

# 参 考 资 料



## 1.エゾシカの疾病等と食肉利用

○エゾシカは、牛やめん羊、山羊と同じ偶蹄類、反芻獣であり、人畜共通感染症をはじめ、さまざまな疾病にかかっている可能性があります。

○野生動物であることから、自然界の中で土壌や水の中にいる微生物、昆虫、他の動物などと複雑に影響しあっており、常に病原微生物の感染や汚染を受ける機会があります。

○動物は、その動物自体は無症状であっても、人には悪影響を及ぼすE型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌O157などを保有している可能性があります。

○したがって、エゾシカ肉を食用に供するに当たっては、捕獲から食肉処理の段階でこれらの疾病や異常を適切に排除するとともに、**エゾシカ肉の生食は行わず、加熱調理して提供するなどの安全確保を図っていくことが重要です。**

以下に、最近話題になっているCWDやE型肝炎、エゾシカでよく見られる寄生虫などについて簡単に説明します。

### (1) CWD（シカの慢性消耗病）

CWDはBSEと同様にプリオンと呼ばれるたんぱく質が原因です。BSEの場合は、この異常プリオンを含む臓器（中枢神経及び腸管リンパ節の一部など）の混入した肉骨粉を含む飼料の給与が原因として強く疑われていますが、このようなプリオン病がシカに発生した原因は分かっていません。

世界的にCWDの発生は北アメリカとカナダに限られていますが、2001年韓国において、カナダから輸入したエルクでの発生報告があります。CWDの人への感染例については、現在まで報告されていません。野生エゾシカのCWDのモニタリング検査が2000年から実施されていますが、現在まで全て陰性の結果となっています。

### (2) E型肝炎

E型肝炎ウイルス（HEV）の感染によって起こる急性肝炎です。日本での感染例は、2003年4月に兵庫県で野生のシカ肉を生食したことによる事例が、2005年3月には福

岡山でイノシシ肉を喫食して発生した事例があり、いずれも残品の肉と患者の血清から同じ型のHEV遺伝子が検出されました。

また、市販の豚レバーからHEV遺伝子が検出されたという報告もあり、加熱不十分な豚肉などから人への感染の可能性が示唆されています。HEVは通常の加熱調理で感染性を失うので、野生のシカやイノシシの肉や肝臓は十分な加熱処理を行えば感染の危険性はありませ

### (3) 寄生虫

エゾシカの寄生虫として、肝蛭や住肉胞子虫がよく見つかります。肝蛭は、吸虫類に属する寄生虫で、肝臓中の胆管内に寄生します。肝蛭は、自然の中で生活環を形成しており、終宿主である動物（牛、めん羊など）の糞便中に排出された虫卵が水中で孵化し、中間宿主である淡水産巻貝（ヒメモノアラガイ）に摂取され、貝の中で増殖してセルカリアという幼虫に成長し、水中に泳ぎだして水辺の水草に付着してメタセルカリアとなり、これが終宿主に摂食されて感染が成立します。人は肝蛭の固有宿主ではありませんが、セリのような山菜や肝臓の生食により感染することがあります。

住肉胞子虫は、原虫のククシジウム的一种で、肝蛭と同様に自然の中で生活環を形成しており、終宿主である肉食動物や猛禽類などではその腸管内に寄生し、終宿主が摂食するネズミや草食動物が中間宿主の中では、筋肉中にシスト（胞囊）を形成して寄生します。住肉胞子虫は数多くの種類があり、その中には人に寄生するものもあります。エゾシカは中間宿主となり、筋肉や心臓などに寄生して白色のシストを形成しますが、現在のところ種類の同定には至っておらず、人に対する感染の可能性はわかっていません。

いずれにしても、エゾシカの肉や内臓は十分加熱調理して食べることがこれら寄生虫による感染を予防する上で大切です。

### (4) 食中毒菌

人が食品や水を摂食して下痢や腹痛などを起こすことを食中毒といいます。食肉等に関係して食中毒を起こす細菌としては、病原大腸菌（腸管出血性大腸菌O157を含む）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌、ウエルシュ菌、エルシニア菌などが重要です。

これらの食中毒菌は、自然界に広く存在していますが、健康な動物の消化管内にも存在することがあり、過去にはエゾシカ肉の生食を原因とした腸管出血性大腸菌O157による食中毒も発生しています。エゾシカ肉による食中毒を防ぐためには、シカの体表や消化管内容物等による汚染防止について、エゾシカを捕獲した時点から製品になるまでの一貫した衛生管理が必要となります。これらの食中毒菌は、何れも加熱によって死滅（腸管出血性大腸菌O157は75℃ 1分間）しますので、生食しないこと、十分な加熱調理を行うことが予防策となります。

## 2. エゾシカに関する法的規制等

- 野生動物の肉、内臓等（以下、「野獣肉」という。）の食品としての安全性や衛生の確保については、食品衛生法の規制が適用されます。
- 野獣肉を食用として販売する目的で、と殺、解体等する場合には、捕獲した個体のまま食品衛生法に基づく食肉処理業の許可施設に搬入することが必要です。
- 食肉処理業の営業者は、食品衛生法に基づく「施設基準」や「管理運営基準」の遵守が義務付けられています。
- 野獣肉を食べる場合には、食中毒等の発生を防止するため、**生食は行わず、中心部まで十分に加熱（中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の方法）することが重要です。**

### （1）食品衛生法

- ① エゾシカなどの野生動物は、個体ごとの検査が義務付けられている「と畜場法」の対象獣畜ではありません。（と畜場法の対象獣畜：牛、馬、豚、めん羊、山羊）
- ② エゾシカなどの野生動物の肉を食用として販売する目的で、と殺、解体、分割又は細切を行う場合には、「食品衛生法」に基づく食肉処理業の許可を有する施設で行わなければなりません。
- ③ 食品衛生法に基づき、都道府県知事は、飲食店や食肉処理業など、公衆衛生に与える影響が著しい営業について、条例で「営業の施設の基準（施設基準）」及び「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準（管理運営基準）」（別添資料参照）を定めており、営業者はこれを遵守しなければなりません。
- ④ 野獣肉の衛生指導要領(道通知)  
道では、昭和55年に道内で発生したクマ肉の生食を原因とする人の旋毛虫症（トリヒナ症）の発生を契機として、野獣肉を食用に供することにより発生する衛生上の危害の防止を図るため、「野獣肉の衛生指導要領」を定め、生食の防止や食肉処理業の許可施設への搬入などについて指導しています。（別添資料参照）
- ⑤ 野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）  
厚生労働省では、今後、野生鳥獣の捕獲数の増加とともに、捕獲した野生鳥獣の食用としての利活用が増加することが見込まれることから、平成26年11月に「野生鳥獣の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」策定し、狩猟者や野生鳥獣肉を取り扱う食

肉処理事業者等の関係者が共通して守るべき衛生措置を定めました。（別添資料参照）

## （２）捕獲に関する法律

有効活用する個体は、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（以下、「鳥獣保護法」という。）に基づき、「狩猟」又は「特別許可」（生活環境、農林水産業又は生態系に係る被害の防止及び特定鳥獣の数の調整の目的）により法定猟具を用いて捕獲されたものとします。

また、ワナによる生体捕獲を実施する場合、と殺については「動物の愛護及び管理に関する法律」及び「動物福祉」の考え方の原則に鑑み、痛みや苦しみを最小限に抑えるものとします。

## （３）動物の愛護及び管理に関する法律

### （基本原則）

動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

### （動物を殺す場合の方法）

動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によってしなければならない。

## <動物の処分法に関する指針>

### （一般原則）

管理者及び処分実施者は、動物を処分しなければならない場合にあっては、処分動物の生理、生態、習性等を理解し、生命の尊厳性を尊重することを理念として、その動物に苦痛を与えない方法によるよう努めるとともに、処分動物による人の生命、身体又は財産に対する侵害及び人の生活環境の汚損を防止するよう努めること。

### （処分動物の処分方法）

処分動物の処分方法は、科学的又は物理的方法により、できる限り処分動物に苦痛を与えない方法を用いて当該動物を意識の喪失状態にし、心機能又は肺機能を非可逆的に停止させる方法によるほか、社会的に容認されている通常の方法によること。

## <動物福祉（Animal Welfare）>

ペット、食料、医療開発など人間のために動物が使われるのはやむを得ないが、その動物が被る痛みや苦しみを最小限に抑えなければならないという考え方。虐待や遺棄の防止、殺さざるを得ない場合も心理的、肉体的苦痛を与えない方法を採用することなど

に加えて、生理的特性や行動などを考慮してストレスの少ない飼育・飼養を工夫すること（環境エンリッチメント）も動物福祉の範疇。動物福祉の対象にはペットや動物園の展示動物だけでなく、実験動物や家畜なども含まれる。

（出典：エコネット～独立行政法人国立環境研究所）



（公衆衛生上講ずべき措置に関する基準）

第3条 法第50条第2項に規定する基準は、次の各号に掲げる営業（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5号に規定する食鳥処理の事業を除く。以下同じ。）の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

（1）政令第35条に掲げる営業、食品の製造販売行商等衛生条例（昭和29年北海道条例第46号。以下、「製造等衛生条例」という。）第2条に掲げる販売業及び製造業並びにかきの処理等に関する衛生条例（昭和37年北海道条例第45号）第2条第6号に掲げるかき処理業（次号に掲げる営業を除く。） 次のア又はイに掲げる基準

ア 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いて衛生管理が行われている場合にあっては、別表第1に掲げる基準

イ アの場合以外の場合にあっては、別表第1の2に掲げる基準

（営業の施設の基準）

第4条 法第51条に規定する条例で定める基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ、当該各号に定めるところによる。

（1）政令第35条に掲げる営業 別表第4に掲げる基準

別表第1（第3条関係）※管理運営基準

1 一般事項

- （1）日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- （2）施設、設備及び器具の構造及び材質並びに取り扱う食品及び添加物の特性を考慮し、施設、設備及び器具の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じて清掃等の手順に関する文書を作成すること。
- （3）施設、設備等の能力に応じた食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の取扱いを行い、適切な受注の管理を行うこと。

1の2 施設の衛生管理

- （1）施設及びその周辺は、定期的に清掃を行い、衛生的に保つこと。
- （2）製造、加工、調理、保管又は販売を行う場所（以下「作業場」という。）には、製造、加工、調理、保管又は販売（以下「作業」という。）に不必要な物品等は、置かないこと。
- （3）作業場（販売を行う場所を除く。）には、食品等を取り扱う者以外の者が立ち入ることのないようにすること。ただし、当該食品等を取り扱う者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合は、この限りでない。
- （4）作業場の床、内壁、天井、窓、扉等に破損又は故障があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- （5）作業場は、蒸気、熱気、煙等を排出し、結露を防ぐため十分に換気し、及び必要に応じて適正な温度及び湿度を管理すること。
- （6）作業場は、採光又は照明装置により十分な明るさを確保すること。
- （7）ねずみ、昆虫等の駆除を定期的に実施し、及びその記録を当該駆除の日から1年間保存し、並びにねずみ、昆虫等の発生を認めるときには、直ちに駆除すること。
- （8）ねずみ、昆虫等の駆除のため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適切に取り扱うこと。
- （9）作業場内の防そ・防虫設備のない窓及び出入口は、開放状態にしないこと。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- （10）作業場内の手洗い設備には、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう手洗いに必要な洗浄剤消毒剤等を備え、常に使用できるようにすること。
- （11）洗浄設備は、衛生的に保つこと。

- (12) 施設、設備等の清掃用具は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。
  - (13) 便所は、定期的に清掃及び消毒を行い、清潔で衛生的に保つこと。
- 2 食品取扱設備等の衛生管理
- (1) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、使用目的に応じて使用すること。
  - (2) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器包装は、衛生的に保つこと。
  - (3) 食品及び添加物を取り扱う設備、器具及び容器は、当該作業が終了したとき、及びそれらが汚染された疑いがあるときは、洗浄、消毒又は殺菌をし、かつ、乾燥を行うこと。
  - (5) 分解できない設備及び器具の内側の洗浄又は殺菌をする場合は、洗浄又は殺菌の漏れがないようにすること。
  - (6) 設備及び器具の洗浄及び殺菌に使用する洗浄剤及び殺菌剤は、適正に使用すること。
  - (7) 器具及び容器包装並びに設備及び器具を分解した部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
  - (8) 温度計、圧力計、流量計等の計器類その他設備及び器具は、定期的に点検し、破損又は故障がある場合は、速やかに補修又は修理を行うこと。
  - (9) 設備及び器具で加熱又は冷却用の熱媒体を用いるものは、これらが食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
  - (10) 設備及び器具で注油を必要とするものは、当該油が食品及び添加物に混入しないように取り扱うこと。
- 3 給水、排水及び廃棄物処理
- (1) 水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業により供給される水（以下「水道水」という。）以外の水を使用する場合は、年1回以上その水質検査を行い、その結果の記録を当該検査の日から1年間保存すること。
  - (2) 前号の水質検査の結果当該水が飲用に適さないものであったとき、又は汚染された疑いがあるときは、直ちにその使用を中止し、適切な措置を講ずること。
  - (3) 水の消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、それらが適正に作動するよう管理すること。
  - (4) 貯水槽、貯水タンク又は排水タンクを使用する場合は、定期的にその点検及び清掃を行うこと。
  - (5) 排水設備は、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すること。
  - (6) 排水設備は、破損した場合は、速やかに補修すること。
  - (7) 廃棄物は、衛生上支障のない場所に保管し、適正に処理すること。
  - (8) 廃棄物を入れる容器（以下「廃棄物容器」という。）は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液及び汚臭が漏れないようにすること。
- 4 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
- 法第48条第1項の食品衛生管理者、10の項第1号の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班を編成し、及びその編成した班により危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理を実施すること。
- 5 製品説明書及び作業工程一覧図の作成
- (1) 製品の名称、原材料、添加物、保存の方法、利用の方法、販売の対象とする者その他製品の安全性に関し必要な事項を記載した説明書（以下「製品説明書」という。）を作成すること。
  - (2) 製品の全ての作業の工程が記載された一覧図（以下「作業工程一覧図」という。）を作成すること。
  - (3) 作業工程一覧図について、実際の作業の工程及び施設設備の配置に照らし合わせて作業工程一覧図の内容が適切かどうかを確認し、適切でない場合には、作業工程一覧図の修正を行うこと。
- 6 食品等の取扱い
- (1) 食品等について作業の工程ごとに発生するおそれがある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因一覧表」という。）を作成するとともに、危害要因一覧表に記載された物質が人の健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品説明書に記載された事項を考慮して、作業の各工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。
  - (2) 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、危害が発生する

おそれがある作業の工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び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。）を設定し、危害要因一覧表に記載すること。

- (3) 第1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危害の発生を防止するため、作業の工程のうち、当該作業の工程に係る管理措置の実施状況の連続的な又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするもの（以下「重要管理点」という。）を定めること。
- (4) 作業の全ての工程においてモニタリングを実施しなくても第1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危害の発生を防止することができる等の理由により重要管理点を定めない場合には、その理由を具体的に記載した文書を作成すること。
- (5) 重要管理点の設定に当たっては、第1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一物質を管理するための重要管理点は複数存在する可能性があることに配慮するとともに、定めようとする重要管理点における管理措置が危害の原因となる物質を十分に管理することができない場合には、当該重要管理点又はその前後の工程において適切な管理措置を設定することができるよう作業の工程又は製品を見直すこと。
- (6) 各重要管理点について、第1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を許容することが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。この場合において、当該管理基準は、温度、時間、水分含量、水素イオン濃度、水分活性、有効塩素濃度その他の測定することができる指標又は外観、食感等の官能的指標により設定すること。
- (7) 管理基準の遵守状況の確認及び管理基準が遵守されていない作業の工程を経た製品の出荷の防止をするためのモニタリングの方法を定め、その方法に従い十分な頻度でモニタリングを実施すること。
- (8) 前号の規定により定められた方法により実施された全てのモニタリングの結果の記録に、当該モニタリングを実施した担当者及び責任者が署名を行うこと。
- (9) 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（以下「改善措置」という。）を重要管理点ごとに定め、適切に実施すること。この場合において、改善措置には、管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含めること。
- (10) 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・重要管理点方式を用いた衛生管理について、十分な頻度で検証し、必要に応じその内容を見直すこと。
- (13) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
- (14) 食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。
- (15) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。

#### 7 管理運営要領の作成等

- (1) 営業者は、管理運営要領（施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理の運営に関する規程をいう。以下同じ。）を作成し、及びその内容を従事者に周知すること。
- (2) 定期的に拭き取り検査等を実施して施設の衛生状態を確認すること等により管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

#### 8 記録の作成及び保存

- (1) 6の項第1号の規定による食品衛生上の危害の原因となる物質の特定、同項第2号の規定による管理措置の設定、同項第3号の規定による重要管理点の設定、同項第4号の規定による文書の作成、同項第6号の規定による管理基準の設定、同項第7号の規定によるモニタリングの方法の設定、同号の規定によるモニタリングの実施の結果、同項第9号の規定による改善措置の設定、同号の規定による改善措置の実施の結果及び同項第10号の規定による検証に関する記録を作成し、及び保存すること。
- (2) 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、作業

の状況、出荷先、販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、及び保存するよう努めること。

- (3) 前2号の記録の保存期間は、取り扱う食品等の消費期限又は賞味期限、流通の実態等に応じて合理的な期間を設定すること。

#### 9 従事者の衛生管理

- (1) 営業者は、営業に従事する者（以下「従事者」という。）の健康状態を把握すること。  
(2) 営業者は、従事者に、作業中は、清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を使用させること。  
(3) 営業者は、従事者に、作業前、用便後及び食品等を汚染するおそれのある物に接触した後にその手の洗浄及び消毒を行わせる等、作業中は、その手を衛生的に保たせること。

#### 10 食品衛生責任者

- (1) 次に掲げる営業者は、施設又は作業の部門ごとに、規則で定めるところにより、当該従業者のうちから食品及び添加物に係る作業を衛生的に管理する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定めること。ただし、営業者が自ら食品衛生責任者となって管理する施設又は作業の部門については、この限りでない。

ア 政令第35条に掲げる営業を行う者（法第48条第1項本文に規定する営業者を除く。）

- (2) 営業者は、食品衛生責任者がその管理する作業に関し衛生上支障のある事実を発見したときは、直ちに報告させ、衛生上適切な措置を講ずること。  
(3) 営業者は、規則で定めるところにより、食品衛生責任者に定期的に講習会を受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見を習得させるよう努めること。

#### 11 従事者に対する衛生教育

営業者は、従事者に対し、作業に関する衛生教育を行うこと。

#### 12 回収等

- (1) 販売する食品等に食品衛生上の問題が発生した場合において、当該食品等を迅速かつ適切に回収できるよう体制を整備すること。  
(2) 回収された食品等は、他の食品等と区別して保管し、廃棄その他の必要な措置を行うこと。  
(3) 回収等を行う際には、消費者への注意の喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

#### 13 健康被害等に関する報告

- (1) 食品等の製造、加工又は輸入をした営業者が当該食品等に起因すると医師により診断された健康被害（当該食品等に起因することが疑われると診断されたものを含む。）に関する情報を消費者から受けた場合は、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。  
(2) 販売する食品等が法の規定に適合していない事実を発見した場合は、当該食品等に関する情報を、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。  
(3) 食品等の製造、加工又は輸入をした営業者が消費者等から当該食品等に係る異味、異臭の発生、異物の混入その他の苦情を受けた場合であって、当該苦情に係る事由について健康被害につながるおそれを否定することができないときは、速やかに、営業の施設の所在地を管轄する保健所長に報告すること。

#### 別表第1の2（第3条関係）

##### 1 一般事項

別表第1の1の項の定めるところによる。

##### 2 施設の衛生管理

別表第1の1の2の項の定めるところによる。

##### 3 食品取扱設備等の衛生管理

別表第1の2の項の定めるところによる。

##### 4 給水、排水及び廃棄物処理

別表第1の3の項の定めるところによる。

##### 5 食品等の取扱い

- (1) 原材料及び半製品の仕入れに当たっては、衛生上の観点からその品質、鮮度、表示等につ

- いて点検すること。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択すること。
  - (3) 食品間の相互汚染を防止するため、加熱又は加工をされていない原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
  - (4) 原材料として使用していない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23年内閣府令第45号）第1条第2項第7号に規定する特定原材料が製造工程において混入しないよう努めること。
  - (5) 食品及び添加物は、それぞれに適した状態及び方法で衛生的に取り扱うこと。
  - (6) 食品及び添加物への異物の混入の防止に努めること。
  - (7) 食品又は添加物の冷凍、冷蔵、加熱又は乾燥をする場合は、温度及び時間を適正に管理すること。
  - (8) 食品を殺菌する場合は、適正に行うこと。
  - (9) 食品及び添加物を保管する場合は、相互汚染が生じないように区画して保管すること。
  - (10) 食品及び添加物の製造又は加工に当たっては、製品及び原材料をロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品及び原材料の一群をいう。）ごとに管理し、記録するよう努めること。
  - (11) 添加物を使用する場合は、正確にひょう量し、かつ、適正に使用すること。
  - (12) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤その他の薬剤は、容器等にその旨を明示し、適正に取り扱い、及び食品等と区別して保管すること。
  - (16) 食肉処理業にあつては、獣畜（と畜場法（昭和28年法律第114号）第3条第1項に規定する獣畜を除く。以下同じ。）及び鳥（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第1号に掲げる食鳥を除く。以下同じ。）をとさつし、又は放血する場合は、血液、汚水及び汚物の飛散によるとたい、食肉等の汚染を防止すること。
  - (21) 瓶詰製品を製造する場合には、瓶の検査を適正に行うこと。
  - (22) 缶詰製品を製造した場合には、その缶詰製品の巻締め等の検査を適正に行うこと。
  - (23) 食品等を運搬する場合には、必要に応じて汚染を防止するための措置を講じ、温度その他の状態を適正に管理すること。
  - (24) 食品及び添加物を販売する際には、保存の方法、消費期限等の表示の確認等を行った上で、衛生上支障のない方法で管理すること。
- 6 従事者の衛生管理  
別表第1の9の項の定めるところによる。
- 7 営業者の自主検査  
法第11条第1項の規定により成分規格が定められている食品又は添加物を製造し、又は加工する場合は、定期的に当該食品又は添加物の成分規格の検査を行い、その記録を当該検査を行った日から1年間保存すること。
- 8 食品衛生責任者  
別表第1の10の項の定めるところによる。
- 9 従事者に対する衛生教育  
別表第1の11の項の定めるところによる。
- 10 回収等  
別表第1の12の項の定めるところによる。
- 11 健康被害等に関する報告  
別表第1の13の項の定めるところによる。

---

#### 別表第4（第4条関係）※施設基準

##### 1 共通基準

- (1) 位置、構造及び面積

- ア 施設は、衛生上支障のある場所に設けないこと。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。
  - イ 施設は、作業場とそれ以外の場所を壁その他衛生上支障のない方法によって区画すること。
  - ウ 施設は、食品及び添加物の取扱量に応じた十分な広さを有すること。
  - エ 従事者の数に応じた数の清潔で衛生的な作業用の外衣及び履物を備えた更衣設備を、施設の作業に影響のない場所に、設けること。
  - オ 製品等を包装する営業にあっては、衛生的に包装できる場所及び設備を設けること。
  - カ 瓶を洗浄する場合には、専用の区画された場所を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
- (2) 床、壁、天井、採光及び換気
- ア 作業場の床は、水たまり等のできない平滑で清掃しやすい構造とし、かつ、耐水性材料（モルタル、石等水により腐食しにくいものをいう。以下同じ。）又は不浸透性材料（コンクリート、タイル、ステンレス鋼等水が浸透しないものをいう。以下同じ。）で造られていること。
  - イ 作業場の内壁及び天井は、透き間がなく、清掃しやすく、ちり、ほこり等がたまりにくく、かつ、結露しにくい構造であること。ただし、衛生上十分な対策が講じられている場合は、この限りでない。
  - ウ 作業上又は衛生上水を使用することが必要な製造、加工又は調理を行う作業場は、その内壁の汚染を受けやすい高さまで、耐水性材料又は不浸透性材料で腰張りを造ること。
  - エ 作業場には、採光又は照明により十分な明るさが得られる設備を設けること。
  - オ 作業場の適当な位置に、蒸気、熱気、煙等を排出し、又は結露を防ぐために十分な能力を有する換気設備を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。
- (3) 防そ・防虫設備
- ア 作業場の窓、出入口等開閉する部分には、防そ・防虫設備を設けること。
  - イ 排水口及び下水溝には、ねずみの侵入を防ぐ設備を設けること。
- (4) 洗浄設備等
- ア 製造、加工又は調理を行う作業場の適当な場所に、食品、機械器具及び容器を洗浄する設備並びに給湯設備を設けること。ただし、簡易な調理又は加工のみを行う施設にあっては、給湯設備を設けないことができる。
  - イ 製造、加工又は調理を行う作業場には、床等を洗浄するために適当な十分な数の用具を備えること。
  - ウ 食品、容器包装及び器具の殺菌が必要な場合は、適正に殺菌できる設備を設けること。
  - エ 作業場には、従業員が使用しやすい場所に、専用の流水受槽式手洗い設備（流水式手洗い設備で水を受ける槽があるものをいう。以下同じ。）を設けること。ただし、汚染を防止する措置がとられている食品のみを販売する場合は、この限りでない。
- (5) 設備の数、大きさ、構造及び材質
- ア 作業場には、食品及び添加物の取扱量に応じた数及び大きさの作業に必要な機械器具、容器その他の設備を設けること。
  - イ 製造、加工又は調理を行う作業場の機械器具、容器その他の設備は、適正に洗浄並びに保守及び点検が行える構造であること。
  - ウ 組立式の機械器具、容器その他の設備は、分解しやすく、かつ、清掃しやすい構造であること。ただし、分解せずに洗浄及び殺菌が可能な場合は、この限りでない。
  - エ 機械器具、容器その他の設備の食品及び添加物に直接接触する部分は、耐水性材料又は不浸透性材料で造られ、洗浄しやすく、かつ、殺菌しやすい構造であること。
- (6) 移動し難い設備の配置
- 移動し難い機械器具、容器その他の設備は、作業、清掃及び洗浄をしやすいように配置されていること。
- (7) 器具の保管設備
- 作業場には、器具を衛生的に保管する設備を設けること。
- (8) 計器
- ア 食品、器具又は容器包装を加熱し、冷却し、加圧し、又は貯蔵するための設備で、正確な温度又は圧力の管理が必要なものには、それぞれ温度又は圧力を正確に調節する装置を設け、かつ、温度又は圧力を確認しやすい位置に温度計、圧力計、真空計その他の必要な計器を備えること。

- イ 製造、加工及び調理を行う作業場において添加物を使用する場合は、専用の計量器を備えること。
  - (9) 原材料等の保管設備
    - 施設には、原材料、添加物、半製品若しくは製品又は容器包装をその種類及び特性に応じて衛生的に保管できる設備を設けること。
  - (10) 給水設備
    - ア 作業場には、飲用に適する水を供給できる設備を設けること。この場合において、水道水以外の水を使用するときは、除菌又は殺菌装置を設けること。
    - イ 給水設備は、衛生上支障がないように配管されていること。
    - ウ 給水栓は、作業場内の使用しやすい位置に設けること。
    - エ 貯水槽を設置する場合は、貯水槽は、その内部が清掃しやすく、かつ、異物等の混入によりその水が汚染されない構造であること。
  - (11) 排水設備
    - ア 排水溝を設ける場合には、排水溝は、内面が平滑で清掃しやすく、かつ、排水しやすい構造であること。
    - イ 製品、加工又は調理を行う作業場から排出される汚水等を処理するための設備を設けることただし、終末処理場のある下水道に汚水等を直接流出させる場合は、この限りでない。
  - (12) 廃棄物処理及び便所
    - ア 運搬しやすく、汚液及び汚臭の漏れない構造で、かつ、十分な容量の廃棄物容器を備えること。
    - イ 施設には、衛生上支障のない場所に、利用者の数に応じた便所を設けること。
    - ウ 便所には、使いやすい位置に、流水受槽式手洗い設備を設けること。
- 2 業種別基準
- (11) 食肉処理業
    - ア 施設には、荷受室及び処理室を設けること。ただし、衛生上支障がないと認められる場合は、この限りでない。
    - イ 施設には獣畜をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室を、鳥をとさつし、又は解体する場合はとさつ放血室及び脱羽する場所を設けること。
    - ウ 施設には、血液の加工を行う場合は、血液を運搬する容器及び機械器具の洗浄及び殺菌をする専用の区画された場所並びに充てんする場所を設けること。ただし、採血から加工までを一貫して処理する場合は、当該洗浄及び殺菌をする場所を設けないことができる。
    - エ 作業場には、洗浄及び殺菌のために熱湯又は蒸気を供給できる設備を設けること。
    - オ 流水受槽式手洗い設備は、温水を供給できるものであること。
    - カ 生食用の食肉の細切等の処理を行う場合は、専用の場所を設け、かつ、専用の器具、処理用の台及び洗浄設備を設けること。

## ○野獣肉の衛生指導要領（昭和55年6月18日付け食品第567号北海道衛生部長通知）

- 1 目的
  - この要領は、主として北海道で捕獲されたくま・しか等野生ほ乳動物の肉（以下、「野獣肉」という。）等を食用に供することにより発生する衛生上の危害の防止を目的とする。
- 2 方針
  - 野獣肉の衛生的取扱いの徹底を図るとともに、食品営業者に対する監視、指導を強化し、食品としての安全を確保する。
- 3 指導事項
  - (1) 一般指導事項
    - この事項は、消費者及び野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。
    - ア 食用に供する野獣肉は、衛生的に取り扱うこと。
    - イ 野獣肉は、一般の食肉と完全に区別して保管すること。
    - ウ 野獣肉を食べる場合には、煮る、焼くなどの加熱調理をし、生で食べないこと。
  - (2) 特定指導事項
    - この事項は、野獣肉を取り扱う食品営業者に適用する。
    - ア 野獣肉を食用に供する目的で解体する場合は、捕獲した個体のまま食品衛生法に基づく食

肉処理業の許可施設に搬入すること。

- イ 食肉販売業者が野獣肉を販売する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れること。
- ウ 飲食店営業業者が野獣肉を提供する場合は、食肉処理業の施設で解体されたものを仕入れ、客の求めがあっても生肉の提供は行わないこと。
- エ その他、食品衛生法施行条例（平成12年条例第10号）第3条に定める「公衆衛生上講ずべき措置に関する基準」（別表第一）を遵守すること。