

エゾシカ肉処理施設認証取得の手引き



平成29年度

令和2年度改訂

北海道

○はじめに

北海道は、エゾシカ肉処理施設の自主衛生管理の推進と、安全安心なエゾシカ肉の提供や地域ブランド化を推進することを目的に、平成 27(2015)年 12 月にエゾシカ肉処理施設認証制度を創設し、平成 28(2016)年に運用を開始しました。

エゾシカ肉処理施設の認証の要件は、次のとおりです。

- ① 道内に食肉処理施設を設置する食肉処理事業者であること
- ② エゾシカ衛生処理マニュアル(平成 18 年北海道作成)を遵守していること
- ③ HACCP に基づく衛生管理を行っていること
- ④ 出荷する製品について、トレーサビリティが可能であること
- ⑤ 要綱に定めるカットチャートを遵守していること (p36 参照)
- ⑥ 包装されたエゾシカ肉に要綱に定める記載事項を表示していること (p37 参照)

本書では、この要件を満たす HACCP プランや衛生管理マニュアル、記録様式の記載例と様式、参考資料を掲載しています。

食肉処理事業者の方が本書を参考に衛生管理、認証取得に取り組んでいただき、より安全・安心なエゾシカ肉が流通する一助となれば幸いです。

○本書の構成

本書は、大きく分けて次の三部で構成されています。

- ① 一般的衛生管理プログラム例 (付随するマニュアル例を含む。)

詳しくは後述しますが、一般的衛生管理プログラムは HACCP に基づく衛生管理を導入する基礎になる部分です。

一般的衛生管理を行う際の管理項目やマニュアルを、エゾシカ衛生処理マニュアルで必要とされる事項も含めて例示するとともに、関係記録の様式例を様式集に掲載しています。

- ② HACCP プラン例 (付随する記載記録例を含む。)

エゾシカ肉処理施設で HACCP に基づく衛生管理を導入する際の HACCP プランを例示するとともに、関係記録の記載例を掲載しています。

- ③ 様式集

一般的衛生管理プログラム、HACCP プランに関する様式を掲載しています。

○本書の使い方

エゾシカ肉処理施設認証取得を目指す際には、次のような手順で取り組んでみましょう。

- ① 本書の一般的衛生管理プログラム例と HACCP プラン例を読む。
- ② 本書の例を参考に、自施設の処理・管理方法に合うように作成する。
- ③ 一般的衛生管理プログラム、HACCP プランに基づき実際の処理を行い、記録を行ってみる。
- ④ ③の結果、マニュアルや記録様式の改善が必要となれば、改善し、③を行う。
(③と④を必要なだけ繰り返す。)
- ⑤ 安定的に管理できるようになったときは、各(総合)振興局環境生活課に、エゾシカ肉処理施設認証について相談する。(※HACCP プランの作成などで不明な点があるときは、施設所在地を所管する保健所にご相談ください。)

目 次

(ページ)

| | | |
|-----|-----------------------|---|
| I | エゾシカ肉の衛生管理について | 5 |
| 1. | 衛生管理の必要性 | |
| 2. | エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方 | |
| 3. | 一般的衛生管理プログラムとHACCP | |
| 4. | 基本用語解説 | |
| II | 一般的衛生管理プログラムについて | 9 |
| 1. | 一般的衛生管理プログラムの概要 | |
| 2. | 一般的衛生管理プログラム(例) | |
| ① | 施設設備・機械器具の衛生管理 | |
| ② | 施設設備・機械器具の保守点検 | |
| ③ | 従業員の衛生管理 | |
| ④ | 従業員の教育訓練 | |
| ⑤ | そ族昆虫の防除 | |
| ⑥ | 食品等の衛生的な取り扱い | |
| ⑦ | 排水及び廃棄物の衛生管理 | |
| ⑧ | 使用水の衛生管理 | |
| ⑨ | 苦情返品対応、緊急時対応、回収プログラム | |
| ⑩ | 自主検査 | |
| 3. | 各種参考マニュアル | |
| (ア) | 施設設備清掃マニュアル(1・2・3・4) | |
| (イ) | 始業前管理マニュアル | |
| (ウ) | 作業衣着用マニュアル | |
| (エ) | 手洗いマニュアル | |
| (オ) | 衛生教育訓練(年間計画) | |
| (カ) | そ族昆虫防除年間計画表 | |
| (キ) | 廃棄物容器・廃棄物保管場所清掃マニュアル | |
| (ク) | 緊急連絡体制・苦情処理・自主回収マニュアル | |
| (ケ) | 自主検査マニュアル | |
| (コ) | 表示マニュアル | |

【参考1】エゾシカ肉処理施設認証制度 カットチャート

【参考2】包装されたエゾシカ肉に表示するラベルの記載事項について

| | | |
|---|--------------------------------------|-----|
| Ⅲ | H A C C Pについて | 39 |
| | 1. H A C C Pの概要 | |
| | 2. H A C C Pチームの編成 | |
| | 3. 製品説明書 | |
| | 4. 作業工程図 | |
| | 5. エゾシカ肉処理施設図面、ゾーニング、作業動線（人・食肉・包装資材） | |
| | 6. エゾシカ肉処理作業の標準作業手順書 | |
| | 7. 危害要因分析、重要管理点（C C P）の決定 | |
| | 8. C C P整理表 | |
| | 9. 金属探知機作動確認・通過記録表 | |
| | 10. 改善措置報告書 | |
| | 11. 検証 | |
| | 12. H A C C P会議 | |
| Ⅳ | 様式集 | 71 |
| Ⅴ | 関係法令・参考資料 | 106 |

I エゾシカ肉の衛生管理について

目次

1. 衛生管理の必要性
2. エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方
3. 一般的衛生管理プログラムとHACCP
4. 基本用語解説

1. 衛生管理の必要性

食品製造を取り巻く環境は日々変化しています。これに携わる事業者は、取り扱う食品について、自らの責任においてその安全性を確保するため、日々の衛生管理を行い、安全性の確保に係る知識及び技術の取得、記録の作成及び保存、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、その他必要な措置に努めなければなりません。

2. エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方

エゾシカ肉は野生のエゾシカを屋外で捕殺、捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえた独自の衛生管理が必要です。

エゾシカ肉の安全性を確保するためには、捕獲段階や食肉処理段階等の複数段階で、異常の有無の確認や衛生的措置を機能的に結びつけることが必要となるため、捕獲から食肉処理、流通、販売・飲食店等の各段階で衛生管理が途切れることなく、一貫して行われることが必要です。

○衛生管理に係る留意事項

- ① 異常の有無の確認を励行すること
- ② 記録を作成及び保存・伝達すること
- ③ 食用と判断できない疑わしいものは廃棄すること
- ④ 調理、消費時に十分な加熱を行うよう表示すること

○エゾシカ肉の汚染の原因

- ① 被毛、糞便、尿、消化管内容物等エゾシカに由来するもの
- ② 土壌等の環境に由来するもの
- ③ 狩猟者、処理作業者の手指、手袋等に由来するもの
- ④ 放血や食肉処理作業中で使用される器具・設備等に由来するもの
- ⑤ 使用水や洗浄水等に由来するもの

3. 一般的衛生管理プログラムとHACCP

エゾシカ肉を含む食品業界における安全性の取組は、平成30年（2018年）食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、大きな変革の時期を迎えています。

HACCPの導入に当たっては、衛生管理を上手く機能させる前提の条件として一般的衛生管理プログラムがあります。一般的衛生管理プログラムというと難しく感じるかもしれませんが、日常の手洗いや機械の適切な洗浄等、食品製造者が安全な製品を作るために必要な取組、仕組み作りのことを言います。

その安全な製品を作るために必要な一般的衛生管理の仕組みを作った上で、次に製造工程のどこに危険が潜んでいるかを考え、とくに重要な工程を重点的に管理していくことが必要です。それがHACCPと呼ばれるものです。次項からは衛生管理構築のために必要な一般的衛生管理プログラムと、HACCPの例を示していきます。

4. 基本用語解説（この手引書での取り扱い）

| | |
|---------------------|--|
| 捕獲 | 食肉利用を目的とした狩猟及び許可による捕獲。 |
| 微生物 | 肉眼では見えない小さな生物（細菌、カビ、酵母、ウイルスなど）のこと。 |
| スラッグ弾 | 散弾銃で発射可能な散弾ではない一発弾。 |
| クリーンキル | 銃弾を急所に当てて即死させること。 |
| 止め刺し | 銃器などを使用してとどめを刺すこと。 |
| スタニング | と殺するために、動物を気絶させること。 |
| 放血 | 食肉とするため、動物から血を抜くこと。 |
| と体 | と殺された後、処理が行われる前の動物のこと。 |
| 消化管 | 口から肛門までの食物が通る管のこと。腸管のこと。 |
| 削瘦（さくそう） | やせ細った状態。 |
| 剥皮（はくひ） | 動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと。 |
| 被毛（ひもう） | 体表を覆う毛。 |
| 枝肉 | と殺された後、剥皮や内臓摘出等の工程を経て、骨格に筋肉が付着した状態のもので、部分肉にカットされる直前のものをいう。 |
| トリミング | 汚染部位や使わない部分を切除して、食用のための肉として整えること。 |
| 結紮（けっさつ） | 内容物が漏れないように覆ったり、結束し閉塞すること。 |
| 会陰（えいん） | 外部生殖器と肛門との間及びその周囲。 |
| 腹腔 | 内臓が収まっている腹部の空間。 |
| 懸肉（けんにく） | 懸吊（けんちょう）レールに吊るされた枝肉のこと。 |
| トレーサビリティ | 食品の移動履歴を把握できること。流通段階毎に食品の取り扱いに関する記録を作成、保管することで、食品事故等が起きた際に問題の製品の追跡を行うことができる。 |
| ゾーニング | 施設内の衛生区分を考慮し、部屋の位置、広さを計画すること。 |
| 一般的衛生管理 | H A C C Pに取り組む上での前提条件。今回は10項目で構成。 |
| H A C C P （はさつぷ） | 対象となる食品の製造や流通にかかわる重大な危害要因を、確実に制御するための衛生管理の手法（危害要因分析重要管理点（方式）のこと）。 |
| 標準作業手順書 | 作業や手順を詳細に記述した、作業マニュアルのこと。 |
| 危害要因 | 食品中に存在する要因（生物学的・化学的・物理的）によって発生する人の健康被害。 |
| 危害要因分析 | 危害要因とその発生条件について情報を収集し、評価することで、原料生産から製造、流通、消費にいたるまでのすべての工程に含まれる潜在的な危害要因やその程度について明らかにし、さらに各危害要因に対する制御方法を明確にすること。 |

| | |
|------------|--|
| 重要管理点（CCP） | 危害の中でも特に嚴重に管理する必要があり、かつ、危害の発生を制御できる手順や操作、段階のこと。食品製造における全工程の中で、適切に設定されなければならない。 |
| CCP整理表 | 対象となる食品の製造や流通に関わる重大な危害要因を、確実に制御するために、HACCPの原則に基づいて作られた計画。 |
| 管理基準（CL） | 危害要因を管理する上で、許容範囲か否かを区別するための基準値。 |
| モニタリング | CCPで設定した管理基準が守られているかどうかを確認するための方法（温度や時間の測定などにより行われる）。 |
| 改善措置 | CCPが適切に制御されていないことが認められたときに講ずべき措置。 |
| 機器の校正 | モニタリングする機器については、標準調整を実施した機器でないと測定された数値が実際の値と異なり、このような機器の使用は、事故の要因になることがある。これらの対策の為にモニタリング機器は、内部および外部機関などで定期的に精度の確認を行うこと。 |
| 検証 | 衛生管理がCCP整理表に従って行われているかどうか、CCP整理表の修正が必要かどうかを判断するための方法。 |

