

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

平成 31 年 5 月

目 次

1. はじめに	...	1
2. 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)等	...	2
3. ジビエのリスクとは	...	3
1) ジビエの生食の危険性		
2) 家畜とジビエの流通の違いとジビエ処理で求められること		
4. 本手引書が対象とする製品、一般的な製造工程 および対象なる営業者の規模	...	6
1) 対象となる製品		
2) 一般的な製造工程等		
3) この衛生管理の対象となる事業者の規模		
5. ジビエ処理施設における衛生管理	...	8
1) 5S活動、7S活動		
2) 衛生管理計画の作成		
3) 一般衛生管理のポイント		
4) 重要管理のポイント		
5) 計画に基づく実施		
6) 記録・確認・保管		
7) 記録者、衛生管理者等の役割		
8) 検証(いままで実施したことの振り返り)		
6. 情報の提供および情報の収集	...	38
1) 安全に関する情報提供		
2) 健康被害に関する情報提供		
3) 消費者等からの苦情の情報収集		
7. 危機管理(リコールプログラム)	...	39
1) 連絡先一覧表の作成		
2) 保健所の指示・指導		
8. 手順書(どのように実施・確認したらよいか)	...	40
1) 狩猟個体の受入れの確認		
2) 冷蔵・冷凍庫の温度の確認		
3) 温度計の確認		
4) 交差汚染・二次汚染の防止		
5) 器具等の洗浄・消毒・殺菌		
6) トイレの洗浄・消毒		
7) 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など		
8) 衛生的な手洗いの実施		
9. ハンティング時・食肉処理時の注意事項	...	47
1) 動物由来感染症対策		
2) 感染する可能性がある、または、発症する可能性がある 動物由来感染症		

1. はじめに

一般社団法人日本ジビエ振興協会は「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」を作成しました。

本手引書は野生鳥獣（イノシシとシカ）を処理する、食品衛生法の「食肉処理業」の許可を有する施設で、従業員 10 名以下の施設用といたしました。また、自動車（ジビエカー）で解体する施設も対象としました。

本手引書は、厚生労働省が公表した「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」、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（自動車ガイドライン）を基本にしています。そして、一般的衛生管理を主に実施し、記録することを行うことで「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」としました。

記録として、個体ごとに「捕獲・受入個体記録表（日報）：様式 1」と「と体解体時の確認記録表（日報）：様式 3」を、作業日ごとに「従事者等の衛生管理点検表：様式 2」、「食肉処理作業の自主点検表：様式 4」、「金属検出機チェック表：様式 5」、「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表：様式 6」を、1 か月に 1 回、「処理施設の点検：別紙 1」と「処理作業の点検：別紙 2」を記入することとしました。

また、「健康診断結果」、「検便の結果」、「作業員教育・訓練の記録」、「上水道・貯水槽清掃記録」、「下水・浄化槽点検記録」を実施した場合に確認後、保管しておくこととしました。

上述の記録は、最低限の記録です。ガイドライン、自動車ガイドライン、そして、この手引書を読み、記録をしてください。

野生鳥獣の処理は食品衛生上リスクが高い食品です。衛生的な知識を持った技術者が衛生的な器具・機材・施設で処理し、そして、衛生的に処理したことを記録することがジビエを処理・加工・販売する上では必須です。

科学的な背景を理解して、今まで以上に、衛生的なジビエ処理を実施してください。

一般社団法人 日本ジビエ振興協会

2. 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）等

近年、野生鳥獣による農林水産業等に係る被害が深刻化してきていることから、野生鳥獣の適正な管理を行うため、「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」が改正されました。これに伴い、今後、野生鳥獣の捕獲数が増加するとともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれています。

イノシシやシカといった野生鳥獣は、牛や豚などの家畜と異なり、餌や飼養方法などの管理はされていません。野生鳥獣はE型肝炎ウイルス、腸管出血性大腸菌、カンピロバクターなどの病原物質を保有している可能性があります。また、自然の中で生存しているため内部寄生虫、外部寄生虫が100%感染・付着しています。さらに、食用に解体するとき病気の有無等の公的検査が義務づけられていないため、これらの動物由来の肉は、食品衛生上のリスクが高い食品といえます。

厚生労働省はホームページ上に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」および「カラーアトラス」、「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（自動車ガイドライン）」を公開しています。

この手引書は、これらに従って記述しています。よって、事前に「ガイドライン」と「カラーアトラス」を、自動車でジビエを処理する方は、さらに「自動車ガイドライン」をご覧ください。

- ・「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」

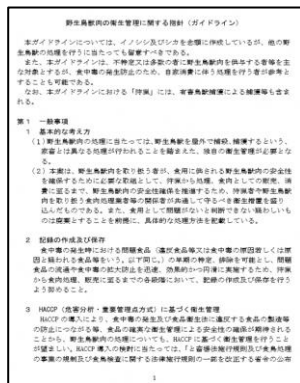
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/GLhonbun_1.pdf

- ・「カラーアトラス」

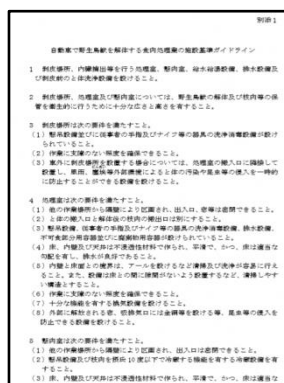
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/bessi.pdf>

- ・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（自動車ガイドライン）

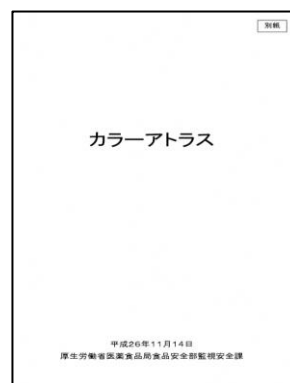
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000200775.pdf>



ガイドライン



自動車ガイドライン



カラーアトラス

ポイント

ガイドラインでは「ジビエの処理・加工工程で1頭を処理するごとや汚染された場合はその都度 83℃以上の温湯を用いること等による洗浄・消毒」を要求しています。電気ポットでもかまいませんので、83℃以上の温湯と 83℃以上であることが証明できる温度計を準備してください。

3. ジビエのリスクとは

1) ジビエの生食の危険性

ジビエは野生動物であり、家畜と異なり生産段階での管理ができていません。よって、いろいろな動物由来感染症や寄生虫を保有していることを熟知していなければなりません。

表1にイノシシおよびシカの各種病原体・寄生虫保有状況を示します。各病原体の特徴や症状等については47ページ以降の「9.1) 動物由来感染症対策、9.2) 感染する可能性がある、または、発症する可能性のある動物由来感染」に記述しました。このように多くの動物由来感染症や寄生虫を保有しています。そして、これらの病原体・寄生虫は加熱することによって死滅するため、**ジビエ料理は確実に加熱することが重要です。**

1.1~2.1%のイノシシの0~0.1%のシカの血液や肝臓から、E型肝炎ウイルス遺伝子が検出されています。シカ肉を生で食べた人がE型肝炎に発症した事例も報告されています。また、輸血用血液製剤を輸血された患者がE型肝炎に感染し、亡くなる事例が平成29年に発生しました。これは、献血者が食べた生のシカ肉にウイルスが潜み、

表1 イノシシおよびシカの各種病原体・寄生虫保有状況

動物種	病原体	検査部位	保有率	陽性検体数/検査検体数	報告年	引用文献
イノシシ	E型肝炎ウイルス	血液	1.1%	1/89	2009	1)
	E型肝炎ウイルス	血液	2.1%	3/140	2011	2)
	E型肝炎ウイルス	血液	1.8%	18/995	2017	3)
	E型肝炎ウイルス	血清および肝臓	1.1%	2/176	2017	4)
	病原性大腸菌	糞便	10.1%	14/139	2017	4)
	カンピロバクター ジェジュニ/コリ	糞便	0.8%	1/121	2013	5)
	カンピロバクター ジェジュニ/コリ	糞便	69.5%	107/154	2017	4)
	サルモネラ	糞便	7.4%	9/121	2017	5)
	サルモネラ	糞便	7.1%	2/28	2017	6)
	サルモネラ	糞便	1.6%	2/124	2017	4)
	エルシニア エンテロコリチカ	糞便	3.2%	5/154	2017	4)
	住肉胞子虫	筋肉	70.7%	111/157	2017	4)
	シカ	E型肝炎ウイルス	血液	0.1%	1/976	2017
E型肝炎ウイルス		血清および肝臓	0%	0/82	2017	4)
腸管出血性大腸菌		糞便	13.0%	3/23	2017	6)
腸管出血性大腸菌		糞便	3.1%	4/128	2013	5)
病原性大腸菌		糞便	3.7%	3/81	2017	4)
カンピロバクター ジェジュニ/コリ		糞便	0%	0/128	2013	5)
カンピロバクター ジェジュニ/コリ		糞便	4.5%	4/88	2017	4)
サルモネラ		糞便	0%	0/73	2017	4)
サルモネラ		肝臓	4.3%	1/23	2017	6)
エルシニア エンテロコリチカ		糞便	6.8%	6/88	2017	4)
槍型吸虫		肝臓	20.9%	9/43	2017	4)
住肉胞子虫		筋肉	88.2%	75/85	2017	4)

その血液から作られた血液製剤を輸血したために E 型肝炎に感染した可能性があることが判明しました。献血した者は、献血の 2 カ月ほど前に、シカの生肉を食べたことが確認されています。よって、日本赤十字では「E 型肝炎ウイルスに感染する危険性のあるブタ、イノシシ、シカの肉や内臓を生または生焼けて食べた人については、食べた時点から 6 カ月間は献血を遠慮していただくこと」となっています。このように、症状は出なくても、血液中に E 型肝炎ウイルスを保有している人もいます。E 型肝炎については 49 ページに記載しています。

人が死亡することも多い腸管出血性大腸菌は 3.1~13.0%のシカの糞便から分離されています。病原大腸菌は 10.1%のイノシシの糞便、3.7%のシカの糞便から分離されています。食中毒事例の多いカンピロバクター ジェジュニ/コリは 0.8~69.5%のイノシシの糞便、0~4.5%のシカの糞便から、サルモネラは 1.6~7.4%のイノシシの糞便、4.3%のシカの肝臓から、エルシニア エンテロコリチカは 3.2%のイノシシの糞便、6.8%のシカの糞便から分離されます。よって、イノシシやシカは、消化管の中に多くの食中毒菌を保有しているので、食道と肛門を結さつて、消化管内容物が漏れ出さないようにしないといけません。病原大腸菌、カンピロバクター ジェジュニ/コリ、サルモネラ、エルシニア エンテロコリチカについては 50 ページに記載しています。

寄生虫である住肉胞子虫は 70.7%のイノシシの筋肉、88.2%のシカの筋肉に生息しているという報告があります。住肉胞子虫については 49 ページに記載しています。

このように、狩猟獣は、筋肉、血液、糞便に多くの病原体を保有しています。よって、ジビエ処理施設では、消化管内容物が肉に付着しないように衛生的に解体処理を実施しなければなりません。また、E 型肝炎や住肉胞子虫など、筋肉中に存在する病原体もあることから、消費者は必ず肉の中心部まで加熱して喫食する必要があります。

引用文献

- 1) Sakano ら: Prevalence of Hepatitis E virus (HEV) infection in swine and wild boars in Gunma prefecture, Japan. J. Vet. Med. Sci, 71, 21-25 (2009).
- 2) 石岡大成ら: 2006 年 3 月から 2008 年 3 月に群馬県で捕獲された野生イノシシの E 型肝炎ウイルス保有状況. 日獣会誌, 64(1), 67-70 (2011).
- 3) 前田 健ら: 野生鳥獣の異常の確認方法等に関する研究、H29 年度 厚生労働科学研究報告書.
- 4) 井上圭子ら: 徳島県産ジビエの食中毒原因病原体保有状況、獣医畜産新報、70(4)、263-265 (2017) .
- 5) Sasaki ら: Prevalence and antimicrobial susceptibility of foodborne bacteria in wild boars (*Sus scrofa*) and wild deer (*Cervus nippon*) in Japan. Foodborne Pathog Dis. 10(11), 985-991 (2013).
- 6) 安藤匡子ら: 野生鳥獣の異常の確認方法等に関する研究、H29 年度 厚生労働科学研究報告書.

2) 家畜とジビエの流通の違いとジビエ処理で求められること

図1に「家畜の流通とジビエの流通との違いを示します。家畜（牛・馬・豚・めん羊・山羊）は生産段階では畜産農家で、にわとりは養鶏農家で、家畜保健衛生所等による衛生指導が実施され、農家での管理が行われています。しかし、ジビエは人が関与した生産段階が無く、狩猟時が鳥獣等の生前の状態を知る唯一の機会です。

家畜は「と畜場法」によって、獣医師であると畜検査員によると畜場の監督および1頭ごとの検査が実施されています。にわとりは「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（食鳥検査法）」によって、食鳥処理衛生管理者による1羽ずつの確認、ならびに獣医師である食鳥検査員による食鳥処理場の監督および食鳥検査が実施されています。

家畜とにわたりの食肉を加工・販売・消費するにあたり、食品衛生法の営業許可（食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業等）が必要です。

このように、家畜やにわとりは生産から販売・消費まで、しっかり管理されています。

一方、ジビエは獣医師によると畜検査や食鳥検査は実施されていません。食品衛生法の営業許可のもとで、家畜やにわたりの解体・処理と同等の衛生度が求められています。よって、ジビエを扱う人たちは捕獲から処理・消費まで、高度な衛生知識と技術が求められます。

本 HACCP 手引書はジビエを処理する食肉処理業を運営する人のためのものです。

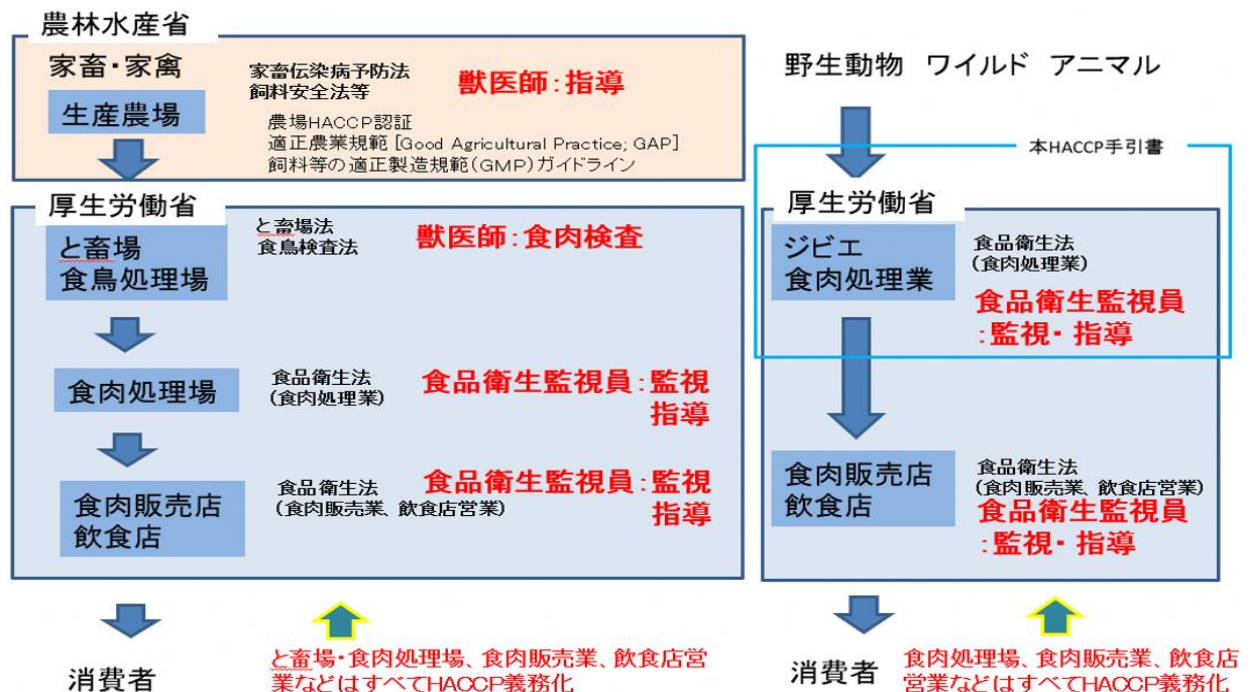


図1 家畜の流通とジビエの流通との違い

4. 本手引書が対象とする製品、一般的な製造工程および対象となる営業者の規模

1) 対象となる製品

本手順書の対象となる製品は、野生鳥獣のうち捕獲されたイノシシおよびシカを処理・加工し、不特定又は多数の者に供与する「イノシシ肉」ならびに「シカ肉」です。なお、本手引書では捕獲されたイノシシおよびシカを、処理・加工する施設を「ジビエ処理施設」と言います。原則として、野外では放血まで実施しジビエ処理施設に搬入したイノシシおよびシカを対象としますが、ガイドラインに沿って屋外で内臓を摘出したイノシシおよびシカも食用にする場合は対象とします。自動車（ジビエカー）で野生鳥獣を解体する食肉処理業であるジビエ処理施設も、本手順書の対象とします。

2) 一般的な製造工程等

ジビエ処理施設でのイノシシおよびシカの一般的な製造工程を図2-1に、ジビエカーを用いた一般的な製造工程・区分を図2-2に示します。

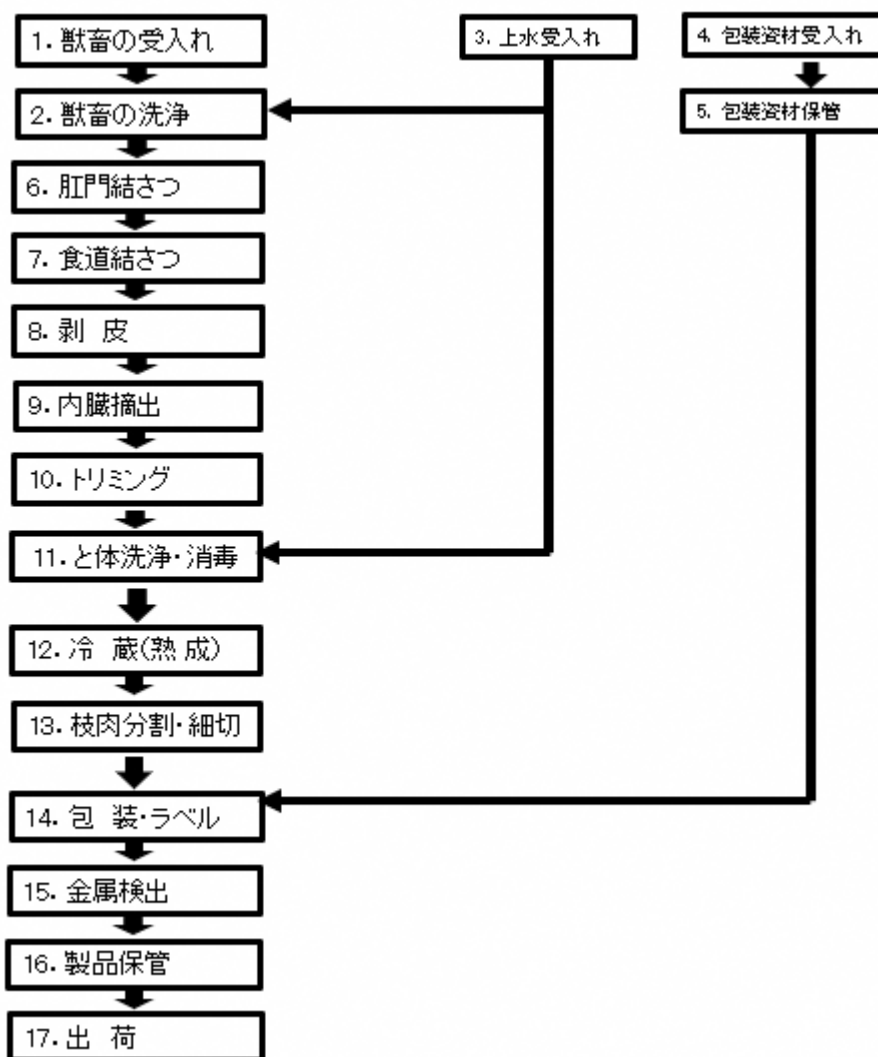


図2-1. 一般的な製造工程

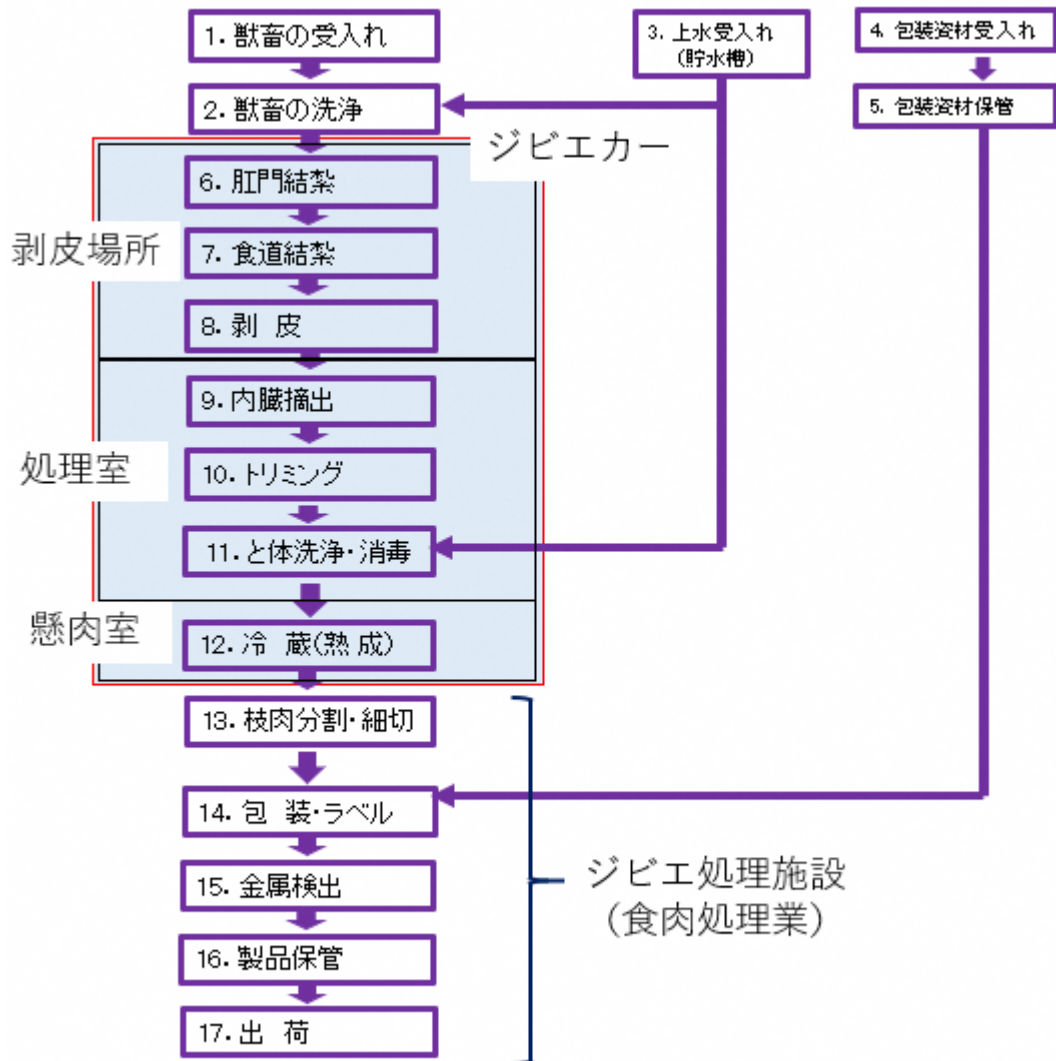


図 2-2. ジビエカーを用いた一般的な製造工程・区分

3) この衛生管理の対象となる事業形態と規模

野生鳥獣（イノシシとシカ）を処理する、食品衛生法の「食肉処理業」の許可を有するジビエ処理施設で、小規模（おおむね従業員 10 名以下）の施設用としました。また、食肉処理業の認可を受けた車（ジビエカー）で処理する場合も含まれます。ジビエカーを用いる場合は、別途、枝肉分割・細切工程以降を行う、食肉処理業の認可を受けたジビエ処理施設が必要となります。そのジビエ処理施設でもこの衛生管理を実施します。

5. ジビエ処理施設における衛生管理

ジビエ処理施設は次の項目を行うことが必要です。

- 5S 活動・7S 活動
- 衛生管理計画の作成
- 計画に基づく実施
- 確認・記録
- 検証（いままで実施したことの振り返り）


1) 5S 活動・7S 活動（図3）

5S 活動は、食品の安全を確保していく上で基本となります。5S は「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「習慣」であり5つをローマ字にした時（Seiri、Seiton、Seisou、Seiketsu、Shuukan）の頭文字の「S」をとって5Sと名付けられました。この活動の目的は「清潔」で、食品に悪影響を及ぼさない状態を作ることです。5S 活動を実行し、食品の製造環境と製造機械・器具を清潔にすることで食品への二次汚染や 異物混入を予防することができます。


7S 活動は5S に「洗淨：Senjyo」「殺菌：Sakkin」を加えたものです。ジビエ処理施設は、食品の製造施設です。「整理、整頓、清掃、清潔、習慣」そして「洗淨、殺菌」を行うことが重要です。

5Sとは（毎日の欠かせない活動）	
整 理	要らない物を撤去する。
整 頓	置く場所を決め、管理する。
清 掃	汚れがない状況にする。
清 潔	整理、整頓、清掃ができていて、綺麗な状態を保つ。
習 慣	ルールを伝え、 ルール通りに実施すること を習慣化する。


5S 活動状況例



工具類は型枠を作ると、何が幾つあるのか一目でわかります。



写真を掲示し、作業服の着用の方法をわかりやすく示します。



樹脂製器具をすべて青色に統一しています。これで検品しやすくなります。

7sは5sに下のことを加えたもの（毎日行ってください）	
洗 淨	床・器具などは洗淨剤とブラシを使用して洗淨
殺 菌	器具は83℃以上の温湯につけて殺菌。また、塩素消毒やアルコール消毒を有効に使用

図3 5S 活動・7S 活動の概要

2) 衛生管理計画の作成

ジビエ処理施設では、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）」に沿った衛生管理を実施しなければなりません。ガイドラインに各々の工程の衛生的な処理方法やチェック項目が提示されています。

ジビエ処理施設の衛生管理計画は、①処理工程について整理・作成したのち、②一般衛生管理と③重要管理の二つに分けて作成します。

3) 一般衛生管理のポイント

衛生の基礎となるものが「一般衛生管理」です。次の項目ごとに対応を記述します。

- ①狩猟個体の受け入れの確認
- ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ③-3 トイレの洗浄・消毒
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

毎日、ジビエ処理施設で実施していることを、一般衛生管理のポイント①～④-2についてなぜ管理が必要なのかを理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えて記載しましょう。

一般的衛生管理のポイント			
①	猟銃個体の受入れの確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-1	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

記載例

いつも行っていることを思い出して書いてください。

一般的衛生管理のポイント			
①	猟銃個体の受入れの確認	いつ	受け入れ時
		どのように	書類記載内容と狩猟個体の目視確認(項目はガイドライン第3(6)など)
		問題があったとき	廃棄
②	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	いつ	始業時
		どのように	温度計で庫内温度を確認する(冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下)
		問題があったとき	冷蔵庫、冷凍庫ともに10℃以上になってしまった食肉は使用しない 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合は修理を依頼
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中
		どのように	衛生作業手順を確認する 1頭ごとに消毒(83℃以上の温湯による消毒)、また、汚染が認められたら、その都度、洗浄、消毒する。1頭ごとに手洗い 汚染が認められたら、その都度、手洗いをする
		問題があったとき	作業手順どおりに実施されていない食肉は使用しない 汚染部位をトリミングを実施し、使用する 衛生作業手順書どおり実施させる
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	作業中と使用後
		どのように	1頭ごとに消毒(83℃以上の温湯による消毒)、また、汚染が認められたら、その都度、洗浄、消毒する
		問題があったとき	作業手順どおりに実施されていない食肉は使用しない 汚染部位をトリミングを実施し、使用する 衛生作業手順書どおり実施させる
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う
		問題があったとき	トイレが汚れていた場合は、再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など	いつ	始業前と作業中
		どのように	作業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は解体・加工作業に従事させない 手に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から使い捨て手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	衛生的な手洗いの実施	いつ	トイレの後、解体作業前、カット作業の前、作業内容変更時、清掃を行った後、手が汚染された後
		どのように	衛生的な手洗いを実施
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なところで、手を洗っていないことを確認したら、すぐに手洗いを実施させる。

4) 重要管理のポイント

製造工程で特に注意すべき項目です。施設によって異なります。過去に不良品等の苦情があった個所を重要な管理とします。例として①と体洗浄・消毒、②冷蔵、③金属検出を示します。過去に金属異物の苦情があった施設は、金属検出機の導入をお考えください。金属検出機が無い場合は作業中の目視と触覚で金属異物の無いことを確認してください。どのように管理するか「管理基準」、「モニタリング方法（何を、どのようにして、頻度、担当者）」、管理基準が守られなかった場合を「逸脱（いつだつ）」と言います。もしも逸脱した場合の「改善措置」、「検証方法（何を、どのようにして、頻度、担当者）」と「記録文書名」を書きます。

重要管理のポイント	
項目	内容
工 程	
管理基準	
モニタリング方法 何を どのようにして 頻度 担当者	
改善措置 担当者	
検証方法 何を どのようにして 頻度 担当者	
記録文書名	

①と体洗浄・消毒、②冷蔵、③金属検出について例を示します。

①と体洗浄・消毒（例）

重要管理のポイント	
項 目	内 容
工 程	11. と体洗浄・消毒
管理基準	流水での洗浄を実施後、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液を3リットル以上枝肉全体に散布
モニタリング方法	
何を	手順書どおり食品添加物用6%次亜塩素酸ナトリウム10mlと水道水3Lを入れた水溶液（200ppm）を作製していること それを全量、ジョウロに入れて枝肉に散布していること
どのようにして	手順書どおり作製し、枝肉に全量散布していることを目視確認し、「枝肉洗浄・消毒記録表」に記入する。
頻度	1頭ごとに
担当者	作業員
改善措置	
措置	管理基準を逸脱した作業を確認した場合は、衛生管理者に報告する 管理基準を逸脱した枝肉は、逸脱していない枝肉と区別し、再度管理手段を実施する 管理基準を逸脱した枝肉で、12. 冷蔵工程を終了した枝肉を発見した場合は、再度管理手段を実施後、冷蔵工程を実施する
担当者	衛生管理者（衛生管理者の監督のもとに作業員に実施させても可）
検証方法	
何を	枝肉洗浄・消毒記録書を確認し承認する（1回/作業日） 改善措置記録表を確認する（発生ごと） 次亜塩素酸ナトリウムの使用期限を確認。使用化学物質記録表を確認（1回/作業日）
どのようにして	
頻度	
担当者	衛生管理者
記録文書名	
記録内容	枝肉洗浄・消毒記録表、改善措置記録表、使用化学物質記録表

と体洗浄・消毒を重要管理とした場合は新たに「枝肉洗浄・消毒記録表」、「改善措置記録表」、「使用化学物質記録表」が必要となります。

②冷蔵（例）

重要管理のポイント	
項目	内容
工程	12. 冷蔵
管理基準	冷蔵庫内温度を常時5℃以下に保持(24時間以内に肉の芯温10℃以下にする)
モニタリング方法	
何を	冷蔵庫の温度計
どのようにして	冷蔵室内温度を目視後、冷蔵庫内温度チェック表に記入。そのチェック表を確認(5℃を超えることが無い)
頻度	作業日の「始業前」、「作業日の午前中1回、午後1回」の計3回以上
担当者	作業者
改善措置	
措置	運用基準を逸脱した作業を確認した場合は、衛生管理者に報告する 運用基準を守るように衛生管理者は冷蔵室の温度を調整する 運用基準を逸脱した枝肉は、管理基準を逸脱しているか枝肉の肉の芯温を測定し、10℃以下なら作業を継続、10℃をこえていたら枝肉は廃棄する 温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整を行う 再調整をしても冷蔵庫/冷凍庫の温度が定めた温度にならない場合は、食肉は異なる冷蔵庫/冷凍庫に速やかに移動させ、機器メーカーに連絡し修理を依頼する
担当者	衛生管理者(衛生管理者の監督のもとに作業者に実施させても可)
検証方法	
何を	冷蔵庫内温度チェック表の記載事項を確認し承認する(1回/作業日)
どのようにして	改善措置記録表を確認する(発生ごと)
頻度	3カ月に1回以上は標準温度計で冷蔵庫/冷凍庫の示す温度の誤差を確認し、冷蔵庫/冷凍庫の示す温度を標準温度計の示す温度に補正する
担当者	衛生管理者
記録文書名	
記録内容	様式6: 冷蔵庫内温度チェック表、改善措置記録表

冷蔵を重要管理とした場合は新たに「改善措置記録表」が必要となります。

③金属検出（例）

重要管理のポイント	
項目	内容
工程	15. 金属検出
管理基準	製品は正常に作動している金属検出機（通常：Fe（鉄球）= 0.4 φ mm、SUS（ステンレス球）= 0.7 φ mmを排除）によって排除されないこと
モニタリング方法	
何を	金属検出機とテストピースを定められたテストピース（Fe（鉄球）= 0.4 φ mm、SUS（ステンレス球）= 0.7 φ mm）を排除できているか確認し、様式5：金属検出機チェック表に記入する
どのようにして	全ての製品を正常に作動している金属検出機を通過させる
頻度	作業日毎に計画された作業スケジュール（製品を通過させる前と後および作業中1時間おきに作動確認）を行う
担当者	作業者
改善措置	
措置	<p>管理基準を逸脱した作業を確認した場合は、不適合品として識別・隔離し、衛生管理者に報告する 衛生管理者のもので、管理基準を守るように金属検出器を調整する 衛生管理者のもので、不適合品を正常に作動している金属検出機に再度通過させる 通過すれば適合品、再び不適合となった場合は、不適合品を調べ金属異物を調べ原因究明をおこなう</p> <p>テストピースで無感知、および排除機能の不備があった場合は正常に反応した時間まで遡り、不適合品として識別・隔離し、衛生管理者に報告する 衛生管理者のもので、管理基準を守るように金属検出機を調整する 衛生管理者のもので、不適合品を正常に作動している金属検出機に再度通過させる 通過すれば適合品とする 衛生管理者は金属探知機の原因究明を行う また、金属検出機メーカーに原因究明や保守点検を依頼する</p>
担当者	衛生管理者（衛生管理者の監督のもとに作業者に実施させても可）
検証方法	
何を	
どのようにして	様式5：金属検出機チェック表を目視で確認し承認する（1回/作業日） 改善措置記録表を確認する（発生ごと） 金属検出機メンテナンス記録簿を目視で確認し承認する（1回以上/月）
頻度	
担当者	衛生管理者
記録文書名	
記録内容	様式5：金属検出機チェック表、改善措置記録表、金属検出機メンテナンス記録簿

金属検出を重要管理とした場合は新たに「改善措置記録表」、「金属検出機メンテナンス記録簿」が必要となります。

④改善措置記録表（例）

いつ、どの工程で、「逸脱内容」（どのような不良があったか）、「措置内容」（どのような改善策を講じたか）、「改善の評価」（今後、この不良がおきないためにどのようなことを実施したらよいか）を記入し保存します。

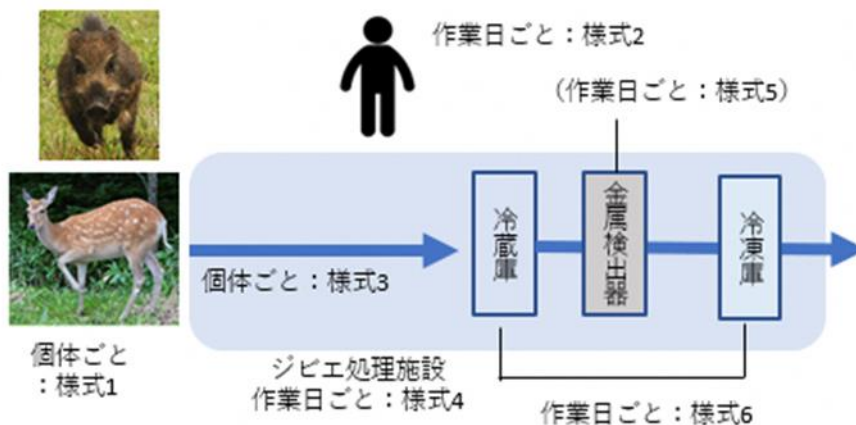
改 善 措 置 記 録 表			
工 程		逸脱年月日	
担当者氏名		衛生管理者氏名	
逸脱内容 (どのような不良 があったか)			
措置内容 (どのような改善 策を講じたか)			
改善の評価 (今後、この不 良がおきないた めにどのような ことを実施したら よいか)			

5) 計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を実施していきます。そのためには、様式、や別紙を活用しましょう。

一般衛生管理項目と様式や別紙との関連は次のとおりです。この手引書の衛生管理計画では下の工程で、様式や別紙による確認を行うことで、一般衛生管理項目を管理しています。

●様式による管理



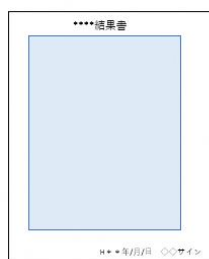
- ①狩猟個体の受け入れの確認・・・様式 1
- ②冷蔵・冷凍庫の温度の確認・・・様式 6
- ③-1 交差汚染・二次汚染の防止・・・様式 4、別紙 1 と別紙 2
- ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌・・・様式 4
- ③-3 トイレの洗浄・消毒・・・様式 4
- ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など・・・様式 2
- ④-2 衛生的な手習いの実施・・・様式 2

様式 1～6 の名称は下に示すとおりです。

- ・ 捕獲・受入個体記録表(日報) (様式 1 : 20 ページ)
- ・ 従事者等の衛生管理点検表 (様式 2 : 22 ページ)
- ・ と体解体時の確認記録表(日報) (様式 3 : 24 ページ)
- ・ 食肉処理作業の自主点検表 (様式 4 : 26 ページ)
- ・ 金属検出機チェック表 (様式 5 : 28 ページ)
- ・ 冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表 (様式 6 : 30 ページ)

●実施済みの結果書の内容を確認して保管することによる管理

「作業員の健康診断の結果書」、「作業員の検便結果書」、「作業員の入社時および定期的に実施する衛生教育や訓練に関する書類」、「貯水槽の定期点検結果書」、「浄化槽の定期点検結果書」等は、衛生管理者が内容を確認したら日付、サイン、をして、保存しておきましょう。保管期間もあらかじめ、決めておきましょう。



****年/月/日 ◇◇サイン
確認したら結果書の隙間に日付とサインをして、保管。

●チェック表による管理

「ジビエ処理施設チェック表」(別紙 1 : 34 ページ)、「ジビエ処理作業チェック表」(別紙 2 : 35 ページ)、その他、「冷蔵庫の在庫確認表」、「出荷確認表」など、トレーサビリティに必要な確認も必要となります。施設に応じた表を作成して、記録してください。

6) 記録・確認・保管

決められた頻度で、記録結果を記録・確認・保管しておきましょう（表2～表4）。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

表2 様式の記録と確認頻度

項目	実施事項	頻度	実施できているかの確認事項	記録・確認・保管
野生獣の個体の受入れ	異常のない個体であるかの確認	個体ごと	捕獲・受入個体記録表（様式1）の記録者による記入および衛生管理者によるチェック	記録・確認は作業日ごと 保管は3年間以上
処理施設の維持管理	施設が衛生的になっているか、消毒装置がきちんと作動しているかなどの確認	作業日ごと	食肉処理作業の自主点検表（様式4）の記録者による記入ならびに衛生管理者によるチェック	
衛生的な処理作業の実施	衛生的な処理が実施されているかの等の確認			
従業員の健康管理	従業員の健康の確認	作業日ごと	従事者等の衛生管理点検表（様式2）の記録者による記入および衛生管理者によるチェック	
解体した野生獣の個体の情報	野生獣の解体時の情報を確認する。可食か不可の判定を記録する	個体ごと	と体解体時の確認記録表（様式3）の記録者による記入および衛生管理者によるチェック	
金属異物の混入防止	金属検出器の動作確認	作業日ごと	金属検出機チェック表（様式5）の記録者による記入および衛生管理者によるチェック	
食肉の腐敗防止、衛生的な食肉の維持	冷蔵庫・冷凍庫は決められた温度で作動しているかの確認	作業日ごと	冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表（様式6）の記録者による記入および衛生管理者によるチェック	

様式1 捕獲・受入個体記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

1.捕獲に関する情報

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名:	番号:
捕獲者の健康状態	発熱:有/無、下痢:有/無、嘔吐:有/無、風邪症状:有/無	
止め刺し者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無	
放血者名、健康状態	発熱、下痢、嘔吐など=有・無	
連絡先	捕獲者	放血者
	止め刺し者	解体者
捕獲日時	平成 年 月 日()	午前/午後 時 分
捕獲場所	市/町	地系
捕獲時の天候、気温等	天気:	気温 °C
捕獲方法	銃/箱わな(檻) / くくりわな / その他()	
被弾または止め刺し、電気ショック行使部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / 耳の後ろ / 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()	
損傷の有無	有/無 損傷部位()	
放血用ナイフの消毒	消毒方法:アルコール / 火炎	
放血の状況	放血:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、場所: 心臓が動いている状態で頸動脈を切断した はい/いいえ 放血液の性状:異常なし 異常あり()	
内臓摘出の状況	摘出:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、場所:	
運搬時の冷却状況	冷却:有/無、開始時刻:午前/午後 時 分、方法:	
施設(または移動式解体処理車)への搬入時刻		
その他特記事項		

2.個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合:妊娠 有/無)	
推定年齢	歳前後	
体重	推定 kg / 実測 kg	
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)	はい / いいえ
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)	はい / いいえ
	銃で狩猟した個体の場合は腹部に着弾している(捕獲時)	はい / いいえ
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)がある	はい / いいえ
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい	はい / いいえ
	脱毛が著しい	はい / いいえ
	痩せている度合いが著しい	はい / いいえ
	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	はい / いいえ
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られる	はい / いいえ
	口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる	はい / いいえ
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている	はい / いいえ	
その他、外見上明らかな異常がある	はい / いいえ	
受入時の体重	キログラム	
受入時の体温	°C(計温部位:)	
受入の可否	受入:可/不可 (不可の理由:)	
受入個体管理番号	(一連番号を付与)	
受入年月日	令和 年 月 日	

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、全部破棄してください。
- * 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、または必要事項を記載してください。
- * 捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者及び放血者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

記載例

様式1 捕獲・受入個体記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者
△△ △△	◇◇ ◇◇

1.捕獲に関する情報

捕獲獣種: ノシ シカ その他()

捕獲者名及び狩猟免許番号	氏名: ●●●●●●●●●●	番号: ●●●●●●●●●●123
捕獲者の健康状態	発熱:有/無(無) 下痢:有/無(無) 嘔吐:有/無(無) 風邪症状:有/無(無)	
止め刺し者名、健康状態	○○○○	発熱、下痢、嘔吐など=有/無(無)
放血者名、健康状態	○○○○	発熱、下痢、嘔吐など=有/無(無)
連絡先	捕獲者 0901*****	放血者 0902*****
	止め刺し者 0902*****	解体者 0903*****
捕獲日時	平成30年 7月 1日(日) 午前/午後 6時 30分	
捕獲場所	板橋 市(町) 加賀 地系	
捕獲時の天候、気温等	天気:晴れ 気温 27℃	
捕獲方法	銃/箱わな(罠) / <u>くくりわな</u> / その他()	
被弾または止め刺し、電気ショック一行使部位	頭部 / <u>頭部</u> / 胸部(心臓) / 腹部 / 耳の後ろ / 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()	
損傷の有無	有/無(無) 損傷部位()	
放血用ナイフの消毒	消毒方法:アルコール / 火炎	
放血の状況	放血 有/無(有) 開始時刻:午前/午後 6時 45分、場所:森田牧場西山すそ 心臓が動いている状態で頸動脈を切断した <u>はい</u> / いいえ	
	放血液の性状:異常なし 異常あり()	
内臓摘出の状況	摘出:有/無(無) 開始時刻:午前/午後 時 分、場所:	
運搬時の冷却状況	冷却:有/無(有) 開始時刻:午前/午後 7時 00分、方法:運搬用冷蔵庫	
施設(または移動式解体処理車)への搬入時刻	午前7:40にAジビエ処理施設に搬入	
その他特記事項		

処理作業が終わったらサイン

該当がないときは線をひく

2.個体に関する情報

性別、妊娠の有無	オス/メス (メスの場合:妊娠 有/無(無))	
推定年齢	1歳前後	
体重	推定 70 kg / 実測 76.2 kg	
異常の確認	足取りがおぼつかない(捕獲時)	はい / いいえ(いいえ)
	神経症状を呈し、挙動に異常がある(捕獲時)	はい / いいえ(いいえ)
	銃で狩猟した個体の場合は腹部に着弾している(捕獲時)	はい / いいえ(いいえ)
	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)がある	はい / いいえ(いいえ)
	ダニ類など外部寄生虫の寄生が著しい	はい / いいえ(いいえ)
	脱毛が著しい	はい / いいえ(いいえ)
	薄せている度合いが著しい	はい / いいえ(いいえ)
	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	はい / いいえ(いいえ)
	皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で見られる	はい / いいえ(いいえ)
	口腔、口唇、下、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水泡)やただれ(びらん、潰瘍)が多く見られる	はい / いいえ(いいえ)
	下痢を呈し尻周辺が著しく汚れている	はい / いいえ(いいえ)
その他、外見上明らかな異常がある	はい / いいえ(いいえ)	
受入時の体重	76 キログラム	
受入時の体温	20℃(計温部位:胸部)	
受入の可否	受入 <u>可</u> / 不可 (不可の理由:)	
受入個体管理番号	(一連番号を付与) R010701-01	
受入年月日	令和元年 7月 1日(日)	

「はい」があったら受け入れてはいけません

1個体に1つ番号をふります。

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、全部破棄してください。
- * 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、または必要事項を記載してください。
- * 捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者及び放血者名、並びに同健康状態の欄は省略できます。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記録者と衛生管理者の2名で記録・確認を行ってください。(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記録者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式 2

令和 年 月 日

従事者等の衛生管理点検表

衛生管理者

点 検 項 目	記録者（作業従事者等）				
作業前					
1 健康診断、検便検査の結果に異常はない。					
2 下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく、健康である。					
3 同居する家族に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人はいない。					
4 手指や顔面に化膿創はない。					
5 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されている。					
6 毛髪が帽子から出ていない。					
7 爪は短く切っていますか。					
8 指輪やマニキュアをしていますが。					
作業終了後					
1 ギビ工作業処理施設の各区（汚染区、準汚染区、清潔区）専用の履物を使っていまし					
2 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていましたか。					
3 手洗い後には使い捨て手袋装着して作業を行いましたか。					
4 汚染区⇨準汚染区、汚染区・準汚染区⇨清潔区への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていました。					
4 トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履き物のまま入っていないですか。					

改善を行った事項

計画的に改善すべき事項

令和 元 年 7 月 1 日

衛生管理者
◇◇◇◇◇◇

処置作業者が
終わったサイン

従事者等の衛生管理点検表

様式 2

点 検 項 目	記録者（作業従事者等）					
	△△△△△1	△△△△△2	△△△△△3	研修者 1	見学者 1	見学者 2
作業前						
1 健康診断、検便検査の結果に異常はない。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 下痢、嘔吐、発熱などの症状がなく、健康である。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 同居する家族に下痢、嘔吐、発熱などの症状がある人はいない。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 手指や顔面に化膿創はない。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
5 着用する外衣、帽子は毎日専用で清潔のものに交換されている。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
6 毛髪が帽子から出していない。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
7 爪は短く切っていますか。	✓	✓	①	✓	✓	✓
8 指輪やマニキュアをしていますが。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
作業終了後						
1 ジビエ作業処理施設の各区（汚染区、準汚染区、清潔区）専用の履物を使っていましたか。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2 手洗いを適切な時期に適切な方法で行っていましたか。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3 手洗い後には使い捨て手袋装着して作業を行いましたか。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 汚染区⇨準汚染区、汚染区、汚染区⇨清潔区⇨準汚染区⇨清潔区への移動の際には外衣、履き物の交換（履き物の交換が困難な場合には、履物の消毒）が行われていました。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4 トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履き物のまま入っていないですか。	✓	✓	✓	✓	✓	✓
改善を行った事項						
①爪が長かったので、爪切りをしたあとに、作業を実施：△△△△△3	入室者がいた場合は記入					
計画的に改善すべき事項						
その他						
研修者は△△△ジビエ処理施設から10：00-12：30時	見学者は〇〇大学10：00-10：20					

様式3

と体解体時の確認記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

受入個体管理番号	(付与した一連番号)
受入年月日	令和 年 月 日()

1 解体時の確認項目

全身	著しいダニ等の外部寄生虫、糞便汚染等はないか	有/無
	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有/無
内臓	心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか	有/無
	心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか	有/無
	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有/無
	血液の色や粘性に異常はないか	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
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	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
	肉眼で筋肉中に寄生虫が確認できないか	有/無
	銃弾等の異物はないか	有/無
	大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	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

--

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、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、または必要事項を記載してください。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式3

と体解体時の確認記録表(日報)

※個体ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者
△△ △△	◇◇ ◇◇

受入個体管理番号	(付与した一連番号) R010701-01
受入年月日	令和元年年 7月 1日(月)

処理作業が終わったらサイン

1 解体時の確認項目

全身	ダニ等の外部寄生虫、糞便汚染等はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	腫瘍、膿瘍、異常な出血等はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
内臓	心臓は切開し、左右の弁等にイボ等の異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	心臓は切開し、心臓の筋肉断面に白斑等の異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	リンパ節の大きさ、硬さ、色、臭い等に異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	血液の色や粘性に異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	表面や断面に白色点、変色部分等はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	肝臓や肺等に寄生虫はいないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	銃弾等の異物はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
枝肉	その他、内臓の大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	筋肉や脂肪は水っぽくないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	関節は腫れていないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	筋肉中に寄生虫はいないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	銃弾等の異物はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
その他	大きさ、硬さ、色、臭い等の異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
	その他、明らかな異常はないか	有 <input checked="" type="radio"/> 無 <input type="radio"/>
使用の可否	受入 <input checked="" type="radio"/> 不可 (不可の理由:)	

「有」があったら食用として受け入れてはいけません

2 その他の異常、異常発生時の措置

なし

※注意事項

- * 異常が認められた個体は、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、または必要事項を記載してください。
- * この記録表は、作成後3年以上保管してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記録者と衛生管理者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみの場合は特例として記録者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式4

食肉処理作業の自主点検表

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者

点検日： 令和 年 月 日

施設に関する点検項目		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		ア. 温度による消毒処置を使用(83℃以上)		
		イ. 次亜塩素酸Na等による消毒		
		ウ. 使用した消毒剤名()		
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか		
	冷蔵室	床や排水溝等に汚物が付着していないか		
		清潔に保たれていたか		
	加工室	温度は10℃以下に保たれていたか		
		作業前の器具・設備は清潔であったか		
金属検出機	包装用の器具・設備は清潔であったか			
	始業前、終業後にテストピースを用いて動作確認を行ったか			
トイレ	トイレは清潔であったか			
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(作業者の外傷などの有無)		
		作業服や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		
	トリミング 洗浄	消化管の内容物や土砂等による汚染はないか		
		枝肉に被毛は付着していないか		
	冷蔵	洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
		枝肉と壁や床等との接触がないか		
	加工	解体後速やかに冷却したか		
		手指は清潔であったか(外傷などの有無)		
		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		
	金属検出機	異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
		カットチャートに則して解体を行ったか		
	包装	金属検出機の作動は正常だったか		
		手指は清潔であったか(外傷などの有無)		
		包装材または容器の破損等はないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
廃棄	冷凍保管の間で包装材または容器の破損はないか			
	廃棄物は適正に管理・処理したか			

※注意事項

- * 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」のいずれかを記入後、何をしたかを記入してください。
- * 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記帳者と確認者の2名で記録・確認を行ってください。
(※ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記帳者のみでよい。)
- * 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

記載例

処理作業が終わったらサイン

様式4

食肉処理作業の自主点検表

※作業日ごとに記録を行う

記録者	衛生管理者
△△ △△	◇◇ ◇◇

点検日： 令和元年 7月 1日

		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか	○	
		消毒は適切に行ったか	○	
		ア. 温度による消毒 処置を使用 (83℃以上)	○	
		イ. 次亜塩素酸Na等による消毒	○	
		ウ. 使用した消毒剤名()		
		作業後の器具・設備は洗浄・消毒したか	○	
	冷蔵室	床や排水溝等に汚物が付着していないか	○	
		清潔に保たれていたか	○	
	加工室	温度は10℃以下に保たれていたか	○	
		作業前の器具・設備は清潔であったか	○	
加工室	包装用の器具・設備は清潔であったか	○		
	金属検出機	始業前、終業後にテストピースを用いて動作確認を行ったか	○	
トイレ	トイレは清潔であったか	○		
	受入はく皮内臓抽出	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(作業者の外傷などの有無)		○		
作業服や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砂等による汚染はないか		○		
トリミング		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	枝肉と壁や床等との接触がないか	△	○	
	解体後速やかに冷却したか	○		
加工	手指は清潔であったか(外傷などの有無)	○		
	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	○		
	カットチャートに則して解体を行ったか	○		
金属検出機	金属検出機の作動は正常だったか	△		
包装	手指は清潔であったか(外傷などの有無)	○		
	包装材または容器の破損等はないか	○		
	適切なラベル表示を行ったか	○		
	冷凍保管の間で包装材また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	○		

該当がないときは線をひきます

壁との接触が疑われたので、トリミングを実施した

※注意事項

- 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。
- 施設の従事者が2人以上の場合は必ず記録者と衛生管理者の2名で記録・確認を行ってください。(ただし、施設の従事者が1名のみ場合は特例として記録者のみでよい。)
- 該当無しの項目は空欄にせず、斜線等を記載してください。

様式5

金属検出機チェック表

管理基準：テストピースを検出できること
 (製品を通過させる前と後および作業中1時間おきに作動確認)

年月日	区分(いずれかに○)*	測定時刻	反応**	作業者 (サイン)	不良時の 改善措置等	衛生管理者 (日付と サイン)
1	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
2	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
3	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
4	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
5	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
6	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
7	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
8	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
9	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
10	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
11	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
12	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
13	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
14	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
15	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
16	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
17	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
18	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
19	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
20	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
21	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
22	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
23	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
24	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
25	始業・作業中・終業	:	良好・不良			

*: 始業時と終業時には必ず実施すること。お昼休みをとったときは午前と午後の始業時と終業時に実施すること。また、始業後1時間を経過したら作業中にも実施すること。

** : 鉄(Fe)およびステンレススチール(SUS304)等、使用機種用のテストピースを探知した場合は良好、探知しなかった場合は不良

***: 記録者とは異なる確認者がいる場合は、あらかじめ確認する頻度を定め、確認すること

様式5

金属検出機チェック表

管理基準:テストピースを検出できること
(製品を通過させる前と後および作業中1時間おきに作動確認)

記載例

処理作業が終
わったらサイン

年月日	区分(いずれかに○)*	測定時刻	反応**	記録者 (サイン)	不良時の 改善措置等	衛生管理者 *** 日付とサイン)
1 R元6.30	始業・作業中・終業	9:15	良好・不良	△△		
2 "	始業・作業中・終業	10:00	良好・不良	△△		R01/6/30 ◇◇
3 R元7.1	始業・作業中・終業	13:00	良好・不良	△△		
4 "	始業・作業中・終業	14:00	良好・不良	△△		
5 "	始業・作業中・終業	14:25	良好・不良	△△	金属検出器 を調整し、 14:00-のもの を再度検査	R01/7/1 ◇◇
6 "	始業・作業中・終業	14:30	良好・不良	△△		
7 "	始業・作業中・終業	14:45	良好・不良	△△		R01/7/1 ◇◇
8	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
9	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
10	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
11	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
12	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
13	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
14	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
15	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
16	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
17	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
18	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
19	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
20	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
21	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
22	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
23	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
24	始業・作業中・終業	:	良好・不良			
25	始業・作業中・終業	:	良好・不良			

異常が
あったら
衛生管理
者と呼ぶ。
衛生管理
者も一緒
にこの工
程に立ち
会ったら
サイン。

*: 始業時と終業時には必ず実施すること。お昼休みをとったときは午前と午後の始業時と終業時に実施すること。また、始業後1時間を経過したら作業中にも実施すること。

** : 鉄(Fe)およびステンレススチール(SUS304)等、使用機種用のテストピースを探知した場合は良好、探知しなかった場合は不良

*** : 記録者とは異なる衛生管理者がいる場合は、あらかじめ確認する頻度を定め、確認すること

様式6

冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表

冷蔵・冷凍庫 ○○○ 管理基準: 0℃以下 (許容範囲: ●~●℃)

この冷蔵庫は●℃以下でなければなりません。●℃を以上になったら衛生管理者に連絡をしてください。

年月日	区分(いずれかに○)	測定時刻	庫内温度	記録者 (サイン)	不良時の改善 措置等	衛生管理者 *(日付とサイン)
1	肉保管中・空運転中	:	℃			
2	肉保管中・空運転中	:	℃			
3	肉保管中・空運転中	:	℃			
4	肉保管中・空運転中	:	℃			
5	肉保管中・空運転中	:	℃			
6	肉保管中・空運転中	:	℃			
7	肉保管中・空運転中	:	℃			
8	肉保管中・空運転中	:	℃			
9	肉保管中・空運転中	:	℃			
10	肉保管中・空運転中	:	℃			
11	肉保管中・空運転中	:	℃			
12	肉保管中・空運転中	:	℃			
13	肉保管中・空運転中	:	℃			
14	肉保管中・空運転中	:	℃			
15	肉保管中・空運転中	:	℃			
16	肉保管中・空運転中	:	℃			
17	肉保管中・空運転中	:	℃			
18	肉保管中・空運転中	:	℃			
19	肉保管中・空運転中	:	℃			
20	肉保管中・空運転中	:	℃			
21	肉保管中・空運転中	:	℃			
22	肉保管中・空運転中	:	℃			
23	肉保管中・空運転中	:	℃			
24	肉保管中・空運転中	:	℃			
25	肉保管中・空運転中	:	℃			
26	肉保管中・空運転中	:	℃			
27	肉保管中・空運転中	:	℃			
28	肉保管中・空運転中	:	℃			
29	肉保管中・空運転中	:	℃			
30	肉保管中・空運転中	:	℃			

*: 記録者とは異なる衛生管理者がいる場合は、あらかじめ確認する頻度を定め、確認すること

様式6

冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表

記載例

冷蔵・冷凍庫No: 3(枝肉) 管理基準: 5℃以下 (許容範囲: 0~5℃)

この冷蔵庫は5℃以下でなければなりません。4℃を以上になったら衛生管理者に連絡をしてください。

年月日	区分(いずれかに○)	測定時刻	庫内温度	記録者 (サイン)	不良時の改善 措置等	衛生管理者 *(日付とサイン)
1 令和元.6.30	肉保管中・空運転中	8:00	3.2℃	△△		
2	肉保管中・空運転中	12:00	2.8℃	△△		
3	肉保管中・空運転中	17:30	3.9℃	△△		
4	肉保管中・空運転中	17:30	3.9℃	△△		令和元.6.30 ◇◇
5 令和元.7.1	肉保管中・空運転中	7:00	2.2℃	△△		
6	肉保管中・空運転中	11:50	4.4℃	△△	設定温度を3℃に 調整	令和元.7.1 ◇◇
7	肉保管中・空運転中	11:58	3.9℃	△△		令和元.7.1 ◇◇
8	肉保管中・空運転中	15:10	2.8℃	△△		
9	肉保管中・空運転中	17:45	3.3℃	△△		令和元.7.1 ◇◇
10	肉保管中・空運転中	:	℃			
11	肉保管中・空運転中	:	℃			
12	肉保管中・空運転中	:	℃			
13	肉保管中・空運転中	:	℃			
14	肉保管中・空運転中	:	℃			
15	肉保管中・空運転中	:	℃			
16	肉保管中・空運転中	:	℃			
17	肉保管中・空運転中	:	℃			
18	肉保管中・空運転中	:	℃			
19	肉保管中・空運転中	:	℃			
20	肉保管中・空運転中	:	℃			
21	肉保管中・空運転中	:	℃			
22	肉保管中・空運転中	:	℃			
23	肉保管中・空運転中	:	℃			
24	肉保管中・空運転中	:	℃			
25	肉保管中					
26	肉保管中					
27	肉保管中					
28	肉保管中・空運転中	:	℃			
29	肉保管中・空運転中	:	℃			
30	肉保管中・空運転中	:	℃			

処理作業が終
わったらサイン

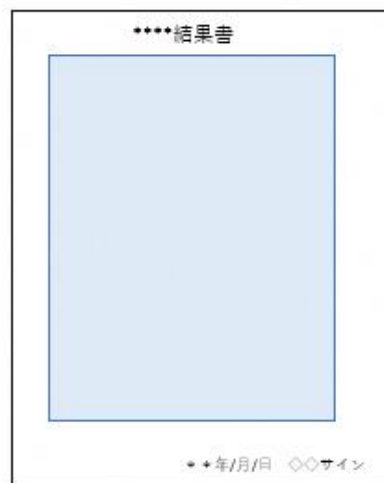
決められた温
度を超えそう
になったら、決
められたこと
を実施

誰がみてもわかるように冷凍・冷蔵庫No. 管理基準 (許容範囲) を決めておき、決められた温度を超えそうになったら、どのようにするかを明記

*: 記録者とは異なる衛生管理者がいる場合は、あらかじめ確認する頻度を定め、確認すること

表3 実施済み結果書等の内容の記録・確認・保管等

項目	実施事項	頻度	実施できているかの確認事項	記録・確認・保管
作業員の健康管理	健康診断の結果の確認	従業員ごと 実施ごと（1回/年）	衛生管理者による健康診断結果の確認と写しの保管	確認は実施ごと、および1回/年以上 保管は次の健康診断結果を受領するまで
作業員の健康管理	検便の結果の確認	従業員ごと 実施ごと（1回/月）	衛生管理者による検便結果の確認と写しの保管	確認は実施ごと、および1回/月以上 保管は1年間以上
作業員の衛生教育・訓練	作業員の入社時および定期的に衛生教育や訓練を実施	従業員ごと 実施ごと	衛生管理者による衛生教育・訓練の確認と衛生教育に使用した資料や訓練の内容について記録した記録簿の保管	確認は実施ごとおよび1回/月以上 保管は3年間以上
上水道の衛生管理	水道水であれば記録不要 貯水槽があれば定期点検の結果の確認	実施ごと（1回/年）	衛生管理者による貯水槽清掃記録の保管	確認は実施ごとおよび1回/年以上 保管は3年間以上
下水・浄化槽の衛生管理	浄化槽の定期点検の実施・結果の確認	作業ごと	衛生管理者による浄化槽の定期点検の実施記録の保管	確認は実施ごとおよび1回/年以上 保管は3年間以上



* *年/月/日 ◇◇サイン

確認したら結果書の隙間に日付とサインをして、保管。

表4 別紙による記録・確認・保管等

項目	実施事項	頻度	実施できているかの確認事項	記録・確認・保管
ジビエ処理施設の点検	施設を巡回し、そ族昆虫の発生があるか、手洗いや消毒装置はきちんと作動しているか、器具等の保管施設は衛生的か、トイレは衛生的か等の確認	定期的（1回/月）な点検	衛生管理者による「ジビエ処理施設チェック表（別紙1）」での確認	記録・確認は実施毎 保管は3年間以上 保健所が立ち入りした場合は食品衛生監視員による確認を依頼
ジビエ処理作業の点検	施設を巡回し、作業を観察し、衛生的な処理作業が実施できているか等の確認	定期的（1回/月）な点検	衛生管理者による「ジビエ処理作業チェック表（別紙2）」で確認	

別紙1

ジビエ処理施設チェック表(1か月ごとに実施)

令和 年 月 日

記録者	衛生管理者

点検項目	点検結果
1 巡回点検の結果、ねずみやこん虫の発生はありませんか。	
2 ねずみやこん虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が1年以上保存されていますか。	
3 汚染区域と非汚染区域が明確に区分されていますか。	
4 各作業区域の入り口手前に手洗い設備、履き物の消毒設備(履き物の交換が困難な場合に限る)が設置されていますか。	
5 作業台は用途別に相互汚染ないように設置されていますか。	
6 排水口は排水が飛散しない構造になっていますか。	
7 全ての移動性の器具、容器等を衛生的に保管するための設備が設けられていますか。	
8 トイレには、専用の手洗い設備、専用の履き物が備えられていますか。	
9 施設の清掃は、全ての食品が処理場内から完全に排出された後、適切に実施されましたか。(天井、内壁のうち床面から1m以上の部分)	
10 施設は隔壁等により、不潔な場所から完全に区別されていますか。	
11 施設の床面は排水が容易に行える構造になっていますか。	
12 トイレ、休憩室および更衣室は、隔壁により食品を取り扱う場所と区分されていますか。	

改善を行った点

計画的に改善すべき点

別紙2
ジビエ処理作業チェック表(1か月ごとに実施)

令和 年 月 日

記録者	衛生管理者

点検項目	点検結果
1 きちんと手を洗った後に、使い捨ての手袋を装着し、消毒をして作業をしていますか(作業の開始前)。	
2 汚染した場合は、手洗い、消毒して作業をしていますか(消毒薬入りの石鹸で手洗い洗浄)。	
3 処理する獣体が替わることや汚染が確認された場合にナイフ等の使用器具の消毒を実施していますか(83℃以上の温湯に浸す)。	
4 区分処理区域ごとに、決められた履き物や服装等で作業をしていますか。	
5 食道結さつ、肛門結さつはきちんと行っていますか。	
6 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していますか。	
7 内臓の異常の有無の確認は、きちんと行われていますか(内臓全体の観察と心臓の切開・観察)。	
8 洗浄前に、枝肉全体を観察し、獣毛等の付着物が付いているか否かを確認し、付着物が付いている場合は、水で洗い流さずに、トリミングを実施していますか。	
9 不要な場所で、水を流して処理作業をしていませんか(処理場内で水を使うところは枝肉洗浄場所のみです)。	
10 ラベルや輸送箱は衛生的なところに保管していますか。	

改善を行った点

計画的に改善すべき点

7) 記録者、衛生管理者等の役割

きちんと役割を決める必要があります。

- (1) 一人ですべて実施している場合：記録者であり、衛生管理者でもあります。よって、記録者と衛生管理者の二つの欄に記入してください。衛生管理者は、食品衛生責任者や HACCP 管理者等、食品衛生を熟知した人でなければなりません。

記録者	〇〇〇〇	衛生管理者	〇〇〇〇
-----	------	-------	------

- (2) 二人で実施している場合：その作業を実施する人が記録者となり、他の人が衛生管理者となります。衛生管理者は、食品衛生責任者や HACCP 管理者等、食品衛生を熟知した人でなければなりません。

記録者	〇〇〇〇	衛生管理者	△△△△
-----	------	-------	------

- (3) 複数で実施している場合：衛生管理者は作業を実施する人が行っても、作業を実施しない人が行ってもかまいません。衛生管理者と定めた人が管理をします。衛生管理者は、食品衛生責任者や HACCP 管理者等、食品衛生を熟知した人でなければなりません。

記録者	〇〇〇1	記録者	〇〇〇2
記録者	〇〇〇3	記録者	〇〇〇4
記録者	〇〇〇5	記録者	〇〇〇6
衛生管理者	△△△△		

8) 検証（いままで実施したことの振り返り）

定期的ですべての記録を確認します。確認をしたら、用紙の欄外に日付とサインを記入します。

クレームなど、衛生上の問題が繰り返して発生している場合は、原因を突き止め、その原因に対応することが必要となります。

今まで実施してきたことが良かったのか、悪かったのか、悪ければどこを直せば、より衛生的なジビエ処理を行うことができるかを定期的に振り返ります。

6. 情報の提供および情報の収集

- 1) **安全性に関する情報提供**：ジビエは食肉であり冷蔵（10℃以下）で保存します。ジビエは糞便や腸内容物に食中毒菌を保有しており、解体作業中に糞便や消化管内内容物が獣肉の表面に付着することもあります。また、E型肝炎ウイルスは血液や肝臓に存在します。住肉胞子虫やトリヒナという寄生虫は筋肉中に生息しています。よって、これらの病原体を殺滅するには中心部までの加熱が必要です。各病原体の保有率等は3ページに記述しました。よって、生食用として提供してはいけません。消費者に対して「10℃以下で保存してください」、「賞味期限内に食べてください」、「加熱して食べてください」等、販売するジビエ等についての安全性に関する情報提供を十分に行ってください。

- 2) **健康被害に関する情報収集**：販売した食肉等に関して、消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が販売したジビエ等に起因する、又はその疑いがあると診断されたもの）や食品衛生法に違反する食品等に関する情報を収集した時は、保健所等へ速やかに報告してください。

- 3) **消費者等からの苦情の情報収集**：消費者等から販売したジビエ等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入、その他の苦情であって、健康被害につながるおそれが否定できないというような情報を受けた場合は、保健所等へ速やかに報告してください。
何かあったら保健所へ連絡してください（39 ページ 7. 危機管理（リコールプログラム））。

7. 危機管理（リコールプログラム）

食べ物の事故は、人に健康危害を及ぼすおそれがあるので、事故発生時には直ちに製品回収をするか否か、どの範囲の製品を回収するか否かなどを判断し、迅速に対応することで消費者への健康危害を最小限にしなければなりません。製品回収にあつては、事故の内容と行政の指導等に基づいて判断しますが、消費者の健康を一番に考えて行動してください。地元の保健所の食品衛生監視員に相談するのが一番良い方法です。事故発生時には情報公開が大原則です。また、回収するためにはトレーサビリティ（食品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態）が必要で、トレーサビリティができていないと全品回収となります。

1) 連絡先一覧表の作成

緊急時にすぐに連絡ができるように、表5のような連絡先一覧表を作っておいてください。

表5 緊急時連絡一覧表（例）

場所・担当	電話・ファックス番号	e-mailアドレス
〇〇〇保健所	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
	FAX:0***-***-****	
〇〇〇町役場 経済産業課	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
	FAX:0***-***-****	
社長	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
△△△△	緊急連絡先:090-***-***-****	
衛生管理者	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
△△△△	緊急連絡先:090-***-***-****	
出荷問屋	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
	FAX:0***-***-****	
出荷先1	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
	FAX:0***-***-****	
出荷先2	電話:0***-***-****	e-mail:****@*****.jp
	FAX:0***-***-****	

2) 保健所の指示・指導

保健所の食品衛生監視員の指示や指導等に従い、回収計画を作成し、行動してください。

8. 手順書（どのように実施・確認したらよいか）

1) 狩猟個体の受け入れの確認

⇒ **様式1 捕獲・受入個体記録表（日報）を活用**

(1) 狩猟個体が到着したら、ガイドライン 第3 野生動物の運搬時における取扱（6）に従い、次のイ～ヲ等が書かれた様式1を受け取る。

- 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

なお、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項目は次のイ～ルである。

- 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
- ヘ 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) **様式1**に未記載の箇所があるものは、再記入を促す。

(3) **様式1**にト「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、異状が一つでもあれば、食用に供してはならず、廃棄する。

(4) **様式1**で、食用可能と判断した場合は、受け入れの可否欄は受入可に、不可食と判断した場合は、受け入れの可否欄は受入れ不可に○をつけて、不可の理由を

記述する。

(5) 不可の場合は、あらかじめ決めた方法に従い廃棄する。

2) 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

⇒様式6（冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表）を活用

- (1) 温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるものが便利です。「この冷蔵庫は何度で設定しているか等」が温度計の横に貼っていると、温度がおかしい時にすぐにわかります。
- (2) 決めた頻度（例：作業日の「始業前」、「作業日の午前中1回、午後1回」）の計3回）に従って、温度を測定し様式6に記入します。また、肉保管中か空運転中かも記入します。
- (3) 指定している温度にならない場合等の、問題があったときは、あらかじめ決めた方法に従い対応します。

例)

- ・運用基準を逸脱した作業を確認した場合は、衛生管理者に報告する。
- ・運用基準を守るように衛生管理者は冷蔵室の温度を調整する。
- ・運用基準を逸脱した枝肉は、管理基準を逸脱しているか枝肉の芯温を測定し、10℃以下なら作業を継続、10℃を超えていたら枝肉は廃棄する。
- ・温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整を行う。
- ・再調整をしても冷蔵庫/冷凍庫の温度が定めた温度にならない場合は、食肉は異なる冷蔵庫/冷凍庫に速やかに移動させ、機器メーカーに連絡し修理を依頼する。
- ・温度計の精度の確認（校正）を行う。3カ月に1回以上は標準温度計で冷蔵庫/冷凍庫の示す温度の誤差を確認し、冷蔵庫/冷凍庫の示す温度を標準温度計の示す温度に補正する。標準温度計を用いるのが良い方法ですが、無い場合は、次の3) 温度計の制度確認（校正）を参考にしてください。

3) 温度計の確認

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手順を参考に精度の確認を行いましょう。また、その頻度も決めておきましょう。

- (1) 砕いた氷を用意します。水に温度計のセンサーを入れ、静置（約1分）後に表示温度が0℃になることを確認します。
- (2) 次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置（約1分）後に表示温度が100℃になることを確認します。
- (3) 確認したという記録を保管しておきます。

(注意)

1. やかんは直火の輻射熱影響を受けるため電気ケトルを使いましょう。
2. 施設の海拔高度や気圧によっては、100℃（沸点）にならないことがあります。

4) 交差汚染・二次汚染の防止

⇒様式4（食肉処理作業の自主点検表）、別紙1（ジビエ処理施設チェック表）と別紙2（ジビエ処理作業チェック表）を活用

ガイドライン 第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱 4. 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理の（1）～（6）が交差汚染、二次汚染の防止箇所になります。（1）～（6）が守られていなかった場合は、その工程で処理された野生鳥獣は、あらかじめ決められた方法に従い、対処をします。これらを様式4、別紙1、別紙2に記入します。

（1）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。

- ① 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと
- ② 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。
- ③ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
- ④ 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。）83℃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。

- ① 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小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。
- ② はく皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- ③ 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。
- ④ 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- ⑧ 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。

- ⑨ 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。
 - ① 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。
 - ② 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。
 - ③ 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。
 - ④ 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。
 - ⑤ 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）83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
 - ⑥ 摘出した内臓についてはガイドラインの「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。
 - ① 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。
 - ② 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに83℃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。
 - ① 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。
 - ② 飲用適の水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
 - ③ 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を行うこと。
- (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。

5) 器具等の洗浄・消毒・殺菌

⇒様式4（食肉処理作業の自主点検表）を活用

- (1) 処理に使用するナイフ、枝肉を吊るす又環、剥皮台等（作業時）
 - 1頭処理するごとに、また、汚染が認められた都度、流水に夜洗浄後、83℃以上の温湯、塩素系殺菌剤、70%アルコールを用いて殺菌する。
- (2) 処理に使用するナイフ、枝肉を吊るす又環、剥皮台等（作業終了後）

流水にて洗浄後、83℃以上の温湯、塩素系殺菌剤、70%アルコールを用いて殺菌する。良く乾燥させ、清潔な場所で保管します。

(3) ふきん、タオル等

水道水で水洗いをする。洗剤をつけて泡立て、良く洗浄する。水道水でよく洗剤を洗い流す。可能であれば、沸騰したお湯で5分間以上煮沸殺菌または塩素系殺菌剤で殺菌を行います。清潔な場所で乾燥、保管します。

ポイント

日本の多くのと畜場の作業手順では 83℃以上、3 秒間以上となっていることがあります。これは、森田ら、と畜処理におけるナイフの消毒時間の検討と HACCP システム導入食肉処理場の枝肉の衛生状況、日本獣医師会雑誌、54、387-390 (2001). (https://www.jstage.jst.go.jp/article/jvma1951/54/5/54_5_387/_article/-char/ja/) を引用したものです。ガイドラインでは時間は設定していませんが、おおむね3秒間を実施したほうがよいでしょう。

6) トイレの洗浄・消毒

⇒様式4 (食肉処理作業の自主点検表)

- (1) トイレの洗浄・消毒は以下の手順に従って、決めた頻度（例：「始業前」）で実施し確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例) 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し消毒する。
- (3) これらを日誌に記録しましょう。
- (4) 洗浄などの手順
 - ① まず、調理を行う時の服とは異なる服、くつ、ゴム手袋を身に着けます。
 - ② 次にトイレ用洗剤、ブラシスポンジを用意します。
 - ③ 水洗レバー、ドアノブなど、手指が触れる場所を、塩素系殺菌剤で拭き上げます。5～10 分後に水を含ませ軽く絞った布で拭き上げます。
 - ④ 手洗い設備の洗浄を行います。
 - ⑤ 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水ですすぎます。
 - ⑥ 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗した後、流水まで洗い流します。
 - ⑦ 水洗レバー、ドアノブなどに触れてしまうなど、消毒済みの個所を汚染しないようにしましょう。汚染の可能性があった場合は、再度殺菌しましょう。
 - ⑧ 使用した用具は洗浄し、乾燥・保管します。
 - ⑨ 終了後は、入念に手洗いを行います。

7) 従業員の健康管理・衛生的な作業着の着用など

⇒様式2（従事者等の衛生管理点検表）を活用

- (1) 決めた頻度（例：「始業前」）で、以下の方法で確認しましょう。
- (2) 従業員に、下痢や嘔吐などの症状がある人いないか確認します。症状があった人は、直接食品を取り扱う業務に従事させていけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまでは、直接食品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。
- (3) 従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。ある場合は、耐水性絆創膏をつけた上から手袋着用させましょう。また、使い捨て手袋の着用を過信してはけません。手袋を着用する時も衛生的な手洗いを行いましょう。
- (4) 従業員が、食品を取り扱う際に清潔な服を着用しているか確認しましょう。
- (5) 従業員が、髪を清潔に保ち必要な場合は結んでいるか確認しましょう。
- (6) 腕時計や指輪などの貴金属は外しているか確認しましょう。
- (7) これらを様式2に記録しましょう。

8) 衛生的な手洗いの実施

⇒様式2（従事者等の衛生管理点検表）を活用

- (1) 以下の手順に従って、決めた頻度（例：「トイレの後、処理作業前、作業内容変更時、汚染が認められた時」）で衛生的な手洗いを実施し、確認しましょう。
- (2) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。
例) 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。
- (3) これらを様式2に記録しましょう。

9. ハンティング時・食肉処理時の注意事項

1) 動物由来感染症対策

(1) ダニに刺されないように

狩猟者や解体作業者へのダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、獣体を取り扱う際は、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しましょう。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し、「ダニに刺されたこと」を医師に言ってください。

➡重症熱性血小板減少症候群（SFTS）、日本紅斑熱、つつが虫病、ライム病

(2) 血液や内臓には素手に触れないように

狩猟者や解体作業者等への血液等を介する感染を予防するため、運搬時に覆い等をして周囲を血液等で汚染しないようにしましょう。また、血液や内臓に触れる場合はゴム・ビニール等の合成樹脂製手袋を着用する等をして、血液等と直接接触しないよう注意しましょう。特に、手等に傷がある場合は血液や体液等が傷口に触れないようにしましょう。血液と触れた後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診し、「野生動物の血液等に触れたこと」を医師に言ってください。

(3) 消化管内容物は漏れないように

病原大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ、エルシニアという食中毒菌は消化管の中に保有しています。食肉処理にあつては、食道と肛門をしばって消化管内容物が漏れて肉に付着しないように作業をします。各病原体の保有率等は3ページに記述しました。

➡病原大腸菌、カンピロバクター ジェジュニ/コリ、サルモネラ、エルシニア エンテロコリチカ

(4) ジビエは健康であっても病原体を保有しています

E型肝炎ウイルスは血液や肝臓に存在します。住肉胞子虫やトリヒナという寄生虫は筋肉中に生息しています。各病原体の保有率等は3ページに記述しました。

➡E型肝炎、トリヒナ、住肉胞子虫

2) 感染する可能性がある、または、発症する可能性がある動物由来感染症

(1)重症熱性血小板減少症候群(SFTS)

2011年に中国で新しい感染症として流行していることが報告された病気です。病原体は、SFTS ウイルスであることが確認されました。マダニに刺されてから6日～2週間後に症状がでます。主な初期症状は発熱、全身倦怠感、消化器症状(食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛)で、その他頭痛、筋肉痛、意識障害や失語などの神経症状、リンパ節が腫れる、皮下出血や下血などの出血症状などを示すこともあります。

西日本を中心に発生が確認されています(図4)。2019年3月27日現在で401名の患者数が報告され、そのうち65名が死亡しています(致死率16%)。マダニ(フタトゲチマダニなど)に刺されることで感染します。患者の血液との接触により人から人への感染も報告されています。

有効な治療はありません。

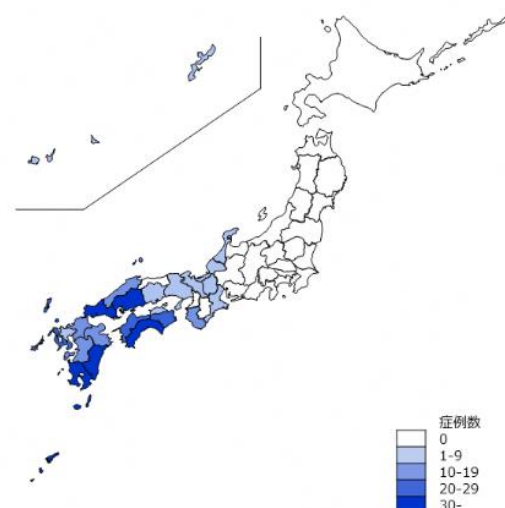


図4 SFTSの発生状況(2019年3月27日現在)国立感染症研究所HPより引用

(2)日本紅斑熱

マダニ(キチマダニ、フタトゲチマダニなど)に刺されることで感染することがあります。刺されてから2～8日の潜伏期の後に頭痛、全身倦怠感、高熱などの症状が現れます。高熱とほぼ同時に紅色の丘疹(ポツポツ)が手足など末梢部から体中に出現します。リンパ節はあまり腫れることはありません。次に説明するつつが虫病に似ていますが、つつが虫病よりも重症となりやすい特徴があります。主に西日本で発生が認められます。

つつが虫病と同様に、治療に有効な抗生物質(テトラサイクリン系)があります。医師にマダニに刺された情報を伝達するようにしてください。

(3)つつが虫病

ツツガムシに刺されることで感染することがあります。刺されてから5～14日の潜伏期の後に、全身倦怠感、食欲不振とともに頭痛、悪寒、発熱などを伴った症状が現れます。体温は段階的に上昇し数日で40℃にも達します。刺し口の近くのリンパ節は発熱する前頃から次第に腫れます。発症した後、3～4日から不定型の発疹が出現するが、発疹は顔や胴体部に多く、手足には少ないという特徴があります。北海道、沖縄など一部の地域を除いて全国で発生が認められます。

日本紅斑熱と同様に、治療に有効な抗生物質(テトラサイクリン系)があります。医師にマダニに刺された情報を伝達するようにしてください。

(4) ライム病

マダニに刺されることで感染することがあります。刺されてから数日から数週間の潜伏期の後に、ダニが刺した部位を中心として、中心部はより赤く、そして半径2-5cmほど淡赤色となり、腫れます。近くのリンパ節が腫れる他、筋肉痛、関節痛、頭痛、発熱、悪寒、だるいなどのインフルエンザに似た症状が出ます。治療に有効な抗生物質(テトラサイクリン系)があります。医師にマダニに刺された情報を伝達するようにしてください。

(5) E 型肝炎

生食することで感染することがあります。食べてから15~50日(平均6週間)の潜伏期の後に、気分が悪くなり、食欲不振、腹痛等の消化器症状を伴う急性肝炎を呈し、褐色の尿を伴った強い黄疸が出現します。症状がでている間は、患者の糞便からは大量のE型肝炎ウイルスが排出されるので、他の人への感染源となります。

(6) トリヒナ

生食することで感染することがあります。寄生虫の様々な発育ステージで発症するので潜伏期間は不定ですが、2016年にクマ肉を生食した事例では、喫食後5~20日の潜伏期の後に病院を受診しています。人が感染肉を食べると幼虫が直ちに消化管粘膜に侵入して成虫となり幼虫を産みはじめます。この時期の症状は気分が悪くなり、腹痛、下痢等が起きます(消化管侵襲期)。感染後2~6週の間は幼虫が体内を移行し筋肉へ運ばれる時期で、眼窩周囲の浮腫、発熱、筋肉痛、皮疹が現れます。筋肉痛は特に咬筋、呼吸筋に強く、摂食や呼吸が妨げられます。幼虫の通過により心筋炎を起こし、死の原因となることがあります(幼虫筋肉移行期)。感染後6週以後は幼虫が体中の横紋筋で披囊する(皮をかぶって次の動物に寄生するのをじっと待機する)時期です。軽症の場合は徐々に回復しますが、重症の場合は貧血、全身浮腫、心不全、肺炎等で死亡することもあります。

(7) 住肉胞子虫

イノシシにはイノシシ固有の住肉胞子虫(*Sarcocystis miescheriana*等)、シカには多種の住肉胞子虫(*S. sybillensis*、*S. wapiti*、*S. truncate*等)が筋肉中に生息しています。生食することで食中毒症状をおこすことがあります。食後4~8時間で一過性の下痢や嘔吐が起り、翌日には回復するといった比較的軽い症状です。これらの住肉胞子虫が人に感染し、人の筋肉に住むことはありません。

(8) 病原大腸菌

病原大腸菌に汚染した肉を加熱不十分な状態で食する、または、汚染肉の加工・調理・保存・取り扱い過程などで汚染した病原大腸菌が何らかの経路で口に入ることにより発症する場合があります。病原大腸菌には数種類あり、0(オー)157 を代表とする腸管出血性大腸菌や毒素原性大腸菌があります。

腸管出血性大腸菌による食中毒は、食べてから3～7日の潜伏期の後に、血便と激しい腹痛を示します。腎機能が低下する溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発することもあります。赤痢菌とおなじ毒素を出し、本菌による食中毒で毎年数人が亡くなっています。

毒素原性大腸菌による食中毒は、食べてから12～72時間の潜伏期の後に、激しい水様性下痢を起こします。腹痛は比較的軽く、発熱も稀です。

(9) カンピロバクター ジェジュニ/コリ

カンピロバクター ジェジュニ/コリに汚染した肉を加熱不十分な状態で食する、または、汚染肉の加工・調理・保存・取り扱い過程などで汚染したカンピロバクターが何らかの経路で口に入ることにより発症する場合があります。食べてから2～5日の潜伏期の後に下痢（水様便、軟便、粘血便、1日数回から10数回に及ぶ）、腹痛および発熱（37～40℃）などの胃腸炎症状を示す。胃腸炎症状が治療した数週間後、ギランバレー症候群という自己免疫性末梢神経疾患（手指や四肢のしびれ、震え、麻痺等）を発症することがあります。

(10) サルモネラ

サルモネラに汚染した肉を加熱不十分な状態で食する、または、汚染肉の加工・調理・保存・取り扱い過程などで汚染したサルモネラが何らかの経路で口に入ることにより発症する場合があります。食べてから8～48時間の潜伏期の後に下痢、腹痛、発熱を主症状とする急性胃腸炎を起こします。また、発熱は急激で、38～40℃に及ぶこともあります。

(11) エルシニア エンテロコリチカ

エルシニア エンテロコリチカに汚染した肉を加熱不十分な状態で食する、または、汚染肉の加工・調理・保存・取り扱い過程などで汚染したエルシニアが何らかの経路で口に入ることにより発症する場合があります。本菌は冷蔵庫内でも増殖します。食べてから2～5日の潜伏期の後に、腹痛、下痢、発熱を主症状とする胃腸炎を起こします。腹痛の激しい場合は虫垂炎様（盲腸炎）の症状を示します。