

※本マニュアルの引用、転載等は、フードイノベーション課の承認のうえ、引用等を明記をして下さい。

ただし、三重県内での活用及びみえジビエ関係者は、この限りではありません。

## みえジビエフードシステム

## 衛生・品質管理マニュアル

～捕獲・生産から消費まで～



## 三重県

制定日：2019年3月15日

改訂日：2024年5月21日

## はじめに

近年、野生獣による農林産物への被害や自動車との交通事故などが問題となっており、被害軽減のため、個体数調整の目的で多くのニホンジカ等が捕獲されています。このため、県では、いただいた命を有効に活用するため獣肉等の利活用を推進しているところです。

ジビエを加工・販売するためには、食品衛生法等の関係法令に基づき、解体処理や加工を行うために必要な許可等を取得するとともに、定められた基準に従って衛生的に処理加工を行う必要があります。しかしながら、ジビエは、野生の資源を活用するものであることから、人獣共通感染症や食中毒などのリスクを防止するなど、より高度な衛生管理・品質管理が求められます。

そこで、三重県では、平成24年3月に、捕獲から解体、流通に至るまでの具体的な方法を取りまとめた「『みえジビエ』品質・衛生管理マニュアル」を策定し、衛生・品質管理の高位平準化を推進してきました。平成31年3月には、「みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアル」への改定を行うとともに、マニュアルに基づきみえジビエの生産等に取り組む施設及び事業者、人材を登録する「みえジビエフードシステム登録制度」を創設することで、より安全で美味しい「みえジビエ」のさらなるブランド力向上や流通拡大に取り組んでいます。

今回、みえジビエフードシステムの運用を開始してから5年が経過し、食品衛生や野生獣肉の利活用に関する状況が変化していることから、それらを踏まえつつ、より使いやすいものとするようマニュアルを改訂しました。

どうぞ、関係者の皆様におかれましては、安全で高品質なジビエ利用につき、趣旨を御理解のうえ、積極的に取り組んでいただきますようお願いいたします。

マニュアルの改訂に当たり、御協力をいただきました関係者の皆様に深く感謝を申し上げます。

令和6年5月

三重県農林水産部フードイノベーション課

# 目 次

はじめに

目次

用語の定義・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第 I 章 導入編・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

1. マニュアルの目的
2. シカやイノシシの食肉としての利活用にあたって
3. 捕獲から食肉販売までの流れ
4. みえジビエフードシステムとトレーサビリティ
5. 自主回収
6. 衛生検査

第 II 章 捕獲編・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

II-1 捕獲に必要な許可等

1. 捕獲に関する許可
2. 捕獲時の服装
3. 捕獲者の健康管理及び感染症対策

II-2 捕獲者による記録

II-3 工程ごとの取組事項

1. 捕獲
2. 止め刺し及び放血
3. 個体の状態確認
4. と体の運搬

第 III 章 解体処理編・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23

III-1 解体処理に必要な許可等

1. 食品衛生法に基づく許可または届出
2. 解体処理施設の施設設備基準
3. 一般衛生管理

III-2 解体処理施設における HACCP に沿った衛生管理

III-3 工程ごとの取組事項

1. と体の受け入れ
2. と体の洗浄
3. 結さつ・懸吊
4. 内臓摘出
5. はく皮
6. トリミング・洗浄

7. 内臓や枝肉の異常の確認
8. 分割・脱骨・精肉
9. 包装・保管
10. 異物混入検査
11. 廃棄物処理

第IV章 加工～消費編・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 45

1. 食肉販売における表示
2. 枝肉や精肉の出荷・流通
3. 受け入れ（仕入れ）
4. 買えるお店での販売
5. 飲食店による提供

～記録様式～

- 別表A 一般的衛生管理のポイント
- 別表B 重要管理点
- 様式1 捕獲・受入個体記録表
- 様式2 冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表
- 様式3 食肉処理作業の点検記録表
- 様式4 従事者等の衛生管理点検表
- 様式5 食品衛生検査記録表
- 様式6 改善措置記録表
- 様式7 金属探知機チェック表
- 様式8 製品の保管・出荷管理表
- 様式9 食肉処理施設チェック表（1か月ごとに実施）

～付録～

- 付録1 問い合わせ先一覧
- 付録2 食品衛生法施行規則別表第17
- 付録3 みえジビエ産地証明書

## 用語の定義

本マニュアルで使用する用語の定義は次のとおりとします。

### 【シカ】

ニホンジカ。

### 【みえジビエ】 三重県が商標権を保有

次の要件を全て満たすものをいいます。

- (1) みえジビエハンターが、三重県内で捕獲した野生のシカであること。
- (2) みえジビエ解体処理施設で、みえジビエ解体処理者が人の摂食用に処理した枝肉や精肉であること。

注) 内臓は筋肉部に比べて汚染リスクが高いことから、みえジビエとして取り扱いません。

注) 令和6年3月現在、野生イノシシへの豚熱感染による養豚への感染拡大が危惧されているため、当面の間イノシシはみえジビエとして取り扱わないこととします。

### 【食肉】

人の食用目的で処理された野生のシカの肉。

ただし、捕獲者が自ら食するもの（自家消費）を除く。

### 【個体】

捕獲された状態の野生のシカ。

### 【とさつ】

食肉として処理するために、捕獲した個体に止め刺しを行うこと。

### 【放血】

食肉として処理するために、とさつ個体から血抜きを行うこと。

### 【と体】

食肉として利用するためのとさつ及び放血後の個体。

### 【枝肉】

と体から頭および内臓等を取り除き、はく皮をした状態の肉。

**【解体処理】**

内臓摘出、はく皮、枝肉のトリミング、分割等を行う作業。

**【精肉】**

解体処理後の肉をブロックの状態にした肉。

**【加工肉】**

精肉を細切り、スライス、ミンチ等に処理した肉。

**【捕獲者】**

鳥獣保護法第8条各号の規定により野生鳥獣の狩猟または捕獲を行う者。

**【解体処理業者】**

食品衛生法の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けて、野生のシカの肉を食肉として解体処理する者。

**【解体処理施設】**

野生のシカを食肉として解体処理するために、食品衛生法第55条第1項の規定による営業許可のうち、食肉処理業の許可を受けた施設。

**【食肉処理業】**

食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）第2条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業。

**【食肉販売業】**

鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む）を販売する営業。容器包装に入れられたものを仕入れ、そのままの状態の販売する場合を除く。

**【食肉製品製造業】**

ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業。

**【そうざい製造業】**

通常副食物として供される煮物、焼物、揚物、蒸し物、酢の物又はあえ物を製造する営業。そうざいを米飯やパンと組み合わせた食品を製造する営業（食肉製品製造業等に該当するものを除く）。

**【みえジビエ解体処理施設】**

解体処理施設のうち、登録制度により、登録されている解体処理施設。

**【みえジビエの食べられるお店】**

みえジビエ、または、みえジビエ加工品の料理が食べられる施設のうち、登録制度により、登録されている施設。

**【みえジビエ加工施設】**

みえジビエを原料に使用して加工または製造を行う施設のうち、登録制度により、登録されている施設。

**【みえジビエの買えるお店】**

みえジビエまたはみえジビエ加工品の買える施設のうち、登録制度により、登録されている施設。

**【みえジビエハンター】**

野生のシカの捕獲者のうち、登録制度により、登録されている者。

**【みえジビエ解体処理者】**

みえジビエの解体処理を行う作業者のうち、登録制度により、登録されている者。

**【みえジビエマスター】**

みえジビエに関する知識や情報等を正しく第三者に伝えることができる者のうち、登録制度により、登録されている者。



# 第 I 章 導入編

## 1. マニュアルの目的

本マニュアルは、三重県で捕獲した野生のシカをより衛生的に処理し、安全で良質な「みえジビエ」として流通・販売することを目的に作成しており、食品衛生法等の関係法令に定められた事項のほかに、捕獲、解体処理から販売、調理に至るまでの取扱い等に関して具体的に提示しています。

## 2. シカの食肉としての利活用にあたって

シカ肉をみえジビエとして流通させるためには、捕獲から販売までの関係者が関係法令を十分理解し、遵守する必要があります。本マニュアルは関係法令に準じて作成しています。

また、全ての工程において、と体や枝肉、製品は、食品として丁寧に扱います。必要以上に触らないようにし、作業中は常に目視による異物混入検査及び肉の状態検査を実行する、作業室への入室は清潔な服装をした必要最小限の者に限るなど、衛生面に注意を払う必要があります。

### 【法律】

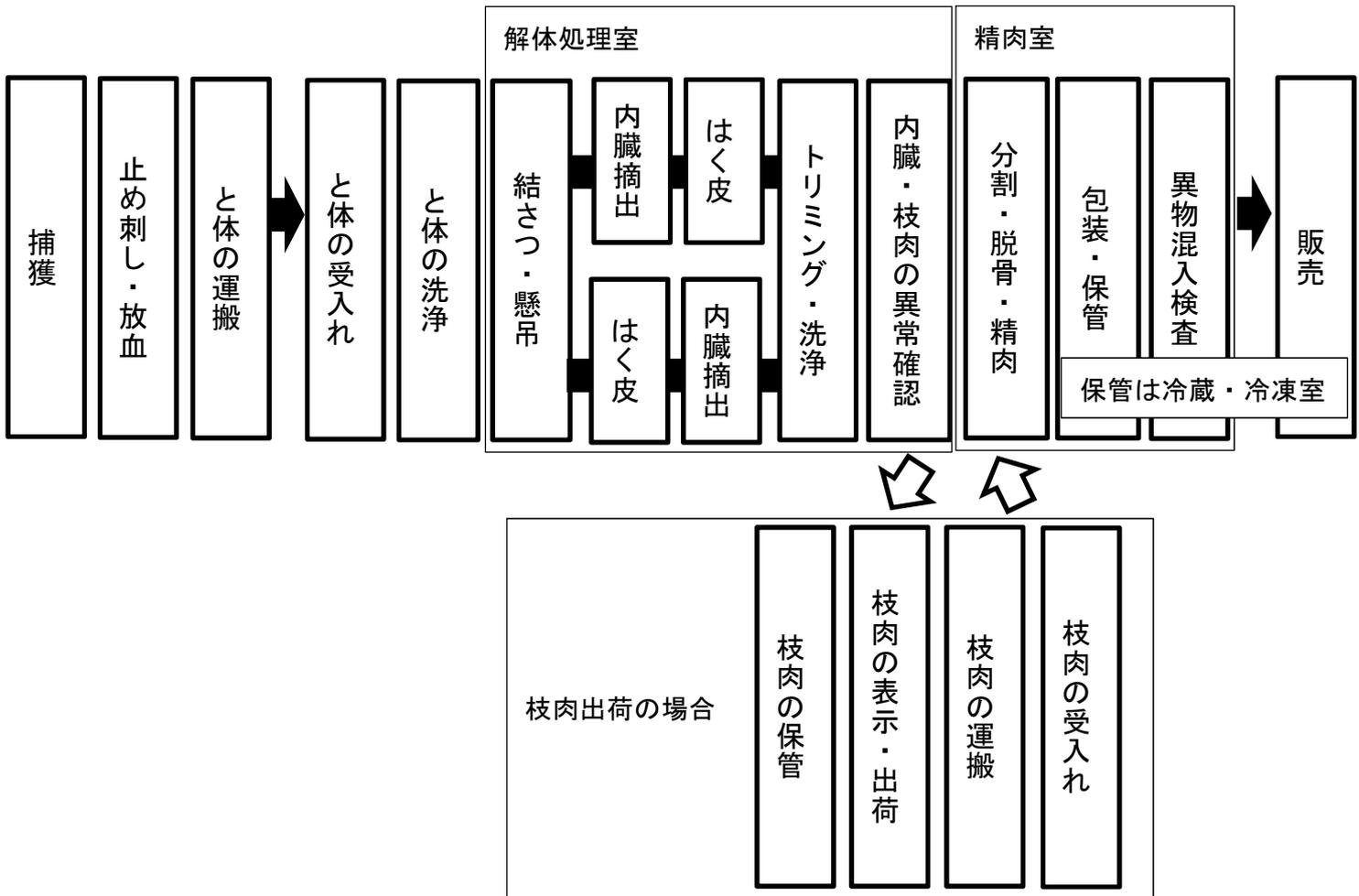
- 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号以下「鳥獣保護管理法」という。）
- 鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成 19 年法律第 134 号、以下「鳥獣被害防止措置法」という。）
- 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号、以下「動物愛護管理法」という。）
- と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
- 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号、以下「景品表示法」という。）

### 【条例・規則】

- 三重県食品衛生法施行条例（令和 2 年 10 月 21 日三重県条例第 53 号）
- 三重県食品衛生規則（令和 3 年 1 月 29 日三重県規則第 13 号）
- 三重県食の安全・安心の確保に関する条例（平成 20 年 6 月 23 日三重県条例第 33 号）

### 3. 捕獲から食肉販売までの流れ

野生のシカがみえジビエとして消費されるまでの流れは、大きく「捕獲」、「解体・加工」、「流通・販売・消費」に分けられ、さらに細かくすると以下の手順となります。



捕獲から解体までの工程は、ジビエの品質に大きく関係します。捕獲の段階から、個体を食用として取り扱うことが重要です。解体時には消化管内容物が肉に付着しないよう、細心の注意をはらいます。

内臓摘出とはく皮の順について指定はしませんが、これらの工程については特に汚染リスクが高いことから、以下の点に十分に注意してください。

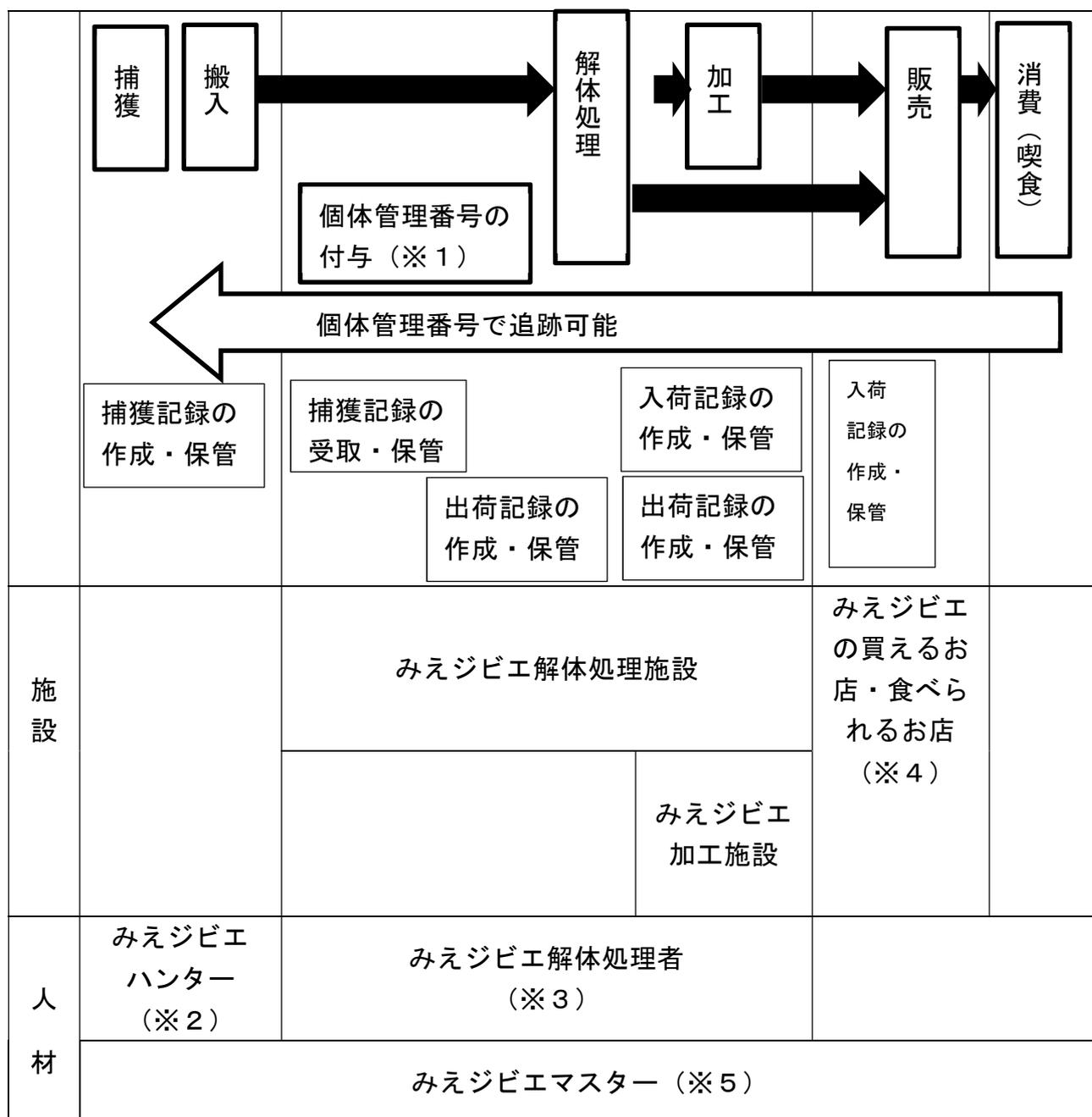
- ・内臓摘出を先に行う場合は、内臓摘出後の肉の部分に、獣毛等が付着しないよう、細心の注意を払う。
- ・はく皮を先に行う場合は、はく皮後のと体を汚染しないよう、内臓摘出には消毒済みの道具を用い、また、清潔な手袋を装着し、必要以上にと体を触らない。

## 4. みえジビエフードシステムとトレーサビリティ

県は、本マニュアルに基づきみえジビエの生産等に取り組む施設及び事業者を登録する「みえジビエフードシステム登録制度」を運用し、安全で良質なみえジビエの流通販売を推進します。みえジビエではトレーサビリティシステムを導入しています。捕獲から販売・調理に至るまでの各事業者がマニュアルに基づき、衛生管理や品質管理を実行し、記録を残すことで、何か問題があった場合には、その原因を追及することが可能になります。

また、県や登録事業者は、事業者間や消費者に対し積極的に情報提供することで食の安全の確保に向けて取り組みます。

みえジビエフードシステムの流れ 概要図



- ※1：個体管理番号とは、各個体とその個体に関する情報を紐づけるために、各個体に割り振る番号のことです。（詳細はP33）
- ※2：みえジビエハンターが、捕獲確認から施設への搬入までを行います。
- ※3：と体を枝肉にするまでの工程（内臓摘出、はく皮）は、汚染リスクが高いため、必ずみえジビエ解体処理者が行います。
- ※4：申請があり、要件を満たしたお店を、みえジビエの買えるお店、みえジビエの食べられるお店として登録し、公表します。
- ※5：みえジビエマスターは、第三者にみえジビエに関する知識や情報を有し、みえジビエの活用や普及啓発に取り組みます。

### 【トレーサビリティ（情報公開）】

捕獲個体に対しては、捕獲時もしくは解体処理施設搬入時に個体管理番号を割り振ります。また、作業履歴等の情報を個体管理番号と紐づけて管理することで、必要に応じて情報公開できるようにしてください。記録は、必要な情報が記録できていれば、紙媒体でなくても構いません。記録簿等の情報保管期間は3年とします。

なお、公開する情報は、個体管理番号に基づき、原則、次のとおりとしますが、その時々々の食の安全を取り巻く社会情勢や消費者ニーズ等により変更します。

- ① 個体管理番号
- ② 獣種 …「シカ」
- ③ 性別 …「オス」、「メス」
- ④ 推定年齢 …「〇才」
- ⑤ 捕獲年月日 …西暦
- ⑥ 捕獲場所 …三重県〇〇市町まで
- ⑦ 捕獲方法 …罠猟（檻・くくり罠・囲い罠）、銃猟（散弾銃・ライフル銃）
- ⑧ みえジビエハンター名及びみえジビエハンター登録番号
- ⑨ 解体処理年月日 …西暦
- ⑩ みえジビエ解体処理施設名及びみえジビエ解体処理施設登録番号
- ⑪ みえジビエ解体処理施設の所在地
- ⑫ みえジビエ解体処理者名及びみえジビエ解体処理者登録番号
- ⑬ 金属異物検査方法 …金属探知機（磁気性検知及び非磁気性検知）

## 5. 自主回収

自主回収とは自らの判断で商品を回収することをいいます。自主回収は、行政指導として強制するものではありませんが、消費者の信頼を損なうことは、自らが生産する製品だけでなく、みえジビエ全体の信頼を損なうことにつながります。

消費者への危害リスクを軽減するため、捕獲、解体処理、加工、流通、販売、調理等の各分野事業者が、消費者への危害リスクの恐れがあると判断する場合には、速やかに当該ロットのシカ肉（加工品等含む）の廃棄処分や出荷済みのものについて、自主回収に取り組んでください。自主回収を行った場合、自主回収報告制度（リコール）に基づき、管轄する保健所に届け出る必要があります（原則、食品衛生申請等システムを利用）。また、保健所への届出を行った際は、フードイノベーション課にも報告してください。

自主回収する場合には、原則、同一個体管理番号1頭全部の肉や個体管理番号単位の部位を、生産や保管工程における事由であれば、その期間中に生産したものを回収することが一般的です。また、あらかじめ、回収の手順を決めておく必要があります。

自主回収の判断に迷う場合には、管轄する保健所へご相談ください。

## 6. 衛生検査

みえジビエ解体処理施設及びみえジビエ加工施設では、みえジビエの衛生面の管理が適正に行われているかを客観的に検証するために、食品衛生検査用キット（フードスタンプ®等）もしくは民間の検査機関による食品衛生検査を実施します。

ア 検査頻度：解体処理を行う月ごとに1回程度

イ 検査項目：①大腸菌・大腸菌群 ②サルモネラ菌 ③一般生菌

フードスタンプ®の場合、1部位あたり、①～③の3種類をスタンプ

⇒ スタンプ位置を重ねないように注意。

スタンプは軽く押しつけるように（毎回同じ強さで）行う。

ウ 検査部位：

①出荷状態の枝肉の**肛門周辺**

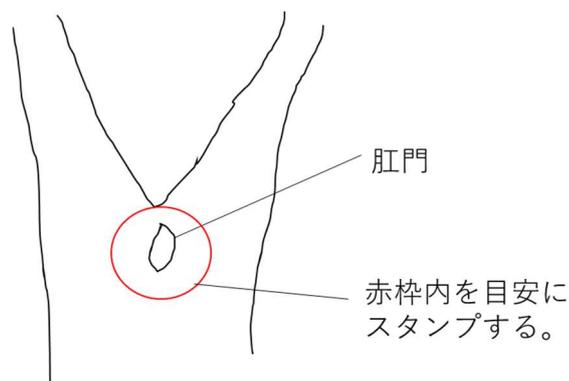
…特に糞便由来の菌に汚染されるリスクが高いため。

②出荷状態の枝肉の**胸部**（胸部のうち、任意の場所）

…外皮由来の菌に汚染されるリスクが高いため。

③出荷状態の**精肉表面**（部位等は問わない）

…最終の衛生状態を確認します。



④作業台、加工器具、包装器具等の直接肉に触れる道具類の表面

…③の検査を行う場合には省略可です。

エ フードスタンプ®による検査手順

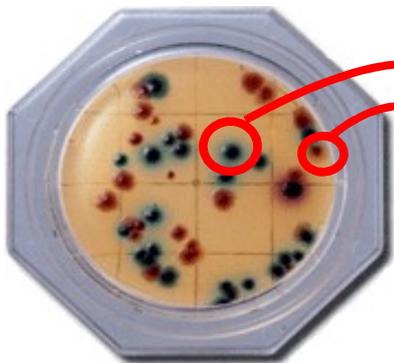
- ・スタンプ後、フードスタンプ®のキャップに検査部位番号を記載し、蓋をします。
- ・検査した個体の管理番号、日時、部位等を記録用紙に記入します。
- ・常温で、**2日間**放置した後、結果を確認します。
- ・検査結果と判断結果を記録表に記入します。
- ・確認した結果により、対応A・Bに該当した際は、改善措置（詳細はP13）を行い、その措置内容を記録表に記入します。
- ・使用後のフードスタンプ®は、放置せずに処分します。
- ・フードスタンプ®の結果の見方は、次ページのとおりですが、判断に迷う場合は写真に残し、フードイノベーション課までメールや電話にてご相談ください。

Email : [f-innov@pref.mie.lg.jp](mailto:f-innov@pref.mie.lg.jp) TEL : 059-224-2391

注) フードスタンプ®の取扱について、詳しくはメーカーの説明書を読んでください。

## フードスタンプ®の結果の見方

### ●大腸菌・大腸菌群用 （糞便による汚染、肉の加工環境の衛生管理指標）

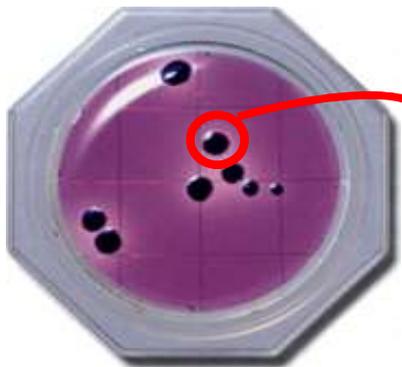


青～青紫色の集落 : 大腸菌  
 ピンク～赤色の集落 : 大腸菌群  
 1個以上で 陽性

☞ 大腸菌が陽性の場合【**嚴重注意**】レベルです。  
 ⇒ 対応Aへ

☞ 大腸菌群が陽性の場合【**要注意**】レベルです。  
 ⇒ 対応Bへ

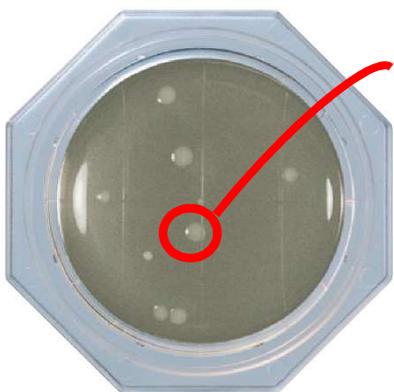
### ●サルモネラ用 （肉の加工環境の衛生管理指標）



中心部黒色の集落を数えます。  
 1個以上で 陽性

☞ 陽性の場合【**嚴重注意**】レベルです。  
 ⇒ 対応Aへ

### ●一般生菌用 （肉の総合的な取り扱いに関する衛生管理指標）



表面に発育した全ての集落を数えます。  
 数が少ないほど、衛生的と言えます。

集落数	判定基準	記号
0～9個	ごくわずかに汚染	◎
10～29個	軽度に汚染	○
30～99個	中程度に汚染	△
100個以上	重度に汚染	×

☞ 継続して検査し、汚染度が継続して上昇する場合はその原因を探り、改善を行いましょう。

☞ 重度に汚染（×）の場合は、【**要注意**】レベルです。⇒ 対応Bへ

## フードスタンプ®で陽性反応が出た場合の対応

### 【対応A】

(大腸菌あるいはサルモネラ菌が陽性の場合)

加工の際、内臓の取扱い等の不備により肉を汚染させた可能性があります。

次の順に対応をとります。

- ① 室内、機械・器具等の清掃、消毒を実施するほか、マニュアルに従った手順で作業をできているか確認します。必要な改善、再発防止策を講じます。
- ② 次に解体処理を行う際に、再度、フードスタンプ®による食品衛生検査を実施します。
- ③ 再検査の結果、改善が認められない場合には、フードイノベーション課まで相談してください。

### 【対応B】

(大腸菌群が陽性の場合、一般生菌が×の場合)

加工に用いる器具や設備が汚染されている可能性があります。また、手指を介した交差汚染が起きている可能性があります。

手洗い、肉の衛生的な取り扱いの徹底、器具設備の消毒を行います。

備考：本マニュアルの内容は暫定的なものであり、実態を踏まえて改正されることがあります。

### フードスタンプの結果の見方写真出典

・大腸菌・大腸菌群用

<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/products/06776/>

・サルモネラ用

<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/products/06751/>

・一般生菌用

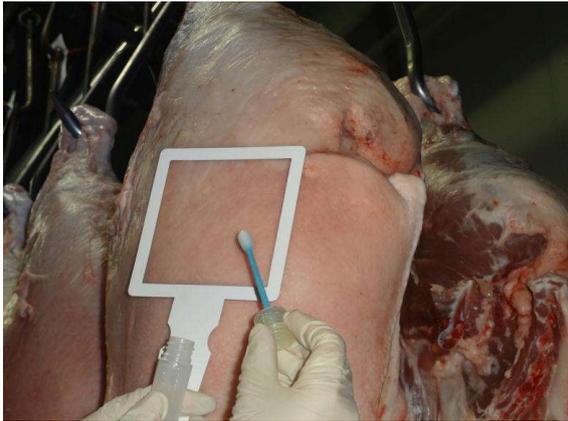
<https://industrial-diagnostics.biz.sdc.shimadzu.co.jp/products/06051/>

三重県が、みえジビエの食品衛生状態の確認として、食品衛生検査を実施する場合がありますが、その際には、ご協力をお願いします。

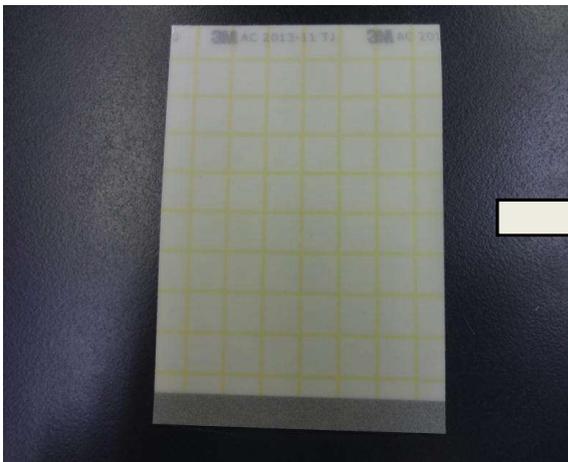
なお、県が実施する食品衛生検査は、施設の検査実施と見なすことができます。

ただし、著しく汚染されていると県が判断する場合には、陽性反応が出た場合と同じ対応を施設で取り組むこととなります。

《参考》 検査機関に依頼する拭き取り検査



拭き取り検査の例（写真は豚肉）  
検査キットの綿棒が軽くしなるくらい  
枝肉に押し当て、拭き取ります。



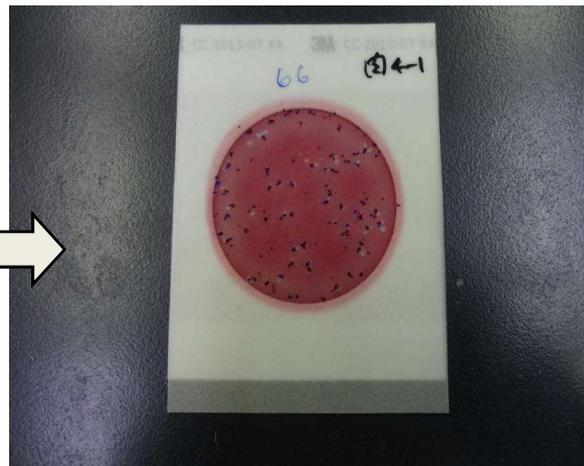
生菌数用培地（培養前）



生菌数用培地（培養後）



大腸菌群用培地（培養前）



大腸菌群用培地（培養後）

## 第Ⅱ章 捕獲編

## Ⅱ－１ 捕獲に必要な許可等

捕獲に必要な許可、捕獲時の服装や感染症対策などの心構えに加え、みえジビエハンターに求められるトレーサビリティに必要な取組について、以下に示します。

### １．捕獲に関する許可

野生のシカを捕獲するためには、「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」（通称：鳥獣保護管理法）に基づく狩猟免許が必要になるほか、捕獲許可として、狩猟者登録や有害鳥獣捕獲許可が必要になります。なお、野生のシカの狩猟期間は、三重県では11月1日から翌年3月15日までとなります。

📍 狩猟免許及び狩猟者登録等の狩猟に関する問い合わせ先

最寄りの県農林（農政、農林水産）事務所（付録1 問い合わせ先一覧①）

有害鳥獣駆除により野生のシカを捕獲するには、前述の狩猟免許が必要になるほか、有害鳥獣捕獲を実施する該当市町から有害鳥獣捕獲許可を受ける必要があります。野生のシカの有害鳥獣駆除の許可要件は、市町によって異なります。

📍 有害鳥獣駆除の許可等に関する問い合わせ先

有害鳥獣駆除を実施しようとする市町（付録1 問い合わせ先一覧②）

### ２．捕獲時の服装

捕獲は以下のとおり、適切な服装で行います。

- ア ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するため、清潔な長袖・長ズボン、手袋等を着用する。
- イ 個体に触れる場合は合成樹脂製の手袋を着用する。また、血液等の体液にはなるべく触れないようにする。
- ウ 捕獲作業時のルールに基づいた服装（目立つ色の帽子、ジャンパー）を着用する。また有害捕獲の場合は、許可証を携帯するとともに、許可権者から貸与された腕章を装着する。

### 3. 捕獲者の健康管理および感染症対策

捕獲者は以下のとおり、健康管理や感染症対策に留意します。

- ア 捕獲者は食品を取り扱う者として、食品衛生法施行規則別表第17の7（付録2）を遵守する。発熱（37.5℃以上（※6））や下痢など体調不良の場合は、作業に従事しない。

#### ※6 感染症法における発熱の定義

ただし、37.5℃以下であっても、発熱を感じる場合等、体調不良の場合は作業に従事しない。

- イ 各作業の前後、トイレを使用した後、汚染物を触った後等には、石鹸を使用して、衛生的な手洗いを実施する。なお、捕獲時等の野外における作業時に、身近に手洗いをできる環境がない場合にはアルコール消毒で対応する（溪流等の水で手洗いした場合も含む）。
- ウ 動物由来感染症への感染を防ぐため、血液等の体液や内臓に触れる場合は素手で触らないようにする。個体を取り扱う際には手袋を着用し、特に、手足等に傷がある場合は傷口を保護する。

## II-2 捕獲者による記録

みえジビエハンターは、みえジビエのトレーサビリティを確保するため、以下の取組を行います。

- ア 捕獲、止め刺し、放血、運搬等の内容について、捕獲・受入個体記録表（様式1）に漏れなく適正に記録する。本マニュアルの様式の項目が含まれていれば、様式や媒体を問わず、必要に応じて、搬入先のみえジビエ解体処理施設から指定された様式を用いることができる。
- イ 捕獲・受入個体記録表（様式1）の複写を解体処理施設の受入者に引継ぎ、原本は3年間保管する。なお、捕獲者自身の処理施設へ搬入する場合は複写不要とする。



## II-3 工程ごとの取組事項

捕獲から、個体の状態確認、施設への搬入まで、みえジビエハンターが遵守すべき事項を以下に示します。

### 1. 捕獲

- ア みえジビエの捕獲方法は、原則、ワナ猟（くくり罠、檻等）とする。ただし、地形等の条件によりワナ猟による捕獲が困難な場合には、ライフル弾またはスラッグ弾で頭胸部のみを狙撃したものであれば、みえジビエとして利活用を可能とする。
- イ 捕獲する個体にできる限り苦痛を与えないようにする。
- ウ 解体処理施設に搬入するまで、内臓摘出等の解体処理作業を行わない。また、**捕獲個体にダニ駆除等の殺虫剤を使用しない。**
- エ 捕獲者は捕獲する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、その地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合や人獣共通の重大な感染症が確認された場合は、その地域で捕獲した個体を食用に供しない。ただし、捕獲個体の当該感染症検査結果が陰性であれば利活用可能な場合もある。

#### 留意点

- ・ 本工程以降においても捕獲個体に殺虫剤を使用しないこと。

#### <みえジビエハンター以外が捕獲する場合>

次の要件をすべて満たす場合に限り、みえジビエの個体として利活用を行うことができる。

- ① マニュアルに基づき、捕獲すること。
- ② 捕獲作業の内容を記録するとともに、捕獲個体を生きた状態でみえジビエハンターへ引き渡し、みえジビエハンターが個体の状態確認を行うこと。
- ③ みえジビエハンターが止め刺し及び放血を行うこと。

### 2. 止め刺し及び放血

- ア 止め刺しと放血は、同一のみえジビエハンターが行う。
- イ 公衆衛生及び環境に配慮した場所で行う。
- ウ 使用する刃物類は使用する直前に消毒した清潔なものとし、複数の個体の止め刺し及び放血を続けて行う場合には、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、複数の刃物類を個体ごとに交換して使用する。
- エ 止め刺し及び放血の際には、できる限り個体に苦痛を与えないようにする。
- オ ジビエの品質確保のため、心臓が動いている間に十分に放血できるよう、みえジビエでは止め刺しを確実に行った後、速やかに（1分以内）放血を開始する。

- カ 放血は、個体の頭部を下にし、首の付け根の頸動脈を刃物類で完全に切断し、個体の心臓が動いている間に、放血が認められなくなるまで十分に行う。
- キ 放血を行うための刃物類による作業は、最大2回までとし、切開部はできるだけ小さくする。なお、やむを得ず頸動脈以外からの放血が必要と判断される場合には、必要最小限の刃物類の作業回数に止める。
- ク 放血のための切開部は衛生的に取り扱い、必要以上に個体の開口部に触れないようにする。
- ケ 銃器による捕獲で胸部に被弾した個体の場合は、前胸部を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出する。
- コ 放血終了後、生存時により近い体温を計るため、速やかに「接触体温計」、または「非接触体温計」で、と体の体温を測定する。体温異常（40℃以上を目安）のと体は利活用の対象としない。
- なお、接触体温計を用いた場合は、と体の直腸内、腹部、足の付け根等で体温測定を行い、非接触体温計を用いた場合には、と体の腹部、足の付け根等のと体の体毛の薄い部分で体温測定を行う。
- サ と体を記録と紐づけできるように、番号をマーカ―する等の処理を行う。
- シ みえジビエハンターとみえジビエ解体処理者が異なる場合は双方と情報交換を行い、止め刺し・放血方法の改善を検討する等、常に連携協力する。



### 3. 個体の状態確認

ア 捕獲個体の外見や挙動、体温を確認し、一つでも異常がみられる場合には食用に供しない（表1参照）。また、表1の項目に該当しないことを捕獲・受入個体記録表（様式1）に記録し、3年間以上保管する。

表1 個体（と体）の確認項目

整理番号	<p>該当条件 （各項目の条件のいずれかに合致する場合には、利活用しないこと）</p> <hr/> <p>利活用しない理由等</p>
(1)	<p>◆止め刺し前に、既に死亡しているもの ◆死亡原因が不明なもの ◆銃器による狙撃で即死したもの</p> <hr/> <p>十分な放血ができず、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。止め刺しにより死亡した場合であっても、放血が不十分と判断される場合は同様のリスクがあります。</p>
(2)	<p>◆銃器による捕獲で腹部、または、臀部に被弾したもの ◆腹部や臀部が損傷しているもの（捕獲方法を問わず）</p> <hr/> <p>胃や腸等の消化器官の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌等により、食肉が汚染されているリスクがあります。また、胃や腸等の消化器官の内容物の臭いが付着し、食肉の品質が損なわれるリスクがあります。</p>
(3)	<p>◆散弾（銃弾）で狙撃されたもの</p> <hr/> <p>銃弾が体内に残り、異物混入のリスクがあります。腹部や臀部を損傷し、食中毒菌等による汚染リスクがあります。</p>
(4)	<p>◆転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しいもの</p> <hr/> <p>血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>

<p>(5)</p>	<p>◆外見上、次のような状態が認められるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・足取りがおぼつかないもの</li> <li>・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</li> <li>・顔面、その他に異常な形（奇形）を有するもの</li> <li>・ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</li> <li>・脱毛が激しいもの</li> <li>・痩せている度合いが著しいもの</li> <li>・大きな外傷が見られるもの</li> </ul> <p>（腹部や臀部が表皮以下に深く損傷しているもの（引掻き傷程度は、除く）など）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が、多く見られるもの</li> <li>・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの</li> <li>・下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの</li> <li>・皮膚に炎症、かさぶたが見られるもの</li> <li>・目ヤニが著しく付着しているもの</li> <li>・前駆、後駆、前足や後足等に麻痺があるもの</li> <li>・その他、外見上明らかな異常が見られるもの</li> </ul> <hr/> <p>人獣共通感染症により、人に重大な健康被害を与えるリスクがあります。</p>
<p>(6)</p>	<p>◆止め刺しで、刃物類の作業を3回以上行ったもの</p> <hr/> <p>血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>
<p>(7)</p>	<p>◆止め刺し後、1分以内に放血を開始していないもの</p> <hr/> <p>血塊のある肉や変色肉、臭みのある肉等の品質面のリスクがあります。</p>
<p>(8)</p>	<p>◆体温が高いもの</p> <hr/> <p>放血後、速やかに「接触体温計」、または「非接触体温計」で体温を測り、体温異常（<u>40℃以上</u>を目安）が確認された場合は、人に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどに感染しているリスクがあります。</p>

## 4. と体の運搬

- ア 運搬に使用する車両等の荷台、運搬道具や機器類は、捕獲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。
- イ 運搬中は、と体を覆う等して、と体の血液等が運搬車両から流失しないよう、また、直射日光が当たったり、と体が外部者の目に触れたりしないようにする。
- ウ と体が傷まないよう、できる限り丁寧に扱い、と体が運搬中に荷台で動かないようにする。
- エ 捕獲個体を生体のまま、みえジビエ解体処理施設へ搬入する場合は、搬送用の小型檻等を使用する。
- オ 現場からと体をみえジビエ解体処理施設へ搬入する時間は、みえジビエの品質に大きく影響を及ぼすことから、原則止め刺し後 60 分以内とする。ただし、冬期（11 月～3 月）及び、冷蔵保冷車を使用する等の 10℃以下の冷蔵保冷環境状態でと体を搬送できる場合（時期を問わない）は、90 分以内であれば可とするが、可能な限り短縮する。
- カ 運搬者とみえジビエ解体処理施設の受入者が別の場合は、搬入後の処理をスムーズに行うため、運搬者は受入者へ、搬入前に到着予定時刻を知らせる等の情報提供を行う。
- キ みえジビエの品質向上に役立てるため、運搬者は捕獲・受入個体記録表（様式 1）を用いてと体の状態、運搬時の冷却の有無および冷蔵温度等を受入者へ情報共有する。



※運搬中はと体を覆う。

## 第Ⅲ章 解体処理編

## Ⅲ－１ 解体処理に必要な許可等

シカを解体し、ジビエとして販売するために必要な許可や施設基準、みえジビエ解体処理施設及びみえジビエ解体処理者の取組について、以下に示します。

### １．食品衛生法に基づく許可または届出

野生のシカを食肉として解体処理（自家消費のために処理する場合を除く）する場合には、食品衛生法に基づき保健所に申請を行い、許可を受ける必要があります（※ 7）。

※7 食肉処理業または食肉販売業の許可（業態によっては届出）を受けていない者（例え、猟師であっても）からの仕入れは、有償及び無償を問わず、食品衛生法の違反行為となる可能性があります。

また、食肉の販売をする場合には、許可を受ける、もしくは業態によっては届出を行う必要があります。

☞ 食肉処理業の許可に必要な設備や取組内容の詳細に関する問い合わせ先  
解体処理施設を建築しようとする場所を所管する保健所  
（付録1 問い合わせ先一覧③）

### ２．解体処理施設の施設設備基準

保健所から食肉処理業の許可を受けるには、食品衛生法第54条に基づき三重県食品衛生法施行条例第2条に定められている食肉処理業の施設設備基準を満たす必要があります。主な基準は次の表2のとおりです。これらに加えて、みえジビエにおいて遵守すべき項目があり、表3のとおりです。みえジビエ解体処理施設として登録されるには、表3の内容が必要になります。

☞ みえジビエへの登録に必要な設備や取組内容の詳細に関する問い合わせ先  
フードイノベーション課（付録1 問い合わせ先一覧④）

表2 食肉処理業の施設設備基準

項目	確認点
原材料の荷受け、処理、製品の保管をする室または場所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 室は作業区分に応じて区画されていること。</li> </ul>
不可食部分を入れるための容器や廃棄に使用するための容器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 不浸透性の材料でできていること</li> <li>・ 処理量に応じた容量があること</li> <li>・ 消毒が容易であること</li> <li>・ 汚液や汚臭が漏れない構造であること</li> <li>・ 蓋があること</li> </ul>
冷蔵設備 (製品の冷蔵保存が必要な場合)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製品が10℃以下となるよう管理することができる冷蔵設備であること</li> <li>・ 処理量に応じたものであること</li> </ul>
冷凍設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製品が-15℃以下となるよう管理することができる冷蔵設備であること</li> <li>・ 処理量に応じたものであること</li> </ul>
処理室の設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 解体された肉を分割するために必要な設備であること</li> </ul>
給水設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる設備であること</li> </ul> <p>(食品取扱施設で使用する水は、水道事業等により供給される水又は検査を行った井戸水等の飲用に適する水とする)</p>
施設構造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ と体の洗浄設備があること</li> <li>・ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な場合、床面は不浸透性の材質で作られ、排水を良好に行うことができ、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること</li> <li>・ 処理前のと体の搬入場所が区画されていること</li> <li>・ 処理後の食肉等の搬出場所が区画されていること</li> <li>・ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造または設備であること</li> <li>・ ねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備であること</li> </ul>

はく皮場所	<ul style="list-style-type: none"> <li>・懸吊設備があること</li> <li>・従事者の手指やナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備があること</li> </ul>
懸吊室	<ul style="list-style-type: none"> <li>・他の作業場所から隔壁により区画されていること</li> <li>・出入口の扉が密閉できる構造であること</li> </ul>
洗浄消毒設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・60℃以上の温湯及び83℃以上の熱湯を供給することができる設備であること</li> <li>・供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計があること</li> </ul>
機械器具	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業に応じたものを備えること</li> <li>・必要な数量の専用の用具を備えること</li> </ul>

表3 みえジビエの施設設備基準（表2への補足事項）

V字台（必要に応じて）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗浄・消毒が行えるよう、ステンレス製もしくはと体が接触する面が防水処理されたものであること</li> </ul>
水	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汚染リスクを回避するため、みえジビエでは全ての工程において、水は原則上水道を使用すること</li> <li>・上水道以外の水を使用する場合は、年1回以上の水質検査を実施した飲用に適した水とし、飲用不適の水は使用しないこと</li> </ul>
内壁	<ul style="list-style-type: none"> <li>・解体、分割、脱骨、細切り等の肉の処理を行う室内の内壁は、床面から容易に汚染される高さ（目安1.5m）まで、不浸透性材料で腰張りされていること</li> </ul>
窓	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昆虫やねずみ等が侵入するリスクを回避するため、解体、分割、脱骨、細切り等の肉の処理を行う室内には、原則、開閉可能な窓は設けないこと</li> </ul>
室内空調設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・脱骨、細切り等の肉の加工を行う室内にエア・コンディショナー等の空調管理機器があること</li> <li>・扇風機は、人毛や獣毛、ホコリ等の異物が風力により、肉や器具等に付着するリスクがあるため、使用しないこと</li> </ul>
冷蔵設備の温度（推奨）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・4℃以下に設定すること</li> </ul>
殺菌保管庫（推奨）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・刃物類は、殺菌保管庫で保管すること</li> </ul>
異物検査機（金属探知機）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・散弾を感知できる性能であること</li> </ul>
消毒設備	<ul style="list-style-type: none"> <li>・精肉室へ入る前に足元を消毒する設備を備えること</li> </ul>

### 3. 一般衛生管理

一般的な衛生管理について、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 別表第 17（付録 2）に定める基準を遵守し、以下に留意の上、実施します。

#### 【服装】

- ア 清潔な長袖（上着）・長ズボン、長靴、衛生キャップ、マスクを着用する。解体処理時に肉に直接触れる作業を行う際には、長袖・長ズボンの上から専用の清潔な白衣等を着用する。
- イ 清潔な消毒済みの合成樹脂製の手袋を着用し、作業ごとに新しいものに交換する。分割、脱骨、精肉工程等で肉に直接触れる作業を行う場合には、食肉加工用に適した清潔なビニール製等の手袋を使用する。
- ウ 清潔区へ入る前、白衣や手袋等は清潔なものに交換し、長靴は裏面を消毒する。  
注）白衣を直用したまま、清潔区と汚染区を行き来することはしません。
- エ 上着やズボン等のボタンやファスナー等は、破損や破損の恐れがない状態で着用する。
- オ 上着のポケットの中を空にする。
- カ 指輪、ピアス、腕時計等の装着品は、身体から外し、作業に支障がない決まった場所に保管する。

#### 【健康管理および感染症対策】

- ア 食肉処理業者として、食品衛生法施行規則別表第 17（付録 2）の 7 を遵守する。例えば、発熱や下痢など体調不良の場合は、作業に従事してはならない。
- イ 作業者にひっかき傷（うっすらと出血したことが見られる傷）、すり傷、傷口が開いた腫れ物、かさぶた等がある場合には、生産物、道具や機器類等に血液が付着したり、かさぶた等が混入したりしないようにゴム手袋をする等の処置を行う。
- ウ 各作業の前後、トイレを使用した後、汚染物を触った後等には、石けんを使用し、衛生的手洗いを実施する。手洗い後はペーパータオルや清潔なタオル等で完全に水分をふき取ってから、アルコール消毒を行う。なお、直接肉に触れる作業を行う場合には、手袋の着用後、手袋の上からアルコール消毒を行う。



### <手洗いのタイミング>

- ① 作業前・作業の変わり目
- ② 解体処理施設等の施設内のクリーンエリア（清潔区域）の入室前
- ③ 手袋着用前、手袋を外した後
- ④ トイレの後
- ⑤ 微生物の汚染源になる恐れがある道具、機器類、日用品等に触れた後
- ⑥ 廃棄物処理の後

### 【道具及び機器類等について】

- ア 道具及び機器類は、サビ、ひび割れ、変形、破損のない、ネジが締まっている、部品が正しく設置されている、洗浄及び消毒がされている等、適正な管理が行われているものを使用する。なお、スライス、ミンチ等の加工に使用する道具・機器類は、作業ワンロット分ごとに、分解・洗浄・消毒を行う。
- イ 定期的に、道具及び機器類が正常に稼働することを確認するとともに、消毒液または消毒用エタノール、次亜塩素酸ナトリウム、食品衛生検査用キットの必要な在庫があることを確認する。
- ウ 精肉等の作業台は、ステンレス製のものとする。
- エ 直接、肉に接触する刃物類、まな板、容器等は、使用前に 83℃以上の温湯（※8）、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 程度）等で消毒（殺菌）する。
- ※8 厚生労働省「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」より
- オ 作業中に、道具や機器類が汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、83℃以上の温湯、または、次亜塩素酸ナトリウム（参考：200ppm 程度）等で消毒（殺菌）する。
- カ 作業終了後、道具や機器類は、作業時の付着物等からの雑菌の繁殖を防ぎ、道具や機器類が破損した場合、その破損した部品等が異物として混入することを防ぐために、速やかに清掃を行う。なお、清掃は、水道水、消毒液、消毒用エタノールを使用し、洗浄後の污水等が、生産物、清掃した道具や機器類等にかからないように洗浄後の污水の処分にも注意する。
- キ 刃物類は、清掃後、次亜塩素酸ナトリウムや 83℃以上の温湯で確実に消毒を行う。使用するまで殺菌保管庫で保管が望ましい。
- ク 使用前後の状態を比較し、作業中に部品の紛失、破損等した場合には、破損等した部分を完全に探し出して除去する。
- ケ 道具類の保管場所については、所定の配置場所を決めておくことで、汚染リスクを低減させる。また、作業ごとに専用の道具を使用する。
- コ 枝肉を汚染する原因とならないよう、表示に使用するラベル等の消耗品は外部から汚染されないような清潔な環境で保管する。

## 【使用水】

汚染リスクを回避するため、みえジビエでは全ての工程において、作業に使用する水は原則上水道とします。なお、上水道以外の水を使用する場合は、年1回以上の水質検査を実施した飲用に適した水とし、飲用不適の水は使用しない。

上水道を使用する場合においても、配管管理を十分に行います。

## 【ねずみ及び昆虫対策】

貯蔵施設や一時保管施設については、特に食品である生産物を保管する場所であることから、衛生的に保つとともに、ねずみや昆虫類の侵入防止措置を的確に行います。また、必要に応じて駆除を行います。

## Ⅲ－２ 解体処理施設における HACCP に沿った衛生管理

食品衛生法により、ジビエ解体処理業者は、HACCP に沿った衛生管理（小規模事業者であっても HACCP の考え方を取り入れた衛生管理）に取り組むことが必須となっています。取り組みの手順は以下のとおりです。

### （１）工程の見える化

解体処理施設での工程をフロー図にして「見える化」すると、第Ⅰ章の３の図（P7）のようになります。みえジビエの工程は、本マニュアルで示しているものを標準としますが、さらに細かく区分する場合には、事業者において、別にフローチャートを作成し、第三者に説明できるように危害分析や管理を行ってください。

### （２）衛生管理計画の作成

衛生管理計画は、以下の二つからなります。

- A 一般衛生管理のポイント（設備・従事者等に関すること）
- B 重要管理点（ジビエそのものに影響すること）

みえジビエの衛生管理を衛生管理計画に落とし込むと、記録様式別表 A および別表 B のようになり、重要管理点として金属探知を例にあげています。

各解体処理施設において、普段から取り組んでいることに加え、各施設の状況に応じて必要な事項を別表 A 及び別表 B に追記し、衛生管理計画を完成させましょう。

また、以下の①～④の項目について、管理方法を定めて手順を記載し、チェックを行いましょう。併せてチェックを記録する記録表を作成しておきます。

- ①施設の衛生管理
- ②設備・器具の衛生管理
- ③ねずみ、昆虫対策
- ④廃棄物や排水の取扱い

### （３）各種記録表に記録する

みえジビエ解体処理施設では、以下内容を各種記録表に記録します。本マニュアルの各様式の項目が含まれていれば、様式や媒体を問いません。

#### ア 個体の受入記録（様式 1）

様式 1 の写しに確認者サインを記入する。みえジビエハンターが自身の登録施設で処理する場合は原本にサインで可。

#### イ 冷蔵庫内及び冷凍庫内の温度（様式 2）

庫内が空の場合は省略可。

#### ウ 施設や処理作業に関する点検項目及び従事者の衛生管理について（様式 3 及び様式 4）

#### エ 食品衛生検査の結果及び改善措置（様式 5）

- オ 重要管理点の管理基準等を逸脱していた場合の改善措置及び内容（様式 6）
- カ 金属探知機検査の結果（様式 7）
- キ 製品の保管および出荷管理（様式 8）
- ク 解体処理施設の衛生管理状況の点検結果（様式 9）

#### （4）重要管理点をモニタリングする

重要管理点の管理基準を逸脱していた場合には、重要管理点に定めておいた改善措置に沿って対応し、改善措置記録表（様式 6）に記録します。

#### （5）情報の共有と見直し

日頃の点検結果や重要管理点等について、複数人で情報を共有し、より良い方法について検討を行い、衛生管理計画等を見直しましょう。

関係書類やデータは、過去の検証等を行うためにも、3年間以上保管してください。

定期的に全ての記録を振り返って確認します。検証を行った記録として、用紙の欄外に日付と確認者のサインを記入します。



### Ⅲ－３ 工程ごとの取組事項

と体の受け入れから、内蔵摘出、精肉、保管まで、みえジビエ解体処理施設およびみえジビエ解体処理者が遵守すべき事項を以下に示します。

#### １．と体の受け入れ

- ア 作業者の健康状態を確認し、食肉処理作業の点検記録表（様式４）に記録する。発熱や吐き気があるなど体調不良の時は作業を行わない。
- イ と体の受入者は、搬入者から捕獲・受入個体記録表（様式１）を受け取り、捕獲時などの情報を聞き取りながら、記入内容の確認を行う。みえジビエハンターが自身の登録施設に搬入する場合は、自身あるいは施設従事者が確認を行う。
- ウ 受入者（みえジビエハンターが自身の登録施設に持ち込む場合は、自身あるいは施設従事者）は、と体の検証等を目視で行い、みえジビエと成り得るかを判断し、捕獲・受入個体記録表（様式１）に記入する。マニュアルの表１のいずれかに該当する場合の他、**運搬時間が既定の範囲外であるもの、個体に殺虫剤等の薬剤を使用したもの、運搬中に品質が低下し、食用に適さないと判断されるもの、および内臓摘出やはく皮済みのものは、みえジビエのと体として受け入れしない。**また、と体の受け入れの可否は、みえジビエとしての衛生面や品質面を考慮し、妥協することなく、みえジビエ解体処理者が最終判断を行う。
- エ 獣種、性別、推定年齢、と体の重量等、個体に関する情報を記録する（様式１）。なお、大型個体で重量を計測できない場合には、推定重量でも可とする。
- オ と体は安全なリスクの少ない場所に保管する。
- カ 受け入れ時に、所定のルールに従って、と体に個体管理番号を割り振る。個体管理番号はラベル（荷造りラベル等）等を用いて、と体と紐づけて管理する。（P8～10参照）

#### 留意点

- ・搬入者と受入者が異なる場合は、と体の状態及び止め刺し、放血状況について情報交換を行い、改善点を検討する等、常に連携協力を行うこと。
- ・と体の受け入れおよび保管は、長時間直射日光や雨水等が当たらないような、かつ、付近住民や来訪者等への感情に配慮し外部から遮断されている等の周囲からの影響がないところで行うこと。
- ・必要以上にと体の開口部に触れないようにすること。

## 【個体管理番号の割り振り方】

みえジビエでは原則、次のように割り振りますが、施設でルールを定めている場合はそのルールに従って割り振ることも可とします。

「止め刺し年月日+みえジビエハンター登録番号+止め刺し年月日の捕獲頭数順番号」

西暦末尾 2 桁 + 月 (2 桁) + 日 (2 桁)

止め刺し順に、番号を割り振る (1 桁)

止め刺しを行ったみえジビエハンターの登録番号 (3 桁)

<みえジビエハンター登録番号を第 1 号に想定した場合の例>

例 1) 2024 年 2 月 1 日にシカを 2 頭止め刺しした場合の 1 頭目の個体管理番号は

「2402010011」

例 2) 2024 年 2 月 1 日にシカを 2 頭止め刺しした場合の 2 頭目の個体管理番号は

「2402010012」

## 2. と体の洗浄

- ア と体洗浄区域で、上水道水を使用し、流水で十分に洗浄する。止め刺し部や放血口の開口部には地面や手が触れないよう、また、開口部がと体の臀部の洗浄後の水により汚染しないように留意する。
- イ 洗浄後、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。
- ウ と体に長時間直射日光が当たらないように配慮する。
- エ と体の個体管理番号が分かるように、ラベル（荷造りラベル等）等を用いて、と体と紐づけて管理する。
- オ 複数のと体进行处理する場合は、別のと体の洗浄污水が掛からないよう、距離をとるとともに、同時に洗浄せず、個々に行う。



### 3. 結さつ・懸吊

- ア と体受け入れと解体とで同じ作業着を使用せず、必ず解体専用の作業着、手袋、前掛け、マスク、ヘアキャップ、長靴に交換する。
- イ 以降は懸吊した状態で行うため、と体の四肢を切除して、アキレス腱を露出させ、両足を懸吊ハンガーへ引っ掛けてと体を懸吊する。ただし、はく皮より先に内蔵摘出を行う場合は、衛生的に行える場合に限り、内臓摘出作業をマニュアルに対応したV型台で行うことを可とする。
- ウ 獣毛による汚染を防ぐため、と体に刃物類の先で最初に必要最小限の切り込みを付けた後、いったん刃物類を83℃以上の温湯等で確実に消毒し、以降は刃物類の刃を手前に向け、と体の内側から外側に皮を切開する。
- エ 消化器官の内容物が漏れないよう、食道・気道及び直腸（肛門部）を、紐やゴム、結束バンド等を使い、しっかり結さつする。二重にするのが望ましい。
- オ 結さつは、と体の受け入れ後、速やかに完了させる。

#### 《参考》最初の切り込みの様子（V型台を使用する場合）



必要最低限の切り込みを付けたあと、再度消毒

#### 《参考》刃物を消毒している様子



刃物は使用直前と、使用中にこまめに消毒する。

《参考》刃を手前に向かって入れている様子



《参考》結さつの様子



《参考》シカのアキレス腱を露出し懸吊ハンガーに吊るした様子



## 4. 内臓摘出

- ア 肉に消化器官の内容物や糞尿が付着したものは、病原菌や食中毒菌等による汚染等のリスクがあるため、と体の消化器官や膀胱を損傷しないよう、内臓を摘出する。
- イ 使用する刃物類は、使用の直前に、使用中は頻繁に、83℃以上の温湯等で消毒（殺菌）する。また、と体の糞尿、内臓等で汚染された場合、もしくは、汚染されたと想定される場合には、その都度、83℃以上の温湯等で消毒（殺菌）する。
- ウ 手指（手袋）が汚染された場合にはその都度消毒する。
- エ 内臓摘出は速やかに完了させ、と体内部の冷却効率を上げる。
- オ と体の血液や内臓等の廃棄物は、できる限りと体や施設の床面及び壁面等に接触させないように、直接廃棄物専用箱等に受け、収納する。
- カ 汚染部位がある場合は、水で洗うと汚染を周囲へ広げることになるため、水で洗うのではなく、切り取って除去する。

### 留意点

- ・別のと体のはく皮後の表面を汚染するリスクを下げるため、複数のと体の内臓摘出作業を同時に行わないこと。
- ・内臓摘出作業とはく皮作業を同時並行に行わず、各作業は区別して行うこと。

## 5. はく皮

- ア 獣毛等による汚染を防ぐため、最初に刃物類の刃先で必要最小限の切開をしたあと、いったん刃物類を83℃以上の温湯等で消毒（殺菌）したうえで、以降は刃物類の刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開する。
- イ 外皮がはく皮された部分に接触しないよう、外側に反転し常にと体から離れて丸まるように切開する。
- ウ はく皮した皮は、汚染を広げないために、床等に置かずに、専用の容器等に入れて区別する。
- エ はく皮作業は速やかに完了させる。
- オ はく皮等工程終了後、枝肉や室内等を汚染しないところで、ブラシや粘着ローラー等を使用し、帽子、衣類等に付着したと体の体表の被毛を除去する。

### 留意点

- ・別のと体の表面を汚染しないよう、複数のと体のはく皮作業を同時に行わないこと。
- ・はく皮作業と内臓摘出作業を同時に行わないこと。
- ・はく皮された部分に消化器官の内容物や糞尿が付着した場合はその部分を速やかに切り取って除去すること。
- ・直接肉部に接触する刃物類及び作業者の手指とと体の被毛とが、接触しないように細

心の注意を払うこと。

- ・ と体のはく皮後の部位に、と体の体表の被毛、刃物類、作業者の手指や服装等が接触しないように細心の注意を払うこと。

### 《参考》はく皮の様子



## 6. トリミング・洗浄

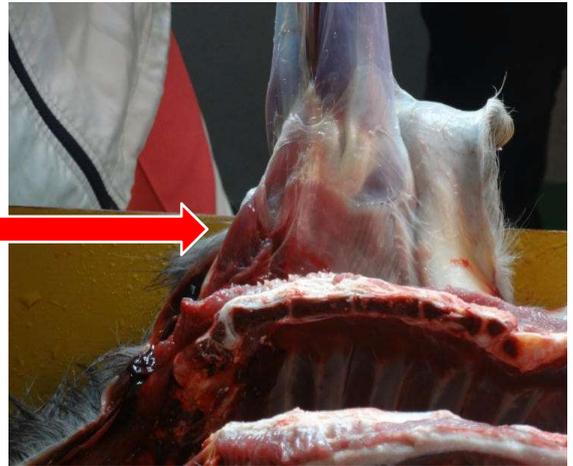
- ア はく皮後の部位が糞尿、皮、床面等の汚染部位と接触した、またはその可能性がある場合、その部位を完全に除去する。
- イ 被毛の付着しやすい四肢周囲、消化器官内容物の付着しやすい胸腔、腹腔周囲等を確認し、付着物がある場合には除去する。
- ウ ダニ、ハエ等の生物が混入している場合や病害虫の被害を受けている場合は、被害部分だけではなく、当該被害部分の部位ごと取り除く等、他の部位に完全に影響がないところまで除去する。液状のもの、粉状のものに全体を汚染された場合、汚染が想定される全部位を除去し、腐敗が進行している場合など、汚染部位が特定できない場合は、と体全体を廃棄する。
- エ 肉の銃創部、止め刺し部、放血切開部、変色部等は、肉の状態が正常な範囲までトリミングする。うっ血や血塊のある部位、やけ肉（白色や黄土色に変色している肉）の部位を、完全にトリミングすることができない場合にはみえジビエにはなりません。なお、枝肉の状態ですべてトリミングできない場合には、分割工程において、トリミングする。
- オ 枝肉に付着物が無い状態になってから、全体を上水道水で洗浄し、完全に水切りを行う。

## 《参考》うっ血の様子

うっ血、血塊



損傷の激しい部分



正常な部分

## 7. 内臓や枝肉の異常の確認

内臓や筋肉等に次のような異常が認められるものは、病原体等に感染している可能性があるため、みえジビエとして利活用しない。

- ・ 異常な形（奇形、大きさ）を有するもの
- ・ 変色、斑点が見られる等の本来の色と異なるもの
- ・ 腫瘍、膿瘍、結節があるもの
- ・ 異常な硬さや著しい出血があるもの
- ・ 関節が異常に腫れているもの
- ・ 血液に変色、粘性があるもの
- ・ リンパ節の形状、大きさ、硬さ、臭いがあるもの
- ・ 腹部、胸部に異常に水が溜まっているもの
- ・ 筋肉部の中まで著しく寄生虫が侵入しているもの

## 8. 分割・脱骨・精肉

- ア 上着、ズボン等にブラシや粘着ローラー等を使用し、付着物を除去する。
- イ 上着の上から清潔な精肉等作業専用の白衣等を着用し、さらに粘着ローラーを使用し、付着物を除去する。
- ウ 粘着ローラーは、新しい粘着面を出して次の順番を参考に使用し、粘着ローラーの使用抜け箇所がないようにする。  
頭（キャップ）→肩→背中上部→腕上部→腕下部→わきの下→胴体側部  
→腰側部→首回り→胸→腰回り→背中下部→上着の下→ズボンの前部  
→ズボンの横部→ズボンの後部

エ 作業は、高温多湿を避け（目安は温度 25℃以下、湿度 80%以下（※9））、清潔な環境で行う。

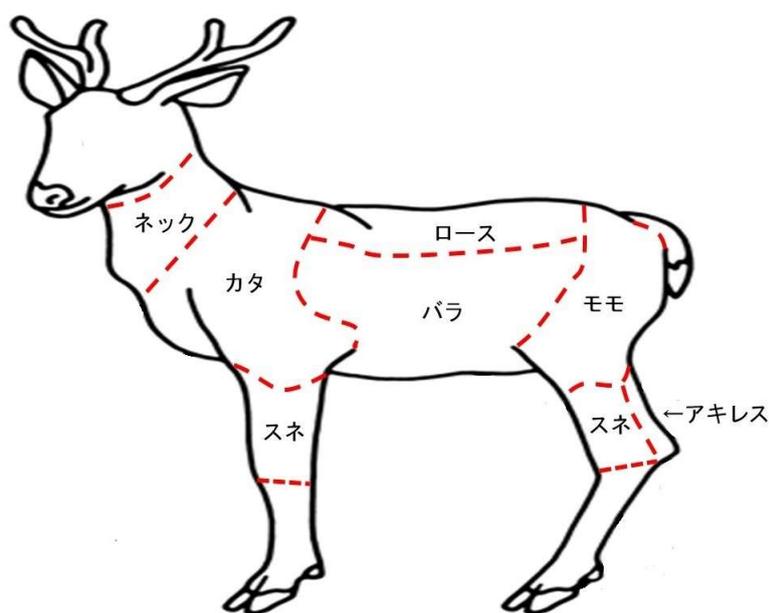
※9 厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」より

オ 部位分けは、次の図のとおりとする。ただし、関節等の個体差や肉質等に合わせた適切な部位分けを行う。また、納品先からの要望により、出荷にあたり、部位を分ける必要がない場合、部位が混在する骨付き肉、半頭等で出荷する等の場合には、この限りとしなない。

なお、成型するために切り落とした肉、または、部位混在する肉を「加工用肉」として扱う。

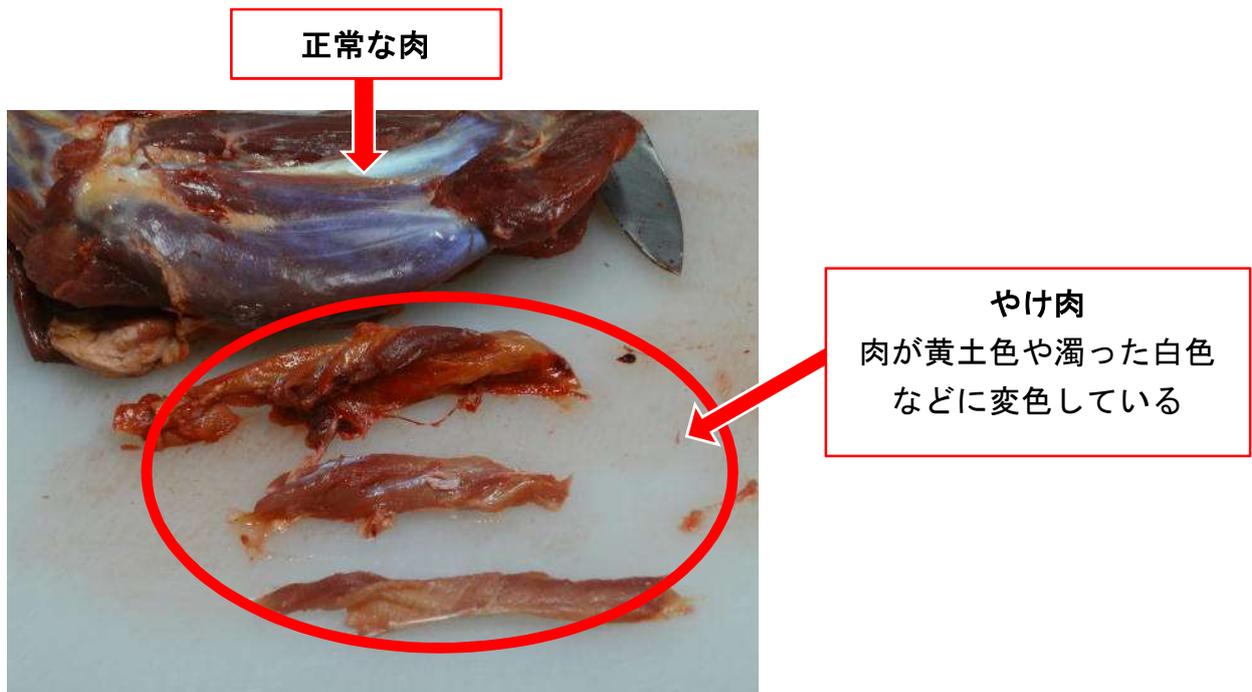
注) 筋膜及び筋内膜等の被膜を除去していない肉と除去している肉とを区別して取り扱います。

シカ



- カ やけ肉等が残っている場合はトリミングを行う。
- キ 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけする。
- ク 作業後、精肉は包装するまで衛生的な容器に入れて、蓋や清潔なラップ等で密封した状態で保管する。ドリップを防ぐために、食肉用敷シートに仮置きして余分な水分を吸い取るのもひとつの方法です。

《参考》やけ肉の様子



《参考》足元の消毒の様子



## 9. 包装・保管

### 【枝肉の包装・保管】

- ア 枝肉は直接、床、壁、運搬車両、道具や機器類等に接触しないように清潔な食肉包装に適したシート等で完全に覆う。
- イ 個体管理番号を表記したラベル（荷造りラベル等）の装着等を行うなど個体識別のために必要な措置をとる。
- ウ 枝肉は解体処理後、速やかに冷蔵し、肉の芯温が10℃以下となるようにする。
- エ 枝肉にした日時から、消費期限を設定し、商品管理する。

#### 留意点

- ・包装が完了するまで、枝肉が施設の床や壁、作業者の服装等と接触しないようにし、もし接触した場合には、速やかにトリミング・洗浄工程を再度行った上、包装・保管すること。包装資材が破損した場合も同様の対応をとること。
- ・冷蔵庫は安全を見込み、4℃以下に管理すること（※10）。  
※10 食肉流通 HACCP 手引書作成委員会「HACCPに基づく衛生管理のための手引書（食肉処理業向け）」（令和3年7月）より
- ・常温状態での取扱いは、できるだけ短時間に行うこと。
- ・枝肉へ防腐剤等の添加物を使用しないこと。

### 【精肉の包装・保管】

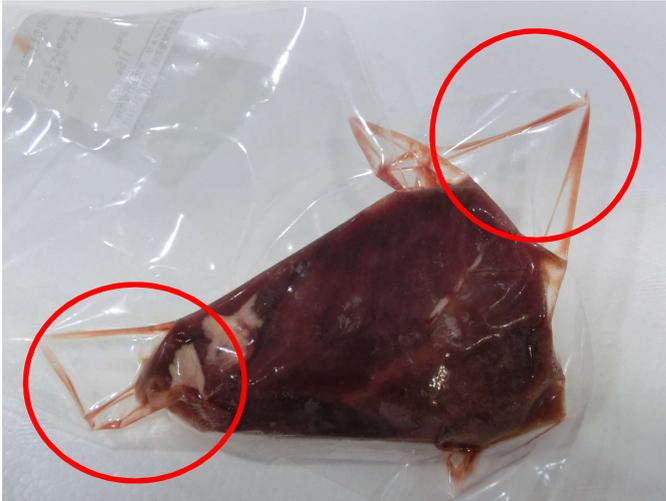
- ア 包装容器は、食肉包装に適した清潔かつ破損のない、ポリプロピレン（PP）製、ポリエチレン（PE）製、ポリアミド（PA）製のいずれかとする。
- イ 包装形態は、パック包装等の簡易密封包装または真空パックとする。
- ウ 著しいドリップが認められるもの、著しく空気が混入しているもの、包装接着面が適正に接着していないもの等は、再包装等の処理を行う。真空包装のやり直し基準としては、次の写真の状態を参考に判断する。
- エ 部位及び肉の形状別に区分けしたものと個体管理番号を紐づけする。なお、加工用肉については、部位または複数と体の肉が混在する場合には、混在する部位名や個体管理番号が分かるように表示等を行う。
- オ 原則、包装等作業後、速やかに-15℃以下の冷凍環境状態で保管する。ただし、冷蔵出荷の場合には、速やかに冷蔵し、肉の芯温が10℃以下となるようにする。（精肉の冷蔵出荷の条件は P47 参照）
- カ 消費期限を正確に印字し、商品管理する。

#### 留意点

- ・真空包装する場合には、精肉後、速やかに行うようにすること。冷凍の状態で真空包装を行うと空気が抜けきれない状態につながります。
- ・冷蔵庫は安全を見込み、4℃以下に管理すること（※10）

《参考》真空包装の悪い例

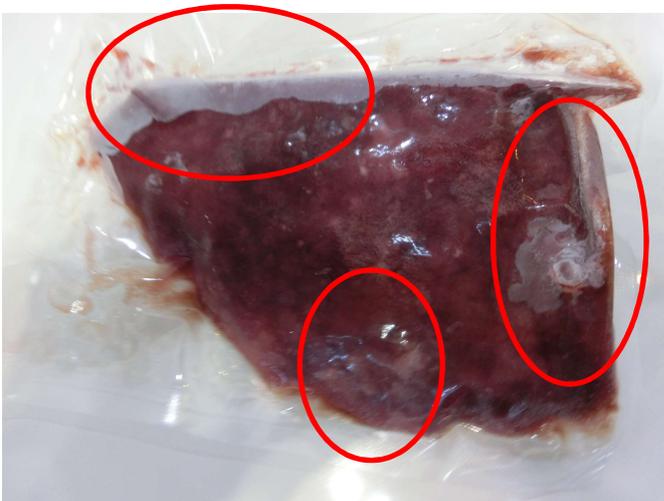
(1) 著しいドリップが見られる包装状態



(2) 肉片が分離したまま包装されている状態



(3) 空気が抜けきれず包装されている状態



## 10. 異物混入検査

銃弾、刃物類の道具や機器類の部品破損部等の固形物、ダニ、ハエ等の生物、シカ及び作業者の体毛等の異物混入が想定されます。みえジビエでは次の方法による異物混入検査を行います。

### ・ 金属検査

包装後から出荷までの間に、金属探知機（磁気性、非磁気性検知）による金属片等の異物混入の検査を行う。実施結果を記録する。（様式7）

### ・ 複数方向からの目視確認、触感による確認

異物には、金属探知機でも検出できないサイズの金属片が混入している可能性のほか、ビニール類、プラスチック類、人毛、獣毛、金属探知機では検出できないものがあるため、目視による確認も徹底する。また、作業中に触感に違和感がある場合には注意して確認を行う。

## 11. 廃棄物処理

解体処理時に出た、利活用しない内臓、消化器官の内容物、体皮、骨、切除した部位等は、容器に入れて速やかに処理します。

みえジビエ解体処理施設から排出された廃棄物は、市町のごみ処理関係部署の指導のもと、適切な廃棄物の処理を行ってください。



## 第IV章 加工～消費編

# 1. 食肉販売における表示

ジビエを販売するには、食品表示法、計量法等の法令に基づき、適正な表示を行う必要があります。8ポイント以上の大きさの文字で、表示してください。包装内容量は正常に稼働する計測機を使用し、正確な重量を計測します。

<表示例>

## ① 加工者が法人である場合

名称	鹿肉
原産地	国産 (捕獲地：三重県〇〇市)
内容量	〇〇〇 g
消費期限	〇〇〇〇年〇月〇〇日
保存方法	〇℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社 三重県津市〇〇町〇〇番地

- 畜種がわかるように表示
- 国産と表示し、捕獲地を県名等で表示
- 計量法の規定に従って表示
- 消費期限または賞味期限を表示(※11)
- 具体的な温度帯を表示
- 加工所の所在地及び加工者の氏名または名称を表示

## ② 加工者が個人である場合

名称	鹿肉
原産地	国産 (捕獲地：三重県〇〇市)
内容量	〇〇〇 g
消費期限	〇〇〇〇年〇月〇〇日
保存方法	〇℃以下で保存
加工者	〇〇解体処理施設 代表者 〇〇 〇〇 三重県津市〇〇町〇〇番地

- 加工者が個人や任意団体の場合は、必ず個人名または代表者名が必要

### 留意点

- ・表示には、他にも景品表示法、食肉の表示に関する公正競争規約、食肉小売品質基準の規定があるのでご注意ください。
- ・内容量は表示よりも少なくならないようにすること。

※11 消費期限とは、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質（状態）の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のこと。

賞味期限とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のこと。

## 【みえジビエとしての表示】

みえジビエの取組としての表示を、食品表示法等の関係法令に基づく一括表示枠外に表示することとします。みえジビエの取組としての表示は次のとおりです。

### 枝肉

- ・ 個体管理番号
- ・ 産地（できるだけ詳細地名まで）
- ・ 獣種（シカ）
- ・ 性別（オス、または、メス）
- ・ 推定年齢

### 精肉

- ・ みえジビエである旨
- ・ 個体管理番号
- ・ 食中毒を防止するため、肉の中心部まで加熱して食べること等の「加熱用食材」である旨

＜みえジビエ取組に基づく精肉の表示の例＞

みえジビエ	個体管理番号： 1234567890123
加熱用肉です。肉の中心部まで加熱してお召し上がりください。	

## 2. 枝肉や精肉の出荷・流通

### 【時間・温度管理】

- ア 枝肉で出荷する場合は、出荷前に品質を確認し、良質なもののみ出荷する。
- イ 商品の品質低下を防ぐため、出荷先（納品先）への納品日時と運送業者の到着日時に大きな差異がないようにする。
- ウ 運搬は冷蔵保冷車両等を使用し、冷凍出荷の場合-15℃以下で、冷蔵出荷の場合は10℃以下で搬送する。
- エ 枝肉出荷は、基本的に冷蔵状態で行う。
- オ 精肉出荷は、寄生虫対策のため、原則、冷凍状態で行う。ただし、次の要件をすべて満たす場合には、冷蔵出荷を可とする。

- |  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 最終調理されるまでの時間ができるべく短くなるよう、速やかに出荷すること。</li><li>・ 流通時（配送時）は、製品が10℃以下に保たれるよう冷蔵環境で保冷しておくこと。</li></ul> |
|--|

- ・出荷先が、冷蔵での納品を承諾していること。

### 【確認および記録】

- ア 出荷物がマニュアルに沿って処理されたものであるか、包装状態等に問題がないか、出荷物の包装容器や形態および表示がマニュアルに沿ったものであるか、確認し、問題がある場合は、みえジビエとして出荷しない。
- イ 出荷物の状況（出荷先、個体管理番号、獣種（シカ）、部位、重量、消費期限、冷凍、冷蔵等）を記録する。
- ウ みえジビエ登録事業者へ出荷する場合は、該当個体の捕獲・受入個体記録表（コピー）を出荷先へ提出する。
- エ 必要に応じて、みえジビエ産地証明書として、以下の内容を記載し発行者印を押印したものを添付する。（様式は問わない。）
  - ①産地（国産：三重県）
  - ②獣種（シカ）
  - ③性別及び推定年齢（オス又はメス）（〇〇才）
  - ④個体管理番号
  - ⑤解体処理施設の所在地及び施設名並びに代表者
  - ⑥解体処理施設のみえジビエ登録施設番号
  - ⑦出荷者の所在地及び施設名並びに代表者
  - ⑧出荷者のみえジビエ登録施設番号
  - ⑨証明年月日（原則：出荷年月日）
  - ⑩発行者の所在地並びに発行者名（解体処理施設名）
- オ 運送業者に配送を依頼した場合は、運送依頼伝票等を保管しておく。

### 【運搬中の注意】

- ア 運搬中に枝肉を覆っている清潔な食肉包装に適したシート等が破損しないよう、しっかりと梱包する。
- イ 枝肉は運搬中に傷まないよう、動かないように固定する。

## 3. 受け入れ（仕入れ）

- ア 枝肉の受入者は、枝肉に個体管理番号が表示されていること、仕入れ先から提出された該当個体の捕獲・受入個体記録表を確認し、受け入れる。捕獲・受入個体記録表がない場合は出荷元へ問い合わせ、入手する。
- イ 枝肉は、受け入れ後速やかに、枝肉が10℃以下に保たれるよう保冷室で保管、または分割以降の処理作業を行う。
- ウ 目視による異物混入検査及び肉の状態検査を行う。
- エ 個体管理番号が追えるように受け入れ記録を残し、捕獲・受入個体記録表記録表と

ともに、3年間保管する。

## 4. 買えるお店での販売

みえジビエを買えるお店における取組を、以下に示します。

- ア みえジビエ登録施設で生産・製造するみえジビエや加工品である場合のみ、みえジビエの名称を使用する。
- イ みえジビエや加工品を販売する場合、品質を確保するため冷蔵品は10℃以下、冷凍品は-15℃以下で保冷した状態で行う。
- ウ みえジビエ以外のシカ肉やイノシシ肉も取り扱っている場合、消費者が、みえジビエ以外の商品のみえジビエと誤解することがないように、区別、表示等に努める。

## 5. 飲食店による提供

みえジビエを食べられるお店及び施設における取組を、以下に示します。

- ア みえジビエ登録施設で生産・製造するみえジビエや加工品であって、みえジビエ登録施設で提供するみえジビエ料理である場合、あるいは三重県フードイノベーション課が特に認めた施設や料理等である場合のみ、みえジビエの名称を使用する。  
なお、みえジビエの名称で、販売、加工品の原料、あるいは料理の食材として扱う部位は、内臓は認められず、筋肉部に限ることに注意する。
- イ みえジビエ料理や加工品を消費者がすぐに喫食できる状態で販売・提供する場合は、肉の表面は、75℃で60秒以上の加熱、肉の中心部では、原則「75℃で60秒」もしくは「63℃以上で30分」またはこれと同等以上の十分な加熱を行う。
- ウ 加熱前と加熱済みのみえジビエや加工品は区別して取扱い、まな板や包丁、箸、ナイフ、フォーク、皿等の器具も区別して取扱う。共用する場合は、使用後に十分に洗浄・消毒を行う。
- エ みえジビエのトレーサビリティを確保するため、調理するみえジビエや加工品の個体管理番号を把握しておく。
- オ 4のウ参照。

### 留意点

- ・低温調理法は、その調理温度帯により、菌は死滅せず、逆に増殖してしまうリスクがあるため、調理する際には、その温度にも十分に注意すること。
- ・ふるまい等によりみえジビエ料理やみえジビエ加工品を提供する場合にもマニュアルに準じて取組を行うこと。

### 《参考》

厚生労働省発表資料「食肉を介するE型肝炎ウイルス感染事例について」

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

《参考》

加熱温度と加熱時間の相関関係

温度 (°C)	加熱時間(分)
65	15
66	11
67	8
68	5
69	4
70	3
71	-
72	-
73	-
74	-
75	1

出典：厚生労働省データ

～記録様式～

別表 A 一般的衛生管理のポイント

一般的衛生管理のポイント			
①	捕獲個体の受入れの確認	いつ	・受け入れ時
		どのように	・記録表（様式1）の各項目を確認し、受け入れ可否を様式1へ記入する。
		問題があったとき	・受け入れの中止または廃棄する。
②	冷蔵庫・冷凍庫の温度の確認	いつ	・始業時 ・停電時
		どのように	・通常運転時は付属温度計で確認し様式2に記入する。
		問題があったとき	・10℃または-15℃を超えた場合は食用として出荷しない。 ・長時間または頻繁なdFは故障を疑い点検・修理する。 ・停電時はドアを開けず通電後付属温度計で庫内温度を確認し、10℃または-15℃を超えた場合は食用として出荷しない。
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	・解体処理作業中
		どのように	・解体手順を確認し、決めたとおりに作業する。 ・作業区分を守る。 ・作業区分ごとの専用の着衣や器具を使用する。 ・剥皮作業中に手やナイフが外皮に触れたら、その都度手を洗淨しナイフを洗淨、83℃以上の熱湯等で消毒する。 ・様式3に記入する。
		問題があったとき	・作業手順通りに実施されなかった個体は食肉として出荷しない。
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ	・作業中、作業後。複数個体を解体する場合は、一頭ごと
		どのように	・解体処理作業中に使用器具が個体の外皮に触れるなどして汚染したら、その都度洗淨、83℃以上の熱湯等で消毒する。 ・様式3に記入する。
		問題があったとき	・作業中に器具などの洗淨・消毒ができていなかった個体は食肉として出荷しない。 ・作業後の洗淨・消毒・殺菌が適切に行われていなか

# 記入例

			った場合、再度洗浄・消毒・殺菌を行う。
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	・始業前
		どのように	・便器に汚れがないよう、洗剤とブラシを使って洗浄する。 ・様式3に記入する。
		問題があったとき	・トイレが汚れた場合は、その都度洗浄・消毒を行う。
④-1	従事者の健康管理・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、着衣の汚れ等を確認する。 ・様式4に記入する。
		問題があったとき	・下痢、腹痛、発熱、嘔吐など所定の症状がある場合は解体処理作業に従事させない。 ・着衣が汚れている場合には交換する。
④-2	衛生的な手洗の実施	いつ	・各作業の前後、トイレの後、作業中に手が汚れたとき
		どのように	・手洗いの前に、腕時計など装身具を外す。 ・洗浄剤を使って手を洗い、ペーパータオル等で水分を拭き取り後、アルコール消毒を行う。
		問題があったとき	・作業員の手洗いが十分できていない場合、すぐに手洗いを実施させる。
	食品衛生検査の実施	いつ	・月1回以上
		どのように	・客観的にみえジビエの衛生面の管理が適正に行われていることを検証するために、食品衛生検査を実施する。 ・様式5に記入する。 検査項目：大腸菌及びサルモネラ菌、一般生菌 検査対象： （1）解体処理施設の出荷状態の枝肉表面のうち、次の2箇所 ・肛門周辺 ・胸部（はく皮作業開始位置） （2）解体処理施設の出荷状態の精肉表面 （部位等は問わない） （3）解体処理施設、または、加工品製造施設の作業台、加工器具、包装器具等の直接肉に触れる道具類の表面 なお、（2）を行う場合には、（3）を省略できる。

			<p><b>【検査方法】</b></p> <p>検査は、次のいずれかで実施する。</p> <p>(1) フードスタンプ等の食品衛生検査用キットを使用し、自らが実施する検査（検査方法は、使用する食品衛生検査用キットの方法に基づく。）</p> <p>(2) 民間の検査機関による検査</p>
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> <li>・室内、機械・器具等の清掃、消毒を実施する。</li> <li>・みえジビエフードシステム衛生・品質管理マニュアルに従った手順で作業をできているか確認する。</li> <li>・必要な改善、再発防止策を講じる。</li> <li>・次に解体処理を行う際に、再度、自主衛生検査を実施する。</li> </ul>

別表 B 重要管理点

項目	内容
工程	異物混入検査（金属探知）
管理基準	すべての製品が正常に作動している金属探知機によって排除されないこと
モニタリング方法	
・何を	金属探知機とテストピース
・どのようにして	金属探知機で銃弾と同じ物質のテストピースを感知できているか確認してから、すべての製品を、正常に作動している金属探知機に充て、結果を金属探知機チェック表（様式7）に記入する。 作業終了時にテストピースを通過させ、正常に感知することを確認する。確認したことを金属探知機チェック表（様式7）に記入する。
・頻度	テストピースによる確認は、金属探知機に製品を通過させる前、作業終了時に測定する。 記録は、テストピース通過時、すべての製品を金属探知機に通過させた後に記入する。
・担当者	作業者
改善措置	
・製品の措置	製品を金属探知機に通過させたときに金属検出アラートが鳴った場合 ① 金属探知機の故障か製品に金属片が含まれているかを確認するため、テストピースを通過させる。 ⇒テストピースが検知されなかった場合（金属探知機の故障の疑い）⇒【A】へ ⇒テストピースが検知された場合（製品への金属片の混入の疑い）⇒【B】へ  【A】①でテストピースが検知されなかった場合（金属探知機の故障の疑い） A-1 正常に反応した記録のある時間まで遡り、疑わしい製品はすべて不適合品として分離保管する。 A-2 金属探知機をメーカーに修理依頼する。 A-3 メーカーによる修理後、A-1の疑わしい製品を金属探知機に通し確認をする。

## 記入例

	<p>A-4 A-3 で金属アラートが鳴った場合は、【B】の作業をする。</p> <p>【B】①でテストピースが検知された場合（製品への金属片の混入の疑い）</p> <p>B-1 製品に金属片の混入が疑われるため、同一個体番号の他の製品も分離保管する。</p> <p>B-2 原因究明のためアラートが鳴った製品の内部に金属片が混入していないか確認する。</p> <p>B-3 金属片が発見された場合、捕獲現場のもの（銃弾等）か生産ラインのもの（機器・器具の刃こぼれ等）か確認、原因物質を究明する。原因物質を除去後、金属探知機を通過させ、異常がなければ製品とする。</p> <p>B-4 原因物質が生産ラインの場合、原因の機器・器具の修理をする。</p> <p>B-5 確認のため、B-1 の分離保管した同一個体のほかの製品を金属探知機に再度通し、金属検出。アラームがならないことを確認する。</p> <p>上記すべての確認内容を金属探知機チェック表（様式7）に記入する。</p>
・報告	管理基準を逸脱した場合は、不適合品として識別・隔離し、施設責任者へ報告をする。
・担当者	衛生管理者
<b>検証方法</b>	
・何を	金属探知機チェック表
・どのように	<p>① 金属探知機チェック表、改善措置記録表の内容が適正か評価し、衛生管理計画等を見直す。</p> <p>② 金属探知機のメーカーによる保守点検を実施する。</p>
・頻度	<p>衛生管理計画の検証は月に1回</p> <p>金属探知機メーカーの保守点検は年に1回</p>
・担当者	衛生管理者
<b>記録文書名</b>	<p>金属探知機チェック表（様式7）</p> <p>改善措置記録表（様式6）</p> <p>保守点検記録</p>

様式 1 (表面)

捕獲・受入個体記録表

記帳者 (ハンター)

(保管期間: 作成後 3 年以上)

1 捕獲に関する情報

捕獲者名及び狩猟免許番号		免許番号:
捕獲者の健康状態	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状: 有/無	
止め刺し者名、健康状態		発熱、下痢、嘔吐、風邪症状: 有 / 無
連絡先	捕獲者:	止め刺し・放血者:
捕獲日時	年 月 日 ( )	午前/午後 時 分
捕獲場所	三重県 市/町	地内
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 ( )	
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 ( )	
被弾または止め刺し部位	頭部/頸部/胸部(心臓)/腹部/その他 ( )	
放血用ナイフの消毒	消毒方法: アルコール/火炎	
止め刺し・放血の状況	止め刺し時刻: 時 分、放血: 有/無、場所:	
運搬時の冷却の状況	冷却: 有 (方法: ) / 無	開始時刻: 午前/午後 時 分
内臓摘出の状況	摘出: 有 (場所: ) / 無	
施設到着時刻・運搬時間	午前/午後 時 分 → 止め刺しからの時間 分	
その他特記事項		

2 個体に関する情報

獣種: シカ

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
と体重	キログラム
放血後の体温	°C (測温部位: )

3 食用として、また、みえジビエとして搬入可能な個体であることの確認

- 心臓が動いている状態で止め刺し、速やかに (1 分以内) 放血を開始した。  
(刃物類の作業は 2 回以内)
- 止め刺し後、60 分以内 (冬期または 10°C 以下の状態の場合は 90 分以内) に搬入した。
- 内臓を摘出しておらず、また、個体に異常が認められない (裏面参照)。
- 上記項目の他、みえジビエのマニュアルに従って捕獲から運搬まで行った。  
みえジビエハンター氏名 \_\_\_\_\_

※以下、受入者が上記を確認の上、記入する。

受入の可否	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	年 月 日 ( )

受入確認者 氏名 \_\_\_\_\_

## 個体の異常

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

体温	・高温であるもの
個体の状態	<p>◆外見上、次のような状態が認められるもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・足取りがおぼつかないもの</li> <li>・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</li> <li>・顔面、その他に異常な形(奇形)を有するもの</li> <li>・ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</li> <li>・脱毛が激しいもの</li> <li>・痩せている度合いが著しいもの</li> <li>・大きな外傷が見られるもの (腹部や臀部が表皮以下に深く損傷しているもの(引掻き傷程度は、除く)など)</li> <li>・皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が、多く見られるもの</li> <li>・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの</li> <li>・下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの</li> <li>・皮膚に炎症、かさぶたが見られるもの</li> <li>・目ヤニが著しく付着しているもの</li> <li>・前躯、後躯、前足や後足等に麻痺があるもの</li> <li>・その他、外見上明らかな異常が見られるもの</li> </ul>

### 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。

※捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者名及び放血者名、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。

様式 1 (表面)

捕獲・受入個体記録表

記帳者 (ハンター)

記入例

猪熊

(保管期間：作成後3年以上)

1 捕獲に関する情報

捕獲者名及び狩猟免許番号	猪熊 鹿雄	免許番号： 0211
捕獲者の健康状態	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状： 有 / 無	
止め刺し者名、健康状態	猪熊 鹿雄	発熱、下痢、嘔吐、風邪症状： 有 / 無
連絡先	捕獲者：090-0000-0000	止め刺し・放血者：090-0000-0000
捕獲日時	R6 年 2 月 5 日(月) 午前 / 午後 8 時 00分	
捕獲場所	三重県 ●● 市 / 町 ▲▲ 地内	
捕獲時の天候、気温等	天気： 晴れ 気温： 10 °C	
捕獲方法	銃 / 箱わな(檻) / くくりわな / 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 ( )	
被弾または止め刺し部位	頭部 / 頸部 / 胸部(心臓) / 腹部 / その他 ( )	
放血用ナイフの消毒	消毒方法： アルコール / 火炎	
止め刺し・放血の状況	止め刺し時刻： 8 時 10 分、放血： 有 / 無、場所：	
運搬時の冷却の状況	冷却：有(方法： ) / 無 開始時刻：午前 / 午後 8 時 20 分	
内臓摘出の状況	摘出：有(場所： ) / 無	
施設到着時刻・運搬時間	午前 / 午後 9 時 00 分 → 止め刺しからの時間 60 分	
その他特記事項		

2 個体に関する情報

獣種： シカ

性別、妊娠の有無	オス / メス (メスの場合：妊娠 有 / 無)
推定年齢	2 歳前後
と体重	54 キログラム
放血後の体温	39.5 °C (測温部位： 足の付け根 )

3 食用として、また、みえジビエとして搬入可能な個体であることの確認

心臓が動いている状態で止め刺し、速やかに(1分以内)放血を開始した。  
(刃物類の作業は2回以内)

止め刺し後、60分以内(冬期または10°C以下の状態の場合は90分以内)に搬入した。

内臓を摘出しておらず、また、個体に異常が認められない(裏面参照)。

上記項目の他、みえジビエのマニュアルに従って捕獲から運搬まで行った。

みえジビエハンター氏名 猪熊 鹿雄

※以下、受入者が上記を確認の上、記入する。

受入の可否	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	R6 年 2 月 5 日(月)

受入確認者 氏名 解体 太郎

## 個体の異常

体温	・高温であるもの
個体の状態	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆外見上、次のような状態が認められるもの</li> <li>・足取りがおぼつかないもの</li> <li>・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの</li> <li>・顔面、その他に異常な形(奇形)を有するもの</li> <li>・ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</li> <li>・脱毛が激しいもの</li> <li>・痩せている度合いが著しいもの</li> <li>・大きな外傷が見られるもの (腹部や臀部が表皮以下に深く損傷しているもの(引掻き傷程度は、除く)など)</li> <li>・皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が、多く見られるもの</li> <li>・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの</li> <li>・下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの</li> <li>・皮膚に炎症、かさぶたが見られるもの</li> <li>・目ヤニが著しく付着しているもの</li> <li>・前駆、後駆、前足や後足等に麻痺があるもの</li> <li>・その他、外見上明らかな異常が見られるもの</li> </ul>

### 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。

※捕獲者、止め刺し者及び放血者が同一者の場合には、止め刺し者名及び放血者名、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。



確認サイン： 熊谷

確認日： 2月28日

冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表

冷蔵庫・冷凍庫名「 冷蔵庫① 」 管理基準： 4℃以下

令和 6 年 2 月分

記入例

日付	区分 (いずれかに○)	測定時刻	庫内温度	異常の有無	作業者名
1	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
2	肉保管中・空運転中	8:00	4℃	有・無	解体
3	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
4	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
5	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
6	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
7	肉保管中	保管する製品が無い場合は「空運転中」とする。	3℃	有・無	解体
8	肉保管中		4℃	有・無	解体
9	肉保管中		3℃	有・無	解体
10	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
11	肉保管中・空運転中	7:50	3℃	有・無	解体
12	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
13	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
14	肉保管中・空運転中	8:00	4℃	有・無	解体
15	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
16	肉保管中・空運転中	7:50	3℃	有・無	解体
17	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
18	肉保管中・空運転中	8:00	4℃	有・無	解体
19	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
20	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
21	肉保管中・空運転中	7:50	3℃	有・無	解体
22	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
23	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
24	肉保管中・空運転中	8:00	3℃	有・無	解体
25	肉保管中・空運転中	8:00	4℃	有・無	解体
26	肉保管中・空運転中	7:50	3℃	有・無	解体
27	肉保管中・空運転中	備考欄に書く内容がない場合でも、「特になし」等、確認したことが分かるように記録を付ける。			解体
28	肉保管中・空運転中				解体
29	肉保管中・空運転中				
30	肉保管中・空運転中			有・無	
31	肉保管中・空運転中			有・無	

<備考> ※温度異常が生じた場合の原因や廃棄の有無  
特になし

# 食肉処理作業の点検記録表

記帳者

※作業日ごとに記録を行う

点検日：令和 年 月 日

		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	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. 温湯による消毒(83℃以上) イ. 次亜塩素酸Naによる消毒		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝等に汚物が付着していないか		
		清潔に保たれていたか		
	冷蔵室	温度は適切に(目安4℃以下)に保たれていたか		(別紙チェック表)
		加工室	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		
		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	手指を清潔にし、手袋を着用したか	
作業服、履物等は清潔であったか				
と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか				
使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか				
消化管の内容物や土等による汚染はないか				
結さつを受入れから速やかに完了したか				
内臓に異常はないか				
トリミング 洗浄		枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
精肉		精肉後、速やかに-15℃以下で冷凍、もしくは、止め刺し後24時間以内に芯温が10℃以下となるよう、速やかに適切な温度で冷蔵したか		
加工		使用するナイフ、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		

様式 3 (裏面)

		金属検出機の作動は正常だったか		(別紙チェック表)
枝肉の保管		枝肉と壁、床等との接触がないか		
		止め刺し後 24 時間以内に芯温が 10℃以下となるよう、速やかに適切な温度で冷蔵したか		
包装・表示		手指を清潔にし、合成樹脂製の手袋を着用したか		
		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		

注意事項

※点検結果の欄には、「○：良好」「×：不良」のいずれかを記入する。

点検記録が不良の場合に、改善事項に、「○：改善済み」「×：未改善」のいずれかを記入し、何をしたかを記入する。

※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 1 人で運営している場合、記帳者と衛生管理者欄は同一の者がサインをする。

※該当なしの項目は、空欄にせず、斜線等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。

様式 4

従事者等の衛生管理点検表

令和 年 月

衛生管理責任者 確認日

氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

氏名	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

＜点検項目＞

作業前	体温が 37.5℃未満で、下痢や嘔吐の症状はないか。
	清潔な長袖長ズボン、履物を着用しているか。
	傷口は無いが、また、有る場合は、十分な傷口対応を行っているか。
	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用しているか。
	爪は短く切っているか。
作業終了後	指輪、ピアス等の装飾品をしていないか。
	内臓摘出以降の作業では、清潔なキャップ、マスクを着用したか。
	分割以降の作業では、クリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用し、粘着ローラーで付着物を除去したか。
	ジビエ解体処理施設の各区（汚染区域、清潔区域）専用の履物を使っていたか。履物の交換が困難な場合には履物の消毒を行っていたか。
	手洗いを適切なタイミングで適切な方法で行っていたか。
	手洗い後には使い捨て手袋を装着して作業を行っていたか。
トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履物のまま入っていないか。	

改善を行った事項
計画的に改善すべき事項

様式 4

従事者等の衛生管理点検表

令和 6 年 1 月

記録内容に問題が無  
いか確認しサインを  
残す。

記入例

衛生管理責任者

熊谷

氏名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
猪鹿	○	○	○	/	/	×	○	○	○	○	/	/	○	○	○	○

氏名	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
猪鹿	○	/	/	○	○	○	○	/	/	/	/	/	○	○	○	

《点検項目》

作業前	体温が 37.5℃未満で、下痢や嘔吐の症状は	休みの日や従業者が施設に来ない日は斜線を引く。定休日の場合は事前に斜線を引いておくと記入漏れを防止できる。
	清潔な長袖長ズボン、履物を着用している	
	傷口は無いが、また、有る場合は、十分な	
	消毒済みの清潔な合成樹脂製の手袋を着用	
	爪は短く切っているか。	
	指輪、ピアス等の装飾品をしていないか。	
作業終了後	内臓摘出以降の作業では、清潔なキャップ、マスクを着用したか。	
	分割以降の作業では、クリーンルーム作業専用の清潔な白衣等を着用し、粘着ローラーで付着物を除去したか。	
	ジビエ解体処理施設の各区（汚染区域、清潔区域）専用の履物を使っていたか。履物の交換が困難な場合には履物の消毒を行っていたか。	
	手洗いを適切なタイミングで適切な方法で行っていたか。	
	手洗い後には使い捨て手袋を装着して作業を行っていたか。	
	トイレには、作業時に着用した外衣、帽子、履物のまま入っていないか。	

改善を行った事項

2/6 猪鹿：爪が伸びていたため作業前に爪を切った。

計画的に改善すべき事項

特になし

書く内容が無い場合でも、空白にせず、「特になし、なし、×」等、確認したことが分かるように記録を付けること。

## 改善措置記録表

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3年以上保存します。

改善措置記録表			
工程		逸脱年月日	
担当者氏名		衛生管理責任者	
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)			

様式 7

## 金属探知機チェック表

管理基準：製品が正常に作動している金属探知機によって排除されないこと      確認：製品を通過させる前と後

テストピースの大きさ：

令和 年 月分

日付	反応 (作業前)	反応 (作業後)	不良時の原因	通過させた個体番号	製品の適合の可否	作業者名
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	

**備考欄** ※記入事項がない場合は「なし」と記入する。

衛生管理責任者 確認日

# 金属探知機チェック表

テストピースの種類は施設毎に定めたものを記載してください。

記入例

管理基準：製品が正常に作動している金属探知機によって排除されないこと

確認：製品を通過させる前と後

テストピースの大きさ：Fe 経 2mm、Sus 経 3mm

令和 6年 2月分

日付	反応 (作業前)	反応 (作業後)	不良時の原因	通過させた個体番号	製品の適合の可否	作業者名
1	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	猪鹿
2	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	猪鹿
6	良好・不良	良好・不良	不明		<del>適合・不適合 (原因： )</del>	猪鹿
14	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	猪鹿
16	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	猪鹿
18	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： 銃弾 )	猪鹿
	良好・不良	良好・不良			適合・不適合 (原因： )	

テストピースの確認時に不良が生じた場合は作業を止め、原因の究明に当たる。  
自社で原因が不明の場合はメーカーに問い合わせ、状況を備考欄に記入する。

製品通過時に異常を感知した場合は作業を止める。同じ個体番号の製品と、他の個体番号の製品を分ける。  
原因の究明に当たる。  
異常が発見された個体番号の製品はすべてを金属探知機に再通過させる。  
原因究明後の対応は備考欄に記入する。

**備考欄** ※記入事項がない場合は「なし」と記入する。  
 2月6日 テストピース通過時に反応しなかったため、メーカー担当〇〇氏に電話連絡。  
 2月7日 メーカー担当〇〇氏来訪。機械を点検してもらったところ、修理の必要。  
 2月9日 メーカーによる機械の引き取り(修理)。修理期間中の代替機の設置・設定調整。  
 2月18日 製品番号 〇〇〇〇に銃弾の混入あり(トリミング後、再通過させ異常なし。)

**衛生管理責任者 確認日**  
 熊谷 2/19

様式 8

### 製品の保管・出荷管理表

確認者

令和 年

管理									出荷			
加工日	個体管理番号	獣種	部位	重量	消費期限	表示	記録者	備考	出荷日	出荷先	記録者	備考
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			

※表示欄には、適切に表示がなされていることを確認したら、チェックを入れます。

様式 8

### 製品の保管・出荷管理表

記入例

確認者  
熊谷

令和 6 年

管理									出荷			
加工日	個体管理番号	獣種	部位	重量 (g)	消費期限	表示	記録者	備考	出荷日	出荷先	記録者	備考
2/1	2402010011	シカ	ロース	1024	25/2/1	<input checked="" type="checkbox"/>	猪鹿		2/1	(株)ジビエ		特になし
2/1	2402020011	シカ	ロース	1159	25/2/1	<input checked="" type="checkbox"/>	猪鹿		2/10	鮎川(個人)		特になし
2/1	2402020011	シカ	モモ	401	25/2/1	<input checked="" type="checkbox"/>	猪鹿		2/10	鮎川(個人)		特になし
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			
/						<input type="checkbox"/>			/			

※表示欄には、適切に表示がなされていることを確認したら、チェックを入れます。



様式 9

食肉処理施設チェック表

記録者	確認者

(1 か月ごとに実施)

点検日：令和 年 月 日

	点検項目	点検結果
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が一年以上保存されていますか。	
3	汚染区域、清潔区域が明確に区分されていますか。	
4	各作業区域の入口手前に手洗い設備、履物の消毒施設（履物の交換が困難な場合）が設置されていますか。	
5	作業台は用途別に相互汚染し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。	
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、隔壁等により、食品を取り扱う場所と区別されていますか。	
改善を行った点		
計画的に改善すべき点		

## 食肉処理施設チェック表

記録者	確認者
猪鹿	熊谷

(1 か月ごとに実施)

点検日：令和 6 年 1 月 5 日

	点検項目	点検結果
1	巡回点検の結果、ねずみや昆虫の発生はありませんか。	○
2	ねずみや昆虫の駆除は半年以内に実施され、その記録が一年以上保存されていますか。	○
3	汚染区域、清潔区域が明確に区分されていますか。	○
4	各作業区域の入口手前に手洗い設備、履物の消毒施設（履物の交換が困難な場合）が設置されていますか。	○
5	作業台は用途別に相互汚染し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。	○
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、隔壁等により、食品を取り扱う場所と区別されていますか。	○

改善を行った点

特になし

計画的に改善すべき点

特になし

備考欄に書く内容がない場合でも、「特になし」等、確認したことが分かるように記録を付ける。

～付録～

## 付録 1

### 問い合わせ先一覧

#### ①狩猟免許、狩猟者登録に関する問い合わせ先

##### (各農林（水産）事務所)

事務所	所在地 電話番号	対象市町
四日市農林事務所 森林・林業室	〒510-8511 四日市市新正 4-21-5 TEL：059-352-0655	四日市市、桑名市 鈴鹿市、亀山市 いなべ市、木曾岬町 東員町、菰野町 朝日町、川越町
津農林水産事務所 森林・林業室	〒514-8567 津市桜橋 3-446-34 TEL：059-223-5091	津市
松阪農林事務所 森林・林業室	〒515-0011 松阪市高町 138 TEL：0598-50-0568	松阪市、多気町 明和町、大台町
伊勢農林水産事務所 森林・林業室	〒516-8566 伊勢市勢田町 628-2 TEL:0596-27-5265	伊勢市、鳥羽市 志摩市、玉城町 度会町、大紀町 南伊勢町
伊賀農林事務所 森林・林業室	〒518-8533 伊賀市四十九町 2802 TEL:0595-24-8142	伊賀市、名張市
尾鷲農林水産事務所 森林・林業室	〒519-3695 尾鷲市坂場西町 1-1 TEL:0597-23-3504	尾鷲市、紀北町
熊野農林事務所 森林・林業室	〒519-4393 熊野市井戸町 371 TEL:0597-89-6134	熊野市、御浜町 紀宝町

県庁担当

農林水産部 獣害対策課 捕獲管理班

〒514-8570 津市広明町 13 本庁 6 階

電話番号：059-224-2020 FAX 番号：059-224-3153

※市町許可の野生鳥獣のことについては、各市町へお問い合わせください。

## ②有害鳥獣駆除の許可等に関する問い合わせ先

(各市町)

市町	担当課	所在地 電話番号
桑名市	農林水産課 獣害対策室	〒511-8601 桑名市中央町二丁目 37 番地 TEL:0594-24-1202
いなべ市	獣害対策課	〒511-0498 いなべ市北勢町阿下喜 3 1 番地 TEL:0594-86-7832
木曾岬町	産業課	〒498-8503 桑名郡木曾岬町大字西対海地 251 番地 TEL:0567-68-6105
東員町	産業課	〒511-0295 員弁郡東員町大字山田 1600 番地 TEL:0594-86-2808
四日市市	農水振興課 農水畜産係	〒510-8601 四日市市諏訪町 1 番 5 号 TEL:059-354-8182
菰野町	観光産業課 農林振興係	〒510-1292 三重郡菰野町大字潤田 1250 番地 TEL:059-391-1144
朝日町	産業建設課	〒510-8522 三重郡朝日町大字小向 893 番地 TEL:059-377-5658
川越町	産業建設課	〒510-8588 三重郡川越町大字豊田一色 280 番地 TEL:059-366-7117
鈴鹿市	農林水産課 農林振興G	〒513-8701 鈴鹿市神戸一丁目 18 番 18 号 TEL:059-382-9017
亀山市	生物多様性・ 獣害対策室	〒519-0195 亀山市本丸町 577 番地 TEL:0595-96-8588

津市	農林水産政策課	〒514-8611 津市西丸之内 23 番 1 号 TEL:059-229-3238
松阪市	農水振興課 農山村係	〒515-8515 松阪市殿町 1340 番地 1 TEL:0598-53-4192
多気町	農林課	〒519-2181 多気郡多気町大字相可 1600 番地 TEL:0598-38-1117
明和町	産業振興課 農水商工係	〒515-0332 多気郡明和町大字馬之上 945 番地 TEL:0596-52-7118
大台町	産業課	〒519-2404 多気郡大台町佐原 750 番地 TEL:0598-82-3786
伊勢市	農林水産課 農林係	〒516-8601 伊勢市岩渕 1 丁目 7 番 29 号 TEL:0596-21-5645
鳥羽市	農林水産課 農林係	〒517-0011 鳥羽市鳥羽三丁目 1 番 1 号 TEL:0599-25-1231
志摩市	農林課 農林整備係	〒517-0592 志摩市阿児町鶴方 3098 番地 22 TEL:0599-44-0288
玉城町	産業振興課	〒519-0495 度会郡玉城町田丸 114 番地 2 TEL:0596-58-8204
度会町	産業振興課 農林係	〒516-2195 度会郡度会町棚橋 1215 番地 1 TEL:0596-62-2416
大紀町	農林課	〒519-2703 度会郡大紀町滝原 1610 番地 1 TEL:0598-86-2246
南伊勢町	水産農林課 農林係	〒516-1492 三重県度会郡南伊勢町神前浦 15 TEL:0596-77-0007

伊賀市	農林振興課 鳥獣害対策係	〒518-8501 伊賀市四十九町 3184 番地 TEL:0595-22-9714
名張市	農林資源室 林業振興係	〒518-0492 名張市鴻之台 1 番町 1 番地 TEL:0595-63-7625
尾鷲市	水産農林課 農林振興係	〒519-3696 尾鷲市中央町 10 番 43 号 TEL:0597-23-8224
紀北町	農林水産課 農政係	〒519-3292 北牟婁郡紀北町東長島 769 番地 1 TEL:0597-46-3116
熊野市	農林水産課 農業振興係	〒519-4392 熊野市井戸町 796 番地 TEL:0597-89-4111
	農林水産課 林業振興係	〒519-4392 熊野市井戸町 796 番地 TEL:0597-89-4111
御浜町	農林水産課 林業水産係	〒519-5292 南牟婁郡御浜町大字阿田和 6120 番 1 TEL:05979-2-3502
紀宝町	産業振興課	〒519-5701 南牟婁郡紀宝町鶴殿 324 番地 TEL:0735-32-0727

### ③食品衛生、表示に関する問い合わせ先（保健所）

担当課	所在地	管轄	電話（上段） FAX（下段）
桑名保健所 衛生指導課	〒511-8567 桑名市中央町 5-71 桑名庁舎 2 階	桑名市、いなべ市、 木曾岬町、 東員町、菰野町 朝日町、川越町	0594-24-3623 0594-24-3692
四日市市保健所 <a href="#">(※1)</a>	〒510-0085 四日市市諏訪町 2- 2	四日市市	059-352-0592 059-351-3304
鈴鹿保健所 衛生指導課	〒513-0809 鈴鹿市西条 5-117 鈴鹿庁舎 2 階	鈴鹿市、亀山市	059-382-8674 059-382-7958
津保健所 衛生指導課	〒514-8567 津市桜橋 3-446-34 津庁舎 5 階	津市	059-223-5112 059-223-5119
伊賀保健所 衛生指導課	〒518-8533 伊賀市四十九町 2802 伊賀庁舎 2 階	伊賀市、名張市	0595-24-8080 0595-24-8085
松阪保健所 衛生指導課	〒515-0011 松阪市高町 138 松阪庁舎 2 階	松阪市、多気町、 明和町、大台町	0598-50-0529 0598-50-0621
伊勢保健所 衛生指導課	〒516-8566 伊勢市勢田町 628- 2 伊勢庁舎 1 階	伊勢市、玉城町、 度会町、大紀町、 南伊勢町	0596-27-5151 0596-27-5253
伊勢保健所 衛生指導課志摩市 駐在	〒517-0501 志摩市阿児町鷺方 3098-9 志摩庁舎 2 階	鳥羽市、志摩市 <a href="#">(※2)</a>	0599-43-5111 0599-43-5115

尾鷲保健所 衛生指導課	〒519-3695 尾鷲市坂場西町 1-1 尾鷲庁舎 2 階	尾鷲市、紀北町	0597-23-3461 0597-23-3449
熊野保健所 衛生指導課	〒519-4324 熊野市井戸町 383 熊野保健所 2 階	熊野市、御浜町、 紀宝町	0597-85-2159 0597-85-3914
三重県医療保健部 食品安全課 1. 食品衛生班 2. 食品表示班 3. 生活衛生・動物 愛護班	〒514-8570 津市広明町 13 三重県庁 4 階		電話 1. 059-224- 2343 2. 059-224- 2358 3. 059-224- 2359 FAX（共通） 059-224-2344

- ※1 四日市市内施設の食品表示相談（品質事項）については、桑名保健所衛生指導課へお問い合わせください。
- ※2 鳥羽市、志摩市については、業務内容によって問い合わせ先が異なります。食品衛生、旅館業法、動物関係については、衛生指導課志摩市駐在（伊勢保健所）へ、その他については、伊勢保健所衛生指導課へお問い合わせください。

### ③みえジビエに関すること

- ・三重県 農林水産部 フードイノベーション課 イノベーション促進班  
〒514-8570 津市広明町 13 番地（本庁 6 階）  
電話番号：059-224-2391 FAX 番号：059-224-2521

## 付録 2

### 食品衛生法施行規則別表第十七

一般的な衛生管理に関すること（第六十六条の二第一項関係）

#### 1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

（1） 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

（2） 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

（3） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

（1） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

（2） 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

#### 2 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

- ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。
- ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。
- ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
- チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

### 3 設備等の衛生管理

- イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。
- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
- ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
- ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
- ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
- ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
- ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
- チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
- リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
- ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
- ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

### 4 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
- ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
- ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。
- ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
- ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。
- ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

## 5 ねずみ及び昆虫対策

- イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。
- ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。
- ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。
- ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

## 6 廃棄物及び排水の取扱い

- イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。
- ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。
- ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。
- ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。
- ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

#### 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

- イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。
- ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。
- ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。
  - (1) 黄疸だん
  - (2) 下痢
  - (3) 腹痛
  - (4) 発熱
  - (5) 皮膚の化膿のう性疾患等
  - (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
  - (7) 吐き気及びおう吐
- ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
- ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性の

ある素材のものを原則として使用すること。

- チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用し、生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。
- ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。
  - (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
  - (2) 痰たん又は唾を吐くこと。
  - (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。
- ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
- ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

## 8 検食の実施

- イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

## 9 情報の提供

- イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供しよう努めること。
- ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。
- ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。

## 10 回収・廃棄

- イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。
- ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

## 11 運搬

- イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。
- ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。
- ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。
- ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。
- ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。
- ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。
- チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。
- リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

## 12 販売

- イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。
- ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

## 13 教育訓練

- イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

- ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。
- ハイ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

#### 14 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

# みえジビエ枝肉産地証明書

個 体 管 理 番 号 \_\_\_\_\_

産 地 \_\_\_\_\_

獣 種 \_\_\_\_\_

性別及び推定年齢 \_\_\_\_\_

年 齢 \_\_\_\_\_

枝 肉 重 量 ( kg ) \_\_\_\_\_

枝 肉 化 日 時 \_\_\_\_\_

止 め 刺 し 日 時 \_\_\_\_\_

解 体 処 理 施 設 施 設 名 \_\_\_\_\_

代 表 者 \_\_\_\_\_

所 在 地 \_\_\_\_\_

みえジビエ登録番号 \_\_\_\_\_

年 月 日

発行者 (所在地) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

(事業者名) ○○○○○○○○○○○○○○○○○

(代表者名) ○○○○○○○○○○○○○○○○○



※添付資料 次の管理記録簿の写し及び状態確認記録表を添付すること。  
① 捕獲・受入個体記録表② 冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表③ 食肉処理作業の点検記録表④ 従事者等の衛生管理点検表⑤ 食品衛生検査記録表⑥ 改善措置記録表⑦ 金属探知機チェック表⑧ 製品の保管・出荷管理表⑨ 食肉処理施設チェック表