

— 目 次 —

1 はじめに	1
(1) ガイドライン策定の目的	1
(2) ガイドラインの位置付け	1
2 用語の定義	2
3 関係者に必要な意識	3
(1) 自主管理	3
(2) 法令遵守（コンプライアンス）	3
4 捕獲者の作業手順・遵守事項	3
(1) 作業工程	3
(2) 手順及び遵守事項	4
① 捕 獲	4
② 個体の異常確認	5
③ 放 血	6
④ 運搬・搬入	7
⑤ 処理施設への個体の引き渡し	8
5 処理施設の基準	9
(1) 食肉処理業の処理施設の基準	9
(2) 基準以外に必要な設備	11
(3) 処理施設で使用する水	12
(4) 処理に使用する器具等	12
6 処理作業者の作業手順・遵守事項	13
(1) 作業工程	13
(2) 手順及び遵守事項	14
① 個体の異常確認・処理施設への受入れ	14
② 解体前	15
③ 剥 皮	17
④ 内臓摘出	18
⑤ 内臓・枝肉確認	19
⑥ トリミング	20
⑦ 枝肉洗浄	20
⑧ 冷 却	21
⑨ 分割・脱骨・細切	22
⑩ 包装・表示・保管	22
⑪ 廃棄物等の処理	25

7	自主検査	25
8	処理作業の衛生管理	26
	(1) 施設・設備の衛生管理	26
	(2) 処理作業従事者の衛生管理	28
	(3) 食品衛生責任者	29
	① 職務	29
	② 資格	29
9	記録票	31
	(1) 個体受入記録票	31
	(2) と体異常確認記録票	32
	(3) 処理作業点検記録票	33
10	食肉処理業以外の営業者の注意事項	34
	(1) と体の解体	34
	(2) 獣肉の仕入れ	34
	(3) 獣肉の取扱い	34
	(4) 獣肉の提供	34
11	営業許可を取得するために	34
	(1) 食肉を加工・製造・販売できる業種	35
	① 食肉処理業	35
	② 食肉販売業	36
	③ 飲食店営業	36
	④ そうざい製造業	36
	⑤ 食肉製品製造業	37
	(2) 営業許可の取得	37
12	一般家庭での衛生管理	38
	(1) 野生獣肉の調理	38
	(2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	38

【参考資料】

1	「食品衛生法」	41
2	「富山県食品衛生条例」	44
3	イノシシの筋肉等の名称について	60
4	獣肉が原因となる食中毒等について	62
5	関係行政機関 連絡先一覧	66