

新

旧

エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル

工程	処理作業			衛生管理		
	と 体	生 体	備 考	衛生チェック	不道時の対応	想定される危害
狩 猟 時		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇捕獲前の状況確認</li> <li>◇捕獲後の状況確認</li> <li>◇屋外で放血を行う場合は、「放血」の項を参照</li> </ul>	捕獲時の記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>次の様な異常はないか</li> <li>◇元気・歩様・挙動異常</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆異常があったものは食用に供さない</li> </ul>	病原菌による汚染
運 搬 時		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇搬入予定時刻等の伝達</li> <li>◇捕獲個体を1頭ずつシートで覆う</li> <li>◇運搬に使用する車両等の荷台洗浄（使用の前後）</li> </ul>	運搬に係る記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>次の様な異常はないか</li> <li>◇奇形・腫瘍</li> <li>◇多数の外部寄生虫</li> <li>◇著しい脱毛や剥皮</li> <li>◇大きな外傷</li> <li>◇皮下に多数の膿瘍</li> <li>◇口腔、口唇、舌、乳房、</li> <li>ひづめ等に水疱やびらん、潰瘍の有無</li> <li>◇下痢など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆異常のあるものは搬入しない</li> </ul>	
解 体 時		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇目視及び搬入者からの確認記録や聞き取りにより状態確認</li> <li>◇捕獲時の状況記録（氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等）</li> <li>◇前育時の状況記録（病気等特別な事項）</li> </ul>	捕獲時の記録	<ul style="list-style-type: none"> <li>次の様な異常はないか</li> <li>◇奇形・腫瘍</li> <li>◇多数の外部寄生虫</li> <li>◇著しい脱毛や剥皮</li> <li>◇大きな外傷</li> <li>◇皮下に多数の膿瘍</li> <li>◇口腔、口唇、舌、乳房、</li> <li>ひづめ等に水疱やびらん、潰瘍の有無</li> <li>◇下痢など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆異常のあるものは搬入しない</li> </ul>	病原菌による汚染
剥 皮				<ul style="list-style-type: none"> <li>消化管の損傷はないか</li> <li>◆損傷のあるものは搬入しない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆洗浄する</li> <li>◆埋端にひどいものは搬入しない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>消化管内容物による汚染</li> <li>解体室への汚染の持ち込み</li> <li>体表からの汚染</li> </ul>
スタニング	(略)					
解体準備	(略)					
放 血	(略)					
内臓摘出後移送（ある場合のみ）	(略)					
剥 皮	(略)					

エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル

工程	処理作業			衛生管理		
	と 体	生 体	備 考	衛生チェック	不道時の対応	想定される危害
搬 入 時		<ul style="list-style-type: none"> <li>◇目視及び搬入者からの確認記録や聞き取りにより状態確認</li> <li>◇捕獲時の状況記録（氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等）</li> <li>◇前育時の状況記録（病気等特別な事項）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>捕獲時からの記録システムが必要</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>次の様な異常はないか</li> <li>◇極端に痩せている</li> <li>◇被毛のツヤがない</li> <li>◇下痢、剥皮、出血、化膿、腫れ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆異常のあるものは搬入しない</li> </ul>	病原菌による汚染
スタニング	(略)					
解体準備	(略)					
放 血	(略)					
内臓摘出後移送（ある場合のみ）	(略)					
剥 皮	(略)					

新				旧								
内臓摘出	<p>紅門周囲にナイフを入れて直腸を引き出し、ビニール袋をかぶせて紐や輪ゴムなどで結さつ</p> <p>※直腸を傷つけないように注意</p> <p>頸の付け根から喉の部分を切開して気管と食道を引き出し、紐で結さつ</p> <p>会陰部から腹腔にナイフを入れ、ナイフの刃を外側に向け、左手の指をナイフの背に添えて胸骨後端まで切開</p> <p>※内臓（特に胃と腸管）を傷つけないように注意</p> <p>ノコ等を用いて胸骨を切開</p> <p>腹腔に手を入れて横隔膜を切開して胸腔と胸腔の臓器を引き出す</p> <p>※尿で膨満しているものは膀胱から尿が漏れないように尿道を結さつする</p> <p>※腸管を傷つけないように注意</p> <p>体腔内の血液その他の汚れを十分に水洗する</p> <p>取り出した内臓を個体ごとに容器に入れる</p>	<p>紅門からの汚物による汚染防止</p> <p>消化管内容物による汚染防止</p> <p>内臓を傷つけない工夫がされた器具があるので検討</p>	<p>作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか</p> <p>作業者の手指、前掛けなどは、1頭毎に洗浄されているか</p> <p>消化管を損傷していないか</p> <p>消化管内容物に汚染された枝肉及び臓器は適切に洗浄（消毒）されているか</p> <p>腫瘍や腹膜炎はないか</p> <p>内臓諸器官は、その種類毎に分け衛生的に取り扱っているか</p> <p>厚生労働省作成カラーアトラスで示された異常はないか</p> <p>廃棄する内臓は適切に処理されているか</p>	<p>◆洗浄・消毒されていない場合は、洗浄・消毒する</p> <p>◆洗浄されていない場合は、洗浄する</p> <p>◆消化管の損傷の出現率が高い場合は、損傷が起こる原因を調査して改善する</p> <p>◆消化管内容物の流出が起こった場合は、汚染が拡大しないよう、枝肉の汚染部位を切除又は洗浄するほか、設備については洗浄飛沫が飛び散らないような方法で洗浄・消毒する</p> <p>◆炎症産物がある場合汚染部位を洗浄あるいは切除する</p> <p>◆内臓諸器官は、消化管とその他の部位及び可食部位に速やかに分けて洗浄し、処理終了後はそれぞれ専用の容器に收容するなど、衛生的に取り扱う</p> <p>◆厚生労働省作成カラーアトラスを参考に適切に措置する</p> <p>◆抽出する都度ビニール袋に入れるなどして施設から搬出する</p>	<p>手指、器具からの汚染</p> <p>消化管内容物による汚染</p> <p>炎症産物による汚染</p> <p>内臓諸臓器の汚染</p> <p>病原菌による汚染</p> <p>廃棄内臓による汚染</p>	トリミング	<p>○汚染部位、着弾部位、残毛の切除整形周囲の繕直ごと切除</p> <p>★ 必ず洗浄前に実施</p> <p>※被毛の付着する四肢周辺、胃腸内容物の付着する胸腹腔周辺、落下物の付着する上面などを特に注意</p> <p>※十分な明るさのもとで行う</p>	<p>汚染部位を水洗いすると汚染を広げることから、必ず洗浄前にトリミングが必要となる</p>	<p>作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか</p> <p>ナイフなどの器具は1頭ごとに洗浄、消毒されているか</p> <p>枝肉の汚染部位は適切に切除されているか</p>	<p>◆洗浄、消毒する</p> <p>◆洗浄、消毒する</p> <p>◆洗浄後の器具に肉片や血液などが残っていたら、十分洗浄されるよう工夫する</p> <p>◆適切に切除する</p>	<p>手指、器具からの汚染</p> <p>汚染拡大</p>	洗 浄 (略)
	<p>紅門周囲にナイフを入れて直腸を引き出し、ビニール袋をかぶせて紐や輪ゴムなどで結さつ</p> <p>※直腸を傷つけないように注意</p> <p>頸の付け根から喉の部分を切開して気管と食道を引き出し、紐で結さつ</p> <p>会陰部から腹腔にナイフを入れ、ナイフの刃を外側に向け、左手の指をナイフの背に添えて胸骨後端まで切開</p> <p>※内臓（特に胃と腸管）を傷つけないように注意</p> <p>ノコ等を用いて胸骨を切開</p> <p>腹腔に手を入れて横隔膜を切開して胸腔と胸腔の臓器を引き出す</p> <p>※尿で膨満しているものは膀胱から尿が漏れないように尿道を結さつする</p> <p>※腸管を傷つけないように注意</p> <p>体腔内の血液その他の汚れを十分に水洗する</p> <p>取り出した内臓を個体ごとに容器に入れる</p>	<p>紅門からの汚物による汚染防止</p> <p>消化管内容物による汚染防止</p> <p>内臓を傷つけない工夫がされた器具があるので検討</p>	<p>作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか</p> <p>作業者の手指、前掛けなどは、1頭毎に洗浄されているか</p> <p>消化管を損傷していないか</p> <p>消化管内容物に汚染された枝肉及び臓器は適切に洗浄（消毒）されているか</p> <p>腫瘍や腹膜炎はないか</p> <p>内臓諸器官は、その種類毎に分け衛生的に取り扱っているか</p> <p>厚生労働省作成カラーアトラスで示された異常はないか</p> <p>廃棄する内臓は適切に処理されているか</p>	<p>◆洗浄・消毒されていない場合は、洗浄・消毒する</p> <p>◆洗浄されていない場合は、洗浄する</p> <p>◆消化管の損傷の出現率が高い場合は、損傷が起こる原因を調査して改善する</p> <p>◆消化管内容物の流出が起こった場合は、汚染が拡大しないよう、枝肉の汚染部位を切除又は洗浄するほか、設備については洗浄飛沫が飛び散らないような方法で洗浄・消毒する</p> <p>◆炎症産物がある場合汚染部位を洗浄あるいは切除する</p> <p>◆内臓諸器官は、消化管とその他の部位及び可食部位に速やかに分けて洗浄し、処理終了後はそれぞれ専用の容器に收容するなど、衛生的に取り扱う</p> <p>◆抽出する都度ビニール袋に入れるなどして施設から搬出する</p>	<p>手指、器具からの汚染</p> <p>消化管内容物による汚染</p> <p>炎症産物による汚染</p> <p>内臓諸臓器の汚染</p> <p>病原菌による汚染</p>		<p>○汚染部位、着弾部位、残毛の切除整形周囲の繕直ごと切除</p> <p>★ 必ず洗浄前に実施</p> <p>※被毛の付着する四肢周辺、胃腸内容物の付着する胸腹腔周辺、落下物の付着する上面などを特に注意</p> <p>※十分な明るさのもとで行う</p>	<p>汚染は水洗いだけで落ちないことからトリミングが必要となる</p>	<p>作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか</p> <p>ナイフなどの器具は1頭ごとに洗浄、消毒されているか</p> <p>枝肉の汚染部位は適切に切除されているか</p>	<p>◆洗浄、消毒する</p> <p>◆洗浄、消毒する</p> <p>◆洗浄後の器具に肉片や血液などが残っていたら、十分洗浄されるよう工夫する</p> <p>◆適切に切除する</p>	<p>手指、器具からの汚染</p> <p>汚染拡大</p>	

新

旧

内臓枝肉の状態確認	◇目視、触診等により異常の有無を確認する	次の様な異常はないか 【共通事項】 ◇大きさ、色、形、固さ、臭いの異常 ◇出血、腫瘍、結節や腫瘍 ◇リンパ節の腫れ 【内臓】 ◇血液の色や粘性 ◇白色点・斑、変色部分 ◇肝臓や肺等の寄生虫 ◇胸腹腔内の異常液状物 【枝肉】 ◇筋肉や脂肪の水っぽさ ◇関節の腫れ ◇筋肉の色、臭いの異常 ◇筋肉中の寄生虫（白色点等） ◇筋肉内の腫瘍	◆異常の状態や原因により一部廃棄など、適切に措置する ◆異常の原因が不明な場合は、獣医師など、専門家に相談する ◆専門家に相談できない場合や原因が究明できない場合は食用としない ※症例の写真を保管し、集積することにより症例の共有化を図る	病原菌による汚染	
懸肉	(略)				
枝肉冷蔵	(略)				
枝肉分割・細切	(略)				
包装	◇適切なラベル表示 ◇加熱加工用である旨表示	出荷後の食中毒防止	作業者の手指、前掛けなどは1作業ごとに洗浄されているか	◆きちんと洗浄する	手指、器具からの汚染
			包装用機械は清潔か	◆清掃・消毒する	設備などの接触による汚染
			包装ビニールの破損はないか	◆破損があるものは包装をやりなおす	包装ビニールの異常による品質の低下
冷蔵・冷凍	(略)				
記録	◇倉工程の記録作成 ◇箱体又は部位ごとの管理番号の付与	食中毒・違反食品等の防止と被害の拡大防止	管理基準を逸脱して製造・出荷された記録はないか	◆管理基準を逸脱した製品の特定と回収	管理基準の逸脱による違反食品等の発生
			殺菌・運搬及び処理の記録が保管され、紐付けすることができるか	◆管理番号の付与と記録の保管を徹底する。	食中毒、違反食品等への迅速な対応ができず被害が拡大する。

内臓枝肉の状態確認	◇目視、触診等により異常の有無を確認する	次の様な異常はないか 【共通事項】 ◇大きさ、色、形、固さ、臭いの異常 ◇出血、腫瘍、結節や腫瘍 ◇リンパ節の腫れ 【内臓】 ◇血液の色や粘性 ◇白色点・斑、変色部分 ◇肝臓や肺等の寄生虫 ◇胸腹腔内の異常液状物 【枝肉】 ◇筋肉や脂肪の水っぽさ ◇関節の腫れ ◇筋肉の色、臭いの異常 ◇筋肉中の寄生虫（白色点等）	◆異常の状態や原因により一部廃棄など、適切に措置する ◆異常の原因が不明な場合は、獣医師など、専門家に相談する ◆専門家に相談できない場合や原因が究明できない場合は食用としない ※症例の写真を保管し、集積することにより症例の共有化を図る	病原菌による汚染	
懸肉	(略)				
枝肉冷蔵	(略)				
枝肉分割・細切	(略)				
包装	◇適切なラベル表示 ◇加熱加工用である旨表示	出荷後の食中毒防止	作業者の手指、前掛けなどは1作業ごとに洗浄されているか	◆きちんと洗浄する	手指、器具からの汚染
			包装用機械は清潔か	◆清掃・消毒する	設備などの接触による汚染
			包装ビニールの破損はないか	◆破損があるものは包装をやりなおす	包装ビニールの異常による品質の低下
冷蔵・冷凍	(略)				

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p style="text-align: center;">施設・設備等の衛生管理モデル</p> <p>■ 衛生管理作業の頻度と内容 ■ (略)</p> <p>■ 清掃・洗浄・消毒の手順 ■ (略)</p>	<p style="text-align: center;">施設・設備等の衛生管理モデル</p> <p>■ 衛生管理作業の頻度と内容 ■ (略)</p> <p>■ 清掃・洗浄・消毒の手順 ■ (略)</p>

新	旧	
<h3>捕獲時・運搬時の確認記録表（養鹿時を含む）</h3>		
<p>【基本情報】 平成 年 月 日（ 曜日）</p>		
狩猟者氏名		
狩猟者登録番号 / 許可捕獲番号		
狩猟者の健康状態	良好 不良	
狩猟した日時、場所、天候等	年 月 日 場所（メッシュ番号） 天候（晴 曇 雨 雪）	
狩猟方法	銃 ワナ（くくり、囲い） その他（ ）	
被弾部位、くくりわなのかかり部位、 止め刺しの部位・方法等	被弾部位（頭、首、胸 その他（ ）） くくりわなのかかり部位 （右前脚 左前脚 右後肢 左後肢） 止め刺しの部位（ ） 止め刺しの方法（ ）	
損傷の有無や部位	有（ ） 無	
推定年齢、性別、推定体重	推定年齢（ ） 性別（雄 雌） 推定体重（ kg ）	
放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無等	放血（実施 未実施） 放血方法（ ） 放血場所（※捕獲場所と異なる場合のみメッシュ番号を記載） 体温の異常（有 無）	
運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法	運搬時の冷却（実施 未実施） 冷却開始時刻（ 時～ ） 冷却方法（ ）	
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	所要時間（ 時間 分）	
（※）養鹿時は不要の欄を斜線で消すこと		
<p>【狩猟個体の異常の確認】 ※以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用にはならない</p>		
区 分	確 認 事 項	確 認 結 果
狩猟前 の確認	1. 足取りがおぼついていないか 2. 神経症状を疑う挙動の異常はないか	
狩猟後 の確認	1. 顔やその他に奇形や腫瘍等はないか	
	2. ダニ類等が著しく寄生していないか	
	3. 著しく脱毛していないか	
	4. 著しく瘦せていないか	
	5. 大きな外傷はないか	
	6. 皮下に多数の膿を含む膿瘍はないか	
	7. 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に多数の水ぶくれ（水疱） やただれ（びらん、潰瘍）等が見られないか	
	8. 下痢で尻周辺が汚れていないか	
	9. その他、外見上明らかな異常はないか	
※ 確認結果 ○：異常なし ×：異常あり △：不明		
（個体No.（食肉処理施設が記入））		

新	旧																																																																																																																																																										
<div style="text-align: center;"> <h3>食肉処理作業の点検記録表</h3> </div> <div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;"> <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px;">衛生管理者</td> <td style="width: 50px;">担当責任者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table> </div> <p>平成 年 月 日 ( 曜日) 実施                  (個体No. ) (作業者氏名: )</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">区分</th> <th style="width: 75%;">点 検 項 目</th> <th style="width: 10%;">点検結果</th> <th style="width: 10%;">改善事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="5">皮 付 き と 体</td><td>1. と体の体表に銃創以外の異常はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3. 対象外の内臓摘出個体でないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5. 放血は良好に行なわれているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="8">剥 皮 ・ と 体</td><td>6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>枝肉 洗浄</td><td>14. 枝肉に毛などが付着していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="4">分 割 ・ 包 装</td><td>15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>19. 分割肉に弾丸の残存はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>冷蔵</td><td>20. 温度は適切か</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>冷凍</td><td>21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆</p> <p>(※) 各処理作業の日付や作業者が異なる場合は、その旨を余白に記録しましょう。</p> <p>(※) 必要に応じ、細菌検査の実施の有無を余白に記録しましょう。</p> <p>(※) 製品の出荷記録と本点検記録表が紐付けできるようにしましょう。</p> </div>	衛生管理者	担当責任者			区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項	皮 付 き と 体	1. と体の体表に銃創以外の異常はないか			2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか			3. 対象外の内臓摘出個体でないか			4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか			5. 放血は良好に行なわれているか			剥 皮 ・ と 体	6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか			7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか			8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか			9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか			10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか			11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか			12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか			13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか			枝肉 洗浄	14. 枝肉に毛などが付着していないか			分 割 ・ 包 装	15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか			16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか			17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか			18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか			19. 分割肉に弾丸の残存はないか			冷蔵	20. 温度は適切か			冷凍	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか			<div style="text-align: center;"> <h3>食肉処理作業の点検記録表</h3> </div> <div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;"> <table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50px;">衛生管理者</td> <td style="width: 50px;">担当責任者</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table> </div> <p>平成 年 月 日 ( 曜日) 実施</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">区分</th> <th style="width: 75%;">点 検 項 目</th> <th style="width: 10%;">点検結果</th> <th style="width: 10%;">改善事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td rowspan="5">皮 付 き と 体</td><td>1. と体の体表に銃創以外の異常はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3. 対象外の内臓摘出個体でないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5. 放血は良好に行なわれているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="8">剥 皮 ・ と 体</td><td>6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>枝肉 洗浄</td><td>14. 枝肉に毛などが付着していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td rowspan="4">分 割 ・ 包 装</td><td>15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>19. 分割肉に弾丸の残存はないか</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>冷蔵</td><td>20. 温度は適切か</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>冷凍</td><td>21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆</p> </div>	衛生管理者	担当責任者			区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項	皮 付 き と 体	1. と体の体表に銃創以外の異常はないか			2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか			3. 対象外の内臓摘出個体でないか			4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか			5. 放血は良好に行なわれているか			剥 皮 ・ と 体	6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか			7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか			8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか			9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか			10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか			11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか			12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか			13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか			枝肉 洗浄	14. 枝肉に毛などが付着していないか			分 割 ・ 包 装	15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか			16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか			17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか			18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか			19. 分割肉に弾丸の残存はないか			冷蔵	20. 温度は適切か			冷凍	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか		
衛生管理者	担当責任者																																																																																																																																																										
区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項																																																																																																																																																								
皮 付 き と 体	1. と体の体表に銃創以外の異常はないか																																																																																																																																																										
	2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか																																																																																																																																																										
	3. 対象外の内臓摘出個体でないか																																																																																																																																																										
	4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか																																																																																																																																																										
	5. 放血は良好に行なわれているか																																																																																																																																																										
剥 皮 ・ と 体	6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか																																																																																																																																																										
	7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
	8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか																																																																																																																																																										
	9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか																																																																																																																																																										
	10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか																																																																																																																																																										
	11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか																																																																																																																																																										
	12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか																																																																																																																																																										
	13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
枝肉 洗浄	14. 枝肉に毛などが付着していないか																																																																																																																																																										
分 割 ・ 包 装	15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか																																																																																																																																																										
	16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
	17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか																																																																																																																																																										
	18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか																																																																																																																																																										
19. 分割肉に弾丸の残存はないか																																																																																																																																																											
冷蔵	20. 温度は適切か																																																																																																																																																										
冷凍	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか																																																																																																																																																										
衛生管理者	担当責任者																																																																																																																																																										
区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項																																																																																																																																																								
皮 付 き と 体	1. と体の体表に銃創以外の異常はないか																																																																																																																																																										
	2. 消化管内容物や土などによる汚染はないか																																																																																																																																																										
	3. 対象外の内臓摘出個体でないか																																																																																																																																																										
	4. 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか																																																																																																																																																										
	5. 放血は良好に行なわれているか																																																																																																																																																										
剥 皮 ・ と 体	6. ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか																																																																																																																																																										
	7. 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
	8. 手指が枝肉に必要以上に触れていないか																																																																																																																																																										
	9. 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか																																																																																																																																																										
	10. 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか																																																																																																																																																										
	11. 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか																																																																																																																																																										
	12. 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか																																																																																																																																																										
	13. 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
枝肉 洗浄	14. 枝肉に毛などが付着していないか																																																																																																																																																										
分 割 ・ 包 装	15. 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか																																																																																																																																																										
	16. ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか																																																																																																																																																										
	17. 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか																																																																																																																																																										
	18. 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか																																																																																																																																																										
19. 分割肉に弾丸の残存はないか																																																																																																																																																											
冷蔵	20. 温度は適切か																																																																																																																																																										
冷凍	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか																																																																																																																																																										

新

旧

個体の状態確認記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

区分	確認事項	確認結果		
		(個体No.)	(個体No.)	(個体No.)
搬入時又は生体の確認	1. 足取りがおぼついていないか			
	2. 神経症状を疑う挙動の異常はないか			
	3. 顔やその他に奇形や腫瘍等はないか			
	4. ダニ類等が著しく寄生していないか			
	5. 著しく脱毛していないか			
	6. 著しく痩せていないか			
	7. 大きな外傷はないか			
	8. 皮下に多数の膿を含む膿瘍はないか			
	9. 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に多数の水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が見られないか			
	10. 下痢で尻周辺が汚れていないか			
	11. その他、外見上明らかな異常はないか			
解体後の確認(内臓・枝肉)	1. 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか			
	2. 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか			
	3. リンパ節は腫れていないか			
	4. 血液の色や粘性に異常はないか			
	5. 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか			
	6. 肝臓や肺等に寄生虫はいないか			
	7. 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか			
	8. 筋肉、脂肪は水っぽくないか			
	9. 関節は腫れていないか			
	10. 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか			
	11. 筋肉中に腫瘍はないか			

※ 確認結果 ○:異常なし ×:異常あり △:不明

個体No.	異常の状態	措置
(例) No.157	やせた状態で搬入 肝臓、肺、腎臓に小豆大の膿瘍が多発 肝臓胆管に肝蛭を確認	全部廃棄

エゾシカ異常確認記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

区分	確認事項	確認結果 (個体No.)			
搬入時又は生体の確認	1. 極端に痩せていないか				
	2. 被毛にツヤはあるか				
	3. 下痢をしていないか				
	4. 創傷や出血、化膿しているところはないか				
	5. 腫れているところはないか				
	6. 鼻、口、肛門などから出血(黒赤色等)していないか				
	7. 元気、歩行、挙動等に異常はないか(搬入者に確認)				
解体後の確認(内臓・枝肉)	1. 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか				
	2. 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか				
	3. リンパ節は腫れていないか				
	4. 血液の色や粘性に異常はないか				
	5. 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか				
	6. 肝臓や肺等に寄生虫はいないか				
	7. 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか				
	8. 筋肉、脂肪は水っぽくないか				
	9. 関節は腫れていないか				
	10. 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか				

※ 確認結果 ○:異常なし ×:異常あり △:不明

個体No.	異常の状態	措置
(例) No.157	やせた状態で搬入 肝臓、肺、腎臓に小豆大の膿瘍が多発 肝臓胆管に肝蛭を確認	全部廃棄

新	旧
<p data-bbox="353 523 808 560">施設・設備等の点検記録表</p> <p data-bbox="555 603 607 635">(略)</p>	<p data-bbox="1402 523 1856 560">施設・設備等の点検記録表</p> <p data-bbox="1599 603 1650 635">(略)</p>



新

旧

**使用水・洗淨消毒設備などの点検記録表**

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項
	1. 使用水の残留塩素濃度は適正に保たれているか		
	2. 洗淨設備はすべて使用可能か		
	3. 消毒設備はすべて使用可能か		
	4. 器具機材の消毒槽に用いる温湯又は蒸気の温度は適切か		
	5. 手洗い設備はすべて使用可能か		
	6. 逆性石鹼の量は十分か		
	7. 配管などに水漏れはないか		

※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

**使用水などの点検記録表**

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

区分	点 検 項 目	点検結果	改善事項
	1. 使用水の残留塩素濃度は適正に保たれているか		
	2. 洗淨設備はすべて使用可能か		
	3. 消毒設備はすべて使用可能か		
	4. 消毒槽の温度は適切か		
	5. 手洗い設備はすべて使用可能か		
	6. 逆性石鹼の量は十分か		
	7. 配管などに水漏れはないか		

※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

新

旧

### 作業者の点検記録表

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

衛生管理者	担当責任者

点検事項

- (ア) 健康状態は良好か
- (イ) 手指に化膿や切り傷のある者はいないか
- (ウ) 衛生的な作業衣・作業靴などを着用しているか
- (エ) 作業前に手指の洗浄を行っているか
- (オ) その他

作業者名	点検結果				
	健康状態	化膿・切り傷	作業衣など	手指洗浄	その他

※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

### 食肉処理作業者の点検記録表

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

衛生管理者	担当責任者

点検事項

- (ア) 健康状態は良好か
- (イ) 手指に化膿や切り傷のある者はいないか
- (ウ) 衛生的な作業衣・作業靴などを着用しているか
- (エ) 作業前に手指の洗浄を行っているか
- (オ) その他

作業者名	点検結果				
	健康状態	化膿・切り傷	作業衣など	手指洗浄	その他

※点検結果 ○：良好 △：おおむね良好 ×：不良

◆改善事項の具体的内容及び措置状況など◆

新	旧
<p>1.エゾシカの疾病等と食肉利用</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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<u>行わず</u>、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。</li> </ul> </div> <p>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。</p> <p>(1) CWD（シカの慢性消耗病） （略）</p> <p>(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月には福岡県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。</p> <p>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ん。</p> <p>(3) 寄生虫 （略）</p> <p>(4) 食中毒菌 （略）</p>	<p>1.エゾシカの疾病等と食肉利用</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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、エゾシカ肉の生食を<u>避け</u>、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。</li> </ul> </div> <p>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。</p> <p>(1) CWD（シカの慢性消耗病） （略）</p> <p>(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月には福岡県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。</p> <p>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ん。<u>野生エゾシカのHEV調査が2003年から実施されていますが、現在までウイルス遺伝子は検出されていません。</u></p> <p>(3) 寄生虫 （略）</p> <p>(4) 食中毒菌 （略）</p>

新	旧
<p>2. エゾシカに関する法的規制等</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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 分以上又はこれと同等以上の方法）することが重要です。</li> </ul> </div> <p>(1) 食品衛生法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① (略)</li> <li>② (略)</li> <li>③ (略)</li> <li>④ (略)</li> <li>⑤ <u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u> 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）</li> </ul> <p>(2) 捕獲に関する法律</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>(3) 動物の愛護及び管理に関する法律 (略)</p>	<p>2. エゾシカに関する法的規制等</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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。</li> <li>○ 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、生食を避け、中心部まで十分に加熱することが重要です。</li> </ul> </div> <p>(1) 食品衛生法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① (略)</li> <li>② (略)</li> <li>③ (略)</li> <li>④ (略)</li> </ul> <p>(2) 捕獲に関する法律</p> <p>有効活用する個体は、鳥獣の保護及び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。</p> <p>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。</p> <p>(3) 動物の愛護及び管理に関する法律 (略)</p>