

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

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など、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など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など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月に策定した「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、ニホンジカを加えたガイドラインに改訂することとしました。

今後、本ガイドラインが、野生獣肉の解体処理施設の設置や、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。

平成25年3月

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	2	
(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52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	作業工程区分	3	
2	捕獲者が遵守すべき事項	3	
(1)	捕獲	3	
(2)	放血	4	
(3)	運搬・搬入	5	
(4)	情報の記録	6	
3	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	7	
(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	と体受入れ	8	
ウ	解体前処理	9	
エ	解体（内臓摘出・はく皮・洗浄・トリミング・枝肉分割）	10	
オ	カット（枝肉の分割、脱骨、細切）	12	
カ	包装・保管	12	
キ	廃棄	12	
(4)	自主検査	12	
(5)	情報の記録	13	
第5	食肉処理業者以外の営業者の留意事項	13	
第6	流通に必要な表示内容	14	
第7	食品のトレーサビリティ	14	
第8	イノシシ・ニホンジカ肉の調理における安全確保	15	
記録用紙様式			
【様式1】	個体受入記録表	16	
【様式2】	と体解体時の確認記録表	17	
【様式3】	食肉処理作業の自主点検表	18	
資料			
【資料1】	営業の施設の基準	19	
【資料2】	営業施設における公衆衛生上講ずべき措置の基準	20	
関係法令			24
関係行政機関連絡先			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など、と殺・解体などの方法、そのために必要な設備・器具の設置、異常の有無の確認など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など、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、食中毒などを防ぐため、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など、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）
- ・農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号、以下「JAS法」という。）
- ・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）などまでの行為
- 捕獲者
鳥獣保護法第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52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52条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けた施設

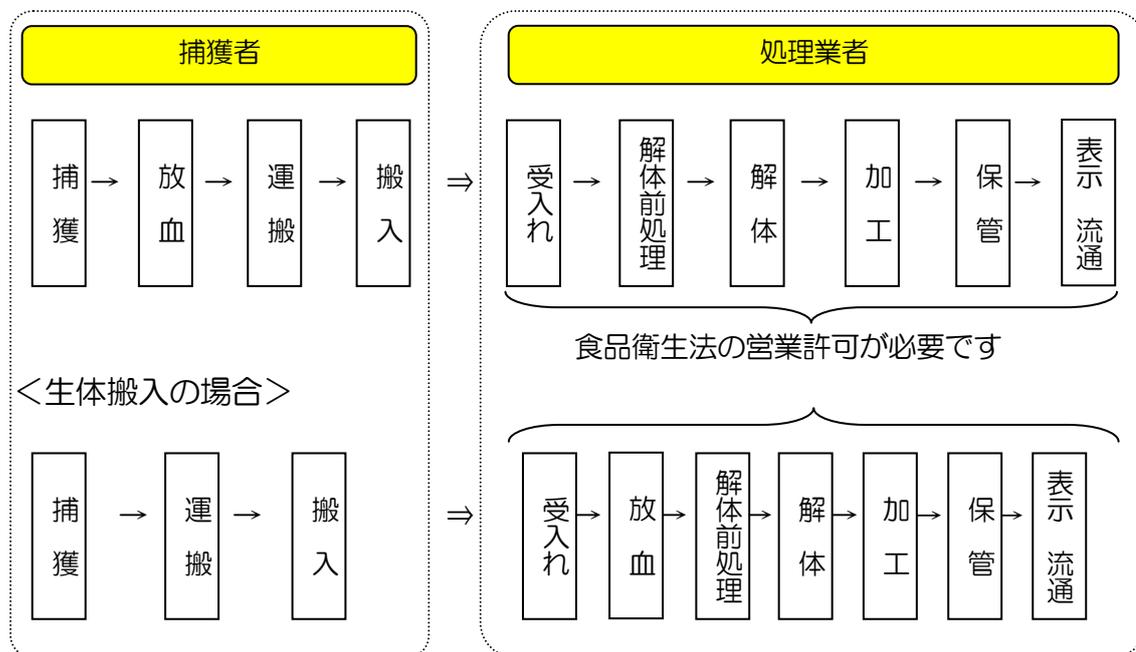
(2) 食品衛生法第52条第1項の規定による営業許可に関する用語の定義

- 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（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜をと殺し、若しくは解体する営業、又は食鳥処理場又はと畜場で解体された鳥獣の肉、内臓などを分割し、若しくは細切する営業
- 食肉販売業
鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業（許可を受けた食肉販売業者が細切包装した食肉を、他の者が保管し、注文配送する場合も対象とされる）
- 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を製造する営業
- そうざい製造業
通常副食物としてそのまま供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業（食肉製品製造業等に該当するものを除く）

第4 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

1 作業工程区分

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。



2 捕獲者が遵守すべき事項

(1) 捕獲

捕獲から搬入まではできるだけ短期間で行ってください。

ア 捕獲者の健康状況

放血などの際に捕獲者が肉などに触れる可能性があるため、発熱や下痢など体調不良の場合は、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、転倒や打ち身などにより体を痛め、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など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など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る。

※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もの
- 神経症状を呈し、拳動に異常があるもの
- 顔面その他に異常な形(奇形)を有するもの
- ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの
- 脱毛が激しいもの
- 痩せている度合いが著しいもの
- 大きな外傷が見られるもの
- 皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの
- 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られるもの
- 下痢により尻周辺が著しく汚れているもの
- その他、外見上明らかな異常が見られるもの

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は判断さ

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

- ・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、かつ汚染されないよう衛生的に取り扱ってください。

ウ 胸部の放血

- ・胸部を狙撃した個体は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を放血してください。

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、少なくとも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。
- ・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、軍手など繊維製のものは使用しないでください。

(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、できるだけ短期間に搬入し、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、捕獲時期、捕獲場所、処理施設までの運搬時間などから判断して、内臓を摘出しなければ品質が低下する恐れがある場合には、捕獲現場等で摘出を行っても差し支えありませんが、その場合は、シートの上で作業するなど衛生面に十分留意し、腹部の開口部や内部が汚染されないようにしてください。

イ 運搬方法

個体を引きずり降ろすなど、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「個体受入記録表」(様式1)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。

- 捕獲者の氏名、連絡先
- 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候
- 捕獲者の健康状況
- 捕獲方法(銃・わな)、被弾・止め刺し部位、わなにかかった部位
- 放血の有無、放血開始時刻、放血場所
- 内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所
- 冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 性別、推定年齢、推定体重・外見の異常の有無
- 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。

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。

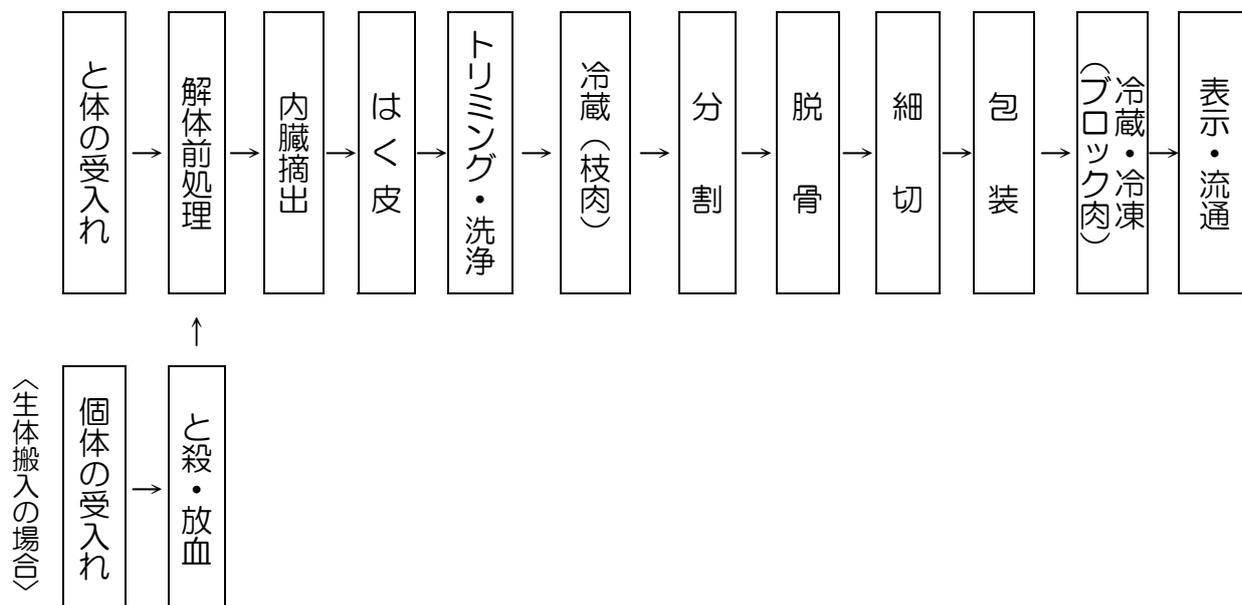
<内臓>

- 形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか
- 血液の色、粘性などに異常はないか
- リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- 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

3 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52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。

さらに、上記に加え、次の設備や器具を処理施設に設置してください。

ア と体の洗浄区域

受入れしたと体を飲用に適する水を用いて十分に洗浄できるような洗浄区域を設けてください。洗浄区域はその他の施設とは区画され、その他の施設を汚染しない構造である必要があります。

イ と体の懸吊（吊り下げ）設備

内臓摘出やはく皮作業を衛生的かつ効率的に行うために、と体の懸吊設備を設けてください。また、懸吊を行うには専用の懸吊ハンガーを使用すると、衛生的かつ安全に作業を行うことができます。

ウ 消毒設備

処理作業に用いるナイフや器具、容器等を確実に消毒できるよう、処理室内に83℃以上の温湯の供給が可能な煮沸式消毒設備を設けてください。

また、浄化槽設置でなく公共下水道の接続している施設の場合には、200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムを消毒に使用することも有効です。

なお、次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合は、次の点に留意してください。

- ・十分な換気を行うこと

- ・使用後は、流水ですすぐか拭き取ること
- ・作り置きはせず、使いきること
- ・他の洗剤（特に酸性）と混ぜないこと

※ 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すべき措置の基準

処理を行う際の公衆衛生上講すべき措置の基準は、石川県食品衛生法施行条例別表第1（資料2）に定めるもののほか、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、転倒や打ち身など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"> ・足取りがおぼつかないもの ・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの ・顔面その他に異常な形（奇形）を有するもの ・ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの ・脱毛が激しいもの ・痩せている度合いが著しいもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、化膿部位が見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）などが見られるもの ・下痢により尻周辺が著しく汚れているもの ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの
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などから、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、「個体受入記録表」（様式1）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"> • 捕獲者の氏名、連絡先 • 捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候 • 捕獲者の健康状況 • 捕獲方法（銃・わな）、被弾・止め刺し部位、わなにかかった部位 • 放血の有無、放血開始時刻、放血場所 • 内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所 • 冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法 • 性別、推定年齢、体重、体温 • 外見の異常の有無 • その他の特記事項 |
|--|

生体のまま受け入れる場合には、処理室とは別のとさつ放血室において、「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、とさつ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、作業靴などの洗浄・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、前掛けなど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、結束バンドなどを使い、二重結さつとするのがより衛生的です。

エ 解体（内臓摘出・はく皮・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などの異常の有無を確認し、「と体解体時の確認記録表」（様式2）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・枝肉共通>

- ・形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- ・腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか
- ・血液の色、粘性などに異常はないか

<内臓>

- ・リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか
- ・胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
- ・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

<枝肉>

- ・筋肉や脂肪は水っぽくないか
- ・関節が腫れていないか
- ・筋肉中に寄生虫はいないか

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、軍手など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など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 内臓摘出作業における衛生管理

- ・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、食中毒菌など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、洗浄水の飛散など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。
- 開腹など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など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などは、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。

③ はく皮作業

- 体表の被毛には病原微生物やダニなど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など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、他の設備など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、切除した部位などは、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。

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・腹腔周囲などは特に丁寧に洗浄してください。

- ・血液凝塊、被毛、消化管内容物など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、「工 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。
- ・冷蔵庫又は冷凍庫は、適切な温度が保たれるよう管理してください。

キ 廃棄

- ・食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、皮、骨、切除した部位などは、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。

(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、「個体受入記録表」(様式1)及び「と体解体時の確認記録表」(様式2)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、「食肉処理作業自主点検表」(様式3)に基づき、点検し記録してください。

また、これらの記録表(様式1、2、3)は、2年以上保管してください。

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るとともに、色や臭い等の異常や異物の付着などがいないか確認し、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し、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、保管も含めて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。

6 飲食店での調理提供

イノシシ・ニホンジカの肉を調理提供する際は、煮る・焼くなどの方法により十分な加熱調理を行ってください。また、生肉の提供は行わないでください。

なお、飲食店等の営業施設の同一敷地内だと体を解体する場合は、内臓摘出やはく皮等の作業による営業施設の汚染等を防止するため、必要に応じて食肉処

理業の施設基準に準じた施設設備を設けるなど、本ガイドラインを遵守し、適切に処理してください。

7 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においては、製造過程で中心部の温度が85℃以上の状態で1分間以上の加熱を行ってください。

第6 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品衛生法、JAS法、景品表示法、計量法、食肉の表示に関する公正競争規約などの関係法令により、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、商品回収など万が一の際などに必要となります。
- 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、用途など) |
| (2) 原産地 (「国産」)
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) 単価の表示 (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)」など) |

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など販売形態の別など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など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・ニホンジカなど野生の肉は、細菌やウイルス、寄生虫等による感染症や食中毒など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85℃以上の状態で1分間以上の加熱調理をして食べるようにしてください。

食肉は10℃以下で保管し、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>

【様式1】

個体受入記録表

1 捕獲に関する情報

捕獲者の氏名	
連絡先	
捕獲日時	平成 年 月 日 () 午前・午後 時 分
捕獲場所	市・町
捕獲時の天候、気温	天気： 気温： °C
捕獲者の健康状態	発熱：有・無、 下痢：有・無、 風邪症状：有・無
捕獲方法	銃・箱わな・くくりわな・その他 ()
被弾又は止め刺し部位	頭部・頸部・胸部(心臓)・腹部・その他 ()
くくりわなのかかり部位	右前肢・左前肢・右後肢・左後肢・その他 ()
放血の状況	放血：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、場所：
内臓摘出の状況	摘出：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、場所：
冷却の状況	冷却：有・無、開始時刻：午前・午後 時 分、方法：
その他特記事項	

2 個体に関する情報

性別、推定年齢	オス・メス	歳前後
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	°C (計温部位：)	
個体の状態	足取りがおぼつかない	有・無
	神経症状を呈し、挙動に異常がある	有・無
	顔面その他に異常な形(奇形)	有・無
	ダニ類など外部寄生虫の著しい寄生	有・無
	激しい脱毛	有・無
	著しい痩せ	有・無
	大きな外傷	有・無
	皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多く見られるなど、化膿部位が見られる	有・無
	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	有・無
	下痢により尻周辺が著しく汚れている	有・無
その他、外見上明らかな異常	有・無	
その他特記事項		
受入の可否	受入：可 ・ 不可 (不可の理由：)	
受入個体管理番号		
受入年月日	平成 年 月 日 ()	

※少しでも異常が認められた場合は、全部廃棄してください。
 ※この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。
 ※該当する部分を○で囲み、必要事項を記載してください。
 ※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

【様式2】

と体解体時の確認記録表

受入個体管理番号	
受入年月日	平成 年 月 日（ ）

1 解体時の確認項目

内臓・枝肉 共通	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか	有・無
	腫瘍、膿瘍、結節、出血等の異常はないか	有・無
	血液の色、粘性などに異常はないか	有・無
内臓	リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどに異常はないか	有・無
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有・無
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有・無
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有・無
枝肉	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有・無
	関節は腫れていないか	有・無
	筋肉中に寄生虫はいないか	有・無
その他	その他、明らかな異常はないか	有・無
使用の可否	受入：可 ・ 不可 （不可の理由： ）	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※少しでも異常が認められた場合は、全部廃棄してください。

※この記録表は、受入個体 1 頭ごとに作成してください。

※該当する部分を○で囲み、必要事項を記載してください。

※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

【様式3】

食肉処理作業の自主点検表

点検日： 平成 年 月 日

		点 検 項 目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	処理室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		温湯による消毒（83℃以上）あるいは、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒は適切に行ったか		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝等に汚物が付着していないか		
	冷蔵室	清潔に保たれていたか		
		温度は適温に保たれていたか（ ℃）		
処理作業に関する点検項目	受入 はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は清潔であったか		
		作業服、履物等は清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		消化管の内容物や土等による汚染はないか		
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷蔵	枝肉が壁、床等と接触していないか		
		解体後速やかに10℃以下で冷却したか		
	加工	手指は清潔であったか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
	包装	手指は清潔であったか		
		包装材又は容器の破損はないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
		冷凍庫内で包装材又は容器の破損はないか		
	廃棄	廃棄物は適正に管理、処理したか		

※点検結果の欄には、「○：良好」「△：おおむね良好」「×：不良」のいずれかを、
改善事項の欄には、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入してください。
※この記録表は、作成後2年以上保管してください。

改善状況	
------	--

【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2（第3条関係）

	区分	営業の施設の基準
共通基準	施設の構造	<p>イ 営業施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置がされているものは、この限りでないこと。</p> <p>ロ 営業施設の周囲は、排水が良く、かつ、清掃しやすい材料で作られ、適当な勾配があること。</p> <p>ハ 食品、添加物、器具、容器等(以下「食品等」という。)を取り扱う室(以下「食品等取扱室」という。)は、間仕切りその他適当な方法で住居と一定の区画をしてあること。</p> <p>ニ 食品等取扱室は、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた適当な広さを有すること。</p> <p>ホ 食品等取扱室の天井は、すき間がなく、清掃しやすい構造であり、なるべく明色であること。</p> <p>ヘ 食品等取扱室の内壁は、床面から少なくとも1メートルまで耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。</p> <p>ト 食品等取扱室の床は、耐水性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。</p> <p>チ 食品等取扱室のうち製造室(調理室を含む。)は、作業に必要な自然光線を十分取り入れる構造であり、人工照明による場合は、作業面において100ルクス以上の明るさが保たれるよう措置されていること。</p> <p>リ 食品等取扱室(冷蔵室、冷凍室、貯氷室及び発酵室を除く。)は、換気が十分行われる構造であり、油蒸気、水蒸気等が発生する場所には、換気フード及び換気扇を設けてあること。</p> <p>又 食品等取扱室の窓、出入口その他開放する場所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けてあること。</p> <p>ル 営業施設には、従業員数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けてあり、かつ、それには専用の作業衣、履物等を備えてあること。</p> <p>ヲ 食品等取扱室には、使用に便利な場所に、従業員専用の流水式で消毒液を備えた手洗設備を設けてあること。</p> <p>ワ 食品等を洗浄する場合の食品等取扱室には、使用に便利な場所に、食品等の取扱数量に応じた適当な数の流水式洗浄設備を設けてあること。</p>
	食品等取扱設備	<p>イ 食品等取扱室には、食品等の取扱品目及び取扱数量に応じた機械、器具類を備え付けてあること。</p> <p>ロ 原料、製品等を冷蔵又は冷凍保存する必要がある場合は、これらを保存することのできる設備を設けてあること。</p> <p>ハ 調理台及び作業台は、ステンレス製又は合成樹脂製であること。ただし、作業台については、作業の内容により、これにより難しい場合は、この限りでない。</p> <p>ニ 機械、器具類のうち、固定したもの及び移動し難いものは、作業が便利で、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に配置されていること。</p> <p>ホ 機械、器具類の食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法による殺菌が可能なものであること。</p> <p>ヘ 営業施設には、食品等を衛生的に保存することができる戸棚、</p>

区分	営業の施設の基準
給水及び汚物処理	<p>格納箱その他の食品等の保存設備を設けてあること。</p> <p>ト 温度、圧力等の調整装置がある設備には、正確な温度計、圧力計その他の計器を見やすい位置に備え付けてあること。</p> <p>チ 製造過程において熱媒体又は冷媒体を使用する営業施設には、これを正確に計測できる設備を設けてあること。</p> <p>イ 営業施設には、水道水又は官公立の衛生試験機関若しくは登録検査機関が飲用に適すると認めた水を豊富に供給できる設備を設けてあること。</p> <p>ロ 水道水以外の水を使用する場合は、水源、給水施設等は、汚染防止の措置が講ぜられ、必要に応じて保健所長が適当と認めた殺菌設備又は浄水設備のあるものであること。</p> <p>ハ 食品等取扱室には、耐水性材料で作られた十分な容量のある汚臭及び汚物の漏れないふた付きの廃棄物容器を備えてあること。</p> <p>ニ 営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、従業員数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。</p> <p>ホ 営業施設には、製造、調理又は加工の過程において廃水、廃棄物、有害ガス、悪臭等が生ずる場合は、必要に応じ、これらを適切に処理する設備を設けてあること。ただし、廃水については、排水管が終末処理場のある下水道に接続している場合は、この限りでないこと。</p>
業種別基準 飲食店営業	<p>イ 営業施設には、原材料置場及び調理室並びに必要なに応じ、下処理場及び配膳室を設けてあること。ただし、調理室については、オープンキッチン形態であって客席と一定の区画をした調理場を設けてある場合及び食品を調理しない場合は、この限りでない。</p> <p>ロ 食品を摂氏 10 度以下に保つことのできる冷蔵庫を設けてあること。</p> <p>ハ 洗浄槽は、2槽以上とすること。ただし、自動洗浄設備のある場合は、この限りでない。</p> <p>ニ 生食用食品を調理する場合は、専用のまな板及び包丁を備えてあること。</p> <p>ホ 客に飲食させる場合の営業施設には、使用に便利な場所に客用の流水式手洗設備を設けてあること。</p> <p>ヘ 客に飲食させる場合の営業施設には、食品等取扱室に衛生上支障がない位置に、客の収容数に応じた数の便所を設けてあること。便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備及び消毒液を備えた流水式手洗設備を設けてあること。ただし、従業員用の便所が客が使用するのに便利な位置にあって、客の収容数及び従業員の数に応じた適当な大きさがある場合は、この限りでない。</p> <p>ト 仕出し及び弁当を調製する施設においては、放冷設備を設けてあること。</p> <p>チ 食肉販売施設で自家製ソーセージ及び食肉を調理し、直接客に販売する施設においては、次の1から6までに掲げる構造、設備を設けてあること。ただし、1及び2に掲げるものについては、自家製ソーセージのみを調理する場合は、この限りでない。</p> <p>1 自家製ソーセージ専用の調理室を設けること。</p>

区分	営業の施設の基準
	2 自家製ソーセージ専用の冷蔵設備を設けること。 3 洗浄用給湯設備を設けること。 4 添加物の保管設備及び添加物の量を正確に秤量できる計器を備え付けること。 5 製品の中心温度を測定できる温度計を備えること。 6 各工程で行う自主検査のための検査装置を備えること。
食肉処理業	イ 営業施設には、取扱品目に応じ、原料を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる原料保管用冷蔵庫、とさつ放血室、処理室、製品を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる製品保管用冷蔵庫、包装室及び羽毛、骨等の置場を設けてあること。ただし、原料保管用冷蔵庫及び製品保管用冷蔵庫については、原料又は製品を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫を設けてある場合は、この限りでない。 □ 生体又はと体の搬入場所は、処理後の食肉等の搬出場所と別になっていること。 ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
食肉販売業	イ □に該当する食肉販売業以外のもの 1 営業施設には、食肉取扱室を設けてあること。 2 営業施設には、食肉を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。 3 ハム、ソーセージ等を細切する場合は、専用の機械、器具類を設けてあること。 □ 包装をした食肉のみの販売業 1 冷蔵保存する場合 営業施設には、食肉を常に摂氏 10 度以下で保存することのできる冷蔵庫又は冷蔵陳列設備を設けてあること。 2 冷凍保存する場合 営業施設には、食肉を常に摂氏零下 15 度以下で保存することのできる冷凍庫又は冷凍陳列設備を設けてあること。
食肉製品製造業	イ 営業施設には、製造品目に応じ、原料保管室、原料取扱室、製造室、くん煙室、製品保管室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備が設けられている場合は、この限りでない。 □ 製造室には、放冷設備を設けてあること。 ハ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。
そうざい製造業	イ 営業施設には、原料保管室、製造室及び製品保管室並びに必要なに応じ、原料処理室及び包装室を設けてあること。ただし、原料保管室及び製品保管室については、原料又は製品を衛生的に保管することのできる適当な設備を設けてある場合は、この限りでない。 □ 原料処理室には、必要に応じ、解凍槽及び原料洗浄設備を設けてあること。 ハ 製造室には、放冷設備を設けてあること。 ニ 営業施設には、機械、器具類の殺菌設備を設けてあること。

【資料2】 営業施設における公衆衛生上講ずべき措置の基準

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（第2条関係）

区分	措置の基準
施設の管理	<p>イ 施設及びその周辺は、毎日清掃し、衛生上支障のないようにすること。</p> <p>ロ 調理場、加工場、製造場、処理場、保管場所、販売所等(以下「作業場」という。)には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>ハ 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>ニ 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分にすること。</p> <p>ホ 年2回以上ねずみ、昆虫等の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。</p> <p>ヘ 作業場内には、犬、猫、小鳥等の動物を入れないこと。</p> <p>ト 窓及び出入口は、みだりに開放しないこと。</p> <p>チ 排水がよく行われるように廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>リ 手洗設備には、手洗いに適当な消毒液を常に補充し、使用できる状態にしておくこと。</p> <p>又 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p>
食品取扱設備の管理保全等	<p>イ 機械、器具類は、その使用目的に応じて使用すること。</p> <p>ロ 機械、器具類の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用すること。</p> <p>ハ 機械、器具類は、作業終了後、清掃又は洗浄をし、必要に応じ、熱湯、蒸気、薬品等により適正な方法で消毒すること。</p> <p>ニ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、薬品等で消毒し、乾燥させ、衛生的に保管すること。</p> <p>ホ 機械、器具類及び分解した部分品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>ヘ 機械、器具類は、常に点検し、故障、破損等があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるように整備しておくこと。</p> <p>ト 温度計、圧力計、秤量計等の計器類は、定期的にその正確度を点検すること。</p> <p>チ 洗剤、殺虫剤、消毒剤等は、それぞれ明確な表示をし、食品等と区別して所定の場所に保管すること。</p> <p>リ 食品の放射線照射業にあっては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。</p>
給水及び汚物処理	<p>イ 水道水以外の水を使用する場合は、飲用に適する水を使用し、年1回以上水質検査を行い、その成績書を営業施設に1年間保存しておくこと。</p> <p>ロ イの水質検査の結果、飲用に不適当なものであることが判明したときは、直ちに保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>ハ 水道水以外の水を使用する場合であって滅菌装置又は浄水装置を設けてあるときは、常にその装置が正常に作動しているかを確認すること。</p> <p>ニ 営業車のタンクの水は、作業前に入れ替えること。</p> <p>ホ 貯水槽を使用する場合は、定期的に水槽の内外を清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>ヘ 廃棄物の処理は、適正に行い、廃棄物の容器は、汚液及び汚臭が漏れないように常に清潔にしておくこと。</p> <p>ト 施設、設備等の清掃用器材は、所定の場所に保管すること。</p> <p>チ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に適正な方法で殺虫及び消毒をすること。</p>
食品等の取扱い	<p>イ 原材料、食品又は添加物の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等に</p>

区分	措置の基準
	<p>ついて点検して、その状況を仕入れ数量、仕入れ年月日等とともに記録し、その記録を1年間保存すること。</p> <p>□ 原材料として使用する生鮮食品は、適正な温度で冷蔵保存すること。</p> <p>ハ 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じないように区画して保存すること。</p> <p>ニ 添加物を使用する場合は、正確に量り、適正に使用すること。</p> <p>ホ 製品は、冷蔵保存する等衛生的に管理すること。</p> <p>ヘ 包装されていない食品(野菜、果物並びに野菜及び果物以外の食品で加工等をして食べるものを除く。)を販売する場合は、衛生的な保管容器に納め、汚染されないように取り扱うこと。</p> <p>ト 営業車に積載する食品は、原則として仕込み場所において、あらかじめ調理加工等をしたものとする。</p> <p>チ 営業車内における食品取扱いは、小分け、盛り付け、加熱処理等簡単な調理加工と包装を行うことに限ること。</p>
定期検査	<p>規格基準の定められている食品、添加物等を製造し、又は加工した場合は、その製品について定期的に検査を行い、その記録を1年間保存すること。</p>
従事者の衛生管理	<p>イ 従事者を保健所長が指示する衛生に関する講習会等に参加させること。</p> <p>□ 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</p> <p>ハ 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、必要に応じてマスク及び帽子を着用すること。</p> <p>ニ 従事者は、常につめを短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>ホ 従事者は、作業場においては、所定の場所以外の場所で次に掲げる行為をしないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 作業衣等の着替えをすること。 2 たばこを吸うこと。 3 つば若しくはたんを吐き、又ははなをかむこと。 4 飲食をすること。
検食	<p>飲食店営業のうち、旅館、弁当屋、仕出し屋その他これらに類する業態において、1回50人食以上又は1日150人食以上を調理した場合は、検食を食事提供後72時間以上保存すること。</p>
管理運営要領	<p>営業者は、施設及び食品等の取扱い等に係る管理運営に関する要領を作成し、従事者に周知徹底させること。</p>
食品衛生責任者に関する遵守事項	<p>イ 営業者は、営業施設の見やすい場所に食品衛生責任者の標識を掲示しておくこと。</p> <p>□ 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たるものとする。</p> <p>ハ 食品衛生責任者は、年1回以上保健所長が認める食品衛生に関する研修会を受講すること。</p>
衛生教育	<p>営業者並びに食品衛生管理者及び食品衛生責任者は、従事者由来の食中毒病因微生物による食品の汚染が防止されるよう、及び製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるように従事者の衛生教育に努めること。</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つ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つ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、薬事法（昭和 35 年法律第 145 号）に規定する医薬品及び医薬部外品は、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 8 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つ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つ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 都道府県は、営業（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を除く。）の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。
- 3 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2項の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 都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業（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を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、条例で、業種別に、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52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つた日から起算して2年を経過しない者
 - 二 第54条から第56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の前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かんがみ、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及びこれに基づく特別の措置等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及び食品としての利用等）

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。

鳥獣の保護及び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、鳥獣の保護を図るための事業を実施するとともに、鳥獣による生活環境、農

林水産業又は生態系に係る被害を防止し、併せて猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保、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、鳥獣による生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止の目的、第7条第2項第5号に掲げる特定鳥獣の数の調整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をしようとする者は、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。)の捕獲等を行うことができる。

- 一 次条、第14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、さく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で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若しくは広場、駅その他の多数の者の集合する場所において、又は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、建物若しくは電車、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2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行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(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の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、動物の虐待の防止、動物の適正な取扱いその他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を防止す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、都道府県知事の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るとき、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るときは、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（一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。）

（中略）

十一 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う。）

十二 食肉販売業

十三 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をいう。）

（中略）

三十二 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、酢の物又はあえ物を製造する営業をいい、第 13 号、第 16 号又は第 29 号に該当する営業を除く。）

（以下略）

関係行政機関連絡先

◇鳥獣保護、狩猟、有害捕獲について

行政機関名	住所	電話	所管市町
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、食品表示について

行政機関名	住所	電話	所管市町
農林水産部農業安全課	金沢市鞍月1-1	076-225-1626	

◇鳥獣による農作物被害対策、鳥獣保護、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	小松市園町ハ 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	金沢市戸水2-30	076-204-2100	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	0767-53-2482	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	0768-22-2011	輪島市、珠洲市、 穴水町、能登町
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)

平成 25 年 3 月発行

石川県環境部自然環境課

〒920-8580 石川県金沢市鞍月 1-1

TEL:076-225-1477

FAX:076-225-1479