

石川県  
野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関する  
ガイドライン  
(イノシシ・ニホンジカ)

平成24年	3月	
平成25年	3月	改訂
平成27年11月		改訂
令和元年	5月	改訂
令和3年	5月	改訂
令和3年	8月	改訂

## はじめに

本県では、イノシシによる農業被害が年々増加し、深刻な問題となっています。

このため、平成21年に、イノシシの特定鳥獣保護管理計画を策定し、イノシシの狩猟期間の延長や、休猟区であってもイノシシに限って狩猟ができる特例休猟区の指定をする等、捕獲の促進を図っており、平成22年度には、初めて捕獲数が2,000頭を超えました。

また、ニホンジカについても、近年、隣県において、生息数が増加し、生息域が拡大・北上しており、本県においても生息数の増加やそれに伴う農林業や生態系への被害が懸念されていることから、平成24年度に、ニホンジカの特定鳥獣保護管理計画を策定し、捕獲制限の緩和や狩猟期間の延長等により捕獲を促進し、被害の未然防止を図ることとしています。

捕獲したイノシシやニホンジカについては、捕獲者による自己消費又は市町で焼却処分されているのが現状であり、資源としての利用度は低い状況にあります。

こういったイノシシ・ニホンジカを資源として捉え、食材として幅広く利活用することができれば、里山資源を有効利用できるとともに、捕獲者の狩猟意欲を喚起することができ、捕獲の促進、さらには農業被害の減少につながるものと考えています。

イノシシ・ニホンジカ肉の利活用のためには、食品としての衛生や品質を確保していくことが重要です。特に野生鳥獣は「と畜場法」の対象とされておらず、食肉として処理する場合の疾病確認や解体時における衛生対策等の定めがないことから、食肉の安全性を確保するための体制整備が必要となります。

そこで、安全・安心なイノシシ・ニホンジカ肉の利用を推進するため、平成24年3月に「石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン(イノシシ)」を策定し、平成25年3月には、ニホンジカを加えたものに、平成27年11月には、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」を策定したことを受け、それぞれ本ガイドラインの一部を改訂しました。

今回、平成30年6月に、食品衛生法が改正され、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が制度化されたことから、今般、本ガイドラインの一部を改訂することとしました。

今後、本ガイドラインが、野生獣肉の処理施設の設置や、施設運営、食肉販売等に活用され、野生獣肉の活用の推進による捕獲の促進、ひいてはイノシシによる農作物被害の軽減、ニホンジカによる被害の未然防止につながることを期待しています。

## 目 次

第1	目的	1
第2	ガイドラインの基本的な考え方	1
第3	基本的事項	1
1	関係法令等	1
2	用語の定義	1
(1)	本ガイドラインで使用する用語の定義	2
(2)	食品衛生法第55条第1項の規定による営業許可に関する用語の定義	2
第4	作業工程ごとの衛生管理・品質確保	3
1	捕獲者が遵守すべき事項	3
(1)	捕獲	3
(2)	放血	5
(3)	運搬・搬入	5
(4)	情報の記録	6
2	処理業者が遵守すべき事項	7
(1)	処理作業手順	7
(2)	処理施設に必要な設備・器具	8
(3)	処理業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準	8
ア	処理の原則	8
イ	と体の受入れ	8
ウ	解体前処理	10
エ	解体(はく皮・内臓摘出・洗浄・トリミング・枝肉への分割)	10
オ	カット(枝肉の分割、脱骨、細切)	12
カ	包装・保管	13
キ	廃棄	13
(4)	自主検査	13
(5)	情報の記録	13
(6)	HACCPに基づく衛生管理	13
第5	食肉処理業者以外の営業者の留意事項	14
第6	販売に必要な表示内容	15
第7	食品のトレーサビリティ	16
第8	イノシシ・ニホンジカ肉の調理における安全確保	16
資料		
【資料1】	営業の施設の基準	17
関係法令		
関係行政機関連絡先		23
		30

## 第1 目的

食肉の処理・販売については、食品衛生法や条例等の関係法令で必要な事項が定められていますが、イノシシ・ニホンジカを始めとする野生鳥獣は、と畜場法の対象とされていない等、と殺・解体等の方法、そのために必要な設備・器具の設置、異常の有無の確認等について法令の定めがないため、その肉は公的な検査を受けることなく、食肉として流通している現状です。

このため、イノシシ・ニホンジカを衛生的に処理し、衛生や品質が確保された安全かつ良質な食肉として普及・流通させることを目的に、本ガイドラインを策定しました。

## 第2 ガイドラインの基本的な考え方

このガイドラインは、法令ではカバーされない部分を中心に、捕獲者による捕獲から処理施設への搬入までの衛生管理、食品衛生法に基づく営業者による受入から解体処理、保管、流通までの衛生管理等、守るべき事項や衛生・品質を確保するために必要な留意事項等をガイドラインとして示すものです。

なお、これらについて、今後新たな知見等が得られた場合には、本ガイドラインを適宜見直ししていくこととしています。

また、自家消費用として解体・処理する場合にも、食中毒等を防ぐため、本ガイドラインを参考としてください。

## 第3 基本的事項

### 1 関係法令等

イノシシ・ニホンジカ肉を販売する等、食肉として流通させるためには、様々な法令の規定があり、特に関係のある法令は次のとおりです。

#### 【法律】

- ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号、以下「鳥獣保護管理法」という。）
- ・動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号、以下「動物愛護管理法」という。）
- ・と畜場法（昭和28年法律第114号）
- ・食品安全基本法（平成15年法律第48号）
- ・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137号、以下「景品表示法」という。）

#### 【条例・規則】

- ・食品衛生法施行条例（平成12年3月24日石川県条例第14号）

### 2 用語の定義

(1) 本ガイドラインで使用する用語の定義

- 食肉  
食用目的で処理されたイノシシ・ニホンジカ肉（自家消費するものを除く）
- と殺・放血  
食肉とするために、イノシシ・ニホンジカをと殺し、放血すること
- 個体  
捕獲されたイノシシ・ニホンジカ
- と体  
処理施設が食肉として利用するために受け入れたと殺・放血された個体
- 枝肉  
と体から、頭及び内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉
- 処理  
解体（内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉への分割）、カット（枝肉の分割、脱骨、細切）等までの行為
- 捕獲者  
鳥獣保護管理法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟又は捕獲を行う者
- 処理業者  
イノシシ・ニホンジカを食肉として処理する者で、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている者
- 処理施設  
処理業者が、食肉処理するために、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けた施設

(2) 食品衛生法第55条第1項の規定による営業許可に関する用語の定義

（一部抜粋、詳細は p.31 参照）

- 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）以外の鳥若しくはと畜場法に規定する獣畜以外の獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業
- 食肉販売業  
食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業を除く
- 飲食店営業  
食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食をさせる営業
- 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(以下この号において「食肉製品」という。)を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業

- そうざい製造業

通常副食物として供される煮物(つくだ煮を含む。)、焼物(いため物を含む。)、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業

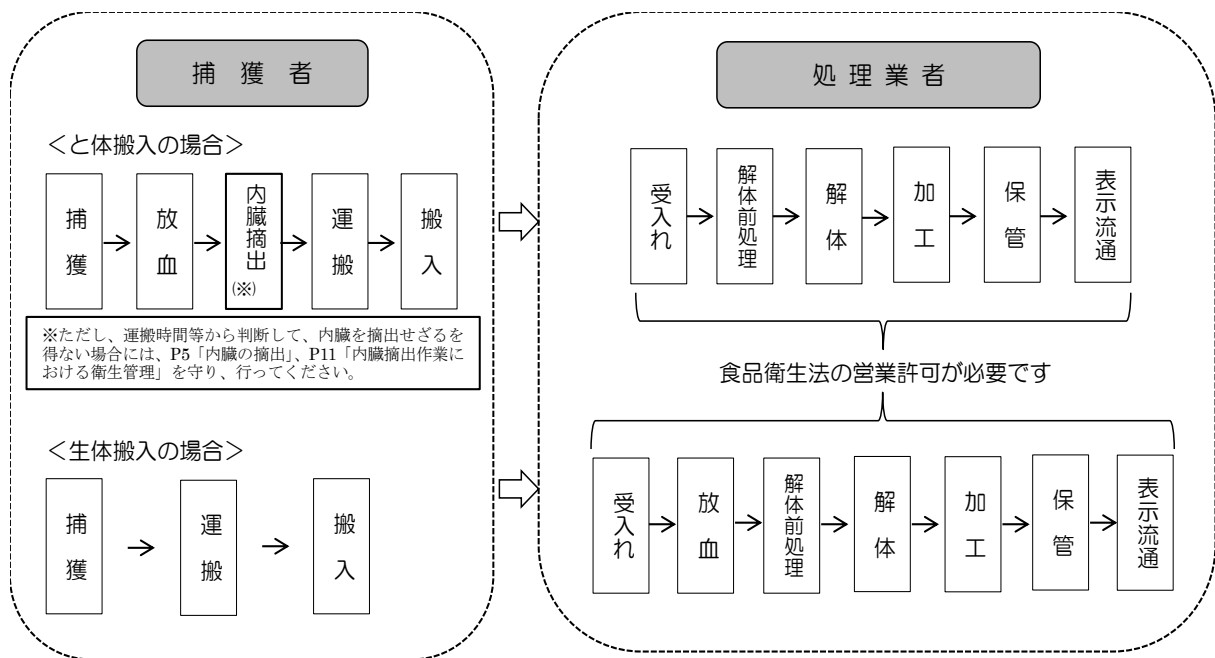
- 複合型そうざい製造業

そうざい製造業と併せて食肉処理業又は菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品の製造を除く）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業

※HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限る

#### 第4 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

イノシシ・ニホンジカの捕獲から食肉として流通するまでの作業工程は、概ね次のとおりですが、捕獲者と処理業者の双方が、それぞれ守るべき事項を理解し、連携して衛生の確保を図ることが必要です。



#### 1 捕獲者が遵守すべき事項

##### (1) 捕獲

捕獲から搬入までではできるだけ短時間で行ってください。

##### ア 捕獲者の健康状況

放血等の際に捕獲者が肉等に触れる可能性があるため、発熱や下痢等体調不良の場合は、食肉の処理につながる捕獲は行わないでください。

##### イ 銃器による捕獲（止め刺しを含む）

- 狙撃部位は頭部周辺とし、腹部を狙撃しないでください。腹部に被弾した個体は、消化管の内容物に含まれる食中毒菌が腹腔内に漏れ出し、食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損な

われることから、食用には利用しないでください。

- ライフル銃又はスラッグ弾を使用してください。散弾(スラッグ弾を除く)で狙撃された個体は、銃弾が残る可能性があるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれることから、食用には利用しないでください。

#### ウ わなによる捕獲

- わなにより捕獲された個体は、転倒や打ち身等により体を痛め、食肉として利用できない場合があります。捕獲時の状況を十分観察し、利用可能な個体であるか適切に判断してください。
- 捕獲したわなの種類、くくりわなにかかった部位、止め刺しを行った時刻や部位等の情報を記録してください。

#### エ 外見の異常の確認

次のような外見の異常が認められる個体は、人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルス等の病気に感染している恐れがあるので、食用には利用しないでください。

シカについては、海外において、通常の加熱では感染力が回避できない慢性消耗性疾患(CWD：Chronic Wasting Disease※)の疾病も報告されています。

※CWD：牛海綿状脳症(BSE)や、人間のクロイツフェルト・ヤコブ病と同じ、異常型プリオン蛋白質が原因になって起きる伝達性海綿状脳症。発症すると運動失調を呈し、歩行等に異常がみられる。人への感染は確認されていないが、その可能性は明らかにされていない。

- 足取りがおぼつかない(捕獲時)
- 神経症状を呈し、拳動に異常がある(捕獲時)
- 銃で狩猟した場合は腹部に着弾している(捕獲時)
- 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)がある
- ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい
- 脱毛が激しい
- 痩せている度合いが著しい
- 大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる
- 皮下に膿を含むできもの(腫瘍)が多く見られる
- 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)が多く見られる
- 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている
- その他、外見上明らかな異常がある

#### オ その他

- 捕獲、止め刺しによらず、既に死亡していたイノシシ・ニホンジカ及び死亡原因が不明のイノシシ・ニホンジカは、食用に利用しないでください。
- その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合は、

当該地域で捕獲した個体は、食用に利用しないでください。

- 動物愛護管理法の精神に則り、捕獲や止め刺しを行うにあたっては、できる限りその動物に苦痛を与えないように配慮してください。

## (2) 放血

放血は、食肉の品質を左右する大きな要因となりますので、捕獲・止め刺し後、直ちに放血を行ってください。

### ア 放血の実施場所

公衆衛生及び環境への影響等に十分配慮し、放血が適当でないと判断される場合を除いて、放血は、捕獲・止め刺しを行った現場等で直ちに行ってください。

### イ 放血方法

- 放血効率を高めるため、頭部を下にし、首の付け根の頸動脈等をナイフ等で切断し十分に放血してください。
- 心臓が動いている間に行うほうが、より確実な放血ができます。
- 切開による開口部はできるだけ小さくなるようにし、かつ開口部が汚染されないよう衛生的に取り扱ってください。
- 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、食用に利用しないでください。

### ウ 胸部の放血

胸部を狙撃した個体は、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に放血してください。

### エ ナイフ、手袋等の用具

- 放血に使用するナイフ等は使用する直前に消毒（火炎やアルコール等）してください。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頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用してください。なお、洗浄に使用する水は飲用適のものを使用してください。
- 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、軍手等繊維製のものは使用しないでください。複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに交換してください。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、交換をしてください。

## (3) 運搬・搬入

捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を防ぐため、速やかに処理施設へ搬入するとともに、搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達してください。

捕獲から搬入までの時間と温度（気温、個体の体温、冷却温度等）が、品質



に大きく影響することから、できるだけ短時間で搬入し、必要に応じ冷却装置や氷等を用いて、運搬中の個体の冷却に努めてください。

品質が低下し食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、廃棄処分してください。

なお、生体のまま処理施設へ搬入する場合は、搬送用の小型檻を使用し、イノシシ・ニホンジカの損傷や体温上昇による品質低下の防止に努めてください。

#### ア 内臓の摘出

- 原則として内臓は摘出せずに処理施設へ搬入してください。
- ただし、屋外で内臓摘出する場合は、捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間等から判断して、内臓を摘出しなければ品質が低下する恐れがある等、衛生管理の点からやむを得ない場合に限ることとし、その場合は、個体を吊り下げる又はシートの上で作業する等、衛生面に十分留意し、ナイフ、手袋等の用具を適切に使用するほか、腹部の開口部や内部が土壌等の接触により汚染されないようにしてください。

#### イ 運搬方法

- 複数個体を運搬する場合は、1頭ずつシートで覆う等により、個体が相互に接触しないようにするほか、血液等による周囲への汚染がないよう配慮してください。
- 個体を引きずり降ろす等、運搬時の取扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく枝肉が損傷を受ける場合があります。食肉としての品質低下がないよう丁寧に運搬してください。

### (4) 情報の記録

捕獲や捕獲後の処理に関する情報は、その後の食肉の流通や食の安全・安心を図る上において、極めて重要です。

捕獲者は、処理業者が作成する「小規模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」（令和元年12月一般社団法人日本ジビエ振興協会作成）（以下「HACCP 手引書」という。）にある「捕獲・受入個体記録表（日報）」に必要な以下の情報を、正確に処理業者に伝達してください。

- 捕獲者名及び狩猟免許番号
- 捕獲者の健康状態
- 止め刺し者名、健康状態
- 放血者名、健康状態
- 連絡先（捕獲者、止め刺し者、放血者、解体者）
- 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候、気温等
- 捕獲方法
- 被弾または止め刺し、電気ショッカー行使部位
- 損傷の有無
- 放血用ナイフの消毒

- 放血の状況
- 放血後の体温
- 内臓摘出の状況
- 運搬時の冷却状況
- 施設（または移動式解体処理車）への搬入時刻
- 性別、妊娠の有無、推定年齢、推定体重
- 異常の有無
- その他の特記事項

また、内臓を摘出した場合は、以下の異常を確認し、異常がある場合は、処理施設に搬入しないでください。内臓の所見については、厚生労働省「野生獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン) 別紙カラーアトラス」を参照してください。

なお、異常がない場合は、その旨を処理業者に伝達してください。

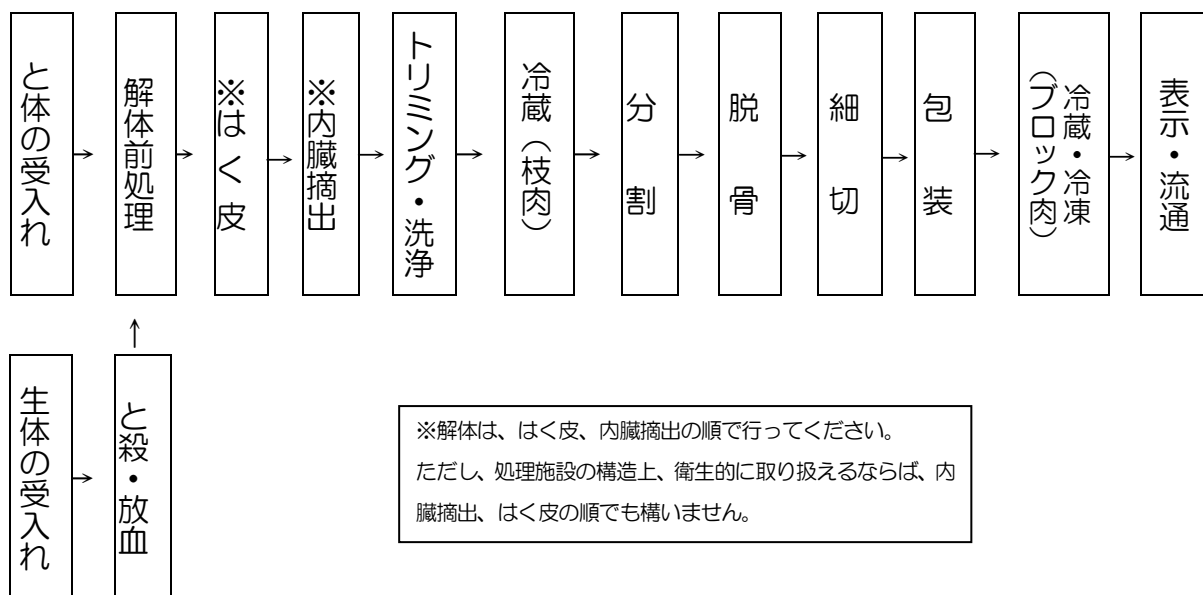
#### <内臓>

- 心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか
- 心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか
- リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか
- 血液の色、粘性等に異常はないか
- 表面や断面に白色点、変色部分等はないか
- 肝臓や肺等に寄生虫はいないか
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- 銃弾等の異物はないか
- その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか

## 2 処理業者が遵守すべき事項

### (1) 処理作業の手順

処理施設における処理業者の一般的な作業手順は次のとおりです。



(2) 処理施設に必要な設備・器具

イノシシ・ニホンジカを食肉として処理（自家消費のために処理する場合を除く）するには、食品衛生法第55条で定める食肉処理業の許可を取得する必要があります。

また、取得するためには、石川県食品衛生法施行条例別表第1及び2（資料1）で定める施設の基準に適合する必要があります。

※ 処理施設に必要な設備・器具の詳細については、最寄りの県保健福祉センター等に相談してください。

(3) 処理業者の公衆衛生上講ずべき措置の基準

処理を行う際の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、次のとおりとします。

ア 処理の原則

と体で搬入された個体は、できるだけ速やかに処理を行ってください。

やむを得ず、速やかに処理を行うことができないと体は、食肉用の冷蔵庫と区別された専用の冷蔵庫で保管してください。

イ と体の受入れ

受入れの可否は、処理業者自らが1頭ごとに、食肉利用に適した個体であるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況などをもとに総合的に判断してください。

次のいずれかに該当する個体は、受け入れないでください。

① 捕獲・止め刺しによらず、死亡していたイノシシ・ニホンジカ及び死亡原因が不明のイノシシ・ニホンジカ
② 腹部に被弾した個体
③ 散弾（スラッグ弾を除く）で狙撃された個体
④ わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身等による全身の損傷が著しい個体
⑤ 次のような外見の異常が認められる個体 <ul style="list-style-type: none"><li>・足取りがおぼつかない（捕獲時）</li><li>・神経症状を呈し、拳動に異常がある（捕獲時）</li><li>・銃で狩猟した場合は腹部に着弾している（捕獲時）</li><li>・顔面その他に異常な形（奇形・腫瘍等）がある</li><li>・ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい</li><li>・脱毛が激しい</li><li>・痩せている度合いが著しい</li><li>・大きな外傷や化膿部位、皮膚の炎症やかさぶたが見られる</li><li>・皮下に膿を含むできもの（腫瘍）が多く見られる</li><li>・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）が多く見られる</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>・下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている</li> <li>・その他、外見上明らかな異常がある</li> </ul>
⑥ その地域において野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認された場合に、当該地域で捕獲した個体
⑦ 捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却の可否等から、処理施設へ搬入するまでに品質が低下し食用に適さないと判断される個体
⑧ 処理の過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に消化管の内容物や尿が付着した個体

受入れ時には、個体1頭ごとに、「個体管理番号」を付するとともに、以下の情報を捕獲者から聞き取り、HACCP手引書にある「捕獲・受入個体記録表（日報）」を作成して記録してください。

なお、付する個体管理番号は、処理業者ごとに一連の番号とし、個体の特定ができるようにしてください。枝肉で保存する場合には、どの個体のものか分かるように荷札等によりラベリングしてください。

<ul style="list-style-type: none"> <li>・捕獲者名及び狩猟免許番号</li> <li>・捕獲者の健康状態</li> <li>・止め刺し者名、健康状態</li> <li>・放血者名、健康状態</li> <li>・連絡先（捕獲者、止め刺し者、放血者、解体者）</li> <li>・捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候、気温等</li> <li>・捕獲方法</li> <li>・被弾または止め刺し、電気ショッカー行使部位</li> <li>・損傷の有無</li> <li>・放血用ナイフの消毒</li> <li>・放血の状況</li> <li>・放血後の体温</li> <li>・内臓摘出の状況</li> <li>・運搬時の冷却状況</li> <li>・施設（または移動式解体処理車）への搬入時刻</li> <li>・性別、妊娠の有無、推定年齢、推定体重</li> <li>・異常の有無</li> <li>・その他の特記事項</li> </ul>
---

生体のまま受け入れる場合には、処理室とは別のと殺放血室において、「2の（2）放血」に従い、適切に放血してください。

また、生体取扱作業と解体処理作業に用いる器具や作業衣は、必ず区別して専用のものでし、と殺放血室と処理室間の移動の際は、汚染を持ち込まないように、手指、作業靴等の洗浄・消毒を徹底してください。

## ウ 解体前処理

解体前に、と体洗浄区域において、飲用に適する水を用いて体表を十分に洗浄してください。

その際には、放血した開口部が汚染されないよう取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ってください。

解体処理は、原則としてと体を懸吊した状態で行うため、あらかじめ四肢を切除してアキレス腱を露出させ、食道・気道及び直腸（肛門部）をしっかり縛ってください（結さつ）。

また、次の点に十分留意してください。

- 手指を十分に洗浄し、作業衣、帽子、手袋、長靴、前掛け等を着用してください。
- 作業に使用する設備、器具の点検を行ってください。
- と体を懸吊する際は、懸吊ハンガーに両足のアキレス腱を掛けて吊るすことでと体が安定し、より衛生的に作業ができます。
- 結さつは、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重結さつとするのがより衛生的です。

## エ 解体（はく皮・内臓摘出・洗浄・トリミング・枝肉への分割）

解体時には、と体ごとに、次のような内臓や枝肉等の異常の有無を確認し、HACCP 手引書にある「と体解体時の確認記録表（日報）」を作成して記録してください。

異常が認められた個体は、そのすべてを食肉として利用せず、廃棄処分してください。内臓の所見については、厚生労働省「野生獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン) 別紙カラーアトラス」を参照してください。

### <全身>

- 著しいダ二等の外部寄生虫、糞便汚染等はないか
- 腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか

### <内臓>

- 心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか
- 心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか
- リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか
- 血液の色、粘性等に異常はないか
- 表面や断面に白色点、変色部分等はないか
- 肝臓や肺等に寄生虫はいないか
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- 銃弾等の異物はないか
- その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか

### <枝肉>

- 筋肉や脂肪は水っぽくないか
- 関節は腫れていないか
- 肉眼で筋肉中に寄生虫が確認できないか
- 銃弾等の異物はないか

- ・大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか
- <その他>
- ・その他、明らかな異常はないか
- <使用の可否>
- ・受入：可／不可（不可の理由）

① 解体作業全般における衛生管理

- ・解体作業は、処理室で行ってください。
- ・解体作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊（吊り下げ）するか、専用の作業台に置いて行ってください。
- ・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、軍手等繊維製のものは使用しないでください
- ・と体や枝肉の洗浄は、飲用に適する水を使用してください。
- ・と体1頭の内臓摘出及びはく皮作業が終了するごとに、施設の洗浄を行ってください。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注意してください。
- ・解体に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。

② はく皮作業

- ・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ってください。
- ・枝肉のはく皮された部分と作業者の手指との接触は最小限としてください。
- ・獣毛等による汚染を防ぐため、最初に必要最小限度の切開をしたあと、いったんナイフを消毒し、以降はナイフの刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開してください。
- ・はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開して、と体に接触しないようにしてください。
- ・枝肉がはく皮した皮等で汚染された場合は、その部位を大きく完全に切り取り、十分に洗浄してください。
- ・はく皮された枝肉は、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にしてください。
- ・はく皮後に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- ・はく皮した皮、切除した部位等は、廃棄用の容器に入れて区別し、枝

肉に触れないよう注意してください。

- 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒してください。
- 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すうえで、清潔なエプロンや長靴を着用してください。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、十分注意してください。

### ③ 内臓摘出作業

- 内臓摘出作業は、消化管や膀胱を傷つけないよう注意して行ってください。消化管の内容物や尿が付着した肉は、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。万一汚染された場合は、直ちに他の部位への汚染を防ぎ、汚染された部位を大きく切り取って十分に洗浄してください。汚染部位が大きい場合は、そのすべてを食肉に利用せず、廃棄処分してください。
- 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注意し、洗浄後は十分に水気を切ってください。
- 開腹等に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- 手指が消化管内容物等で汚染された場合はその都度十分に洗浄してください。
- 摘出し異常の有無を確認した後の内臓等は、専用の容器に入れて区別し、枝肉に触れないよう注意してください。

### ④ 枝肉のトリミング（汚染部位等の切除）と洗浄

- 枝肉の、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化管内容物の付着しやすい胸腔・腹腔周囲等は特に丁寧に洗浄してください。
- 血液凝塊、被毛、消化管内容物等の付着が認められる場合は、二次汚染を起こさないよう、周囲の組織ごと大きく完全に切除してください。
- 切除が終了したら、飲用に適する水を用いて体表を十分に洗浄してください。洗浄後は十分に水気を切ってください。

### ⑤ 冷蔵

- と殺・解体処理直後で冷却されていない枝肉は、温度が高く表面が乾燥していないので、微生物の増殖や肉焼けによる品質低下を防ぐため、速やかに冷蔵してください。
- 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、10℃以下の温度で冷蔵できるよう適切な温度管理を行ってください。

### オ カット（枝肉の分割、脱骨、細切）

- 加工作業は、「エ 解体作業」と、同一の場所では行わないでください。

- 加工作業は、専用の作業台に置いて行ってください。また、あらかじめ十分に洗浄・消毒して使用してください。
- 使用するナイフその他の機械器具は、使用直前及び使用中汚染があった度に、83℃以上の温湯で確実に消毒してください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。
- 加工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、食用に使用しないでください。

#### カ 包装・保管

- 処理した食肉は、作業後速やかに包装（真空パックなど）し、個体管理番号を貼って冷蔵又は冷凍保存してください。
- 冷蔵保管の場合は、10℃以下、冷凍保管の場合は、-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。
- 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。

#### キ 廃棄

異常が認められた部位、食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、皮、骨、切除した部位等は、廃棄物として廃棄用の容器に入れて区別し、処理室から速やかに搬出し、市町又は廃棄物処理業者に委託する等により適正に処理してください。内臓について、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、廃棄することが望ましいです。

#### (4) 自主検査

処理施設においては、本ガイドライン等に沿って衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を自主的に行ってください。

検査は、次のとおり行うよう努めてください。

- ① 検査対象 処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）
- ② 検査項目 一般細菌数、大腸菌群、その他必要と思われる項目
- ③ 頻 度 処理を行う最盛期を中心に年1～2回程度

#### (5) 情報の記録

と体受入れ及び解体の際は、HACCP 手引書にある「捕獲・受入個体記録表（日報）」及び「と体解体時の確認記録表（日報）」を必ず作成するとともに、作業日ごとの施設の衛生管理や取扱いについて、「食肉処理作業の自主点検表」に基づき、点検し記録してください。

また、これらの記録表は、3年以上保管してください。

#### (6) HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理



処理業者は、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 の規定に基づき、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要があります。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、HACCP 手引書を参照してください。

## 第5 食肉処理業者以外の営業者の留意事項

食肉処理業以外の営業許可のうち、食肉販売業又は飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業、複合型そうざい製造業の営業許可を受けた者が、イノシシ・ニホンジカ肉（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 枝肉・ブロック肉の仕入れ

イノシシ・ニホンジカの枝肉・ブロック肉を仕入れるときは、食肉処理業の許可を受けた処理施設で処理された肉としてください。

### 2 仕入れ時の確認

イノシシ・ニホンジカの枝肉・ブロック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してください。

### 3 異常確認時の対応

イノシシ・ニホンジカの肉のカットや調理の途中で異常を確認したときは、直ちに取扱いを中止し、異常な個体は廃棄するとともに、その旨を処理業者等の仕入先に報告してください。

### 4 器具等の衛生管理

イノシシ・ニホンジカの肉のカットや調理・製造に使用する器具は、カットや調理を行うごとに洗浄するとともに、83℃以上の温湯で消毒を確実にを行い、衛生管理に努めてください。なお、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒（200ppm以上）も有効ですが、使用後は流水で十分すすぐか拭き取ってください。

### 5 食肉の保管

冷蔵保管の場合は、10℃以下、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。また、一般の食肉と区別して保管してください。

### 6 食肉の販売

販売をする際は、イノシシ・ニホンジカの肉である旨を明確にし、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・ニホンジカの肉を仕入れ、調理提供する際は、煮る・焼く等の方法により十分な加熱調理（中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行ってください。また、生肉又は加熱不十分な調理肉の提供は行わないでください。

なお、営業上使用する野生鳥獣のと殺又は解体を行う場合は糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、食肉処理業の施設基準を満たした施設設備を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受ける等、本ガイドラインを遵守し、適切に処理してください。

## 8 製造業での衛生管理

食肉製品製造業又はそうざい製造業、複合型そうざい製造業においては、製造過程で中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法で十分な加熱を行ってください。

## 第6 販売に必要な表示内容

食肉を販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む）するためには、食品表示法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約等の関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。

また、その他の必要な事項として、次の事項を表示してください。

- 受入れ個体ごとに付与した個体管理番号

食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収等、万が一の際等に必要となります。

- 加熱調理の注意

食中毒等の健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

【表示の例】（日本工業規格に規定する8ポイント以上の大きさと記載）

- |   |
|---|
| (1) 名称の表示（獣肉の種類、部位、用途等）                       |
| (2) 原産地（「国産」）<br>捕獲場所（「石川県〇〇市」） ※「捕獲場所」は任意の項目 |
| (3) 冷凍品および解凍品の場合はその表示                         |
| (4) 単位価格の表示（100gあたりの単価）                       |
| (5) 量目（内容量）                                   |
| (6) 販売価格                                      |
| (7) 消費期限又は賞味期限                                |
| (8) 保存方法                                      |
| (9) 加工所の所在地（処理施設の所在地）                         |
| (10) 加工者の氏名又は名称（処理業者の氏名又は名称）                  |
| (11) 個体管理番号（受入れ個体ごとに付与した番号）                   |

(12) 注意（「加熱用（十分加熱してお召し上がりください）」等）

上記は、包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

必要な表示の内容は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売り等販売形態の別等により異なりますので、販売前に必ず最寄りの県保健福祉センター等に相談してください。

## 第7 食品のトレーサビリティ

食品のトレーサビリティとは、食品の生産、加工及び販売の各段階において、仕入れ、販売等の過程を記録することで、食品の移動を把握できる仕組みを言います。

捕獲者や処理業者が、いつどこで捕獲し、どのように処理したか等を正確に記録するとともに、個体管理番号を表示することで、捕獲から流通までのイノシシ・ニホンジカ肉の移動経路を把握することができ、食品事故が発生した際の迅速な回収等に役立ちます。

## 第8 イノシシ・ニホンジカ肉の調理における安全確保

イノシシ・ニホンジカ等野生の肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症や食中毒等の健康被害を引き起こす危険性がありますので、生食はできません。どのような場合でも、十分に加熱調理を行ってください。

2005年3月に福岡県で野生イノシシ肉を喫食し、E型肝炎ウイルス（HEV）の感染による食中毒を発症した事例が報告されています。

E型肝炎ウイルスも、その他の食中毒菌と同じように、中心部まで十分火が通るよう加熱処理を行うことで感染を防止することができます。

イノシシ・ニホンジカの肉は、中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法で十分加熱調理をして食べるようにしてください。

食肉は、冷蔵保管の場合は10℃以下、冷凍保存の場合は、-15℃以下で保存してください。調理にあたっては、生の肉類と加熱済みの肉類は区別して取り扱い、また、生肉に触れた箸や皿等の食器も区別して使用してください。

### 【参考】

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

【資料1】 営業の施設の基準

食品衛生法施行条例（平成12年3月24日石川県条例第14号） 別表第1及び2（第2条関係）

区分		営業の施設の基準
共通基準	総則	<p>施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。</p> <p>食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。</p>
	施設の構造及び設備	<p>イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。</p> <p>ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。</p> <p>ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。</p> <p>ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。</p> <p>ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障のない構造であること。</p> <p>ト 法第十三条第一項の規定により定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあってはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できる</p>

区分	営業の施設の基準
	<p>よう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。</p> <p>チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。</p> <p>リ 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。</p> <p>(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。</p> <p>(3) 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。</p> <p>又 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。</p> <p>ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。</p> <p>ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。</p> <p>(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。</p> <p>(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。</p> <p>ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。</p> <p>カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不透水性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。</p> <p>コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。</p> <p>タ 更衣場所は、従業者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。</p> <p>シ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。</p> <p>ソ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。</p>

区分	営業の施設の基準
機械器具	<p>イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。</p> <p>ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。</p> <p>ハ 食品又は添加物に直接接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。</p> <p>ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。</p> <p>ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。</p> <p>ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。</p> <p>ト 作業場を清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。</p>
その他	<p>イ 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあつては、第三号ヨの基準は、適用しない。</p> <p>ロ 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することのできる食品を食器に盛る、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。次表第一号(1)において同じ。）をする場合にあつては、イの基準によるほか、次に掲げる基準により営業をすることができる。</p> <p>(1) 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。</p> <p>(2) 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。</p> <p>(3) 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。</p> <p>(4) 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。</p> <p>ハ 政令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、自動車に</p>

区分	営業の施設の基準
	<p>において調理をする場合にあっては、第三号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。</p> <p>ニ 政令第三十五条第九号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに第四号ホの基準は、適用しない。</p> <p>ホ 政令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第一号から第四号までに掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。</p> <p>(3) 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>(4) 製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。</p> <p>ハ 政令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあっては、第一号から第四号までに掲げる基準に加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。</p> <p>(1) 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。</p> <p>(3) 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。</p>
業種別基準	<p>飲食店営業</p> <p>自動車において調理をする場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(2) 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3) 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を有すること。</p>

区分	営業の施設の基準
食肉販売業	<p>イ 処理室を有すること。</p> <p>ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍の設備を処理量に応じた規模で有すること。</p> <p>ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p>
食肉処理業	<p>イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあっては製品が摂氏マイナス十五度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍の設備を処理量に応じて有すること。</p> <p>ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。</p> <p>ホ 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちよう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。</p> <p>(2) 剥皮をする場所は、懸ちよう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。</p> <p>(3) 懸ちよう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。</p> <p>(4) 洗浄消毒設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。</p> <p>ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p>



区分	営業の施設の基準
	<p>(1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。</p> <p>(2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第四イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあっては、成獣一頭あたり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。</p> <p>(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。</p> <p>(4) 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。</p> <p>ト 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。</p> <p>(1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍の設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は各設備は、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。</p> <p>(3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。</p>
食肉製品製造業	<p>イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。</p>
そうざい製造業・複合型そうざい製造業	<p>イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。</p> <p>ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。</p> <p>ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍の設備を有すること。</p>

## 関係法令

### ○食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号） 抜粋

第 1 条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第 3 条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行った者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となった販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第 4 条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律第 145 号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない

（中略）

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第 5 条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第 6 条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第 9 条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第 26 条第 1 項から第 3 項まで又は第 28 条第 1 項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工

し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

一 第6条各号に掲げる食品又は添加物（以下略）

第15条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第48条 乳製品、第10条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であって政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となって管理する施設については、この限りでない。（以下略）

第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

2 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前項の規定により基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第54条及び第57条第1項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。

2 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

3 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第1項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第55条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。

一 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から起算して2年を経過しない者

二 第59条から第61条までの規定により許可を取り消され、その取消しの日から起算して2年を経過しない者

三 法人であつて、その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの

3 都道府県知事は、第1項の許可に5年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

○鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年法律第134号） 抜粋

（目的）

第1条 この法律は、農山漁村地域において鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻な状況にあり、これに対処することが緊急の課題となっていることに鑑み、農林水産大臣による基本指針の策定、市町村による被害防止計画の作成並びにこれに基づく対象鳥獣の捕獲等の許可に係る特例、被害防止施策の実施に係る財政上の措置、協議会及び鳥獣被害対策実施隊の設置並びに捕獲等をした対象

鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等のための措置その他の特別の措置について定めることにより、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。

(捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理)

第10条 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の適正な処理及び食品としての利用等その有効な利用を図るため、必要な施設の整備充実、環境に悪影響を及ぼすおそれのない処理方法その他適切な処理方法についての指導、有効な利用方法の開発、食品としての利用に係る技術の普及、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

(捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等)

第10条の2 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用における安全性を確保するため、当該対象鳥獣の食品等としての安全性に関する情報の収集、整理、分析及び提供に努めなければならない。

2 国及び地方公共団体は、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用の促進を図るため、必要な施設の整備充実、食品としての利用に適した方法による捕獲等に関する情報の提供、食品としての利用に係る技術の普及、食品としての利用等その有効な利用に係る開発又は需要の開拓の取組等に対する支援、加工品の流通の円滑化その他の必要な措置を講ずるものとする。

3 国は、国、地方公共団体、事業者、民間の団体その他の関係者が相互に連携を図りながら協力することにより、被害防止計画に基づき捕獲等をした対象鳥獣の食品としての利用等その有効な利用を図られることに鑑み、これらの者の間の連携の強化に必要な施策を講ずるものとする。

○鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年7月12日法律第88号） 抜粋

(目的)

第1条 この法律は、鳥獣の保護及び管理を図るための事業を実施するとともに、猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保（生態系の保護を含む。以下同じ。）、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止)

第8条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第1項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第11条第1項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第13条第1項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

(鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可)

第9条 学術研究の目的、鳥獣の保護又は管理の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等しようとする者は、次に掲げる場合にあっては環境大臣の、それ以外の場合にあっては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第28条第1項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
- 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
- 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。

(狩猟鳥獣の捕獲等)

第11条 次に掲げる場合には、第9条第1項の規定にかかわらず、第28条第1項に規定する鳥獣保護区、第34条第1項に規定する休猟区（第14条第2項の規定により指定された区域がある場合は、その区域を除く。）その他生態系の保護又は住民の安全の確保若しくは静穏の保持が特に必要な区域として環境省令で定める区域以外の区域（以下「狩猟可能区域」という。）において、狩猟期間（次項の規定により限定されている場合はその期間とし、第14条第2項の規定により延長されている場合はその期間とする。）内に限り、環境大臣又は都道府県知事の許可を受けずに、狩猟鳥獣（第14条第1項の規定により指定された区域においてはその区域に係る特定鳥獣に限り、同条第2項の規定により延長された期間においてはその延長の期間に係る特定鳥獣に限る。）の捕

獲等をすることができる。

- 一 次条、第14条、第15条から第17条まで及び次章第1節から第3節までの規定に従って狩猟をするとき。
- 二 次条、第14条、第15条から第17条まで、第36条及び第37条の規定に従って、次に掲げる狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
  - イ 法定猟法以外の猟法による狩猟鳥獣の捕獲等
  - ロ 垣、柵その他これに類するもので囲まれた住宅の敷地内において銃器を使用しないとする狩猟鳥獣の捕獲等

(鳥獣の放置等の禁止)

第18条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(銃猟の制限)

- 第38条 日出前及び日没後においては、銃器を使用した鳥獣の捕獲等(以下「銃猟」という。)をしてはならない。
- 2 住居が集合している地域又は広場、駅その他の多数の者の集合する場所(以下「住居集合地域等」という。)においては、銃猟をしてはならない。ただし、次条第1項の許可を受けて麻酔銃を使用した鳥獣の捕獲等(以下「麻酔銃猟」という。)をする場合は、この限りでない。
  - 3 弾丸の到達するおそれのある人、飼養若しくは保管されている動物、建物又は電車、自動車、船舶その他の乗物に向かって、銃猟をしてはならない。

(狩猟免許)

- 第39条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許(以下「狩猟免許」という。)を受けなければならない。
- 2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。
  - 3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第9条第1項の許可を受けてする場合及び第11条第1項第2号(同号イに係る部分を除く。)に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類	狩猟免許の種類
網を使用する猟法又は第2条第6項の環境省令で定める猟法	網猟免許
わなを使用する猟法	わな猟免許
装薬銃を使用する猟法	第一種銃猟免許
空気銃を使用する猟法	第二種銃猟免許

- 4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をするほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等をするすることができる。

(狩猟者登録)

第55条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事(以下この節において「登録都道府県知事」という。)の登録を受けなければならない。ただし、第9条第1項の許可を受けてする場合及び第11条第1項第2号(同号イに係る部分を除く。)に掲げる場合は、この限りでない。

(狩猟者登録証の携帯及び提示義務等)

- 第62条 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者登録証を携帯し、国又は地方公共団体の職員、警察官その他関係者から提示を求められたときは、これを提示しなければならない。
- 2 狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、狩猟者記章を衣服又は帽子的見やすい場所に着用しなければならない。
  - 3 網猟免許又はわな猟免許に係る狩猟者登録を受けた者は、狩猟をするときは、その使用する猟具ごとに、見やすい場所に、住所、氏名その他環境省令で定める事項を表示しなければならない。

(報告義務)

第66条 狩猟者登録を受けた者は、その狩猟者登録の有効期間が満了したときは、環境省令で定めるところにより、その日から起算して30日を経過する日までに、その狩猟者登録に係る狩猟の結果を登録都道府県知事に報告しなければならない。

○動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年10月1日法律第105号）抜粋

（目的）

第1条 この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もつて人と動物の共生する社会の実現を図ることを目的とする。

（基本原則）

第2条 動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

（動物を殺す場合の方法）

第40条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

○と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号） 抜粋

（この法律の目的）

第1条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の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その他の措置を講じ、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

第3条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。

3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後1年以上の牛若しくは馬又は1日に10頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。

4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。

5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

（と畜場の衛生管理）

第6条 と畜場の設置者又は管理者は、と畜場の内外を常に清潔にし、汚物処理を十分に行い、ねずみ、昆虫等の発生の防止及び駆除に努め、厚生労働省令で定める基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

（獣畜のとさつ又は解体）

第13条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜（生後1年以上の牛及び馬を除く。）をとさつする場合

二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合

三 獣畜が難産、産褥麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合

四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。ただし、前項第1号又は第4号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

（獣畜のとさつ又は解体の検査）

第14条 と畜場においては、都道府県知事が行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならな

- い。
- 2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

(譲受けの禁止)

第15条 何人も、第13条第2項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第3項(同条第4項において準用する場合及び同条第5項の規定の適用がある場合を含む。)の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売(不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。)の用に供する目的で譲り受けてはならない

(とさつ解体の禁止等)

第16条 都道府県知事は、第14条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めたととき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めたとときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
- 三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○食品安全基本法(平成15年5月23日法律第48号) 抜粋

(目的)

第1条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、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。

(食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識)

第3条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

(食品供給行程の各段階における適切な措置)

第4条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程(以下「食品供給行程」という。)におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

(食品関連事業者の責務)

第8条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品(その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。)若しくは添加物(食品衛生法(昭和22年法律第233号)第4条第2項に規定する添加物をいう。)又は器具(同条第4項に規定する器具をいう。)若しくは容器包装(同条第5項に規定する容器包装をいう。)の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者(以下「食品関連事業者」という。)は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

- 2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。
- 3 前2項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

○食品衛生法施行令（昭和 28 年 8 月 31 日政令第 229 号） 抜粋

（営業の指定）

第 35 条 法第 51 条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一 飲食店営業

（中略）

三 食肉販売業（食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態の販売する営業を除く。）

（中略）

九 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（平成 2 年法律第 70 号）第 2 条第 1 号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）第 3 条第 1 項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、第 26 号又は第 28 号に該当するものを除く。）

（中略）

十五 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（以下この号において「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう。）

（中略）

二十五 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第 15 号、第 16 号、第 22 号又は次号から第 28 号までに該当するものを除く。）

二十六 複合型そうざい製造業（前号に規定する営業と併せて第 9 号に規定する営業に係る食肉の処理をする営業（法第 51 条第 1 項第 2 号に規定する食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（以下この号において「重要工程管理」という。）を行う場合に限る。第 28 号において同じ。）又は第 11 号、第 16 号（魚肉練り製品（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含む。）の製造に係る営業を除く。第 28 号において同じ。）若しくは第 24 号に規定する営業に係る食品を製造する営業（重要工程管理を行う場合に限る。第 28 号において同じ。）をいう。）



関係行政機関連絡先

◇鳥獣管理、狩猟、有害捕獲について

行政機関名	住所	電話	所管市町
生活環境部自然環境課	金沢市鞍月1-1	076-225-1477	

◇鳥獣による農作物被害対策、獣肉利活用全般について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部里山振興室	金沢市鞍月1-1	076-225-1631	

◇食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部農業政策課	金沢市鞍月1-1	076-225-1661	

◇鳥獣による農作物被害対策、鳥獣管理、狩猟、有害捕獲、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部 南加賀農林総合事務所管理部	小松市園町八 108-1	0761-23-1707	小松市、加賀市、 能美市、川北町
農林水産部 石川農林総合事務所管理部	白山市馬場2-113	076-276-0528	白山市、野々市市
農林水産部 県央農林総合事務所管理部	金沢市直江南2-1	076-239-1750	金沢市、かほく市、津 幡町、内灘町
農林水産部 中能登農林総合事務所管理部	七尾市小島町二部33	0767-52-2583	七尾市、羽咋市、 志賀町、宝達志水町、 中能登町
農林水産部 奥能登農林総合事務所管理部	輪島市三井町洲衛 10-11-1	0768-26-2320	輪島市、珠洲市、 穴水町、能登町

◇食品衛生、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
健康福祉部薬事衛生課	金沢市鞍月1-1	076-225-1443	
健康福祉部 南加賀保健福祉センター 食品保健課	小松市園町又48	0761-22-0794	小松市、加賀市、 能美市、川北町
健康福祉部 石川中央保健福祉センター 食品保健課	白山市馬場2-7	076-275-2253	白山市、野々市市、か ほく市、津幡町、内灘 町
健康福祉部 能登中部保健福祉センター 食品保健課	七尾市本府中町 ソ27-9	0767-53-6892	七尾市、羽咋市、 志賀町、宝達志水町、 中能登町
健康福祉部 能登北部保健福祉センター 食品保健課	輪島市鳳至町畠田 102-4	0768-22-2028	輪島市、珠洲市、 穴水町、能登町
健康福祉部食品安全対策室	金沢市鞍月1-1	076-225-1445	
金沢市保健所	金沢市西念3丁目4 番25号	076-234-5102	金沢市

石川県野生獣肉の衛生管理及び品質確保に  
関するガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)

令和3年8月発行

石川県農林水産部里山振興室  
〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1  
TEL:076-225-1631  
FAX:076-225-1618