

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

令和8年7月

富 山 県

— 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	4
(1) 作業工程	4
(2) 手順及び遵守事項	4
① 捕 獲	4
② 個体の異常確認	6
③ 放 血	6
④ 運搬・搬入	7
⑤ 処理施設への個体の引き渡し	9
5 処理施設の基準	10
(1) 食肉処理業の処理施設の基準	10
(2) 基準以外に必要な設備	12
(3) 処理施設で使用する水	13
(4) 処理に使用する器具等	13
6 処理作業者の作業手順・遵守事項	14
(1) 作業工程	14
(2) 手順及び遵守事項	15
① 個体の異常確認・処理施設への受入れ	15
② 解体前	16
③ 内臓摘出	18
④ 剥 皮	20
⑤ 内臓・枝肉確認	21
⑥ トリミング	22
⑦ 枝肉洗浄	22
⑧ 冷 却	22
⑨ 分割・脱骨・細切	23
⑩ 包装・表示・保管	24
⑪ 廃棄物等の処理	26

7	自主検査	26
8	処理作業の衛生管理	27
	(1) 施設・設備の衛生管理	28
	(2) 処理作業従事者の衛生管理	29
	(3) 食品衛生責任者	30
	① 職 務	30
	② 資 格	30
9	記録票	32
	(1) 個体受入記録票	32
	(2) と体異常確認記録票	33
	(3) 処理作業点検記録票	34
10	食肉処理業以外の営業者の注意事項	35
	(1) と体の解体	35
	(2) 獣肉の仕入れ	35
	(3) 獣肉の取扱い	35
	(4) 獣肉の提供	35
11	営業許可を取得するために	36
	(1) 食肉を加工・製造・販売できる業種	36
	① 食肉処理業	36
	② 食肉販売業	37
	③ 飲食店営業	38
	④ そうざい製造業	38
	⑤ 食肉製品製造業	38
	(2) 営業許可の取得	39
12	一般家庭での衛生管理	39
	(1) 野生獣肉の調理	39
	(2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	39
【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	54
4	獣肉が原因となる食中毒等について	56
5	関係行政機関 連絡先一覧	60

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野生鳥獣（以下、「イノシシ等」という）による農作物被害が、大きな問題となっています。

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鳥獣捕獲の強化等に取り組んでいます。捕獲されたイノシシ等は、捕獲者により自家消費されるほかは、ほとんどが埋却や焼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。

その後、平成30年の食品衛生法改訂でHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことにより、厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が改正されるなど、関係法令及び関連指針類の改正内容を踏まえ、本ガイドラインを改訂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関係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。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人国産ジビエ認証機構が作成した「小規模なジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考にしてください。

なお、富山県はイノシシの豚熱発生地域のため、イノシシ肉の取扱いをするためには、富山県策定の「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を順守し、これに基づく承認を受ける必要があります。

また、ジビエ利用に当たっては、全ての個体が豚熱ウイルスに感染している可能性があるとの前提に立って、捕獲・止め刺し・運搬・搬入・解体・加工等、一連の各作業については、豚熱ウイルスの拡散防止・交差汚染防止のための消毒等防疫措置、衛生管理措置を徹底する必要があります。

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、39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)

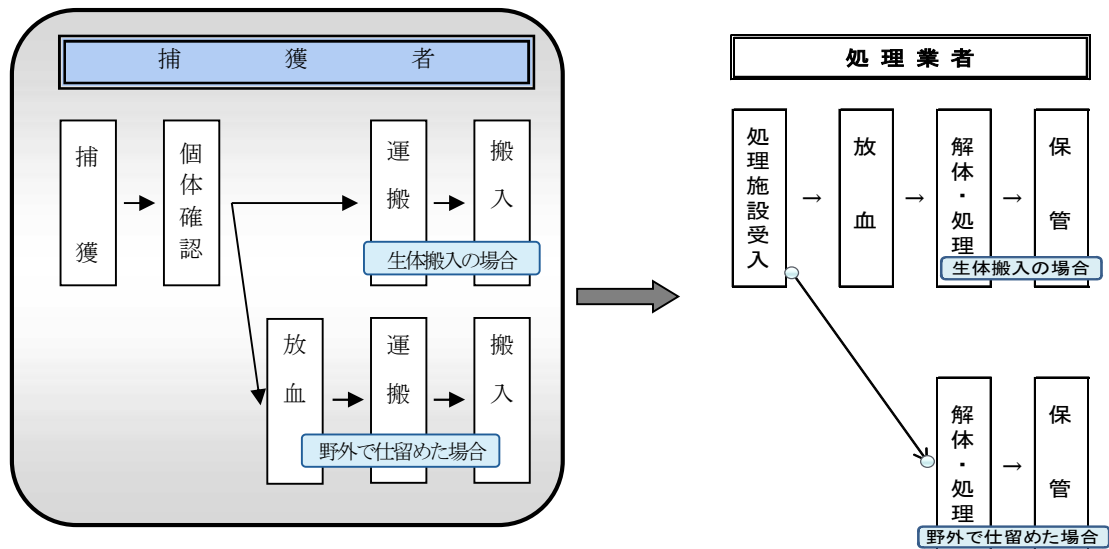
ガイドラインに沿ってイノシシ肉を取り扱う者は、ガイドライン策定の趣旨を鑑みて法や条例等で規制される事項を遵守しなければなりません。遵守すべき事項には、社会通念、倫理や道徳も含まれます。

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。

なお、HACCP では、各工程の病原菌等からの汚染要因を考え、防止対策を規定することを重視しており、日々の作業を漏れなく正確にフロー図として「見える化」すると、それぞれの作業工程の一般衛生管理のポイントが考えやすくなります。



(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。

わな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、野生獣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ことは、野生獣を苦しめます。

・ 手負い放置の禁止

野生獣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」 (32 ページ)

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

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℃以上の熱湯で消毒する。

- ・ 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。

【屋外で放血する場合の衛生管理】

- (1) 屋外における内臓摘出は、捕獲場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ること。
 - (2) 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
 - (3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
 - (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
 - (5) 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
 - (6) 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
 - (7) 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。
 - (8) 開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。
- (注) 生きたまま搬入したイノシシ等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、捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により運搬時に個体が相互に接触しないようまた、血液等による周囲への汚染が無いよう配慮すること。運搬時に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄してください。

【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。（56 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告げてください。

⑤ 処理施設への個体の引き渡し

野生獣は、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）

・ 捕獲者の氏名、連絡先 ・ 捕獲日時、天候 ・ 捕獲場所 ・ 捕獲方法、被弾部位 （わなにより捕獲した場合： わなの種類・かかり部位・止め刺し部位）
・ 個体の性別、年齢、推定体重 ・ 運搬方法、捕獲から処理施設到着までに要した時間 ・ 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） ・ 放血開始時刻 （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） ・ 運搬者の氏名、連絡先 ・ その他特記事項

※ 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、取り扱いイノシシ肉等の「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

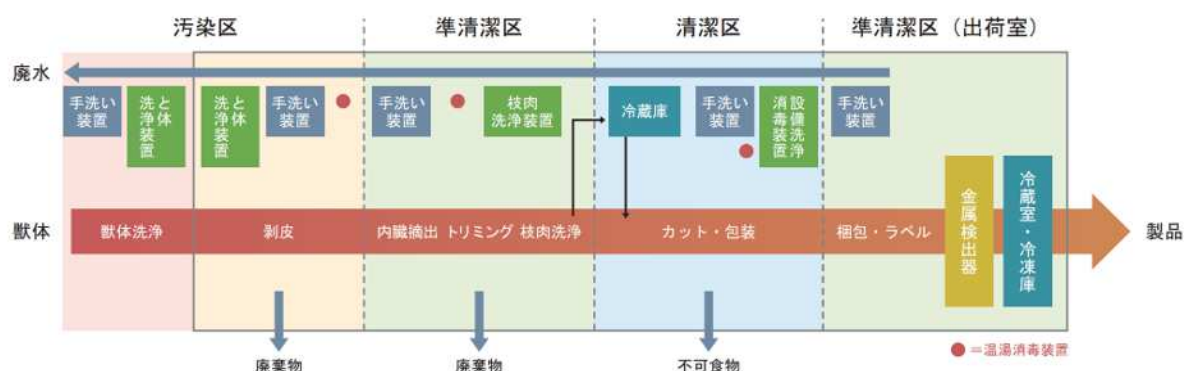
捕獲したイノシシ等を食用として流通させるためには、「食品衛生法」に基づく食肉処理業の営業許可を取得した施設において、解体処理を行うことが必要です。

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。

【作業の汚染度によるエリア区分（ゾーニング）】

食肉処理施設では作業の清潔さの度合いに応じて次の3つのエリアに区分します。

- ①汚染区……獣毛がついた状態の個体を取り扱うエリア（搬入時の個体の洗浄やはく皮作業を行う場所など）。獣毛に付着した泥には土壌や糞便由来の病原微生物等が付着しているおそれがあり、最も汚染リスクが高い。
- ②準清潔区……はく皮後、内臓摘出及び枝肉洗浄を行うエリア。消化管内容物からの腸内細菌等による汚染リスクがある。
- ③清潔区……はく皮、内臓摘出、枝肉洗浄がすべて完了した枝肉を保管する冷蔵庫からカット、包装するまでのエリア。



(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	- 衛生上、不適当な場所に位置していないこと。 - 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。
広さ・構造	使用目的に適した大きさや構造であること。
	- 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。 - 天井は、隙間がなく平滑で清掃しやすい構造であること。 - 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。 - 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。

設置すべき 室・区画	・ 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。 ・ 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。 ・ 前処理室には荷受場所及びと殺・放血設備を設けること。
必要な設備	・ 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) ・ 換気設備（動力換気又は空気清浄装置） ・ 給水設備 ・ 水道水又は飲用に適した水を供給できるもの ・ 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 ・ 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) ・ 洗浄設備 ・ 器具やと体等を洗浄できるもの ・ 83℃以上の熱湯を給湯できるもの ・ 流水受槽式手洗い設備 ・ 手指消毒設備を設けること ・ 水栓は肘や手の甲で操作できる「レバー式」のものや「非接触式（センサー式）」のもの、足でレバーを踏むと水が出る「足踏み式」のものを使用します。 ※ハンドル式は手洗い前の手で触れることで汚染されるため、手洗い後に再び触れることで、清潔にした手を再汚染してしまいます。 ・ ペーパータオルの設置が望ましい ・ 必要な箇所には、防じん、防そ及び防虫の設備 ・ 更衣室又はロッカー ・ 便所 ・ 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 ・ 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
必要な器具	・ 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) ・ 戸棚 ・ 器具や容器等を衛生的に保管することができるもの ・ 外部から汚染されないように、戸や蓋がついたもの ・ 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)

【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

受入れしたと体を、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、内臓摘出や剥皮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 熱湯による消毒設備

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℃以上の熱湯が供給できる消毒設備を設けてください。



<熱湯消毒槽>

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

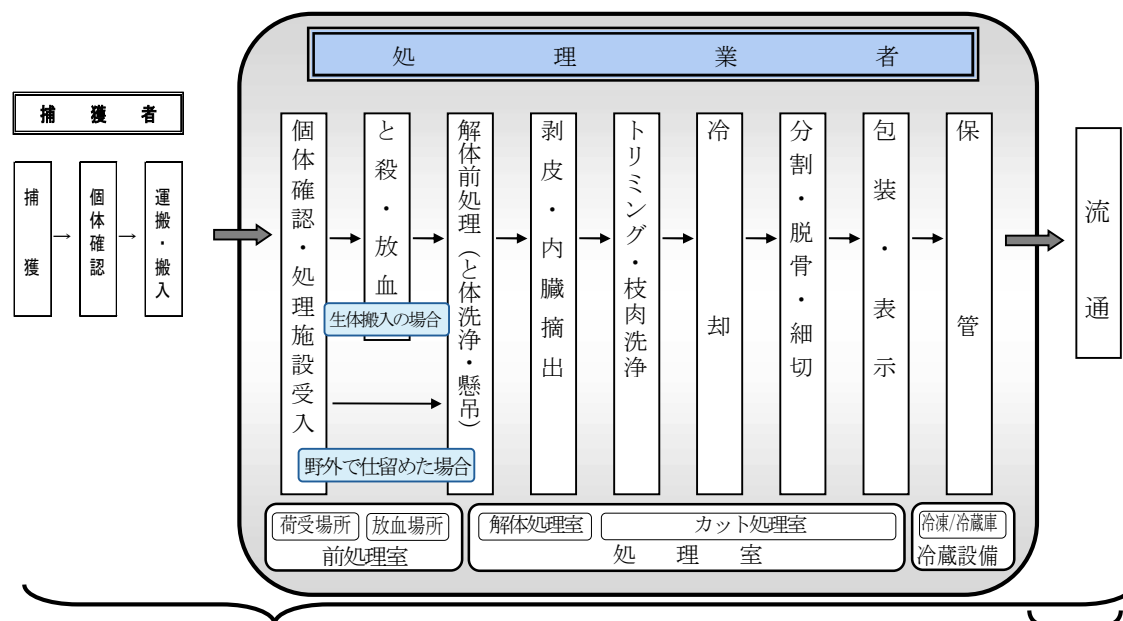
食肉として流通することを目的として行う解体処理は、「食品衛生法」にもとづく食肉処理業の営業許可を取得した営業業者の解体処理施設で行ってください。

（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。

なお、富山県はイノシシの豚熱発生確認地域のため、イノシシ肉のジビエ利用については、一定の要件を満たし、県の承認を受けた場合に限り利用可能となっている。



イノシシ等を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
 - ・ イノシシ肉等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。

・ 腹部に被弾していないか ・ 散弾で狙撃されていないか ・ 転倒等による全身の損傷が激しくないか
・ 異常に鼻水がでている、垂れている。 ・ 涎（よだれ）がひどくないか ・ 鼻・口・肛門等から出血していないか ・ 極端に痩せていないか ・ 脱毛が激しくないか ・ ダニ類等の寄生が著しくないか ・ 奇形がないか ・ 口腔、舌、乳房、ひづめ等にただれや潰瘍が多数見られないか ・ 皮下にできものが多く認められないか ・ 下痢等により著しく汚れていないか ・ その他、明らかな異常がみられないか
・ 受入れ時の体重 ・ 受入れ時の体温

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)

- ・ 歩行異常、足取りが覚束ない
- ・ 全身の麻痺など神経症状を呈している

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

イノシシ等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、放血することになりますが、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に注意してください。

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ので、合成樹脂製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℃以上の熱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℃以上の熱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 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。結紮にあたっては、結束バンド等を使い二重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。

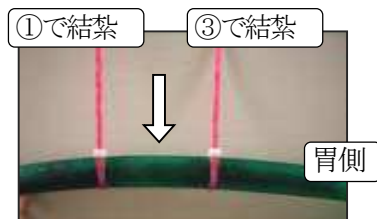
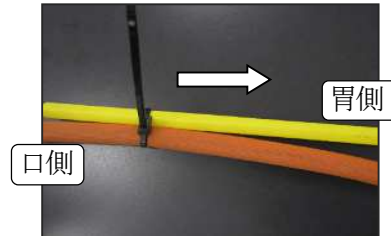


- ④ ビニール袋をひっくり返し、肛門にビニール袋を被せた状態で指を抜いて、二重に結束バンドを締める。

【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。

- ② 結紮した脇から食道と気管を矢印側（胃側）へしごき、食道内容物と血液を胃側へ押しやる。



- ③ しごいた内側を結紮し（二重結紮の状態になる）、初めに結紮した部分との間（矢印の部分）を切断する。

【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。
二重に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】

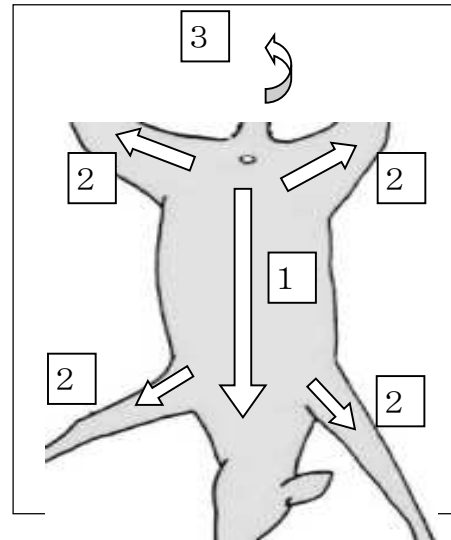
- 消化器官、膀胱や性腺・乳腺を傷つけないように摘出してください。
性腺・乳腺が破れると枝肉に臭いが残ります。また消化器官の内容物や尿が付着した肉は、臭いの付着だけでなく、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなり、食肉としての品質や安全が低下します。
- 枝肉が、消化器官や性腺・乳腺の内容物や尿によって汚染された場合は、汚染部位を切除し、十分に洗浄してください。
設備・器具や手指が汚染された場合は、洗浄・消毒をしてください。その際は、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。
洗浄後は十分に水気を切ってください。
- 切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにした上で、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

④ 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ので、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 獣毛等による汚染を防ぐため、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℃以上の熱湯でナイフの消毒を行った後に、皮を切開する。)



(図のはく皮の順番は、例示です)

- ② はく皮した皮が、と体から離れて、外側に丸まるように切開していく。
(はく皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。はく皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。)
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
(剥皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落としたうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。)

【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。

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）

ア 内臓・枝肉の共通確認事項 ・ 大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか ・ 腫瘍、結節、出血等はないか ・ 黄疸がみられないか ・ 寄生虫がいないか ・ リンパ節に腫れや塊がないか、組織が壊れていないか ・ 血液の色や粘性が異常ではないか
イ 内臓の確認事項 ・ 心臓の外側及び内側に斑点等の炎症がないか ・ 肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか ・ 肝臓、脾臓や腎臓に腫大、壊死や出血斑がみられないか ・ 胆管が厚くなっていないか、葉脈状になっていないか ・ 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 ・ 水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか ・ 胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか
ウ 体表・枝肉（筋肉）の確認事項 ・ 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 ・ 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 ・ 筋肉に病変や脂肪腫がないか ・ 関節は腫れていないか

【食肉処理業者が解体後に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法】

食肉処理業者は、食肉処理施設内で摘出した内臓又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については捕獲者が作成した記録により、異常の有無を確認し、以下の措置をとること。異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄することを前提に確認してください。

○内臓廃棄の判断

- ・肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。
- ・内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。なお、心臓についてはこの限りではない。
- ・内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。

○個体の全部廃棄の判断

- ・内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- ・筋肉内の腫瘤について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

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。

⑧ 冷 却

洗浄が終了した段階での枝肉は、温度が高いままであり、表面も湿っています。この状態のままでは、肉質が低下するだけでなく、微生物が増殖しやすくなります。

そのため、枝肉を洗浄した後は、枝肉を速やかに冷却し、微生物の増殖を防ぐ必要があります。

また、この後の分割・細切等の作業は、枝肉の温度が高いと困難になります。

冷却に使用する冷蔵庫は、庫内が10℃以下となるように使用してください。冷蔵庫の広さや冷却機能に見合った適切な数の枝肉の保管ができるよう、枝肉を計画的に搬出する等の温度管理を行えるよう努めてください。

【肉の熟成】

動物は、と殺された後まもなくして筋肉の硬直が始まります。と殺直後の硬直状態のままでも食べることは出来ませんが、日本では、柔らかい肉の方が人気です。

そのため、「熟成（エージング）」といって1～3℃の凍らない程度の低温で、肉を保存する方法が有ります。肉は熟成という過程を経ることで、軟らかくなると同時に、タンパク質が分解されて、うま味成分であるアミノ酸が増し美味しくなります。

熟成に要する期間や方法は、獣種やと殺前後の状態や最終的に仕上げる料理によって異なります。

ジビエ料理の本場である欧米では、ジビエの野性味溢れる旨味や風味を生かすために、相当期間の熟成を行うこともあります。しかしこのジビエの風味は日本では馴染みが少ないものであるため、イノシン肉等を熟成させる場合には、その点を考慮する必要があります。

なお、肉を熟成させる目的で、枝肉の「冷却」以降の処理作業を数日後に実施する場合は、内臓摘出と剥皮までの工程は、受入日当日に済ませてください。

⑨ 分割・脱骨・細切

枝肉を冷却した後は、枝肉から脱骨し、部位毎に分割、更に小分けし精肉等に加工する作業があります。

作業は、同じ処理室の中でも、剥皮・内臓摘出作業を行う区域とは別に区画された区域で行ってください。

なお、分割・脱骨作業以降は、まな板上での作業となります。

作業中に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食肉にはしないでください。

【設備・器具について】

- ・ 前掛けや靴等の作業着は、分割・脱骨・細切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℃以上の熱湯での消毒が可能なゴムやビニール等の合成樹脂製の薄手のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないでください。
- ・ と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、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。
- ・ 器具等は、分割・脱骨・細切作業専用のものを使用してください。
- ・ 作業は専用の作業台の上で行ってください。
- ・ 分割・脱骨・細切作業に使用するナイフ等の器具は、作業を行う直前に、83℃以上の熱湯により消毒してください。
作業中も、汚染された場合は、その都度、器具を消毒してください。
また、と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、消毒・交換してください。
- ・ 作業を続けると、まな板には汚れが蓄積されます。そのまま使用を続けると、汚れていない肉にまで汚れを拡大してしまいます。作業中はまな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じてまな板を消毒・交換してください。
と体1頭の分割・脱骨・細切作業の終了後には、必ず、まな板を交換あるいは洗浄・消毒してください。
- ・ 分割・脱骨・細切作業の終了後には、施設の洗浄を行ってください。
洗浄の際には、洗浄水の飛沫によると体や枝肉の汚染に注意してください。

⑩ 包装・表示・保管

処理した食肉は、速やかに包装し、表示ラベルを貼った上で、冷蔵または冷凍保管をしてください。

表示ラベルを貼る際には、製品の外観・色等に異常がないかを確認してください。金属探知機を用いると、外観だけでは判別できない異物混入を防ぐことができ、食肉の安全性が高まります。

また、表示ラベルの内容の誤りがないかについても、十分に注意してください。

ア 食品の表示

食品を流通させる際には、適正な表示を行うことが義務付けられます。食品の表示は、消費者が食品を購入する際の食品の内容の理解や、適正な調理を行う上での重要な情報源となります。

食品の表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）、「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年法律第134号）や「計量法」（平成4年法律第51号）等の複数の法律によって規定されています。

イノシシ肉の表示ラベルには、関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。

○ 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）

野生獣肉の生食によるウイルスや寄生虫等の感染症及び食中毒の防止のため、十分加熱して食べるよう「加熱調理用」であることを、表示してください。

○ 個体管理番号

トレーサビリティの確保のため、処理施設で受入れした際にと体1頭毎に付与した「個体管理番号」を表示してください。

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、この番号を元に、商品回収等の措置や迅速な原因究明を行い、被害の蔓延防止のための手掛かりとします。

【必要な表示事項】

- ① 名称（獣肉の種類・部位）
- ② 原産地
- ③ 100 gあたり単価
- ④ 冷凍及び解凍品にあつては、その表示
- ⑤ 量目
- ⑥ 販売価格
- ⑦ 消費期限または賞味期限
- ⑧ 保存方法
- ⑨ 処理施設の所在地
- ⑩ 処理業者の氏名または名称
- ⑪ 個体管理番号
- ⑫ 注意（「加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）」）

【表示例（プライ斯拉ベルで表示する場合）】

国産(富山県産)イノシシ焼き肉用(肩ロース)
(解凍品)

個体管理番号 00000000

消費期限 24. 3.31

5℃以下冷蔵保存

100 g当り(円) 400

正味量(g) 200

価格(円) 800

加工者 ○○食肉株式会社 富山市○○町1-1

加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）

※ 文字の大きさは8ポイント以上にしてください。

包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

「消費期限または賞味期限」については、合理的・科学的な根拠をもとに設定してください。詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご確認ください。

イ 保 管

表示ラベル貼付後は、速やかに冷蔵または冷凍にて保管してください。

冷凍する際には、緩慢凍結をしないように努めてください。肉の中の水分は、凍結すると結晶化しますが、緩慢凍結すると結晶が大きくなり、肉の細胞繊維を破壊してしまい、肉の食感が落ちます。

また、冷蔵保管の場合は、10℃以下（4℃以下が望ましい）、冷凍保存の場合は、－15℃以下で保存されるよう、冷蔵庫または冷凍庫の広さや冷却機能に見合った適切な保管を行ってください。

【冷凍焼け】

冷凍した食品は、凍結中に乾燥し、同時に脂肪が酸化されて変色します。この部分は、品質が変化してしまっており、水分を加えても吸収しません。このような変化を冷凍焼けと呼びます。冷凍焼けがおきると外見が黒ずむばかりでなく、食味も風味も悪くなってしまいます。

そのため、次に留意して包装や保管を行ってください。

- ・ 肉の表面が空気に触れないよう、食品用ラップフィルムや冷凍保存袋を使用して保存する。（流通にのせる場合は、真空包装が望ましい）
- ・ 冷凍庫の温度を一定に保つため、冷凍庫の開閉は最小限にするとともに、庫内への詰め込みは容量の70%程度とする。
- ・ 保管開始日を明記しておく。

⑪ 廃棄物等の処理

ア 廃棄物

剥皮した皮、切除した部位、消化器官の内容物、骨や内臓等は、廃棄物として廃棄物専用容器に入れた上で、前処理室及び処理室から速やかに搬出してください。

搬出後は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（昭和45年法律第137号）に従って、市町村や廃棄物処理業者に処理を委託する等により適正に処理してください。

廃棄物専用容器は、他の容器と明確に区別できるようにしてください。容器の使用後は洗浄・消毒の上、十分に乾燥させて、清潔な状態を保ってください。また、容器を洗浄する際には、専用の清掃用具を使用してください。

イ 汚水

解体処理の際に出る汚水については、グリーストラップ（※）等の汚水等処理の装備により、固形物や油脂類を除去した上で放流してください。「水質汚濁防止法」（昭和45年法律第138号）に基づき、県または富山市に届出が必要な場合があります。

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場合は、血液及び汚水の処理設備を設けないことができます。

※ グリーストラップ

グリーストラップとは、排水中に含まれている油脂類（グリース）を滞留・凝縮させ、分離収集除去する目的を持つ器具または装置のことです。

7 自主検査

ガイドライン等に沿った衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉の自主検査を行うように努めてください。

検査結果に異常がある場合は、県厚生センター・富山市保健所に相談する等、汚染原因の究明に努め、作業工程の衛生管理の改善を図ってください。

また、検査結果は1年間以上、保管してください。

検査内容や検査結果についての基準は特に設けられていませんが、実施された方が望ましい項目・値として、次のものがあります。

【検査内容】

検査対象	・ ブロック肉（任意に抽出したもの） ・ 剥皮処理後の枝肉2ヶ所 （肛門付近と胸部の2ヶ所を各10cm四方ずつ拭き取る）
検査頻度	処理件数の最盛期を中心に年2回程度
検査項目	一般細菌数 大腸菌群 その他の細菌等（必要に応じて）

【検査結果の望ましい値】

- ・ 細菌数 10,000 個／c m²未満
- ・ 大腸菌群 陰性
- ・ サルモネラ属菌 陰性
- ・ 腸管出血性大腸菌 陰性

8 処理作業の衛生管理

富山県では、「食品衛生法」第50条第2項の規定に基づき、「富山県食品衛生条例」により食肉処理業の営業施設が公衆衛生上、講ずべき措置の基準を定めています。

次の点に十分注意して、処理施設や処理作業従事者の衛生管理を行ってください。

なお、衛生管理の詳細については、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。

（1）施設・設備の衛生管理

項 目	基 準
施設の 衛生管理	【全体】 ・ 施設及び周辺は、定期的に清掃し、常に清潔であること。 ・ 施設が破損・故障したときは、速やかに補修・修理を行い、維持管理を適切に行うこと。 ・ 施設内には、動物や不必要な物品等を置かないこと。 ・ 施設内には、従事者以外の者が立ち入らないようにすること。 ・ 施設内の換気を十分に行い、温度・湿度の管理を適切に行うこと。 （温度25℃以下、湿度80%以下であることが望ましい） ・ 窓や出入口は、原則として開放しないこと。 止むを得ず開放する場合は、塵あい、ねずみや昆虫等が侵入しないようにすること。
	【排水溝】 ・ 固形物の流出を防ぐものであること。 ・ 定期的に清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。
	【便所】 ・ 定期的に清掃・消毒を行い、常に清潔であること。

	【全体】 - 器具は、洗浄・消毒を行い、所定の場所で衛生的に保管すること。 - 設備・器具は、定期的に点検し、故障・破損等があるときは、速やかに補修・修理を行うこと。 - 清掃用の器材は、使用の都度、洗浄・乾燥を行い、所定の場所に保管すること。 - 洗浄剤・消毒剤や殺そ剤・殺虫剤その他化学物質の使用・保管等については、取扱いに十分注意し、食品への混入を防止すること。 【冷蔵設備】 - 枝肉の中心温度が10℃以下となるように、維持管理を行うこと。 - 冷蔵設備の温度は、作業開始前に1回、作業時間内に1回以上測定し、その結果を記録し1年間保管すること。 【手洗設備】 - 手洗用石鹸、爪ブラシや消毒剤等を備え、常時、手指の洗浄ができるように維持すること。 - タオル使い回しによる汚染拡大防止のため、手指の水分ふきとり用には、ペーパータオルを使用すること。 【給水設備】 - 水道水以外の水を使用する場合は、除菌・殺菌装置や浄水装置を設置すること。 - 除菌・滅菌装置や浄水装置を設置した場合、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。 【計器類】 - 温度計、流量計等の計器類や、滅菌や浄水装置は、定期的に機能を点検し、その記録を保存すること。 - 故障・異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。 - 窓や排気口の網戸の設置、排水溝の蓋の設置等により、ねずみや昆虫等が施設内へ侵入するのを防ぐこと。 - 網戸等の防そ・防虫設備を点検し、破損・故障している時は、補修・修理を行うこと。 - 駆除作業を年2回以上行い、その記録を1年間保存すること。 - 作業前に、施設・設備や器具等の清掃・消毒状況や、ねずみ・昆虫類が侵入していないか確認すること。 - 施設、設備や器具等の清掃等の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。 <手順書に記載すべき事項> - 清掃、洗浄や消毒を行う場所や器具
--	--

	・ 清掃、洗浄や消毒を行う方法 ・ 清掃、洗浄や消毒を行う頻度 ・ 清掃等の作業責任者 ・ 清掃等の実施状況の把握の方法 ・ その他必要な事項
--	---

(2) 処理作業従事者の衛生管理

処理作業に従事する者の健康状態や手指・作業着等の衛生状態は、食肉の衛生管理の上で重要なポイントです。

従事者は、作業中は、常に「食品づくり」を行っているという認識に基づいて行動する必要があります。

項 目	基 準
健康状態	・ 処理業者は、処理作業従事者に、定期的に健康診断と検便を受けさせること。 ・ 下痢や嘔吐等の症状がある場合は、処理作業に従事しないこと。 ・ 化膿性疾患、伝染性皮膚病、新型インフルエンザや指定感染症に罹患している場合は、処理作業に従事しないこと。
作業時の 服 装 等	・ 清潔な処理作業専用の作業着（前掛け、帽子、マスク、手袋や靴等）を正しく着用すること。 ・ 処理室等の入口に、踏み込み消毒槽が設置されている場合は、出入りの度に必ず使用し、靴の消毒を行うこと。 ・ 処理室内に、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピンや安全ピン等を持ち込まないこと。 ・ 爪は短く切ってあること。 ・ 作業前や作業後、トイレ使用後等、手指の洗浄・消毒をこまめに行うこと。 ・ 所定の場所以外で着替え、喫煙や食事等の食品衛生上の問題となる行為をしないこと。
衛生教育	・ 処理業者は、処理作業が衛生的に行われるよう従事者や関係者に対し、次の事項について教育を行うこと。 ＜教育事項＞ ・ 食品、器具や包装の衛生的な取扱方法 ・ 食品、器具や包装の汚染防止の方法 ・ 施設や器具等の清掃や消毒方法 ・ 廃棄物の廃棄方法 ・ 洗浄剤等の化学物質を取扱う場合には、その取扱方法 ・ その他の食品衛生上必要な事項

(3) 食品衛生責任者

食肉処理業の処理施設では、施設毎に「食品衛生責任者」の設置が義務付けられています。処理業者は、食品衛生責任者を設置したときは、県厚生センター・富山市保健所に届出しなければなりません。

① 職 務

「食品衛生責任者」は、食品関係施設において製造・調理・販売等が衛生的に行われるように衛生管理を行います。

【食品衛生責任者の職務】

- ・ 処理業者の指示に基づいて、食品の衛生管理を行う。
- ・ 食品の衛生管理上の不備や不適事項を発見した場合は、処理業者に対して改善を進言する。
- ・ 処理業者に協力して、食品の製造、加工や販売等が衛生的に行われるよう処理作業従事者の衛生教育を行う。
- ・ 食品衛生に関する新しい知見の習得に努める。

② 資 格

次のいずれかの資格をお持ちの方は、食品衛生責任者になることができます。

【食品衛生責任者になることができる資格】

- ・ 県厚生センター所長または富山市保健所長が承認する食品衛生責任者養成講習会を修了した者
- ・ 栄養士
- ・ 調理師
- ・ 製菓衛生師
- ・ 食鳥処理衛生管理者
- ・ 船舶料理士
- ・ 食品衛生管理者
- ・ 食品衛生管理者（※）となることができる資格を有する者
- ・ 上記の者と同等以上の能力を有すると県厚生センター所長または富山市保健所長が認める者

※ 食品衛生管理者

製造や加工において、特に衛生面での注意が必要な食品や添加物を製造・加工する業種（食肉製品製造業等）の営業者は、製造・加工の衛生的な管理のために、施設毎に専任の食品衛生管理者を設置する必要があります。（食肉製品製造業については、37 ページ参照）

次の要件のいずれかを満たす者が、食品衛生管理者となることができます。

【食品衛生管理者になることができる資格】

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・ 大学・専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ・ 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ・ 高等学校を卒業した者又はこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業・加工業において食品・添加物の製造・加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

上記の資格をお持ちでない方は、県又は富山市の主催する講習会を受講することで資格を取得できます。

9 記録票

(1) 個体受入記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の
双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	受入担当者	運搬者	捕獲者
個体番号					
受入日時	年 月 日 時 分				

【捕獲に係る情報】

捕獲者	氏名 住所	狩猟免許No. TEL
捕獲日時	年 月 日 時 分 / 天候 ()	
捕獲場所		
捕獲方法	銃・わな(種類)・その他()	
	銃の場合：着弾位置	
	わなの場合：かかり部位： /止刺し部位：	
個 体	性別：オス・メス / 推定年齢 才 /推定体重： 約 kg	
運 搬	方法 /要した時間 分	
	運搬中の冷却：有・無 (実施有りの場合：冷却開始時刻 時 分/冷却方法： /温度 ℃)	
放 血	開始時刻 時 分	
	処理施設以外で放血した場合：放血場所： /開始時刻 時 分/放血方法：	
運 搬 者	氏名 住所	TEL
その他特記事項		

【個体に係る情報】

	捕獲時(捕獲者確認)	受入(確認者氏名：)
腹部への被弾	有・無	有・無
散弾で狙撃された個体	有・無	有・無
全身の損傷	有・無	有・無
歩行異常	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
全身の麻痺など神経症状	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
異常な鼻水、鼻漏	有・無	有・無
著しい涎(よだれ)	有・無	有・無
鼻・口・肛門等からの出血	有・無/有の場合：箇所	有・無/有の場合：箇所
極端な痩せ	有・無	有・無
著しい脱毛	有・無	有・無
ダニ類等の感染	有・無	有・無
奇形	有・無/有の場合：箇所	有・無/有の場合：箇所
ただれや潰瘍	有・無/有の場合：箇所	有・無/有の場合：箇所
皮下のできもの	有・無/有の場合：箇所	有・無/有の場合：箇所
下痢	有・無	
その他、明らかな異常	有・無/有の場合：詳細	有・無/有の場合：詳細
搬入時体温(直腸温)		℃
搬入時体重		kg

受入の可否	可・否(否の場合：理由 /措置)
-------	-------------------

(2) と体異常確認記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の
双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	確認担当者
個体番号			
受入日時	年 月 日 時 分		
剥皮作業開始時刻	年 月 日 時 分		
内臓摘出作業終了時刻	年 月 日 時 分		

【処理作業時確認事項】

※ 異常が確認された個体は、全部、廃棄してください。

区 分	確 認 事 項	有 無
内 臓 ・ 枝 肉 共 通	大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか	有・無
	腫瘍、結節、出血等はないか	有・無
	黄疸がみられないか	有・無
	寄生虫がいないか	有・無
	リンパ節に腫れや塊等がないか	有・無
	血液の色や粘性が異常ではないか	有・無
内 臓	心臓に斑点等の炎症がないか	有・無
	肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか	有・無
	肝臓に腫大、壊死や出血斑がみられないか、	有・無
	胆管が厚くなっていないか、葉脈状になっていないか	有・無
	脾臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	腎臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	胃や小腸の粘膜の厚さが異常ではないか、	有・無
	胃や小腸に出血斑や潰瘍がみられないか	有・無
	水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか	有・無
体 表 ・ 枝 肉 (筋 肉)	胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか	有・無
	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	有・無
	多数の浮腫がないか	有・無
	筋肉に病変や脂肪腫がないか	有・無
関節は腫れていないか		有・無
その他、明らかな異常はないか		有・無/有の場合: 詳細 ()

食肉適用 の可否	可・否 (否の場合: 理由 / 措置)
-------------	-------------------------

(3) 処理作業点検記録票

※ 本記録票は、3年間保管すること。

点 検 日 時				
年	月	日	時	分

食品衛生責任者	確認担当者

※ 点検結果: 「○ 良好」「△ 概ね良好」「× 要改善」を記入
改善状況: 「○ 改善済み」「× 未改善」を記入

区 分		点 検 事 項	点検結果	改善状況
施設	全 体	施設の温度・湿度は適切か	(℃) / (%)	
		終業後、洗浄・消毒し、乾燥させているか		
		清掃用具は、所定の場所に保管されているか		
		ねずみ・昆虫類が侵入していないか		
	冷蔵設備	温度は適温に保たれているか	(℃)	
	手洗設備	適切に、手指の洗浄・消毒や乾燥ができるか		
	計 器 類	機能は正常か		
	便 所	常に清潔か		
設備・器具	全 体	色、臭い、濁りや残留塩素濃度の異常がないか		
		消毒は適切に行われているか		
		作業工程に応じて、専用のものを用意しているか		
		1頭の処理終了後、消毒・交換を行っているか		
		汚染された場合、消毒・交換を行っているか		
	健康状態	終業後、全ての器具・設備を洗浄・消毒し、乾燥させているか		
		健康状態は良好か		
		手指・作業着等は清潔か		
処 理 作 業	服 装 等	作業工程に応じて、作業着等を別にしているか		
		作業着等が汚染された都度、交換しているか		
		処理室内に、装身具等を持ち込んでいないか		
		所定の場所以外で着替えや食事等をしていないか		
	解 体 前	と体を洗浄後、乾燥は十分か		
		器具は、作業それぞれの直前に消毒したか		
		作業工程に応じて、ナイフは使い分けているか		
		剥皮されたと体が、壁等と接触していないか		
	剥 皮 内臓摘出	消化管内容物や尿による汚染がないか		
		と体1頭の作業終了後、施設を洗浄しているか		
		枝肉に汚染物が付着していないか		
		飛沫が枝肉を汚染していないか		
	トリミング 洗 淨	枝肉は、壁等と接触していないか		
		解体後、速やかに冷却したか		
	冷 却			
	分割・脱骨・細切	汚染されたまな板は交換しているか		
	包装・保管	包装用ビニール等が破損していないか		
	廃 棄	廃棄物は適正に管理、処理したか		

【点検結果を受けての改善内容】

--

10 食肉処理業以外の営業者の注意事項

「食品衛生法」に基づき営業許可が必要な業種の中には、食肉処理業以外にも、「飲食店営業」、「食肉販売業」、「食肉製品製造業」や「そうざい製造業」等の食肉を扱う業種があります。それらの業種の営業許可を受けた方がイノシシ肉等を取扱う場合に、留意していただきたい事項があります。

(1) と体の解体

捕獲したイノシシ等を解体処理するためには、食肉処理業の許可が必要です。

(2) 獣肉の仕入れ

イノシシなど野生獣の肉を仕入れる場合には、食肉処理業や食肉販売業の営業許可を受けた処理施設で処理された肉を仕入れてください。

仕入れる際には、色や臭い等の異常や異物の確認をし、異常が確認された場合は、仕入れを中止してください。調理の途中で異常が認められた場合には、直ちに廃棄等の処理を行うとともに、その旨を仕入先に報告してください。

(3) 獣肉の取扱い

野生獣肉は、それ以外の食肉と区別して保管してください。冷蔵保管の場合は、10℃以下（4℃以下が望ましい）、冷凍保存の場合は、-15℃以下で保存することができるよう、適切な量を保管してください。

野生獣肉の処理や調理等に使用する器具は、専用のものを用意してください。器具を使用する度に83℃以上の温湯で消毒を行う等、十分な衛生管理を行ってください。

(4) 獣肉の提供

販売する場合は、イノシシやシカの肉であることを明確にして販売してください。また、E型肝炎や食中毒予防のために、加熱加工用であることを、必ず表示してください。

飲食店で調理提供する場合は、十分な加熱調理を行う必要があります。中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。客が自分で生肉を加熱する料理を提供する場合には、十分な加熱を行うよう注意喚起するとともに、生肉を取扱う専用の器具を用意し、食べる箸とは別に使用してもらうようにしてください。

客からの求めがあっても、獣肉を生で食べる料理や、加熱したものでも内臓の提供を行うことは止めてください。

食肉製品製造業やそうざい製造業においても、製造過程で中心部が75℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。

時間 (分)	1 5	1 1	8	5	4	3	1
温度 (℃)	6 5	6 6	6 7	6 8	6 9	7 0	7 5

※調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

11 営業許可を取得するために

食肉を加工・製造・販売するためには、「食品衛生法」に定められた業種の営業許可を取得することが必要となります。

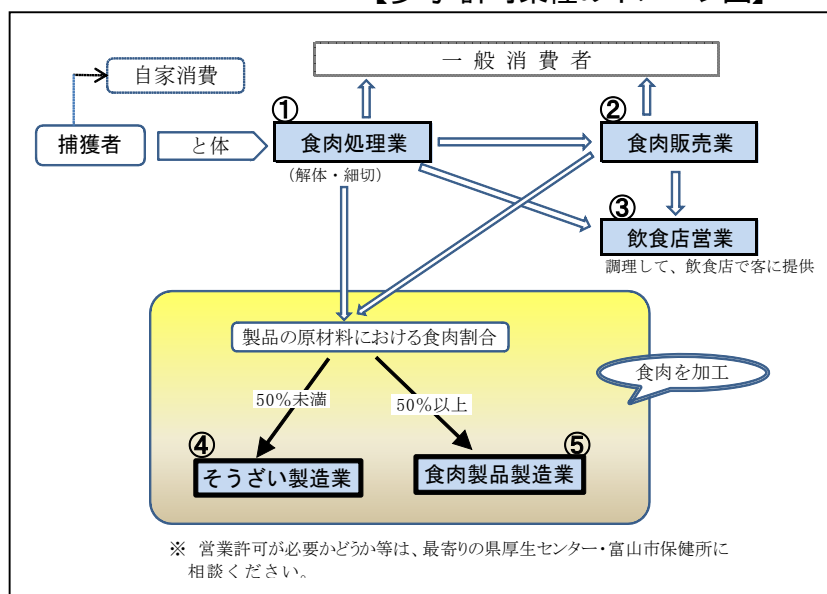
食肉に関わる主な業種として、以下のものをご紹介しますが、取得すべき営業許可の種類や申請方法については、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

(1) 食肉を加工・製造・販売できる業種

食肉を販売するためには、食肉処理業又は食肉販売業の営業許可が必要となります。

不特定多数の消費者へ販売する場合は勿論ですが、例えば、捕獲者が特定の飲食店だけにイノシシ肉を売るという場合にも食肉処理業の営業許可が必要です。

【参考：許可業種のイメージ図】



① 食肉処理業

食肉処理業は、食用にする目的で、イノシシ等の獣畜をと殺や解体処理したり、解体された鳥獣の肉を分割・細切する営業です。枝肉を仕入れ、部分肉や精肉にして、食肉の小売業者や集団給食施設等へ卸売りをする場合も含まれます。（食肉処理業については、2ページ参照）

皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシ等を、食肉として流通させるために、頭や骨のない部分肉の状態にまで解体処理できるのは、原則として、食肉処理業の営業許可を受けているもののみとなります。

【捕獲者が捕獲したイノシシを食肉として販売するためには】

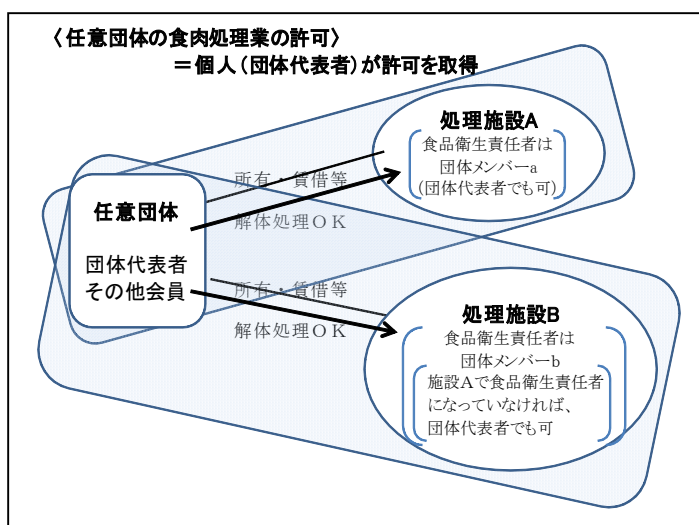
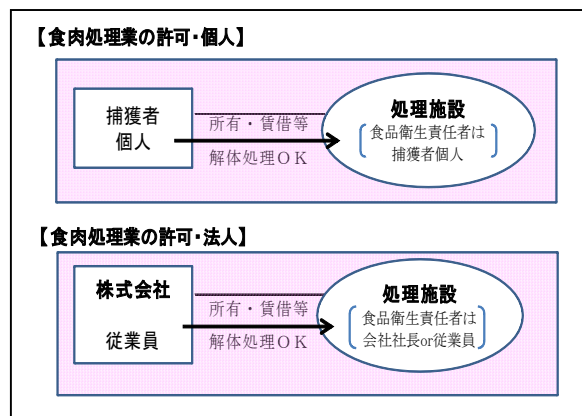
まず、イノシシを捌くために、捕獲者は食肉処理業の営業許可を取得することが必要となります。

食肉処理業の営業許可が取得できるのは、個人もしくは法人です。従って、任意団体（例えば、法人化していない「地元猟友会」等）では許可を取得できません。任意団体の代表者が個人で許可を取得すれば、その団体の会員は、処理施設で解体することができます。

食肉処理業の許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」の基準を満たす処理施設が必要です。また、任意団体が、処理施設Aと処理施設Bを持つ場合は、団体代表者は、処理施設ABのそれぞれで食肉処理業の許可を取得しなければなりません。

処理施設には、施設毎に「食品衛生責任者」が必要です。営業者（任意団体の場合は、団体代表者のこと）が1つの施設の食品衛生責任者となることも可能です。（「食品衛生責任者」については、29 ページ参照）

（営業許可を取得する場合のイメージ図）



② 食肉販売業

食肉販売業は、鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業です。つまり、食肉処理業の営業者が部分肉や精肉に処理したイノシシを含む鳥獣の肉を販売する営業です。

食肉販売業の営業者が食肉を細切し包装したものを、その食肉販売業の営業者以外の者が保管し、注文配送する場合も対象となります。味付けした生肉や、衣を付けたトンカツ材料（生の状態のもの）等の販売も、食肉販売業の対象となります。

なお、店頭（＝同一施設内）で揚げたてコロッケなどを直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要です。

③ 飲食店営業

飲食店営業は、レストランや料理店等のように、食品を調理したり設備を設けて客に飲食させる営業です。

飲食店営業者が、生の状態の食肉を持ち帰り用として販売する場合には、食肉販売業の営業許可が必要です。

(注) イノシシ肉でソーセージ等の加工品を製造・販売する場合は、別途、食肉製品製造業の営業許可が必要となります。

④ そうざい製造業

「そうざい」とは、いわゆる、おかずのことです。購入された方が、調理を行わずにそのまま食べることでできる状態のものです。

そうざい製造業は、そうざいを製造する営業のことです。ただし「食品衛生法」上の「食肉製品製造業(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)」、「魚肉練り製品製造業(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む)」、「豆腐製造業」は除きます。

工場形態で、そうざいを小分け包装する営業も対象です。

例えば、イノシシ肉を利用し、しぐれ煮(＝そうざい)を製造し、そのしぐれ煮が道の駅で販売される(＝第三者に販売を委託する)場合は、しぐれ煮を製造することがそうざい製造業に該当します。しぐれ煮を製造した店の店頭(＝同一施設内)で直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要となります。

なお、そうざい製造業者が扱うことのできるイノシシの肉は、処理施設で部分肉(骨のついていない状態)にまで解体処理された状態のものです。

⑤ 食肉製品製造業

食肉製品製造業とは、ハム、ソーセージやベーコン等を製造する営業をいいます。工場ではハムやベーコン等を分割・細切する場合も対象となります。

飲食店営業者がソーセージを製造・販売する場合も、飲食店営業とは別に、食肉製品製造業の許可が必要となります。

食肉製品製造業には、「食品衛生管理者」の設置が必要です。(「食品衛生管理者」については、29 ページ参照)

食肉製品とは、ジャーキー、ベーコンやハンバーグ等の原料に占める食肉の割合が50%以上のものをいいます。食肉の割合が50%を下回る場合は、「そうざい」になりますので、そうざい製造業の営業許可が必要です。

また、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)」において、「ハム類」及び「ベーコン類」は豚肉を用いたもの、「ソーセージ」は家畜、家きん若しくは家兎の肉を用いたものと定義されています。従って、イノシシやシカの肉を用いた食肉製品は、表示ラベルの「名称」に「ロースハム」や「ソーセージ」等の記載はできません。商品名を「イノシシ肉ベーコン」や「イノシシ肉ソーセージ」とすることは可能ですが、その場合は、「名称」を「食肉加工品」としてください。(「表示ラベル」については、23 ページ参照)

表示についての詳細は、県農産食品課や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。

談ください。

なお、食肉製品製造業者が扱うことのできるイノシシ等の肉は、処理施設で部分肉（骨のついていない状態）にまで解体処理された状態のものです。

（２）営業許可の取得

「富山県食品衛生条例」には、食肉処理業以外の営業施設の基準や公衆衛生上講ずべき措置の基準も定められています。

営業許可については、営業施設を設ける地域を所轄する県厚生センター（富山市の場合は、富山市保健所）において相談・申請してください。申請される場合は、施設着工の前に、図面や営業内容がわかるもの等を用意していただき、県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

許可を取得すれば営業が可能となります。

12 一般家庭での衛生管理

（１）野生獣肉の調理

野生動物は、食中毒の原因となるウイルスや細菌等の病原微生物や寄生虫類を保有している可能性があるため、イノシシやシカの肉の生食はしないでください。これらの病原体は、一般に通常の加熱によって死滅するので、食べる際には中心部まで火が通るよう十分に加熱調理を行ってください。また、内臓は加熱したものであっても、食べることは避けてください。

イノシシ肉やシカ肉には、E型肝炎の問題があります。シカ肉やイノシシ肉を食べてE型肝炎に感染した事例が報告されていますが、E型肝炎ウイルスは、75℃で1分間以上の加熱調理を行うことにより感染を防止することができます。（「E型肝炎ウイルス」については、62 ページ参考）

一般家庭での食肉の保管は、10℃以下で行ってください。

また、獣肉を調理する際は、使用する包丁やまな板は、使用前後に消毒を行うか、専用のものを用意してください。調理後は、手指や使用した器具の洗浄・消毒を行ってください。

また、生肉と加熱済みの肉は区別して扱い、箸や皿も区別して使用してください。

（２）家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思いがちですが、家庭の食事にも発生する危険性が潜んでいます。

しかし、食中毒は予防が可能です。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。この三原則からなる「6つのポイント」を紹介します。次のポイントをきちんと守り、家庭での食中毒予防に努めてください。

ポイント 1 <食品の購入>

- ・ 食品は消費期限等を確認し、新鮮な物を購入しましょう。
- ・ 購入した食品は、肉や魚は水分が漏れないようにビニール袋等で分けて包み、持ち帰りましょう。

ポイント 2 <家庭での保存>

- ・ 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰った後は、速やかに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。
- ・ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持しましょう。
- ・ 肉や魚は、ビニール袋や容器に入れて保管し、冷蔵庫や冷凍庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。

ポイント 3 <下準備>

- ・ 肉、魚や卵を取扱う時は、取扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。
- ・ 肉や魚の汁が、果物やサラダ等の生で食べる物や調理済の食品にかからないようにしましょう。
- ・ 冷凍食品の解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。室温での解凍は、食中毒菌が増える場合があります。冷凍や解凍を繰り返すのも危険です。
- ・ 包丁、まな板、ふきんやスポンジ等は、使った後は速やかに、洗剤と流水でよく洗いましょう。

ポイント 4 <調理>

- ・ 加熱する場合は、十分に加熱しましょう。加熱の目安は、中心温度が75℃で1分以上またはそれと同等とする。

温度 (℃)	6 5	6 6	6 7	6 8	6 9	7 0	7 5
時間 (分)	1 5	1 1	8	5	4	3	1

※調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実に加熱殺菌を行う必要があります。

- ・ 電子レンジを使う場合、熱の伝わりにくい物は、かき混ぜ、均一に加熱しましょう。
- ・ 調理前や調理後の食品は、室温で長く放置してはいけません。

ポイント 5 <食事>

- ・ 食事の前に手を洗いましょう。
- ・ 清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ・ 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たくしておきましょう。目安は、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。

ポイント 6 <残った食品>

- ・ 残った食品は、清潔な皿や容器に小分けして保存しましょう。
- ・ 時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。
- ・ 残った食品を温め直す場合は、十分に加熱しましょう。