

# 千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

平成 2 9 年 2 月

千葉県健康福祉部衛生指導課

# 目次

第 1	目的	1
第 2	定義	1
第 3	一般事項	3
1	基本的な考え方	
2	記録の作成及び保存	
3	H A C C P（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理	
4	野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策	
第 4	野生鳥獣の捕獲時における取扱	4
1	食用とすることが可能な捕獲方法	
2	捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認	
3	屋外で放血する場合の衛生管理	
4	屋外で内臓摘出する場合の衛生管理	
5	捕獲個体を一時的に飼養する場合の衛生管理	
第 5	捕獲個体の運搬時における取扱	7
第 6	捕獲個体の食肉処理における取扱	8
1	捕獲者における衛生管理についての確認	
2	食肉処理施設の施設設備等	
3	野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置	
4	食肉処理業者が解体前に捕獲個体の異常の有無を確認する方法	
5	食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法	
6	食肉処理施設における工程ごとの衛生管理	
第 7	野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱	12
第 8	野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱	12

## 第 1 目的

---

食用として牛・豚等の家畜のとさつ又は解体を行う場合、その食肉に起因する食品衛生上の危害発生を防止するため、と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）に基づき、病肉排除を目的とした公的検査を受けること、とさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講ずること等が義務付けられている。

一方、営業上、食用としてイノシシ・シカ等の野生鳥獣のとさつ又は解体を行う場合、と畜場法による規制を受けず、病肉排除等その他食品としての安全性を確保するために必要な措置は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 3 条の規定により、食品等事業者自らの責任において実施されている。

先般、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。旧「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」。）が施行され、今後、野生鳥獣の捕獲数増加とともに、その食用利用の増加が見込まれるなか、野生鳥獣肉に起因する食品衛生上の危害発生を未然に防止するためには、より一層、その食品としての安全性確保が求められる。

そこで、食品等事業者が行う自主衛生管理を支援するため、野生鳥獣の捕獲から食肉処理、流通、販売及び飲食店等の各段階における衛生管理の指針として本ガイドラインを定める。

なお、本ガイドラインは、食用として営業上使用する主にイノシシ肉又はシカ肉に関して、捕獲から消費までの各段階について規定しており、他の野生鳥獣肉についてはこれに準じるものとする。

## 第 2 定義

---

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

### 1 野生鳥獣

鳥類又は哺乳類に属する野生動物。

本ガイドラインでは主にイノシシ及びシカのことを言う。

### 2 捕獲個体

銃やわな等により捕獲された野生鳥獣。

### 3 枝肉

捕獲個体から内臓を摘出し、剥皮したものであって、分割又は細切する前のもの。

### 4 カット肉

枝肉を分割又は細切したもの。

5 放血  
捕獲個体から血抜きをすること。

6 内臓摘出  
捕獲個体から内臓を除去すること。

7 剥皮  
捕獲個体の皮を剥ぐこと。

8 背割り  
枝肉を脊柱に沿って左右に切断すること。

9 処理  
捕獲個体のとさつ、放血、解体（内臓摘出、剥皮）から加工（枝肉の分割、細切）までの全部又は一部を行うこと（枝肉の細切のみを行うことを除く。）。

10 営業  
食品衛生法第4条第7項に規定される「営業」と同じ。

11 捕獲者  
営業上、食用として使用することを目的に野生鳥獣を捕獲する者で、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律第39条に定める狩猟免許及び同法第55条に定める狩猟者登録を受けた者（同法第9条に定める鳥獣捕獲に係る許可証又は従事者証の交付を受けた者を含む）。

12 食肉処理業  
食用の目的で鳥（鶏、あひる及び七面鳥を除く）若しくは獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く）をとさつし、若しくは解体する営業、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。

13 食肉処理業者  
食品衛生法に定める食肉処理業の許可を受けて野生鳥獣のとさつ又は解体等を行う者。

14 食肉処理施設  
食品衛生法に定める食肉処理業の許可を受けて野生鳥獣のとさつ又は解体等を行う施設。

15 食品等事業者  
食品衛生法第3条第1項に規定される「食品等事業者」と同じ。

16 HACCP  
食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染

等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講ずればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

#### 1 7 家畜伝染病

家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第2条に定める伝染性疾病（例：口蹄疫、炭疽、豚コレラ等）。

#### 1 8 野生鳥獣肉処理衛生管理者

本ガイドライン「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱」の3の規定により設置された者。

### 第3 一般事項

---

#### 1 基本的な考え方

本ガイドラインは、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、千葉県食品衛生法施行条例（平成12年条例第3号）に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準及び公衆衛生上必要な営業施設の基準のほかに、捕獲者や食肉処理業者等の関係者が実施すべき衛生管理の基準について記載している。

#### 2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うこと。なお、記録の保存期間については、流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

#### 3 HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理

HACCPの導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、千葉県食品衛生法施行条例第2条第2項の別表2に定める危害分析・重要管理点方式に基づく衛生管理を行うことが望ましい。

#### 4 野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策

- （1）捕獲者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として千葉県食品衛生法施行条例第2条第1項の別表第1に定める「作業場等における従事者等の衛生管理」を遵守すること。
- （2）血液等を介する動物由来感染症の捕獲者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ類等

の衛生害虫を介する感染を予防するために、捕獲個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り捕獲個体に直接触れないようにすること。また、ダニ類等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、速やかに医療機関を受診すること。

- (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手指等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

#### 第4 野生鳥獣の捕獲時における取扱

---

##### 1 食用とすることが可能な捕獲方法

###### (1) 銃による捕獲

- ア 捕獲個体を食用に供する場合は、スラッグ弾等の単弾を使用すること。
- イ 腹部に着弾した捕獲個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
- ウ 捕獲前には、「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)ア及びイについて、捕獲後には「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)ウからサについて確認すること。

###### (2) わなによる捕獲

- ア 捕獲時の状況を十分観察し、「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)アからサの異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な捕獲個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
- イ わな猟で捕獲し運搬可能な捕獲個体は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
- ウ 屋外で止めさしをする場合には、銃を使うこと等により捕獲個体にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

- (3) 捕獲方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

##### 2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認

- (1) 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体(捕獲後に飼養したものを含む)の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。

- ア 足取りがおぼつかないもの
- イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
- ウ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの
- エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- オ 脱毛が著しいもの
- カ 痩せている度合いが著しいもの

- キ 大きな外傷が見られるもの
  - ク 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
  - ケ 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
  - コ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
  - サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- （２）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、捕獲しようとする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は、当該地域の捕獲個体を食用に供してはならない。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。
- （３）既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- （４）（１）の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

### 3 屋外で放血する場合の衛生管理

- （１）放血に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。複数の捕獲個体を取り扱う場合は、捕獲個体間の二次汚染を防ぐため、１頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を捕獲個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること（以下この章において同じ）。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- （２）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。複数の捕獲個体の処理を行う場合は１頭ごとに交換すること。また、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。
- （３）切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- （４）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。
- （５）胸部を撃った捕獲個体にあつては、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。
- （６）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。
- （７）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、異常を認めた捕獲個体は、食用に供さないこと。

### 4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- （１）屋外における内臓摘出は、捕獲場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で捕獲個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、捕獲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ることとし、以下の項目の遵守を徹底すること。
- （２）雨天時や捕獲個体の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、

- 開口部から捕獲個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出すること。
- (3) 内臓摘出に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。複数の捕獲個体を取り扱う場合は、捕獲個体間の二次汚染を防ぐため、1頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を捕獲個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 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は使用しないこと。複数の捕獲個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、捕獲個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の捕獲個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その捕獲個体は食用としないこと。
- ア 捕獲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。
- イ 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。
- ウ 捕獲個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）洗浄・消毒すること。
- エ 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、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。
- オ 摘出した内臓については、「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱」の5により異常の有無を確認すること。
- (6) 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捕獲者が異常の有無を確認し記録すること。捕獲個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その捕獲個体は食用に供さないこと。なお、捕獲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。ただし、摘出に当たって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。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は野生鳥獣肉処理衛生管理者に異常の有無を確認させること。
- (7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
- (8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。
- (9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した捕獲個体については、関係法令に基づき処理することとし、捕獲した場所に放置してはならないこと。



## 5 捕獲個体を一時的に飼養する場合の衛生管理

- (1) 食肉処理施設に出荷する前に「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。
- (2) 動物用医薬品等は獣医師の指示の下で適正に使用し、捕獲個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録すること。食肉処理施設へ出荷する際には、当該捕獲個体に係る動物用医薬品等の使用履歴に関する情報を食肉処理業者へ提供すること。

## 第5 捕獲個体の運搬時における取扱

---

- (1) 捕獲個体は、鮮度を保ち品質低下を防ぐため、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こと。また、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。
- (2) 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。
- (3) 捕獲個体を1頭ずつシートで覆う等により、運搬時に捕獲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。
- (4) 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ類等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 捕獲者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
  - ア 捕獲者の氏名及び免許番号
  - イ 捕獲者の健康状態
  - ウ 捕獲した日時、場所、天候等
  - エ 捕獲方法
  - オ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止めさしの部位・方法等
  - カ 損傷の有無や部位
  - キ 「第4 野生鳥獣の捕獲時における取扱」の2(1)に掲げる異常の確認結果
  - ク 種類、推定年齢、性別及び推定体重
  - ケ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
  - コ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
  - サ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
  - シ 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

## 第6 捕獲個体の食肉処理における取扱

---

### 1 捕獲者における衛生管理についての確認

食肉処理施設は、捕獲個体の捕獲者と契約する際に、県が実施する講習会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。

### 2 食肉処理施設の施設設備等

(1) 食肉処理施設の施設設備については、千葉県食品衛生法施行条例第3条の別表第3で定める食肉処理業の施設基準に加え、以下を設置すること。

ア 剥皮及び内臓摘出等の解体作業を専用で行う解体室

イ 83℃以上の温湯供給設備

ウ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備

(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、千葉県食品衛生法施行条例第2条第1項の別表第1の内容を遵守するほか、と畜場法施行規則第3条も参考とすること。

(3) 1頭ごとに内臓摘出及び剥皮作業の終了時には、機械器具の洗浄・消毒を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により捕獲個体又は枝肉を汚染しないようにすること。

### 3 野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置

食肉処理施設は、営業上使用する捕獲個体のとさつ又は解体を衛生的に管理させるため、施設ごとに、野生鳥獣が有する疾病、病原微生物等について専門的な知識を習得した野生鳥獣肉処理衛生管理者を置くこと。

### 4 食肉処理業者が解体前に捕獲個体の異常の有無を確認する方法

(1) 受入の可否は、野生鳥獣肉処理衛生管理者が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。

(2) 異常が認められた捕獲個体は、食肉処理施設に搬入することなく、廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。

(3) 捕獲個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。

(4) 搬入時に内臓が摘出された捕獲個体の受入に当たっては、搬入された内臓について、再度異常の有無を確認すること。肉眼又は捕獲者が作成した記録により内臓の状態が確認できない捕獲個体については、食用として供さないこと。

(5) 泥等による体表の汚染が著しい捕獲個体は、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。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に捕獲個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、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。なお、内臓摘出された捕獲個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。
- (6) 搬入時の取扱によっては、体表が汚れるばかりでなく捕獲個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、捕獲個体を引きずり落とす等の取扱を行わないこと。
  - (7) 捕獲個体を搬入した際には、捕獲個体ごとに管理番号をつけ、捕獲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。
  - (8) わな猟で捕獲され、生体で食肉処理施設へ運搬された捕獲個体及び捕獲後、一時的に飼養された捕獲個体については、「第4 野生鳥獣の捕獲時における取扱」の2(1)に掲げる項目について異常がないことが確認できた捕獲個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

## 5 食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法

食肉処理業者は、野生鳥獣肉処理衛生管理者に、食肉処理施設内で摘出した内臓又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉処理施設に搬入しない場合については捕獲者が作成した記録により、異常の有無を確認させ、以下の措置をとること。異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成するとともに適切な期間保存すること。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。

### (1) 内臓廃棄の判断

- ア 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。
- イ 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。なお、心臓についてはこの限りではない。
- ウ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全て廃棄すること。

### (2) 捕獲個体の全部廃棄の判断

- ア 内臓に異常が認められた捕獲個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、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。ただし、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、捕獲個体全てを廃棄すること。
- イ 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、筋肉を含め捕獲個体全てを廃棄すること。

## 6 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

- (1) 屋外で放血、内臓摘出された捕獲個体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。搬入日に処理を行うことができない捕獲個体は、食肉用の冷蔵庫とは別の専用の冷蔵庫で保管すること。

- (2) 剥皮及び内臓摘出は解体室において行うこと。また、捕獲個体を専用作業台の上に置いた状態又は懸吊設備に懸吊した状態で行うこと。
- (3) 手袋を使用する場合は、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。
- (4) 放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。
  - ア 放血された血液による生体及びほかの捕獲個体の汚染を防ぐこと。
  - イ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を結さつし、又は閉そくさせること。
  - ウ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この項において同じ。）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
  - エ 捕獲個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下（5）及び（8）において同じ。）83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (5) 捕獲個体の剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。
  - ア 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開をした後、ナイフを洗浄・消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
  - イ 剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
  - ウ 剥皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。
  - エ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による捕獲個体の汚染を防ぐこと。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。
  - オ 剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。
  - カ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
  - キ 捕獲個体に直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
  - ク 体表の被毛には病原微生物やダニ類等の寄生虫が付着している可能性が高いので、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。
  - ケ 剥皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落としたうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払い落とした被毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。
- (6) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
  - ア 捕獲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。
  - イ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
  - ウ 剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。

- エ 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
- オ 捕獲個体に直接接触するナイフ、のこぎりその他の機械器具については、1頭を処理するごとに（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- カ 摘出した内臓については「5 食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。
- （7）背割りを行う場合、次に掲げるところにより行うこと。
  - ア 枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
  - イ 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに83℃以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- （8）枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。
  - ア 洗浄の前に被毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取る。着弾部位（弾丸が通過した部分を含む）の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取り、食用に供してはならない。
  - イ 十分な水量で、飲用適の水を用いて行うこと。
  - ウ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。また、洗浄水の水切りを十分に行うこと。
- （9）枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。
- （10）枝肉及び食用に供する内臓の分割又は細切は、処理室（カット室）で行い、解体室では行わないこと。また、専用の作業台の上で行うこと。
- （11）冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。
- （12）枝肉、カット肉及び食用に供する内臓は、速やかに10℃以下となるよう冷却すること。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10℃以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。
- （13）冷蔵時に、枝肉又は部位ごとに管理番号をつけ、捕獲、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。
- （14）異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、剥皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。
- （15）衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的に行うことが望ましいこと。

## 第7 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱

---

- (1) 捕獲個体の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該捕獲個体の捕獲及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止すること。また、野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取扱を中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業者等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理(中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業等の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は処理終了ごとに洗浄、83℃以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、10℃以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあっては、-15℃以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売すること。

## 第8 野生鳥獣肉の消費時(自家消費を含む)における取扱

---

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄・消毒し、衛生的に保管すること。
- (3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にであっても、食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して喫食すること。

13

確認すべき異常		該当の有無		
		捕獲者記入欄	処理業者記入欄	
放血後	体温に異常はないか（シカ：40℃超    イノシシ：42℃超）	有 ・ 無	有 ・ 無	
	血液の凝固不全（固まりにくい状態）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	天然孔（肛門・鼻孔等）から黒いタール状の出血はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
内臓摘出後	内臓全体の表面は滑らかか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	血液以外の液体（腹水・胸水）は溜まっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	臭気の異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	心臓	外側に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		色に異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		形、大きさに異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		弁に疣状の物はないか（色や形は様々）	有 ・ 無	有 ・ 無
		心筋に白色で粟粒～小豆ほどの大きさの結節はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	肺	結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		肺気腫（肺に空気をたくさん含んだ状態）になっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		肺水腫（肺に水分が溜まった状態）になっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	肝臓	結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		のう胞（袋状の構造物）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		表面に白色に盛り上がった管状の結節はないか（寄生虫病変）	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		白色の病巣はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		黄色、暗赤色などの正常とは異なる色彩でないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より大きかったり、小さかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より硬かったり、柔らかかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		脾臓	結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無
	出血していないか		有 ・ 無	有 ・ 無
	形、大きさに異常はないか		有 ・ 無	有 ・ 無
	腎臓	結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		のう胞（袋状の構造物）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		白色の病巣はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より大きかったり、小さかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より硬かったり、柔らかかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	胃腸	表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		腸の一部分だけが分厚くなったり、薄くなったりしていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		他の内臓等と癒着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		リンパ節は腫れていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
枝肉	筋肉に異常はないか		有 ・ 無	
	筋肉内にできもの（腫瘤）は多発していないか		有 ・ 無	
	表面に菱形の尋麻疹はないか		有 ・ 無	
判定結果	受入不可 ・ 全部廃棄 ・ 内臓廃棄 <small>※判定基準：ガイドライン「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱」の4及び5</small>		<枝肉以外に食用とする部位>	



## 野生鳥獣肉出荷・販売台帳

個体管理番号：\_\_\_\_\_

		1	2	3	4	5
部 位		ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ
販 売 形 態		・ブロック ・スライス ・凍結 ( )	・ブロック ・スライス ・凍結 ( )	・ブロック ・スライス ・凍結 ( )	・ブロック ・スライス ・凍結 ( )	・ブロック ・スライス ・凍結 ( )
販 売 量 (重量、数量)		_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個
販売先	店 名					
	代表者名					
	住 所					
	連絡先					
販 売 日						
賞味（消費）期限						
保存検体の有無						
特記事項						

## ○千葉県食品衛生法施行条例（平成12年3月24日条例第3号）一部抜粋

## ◇第2条第1項の別表第1に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準

営業の区分	基準	
全ての営業	情報の提供	<p>一 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報を提供するように努めること。</p> <p>二 製造し、輸入し、又は加工した食品等（食品、添加物、器具又は容器包装をいう。以下同じ。）に関する消費者の健康被害（当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると医師により診断されたものに限る。）に関する情報及び法に違反する食品等に関する情報について、速やかに知事に報告すること。</p> <p>三 消費者等から、製造し、輸入し、又は加工した食品等に係る異味又は異臭の発生、異物の混入等に関する苦情であって、消費者の健康被害が発生するおそれが否定できないものを受けた場合は、速やかに知事に報告すること。</p>
自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び冰雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）	一般事項	<p>一 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。</p> <p>二 施設、設備及び機械器具類の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、施設、設備及び機械器具類の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>三 前号の清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかどうかを必要に応じて評価すること。</p> <p>四 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い及び適切な受注管理を行うこと。</p> <p>五 作業は、その作業に応じた適切な場所内で、清潔で衛生的に行うこと。</p>
	施設の衛生管理	<p>一 施設及びその周辺は、よく清掃し、常に衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）、処理場（室）、保管場所（室）、販売所等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。</p> <p>四 作業場の採光、照明、換気及び通風を十分に行い、作業面の明るさは、百ルクス以上にするとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。</p> <p>五 作業場の窓及び出入口は、開放しないこと。やむを得ず開放する場合にあつては、ほこり、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。</p> <p>六 排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、排水溝の清掃及び補修を行うこと。</p> <p>七 便所は、常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。</p> <p>八 作業場には、動物を入れないこと。</p> <p>九 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。</p>
	食品取扱設備等の衛生管理	<p>一 機械器具類は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じて使用すること。</p> <p>二 機械器具類及びその部品の洗浄に使用する洗剤は、目的に応じたもの</p>

		<p>のを適正に使用すること。</p> <p>三 機械器具類及びその部品は、必要に応じて洗浄を行い、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>六 布巾、包丁、まな板その他の食品に直接接触する機械器具類は、作業中必要に応じて、及び作業終了後、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒すること。</p> <p>七 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じて容器に内容物の名称を表示すること等により、食品への混入を防止すること。</p> <p>八 清掃用の器材は、必要に応じて洗浄し、乾燥させるとともに、専用の場所に保管すること。</p> <p>九 手洗設備は、清潔に保ち、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。</p> <p>十 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。</p> <p>十一 食品の放射線照射業にあっては、照射日ごとに一回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。</p>
ねずみ及び昆虫対策		<p>一 常にねずみ及び昆虫の侵入の防止及び繁殖場所の排除に努めること。</p> <p>二 年二回以上駆除作業を実施すること。ただし、その施設の状況に応じた確実にねずみ及び昆虫の駆除が可能な方法により駆除作業を実施する場合にあっては、この限りでない。</p> <p>三 前号の駆除作業を実施した記録を一年間保存すること。</p> <p>四 ねずみ又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。</p> <p>五 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品等を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。</p> <p>六 原材料、製品、包装資材等は、ねずみ及び昆虫による汚染の防止対策を講じた上で保管すること。</p>
廃棄物等の取扱い		<p>一 廃棄物の保管及びその廃棄の方法を定め、必要に応じて手順書を作成すること。</p> <p>二 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにするとともに、汚液及び汚臭が漏れないようにし、かつ、常に清潔にしておくこと。</p> <p>三 廃棄物は、作業に支障のある場合を除き、作業場に保管しないこと。</p> <p>四 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すること。</p> <p>五 廃棄物及び排水の処理は、適切に行うこと。</p>
食品等の取扱い		<p>一 原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れることとし、品質、鮮度、表示等について点検すること。また、点検状況の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 食肉処理業にあっては、とさつし、又は放血する場合は、汚物の飛散を防止するよう管理すること。</p> <p>三 原材料として使用する食品は、当該食品に適した状態及び方法で衛生的に保存すること。</p> <p>四 製造業及び処理業にあっては、冷凍原材料を解凍する場合は、専用の場所又は容器等で衛生的に行うこと。</p> <p>五 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じない方法で保存すること。</p>

	<p>六 添加物は、適切に保管し、正確に計量して使用すること。</p> <p>七 食品は、その特性、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装形態、生食用又は加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、製造、調理、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。</p> <p>八 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うよう努めること。</p> <p>九 食肉等の未加熱食品を取り扱った機械器具類で他の食品を取り扱う場合は、当該機械器具類について必要な洗浄及び消毒を行った後に取り扱うよう努めること。</p> <p>十 食品を放冷する場合は、速やかに、かつ、十分に行うこと。</p> <p>十一 調理済みの食品及びその半製品を保管する場合は、容器に入れて蓋をし、又は戸棚若しくは冷蔵庫等に収納すること。</p> <p>十二 食品等の製造、加工又は処理に当たっては、次に掲げる事項の実施に努めること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、洗浄剤又は機械油等の化学物質等の異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査すること。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、その管理状況の記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>ハ 製品ごとに、その特性、製造又は加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、これを保存すること。</p> <p>ニ 分割され、又は細切された食肉等について、異物の混入がないかどうかを確認し、異物が混入していると認められた場合には、当該食肉等のうち当該異物により汚染されたおそれのある部分を廃棄すること。</p> <p>ホ 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号に規定する特定原材料をいう。）、当該特定原材料に由来する添加物等が製造工程において混入しないようにするための措置を講ずること。</p> <p>十三 食品を細切して、又は小分けして包装する場合は、細菌汚染等を防ぐための措置を講ずること。</p> <p>十四 製品を入れる器具及び容器包装は、製品を汚染及び損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、製品を入れる器具又は容器包装を再使用する場合は、洗浄及び消毒を十分に行った後に再使用すること。</p> <p>十五 空き瓶、空き箱等は、整理して保管すること。</p> <p>十六 原材料及び製品について、必要に応じ（製造業にあっては製品については定期的に、処理業にあっては生乳及びその製品並びに原料血液を処理した製品についてはその都度）、自主検査を行い、その結果の記録を二年間保存すること。</p> <p>十七 おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄すること。</p>
使用水等の管理	<p>一 作業場で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、次に掲げる場合で、使用する水が食品に直接触れる他の水に混入しないようにするときは、この限りでない。</p> <p>イ 暖房用蒸気、防火用水等の食品の製造に直接関係しない目的で使</p>

		<p>用するとき。</p> <p>ロ 冷却その他食品の安全に影響を及ぼさない工程において使用するとき。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合（前号ただし書に該当する場合を除く。）は、年一回以上（災害等により水源等が汚染されたおそれがあるときは、その都度）水質検査を行い、その成績書を一年間保存すること。</p> <p>三 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。</p> <p>四 水質検査の結果、飲用に適さないこととなったときは、直ちに適切な措置を講ずること。</p> <p>五 水道水以外の水を使用する場合（第一号ただし書に該当する場合を除く。）は、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置が正常に作動しているかどうかを定期的に確認すること。また、その結果の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>六 飲食の用に供する氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作ること。また、氷は、衛生的な取扱い及び貯蔵をすること。</p> <p>七 使用した水を再利用する場合は、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行い、その処理工程を適切に管理すること。</p>
食品衛生責任者		<p>一 営業者（法第四十八条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。以下この目において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。</p> <p>二 食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。</p> <p>三 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。</p> <p>四 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設又はその部門における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項について、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>五 営業者は、前号の食品衛生責任者の意見を尊重すること。</p>
記録の作成及び保存		<p>一 この項に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>二 前号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>三 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この項に規定する記録又は成績書を提出すること。</p>
回収及び廃棄		<p>一 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合にその問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、県への報告の手順等を定めること。</p> <p>二 回収を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収に関する情報を公表するよう努めること。</p> <p>三 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合には、回収した製品について、そのほかの製品と明確に区別して保管し、知事の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。</p>

	管理運営要領	<p>一 営業者は、施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営について要領を作成し、これを従事者に周知徹底させること。</p> <p>二 定期的な製品検査、拭取り検査等により施設の衛生状態を確認することにより、前号の要領の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>
	検食等の保存	<p>一 飲食店営業のうち、弁当屋、仕出し屋及び給食施設にあっては、検食を七十二時間以上冷蔵保存しなければならない。旅館、民宿、ドライブインその他の飲食店が、一回五十食以上の仕出しをし、又は調製をする場合も、同様とする。</p> <p>二 前号の場合において、弁当屋及び仕出し屋は、製品の配送先、配送時刻及び配送量の記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>三 製造業にあっては、保存用検体を、予想される販売流通期間を考慮して保存すること。</p>
	作業場等における従事者等の衛生管理	<p>一 従事者の健康診断は、検便の実施等食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。</p> <p>二 従事者が飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかっていることが疑われる症状を呈しているときは、営業者は、その旨を従事者から報告させ、その従事者を食品に直接接触する作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせるよう努めること。</p> <p>三 従事者を作業に従事させる場合は、必要に応じ、清潔な作業衣、帽子、マスク等を着用させ、作業場内では専用の履物を使用させるとともに、汚染された区域（便所を含む。）にそのまま入らせないこと。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン等を調理場（室）、加工場（室）、製造場（室）及び処理場（室）内に持ち込ませないこと。</p> <p>四 従事者には、食肉等を取り扱う場合は、食肉等に直接接触する部分が繊維その他洗浄及び消毒を行うことが困難な材質の手袋を原則として使用させないこと。</p> <p>五 従事者の手指等は、常に清潔に保たせ、作業前、用便後及び生鮮の原材料、汚染された材料等を取り扱った後は、十分に手指の洗浄及び消毒を行わせるとともに、使い捨て手袋を使用させる場合には交換を行わせること。</p> <p>六 従事者には、所定の場所以外で着替え、喫煙、飲食等を行わせないこと。</p> <p>七 作業場には、従事者以外の者を立ち入らせないこと。やむを得ず立ち入らせる場合は、必要に応じ、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせるとともに、第三号及び前二号の規定に準じた衛生管理を行うこと。</p>
	営業者の衛生教育	<p>一 営業者は、食品衛生に係る法令及び知識の修得に努めること。</p> <p>二 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者に対し、食品等の衛生的な取扱方法及び汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。</p> <p>三 営業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、洗浄剤、消毒剤その他化学物質を取り扱う者に対し、その安全な取扱いに関する教育を実施すること。</p> <p>四 前二号の教育の効果を定期的に評価し、必要に応じてその内容を見直すこと。</p>

	運搬	<p>一 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品及び容器包装を汚染しないもので、容易に洗浄及び消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。</p> <p>二 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、必要に応じて食品を適切な容器に入れること等により食品以外の貨物と区分すること。</p> <p>三 運搬中の食品がほこり等に汚染されないよう管理すること。</p> <p>四 品目が異なる食品又は食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合には、必要に応じて洗浄又は消毒を行うこと。</p> <p>五 生乳等の未包装の食品を輸送する場合には、必要に応じて食品専用の車両又はコンテナを使用すること。また、その場合の車両又はコンテナに食品専用であることを明示するよう努めること。</p> <p>六 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等適切な時間に出荷するよう注意すること。</p>
	表示	<p>弁当等にあつては、消費期限の表示について、必要に応じて時間まで記載すること。</p>

◇第2条第2項の別表第2に定める公衆衛生上講ずべき措置の基準（危害分析・重要管理点方式）

一般事項	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる一般事項の基準に同じ。
施設の衛生管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる施設の衛生管理の基準に同じ。
食品取扱設備等の衛生管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる食品取扱設備等の衛生管理の基準に同じ。
ねずみ及び昆虫対策	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げるねずみ及び昆虫対策の基準に同じ。
廃棄物等の取扱い	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる廃棄物等の取扱いの基準に同じ。
危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班の編成	食品衛生管理者、食品衛生責任者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を実施する班を編成すること。
製品説明書及び製造工程一覧図の作成	<p>一 製品について、原材料等の組成、物理的・化学的性質、殺菌・静菌処理、包装、保存性及び保管条件及び流通方法等の安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。また、製品説明書には、想定する使用方法、消費者層等を記載すること。</p> <p>二 製品の全ての製造工程が記載された図（以下「製造工程一覧図」という。）を作成すること。</p> <p>三 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置と照合して適切か否かの確認を行い、適切でない場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと。</p>
食品等の取扱い	<p>一 製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、当該危害要因リストのうちから、健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特性等を考慮し、製造工程ごとの食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。</p> <p>二 前号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、当該危害が発生するおそれのある製造工程ごとに、当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。</p> <p>三 第一号の規定により特定された食品衛生上の危害の原因となる物質による当該危害の発生を防止するため、製造工程のうちで、管理措置の実施状況の連続的な確認又は相当の頻度での確認（以下「モニタリング」という。）を必要とする部分（以下「重要管理点」という。）を定めること。ただし、重要管理点を定めないことにつき相当の理由がある場合であって、その理由を記載した文書を作成するときは、この限りでない。</p> <p>四 重要管理点ごとに、食品衛生上の危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。</p> <p>五 管理基準の遵守状況を確認し、及び管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するためのモニタリングの方法を設定した上で、モニタリングを実施すること。また、モニタリングに関する全ての記録には、モニタリング</p>



	<p>を実施した担当者及びモニタリングの実施について責任を有する者等による署名を行うこと。</p> <p>六 モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（管理基準が遵守されなかったことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。）を重要管理点ごとに設定し、適切に実施すること。</p> <p>七 食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、危害分析・重要管理点方式につき、十分な頻度で検証を行うこと。</p>
使用水等の管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる使用水等の管理の基準に同じ。
食品衛生責任者	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる食品衛生責任者の基準に同じ。
記録の作成及び保存	<p>一 食品等の取扱いの基準の実施状況に関する記録を作成し、これを保存すること。</p> <p>二 この表に別に定めるもののほか、食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、取り扱う食品等に係る仕入元、製造、加工等の状況、出荷先又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、これを保存するよう努めること。</p> <p>三 前各号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。</p> <p>四 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、知事から要請があった場合には、この表の規定により作成する記録又は水質検査の成績書を提出すること。</p>
回収及び廃棄	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる回収及び廃棄の基準に同じ。
管理運営要領	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる管理運営要領の基準に同じ。
検食等の保存	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる検食等の保存の基準に同じ。
情報の提供	別表第一全ての営業の項に掲げる情報の提供の基準に同じ。
作業場等における従事者等の衛生管理	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる作業場等における従事者等の衛生管理の基準に同じ。
営業者の衛生教育	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる営業者の衛生教育の基準に同じ。
運搬	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる運搬の基準に同じ。
表示	別表第一自動販売機を利用して行う営業（飲食店営業、喫茶店営業、乳類販売業及び氷雪製造業に限る。）以外の営業（政令第三十五条に規定する営業に限る。）の項に掲げる表示の基準に同じ。

◇第3条の別表第3に定める公衆衛生上必要な営業施設の基準

業種	基準
各業種共通	<p>建物の構造</p> <p>一 施設は、不潔な場所に位置しないこと。ただし、衛生上必要な措置の講じてあるものは、この限りでない。</p> <p>二 施設は、一の業種について専用とし、間仕切その他適当な方法により、住居その他営業に直接必要のない場所と区画されていること。ただし、知事が他の業種と共用しても衛生上支障がないと認めるときは、専用としないことができる。</p> <p>三 作業場は、相互に、又はそれぞれの使用目的に応じて、間仕切その他適当な方法により区画されていること。</p> <p>四 作業場は、取扱数量に応じた十分な広さであること。</p> <p>五 作業場外に、従事者の数に応じた清潔な更衣室等を設けること。</p> <p>六 作業場の天井は、清掃しやすい材質及び構造であること。</p> <p>七 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、床面から少なくとも一メートルの高さまでは、耐水性材料で造られていること。</p> <p>八 作業場の床は、清掃しやすい構造であって、作業又は清掃のために水を使用することが必要でない場合を除き、耐水性材料で造られ、これに適当な勾配と排水溝が設けられていること。</p> <p>九 作業場は、作業面において十分な明るさを有する構造であること。ただし、作業面において十分な明るさを有する設備を設けている場合にあっては、この限りでない。</p> <p>十 作業場は、換気を十分に行える構造であること。ただし、換気を十分に行える設備を設けている場合にあっては、この限りでない。</p> <p>十一 作業場の窓、出入口その他開放する場所にはねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を、排水口にはねずみの侵入を防止する設備を設けること。</p> <p>十二 作業場には、原材料及び器具を洗浄するための流水式洗浄設備及び器具の消毒設備を設けること。</p> <p>十三 作業場の使用しやすい場所に、従事者数に応じた数の従事者専用の流水式手洗設備及び手指等の消毒設備を設けること。</p> <p>十四 ふぐの取扱い等に関する条例（昭和五十年千葉県条例第一号）第二条第三号に規定する営業（以下「ふぐ営業」という。）にあっては、作業場に設ける排水溝は、取扱量に応じた大きさの沈殿槽に接続すること。</p>
	<p>食品取扱設備</p> <p>一 作業場には、食品及び添加物の取扱いに十分な機械器具類を備えること。</p> <p>二 移動しがたい機械器具類は、清掃及び洗浄をしやすい位置に備えられていること。</p> <p>三 機械器具類のうち、食品に直接接触する部分は、洗浄しやすく殺菌が可能な構造とし、必要に応じ、腐食しにくい材質とすること。</p> <p>四 食品、添加物、器具及び容器包装を取扱数量に応じて衛生的に保管する設備を備えること。</p> <p>五 冷蔵、温蔵、殺菌、圧搾等の設備には、見やすい位置に温度計又は圧力計を備え、必要に応じ、計量器等を備えること。</p> <p>六 ふぐ営業にあっては、作業場に、ふぐ専用の処理台、調理器具、水槽その他機械器具類を備えること。</p>

	給水設備及び汚物処理設備	<p>一 水道水又は公立の衛生試験機関等で検査を受け、飲用に適すると認められる水を十分供給できる給水設備を設けることとし、水道水以外の水を供給する給水設備にあっては、殺菌装置又はこれと同等以上の効力を有する装置を備えること。</p> <p>二 井戸を利用する場合には、便所、汚水だめ、動物飼育場等の不潔な場所から相当の距離にあり、かつ、閉鎖式で外部から汚染されるおそれがないものとする。</p> <p>三 蓋があり、耐水性で十分な容量を有し、清掃しやすく汚液及び汚臭の漏れない廃棄物容器を備えること。</p> <p>四 従事者用の便所を設けること。ただし、施設外に設置された便所を使用できる場合であって、知事が衛生上支障がないと認めるときは、この限りでない。</p> <p>五 従事者用の便所（し尿浄化槽を含む。）は、作業場外にある等衛生上支障がなく、使用に便利な場所にあること。</p> <p>六 従事者用の便所には、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備及び手指等の消毒設備を備えること。</p> <p>七 作業場専用の清掃器具及びその収納設備を備えること。</p> <p>八 ふぐ営業にあっては、作業場に、ふぐ専用の施錠可能な廃棄物容器を備えること。</p>
食肉処理業（血液加工を行う食肉処理業以外のものに限る。）	建物の構造	<p>一 作業場として、原材料の保管場所、処理室及び製品の保管場所を設け、とさつして解体する業態にあっては、とさつ放血場を設けること。</p> <p>二 作業場の排水溝は、内面が平滑で、適当な勾配があり、汚物の流出を防ぐ設備を設け、排水が良好で、汚物処理設備と接続していること。</p>
	食品取扱設備	<p>一 処理室には、処理台及び包装台を備えること。</p> <p>二 冷凍原材料を解凍する場合には、解凍設備を備えること。</p> <p>三 製品の保管場所には、冷蔵又は冷凍設備を備えること。</p> <p>四 生食用食肉を加工し、又は調理する業態にあっては、他の設備と明確に区分された場所に、次に掲げる設備及び器具（生食用食肉を加工する業態にあってはイ、ロ及びニからへまでに掲げる設備及び器具、生食用食肉を調理する業態にあってはイ及びハに掲げる設備及び器具）を備えること。</p> <p>イ 専用の器具及び手指の流水式洗浄設備及び消毒設備</p> <p>ロ 加工のための専用の設備及び器具</p> <p>ハ 調理のための専用の設備及び器具</p> <p>ニ 肉塊の加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備</p> <p>ホ 加熱する肉塊の内部の温度を測定できる温度計</p> <p>ヘ 肉塊を加熱殺菌した後に冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備</p>
	汚物処理設備	<p>一 汚物処理設備には、汚水貯留槽及び汚物保管設備並びに血液及び汚水の処理設備を設けること。ただし、汚水貯留槽及び汚物保管設備が汚水浄化施設又は公共下水道に接続している場合にあっては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。</p> <p>二 汚水貯留槽及び汚物保管設備は、作業場から衛生上支障のない距離を有し、かつ、不浸透性材料で造られ、密閉できる覆いが備えられていること。</p>

○と畜場法施行規則（昭和28年9月28日厚生省令第44号）一部抜粋

（と畜場の衛生管理）

第三条 法第六条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 一 清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理すること。
- 二 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- 三 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- 四 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
- 五 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
- 六 換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。
- 七 給水設備等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
  - イ 水道法（昭和三十三年法律第七十七号）に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用する場合は、一年に一回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度）水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となつたときは、直ちに都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。）の指示を受け、適切な措置を講じること。
  - ロ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認すること。この場合において、確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から一年間保存すること。
  - ハ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。
- 八 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉（獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第七条第六号、第七号及び第八号の処理を行つた物をいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から一年間保存すること。
- 九 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。
- 十 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号）第七条第一項に規定する厚生労働省令で定める月齢以上の牛（そのとたい（獣畜をとさつした物であつて、枝肉以外のものをいう。以下同じ。））、頭部、枝肉及び内臓を含む。以下この号において同じ。）及びこれに該当しないことが確認できない牛については、法第十四条第三項の規定による伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。
- 十一 月齢が三十月以下の牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日までのものをいう。以下同じ。）の頭部（舌及び頬（ほほ）肉を除く。以下この条において同じ。）及び脊髄並びにこれらを含むもの（以下「頭部等」という。）を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛（月齢が三十月を超える牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。以下同じ。）及び月齢が三十月以下であることが確認できない牛をいう。以下同じ。）の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

- 十二 係留所及び生体検査所の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄すること。
  - ロ 体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄すること。
- 十三 外皮取扱室は、清潔を保持すること。
- 十四 汚物ため並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。また、当該施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理すること。この場合において、処理を行つた日、処理方法、処理を行つた者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。
- 十五 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。
- 十六 と畜場内の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 血液又は脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用すること。
  - ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。
  - ハ イ及びロ以外の洗浄は、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用すること。
  - ニ 消毒は、摂氏八十三度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。
- 十七 機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。
  - ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。
  - ハ 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
  - ニ 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。
  - ホ 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。
- 十八 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 不可食部分（別表第一に掲げる部分を除く。）、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分（牛については、別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分を含む。以下同じ。）及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表第一に掲げる部分の処理については、処理を行つた日、処理の方法、処理を行つた者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。
  - ロ イの容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒すること。
- 十九 ねずみ、昆虫等の防除は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。
  - ロ 防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。
  - ハ 処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となつた容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。
  - ニ 定期的に駆除作業を行うこと。この場合において、駆除を行つた日、駆除の方

- 法、駆除を行つた者その他必要な記録を駆除を行つた日から一年間保存すること。
- 二十 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。
- 二十一 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。
- 二十二 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。
- 二十三 洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤の取扱いは、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管すること。
  - ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。
  - ハ 薬剤によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防止すること。
  - ニ 洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあつては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から一年間保存すること。
  - ホ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあつては、使用日、使用した薬剤の名称、使用量、使用者その他必要な記録を使用の日から一年間保存すること。
- 二十四 前各号の措置が適切に実施されるよう次に掲げるところにより管理すること。
- イ 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
  - ロ 法第七条第一項の衛生管理責任者（以下「衛生管理責任者」という。）に、イの文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつていと畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。
- 2 衛生管理責任者は、前項第二十四号ロの確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第七条第一項の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつている場合は、この限りでない。
- 3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十八号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法第七条第二項ただし書に該当する場合を除き、焼却炉で焼却すること」とする。

## ○各関係機関一覧

## ◇食品の営業許可、衛生管理の措置等に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
習志野健康福祉センター (習志野保健所)	習志野市大久保5-7-14	047-475-5151	習志野市・八千代市・鎌ヶ谷市
市川健康福祉センター (市川保健所)	市川市本八幡5-11-22	047-377-1101	市川市・浦安市
松戸健康福祉センター (松戸保健所)	松戸市小根本7	047-361-2121	松戸市・流山市・我孫子市
野田健康福祉センター (野田保健所)	野田市柳沢24	04-7124-8155	野田市
印旛健康福祉センター (印旛保健所)	佐倉市鎬木仲田町8-1	043-483-1133	佐倉市・四街道市・八街市・印西市・白井市・印旛郡
成田支所	成田市加良部3-3-1	0476-26-7231	成田市・富里市
香取健康福祉センター (香取保健所)	香取市佐原口2127	0478-52-9161	香取市・香取郡
海匝健康福祉センター (海匝保健所)	銚子市栄町2-2-1	0479-22-0206	銚子市・匝瑳市・旭市
八日市場地域保健センター	匝瑳市八日市場イ2119-1	0479-72-1281	(匝瑳市)
山武健康福祉センター (山武保健所)	東金市東金907-1	0475-54-0611	東金市・山武市・大網白里市・山武郡
長生健康福祉センター (長生保健所)	茂原市茂原1102-1	0475-22-5167	茂原市・長生郡
夷隅健康福祉センター (夷隅保健所)	勝浦市出水1224	0470-73-0145	勝浦市・いすみ市・夷隅郡
安房健康福祉センター (安房保健所)	館山市北条1093-1	0470-22-4511	館山市・鴨川市・南房総市・安房郡
鴨川地域保健センター	鴨川市横渚1457-1	04-7092-4511	(鴨川市)
君津健康福祉センター (君津保健所)	木更津市新田3-4-34	0438-22-3745	木更津市・君津市・富津市・袖ヶ浦市
市原健康福祉センター (市原保健所)	市原市五井1309	0436-21-6391	市原市

◇家畜伝染病の発生、予防等に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央家畜保健衛生所	千葉市花見川区三角町 6 5 6	043-250-4141	千葉市・市川市・船橋市・松戸市・ 野田市・習志野市・柏市・市原市・ 流山市・八千代市・我孫子市・ 鎌ヶ谷市・浦安市
東部家畜保健衛生所	東金市川場 1 1 0 5 - 3	0475-52-4101	銚子市・茂原市・東金市・旭市・ 匝瑳市・山武市・大網白里市・ 山武郡・長生郡
南部家畜保健衛生所	鴨川市八色 5 2	04-7092-2304	館山市・木更津市・勝浦市・ 鴨川市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市・南房総市・いすみ市・ 夷隅郡・安房郡
北部家畜保健衛生所	香取市岩ヶ崎台 1 2 - 1	0478-54-1291	成田市・佐倉市・四街道市・ 八街市・印西市・白井市・富里市・ 香取市・印旛郡・香取郡

◇とたい・内臓・枝肉の異常所見及び病変等に係る指導・助言に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央食肉衛生検査所	成田市加良部 3 - 3 - 1	0476-28-3911	市川市・松戸市・野田市・ 成田市・佐倉市・習志野市・ 流山市・八千代市・我孫子市・ 鎌ヶ谷市・浦安市・四街道市・ 八街市・印西市・白井市・ 富里市・印旛郡
東総食肉衛生検査所	旭市 2 5 9 0 8 - 3	0479-62-2887	銚子市・旭市・匝瑳市・ 香取市・山武市・香取郡・ 山武郡（九十九里町を除く。）
南総食肉衛生検査所	茂原市上林 2 0 3 - 1	0475-24-6511	館山市・木更津市・茂原市・ 東金市・勝浦市・市原市・ 鴨川市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市・南房総市・ いすみ市・大網白里市・ 山武郡九十九里町・長生郡・ 夷隅郡・安房郡