

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧								
<p><u>(2) 施設の衛生管理</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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、 unnecessary 物品等を置かないこと。</u></p> <p><u>ウ 作業場の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>ク 作業場内では動物を飼育しないこと。</u></p> <p><u>(3) 食品取扱設備等の衛生管理</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1167 272 1364 320">区分</th> <th data-bbox="1364 272 2040 320">基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1167 320 1364 815">3 食品の取扱設備の衛生管理</td> <td data-bbox="1364 320 2040 815"> (1) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること (2) 機械器具類及びこれらを分解した場合の部品は、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。 (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、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。 (4) 機械器具類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。 (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌及び除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果の記録に努めること。 (6) 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、かつ、乾燥させること。 (7) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、専用の場所に保管し、かつ、適正に使用し、食品への混入を防止すること。 (8) 施設、設備及び機械器具類の清掃用器材は、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。 (9) 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、手洗いに適当な消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 (11) 食品の放射線照射業にあっては、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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 815 1364 1023">4 ねずみ族及び昆虫対策</td> <td data-bbox="1364 815 2040 1023"> (1) 施設及びその周囲のねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。 (2) ねずみ族及び昆虫の発生状況を定期的に把握し、必要に応じて駆除作業を実施するとともに、その実施記録を保存すること。 (3) 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注意すること。 (4) 食品、器具又は容器包装は、ねずみ族及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1167 1023 1364 1342">5 使用する水等の管理</td> <td data-bbox="1364 1023 2040 1342"> (1) 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品、器具又は容器包装に影響を及ぼさない用途の水については、この限りでない。 (2) 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。)以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その検査結果の記録を保存すること。 (3) (2)の水質検査の結果、飲用に適しないことが判明したときは、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。 (4) 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。 (5) 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、その結果の記録に努めること。 (6) 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。 </td> </tr> </tbody> </table>	区分	基準	3 食品の取扱設備の衛生管理	(1) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること (2) 機械器具類及びこれらを分解した場合の部品は、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。 (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、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。 (4) 機械器具類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。 (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌及び除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果の記録に努めること。 (6) 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、かつ、乾燥させること。 (7) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、専用の場所に保管し、かつ、適正に使用し、食品への混入を防止すること。 (8) 施設、設備及び機械器具類の清掃用器材は、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。 (9) 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、手洗いに適当な消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 (11) 食品の放射線照射業にあっては、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 ねずみ族及び昆虫対策	(1) 施設及びその周囲のねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。 (2) ねずみ族及び昆虫の発生状況を定期的に把握し、必要に応じて駆除作業を実施するとともに、その実施記録を保存すること。 (3) 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注意すること。 (4) 食品、器具又は容器包装は、ねずみ族及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。	5 使用する水等の管理	(1) 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品、器具又は容器包装に影響を及ぼさない用途の水については、この限りでない。 (2) 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。)以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その検査結果の記録を保存すること。 (3) (2)の水質検査の結果、飲用に適しないことが判明したときは、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。 (4) 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。 (5) 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、その結果の記録に努めること。 (6) 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。
区分	基準								
3 食品の取扱設備の衛生管理	(1) 衛生保持のため、機械器具類は、その使用目的に応じて使用すること (2) 機械器具類及びこれらを分解した場合の部品は、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。 (3) 機械器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、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。 (4) 機械器具類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。 (5) 温度計、圧力計、流量計等の計器類並びに滅菌、殺菌及び除菌に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果の記録に努めること。 (6) 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、かつ、乾燥させること。 (7) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、専用の場所に保管し、かつ、適正に使用し、食品への混入を防止すること。 (8) 施設、設備及び機械器具類の清掃用器材は、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。 (9) 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、手洗いに適当な消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。 (10) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。 (11) 食品の放射線照射業にあっては、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 ねずみ族及び昆虫対策	(1) 施設及びその周囲のねずみ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、ねずみ族及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。 (2) ねずみ族及び昆虫の発生状況を定期的に把握し、必要に応じて駆除作業を実施するとともに、その実施記録を保存すること。 (3) 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注意すること。 (4) 食品、器具又は容器包装は、ねずみ族及び昆虫による汚染防止対策を講じて、保管すること。								
5 使用する水等の管理	(1) 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、食品、器具又は容器包装に影響を及ぼさない用途の水については、この限りでない。 (2) 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。)以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、その検査結果の記録を保存すること。 (3) (2)の水質検査の結果、飲用に適しないことが判明したときは、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。 (4) 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。 (5) 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、その結果の記録に努めること。 (6) 氷は、飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵すること。								

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧						
<p><u>すること。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>コ 洗浄設備は，常に清潔に保つこと。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(4) 使用水等の管理</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(㌆) 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。</u></p> <p><u>(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。</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1155 245 1350 292">区 分</th> <th data-bbox="1350 245 2022 292">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1155 292 1350 504">6 廃棄物及び排水の取扱い</td> <td data-bbox="1350 292 2022 504"> (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について，手順書の作成に努めること。 (2) 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しておくこと。 (3) 廃棄物は，食品，器具又は容器包装に影響を及ぼさない場所で保管すること。 (4) 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。 (5) 廃棄物及び排水の処理は，適切に行うこと。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1155 504 1350 1358">7 食品等の取扱い</td> <td data-bbox="1350 504 2022 1358"> (1) 原材料の仕入れに当たっては，衛生上の観点から品質，鮮度，表示等について点検し，その結果の記録に努めること。 (2) 原材料として使用する食品は，適切なものを選択し，必要に応じて前処理を行った後，加工すること。この場合において，その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。 (3) 冷蔵設備内では，相互汚染が生じないように区分して保存すること。 (4) 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。 (5) 添加物は，専用の場所に保管し，かつ，清潔に取り扱うこと。 (6) 食品は，当該食品の特性，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，調理，製造，保管，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。 (7) 冷却，加熱，乾燥，添加物の使用等の各工程の衛生管理について，十分配慮すること。 (8) 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 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備，機械器具類は，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。 (9) 原材料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。 (10) 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，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。 (11) 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異物の混入防止のための措置を講ずること。 この場合において，異物が認められたときは，汚染の可能性のある部分を廃棄すること。 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 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。 (12) 原材料及び製造し，又は加工した製品について，定期的に衛生検査を行い，その結果の記録に努めること。 </td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	6 廃棄物及び排水の取扱い	(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について，手順書の作成に努めること。 (2) 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しておくこと。 (3) 廃棄物は，食品，器具又は容器包装に影響を及ぼさない場所で保管すること。 (4) 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。 (5) 廃棄物及び排水の処理は，適切に行うこと。	7 食品等の取扱い	(1) 原材料の仕入れに当たっては，衛生上の観点から品質，鮮度，表示等について点検し，その結果の記録に努めること。 (2) 原材料として使用する食品は，適切なものを選択し，必要に応じて前処理を行った後，加工すること。この場合において，その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。 (3) 冷蔵設備内では，相互汚染が生じないように区分して保存すること。 (4) 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。 (5) 添加物は，専用の場所に保管し，かつ，清潔に取り扱うこと。 (6) 食品は，当該食品の特性，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，調理，製造，保管，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。 (7) 冷却，加熱，乾燥，添加物の使用等の各工程の衛生管理について，十分配慮すること。 (8) 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 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備，機械器具類は，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。 (9) 原材料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。 (10) 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，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。 (11) 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異物の混入防止のための措置を講ずること。 この場合において，異物が認められたときは，汚染の可能性のある部分を廃棄すること。 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 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。 (12) 原材料及び製造し，又は加工した製品について，定期的に衛生検査を行い，その結果の記録に努めること。
区 分	基 準						
6 廃棄物及び排水の取扱い	(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について，手順書の作成に努めること。 (2) 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しておくこと。 (3) 廃棄物は，食品，器具又は容器包装に影響を及ぼさない場所で保管すること。 (4) 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。 (5) 廃棄物及び排水の処理は，適切に行うこと。						
7 食品等の取扱い	(1) 原材料の仕入れに当たっては，衛生上の観点から品質，鮮度，表示等について点検し，その結果の記録に努めること。 (2) 原材料として使用する食品は，適切なものを選択し，必要に応じて前処理を行った後，加工すること。この場合において，その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。 (3) 冷蔵設備内では，相互汚染が生じないように区分して保存すること。 (4) 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。 (5) 添加物は，専用の場所に保管し，かつ，清潔に取り扱うこと。 (6) 食品は，当該食品の特性，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，調理，製造，保管，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。 (7) 冷却，加熱，乾燥，添加物の使用等の各工程の衛生管理について，十分配慮すること。 (8) 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 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備，機械器具類は，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。 (9) 原材料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。 (10) 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，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。 (11) 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異物の混入防止のための措置を講ずること。 この場合において，異物が認められたときは，汚染の可能性のある部分を廃棄すること。 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 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。 (12) 原材料及び製造し，又は加工した製品について，定期的に衛生検査を行い，その結果の記録に努めること。						

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧						
<p><u>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。</u></p> <p><u>ウ 水質検査により飲用に適さ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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(5) ねずみ族及び昆虫対策</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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たときは、食品に</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1169 258 1361 306">区 分</th> <th data-bbox="1361 258 2033 306">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1169 306 1361 1024">8 食品取扱者等の衛生管理</td> <td data-bbox="1361 306 2033 1024"> <ol style="list-style-type: none"> (1) 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。）の健康状態の把握に努め、必要に応じ食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。 (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。 (3) 食品取扱者が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈しているときは、その旨を報告させ、食品の取扱作業の制限等の必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。 (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6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）、同条第4項に規定する三類感染症 又は同条第7項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者又は同条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。 (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。）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、汚染区域にはそのまま入らないこと。 (6) 食品取扱者は、食品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な手袋を原則として使用しないこと。 (7) 食品取扱者は、常に手の爪を短く切り、作業前、用便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、手指の洗浄及び消毒を行うこと。 (8) 食品取扱者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。 (9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れたり、露出している食品等の上でくしゃみ又は咳をしないこと。 (10) 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。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1169 1024 1361 1359">9 運搬</td> <td data-bbox="1361 1024 2033 1359"> <ol style="list-style-type: none"> (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じ補修を行い、適切な状態を保つこと。 (2) 食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、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) 運搬中の食品は、ほこりや排気ガス等に汚染されないよう管理すること。 (4) 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、食品専用であることを明示すること。 (5) 食品を運搬する場合は、温度、湿度その他の状態の管理に注意し、所要時間等を考慮した運搬に留意すること。 (6) 仕出し、弁当等の配送においては、摂食予定時間を考慮し、適切な出荷時間に注意すること。この場合において、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存するよう努めること。 </td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	8 食品取扱者等の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> (1) 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。）の健康状態の把握に努め、必要に応じ食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。 (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。 (3) 食品取扱者が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈しているときは、その旨を報告させ、食品の取扱作業の制限等の必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。 (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6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）、同条第4項に規定する三類感染症 又は同条第7項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者又は同条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。 (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。）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、汚染区域にはそのまま入らないこと。 (6) 食品取扱者は、食品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な手袋を原則として使用しないこと。 (7) 食品取扱者は、常に手の爪を短く切り、作業前、用便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、手指の洗浄及び消毒を行うこと。 (8) 食品取扱者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。 (9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れたり、露出している食品等の上でくしゃみ又は咳をしないこと。 (10) 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。 	9 運搬	<ol style="list-style-type: none"> (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じ補修を行い、適切な状態を保つこと。 (2) 食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、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) 運搬中の食品は、ほこりや排気ガス等に汚染されないよう管理すること。 (4) 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、食品専用であることを明示すること。 (5) 食品を運搬する場合は、温度、湿度その他の状態の管理に注意し、所要時間等を考慮した運搬に留意すること。 (6) 仕出し、弁当等の配送においては、摂食予定時間を考慮し、適切な出荷時間に注意すること。この場合において、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存するよう努めること。
区 分	基 準						
8 食品取扱者等の衛生管理	<ol style="list-style-type: none"> (1) 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。）の健康状態の把握に努め、必要に応じ食品衛生上必要な健康診断を受けさせること。 (2) 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があった場合は、食品取扱者に検便を受けさせること。 (3) 食品取扱者が下痢、腹痛、おう吐等の症状を呈しているときは、その旨を報告させ、食品の取扱作業の制限等の必要な措置を講ずるとともに、医師の診断を受けさせること。 (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6条第2項に規定する一類感染症、同条第3項に規定する二類感染症（結核を除く。）、同条第4項に規定する三類感染症 又は同条第7項に規定する新型インフルエンザ等感染症の患者又は同条第11項に規定する無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。 (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。）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、汚染区域にはそのまま入らないこと。 (6) 食品取扱者は、食品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な手袋を原則として使用しないこと。 (7) 食品取扱者は、常に手の爪を短く切り、作業前、用便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、手指の洗浄及び消毒を行うこと。 (8) 食品取扱者は、所定の場所以外で着替え、喫煙、放たん、食事等をしないこと。 (9) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳に触れたり、露出している食品等の上でくしゃみ又は咳をしないこと。 (10) 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。 						
9 運搬	<ol style="list-style-type: none"> (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、必要に応じ補修を行い、適切な状態を保つこと。 (2) 食品とそれ以外の貨物を混載する場合は、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) 運搬中の食品は、ほこりや排気ガス等に汚染されないよう管理すること。 (4) 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、食品専用であることを明示すること。 (5) 食品を運搬する場合は、温度、湿度その他の状態の管理に注意し、所要時間等を考慮した運搬に留意すること。 (6) 仕出し、弁当等の配送においては、摂食予定時間を考慮し、適切な出荷時間に注意すること。この場合において、その配送先、配送時刻及び配送量について、記録を保存するよう努めること。 						

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧																
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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、一旦開封したの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。</u></p> <p><u>(6) 廃棄物及び排水の取扱い</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>オ 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。</u></p> <p><u>(7) 食品衛生責任者の設置</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1153 268 1355 316">区 分</th> <th data-bbox="1355 268 2033 316">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1153 316 1355 406">10 販売</td> <td data-bbox="1355 316 2033 406">(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ないよう衛生管理に注意すること。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 406 1355 481">11 表示</td> <td data-bbox="1355 406 2033 481">法に基づき適正な表示を行うこと。この場合において、弁当類の消費期限の表示にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 481 1355 557">12 検食の保存</td> <td data-bbox="1355 481 2033 557">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。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 557 1355 821">13 回収及び廃棄</td> <td data-bbox="1355 557 2033 821">(1) 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、保健所への報告等の手順を定めること。 (2) 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。 (3) 回収された当該製品は、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。 (4) 販売食品等の回収を行う場合は、消費者への注意の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。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 821 1355 938">14 管理運営要領</td> <td data-bbox="1355 821 2033 938">(1) 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。 (2) 定期的に施設の衛生状態を確認することにより、(1)の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 938 1355 1145">15 記録の作成及び保存</td> <td data-bbox="1355 938 2033 1145">(1) 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。 (2) 記録の保存期間は、原則として1年とすること。ただし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に係る流通の実態に応じて合理的な期間を設定すること。 (3) 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。</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1153 1145 1355 1311">16 情報の提供</td> <td data-bbox="1355 1145 2033 1311">(1) 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。 (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係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。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報を、速やかに、保健所に報告すること。</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	10 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ないよう衛生管理に注意すること。	11 表示	法に基づき適正な表示を行うこと。この場合において、弁当類の消費期限の表示にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。	12 検食の保存	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。	13 回収及び廃棄	(1) 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、保健所への報告等の手順を定めること。 (2) 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。 (3) 回収された当該製品は、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。 (4) 販売食品等の回収を行う場合は、消費者への注意の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 管理運営要領	(1) 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。 (2) 定期的に施設の衛生状態を確認することにより、(1)の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。	15 記録の作成及び保存	(1) 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。 (2) 記録の保存期間は、原則として1年とすること。ただし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に係る流通の実態に応じて合理的な期間を設定すること。 (3) 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。	16 情報の提供	(1) 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。 (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係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。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報を、速やかに、保健所に報告すること。
区 分	基 準																
10 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ないよう衛生管理に注意すること。																
11 表示	法に基づき適正な表示を行うこと。この場合において、弁当類の消費期限の表示にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。																
12 検食の保存	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。																
13 回収及び廃棄	(1) 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、保健所への報告等の手順を定めること。 (2) 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。 (3) 回収された当該製品は、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。 (4) 販売食品等の回収を行う場合は、消費者への注意の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 管理運営要領	(1) 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。 (2) 定期的に施設の衛生状態を確認することにより、(1)の管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。																
15 記録の作成及び保存	(1) 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。 (2) 記録の保存期間は、原則として1年とすること。ただし、取り扱う食品等の消費期限、賞味期限等に係る流通の実態に応じて合理的な期間を設定すること。 (3) 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。																
16 情報の提供	(1) 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。 (2) 製造し、加工し、又は輸入した食品等に係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。)に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報を、速やかに、保健所に報告すること。																

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧						
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(8) 衛生管理を行う班の編成</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(9) 製品説明書及び製造工程一覧図の作成</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(10) 食品等の取扱い</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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</u></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="1155 260 1361 308">区 分</th> <th data-bbox="1361 260 2069 308">基 準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1155 308 1361 547">17 食品衛生責任者</td> <td data-bbox="1361 308 2069 547"> (1) 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き、作業場ごとに、当該食品取扱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。 (2) 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。 (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たり、食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。 (4) 営業者は、(3)の食品衛生責任者の意見を尊重すること。 </td> </tr> <tr> <td data-bbox="1155 547 1361 807">18 食品取扱者等への衛生教育</td> <td data-bbox="1361 547 2069 807"> (1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、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(2)、6(1)、7(11)ウ、13(1)及び14(1)の規定により定めた手順又は管理運営要領に関する事項を含むよう努めること。 (3) 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し、必要に応じその教育方法を見直すこと。 </td> </tr> </tbody> </table>	区 分	基 準	17 食品衛生責任者	(1) 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き、作業場ごとに、当該食品取扱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。 (2) 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。 (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たり、食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。 (4) 営業者は、(3)の食品衛生責任者の意見を尊重すること。	18 食品取扱者等への衛生教育	(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、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(2)、6(1)、7(11)ウ、13(1)及び14(1)の規定により定めた手順又は管理運営要領に関する事項を含むよう努めること。 (3) 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し、必要に応じその教育方法を見直すこと。
区 分	基 準						
17 食品衛生責任者	(1) 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き、作業場ごとに、当該食品取扱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。 (2) 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。 (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たり、食品衛生に関する事項について必要な注意を払うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。 (4) 営業者は、(3)の食品衛生責任者の意見を尊重すること。						
18 食品取扱者等への衛生教育	(1) 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、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(2)、6(1)、7(11)ウ、13(1)及び14(1)の規定により定めた手順又は管理運営要領に関する事項を含むよう努めること。 (3) 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し、必要に応じその教育方法を見直すこと。						

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>名をすること。</u></p> <p><u>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。</u> <u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(11) 管理運営要領の作成</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(12) 記録の作成及び保存</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>(13) 回収及び廃棄</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(14) 検食の実施</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(15) 情報の提供</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>2 施設における食品取扱者等の衛生管理</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品取扱者に検便を受けさせること。</u></p> <p>(3) <u>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。</u></p> <p><u>ア 黄疸</u></p> <p><u>イ 下痢</u></p> <p><u>ウ 腹痛</u></p> <p><u>エ 発熱</u></p> <p><u>オ 発熱を伴う喉の痛み</u></p> <p><u>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）</u></p> <p><u>キ 耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る。）</u></p> <p><u>ク 吐き気又はおう吐</u></p> <p>(4) <u>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。</u></p> <p>(5) <u>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。</u></p> <p>(6) <u>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。</u></p> <p>(7) <u>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。</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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、</u> <u>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。</u> <u>イ たん又は唾を吐くこと。</u> <u>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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>3 施設における食品取扱者等に対する教育訓練</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>4 運搬</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>(3) <u>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。</u></p> <p>(4) <u>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。</u></p> <p>(5) <u>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。</u></p> <p>(6) <u>運搬中の温度，湿度その他の状態の管理に注意すること。</u></p> <p>(7) <u>運搬時間が長時間に及ばないように配送ルート等にも留意し，時間の管理に注意すること。</u></p> <p>(8) <u>弁当等の運搬にあっては，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。</u></p> <p>5 販売</p> <p>(1) <u>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。</u></p> <p>(2) <u>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。</u></p> <p>別表第1の2（第2条関係） <u>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</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>1 施設における衛生管理</u></p> <p>(1) <u>一般事項</u> 別表第1の1の(1)によること。</p> <p>(2) <u>施設の衛生管理</u> 別表第1の1の(2)によること。</p> <p>(3) <u>食品取扱設備等の衛生管理</u> 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。</p> <p>(4) <u>ねずみ族及び昆虫対策</u> 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。</p> <p>(5) <u>廃棄物及び排水の取扱い</u> 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。</p> <p>(6) <u>食品等の取扱い</u> 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、</p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(ケ) 冷却</u></p> <p><u>(イ) 加熱</u></p> <p><u>(ウ) 乾燥</u></p> <p><u>(エ) 添加物の使用</u></p> <p><u>(オ) 真空調理又はガス置換包装</u></p> <p><u>(カ) 放射線照射</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(ケ) 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。</u></p> <p><u>(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ち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</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(イ) 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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>(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。</u></p> <p><u>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。</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>(7) 使用水等の管理</u> <u>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。）にあっては、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。</u></p> <p><u>(8) 食品衛生責任者の設置</u> <u>別表第1の1の(7)によること。</u></p> <p><u>(9) 記録の作成及び保存</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u> <u>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。</u></p> <p><u>(10) 管理運営要領の作成</u> <u>別表第1の1の(11)によること。</u></p> <p><u>(11) 回収及び廃棄</u> <u>別表第1の1の(13)によること。</u></p>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧												
<p>(12) <u>検食の実施</u> 別表第1の1の(14)によること。</p> <p>(13) <u>情報の提供</u> 別表第1の1の(15)によること。</p> <p>2 <u>施設における食品取扱者等の衛生管理</u> 別表第1の2によること。</p> <p>3 <u>施設における食品取扱者等に対する教育訓練</u> 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。</p> <p>4 <u>運搬</u> 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。</p> <p>5 <u>販売</u> 別表第1の5によること。</p> <p>別表第2（第3関係） 施設の共通の基準</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区分</th> <th style="text-align: center;">基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 施設の位置</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>2 施設の構造</td> <td>(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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。</td> </tr> </tbody> </table>	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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。	<p>別表第2 施設の共通の基準</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区分</th> <th style="text-align: center;">基準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 施設の位置</td> <td>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。</td> </tr> <tr> <td>2 施設の構造</td> <td>(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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。</td> </tr> </tbody> </table>	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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。
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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。												
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。こと。 (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。 (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。 (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。こと。												

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新		旧	
2 施設の構造	<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>	2 施設の構造	<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>	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、汚水た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>	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、汚水た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>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新		旧	
別表第3（第3条関係）（平16条例19・平24条例24・一部改正）		別表第3	
施設の業種別の基準		施設の業種別の基準	
区分	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>	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>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新		旧	
区分	基準	区分	基準
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>	<p>11 食肉処理業</p> <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>	

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新		旧	
区分	基準	区分	基準
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っては、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>	<p>12 食肉販売業</p> <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っては、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>	
13 食肉製品製造業	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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>13 食肉製品製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 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>	
32 そうざい製造業	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 飲食物運搬具は、防じん設備を備えたものとする。</p>	<p>32 そうざい製造業</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 飲食物運搬具は、防じん設備を備えたものとする。</p>	

<p>(2) と畜場法</p> <p>○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋</p> <p>(この法律の目的)</p> <p>第一条</p> <p>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</p>	<p>(2) と畜場法</p> <p>○と畜場法(昭和28年8月1日法律第114号)抜粋</p> <p>(この法律の目的)</p> <p>第1条</p> <p>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</p>
---	---

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>の健康の保護を図ることを目的とする。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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、昆虫等の発生の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。</p> <p>(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。</p>	<p>康の保護を図ることを目的とする。</p> <p>(定義) 第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(と畜場の衛生管理) 第6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、昆虫等の発生の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。</p> <p>(と畜業者等の講ずべき衛生措置) 第9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。</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>(獣畜のとさつ又は解体)</p> <p>第十三条</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>四 その他政令で定める場合</p> <p>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。</p> <p>3 略</p>	<p>(獣畜のとさつ又は解体)</p> <p>第13条</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>四 その他政令で定める場合</p> <p>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。</p> <p>3 略</p>
<p>(獣畜のとさつ又は解体の検査)</p> <p>第十四条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3～8 略</p> <p>(譲受けの禁止)</p>	<p>(獣畜のとさつ又は解体の検査)</p> <p>第14条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3～8 略</p> <p>(譲受けの禁止)</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>第十五条</p> <p>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。</p> <p>(とさつ解体の禁止等)</p> <p>第十六条</p> <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 	<p>第15条</p> <p>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。</p> <p>(とさつ解体の禁止等)</p> <p>第16条</p> <p>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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>〇と畜場法施行令（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）</p> <p>第一条</p> <p>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。</p> <p>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た場合には，取引室を有すること。</p> <p>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。</p> <p>三 生体検査所は，次の要件を備えること。</p> <p>イ 床は，不浸透性材料で築造されていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四 処理室は，次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>〇と畜場施行令（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）</p> <p>第1条</p> <p>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。</p> <p>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た場合には，取引室を有すること。</p> <p>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。</p> <p>三 生体検査所は，次の要件を備えること。</p> <p>イ 床は，不浸透性材料で築造されていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>四 処理室は，次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>けられていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。</p> <p>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</p>	<p>られていること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>十 取引室は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>液及び汚水の処理設備を設けないことができる。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>十 取引室は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>(簡易と畜場の構造設備の基準)</p> <p>第二条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>二 処理室は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p>	<p>(簡易と畜場の構造設備の基準)</p> <p>第2条</p> <p>法第5条第1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。</p> <p>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。</p> <p>二 処理室は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>(3) 鳥獣保護管理法</p> <p>○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</p> <p>(目的)</p> <p>第一条</p> <p>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。）、</p>	<p>(3) 鳥獣保護法</p> <p>○鳥獣の保護及び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</p> <p>(目的)</p> <p>第一条</p> <p>この法律は、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もって生物の多</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)</p> <p>第八条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)</p> <p>第九条</p> <p>学術研究の目的、鳥獣の<u>保護又は管理の目的</u>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つては環境大臣の、それ以外の場合にあつては都道府県知事の許可を受けなければならない。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(鳥獣の放置等の禁止)</p>	<p>様性の確保、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。</p> <p>(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)</p> <p>第八条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)</p> <p>第九条</p> <p>学術研究の目的、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第七条第二項第五号に掲げる特定鳥獣の数の調整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つては環境大臣の、それ以外の場合にあつては都道府県知事の許可を受けなければならない。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(鳥獣の放置等の禁止)</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>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、<u>次条第一項の許可を受けて麻酔銃を使用した鳥獣の捕獲等（以下「麻酔銃猟」という。）をする場合は、この限りでない。</u></p> <p>3 <u>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。</u></p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、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。</p>	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>2 住居が集合している地域若しくは広場、駅その他の多数の者の集合する場所において、又は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、建物若しくは電車、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。</p> <p>(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。</p> <p>2 狩猟免許は、網猟免許、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。</p> <p>3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、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。</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p> 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。 </p> <p> (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。 </p> <p> 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。 </p> <p> (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。 </p> <p> 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の見やすい場所に着用しなければならない。 </p> <p> 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。 </p>	<p> 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二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。 </p> <p> (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。 </p> <p> 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。 </p> <p> (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。 </p> <p> 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の見やすい場所に着用しなければならない。 </p> <p> 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。 </p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>(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。</p> <p>(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<u>及び遺棄</u>の防止、動物の適正な取扱いその他<u>動物の健康及び安全の保持等</u>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<u>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</u>ことを目的とする。</p> <p>(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。</p> <p>(動物を殺す場合の方法) 第四十条</p>	<p>(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。</p> <p>(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）抜粋 第1章 総則 (目的) 第一条 この法律は、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他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を防止することを目的とする。</p> <p>(基本原則) 第2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。</p> <p>(動物を殺す場合の方法) 第40条</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(食品関連事業者の責務)</p> <p>第八条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(6) 食品表示法</p> <p>○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</p> <p><u>(目的)</u></p> <p><u>第一条</u></p>	<p>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。</p> <p>(食品関連事業者の責務)</p> <p>第八条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(6) JAS法</p> <p>○農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日法律第175号）抜粋</p> <p>(法律の目的)</p> <p>第一条</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p><u>（食品表示基準の策定等）</u></p> <p><u>第四条</u></p> <p><u>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。</u></p> <p><u>一 名称、アレルギー（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</u></p> <p><u>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</u></p> <p><u>（食品表示基準の遵守）</u></p> <p><u>第五条</u></p>	<p>この法律は、適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによつて、農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化を図るとともに、農林物資の品質に関する適正な表示を行なわせることによつて一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的とする。</p> <p>（製造業者等が守るべき表示の基準）</p> <p>第十九条の十三</p> <p>内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。</p> <p>一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項</p> <p>二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項</p> <p>2 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食料品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めることができる。</p> <p>3 内閣総理大臣は、飲食料品以外の農林物資（生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。）で、一般消費者がその購入に際してその品質を識別することが特に必要であると認められるもののうち、一般消費者の経済的利益を保護するためその品質に関する表示の適正化を図る必要があるものとして政令で指定するものについては、その指定のあつた後速やかに、その品質に関する表示について、その製造業者等が守る</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>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。</u></p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>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、又は事実に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</p> <p>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</p>	<p>べき基準を定めなければならない。</p> <p>(品質に関する表示の基準の遵守) 第十九条の十三の二 製造業者等は、前条第一項から第三項までの規定により定められた品質に関する表示の基準に従い、農林物資の品質に関する表示をしなければならない。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>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、又は事実に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</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>2 事業者は、その事業活動に伴つて生じた廃棄物の再生利用等を行うことに</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>2 事業者は、その事業活動に伴つて生じた廃棄物の再生利用等を行うことによ</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(事業者及び地方公共団体の処理)</p> <p>第十一条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(事業者の処理)</p> <p>第十二条</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>(事業者及び地方公共団体の処理)</p> <p>第十一条</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(事業者の処理)</p> <p>第十二条</p> <p>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。</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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途中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途中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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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途中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途中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。</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>合には、政令で定める基準に従わなければならない。</p> <p>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。</p> <p>8 その事業活動に伴っ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。</p> <p>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。</p>	<p>合には、政令で定める基準に従わなければならない。</p> <p>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。</p> <p>8 その事業活動に伴っ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。</p> <p>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。</p>
<p>(産業廃棄物管理票)</p> <p>第十二条の三</p> <p>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。</p> <p>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、</p>	<p>(産業廃棄物管理票)</p> <p>第十二条の三</p> <p>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。</p> <p>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、</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>第五章 罰則</p> <p>第二十五条</p> <p>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。</p> <p>十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者</p> <p>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</p> <p>(9) 水質汚濁防止法</p> <p>○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋</p> <p>(目的)</p> <p>第一条</p> <p>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。</p> <p>(特定施設等の設置の届出)</p> <p>第五条</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>第五章 罰則</p> <p>第二十五条</p> <p>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。</p> <p>十四 第十六条の規定に違反して、廃棄物を捨てた者</p> <p>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</p> <p>(9) 水質汚濁防止法</p> <p>○水質汚濁防止法（昭和45年12月25日法律第138号）抜粋</p> <p>(目的)</p> <p>第一条</p> <p>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。</p> <p>(特定施設等の設置の届出)</p> <p>第五条</p> <p>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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>とるときは、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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	<p>とるときは、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。</p> <ol style="list-style-type: none"> 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
<p>(特定施設等の構造等の変更の届出)</p> <p>第七条</p> <p>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。</p>	<p>(特定施設等の構造等の変更の届出)</p> <p>第七条</p> <p>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。</p>
<p>(氏名の変更等の届出)</p> <p>第十条</p> <p>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ったとき、又は</p>	<p>(氏名の変更等の届出)</p> <p>第十条</p> <p>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ったとき、又はその届</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>(排水の排出の制限) 第十二条 排水を排出する者は、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水を排出してはならない。</p>	<p>(排水の排出の制限) 第十二条 排水を排出する者は、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水を排出してはならない。</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>(排水水の汚染状態の測定等) <u>第十四条</u> <u>排水水を排出し、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</u></p>	<p>2 前項の規定は、一の施設が特定施設（指定地域特定施設を除く。以下この項において同じ。）となった際現にその施設を設置している者（設置の工事を行っている者を含む。）の当該施設を設置している工場又は事業場から排出される水については、当該施設が特定施設となった日から六月間（当該施設が政令で定める施設である場合にあつては、一年間）は、適用しない。ただし、当該施設が特定施設となった際既に当該工場又は事業場が特定事業場であるとき、及びその者に適用されている地方公共団体の条例の規定で前項の規定に相当するものがあるとき（当該規定の違反行為に対する処罰規定がないときを除く。）は、この限りでない。</p> <p>3 第一項の規定は、一の施設が指定地域特定施設となつた際現に指定地域においてその施設を設置している者（設置の工事を行っている者を含む。以下この項において同じ。）又は一の地域が指定地域となつた際現にその地域において指定地域特定施設を設置している者の当該施設を設置している工場又は事業場から排出される水については、当該施設が指定地域特定施設となつた日又は当該地域が指定地域となつた日から一年間（当該施設が政令で定める施設である場合にあつては、三年間）は、適用しない。ただし、当該施設が指定地域特定施設となつた際既に当該工場又は事業場が特定事業場であるとき、及びその者に適用されている地方公共団体の条例の規定で第一項の規定に相当するものがあるとき（当該規定の違反行為に対する処罰規定がないときを除く。）は、この限りでない。</p> <p>（総量規制基準の遵守義務） 第十二条の二 指定地域内事業場の設置者は、当該指定地域内事業場に係る総量規制基準を遵守しなければならない。</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p><u>ところにより、当該排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。</u></p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>	<p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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っ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</p>	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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っ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</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>六 被害防止施策の実施体制に関する事項</p> <p>七 捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項</p> <p>八 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項</p> <p>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っ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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>（市町村に対する援助）</p> <p>第五条</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>六 被害防止施策の実施体制に関する事項</p> <p>七 捕獲等をした対象鳥獣の処理に関する事項</p> <p>八 その他被害防止施策の実施に関し必要な事項</p> <p>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っ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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>（市町村に対する援助）</p> <p>第五条</p>

鹿児島県イノシシ・シカ肉衛生管理ガイドライン 新旧対照表

新	旧
<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>	<p>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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p>