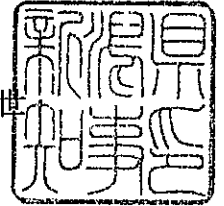


申 請

令和2年10月13日

原子力災害対策本部長
内閣総理大臣 菅 義偉 様

新潟県知事 花角 英世



原子力災害対策特別措置法（平成11年法律第156号）第20条第2項に基づく平成24年11月5日付け指示について、下記のとおり申請する。

記

1 次に掲げる品目について、出荷制限を一部解除すること

新潟県上越市及び十日町市において捕獲されたくまの肉のうち、県の管理下において、放射性物質検査を実施し、基準値を超えないくまの肉

2 一部解除を申請する理由

制限地域のうち上越市及び十日町市における出荷・検査体制が整ったため
(別添「出荷・検査方針」のとおり。)

出荷・検査方針

1 ツキノワグマ肉の放射性物質検査

- (1) 食肉加工を目的として、上越市又は十日町市（以下「捕獲地の市」という。）で捕獲され、上越市内の「柿崎ブルーシェリー」又は十日町市内の「雪国 Base」（以下「食肉処理施設」という。）が受け入れたツキノワグマ（以下「クマ」という。）については、新潟県が自ら又は新潟県が指定する食品衛生法に基づく登録検査機関（以下「検査実施機関」という。）において、ゲルマニウム半導体検出器により全頭につき放射性物質検査（以下「検査」という。）を行う。
- (2) 検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100Bq/kg 以下の場合、当該クマ肉は出荷しても差し支えないものとする。
- (3) 検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100Bq/kg を超過した場合は、食肉処理施設において当該クマ肉を廃棄する。

2 食肉処理施設におけるツキノワグマ個体の受入計画

- (1) 食肉処理施設は、捕獲地の市の職員立会いの下で、クマを受け入れるものとする。
- (2) 捕獲者は、食肉処理施設で処理予定のクマを捕獲した場合は、当該クマの整理番号を付し、捕獲日、捕獲場所、体重、性別、確認結果等を記録した「ツキノワグマ捕獲個体調査票」及び手順毎のチェックシート（以下「個体調査票等」という。）を作成し、捕獲地の市及び食肉処理施設にその写しを提出する。
- (3) クマ肉の効率的な検査を行うため、食肉処理施設は捕獲地の市及び新潟県と協議の上、年間の受入計画を作成する。
- (4) 食肉処理施設は、解体を行ったクマについて個体調査票等の情報を記録した「ツキノワグマ管理台帳」を作成し、その写しを捕獲地の市に提出する。
- (5) 捕獲地の市は、食肉処理施設から提出された「ツキノワグマ管理台帳」を速やかに新潟県に提出し、両方で情報を共有することで適切なクマ肉の管理を行う。

3 食肉処理施設における管理等

- (1) クマ個体の確認及び受入れ
捕獲地の市の職員は、食肉処理施設に搬入されたクマについて、基本情報、異常の有無等に係る記録と個体の状況を確認し、適正に処理されていると判断した場合に個体管理番号を発行し、食肉処理施設に受け入れを指示することとする。適正でない場合、捕獲地の市の職員は、クマの適切な廃棄処分を食肉処理施設に指示するとともに、その処分状況を確認する。
- (2) クマ肉の保管・管理
 - ① 受け入れたクマは、原則として受入日に解体処理を行い、処理されたクマ肉は識別のための個体管理番号を付け保冷庫で保管する。
 - ② 検査の試料採取及び検査実施機関への持ち込み（送付を含む。）は食肉処理施設職員が行う。

- ③ 食肉処理施設は、試料の検査について、捕獲地の市を通じて新潟県へ事前に連絡を行う。
 - ④ クマ肉は検査結果が判明するまで、食肉処理施設で保管・管理を行う。
 - ⑤ 新潟県は、検査結果及び基準への適否を捕獲地の市に通知する。検査結果が基準値以下である場合は、捕獲地の市の指示の下、食用として食肉処理施設から出荷することができる。なお、基準値を超過した場合は、捕獲地の市の職員が個体管理番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。
- (3) クマ肉の出荷計画
- クマ肉を出荷するに当たり、食肉処理施設は全てのクマ肉について個体管理番号及び出荷先・出荷数量を管理し、これを記した「出荷・販売台帳」を作成する。また、出荷・販売製品の包装パッケージ等に、個体管理番号及び放射性物質が基準値以下である旨の表示を行う。
- (4) 検査結果通知書の発行
- 検査を実施したクマ肉については、新潟県が捕獲地の市を通じて食肉処理施設に対し「検査結果通知書」を発行し、随時、情報共有を図る。

4 情報の提供

新潟県、捕獲地の市及び食肉処理施設は、消費者・流通業者等に対して適時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、この「出荷・検査方針」に基づき、食肉処理施設が出荷・販売し流通しているクマ肉は、食品衛生法上問題のないものであることを周知する。

5 その他

- (1) 捕獲地の市は、本方針を実施するために必要な個体調査票等に関する事項を別途定めることとする。
- (2) 捕獲者及び食肉処理施設は、捕獲地の市の指導・監督の下、本方針を適切に実施する責任を負うこととする。
- (3) 本方針については、令和2年10月13日から適用する。

野生鳥獣肉（ツキノワグマ肉）の処理及び放射性物質検査実施要領

1 目的

本実施要領は、東日本大震災に伴う東京電力(株)福島第一原子力発電所事故に起因して、ツキノワグマ肉（以下「クマ肉」という。）の出荷制限指示を受けている本県において、上越市内の「柿崎ブーシェリー」又は十日町市内の「雪国 Base」（以下「食肉処理施設」という。）で処理されるクマ肉の出荷に限り解除される場合を対象とし、放射性物質検査（以下「検査」という。）の方法、捕獲者及び食肉処理施設が講ずべき措置に関する留意事項等について定めるものである。

なお、本実施要領に記載されていないクマ肉の衛生管理に関する留意事項等については、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）（以下「ガイドライン」という。）によるものとする。

2 内容

- (1) ガイドラインの「第 4 野生鳥獣の食肉処理における取扱」において異常が確認されなかったツキノワグマの個体（以下「捕獲個体」という。）の出荷にあたっては、食肉処理施設が受け入れた全頭のうち、異常が見られない捕獲個体について、新潟県が自ら又は新潟県が指定する食品衛生法に基づく登録検査機関（以下「検査実施機関」という。）に委託して行う検査を受けるものとする。
- (2) 検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100Bq/kg 以下の場合、当該クマ肉は出荷して差し支えないものとする。
- (3) 検査において、その放射性セシウムの検査結果が 100Bq/kg を超過した場合は、当該クマ肉を廃棄するものとする。
- (4) 効率的な検査を行うため、食肉処理施設は捕獲地の市及び新潟県と協議の上、年間の受入計画を作成する。

3 検査対象物質

セシウム - 134 及び セシウム - 137

4 対象野生鳥獣

ツキノワグマ

5 捕獲対象地域

新潟県上越市及び十日町市

6 個体管理番号及び管理台帳の作成等

- (1) 捕獲者は、食肉処理施設への搬入後の処理を迅速に行うため、搬入前に食肉処理施設に捕獲場所、予定時刻等の情報を伝達するものとする。
- (2) 食肉処理施設は、受け入れる捕獲個体毎に識別及び管理のための番号(以下「個体管理番号」という。)の発行を捕獲地の市から受け、「ツキノワグマ管理台帳(様式1)」(以下「管理台帳」という。)を作成し、その写しを捕獲地の市に提出することとする。
- (3) 捕獲地の市は、食肉処理施設から提出された管理台帳を速やかに新潟県に提出し、両方で情報を共有することで適切にクマ肉の管理を行う。

7 検体採取方法等

- (1) 食肉処理施設は捕獲地の市を通じて、検査実施機関へ検体を持参又は送付する前に、新潟県に持参又は送付予定日等の情報を伝達するものとする。
- (2) 食肉処理施設は、捕獲個体解体の際、被毛や体表に付着している泥などの汚染物質が検体に付着しないよう留意し、原則として1個体当たり1kg以上の赤身の肉片(可食部)を採取(ただし、1kgの肉片が採れない場合は可能な限りの肉片で可)する。なお、捕獲個体から検体を採取する際には、肉片や血液が口に入らないようマスクを着用するなど慎重に対処するとともに、作業後には、身体や使用した道具等を十分洗浄する。
- (3) 食肉処理施設は、「放射性物質検査依頼票(様式2)」に必要事項を記入のうえ、検体に添付し、冷蔵又は冷凍状態で、検査実施機関へ持参又は送付する。
- (4) 食肉処理施設は、下記様式を速やかに捕獲地の市を通じて新潟県に送付する。
 - ① 放射性物質検査依頼票(様式2)(検査実施機関へ送付した資料)
 - ② ツキノワグマ捕獲個体調査票(様式3)
 - ③ 捕獲位置図(ハンターマップ、2万5千分の1、5万分の1地形図等)
 - ④ 捕獲個体写真

8 分析方法

放射性セシウムの測定方法は、「食品中の放射性物質の試験法について」(平成24年3月15日付け食安発0315第4号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の「ゲルマニウム半導体検出器を用いたガンマ線スペクトロメトリーによる核種分析法」によるものとする。分析にあたっては、文部科学省「ゲルマニウム半導体検出器によるガンマ線スペクトロメトリー」に準拠するものとする。

9 報告

- (1) 検査実施機関は、検体を受領した後、検査を行い、翌日の13時までに結果を「放射性物質検査結果報告書（様式4）」により、FAXと電子メールの両方で新潟県へ報告するものとする。

「放射性物質検査結果報告書」には、放射性物質が検出された場合は検出値、放射性物質が不検出であった場合は、測定時に得られる検出限界値を記載する。

ただし、基準値を超えた場合は、結果が判明した時点で、電話で新潟県へ報告するものとする。

- (2) 新潟県は、検査結果について捕獲地の市へ通知を行う。
※検査結果が出るまで自家消費等は控えるものとする。

10 公表

新潟県は、検査結果について、速やかに公表する。

11 出荷・販売台帳の作成等

- (1) 食肉処理施設は、新潟県から捕獲地の市を通じて、「検査結果通知書（様式5）」を受け取ることとする。
- (2) 食肉処理施設は、クマ肉の出荷にあたって、「出荷・販売台帳（様式6）」を作成するものとする。
- (3) 食肉処理施設は、出荷・販売製品の包装パッケージ等に、個体管理番号及び放射性物質が基準値以下である旨の表示を行うものとする。
- (4) 食肉処理施設は、捕獲地の市から検査結果に係る処理方針の指示を受け、基準値を超過した場合には、その捕獲個体を廃棄するものとする。
- (5) 当該捕獲個体の廃棄にあたっては、捕獲地の市の職員が個体管理番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認することから、上記職員が確認するまでは廃棄しないように留意する。

12 その他

上記に定めることのほか、検査に必要な事項については、食肉処理施設、検査実施機関、捕獲地の市及び新潟県がその都度協議して決定する。

(様式1) 食肉処理施設が確認して記載すること

ツキノワグマ管理台帳(1頭毎に作成すること)

個体管理番号

記載者

受入の可否	可・否	搬入者氏名 住所・連絡 先						
		受入日時	年	月	日	午前・午後	時	分
		処理日時	年	月	日	午前・午後	時	分

捕獲に関する事項

項目		判定				
捕獲者氏名・ 住所・連絡先		適・否				
捕獲日時	年 月 日 午前・午後 時 分頃					
捕獲方法	銃器 ・ 箱わな					
捕獲場所						
性別	オス ・ メス		推定体重	k g	推定年齢	才
整理番号						

解体前の異常の有無に関する事項

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 受入の可否は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 原則、狩猟個体の受入は、放血及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、必要に応じて適切に内臓摘出されたものも可能とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟者が内臓を摘出・確認後に搬入された個体は、カラーアトラス等を参考に、再度内臓の異常の有無を確認し、内臓の状態が確認できない個体は全部廃棄とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 搬入時は、体表の汚れ・個体の損傷を防ぐため、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。</p>	適・否

(様式2)

放射性物質検査依頼票

検体名(品目)	ツキノワグマ
捕獲地名	ツキノワグマが採取された市町村名を大字単位まで記入
検体捕獲日時	年 月 日 時 分
検体搬入日	検査実施機関に搬入する日を記入 (宅配便であれば到着する日) 年 月 日
食肉処理施設名	検査実施機関に搬入した者の氏名を記入 (宅配便であれば発送した者)
食肉処理施設 連絡先 (担当者名・電話番号)	

ツキノワグマ捕獲個体調査票

捕獲したツキノワグマについて、個体ごとに次の項目を記入してください。

(2択等の場合は○をつけてください)

1 捕獲者

(1) 氏名 _____

(2) 住所 _____

(3) 電話番号 _____ - _____

2 捕獲年月日 _____ 年 _____ 月 _____ 日 午前・午後 _____ 時 _____ 分頃

3 捕獲方法 銃器(散弾・ライフル)・はこわな(オリわな・ドラム缶わな)

※狩猟捕獲の場合は、わな(すべて)での捕獲は禁止されています。

4 捕獲場所

(1) 地名(通称でも可) _____

(2) 土地利用状況 田・畑・果樹園・山林・河川敷・その他()

(3) 鳥獣保護区等位置図(通称:ハンターマップ)のメッシュ番号

※捕獲位置の地図(2万5千分の1、又は5万分の1程度)を添付願います。

5 捕獲個体データ

(1) 捕殺・放獣の別 捕殺・放獣実施

(2) 性別 オス・メス

(3) 体重 _____ kg ※可能な限りはかりを使用ください。

※はかりを (使用・未使用)

(4) 推定年齢 _____ 才

(5) 成獣メスの場合乳汁分泌の有無 有・無

(6) 捕獲個体を解体したときの胃の内容物

(7) 各部位の大きさ(下図参照)

①全長 _____ cm

②前足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

③後足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

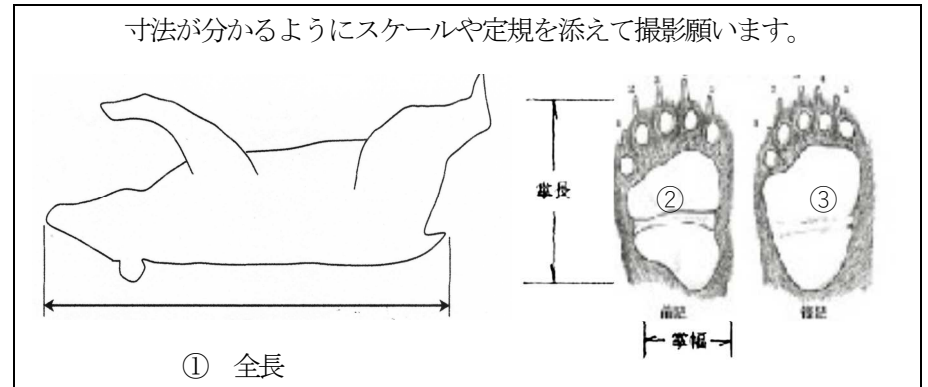
(8) 牙について 永久歯・乳歯

(9) 肉片採取の有無 有・無

(捕殺個体の場合)

6 写真を添付してください。

- ・全身が写っている写真
- ・牙や歯が見えるよう開口し、50cm程度の距離から写した写真



全長：鼻面から尾までをまっすぐにして、鼻の先端から尾のつけねまでの長さ。

掌長：かかとから最長の足指の先端までの長さ。爪を含めない。

掌幅：肉球の最大幅。

(様式4)

放射性物質検査結果報告書

新潟県農林水産部食品・流通課 あて

検査機関名

担当者名:

電話番号:

検査依頼日(検体受理日)					
検査日(検査結果報告日)					
No.	品目 ※下段は、産地	検査結果(Bq/kg) ※下段は検出限界値			備考*
		放射性セシウム134	放射性セシウム137	計	
1					
2					
3					
4					
5					

* 備考欄には、採取した食肉処理施設名を記載すること。

※ 上記の項目を満たしていれば、任意の様式でも差し支えない。

(様式5)

食流第 号
年 月 日

御中

新潟県農林水産部食品・流通課長

ツキノワグマ肉の放射性物質検査結果について（通知）

依頼のあったツキノワグマ肉の検査結果は下記のとおりです。

記

1 捕獲年月日

2 捕獲場所

3 検査項目及び結果

(単位：ベクレル/Kg)

産地	放射性セシウム		
	セシウム 134	セシウム 137	計
	検出されず (未満)	検出されず (未満)	検出されず (未満)
食品衛生法の規格基準 (一般食品)			100

注 カッコ内の数値（「○未満」の○）は、検出限界値※です。

表中の「検出されず」という表記は、検出限界値が○ベクレル/kgの測定で、放射性物質が検出されなかったことを意味します。

※ 検出限界値とは…測定において検出できる最小値であり、放射性物質の測定では、同じ機器で測定しても、検体毎に検出限界値は変動します。

4 検査方法 ゲルマニウム半導体検出器を用いた核種分析法

5 検査施設

(様式6)

ツキノワグマ肉の出荷・販売台帳

食肉処理施設名： _____

No.	捕獲日	捕獲地	出荷日	出荷先	出荷先連絡先	備考
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

【記載例】

	2020/10/2	〇〇市〇〇	2020/10/5	スーパー〇〇	025-123-4567	
--	-----------	-------	-----------	--------	--------------	--

新潟県におけるツキノワグマ肉検査体制

ツキノワグマの受入れ対象とする捕獲地: 上越市、十日町市

止め刺し、血抜き
食肉処理施設が引取り

食肉処理施設(2施設)

施設受入れ時、
捕獲地の市職員が立会い

食肉処理施設職員による
持込又は送付

【食肉処理施設(2施設)の概要】

- ① 柿崎ブーシェリー(上越市柿崎区)
 - ・設置者: 柿崎ブーシェリー
 - ・開設: 平成30年2月
 - ・年間処理能力: 10頭
- ② 雪国Base(十日町市新座)
 - ・設置者: 高橋 美佐子
 - ・開設: 平成29年12月
 - ・年間処理能力: 10頭

※両施設は、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に基づいた衛生管理を実践

県又は県が指定する食品衛生法に基づく登録検査機関による全頭検査
ゲルマニウム半導体検出器スペクトロメータ(精密検査)

100Bq/kg以下

100Bq/kg超過

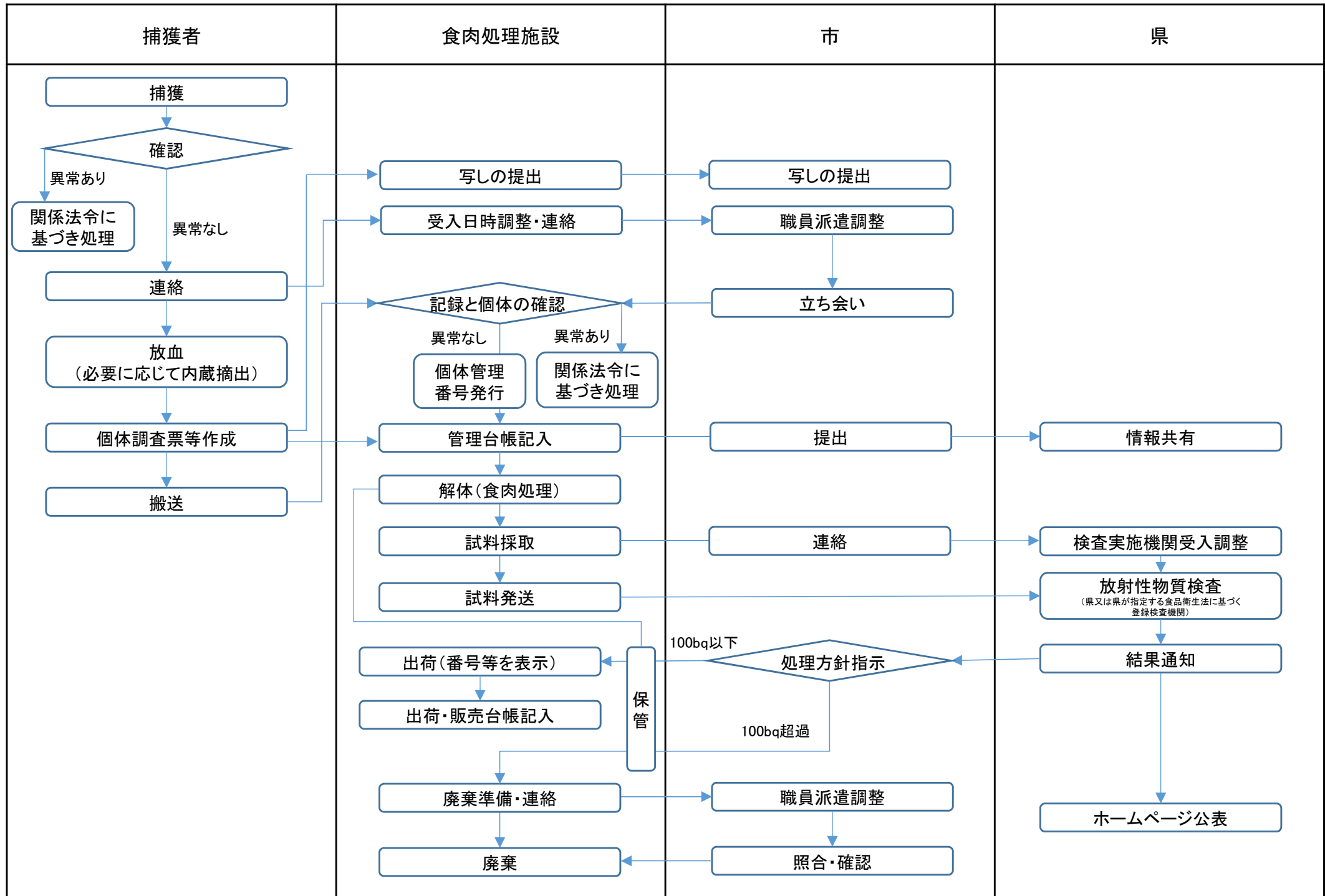
放射性物質検査結果通知(県→市→食肉処理施設)

放射性物質検査結果公表(県)

出荷等

廃棄
※市職員が確認

ツキノワグマ肉の出荷にかかる放射性物質検査処理フロー



十日町市ツキノワグマ肉出荷に係る処理計画書

令和2年10月13日

十日町市

十日町市ツキノワグマ肉処理計画書

総 則

捕獲したツキノワグマを食用に供しようとする者（以下「捕獲者」という。）は、この計画に従い捕獲したツキノワグマ（以下「クマ」という。）を個体管理し、そのクマ肉を処理しなければならない。

1 食肉処理施設におけるクマの受入計画

- (1) クマの個体管理（捕獲確認等）は、捕獲者が行う。
- (2) クマ肉の処理は、次の食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可施設（以下「食肉処理施設」という。）において食肉処理を行うものとする。
名 称：雪国 Base
場 所：新潟県十日町市新座乙 7 6 4
- (3) 食肉処理施設で処理するクマは、捕獲者により捕獲、止め刺し及び放血され、また必要に応じて、適切に内臓摘出されたものとする。
- (4) 捕獲者は、食肉処理施設で処理する予定のクマを捕獲した場合は、当該クマに整理番号を付して、その捕獲日、捕獲場所、体重、性別、確認結果等を記録したツキノワグマ捕獲個体調査票（様式 1）及び手順毎のチェックシート（以下「個体調査票等」という。）を作成し、その写しを十日町市及び食肉処理施設に提出するものとする。
- (5) 食肉処理施設は、個体調査票等の情報を記録したツキノワグマ管理台帳（様式 8）を作成し、その写しを十日町市に提出する。
- (6) 十日町市は、食肉処理施設から提出されたツキノワグマ管理台帳を、随時、新潟県に提出して、両方で情報を共有することで適切なクマ肉の管理を行う。
- (7) クマ肉の効率的な放射性物質検査を行うため、食肉処理施設は十日町市及び新潟県と協議の上、年間の受入計画を定めるものとする。
- (8) 食肉処理施設は、クマ肉を出荷するときは、出荷製品の包装パッケージ等に個体管理番号及び放射性物質が基準値以下である旨を記載し、その出荷先や数量等を出荷・販売台帳に記録する。
- (9) 十日町市は、食用とならなかったクマ肉の適切な廃棄処分を食肉処理施設に指示するとともに、その処分状況を確認する。

2 食肉処理に関する手順

食肉処理施設が受け入れたクマ個体は、原則として受入日に解体処理を行うこととし、食肉処理は、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について（平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号）」（以下「ガイドライン」という。）に従って適切に行うとともに、その状況等を記録する。

(1) 捕獲したクマに関する基本情報

捕獲者は、捕獲から搬入までの情報についてチェックシート（様式2）を使用して確認し記録する。

(2) 捕獲したクマの異常の確認

捕獲者は、捕獲したクマの異常を確認するとともにその状態についてチェックシート（様式3）を使用して確認し、その結果を記録し、異常が一つでも見られた場合は食用に供さないものとする。

(3) 放血

捕獲者は、捕獲現場において放血を行う場合は、チェックシート（様式4）に準じて処理を行うとともに、その状況を記録する。

(4) 内臓摘出

狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限り、ガイドライン第2の4に従い、捕獲現場においてクマの内臓摘出を行うことができる。

また、実施する場合は、捕獲者がチェックシート（様式5）に準じて処理を行うとともに、その状況を記録する。

(5) 搬入

捕獲者は、捕獲したクマを食肉処理施設に搬入する際は、チェックシート（様式6）に準じて運搬を行うとともに、その状況を記録し、個体調査票等を十日町市及び食肉処理施設にその写しを提出する。

(6) 受入れ

十日町市職員は、食肉処理施設に搬入されたクマについて、個体調査票等と個体の状況を確認するとともに、その状況をチェックシート（様式7）に記録し、適正に処理されていると判断した場合は、食肉処理施設に対し受入れを指示し、個体管理番号を記載したチェックシート（様式7）を食肉処理施設に送付する。

(7) 解体前後の異常の有無の確認及び管理台帳の作成

食肉処理施設は、解体前後のクマについて、ガイドライン第4の3及び4に準じて異常の有無を確認し、ツキノワグマ管理台帳を作成する。また、廃棄と判断した場合はその原因等も記載し、十日町市に提出する。

(8) 食肉処理施設における衛生管理及び管理運営

食肉処理施設は、ガイドラインによる食肉処理工程ごとの衛生管理及び県食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準じ、「雪国 Base」食品衛生管理マニュアルを定め、食肉処理工程の衛生管理の確保と施設の管理等を行うものとする。

3 放射性物質検査に関する手順

(1) 試料の採取及び検査機関への搬入

十日町市は、新潟県に対して受け入れたクマ肉の放射性物質検査の実施を要請する。

食肉処理施設は、クマ肉の一部を検査試料として採取し、新潟県又は新潟県が指定する食品衛生法に基づく登録検査機関へ搬入（送付を含む。）するとともに、十日町市を通じて放射性物質検査依頼票、ツキノワグマ捕獲個体調査票、捕獲位置図及び捕獲個体写真を新潟県に提出するものとする。

(2) 検査結果判明までの保管等

十日町市は、放射性物質検査の結果が判明するまで、食肉処理施設で保管・管理するよう食肉処理施設に指示するとともに、その状況を確認する。

(3) 検査結果通知

十日町市は、新潟県から放射性物質検査結果通知書を受けた場合、基準への適否を確認し、食肉処理施設に対して出荷又は廃棄の指示を行う。

(4) 基準への適否

ア 当該検査において、検査結果が基準値以下であった場合は、食用として食肉処理施設から出荷することができる。

イ 基準を超過している場合は、十日町市職員が個体管理番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。

4 記録の保管

本計画に係る記録については、クマ肉の期限表示の満了後1年間若しくは捕獲後3年間のいずれか長い期間保管する。

5 情報の提供

新潟県、十日町市及び食肉処理施設は、消費者・流通業者等に対して随時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、本計画に基づき、食肉処理施設が出荷し、流通しているクマ肉が食品衛生法上問題のないものであることを周知する。

6 事故時の措置

食肉処理施設は、出荷不適のクマ肉の出荷等の事故があった場合は、速やかに自主回収を行うとともに、所轄保健所に報告する。

附 則

この計画書は、令和2年10月13日から施行する。

様式一覧

(様式1) ツキノワグマ捕獲個体調査票

(様式2) 営業用クマ肉に係るチェックシート (基本情報)

(様式3) 営業用クマ肉に係るチェックシート (狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常)

(様式4) 営業用クマ肉に係るチェックシート (屋外で放血する場合の衛生管理)

(様式5) 営業用クマ肉に係るチェックシート (屋外で内臓摘出する場合の衛生管理)

(様式6) 営業用クマ肉に係るチェックシート (運搬時における取扱)

(様式7) 営業用クマ肉に係るチェックシート (処理受入れ状況)

(様式8) ツキノワグマ管理台帳 (解体前後のクマの異常の有無確認含む)

(様式1)

整理番号	
------	--

ツキノワグマ捕獲個体調査票

捕獲したツキノワグマについて、個体ごとに次の項目を記入してください。

(2択等の場合は○をつけてください)

1 捕獲者

(1) 氏名 _____

(2) 住所 _____

(3) 電話番号 _____ - _____

2 捕獲年月日 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 午前・午後 _____ 時 _____ 分頃

3 捕獲方法 銃器(散弾・ライフル)・はこわな(オリわな・ドラム缶わな)

※狩猟捕獲の場合は、わな(すべて)での捕獲は禁止されています。

4 捕獲場所

(1) 地名(通称でも可) _____

(2) 土地利用状況 田・畑・果樹園・山林・河川敷・その他()

(3) 鳥獣保護区等位置図(通称:ハンターマップ)のメッシュ番号

※捕獲位置の地図(2万5千分の1、又は5万分の1程度)を添付願います。

5 捕獲個体データ

(1) 捕殺・放獣の別 捕殺・放獣実施

(2) 性別 オス・メス

(3) 体重 _____ kg ※可能な限りはかりを使用ください。

※はかりを (使用・未使用)

(4) 推定年齢 _____ 才

(5) 成獣メスの場合乳汁分泌の有無 有・無

総合支庁確認欄 (許可者について①②③いずれかに○をつける)	①市町村	②県	③国
-----------------------------------	------	----	----

(6) 捕獲個体を解体したときの胃の内容物 ※ 食肉処理終了後に確認すること

(7) 各部位の大きさ(下図参照)

①全長 _____ cm

②前足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

③後足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

(8) 牙について 永久歯・乳歯

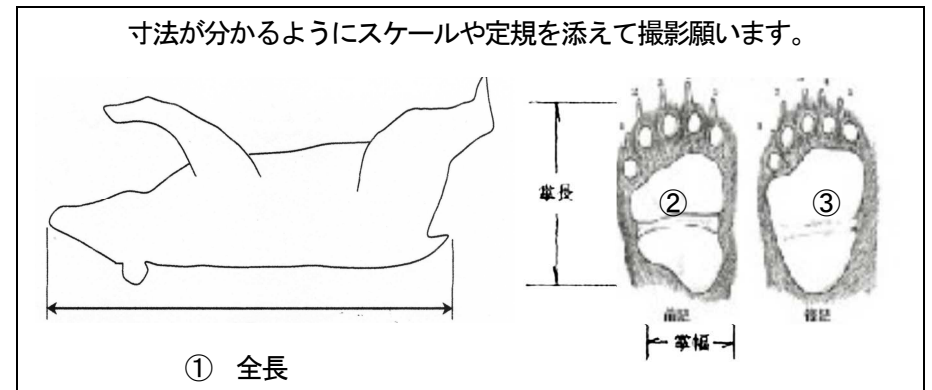
(9) 肉片採取の有無 有・無

(捕殺個体の場合)

6 写真を添付してください。

・全身が写っている写真

・牙や歯が見えるよう開口し、50cm程度の距離から写した写真



全長: 鼻面から尾までをまっすぐにして、鼻の先端から尾のつけねまでの長さ。

掌長: かかとから最長の足指の先端までの長さ。爪を含めない。

掌幅: 肉球の最大幅。

(様式2) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（基本情報）

1 捕獲者の氏名及び免許番号	氏 名： 免許番号：
2 捕獲者の健康状態	良 好 異常あり（ ）
3 捕獲した日時、場所、天候等	日 時： 年 月 日 午前・午後 時 場 所： 天 候： 晴れ ・ 曇り ・ 雨 ・ 雪
4 捕獲方法	
5 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	
6 損傷の有無や部位	損 傷： 有 ・ 無 部 位：
7 「ガイドライン第2の2（1）」 に掲げる異常の確認結果	※「様式3」で確認を行うこと。
8 推定年齢、性別及び推定体重	年 齢： 歳 性 別： オス ・ メス 体 重： k g
9 放血の有無、方法、場所及び 体温の異常の有無	放 血： 有 ・ 無 方 法： 場 所： 体温異常： 有 ・ 無 （有の場合：体温 ℃）
10 内臓摘出の有無、方法、場所、 内臓、臭気の異常の有無等	内臓摘出： 有 ・ 無 方 法： 場 所： 内臓異常： 有 ・ 無（有の場合： ） 臭気異常： 有 ・ 無（有の場合： ） 他の異常： 有 ・ 無（有の場合： ）
11 運搬時の冷却の有無、冷却開始 時刻及び冷却方法	冷 却： 有 ・ 無 開始時刻：午前・午後 時 分 冷却方法：
12 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	放血時刻：午前・午後 時 分 搬入時刻：午前・午後 時 分 搬送時間： 時間 分

(様式3) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 各項目を確認し、適の場合は□にチェックを入れること</p> <p><input type="checkbox"/> 外見及び挙動に以下に掲げる異常がないこと</p> <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・腫瘤等）を有するもの・ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの・ 脱毛が著しいもの・ 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・ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの・ 下痢を呈し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 <p><input type="checkbox"/> 狩猟する地域における野生鳥獣に家畜伝染病のまん延がない。</p>	適・否

(様式4) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（屋外で放血する場合の衛生管理）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。<input type="checkbox"/> 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、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。<input type="checkbox"/> 洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること。<input type="checkbox"/> 使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。<input type="checkbox"/> 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。<input type="checkbox"/> 複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに手袋を交換すること。<input type="checkbox"/> 血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。<input type="checkbox"/> 切開時及び切開後、開口部が土壌等との接触により汚染しないようにすること。<input type="checkbox"/> 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。<input type="checkbox"/> 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。<input type="checkbox"/> 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。<input type="checkbox"/> 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。	適・否

(様式5) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（屋外で内臓摘出する場合の衛生管理）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないようにすること。<input type="checkbox"/> 使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等により消毒すること。<input type="checkbox"/> 個体に直接接触するナイフ等は、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。<input type="checkbox"/> 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。<input type="checkbox"/> 内臓摘出は、個体吊り下げ又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体の腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触しないように行うこと。<input type="checkbox"/> 消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。<input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。<input type="checkbox"/> 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道も結さつすること。（結さつは、紐やゴム、結束バンド等で二重に結さつ）。<input type="checkbox"/> 摘出した内臓は、「ガイドライン第4の4」により異常の有無を確認すること。<input type="checkbox"/> 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。<input type="checkbox"/> 個体全体に影響する異常が確認されたものは、その個体は食用に供さないこと。<input type="checkbox"/> 個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。（他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。）<input type="checkbox"/> 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。<input type="checkbox"/> 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置しないこと。	適・否

(様式6) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（運搬時における取扱）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。</p> <p><input type="checkbox"/> 水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあつては、食用に供さないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟者は、捕獲から搬入までの情報について記録（様式2～6）を作成し、食肉処理業者に伝達すること。</p>	適・否

(様式7) 十日町市担当者が確認して記載すること

個体管理番号	
--------	--

営業用クマ肉に係るチェックシート (処理受入れ状況)

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> (様式2) 基本情報</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・基本情報と搬入された個体に差異はないか。 <p>整理番号： 捕獲日：</p> <p><input type="checkbox"/> (様式3) 狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・個体に異常はないか。 <p><input type="checkbox"/> (様式4) 屋外で放血する場合の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。 <p><input type="checkbox"/> (様式5) 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。 <p><input type="checkbox"/> (様式6) 運搬時における取扱</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。	適・否
特記事項	

(様式8) 食肉処理施設が確認して記載すること

ツキノワグマ管理台帳(1頭毎に作成すること)

個体管理番号

記載者

受入の可否	可・否
-------	-----

搬入者氏名	
住所・連絡先	十日町市
受入日時	年 月 日 午前・午後 時 分
処理日時	年 月 日 午前・午後 時 分

捕獲に関する事項

項目		判定				
捕獲者氏名・住所・連絡先	十日町市	適・否				
捕獲日時	年 月 日 午前・午後 時 分頃					
捕獲方法	銃器・箱わな					
捕獲場所	十日町市					
性別	オス・メス		推定体重	kg	推定年齢	才
整理番号						

解体前の異常の有無に関する事項

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 受入の可否は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 原則、狩猟個体の受入は、放血及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、必要に応じて適切に内臓摘出されたものも可能とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟者が内臓を摘出・確認後に搬入された個体は、カラーアトラス等を参考に、再度内臓の異常の有無を確認し、内臓の状態が確認できない個体は全部廃棄とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 搬入時は、体表の汚れ・個体の損傷を防ぐため、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。</p>	適・否

(様式8)

解体中・解体後の異常に関する事項

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p>□ 食肉処理施設内で摘出した内臓（又は狩猟者が搬入した内臓）を望診及び触診により異常の有無を確認すること。狩猟者が屋外で内臓摘出し、食肉処理施設に搬入しない場合は狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認すること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>【内臓廃棄の判断】</p> <p>□ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。</p> <p>※ 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。</p> <p>※ 内臓の所見において、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。（心臓を除く）</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>【個体の全部廃棄の判断】</p> <p>□ 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないこと。</p> <p>※ 限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられるが、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>□ 筋肉内の腫瘍がないこと</p> <p>※ 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p>	適・否

解体前・後に異常が認められた場合の措置

異常が認められた部位	
廃棄の原因	
廃棄の方法	

放射性物検査結果に関する事項

測定年月日	放射性セシウム (※)	判定
年 月 日	不検出・検出 (Bq/kg)	適・否

※放射性セシウムは、Cs-134 と Cs-137 の合計

特記事項

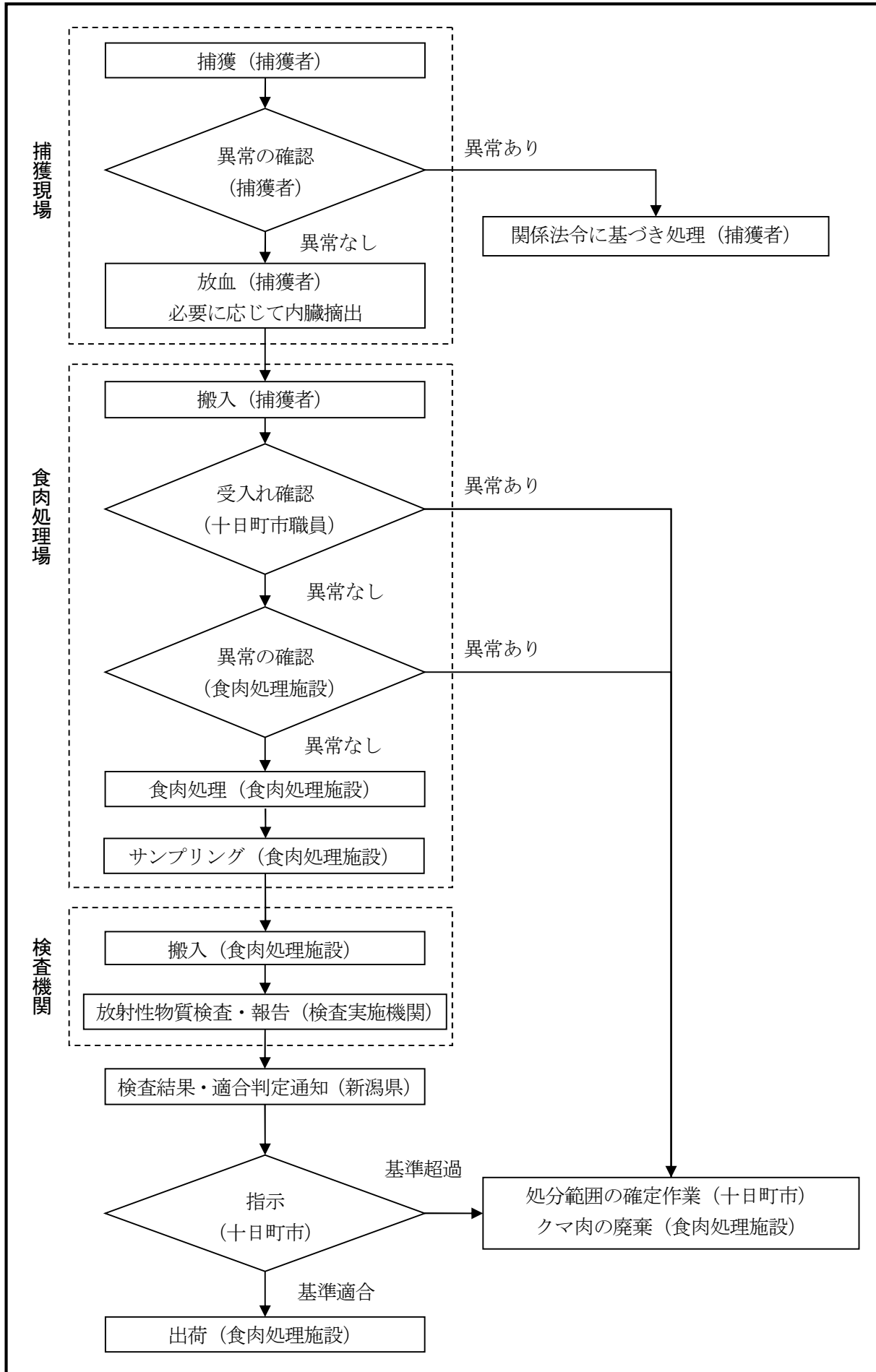
--

※管理台帳は作成後、写しを十日町市役所に提出すること。

本台帳に、様式 1～7 を添付して保管すること。

本台帳は消費又は賞味期限の満了後 1 年間若しくは捕獲後 3 年間のいずれか長い期間保管する。

十日町市クマ肉処理フロー



上越市ツキノワグマ肉出荷に係る処理計画書

令和2年10月13日

上越市

上越市ツキノワグマ肉処理計画書

総 則

捕獲したツキノワグマを食用に供しようとする者（以下「捕獲者」という。）は、この計画に従い捕獲したツキノワグマ（以下「クマ」という。）を個体管理し、そのクマ肉を処理しなければならない。

1 食肉処理施設におけるクマの受入計画

- (1) クマの個体管理（捕獲確認等）は、捕獲者が実施する。
- (2) クマ肉の処理は、次の食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可施設（以下「食肉処理施設」という。）において食肉処理を行うものとする。
名 称：柿崎ブーシェリー
場 所：新潟県上越市柿崎区行法13
- (3) 食肉処理施設で処理するクマは、捕獲者により捕獲、止め刺し及び放血され、また必要に応じて、適切に内臓摘出されたものとする。
- (4) 捕獲者は、食肉処理施設で処理する予定のクマを捕獲した場合は、当該クマに整理番号を付して、その捕獲日、捕獲場所、体重、性別、確認結果等を記録したツキノワグマ捕獲個体調査票（様式1）及び手順毎のチェックシート（以下「個体調査票等」という。）を作成し、その写しを上越市及び食肉処理施設に提出すものとする。
- (5) 食肉処理施設は、個体調査票等の情報を記録したツキノワグマ管理台帳（様式8）を作成し、その写しを上越市に提出する。
- (6) 上越市は、食肉処理施設から提出されたツキノワグマ管理台帳を、随時、新潟県に提出して、両方で情報を共有することで適切なクマ肉の管理を行う。
- (7) クマ肉の効率的な放射性物質検査を行うため、食肉処理施設は上越市及び新潟県と協議の上、年間の受入計画を定めるものとする。
- (8) 食肉処理施設は、クマ肉を出荷するときは、出荷製品の包装パッケージ等に個体管理番号及び放射性物質が基準値以下である旨を記載し、その出荷先や数量等を出荷・販売台帳に記録する。
- (9) 上越市は、食用とならなかったクマ肉の適切な廃棄処分を食肉処理施設に指示するとともに、その処分状況を確認する。

2 食肉処理に関する手順

食肉処理施設が受け入れたクマ個体は、原則として受入日に解体処理を行うこととし、食肉処理は、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）について（平成26年11月14日付け食安発1114第1号）」（以下「ガイドライン」という。）に従って適切に行うとともに、その状況等を記録する。

(1) 捕獲したクマに関する基本情報

捕獲者は、捕獲から搬入までの情報についてチェックシート（様式2）を使用して確認し記録する。

(2) 捕獲したクマの異常の確認

捕獲者は、捕獲したクマの異常を確認するとともにその状態についてチェックシート（様式3）を使用して確認し、その結果を記録し、異常が一つでも見られた場合は食用に供さないものとする。

(3) 放血

捕獲者は、捕獲現場において放血を行う場合は、チェックシート（様式4）に準じて処理を行うとともに、その状況を記録する。

(4) 内臓摘出

狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限り、ガイドライン第2の4に従い、捕獲現場においてクマの内臓摘出を行うことができる。

また、実施する場合は、捕獲者がチェックシート（様式5）に準じて処理を行うとともに、その状況を記録する。

(5) 搬入

捕獲者は、捕獲したクマを食肉処理施設に搬入する際は、チェックシート（様式6）に準じて運搬を行うとともに、その状況を記録し、個体調査票等を上越市及び食肉処理施設にその写しを提出する。

(6) 受入れ

上越市職員は、食肉処理施設に搬入されたクマについて、個体調査票等と個体の状況を確認するとともに、その状況をチェックシート（様式7）に記録し、適正に処理されていると判断した場合は、食肉処理施設に対し受入れを指示し、個体管理番号を記載したチェックシート（様式7）を食肉処理施設に送付する。

(7) 解体前後の異常の有無の確認及び管理台帳の作成

食肉処理施設は、解体前後のクマについて、ガイドライン第4の3及び4に準じて異常の有無を確認し、ツキノワグマ管理台帳を作成する。また、廃棄と判断した場合はその原因等も記載し、上越市に提出する。

(8) 食肉処理施設における衛生管理及び管理運営

食肉処理施設は、ガイドラインによる食肉処理工程ごとの衛生管理及び県食品衛生法施行条例で定める管理運営基準に準じ、「柿崎ブーシェリー」食品衛生管理マニュアルを定め、食肉処理工程の衛生管理の確保と施設の管理等を行うものとする。

3 放射性物質検査に関する手順

(1) 試料の採取及び検査機関への搬入

上越市は、新潟県に対して受け入れたクマ肉の放射性物質検査の実施を要請する。

食肉処理施設は、クマ肉の一部を検査試料として採取し、新潟県又は新潟県が指定する食品衛生法に基づく登録検査機関へ搬入（送付を含む。）するとともに、上越市を通じて放射性物質検査依頼票、ツキノワグマ捕獲個体調査票、捕獲位置図及び捕獲個体写真を新潟県に提出するものとする。

(2) 検査結果判明までの保管等

上越市は、放射性物質検査の結果が判明するまで、食肉処理施設で保管・管理するよう食肉処理施設に指示するとともに、その状況を確認する。

(3) 検査結果通知

上越市は、新潟県から放射性物質検査結果通知書を受けた場合、基準への適否を確認し、食肉処理施設に対して出荷又は廃棄の指示を行う。

(4) 基準への適否

ア 当該検査において、検査結果が基準値以下であった場合は、食用として食肉処理施設から出荷することができる。

イ 基準を超過している場合は、上越市職員が個体管理番号等を基に検査結果と現物を照合し、確実に廃棄したことを確認する。

4 記録の保管

本計画に係る記録については、クマ肉の期限表示の満了後1年間若しくは捕獲後3年間のいずれか長い期間保管する。

5 情報の提供

新潟県、上越市及び食肉処理施設は、消費者・流通業者等に対して随時・的確に検査結果などの情報を提供するとともに、今後、本計画に基づき、食肉処理施設が出荷し、流通しているクマ肉が食品衛生法上問題のないものであることを周知する。

6 事故時の措置

食肉処理施設は、出荷不適のクマ肉の出荷等の事故があった場合は、速やかに自主回収を行うとともに、所轄保健所に報告する。

附 則

この計画書は、令和2年10月13日から施行する。

様式一覧

- (様式1) ツキノワグマ捕獲個体調査票
- (様式2) 営業用クマ肉に係るチェックシート (基本情報)
- (様式3) 営業用クマ肉に係るチェックシート (狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常)
- (様式4) 営業用クマ肉に係るチェックシート (屋外で放血する場合の衛生管理)
- (様式5) 営業用クマ肉に係るチェックシート (屋外で内臓摘出する場合の衛生管理)
- (様式6) 営業用クマ肉に係るチェックシート (運搬時における取扱)
- (様式7) 営業用クマ肉に係るチェックシート (処理受入れ状況)
- (様式8) ツキノワグマ管理台帳 (解体前後のクマの異常の有無確認含む)

(様式1)

整理番号	
------	--

ツキノワグマ捕獲個体調査票

捕獲したツキノワグマについて、個体ごとに次の項目を記入してください。

(2択等の場合は○をつけてください)

1 捕獲者

(1) 氏名 _____

(2) 住所 _____

(3) 電話番号 _____ - _____

2 捕獲年月日 令和 _____ 年 _____ 月 _____ 日 午前・午後 _____ 時 _____ 分頃

3 捕獲方法 銃器(散弾・ライフル)・はこわな(オリわな・ドラム缶わな)

※狩猟捕獲の場合は、わな(すべて)での捕獲は禁止されています。

4 捕獲場所

(1) 地名(通称でも可) _____

(2) 土地利用状況 田・畑・果樹園・山林・河川敷・その他()

(3) 鳥獣保護区等位置図(通称:ハンターマップ)のメッシュ番号

※捕獲位置の地図(2万5千分の1、又は5万分の1程度)を添付願います。

5 捕獲個体データ

(1) 捕殺・放獣の別 捕殺・放獣実施

(2) 性別 オス・メス

(3) 体重 _____ kg ※可能な限りはかりを使用ください。

※はかりを (使用・未使用)

(4) 推定年齢 _____ 才

(5) 成獣メスの場合乳汁分泌の有無 有・無

※クマ発見取りまとめ表の番号と地図の番号と同じ番号を振ってください

上越市確認欄 (許可者について①②③いずれかに○をつける)	①市町村	②県	③国
----------------------------------	------	----	----

(6) 捕獲個体を解体したときの胃の内容物 ※ 食肉処理終了後に確認すること

(7) 各部位の大きさ(下図参照)

①全長 _____ cm

②前足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

③後足 掌長 _____ cm 掌幅 _____ cm

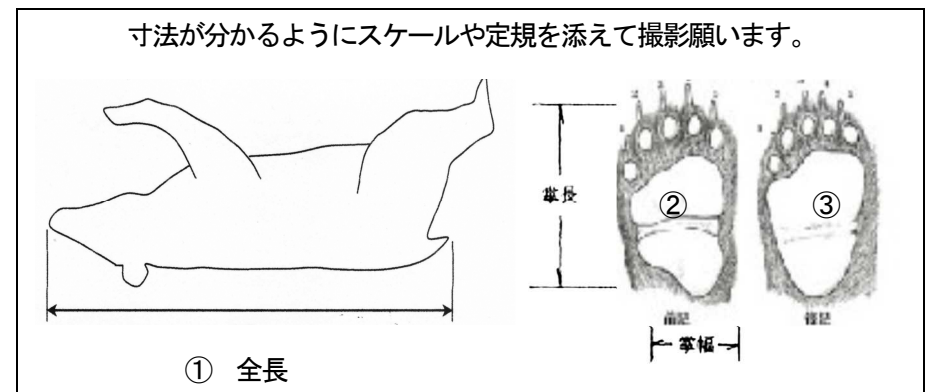
(8) 牙について 永久歯・乳歯

(9) 肉片採取の有無 有・無

(捕殺個体の場合)

6 写真を添付してください。

- ・全身が写っている写真
- ・牙や歯が見えるよう開口し、50cm程度の距離から写した写真



全長: 鼻面から尾までをまっすぐにして、鼻の先端から尾のつけねまでの長さ。

掌長: かかとから最長の足指の先端までの長さ。爪を含めない。

掌幅: 肉球の最大幅。

(様式2) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（基本情報）

1 捕獲者の氏名及び免許番号	氏 名： 免許番号：
2 捕獲者の健康状態	良 好 異常あり（ ）
3 捕獲した日時、場所、天候等	日 時： 年 月 日 午前・午後 時 場 所： 天 候： 晴れ ・ 曇り ・ 雨 ・ 雪
4 捕獲方法	
5 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	
6 損傷の有無や部位	損 傷： 有 ・ 無 部 位：
7 「ガイドライン第2の2（1）」 に掲げる異常の確認結果	※「様式3」で確認を行うこと。
8 推定年齢、性別及び推定体重	年 齢： 歳 性 別： オス ・ メス 体 重： k g
9 放血の有無、方法、場所及び 体温の異常の有無	放 血： 有 ・ 無 方 法： 場 所： 体温異常： 有 ・ 無 （有の場合：体温 ℃）
10 内臓摘出の有無、方法、場所、 内臓、臭気の異常の有無等	内臓摘出： 有 ・ 無 方 法： 場 所： 内臓異常： 有 ・ 無（有の場合： ） 臭気異常： 有 ・ 無（有の場合： ） 他の異常： 有 ・ 無（有の場合： ）
11 運搬時の冷却の有無、冷却開始 時刻及び冷却方法	冷 却： 有 ・ 無 開始時刻：午前・午後 時 分 冷却方法：
12 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	放血時刻：午前・午後 時 分 搬入時刻：午前・午後 時 分 搬送時間： 時間 分

(様式3) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート (狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常)

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 各項目を確認し、適の場合は□にチェックを入れること</p> <p><input type="checkbox"/> 外見及び挙動に以下に掲げる異常がないこと</p> <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・腫瘤等）を有するもの・ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの・ 脱毛が著しいもの・ 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・ 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの・ 下痢を呈し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 <p><input type="checkbox"/> 狩猟する地域における野生鳥獣に家畜伝染病のまん延がない。</p>	適・否

(様式4) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（屋外で放血する場合の衛生管理）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 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、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 複数個体の処理を行う場合は1頭ごとに手袋を交換すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 切開時及び切開後、開口部が土壌等との接触により汚染しないようにすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は、食用に供さないこと。</p>	適・否

(様式5) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（屋外で内臓摘出する場合の衛生管理）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないようにすること。<input type="checkbox"/> 使用するナイフ等は、使用直前に火炎やアルコール等により消毒すること。<input type="checkbox"/> 個体に直接接触するナイフ等は、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。<input type="checkbox"/> 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。<input type="checkbox"/> 内臓摘出は、個体吊り下げ又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体の腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触しないように行うこと。<input type="checkbox"/> 消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。<input type="checkbox"/> 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。<input type="checkbox"/> 手指が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。<input type="checkbox"/> 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道も結さつすること。（結さつは、紐やゴム、結束バンド等で二重に結さつ）。<input type="checkbox"/> 摘出した内臓は、「ガイドライン第4の4」により異常の有無を確認すること。<input type="checkbox"/> 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者が異常の有無を確認し記録すること。<input type="checkbox"/> 個体全体に影響する異常が確認されたものは、その個体は食用に供さないこと。<input type="checkbox"/> 個体から摘出する内臓は原則として胃及び腸とすること。（他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には内臓全体を摘出して差し支えない。）<input type="checkbox"/> 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。<input type="checkbox"/> 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、狩猟した場所に放置しないこと。	適・否

(様式6) 捕獲者が確認して記載すること

整理番号：

営業用クマ肉に係るチェックシート（運搬時における取扱）

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟個体は、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。</p> <p><input type="checkbox"/> 水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあつては、食用に供さないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟者は、捕獲から搬入までの情報について記録（様式2～6）を作成し、食肉処理業者に伝達すること。</p>	適・否

(様式7) 上越市担当者が確認して記載すること

個体管理番号	
--------	--

営業用クマ肉に係るチェックシート (処理受入れ状況)

確認日時	年 月 日 時 分
実施場所	
確認者	

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> (様式2) 基本情報</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・基本情報と搬入された個体に差異はないか。 <p>整理番号： 捕獲日：</p> <p><input type="checkbox"/> (様式3) 狩猟しようとする又は狩猟したクマの異常</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・個体に異常はないか。 <p><input type="checkbox"/> (様式4) 屋外で放血する場合の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。 <p><input type="checkbox"/> (様式5) 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。 <p><input type="checkbox"/> (様式6) 運搬時における取扱</p> <ul style="list-style-type: none">・記載に漏れはないか。・適切に処理されているか。	適・否
特記事項	

(様式8) 食肉処理施設が確認して記載すること

ツキノワグマ管理台帳(1頭毎に作成すること)

個体管理番号

記載者

受入の可否	可・否
-------	-----

搬入者氏名	
住所・連絡先	上越市大字
受入日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分
処理日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分

捕獲に関する事項

項目		判定				
捕獲者氏名・住所・連絡先	上越市大字	適・否				
捕獲日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分頃					
捕獲方法	銃器・箱わな					
捕獲場所	上越市大字					
性別	オス・メス		推定体重	kg	推定年齢	才
整理番号						

解体前の異常の有無に関する事項

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p><input type="checkbox"/> 受入の可否は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している者が1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 原則、狩猟個体の受入は、放血及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、必要に応じて適切に内臓摘出されたものも可能とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 狩猟者が内臓を摘出・確認後に搬入された個体は、カラーアトラス等を参考に、再度内臓を異常の有無を確認し、内臓の状態が確認できない個体は全部廃棄とすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 泥等による体表の汚染が著しい個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 解体作業時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。</p> <p><input type="checkbox"/> 搬入時は、体表の汚れ・個体の損傷を防ぐため、個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。</p> <p><input type="checkbox"/> 個体を搬入した際には、個体ごとに管理番号をつける等により狩猟及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。</p> <p><input type="checkbox"/> 野生鳥獣の狩猟者と契約する際に、狩猟者が研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。</p>	適・否

(様式8)

解体中・解体後の異常に関する事項

項目	判定
<p>※ 適の場合は□にチェックを入れ、不適の場合は状況を記載すること</p> <p>□ 食肉処理施設内で摘出した内臓（又は狩猟者が搬入した内臓）を望診及び触診により異常の有無を確認すること。狩猟者が屋外で内臓摘出し、食肉処理施設に搬入しない場合は狩猟者が作成した記録により、異常の有無を確認すること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>【内臓廃棄の判断】</p> <p>□ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。</p> <p>※ 肉眼的に異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。</p> <p>※ 内臓の所見において、部分切除、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため、行わないこと。（心臓を除く）</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>【個体の全部廃棄の判断】</p> <p>□ 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないこと。</p> <p>※ 限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられるが、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p> <p>□ 筋肉内の腫瘍がないこと</p> <p>※ 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。</p> <p>異常の有無 無・有（ ）</p>	適・否

解体前・後に異常が認められた場合の措置

異常が認められた部位	
廃棄の原因	
廃棄の方法	

放射性物検査結果に関する事項

測定年月日	放射性セシウム (※)	判定
令和 年 月 日	不検出・検出 (Bq/kg)	適・否

※放射性セシウムは、Cs-134 と Cs-137 の合計

特記事項

--

※管理台帳は作成後、写しを上越市役所に提出すること。

本台帳に、様式 1～7 を添付して保管すること。

本台帳は消費又は賞味期限の満了後 1 年間若しくは捕獲後 3 年間のいずれか長い期間保管する。

上越市クマ肉処理フロー

