

生食発 0329 第 5 号
平成 30 年 3 月 29 日

各

都道府県知事
保健所設置市長
特別区長

 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」の策定及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について

近年、野生鳥獣の食肉としての利活用が推進される中で、食肉処理施設が近隣にない地域における衛生的な処理等を目的として、野生鳥獣の解体に必要な設備等を備えた移動式解体処理車の開発及び普及が進められようとしている。

今般、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 51 条に基づく基準に係る「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」を別添 1 のとおり策定したので、御了知されたい。

また、平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号別添「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」についても、食肉処理施設に設置することが望ましい施設設備等として、専用のはく皮作業等を行う場所を追加し、別添 2 のとおり改正するので御了知されたい。

なお、本通知は、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条の 4 第 1 項に規定する技術的助言であることを申し添える。

自動車野生鳥獣解体食肉処理業の施設基準ガイドライン

- 1 剥皮場所、内臓摘出等を行う処理室、懸肉室、給水給湯設備、排水設備及び剥皮前のと体洗浄設備を設けること。
- 2 剥皮場所、処理室及び懸肉室については、野生鳥獣の解体及び枝肉等の保管を衛生的に行うために十分な広さと高さを有すること。
- 3 剥皮場所は次の要件を満たすこと。
 - (1) 懸吊設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備が設けられていること。
 - (2) 作業に支障のない照度を確保できること。
 - (3) 車外に剥皮場所を設置する場合には、処理室の搬入口に隣接して設置し、風雨、塵埃等外部環境によると体の汚染や昆虫等の侵入を一時的に防止することができる設備を設けること。
- 4 処理室は次の要件を満たすこと。
 - (1) 他の作業場所から隔壁により区画され、出入口、窓等は密閉できること。
 - (2) と体の搬入口と解体後の枝肉の搬出口は別にすること。
 - (3) 懸吊設備、従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備、排水設備、不可食部分用容器並びに廃棄物用容器が設けられていること。
 - (4) 床、内壁及び天井は不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、床は適当な勾配を有し、排水が良好であること。
 - (5) 内壁と床面との境界は、アールを設けるなど清掃及び洗浄が容易に行えること。また、設備は床との間に隙間がないよう設置するなど、清掃しやすい構造とすること。
 - (6) 作業に支障のない照度を確保できること。
 - (7) 十分な機能を有する換気設備を設けること。
 - (8) 外部に解放される窓、吸排気口には金網等を設ける等、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。
- 5 懸肉室は次の要件を満たすこと。
 - (1) 他の作業場所から隔壁により区画され、出入口は密閉できること。
 - (2) 懸吊設備及び枝肉を摂氏 10 度以下で冷蔵する機能を有する冷蔵設備を有すること。
 - (3) 床、内壁及び天井は不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、床は適当な

- 勾配を有し、排水が良好であること。
- (4) 内壁と床面との境界は、アールを設けるなど清掃及び洗浄が容易に行えること。設備は床との間に隙間がないよう設置するなど、清掃しやすい構造とすること。
 - (5) 見やすい位置に温度計を設けること。
 - (6) 吸排気口には金網等を設ける等、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。
- 6 給水給湯設備は次の要件を満たすこと。
- (1) 計画処理頭数に応じ、飲用適の水を必要量供給することのできる容量を有する貯水槽を設けること。なお、シカ又はイノシシの成獣一頭当たりの必要量をおおむね 100 リットルとする。
 - (2) 貯水槽は不浸透性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
 - (3) 水量計を設ける等、貯水槽の水の残量が確認できること。
 - (4) 洗浄消毒設備に摂氏 60 度以上の温湯及びナイフ等の器具の洗浄消毒のため摂氏 83 度以上の熱湯を必要量供給できること。
 - (5) 供給する温湯及び熱湯の温度が確認できる温度計を設けること。
 - (6) 必要に応じ、逆流防止装置を設けること。
- 7 排水設備は次の要件を満たすこと。
- (1) 野生鳥獣の解体で生じた排水の貯留に必要な容量を有する汚水槽を設けること。
 - (2) 汚水槽は不浸透性材料で作られ、蓋があり、汚液、汚臭が漏れない構造のものであること。
 - (3) 排水溝を設ける場合、内面が平滑で、かつ、適当な勾配を有し、排水が良好で、汚水槽に接続していること。
- 8 機械器具は次の要件を満たすこと。
- (1) 洗浄消毒が容易な材質及び構造であること。
 - (2) 固定されている又は移動が困難な機械器具は作業に便利で、かつ、清掃、洗浄消毒がしやすい位置に設置されていること。
 - (3) 不可食部分用容器及び廃棄用容器は不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭が漏れない構造のものであり、かつ、計画処理頭数に応じた容量とすること。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」 新旧対照表 （下線は改正部分）

改正後	改正前
<p>第1 一般事項</p> <p>1 基本的な考え方</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 本ガイドラインは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、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とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。</p> <p>2～4 略</p> <p>第2～第3 略</p> <p>第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱</p> <p>1 略</p> <p>2 食肉処理施設の施設設備等</p> <p>(1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。</p> <p>イ 摂氏 83 度以上の温湯供給設備</p> <p>ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備</p> <p>ハ 専用のはく皮作業等を行う場所</p>	<p>第1 一般事項</p> <p>1 基本的な考え方</p> <p>(1) 略</p> <p>(2) 本案は、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、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とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。</p> <p>2～4 略</p> <p>第2～第3 略</p> <p>第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱</p> <p>1 略</p> <p>2 食肉処理施設の施設設備等</p> <p>(1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。</p> <p>イ 摂氏 83 度以上の温湯供給設備</p> <p>ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備</p>

(2) ~ (3) 略

3 ~ 5 略

第5 ~ 第6 略

(2) ~ (3) 略

3 ~ 5 略

第5 ~ 第6 略

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）

本ガイドラインについては、イノシシ及びシカを念頭に作成しているが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべきである。

また、本ガイドラインは、不特定又は多数の者に野生鳥獣肉を供与する者等を主な対象とするが、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う者が参考とすることも可能である。

なお、本ガイドラインにおける「狩猟」には、有害鳥獣捕獲による捕獲等も含まれる。

第1 一般事項

1 基本的な考え方

- (1) 野生鳥獣肉の処理に当たっては、野生鳥獣を屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた、独自の衛生管理が必要となる。
- (2) 本ガイドラインは、野生鳥獣肉を取り扱う者が、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、狩猟から処理、食肉としての販売、消費に至るまで、野生鳥獣肉の安全性確保を推進するため、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食肉処理業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を盛り込んだものである。また、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とすることを前提に、具体的な処理方法を記載している。

2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

3 HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCPに基づく衛生管理を行うことが望ましい。HACCP導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布

等について（平成 26 年 5 月 12 日付け食安発第 0512 第 3 号）」、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について（平成 26 年 5 月 12 日付け食安監発第 0512 第 2 号）」及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添（最終改正日：平成 26 年 5 月 12 日）。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）を参照すること。

4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- (1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として管理運営基準ガイドラインのⅡの第 3 を遵守すること。
- (2) 血液等を介する動物由来感染症の狩猟者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等をすること。また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り個体に直接触れないようにすること。また、ダニ等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。
- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接触れないよう留意すること。特に、手足等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

第 2 野生鳥獣の狩猟時における取扱

1 食用とすることが可能な狩猟方法

(1) 銃による狩猟

- イ 狩猟した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用すること。
- ロ 腹部に着弾した個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
- ハ 狩猟前には、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」（1）イ及びロについて、狩猟後には「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」（1）ハからルについて確認すること。

(2) わなによる狩猟

- イ 捕獲時の状況を十分観察し、「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」（1）イからルの異常の有無について確認する

こと。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。

ロ わな猟で捕獲し運搬可能な野生鳥獣は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。

ハ 屋外で止め刺しをする場合には、銃を使うこと等により野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

(3) 狩猟方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認

(1) 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣（わなで狩猟した個体及び捕獲後に飼養した個体を含む）の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。

イ 足取りがおぼつかないもの

ロ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの

ハ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を有するもの

ニ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの

ホ 脱毛が著しいもの

へ 痩せている度合いが著しいもの

ト 大きな外傷が見られるもの

チ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの

リ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの

ヌ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの

ル その他、外見上明らかな異常が見られるもの

(2) 狩猟者は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。

(3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。

(4) (1) の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

(1) 放血に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、

- 1 頭ごとに洗淨・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗淨に使用する水は飲用適のものを使用すること。(以下この章において同じ) また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (2) 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等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、その都度洗淨・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。

4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、狩猟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、狩猟後の迅速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とし、以下の項目の遵守を徹底すること。
- (2) 雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗淨等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。
- (3) 内臓摘出に使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗淨・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触

することによる汚染のないように行うこと。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。

イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

ロ 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。

ハ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。

ニ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。

ホ 摘出した内臓については、「第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱」の4により異常の有無を確認すること。

(6) 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供さないこと。なお、個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は異常の有無を確認すること。

(7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。

(8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。

(9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置してはならないこと。

5 狩猟した野生鳥獣を一時的に飼養する場合の衛生管理

食肉処理施設に出荷する前に「2 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認」(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。

第3 野生鳥獣の運搬時における取扱

(1) 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。

- (2) 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (3) 狩猟個体を1頭ずつ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ないよう配慮すること。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 狩猟者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
 - イ 狩猟者の氏名及び免許番号
 - ロ 狩猟者の健康状態
 - ハ 狩猟した日時、場所、天候等
 - ニ 狩猟方法
 - ホ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止め刺しの部位・方法等
 - ヘ 損傷の有無や部位
 - ト 「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2(1)に掲げる異常の確認結果
 - チ 推定年齢、性別及び推定体重
 - リ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
 - ヌ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
 - ル 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
 - ヲ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱

1 狩猟者における衛生管理についての確認

食肉処理施設は、野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。

2 食肉処理施設の施設設備等

(1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。

- イ 摂氏83度以上の温湯供給設備
- ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備
- ハ 専用のはく皮作業等を行う場所

(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、管理運営基準ガイ

ドライン第2の1から6を基本としつつ、と畜場法施行規則第3条も参考とすること。

- (3) 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了時には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。

3 食肉処理業者が、解体前に野生鳥獣の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入の可否は、研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している食肉処理業者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。
- (2) 異常が認められた個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。
- (3) 狩猟個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。
- (4) 搬入時に内臓が摘出された個体の受入に当たっては、狩猟者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、カラーアトラス等を参考に再度異常の有無を確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
- (7) 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。
- (8) 狩猟後、一時的に飼養された野生鳥獣については、「第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱」の2（1）に掲げる項目について異常がないことが確認できた個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

4 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狩猟者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、狩猟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狩猟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。

(1) 内臓廃棄の判断

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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。

(2) 個体の全部廃棄の判断

- ① 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。
- ② 筋肉内の腫瘍について、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。

5 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

(1) 放血等を行う場合にあつては、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 放血された血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐこと。
- ロ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を第一胃の近くで結さつし、又は閉そくさせること。
- ハ 手指（手袋を使用する場合にあつては、当該手袋。以下この項において同じ。）が血液等により汚染された場合は、その都度洗淨・消毒すること。
- ニ 個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、

1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下（2）及び（5）において同じ。）摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

（2）個体のはく皮は、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最少限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
- ロ はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- ハ 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。
- ニ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。
- ホ 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。
- ヘ 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。
- ト 個体に直接接触するナイフ、動力付はく皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- チ 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。
- リ はく皮の作業終了時、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、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。

（3）内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。

- イ 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。
- ロ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- ハ 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。
- ニ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
- ホ 個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都

- 度) 摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- へ 摘出した内臓については「4 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」により異常の有無を確認すること。
- (4) 背割り(枝肉を脊柱に沿って左右に切断する処理をいう。)を行う場合、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
- ロ 使用するのこぎりについては、1 頭処理するごとに摂氏 83 度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (5) 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位(弾丸が通過した部分を含む)の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。
- ロ 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
- ハ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- (6) 枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。
- (7) 冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。
- (8) 枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに摂氏 10 度以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、摂氏 10 度以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。
- (9) 冷蔵時に、個体又は部位ごとに管理番号をつけること等により狩猟、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。
- (10) 異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。
- (11) 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、狩猟、運搬、処理、販売先及び販売形態に関する記録及びその他必要な事項に関する記録について、流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な保存期間を設定すること。
- (12) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。

第5 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

- (1) 野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の狩猟及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は、処理終了ごとに洗浄、摂氏 83 度以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、摂氏 10 度以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものには、摂氏 -15 度以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売するよう努めること。

第6 野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごと

に洗浄、消毒し、衛生的に保管すること。

- (3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。