

## ⑧ 冷却

洗浄が終了した段階での枝肉は、温度が高いままであり、表面も湿っています。この状態のままでは、肉質が低下するだけでなく、微生物が増殖しやすくなります。

そのため、枝肉を洗浄した後は、枝肉を速やかに冷却し、微生物の増殖を防ぐ必要があります。

また、この後の分割・細切等の作業は、枝肉の温度が高いと困難になります。

冷却に使用する冷蔵庫は、庫内が10℃以下となるように使用してください。冷蔵庫の広さや冷却機能に見合った適切な数の枝肉の保管ができるよう、枝肉を計画的に搬出する等の温度管理を行えるよう努めてください。

### 【肉の熟成】

動物は、と殺された後まもなくして筋肉の硬直が始まります。と殺直後の硬直状態のままでも食べることは出来ますが、日本では、柔らかい肉の方が人気です。

そのため、「熟成（エージング）」といって1～3℃の凍らない程度の低温で、肉を保存する方法が有ります。肉は熟成という過程を経ることで、軟らかくなると同時に、タンパク質が分解されて、うま味成分であるアミノ酸が増し美味しくなります。

熟成に要する期間や方法は、獣種やと殺前後の状態や最終的に仕上げる料理によって異なります。

ジビエ料理の本場である欧米では、ジビエの野性味溢れる旨味や風味を生かすために、相当期間の熟成を行うこともあります。しかしこのジビエの風味は日本では馴染みが少ないものであるため、イノシシ肉を熟成させる場合には、その点を考慮する必要があります。

なお、肉を熟成させる目的で、枝肉の「冷却」以降の処理作業を数日後に実施する場合は、剥皮と内臓摘出までの工程は、受入日当日に済ませてください。

### <イノシシ肉の食味>

「野生鳥獣被害防止マニュアルーシカ、イノシシ(捕獲獣肉利活用編)ー」(農林水産省)によれば、イノシシ肉は、枝肉の状態で、4℃で100時間程度の熟成により、イノシン酸(※1)の含有量が最大となり、グルタミン酸(※2)とのバランスが良くなり食味が向上するとされています。ただし、イノシン酸はピーク時を過ぎると減少に転じます。捕獲以降、冷却までの作業に時間がかかり過ぎた等の要因により、イノシン酸が減少に転じた後に熟成しても、食味は向上しません。

#### ※1 イノシン酸

核酸の一種。

#### ※2 グルタミン酸

たんぱく質を構成する20種類のアミノ酸の中の一つ。

グルタミン酸及びイノシン酸ともに、うま味物質として知られている。

## ⑨ 分割・脱骨・細切

枝肉を冷却した後は、枝肉から脱骨し、部位毎に分割、更に小分けし精肉等に加工する作業があります。

作業は、同じ処理室の中でも、剥皮・内臓摘出作業を行う区域とは別に区画された区域で行ってください。

なお、分割・脱骨作業以降は、まな板上での作業となります。

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、食肉にはしないでください。

### 【設備・器具について】

- ・ 前掛けや靴等の作業着は、分割・脱骨・細切作業専用のものを着用してください。

作業終了後は、作業着の洗浄・消毒を行ってください。

- ・ 手袋は、83℃以上の温湯での消毒が可能なゴムやビニール等の合成樹脂製の薄手のものを使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないでください。
- ・ と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、手指の洗浄・消毒と手袋・前掛けの交換を行ってください。

作業中も、汚染された場合は、その都度、洗浄してください。

- ・ 作業に入る前に、使用する設備・器具の点検を行ってください。
- ・ 器具等は、分割・脱骨・細切作業専用のものを使用してください。
- ・ 作業は専用の作業台の上で行ってください。
- ・ 分割・脱骨・細切作業に使用するナイフ等の器具は、作業を行う直前に、83℃以上の温湯により消毒してください。

作業中も、汚染された場合は、その都度、器具を消毒してください。

また、と体1頭の分割・脱骨・細切作業が終了する都度、消毒・交換してください。

- ・ 作業を続けると、まな板には汚れが蓄積されます。そのまま使用を続けると、汚れていない肉にまで汚れを拡大してしまいます。作業中はまな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じてまな板を消毒・交換してください。

と体1頭の分割・脱骨・細切作業の終了後は、必ず、まな板を交換あるいは洗浄・消毒してください。

- ・ 分割・脱骨・細切作業の終了後は、施設の洗浄を行ってください。

洗浄の際には、洗浄水の飛沫によると体や枝肉の汚染に注意してください。

## ⑩ 包装・表示・保管

処理した食肉は、速やかに包装し、表示ラベルを貼った上で、冷蔵または冷凍保管をしてください。

表示ラベルを貼る際には、製品の外観・色等に異常がないかを確認してください。金属探知機を用いると、外観だけでは判別できない異物混入を防ぐことができ、食肉の安全性が高まります。

また、表示ラベルの内容の誤りがないかについても、十分に注意してください。

## ア 食品の表示

食品を流通させる際には、適正な表示を行うことが義務付けられます。食品の表示は、消費者が食品を購入する際の食品の内容の理解や、適正な調理を行う上での重要な情報源となります。

食品の表示については、「食品表示法」（平成25年法律第70号）、「不当景品類及び不当表示防止法」（昭和37年法律第134号）や「計量法」（平成4年法律第51号）等の複数の法律によって規定されています。

イノシシ肉の表示ラベルには、関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。

### ○ 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）

野生獣肉の生食によるウイルスや寄生虫等の感染症及び食中毒の防止のため、十分加熱して食べるよう「加熱調理用」であることを、表示してください。  
なお、加熱の目安は、85℃で1分間以上です。

### ○ 個体管理番号

トレーサビリティの確保のため、処理施設で受入れた際にと体1頭毎に付与した「個体管理番号」を表示してください。

もし、販売された食肉により健康被害が発生した場合には、この番号を元に、商品回収等の措置や迅速な原因究明を行い、被害の蔓延防止のための手掛かりとします。

### 【必要な表示事項】

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"><li>① 名称（獣肉の種類・部位・用途等）</li><li>② 原産地</li><li>③ 100gあたり単価</li><li>④ 冷凍及び解凍品にあつては、その表示</li><li>⑤ 量目</li><li>⑥ 販売価格</li><li>⑦ 消費期限または賞味期限</li><li>⑧ 保存方法</li><li>⑨ 処理施設の所在地</li><li>⑩ 処理業者の氏名または名称</li><li>⑪ 個体管理番号</li><li>⑫ 注意（「加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）」）</li></ol> |
|---|

**【表示例(プライ斯拉ベルで表示する場合)】**

②	<b>国産(富山県産)イノシシ焼き肉用(肩ロース)</b>				①
	(解凍品)				④
⑪	個体管理番号	0000000			
⑦	消費期限	24.3.31	5℃以下冷凍保存		⑧
③	100g当り(円)	<b>400</b>	価格(円)	<b>800</b>	⑥
⑤	正味量(g)	<b>200</b>			
⑩	加工者	〇〇食肉㈱	富山市〇〇町1-1		⑨
	<b>加熱調理用</b> (十分加熱してお召し上がりください。)				⑫

※ 文字の大きさは8ポイント以上にしてください。

包装された食肉を小売販売する場合の表示例です。

「⑦ 消費期限または賞味期限」については、合理的・科学的な根拠をもとに設定してください。詳しくは、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご確認ください。

## イ 保 管

表示ラベル貼付後は、速やかに冷蔵または冷凍にて保管してください。

冷凍する際には、緩慢凍結をしないように努めてください。肉の中の水分は、凍結すると結晶化しますが、緩慢凍結すると結晶が大きくなり、肉の細胞繊維を破壊してしまい、肉の食感が落ちます。

また、冷蔵保管の場合は、10℃以下(4℃以下が望ましい)、冷凍保存の場合は、-15℃以下で保存されるよう、冷蔵庫または冷凍庫の広さや冷却機能に見合った適切な保管を行ってください。

### 【冷凍焼け】

冷凍した食品は、凍結中に乾燥し、同時に脂肪が酸化されて変色します。この部分は、品質が変化してしまっており、水分を加えても吸収しません。このような変化を冷凍焼けと呼びます。冷凍焼けがおきると外見が黒ずむばかりでなく、食味も風味も悪くなってしまいます。

そのため、次に留意して包装や保管を行ってください。

- ・ 肉の表面が空気に触れないよう、食品用ラップフィルムや冷凍保存袋を使用して保存する。

(流通にのせる場合は、真空包装が望ましい)

- ・ 冷凍庫の温度を一定に保つため、冷凍庫の開閉は最小限にするとともに、庫内への詰め込みは容量の70%程度とする。
- ・ 保管開始日を明記する。

## ⑪ 廃棄物等の処理

### ア 廃棄物

剥皮した皮、切除した部位、消化器官の内容物、骨や内臓等は、廃棄物として廃棄物専用容器に入れた上で、前処理室及び処理室から速やかに搬出してください。

搬出後は、「廃棄物の処理及び清掃に関する法律」（昭和45年法律第137号）に従って、市町村や廃棄物処理業者に処理を委託する等により適正に処理してください。

廃棄物専用容器は、他の容器と明確に区別できるようにしてください。容器の使用後は洗浄・消毒の上、十分に乾燥させて、清潔な状態を保ってください。また、容器を洗浄する際には、専用の清掃用具を使用してください。

### イ 汚水

解体処理の際に出る汚水については、グリーストラップ（※）等の汚水等処理の装備により、固形物や油脂類を除去した上で放流してください。「水質汚濁防止法」（昭和45年法律第138号）に基づき、県または富山市に届出が必要な場合があります。

血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させる場合は、血液及び汚水の処理設備を設けないことができます。

#### ※ グリーストラップ

グリーストラップとは、排水中に含まれている油脂類（グリース）を滞留・凝縮させ、分離収集除去する目的を持つ器具または装置のことです。

## 7 自主検査

ガイドライン等に沿った衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉の自主検査を行うように努めてください。

検査結果に異常がある場合は、県厚生センター・富山市保健所に相談する等、汚染原因の究明に努め、作業工程の衛生管理の改善を図ってください。

また、検査結果は1年間以上、保管してください。

検査内容や検査結果についての基準は特に設けられていませんが、実施された方が望ましい項目・値として、次のものがあります。

#### 【検査内容】

検査対象	・ ブロック肉（任意に抽出したもの） ・ 剥皮処理後の枝肉2ヶ所 （肛門付近と胸部の2ヶ所を各10cm四方ずつ拭き取る）
検査頻度	処理件数の最盛期を中心に年2回程度

検査項目	一般細菌数
	大腸菌群
	その他の細菌等（必要に応じて）

**【検査結果の望ましい値】**

- ・ 細菌数 10,000 個／c m<sup>2</sup>未満
- ・ 大腸菌群 陰性
- ・ サルモネラ属菌 陰性
- ・ 腸管出血性大腸菌 陰性

**8 処理作業の衛生管理**

富山県では、「食品衛生法」第 50 条第 2 項の規定に基づき、「富山県食品衛生条例」により食肉処理業の営業施設が公衆衛生上、講ずべき措置の基準を定めています。

次の点に十分注意して、処理施設や処理作業従事者の衛生管理を行ってください。

なお、衛生管理の詳細については、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

**(1) 施設・設備の衛生管理**

項目	基準
施設の衛生管理	<p><b>【全体】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設及び周辺は、定期的に清掃し、常に清潔であること。</li> <li>・ 施設が破損・故障したときは、速やかに補修・修理を行い、維持管理を適切に行うこと。</li> <li>・ 施設内には、動物や不必要な物品等を置かないこと。</li> <li>・ 施設内には、従事者以外の者が立ち入らないようにすること。</li> <li>・ 施設内の換気を十分に行い、温度・湿度の管理を適切に行うこと。 (温度 25℃以下、湿度 80%以下であることが望ましい)</li> <li>・ 窓や出入口は、原則として開放しないこと。 止むを得ず開放する場合は、塵あい、ねずみや昆虫等が侵入しないようにすること。</li> </ul>
	<p><b>【排水溝】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 固形物の流出を防ぐものであること。</li> <li>・ 定期的に清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。</li> </ul>
	<p><b>【便所】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期的に清掃・消毒を行い、常に清潔であること。</li> </ul>

<p>設備等の衛生管理</p>	<p><b>【全体】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>器具は、洗浄・消毒を行い、所定の場所で衛生的に保管すること。</li> <li>設備・器具は、定期的に点検し、故障・破損等があるときは、速やかに補修・修理を行うこと。</li> <li>清掃用の器材は、使用の都度、洗浄・乾燥を行い、所定の場所に保管すること。</li> <li>洗浄剤・消毒剤や殺そ剤・殺虫剤その他化学物質の使用・保管等については、取扱いに十分注意し、食品への混入を防止すること。</li> </ul> <p><b>【冷蔵設備】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉の中心温度が10℃以下となるように、維持管理を行うこと。</li> <li>冷蔵設備の温度は、作業開始前に1回、作業時間内に1回以上測定し、その結果を記録し1年間保管すること。</li> </ul> <p><b>【手洗設備】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>手洗用石鹸、爪ブラシや消毒剤等を備え、常時、手指の洗浄ができるように維持すること。</li> <li>タオル使い回しによる汚染拡大防止のため、手指の水分ふきとり用には、ペーパータオルを使用すること。</li> </ul> <p><b>【給水設備】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>水道水以外の水を使用する場合は、除菌・殺菌装置や浄水装置を設置すること。 <ul style="list-style-type: none"> <li>除菌・滅菌装置や浄水装置を設置した場合、水質検査を年1回以上行い、その検査成績書を1年間保存すること。</li> <li>滅菌装置や浄水装置を設置した場合は、定期的に点検を行い、その記録を1年間保存すること。</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【計器類】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>温度計、流量計等の計器類や、滅菌や浄水装置は、定期的に機能を点検し、その記録を保存すること。</li> <li>故障・異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。</li> </ul>
<p>ねずみ・虫等対策</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>窓や排気口の網戸の設置、排水溝の蓋の設置等により、ねずみや昆虫等が施設内へ侵入するのを防ぐこと。</li> <li>網戸等の防そ・防虫設備を点検し、破損・故障している時は、補修・修理を行うこと。</li> <li>駆除作業を年2回以上行い、その記録を1年間保存すること。</li> </ul>
<p>自主的な衛生管理</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>作業前に、施設・設備や器具等の清掃・消毒状況や、ねずみ・昆虫類が侵入していないか確認すること。</li> <li>施設、設備や器具等の清掃等の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</li> </ul> <p><b>&lt;手順書に記載すべき事項&gt;</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>清掃、洗浄や消毒を行う場所や器具</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 清掃、洗浄や消毒を行う方法</li> <li>・ 清掃、洗浄や消毒を行う頻度</li> <li>・ 清掃等の作業責任者</li> <li>・ 清掃等の実施状況の把握の方法</li> <li>・ その他必要な事項</li> </ul>
--	---

## (2) 処理作業従事者の衛生管理

処理作業に従事する者の健康状態や手指・作業着等の衛生状態は、食肉の衛生管理の上で重要なポイントです。

従事者は、作業中は、常に「食品づくり」を行っているという認識に基づいて行動する必要があります。

項目	基準
健康状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 処理業者は、処理作業従事者に、定期的に健康診断と検便を受けさせること。</li> <li>・ 下痢や嘔吐等の症状がある場合は、処理作業に従事しないこと。</li> <li>・ 化膿性疾患、伝染性皮肤病、新型インフルエンザや指定感染症に罹患している場合は、処理作業に従事しないこと。</li> </ul>
作業時の服装等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 清潔な処理作業専用の作業着（前掛け、帽子、マスク、手袋や靴等）を正しく着用すること。</li> <li>・ 処理室等の入口に、踏み込み消毒槽が設置されている場合は、出入りの度に必ず使用し、靴の消毒を行うこと。</li> <li>・ 処理室内に、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピンや安全ピン等を持ち込まないこと。</li> <li>・ 爪は短く切つてあること。</li> <li>・ 作業前や作業後、トイレ使用後等、手指の洗浄・消毒をこまめに行うこと。</li> <li>・ 所定の場所以外で着替え、喫煙や食事等の食品衛生上の問題となる行為をしないこと。</li> </ul>
衛生教育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 処理業者は、処理作業が衛生的に行われるよう従事者や関係者に対し、次の事項について教育を行うこと。</li> </ul> <p>＜教育事項＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品、器具や包装の衛生的な取扱方法</li> <li>・ 食品、器具や包装の汚染防止の方法</li> <li>・ 施設や器具等の清掃や消毒方法</li> <li>・ 廃棄物の廃棄方法</li> <li>・ 洗浄剤等の化学物質を取扱う場合には、その取扱方法</li> <li>・ その他の食品衛生上必要な事項</li> </ul>

### (3) 食品衛生責任者

食肉処理業の処理施設では、施設毎に「食品衛生責任者」の設置が義務付けられています。処理業者は、食品衛生責任者を設置したときは、県厚生センター・富山市保健所に届出しなければなりません。

#### ① 職務

「食品衛生責任者」は、食品関係施設において製造・調理・販売等が衛生的に行われるように衛生管理を行います。

#### 【食品衛生責任者の職務】

- ・ 処理業者の指示に基づいて、食品の衛生管理を行う。
- ・ 食品の衛生管理上の不備や不適事項を発見した場合は、処理業者に対して改善を進言する。
- ・ 処理業者に協力して、食品の製造、加工や販売等が衛生的に行われるよう処理作業従事者の衛生教育を行う。
- ・ 食品衛生に関する新しい知見の習得に努める。

#### ② 資格

次のいずれかの資格をお持ちの方は、食品衛生責任者になることができます。

#### 【食品衛生責任者になることができる資格】

- ・ 県厚生センター所長または富山市保健所長が承認する食品衛生責任者養成講習会を修了した者
- ・ 栄養士
- ・ 調理師
- ・ 製菓衛生師
- ・ 食鳥処理衛生管理者
- ・ 船舶料理士
- ・ 食品衛生管理者
- ・ 食品衛生管理者（※）となることができる資格を有する者
- ・ 上記の者と同等以上の能力を有すると県厚生センター所長または富山市保健所長が認める者

#### ※ 食品衛生管理者

製造や加工において、特に衛生面での注意が必要な食品や添加物を製造・加工する業種（食肉製品製造業等）の営業者は、製造・加工の衛生的な管理のために、施設毎に専任の食品衛生管理者を設置する必要があります。（食肉製品製造業については、37 ページ参照）

次の要件のいずれかを満たす者が、食品衛生管理者となることができます。

### 【食品衛生管理者になることができる資格】

- ・ 医師、歯科医師、薬剤師、獣医師
- ・ 大学・専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- ・ 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ・ 高等学校を卒業した者又はこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業・加工業において食品・添加物の製造・加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

上記の資格をお持ちでない方は、県又は富山市の主催する講習会を受講することで資格を取得できます。

## 9 記録票

### (1) 個体受入記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の  
双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	受入担当者	運搬者	捕獲者
個体番号					
受入日時	年 月 日 時 分				

#### 【捕獲に係る情報】

捕獲者	氏名	狩猟免許No.
	住所	TEL
捕獲日時	平成 年 月 日 時 分 / 天候 ( )	
捕獲場所		
捕獲方法	銃・わな(種類 )・その他( )	
	銃の場合:着弾位置	
	わなの場合:かかり部位: /止刺し部位:	
個体	性別:オス・メス / 推定年齢 才 /推定体重: 約 kg	
運搬	方法 /要した時間 分	
	運搬中の冷却: 有・無 (実施有りの場合:冷却開始時刻 時 分/冷却方法: /温度 ℃)	
放血	開始時刻 時 分	
	処理施設以外で放血した場合:放血場所: /放血方法:	
運搬者	氏名	
	住所	TEL
その他特記事項		

#### 【個体に係る情報】

	捕獲時(捕獲者確認)	受入(確認者氏名: )
腹部への被弾	有・無	有・無
散弾で狙撃された個体	有・無	有・無
全身の損傷	有・無	有・無
歩行異常	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
全身の麻痺など神経症状	有・無	有・無 (※ 生体の場合)
異常な鼻水、鼻漏	有・無	有・無
著しい涎(よだれ)	有・無	有・無
鼻・口・肛門等からの出血	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
極端な痩せ	有・無	有・無
著しい脱毛	有・無	有・無
ダニ類等の感染	有・無	有・無
奇形	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
ただれや潰瘍	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
皮下のできもの	有・無/有の場合:箇所	有・無/有の場合:箇所
下痢	有・無	
その他、明らかな異常	有・無/有の場合:詳細	有・無/有の場合:詳細
搬入時体温(直腸温)		℃
搬入時体重		kg

受入の可否	可・否(否の場合:理由 /措置 )
-------	-------------------

## (2) と体異常確認記録票

※ 本記録票は、捕獲者・処理施設の  
双方で、3年間保管すること。

施設名		食品衛生責任者	確認担当者
個体番号			
受入日時	年 月 日 時 分		
剥皮作業開始時刻	年 月 日 時 分		
内臓摘出作業終了時刻	年 月 日 時 分		

### 【処理作業時確認事項】

※ 異常が確認された個体は、全部、廃棄してください。

区分	確認事項	有無
内臓・ 枝肉共通	大きさ、色、形、固さ、臭いが異常ではないか	有・無
	腫瘍、結節、出血等はないか	有・無
	黄疸がみられないか	有・無
	寄生虫がいないか	有・無
	リンパ節に腫れや塊等がないか	有・無
	血液の色や粘性が異常ではないか	有・無
内臓	心臓に斑点等の炎症がないか	有・無
	肺に炎症、壊死や硬化した部分がないか	有・無
	肝臓に腫大、壊死や出血斑がみられないか	有・無
	胆管が厚くなっていないか、葉脈状になっていないか	有・無
	脾臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	腎臓に腫大、組織の壊死や出血斑がみられないか	有・無
	胃や小腸の粘膜の厚さが異常ではないか	有・無
	胃や小腸に出血斑や潰瘍がみられないか	有・無
	水ぶくれ、膿等の異常な塊がみられないか	有・無
胸腔内や腹腔内に、異常に液が溜まっていないか	有・無	
体表・ 枝肉(筋肉)	体表に多数の紅斑・紫斑や、皮膚・粘膜に多数のチアノーゼ部分がないか	有・無
	多数の浮腫がないか	有・無
	筋肉に病変や脂肪腫がないか	有・無
	関節は腫れていないか	有・無
その他、明らかな異常はないか	有・無/有の場合:詳細 ( )	

食肉適用 の可否	可・否 (否の場合:理由 /措置 )
-------------	-----------------------

(3) 処理作業点検記録票

※ 本記録票は、3年間保管すること。

点 検 日 時				
年	月	日	時	分

食品衛生責任者	確認担当者

※ 点検結果: 「○ 良好」 「△ 概ね良好」 「× 要改善」 を記入  
改善状況: 「○ 改善済み」 「× 未改善」 を記入

区 分		点 検 事 項	点検結果	改善状況
施設	全 体	施設の温度・湿度は適切か	( °C ) / ( % )	
		終業後、洗浄・消毒し、乾燥させているか		
		清掃用具は、所定の場所に保管されているか		
		ねずみ・昆虫類が侵入していないか		
	冷蔵設備	温度は適温に保たれているか	( °C )	
	手洗設備	適切に、手指の洗浄・消毒や乾燥ができるか		
	計器類	機能は正常か		
設備・器具	全 体	消毒は適切に行われているか		
		作業工程に応じて、専用のもを用意しているか		
		1頭の処理終了後、消毒・交換を行っているか		
		汚染された場合、消毒・交換を行っているか		
		終業後、全ての器具・設備を洗浄・消毒し、乾燥させているか		
	健康状態	健康状態は良好か		
	従事者	服 装 等	手指・作業着等は清潔か	
作業工程に応じて、作業着等を別にしているか				
作業着等が汚染された都度、交換しているか				
処理室内に、装身具等を持ち込んでいないか				
処理作業	解体前	と体を洗浄後、乾燥は十分か		
	剥 皮 内臓摘出	器具は、作業それぞれの直前に消毒したか		
		作業工程に応じて、ナイフは使い分けているか		
		剥皮されたと体が、壁等と接触していないか		
		消化管内容物や尿による汚染がないか		
	トリミング 洗 浄	と体1頭の作業終了後、施設を洗浄しているか		
		枝肉に汚染物が付着していないか		
	冷 却	飛沫が枝肉を汚染していないか		
		枝肉は、壁等と接触していないか		
	分割・脱骨・細切	解体後、速やかに冷却したか		
包装・保管	汚染されたまな板は交換しているか			
廃 棄	包装用ビニール等が破損していないか			
	廃棄物は適正に管理、処理したか			

【点検結果を受けての改善内容】

--

## 10 食肉処理業以外の営業者の注意事項

「食品衛生法」に基づき営業許可が必要な業種の中には、食肉処理業以外にも、「飲食店営業」、「食肉販売業」、「食肉製品製造業」や「そうざい製造業」等の食肉を扱う業種があります。それらの業種の営業許可を受けた方がイノシシ肉等を取扱う場合に、留意していただきたい事項があります。

### (1) と体の解体

捕獲したイノシシ等を解体処理するためには、食肉処理業の許可が必要です。

### (2) 獣肉の仕入れ

イノシシなど野生獣の肉を仕入れる場合には、食肉処理業や食肉販売業の営業許可を受けた処理施設で処理された肉を仕入れてください。

仕入れる際には、色や臭い等の異常や異物の確認をし、異常が確認された場合は、仕入れを中止してください。調理の途中で異常が認められた場合には、直ちに廃棄等の処理を行うとともに、その旨を仕入先に報告してください。

### (3) 獣肉の取扱い

野生獣肉は、それ以外の食肉と区別して保管してください。冷蔵保管の場合は、10℃以下（4℃以下が望ましい）、冷凍保存の場合は、-15℃以下で保存することができるよう、適切な量を保管してください。

野生獣肉の処理や調理等に使用する器具は、専用のものを用意してください。器具を使用する度に83℃以上の温湯で消毒を行う等、十分な衛生管理を行ってください。

### (4) 獣肉の提供

販売する場合は、イノシシやシカの肉であることを明確にして販売してください。また、E型肝炎や食中毒予防のために、加熱加工用であることを、必ず表示してください。

飲食店で調理提供する場合は、十分な加熱調理を行う必要があります。中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。客が自分で生肉を加熱する料理を提供する場合には、十分な加熱を行うよう注意喚起するとともに、生肉を取扱う専用の器具を用意し、食べる箸とは別に使用してもらうようにしてください。

客からの求めがあっても、獣肉を生で食べる料理や、加熱したものでも内臓の提供を行うことは止めてください。

食肉製品製造業やそうざい製造業においても、製造過程で中心部が85℃で1分間以上またはこれと同等以上の加熱となるよう十分な加熱を行ってください。

## 11 営業許可を取得するために

食肉を加工・製造・販売するためには、「食品衛生法」に定められた業種の営業許可を取得することが必要となります。

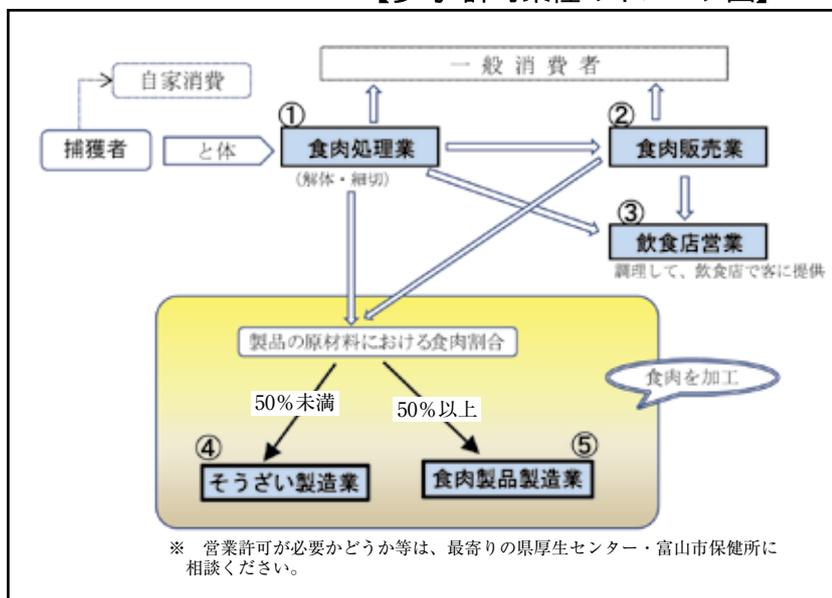
食肉に関わる主な業種として、以下のものをご紹介しますが、取得すべき営業許可の種類や申請方法については、最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

### (1) 食肉を加工・製造・販売できる業種

食肉を販売するためには、食肉処理業又は食肉販売業の営業許可が必要となります。

不特定多数の消費者へ販売する場合は勿論ですが、例えば、捕獲者が特定の飲食店だけにイノシシ肉を売るという場合にも食肉処理業の営業許可が必要です。

【参考:許可業種のイメージ図】



#### ① 食肉処理業

食肉処理業は、食用にする目的で、イノシシ等の獣畜をと殺や解体処理したり、解体された鳥獣の肉を分割・細切する営業です。枝肉を仕入れ、部分肉や精肉にして、食肉の小売業者や集団給食施設等へ卸売りをする場合も含まれます。(食肉処理業については、2ページ参照)

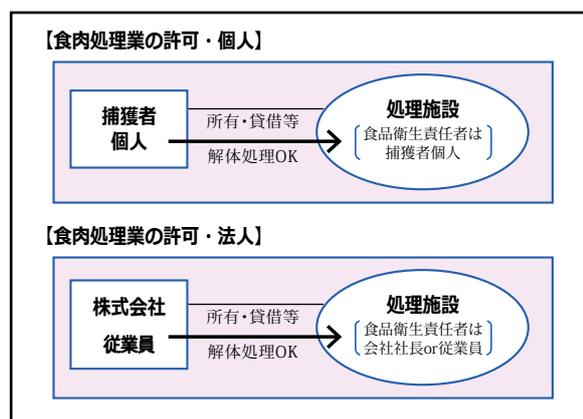
皮や頭がついたままの1頭丸ごとの状態のイノシシ等を、食肉として流通させるために、頭や骨のない部分肉の状態にまで解体処理できるのは、原則として、食肉処理業の営業許可を受けているもののみとなります。

#### 【捕獲者が捕獲したイノシシを食肉として販売するためには】

まず、イノシシを捌くために、捕獲者は食肉処理業の営業許可を取得することが必要となります。

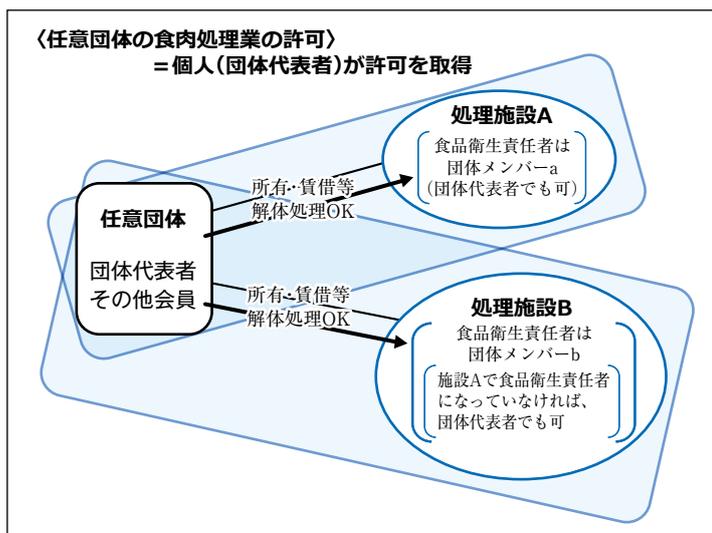
食肉処理業の営業許可が取得できるのは、個人もしくは法人です。従って、任意団体(例えば、法人化していない「地元猟友会」等)では許可を取得できません。任意団体の代表者が個人で許可を取得すれば、その団

(営業許可を取得する場合のイメージ図)



体の会員は、処理施設で解体することができます。

食肉処理業の許可を取得するためには、「富山県食品衛生条例」の基準を満たす処理施設が必要です。また、任意団体が、処理施設Aと処理施設Bを持つ場合は、団体代表者は、処理施設A Bのそれぞれで食肉処理業の許可を取得しなければなりません。



処理施設には、施設毎に「食品衛生責任者」が必要です。営業者（任意団体の場合は、団体代表者のこと）が1つの施設の食品衛生責任者となることも可能です。（「食品衛生責任者」については、29 ページ参照）

## ② 食肉販売業

食肉販売業は、鳥獣の生肉（骨及び内臓を含む）を販売する営業です。つまり、食肉処理業の営業者が部分肉や精肉に処理したイノシシを含む鳥獣の肉を販売する営業です。

食肉販売業の営業者が食肉を細切り包装したものを、その食肉販売業の営業者以外の者が保管し、注文配送する場合も対象となります。味付けした生肉や、衣を付けたトンカツ材料（生の状態のもの）等の販売も、食肉販売業の対象となります。

なお、店頭（＝同一施設内）で揚げたてコロッケなどを直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要です。

## ③ 飲食店営業

飲食店営業は、レストランや料理店等のように、食品を調理したり設備を設けて客に飲食させる営業です。

飲食店営業者が、生の状態の食肉を持ち帰り用として販売する場合には、食肉販売業の営業許可が必要です。

（注） イノシシ肉でソーセージ等の加工品を製造・販売する場合は、別途、食肉製品製造業の営業許可が必要となります。

## ④ そうざい製造業

「そうざい」とは、いわゆる、おかずのことです。購入された方が、調理を行わずにそのまま食べることのできる状態のものです。

そうざい製造業は、そうざいを製造する営業のことです。ただし「食品衛生法」上の「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)」、「魚肉練り製品製造業(魚肉ハム、魚肉ソーセージ、鯨肉ベーコンその他これらに類するものを製造する営業を含む)」、「豆腐製造業」は除きます。

工場形態で、そうざいを小分け包装する営業も対象です。

例えば、イノシシ肉を利用し、しぐれ煮(=そうざい)を製造し、そのしぐれ煮が道の駅で販売される(=第三者に販売を委託する)場合は、しぐれ煮を製造することがそうざい製造業に該当します。しぐれ煮を製造した店の店頭(=同一施設内)で直接販売する場合は、飲食店営業の営業許可が必要となります。

なお、そうざい製造業者が扱うことのできるイノシシの肉は、処理施設で部分肉(骨のついていない状態)にまで解体処理された状態のものであります。

## ⑤ 食肉製品製造業

食肉製品製造業とは、ハム、ソーセージやベーコン等を製造する営業をいいます。工場ではハムやベーコン等を分割・細切する場合も対象となります。

飲食店営業者がソーセージを製造・販売する場合も、飲食店営業とは別に、食肉製品製造業の許可が必要となります。

食肉製品製造業には、「食品衛生管理者」の設置が必要です。(「食品衛生管理者」については、29ページ参照)

食肉製品とは、ジャーキー、ベーコンやハンバーグ等の原料に占める食肉の割合が50%以上のものをいいます。食肉の割合が50%を下回る場合は、「そうざい」になりますので、そうざい製造業の営業許可が必要です。

また、「食品表示法」において、「ハム類」及び「ベーコン類」は豚肉を用いたもの、「ソーセージ」は家畜、家きん若しくは家兎の肉を用いたものと定義されています。従って、イノシシやシカの肉を用いた食肉製品は、表示ラベルの「名称」に「ロースハム」や「ソーセージ」等の記載はできません。商品名を「イノシシ肉ベーコン」や「イノシシ肉ソーセージ」とすることは可能ですが、その場合は、「名称」を「食肉加工品」としてください。

表示についての詳細は、県農産食品課や最寄りの県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

なお、食肉製品製造業者が扱うことのできるイノシシ等の肉は、処理施設で部分肉(骨のついていない状態)にまで解体処理された状態のものであります。

## (2) 営業許可の取得

「富山県食品衛生条例」には、食肉処理業以外の営業施設の基準や公衆衛生上講ずべき措置の基準も定められています。

営業許可については、営業施設を設ける地域を所轄する県厚生センター(富山市の場合は、富山市保健所)において相談・申請してください。申請される場合は、施設着工の前に、図面や営業内容がわかるもの等を用意していただき、県厚生センター・富山市保健所にご相談ください。

許可を取得すれば営業が可能となります。

## 12 一般家庭での衛生管理

### (1) 野生獣肉の調理

野生動物は、食中毒の原因となるウイルスや細菌等の病原微生物や寄生虫類を保有している可能性があるため、イノシシやシカの肉の生食はしないでください。これらの病原体は、一般に通常の加熱によって死滅するので、食べる際には中心部まで火が通るよう十分に加熱調理を行ってください。また、内臓は加熱したものであっても、食べることは避けてください。

イノシシ肉やシカ肉には、E型肝炎の問題があります。シカ肉やイノシシ肉を食べてE型肝炎に感染した事例が報告されていますが、E型肝炎ウイルスは、75℃で1分間以上の加熱調理を行うことにより感染を防止することができます。（「E型肝炎ウイルス」については、62 ページ参考）

一般家庭での食肉の保管は、10℃以下で行ってください。

また、獣肉を調理する際は、使用する包丁やまな板は、使用前後に消毒を行うか、専用のものを用意してください。調理後は、手指や使用した器具の洗浄・消毒を行ってください。

また、生肉と加熱済みの肉は区別して扱い、箸や皿も区別して使用してください。

### (2) 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒というと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思いがちですが、家庭の食事にも発生する危険性が潜んでいます。

しかし、食中毒は予防が可能です。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。この三原則からなる「6つのポイント」を紹介します。次のポイントをきちんと守り、家庭での食中毒予防に努めてください。

#### ポイント 1 <食品の購入>

- ・ 食品は消費期限等を確認し、新鮮な物を購入しましょう。
- ・ 購入した食品は、肉や魚は水分が漏れないようにビニール袋等で分けて包み、持ち帰りましょう。

#### ポイント 2 <家庭での保存>

- ・ 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰った後は、速やかに冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。
- ・ 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を維持しましょう。
- ・ 肉や魚は、ビニール袋や容器に入れて保管し、冷蔵庫や冷凍庫の中の他の食品に肉汁等がかからないようにしましょう。

### ポイント 3 <下準備>

- ・ 肉、魚や卵を取扱う時は、取扱う前と後に必ず手指を洗きましょう。
- ・ 肉や魚の汁が、果物やサラダ等の生で食べる物や調理済の食品にかからないようにしましょう。
- ・ 冷凍食品の解凍は、冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。室温での解凍は、食中毒菌が増える場合があります。冷凍や解凍を繰り返すのも危険です。
- ・ 包丁、まな板、ふきんやスポンジ等は、使った後は速やかに、洗剤と流水でよく洗きましょう。

### ポイント 4 <調理>

- ・ 加熱する場合は、十分に加熱しましょう。目安は、中心部の温度が85℃で1分間以上です。
- ・ 電子レンジを使う場合、熱の伝わりにくい物は、かき混ぜ、均一に加熱するようにしましょう。
- ・ 調理前や調理後の食品は、室温で長く放置してはいけません。

### ポイント 5 <食事>

- ・ 食事の前に手を洗きましょう。
- ・ 清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましょう。
- ・ 温かい料理は温かく、冷たい料理は冷たくしておきましょう。目安は、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。

### ポイント 6 <残った食品>

- ・ 残った食品は、清潔な皿や容器に小分けして保存しましょう。
- ・ 時間が経ち過ぎた食品は、思い切って捨てましょう。
- ・ 残った食品を温め直す場合は、十分に加熱しましょう。