

# 君津市野生獣肉処理衛生管理マニュアル

本マニュアルは、君津市内において処理される販売目的の野生獣肉（イノシシおよびシカ）について、衛生的で安全な品質を確保することを目的に、衛生管理の手法および基準について記述したものである。処理に際し、本マニュアルの他、食品衛生法、食品衛生法施行条例などの関連法令や、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）」ならびに「千葉県イノシシ肉に係る衛生管理ガイドライン」を遵守することとする。

## 基本的考え方

- ・ 捕獲、止めさし、運搬、搬入、内臓摘出、剥皮、分割、包装段階での各作業者は、「食品づくり」をしているという自覚をもって作業にあたること
- ・ 危険性がひそむ重要ポイントを踏まえ、捕獲、運搬、搬入、と体の洗浄、内臓摘出、剥皮、枝肉洗浄、熟成、分割、包装、保存段階の全般で、汚染を最小限にすること
- ・ 食用として問題がないと判断できない疑わしいものは廃棄すること
- ・ トレーサビリティを確保するために、記録簿類を作成及び保存すること

作成日：平成２８年３月１５日

作成者：君津市

## 目 次

危険性がひそむ重要ポイント . . . . .	3 P
作業フロー図 . . . . .	4 P
作業段階別の手順と注意事項 . . . . .	5 ～ 9 P
製品の衛生管理 . . . . .	1 0 P
施設の衛生管理 . . . . .	1 1 ～ 1 5 P
記録簿の管理 . . . . .	1 5 P
捕獲現地立会い 受付票（様式 1） . . . . .	1 6 ～ 1 7 P
個体管理台帳（様式 2） . . . . .	1 8 ～ 1 9 P

# 危険性がひそむ重要ポイント

## 1 体毛

体毛には、病原微生物が多く付着している可能性が高いので、可能なかぎり肉への接触をふせぐこと。また、体毛の接触を避けるだけでなく、体毛に触れた手やナイフで肉に触れることも避けること。

## 2 土

土壌には、病原微生物が存在している場合があるため、土壌で汚れた個体（特に、蹄間や蹄底）はよく洗浄して、脱水、乾燥させてから施設に搬入する必要がある。

## 3 糞などの消化管内容物

消化管内容物には、大腸菌等微生物が多数常在しているので特に注意すること。  
明らかに消化管を損傷している個体は、受け入れないようにする。

内臓を摘出する場合、必ず事前に食道と直腸を結さず（結束バンドとビニール袋での縛り）して、内容物を枝肉に接触させないようにする。

## 4 ヤリ・ナイフ・電動ノコ・剥皮台などの道具

肉に直接触れるナイフや電動ノコ、剥皮台等が汚染を拡大させる原因となることがある。汚染が考えられる場合や、別の個体を処理する場合、その都度、83℃以上の熱湯で洗浄するか、0.02%次亜塩素酸ナトリウムにて消毒（以下、「塩素消毒」という）すること。特に、止めさし時のヤリ痕は熟成前にトリミングする。

## 5 手や指

手指が汚染を拡大させる原因となるため注意が必要。汚染が考えられる場合や、別の個体を処理する場合、始業前、用便後、施設の区画を移動する場合、熟成庫などの扉を開閉する場合、その都度、使い捨て手袋を交換するか、83℃以上の熱湯で洗浄するか、手指消毒剤で消毒すること。

## 6 床や壁

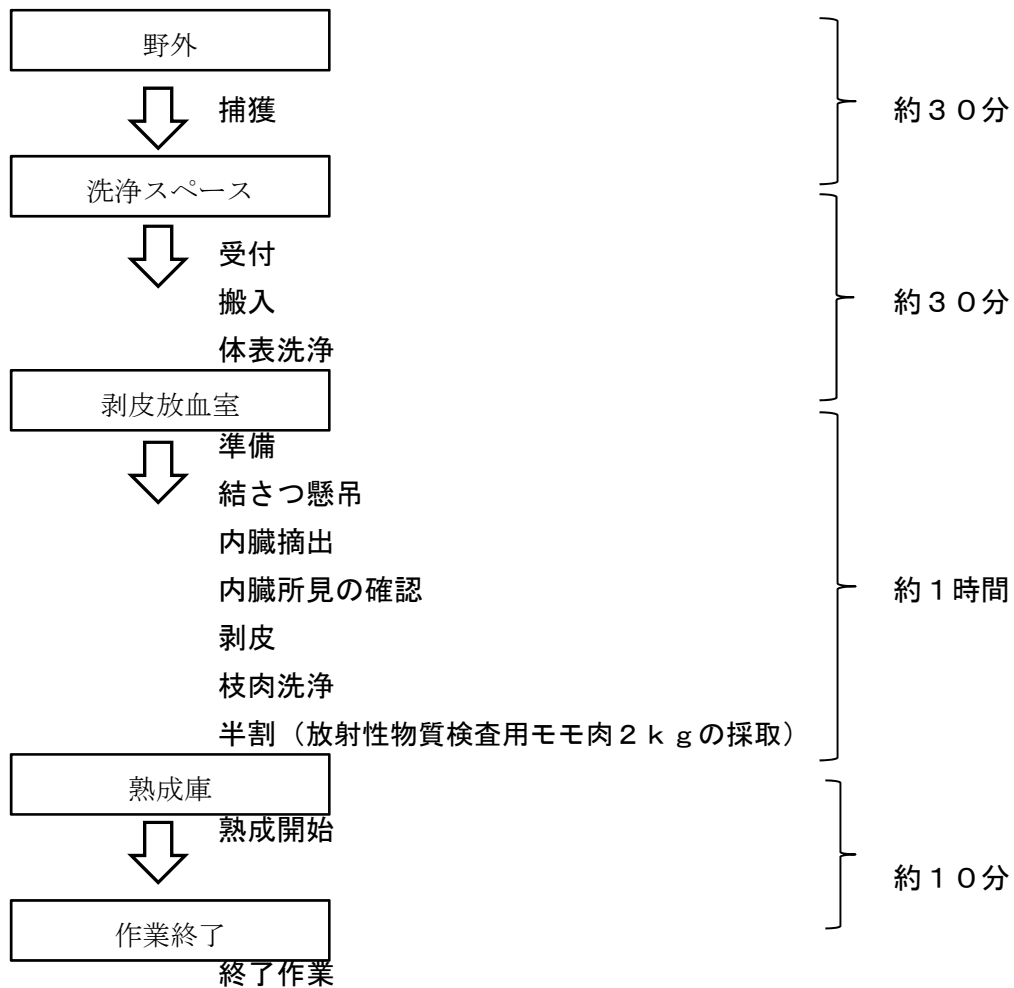
床や壁には環境中に存在する病原微生物が存在している場合があるため、剥皮後の個体は床や壁に接触させないことが重要。

剥皮後の個体が床や壁に接触した場合、塩素消毒もしくはトリミングを行うこと。

## 作業フロー図

### 1 解体の流れ

時間の目安



### 2 枝肉分割・細切の流れ

時間の目安



## 作業段階別の手順と注意事項

解体の流れの工程表

場 所	工 程	作 業 等	衛 生 管 理
野 外	捕 獲	・とさつ立ち合い時に捕獲現地立会い受付票・記録票（様式1）を用いて、とさつ前確認事項を現場で捕獲者と確認しながらチェックをすること。	・チェック項目に異常はないか。あった場合、食用に供さない。
洗 浄 ス ペ ー ス	受 付	・個体番号を振り、捕獲現地立会い受付票・記録票（様式1）にも記入する。	・捕獲現地立会い受付票・記録票（様式1）での異常がないことを立ち合い者に確認すること。
	搬 入	・個体管理台帳（様式2裏面 受け入れ時の確認事項）を用いて、受け入れ時の項目について記入し、1年間保管する。	・異常があったもの・銃創等により消化管を損傷しているものは食肉としないこと。
	体 表 洗 浄	・水道水を用いて、高圧洗浄機などで体表を十分に洗浄し、洗浄後に十分に風乾させる。	・洗浄は剥皮放血室に搬入する前に行うこと。特に、蹄間や蹄底などに泥等の汚れを残さないこと。 ・作業者への跳ね返りに注意する。
剥 皮 放 血 室	準 備	・入口の取っ手や熟成庫の取っ手、ウィンチの操作ボタンなど作業中に手がさわる場所について、アルコール噴霧しておく。 ・電動ノコや手ノコの消毒のための塩素液をバケツに用意しておく。 ・湯水器を起動させ、83℃以上となっていることを確認すること。 ・83℃以上になったら、湯水器のふたも含め、使用するナイフ等は柄も含めて湯により消毒すること。	・湯水器が83℃以上になっていることを確認して作業を開始すること。
	結 さ つ 懸 吊	・消化管結さつは必須。直腸（肛門近く）結さつと食道結さつを行う。 ・懸吊する場合、と体が床に接触しないよう、完全に吊り上げること。	

場 所	工 程	作 業 等	衛 生 管 理
剥 皮 放 血 室	内臓摘出	<ul style="list-style-type: none"> <li>・消化管は肛門から切除して、傷をつけないように摘出する。</li> <li>・可能であれば、腹膜まで切開したのち、懸吊し、直腸をもって一気に摘出する。</li> <li>・腸管を損傷した場合は、損傷部位から食用部位が汚染されることを防止するため、損傷部位を結さつ、汚染部位を切除または洗浄するなどの措置を速やかに施すこと。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ナイフは内臓摘出と剥皮作業で替える。</li> <li>・ナイフは個体毎にも替える。</li> <li>・ナイフが汚染した場合は 83℃以上の熱湯により消毒すること。</li> <li>・使用したナイフは、柄も含めて温水で洗浄後、殺菌庫を使用して殺菌処理をするか、塩素消毒を行うこと。</li> <li>・作業者の手指、前掛け等は 1 頭毎に洗浄すること。</li> <li>・と体や施設、設備の間隔をとり、不必要な接触をさせないようにする。</li> <li>・内臓摘出後に手袋を交換する。または 83℃以上で消毒すること。</li> <li>・血液などは使い捨てタオルでぬぐう。布タオルは使用禁止。</li> </ul>
	内臓所見の確認	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個体管理台帳（様式 2 裏面 解体時に確認すべき事項）に基づき、目視などにより異常の有無を判断する。</li> <li>・確認結果及び措置内容は個体管理台帳（様式 2 裏面）に記入し、1 年間保管する。</li> </ul>	<p>異常が認められた場合は以下のように取り扱う</p> <p>① 状態や原因に応じて一部あるいは全廃棄する。</p> <p>② 異常の原因が不明な場合は獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合には食用に供しない。</p>

場 所	工 程	作 業 等	衛 生 管 理
剥 皮 放 血 室	剥皮	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する。</li> <li>・ 剥皮した部分は外皮による汚染を防ぐため、十分に反転するまで剥皮し、手指は肉面にふれないようにする。</li> <li>・ 可能限り、剥いだ片方の皮と枝肉の間にビニールシートを敷き、もう片方の処理を行う。もしくは、フックなどで皮を牽引しておく。</li> <li>・ 剥皮したと体は床、壁、設備などと接触しないようにする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ナイフは内臓摘出と剥皮作業で替える。</li> <li>・ ナイフは個体毎にも替える。</li> <li>・ ナイフが汚染した場合は 83℃以上の熱湯により消毒すること。</li> <li>・ 使用したナイフは、温水で洗浄後、殺菌庫を使用して殺菌処理を行うこと。</li> <li>・ 剥皮後に 1 頭ずつ手袋を交換する。または 83℃以上の熱湯で消毒すること。</li> <li>・ 血液などは使い捨てタオルでぬぐう。布タオルは使用禁止。</li> </ul>
	枝肉洗浄	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などを特に注意して行う。</li> <li>・ 血液凝塊、獣毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染をおこさないよう、汚染の程度に応じて、洗浄又はトリミング（ナイフ等による切除）を行い確実に除去する。ヤリなどの止めさし箇所や着弾箇所周辺は周囲の組織ごと切除する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 洗浄は、必ず上から下へ水道水をかける。</li> <li>・ 汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で行うこと。</li> <li>・ 洗浄は水道水で十分に行うこと。</li> <li>・ 洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないかを確認する。</li> <li>・ その他の衛生管理は剥皮の時と同様に行うこと。</li> <li>・ 作業後に丹念に体毛などの付着がないかを確認する。</li> </ul>
	半割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 枝肉を触る危険性が高い作業であり、作業前に必ず手袋を熱湯消毒あるいは塩素消毒しておく。</li> <li>・ 電動ノコは、刃について塩素消毒などを行い、取っ手についてアルコール消毒してから使用する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 臀部に消化管や糞などがいないことを確認すること。</li> <li>・ 枝肉を支持する際に、できるだけ枝肉に触れないこと。</li> </ul>

場 所	工 程	作 業 等	衛 生 管 理
剥 皮 放 血 室	放射性物質検査用 モモ肉の採取 (イノシシ肉は全 頭、シカ肉は四半 期に1頭)	・放射性物質検査用として、モモ肉 2 k g をナイフで採取する。	・ナイフが汚染した場合は 83℃以 上の熱湯により消毒すること。 ・使用したナイフは、温水で洗浄後、 殺菌庫を使用して殺菌処理を行う こと。
熟 成 庫	熟成	・個体を壁や他の個体と接触させな い位置に置くこと。 ・解体処理終了後は速やかに冷却す る。 ・冷蔵庫の広さや冷却能力に見合っ た適切な数の枝肉の保管と計画的 な搬出を行う。 ・庫内の温度を記録すること。	・庫内の温度が 10℃以下であるこ と。 ・冷蔵する枝肉の量は冷蔵庫の冷蔵 能に見合った量にする。
	終了作業	「施設の衛生管理」の作業終了後に 行う項目については、必ず洗浄する こと。	



枝肉分割・細切の流れの工程表

場 所	工程	作業等	衛生管理
解 体 処 理 室	枝肉分割	<ul style="list-style-type: none"> <li>・獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。</li> <li>・コマ肉と汚染肉を分けて分割すること。</li> <li>・食肉に出血や弾丸の残留はないか確認し、認めた場合は除去すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・血液等は使い捨て紙タオルで除去すること。布タオル使用禁止。</li> <li>・まな板は個体ごとに洗浄すること。</li> <li>・ナイフは個体ごとに 83℃以上の熱湯で柄ごと消毒すること。</li> <li>・使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。</li> <li>・作業者の手指、前掛けなどは 1 作業ごとに洗浄、消毒すること。</li> <li>・作業後はまな板を塩素消毒すること（液浸させる）。</li> </ul>
製 品 検 査 包 装 室	包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・包装後、適正な表示をすること</li> <li>・包装後、金属探知機を通すことが望ましい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示内容に誤り、製品の 外観・色等に異常がないか を確認すること。</li> </ul>
製 品 保 管 室	冷蔵・冷凍	<ul style="list-style-type: none"> <li>・速やかに冷蔵・冷凍すること。</li> <li>・温度の記録を行うこと。</li> <li>・取り出し・整理の際に包装を破らないように注意すること。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・詰めすぎないように注意すること。（温度上昇の原因になる）</li> <li>・庫内の温度が冷蔵の場合 10℃以下であること。（4℃以下が望ましい）</li> <li>・冷凍の場合-15℃以下であること。</li> </ul>
	終了作業	「施設の衛生管理」の作業終了後に行う項目については、必ず洗浄すること。	

## 製品の衛生管理

### 製品の自主細菌検査

年2回、簡易測定器で一般生菌および大腸菌群の検査を、剥皮処理者ごとに1頭ずつ行う。検査部位は各個体毎に肛門周辺および胸部の2か所とする(図参照)。拭き取り検査キット(10cc 検査液付き)の綿棒を用いて、各 10cm×10cm の範囲を縦、横、斜めの3回拭き取り、検査液 1cc とそれぞれの培養液 1cc を検査機((株) バイオ・シータ DOX30F)の電極付きセルに、マイクロピペットで入れて、分析行う。

検査基準は、一般生菌が  $10 \times 10^5$ 、大腸菌群が  $10 \times 10^3$  とし、上回った場合には、本マニュアル手順の見直しと作業員への手順徹底、緊急清掃(上記表の個体毎～月毎事項のすべての実行)を行った上、再度検査を行う。

検査結果は検体ごとの検出菌数をまとめた報告として適切に保管する。

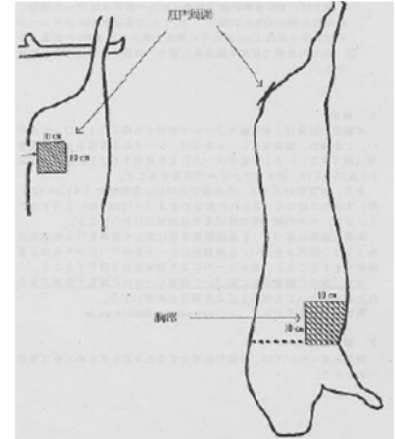


図 拭き取り検査位置。

「エゾシカ肉認証検査採取場所」より

### 製品の放射能検査・金属探知検査

出荷に際し、放射能検査および金属探知検査を全頭について実施する。

### 従事者の衛生管理

「食肉処理作業員の点検記録表」に基づき、作業員の衛生管理を記録するとともに、異常な場合には、作業に従事してはいけない。

## 施設の衛生管理

下記の清掃手順と頻度で衛生管理を行うとともに、細菌の自主検査により施設の衛生管理をする。

表 施設の清掃手法と頻度

区域	項目	個 体 毎	日 毎	月 毎	年 毎	清掃内容
体表洗淨スペース	床・排水溝		○		○	個体毎に土壌を落とした水を高圧洗淨機で洗い流す。
剥皮・放血室	床・排水溝		○		○	作業後には、高圧洗淨機で汚れを取ったあと、塩素液を床に散布し、再度、水洗いを行う。
	剥皮・放血室出入口		○			作業前に、特に取っ手部分を中心にアルコール散布消毒を行う。作業後は、固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	熟成庫の入り口		○			作業前に、特に取っ手部分を中心にアルコール散布消毒を行う。作業後は、固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	長靴		○			靴底も含めて肉片や体毛などを水洗する。洗淨したのちに、塩素消毒する。
	前掛け		○			作業後に洗濯機で洗濯する。
	剥皮台	○	○			個体毎に体毛などを温湯で洗淨し、作業後にはブラシを用いて温湯で洗淨したのちに、塩素消毒する。
	ナイフ	○	○			個体毎および作業（内臓摘出・剥皮）毎に、柄も含めて83℃の熱湯消毒する。作業終了後にはブラシなどで、柄に付着した脂肪などを清掃して温湯で洗淨し、塩素消毒（液浸）するか、稼働している殺菌庫内で保管する。
	まな板	○	○			個体毎に熱湯消毒する。作業後は塩素消毒（液浸）する。
	フック	○	○			個体毎に塩素消毒し、水洗する。作業後は塩素消毒（液浸）する。
	電動ノコ・手ノコ	○	○			個体毎に塩素消毒し、水洗する。作業終了後には塩素消毒し、水洗後、乾燥させる。
	懸吊機のケーブル	○		○		個体に触れた場合に、塩素消毒し、水洗後にフキンでぬぐい、乾燥させる。

区域	項目	個 体 毎	日 毎	月 毎	年 毎	清掃内容
剥 皮 ・ 放 血 室	作業テーブル・ 体重計・電子天秤 延長コード		○			使用前にアルコール噴霧消毒する。
	残渣冷凍庫			○		内壁、外壁、扉の内外を固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	湯水機			○		内壁、外壁、ナイフ用固定ふたの両面をブラシで清掃し、 83℃の熱湯消毒する。
	解体処理室への窓			○		固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	エアコン・換気扇				○	フィルターなどの交換
	照明施設				○	
	シンク		○			器具の塩素液浸消毒に使用したのちに、排水し、排水溝の 紙フィルター交換。
	脚立			○		温水をつかってブラシでこする。
	殺菌庫			○		内側・外側を固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	高圧洗浄機			○		外側を固く絞ったぬれ布キンで清掃する。ノズルは塩素消 毒。
	バケツ、トロ箱		○			温水をつかいブラシでこすり、内外を塩素液浸消毒
	レール・カーテン				○	固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	懸吊具				○	塩素液浸消毒し、水洗後、乾燥させる
解 体 処 理 室	壁			○	○	温水をつかいブラシでこする。
	床・排水溝		○		○	作業後に塩素液を散布し、水洗する。残渣受けは別途廃棄 する。
	解体処理室出入口			○		特に取っ手部分を中心に固く絞ったぬれ布キンで拭き取 る。
	熟成庫の入り口		○			特に取っ手部分を中心に固く絞ったぬれ布キンで拭き取 る。
	長靴			○		使った長靴は、靴底も含めて肉片や体毛などを温水で洗浄 する。
	作業台	○	○			個体毎に体毛などを温湯で洗浄し、作業後にはブラシを用 いて温湯で洗浄する。
	ナイフ	○	○			個体毎に、柄も含めて83℃の熱湯消毒する。作業終了後 にはブラシなどで、柄に付着した脂肪などを清掃して温湯 で洗浄し、稼働している器具殺菌庫内で保管する。
	まな板	○	○			個体毎に熱湯消毒する。作業終了後に塩素消毒する。
	湯水機			○		内壁、外壁、ナイフ用固定ふたの両面をブラシで清掃し、 83℃以上の熱湯で消毒する。

区域	項目	個 体 毎	日 毎	月 毎	年 毎	清掃内容
解体 処 理 室	剥皮・放血室への窓			○		内部も含め、固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	エアコン				○	フィルターなどの交換
	照明施設・明かり窓				○	
	シンク		○			器具の塩素液浸消毒に使用したのちに、排水し、排水溝の紙フィルター交換。
	器具殺菌庫			○		内側・外側を固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	バケツ		○			温水をつかいブラシでこすり、塩素消毒
	レール				○	固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
製 品 検 査 包 装 室	壁				○	温水をつかいブラシでこする。
	床・排水溝			○		温水をつかいブラシでこすり、塩素散布したのち、水洗。残渣は別途廃棄する。
	出入口			○		特に取っ手部分を中心にアルコール消毒。
	作業台	○	○			ゴミなどをすて、作業後には固く絞ったぬれ布キンで清掃する。
	まな板		○			使用時には作業終了後に塩素液浸消毒する。
	エアコン				○	フィルターなどの交換
	照明施設 ・明かり窓				○	
	シンク		○			使用時には作業終了後に塩素液浸消毒する。
	スライサー・ミン サーなどの器具		○			使用前にアルコール消毒。使用後に分解掃除。肉が触れる器具は塩素液浸消毒もしくはアルコール消毒。
燻 製 室	床・壁			○	○	温水をつかいブラシでこする。
	出入口			○		特に取っ手部分を中心にアルコール消毒。
	作業台	○	○			個体毎にアルコール消毒し、作業後には塩素散布消毒し、水洗する。
	まな板・バット		○			作業終了後に塩素液浸消毒する。
	エアコン				○	フィルターなどの交換
	照明施設・明かり窓				○	
	シンク		○			使用時には作業終了後に塩素液浸消毒する。
	冷蔵庫・燻製機				○	外側を固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	器具殺菌庫			○		内側・外側を固く絞ったぬれ布キンで清掃する。

区域	項目	個 体 毎	日 毎	月 毎	年 毎	清掃内容
燻製室	スライサー・ミンサーなどの器具		○			使用後に分解掃除。肉が触れる個所はできる限り塩素消毒し、水洗
燻製包装室	床・壁			○	○	温水をつかいブラシでこする。
	出入口			○		特に取っ手部分を中心にアルコール消毒。
	作業台	○	○			個体毎にアルコール消毒し、作業後には塩素散布消毒し、水洗する。
	まな板・バット		○			作業終了後に塩素消毒する。
	エアコン				○	フィルターなどの交換
	照明施設・明かり窓				○	
	シンク		○			使用時には作業終了後に塩素液浸消毒する。
製品保管室	床・壁・冷凍庫外面			○	○	床は掃除機で清掃。壁や冷凍庫外面は固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	出入口			○		特に取っ手部分を中心に固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	冷凍庫内				○	中身をすべて取り出し、内部のゴミをかき出す。
	エアコン				○	フィルターなどの交換
検査室	床・壁			○	○	床は掃除機で清掃。壁や冷蔵庫外面は固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	作業台		○			作業終了後にゴミを取り除き、毎月、固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	出入口			○		特に取っ手部分を中心に固く絞ったぬれ布キンで拭き取る。
	冷蔵庫内				○	中身をすべて取り出し、内部のゴミをかき出す。
	エアコン				○	フィルターなどの交換

※「塩素消毒」とは 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液での消毒を示す。

器具やまな板、ナイフなどはシンクやトロ箱を使い、液浸させること。

床や作業台はジョーロで散布し、全体を液面で覆ったのちに水洗すること。

※「アルコール消毒」とは、散布式のアルコール製剤を全面に散布することを示す。

※「熱湯消毒」とは 83℃以上の湯に 1 秒以上つけることを示す。

## 施設の自主細菌検査

検査手法は、製品の細菌検査に準じ、年2回、下記の部位について実施する。

施設細菌検査部位	備考
剥皮・放血室出入口の取っ手	取っ手の裏側も含む
熟成庫出入口の取っ手	取っ手の裏側も含む。剥皮・放血室～熟成庫間、熟成庫～解体処理室間の2か所
電動ノコ・手ノコ	100cm <sup>2</sup> 程度
剥皮台表面	100cm <sup>2</sup>
熟成庫内の壁	下から1m程度の場所を100cm <sup>2</sup>
解体処理室のまな板	100cm <sup>2</sup>

## 熟成庫と冷凍庫の温度管理

熟成庫および冷凍庫の温度について、作業日毎に記録をつけ、規定温度（熟成庫 10℃以下、冷凍庫 -15℃以下）を上回った場合には、温度設定を修正することとする。

## ネズミ類・害虫防除

ネズミ類、衛生害虫などの駆除作業を年2回以上実施し、その実施記録を1年間保存すること。

## 記録簿類の管理

製品のトレーサビリティの確保のため、下表の記録簿類を整備し、保管することとする。

表 記録簿類の保管基準

記録簿名	様式番号	保管場所	保管期間
捕獲現地立会い 受付票・記録票	様式1	市役所	2年
個体管理台帳	様式2	事務室	2年
細菌検査結果報告書		事務室	2年
部分肉製造日報		事務室	2年
熟成庫温度記録簿		剥皮・放血室内 (熟成庫壁)	2年
冷凍庫温度記録簿		製品保管室内	2年
食肉処理作業者の点検記録表		事務室	2年

No. \_\_\_\_\_

様式1 表面

## 捕獲現地立会い 受付票

受付日時	平成( )年( )月( )日 ( )時( )分
受付者	
相手方氏名	
確認事項	<input type="checkbox"/> 捕獲場所（詳細を聞き、住宅地図にて確認） <input type="checkbox"/> 集合場所 <input type="checkbox"/> 集合日時 <input type="checkbox"/> 相手方連絡先

## 捕獲現地立会い 記録票

農 林 振 興 課 立 会 者	
立 会 日 時	平成( )年( )月( )日 ( )時( )分から ( )時( )分まで
施 設 名	君津市獣肉処理加工施設・森旧解体処理場
捕 獲 場 所	
捕 獲 者	
止 め さ し 場 所	
止めさしを行った時間	( )時( )分
施設へ搬入した時間	( )時( )分
個 体 番 号	
性 別	オス ・ メス
体 重	( ) k g
検 体 受 理 日	
検 査 予 定 日	

※太枠内のみを記入する。

※捕獲場所は別紙地図に記入する。



とさつ又は放血前に確認すべき事項

記入者名：
<input type="checkbox"/> 高熱を呈していないか
<input type="checkbox"/> 全身の麻痺など神経症状を呈していないか
<input type="checkbox"/> 跛行や歩様の蹠踵などの異常はないか
<input type="checkbox"/> 著しい異常鼻漏・鼻汁、流涎、発咳はないか
<input type="checkbox"/> 著しくダニ類が寄生している、又は著しい脱毛はないか
<input type="checkbox"/> 著しい消瘦はないか
<input type="checkbox"/> 顔面(鼻部)その他に奇形はないか
<input type="checkbox"/> 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに 水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか
<input type="checkbox"/> 著しい下痢はないか
<input type="checkbox"/> 皮下に多数の膿瘍が認められないか
結果 <input type="checkbox"/> 異常がなかった <input type="checkbox"/> 異常が認められた
異常があった場合の措置

様式2		個体管理台帳									
		個体識別番号 君〇 -									
1 個体情報											
種類・性別・体重	猪・鹿 オス ・ メス kg					個体識別番号	君〇 -				
飼育・捕獲区分	飼育(飼育期間 日間) ・ 捕獲					個体年齢	幼齢 ・ 成獣				
2 捕獲・放血、受入、解体に係る情報											
捕獲日時・捕獲場所	平成	年	月	日	午前・午後	時	分	天候	気温 ℃		
捕獲者(飼養者)	場所		住所		氏名	電話番号					
捕獲の方法	銃 ・ 箱罟(檻) ・ くくり罟 ・ 囲い罟 ・ その他( )										
被弾又は止め差し部位	頭部 ・ 頸部 ・ 胸部(心臓) ・ 腹部 ・ その他( )										
止めさし方法	銃 ・ 刃物 ・ 電気										
くくり罟の掛かり部位	右前肢 ・ 左前肢 ・ 右後肢 ・ 左後肢 ・ その他( )										
性別・妊娠	オス ・ メス ・ (メスの場合妊娠の有無: 有 ・ 無 )										
放血実施	有 ・ 無	場 所	AM/PM	時	分	AM/PM	時	分			
捕獲個体の冷却	有 ・ 無	方 法	AM/PM	時	分	AM/PM	時	分			
動物用医薬品の使用	使用の有無 有 ・ 無										
内臓摘出	有 ・ 無	場 所	AM/PM	時	分	AM/PM	時	分			
確認者(君津市)						確認者(事業者)					
受入日時及び時間	平成	年	月	日	午前・午後	時	分				
受入者	住所		氏名		電話番号						
解体処理日及び時間	平成	年	月	日	午前・午後	時	分				
解体者	住所		氏名		電話番号						
特記事項											
3 放射能に係る情報											
放射能検査 (検査数値)	検査日	年	月	日	午前・午後	時	分				
	検査機関					セシウム134	Bq/kg				
	検査方法	簡易検査・精密検査				セシウム137	Bq/kg				
	結果判明	年	月	日	セシウム合計		Bq/kg				
	確認者 (君津市)					確認者 (事業者)					
枝肉カット処理・包装	平成	年	月	日	午前・午後	時	分				
廃棄年月日	平成	年	月	日							
廃棄方法						廃棄場所					
廃棄者	住所		氏名		電話番号						
確認者(君津市)						確認者(事業者)					
特記事項											

## 受け入れ時の確認事項

記入者名：

- ☐ 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状がないか
- ☐ 著しい脱毛はないか
- ☐ 著しい消瘦はないか
- ☐ 下痢などにより尻付近が著しく汚れてはいないか
- ☐ 顔面（鼻部）その他に奇形はないか
- ☐ 口腔、口唇、舌、乳房、蹄などに水疱やびらん、潰瘍等を多数形成していないか
- ☐ 創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く。）に浮腫を形成していないか

結果

- ☐ 異常がなかった      ☐ 異常が認められた  
→あった場合の措置：

## 解体時に確認すべき事項

記入者名：

- ☐ 心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）はないか
- ☐ 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎はないか
- ☐ 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状、巣状の変色部（壊死班）はないか
- ☐ 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死班）はないか
- ☐ 多量の胸水、腹水はないか
- ☐ 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑はないか
- ☐ 腸間膜リンパ節、その他のリンパ節の腫大。リンパ節の割面の結節、壊死はないか
- ☐ 腎臓の腫大、梗塞性の変色、（壊死班）出血斑はないか
- ☐ 著しい黄疸はないか
- ☐ 筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍
- ☐ 多臓器にわたる水腫、腫瘍はないか
- ☐ 多臓器又は全身性にわたる腫瘍はないか
- ☐ 全身性の寄生虫症はないか

結果

- ☐ 異常がなかった      ☐ 異常が認められた  
→あった場合の措置：