

熊本県イノシシ肉・シカ肉衛生管理ガイドライン

平成26年3月

熊本県

目次

第1	ガイドラインの基本的事項	1
1	目的	1
2	ガイドラインの考え方・位置づけ	1
3	関係法令等	1
4	用語の定義	3
5	食肉の流通体系	4
6	捕獲から流通に至るまでの作業工程	5
第2	捕獲段階における衛生管理	5
1	捕獲者による衛生管理	5
(1)	捕獲	5
(2)	放血	6
(3)	運搬	7
(4)	情報伝達	8
(5)	その他	8
第3	処理施設における衛生管理	8
1	作業手順	8
(1)	受入れ	9
(2)	解体前処理	10
(3)	剥皮	10
(4)	内臓摘出	11
(5)	解体後の確認	11
(6)	トリミング・洗浄	12
(7)	冷却	12
(8)	加工(分割・脱骨・整形)	12
(9)	包装・保管	12
2	廃棄物、排水処理	13
3	自主検査	13
4	処理施設に必要な設備等	13
5	その他	14
第4	流通に必要な表示内容	14
第5	食肉処理業者以外の営業者等の留意事項	15
第6	各種様式	17
【参考資料】		
	熊本県食品衛生基準条例	21

第1 ガイドラインの基本的事項

1 目的

熊本県イノシシ肉・シカ肉衛生管理ガイドライン（以下「ガイドライン」という。）は、イノシシやニホンジカ（以下「シカ」という。）の肉を地域資源として有効活用するにあたり、衛生的に処理し、安全性の高い肉として流通させることを目的としています。

2 ガイドラインの考え方・位置づけ

捕獲されたイノシシやシカは、家畜と違い「と畜場法」の対象とならないため、とさつから解体、処理、出荷、流通に至るまでの衛生管理対策について、法令による規制が整っておらず、食品としての安全性や品質を確保するために必要な基準が明確でない状況にあります。

このガイドラインでは、鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律などに基づき捕獲されたイノシシやシカについて、捕獲者による捕獲から搬入までの衛生管理、食品衛生法に基づく食肉処理営業許可施設における解体、処理、保管、流通等までの作業工程ごとの衛生管理について、「食品衛生法」及び「熊本県食品衛生基準条例」の他に「と畜場法」等を参考に衛生上措置すべき事項を示しています。

また、自家消費用として、イノシシやシカを解体・処理する場合についても、食中毒や感染症の事故を避けるため、このガイドラインに準じた方法で処理することが望ましいです。

なお、このガイドラインは、新たな知見が得られた場合は、随時見直しを行っていきます。

3 関係法令等

イノシシやシカを食肉として流通させる場合は、様々な法令の規定があります。したがって、イノシシ肉やシカ肉の有効活用を進めていくためには、捕獲から流通までのすべての関係者が、法令等を十分に理解し守りながら、衛生的で安全性の高い食品を消費者に提供していく必要があります。

主な関係法令等は次のとおりです。

【法律】

(1) 食品衛生法

※食品の安全性確保のため、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することを目的に、公衆衛生の見地から食品に関して必要な規制、その他の措置を規定している法律です。

(2) 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する法律です。

(3) 鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律(以下「鳥獣保護法」という。)

※鳥獣の保護、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、許可される捕獲行為等)の手続き等を定めた法律です。

(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。)

※動物の虐待の防止、動物の適切な取り扱いなどについて定めた法律です。

(5) と畜場法

※と畜場の経営および食用家畜の処理について、公衆衛生の見地から必要な事項を定めた法律です。

(6) 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(以下「JAS法」という。)

※農林物資の品質の改善、取引の単純公正化、生産・消費の合理化を図り、農林物資の品質に関する適正な表示を定めた法律です。

(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し、公正な競争を確保することにより、消費者が適正に商品・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。

(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の向上を図ることを目的とした法律です。

(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の保全することなどを目的とする法律です。

(10) 鳥獣による農林水産業等に係る被害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法律です。

【条例など】

(1) 熊本県食品衛生基準条例

(2) 熊本県食品衛生法施行細則

(3) 熊本県生活環境の保全等に関する条例

(4) 熊本県第11次鳥獣保護事業計画書

(5) 「熊本県鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律施行細則」

4 用語の定義

(1) ガイドラインで使用する用語の定義

- ① 生体搬入（せいたいはんによう）
生きている状態で、イノシシやシカを処理施設に運び入れること
- ② 食肉
販売目的で処理された肉（自家消費のために処理した肉は除く）
- ③ とさつ
生体搬入されたイノシシやシカを殺すこと
- ④ 止めさし
捕獲現場でイノシシやシカを殺すこと
- ⑤ 個体
止めさしやとさつされた状態のイノシシやシカ
- ⑥ 放血（ほうけつ）
止めさしやとさつ後に血液を抜くこと
- ⑦ と体（とたい）
放血後、処理が行われる前のイノシシやシカ
- ⑧ 剥皮（はくひ）
イノシシやシカの皮をナイフなどで剥（む）くこと
- ⑨ 枝肉（えだにく）
と体の剥皮後に頭、内臓を取り除いた状態の肉
- ⑩ 処理
解体（とさつ・放血以降の内臓摘出、剥皮）から枝肉の分割・脱骨・整形までの行為のこと
- ⑪ トリミング
肉表面の被毛や汚れ等を取り除くために、表面をナイフで削り、取り除くこと
- ⑫ 捕獲者
鳥獣保護法第55条による狩猟者登録を受けた者、若しくは同法第9条の捕獲許可又は従事者証の交付を受けた者でイノシシやシカを捕獲する者
- ⑬ 処理業者
イノシシやシカを食肉として処理する者で、食品衛生法第52条第1項の規定による「食肉処理業」の営業許可を受けている者
- ⑭ 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項の規定による「食肉処理業」の営業許可を受けた施設

(2) 食品衛生法の営業許可等に関する用語の定義

- ① 食肉処理業
食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法

律に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）を除く鳥若しくはと畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）を除く獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓などを分割し、若しくは細切する営業

② 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

③ 食品衛生責任者

熊本県食品衛生基準条例に基づき、食肉処理業、食肉販売業などの営業者が施設ごとに設置する者。

④ 食肉製品製造業

食肉を加工し、ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するものを製造する営業。

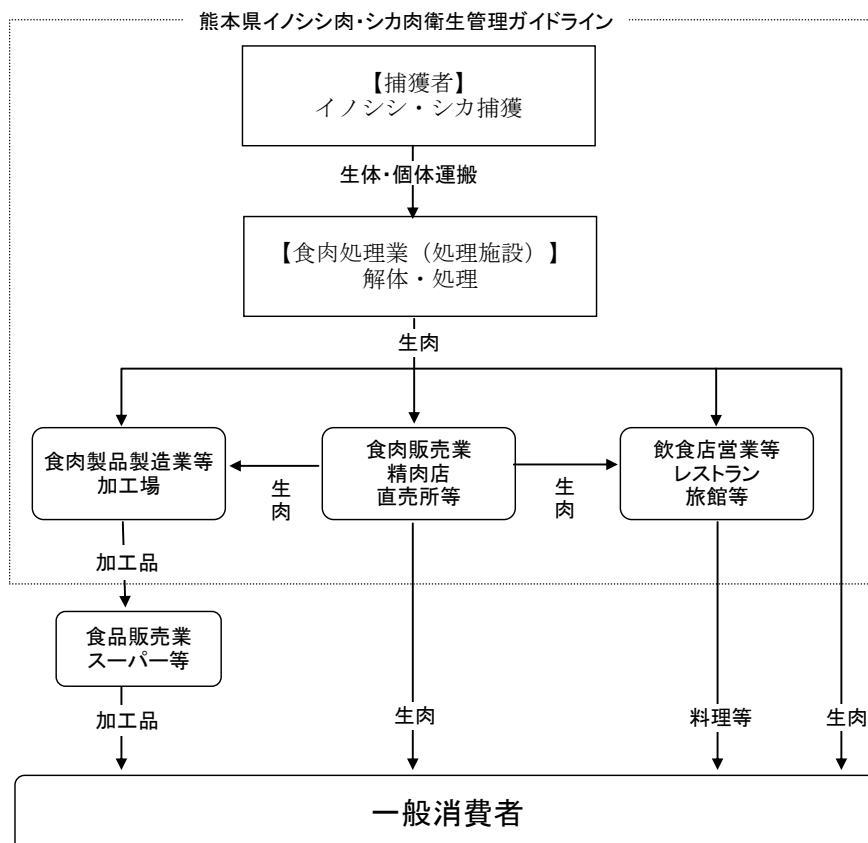
⑤ 飲食店営業

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。

⑥ そうざい製造業

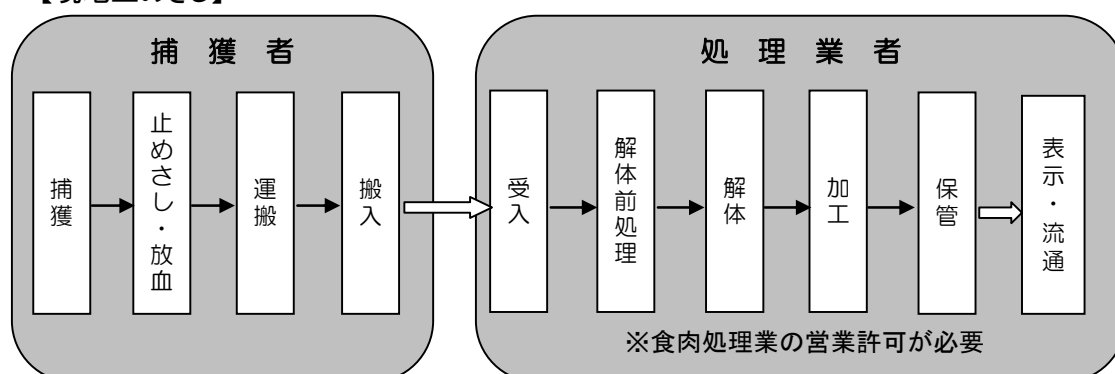
副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業。

5 食肉の流通体系

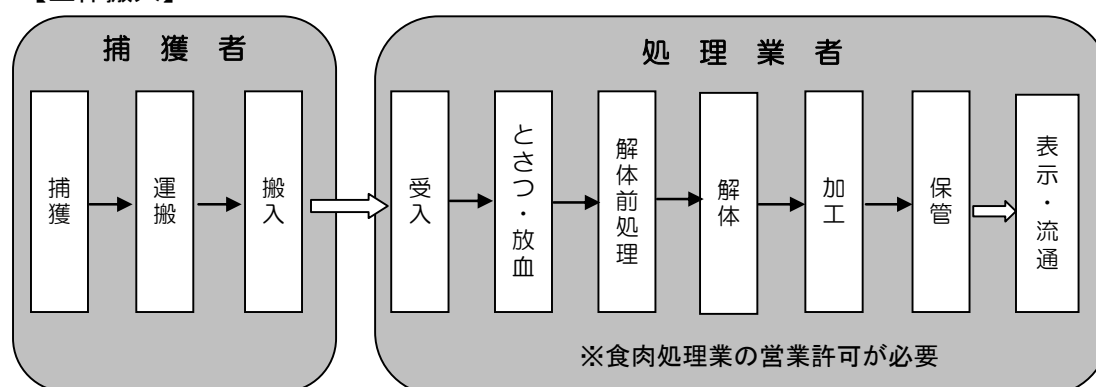


6 捕獲から流通に至るまでの作業工程

【現地止めさし】



【生体搬入】



第2 捕獲段階における衛生管理

1 捕獲者による衛生管理

(1) 捕獲

イノシシやシカの肉を食肉として流通させるためには、捕獲の段階から「食品」としての扱いを意識する必要があります。

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、原則とさつから解体まで処理施設に搬入してから行ってください。内臓を摘出しない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、冷却温度、体温）により、食肉の品質が大きく影響を受けることから、捕獲から搬入まで、できるだけ短時間で行うことができるように捕獲計画を立てる必要があります。

① 捕獲者の健康状況

- ・ 放血処理などで狩猟者が肉に触れる可能性があるため、下痢など体調不良の場合は、食肉として利用するための捕獲は行わないでください。

② 銃による捕獲

- ・ 銃器を使用して捕獲を行う場合、狙撃部位は頭部、頸部、胸部とし、

腹部を狙撃しないよう心がけてください。

- ・ 腹部に被弾した個体は、消化管内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などが食肉に付着する可能性が高くなるため、食用に利用しないでください。
- ・ 散弾（スラッグ弾を除く。）を被弾した個体は、銃弾が食用部分に残る可能性が高いことから、食用に利用しないでください。
- ・ 既に死亡しているイノシシやシカを発見した場合は、食用に利用しないでください。

③ わなによる捕獲

- ・ わなにより捕獲された個体は、打ち身などにより可食部位が利用できない場合があります。捕獲時の状態を十分観察し、食用が可能な個体であるかどうかを判断してください。
- ・ 捕獲をしたわなの種類（箱、くくり）、止めさしを行った時間、くくりわなの場合ほどの足にかかったかなどの情報を記録に残してください。

④ 外見的異常

- ・ 個体に、次のような外見的異常が認められる場合には、食用に利用しないでください。

- 著しく衰弱しているもの
- 著しく痩せているもの
- 異常な形（奇形）を有するもの
- ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
- 脱毛が著しいもの
- 口腔周辺や眼周辺粘膜に膿胞が認められるもの
- 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍などが多数認められるもの。
- 大きな外傷や化膿が認められるもの
- 下痢により被毛が著しく汚れているもの
- 皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く認められるもの
- 眼粘膜などの黄変が認められるもの
- その他、明らかな異常が見られるもの

⑤ その他

- ・ イノシシやシカに人畜共通の疾病が確認された地域で捕獲したイノシシやシカを食用に利用しないでください。
- ・ 動物愛護法の精神に則り、捕獲や止めさしを行う場合には、できる限り不安と苦痛を与えない方法を選択してください。

(2) 放血

放血の良し悪しが、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、でき

るだけ速やかに放血を行ってください。

なお、わなによる捕獲で、イノシシやシカが既に死亡若しくは著しく衰弱し、十分な放血ができない場合は、食肉として利用しないでください。

① 放血方法

- ・ 放血効率を高めるため、斜面などを利用し頭部を低くしてから、首の付け根側の頸動脈を切断し放血してください。（ロープなどで頭が真下になるように吊るして放血を行うと、より効果的です。）
- ・ 個体の筋肉中に細菌などの侵入を極力防ぐために、放血ナイフなどの刺入口はできるだけ小さくし、衛生的に取り扱うようにしてください。

② 胸部の放血

- ・ 胸部に被弾した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を取り除いてください。

③ ナイフや手袋などの放血用具

- ・ ナイフや手袋などの放血用具は使用する直前に消毒してください。複数の個体の放血を行う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、少なくとも1頭ごとに十分に洗浄し、消毒用アルコール等の消毒薬で消毒して使用するか、複数のナイフ、手袋などを持参し、個体ごとに交換して放血を行ってください。

(3) 運搬

捕獲現場で放血した個体は、品質低下を避けるため、氷のうなどで個体を冷却する等の温度の上昇を抑え、速やかに処理施設へ搬入してください。また、内臓摘出が短時間で実施できるよう、処理業者と予め調整してください。

季節、捕獲場所、運搬時間、冷却の有無などから、食肉としての利用に適さないと判断される場合には、処理施設への搬入は行わず、廃棄処分等、適切な措置をとってください。

① 運搬方法

- ・ 個体をひきずり落とすなど、運搬時の取扱いによっては、被毛などが汚れるばかりでなく枝肉が傷む場合があります。「食品」を扱っているという根本に立ち、丁寧な運搬を心掛けてください。
- ・ 放血効率を高めるため、頭部を低くした状態で運搬するようにしてください。
- ・ 幌などの覆いがない軽トラックなどで運搬する場合には、ハエや埃が付かないように個体を必ずシートで覆い、人目に触れないようにしてください。

② 品質管理

- ・ 内臓を摘出していない個体は、捕獲から搬入までの時間と温度（気温、冷却温度、体温）により、その品質が大きく影響を受けることになり、「ムレ肉」や「におい」の原因となります。必要に応じて、運搬には保冷車などを利用してください。

(4) 情報伝達

捕獲時期や性別、年齢などにより肉質にばらつきがある個体を適切に処理し、トレーサビリティの確保による安全・安心の向上のため、捕獲から搬入に関する次の情報を確実に処理業者に伝達してください。

- ① 捕獲者の氏名
- ② 捕獲者の健康状態
- ③ 捕獲日時・場所・天候
- ④ 捕獲方法
- ⑤ 推定年齢、性別、推定体重
- ⑥ 処理日、放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- ⑦ 冷却実施有無、冷却開始時刻、冷却方法及び温度
- ⑧ 外見異常の有無
- ⑨ その他の特記事項

(5) その他

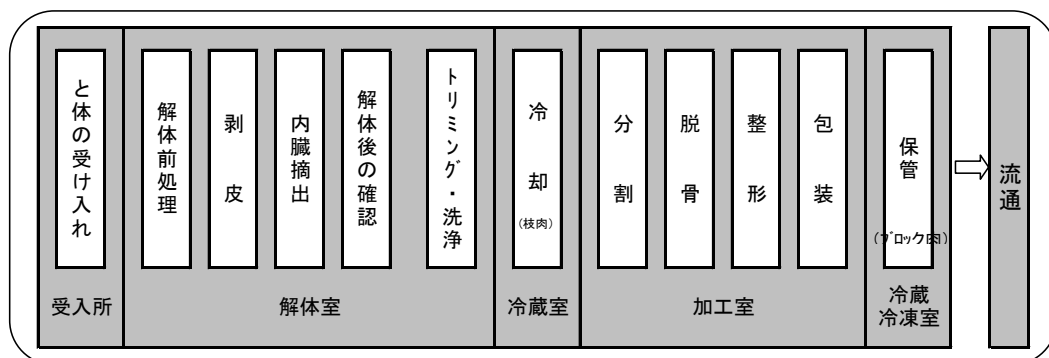
- ・ 狩猟者自身が、搬入した個体の状態を確認することは、今後の品質向上に役立ちます。狩猟者自身の目で枝肉などの状態を確認するようにしてください。
- ・ 狩猟者が処理施設に立ち入る際は、食品衛生責任者の指示に従い、手指の消毒などを行ってください。また、履物については、処理施設用の物に履き替えるか、洗浄、消毒を行ってください。

第3 処理施設における衛生管理

1 作業手順

処理施設における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は避けて、施設を運営してください。



また、処理施設の運営に当たっては、食品衛生責任者を配置する必要があります。食品衛生責任者は、内臓や枝肉に異常のある個体を確実に排除し、衛生的な取り扱いを実施するため、研修などにより知識の習得に努める必要があります。

(1) 受入れ

野外で個体を解体したものは、食肉として衛生確保が十分に行われているとは言えないため、流通させることはできません。このため、食肉の流通を目的とする処理施設では、解体していない個体を受入対象とします。

食品衛生責任者は、処理施設への受入時に、狩猟者などから第2の(4)情報伝達の項目に記載された情報を得るとともに、食肉としての利用に適した個体であるか目視で確認し、受入れの可否について判断する必要があります。

受入れの可否は、解体室に搬入する前の段階で実施し、1頭ごとに異常の有無や捕獲時の状況など搬入時の状態から総合的に判断してください。

- ① 「個体受入記録表」(別記様式第1)を利用して確認した内容を記録し、その記録は3年間保管してください。
- ② 体表の汚れがひどい個体は、解体前に体表を十分洗浄してください。
- ③ 腹部に銃創があるもの、極端に汚れのひどいもの、次のような異常の認められるものなど、食肉利用に適さない個体は受け入れないようにしてください。

- 著しく痩せているもの
- 異常な形(奇形)を有するもの
- ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
- 脱毛が著しいもの
- 口腔周辺や眼周辺粘膜に膿胞が認められるもの
- 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍などが多数認められるもの。
- 大きな外傷や化膿が認められるもの
- 下痢により被毛が著しく汚れているもの
- 皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く認められるもの
- 眼粘膜などの黄変が認められるもの
- 体表に赤～紫色のあざ(紅斑、紫斑)が多数あるもの
- 皮膚や粘膜が青紫となる(チアノーゼ)部分が多数あるもの
- 着弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ(浮腫)を形成しているもの
- その他、明らかな異常が見られるもの

※ 処理業者がとさつ・放血を行う場合

生体搬入後に、とさつ、放血を行う場合には、動物愛護法の精神に則り、でき

る限り不安と苦痛を与えない方法を選択してください。

- ① とさつ・放血は、とさつ解体室で行ってください。
- ② とさつ前に、第2の1(1)④に該当する外見的異常があるかを確認し、その結果を記録して3年間保存してください。
- ③ 第2の1(1)④に該当する外見的異常が認められた場合には、処理施設でとさつを行わないでください。また、当該イノシシ、シカの肉を食肉として利用しないでください。
- ④ とさつ前に、飲用適の水を用いて、体表の汚れを洗浄してください。
- ⑤ 放血に使用するナイフ等は、使用直前に83℃以上の温湯で消毒してください。
- ⑥ 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては、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扱ってください。
- ⑦ 胸部に被弾した個体の放血にあたっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開のうえ、内部に溜まった血液を十分に排出してください。

(2) 解体前処理

解体処理は、と体を懸吊（つり下げ）した状態で作業するため、予め四肢を切除し、アキレス腱（踵部）、食道、管及び直腸（肛門部）を露出させ、糸などでしっかりと縛ってください（結さつ）。

- ① 手指を正しく洗浄し、専用の作業衣、帽子、長靴、ゴム手袋（又は使い捨て手袋）、白前掛けなどを着用してください。
- ② 長靴を消毒するための踏込み消毒槽を解体室の入り口に準備してください。
- ③ 作業に使用する設備、器具に血液等汚れの付着がないか確認を行ってください。
- ④ と体を懸吊する際は、懸吊ハンガーのフックに両足のアキレス腱を引っ掛けることで、と体が安定するため、より衛生的に作業ができます。

(3) 剥皮

- ① 剥皮作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊（つり下げ）した状態で行ってください。
- ② 作業者の手指は、剥皮された枝肉への接触を最小限とし、1頭ごとに洗浄消毒してください。
- ③ 獣毛等による汚染を防ぐため、切開は最小限度とし、消毒したナイフで皮を内側から外側に剥皮してください。
- ④ 剥皮した皮が内側に反転し、と体を汚染しないよう注意してください。
- ⑤ 剥皮した枝肉は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、設備などと接触しないようにしてください。
- ⑥ 剥皮された部位が剥皮した皮などで汚染された場合は、汚染された部位

を完全に取り除いてください。

- ⑦ ナイフは、1頭ごと1工程ごとに83℃以上の温湯で消毒してください。
- ⑧ 手指が汚染された場合は、その都度洗浄消毒してください。
- ⑨ 作業時に手袋を使用する場合は、ゴム手袋を使用することとし、軍手など繊維質の手袋は使用しないでください。
- ⑩ 切除した頭部、肢端、皮などは枝肉には触れないよう廃棄容器に入れて区別し、部屋から速やかに搬出して、不可食部と可食部を区分してください。
※剥皮の際、全身の皮下に出血が及ぶと体は、食肉に利用しないでください。

(4) 内臓摘出

- ① 内臓の摘出については、臓器（特に胃腸）を傷つけないよう注意して行ってください。胃腸を破損した場合は、胃腸内容物による食肉部位への汚染を防止するとともに、汚染された部位を完全に取り除いてください。
- ② 洗浄する際は、洗浄水の跳ね返りなどにより、汚染が拡大しないよう注意してください。
- ③ 開腹などに使用するナイフなどは、1頭ごと1工程ごとに83℃以上の温湯で消毒してください。
- ④ 手指が汚染された場合は、その都度洗浄消毒してください。
- ⑤ 作業時に手袋を使用する場合は、ゴム手袋を使用することとし、軍手など繊維質の手袋は使用しないでください。
- ⑥ 摘出した内臓などは、廃棄容器に入れて区別し、部屋から速やかに搬出するよう心掛けるとともに、枝肉には触れないようにしてください。
※内臓の摘出に際し、腹水や血液が腹腔内に貯留している個体及び腫瘍などの肉塊がある個体は食肉として利用しないでください。

(5) 解体後の確認

解体時の状況については、と体ごとに次のような内臓や枝肉などの異常の有無を確認するとともに、「異常確認表（解体時）」（別記様式第2）に記録し、その記録は3年間保存してください。

- ① 内臓の形、大きさ、硬さ、色、臭いなど異常の有無
- ② 枝肉の形、大きさ、硬さ、色、臭いなど異常の有無
- ③ リンパ節の形、大きさ、硬さ、色など異常の有無
- ④ 胸部に異常な水（胸水）がたまっている、腹部に異常な水（腹水）がたまっているもの
- ⑤ 寄生虫の感染があるものや、内臓や枝肉に異常を発見した場合は、食肉として利用せず、適切に廃棄してください。

また、作業日ごとの施設や作業の衛生管理や取扱いについては、「自主点検表」（別記様式第3）に基づき点検し、記録しておいてください。

※解体後、皮下の出血や化膿が筋肉内など広範囲に及ぶと体は、食肉として利用しないでください。

(6) トリミング・洗浄

- ① 枝肉に血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、洗浄の前に汚染が広がらないよう、周辺の組織ごとにトリミングしてください。
- ② 銃弾による組織の破壊部位や出血部などの汚染部位は完全に切除し、処理室から速やかに搬出してください。
- ③ 被毛が付着しやすい四肢周囲、消化管内容物が付着しやすい胸腹腔周囲は、特に注意して洗浄してください。
- ④ 枝肉を洗浄する際は、水道法に基づく水道水若しくは飲用適の水を使用してください。

(7) 冷却

- ① 解体処理直後の枝肉は、速やかに冷却（10℃以下）してください。
- ② 枝肉は、他の枝肉や壁などに接触しないように、冷蔵庫の容積や冷却能力に見合った適切な量の枝肉の保管を行ってください。
- ③ 常に適正な冷蔵温度を保持するために、備え付けの温度計で冷蔵庫内温度を確認し、適正な温度が保たれるよう管理してください。

(8) 加工（分割・脱骨・整形）

- ① 作業場や設備・器具は、加工作業専用のものを準備し、予め十分に洗浄、消毒して使用してください。
- ② 獣毛の付着等汚染された部分は、トリミングしてください。
- ③ 手指や器具（ナイフ等）が汚染された場合は、その都度洗浄、消毒してください。
- ④ 加工作業で発生した不可食部については、専用の容器に入れて食肉と区別し、食肉に触れないようにしてください。

(9) 包装・保管

- ① 食肉として処理したものについては、速やかに包装（真空パックなど）し、表示を貼り付けて、冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合は-15℃以下に保存してください。
- ② 冷蔵又は冷凍庫内の温度上昇による微生物の増殖を防止するため、備え付けの温度計で庫内温度を測定し、適切な温度が保たれるよう管理してください。
- ③ 食肉は、清潔で衛生的な蓋のある容器に収めるか、清潔で衛生的な合成樹脂フィルム等で包装してください。

2 廃棄物、排水処理

食肉の汚染防止や施設内外の環境保全のため、以下の点を遵守してください。

- ① 内臓、胃腸内容物、皮などの廃棄物は、処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理法に従って適切に処理を行ってください。
- ② 廃棄物を保管する場合は、廃棄物の飛散、流出、悪臭及び衛生害虫の発生等生活環境保全上の支障がないようにしてください。
- ③ 廃棄物は専用の有蓋の容器を用いてください。
- ④ 排水の処理は、公共用水域に影響がないよう排水処理施設等で処理を行ってください。（※処理場からの排水は、公共用水域に直接放流することはできません。）

3 自主検査

本ガイドラインに従って衛生的な処理が適切に行われているかを検証するため、食肉等の細菌検査を自主的に行うよう努めてください。

なお、自主検査を行った場合はその内容を記録し、3年間保管してください。

<参考>

- ・ 検査対象：枝肉（胸部・肛門周囲部）、又は、生肉
- ・ 検査頻度：年2回（シーズン当初及び加工の最盛期）
- ・ 検査項目：一般細菌数、大腸菌群数等

4 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

熊本県では、食品衛生法51条に基づき、熊本県食品衛生基準条例第3条により、営業施設の基準を定めています。野生動物を食肉として販売することを目的に解体する場合、食肉処理業の施設基準に適合した施設で、施設を管轄する保健所長の許可が必要となります。

※詳細な施設基準は参考資料を参照願います。

(2) 施設・設備の衛生管理（管理運営基準）

熊本県では、食品衛生法第50条第2項に基づき熊本県食品衛生基準条例第2条によりに公衆衛生上講ずべき措置に関し必要な基準（管理運営基準）を定めています。

管理運営基準では、食品を取り扱う事業者（農業及び水産業の方並びに営業以外で食品を供与する方を除く。）に対し、衛生管理に必要な具体的な項目を規定しており、食肉処理業及び食肉販売業の営業者についても、この基準を守

る必要があります。

※詳細な管理運営基準は参考資料を参照願います。

(3) 食肉の処理に必要な設備・器具

イノシシやシカを食肉として利用するために解体する場合、食品衛生法に基づく食肉処理業の施設基準や管理運営基準に適合した施設が必要となりますが、そのほかに次の設備や器具を設置してください。

① と体の懸吊設備（解体室）

内臓摘出や剥皮作業を衛生的に行うためには、解体室にと体の懸吊設備が必要です。また、懸吊を行う場合には懸吊ハンガーを使用すると、作業が衛生的かつ安全に行うことができます。

② 煮沸式消毒設備（解体室）

83℃以上の温湯が供給可能な煮沸式消毒槽を設置してください。

5 その他

① 受け入れたと体は、原則として受入日のうちに処理してください。

② 肉を熟成させる目的などで、加工作業を数日後に実施する場合でも、解体作業は、受入日当日に行い、熟成は枝肉の状態で行ってください。

第4 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法、JAS法、景品表示法、食肉の表示に関する公正競争規約などの関連法規などに定められた項目を表示する必要があります。定められた項目は次のとおりですが、その包装(パック)に外部から見やすいように、邦文で、日本工業規格に規定する8ポイント以上の大きさの活字で、明りょうに表示する必要があります。

【例】 パック肉に必要な表示事項

- ① 品名の表示（食肉の種類・部位・用途など）
- ② 原産地（国産品にあつては、国産である旨を記載）
- ③ 冷凍及び解凍品にあつてはその表示
（冷凍した食肉にあつては「冷凍」若しくは「フローズン」又は「解凍品」その他解凍した旨等。）
- ④ 単位価格の表示（100グラム当たりの販売価格）
- ⑤ 量目（内容量）
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限又は賞味期限及び保存方法
 - ・ 消費期限：定められた方法で保存した場合で、品質が急速に劣化する食品には、衛生上の危害が生じる恐れのない期間を年月日で表示してください。

- ・賞味期限：定められた方法で保存した場合、品質の劣化が比較的緩やかな食品には、食品の品質の保持が十分に可能な期間を年月日で表示してください

（3ヶ月以上の品質保持が可能なものは年月表示でもかまいません）。

- ⑧ 加工（包装）所の所在地及び加工者の氏名又は法人名
- ⑨ 使用上の注意（食中毒や寄生虫などによる健康被害を防止する観点から生食用として食べないよう「加熱加工用（十分加熱してお召し上がりください）」の表示を必ず記載する。）
- ⑩ 個体識別番号（個体受入記録表などと連動した個体識別番号を記載）

なお、本ガイドラインではパック肉として販売する場合の表示例を示してありますが、卸売と小売、食品の種類、量り売りとパック売りなど販売形態により表示内容が異なります。したがって、販売を行う前には、最寄りの保健所、県庁健康危機管理課、同くらしの安全推進課などに相談してください。

第5 食肉処理業者以外の営業者等の留意事項

食肉処理業以外の営業許可のうち、食肉販売業、飲食店営業、食肉製品製造業又はそうざい製造業の営業許可を受けた者がイノシシ肉やシカ肉（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） 食肉処理業以外の営業施設における解体

飲食店等の営業施設と同一敷地内だと体を解体する場合は、内臓摘出や剥皮等の作業による営業施設の汚染を防止するため、食肉処理業の施設基準に準じた施設設備を設けてください。

具体的には、専用のと体搬入場所、区画された専用の荷受室、解体処理室及び冷蔵室を設けるとともに、排水は、公共用水域に影響がないよう排水処理施設等で処理を行ってください。

（2） 枝肉等の仕入れ

飲食店等営業者がイノシシや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、本ガイドラインに沿って処理された肉を仕入れてください。

（3） 仕入れ時の確認

飲食店等営業者がイノシシやシカのと体又は枝肉を仕入れるときは、捕獲又は処理についての情報を仕入先から得るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等、異常がある場合は、仕入れを中止してください。

（4） 異常確認時の対応

解体処理又は調理の途中で異常を確認したときは、直ちに取り扱いを中止し、

異常なと体や枝肉を廃棄等するとともに、その旨を仕入先に報告してください。

(5) 器具等の衛生管理

イノシシ肉やシカ肉の処理や調理・製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。

(6) 食肉の販売（食肉販売業）

販売をする際は、第4の記載のとおりイノシシ肉やシカ肉であることを明確にし、保管を含めて、冷蔵ショーケース内を区画してイノシシ肉やシカ肉専用のエリアを設ける等一般の食肉と区別し、加熱加工用であることを表示して販売してください。

(7) 飲食店での調理提供

イノシシ肉やシカ肉を調理提供する際は、十分な加熱調理を行ってください。また、生食の提供は、食中毒や人畜共通感染症の危険があるので絶対に行わないでください。

(8) 製造業での衛生管理（食肉製品製造業、そうざい製造業）

食肉製品製造業でイノシシ肉や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、製造基準及び保管基準を遵守してください。

そうざい製造業でイノシシ肉・シカ肉を原料としたそうざいの製造においても、十分な加熱を行うなど、製造工程に必ず加熱殺菌を入れてください。

第6 各種様式

【別記様式第1】

個体受入記録表

責任者	担当者

個体管理番号	
受入年月日	年 月 日(曜日)
受入時間	午前・午後 時 分
受入時天候	天気 気温 ℃

捕獲に関する情報

捕獲者氏名	
「狩猟登録番号」又は 「捕獲許可権者名+捕獲許可番号+従事者番号」	
捕獲場所	市・町・村 大字
捕獲日時	年 月 日(曜日) 午前・午後 時 分
捕獲時の天候・気温等	天気 気温 ℃
捕獲方法	銃 ・ わな(くくり・箱) ・ その他
被弾位置	
くくりわなのかかり位置	
放血の有無(場所・時間)	有・無 (有の場合 場所: 午前・午後 時 分)
冷却の有無	有・無(有の場合 午前・午後 時 分)
推定年齢	歳
性別	オス・メス(メスの場合 妊娠 有・無)
体重	kg

個体に関する情報

受入個体の状態	著しく痩せている	有・無
	異常な形(奇形)	有・無
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有・無
	脱毛が著しい	有・無
	口腔周辺や眼周辺粘膜に膿疱が認められる	有・無
	口腔、口唇、した、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍など多数認められる	有・無
	大きな外傷や化膿が認められる	有・無
	下痢により被毛が著しく汚れている	有・無
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く認められる	有・無
	眼粘膜の黄変が認められる	有・無
	体表に赤～紫色のあざ(紅斑、紫斑)が多数ある	有・無
その他、外見上の著しい異常が見受けられる (理由:)	有・無	

受入の可否	可・否 (理由:)
-------	---------------

【別記様式第2】

責任者	担当者

異常確認表

個体管理番号	
受入年月日	年 月 日

確認項目・結果

項目	確認内容	結果	
解体時の確認 (内臓・枝肉)	全身	腫瘍、腫瘍、結節、出血等はないか	有・無
	内臓	リンパ節、脾臓は腫れていないか	有・無
		リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有・無
		血液の色や粘性に異常はないか	有・無
		表面、断面に白色点、変色部分等ないか	有・無
		肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有・無
		胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有・無
		大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有・無
	枝肉	筋肉、脂肪は水っぽくないか	有・無
		関節は腫れていないか	有・無
		筋肉中に寄生虫はいないか	有・無
		大きさ、硬さ、色、臭いなどの異常はないか	有・無
総合判定	可・否 (否の理由:)		

その他の異常・異常発生時の措置

【別記様式第3】

責任者	担当者

自主点検記録表

点検日時	年 月 日 (午前・午後 時 分)
------	--------------------

点検項目		点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか	
		消毒槽は83℃以上であったか	
		作業後の器具、設備は洗浄消毒したか	
		床・排水溝に汚物が付着していないか	
	冷蔵室	清潔に保たれていたか	
		温度は適温に保たれていたか(℃)	
	加工室	作業前の器具、設備は清潔であったか	
	包装室	包装用機器は清潔であったか	
	冷凍庫	清潔に保たれていたか	
		温度は適温に保たれていたか(℃)	
その他	廃棄物は適正に管理、処理したか		
作業に関する点検項目	受入剥皮内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か	
		手指の洗浄は適切であったか	
		作業服、長靴等は清潔であったか	
		と体の体表に銃創以外の異常はないか	
		ナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか	
		使用する用具や器具設備は1頭ごとに洗浄したか	
		消化管内容物や土による汚染はないか	
	トリミング洗浄	枝肉に被毛は付着していないか	
		洗浄飛沫が枝肉を汚染していないか	
	冷蔵	枝肉が壁、床等との接触していないか	
		速やかに10℃以下に冷却したか	
	分骨脱骨	手指の洗浄は適切であったか	
		ナイフ、まな板は専用のものを使用したか	
		小分け肉に銃弾の残存はなかったか	
	包装	手指、器具は清潔であったか	
		包装ビニールの破損等はないか	
		適切なラベル表示はしたか	
		冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか	

※点検結果 ○:良好 △:おおむね良好 ×:不良
 ※改善事項 ○:改善済み ×:未改善

改善状況	
------	--

【本ガイドラインに関する問い合わせ先】

- 健康福祉部 健康危機管理課
TEL:096-333-2248(直通)
- 農林水産部 経営局 むらづくり課
TEL:096-333-2378(直通)

【参考資料】

○熊本県食品衛生基準条例（平成 12 年 3 月 23 日条例第 20 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 条の規定に基づき、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定めるものとする。

（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(以下この条において「基準」という。)は、別表第 1 のとおりとする。ただし、知事は、土地の状況、営業の態様その他特別の理由により公衆衛生上支障がないと認めるときは、基準の一部を緩和することができる。

（以下省略）

（営業施設の基準）

第 3 条 法第 51 条に規定する営業施設の基準(以下この条において「基準」という。)は、別表第 3 のとおりとする。ただし、知事は、土地の状況、営業の態様その他特別の理由により公衆衛生上支障がないと認めるときは、基準の一部を緩和することができる。

（以下省略）

別表第 1(第 2 条関係)

1 営業施設等における衛生管理
(1) 一般事項
ア 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
イ 営業の施設(以下「施設」という。)、設備及び機械器具(清掃用の機械器具を含む。以下同じ。)の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ、手順書を作成すること。
ウ 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ことを必要に応じ評価すること。
エ 施設、設備、人的能力等に応じた食品の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 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
ウ 施設の内壁、天井及び床は、常に衛生上支障のないように維持すること。

エ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
オ 窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放するに当たっては、ちり、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
カ 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。
キ 便所は、常に衛生上支障のないようにし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
ク 施設内では、動物を飼育しないこと。
(3) 営業に使用する設備等の衛生管理
ア 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて使用すること。
イ 機械器具及び分解した機械器具の部品(以下「機械器具類」という。)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、所定の場所に衛生的に保管すること。
ウ 機械器具類は、定期的に点検し、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整備しておくこと。
エ 機械器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適切な洗剤を適正な方法で使用する
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、その結果の記録を作成するとともに、これを保存するよう努めること。
カ ふきん、包丁、まな板、手袋等は、洗浄後、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等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) ねずみ及び昆虫対策
ア 施設及びその周囲は、常に良好な状態に保ち、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、施設内への侵入を防止する対策を講ずること。

イ	ねずみ及び昆虫の駆除作業は、定期的を実施し、その実施記録を1年間保存すること。また、ねずみ又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。
ウ	殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、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	ねずみ又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は、必要に応じて容器等に入れ、床又は壁から離して衛生的に保管すること。一度開封したものについてもふた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。
(5) 廃棄物及び排水の取扱い	
ア	廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、必要に応じて手順書を作成すること。
イ	廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、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。
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。
(6) 食品等の取扱い	
ア	原材料及び製品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、点検状況を記録するよう努めること。
イ	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に供すること。保存に当たっては、当該食品に適した方法で行うこと。
ウ	冷蔵庫(冷蔵室を含む。)内では、相互汚染が生じないように区画する等適切な方法で保存すること。
エ	添加物を使用する場合には、正確にはかりで計量し、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され、又は除去されること。
カ	食品は、当該品の特性(水分活性、水素イオン指数及び微生物による汚染状況)、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態又は生食用、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。
キ	特に食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。
(ア)	冷却
(イ)	加熱
(ウ)	乾燥
(エ)	充填
(オ)	添加物の使用
(カ)	真空調理又はガス置換包装

(キ) 放射線照射
ク 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。
(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には、当該区画で作業を行う食品を取り扱う者(以下「食品取扱者」という。)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。)。また、これらの区域に入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、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、製品を汚染又は損傷から保護し、適切な表示を行うことができるものを使用すること。また、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なものをを用いること。
サ 食品等の製造又は加工に当たっては、次の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、ちり、ほこり、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じ、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、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。
(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。異物が認められた場合には、汚染された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アレルギー物質(食品衛生法第十九条第一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をいう。)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。
(7) 使用水等の管理
ア 施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、使用する水が、次に掲げる場合で、食品に直接接触する水に混入しないようにするときは、この限りでない。
(ア) 暖房用蒸気、防火用水等食品製造に直接関係のない目的での使用
(イ) 冷却又は食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用
イ 水道法(昭和 32 年法律第 177 号)第 3 条第 9 項に規定する給水装置により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合には、年 1 回以上(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)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存すること。
ウ 水質検査の結果、飲用に適さないときは、直ちに使用を中止し、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、常に衛生的に管理すること。
オ 水道水以外の水を使用する場合で、殺菌装置又は浄水装置を設置したときは、当該装置が正常に作動しているかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。
カ 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作ること。また、氷は、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っては、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、その処理工程は、適切に管理すること。
(8) 食品衛生責任者の設置
ア 営業者(法第48条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。以下この号において同じ。)は、施設又はその部門ごとに、食品取扱者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、都道府県知事、地方自治法(昭和22年法律第67号)第252条の19第1項の指定都市の長又は同法第252条の22第1項の中核市の長(以下「知事等」という。)が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、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、衛生管理に当たること。
エ 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法その他の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。
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。
(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 アの記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限、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、国、都道府県等から要請があった場合には、アの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には、アの記録を保存するよう努めること。

(10) 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、販売食品等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、保健所長等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、回収された当該販売食品等に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
ウ 回収された販売食品等は、通常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 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。
(11) 管理運営要領の作成
ア 営業者は、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 定期的に製品検査、ふ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、アで作成した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。
(12) 検食の保存
ア 飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出屋等にあつては、原材料、調理済み食品ごとに、検食を72時間以上冷凍し、又は冷蔵して保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
イ アの場合には、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。
(13) 情報の提供
ア 営業者は、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 営業者は、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(当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師に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保健所長等に速やかに報告すること。
2 食品取扱者等に対する衛生管理
ア 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。
イ 営業者は、保健所長から検便を受けるべき旨の指示があつたとき、又は自ら必要と認めるときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
ウ 食品取扱者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかったとき、又はその疾病にかかっていることが疑われる症状を有するときは、営業者は、その旨を食品取扱者に報告させ、医師の診断を受けさせるよう努めること。
エ 食品取扱者が、次に掲げる者に該当す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。
(ア) 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。以下この号において「感染症法」という。)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
(イ) 感染症法第 6 条第 11 項に規定する無症状病原体保有者
(ウ) (ア) 及び(イ)に掲げる者以外の者で飲食物を介して感染するおそれのある疾病の病原体保有者
オ 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子及びマスクを着用し、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。また、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。
カ 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄及び消毒又は殺菌を行うことが困難な手袋を原則として使用しないこと。
キ 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等を付けないこと。また、作業前、用便直後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。
ク 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次に掲げる行為及びこれらに類する行為を慎むこと。
(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) 作業中たん又は唾を吐くこと。
(ウ) 喫煙
(エ) 作業場での飲食
(オ) 防護されていない食品に対してくしゃみ又は咳をすること。
ケ 食品取扱者は、所定の場所以外の場所では着替え、喫煙、飲食等は行わないこと。
コ 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、必要に応じて適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、オ、キ、ク及びケの食品取扱者等に係る衛生管理の規定に従わせること。
3 食品取扱者等に対する教育訓練
ア 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、処理、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。
イ 営業者は、食品取扱者及び関係者を各種の食品衛生に関する講習会等に出席させ、衛生知識の向上に努めること。
ウ 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。

エ	教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じ、その内容を修正すること。
4	運搬に係る衛生管理
ア	食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、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、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
イ	食品と食品以外の貨物とを混載する場合には、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こと等により食品以外の貨物と区分けすること。
ウ	運搬中の食品がちり、ほこり、排気ガス等により汚染されないよう管理すること。
エ	品目が異なる食品又は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し、必要に応じ、消毒を行うこと。
オ	生乳、食用油脂等の未包装の食品等を輸送する場合には、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。その場合は、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。
カ	食品等の運搬に当たっては、温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
キ	食品の配送時間が長時間に及ばないように配送経路等に留意し、時間の管理に注意すること。
ク	弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。
5	販売に係る衛生管理
ア	販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。
イ	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。
6	表示
ア	法に基づき適正な表示を行うこと。
イ	消費期限の表示について、弁当の類にあつては、必要に応じ、時間まで記載すること。

別表第2(第2条関係)
(省略)

別表第3(第3条関係)

第1 業種共通の基準
1 施設の位置
施設の位置は、清潔で乾燥した場所であること。
2 施設の構造等
(1) 施設は、食品取扱量に応じて十分な面積及び高さを有すること。
(2) 営業上直接必要な部分と居室その他営業上直接必要でない部分とは、壁等により区画されていること。
(3) 食品取扱室(食品の製造、加工、処理、調理等を行う場所をいう。以下同じ。)の天井は、平滑で清掃しやすいものであること。
(4) 食品取扱室の内壁は、床面から1メートル以上の高さまで不浸透性材料で造られており、平滑で清掃しやすいものであること。
(5) 食品取扱室の床は、不浸透性材料で造られており、排水がよく、かつ、清掃しやすいものであること。
(6) 食品取扱室は、採光及び換気が十分に行われる構造であり、ばい煙、蒸気、臭気、高熱等を著しく発散する室にあつては、速やかにこれを排除できる装置があること。
(7) 施設の周囲は、排水がよく、かつ、清掃しやすいように適当な勾配が設けられ、排水溝があること。
(8) 食品取扱室には、使用に便利な流水式手洗設備及び手指消毒設備を設けること。
(9) 作業場の窓、出入口、排水口等には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止するための設備を設けること。
(10) 食品取扱室には、必要に応じ流水式洗浄設備等を設けること。
(11) 施設には、清潔な専用の作業衣、帽子等を備え、必要に応じて更衣室を設けること。
3 食品取扱設備
(1) 作業場には、食品の種類及びその取扱方法に応じて、必要な数及び能力の器具を備えること。
(2) 作業場には、器具を衛生的に保管できる設備を設けること。
(3) 器具は、耐水性材料で作られ、洗浄しやすく加熱その他の方法で殺菌できるものであること。
(4) 食品を加熱し、冷却し、又は貯蔵するための設備には、必要に応じ、温度又は圧力を正確に調節する装置及び温度計又は圧力計を備えること。
(5) 洗浄設備には、消毒設備を設けること。
(6) 食品添加物を使用する業種にあつては、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。
4 給水及び廃棄物処理
(1) 施設には、水道水又は飲用に適すると認められた水を豊富に供給できる設備を設けること。

(2) 水道水以外の水を用いる場合には、必要に応じて滅菌器又は浄水装置を備え、水源は、外部から汚染されない位置にあること。
(3) 蓋付きで十分な容量を有し、不浸透性材料で作られた清掃しやすい廃棄物容器を備えること。
(4) 施設には、衛生的構造の便所を設け、流水式手洗設備及び手指消毒設備を設けること。

第2 業種別の基準

1 飲食店営業
(1) 調理場は、客室等と区画すること。
(2) 旅館営業等にあつては、配膳場所を設け、弁当又は仕出しを多数調理するものにあつては、調理加工品等を冷ます設備を設けること。
(3) 生食用食品(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。)を除く。以下同じ。)を調理するまな板、包丁等は、専用のものを備えること。
(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合には、次に掲げる基準(生食用食肉の調理のみを行う場合にあつては、アからエまでに掲げる基準)を満たすこと。
ア 生食用食肉を取り扱う食品取扱室は、他の場所と区分された衛生的な場所であること。
イ 生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、まな板、包丁等の洗浄及び消毒のために必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備を設けること。
ウ 第2項第8号に規定する流水式手洗設備及び手指消毒設備に加え、生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、専用の流水式手洗設備及び手指消毒設備を設けること。
エ 生食用食肉が接触する設備は専用のものを設け、生食用食肉を調理するまな板、包丁等は洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であつて専用のものを備えること。
オ 加熱殺菌(生食用食肉の表面から深さ1センチメートル以上の部分までを摂氏60度で2分間以上加熱する方法又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法をいう。第11項第2号エを除き、以下同じ。)を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。
カ 加熱殺菌後の冷却(加熱殺菌後の生食用食肉を速やかに摂氏4度以下に冷却することをいう。以下同じ。)を行うために十分な能力を有する専用の設備(一の設備を加熱殺菌後の冷却及び生食用食肉以外の食品の冷却に用いる場合にあつては、加熱殺菌後の冷却を生食用食肉以外の食品の冷却と区分して行うことができる構造であるもの。以下同じ。)を設けること。
(2～10 省略)

11 食肉処理業
(1) 血液の加工を行う場合以外の場合
ア 作業場には、荷受け室、と殺放血室、処理室、包装室及び製品保管庫を設けること。
イ 処理量に応じた放血機、脱羽機、剥皮機、処理台、細断機、冷却機等必要な機械器具を設けること。
ウ 処理室には、温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を設けること。
エ 生食用食品を調理するまな板、包丁等は、専用のものを備えること。
(2) 血液の加工を行う場合
ア 作業場には、洗浄殺菌室、原料血液貯蔵室、処理室、包装場及び製品保管庫を設けること。ただし、採血から加工まで1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要しない。
イ 処理量に応じた数及び大きさの原料貯蔵槽、分離機等必要な機械器具を設けること。
ウ 原料血液の受入れから製品の充填までの工程における各設備は、衛生的なパイプで連結され、かつ、各設備を洗浄できる設備が設けられていること。
エ 冷却、冷蔵又は加熱をするための設備には温度を正確に調整する装置を、加熱殺菌する設備にはその温度を記録する装置を備えること。
オ 処理室には、温湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を設けること。
(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合には、次に掲げる基準(生食用食肉の調理のみを行う場合にあつては、アからエまでに掲げる基準)を満たすこと。
ア 生食用食肉を取り扱う食品取扱室は、他の場所と区分された衛生的な場所であること。
イ 生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、まな板、包丁等の洗浄及び消毒のために必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備を設けること。
ウ 第2項第8号に規定する流水式手洗設備及び手指消毒設備に加え、生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、専用の流水式手洗設備及び手指消毒設備を設けること。
エ 生食用食肉が接触する設備は専用のものを設け、生食用食肉を調理するまな板、包丁等は洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であつて専用のものを備えること。
オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。
カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。
12 食肉販売業
(1) 作業場には、食肉保管庫、食肉取扱場及び冷蔵陳列ケースを設け、必要に応じ枝肉と精肉の取扱場に区画すること。
(2) 生食用食品を調理するまな板、包丁等は、専用のものを備えること。
(3) 生食用食肉の加工又は調理を行う場合には、次に掲げる基準(生食用食肉の調理の

みを行う場合にあっては、アからエまでに掲げる基準)を満たすこと。
ア 生食用食肉を取り扱う食品取扱室は、他の場所と区分された衛生的な場所であること。
イ 生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、まな板、包丁等の洗浄及び消毒のために必要な専用の流水式洗浄設備及び消毒設備を設けること。
ウ 第2項第8号に規定する流水式手洗設備及び手指消毒設備に加え、生食用食肉を取り扱う食品取扱室には、専用の流水式手洗設備及び手指消毒設備を設けること。
エ 生食用食肉が接触する設備は専用のものを設け、生食用食肉を調理するまな板、包丁等は洗浄及び消毒の容易な不浸透性の材質であって専用のものを備えること。
オ 加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備を設け、これに温度を正確に測定することができる装置を備えること。
カ 加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。
13 食肉製品製造業
(1) 作業場には、原材料保管庫、製造加工室、包装室及び製品保管庫を設けること。
(2) 原材料保管庫及び製品保管庫には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
(3) 製造加工室には、熱湯又は蒸気を豊富に供給することのできる設備を設けること。
(14～31 省略)
32 そうざい製造業
(1) 作業場には、原材料保管場所、製造室、包装場、製品保管場所等を設けること。
(2) 製造室において煮、焼き、揚げ、蒸し等の行為を行う箇所には、有効な排気装置を設けること。
(3) 製造室には、解凍槽、原料洗浄槽、加工台、調味注入設備、蒸煮がま、巻締機、打栓機、冷却槽、洗瓶機等必要な器具を備えること。
(4) 加工台は、ステンレス等の耐水性材料で造られ、洗浄しやすいものであること。

(以下省略)