

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 古菌 宏明

目 次

I 基本的な考え方	1	VIII 情報の記録	24
II 法令遵守（コンプライアンス）	2	IX 流通に必要な表示内容	24
III 用語の定義	4	X 食肉処理業者以外の営業者の留意事項	25
1 本ガイドラインで使用する用語の定義	4	1 処理業以外の営業施設で解体を行う場合 の許可関係	25
2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義	5	2 枝肉等の仕入れ	25
IV 安全性の確保	6	3 仕入れ時の確認	25
1 人獣共通感染症など疾病への対応について	6	4 異常確認時の対応	25
2 調理時の取扱いについて	7	5 器具等の衛生管理	25
3 消費時の取扱いについて	7	6 食肉の販売	25
4 処理・流通における安全について	8	7 飲食店での調理提供	25
V 取組に関する自治体、地域関係者の責務	9	8 製造業での衛生管理	26
1 動物福祉	9	[記録表様式]	
2 狩猟者等への衛生教育と指導	9	様式1 捕獲・受入個体記録表	27
3 行政の支援	9	様式2 飼養・受入個体記録表	28
VI 処理施設に必要な設備等	10	様式3 と体解体時の確認記録表	39
1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	10	様式4 食肉処理作業の自主点検表	30
2 処理施設の基準	10	[参考資料]	
3 施設・設備の衛生管理	10	1 処理施設の導入可能な事業	31
4 水質汚濁防止法に基づく特定施設の届出	11	2 行政機関問合せ先	31
VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保	12	(1) 鳥獣被害防止対策及び関連事業に 関する問合せ	31
1 作業工程区分	12	(2) 鳥獣捕獲に関する問合せ	32
2 狩猟者等の遵守事項	12	(3) 食品表示に関する問合せ	32
(1) 捕獲	12	(4) 廃棄物処理に関する問合せ	32
(2) 放血	13	(5) 食品衛生に関する問合せ	33
(3) 屋外で内臓摘出を行う場合	13	(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	34
(4) 運搬	14	3 関係法令等（抜粋）	35
(5) 施設への個体の搬入（情報の記録）	15	(1) 食品衛生法	35
(6) 野生動物の飼養	15	(2) と畜場法	48
(7) 処理業者がとさつ・放血を行う場合	15	(3) 鳥獣保護管理法	52
3 処理業者の遵守事項	17	(4) 動物愛護法	54
(1) 処理作業における衛生措置	17	(5) 食品安全基本法	54
(2) と体の受入及び解体作業の工程表	18	(6) 食品表示法	55
(3) 枝肉の分割・細切作業の手順	22	(7) 景品表示法	56
(4) 廃棄物の処理	23	(8) 廃棄物処理法	56
(5) 排水の処理	23	(9) 水質汚濁防止法	60
4 自主検査	23	(10) 鳥獣被害防止特措法	62

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。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。

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、国等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

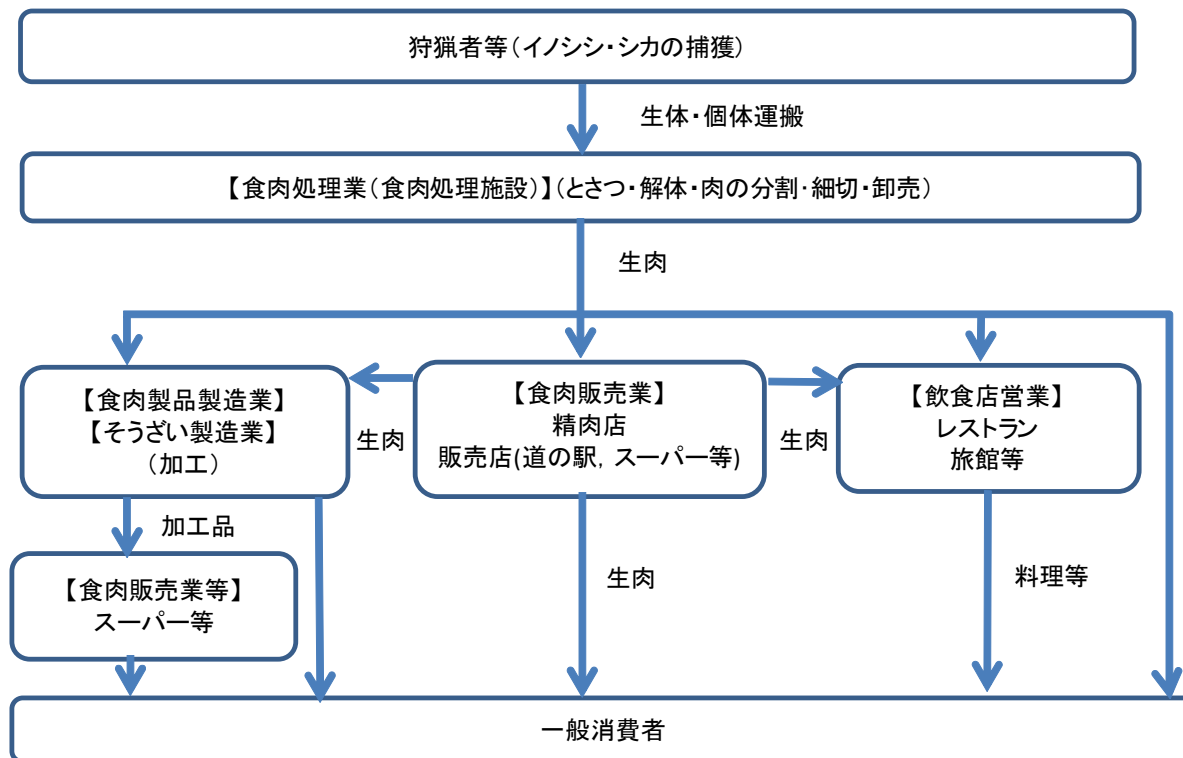
イノシシやシカの処理は、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」の許可のある施設で実施します。

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】



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，全く病気になるものもあります。

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, 通常治癒する。	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・高齢者では重篤化し, 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。
カンピロバクター (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, ウィ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, 細菌やウィルス, 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型肝炎ウィルスも, 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ィルス, 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にあっても, 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。
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、挙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 取組に関与する自治体，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。取組に関与する自治体，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、食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。

（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こ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。

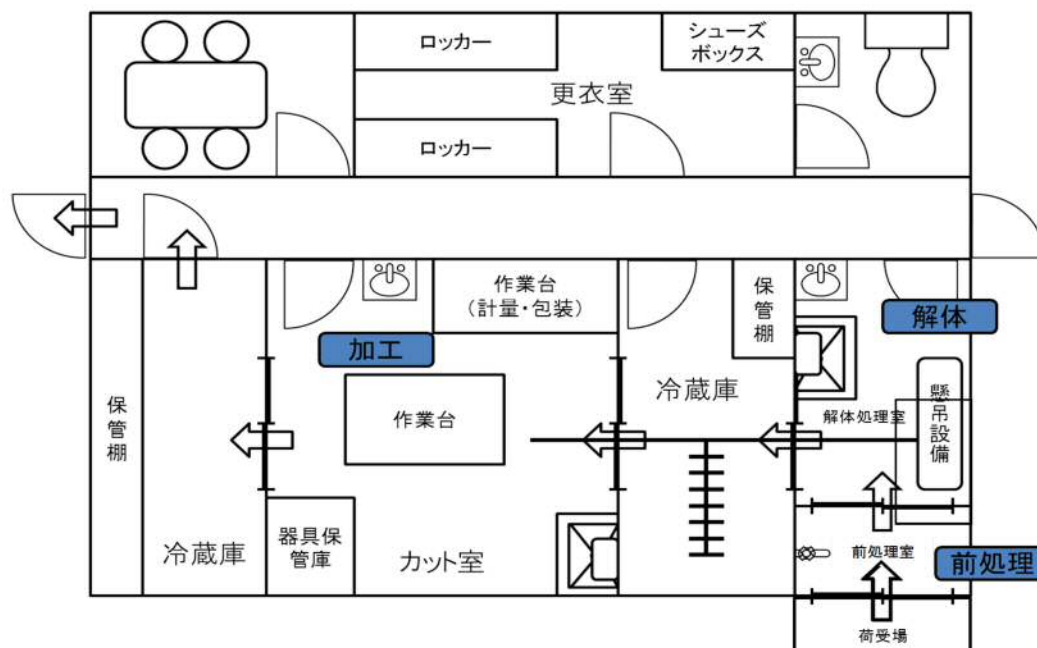
(3) 使用水の衛生管理（抜粋）

- 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。

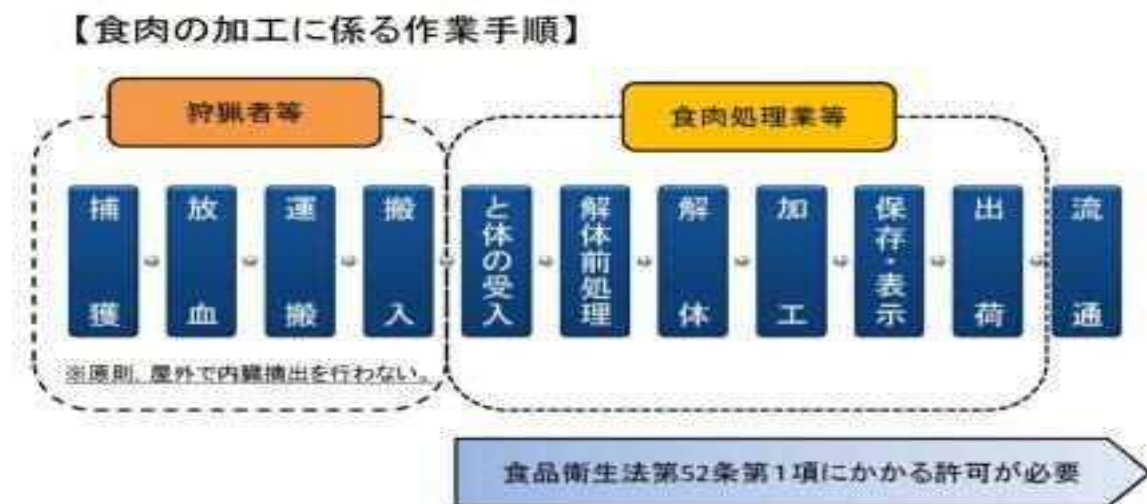
設置に当たっては、事前に管轄する県地域振興局・支庁（保健所）、また、屋久島町、徳之島町、天城町、伊仙町、和泊町、知名町及び与論町については県環境保全課に相談してください。

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、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

放血のよし悪しは，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、施設の処理作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 of 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。

また、医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用にしないでください。

(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，その都度洗淨・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。



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に配慮して、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つ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^{けつさつ}と食道結紮^{けつさつ}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"> ・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。 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, 捕獲場所, 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(※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。) 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・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 <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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取り扱うこと。

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"> ・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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄は解体処理室に搬入する前に行うこと。 ・泥等の汚れを残さないこと。 ・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。
3 結紮，懸吊	前処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・直腸（肛門近く）結紮と食道結紮を行ってください。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
4 はく皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 ・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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・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。

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
5 内臓摘出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 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。 <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"> ・ 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。 ・ 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。 ・ 獣毛等による枝肉汚染に注意すること。 ・ 作業者の手指、前掛け等は1頭ごとに洗浄すること。
6 背割り	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。
7 付着物の除去と枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛の付着する四肢周囲，消化管内容物の付着する胸腹腔周囲，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。 ・ 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。 ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄は飲用に適する水を用いて，十分な水量で行うこと。 ・ 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。 ・ その他の衛生管理は，はく皮の時と同様に行うこと。

作業工程	作業場所	作業等	衛生管理
8 枝肉・内臓 冷却	冷蔵庫 (冷凍庫)	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行ってください。 枝肉、カット肉及び食用にする内臓は、速やかに摂氏10度以下となるよう冷却してください。 冷蔵時に、個体又は部位ごとに個体管理番号をつけること等により捕獲、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにしてください。 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、容器に入れて区別し、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してください。 	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏10度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。 枝肉及び食用にする内臓は、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に取り扱うこと。

○解体時の内臓所見の確認

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

○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。

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"> ・ 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。 ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。
2 包装・表示	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。
3 保管	冷蔵庫 (冷凍庫)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 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。

(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

VII 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）

VIII 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なとなります。

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】

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">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 単価の表示（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、量り売りとは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

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、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。

【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
受入獣種	イノシシ / シカ
狩猟者の氏名・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 / 箱罾（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
内臓摘出の有無，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，方法等	有り / 無し AM / PM 時 分 ~ AM / PM 時 分 方法：（温度： ℃）
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、化膿部位が複数箇所見られる	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○で囲み、必要事項を記入してください。

※ この記録表は2年間以上保管してください。

飼養・受入個体記録表

責任者	担当者

1 捕獲から飼養・施設への搬入に係る情報

	項目	内容
捕獲時	受入獣種	イノシシ / シカ
	狩猟者の氏名・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：)	
飼養時	飼養者の氏名・連絡先	
	飼養期間	平成 年 月 日 ~ 平成 年 月 日
	飼料	
施設搬入時	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
	内臓摘出の有無，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，方法等	有り / 無し AM/PM 時 分 ~ AM/PM 時 分 方法： (温度： ℃)
	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，化膿部位が複数箇所見られる	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○で囲み，必要事項を記入してください。 ※ この記録表は2年間以上保管してください。

【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○で囲み，必要事項を記入してください。
- ※ この記録表は2年間以上保管してください。

【様式4】

責任者	担当者

食肉処理作業の自主点検表

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 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服，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 淨	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷 蔵	枝肉と壁，床等との接触がないか		
		解体後速やかに冷却したか		
	加 工	手指は清潔であったか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄，消毒したか		
		使用する器具，用具は1頭ごとに洗浄，消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は，完全に切除したか		
	包 装	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		
		冷凍保管の間で包装材又は容器の破損はない		
	廃 棄	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年間以上保管してください。

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) 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 0994-52-2161 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 (県庁県民生活局 生活・文化課 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
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 衛生薬務係	〒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霧島市隼人町松永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, 宇檢村, 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奄美市名瀬永田町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
徳之島	徳之島町, 天城町, 伊仙町, 和泊町, 知名町, 与論町	〒890-8577鹿児島市鴨池新町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を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

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

第四条

この法律で食品とは、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。

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）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、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。

○食品衛生法施行条例（平成12年3月28日条例第45号）抜粋

（趣旨）

第1条

この条例は、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第50条第2項及び第51条並びに食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号。以下「政令」という。）第8条第1項の規定に基づき、公衆衛生上講ずべき措置の基準、公衆衛生の見地から必要な施設の基準並びに食品衛生検査施設の設備及び職員の配置の基準について定めるものとする。

（公衆衛生上講ずべき措置の基準）

第2条

法第50条第2項に規定する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（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理を行う場合にあっては別表第1のとおりとし、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別表第1の2のとおりとする。

- 2 別表第1及び別表第1の2の規定にかかわらず、知事は、営業の形態その他特別の事情があると認めるときは、当該基準の一部を緩和することができる。

（施設の基準）

第3条

法第51条に規定する公衆衛生の見地から必要な施設の基準は、別表第2及び別表第3のとおりとする。

別表第1（第2条関係）

危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合の基準

1 施設における衛生管理

(1) 一般事項

- ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に行うこと。
- イ 施設、設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定めるとともに、必要に応じ、手順書を作成すること。
- ウ イの手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃、洗浄及び消毒を行う場所及び機械器具並びに清掃、洗浄及び消毒の方法、頻度並びに作業の責任者及び確認方法等必要な事項を記載するとともに、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。
- エ イに定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか、必要に応じ、評価すること。
- オ 施設、設備、人的能力等に応じた食品の衛生的な取扱い及び適切な受注管理を行うこと。

(2) 施設の衛生管理

- ア 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- イ 食品の製造、加工、調理、貯蔵、販売等を行う場所（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。
- ウ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- エ 作業場の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- オ 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。ただし、じんあい、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。
- カ 廃棄物の流出を防ぐとともに、排水を良くするため、排水溝の清掃及び補修を行うこと。
- キ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- ク 作業場内では動物を飼育しないこと。

(3) 食品取扱設備等の衛生管理

- ア 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。
 - イ 機械器具及びこれを分解した場合の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - ウ 機械器具は、常に点検し、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。
 - エ 機械器具及びこれを分解した場合の部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合は、適正な洗浄剤を適正な濃度で使用すること。
 - オ 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ついて、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。
 - カ 布巾、包丁、まな板、保護防具等は、洗浄し、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。特に、食品に直接接触れる包丁、まな板、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄及び消毒を十分に行うこと。
 - キ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ、容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。
 - ク 施設、設備等の清掃用の機械器具は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
 - ケ 手洗い設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
 - コ 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
 - サ 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。
- (4) 使用水等の管理
- ア 施設で使用する水は、水道水（水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業の用に供する水道、同条第6項に規定する専用水道又は同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水をいう。以下同じ。）又は水質検査により飲用に適すると認められた水であること。ただし、次に掲げる場合において、これらの水が食品に直接接触れる水に混入しないようにするときは、この限りでない。
 - (ア) 暖房用、防火用その他の食品製造に直接関係がない用途で水を使用するとき。
 - (イ) 冷却その他の食品の安全に影響を及ぼさない工程において清浄海水等を使用するとき。
 - イ 水道水以外の水を使用する場合は、毎年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、食用油脂製造業又はマーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものを除く。）にあつては、4月に1回以上）水質検査を行い、その結果の記録を1年間（取り扱う食品の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上である場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合は、その都度水質検査を行うこと。
 - ウ 水質検査により飲用に適しないと認められたときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
 - エ 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
 - オ 殺菌装置又は浄水装置を使用する場合は、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。
 - カ 氷は、水道水又は水質検査により飲用に適すると認められた水から作り、衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
 - キ 使用した水を再利用する場合にあつては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。
- (5) ねずみ族及び昆虫対策
- ア 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ねずみ族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、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

- イ 毎年2回以上、ねずみ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その結果の記録を1年間保存すること。ただし、建築物において考えられる有効かつ適切な技術の組合せ並びにねずみ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえた対策を講ずる等により確実に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としても差し支えない。なお、ねずみ族又は昆虫の発生を認めるときは、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除作業を実施すること。
 - ウ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
 - エ ねずみ族及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保管すること。なお、一旦開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。
- (6) 廃棄物及び排水の取扱い
- ア 廃棄物の保管及び廃棄の方法について、手順書を作成すること。
 - イ 廃棄物用の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように常に清潔に保つこと。
 - ウ 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
 - エ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。
 - オ 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。
- (7) 食品衛生責任者の設置
- ア 営業者（法第48条第1項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この(7)において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、食品等を取り扱う業務に従事する者（以下「食品取扱者」という。）及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
 - イ 食品衛生責任者は、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。
 - ウ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理を行うこと。
 - エ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
 - オ 営業者は、エの規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (8) 衛生管理を行う班の編成
- 営業者は、法第48条第1項の規定により置かれた食品衛生管理者（以下「食品衛生管理者」という。）、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成し、衛生管理を行うこと。
- (9) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成
- ア 製品について、原材料等の組成、物理的及び化学的性質（水分活性、pH等）、殺菌及び静菌の処理（加熱、凍結、加塩、くん煙等）、包装、保存性、保管条件、流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。この場合においては、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。
 - イ 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。
 - ウ 製造工程一覧図について、実際の製造工程並びに施設及び設備の配置に照らし合わせて適切か否かの確認を行い、適切でない場合は、製造工程一覧図の修正を行うこと。
- (10) 食品等の取扱い
- 次に掲げる方法により食品の製造工程における全ての潜在的な食品衛生上の危害の原因となる物質を列挙し、危害分析を実施して特定された危害の原因となる物質を管理すること。
- ア 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての食品衛生上の危害の原因となる物質を特定し、そのリスト（以下この(10)において「危害要因リスト」という。）を作成すること。この場合においては、健康に悪影響を及ぼす可能性及び(9)のアの製品の特性等を考慮すること。
 - イ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、当該危害が発生するおそれ

のある製造工程ごとに、当該危害の原因となる物質を管理し、及び当該危害の発生を防止するための措置（以下この(10)において「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。

- ウ アで特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による危害の発生を防止するため、製造工程のうち、特に重点的に管理すべき工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下この(10)において「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下この(10)において「重要管理点」という。）を定めること。この場合においては、同一の危害の原因となる物質を管理するための重要管理点は、複数存在する可能性があることに配慮すること。なお、重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を記載した文書を作成すること。
 - エ 重要管理点の設定に当たっては、定めようとする重要管理点における管理措置が、食品衛生上の危害の原因となる物質を十分に管理できない場合又は当該危害の発生を十分に防止できない場合は、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置が設定できるよう、製品又は製造工程を見直すこと。
 - オ 個々の重要管理点について、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し、又は排除するための基準（以下この(10)において「管理基準」という。）を設定すること。なお、管理基準は、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素その他の測定できる指標又は外観、食感その他の官能的指標であること。
 - カ 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定し、十分な頻度で実施するとともに、その結果を記録すること。なお、その全ての記録には、モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名をすること。
 - キ モニタリング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措置（以下この(10)において「改善措置」という。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。この場合においては、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。
 - ク 製品の危害分析・重要管理点方式につき、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確認するため、十分な頻度で検証を行うこと。
- (11) 管理運営要領の作成
- ア 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
 - イ 定期的に拭き取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、アの管理運営要領の効果を検証するとともに、必要に応じ、その内容を見直すこと。
- (12) 記録の作成及び保存
- ア (10)のア及びイに規定する危害分析、(10)のウの重要管理点の設定並びに(10)のオの管理基準の設定について記録を作成し、保存すること。
 - イ (10)のカのモニタリング、(10)のキの改善措置及び(10)のクの検証について記録を作成し、保存すること。
 - ウ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
 - エ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。
 - オ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。
- (13) 回収及び廃棄
- ア 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法及び保健所への報告等の手順を定めること。
 - イ 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、

廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。

ウ 回収された製品は、通常の製品と明確に区別して保管し、保健所長の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。

エ 販売食品等の回収を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じ、当該回収に関する公表について考慮すること。

(14) 検食の実施

飲食店営業のうち、多人数に供食する弁当屋、仕出し屋、給食施設、旅館等にあつては、知事が定めるところにより、検食を保存すること。

(15) 情報の提供

ア 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。

イ 製造し、加工し、又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害（医師により、当該食品等に起因し、又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下同じ。）及び法に違反する食品等に関する情報について、保健所へ速やかに報告すること。

ウ 消費者等から、製造し、加工し、又は輸入した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情であつて、健康被害につながるおそれが否定できないものを受けた場合は、保健所へ速やかに報告すること。

2 施設における食品取扱者等の衛生管理

(1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。

(2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたときは、食品取扱者に検便を受けさせること。

(3) 次に掲げる症状を呈している食品取扱者については、その旨を営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせること。なお、皮膚に外傷（カに該当しないものに限る。）がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

ア 黄疸

イ 下痢

ウ 腹痛

エ 発熱

オ 発熱を伴う喉の痛み

カ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）

キ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る。）

ク 吐き気又はおう吐

(4) 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項に規定する感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、同条第2項の規定に基づき、食品に直接接触する作業に従事させないこと。

(5) 食品取扱者は、衛生的な作業着（必要に応じ、帽子又はマスクを含む。以下同じ。）を着用し、及び作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま立ち入らないこと。

(6) 食品取扱者は、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を作業場内に持ち込まないこと。

(7) 食品取扱者は、常に手の爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。なお、作業前、用便直後及び生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。

(8) 食品取扱者は、手袋を使用する場合は、原料等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄及び消毒を行うことが困難であるものを原則として使用しないこと。なお、使い捨て手袋を使用する場合は、生鮮の原材料又は汚染された材料等を取り扱った後は、必ずその交換を行うこと。

(9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次に掲げる行動は慎むとともに、所定の場所以外の場所では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

ア 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れること。

イ たん又は唾を吐くこと。

ウ 防護されていない食品上でくしゃみ又は咳をすること。

- (10) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、(1)から(9)までに示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

3 施設における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、食品の製造、加工、調理、貯蔵、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) (1)の衛生教育には、1の(1)のイ、(6)のア、(10)、(11)及び(13)のアの規定により定めた手順等を含むものとする。
- (3) 特に洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価するとともに、必要に応じ、その内容を見直すこと。

4 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品等を汚染せず、かつ、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用するとともに、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を保つこと。
- (2) 食品と食品以外の貨物とを混載する場合は、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分すること。
- (3) 運搬中の食品がじんあい、有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄するとともに、必要に応じ、消毒を行うこと。
- (5) 包装していない食品を輸送する場合は、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。この場合においては、車両又はコンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 運搬時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等の運搬にあつては、摂食予定時間を考慮する等、適切な出荷時間に注意すること。この場合においては、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存すること。

5 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行うこと等により、適正な販売を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

別表第1の2（第2条関係）

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の基準

1 施設における衛生管理

- (1) 一般事項
別表第1の1の(1)によること。
- (2) 施設の衛生管理
別表第1の1の(2)によること。
- (3) 食品取扱設備等の衛生管理
別表第1の1の(3)によること。この場合において、同表の1の(3)のオ中「を記録する」とあるのは「の記録に努める」とし、同表の1の(3)のケ中「石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等」とあるのは「消毒剤等」とする。
- (4) ねずみ族及び昆虫対策
別表第1の1の(5)によること。この場合において、同表の1の(5)のイ中「毎年2回以上」とあるのは「定期的に」と、「方法及び頻度」とあるのは「方法」とする。
- (5) 廃棄物及び排水の取扱い
別表第1の1の(6)によること。この場合において、同表の1の(6)のア中「を作成する」とあるのは、「の作成に努める」とする。

(6) 食品等の取扱い

- ア 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、その結果を記録するよう努めること。なお、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかなる場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅し、又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。
- イ 原材料として使用する食品は、適切なものを選択するとともに、必要に応じ、前処理を行った後、加工に供すること。この場合において、当該食品の保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。
- ウ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。
- エ 添加物を使用する場合は、正確に計量し、適正に使用すること。
- オ 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅し、又は除去されていること。
- カ 食品は、当該食品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況等）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用、加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等の各過程において、時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。
- キ 特に食品衛生に影響があると考えられる次に掲げる工程の管理に、十分配慮すること。
- (ア) 冷却
 - (イ) 加熱
 - (ウ) 乾燥
 - (エ) 添加物の使用
 - (オ) 真空調理又はガス置換包装
 - (カ) 放射線照射
- ク 食品間の相互汚染を防止するため、次に掲げる事項に配慮すること。
- (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。
 - (イ) 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。なお、これらの区画へ立ち入る際には、必要に応じ、更衣室等を経由し、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。
 - (ウ) 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。
- ケ 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序で使用されるよう配慮すること。
- コ 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。この場合においては、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄及び消毒が容易に行えるものを用いること。
- サ 食品等の製造又は加工に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。
- (ア) 原材料及び製品への金属、ガラス、じんあい、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とともに、必要に応じ、検査すること。
 - (イ) 原材料、製品及び容器包装を一定の単位ごとに管理し、その結果を記録すること。
 - (ウ) 製品ごとにその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - (エ) 分割され、又は細切れにされた食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。この場合において、異物の混入が認められたときは、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - (オ) 原材料として使用していない食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料等が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- シ 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記

録するよう努めること。

ス おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。

セ 施設においておう吐した場合は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

(7) 使用水等の管理

別表第1の1の(4)によること。この場合において、同表の1の(4)のイ中「(食品の冷凍又は冷蔵業、食用油脂製造業又はマーガリン又はショートニング製造業（専らショートニング製造を行うものを除く。）にあつては、4月に1回以上)水質検査」とあるのは「水質検査」とし、同表の1の(4)のオ中「を記録する」とあるのは「の記録に努める」とする。

(8) 食品衛生責任者の設置

別表第1の1の(7)によること。

(9) 記録の作成及び保存

ア 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

イ 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

ウ 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、保健所長から要請があった場合は、当該記録を提出すること。

エ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合は、その記録を保存するよう努めること。

(10) 管理運営要領の作成

別表第1の1の(11)によること。

(11) 回収及び廃棄

別表第1の1の(13)によること。

(12) 検食の実施

別表第1の1の(14)によること。

(13) 情報の提供

別表第1の1の(15)によること。

2 施設における食品取扱者等の衛生管理

別表第1の2によること。

3 施設における食品取扱者等に対する教育訓練

別表第1の3によること。この場合において、同表の3の(2)中「1の(1)のイ、(6)のア、(10)、(11)及び(13)のア」とあるのは、「1の(1)のイ、(6)のア、(11)及び(13)のア並びに別表第1の2の1の(6)のカ及びセ」とする。

4 運搬

別表第1の4によること。この場合において、同表の4の(8)中「保存する」とあるのは、「保存するよう努める」とする。

5 販売

別表第1の5によること。

別表第2（第3条関係）

施設の共通の基準

区分	基準
1 施設の位置	作業場は、環境衛生上不適当な場所に設置しないこと。ただし、適切な措置が講じられる場合は、この限りでない。
2 施設の構造	(1) 作業場は、業種別の施設の基準に定めのあるものを除き、計画取扱数量に応じ衛生的取扱いを保つのに十分な広さを有し、かつ、居住区その他作業上必要でない部分とは完全に区画した専用のものとする。 (2) 作業場の床、壁、天井等は、平滑で清掃しやすい構造とすること。

	<p>(3) 作業場の床は、耐水性材料又は厚板で築造し、清掃及び排水に支障のない構造とすること。</p> <p>(4) 作業場の壁は、床面より1メートル以上の高さまで耐水性材料又は厚板張りとする。</p> <p>(5) 作業場の天井は、ごみ、水滴等の落下を防ぐ構造とすること。</p> <p>(6) 作業場は、換気の良い構造とし、特に油、蒸気、ばい煙等を発散する場所には、有効な排気装置を備えること。</p> <p>(7) 作業場は、採光又は照明により十分な明るさを得ることができる構造又は設備を有するものとする。</p> <p>(8) 作業場の窓、出入口その他開放する箇所は、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設けるとともに、出入口には、自動的に閉鎖する扉等を設けること。</p> <p>(9) 作業場には、使用に便利な箇所に食品、器具、容器等の流水式洗浄設備を備えること。</p> <p>(10) 作業場には、従業員の使用に便利で、かつ、十分な数の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>(11) 作業場において履物による相互汚染防止の措置が必要な場合は、履物の消毒設備を備えること。</p> <p>(12) 作業場には、従業員の数に応じた更衣室又は更衣箱及び靴箱を設けること。</p>
3 食品の取扱設備	<p>(1) 計画取扱数量に応じた食品の取扱器具及び取扱容器の洗浄設備、殺菌装置等を備え、共用することによって食品を汚染するおそれのあるときは、専用のものとする。</p> <p>(2) 食品の取扱いに必要な機械器具類のうち、固定するもの又は移動が困難なものは、清掃又は洗浄が容易で、かつ、取扱上便利な位置に配置すること。</p> <p>(3) 食品の取扱いに使用する機械器具類の食品に直接接する部分は、すべて耐水性材料で作られ、容易に清掃又は洗浄ができ、かつ、加熱その他の方法で殺菌ができる構造のものとする。</p> <p>(4) 移動又は取り外しが可能な機械器具類、容器包装、食品、原材料及び添加物を衛生的に保管できる戸棚、格納箱等を備えること。</p> <p>(5) 添加物等を使用する作業場にあつては、正確に計量できる計器を備えること。</p> <p>(6) 食品を加熱し、冷却し、又は保管するための設備には、必要に応じて正確な圧力計及び温度計を見やすい所に備えること。</p> <p>(7) ふぐを処理する作業場にあつては、専用の取扱器具及びかぎ付きの廃棄物用の容器を備えること。</p>
4 給水及び汚物処理	<p>(1) 使用する水は、水道水又は水質検査により飲用に適すると認められた水とし、これらを十分に供給することができる給水設備を設けること。</p> <p>(2) 水道水以外の水が供給されている場合は、その水源は便所、汚水だめ等の地下水を汚染するおそれのある場所から影響を受けない位置にあること。</p> <p>(3) 土質その他の関係で使用する水が飲用に適さないおそれがある場合は、飲用に適したものとするためのろ過、消毒等を行う設備を備えること。</p> <p>(4) 作業場内外の適当な場所に、耐水性材料で十分な容量を有し、清掃しやすく、汚水及び汚臭の漏れないふた付きの廃棄物用の容器を備えること。</p> <p>(5) 便所は、水源又は作業場に影響のない位置に従事者の数に応じた数を設置すること。</p> <p>(6) 便所には、ねずみ及び昆虫の侵入を防ぐ設備及び防臭設備並びに流水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(7) 便所には、採光及び換気に適当な窓を設けるとともに、くみ取口は、完全に閉鎖でき、作業場内を通過せずにくみ取り得る位置に設けること。</p>

別表第3（第3条関係）

（平16条例19・平24条例24・一部改正）

施設の業種別の基準

区分	基準
1 飲食店営業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 食品の保存のため、十分な大きさの冷蔵設備を備えること。</p> <p>イ 旅館及び多数の料理を調理する業態にあつては配ぜん場所を、弁当等を調製する業態にあつては区画された放冷及び詰合の場所を設けること。</p> <p>ウ 客室内の適正な箇所に客用の流水式手洗い設備を備えること。</p> <p>(2) 食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する施設</p> <p>ア 原料肉の細切、ひき肉処理、塩漬け等を行う前処理室を設けること。ただし、衛生上支障がない場合は、前処理室と食肉販売業の許可に係る調理室とを兼ねることができる。</p> <p>イ ソーセージを調理するための肉練り、充てん、くん煙、湯煮等を行うための次に掲げる構造及び設備を有する調理室を設けること。</p> <p>(ア) 肉ひき機、肉練り機、充てん機、くん煙機、湯煮槽、冷却槽その他の機械器具類が適正に配置されていること。</p> <p>(イ) 機械器具類を洗浄するための給湯ができる洗浄設備が備えてあること。</p> <p>ウ 製品用の冷蔵設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び製品用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p> <p>エ 製品の中心温度を正確に測定できる温度計（以下「中心部用温度計」という。）を備えること。</p> <p>オ 肉の水素イオン濃度を測定するための装置を備えること。</p> <p>(3) 生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であつて、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の加工又は調理を行う施設（生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。）</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものとする。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものとする。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
11 食肉処理業	<p>(1) (2)及び(3)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、業態に応じて荷受室、とさつ放血室、処理室、内臓取扱室又は包装室を設けるとともに、処理前の生体又はと体と処理後の食肉等の搬入場所と搬出場所とを別にすること。</p> <p>イ 作業場には、業態に応じて放血機、湯漬機、脱羽機、はく皮機、処理台、細断機、冷却機又は冷蔵設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>エ 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他の不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 血液の加工を行う施設</p>

	<p>ア 作業場は、他の施設と遮断するとともに、当該作業場には、運搬器具の洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室及び処理室のほか、業態に応じて包装室を設けること。ただし、採血から加工まで一貫して行われる施設で、他の施設から原料血液を運搬してこないものにあつては、運搬器具の洗浄殺菌室及び原料血液貯蔵室を設けないことができる。</p> <p>イ 作業場には、原料貯留槽及び冷蔵設備又は冷凍設備を備えること。ただし、処理室がと畜場の血液貯留室と接し、原料血液を当該血液貯留室の検査後の貯留槽（と畜検査員の検査に合格した血液を貯留する設備をいう。）から直接パイプで処理室の分離機等に流入させることができる場合は、原料貯留槽を設けないことができる。</p> <p>ウ 原料血液受入れから充てんまでの各工程における各設備はサンタリーパイプで連結し、かつ、設備ごとに洗浄設備を備えること。</p> <p>エ 冷却、冷蔵又は加熱するための設備には、温度を正確に調節する装置を備えること。なお、加熱殺菌する設備にあつては、自記温度計付きのものとする。</p> <p>オ 温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を備えること。</p> <p>カ 汚水だめ及び汚物だめは、コンクリートその他の不浸透性材料で作られ、密閉できる覆いがあり、かつ、廃棄された血液及び汚水の処理設備を備えたものとする。ただし、浄化施設のある公共下水道に接続している場合は、この限りでない。</p> <p>(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設（生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。）</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものであること。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものであること。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。</p>
12 食肉販売業	<p>(1) (2)に規定する施設以外の施設</p> <p>ア 作業場には、精肉の取扱室のほか、業態に応じて専用の枝肉の取扱室を設けること。</p> <p>イ 作業場には、冷蔵庫及び冷蔵陳列ケースを備えること。</p> <p>ウ 運搬容器は、洗浄に便利で、かつ、汚液の漏出ししない構造のものとし、適当な覆いを備えたものとする。</p> <p>エ 鳥類等を処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。</p> <p>(2) 生食用食肉の加工又は調理を行う施設（生食用食肉の調理のみを行う施設にあつては、オ及びカに掲げる基準を除く。）</p> <p>ア 作業場は、他の場所とは区画した専用のものであること。</p> <p>イ 作業場には、専用の器具の洗浄設備及び消毒設備を備えること。</p> <p>ウ 作業場には、専用の流水式手洗い設備及び手指の消毒設備を備えること。</p> <p>エ 食肉が接触する設備及び器具は、専用のものであること。</p> <p>オ 作業場には、加熱殺菌を行うのに十分な能力を有する専用の設備のほか、温度を正確に測定できる温度計を備えること。</p> <p>カ 作業場には、加熱殺菌後の冷却を行うのに十分な能力を有する専用の</p>

	設備を備えること。なお、大型冷蔵庫等を原料肉用及び加熱殺菌後の肉用の双方に用いる場合は、双方が完全に区分されたものとする。
13 食肉製品製造業	(1) 作業場には、原材料置場、加工室、製造室及び包装室のほか、業態に応じてくん煙室又は蒸煮室を設けること。 (2) 作業場には、冷蔵設備のほか、業態に応じて漬込槽、殺菌設備、殺菌後の冷却設備又は中心部用温度計を備えること。 (3) 鳥類等処理する場合は、専用の取扱室を設けるとともに、業態に応じて処理に必要な設備を備えること。
32 そうざい製造業	(1) 作業場には、原材料置場、製造室及び包装製品置場を設けること。 (2) 作業場には、業態に応じて解凍槽、原材料洗浄槽、加工台、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却槽、冷蔵設備、浸瓶槽又は洗瓶機を備えること。 (3) 飲食物運搬具は、防じん設備を備えたものとする。

(2) と畜場法

○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋

(この法律の目的)

第一条

この法律は、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、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

(定義)

第三条

この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

- 2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。
- 3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後一年以上の牛若しくは馬又は一日に十頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。
- 4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。
- 5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

(と畜場の衛生管理)

第六条

と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(と畜業者等の講ずべき衛生措置)

第九条

と畜業者その他獣畜のとさつ又は解体を行う者(以下「と畜業者等」という。)は、と畜場内において獣畜のとさつ又は解体を行う場合には、厚生労働省令で定める基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

(獣畜のとさつ又は解体)

第十三条

何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜(生後一年以上の牛及び馬を除く。)をとさつする場合
 - 二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合
 - 三 獣畜が難産、産褥じよく麻痺ひ又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合
 - 四 その他政令で定める場合
- 2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第一号又は第四号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。
- 3 略

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第十四条

と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

- 2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。
- 3～8 略

(譲受けの禁止)

第十五条

何人も、第十三条第二項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第三項(同条第四項において準用する場合及び同条第五項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない。

(とさつ解体の禁止等)

第十六条

都道府県知事は、第十四条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
- 三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職

員にこれらの措置を講じさせること。

○と畜場法施行令（昭和28年政令第216号）抜粋〈と畜場法施設基準〉

（一般と畜場の構造設備の基準）

第一条

と畜場法（以下「法」という。）第5条第1項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

- 一 係留所，生体検査所，処理室，冷却設備，検査室，消毒所，隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉（食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。）の取引が行われ，かつ，都道府県知事（保健所を設置する市にあつては，市長。以下同じ。）が特に必要があると認められた場合には，取引室を有すること。
- 二 係留所には，生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに，その他の獣畜については適宜に，これを係留し，又は収容することができる区画が設けられており，かつ，その床は，不浸透性材料（石，コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で築造され，これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
- 三 生体検査所は，次の要件を備えること。
 - イ 床は，不浸透性材料で築造されていること。
 - ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。
 - ハ 法第14条第1項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は，第8条第2項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
- 四 処理室は，次の要件を備えること。
 - イ と室，病畜と室，内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され，各室に，直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。
 - ロ 床は，不浸透性材料で築造され，これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ハ 内壁は，不浸透性材料で築造されている場合を除き，床面から少なくとも一・二メートルまで，不浸透性材料で腰張りされていること。
 - ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ホ 内臓検査台，内臓処理台，内臓運搬具，と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
 - ヘ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第14条第2項又は第3項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
 - ト 洗浄又は消毒に必要な設備は，法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
 - チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。
 - リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 五 冷却設備は，食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には，検査台その他検査に必要な器具が備えられ，かつ，給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には，獣畜の部分等であつて，ウイルスを伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ，かつ，その床は，不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には，隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており，

かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。

イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。

ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

十 取引室は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。

ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

十一 その他都道府県(保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(簡易と畜場の構造設備の基準)

第二条

法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。

二 処理室は、次の要件を備えること。

イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。

三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。

四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。

五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。

イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。

ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

(3) 鳥獣保護管理法

○鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、鳥獣の保護及び管理を図るための事業を実施するとともに、猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保（生態系の保護を含む。以下同じ。）、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)

第八条

鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第十一条第一項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第十三条第一項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)

第九条

学術研究の目的、鳥獣の保護又は管理の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第二十八条第一項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
- 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
- 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

(鳥獣の放置等の禁止)

第十八条

鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(銃猟の制限)

第三十八条

日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等（以下「銃猟」という。）をしてはならない。

- 2 住居が集合している地域又は広場、駅その他の多数の者の集合する場所（以下「住居集合地域等」という。）においては、銃猟をしてはならない。ただし、次条第一項の許可を受けて麻醉銃を使用した鳥獣の捕獲等（以下「麻醉銃猟」という。）をする場合は、この限りでない。

- 3 弾丸の到達するおそれのある人，飼養若しくは保管されている動物，建物又は電車，自動車，船舶その他の乗物に向かって，銃猟をしてはならない。

(狩猟免許)

第三十九条

狩猟をしようとする者は，都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

- 2 狩猟免許は，網・わな猟免許，第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。
- 3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をしようとする者は，当該猟法の種類に応じ，それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし，第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は，この限りでない。

猟法の種類 狩猟免許の種類

網を使用する猟法又は第二条第六項の環境省令で定める猟法 網猟免許

わなを使用する猟法 わな猟免許

装薬銃を使用する猟法 第一種銃猟免許

空気銃を使用する猟法 第二種銃猟免許

- 4 第一種銃猟免許を受けた者は，装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか，空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(狩猟者登録)

第五十五条

狩猟をしようとする者は，狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。

ただし，第九条第一項の許可を受けてする場合及び第十一条第一項第二号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は，この限りでない。

(狩猟者登録証の携帯及び提示義務等)

第六十二条

狩猟者登録を受けた者は，狩猟をするときは，狩猟者登録証を携帯し，国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは，これを提示しなければならない。

- 2 狩猟者登録を受けた者は，狩猟をするときは，狩猟者記章を衣服又は帽子的見やすい場所に着用しなければならない。
- 3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は，狩猟をするときは，その使用する猟具ごとに，見やすい場所に，住所，氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

(報告義務)

第六十六条

狩猟者登録を受けた者は，その狩猟者登録の有効期間が満了したときは，環境省令で定めるところにより，その日から起算して三十日を経過する日までに，その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

(4) 動物愛護法

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）

第一章 総則

(目的)

第一条

この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もって人と動物の共生する社会の実現を図ることを目的とする。

(基本原則)

第二条

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

(動物を殺す場合の方法)

第四十条

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

(5) 食品安全基本法

○食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号） 抜粋

(目的)

第一条

この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、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する。

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第三条

食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第四条

農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、

食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

(食品関連事業者の責務)

第八条

肥料，農薬，飼料，飼料添加物，動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材，食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）又は器具（同条第四項に規定する器具をいう。）若しくは容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）の生産，輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者（以下「食品関連事業者」という。）は，基本理念にのっとり，その事業活動を行うに当たって，自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して，食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか，食品関連事業者は，基本理念にのっとり，その事業活動を行うに当たっては，その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前二項に定めるもののほか，食品関連事業者は，基本理念にのっとり，その事業活動に関し，国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

(6) 食品表示法

○食品表示法（平成二十五年六月二十八日法律第七十号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は，食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み，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。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について，基準の策定その他の必要な事項を定めることにより，その適正を確保し，もって一般消費者の利益の増進を図るとともに，食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号），健康増進法（平成十四年法律第百三十三号）及び農林物資の規格化等に関する法律（昭和二十五年法律第百七十五号）による措置と相まって，国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

(食品表示基準の策定等)

第四条

内閣総理大臣は，内閣府令で，食品及び食品関連事業者等の区分ごとに，次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し，及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

一 名称，アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。），保存の方法，消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第六条第八項及び第十一条において同じ。），原材料，添加物，栄養成分の量及び熱量，原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項

二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

(食品表示基準の遵守)

第五条

食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。

(7) 景品表示法

○不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

(不当な表示の禁止)

第四条

事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

- 一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの
 - 三 前二号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの
- 2 内閣総理大臣は、事業者がした表示が前項第一号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、第六条の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

(8) 廃棄物処理法

○廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年12月25日法律第137号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、廃棄物の排出を抑制し、及び廃棄物の適正な分別、保管、収集、運搬、再生、処分等の処理をし、並びに生活環境を清潔にすることにより、生活環境の保全及び公衆衛生の向上を図ることを目的とする。

(事業者の責務)

第三条

事業者は、その事業活動に伴つて生じた廃棄物を自らの責任において適正に処理しなければならない

い。

- 2 事業者は、その事業活動に伴って生じた廃棄物の再生利用等を行うことによりその減量に努めるとともに、物の製造、加工、販売等に際して、その製品、容器等が廃棄物となつた場合における処理の困難性についてあらかじめ自ら評価し、適正な処理が困難にならないような製品、容器等の開発を行うこと、その製品、容器等に係る廃棄物の適正な処理の方法についての情報を提供すること等により、その製品、容器等が廃棄物となつた場合においてその適正な処理が困難になることのないようにしなければならない。
- 3 事業者は、前二項に定めるもののほか、廃棄物の減量その他その適正な処理の確保等に関し国及び地方公共団体の施策に協力しなければならない。

(事業者及び地方公共団体の処理)

第十一条

事業者は、その産業廃棄物を自ら処理しなければならない。

- 2 市町村は、単独に又は共同して、一般廃棄物とあわせて処理することができる産業廃棄物その他市町村が処理することが必要であると認める産業廃棄物の処理をその事務として行なうことができる。

(事業者の処理)

第十二条

事業者は、自らその産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除く。第五項から第七項までを除き、以下この条において同じ。）の運搬又は処分を行う場合には、政令で定める産業廃棄物の収集、運搬及び処分に関する基準（当該基準において海洋を投入処分の場所とすることができる産業廃棄物を定めた場合における当該産業廃棄物にあつては、その投入の場所及び方法が海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律 に基づき定められた場合におけるその投入の場所及び方法に関する基準を除く。以下「産業廃棄物処理基準」という。）に従わなければならない。

- 2 事業者は、その産業廃棄物が運搬されるまでの間、環境省令で定める技術上の基準（以下「産業廃棄物保管基準」という。）に従い、生活環境の保全上支障のないようにこれを保管しなければならない。
- 3 事業者は、その事業活動に伴い産業廃棄物（環境省令で定めるものに限る。次項において同じ。）を生ずる事業場の外において、自ら当該産業廃棄物の保管（環境省令で定めるものに限る。）を行おうとするときは、非常災害のために必要な応急措置として行う場合その他の環境省令で定める場合を除き、あらかじめ、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。その届け出た事項を変更しようとするときも、同様とする。
- 4 前項の環境省令で定める場合において、その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業場の外において同項に規定する保管を行つた事業者は、当該保管をした日から起算して十四日以内に、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。
- 5 事業者（中間処理業者（発生から最終処分（埋立処分、海洋投入処分（海洋汚染等及び海上災害の防止に関する法律 に基づき定められた海洋への投入の場所及び方法に関する基準に従つて行う処分をいう。）又は再生をいう。以下同じ。）が終了するまでの一連の処理の行程の中途において産業廃棄物を処分する者をいう。以下同じ。）を含む。次項及び第七項並びに次条第五項から第七項までにおいて同じ。）は、その産業廃棄物（特別管理産業廃棄物を除くものとし、中間処理産業廃棄物（発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程の中途において産業廃棄物を処分した後の産業

廃棄物をいう。以下同じ。)を含む。次項及び第七項において同じ。)の運搬又は処分を他人に委託する場合には、その運搬については第十四条第十二項に規定する産業廃棄物収集運搬業者その他環境省令で定める者に、その処分については同項に規定する産業廃棄物処分業者その他環境省令で定める者にそれぞれ委託しなければならない。

- 6 事業者は、前項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、政令で定める基準に従わなければならない。
- 7 事業者は、前二項の規定によりその産業廃棄物の運搬又は処分を委託する場合には、当該産業廃棄物の処理の状況に関する確認を行い、当該産業廃棄物について発生から最終処分が終了するまでの一連の処理の行程における処理が適正に行われるために必要な措置を講ずるように努めなければならない。
- 8 その事業活動に伴つて生ずる産業廃棄物を処理するために第十五条第一項に規定する産業廃棄物処理施設が設置されている事業場を設置している事業者は、当該事業場ごとに、当該事業場に係る産業廃棄物の処理に関する業務を適切に行わせるため、産業廃棄物処理責任者を置かなければならない。ただし、自ら産業廃棄物処理責任者となる事業場については、この限りでない。
- 9 その事業活動に伴い多量の産業廃棄物を生ずる事業場を設置している事業者として政令で定めるもの(次項において「多量排出事業者」という。)は、環境省令で定める基準に従い、当該事業場に係る産業廃棄物の減量その他その処理に関する計画を作成し、都道府県知事に提出しなければならない。

(産業廃棄物管理票)

第十二条の三

その事業活動に伴い産業廃棄物を生ずる事業者(中間処理業者を含む。)は、その産業廃棄物(中間処理産業廃棄物を含む。第十二条の五第一項において同じ。)の運搬又は処分を他人に委託する場合(環境省令で定める場合を除く。)には、環境省令で定めるところにより、当該委託に係る産業廃棄物の引渡しと同時に当該産業廃棄物の運搬を受託した者(当該委託が産業廃棄物の処分のみに係るものである場合にあつては、その処分を受託した者)に対し、当該委託に係る産業廃棄物の種類及び数量、運搬又は処分を受託した者の氏名又は名称その他環境省令で定める事項を記載した産業廃棄物管理票(以下単に「管理票」という。)を交付しなければならない。

- 2 前項の規定により管理票を交付した者(以下「管理票交付者」という。)は、当該管理票の写しを当該交付をした日から環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 3 産業廃棄物の運搬を受託した者(以下「運搬受託者」という。)は、当該運搬を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票に環境省令で定める事項を記載し、環境省令で定める期間内に、管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該産業廃棄物について処分を委託された者があるときは、当該処分を委託された者に管理票を回付しなければならない。
- 4 産業廃棄物の処分を受託した者(以下「処分受託者」という。)は、当該処分を終了したときは、第一項の規定により交付された管理票又は前項後段の規定により回付された管理票に環境省令で定める事項(当該処分が最終処分である場合にあつては、当該環境省令で定める事項及び最終処分が終了した旨)を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。この場合において、当該管理票が同項後段の規定により回付されたものであるときは、当該回付をした者にも当該管理票の写しを送付しなければならない。
- 5 処分受託者は、前項前段、この項又は第十二条の五第五項の規定により当該処分に係る中間処理

産業廃棄物について最終処分が終了した旨が記載された管理票の写しの送付を受けたときは、環境省令で定めるところにより、第一項の規定により交付された管理票又は第三項後段の規定により回付された管理票に最終処分が終了した旨を記載し、環境省令で定める期間内に、当該処分を委託した管理票交付者に当該管理票の写しを送付しなければならない。

- 6 管理票交付者は、前三項又は第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けたときは、当該運搬又は処分が終了したことを当該管理票の写しにより確認し、かつ、当該管理票の写しを当該送付を受けた日から環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 7 管理票交付者は、環境省令で定めるところにより、当該管理票に関する報告書を作成し、これを都道府県知事に提出しなければならない。
- 8 管理票交付者は、環境省令で定める期間内に、第三項から第五項まで若しくは第十二条の五第五項の規定による管理票の写しの送付を受けないとき、これらの規定に規定する事項が記載されていない管理票の写し若しくは虚偽の記載のある管理票の写しの送付を受けたとき、又は第十四条第十三項若しくは第十四条の四第十三項の規定による通知を受けたときは、速やかに当該委託に係る産業廃棄物の運搬又は処分の状況を把握するとともに、環境省令で定めるところにより、適切な措置を講じなければならない。
- 9 運搬受託者は、第三項前段の規定により管理票の写しを送付したとき（同項後段の規定により管理票を回付したときを除く。）は当該管理票を当該送付の日から、第四項後段の規定による管理票の写しの送付を受けたときは当該管理票の写しを当該送付を受けた日から、それぞれ環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 10 処分受託者は、第四項前段、第五項又は第十二条の五第五項の規定により管理票の写しを送付したときは、当該管理票を当該送付の日から環境省令で定める期間保存しなければならない。
- 11 前各項に定めるもののほか、管理票に関し必要な事項は、環境省令で定める。

(投棄禁止)

第十六条

何人も、みだりに廃棄物を捨ててはならない。

(焼却禁止)

第十六条の二

何人も、次に掲げる方法による場合を除き、廃棄物を焼却してはならない。

- 一 一般廃棄物処理基準、特別管理一般廃棄物処理基準、産業廃棄物処理基準又は特別管理産業廃棄物処理基準に従って行う廃棄物の焼却
- 二 他の法令又はこれに基づく処分により行う廃棄物の焼却
- 三 公益上若しくは社会の慣習上やむを得ない廃棄物の焼却又は周辺地域の生活環境に与える影響が軽微である廃棄物の焼却として政令で定めるもの

第五章 罰則

第二十五条

次の各号のいずれかに該当する者は、五年以下の懲役若しくは千万円以下の罰金に処し、又はこれを併科する。

- 十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者
- 十五 第十六条の二の規定に違反して、廃棄物を焼却した者

(9) 水質汚濁防止法

○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、工場及び事業場から公共用水域に排出される水の排出及び地下に浸透する水の浸透を規制するとともに、生活排水対策の実施を推進すること等によつて、公共用水域及び地下水の水質の汚濁（水質以外の水の状態が悪化することを含む。以下同じ。）の防止を図り、もつて国民の健康を保護するとともに生活環境を保全し、並びに工場及び事業場から排出される汚水及び廃液に関して人の健康に係る被害が生じた場合における事業者の損害賠償の責任について定めることにより、被害者の保護を図ることを目的とする。

(特定施設等の設置の届出)

第五条

工場又は事業場から公共用水域に水を排出する者は、特定施設を設置しようとするときは、環境省令で定めるところにより、次の事項（特定施設が有害物質使用特定施設に該当しない場合又は次項の規定に該当する場合にあつては、第五号を除く。）を都道府県知事に届け出なければならない。

- 一 氏名又は名称及び住所並びに法人にあつては、その代表者の氏名
- 二 工場又は事業場の名称及び所在地
- 三 特定施設の種類
- 四 特定施設の構造
- 五 特定施設の設備
- 六 特定施設の使用の方法
- 七 汚水等の処理の方法
- 八 排出水の汚染状態及び量（指定地域内の工場又は事業場に係る場合にあつては、排水系統別の汚染状態及び量を含む。）
- 九 その他環境省令で定める事項

(特定施設等の構造等の変更の届出)

第七条

第五条又は前条の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第四号から第九号までに掲げる事項、同条第二項第四号から第八号までに掲げる事項又は同条第三項第三号から第六号までに掲げる事項の変更をしようとするときは、環境省令で定めるところにより、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(氏名の変更等の届出)

第十条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者は、その届出に係る第五条第一項第一号若しくは第二号、第二項第一号若しくは第二号若しくは第三項第一号若しくは第二号に掲げる事項に変更があつたとき、又はその届出に係る特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設の使用を廃止したときは、その日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。

(承継)

第十一条

第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者からその届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を譲り受け、又は借り受けた者は、当該特定施設又は有害物質貯蔵指定施設に係る当該届出をした者の地位を承継する。

- 2 第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者について相続、合併又は分割（その届出に係る特定施設又は有害物質貯蔵指定施設を承継させるものに限る。）があつたときは、相続人、合併後存続する法人若しくは合併により設立した法人又は分割により当該特定施設若しくは有害物質貯蔵指定施設を承継した法人は、当該届出をした者の地位を承継する。
- 3 前二項の規定により第五条又は第六条第一項若しくは第二項の規定による届出をした者の地位を承継した者は、その承継があつた日から三十日以内に、その旨を都道府県知事に届け出なければならない。
- 4 指定地域内事業場を譲り受け、若しくは借り受け、又は相続、合併若しくは分割により取得した者は、第八条の二、第十三条第三項又は第十四条第三項の規定の適用については、当該指定地域内事業場の設置者の地位を承継する。

(排出水の排出の制限)

第十二条

排出水を排出する者は、その汚染状態が当該特定事業場の排水口において排水基準に適合しない排出水を排出してはならない。

(排出水の汚染状態の測定等)

第十四条

排出水を排出し、又は特定地下浸透水を浸透させる者は、環境省令で定めるところにより、当該排出水又は特定地下浸透水の汚染状態を測定し、その結果を記録し、これを保存しなければならない。

(事故時の措置)

第十四条の二

特定事業場の設置者は、当該特定事業場において、特定施設の破損その他の事故が発生し、有害物質を含む水若しくはその汚染状態が第二条第二項第二号に規定する項目について排水基準に適合しないおそれがある水が当該特定事業場から公共用水域に排出され、又は有害物質を含む水が当該特定事業場から地下に浸透したことにより人の健康又は生活環境に係る被害を生ずるおそれがあるときは、直ちに、引き続く有害物質を含む水若しくは当該排水基準に適合しないおそれがある水の排出又は有害物質を含む水の浸透の防止のための応急の措置を講ずるとともに、速やかにその事故の状況及び講じた措置の概要を都道府県知事に届け出なければならない。

(事業者の責務)

第十四条の四

事業者は、この章に規定する排出水の排出の規制等に関する措置のほか、その事業活動に伴う汚水又は廃液の公共用水域への排出又は地下への浸透の状況を把握するとともに、当該汚水又は廃液による公共用水域又は地下水の水質の汚濁の防止のために必要な措置を講ずるようにしなければならない。

(10) 鳥獣被害防止特措法

○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（平成19年12月21日法律第134号）抜粋

(目的)

第一条

この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることにかんがみ、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成及びこれに基づく特別の措置等について定めることにより、鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための施策を総合的かつ効果的に推進し、もって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する。

(地方公共団体の役割)

第二条の二

市町村は、その区域内における鳥獣による農林水産業等に係る被害の状況等に応じ、第四条第一項に規定する被害防止計画の作成及びこれに基づく被害防止施策（鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための施策をいう。以下同じ。）の実施その他の必要な措置を適切に講ずるよう努めるものとする。

(被害防止計画)

第四条

市町村は、その区域内で被害防止施策を総合的かつ効果的に実施するため、基本指針に即して、単独で又は共同して、鳥獣による農林水産業等に係る被害を防止するための計画（以下「被害防止計画」という。）を定めることができる。

2 被害防止計画においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

一 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止に関する基本的な方針

二 当該市町村の区域内における農林水産業等に係る被害の原因となっている鳥獣であつて被害防止計画の対象とするもの（以下「対象鳥獣」という。）の種類

三 被害防止計画の期間

四 対象鳥獣の捕獲等（農林水産業等に係る被害の防止のための対象鳥獣の捕獲等（鳥獣保護法第二条第三項に規定する捕獲等をいう。以下同じ。）又は対象鳥獣である鳥類の卵の採取等（鳥獣保護法第八条に規定する採取等をいう。）をいう。以下同じ。）に関する事項

五 対象鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための防護柵の設置その他の対象鳥獣の捕獲等以外の被害防止施策に関する事項

五の二 対象鳥獣による住民の生命、身体又は財産に係る被害が生じ、又は生じるおそれがある場合の対処に関する事項

六 被害防止施策の実施体制に関する事項

七 捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項

八 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項

3 前項第四号の事項には、鳥獣保護法第九条第一項の規定により都道府県知事が行うこととされている対象鳥獣の捕獲等の許可であつて第六条第一項の規定により読み替えて適用する鳥獣保護法第九条第一項の規定により被害防止計画を作成した市町村の長が行うことができるものに係る事項（以下「許可権限委譲事項」という。）を記載することができる。

4 被害防止計画は、鳥獣保護事業計画（鳥獣保護法第四条第一項に規定する鳥獣保護事業計画をいう。以下同じ。）（特定鳥獣保護管理計画（鳥獣保護法第七条第一項に規定する特定鳥獣保護管理計画をいう。以下同じ。））が定められている都道府県の区域内の市町村の被害防止計画にあつては、鳥獣保護事業計画及び特定鳥獣保護管理計画）と整合性のとれたものでなければならない。

5 市町村は、被害防止計画を定めようとする場合には、あらかじめ、都道府県知事に協議しなければならない。この場合において、被害防止計画に許可権限委譲事項を記載しようとするときは、当該許可権限委譲事項について都道府県知事の同意を得なければならない。

(市町村に対する援助)

第五条

都道府県知事は、市町村に対し、被害防止計画の作成及び実施に関し、情報の提供、技術的な助言その他必要な援助を行うよう努めなければならない。

(財政上の措置)

第八条

国及び都道府県は、市町村が行う被害防止計画に基づく被害防止施策が円滑に実施されるよう、対象鳥獣の捕獲等に要する費用に対する補助その他当該被害防止施策の実施に要する費用に対する補助、地方交付税制度の拡充その他の必要な財政上の措置を講ずるものとする。

(捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等)

第十条

国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導、有効な利用方法の開発、食品としての利用に係る技術の普及、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。