

## 1 はじめに

### (1) ガイドライン策定の目的

近年、富山県ではイノシシ等による農作物被害が拡大し、大きな問題となっています。

このため、県では電気柵の整備等の被害防除や箱わなを用いた有害捕獲の強化等による個体数調整に取り組んでいますが、捕獲されたイノシシは、狩猟者により自家消費されるほかは、ほとんどが埋却処分されています。

このような中、イノシシ等の野生鳥獣の肉を、ジビエ（狩猟による野生獣肉）として有効活用しようという取り組みが出てきています。

一方、昨今は、食品の安全・安心について社会的関心が高まっており、食品の中でも食肉は衛生管理が重要になっています。特に野生鳥獣は、「と畜場法」（昭和28年法律第114号）（※）適用外のため、と畜場は使用できず、具体的な処理方法も定められていないといったように、家畜と違い、捕獲段階や処理過程での衛生管理に課題があります。

そのため、県では、野生獣肉を食肉として利用する際の衛生管理の指針を示すことにより、衛生上の安全が確保された野生獣肉の供給を目的として、平成24年4月に「富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン」（以下、「ガイドライン」という。）を策定し、運用を開始しています。

このたび、参考資料の法令等を平成29年3月現在のもので掲載した改訂版を発行することとしました。

#### ※ 「と畜場法」

「と畜場法」とは、と畜場の経営及び食用にするために行う獣畜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やその他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的とする法律のことです。

この法律で対象となる「獣畜」は、牛、馬、豚、めん羊及び山羊であり、イノシシやシカといった野生動物は対象とはなりません。

### (2) ガイドラインの位置付け

ガイドラインでは、「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）や「と畜場法」等を参考に、捕獲から流通までの各工程で、衛生上措置すべき事項等について記載しています。

主にイノシシについて記載していますが、ニホンジカの処理についても参考としていただくことが可能です。

ガイドラインは、イノシシ肉を流通にのせることを目的として捕獲や食肉処理に関わる事業者を対象としています。

また、捕獲者の皆様が、自家消費用として解体処理する場合の作業においても、ガイドラインの内容を実践していただくことにより、食中毒を防ぐことができます。

ガイドラインは、現時点での、一般的な食品衛生の知見を踏まえ作成しましたが、今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していく予定です。

## 2 用語の定義

ガイドラインで使用する用語の定義は、次のとおりとします。

### 1) 個体

銃やわな等により捕獲されたイノシシ。

### 2) と体

と殺された後、食肉とするために処理施設に搬入された個体で、解体前の状態のもの。

### 3) 枝肉

剥皮や内臓摘出の処理を行った後の、骨に肉が付着した状態のもので、部分肉にカットされる前の肉。

### 4) 食肉

食用として販売する目的で処理した肉。  
自家消費のために処理した肉は含まない。

### 5) 放血

食肉とするために、個体から血抜きをすること。

### 6) 剥皮

と体の皮を剥ぐこと。

### 7) トリミング

食肉とするために、枝肉から汚染された部位や食肉としない部位を切除すること。

### 8) 捕獲者

個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許者（※1）及び狩猟者登録（※2）を受けている者〔鳥獣捕獲許可（※3）を受けた者も含む。〕。

※1 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」（平成14年法律第88号）第39条にもとづく

※2 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」第55条にもとづく

※3 「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」第9条にもとづく

### 9) 処理

捕獲またはと殺後の、放血、剥皮や内臓摘出から枝肉の分割・脱骨・細切等といった、食肉として流通にのせるまでの作業。

### 10) 処理業者

と体を食肉として処理するもので、「食品衛生法」第52条第1項の規定の営業許可のうち、食肉処理業（※）の許可を受けているもの。

流通にのせることを目的とせず、自家消費用としてと体を処理する捕獲者は除く。

### ※ 食肉処理業

- ・ 食用の目的で鳥獣（鶏、あひる、七面鳥、牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く。以下、同じ。）をと殺もしくは解体する営業。
- ・ と畜場や食肉処理場で解体された鳥獣の肉・内臓等を分割、細切する営業。
- ・ 営業許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」で定めている基準に

適合した処理施設が必要。

- ・ 営業許可を取得できるのは、個人または法人。（営業許可については、34 ページ参照）

#### 11) 処理施設

処理業者が、鳥獣をと殺及びと体を食肉として処理をする場所として、「食品衛生法」第52条第1項の規定の食肉処理業の許可を受けた施設。

### 3 関係者に必要な意識

野生獣肉の捕獲から処理、流通や販売までの全ての段階が「食品づくり」です。解体処理だけではなく、捕獲行為も「食品づくり」の一部であるとの認識を持って作業に取り組んでください。

#### (1) 自主管理

安全で衛生的な食肉を消費者に提供するためには、関係者全てが、十分な衛生知識と、「食品の安全と衛生を自らの責任で管理する」という自覚を持ち、適切な衛生管理を行うことが必要です。

衛生管理を円滑かつ効果的に進めるために、ガイドラインやその他法令等を参考としながら、作業に携わる人それぞれの責任と役割を明確にした衛生管理体制の整備に努めてください。

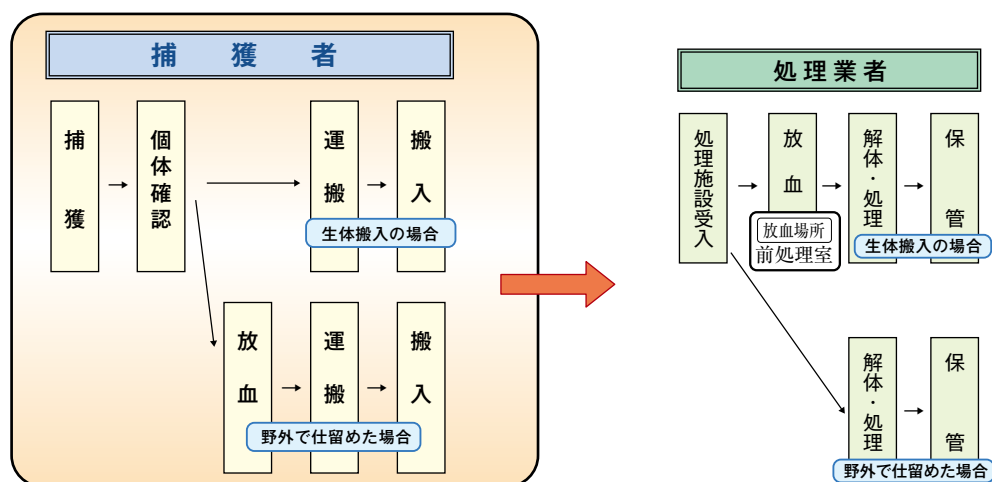
#### (2) 法令遵守（コンプライアンス）

ガイドラインに沿ってイノシシ肉を取り扱う者は、ガイドライン策定の趣旨を鑑みて法や条例等で規制される事項を遵守しなければなりません。遵守すべき事項には、社会通念、倫理や道徳も含まれます。

### 4 捕獲者の作業手順・遵守事項

#### (1) 作業工程

イノシシの捕獲から、処理施設に搬入するまでの工程は次のとおりとなります。捕獲者の作業状況が、処理施設での作業に影響を与えますので、捕獲者と処理業者の双方が手順や遵守事項を理解し、連携を図るようにしてください。



## (2) 手順及び遵守事項

### ① 捕獲

#### ア 銃器を使用する場合

本来、その食品に入っていない物を異物と呼びます。食品への異物混入は、人の健康を損なう恐れがあります。

狩猟には銃器が使用されることが多いですが、食肉への異物混入を防ぐために、捕獲時は、散弾の使用を避け、スラッグ弾（一発弾）やライフル弾を使用してください。

止め刺しに銃器を使用する場合も同様です。

#### 【散弾を使用しない理由】

- ・ 散弾は粒数が多いため、異物混入の可能性が高くなるため。
- ・ 散弾は粒が小さいため、肉に潜った散弾粒は発見し難く、捕獲した個体の中に残る可能性が高いため。
- ・ 被弾した部位は衝撃で肉が裂ける上、被弾箇所に火薬臭が付着し、食肉としての品質が低下するため。

#### イ 狙撃（止め刺し）部位

狙撃部位は頭部、頸部及び胸部とします。

特に、腹部が被弾しないよう、狙撃角度と狙撃ラインに注意してください。

ワナにより捕獲した獲物の止め刺しに、銃器を使用する場合も同様です。

#### 【腹部への被弾を避ける理由】

消化器官の内容物（未消化物や糞便等）には食中毒の原因となる細菌が大量に含まれています。従って、内臓を損傷した個体には、臭いの付着だけでなく、病原菌等により枝肉が汚染される可能性があります。

狙撃部位（止め刺し部位）を良く観察し、食肉としての利用が可能な個体であるかを判断してください。腹部に被弾した個体は、食用にするのは避けてください。

また、細菌汚染や肉の傷み等の問題がありますので、猟犬の噛み跡にも注意し、噛み跡が多い個体を食用とするのは避けてください。

#### 【ナイフを使用する場合】

喉と鎖骨の間から、心臓や頸動脈（気管や食道に沿って走っている）に向けて刺してください。

頸動脈を切断した場合は、同時に「放血」作業を行うことになります。

#### ウ 動物福祉

動物福祉とは、人が人間以外の動物に与える苦痛を最小限に抑えなければならないという考え方のことです。苦痛にはストレスも含まれます。

動物福祉の考えは、野生獣の食肉利用を否定するものではありません。食料や医療開発など人間のために動物が使われるのは止むを得ないとした上で、捕獲やと殺時の動物の苦痛を最小限にしようとするものです。

捕獲者は、「動物の愛護及び管理に関する法律」（昭和48年法律第105号）（※）の精神に則り、捕獲や止め刺しを行うにあたっては、次に留意し、できる限り野生動物に苦痛を与えないようにしてください。

#### 【捕獲時の留意事項】

- ・ 狙撃距離

確実に仕留めることが出来る距離で狙撃してください。

捕獲の際は、野生動物に与える苦痛は最小限となるよう心がけてください。個体の回収に時間がかかると肉質が低下するという問題もありますが、急所に当たらず手負いにする事は、野生動物を苦しめます。

- ・ 手負い放置の禁止

野生動物がその場で倒れない場合には、必ず追跡して仕留め、手負いのまま放置することのないようにしてください。

#### ※ 「動物の愛護及び管理に関する法律」

「動物の愛護及び管理に関する法律」とは、動物の虐待防止や適正な取扱い等の事項を定めて動物の生命を尊重し愛護するとともに、動物の管理に関する事項を定め、動物による人への危害防止を目的とする法律のことです。

#### ② 個体の異常確認

捕獲した個体の外見に次のような異常が見られる場合は、個体の健康状態に問題がある可能性があります。食品としての安全性を確保するために、食肉としての利用は止め、処理施設に持ち込まないでください。

また、わなにより捕獲された個体には、転倒や打ち身等による損傷がひどく食肉として利用できないものがあります。捕獲時の状況を観察し、食用として利用可能な個体であるかを判断してください。

**【異常な個体】 参考「個体受入記録票」 (31 ページ)**

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 捕獲者による捕獲・止め刺し時に、既に死亡していたもの</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 腹部に被弾した個体</li><li>・ 散弾で狙撃された個体</li><li>・ 転倒等により全身の損傷が激しい個体</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 足取りが覚束ない</li><li>・ 全身の麻痺など神経症状を呈している</li><li>・ 異常な鼻水がある、垂れている</li><li>・ 涎（よだれ）がひどい</li><li>・ 鼻・口・肛門等から出血している</li><li>・ 極端に痩せている</li><li>・ 脱毛が激しい</li><li>・ ダニ類等の感染が著しい</li><li>・ 奇形がある</li><li>・ 口腔、舌、乳房やひづめ等にただれや潰瘍が多数みられる</li><li>・ 皮下にできものが多く認められる</li><li>・ 下痢等により著しく汚れている</li><li>・ その他、明らかな異常がある</li></ul>

**③ 放 血**

わな等で生きたままイノシシを捕獲した場合は、生きたまま処理施設へ運搬した後、処理施設の前処理室（放血場所）で、と殺及び放血を行ってください。野外ではなく処理施設内で放血することにより、病原微生物等による汚染の可能性が低くなります。

野外で仕留めた場合は、仕留めたその場で速やかに放血を実施してください。放血が遅れると、放血が不完全となります。止め刺しから1時間以上経過すると、放血が困難になるとの情報もあります。不完全な放血は、肉質低下の原因となりますので、次の点に留意して、短時間でを行うように努めてください。

なお、処理業者は、と体を解体する際に枝肉や内臓等の色調を観察し、放血が適切に行われていることを確認し、必要があれば放血方法の改善を捕獲者と検討してください。

**【放血の留意事項】**

**1 ナイフ・手袋等の器具**

- ・ 放血に使用するナイフ・手袋等の器具は、使用する直前に83℃以上の温湯で消毒する。  
〔 野外で放血を行う場合は、消毒済みの器具を密閉容器に入れて持ち運んでください。 〕
- ・ 使用する手袋は、ゴム・ビニール等合成樹脂製のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しない。
- ・ 複数の個体を取扱う場合には、個体間の2次汚染を防ぐため、ナイフ・手

袋等の器具は個体毎に洗浄・消毒するか、個体毎に交換する。

## 2 放血方法

- ・ 個体の頭部を下にして行う。
- ・ 首の付け根の頸動脈を切断し放血する。
- ・ 胸部を撃った個体は、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内部に溜った血液を放血する。
- ・ ナイフの刺入口はできるだけ小さくし、開口部から個体の筋肉中に細菌等が侵入しないように取り扱う。

〔 野外での作業の場合は、切開箇所が土壌等で汚染されないよう、シートを敷いて行う等、注意して行ってください。 〕

(注) 生きたまま搬入したイノシシが泥等により著しく汚れている場合は、前処理室（放血場所）搬入前に、荷受場所にて洗浄し、乾燥させてからと殺・放血を行ってください。

### ④ 運搬・搬入

捕獲した個体は、個体の体温や気温による肉の品質低下を避けるため、速やかに処理施設へ運搬してください。放血後2時間以内のと体しか受付けていない処理施設もあります。搬入の際には、処理施設へ搬入した後に行う処理が、より短時間で実施できるよう、施設側の処理作業者と予め調整してください。

また、捕獲時期、捕獲場所や処理施設までに要する運搬時間等によって、品質が低下し食用に適さないと判断される場合は、処理施設への運搬を行わず、個体を廃棄してください。

### ア 内臓

個体は、内臓を摘出せずに処理施設へ搬入してください。

### イ 運搬方法

「食品」を扱っているという認識を持ち、丁寧な運搬を行ってください。個体を引きずり落とす等といった取り扱いでは、個体が必要以上に汚れたり、肉が傷んで品質が低下します。肉の傷み以外にも、銃創部位や猟犬の噛み跡からの細菌汚染が広がり、廃棄部位が増加する可能性があります。

また、個体の体温によって肉質が低下することを防ぐため、大型のクーラーボックスやコンテナ等で冷却しながら運搬することが望ましいです。

なお、幌等の覆いが無いトラック等で運搬する場合には、個体をシートで覆う等、周囲の目に触れないように努めてください。

### 【生体搬入の場合】

個体を生きたまま処理施設へ運搬する場合は、運搬用の檻をシートで覆っ

て暗くする等、運搬による個体のストレスを軽減するように努めてください。  
ストレスによって個体が興奮状態になると、打撲等による損傷や体温上昇を  
起こし、肉質の低下に繋がります。

## ウ 人獣共通感染症対策

動物から人へ感染する人獣共通感染症に注意してください。(62 ページ参照)  
人への感染経路は、大きく分けると、病気を持っている個体の血液等による直  
接感染と、ダニ等を通じての間接感染の2つがあります。  
個体を運搬する場合には、次の点に注意してください。

### 【運搬時の注意事項】

- ・ 個体の血液等による感染防止のため、個体をシートで覆う等、運搬時に  
周囲を血液等で汚染しないようにする。
- ・ ダニ等の外部寄生虫による感染防止のため、個体を扱う際には、長袖、  
長ズボン、長靴や手袋等を着用し、できる限り個体や寄生虫に直接触れな  
いようにする。
- ・ 運搬に使用するトラック等は、個体の血液やダニ等による汚染を防ぐた  
め、使用の前後に荷台を洗浄する。
- ・ ダニに刺された後に体調を崩した場合は、医療機関を受診し、ダニに刺  
された旨を教えてください。

## ⑤ 処理施設への個体の引き渡し

野生動物である個体は、家畜と違い、捕獲時期、性別や年齢等が様々であるため、  
肉質にばらつきがあります。

個体を適切に処理するため、個体の引渡し時においては、捕獲者から処理業者へ、  
次の項目について記録票〔「個体受入記録票」を参考(31 ページ)〕を作成し、報告  
してください。この報告があることによって、処理業者が行う食肉の衛生管理がより  
適切なものとなります。加えて、食品の安全に必要なトレーサビリティ(※)を確保  
することができ、消費者へ提供する食肉の情報が正確なものとなります。

捕獲者と運搬者が別人である場合は、運搬者は責任を持って、捕獲者からの報告事  
項を確認した上で、処理業者にその報告事項を伝達してください。

また、作成した記録票は、捕獲者・処理業者の双方で、3年間保管してください。

### 【個体引き渡し時の報告項目】 参考「個体受入記録票」(31 ページ)

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 捕獲者の氏名、連絡先</li><li>・ 捕獲日時、天候</li><li>・ 捕獲場所</li><li>・ 捕獲方法、被弾部位</li></ul> <p>〔わなにより捕獲した場合：<br/>わなの種類・かかり部位・止め刺し部位〕</p> |
|--|



<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 個体の性別、年齢、推定体重</li> <li>・ 運搬方法、捕獲から処理施設到着までに要した時間</li> <li>・ 個体の冷却実施の有無 (冷却を実施した場合：冷却開始時刻・冷却方法・温度)</li> <li>・ 放血開始時刻  <ul style="list-style-type: none"> <li>〔 処理施設以外で放血を行った場合： 放血場所・放血開始時刻・放血方法 〕</li> </ul> </li> <li>・ 運搬者の氏名、連絡先</li> <li>・ その他特記事項</li> </ul>
--

### ※ トレーサビリティ

トレーサビリティとは、生産、加工及び流通の過程での段階を通じて、食品がどこから来て、どこへ行ったかという「移動を把握できる」ことです。

捕獲者及び処理業者の各自が、取り扱う際のイノシシ肉の「移動」に関する記録を作成・保存することによって、捕獲から流通まで、食品の移動の経路を把握することが可能となります。

食品の移動を追跡するための仕組みであり、食品の安全管理を直接行うものではありませんが、食品事故が発生した場合の迅速な回収等に役立ちます。

## 5 処理施設の基準

捕獲したイノシシを食用として流通させるためには、「食品衛生法」に基づく食肉処理業の営業許可を取得した施設において、解体処理を行うことが必要です。

営業許可を取得するためには、富山県が「富山県食品衛生条例」で定める基準に適合した施設が必要です。

### (1) 食肉処理業の処理施設の基準

食肉処理業の施設に必要な基準は、以下のとおりです。

基準以外でも、施設の周辺的生活環境の保全上、排水、騒音、悪臭や廃棄物処理等に関する問題が生じないように努めてください。

詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

項目	基準
立地	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生上、不適当な場所に位置していないこと。</li> <li>・ 施設の周囲は、排水がよく、清掃がしやすい等の条件を備えた、衛生上、適当な場所であること。</li> </ul>
広さ・構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用目的に適した大きさや構造であること。</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 居住部分や食肉処理業に必要でない場所と区画されていること。</li> <li>・ 天井は、隙間がなく平滑で清掃しやすい構造であること。</li> <li>・ 内壁は、床面から少なくとも高さ1mまでは耐水性材料でつくられ、清掃しやすい構造であること。</li> <li>・ 床面は、耐水性材料でつくられ、排水がよく清掃しやすい構造であること。</li> </ul>
設置すべき室・区画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ と体の搬入口と、解体処理後にできる食品の搬出口が、別個に設けられていること。</li> <li>・ 施設には、前処理室、処理室（解体処理や、枝肉分割・細切を行う場所）及び冷蔵設備を、別個に設けること。</li> <li>・ 前処理室には荷受場所及びと殺・放血設備を設けること。</li> </ul>
必要な設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 照明設備 （作業面において220ルクス以上の明るさを保つことができる設備）</li> <li>・ 換気設備（動力換気又は空気清浄装置）</li> <li>・ 給水設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水道水又は飲用に適した水を供給できるもの</li> <li>・ 水道水以外の水を使用する場合は、給水設備に滅菌装置又は浄水装置を設けること</li> </ul> </li> <li>・ 排水設備 （ネズミ侵入防止のために、鉄格子等をつけること）</li> <li>・ 洗浄設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 器具やと体等を洗浄できるもの</li> <li>・ 83℃以上の温湯を給湯できるもの</li> </ul> </li> <li>・ 流水受槽式手洗い設備 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手指消毒設備を設けること</li> <li>・ 手指の消毒設備は、自動流水式または足踏式のもの望ましい</li> <li>・ ペーパータオルの設置が望ましい</li> </ul> </li> <li>・ 必要な箇所には、防じん、防そ及び防虫の設備</li> <li>・ 更衣室又はロッカー</li> <li>・ 便所 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉を取扱う場所に衛生上、影響の無い位置に設けること</li> <li>・ 流水受槽式手洗い設備及び手指の消毒設備を設けること</li> </ul> </li> </ul>
必要な器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 廃棄物を入れる容器 （不浸透性材料でつくられ、蓋のあるもの）</li> <li>・ 戸棚 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 器具や容器等を衛生的に保管することができるもの</li> <li>・ 外部から汚染されないように、戸や蓋がついたもの</li> </ul> </li> <li>・ 冷蔵設備の温度計 （庫内温度を庫外から知ることができるものが望ましい）</li> </ul>

## 【施設見取図（イメージ）】

実際に建設される場合は、事前に最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。



## (2) 基準以外に必要な設備

「富山県食品衛生条例」で定められている基準等に加えて、次の設備を設けることが望ましいです。

### ① と体の洗浄区域

と体を入れたと体を、飲用に適した水で十分に洗浄できる洗浄区域を設けてください。洗浄区域は、前処理室（荷受場所）と共用できますが、その他の区域とは区画し、他の区域を汚染しないようにしてください。

### ② と体の懸吊（けんちょう）設備

と体は、吊り上げた状態の方が、剥皮や内臓摘出の作業を衛生的かつ効率的に行うことができます。そのため、原則として懸吊設備を設置してください。

懸吊設備が設置できない場合は、剥皮前のと体と剥皮後のと体は各々、専用の作業台で作業してください。



＜懸吊設備＞

### ③ 温湯による消毒設備

処理作業に用いるナイフや手袋等の器具や容器等を消毒できるよう、処理室には、83℃以上の温湯が供給できる消毒設備を設けてください。



<温湯消毒槽>

### ④ 血液・内臓の受容設備

処理室には、解体時にと体から流れ出る血液や内臓を受けることのできる設備を設けてください。

## (3) 処理施設で使用する水

処理施設で使用する水は、食品に直接、接触するものですので、飲用に適した水でなければなりません。水については、次の点に留意してください。

### 【使用水の留意事項】

- ・ 原則として水道水を用いること。
- ・ 水道水以外の水を使用する場合は、滅菌装置や浄水装置を設置すること。  
〔 滅菌装置や浄水装置を設置した場合は、水質検査を年1回以上行い、その検査成績書を1年間保存すること。〕
- ・ 滅菌装置や浄水装置を設置した場合は、定期的に点検を行い、その記録を1年間保存すること。
- ・ 貯水槽を使用する場合は定期的（年1回以上）に清掃を行うこと。
- ・ 毎日、作業前に、水の色、臭いや濁り等を点検し、異常が無いか確認すること。
- ・ 塩素滅菌器または貯水槽を使用している場合は、作業開始前に残留塩素濃度を測定し、その記録を保管すること。

## (4) 処理に使用する器具等

### ① ナイフ

処理作業に使用するナイフの柄は、合成樹脂製または金属製のものが望ましいです。

ナイフの柄や刃と柄の接合部分は、脂肪、血液や肉片等が付着しやすく、微生物の温床となりやすい箇所です。合成樹脂製または金属製は、木製に比べ、洗浄で血液や肉片等が落ちやすい上に、水分を吸収しないため、微生物が増殖しにくくなり、衛生面での安全性が高くなります。

### ② 設備・器具の洗浄

- ・ 処理作業に使用するナイフ等の器具は、剥皮作業と内臓摘出作業のそれぞれを行う直前に消毒してください。

作業中も、汚染された場合は、その都度、消毒・交換してください。

- ・ 器具は、と体1頭の処理が終了する都度、消毒・交換してください。
- ・ と体1頭の内臓摘出作業が終了する都度、施設の洗浄を行ってください。
- ・ 終業後は、施設や全ての設備・器具を洗浄・消毒し、十分乾燥させてください。

#### 【設備・器具等の消毒方法】

- ・ 83℃以上の温湯での消毒
- ・ 200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム（※1）に浸す・噴霧する等による消毒

次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、金属製のものは錆びるので、注意してください。

金属製のものの殺菌については、アルコール（※2）の使用も効果的です。

##### ※1 次亜塩素酸ナトリウム

塩素系漂白剤の主成分。ウイルスに対し、殺菌作用がある。  
温湯（60℃以上）では分解する。

##### ※2 アルコール

70～80%のアルコールを含む溶液が殺菌に有効である。  
殺菌する器具等が乾燥した状態での使用が効果的である。

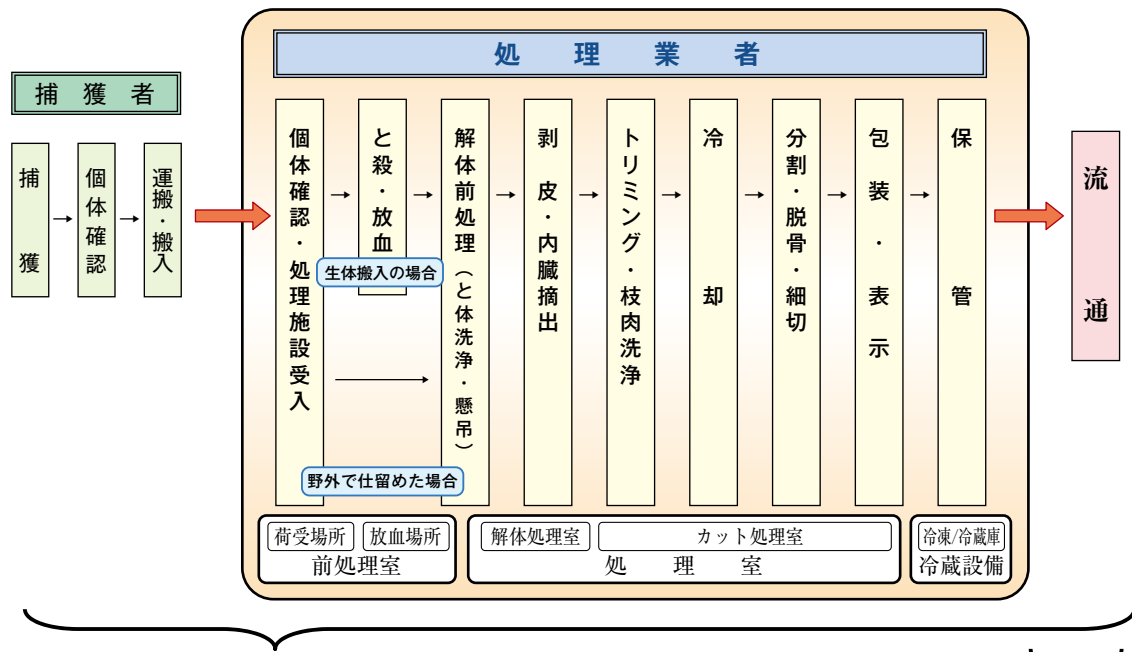
## 6 処理業者の作業手順・遵守事項

食肉として流通することを目的として行う解体処理は、「食品衛生法」にもとづく食肉処理業の営業許可を取得した業者の解体処理施設で行ってください。

### （1）作業工程

個体が搬入され、処理施設に受入れされてから食肉として流通にのるまでの工程は次のとおりとなります。

捕獲者も、次の作業工程や遵守事項について理解し、処理業者との連携に努めてください。



イノシシ1頭丸ごとの解体処理から「流通」にのせるまでの工程を行うには、「食品衛生法」第52条第1項で規定の、食肉処理業の営業許可(※)が必要です。  
 なお、食肉処理業は、食肉の販売もできます。

「流通」の形態によって、「食品衛生法」第52条第1項で規定の、それぞれの営業許可(※)が必要です。

※ 「食品衛生法」にもとづく営業許可の詳細については、34ページを参照の上、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

**【流通の形態例】**

- ・ 料理店で料理として提供
  - ・ 猪肉コロッケの揚げたてを店頭で販売
  - ・ イノシシ肉が原料のソーセージを製造し、卸す
- } → 飲食店営業  
→ 食肉製品製造業

**(2) 手順及び遵守事項**

**① 個体の異常確認・処理施設への受入れ**

**ア 個体の異常確認**

処理施設では、捕獲者からの個体引渡し時の報告として、記録票〔「個体受入記録票」を参考(31ページ)〕を受取るとともに、捕獲者または運搬者の立会のもとで、次の項目を確認し、食肉利用として良い個体であるかについて総合的に判断してください。

食肉利用には適さないと判断した個体は、施設に受け入れず、捕獲者に持ち帰らせてください。

受入れ可否の判断は、荷受場所で行い、その際の確認状況について記録票〔「個体受入記録票」を参考(31ページ)〕を作成してください。記録票は処理業者・捕獲者の双方で3年間、保管してください。

なお、捕獲者が処理施設に立ち入る際には、施設の責任者の指示に従い、履物の

交換や洗浄、手指の消毒等の衛生管理を行ってください。

**【処理施設への搬入された際の確認項目】** 参考「個体受入記録票」(31 ページ)

※ 6 ページの【異常な個体】についての確認項目とほぼ同じですが、処理施設側で、再度、確認してください。

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 腹部に被弾していないか</li><li>・ 散弾で狙撃されていないか</li><li>・ 転倒等による全身の損傷が激しくないか</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 異常な鼻水があつたり、垂れていないか</li><li>・ 涎（よだれ）がひどくないか</li><li>・ 鼻・口・肛門等から出血していないか</li><li>・ 極端に痩せていないか</li><li>・ 脱毛が激しくないか</li><li>・ ダニ類等の感染が著しくないか</li><li>・ 奇形がないか</li><li>・ 口腔、舌、乳房やひづめ等にただれや潰瘍が多数見られないか</li><li>・ 皮下にできものが多く認められないか</li><li>・ 下痢等により著しく汚れていないか</li><li>・ その他、明らかな異常がみられないか</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>・ 受入れ時の体重</li><li>・ 受入れ時の体温</li></ul>

生体搬入された個体は、上記の確認項目に加えて、以下についても確認してください。

**【生体搬入された際の追加確認項目】** 参考「個体受入記録票」(31 ページ)

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 歩行異常、足取りが覚束ない</li><li>・ 全身の麻痺など神経症状を呈している</li></ul>
---

## イ 個体番号表示

施設への受入れが可とされた個体は、1頭毎に「個体管理番号」を付与してください。

その番号が記録票や、食肉として販売する際の表示ラベルにも記載されます。もし、販売された食肉により健康被害が発生した場合には、この番号に基づいて遡り調査を行い、原因の究明、被害の蔓延防止や再発防止を図ります。

従って付与する番号は、処理した施設と個体の特定ができる番号としてください。

## ② 解体前

イノシンを生きた状態で処理施設に搬入する場合は、前処理室でと殺し、放血する

こととなりますが、その際には「① 捕獲」（4ページ記載）及び「③ 放血」（6ページ記載）を参考にしてください。

また、生体搬入された個体を取り扱う場合には、と殺・放血後は手指の消毒や、器具・作業着の交換・消毒を行い、処理室へ汚染を持ち込まないよう注意してください。

## ア 体表洗浄

解体処理の作業前に、前処理室の洗浄区域にて、飲用に適した水を用いて、と体の体表を十分に洗浄してください。洗浄する際には、放血の際の開口部が汚染されないよう取り扱ってください。

体表には泥等だけではなく、細菌やダニ等が寄生している可能性が高いため、合成樹脂製等の手袋を使用して作業を行い、作業従事者への感染を防いでください。

## イ 懸吊（けんちょう）

剥皮以降の作業は、荷受や放血を行う前処理室とは別に設けた処理室で行ってください。

剥皮及び内臓摘出の作業は、と体を懸吊した状態で行う方が、作業効率が良くなります。

また、懸吊することによって、壁や剥いだ後の皮等に枝肉が接触することによる汚染を防ぐことができます。

懸吊ハンガーを使用すると、と体が安定します。懸吊する際には、後肢を関節で切断し、アキレス腱を露出させ、ハンガーのフックの部分のアキレス腱に引っかけて、吊り下げてください。



<懸吊ハンガー>



<ハンガーに引っかけた状態>

## ウ 設備・器具

- 前掛けや長靴等の作業着は、解体作業専用のものを着用してください。作業終了後は、作業着の洗浄・消毒を行ってください。
- 手袋は、83℃以上の温湯での消毒が可能なゴムやビニール等の合成樹脂製の厚手のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないでください。作業中は、こまめに消毒・交換を行ってください。
- と体1頭の剥皮作業及び内臓摘出作業のそれぞれが終了する毎に、手指の洗浄・消毒と手袋・前掛けの交換を行ってください。作業中も、汚染された場合は、その都度、洗浄・消毒や交換をしてください。
- 作業に入る前に、使用する設備・器具の点検を行ってください。
- 器具は、解体作業専用のものを使用してください。
- 処理作業に使用するナイフ等の器具は、剥皮作業及び内臓摘出作業のそれぞれを行う直前に、83℃以上の温湯による方法等で消毒してください。作業中も、汚染された場合は、その都度、消毒・交換してください。



また、と体1頭の処理が終了する都度、器具の消毒・交換をしてください。

- ・ と体1頭の内臓摘出作業が終了する毎に、設備の洗浄を行ってください。  
洗浄の際は、洗浄水の飛散による枝肉の汚染に注意してください。

### ③ 剥皮

と体の被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在する可能性が高いため、被毛と接触する剥皮の作業中は、特に注意する必要があります。

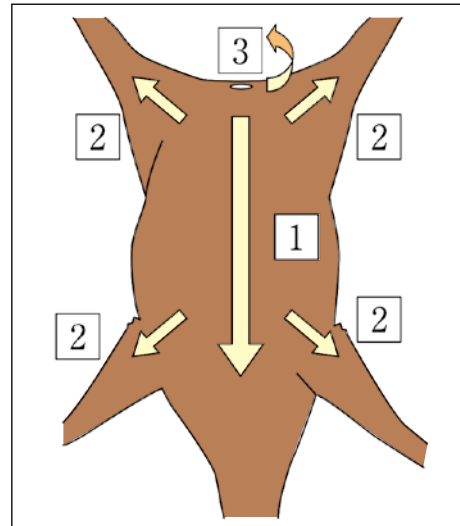
#### 【剥皮の手順】

- ① ナイフで体表になるべく小さな切り込みを付ける。

ナイフを交換し、切り込みにナイフの刃を手前に向けて差し込む。

ナイフの刃をと体の内側から外へ向けた状態で、皮を切開していく。

切り込み用に使うナイフと、その後の皮を切開していくナイフは別のものを使用するか、83℃以上の温湯でナイフの消毒を行った後に、皮を切開する。



(図の剥皮の順番は、例示です)

- ② 剥皮した皮が、と体から離れて、外側に丸まるように切開していく。
- ③ 剥いだ皮は外側に向けて束ね、大型のクリップで止める。  
以降はクリップを掴んで作業し、直接、皮に接触しないようにする。
- ④ 頭部まで剥皮を行い、と体から頭部と皮を一緒に切り離す。
- ⑤ 剥皮されたと体に、銃弾やわな等により大きく損傷された部位が発見された場合は、その部位を完全に切り取る。
- ⑥ 剥皮した皮や頭部、切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにし、解体処理室から速やかに搬出する。

#### 【剥皮作業での留意事項】

- ・ 作業者の手指と剥皮されたと体との接触は、最小限にすること。
- ・ 剥皮されたと体が、床、壁や設備等と接触しないようにすること。
- ・ 剥皮された部位が被毛等で汚染された場合は、その部位を完全に切り取ること。  
ナイフや作業者の手指を介して、枝肉が剥いだ皮から二次汚染される可能性にも注意すること。

#### <ウィンチによる剥皮>

皮を床に固定し、ウィンチで個体の後肢を引っ張る剥皮方法もあります。

作業者の手指が剥いだ後の皮に接触しない方法です。

#### ④ 内臓摘出

野生獣の消化管内には、健康な状態でも様々な微生物が住み着いています。そのため、野生獣の内臓を食用とすることは避けてください。

また、これらの微生物による枝肉汚染の防止が、衛生管理の上で重要になります。

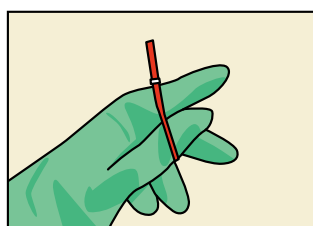
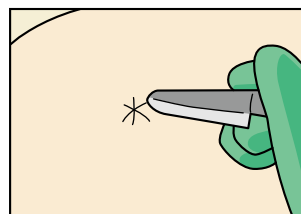
##### ア 結紮（けっさつ）

内臓摘出の前に、胃や消化管の内容物が漏れてと体に付着することを防ぐために、肛門及び食道の結紮を行ってください。

また、胸部に被弾していると体は、血液が肺から気管に逆流する場合もあるので、気管も食道と一緒に結紮してください。

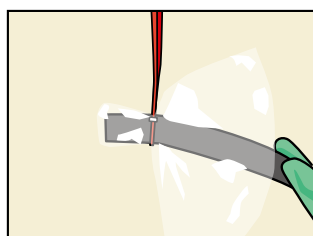
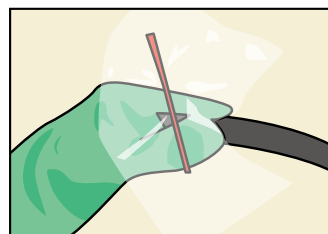
##### 【肛門部の結紮手順】

- ① ナイフで肛門周囲を切開し、肛門を引っ張ると、一緒に直腸が引っ張られてくる状態にする。



- ② 親指、人差指及び中指にリング状にした結束バンドを掛ける。

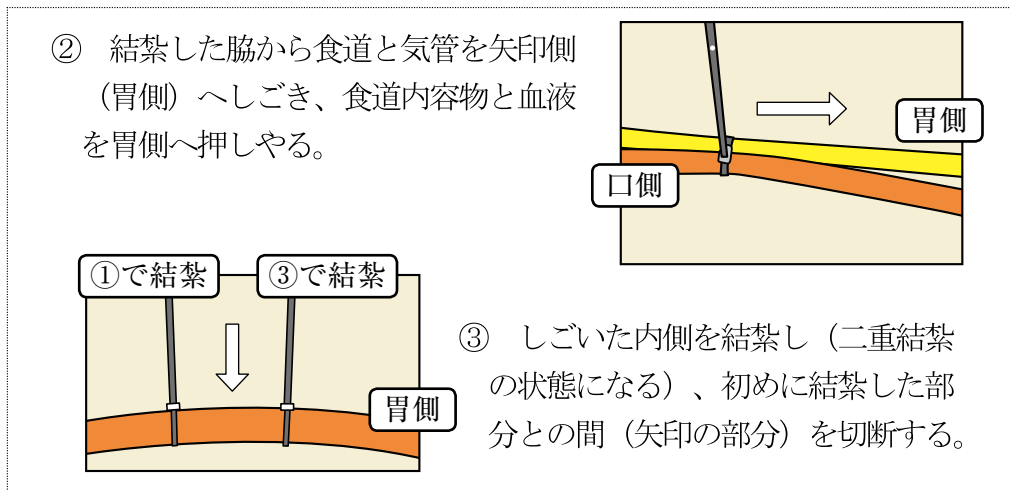
- ③ ビニール袋に手を入れ、周囲を切開した直腸（肛門部）を袋ごとつまむ。



- ④ ビニール袋をひっくり返し、肛門にビニール袋を被せた状態で指を抜いて、結束バンドを締める。

##### 【食道・気管の結紮手順】

- ① ナイフで首の下側を切開し、並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドで2つまとめて結紮する。



### 【内臓摘出の手順】

- ① 腹部を、股間部から胸骨まで正中線に沿って切開する。  
 ナイフは、消化管や膀胱等を傷つけないようにするため、最初の切り込み以外は、刃を内側から外側に向けた状態で切開する。
- ② 骨盤と胸骨を鋸等で切断する。
- ③ 横隔膜を枝肉から切り離す。
- ④ 内臓と消化器官を腹腔内から摘出する。  
 結紮した肛門部及び食道・気管は、腹部の内側から内臓と一緒に抜き取る。

### 【内臓摘出での留意事項】

- ・ 消化器官、膀胱や性腺・乳腺を傷つけないように摘出してください。  
 性腺・乳腺が破れると枝肉に臭いが残ります。また消化器官の内容物や尿が付着した肉は、臭いの付着だけでなく、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなり、食肉としての品質や安全が低下します。
- ・ 枝肉が、消化器官や性腺・乳腺の内容物や尿によって汚染された場合は、汚染部位を切除し、十分に洗浄してください。  
 設備・器具や手指が汚染された場合は、洗浄・消毒をしてください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。  
 洗浄後は十分に水気を切ってください。
- ・ 切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにした上で、処理室から速やかに搬出してください。
- ・ 内臓摘出用のナイフは、剥皮用のナイフと使い分けてください。

### ⑤ 内臓・枝肉確認

剥皮や内臓摘出の作業中や、この後の枝肉分割等の作業中に、以下の項目について確認し、記録票〔「と体異常確認記録票」を参考（32ページ）〕を作成してください。記録票は、3年間保管してください。

確認の結果、異常が認められた場合は、そのと体は食肉として利用せず、廃棄処分としてください。

**【内臓・枝肉の確認事項】 参考「と体異常確認記録票」 (32ページ)**

<p><b>ア 内臓・枝肉の共通確認事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか</li> <li>・ 腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>・ 黄疸がみられないか</li> <li>・ 寄生虫がいないか</li> <li>・ リンパ節に腫れや塊がないか、組織が壊れていないか</li> <li>・ 血液の色や粘性が異常ではないか</li> </ul>
<p><b>イ 内臓の確認事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 心臓の外側及び内側に斑点等の炎症がないか</li> <li>・ 肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか</li> <li>・ 肝臓、脾臓や腎臓に腫大、壊死や出血斑がみられないか</li> <li>・ 胆管が厚くなっていないか、葉脈状になっていないか</li> <li>・ 胃・小腸の粘膜の厚さが異常でないか、出血斑や潰瘍がみられないか</li> <li>・ 水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか</li> <li>・ 胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか</li> </ul>
<p><b>ウ 体表・枝肉（筋肉）の確認事項</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 体表に多数の紅斑・紫斑や、皮膚・粘膜に多数のチアノーゼ部分がないか</li> <li>・ 被弾部位や捕獲時の創傷部位以外に、多数の浮腫がないか</li> <li>・ 筋肉に病変や脂肪腫がないか</li> <li>・ 関節は腫れていないか</li> </ul>

**⑥ トリミング**

食肉としての安全を高めるために、枝肉から汚染物を除去するトリミングが必要です。

枝肉に、血液凝塊、被毛や消化管内容物等が付着している場合は、周囲の組織ごと完全に切除してください。銃弾や猟犬の噛み跡による組織の破壊部位や出血部位、土等による汚染箇所も切除してください。

被毛の付着しやすい四肢周囲や、消化器官内容物の付着しやすい胸腹腔周囲は、特に注意して汚染物の有無を確認してください。

**⑦ 枝肉洗浄**

枝肉の微生物汚染を防ぐため、トリミング終了後に、飲用に適した水を用いて、上から下へ向けて、十分に洗浄してください。四肢や胸腹腔の周囲は、特に丁寧な洗浄に努めてください。

洗浄後は、十分に水気を切ってください。