とは区別し、廃棄物から食品への汚染が起らないようにすること。また、異臭等が発生しないよう、十分な管理をすること。
- ⑥ トイレは清潔に保つこと。
- ⑦ 洗剤、消毒剤等の薬剤は取扱いに十分注意し、食品又は添加物への混入を防止すること。

(3) 使用水の衛生管理（抜粋）

- ① 原則として水道水を使用すること。
- ② 水道水以外を使用する場合は、年1回以上水質検査を行うこと。結果が飲用不適の場合は、管轄の保健所に相談してください。
- ③ 殺菌装置又は浄水装置を使用する場合は、装置が正常に作動していることを定期的に確認し、その結果を記録すること。

(4) 食品衛生責任者の選任（抜粋）

- ① 処理施設ごとに食品衛生責任者を定め、衛生管理に責任を持って当たらせること。
- ② 食品衛生責任者は、定期的に講習会等を受講し、食品衛生に関する新し

(1) 食品取扱者等の衛生管理（抜粋）

- ① 食品取扱者等は、衛生的な作業着・マスク等を着用すること。
- ② 始業前に、食品取扱者等の服装、体調等を確認すること。従事者が体調不良の場合、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なので、十分に洗浄消毒を行うこと。

(2) 施設・食品取扱設備等の衛生管理（抜粋）

- ① 施設を清潔に保ち、整理整頓を行うこと。
- ② 採光、換気を十分に行うこと。
- ③ ネズミや昆虫の侵入を防ぐための設備を点検し、必要により防除等を行うこと。
- ④ 設備・器具は適切に清掃・消毒を行い、必要な点検を行うこと。
- ⑤ 廃棄物は食品とは区別し、廃棄物から食品への汚染が起らないようにすること。また、異臭等が発生しないよう、十分な管理をすること。
- ⑥ トイレは清潔に保つこと。
- ⑦ 洗剤、消毒剤等の薬剤は、明確に表示し、区別して保管すること。

(3) 使用水の衛生管理（抜粋）

- ① 原則として水道水を使用すること。
- ② 水道水以外を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、結果が飲用不適の場合は、管轄の保健所に相談してください。
- ③ 滅菌装置又は浄水装置を使用する場合は、常に正常に作動していることを確認し、定期的に点検、整備を行うこと。

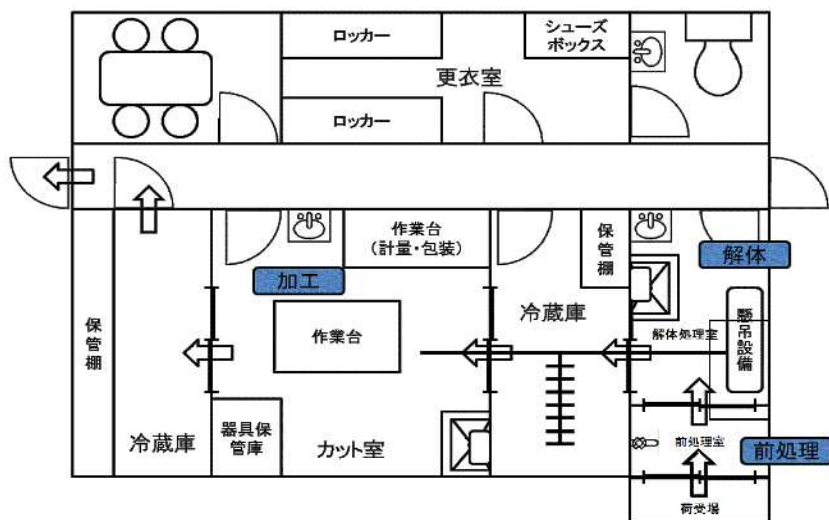
(4) 食品衛生責任者の設置（抜粋）

- ① 処理施設ごとに食品衛生責任者を設置し、衛生管理に責任を持って当たらせること。
- ② 食品衛生責任者は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を身に

い知見の習得に努めること。

- ③ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従って衛生管理に当たり、営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。

【施設見取図の例】



### 3 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出

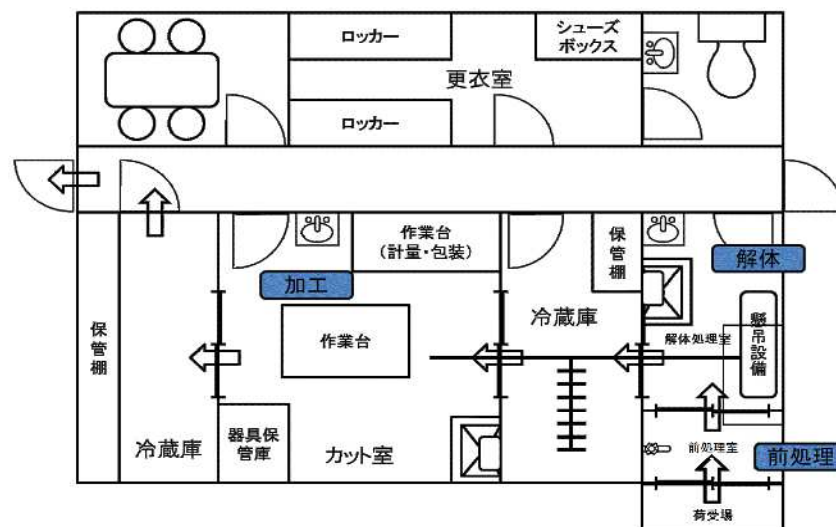
捕獲したイノシシ、シカの浸漬・脱血・解凍・脱毛等を行う施設を設置する際は、水質汚濁防止法第5条第1項の規定に基づく特定施設の設置届出を60日前までに行わなければなりません。

設置に当たっては、事前に管轄する県地域振興局・支庁（保健所）、また、屋久島町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町及び与論町については県環

つけるとともに、定期的に講習会等を受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。

- ③ 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を計画して実施し、衛生教育に努めること。

【施設見取図の例】



### 4 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出

捕獲したイノシシ、シカの浸漬・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。

設置に当たっては、事前に管轄する県地域振興局・支庁（保健所）、また、屋久島町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町及び与論町については県環

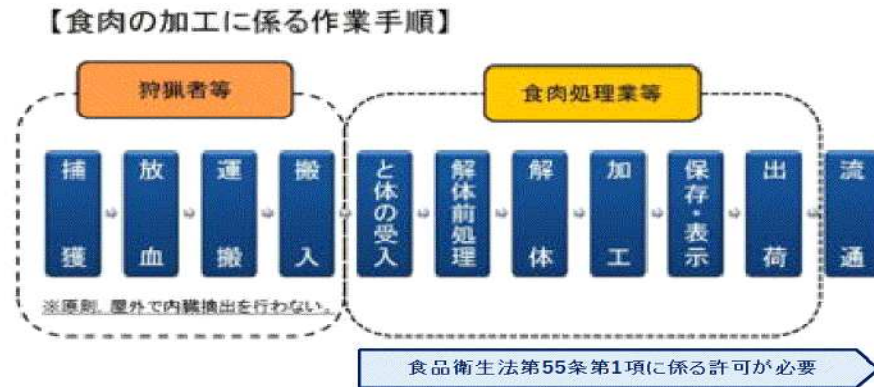
境保全課に相談してください。

## 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、狩猟者等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よく理解し、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。

### 1 作業工程区分

イノシシ及びシカ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。



### 2 狩猟者等の遵守事項

#### (1) 捕獲

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。**内臓摘出をしない個体は、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、品質が大きく影響されます。

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持するため、

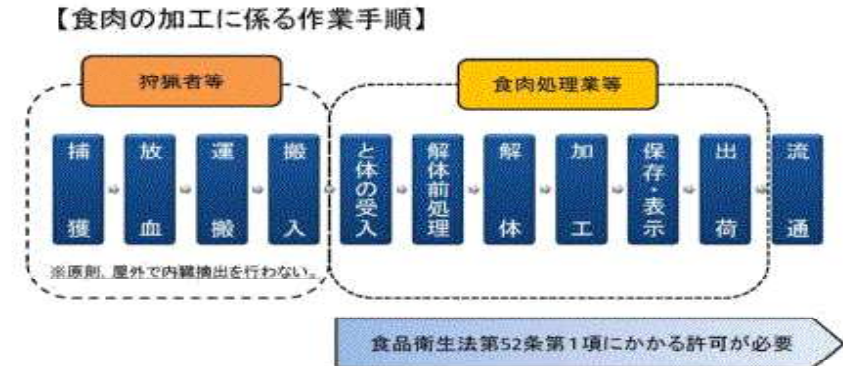
境保全課に相談してください。

## 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、狩猟者等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よく理解し、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。

### 1 作業工程区分

イノシシ及びシカ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。



### 2 狩猟者等の遵守事項

#### (1) 捕獲

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。**内臓摘出をしない個体は、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、品質が大きく影響されます。

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持するため、

捕獲後、できるだけ短時間で処理施設へ引き渡してください。

① 狩猟者等の健康状態

- ・狩猟者等の野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の中の「七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理」を遵守してください。
- ・また、放血等の際に、狩猟者等が肉等に触れる可能性があるため、発熱や下痢等、体調不良の場合は、食肉の処理につながる捕獲は行わないでください。

② 銃器による捕獲

- ・狙撃部位（狙い）は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないように心がけてください。
- ・食肉への異物混入のリスクを避けるため、獣類の捕獲又は仕留める際に散弾（スラッグ弾（一発弾）を除く）を使用しないでください。
- ・腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒起因菌等により汚染されている可能性があるため、食用として利用しないでください。
- ・なお、捕獲前には、前述Ⅳの4の表中ケについて、捕獲後は前述Ⅳの4の表中オについて確認してください。

③ わなによる捕獲

- ・わなにより捕獲された個体は、転倒や打ち身等により体を痛め、食肉として利用できない場合があります。捕獲時の状況を十分に観察し、利用可能な個体であるか、食用に利用できない部位がないかどうかを判断してください。
- ・屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うことなどにより野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮してください。
- ・わなの種類（箱、くくり）、くくりわなにかかった部位、止め刺しを行った時刻と部位等の情報を記録に残してください。

- ④ 食用として供する場合は、捕獲した個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録に残してください。

⑤ 外見の異常の確認

捕獲後、できるだけ短時間で処理施設へ引き渡してください。

① 狩猟者等の健康状態

- ・狩猟者等の野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として食衛法条例別表第1の中の「2 施設における食品取扱者等の衛生管理」を遵守してください。
- ・また、放血等の際に、狩猟者等が肉等に触れる可能性があるため、発熱や下痢等、体調不良の場合は、食肉の処理につながる捕獲は行わないでください。

② 銃器による捕獲

- ・狙撃部位（狙い）は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないように心がけてください。
- ・食肉への異物混入のリスクを避けるため、獣類の捕獲又は仕留める際に散弾（スラッグ弾（一発弾）を除く）を使用しないでください。
- ・腹部内臓を撃ち抜いた個体については、食中毒起因菌等により汚染されている可能性があるため、食用として利用しないでください。
- ・なお、捕獲前には、前述Ⅳの4の表中ケについて、捕獲後は前述Ⅳの4の表中オについて確認してください。

③ わなによる捕獲

- ・わなにより捕獲された個体は、転倒や打ち身等により体を痛め、食肉として利用できない場合があります。捕獲時の状況を十分に観察し、利用可能な個体であるか、食用に利用できない部位がないかどうかを判断してください。
- ・屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うことなどにより野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮してください。
- ・わなの種類（箱、くくり）、くくりわなにかかった部位、止め刺しを行った時刻と部位等の情報を記録に残してください。

- ④ 食用として供する場合は、捕獲した個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録に残してください。

⑤ 外見の異常の確認

- ・前述Ⅳの4の表中オの異常の有無について確認するとともに、異常を発見したときは、その個体は食用にしないでください。

## (2) 放血

放血の良し悪しは、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、捕獲・止め刺し後、直ちに放血を行ってください。

- ① 放血に当たっては、公衆衛生及び環境への影響等に十分配慮してください。
- ② 止め刺し後は、頸動脈を切断するとともに、頭部を下にして放血を促してください。心臓が動いている間に行う方が、より確実な放血ができます。
- ③ 切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、開口部が汚染されないように取り扱ってください。また、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取り扱ってください。
- ④ 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔の内部に溜まった血液を十分に排出してください。
- ⑤ 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒してください。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、又は複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用し、洗浄に使用する水は飲用に適するものを使用してください。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、十分に整備してください。
- ⑥ 使用する手袋は、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でください。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換してください。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、交換してください。
- ⑦ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用にしないでください。

## (3) 屋外で内臓摘出を行う場合

- ・前述Ⅳの4の表中オの異常の有無について確認するとともに、異常を発見したときは、その個体は食用にしないでください。

## (2) 放血

放血の良し悪しは、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、捕獲・止め刺し後、直ちに放血を行ってください。

- ① 放血に当たっては、公衆衛生及び環境への影響等に十分配慮してください。
- ② 止め刺し後は、頸動脈を切断するとともに、頭部を下にして放血を促してください。心臓が動いている間に行う方が、より確実な放血ができます。
- ③ 切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、開口部が汚染されないように取り扱ってください。また、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取り扱ってください。
- ④ 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔の内部に溜まった血液を十分に排出してください。
- ⑤ 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒してください。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、又は複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用し、洗浄に使用する水は飲用に適するものを使用してください。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、十分に整備してください。
- ⑥ 使用する手袋は、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でください。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換してください。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、交換してください。
- ⑦ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用にしないでください。

## (3) 屋外で内臓摘出を行う場合

屋外における内臓摘出は、捕獲場所から処理施設への運搬に長時間を要し、腸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により個体が損傷し、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。

また、雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、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は、**屋外での内臓摘出を行わず**、処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓を摘出してください。

- ① 内臓摘出に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒してください。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、又は複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用してください。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、十分に整備を行ってください。
- ② 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維性のものは使用しないでください。複数個体を処理する場合は、1頭ごとに当該手袋を交換してください。
- ③ 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腹を紐等で縛ることにより、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してください。消化管内容物による汚染を防ぐ方法として、次に掲げる事項を遵守し行ってください。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用にしないでください。
  - 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）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紮し、同様に食道についても結紮すること。結紮に当たっては、紐やゴム、

屋外における内臓摘出は、捕獲場所から処理施設への運搬に長時間を要し、腸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により個体が損傷し、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し、以下の項目の遵守を徹底してください。

また、雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、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は、**屋外での内臓摘出を行わず**、処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓を摘出してください。

- ① 内臓摘出に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒してください。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、又は複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用してください。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、十分に整備を行ってください。
- ② 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維性のものは使用しないでください。複数個体を処理する場合は、1頭ごとに当該手袋を交換してください。
- ③ 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腹を紐等で縛ることにより、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してください。消化管内容物による汚染を防ぐ方法として、次に掲げる事項を遵守し行ってください。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用にしないでください。
  - 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）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紮し、同様に食道についても結紮すること。結紮に当たっては、紐やゴム、結束バ



結束バンド等を使い、二重に結紮すること。

オ 摘出した内臓については、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者等が異常の有無を確認すること。

- ④ 狩猟者等は、摘出した内臓について写真及び内臓摘出の実施状況に関する記録を残してください。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用にしないでください。

なお、個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とします。ただし、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、内臓全体を摘出して差し支えありません。摘出した内臓については、処理施設に搬入し、処理業者は異常の有無を確認してください。

- ⑤ 摘出した内臓の写真及び内臓摘出の実施状況に関する記録は、適切な期間保存してください。
- ⑥ 屋外で摘出された内臓は、食用にしないでください。
- ⑦ 食用にしないと判断した個体については、関係法令に基づき処理し、捕獲した場所に放置しないでください。

#### (4) 運搬

捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため、速やかに処理施設へ搬入してください。

- ① 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、品質が大きく影響されますので、捕獲から搬入は可能な限り短時間で行い、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意してください。
- ② 丁寧な個体運搬を心掛け、損傷及び損傷に伴う個体の細菌汚染の防止に努めてください。
- ③ また、内臓摘出がより短時間で実施できるよう、施設の処理業者と予め調整してください。
- ④ 捕獲個体を1頭ずつシートで覆うなどにより、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してください。
- ⑤ 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合は、食用にしないでくだ

ンド等を使い、二重に結紮すること。

オ 摘出した内臓については、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者等が異常の有無を確認すること。

- ④ 狩猟者等は、摘出した内臓について写真及び内臓摘出の実施状況に関する記録を残してください。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用にしないでください。

なお、個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とします。ただし、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、内臓全体を摘出して差し支えありません。摘出した内臓については、処理施設に搬入し、処理業者は異常の有無を確認してください。

- ⑤ 摘出した内臓の写真及び内臓摘出の実施状況に関する記録は、適切な期間保存してください。
- ⑥ 屋外で摘出された内臓は、食用にしないでください。
- ⑦ 食用にしないと判断した個体については、関係法令に基づき処理し、捕獲した場所に放置しないでください。

#### (4) 運搬

捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため、速やかに処理施設へ搬入してください。

- ① 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、品質が大きく影響されますので、捕獲から搬入は可能な限り短時間で行い、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意してください。
- ② 丁寧な個体運搬を心掛け、損傷及び損傷に伴う個体の細菌汚染の防止に努めてください。
- ③ また、内臓摘出がより短時間で実施できるよう、施設の処理業者と予め調整してください。
- ④ 捕獲個体を1頭ずつシートで覆うなどにより、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してください。
- ⑤ 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合は、食用にしないでくだ

さい。

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、使用の前後に洗浄してください。

(5) 施設への個体の搬入（情報の記録）

年齢、性別、捕獲時期など様々な状態で肉質にばらつきのある個体を適切に処理するとともに、「食の安心・安全」の実現に必要なトレーサビリティを確保するため、狩猟者等は、捕獲から搬入までに関する以下の情報を記録し、正確に処理業者に伝達してください。

- ① 狩猟者等の氏名及び免許番号
- ② 狩猟者等の健康状態
- ③ 捕獲した日時、場所、天候等
- ④ 捕獲方法
- ⑤ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
- ⑥ 損傷の有無や部位
- ⑦ 前述Ⅳの4の表中オに掲げる異常の確認結果
- ⑧ 推定年齢、性別及び推定体重
- ⑨ 放血の有無、方法、放血開始時刻、場所及び体温の異常の有無
- ⑩ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓及び臭気の異常の有無等
- ⑪ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法及び温度
- ⑫ 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間
- ⑬ その他の特記事項

注1) 処理業者が作成する「受入個体記録表」に必要な情報を、処理業者に漏れなく伝達するようにしてください。

注2) 狩猟者等が搬入した個体の状態を処理過程で確認することは、今後の品質向上に役立ちますので、自身の目で枝肉等の状態を確認するようにしてください。

注3) 狩猟者等が処理施設に立ち入る際は、施設の責任者の指示に従い、手指の消毒や履物の交換又は洗浄等の衛生措置をとってください。

(6) 野生動物の飼養

捕獲した野生鳥獣を食用として一時的に飼養した場合は、処理施設に出荷する

さい。

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、使用の前後に洗浄してください。

(5) 施設への個体の搬入（情報の記録）

年齢、性別、捕獲時期など様々な状態で肉質にばらつきのある個体を適切に処理するとともに、「食の安心・安全」の実現に必要なトレーサビリティを確保するため、狩猟者等は、捕獲から搬入までに関する以下の情報を記録し、正確に処理業者に伝達してください。

- ① 狩猟者等の氏名及び免許番号
- ② 狩猟者等の健康状態
- ③ 捕獲した日時、場所、天候等
- ④ 捕獲方法
- ⑤ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
- ⑥ 損傷の有無や部位
- ⑦ 前述Ⅳの4の表中オに掲げる異常の確認結果
- ⑧ 推定年齢、性別及び推定体重
- ⑨ 放血の有無、方法、放血開始時刻、場所及び体温の異常の有無
- ⑩ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓及び臭気の異常の有無等
- ⑪ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法及び温度
- ⑫ 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間
- ⑬ その他の特記事項

注1) 処理業者が作成する「受入個体記録表」に必要な情報を、処理業者に漏れなく伝達するようにしてください。

注2) 狩猟者等が搬入した個体の状態を処理過程で確認することは、今後の品質向上に役立ちますので、自身の目で枝肉等の状態を確認するようにしてください。

注3) 狩猟者等が処理施設に立ち入る際は、施設の責任者の指示に従い、手指の消毒や履物の交換又は洗浄等の衛生措置をとってください。

(6) 野生動物の飼養

捕獲した野生鳥獣を食用として一時的に飼養した場合は、処理施設に出荷する

前に、前述Ⅳの4の表中オについて確認し、異常が認められた場合は出荷しないでください。

#### (7) 処理業者がとさつ・放血を行う場合（生体搬入の場合）

狩猟者等が安全に捕獲個体を生体搬入できる場合は、処理業者は、以下により作業を行ってください。

- ① とさつ、放血は、前処理室で行ってください。
- ② 前述Ⅳの4の表に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用には絶対に利用しないでください。
- ③ とさつ前に、前述Ⅳの4の表に定める項目について狩猟者等から確認し、その結果を記録して2年間以上保存してください。
- ④ とさつ前の確認において前述Ⅳの4の表に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設でとさつを行わないでください。
- ⑤ とさつ前に、飲用に適する水を用いて可能な限り体表を洗浄してください。
- ⑥ 個体に直接接触するナイフ、結紮器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合はその都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒してください。また、放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防止してください。
- ⑦ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結紮し、又は閉塞させてください。
- ⑧ 放血部位の切開は最小限とすること。放血に当たっては首又は喉元の動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血し、その際に開口部が汚染されないように取り扱ってください。
- ⑨ 胸部を撃った個体の放血に当たっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開の上、内部に溜まった血液を十分に排出してください。
- ⑩ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒を行ってください。

### 3 処理業者の遵守事項

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。

前に、前述Ⅳの4の表中オについて確認し、異常が認められた場合は出荷しないでください。

#### (7) 処理業者がとさつ・放血を行う場合（生体搬入の場合）

狩猟者等が安全に捕獲個体を生体搬入できる場合は、処理業者は、以下により作業を行ってください。

- ① とさつ、放血は、前処理室で行ってください。
- ② 前述Ⅳの4の表に該当する場合は、当該野生鳥獣の肉を食用には絶対に利用しないでください。
- ③ とさつ前に、前述Ⅳの4の表に定める項目について狩猟者等から確認し、その結果を記録して2年間以上保存してください。
- ④ とさつ前の確認において前述Ⅳの4の表に定める項目その他の異常が確認された野生鳥獣は、処理施設でとさつを行わないでください。
- ⑤ とさつ前に、飲用に適する水を用いて可能な限り体表を洗浄してください。
- ⑥ 個体に直接接触するナイフ、結紮器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合はその都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒してください。また、放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防止してください。
- ⑦ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結紮し、又は閉塞させてください。
- ⑧ 放血部位の切開は最小限とすること。放血に当たっては首又は喉元の動脈を切断するとともに、頭部を下にして十分に放血し、その際に開口部が汚染されないように取り扱ってください。
- ⑨ 胸部を撃った個体の放血に当たっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開の上、内部に溜まった血液を十分に排出してください。
- ⑩ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒を行ってください。

### 3 処理業者の遵守事項

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。

【食肉の加工に係る作業手順】



なお、イノシシとシカでは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にイノシシとシカを処理することがないよう配慮して、施設を運営してください。

(1) 処理作業における衛生措置

処理作業における衛生措置は、食品衛生法施行規則第66条の2（別表第17及び別表第18）で定める事項のほか、次の措置を取ってください。

- ・解体は解体処理室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・解体作業専用の作業服、前掛け及び長靴等を着用すること。
- ・軍手は使用しないこと。
- ・手指が汚染された場合はその都度洗浄すること。
- ・と体に接触するナイフ（木製の柄は用いないこと）や機械器具等については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒を行うこと。また、外皮に接触する等により汚染した場合は、その都度洗浄消毒を行うこと。

【食肉の加工に係る作業手順】



なお、イノシシとシカでは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にイノシシとシカを処理することがないよう配慮して、施設を運営してください。

(1) 処理作業における衛生措置

処理作業における衛生措置は、危害分析・重要管理点方式を用いて行う場合にあっては食衛法条例の別表第1，危害分析・重要管理点方式を用いずに行う場合は同条例の別表第1の2で定める事項のほか、次の措置を取ってください。

- ・解体は解体処理室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・解体作業専用の作業服、前掛け及び長靴等を着用すること。
- ・軍手は使用しないこと。
- ・手指が汚染された場合はその都度洗浄すること。
- ・と体に接触するナイフ（木製の柄は用いないこと）や機械器具等については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒を行うこと。また、外皮に接触する等により汚染した場合は、その都度洗浄消毒を行うこと。

- ・直腸（肛門近く）結紮<sup>けっさつ</sup>と食道結紮<sup>けっさつ</sup>を行うこと。
- ・解体のそれぞれの段階において、肉や内臓に異常が認められないことを確認すること。
- ・複数種の野生獣処理を行う施設では、イノシシ・シカ肉と他の獣肉等とが接触して相互汚染しないように区別して保管等を行うこと。
- ・解体作業の終了後、施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

(2) と体の受入及び解体作業の工程表

- ・直腸（肛門近く）結紮<sup>けっさつ</sup>と食道結紮<sup>けっさつ</sup>を行うこと。
- ・解体のそれぞれの段階において、肉や内臓に異常が認められないことを確認すること。
- ・複数種の野生獣処理を行う施設では、イノシシ・シカ肉と他の獣肉等とが接触して相互汚染しないように区別して保管等を行うこと。
- ・解体作業の終了後、施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

(2) と体の受入及び解体作業の工程表

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 と体の受入 受付・搬入	荷受場	<ul style="list-style-type: none"> <li>受入時には、2の(5)「情報の記録」の項目に記載された以下の情報を狩猟者等から聞き取り、1頭ごとに「捕獲(飼養)・受入個体記録表(様式1, 様式2)」を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。</li> <li>① 狩猟者等の氏名及び免許番号</li> <li>② 狩猟者等の健康状態</li> <li>③ 捕獲した日時, 捕獲場所, 天候等</li> <li>④ 捕獲方法</li> <li>⑤ 被弾部位, くくりわなのかかり部位, 止め刺しの部位・方法等</li> <li>⑥ 損傷の有無や部位</li> <li>⑦ 前述IVの4の表中オに掲げる異常の確認結果(※異常を認めた個体は, 食用には利用せず, 処理施設に搬入しないでください。)</li> <li>⑧ 推定年齢, 性別及び推定体重</li> <li>⑨ 放血の有無, 方法, 放血開始時刻, 場所及び体温の異常の有無</li> <li>⑩ 内臓摘出の有無, 方法, 場所, 内臓・臭気の異常の有無等</li> <li>⑪ 運搬時の冷却の有無, 冷却開始時刻, 冷却方法及び温度</li> <li>⑫ 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間</li> <li>⑬ その他の特記事項</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>個体ごとに個体管理番号をつけるなど, 捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにしてください。</li> <li>搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては, 狩猟者等による異常の有無の確認が行われた個体は, 搬入された内臓について, 厚生労働省カラーアトラス(別紙)等を参考に, 再度異常の有無を確認してください。内臓の状態が確認できない個体については, 全部廃棄としてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>狩猟者等から必要な情報を得るとともに, 食肉利用に適した個体であるかどうかを1頭ごとに, 天然孔, 排出物及び可視粘膜の状態について, 目視で確認し, 異常の有無や捕獲時の状況などをもとに, 受入可否を総合的に判断してください。</li> <li>異常が認められた個体に使用した機械器具等は, 速やかに洗浄・消毒すること。</li> <li>体表の汚染及び個体の損傷を防止するため, 個体を引きずり落とす等の取扱いを行わないよう丁寧に扱うこと。</li> </ul>

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 と体の受入 受付・搬入	荷受場	<ul style="list-style-type: none"> <li>受入時には、2の(4)「情報の記録」の項目に記載された以下の情報を狩猟者等から聞き取り、1頭ごとに「捕獲(飼養)・受入個体記録表(様式1, 様式2)」を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。</li> <li>① 狩猟者等の氏名及び免許番号</li> <li>② 狩猟者等の健康状態</li> <li>③ 捕獲した日時, 捕獲場所, 天候等</li> <li>④ 捕獲方法</li> <li>⑤ 被弾部位, くくりわなのかかり部位, 止め刺しの部位・方法等</li> <li>⑥ 損傷の有無や部位</li> <li>⑦ 前述IVの4の表中オに掲げる異常の確認結果(※異常を認めた個体は, 食用には利用せず, 処理施設に搬入しないでください。)</li> <li>⑧ 推定年齢, 性別及び推定体重</li> <li>⑨ 放血の有無, 方法, 放血開始時刻, 場所及び体温の異常の有無</li> <li>⑩ 内臓摘出の有無, 方法, 場所, 内臓・臭気の異常の有無等</li> <li>⑪ 運搬時の冷却の有無, 冷却開始時刻, 冷却方法及び温度</li> <li>⑫ 放血後から処理施設に搬入されるまでにかかった時間</li> <li>⑬ その他の特記事項</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>個体ごとに個体管理番号をつけるなど, 捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにしてください。</li> <li>搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては, 狩猟者等による異常の有無の確認が行われた個体は, 搬入された内臓について, 厚生労働省カラーアトラス(別紙)等を参考に, 再度異常の有無を確認してください。内臓の状態が確認できない個体については, 全部廃棄としてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>狩猟者等から必要な情報を得るとともに, 食肉利用に適した個体であるかどうかを1頭ごとに, 天然孔, 排出物及び可視粘膜の状態について, 目視で確認し, 異常の有無や捕獲時の状況などをもとに, 受入可否を総合的に判断してください。</li> <li>異常が認められた個体に使用した機械器具等は, 速やかに洗浄・消毒すること。</li> <li>体表の汚染及び個体の損傷を防止するため, 個体を引きずり落とす等の取扱いを行わないよう丁寧に扱うこと。</li> </ul>



作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
2 体表洗浄	前処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・泥等による体表の汚れのひどい個体は、飲用に適する水を使用して、体表を十分に洗浄してください。</li> <li>・また、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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄は解体処理室に搬入する前に行うこと。</li> <li>・泥等の汚れを残さないこと。</li> <li>・洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</li> </ul>
3 結紮、懸吊	前処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行ってください。</li> <li>・と体が床に接触しないように、完全に吊り上げてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結紮器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> </ul>
4 はく皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開してください。</li> <li>・はく皮した部分は、外皮による汚染を防ぎ、汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・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紮するとともに、肛門部による個体の汚染を防いでください。結紮に当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結紮してください。</li> <li>・はく皮した部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いため、ナイフや手指等と被毛との接触については細心の注意を払ってください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染した場合は、摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> <li>・手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</li> <li>・はく皮の作業終了時、エプロン・長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落としした上で、清潔なエプロンや長靴を着用すること。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に、十分注意すること。</li> </ul>

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
2 体表洗浄	前処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・泥等による体表の汚れのひどい個体は、飲用に適する水を使用して、体表を十分に洗浄してください。</li> <li>・また、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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄は解体処理室に搬入する前に行うこと。</li> <li>・泥等の汚れを残さないこと。</li> <li>・洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</li> </ul>
3 結紮、懸吊	前処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行ってください。</li> <li>・と体が床に接触しないように、完全に吊り上げてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結紮器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> </ul>
4 はく皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開してください。</li> <li>・はく皮した部分は、外皮による汚染を防ぎ、汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・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紮するとともに、肛門部による個体の汚染を防いでください。結紮に当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結紮してください。</li> <li>・はく皮した部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いため、ナイフや手指等と被毛との接触については細心の注意を払ってください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染した場合は、摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> <li>・手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。</li> <li>・はく皮の作業終了時、エプロン・長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落としした上で、清潔なエプロンや長靴を着用すること。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に、十分注意すること。</li> </ul>



作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
5 内臓抽出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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ってください。</li> <li>・はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・摘出した内臓については、望診及び触診により異常の有無を確認し、肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄してください。なお、異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに、適切な期間記録を保存してください。</li> </ul> <p>※なお、内臓の所見において、厚生労働省カラーアトラス（別紙）では、臓器の異常部分の断面所見を示していますが、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でください。ただし、心臓についてはこの限りではありません。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。</li> <li>・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（消化管の内容物等に汚染された場合、その都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> <li>・獣毛等による枝肉汚染に注意すること。</li> <li>・作業者の手指、前掛け等は1頭ごとに洗浄すること。</li> </ul>
6 背割り	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理）を行う場合、枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防いでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用するのこぎりについては、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> </ul>
7 付着物の除去と枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腔周囲、落下物の付着する上面等を特に注意して扱ってください。</li> <li>・汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で行ってください。</li> <li>・洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ってください。着弾部位（弾丸が通過した部分を含む）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、食用にしないでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄は飲用に適する水を用いて、十分な水量で行うこと。</li> <li>・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。</li> <li>・その他の衛生管理は、はく皮の時と同様に行うこと。</li> </ul>

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
5 内臓抽出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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ってください。</li> <li>・はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ってください。</li> <li>・摘出した内臓については、望診及び触診により異常の有無を確認し、肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄してください。なお、異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに、適切な期間記録を保存してください。</li> </ul> <p>※なお、内臓の所見において、厚生労働省カラーアトラス（別紙）では、臓器の異常部分の断面所見を示していますが、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でください。ただし、心臓についてはこの限りではありません。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。</li> <li>・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（消化管の内容物等に汚染された場合、その都度）摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> <li>・獣毛等による枝肉汚染に注意すること。</li> <li>・作業者の手指、前掛け等は1頭ごとに洗浄すること。</li> </ul>
6 背割り	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・背割り（枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理）を行う場合、枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防いでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用するのこぎりについては、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。</li> </ul>
7 付着物の除去と枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腔周囲、落下物の付着する上面等を特に注意して扱ってください。</li> <li>・汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で行ってください。</li> <li>・洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ってください。着弾部位（弾丸が通過した部分を含む）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、食用にしないでください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄は飲用に適する水を用いて、十分な水量で行うこと。</li> <li>・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。</li> <li>・その他の衛生管理は、はく皮の時と同様に行うこと。</li> </ul>

○解体時の確認作業

- ① 目視や手の感触，厚生労働省カラーアトラス（別紙）を活用すること等により異常の有無を判断する。
- ② 確認結果及び措置内容は「と体解体時の確認記録表（様式3）」に記入し，2年間以上保管する。

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大きさ，色，形，固さ，臭いに異常はないか。</li> <li>・潰瘍，腫瘍，結節，出血等はないか。</li> <li>・リンパ節は腫れていないか。</li> <li>・血液の色や粘性に異常はないか。</li> </ul>
内臓 （心臓，肝臓，腎臓，肺，脾臓，胃，腸管，リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胸腔及び腹腔と内臓が癒着していないか。</li> <li>・表面や断面に白色点，出血，変色部分等はないか。</li> <li>・寄生虫はいないか。</li> <li>・胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか。</li> </ul>
枝肉 （筋肉，骨，関節等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・筋肉脂肪は水っぽくないか，変色していないか。</li> <li>・関節は腫れていないか。</li> <li>・筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか。</li> <li>・異物（銃弾等）は認められないか。</li> </ul>

○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恐れがあるため，内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓所見において，厚生労働省カラーアトラス（別紙）では，臓器の異常部分の剖面所見を示しているが，通常処理では，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，行わないこと。なお，心臓についてはこの限りではない。
- ③ 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。

○解体時の確認作業

- ① 目視や手の感触，厚生労働省カラーアトラス（別紙）を活用すること等により異常の有無を判断する。
- ② 確認結果及び措置内容は「と体解体時の確認記録表（様式3）」に記入し，2年間以上保管する。

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大きさ，色，形，固さ，臭いに異常はないか。</li> <li>・潰瘍，腫瘍，結節，出血等はないか。</li> <li>・リンパ節は腫れていないか。</li> <li>・血液の色や粘性に異常はないか。</li> </ul>
内臓 （心臓，肝臓，腎臓，肺，脾臓，胃，腸管，リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・胸腔及び腹腔と内臓が癒着していないか。</li> <li>・表面や断面に白色点，出血，変色部分等はないか。</li> <li>・寄生虫はいないか。</li> <li>・胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか。</li> </ul>
枝肉 （筋肉，骨，関節等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・筋肉脂肪は水っぽくないか，変色していないか。</li> <li>・関節は腫れていないか。</li> <li>・筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか。</li> <li>・異物（銃弾等）は認められないか。</li> </ul>

○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恐れがあるため，内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓所見において，厚生労働省カラーアトラス（別紙）では，臓器の異常部分の剖面所見を示しているが，通常処理では，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，行わないこと。なお，心臓についてはこの限りではない。
- ③ 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。

○解体時に異常が認められた場合は、以下のように取り扱う。

- ① 異常が認められた部位，食用にしない内臓，消化管内容物，はく皮した皮，脱骨した骨又は切除した部位は，容器に入れて区分し，解体処理室から速やかに搬出し，関係法令に基づき適正に処理する。
- ② 異常の原因が不明の場合は，獣医師等の専門家に相談するなどして適切に措置することとし，原因が判明しない場合には食用にしない。
- ③ 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，厚生労働省カラーアトラス（別紙）に示されたような局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により，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，腹水や胸水の貯留，腫瘍，臭気の異常等）等が認められる場合は，安全性を考え，全部廃棄とすること。
- ④ 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とすること。

### （3）枝肉の分割・細切作業の手順

衛生的な分割・細切を行うために，以下の点に注意してください。

- ・枝肉の分割・細切はカット室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・包丁やまな板等は分割・細切作業専用のものを使用すること。
- ・作業前に手指の洗浄・消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便の後も洗浄・消毒を行うこと。
- ・作業後は施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。
- ・枝肉に獣毛が付着した部分や，汚染した部分はトリミング（切除して食用の肉として整えること）により取り除くこと。

○解体時に異常が認められた場合は、以下のように取り扱う。

- ① 異常が認められた部位，食用にしない内臓，消化管内容物，はく皮した皮，脱骨した骨又は切除した部位は，容器に入れて区分し，解体処理室から速やかに搬出し，関係法令に基づき適正に処理する。
- ② 異常の原因が不明の場合は，獣医師等の専門家に相談するなどして適切に措置することとし，原因が判明しない場合には食用にしない。
- ③ 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，厚生労働省カラーアトラス（別紙）に示されたような局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により，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，腹水や胸水の貯留，腫瘍，臭気の異常等）等が認められる場合は，安全性を考え，全部廃棄とすること。
- ④ 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とすること。

### （3）枝肉の分割・細切作業の手順

衛生的な分割・細切を行うために，以下の点に注意してください。

- ・枝肉の分割・細切はカット室で行うこと。
- ・作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・包丁やまな板等は分割・細切作業専用のものを使用すること。
- ・作業前に手指の洗浄・消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便の後も洗浄・消毒を行うこと。
- ・作業後は施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。
- ・枝肉に獣毛が付着した部分や，汚染した部分はトリミング（切除して食用の肉として整えること）により取り除くこと。

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 枝肉の分割 ・細切	カット室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は、確実にトリミングを行ってください。</li> <li>・食肉に出血や弾丸の残留はないかを確認し、認めた場合は取り除いてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。</li> </ul>
2 包装・表示	カット室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装後、適正な表示を行ってください。(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する)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示内容に誤り、製品の外観・色等に異常がないかを確認すること。</li> </ul>
3 保管	冷蔵庫 (冷凍庫)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉は摂氏10度以下で保管してください。ただし、細切りした食肉を凍結したものであって包装容器に入れられた肉については、摂氏マイナス15度以下で保管し、家畜の食肉と区別し保管してください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理すること。</li> <li>・出荷前に着弾の残存について金属探知機により確認すること。</li> </ul>

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
1 枝肉の分割 ・細切	カット室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は、確実にトリミングを行ってください。</li> <li>・食肉に出血や弾丸の残留はないかを確認し、認めた場合は取り除いてください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。</li> </ul>
2 包装・表示	カット室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装後、適正な表示を行ってください。(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する)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示内容に誤り、製品の外観・色等に異常がないかを確認すること。</li> </ul>
3 保管	冷蔵庫 (冷凍庫)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉は摂氏10度以下で保管してください。ただし、細切りした食肉を凍結したものであって包装容器に入れられた肉については、摂氏マイナス15度以下で保管し、家畜の食肉と区別し保管してください。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理すること。</li> <li>・出荷前に着弾の残存について金属探知機により確認すること。</li> </ul>

#### (4) 廃棄物の処理

- ① 廃棄物は、廃棄物処理法に従い適切に処理してください。
- ② 廃棄物の保管及び処理は、法に定められた収集、運搬、処分等の基準に従って適正に行ってください。

#### (5) 排水の処理

排水の処理については、公共用水域に影響がないよう適切に排水処理施設等で処理を行ってください。

### 4 自主検査

処理施設においては、ガイドラインに沿って、衛生的な処理が行われているか

#### (4) 廃棄物の処理

- ① 廃棄物は、廃棄物処理法に従い適切に処理してください。
- ② 廃棄物の保管及び処理は、法に定められた収集、運搬、処分等の基準に従って適正に行ってください。

#### (5) 排水の処理

排水の処理については、公共用水域に影響がないよう適切に排水処理施設等で処理を行ってください。

### 4 自主検査

処理施設においては、ガイドラインに沿って、衛生的な処理が行われているか

を検証するため、また、安全性の確保のため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の定期的な細菌検査を自主的に行ってください。

検査は次のとおり行うよう努めてください。

- (1) 検査対象：処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）
- (2) 検査項目：一般生菌数，大腸菌群数，その他必要と思われる項目
- (3) 頻 度：処理を行う最盛期を中心に年2回程度

## Ⅷ 情報の記録

処理した食肉について捕獲から販売までの履歴情報の明示(トレーサビリティ)など、安心・安全を担保するため、処理施設に受け入れた個体に関する情報や、処理したと体の異常に関する情報は、記録として保存するよう努めてください。

記録は、次のような書類を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ・捕獲、飼養・受入個体記録表（様式1，2）
- ・と体解体時の確認記録表（様式3）
- ・食肉処理作業の自主点検表（様式4）

## Ⅸ 流通に必要な表示内容

食肉（生肉）を流通させるためには、食品表示法，計量法，景品表示法等の関係法令により、適正な表示を行うことが義務づけられています。

また、その他の必要事項として、次の事項を表示してください。

### ① 受入個体ごとに付与した個体管理番号

食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収等万が一の際に必要となります。

### ② 加熱調理の注意

食中毒等の健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

### 【表示の事例】

を検証するため、また、安全性の確保のため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の定期的な細菌検査を自主的に行ってください。

検査は次のとおり行うよう努めてください。

- (1) 検査対象：処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）
- (2) 検査項目：一般生菌数，大腸菌群数，その他必要と思われる項目
- (3) 頻 度：処理を行う最盛期を中心に年2回程度

## Ⅷ 情報の記録

処理した食肉について捕獲から販売までの履歴情報の明示(トレーサビリティ)など、安心・安全を担保するため、処理施設に受け入れた個体に関する情報や、処理したと体の異常に関する情報は、記録として保存するよう努めてください。

記録は、次のような書類を作成して記録し、その記録は2年以上保管してください。

- ・捕獲、飼養・受入個体記録表（様式1，2）
- ・と体解体時の確認記録表（様式3）
- ・食肉処理作業の自主点検表（様式4）

## Ⅸ 流通に必要な表示内容

食肉（生肉）を流通させるためには、食品表示法，計量法，景品表示法等の関係法令により、適正な表示を行うことが義務づけられています。

また、その他の必要事項として、次の事項を表示してください。

### ① 受入個体ごとに付与した個体管理番号

食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収など万が一の際などに必要となります。

### ② 加熱調理の注意

食中毒など健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

### 【表示の事例】



- ① 名 称 (食肉の種類, 部位, 用途など)
- ② 原 産 地 (〇〇県産, 〇〇市(町)産など)
- ③ 冷凍品及び解凍品の場合はその表示
- ④ 単位価格の表示 (100gあたりの単価)
- ⑤ 内 容 量
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限
- ⑧ 保存方法
- ⑨ 加工所の所在地 (処理施設の所在地)
- ⑩ 加工者の氏名又は名称 (処理業者の氏名又は名称)
- ⑪ 個体管理番号 (受入個体ごとに付与した番号)
- ⑫ 注意事項 (「加熱用(十分加熱してお召し上がりください)」など)

注1：上記は、包装された食肉（生肉）を小売販売する場合の表示例です。

注2：表示が必要な内容は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態の別等により異なりますので、販売前に必ず「食品表示110番（県消費者行政推進室内 TEL 099-286-2533）」に相談してください。

## X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

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、複合型そうざい製造業、冷凍食品製造業、複合型冷凍食品製造業の営業許可を受けた者がイノシシ・シカ肉（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 処理業以外の営業施設で解体を行う場合の許可関係

飲食店等の営業施設の同一敷地内だと体を解体する場合は、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染を防止するため、必要な専用の施設及び設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。

### 2 枝肉等の仕入れ

- ① 名 称 (食肉の種類, 部位, 用途など)
- ② 原 産 地 (〇〇県産, 〇〇市(町)産など)
- ③ 冷凍品及び解凍品の場合はその表示
- ④ 単位価格の表示 (100gあたりの単価)
- ⑤ 内 容 量
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限
- ⑧ 保存方法
- ⑨ 加工所の所在地 (処理施設の所在地)
- ⑩ 加工者の氏名又は名称 (処理業者の氏名又は名称)
- ⑪ 個体管理番号 (受入個体ごとに付与した番号)
- ⑫ 注意事項 (「加熱用(十分加熱してお召し上がりください)」など)

注1：上記は、包装された食肉（生肉）を小売販売する場合の表示例です。

注2：表示が必要な内容は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態の別などにより異なりますので、販売前に必ず「食品表示110番（県消費者行政推進室内 TEL 099-286-2533）」に相談してください。

## X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

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、そうざい製造業の営業許可を受けた者がイノシシ肉・シカ肉（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 処理業以外の営業施設で解体を行う場合の許可関係

飲食店等の営業施設の同一敷地内だと体を解体する場合は、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染を防止するため、必要な専用の施設及び設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けてください。

### 2 枝肉等の仕入れ

イノシシ、シカの枝肉等を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた施設で処理された肉を仕入れてください。

### 3 仕入れ時の確認

仕入れ時には、食肉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、仕入れを中止しましょう。

### 4 異常確認時の対応

イノシシ・シカ肉の処理又は処理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、又は調理の途中で異常を確認した場合は、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等に連絡してください。

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ください。

### 5 器具等の衛生管理

イノシシ・シカ肉の処理や調理・製造に使用する器具及び容器は、処理や調理終了ごとに洗浄、摂氏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、衛生的に保管してください。また、イノシシ・シカ肉は、摂氏10度以下で保管してください。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包装容器に入れられたものにあつては、摂氏マイナス15度以下で保管してください。また、家畜の食肉と区別して保管するようにしてください。

### 6 食肉の販売

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、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よう努めてください。

### 7 飲食店での調理提供

飲食店営業等がイノシシ・シカ肉を仕入れ、提供する場合は、食肉処理業の許

イノシシ、シカの枝肉等を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた施設で処理された肉を仕入れてください。

### 3 仕入れ時の確認

仕入れ時には、食肉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、仕入れを中止しましょう。

### 4 異常確認時の対応

イノシシ・シカ肉の処理又は処理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、又は調理の途中で異常を確認した場合は、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等に連絡してください。

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ください。

### 5 器具等の衛生管理

イノシシ・シカ肉の処理や調理・製造に使用する器具及び容器は、処理や調理終了ごとに洗浄、摂氏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、衛生的に保管してください。また、イノシシ・シカ肉は、摂氏10度以下で保管してください。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包装容器に入れられたものにあつては、摂氏マイナス15度以下で保管してください。また、家畜の食肉と区別して保管するようにしてください。

### 6 食肉の販売

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、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よう努めてください。

### 7 飲食店での調理提供

飲食店営業等がイノシシ・シカ肉を仕入れ、提供する場合は、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（中心部の温度が摂氏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加熱）を行い、**生食用として食肉の提供は決して行わないでください。**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、食肉処理業の営業許可を受けた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してください。

## 8 製造業での衛生管理

- (1) 食肉製品製造業でイノシシ・シカ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してください。
- (2) そうざい等の製造においても十分な加熱を行うなど、必ず殺菌工程を入れてください。
- (3) 冷凍食品製造業でイノシシ・シカ肉を原料として冷凍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）」に規定する冷凍食品の成分規格及び保存基準を遵守してください。

可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏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加熱）を行い、**生食用として食肉の提供は決して行わないでください。**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、食肉処理業の営業許可を受けた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してください。

## 8 製造業での衛生管理

- (1) 食肉製品製造業でイノシシ・シカ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してください。
- (2) そうざい等の製造においても十分な加熱を行うなど、必ず殺菌工程を入れてください。

【様式1】

## 捕獲・受入個体記録表

責任者	担当者

## 1 捕獲に関する情報

項目	内容
受入獣畜	イノシシ / シカ
捕獲者の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くくりわな / その他( )
被弾部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
くくりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り/無し)
損傷の有無	有り / 無し (損傷部位： )
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
体温の異常の有無	有り / 無し
内臓搬出の有無、方法、 摘出場所、内臓及び臭気の異常の有無等	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法： 摘出場所： 内臓の異常： 有り / 無し 臭気の異常： 有り / 無し
冷却実施の有無、方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
施設までの搬入時間	時間 分 ※放血後から施設へ搬入されるまでに掛かった時間
その他特記事項	

## 2 個体に関する情報

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、 化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	鼻、口、肛門などからの黒赤色調の出血がある	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し
	その他、外見上明らかな異常が見られる (内容 )	有り・無し
	受入時の体温	℃(計測部位 )
受入の可否	可・不可(理由： )	
受入個体管理番号		
受入年月日	年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式1】

## 捕獲・受入個体記録表

責任者	担当者

## 1 捕獲に関する情報

項目	内容
受入獣畜	イノシシ / シカ
捕獲者の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くくりわな / その他( )
被弾部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
くくりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り/無し)
損傷の有無	有り / 無し (損傷部位： )
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
体温の異常の有無	有り / 無し
内臓搬出の有無、方法、 摘出場所、内臓及び臭気の異常の有無等	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法： 摘出場所： 内臓の異常： 有り / 無し 臭気の異常： 有り / 無し
冷却実施の有無、方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
施設までの搬入時間	時間 分 ※放血後から施設へ搬入されるまでに掛かった時間
その他特記事項	

## 2 個体に関する情報

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、 化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	鼻、口、肛門などからの黒赤色調の出血がある	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し
	その他、外見上明らかな異常が見られる (内容 )	有り・無し
	受入時の体温	℃(計測部位 )
受入の可否	可・不可(理由： )	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式2】

## 飼養・受入個体記録表

責任者	担当者

## 1 捕獲に関する情報

項目	内容
受入獣畜	イノシシ / シカ
飼養者(捕獲者)の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くりわな / その他( )
被弾部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
くりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り / 無し)
損傷の有無	有り / 無し (損傷部位：)
飼養者の氏名・連絡先	
飼養期間	年 月 日 ~ 年 月 日
試料	
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
体温の異常の有無	有り / 無し
内臓搬出の有無、方法、搬出場所、内臓及び臭気の有無等	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法： 搬出場所： 内臓の異常： 有り / 無し 臭気： 有り / 無し
冷却実施の有無、方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
施設までの搬入時間	時間 分 ※放血後から施設へ搬入されるまでに掛かった時間
その他	その他特記事項

## 2 個体に関する情報

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	鼻、口、肛門などからの黒赤色調の出血がある	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し	
その他、外見上明らかな異常が見られる(内容 )	有り・無し	
受入時の体温	℃ (計測部位 )	
受入の可否	可・不可 (理由： )	
受入個体管理番号		
受入年月日	年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式2】

## 飼養・受入個体記録表

責任者	担当者

## 1 捕獲に関する情報

項目	内容
受入獣畜	イノシシ / シカ
飼養者(捕獲者)の氏名・連絡先	
狩猟免許番号	
捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
捕獲場所	
捕獲時の天候・気温等	
捕獲者の健康状態	発熱：有り / 無し 下痢：有り / 無し 風邪症状：有り / 無し
捕獲方法	銃 / 箱罠(檻) / くりわな / その他( )
被弾部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
くりわなのかかり部位	右前肢 / 左前肢 / 右後肢 / 左後肢 / その他( )
推定年齢	
体重	kg
性別	オス / メス (メスの場合：妊娠 有り / 無し)
損傷の有無	有り / 無し (損傷部位：)
飼養者の氏名・連絡先	
飼養期間	平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日
試料	
止め刺し部位・方法等	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他( )
放血の状況	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 場所：
体温の異常の有無	有り / 無し
内臓搬出の有無、方法、搬出場所、内臓及び臭気の有無等	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法： 搬出場所： 内臓の異常： 有り / 無し 臭気： 有り / 無し
冷却実施の有無、方法	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法：
施設までの搬入時間	時間 分 ※放血後から施設へ搬入されるまでに掛かった時間
その他	その他特記事項

## 2 個体に関する情報

項目	確認結果	
個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形)	有り・無し
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有り・無し
	脱毛が著しい	有り・無し
	痩せている度合いが著しい	有り・無し
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、化膿部位が見られる	有り・無し
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有り・無し
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有り・無し
	全身まひなど神経症状を呈している	有り・無し
	鼻、口、肛門などからの黒赤色調の出血がある	有り・無し
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有り・無し
脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有り・無し	
その他、外見上明らかな異常が見られる(内容 )	有り・無し	
受入時の体温	℃ (計測部位 )	
受入の可否	可・不可 (理由： )	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日	

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。 ※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。  
 ※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間保管してください。

【様式3】

## と体解体時の確認記録表

責任者	担当者

受入個体管理番号	受入年月日	備考
	年 月 日	

## 1 解体時の確認項目

項目	確認項目	結果
全身	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常	有り・無し
内臓	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	胸腔及び腹腔と内臓の癒着	有り・無し
	血液の色、粘性などの異常	有り・無し
	内臓リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	胸部・腹部に異常に水がたまっていないか	有り・無し
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有り・無し
	その他（	有り・無し
枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	水っぽいなどの異常	有り・無し
	枝肉関節の腫れなどの異常	有り・無し
	寄生虫の付着、感染などの異常	有り・無し
	異物（銃弾等）は認められないか	有り・無し
	その他（	有り・無し
その他		有り・無し
食用の可否	可 / 不可 不可の理由	

## 2 その他の異常、異常発生時の措置

--

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。

※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。

※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。

※ この記録表は2年間保管してください。

【様式3】

## と体解体時の確認記録表

責任者	担当者

受入個体管理番号	受入年月日	備考
	平成 年 月 日	

## 1 解体時の確認項目

項目	確認項目	結果
全身	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常	有り・無し
内臓	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	胸腔及び腹腔と内臓の癒着	有り・無し
	血液の色、粘性などの異常	有り・無し
	内臓リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	胸部・腹部に異常に水がたまっていないか	有り・無し
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有り・無し
	その他（	有り・無し
枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有り・無し
	水っぽいなどの異常	有り・無し
	枝肉関節の腫れなどの異常	有り・無し
	寄生虫の付着、感染などの異常	有り・無し
	異物（銃弾等）は認められないか	有り・無し
	その他（	有り・無し
その他		有り・無し
食用の可否	可 / 不可 不可の理由	

## 2 その他の異常、異常発生時の措置

--

※ 受入個体1頭ごとに記載してください。

※ 異常が認められた個体は、廃棄してください。

※ 該当する部分を○でかこみ、必要事項を記入してください。

※ この記録表は2年間保管してください。



【様式4】

### 食肉処理作業の自主点検表

責任者	担当者

点検日： 年 月 日 ( 時 分)

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

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

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

※ この記録表は2年間保管してください。

改善状況	
------	--

【様式4】

### 食肉処理作業の自主点検表

責任者	担当者

点検日：平成 年 月 日 ( 時 分)

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

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

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

※ この記録表は2年間保管してください。

改善状況	
------	--

**[参考資料]**

**1 処理施設が導入可能な事業**

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

注) 令和5年\_\_月時点の事業です。詳細は最寄りの市町村又は県地域振興局・支庁農政普及課へお問い合わせください。

**2 行政機関問合せ先**

**(1) 鳥獣被害防止対策及び関連事業に関する問合せ**

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

**[参考資料]**

**1 処理施設が導入可能な事業**

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

注) 平成28年1月時点の事業です。詳細は最寄りの市町村又は県地域振興局・支庁農政普及課へお問い合わせください。

**2 行政機関問合せ先**

**(1) 鳥獣被害防止対策及び関連事業に関する問合せ**

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

## (2) 鳥獣捕獲に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁環境林務部 自然保護課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2616 FAX 099-286-5546
鹿児島地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒892-8520 鹿児島市小川町3-56	TEL 099-805-7361 FAX 099-805-7407
南薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒897-0031 南さつま市加世田東本町8-13	TEL 0993-52-1335 FAX 0993-52-1331
北薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒895-8501 薩摩川内市神田町1-22	TEL 0996-25-5509 FAX 0996-25-5670
始良・伊佐地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒899-5212 始良市加治木町諏訪町12	TEL 0995-63-8159 FAX 0995-63-8325
大隅地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2162 FAX 0994-52-2166
熊毛支庁 農林水産部 林務水産課	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-1133 FAX 0997-22-0474
熊毛支庁 屋久島事務所 農林普及課	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2253 FAX 0997-46-3614
大島支庁 農林水産部 林務水産課	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-57-7285 FAX 0997-57-7290
最寄りの市町村役場		

## (3) 食品表示に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
(食品表示総合窓口) 食品表示110番	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号 (県庁県男女共同参画局 くらし共生協働課 消費者行政推進室内)	TEL 099-286-2533 FAX 099-286-5524

## (2) 鳥獣捕獲に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁環境林務部 自然保護課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2616 FAX 099-286-5546
鹿児島地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒892-8520 鹿児島市小川町3-56	TEL 099-805-7361 FAX 099-805-7407
南薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒897-0031 南さつま市加世田東本町8-13	TEL 0993-52-1335 FAX 0993-52-1331
北薩地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒895-8501 薩摩川内市神田町1-22	TEL 0996-25-5509 FAX 0996-25-5670
始良・伊佐地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒899-5212 始良市加治木町諏訪町12	TEL 0995-63-8159 FAX 0995-63-8325
大隅地域振興局 農林水産部 林務水産課	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2161 FAX 0994-52-2166
熊毛支庁 農林水産部 林務水産課	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-1133 FAX 0997-22-0474
熊毛支庁 屋久島事務所 農林普及課	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2212 FAX 0997-46-3614
大島支庁 農林水産部 林務水産課	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-57-7285 FAX 0997-57-7290
最寄りの市町村役場		

## (3) 食品表示に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
(食品表示総合窓口) 食品表示110番	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号 (県庁県男女共同参画局 くらし共生協働課 消費者行政推進室内)	TEL 099-286-2533 FAX 099-286-5537



(4) 廃棄物処理に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
<u>(産業廃棄物について)</u> 県庁環境林務部 廃棄物・リサイクル対策課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2596 FAX 099-286-5545
<u>(一般廃棄物について)</u> 事務所所在地の市町村役場		

(4) 廃棄物処理に関する問合せ

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

(5) 食品衛生に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁くらし保健福祉部 生活衛生課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2786 FAX 099-286-5562
伊集院保健所 衛生・環境係	〒899-2501 日置市伊集院町下谷口1960-1	TEL 099-273-2332 FAX 099-272-5674
加世田保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒897-0001 南さつま市加世田村原2丁目1-1	TEL 0993-53-2317 FAX 0993-53-2383
指宿保健所 衛生係	〒891-0403 指宿市十二町301	TEL 0993-23-3854 FAX 0993-23-2142
川薩保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒895-0041 薩摩川内市隈之城町228-1	TEL 0996-23-3167 FAX 0996-22-6619
出水保健所 衛生係	〒899-0202 出水市昭和町18-18	TEL 0996-62-1636 FAX 0996-63-1114
始良保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒899-5112 霧島市隼人町松永3320-16	TEL 0995-44-7958 FAX 0995-44-7969
大口保健所 衛生係	〒895-2511 伊佐市大口里53-1	TEL 0995-23-5106 FAX 0995-23-5124
鹿屋保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2114 FAX 0994-52-2110
志布志保健所 衛生係	〒899-7103 志布志市志布志町志布志2丁目1-11	TEL 099-472-1021 FAX 099-472-2855
西之表保健所 衛生・環境係	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-0032 FAX 0997-22-1846
屋久島保健所 衛生・環境係	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2024 FAX 0997-46-3522
名瀬保健所 衛生・環境室 衛生業務係	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-52-5411 FAX 0997-53-7874
徳之島保健所 衛生・環境係	〒891-7101 大島郡徳之島町亀津4943-2	TEL 0997-82-0149 FAX 0997-83-2535

(5) 食品衛生に関する問合せ

	住 所	TEL・FAX
県庁保健福祉部 生活衛生課	〒890-8577 鹿児島市鴨池新町10番1号	TEL 099-286-2786 FAX 099-286-5562
伊集院保健所 衛生・環境係	〒899-2501 日置市伊集院町下谷口1960-1	TEL 099-273-2332 FAX 099-272-5674
加世田保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒897-0001 南さつま市加世田村原2丁目1-1	TEL 0993-53-2317 FAX 0993-53-2383
指宿保健所 衛生係	〒891-0403 指宿市十二町301	TEL 0993-23-3854 FAX 0993-23-2142
川薩保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒895-0041 薩摩川内市隈之城町228-1	TEL 0996-23-3167 FAX 0996-22-6619
出水保健所 衛生係	〒899-0202 出水市昭和町18-18	TEL 0996-62-1636 FAX 0996-63-1114
始良保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒899-5112 霧島市隼人町松永3320-16	TEL 0995-44-7958 FAX 0995-44-7969
大口保健所 衛生係	〒895-2511 伊佐市大口里53-1	TEL 0995-23-5106 FAX 0995-23-5124
鹿屋保健所 衛生・環境課 食品衛生係	〒893-0011 鹿屋市打馬2丁目16-6	TEL 0994-52-2114 FAX 0994-52-2110
志布志保健所 衛生係	〒899-7103 志布志市志布志町志布志2丁目1-11	TEL 099-472-1021 FAX 099-472-2855
西之表保健所 衛生・環境係	〒891-3192 西之表市西之表7590	TEL 0997-22-0032 FAX 0997-22-1846
屋久島保健所 衛生・環境係	〒891-4311 熊毛郡屋久島町安房650	TEL 0997-46-2024 FAX 0997-46-3522
名瀬保健所 衛生・環境室 衛生業務係	〒894-8501 奄美市名瀬永田町17-3	TEL 0997-52-5411 FAX 0997-53-7874
徳之島保健所 衛生・環境係	〒891-7101 大島郡徳之島町亀津4943-2	TEL 0997-82-0149 FAX 0997-83-2535

(6) 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出に関する問合せ

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

(6) 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出に関する問合せ

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

### 3 関係法令等(抜粋)

#### (1) 食品衛生法

##### ○食品衛生法(昭和22年12月24日法律第233号) 抜粋

###### 第一条

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

###### 第三条

食品等事業者(食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。)は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装(以下「販売食品等」という。)について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

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

### 3 関係法令等(抜粋)

#### (1) 食品衛生法

##### ○食品衛生法(昭和22年12月24日法律第233号) 抜粋

###### 第一条

この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

###### 第三条

食品等事業者(食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。)は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装(以下「販売食品等」という。)について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

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

#### 第四条

この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第百四十五号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

(中略)

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

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

#### 第五条

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

#### 第六条

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

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうお

#### 第四条

この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(昭和三十五年法律第百四十五号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

(中略)

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

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

#### 第五条

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

#### 第六条

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

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそ

それがあるもの。

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

#### 第九条

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

一 第六条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

#### 第十五条

営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

#### 第四十八条

乳製品、第十二条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、

れがあるもの。

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

#### 第八条

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

一 第六条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

#### 第十五条

営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

#### 第四十八条

乳製品、第十条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りで



この限りでない。

#### 第五十条

厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

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

#### 第五十一条

厚生労働大臣は、営業(器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業(第五十一条において「食鳥処理の事業」という。)を除く。)の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置(以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。)について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(小規模な営業者(器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。))その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組)に関すること。

2 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定め

ない。

#### 第五十条

厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

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

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

るところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

3 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

#### 第五十四条

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

#### 第五十五条

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

### ○食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号）抜粋

#### 第十三条

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

#### 第三十四条の二

法第五十一条第一項第二号の政令で定める営業者は、次のとおりとする。

（中略）

四 前三号に掲げる営業者のほか、食品を分割して容器包装に入れ、又は容

#### 第五十一条

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

#### 第五十二条

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

### ○食品衛生法施行令（昭和28年8月31日政令第229号）

#### 第十三条

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

器包装で包み、小売販売する営業者その他の法第五十条の二第一項第一号に規定する施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理並びに同項第二号に規定するその取り扱い食品の特性に応じた取組により公衆衛生上必要な措置を講ずることが可能であると認められる営業者であつて厚生労働省令で定めるもの。

#### **○食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日厚生省令第23号）抜粋**

##### 第六十六条の二

法第五十一条第一項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

② 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十八のとおりとする。

③ 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、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を踏まえ、合理的に設定すること。

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

### 第六十六条の三

令第三十四条の二第二号の厚生労働省令で定める営業者は、次のとおりとする。

- 一 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業を行う者(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。))を行う者及び法第六十八条第三項に規定する学校、病院その他の施設における当該施設の設置者又は管理者を含む。)
- 二 令第三十五条第二号に規定する調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者
- 三 令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業のうち、パン(比較的短期間に消費されるものに限る。)を製造する営業を行う者
- 四 令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業を行う者
- 五 調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業を行う者(第一号又は第二号に規定する営業を行う者を除く。)

### 第六十六条の四

令第三十四条の二第四号の厚生労働省令で定める営業者は次のとおりとする。

- 一 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業を行う者
- 二 前号に掲げる営業者のほか、食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が五十人未満である事業場(以下この号において「小規模事業場」という。)を有する営業者。ただし、当該営業者が、食品の取扱いに従事する者の数が五十人以上である事業場(以下この号において「大規模事業場」という。)を有するときは、法第五十一条第一項第二号に規定する取り扱う食品の特性に応じた取組に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、当該営業者が有する小規模事業場についてのみ適用し、当該営業者が有する大規模事業場については、適用しないものとする。

## 第六十六条の七

法第五十四条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第三十五条各号に掲げる営業（同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第十九，同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第二十，法第十三条第一項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第十九及び別表第二十の基準に加え，別表第二十一のとおりとする。

## 別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

### 一 食品衛生責任者等の選任

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を行う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。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当するものとする。

（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

（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条）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

（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

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

（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。)

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

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。

ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立ち合いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

## 二 施設の衛生管理

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防止するよう清潔な状態を維持すること。

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。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

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。

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。解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。

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。

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。

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。

## 三 設備等の衛生管理

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

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。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

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は、汚染の都度洗浄を行うこと。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

#### 四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第七十七号）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水道により供給される水又はその他の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。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上の水質検査を行い、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。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

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。

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。

ヘ 食品に直接接触する氷は、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。

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。

## 五 ねずみ及び昆虫対策

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。

ロ 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。

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。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品およ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。

#### 六 廃棄物及び排水の取扱い

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。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚染又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

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と思われる場合を除き、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。

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にすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

#### 七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

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。

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。

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。

(1) 黄疸

(2) 下痢

(3) 腹痛

(4) 発熱

(5) 皮膚の化膿性疾患等

(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。)

(7) 吐き気及びおう吐

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。

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。

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。

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物を原則として使用すること。

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。

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。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取り扱いに当たつて、食品衛生上の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。

(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。

(2) 痰又は唾を吐くこと。

(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。

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。

フ 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。

#### 八 検食の実施

イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。

なお、原材料は、洗浄殺菌等を行われず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、若しくは販売する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

#### 九 情報の提供

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しよう努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（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。以下この号において同じ。）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しよう努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から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しよう努めること。

#### 十 回収・廃棄

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。

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