

エゾシカ衛生処理マニュアル

平成18年10月

平成27年4月改訂

北 海 道

はじめに

道内におけるエゾシカの生息数の増加や生息域の拡大に伴い、農林業及び生活環境に係る被害、生物の多様性に及ぼす影響等が深刻化しています。

一方で、エゾシカは本道の貴重な地域資源でもあり、食関連分野で有効に活用することで、結果として個体数調整につながるとともに、生物多様性の保全を図りつつ、新たな地域産業の創出及び地域振興に結びつくものと考えています。

エゾシカを本道の特産物として位置付け、肉資源として活用するためには、食肉として衛生的に取り扱うことが必須条件ですが、エゾシカは野生動物であり、家畜と違って「と畜場法」の対象とはなっていないため、捕獲から解体に至るまでの衛生的な処理の方法について具体的な基準が定められていません。

また、全国的にも野生鳥獣による農林業被害等に係る被害が深刻化している実態を踏まえ、野生鳥獣の捕獲数増加とともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用の増加が見込まれることから、厚生労働省は平成26年11月に「野生鳥獣肉の衛生管理に係る指針（ガイドライン）」（以下、「ガイドライン」という。）を作成しました。

食品としての付加価値を高めるためには、自主的な衛生管理体制を作り、衛生マニュアルに基づくきめ細かな衛生管理を行う必要があることから、エゾシカが衛生的に処理され、より安全・安心な食肉として流通することを目的として、本マニュアルを作成しました。

北海道環境生活部

保健福祉部

目 次

第1章 概要	1
1 エゾシカ肉の衛生管理の概要	2
■ エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方	2
■ エゾシカ肉の衛生管理に係る留意事項	2
■ エゾシカ肉の微生物汚染の原因	3
2 用語説明	4
第2章 捕獲から消費までの衛生管理フロー	5
第3章 捕獲・運搬時の衛生管理	9
1 捕獲・運搬時の衛生管理の概要	10
■ 食品取扱者としての衛生管理	10
■ 動物由来感染症対策	10
■ 異常の有無の確認と衛生的な放血	10
■ 屋外での内臓摘出の禁止と衛生的な運搬	10
2 捕獲・運搬時の衛生管理のポイント	11
3 捕獲・運搬時の取扱い	12
■ 捕獲時の取扱い	12
■ 運搬時の取扱い	15
第4章 食肉処理施設における衛生管理	17
1 食肉処理施設の衛生管理の概要	18
■ 狩猟者における衛生管理の確認	18
■ 解体前後の異常の有無の確認と記録	18
■ 施設設備等の衛生管理	18
■ 処理作業の衛生管理	18
■ 自主衛生管理	19
2 エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント	19
3 食肉処理施設での受入れ	22
■ 野生個体（と体）の受入れ	22
■ 生体の受入れ	23
■ ナイフ等の洗浄・消毒	24

4	食肉処理施設での処理	25
■	剥皮	25
■	内臓摘出	26
■	エゾシカの異常確認	27
■	枝肉の取扱い及び製品化	29
5	施設・設備等の衛生管理	31
6	使用水の衛生管理	33
7	食肉処理作業者の衛生管理	34
8	自主衛生管理マニュアルの作成	35
■	処理作業の衛生管理マニュアル	35
■	施設・設備等の衛生管理マニュアル	36
第5章	加工、調理、販売及び消費時の衛生管理	37
1	加工、調理、販売時及び消費時の衛生管理	38
	エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル	41
	施設・設備等の衛生管理モデル	53
	点検記録表モデル	61
参考資料		
1	エゾシカの疾病等と食肉利用	71
2	エゾシカに関する法的規制等	73
別添資料		
○	野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）	
○	別紙カラーアトラス	