

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p data-bbox="389 475 775 512">エゾシカ衛生処理マニュアル</p> <p data-bbox="483 839 680 895">平成18年10月 <u>平成27年4月改訂</u></p> <p data-bbox="506 935 658 959">北 海 道</p>	<p data-bbox="1435 475 1821 512">エゾシカ衛生処理マニュアル</p> <p data-bbox="1529 839 1704 863">平成18年10月</p> <p data-bbox="1552 935 1704 959">北 海 道</p>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>はじめに</p> <p><u>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。</u></p> <p>一方で、エゾシカは本道の貴重な<u>地域資源</u>でもあり、<u>食関連分野</u>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。</p> <p>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、<u>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。</u></p> <p><u>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。</u></p> <p>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、<u>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。</u></p> <p style="text-align: right;">北海道環境生活部 保健福祉部</p>	<p>はじめに</p> <p><u>エゾシカは、本道を代表する大型哺乳類ですが、近年、個体数の増加に伴い、希少植物や自然林等生態系への影響が顕著となるとともに、農林業被害額や交通事故の増加等、社会問題となっています。</u></p> <p>一方で、エゾシカは本道の貴重な<u>自然資源</u>でもあり、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。</p> <p>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、<u>科学的調査に基づいて捕獲するとともに、食肉として衛生的に取り扱うことが必須条件です。</u></p> <p>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。</p> <p><u>このことから、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ります。</u></p> <p><u>本マニュアルは、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、作成しました。</u></p> <p style="text-align: right;">北海道環境生活部 保健福祉部</p>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新		旧	
目 次		目 次	
第1章 概 要 -----	1	1 エゾシカ肉の衛生管理の概要 -----	1
1 エゾシカ肉の衛生管理の概要 -----	2	2 エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント -----	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	3 エゾシカ処理作業の工程と衛生管理 -----	4
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	4 処理施設での受入れ -----	5
■ 野生個体（と体）の受入れ -----	22	◇野生個体（と体）の受入れ -----	5
■ 生体の受入れ -----	23	◇生体の受入れ -----	6
■ ナイフ等の洗浄・消毒 -----	24	◇個体記録 -----	7
4 食肉処理施設での処理 -----	25	5 処理施設での処理 -----	8
■ 剥皮 -----	25	◇剥皮 -----	8
■ 内臓摘出 -----	26	◇内臓摘出 -----	9
■ エゾシカの異常確認 -----	27	◇エゾシカの異常確認 -----	10
■ 枝肉の取扱い及び製品化 -----	29	◇枝肉の取扱い及び製品化 -----	12

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新		旧	
<u>5</u> 施設・設備等の衛生管理 -----	<u>31</u>	<u>6</u> 施設・設備等の衛生管理 -----	<u>14</u>
<u>6</u> 使用水の衛生管理 -----	<u>33</u>	<u>7</u> 使用水の衛生管理 -----	<u>16</u>
<u>7</u> 食肉処理作業者の衛生管理 -----	<u>34</u>	<u>8</u> 食肉処理作業者の衛生管理 -----	<u>17</u>
<u>8</u> 自主衛生管理マニュアルの作成 -----	<u>35</u>	<u>9</u> 自主衛生管理マニュアルの作成 -----	<u>18</u>
■ 処理作業の衛生管理マニュアル -----	<u>35</u>	◇ 処理作業の衛生管理マニュアル -----	<u>18</u>
■ 施設・設備等の衛生管理マニュアル -----	<u>36</u>	◇ 施設・設備等の衛生管理マニュアル -----	<u>19</u>
<u>第5章 加工、調理、販売及び消費時の衛生管理</u> -----	<u>37</u>		
<u>1 加工、調理、販売時及び消費時の衛生管理</u> -----	<u>38</u>		
エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル -----	<u>41</u>	■ エゾシカ肉処理作業の衛生管理モデル	<u>21~29</u>
施設・設備等の衛生管理モデル -----	<u>53</u>	■ 施設・設備等の衛生管理モデル	<u>31~37</u>
点検記録表モデル -----	<u>61</u>	■ 点検記録表モデル	<u>39~45</u>
参考資料		参考資料	
1 エゾシカの疾病等と食肉利用 -----	<u>71</u>	1 エゾシカの疾病等と食肉利用 -----	<u>49</u>
2 エゾシカに関する法的規制等 -----	<u>73</u>	2 エゾシカに関する法的規制等 -----	<u>51</u>
別添資料			
○ <u>野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）</u>			
○ <u>別紙カラーアトラス</u>			

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><b>第1章 概 要</b></p> <p>1_エゾシカ肉の衛生管理の概要</p> <p>■ <u>エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方</u>  <u>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。</u>  <u>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措置が機能的に結びつけられ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。</u>  <u>なお、本マニュアルにおける「捕獲」は、食肉利用を目的とした狩猟及び許可による捕獲を対象とします（自家消費を除く）。</u></p> <p>■ <u>エゾシカ肉の衛生管理に係る留意事項</u></p> <p>① <u>異常の有無の確認を励行すること</u>  <u>食用に供するのに問題がないか、狩猟者や食肉処理業者は、捕獲の前後、食肉処理場への搬入時、解体処理工程などにおいて、エゾシカやと体、内臓等をよく観察しましょう。</u></p> <p>② <u>記録を作成及び保存・伝達すること</u>  <u>食中毒や感染症などの原因と疑われる問題食品が発生した場合、問題食品を早期に特定し流通から排除して健康被害の拡大を防止するため、狩猟から食肉処理、販売に至るまでの各段階で記録の作成・伝達・保存に努めましょう。</u></p> <p>③ <u>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</u>  <u>被毛や消化管内容物、土壌等により著しく汚染されたものや、病変等のあるものなど食用にふさわしくないものを廃棄しましょう。</u></p> <p>④ <u>食肉処理業の許可を受けた施設で処理したエゾシカ肉を仕入れること</u>  <u>エゾシカの処理を行う際には、消化管内容物や被毛、血液等による汚染が想定されることから、手指や器具等の洗浄・消毒など必要な衛生設備を整備した食肉処理業の許可施設で衛生的に処理されたエゾシカ肉を仕入れましょう。</u></p> <p>⑤ <u>調理、消費時に十分な加熱を行うこと</u>  <u>エゾシカは、家畜とは異なり、飼料や健康状態等の衛生管理がなされていないことを踏まえ、安全に喫食するためには十分な加熱を行うことが必須です。生食用としての提供は決して行ってはいけません。</u></p> <p>⑥ <u>エゾシカ肉の衛生処理について正しい知識を身につけること</u>  <u>捕獲したエゾシカの異常の有無を確認する方策やカラーアトラスの活用、衛生的な取扱い等について、団体等の研修等に積極的に参加しましょう。</u></p> <p>■ <u>エゾシカ肉の微生物汚染の原因</u>  <u>エゾシカの捕獲、処理、流通、消費段階の全般で特に留意すべきポイントです。これらの汚染を最小限にすることが重要です。</u></p>	<p>1_エゾシカ肉の衛生管理の概要</p>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<p>食肉は、食肉処理工程等において、微生物汚染を受けやすく、微生物の増殖に必要な栄養分や水分を適度に含んでいます。</p> <p>また、その工程上、加熱して微生物を殺すことができません。</p> <p>そこで、衛生的な食肉を生産するためには、衛生上特段の配慮が必要となります。</p> <p>エゾシカ肉についても、と畜場などで実施している処理を参考に十分な衛生管理が必要になります。</p> <p>衛生管理は、大きく分けて次の2つを確実に行わなければいけません。</p>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>基礎的な衛生管理</u> エゾシカ肉を衛生的に処理するために施設・設備等、使用水及び作業者の衛生管理が必要です。</li> </ul>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>エゾシカ肉処理作業の衛生管理</u> 処理作業の各工程ごとにおける衛生管理が必要です。</li> </ul>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<div data-bbox="1310 694 1944 1069" data-label="Diagram"> <pre> graph TD     A[エゾシカ肉の衛生管理] --&gt; B[基礎的な衛生管理]     A --&gt; C[肉処理作業の衛生管理]     B --&gt; D[自主衛生管理]     C --&gt; D     D --&gt; E[自主衛生管理体制を整備]     </pre> </div>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>自主衛生管理</u> 安全で衛生的なエゾシカ肉を消費者に提供するためには、処理施設運営者自らが、十分な衛生知識をもって、「製品の安全と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理を行う必要があります。</li> <li>衛生管理を円滑にかつ効果的に進めるためには、処理作業にたずさわる人それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備することが必要です。</li> </ul>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>(削除)</p> <p style="text-align: center;">【エゾシカ肉の微生物汚染の原因】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 被毛、糞便、尿、消化管内容物等エゾシカに由来するもの</li> <li>② 土壤等の環境に由来するもの</li> <li>③ 狩猟者、処理作業者の手指、ゴム手袋等に由来するもの</li> <li>④ 放血や食肉処理工程中で使用される器具・設備等に由来するもの</li> <li>⑤ 使用水や洗浄水等に由来するもの</li> </ul> </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; color: red;"> <p>これらの汚染を最小限にすることが重要！</p> </div>	<p>2. エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント</p> <p style="text-align: center;">【エゾシカ肉の微生物汚染の原因】</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 被毛、糞便、尿、消化管内容物など獣査に由来するもの</li> <li>② 食肉処理工程中で使用される設備、器具などに由来するもの</li> <li>③ 作業者の手指、ゴム手袋などに由来するもの</li> <li>④ 使用水や洗浄水などに由来するもの</li> </ul> </div> <div style="text-align: center; margin-bottom: 10px;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; color: red;"> <p>これらの汚染を最小限にすることが重要！</p> </div>

新	旧
<p>2 用語説明</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">このマニュアルに出てくる用語の解説</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <u>スラッグ弾</u> 散弾銃で発射可能な散弾ではない一発弾</li> <li>* <u>クリーンキル</u> 銃弾を急所に当てて即死させること</li> <li>* <u>止め刺し</u> 銃器などを使用してとどめを刺すこと</li> <li>* <u>生体搬入（せいたいはんによう）</u> 生きている状態で、処理施設などに運び入れること</li> <li>* <u>スタニング</u> と殺するために、動物を気絶させること</li> <li>* <u>と体</u> と殺された後、処理が行われる前の動物のこと</li> <li>* <u>枝肉（えだにく）</u> と殺された後、剥皮や内臓摘出の工程を経て、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</li> <li>* <u>放血（ほうけつ）</u> 食肉とするため、動物から血を抜くこと</li> <li>* <u>剥皮（はくひ）</u> 動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと</li> <li>* <u>トリミング</u> 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</li> </ul>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px auto; width: fit-content;">このマニュアルに出てくる用語の解説</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <u>生体搬入（せいたいはんによう）</u> 生きている状態で、処理施設などに運び入れること</li> <li>* <u>スタニング</u> と殺するために、動物を気絶させること</li> <li>* <u>と体</u> と殺された後、処理が行われる前の動物のこと</li> <li>* <u>枝肉（えだにく）</u> と殺された後、剥皮や内臓摘出の工程を経て、骨格に筋肉が付着状態のもので部分肉にカットされる直前のものをいう</li> <li>* <u>放血（ほうけつ）</u> 食肉とするため、動物から血を抜くこと</li> <li>* <u>剥皮（はくひ）</u> 動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと</li> <li>* <u>トリミング</u> 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</li> </ul>



エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>(第4章に記載)</p>	<p>■ ポイント(1)・・・「被毛」 被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在している可能性が高いので被毛との接触がある工程については、特に注意する必要があります。</p> <pre>         graph TD             A[剥皮する場合] --&gt; B[最初の一刀を除き皮の内側から切開]             </pre>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<p>■ ポイント(2)・・・「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ますので特に注意します。 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します。</p> <pre>         graph TD             A[内臓を摘出する場合] --&gt; B[事前に食道や直腸を結さつ]             </pre>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<p>■ ポイント(3)・・・「ナイフなど器具等」 ナイフや器具等が汚染を拡大させる原因となるため取扱いには注意が必要です。</p> <pre>         graph TD             A[汚染が考えられる場合や別の個体を処理する場合] --&gt; B[その都度 洗浄・消毒]             </pre>
<p>(修正し、第4章に記載)</p>	<p>■ ポイント(4)・・・「手指の洗浄消毒」 手指が汚染を拡大させる原因となるため注意が必要です。</p> <pre>         graph TD             A[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] --&gt; B[その都度 洗浄・消毒]             </pre>

新	旧																																																			
<p><b>第2章 捕獲から消費までの衛生管理フロー</b></p> <p style="text-align: center;">捕獲から消費までの衛生管理フロー</p> <p>～捕獲・運搬に係る作業～</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>銃による捕獲</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲前)</li> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲後)</li> <li>● 運搬</li> <li>● 捕獲・運搬時の確認記録の作成</li> <li>● 搬入</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">※捕獲者</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの銃殺及び生体捕獲 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p> </td> </tr> </table> </div> <p>～食肉処理施設における作業～</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>銃による捕獲</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 個体の状態確認・異常確認記録の作成 (搬入前)</li> <li>● 処理施設への搬入と捕獲・運搬時の確認記録の受領</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p> </td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>生体での捕獲</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● スタニング</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">適切なスタニング</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 放血</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">衛生的な方法による良好な放血</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>食肉処理工程</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 剥皮</li> <li>● 内臓摘出</li> <li>● 内臓・枝肉の異常確認</li> <li>● トリミング ● 枝肉洗浄</li> <li>● 懸肉・冷蔵</li> <li>● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <p>適切な剥皮 消化管の損傷防止等適切な内臓摘出 適切な異常確認と適切な措置 適切なトリミングと十分な洗浄 適切な温度管理 二次汚染の防止 適切なラベル表示</p> </td> </tr> </table> </div>	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲前)</li> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲後)</li> <li>● 運搬</li> <li>● 捕獲・運搬時の確認記録の作成</li> <li>● 搬入</li> </ul>	※捕獲者	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの銃殺及び生体捕獲 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p>	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 個体の状態確認・異常確認記録の作成 (搬入前)</li> <li>● 処理施設への搬入と捕獲・運搬時の確認記録の受領</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>	● スタニング	→	適切なスタニング	● 放血	→	衛生的な方法による良好な放血	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 剥皮</li> <li>● 内臓摘出</li> <li>● 内臓・枝肉の異常確認</li> <li>● トリミング ● 枝肉洗浄</li> <li>● 懸肉・冷蔵</li> <li>● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>適切な剥皮 消化管の損傷防止等適切な内臓摘出 適切な異常確認と適切な措置 適切なトリミングと十分な洗浄 適切な温度管理 二次汚染の防止 適切なラベル表示</p>	<p><b>3. エゾシカ処理作業の工程と衛生管理</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>銃による捕獲</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 運搬</li> <li>● 搬入</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">※捕獲者</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>健康なエゾシカの銃殺 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 個体の状態確認 ● 処理施設受入れ</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">汚染の持込防止 体表の衛生保持</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;"><b>生体搬入</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p> </td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● スタニング</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">適切なスタニング</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 放血</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">衛生的な方法による良好な放血</td> </tr> </table> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>共通工程</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">● 剥皮</td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;">適切な剥皮</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 内臓摘出</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">消化管の損傷防止等適切な内臓摘出</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 内臓・枝肉の異常確認</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">適切な異常確認と適切な措置</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● トリミング ● 枝肉洗浄</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">適切なトリミングと十分な洗浄</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 懸肉・冷蔵</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">適切な温度管理</td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;">● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">→</td> <td style="vertical-align: top;">二次汚染の防止 適切なラベル表示</td> </tr> </table> </div>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 運搬</li> <li>● 搬入</li> </ul>	※捕獲者	<p>健康なエゾシカの銃殺 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p>	● 個体の状態確認 ● 処理施設受入れ	→	汚染の持込防止 体表の衛生保持	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul>	→	<p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>	● スタニング	→	適切なスタニング	● 放血	→	衛生的な方法による良好な放血	● 剥皮	→	適切な剥皮	● 内臓摘出	→	消化管の損傷防止等適切な内臓摘出	● 内臓・枝肉の異常確認	→	適切な異常確認と適切な措置	● トリミング ● 枝肉洗浄	→	適切なトリミングと十分な洗浄	● 懸肉・冷蔵	→	適切な温度管理	● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷	→	二次汚染の防止 適切なラベル表示
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲前)</li> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 異常の有無の確認 (捕獲後)</li> <li>● 運搬</li> <li>● 捕獲・運搬時の確認記録の作成</li> <li>● 搬入</li> </ul>	※捕獲者	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの銃殺及び生体捕獲 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p>																																																		
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 個体の状態確認・異常確認記録の作成 (搬入前)</li> <li>● 処理施設への搬入と捕獲・運搬時の確認記録の受領</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>																																																		
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>																																																		
● スタニング	→	適切なスタニング																																																		
● 放血	→	衛生的な方法による良好な放血																																																		
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 剥皮</li> <li>● 内臓摘出</li> <li>● 内臓・枝肉の異常確認</li> <li>● トリミング ● 枝肉洗浄</li> <li>● 懸肉・冷蔵</li> <li>● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷</li> </ul>	→	<p>(留意すべき事項)</p> <p>適切な剥皮 消化管の損傷防止等適切な内臓摘出 適切な異常確認と適切な措置 適切なトリミングと十分な洗浄 適切な温度管理 二次汚染の防止 適切なラベル表示</p>																																																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 銃による捕獲</li> <li>● 放血</li> <li>● 運搬</li> <li>● 搬入</li> </ul>	※捕獲者	<p>健康なエゾシカの銃殺 クリーンキル 衛生的な処置 迅速な運搬</p>																																																		
● 個体の状態確認 ● 処理施設受入れ	→	汚染の持込防止 体表の衛生保持																																																		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生体搬入</li> <li>● 生体の状態確認</li> <li>● けい留・追い込み</li> </ul>	→	<p>健康なエゾシカの搬入 体表の衛生保持 汚染の持込防止</p>																																																		
● スタニング	→	適切なスタニング																																																		
● 放血	→	衛生的な方法による良好な放血																																																		
● 剥皮	→	適切な剥皮																																																		
● 内臓摘出	→	消化管の損傷防止等適切な内臓摘出																																																		
● 内臓・枝肉の異常確認	→	適切な異常確認と適切な措置																																																		
● トリミング ● 枝肉洗浄	→	適切なトリミングと十分な洗浄																																																		
● 懸肉・冷蔵	→	適切な温度管理																																																		
● 枝肉分割・細切 ● 包装・出荷	→	二次汚染の防止 適切なラベル表示																																																		

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧				
<p>～加工、調理、販売及び消費時における衛生管理～</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>加工、調理、販売、消費時</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 仕入れ時</li> <li>● 飲食店等での調理時</li> <li>● 使用器具の衛生管理</li> <li>● エゾシカ肉の販売時</li> <li>● 家庭での消費時 (自家消費を含む)</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設で処理した肉の仕入れ 記録の保管</li> <li>十分な加熱調理 営業許可施設で製造した製品の 提供</li> <li>使用器具の消毒</li> <li>他の食肉と区別して保管 肉の種類、加熱加工用の表示</li> <li>十分加熱して喫食 使用する器具の使い分け 処理終了ごとの洗浄・消毒</li> </ul> </td> </tr> </table> </div> <p>▶ <b>記録の作成及び保存</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;"><b>捕獲から販売に至る全工程</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 記録の作成と保存</li> </ul> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>問題食品の早期特定と排除</li> </ul> </td> </tr> </table> </div>	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 仕入れ時</li> <li>● 飲食店等での調理時</li> <li>● 使用器具の衛生管理</li> <li>● エゾシカ肉の販売時</li> <li>● 家庭での消費時 (自家消費を含む)</li> </ul>	<p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設で処理した肉の仕入れ 記録の保管</li> <li>十分な加熱調理 営業許可施設で製造した製品の 提供</li> <li>使用器具の消毒</li> <li>他の食肉と区別して保管 肉の種類、加熱加工用の表示</li> <li>十分加熱して喫食 使用する器具の使い分け 処理終了ごとの洗浄・消毒</li> </ul>	<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 記録の作成と保存</li> </ul>	<p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>問題食品の早期特定と排除</li> </ul>	
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 仕入れ時</li> <li>● 飲食店等での調理時</li> <li>● 使用器具の衛生管理</li> <li>● エゾシカ肉の販売時</li> <li>● 家庭での消費時 (自家消費を含む)</li> </ul>	<p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>許可施設で処理した肉の仕入れ 記録の保管</li> <li>十分な加熱調理 営業許可施設で製造した製品の 提供</li> <li>使用器具の消毒</li> <li>他の食肉と区別して保管 肉の種類、加熱加工用の表示</li> <li>十分加熱して喫食 使用する器具の使い分け 処理終了ごとの洗浄・消毒</li> </ul>				
<p>(作業項目)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 記録の作成と保存</li> </ul>	<p>(留意すべき事項)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>問題食品の早期特定と排除</li> </ul>				

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><b>第3章 捕獲・運搬時の衛生管理</b></p> <p><u>1 捕獲・運搬時の衛生管理の概要</u></p> <p><u>捕獲したエゾシカを安全な食肉として流通させるためには、捕獲の段階から衛生管理に配慮する必要があります。</u></p> <p><u>屋外で捕獲するという、家畜とは異なる処理が行われることを踏まえ、次の事項を踏まえた衛生管理を行わなければいけません。</u></p> <p>■ <u>食品取扱者としての衛生管理</u></p> <p><u>狩猟者を含むエゾシカ肉を取り扱う者（以下、「狩猟者等」という。）は、食品取扱者として食品衛生上必要な健康状態の把握に努め、次の場合には捕獲したエゾシカに直接触れないようにします。</u></p> <p>① <u>下痢、腹痛、発熱がある時や皮膚に感染を疑う外傷がある場合</u></p> <p>② <u>感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成 10 年法律第 114 号）第 18 条第 1 項に規程する感染症の患者又は無症状病原体保有者の場合</u></p> <p><u>また、捕獲したエゾシカを食肉処理施設に搬入する作業を行う際には、たんやつばを吐く、喫煙するなどの行為は慎みましょう。</u></p> <p>■ <u>動物由来感染症対策</u></p> <p><u>捕獲したエゾシカ由来の感染症が、血液等を介して狩猟者等へ感染することを予防するため、捕獲個体を運搬する際は覆い等をして血液が周囲へ飛散することを防止しましょう。</u></p> <p><u>また、ダニ等による感染症を予防するため、捕獲個体を取り扱う際には長袖、長ズボン、手袋等を着用するとともに、ダニ等に刺された後に体調を崩した場合は、速やかに医療機関を受診しましょう。</u></p> <p>■ <u>異常の有無の確認と衛生的な放血</u></p> <p><u>捕獲しようとする又は捕獲したエゾシカの外見や挙動に異常が見られる場合は、食用に供してはなりません。</u></p> <p><u>また、捕獲したエゾシカの放血を行う際は、1 頭毎に消毒したナイフを用い、衛生的な放血を行います。</u></p> <p>■ <u>屋外での内臓摘出の禁止と衛生的な運搬</u></p> <p><u>捕獲した個体が環境微生物に汚染される可能性が高いため、屋外での内臓摘出は行わず、捕獲した個体は放血後、衛生的に食肉処理施設に運搬しましょう。</u></p>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><u>2 捕獲・運搬時の衛生管理のポイント</u></p> <p>■ <u>ポイント1・・・「体調管理」</u>  <u>狩猟者はエゾシカという「食品」に直接接触する者として、食中毒の原因菌や食品に付着して媒介される感染症に罹患しないよう、自らの体調管理に努めましょう。</u>  <u>狩猟者は、エゾシカ由来の感染症に自らが感染しないようにしましょう。</u></p> <p>■ <u>ポイント2・・・「ライフル弾又はスラッグ弾による捕獲」</u>  <u>捕獲したエゾシカを食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を使用しましょう。</u></p> <p>■ <u>ポイント3・・・「腹部に着弾した個体は食用に供しない」</u>  <u>腹部に着弾した個体は、消化管内容物による微生物汚染の可能性があるので、食用に供してはいけません。</u></p> <p>■ <u>ポイント4・・・「異常のあるエゾシカは食用に供しない」</u>  <u>捕獲前および捕獲後のエゾシカに行動の異常や健康状態を疑う異常を認めた場合は、食用に供してはいけません。</u></p> <p>■ <u>ポイント5・・・「衛生的な放血」</u>  <u>衛生的な放血を行うため、使用するナイフ等は適切に洗浄・消毒をしましょう。</u></p> <p>■ <u>ポイント6・・・「屋外での内臓摘出の禁止」</u>  <u>エゾシカ肉を食用として供する場合、食肉としての安全性を担保するため、屋外で内臓を摘出してはいけません（自家消費する場合を除く）。</u></p> <p>■ <u>ポイント7・・・「衛生的な搬送」</u>  <u>捕獲したエゾシカは速やかに食肉処理施設に搬入するとともに、個体毎にシートで覆う等、汚染の防止に留意しましょう。</u></p> <p>■ <u>ポイント8・・・「記録の作成」</u>  <u>捕獲から搬入までの情報（捕獲場所や異常の有無など）について記録を作成し、食肉処理施設に伝達しましょう。</u></p>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>3 捕獲・運搬時の取扱い</p> <p>■ 捕獲時の取扱い</p> <p><b>【銃による捕獲】</b></p> <p>捕獲したエゾシカを食用に供する場合は、弾の残存による異物混入を防止する観点から、ライフル弾又はスラッグ弾を使用しましょう。また、腹部に着弾した個体は、消化管内容物の微生物による汚染が生じている可能性があるため、食用に供してはいけません。</p> <p><b>【わなによる捕獲】</b></p> <p>捕獲時の状況を十分に観察し、次の【食用に供してはならない外見及び挙動の異常】の各項目の異常の有無について確認するとともに、転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認しましょう。</p> <p>また、わなにより捕獲したエゾシカは生体で食肉処理施設へ運搬し、衛生的に処理することが理想ですが、屋外で止め刺しする場合は、銃を使うこと等によりできる限り苦痛を与えないよう配慮しましょう。</p> <p><b>【捕獲時の状況の記録】</b></p> <p>捕獲したエゾシカを食用とする目的で食肉処理施設に搬入する狩猟者等は、捕獲しようとする又は捕獲したエゾシカについて、次の【食用に供してはならない外見及び挙動の異常】を確認・記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、作成した記録については、適切な期間保存します。</p> <p>なお、捕獲する地域でエゾシカに家畜伝染病のまん延が確認された場合は、捕獲したエゾシカは食用に供してはいけません。</p>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><u>【食用に供してはならない外見及び挙動の異常】</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>捕獲したエゾシカを食用に供する場合は、弾の残存による異物混入を防止する観点から、ライフル弾又はスラッグ弾を使用しましょう。また、腹部に着弾した個体は、消化管内容物の微生物による汚染が生じている可能性があるため、食用に供してはいけません。</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p style="text-align: center;">食用に供してはならない外見及び挙動の異常</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <u>足取りがおぼつかないものなどの、歩様に異常のあるもの</u></li> <li>◆ <u>神経症状を疑うなどの挙動に異常があるもの</u></li> <li>◆ <u>顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を呈するもの</u></li> <li>◆ <u>ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの</u></li> <li>◆ <u>脱毛が著しいもの</u></li> <li>◆ <u>痩せている度合いが著しいもの</u></li> <li>◆ <u>大きな外傷が見られるもの</u></li> <li>◆ <u>皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多くの部位で見られるもの</u></li> <li>◆ <u>口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多く見られるもの</u></li> <li>◆ <u>下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの</u></li> <li>◆ <u>その他、外見上明らかな異常が見られるもの</u></li> </ul> </div>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><u>【屋外での放血】</u></p> <p>① 放血に使用するナイフ等は、事前に消毒したものを準備するか、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒します。</p> <p>② 複数個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防止するため、使用するナイフ等を 1 頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用します。</p> <p>③ 使用するナイフ等の洗浄に使用する水は飲用適のものを使用し、沢水等は使用しないようにします。</p> <p>④ 使用するナイフ等について、柄の材質は微生物が増殖しにくい合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備します。</p> <p>⑤ 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維性のものは使用しないようにします。</p> <p>⑥ 複数個体の処理を行う場合は、1 頭ごとに手袋を交換すること。また、手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか交換します。</p> <p>⑦ 切開時及び切開後、開口部が土壌等との接触により汚染されることのないようにします。 また、切開は、開口部が汚染されないよう開口部を最小限とします。</p> <p>⑧ 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出します。</p> <p>⑨ 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くします。</p> <p>⑩ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認めた個体は食用に供してはいけません。</p>	



エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><b>■ 運搬時の取扱い</b></p> <p>① 捕獲した個体のまま速やかに食肉処理施設に搬入するとともに、必要に応じ冷却しながら運搬します。内臓摘出済みの個体を搬入する場合は、一次処理車又は食肉処理施設で内臓摘出したものにします。</p> <p>② 食肉処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に食肉処理業者に搬入予定時刻等の情報を伝達します。</p> <p>③ 狩猟個体を1頭ずつシートで覆う等、運搬時に個体が相互に接触しないようにするとともに、血液等による周囲への汚染がないよう配慮します。</p> <p>④ 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあっては、食用に供してはいけません。</p> <p>⑤ 運搬に使用する車両等の荷台は、狩猟個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄します。</p> <p>⑥ 狩猟者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存します。</p> <p style="text-align: center;">記録作成の項目</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 狩猟者の氏名及び狩猟者登録番号（もしくは許可捕獲番号）</li> <li>◆ 狩猟者の健康状態</li> <li>◆ 狩猟した日時、場所、天候等</li> <li>◆ 狩猟方法</li> <li>◆ 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</li> <li>◆ 損傷の有無や部位</li> <li>◆ 「3. 捕獲・運搬時の取扱い」の食用に供してはならない外見及び挙動の異常に掲げる異常の確認結果</li> <li>◆ 推定年齢、性別及び推定体重</li> <li>◆ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無等</li> <li>◆ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法</li> <li>◆ 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</li> </ul>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<div data-bbox="120 204 405 264" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>狩猟者の注意事項～参考</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="120 280 1032 371">1 確実に仕留めることができる距離で撃つ。急所に当たらず手負いにすることは、シカを苦しめるため避ける必要があります。さらに回収に時間がかかると、肉の中にガスや血液が入り、商品価値が著しく低下します。</li> <li data-bbox="120 408 1032 563">2 狙撃部位：胸部（横隔膜の前方、心臓、太い血管、肺などの部分）、可能であれば、頭（脳の部分）・頸椎（首の骨、脊髄の部分） 上記のいずれかに当てる自信のない場合は、トリガーを引かない。特に腹部は撃たない（走り回ってから死ぬため、放血の悪い肉となる。さらに胃、腸を傷つけると肉に臭いがつくほか、病原微生物が肉を汚染する可能性がある）。</li> <li data-bbox="120 600 909 627">3 <u>手負いのまま放置しない。エゾシカがその場で倒れない場合は必ず追跡する。</u></li> <li data-bbox="120 663 533 691">4 捕獲後、極力短時間のうちに放血する。</li> </ol>	

新	旧
<p><b>第4章 食肉処理施設における衛生管理</b></p> <p><b>1 食肉処理施設の衛生管理の概要</b>  捕獲されたエゾシカを食肉に処理する工程は、微生物汚染が起こりやすくエゾシカ肉の衛生状態を大きく左右するので、衛生管理に気を配る必要があります。</p> <p>また、と畜場などで実施している処理を参考に、<u>十分な衛生管理を行きましょう。</u>衛生管理は、大きく分けて次の<u>5つ</u>を確実に<u>行わなければ</u>いけません。</p> <p>■ <b>狩猟者における衛生管理の確認</b>  研修等により適切な衛生管理の知識及び技術を有している狩猟者から、エゾシカを受け入れることが必要です。</p> <p>■ <b>解体前後の異常の有無の確認と記録</b>  狩猟者の記録を踏まえて、食肉処理業者は、受け入れ前に1頭ごとに健康状態や体表の汚染等を、解体後に内臓や筋肉の状態を確認し、受入れの可否や食用の適・不適を判断することが必要です。</p> <p>■ <b>施設設備等の衛生管理</b>  エゾシカ肉を衛生的に処理するために、施設・設備等、使用水及び作業者の衛生管理が必要です。</p> <p>■ <b>処理作業の衛生管理</b>  処理作業の各工程ごとにおける衛生管理が必要です。</p> <div data-bbox="197 909 900 1276" style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin-top: 20px;"> <p style="text-align: center; border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">食肉処理施設における衛生管理</p></div> <div style="margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <b>狩猟者における衛生管理の確認</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <b>解体前後の異常の有無の確認と記録</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <b>施設設備等の衛生管理</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <b>処理作業の衛生管理</b> </div> <div style="font-size: 2em;">}</div> <div style="font-size: 2em;">→</div> <div style="border: 2px solid red; padding: 10px; margin-left: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"> <b>自主衛生管理</b> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">                 食肉処理業者自らが、十分な衛生知識のもと自分の責任で管理する心構えが必要             </div> <div style="text-align: center; margin: 5px 0;">↓</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> <b>自主衛生管理体制を整備</b> </div> </div> </div> </div>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>■ 自主衛生管理</p> <p>安全で衛生的なエゾシカ肉を消費者に提供するためには、食肉処理業者自らが十分な衛生知識をもって、「製品の安全性と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理を<u>すること</u>が必要です。</p> <p>衛生管理を円滑かつ効果的に進めるためには、処理作業に<u>携わる人</u>それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備する必要があります。</p>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>2 エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント</p> <p>■ ポイント1・・・「被毛」 被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が存在している可能性が高いため被毛との接触がある工程については、特に注意する必要があります。</p> <p>剥皮する場合 → 最初の一刀を除き皮の内側から切開</p> <p>■ ポイント2・・・「土壌等をつけない」 土壌には、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、土壌で汚れた個体は洗浄してから食肉処理施設に搬入する必要があります。</p> <p>土壌で汚れた個体を受け入れる場合 → 洗浄後に搬入</p> <p>■ ポイント3・・・「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ますので特に注意します。 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します。</p> <p>内臓を摘出する場合 → 事前に食道や直腸を結さつ</p> <p>■ ポイント4・・・「ナイフなど器具等」 ナイフや器具等が汚染を拡大させる原因となるため取扱いには注意が必要です。</p> <p>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 洗浄・消毒</p>	

新	旧
<p>■ <u>ポイント5・・・「手指の洗浄消毒」</u>                      手指が汚染を拡大させる原因となるため注意が必要です。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>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</p> </div> <p style="margin-left: 40px;">→ その都度 洗浄・消毒</p> <p>■ <u>ポイント6・・・「床や壁に接触させない」</u>                      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です。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>剥皮後の個体が床や壁に接触した場合</p> </div> <p style="margin-left: 40px;">→ 洗浄・消毒もしくはトリミング</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 20px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>HACCPに基づく衛生管理</b></p> <p>衛生管理を円滑にかつ効果的に進めるためには、処理作業に携わる人それぞれの責任と役割を明確にする自主衛生管理体制を整備することが必要です。</p> <p>HACCPの導入により、食中毒発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されます。HACCPに基づく衛生管理を積極的に導入しましょう。</p> <p>HACCP（ハサップ）とは・・・</p> <p>食品の各製造工程ごとに、人の健康に害を及ぼす可能性をチェックし、対策を立て、特に重要な工程について集中的に衛生管理を実施し、安全な食品を作る衛生管理方法です。</p> </div>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>3 食肉処理施設での受入れ</p> <p>■ 野生個体（と体）の受入れ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>① 食肉処理施設における捕獲時の状況確認 氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等の状態等、狩猟者が第3章「2 捕獲・運搬時の取扱い」により確認記録した事項を確認して点検記録を作成し、適切な期間保存します。</p> <p>② 消化管損傷の有無の確認 損傷個体は、食肉処理施設に受け入れないようにします。</p> <p>③ 体表異常、汚染、下痢、削瘦(さくそう)の確認 著しく異常な個体は、受け入れないようにします。 食肉処理施設への搬入の過程で、個体の体表が汚れる場合や個体が損傷を受ける場合があるため丁寧<sup>ニ</sup>に搬入するとともに、土等で汚れていると体は、飲用適の流水を用いて洗浄後乾燥させます。</p> <p>④ 個体管理番号の取り付け 搬入した個体には、個体ごとに管理番号を付け、狩猟及び運搬やエゾシカ肉の出荷記録と紐付けるようにします。</p> </div> <p>(修正し、第3章に記載)</p>	<p>4. 処理施設での受入れ</p> <p>■ 野生個体（と体）の受入れ</p> <p>① 捕獲時の状況を記録 氏名、場所、日時、年齢、雌雄、着弾位置等の状態 ※捕獲者が捕獲したときからの状況を記録する必要があるため、捕獲者と連携した対応が必要です。</p> <p>② 消化管損傷の有無の確認 損傷個体は、処理場に受け入れないようにします。</p> <p>③ 体表異常、汚染、下痢、削瘦(さくそう)の確認 著しく異常な個体は、受け入れないようにします。 土等で汚れていると体は、洗浄後乾燥させます。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>捕獲者の注意事項～参考</p> <p>1. 確実に仕留める事が出来る距離で撃つ。急所に当たらず手負いにすることは、シカを苦しめるため避ける必要があります。さらに回収に時間がかかると、肉の中にガスや血液が入り、商品価値が著しく低下します。</p> <p>2. 狙撃部位：胸部（横隔膜の前方、心臓、太い血管、肺などの部分）、可能であれば、頭（脳の部分、トロフィーも目的であるならばさける）・頸椎（首の骨、脊髄の部分） 上記のいずれかに当てる自信のない場合は、トリガーを引かない。特に腹部は撃たない（走り回ってから死ぬため、放血の悪い肉となる。さらに胃、腸を傷つけると肉に臭いがつくほか、病原微生物が肉を汚染する可能性がある）。</p> <p>3. 動物がその場で倒れない場合でも必ず追跡して、手負いのまま放置しない。</p> <p>4. 捕獲後、極力短時間のうちに放血する。</p> </div>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>■ 生体の受入れ</p> <p>【生体搬入】</p> <div data-bbox="85 229 1043 564" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① 健康・栄養状態や挙動などをよく観察し、健康なエゾシカを選択します。<u>（13ページ「食用に供してはならない外見及び挙動の異常」を参照）</u></p> <p>② （略）</p> <p>③ （略）</p> <p>④ エゾシカの被毛から肉への汚染を防ぐため、<u>体表が著しく汚れている場合には、生体を飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄し、乾燥した後、次の処理を行います。</u></p> </div> <p>【けい留、追い込み作業】</p> <p>（略）</p> <p>【スタニング】</p> <p>（略）</p> <p>【放血】</p> <div data-bbox="85 959 1043 1198" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① （略）</p> <p>② （略）</p> <p>③ （略）</p> <p>④ （略）</p> <p>⑤ （略）</p> <p>⑥ <u>放血の際に手指（手袋）が血液等で汚染された場合は、その都度洗浄・消毒します。</u></p> </div> <p>（削除）</p>	<p>■ 生体の受入れ</p> <p>【生体搬入】</p> <div data-bbox="1122 229 2080 564" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① 健康・栄養状態や挙動などをよく観察し、健康なエゾシカを選択します。</p> <p>② （略）</p> <p>③ （略）</p> <p>④ エゾシカの被毛から肉への汚染を防ぐため、著しく汚れている場合には、<u>生体で洗浄し、乾燥した後、次の処理を行います。</u></p> </div> <p>【けい留、追い込み作業】</p> <p>（略）</p> <p>【スタニング】</p> <p>（略）</p> <p>【放血】</p> <div data-bbox="1122 959 2080 1198" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① （略）</p> <p>② （略）</p> <p>③ （略）</p> <p>④ （略）</p> <p>⑤ （略）</p> </div> <p>■ 個体記録</p> <p>参考例</p> <p>（略）</p>



エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>■ ナイフ等の洗浄・消毒</p> <p><u>放血や解体時に、個体に直接接するナイフ、のこぎり、その他の機械器具について、作業中は1頭ごとに摂氏 83 度以上の温湯等を用いることにより洗浄・消毒することが必要です。</u></p> <p><u>特に剥皮の際には、表面の皮に接触したナイフは、作業ごとに洗浄・消毒し、終業後は、ナイフ全体を洗浄・消毒して十分乾燥しましょう。</u></p> <p><u>ナイフの柄やナイフと柄の接合部分は、微生物の栄養源となる脂肪片、血液、肉片などが付着しやすい箇所であるため、使用するナイフの柄は、合成樹脂製のものを用いましょう。</u></p> <p>その理由は、血液や肉片などが落ちやすく、水分を吸収しないので、微生物が増えにくく、衛生的にも優れているからです。</p>	<p><b>ナイフについて</b></p> <p>ナイフの柄やナイフと柄の接合部分は、微生物の栄養源となる脂肪片、血液、肉片などが付着しやすい箇所です。</p> <p><u>このため、作業中は少なくとも1頭ごとに洗浄・消毒します。特に剥皮の際には、表面の皮に接触した場合は、作業ごとに洗浄・消毒します。</u></p> <p><u>また、終業後は、洗浄・消毒して十分乾燥することが必要です。</u></p> <p><u>ナイフの材質や構造は、プラスチック製の柄付ナイフがよいとされています。</u></p> <p>その理由は、血液や肉片などが落ちやすく、水分を吸収しないので、微生物が増えにくく、衛生的にも優れているからです。</p>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>4. 食肉処理施設での処理</p> <p>■ 剥皮 (略)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>① 剥皮作業は獣毛等による汚染を防ぐため必要最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、最初の一刃を除き皮の内側から切開します。肉面が被毛により汚染しないよう、皮の表面がたえずと体から反転して離れるように行います。</p> <p>② (略)</p> <p>③ (略)</p> <p>④ 剥皮されたと体は、床、壁、設備などと接触しないようにします。剥皮の作業終了時には前掛け等を外し、帽子や作業着に付着した被毛等を十分に払い落としましょう。その際に、被毛や前掛け等が、と体に触れないよう十分に注意しましょう。</p> <p>⑤ 剥皮された部分が外皮等により汚染された場合、汚染部位をトリミングしましょう。</p> </div> <p>○ 吊り下げ方式による剥皮例とポイント ※吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備を設けることが望ましい (略)</p> <p>○ 参考例：ウインチによる剥皮 (略)</p>	<p>5. 処理施設での処理</p> <p>■ 剥皮 (略)</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>① 剥皮作業は最初の一刃を除き皮の内側から切開します。肉面が被毛により汚染しないよう、皮の表面がたえずと体から反転して離れるように行います。</p> <p>② (略)</p> <p>③ (略)</p> <p>④ 剥皮されたと体は、床、壁、設備などと接触しないようにします。</p> </div> <p>○ 吊り下げ方式による剥皮例とポイント (略)</p> <p>○ 参考例：ウインチによる剥皮 (略)</p>

新	旧
<p>■ 内臓摘出</p> <div data-bbox="91 201 1048 491" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② (略)</p> <p>③ (略)</p> <p>④ と体が消化管内容物により汚染された場合、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位をトリミングしましょう。</p> </div> <p>○ 内臓摘出時の汚染の原因と措置</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="188 560 539 719" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【汚染の原因】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 消化管内容物の流出による汚染</li> <li>◇ 膿瘍や腹膜炎など炎症産物による汚染</li> </ul> </div> <div data-bbox="602 560 947 719" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【措置】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 汚染部位をトリミング</li> <li>◇ 器具及び手指の洗浄・消毒</li> <li>◇ 設備の洗浄・消毒</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div data-bbox="248 791 528 1002" style="text-align: center;">  <p>直腸結さつ (ビニール袋を被せてしぼる)</p> </div> <div data-bbox="555 791 943 935" style="text-align: center;">  </div> <div data-bbox="624 946 869 1123" style="text-align: center;">  </div> </div> <p style="text-align: center; margin-top: 5px;">皮切りナイフと胸骨切断・背割用鋸</p>	<p>■ 内臓摘出</p> <div data-bbox="1133 201 2089 491" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② (略)</p> <p>③ (略)</p> <p>④ 内臓を食用に供する場合には、部位ごとに分類し、衛生的に処理します。</p> </div> <p>○ 内臓摘出時の汚染の原因と措置</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="1238 568 1585 759" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【汚染の原因】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 胃腸内容物の流出による汚染</li> <li>◇ 膿瘍や腹膜炎など炎症産物による汚染</li> </ul> </div> <div data-bbox="1648 568 1982 759" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>【措置】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 汚染部位の切除又は洗浄 (洗浄飛沫の散乱に注意)</li> <li>◇ 器具及び手指の洗浄・消毒</li> <li>◇ 設備の洗浄・消毒</li> </ul> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div data-bbox="1294 796 1594 1023" style="text-align: center;">  <p>直腸結さつ (ビニール袋を被せてしぼる)</p> </div> <div data-bbox="1628 796 1928 1023" style="text-align: center;">  <p>皮切りナイフと胸骨切断用鋸</p> </div> </div>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧																												
<p>■ エゾシカの異常確認</p> <p>安全で衛生的なエゾシカ肉は、健康なエゾシカから生産されます。                  エゾシカの健康状態は、外観、内臓、枝肉等の色、形、臭いなどの異常として表れます。                  捕獲時の状況を踏まえ、エゾシカの搬入時の状態や解体処理後の内臓、枝肉等について、一頭ごとに人の視覚や触覚等を用いて注意深く観察し、異常の有無を確認します。                  エゾシカの異常の確認ポイントは、次のとおりです。</p> <p>【搬入時の確認】</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">確認対象</th> <th>確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">と体又は生体</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 著しく痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤがあり、著しく脱毛していないか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><small>労働者の記録(5)を参照</small></td> <td>◆ 元気、歩様、拳動等に異常はないか <small>ほか</small></td> </tr> </tbody> </table> <p>【解体後の確認】</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">確認対象</th> <th>確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">内臓・枝肉共通</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常はないか。</li> </ul> <p><small>※なお、通常の処理では、心臓以外の臓器に切り目を入れたり、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため行わないこと。</small></p> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> <li>◆ 筋肉中に腫瘍はないか（腫瘍がある場合、全部廃棄）</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	確認対象	確認ポイント	と体又は生体	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 著しく痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤがあり、著しく脱毛していないか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul>	<small>労働者の記録(5)を参照</small>	◆ 元気、歩様、拳動等に異常はないか <small>ほか</small>	確認対象	確認ポイント	内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul>	内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常はないか。</li> </ul> <p><small>※なお、通常の処理では、心臓以外の臓器に切り目を入れたり、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため行わないこと。</small></p>	枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> <li>◆ 筋肉中に腫瘍はないか（腫瘍がある場合、全部廃棄）</li> </ul>	<p>■ エゾシカの異常確認</p> <p>安全で衛生的なエゾシカ肉は、健康なエゾシカから生産されます。                  エゾシカの健康状態は、外観、内臓、枝肉等の色、形、臭いなどの異常として表れます。                  エゾシカの搬入時の状態や解体処理後の内臓、枝肉等について、一頭ごとに人の視覚や触覚等を用いて注意深く観察し、異常の有無を確認します。                  エゾシカの異常の確認ポイントは、次のとおりです。</p> <p>【搬入時の確認】</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">確認対象</th> <th>確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">と体又は生体</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 極端に痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤはあるか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><small>搬入者から聞取</small></td> <td>◆ 元気、歩行、拳動等に異常はないか</td> </tr> </tbody> </table> <p>【解体後の確認】</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">確認対象</th> <th>確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">内臓・枝肉共通</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 血液の色や粘性に異常はないか</li> <li>◆ 表面、断面に白色点（斑）、変色部分等はないか</li> <li>◆ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか</li> <li>◆ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	確認対象	確認ポイント	と体又は生体	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 極端に痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤはあるか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul>	<small>搬入者から聞取</small>	◆ 元気、歩行、拳動等に異常はないか	確認対象	確認ポイント	内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul>	内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 血液の色や粘性に異常はないか</li> <li>◆ 表面、断面に白色点（斑）、変色部分等はないか</li> <li>◆ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか</li> <li>◆ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか</li> </ul>	枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> </ul>
確認対象	確認ポイント																												
と体又は生体	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 著しく痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤがあり、著しく脱毛していないか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul>																												
<small>労働者の記録(5)を参照</small>	◆ 元気、歩様、拳動等に異常はないか <small>ほか</small>																												
確認対象	確認ポイント																												
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul>																												
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常はないか。</li> </ul> <p><small>※なお、通常の処理では、心臓以外の臓器に切り目を入れたり、病変部の切開等は、微生物汚染を拡大する可能性があるため行わないこと。</small></p>																												
枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> <li>◆ 筋肉中に腫瘍はないか（腫瘍がある場合、全部廃棄）</li> </ul>																												
確認対象	確認ポイント																												
と体又は生体	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 極端に痩せていないか</li> <li>◆ 被毛にツヤはあるか</li> <li>◆ 下痢はしていないか</li> <li>◆ 創傷や出血、化膿しているところはないか</li> <li>◆ 腫れているところはないか</li> <li>◆ 鼻、口、肛門などから出血（黒赤色等）はないか</li> </ul>																												
<small>搬入者から聞取</small>	◆ 元気、歩行、拳動等に異常はないか																												
確認対象	確認ポイント																												
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 大きさ、色、形、固さ、臭いに異常はないか</li> <li>◆ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか</li> <li>◆ リンパ節は腫れていないか</li> </ul>																												
内臓 (心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 血液の色や粘性に異常はないか</li> <li>◆ 表面、断面に白色点（斑）、変色部分等はないか</li> <li>◆ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか</li> <li>◆ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか</li> </ul>																												
枝肉 (筋肉、骨、関節、リンパ節等)	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 筋肉、脂肪は水っぽくないか</li> <li>◆ 関節は腫れていないか</li> <li>◆ 筋肉中に寄生虫（白色点等）はいないか</li> </ul>																												

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><b>【確認結果に基づく措置】</b></p> <p>① (略)</p> <p>② 解体後の確認の結果、異常が認められた場合は、その状態や原因に応じて一部廃棄するなど、適切に措置します。</p> <p><b>【内臓および枝肉廃棄の判断基準】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉眼的異常が認められない場合も、微生物及び寄生虫の感染のおそれがあるため、可能な限り、内臓は廃棄することが望ましい。</li> <li>・内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全部廃棄とする。</li> <li>・リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等が認められた場合は、枝肉、内臓は全部廃棄とする。</li> <li>・筋肉内の腫瘍は、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であるので、筋肉を含め全部廃棄とする。</li> </ul> <p>※ なお、異常の原因が不明な場合は、厚生労働省作成のカラーアトラスでの確認や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、<u>食用として問題がないと判断できない場合は、食用に供してはいけません。</u></p> <p><b>【記録の作成・保管】</b></p> <p>確認結果及び措置内容を、<u>食肉処理作業の確認記録表</u>に記入し、<u>適切な期間</u>保存しておきます。</p> <p>■ <b>枝肉の取扱い及び製品化</b></p> <p><b>【枝肉のトリミングと洗浄】</b> (略)</p> <p>トリミングは、すべての汚染物などを除去し、製品の品質を高めるため、的確に行うことが必要です。枝肉に付着している血液凝塊、被毛等などの汚染部位は全て切除します。</p> <p>また、銃弾による組織の破壊部や出血部、土などによる汚染箇所などは完全に切除します。</p> <p>通常の食肉処理方法では、枝肉への微生物汚染を完全に防ぐことは困難であることから、洗浄は必要な作業です。<u>なお、洗浄飛沫によると体の汚染に注意しましょう。</u></p>	<p><b>【確認結果に基づく措置】</b></p> <p>① (略)</p> <p>② 解体後の確認の結果、異常が認められた場合は、その状態や原因に応じて一部廃棄するなど、適切に措置します。</p> <p>※ なお、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、<u>原因が判明しない場合は、食用に供しないようにします。</u></p> <p><b>【記録の作成・保管】</b></p> <p>確認結果及び措置内容を、確認記録表に記入し、<u>保管</u>しておきます。</p> <p>■ <b>枝肉取扱い及び製品化</b></p> <p><b>【枝肉のトリミングと洗浄】</b> (略)</p> <p>トリミングは、すべての汚染物などを除去し、製品の品質を高めるため、的確に行うことが必要です。枝肉に付着している血液凝塊、被毛等などの汚染部位は全て切除します。</p> <p>また、銃弾による組織の破壊部や出血部、土などによる汚染箇所などは完全に切除します。</p> <p>通常の食肉処理方法では、枝肉への微生物汚染を完全に防ぐことは困難であることから、洗浄は必要な作業です。</p>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><b>【冷蔵】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② (略)</p> <p>③ 冷蔵庫の適切な温度管理を行います。(保存基準：<u>摂氏10度以下</u>)</p> <p>④ (略)</p> </div> <p><b>【枝肉分割・細切】</b> (略)</p> <p><b>【製品検査・記録】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① 出荷製品(ブロック肉等) <u>及び施設の設備・器具等の細菌検査</u>(大腸菌群、一般生菌数)を最低年1回以上行います。 また、必要に応じて他の細菌検査も行います。</p> <p>② (略)</p> <p>③ <u>個体又は部位ごとに管理番号をつけるなどして、狩猟、運搬や処理の記録等と紐付けることができるようにし、問合せ等に対して個体記録を確認できるようにしておきます。</u></p> <p>④ (略)</p> </div> <p><b>【包装～出荷】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② 「<u>加熱加工用である</u>」旨表示します。</p> </div>	<p><b>【冷蔵】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② (略)</p> <p>③ 冷蔵庫の適切な温度管理を行います。(保存基準：<u>10℃以下</u>)</p> <p>④ (略)</p> </div> <p><b>【枝肉分割・細切】</b> (略)</p> <p><b>【製品検査・記録】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① 出荷製品(ブロック肉等)の細菌検査(大腸菌群、一般生菌数)を最低年1回以上行います。 また、必要に応じて他の細菌検査も行います。</p> <p>② (略)</p> <p>③ <u>受入れ時の記録等を保管し、問合せ等に対して個体記録を確認できるようにしておきます。</u></p> <p>④ (略)</p> </div> <p><b>【包装～出荷】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>① (略)</p> <p>② 「<u>生食をしない</u>」旨表示します。</p> </div>

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧																																																				
<p>5 施設・設備等の衛生管理</p> <p>安全で衛生的な食肉を生産する上で、食肉処理施設の施設・設備等の衛生管理は、衛生的な処理作業に必要不可欠な基礎的条件です。</p> <p>営業上、エゾシカのと殺・解体を行う場合にあっては、必要な施設設備を設置し、食肉処理業の営業許可を受けましょう。</p> <p><b>【食肉処理施設の構造設備等】</b> (略)</p> <p><b>【施設・設備等の衛生管理】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>施設・設備等の衛生管理については、<u>食品衛生法に基づき道が条例で定めている「管理運営基準」を遵守する必要があります。</u></p> </div> <p>○ 食肉処理施設では、次のことに十分注意して衛生管理を行います</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">衛 生 管 理 の 内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>① 施設周囲</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>② 施設・設備等</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>③ 出入口</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>④ 手洗設備</td> <td>十分な量の温湯が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。</td> </tr> <tr> <td>⑤ 洗浄設備</td> <td>十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯(摂氏83度以上)又は蒸気が供給できるようにします。</td> </tr> <tr> <td>⑥ 明るさ</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑦ 換気</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑧ ネズミ類・昆虫</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑨ 汚水処理施設</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑩ 廃棄物等</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑪ 便所</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>⑫ 清掃用具</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	衛 生 管 理 の 内 容	① 施設周囲	(略)	② 施設・設備等	(略)	③ 出入口	(略)	④ 手洗設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。	⑤ 洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯(摂氏83度以上)又は蒸気が供給できるようにします。	⑥ 明るさ	(略)	⑦ 換気	(略)	⑧ ネズミ類・昆虫	(略)	⑨ 汚水処理施設	(略)	⑩ 廃棄物等	(略)	⑪ 便所	(略)	⑫ 清掃用具	(略)	<p>6. 施設・設備等の衛生管理</p> <p>安全で衛生的な食肉を生産する上で、食肉処理施設の施設・設備等の衛生管理は、衛生的な処理作業を行う上で、必要不可欠な基礎的条件です。</p> <p><b>【食肉処理施設の構造設備等】</b> (略)</p> <p><b>【施設・設備等の衛生管理】</b></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>施設・設備等の衛生管理については、<u>道条例に基づく「管理運営基準」に具体的に定められています。</u></p> </div> <p>○ 食肉処理施設では、次のことに十分注意して衛生管理を行います</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">区 分</th> <th style="text-align: center;">衛 生 管 理 の 内 容</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(1) 施設周囲</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(2) 施設・設備等</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(3) 出入口</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(4) 手洗設備</td> <td>十分な量の微温湯(約40℃)が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。</td> </tr> <tr> <td>(5) 洗浄設備</td> <td>十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯又は蒸気が供給できるようにします。</td> </tr> <tr> <td>(6) 明るさ</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(7) 換気</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(8) ネズミ類・昆虫</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(9) 汚水処理施設</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(10) 廃棄物等</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(11) 便所</td> <td>(略)</td> </tr> <tr> <td>(12) 清掃用具</td> <td>(略)</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	衛 生 管 理 の 内 容	(1) 施設周囲	(略)	(2) 施設・設備等	(略)	(3) 出入口	(略)	(4) 手洗設備	十分な量の微温湯(約40℃)が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。	(5) 洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯又は蒸気が供給できるようにします。	(6) 明るさ	(略)	(7) 換気	(略)	(8) ネズミ類・昆虫	(略)	(9) 汚水処理施設	(略)	(10) 廃棄物等	(略)	(11) 便所	(略)	(12) 清掃用具	(略)
区 分	衛 生 管 理 の 内 容																																																				
① 施設周囲	(略)																																																				
② 施設・設備等	(略)																																																				
③ 出入口	(略)																																																				
④ 手洗設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。																																																				
⑤ 洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯(摂氏83度以上)又は蒸気が供給できるようにします。																																																				
⑥ 明るさ	(略)																																																				
⑦ 換気	(略)																																																				
⑧ ネズミ類・昆虫	(略)																																																				
⑨ 汚水処理施設	(略)																																																				
⑩ 廃棄物等	(略)																																																				
⑪ 便所	(略)																																																				
⑫ 清掃用具	(略)																																																				
区 分	衛 生 管 理 の 内 容																																																				
(1) 施設周囲	(略)																																																				
(2) 施設・設備等	(略)																																																				
(3) 出入口	(略)																																																				
(4) 手洗設備	十分な量の微温湯(約40℃)が供給できるようにします。  また、石鹸、ツメ用ブラシ、消毒液等を定期的に補充し、いつも使用できるようにします。																																																				
(5) 洗浄設備	十分な量の温湯が供給できるようにします。また、殺菌のための熱湯又は蒸気が供給できるようにします。																																																				
(6) 明るさ	(略)																																																				
(7) 換気	(略)																																																				
(8) ネズミ類・昆虫	(略)																																																				
(9) 汚水処理施設	(略)																																																				
(10) 廃棄物等	(略)																																																				
(11) 便所	(略)																																																				
(12) 清掃用具	(略)																																																				

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p>【始業前点検の実施】 (略)</p> <p>【作業中点検の実施】 (略)</p> <p>6 使用水の衛生管理 (略)</p> <p>7 食肉処理作業者の衛生管理 (略)</p> <p>8 自主衛生管理マニュアルの作成 (略)</p>	<p>【始業前点検の実施】 (略)</p> <p>【作業中点検の実施】 (略)</p> <p>7. 使用水の衛生管理 (略)</p> <p>8. 食肉処理作業者の衛生管理 (略)</p> <p>9. 自主衛生管理マニュアルの作成 (略)</p>



新	旧
<p><b>第5章 加工、調理、販売及び消費時の衛生管理</b></p> <p><b>1 加工、調理、販売時及び消費時の衛生管理</b></p> <p>食用に供されるエゾシカ肉の安全性を担保するためには、捕獲から処理の工程における衛生管理のみならず、食肉としての販売、消費に至るまで適切な衛生管理を実施する必要があります。</p> <p><b>【食用に供することが可能なエゾシカ肉】</b></p> <p>飲食店や食肉製品製造業者が仕入れるエゾシカ肉は、食肉処理業の許可施設で処理されたものを使用しなくてはなりません。</p> <p>また、仕入れ時には、食肉処理施設から捕獲及び処理の状況について情報を入手して原材料の安全性を確保するとともに、食肉の異常の有無を確認し、異常が見られた場合は、直ちに取扱を中止して廃棄し、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡しましょう。</p> <p><b>【加工、調理、販売時の注意事項】</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 仕入れたエゾシカ肉は食肉処理業の許可施設で処理されたものか確認します。</li> <li>② 捕獲及び処理状況の確認を行います。</li> <li>③ 仕入れたエゾシカ肉に添付されている記録を適切な期間保存します。</li> <li>④ 調理にあたっては十分な加熱をして提供します（中心温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の方法）。生食用での提供は行わない。</li> <li>⑤ 使用する器具機材は、処理終了ごとに洗浄、摂氏83度以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行います。</li> <li>⑥ エゾシカ肉は摂氏10度以下で保存します。 凍結し容器包装に入れられたものは、摂氏-15度以下で保存します。 また、家畜の食肉と区別して保管します。</li> <li>⑦ エゾシカ肉を販売する場合は、食肉の種類（エゾシカ）、加熱加工用である旨等の情報を明示して販売する必要があります。</li> </ol>	

エゾシカ衛生処理マニュアル 新旧対照表

新	旧
<p><u>【消費時（自家消費を含む）の注意事項】</u></p> <div data-bbox="85 229 1043 432" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>① <u>十分な加熱をして喫食すること（中心温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の方法）。生食しないこと。</u></p><p>② <u>まな板、包丁等使用する器具は、他の食材に使用するものと使い分けをします。また、処理終了ごとに洗淨・消毒し、衛生的に保管します。</u></p></div>	