

大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル

(第2版)



大分県生活環境部
(食品安全・衛生課)

平成22年4月

目 次

第1章	基本的事項	P 1
第1	目的	
第2	野生獣肉の課題	
第3	マニュアルの位置づけ	
第4	用語の定義	P 2
第2章	流通表示番号によるトレーサビリティの実施	P 3
第3章	野生獣肉の衛生管理	P 4
第1	狩猟（銃による捕獲）段階における衛生管理	
1	狩猟（銃による捕獲）	
2	衛生的な放血	
3	器具の衛生管理	
4	短時間の搬入	P 5
5	記録の作成・保管及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達	
第2	食肉処理施設における衛生管理	P 6
1	食肉処理施設の許可と施設基準	P 6
2	と体（銃による捕獲）受入	P 8
3	生体（箱わな等）受入	P 9
4	剥皮作業	P 11
5	内臓摘出作業	
6	解体後の確認	P 12
7	枝肉取扱い及び製品化	P 13
8	表示・出荷	P 14
9	記録の作成・保管	
10	食肉処理業の公衆衛生上講ずべき措置の基準	P 15
第3	食肉販売店における衛生管理	P 17
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	食肉販売業の公衆衛生上講ずべき措置の基準	P 19
3	食肉販売業の営業施設の基準	P 20
第4	飲食店における衛生管理	P 21
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	飲食店営業の公衆衛生上講ずべき措置の基準	
3	飲食店営業の営業施設の基準	P 23
第5	一般家庭における衛生管理	P 24
1	野生獣肉に関して特に注意すべき事項	
2	家庭でできる食中毒予防の6つのポイント	P 25
○様式1	野生獣肉流通管理票（狩猟時）	P 29
○様式2	野生獣肉流通管理票（食肉処理時）	P 30
○別紙1	シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒	P 31
○別紙2	「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」	P 32

第1章 基本的事項

第1 目的

大分県シシ肉・シカ肉衛生管理マニュアル（以下「マニュアル」という。）は、イノシシ及びニホンジカの肉（以下「野生獣肉」という。）を食肉として利用する場合の衛生的な取扱いを定め、よって野生獣肉に起因する衛生上の危害の発生を防止し、県民の健康保護を図ることを目的とします。

第2 野生獣肉の課題

- 1 イノシシ及びニホンジカは、「と畜場法」（昭和28年法律第114号）適用外のため、と畜場の使用ができません。そのため「食品衛生法」（昭和22年法律第233号）に基づき許可を取得した食肉処理業の施設で解体処理を行う必要があります。
- 2 イノシシ及びニホンジカについては、「と畜場法」で行われていると畜検査員（獣医師）による病気等の検査や食用に適さない肉・内臓等の廃棄などが行われませんので、狩猟・食肉処理の段階で、食用に適さない肉・内臓等の廃棄などを確実に行う必要があります。
- 3 イノシシ及びニホンジカは、山中で捕殺されること多いことから、解体処理するまでの衛生管理に十分配慮する必要があります。
- 4 食肉は、栄養価が高く、また水分も豊富なことから人畜共通感染症の原因となる微生物が増殖しやすいため、取扱いに十分気をつけなければなりません。

第3 マニュアルの位置づけ

マニュアルは、「食品衛生法」及び「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）に基づく衛生管理の他に「と畜場法」等を参考に衛生上措置すべき事項を規定しています。

第4用語の定義

- 1 生体搬入（せいたいはんによう）
生きている状態で、処理施設などに運び入れること。
- 2 スタンニング
と殺するために、動物を気絶させること。
- 3 と体
と殺された後、処理が行われる前の動物のこと。
- 4 枝肉（えだにく）
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。
- 5 放血（ほうけつ）
食肉とするため、動物から血を抜くこと。
- 6 剥皮（はくひ）
動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと。
- 7 トリミング
汚染部位や使わない部分を切除して、食用のための肉として整えること。



第2章 流通表示番号によるトレーサビリティの実施

野生獣肉の衛生管理は、①狩猟 ②搬入 ③食肉処理 ④保管 ⑤販売 ⑥調理 ⑦消費 に至る全ての段階での取組が必要であることから、流通表示番号(狩猟免許番号)の表示や記録の実施による個体ごとの管理を行います。

野生獣肉による健康被害が発生した場合は、表示や記録などに記載された流通表示番号(狩猟免許番号)に基づき、さかのぼり調査を行い、原因の究明を行い、被害の蔓延防止や再発防止を図ります。

また、流通表示番号の表示や記録を実施することにより、狩猟者や野生獣肉取扱者の自主管理意識の向上と、衛生管理の徹底を図ります。

狩猟者等の顔が分かる野生獣肉を供給することにより、消費者に「食の安全・安心」を提供します。



第3章 野生獣肉の衛生管理

第1 狩猟（銃による捕獲）段階における衛生管理

1 狩猟（銃による捕獲）

（1）狙撃距離

確実に仕留めることが出来る距離で撃つようにすること。

急所に当たらず手負いにすることは、野生獣を苦しめるため避ける必要があります。

また、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。

（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)

腹部に当たった場合、走り回ってから死ぬため、放血の悪い肉となってしまいます。

また、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ため、腹部の狙撃は避けること。

（3）手負い放置の禁止

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こと。

（4）異常個体や消化管損傷個体の搬入の禁止

消化管損傷個体、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉としての利用を避けるため、食肉処理施設への搬入を行わないこと。

2 衛生的な放血

捕獲後、極力短時間のうちに洗浄消毒したナイフで放血すること。

放血後は清潔なシートで放血部を覆い、微生物の汚染防止を図ること。

3 器具の衛生管理

放血に使用する器具（包丁、シートなど）は、あらかじめ洗浄・消毒したものを専用の衛生的な容器に保管すること。

4 短時間の搬入

捕獲、放血後は速やかに食肉処理施設へ搬入すること。

（できれば、1時間以内に搬入されることが望ましい。）

これによることができない場合には、冷蔵保管し搬入すること。

5 記録の作成・保管及び食肉処理業者への狩猟情報の伝達

狩猟時点の記録については、狩猟獣畜ごとに、「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」に必要事項を記録し、その写しを食肉処理業者に手渡すか又は記載事項を食肉処理業者へ伝票等により伝達すること。

また、記録については3年間保管すること。



第2 食肉処理施設における衛生管理

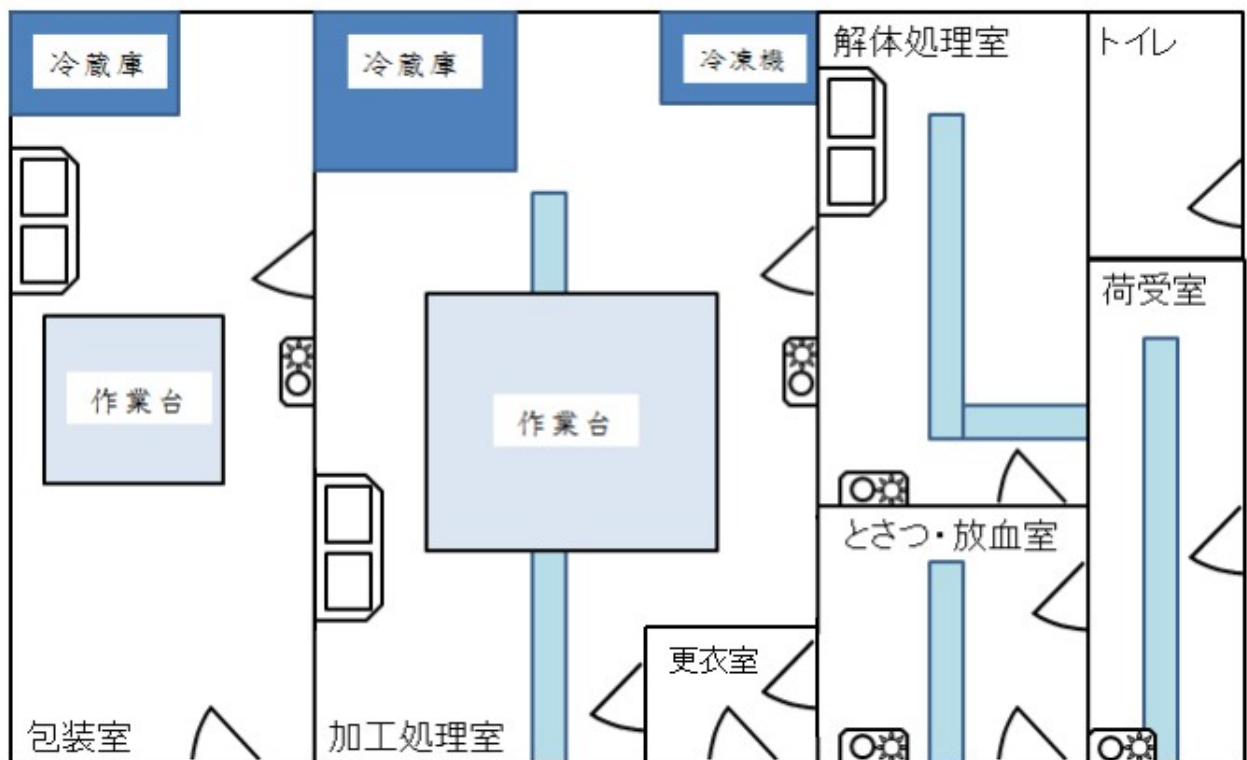
1 食肉処理施設の許可と施設基準

食用にする目的で鳥獣をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業を行うためには、鶏、あひる及び七面鳥にあってはいわゆる食鳥処理法で、牛、馬、豚、めん羊及び山羊にあってはと畜場法で、その手続きが定められて居ます。

イノシシやシカなど、上記以外の鳥獣について、同様の営業を行うためには、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」別表第2営業施設の基準を満たして、食品衛生法に基づく「食肉処理業」の許可を受ける必要があります。

上記基準中で特に食肉処理業の場合には、原則として荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室の4室が必要となりますが、これと同等の衛生レベルを保てる条件が整えば、不要な部屋を設けないこと、荷受室、とさつ放血室を屋外に設置すること、複数の部屋を統合することが可能な場合もあります。詳しくは最寄りの保健所へご相談ください。

食肉処理施設の例



注)

- ① 上記の例では、解体後の枝肉やブロック肉をより衛生的に細切やスライスするために、処理室を「解体処理室」と「加工処理室」を分けて設けています。
- ② 立地条件や衛生状態によっては「荷受室」と「とさつ放血室」を同一の部屋とすることや屋外に設置すること、また、既に十分な放血がなされた鳥獣のみを受入れる場合にはこれらの部屋を設けないこと等が認められる場合もあります。

【食肉処理業の施設の基準】

1 施設の構造等

- (1) 作業場は、間仕切りその他適当な方法により住居と区画されていること。
- (2) 従事者の数に応じた広さを有する更衣室を設け、作業場と区画すること。
- (3) 作業場は、計画製造量又は計画販売量に応じた広さを有し、原材料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。
- (4) 作業場は、屋根を有し、天井は清掃しやすい構造であること。
- (5) 作業場の内壁は、すき間がなく、かつ、床面から適当な高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。
- (6) 作業場の床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配を有し、清掃しやすい構造であり、かつ、排水溝を設けること。
- (7) 作業場の窓、出入口等外部への開口部には、合成樹脂製防虫網その他のねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けること。

2 食品取扱設備

- (1) 作業場には、原材料、器具、容器等を洗浄するための流水式洗浄設備並びに従事者専用の流水式手洗い設備及び手指消毒設備（以下「手洗い設備等」という。）を設けること。
- (2) 作業場には、計画製造量又は計画販売量に応じた数及び大きさの機械器具、容器等を備えること。
- (3) 製造、加工及び販売に用いる機械器具、容器等は、食品に直接接触する部分が、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。
- (4) 作業場には、必要に応じて、食品の冷蔵設備並びに食品、器具及び容器包装の殺菌設備を設け、その見やすい所に温度計又は自記温度計を備えること。

3 給水及び汚物処理

- (1) 水道水又は飲用に適する水を十分に供給することができる給水設備を設けること。
- (2) 便所は、作業場に衛生上支障のない適当な位置にあり、従事者及び客数に応じた十分な設備を設けること。また、手洗い設備等、防虫設備及び防ぞ設備を設けること。

4 食肉処理業の特別基準

- (1) 処理場には、荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室を設けること。
- (2) 処理場は、他の施設と遮断されており、処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所を別にすること。

2 と体（銃による捕獲）受入

（1）捕獲時の状況の把握

「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」の写し又は伝票等により、狩猟免状番号、狩猟者名、狩猟場所、狩猟日時、狩猟方法、着弾及び損傷の箇所、搬入時の状態、野生獣の種類、推定年齢、性別、重量等を確認すること。

捕獲者が捕獲した時からの状況を把握する必要があるため、捕獲者との連携が必要です。

（2）搬入時の確認

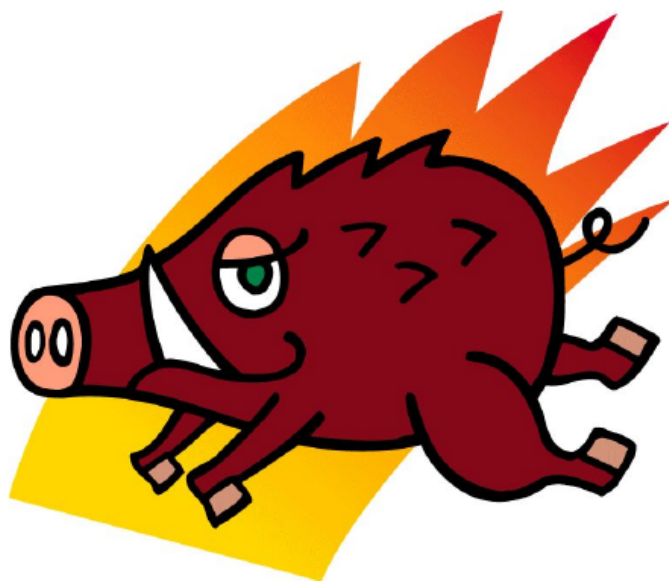
搬入時の確認の結果、消化管損傷個体、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉処理施設で受け入れをしないこと。

確認対象	確認ポイント
と体	① 消化管を損傷していないか ② 極端に痩せていないか ③ 被毛にツヤはあるか ④ 下痢はしていないか ⑤ 創傷や出血、化膿しているところはないか ⑥ 腫れているところはないか ⑦ 鼻、口、肛門などから出血（暗赤色等）はないか
搬入者から聞取	⑧ 狩猟時に、元気、歩行、挙動等に異常はなかったか



（3）と体の洗浄

土等で汚れていると体は、洗浄後乾燥すること。



3 生体（箱わな等）受入

（1）捕獲時の状況の把握

「様式1 野生獣肉流通管理票（狩猟時）」の写し又は伝票等により、狩猟免状番号、狩猟者名、狩猟場所、狩猟日時、狩猟方法、搬入時の状態、野生獣の種類、推定年齢、性別、重量等を確認すること。

捕獲者が捕獲した時からの状況を把握する必要があるため、捕獲者との連携が必要です。



（2）搬入時の確認等

ア 健康状態は、外観、毛づや、歩様、眼球等に現れます。

健康栄養状態や挙動などをよく観察し、体表に異常が認められる個体、極端な削瘦個体等は、食肉処理施設で受け入れをしないこと。

確認対象	確認ポイント
と 体	① 極端に痩せていないか ② 被毛にツヤはあるか ③ 下痢はしていないか 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（暗赤色等）はないか
搬入者から聞取	⑦ 歩行、挙動等に異常はないか



イ 輸送等ストレスに弱いのでなるべく暗くして取扱うなど細心の注意をはらう必要があります。

ウ 生体取扱作業と解体処理作業に用いる器具や作業衣は、必ず区別して専用のものを着用すること。

また、生体取扱室と解体処理室間の移動の際には、汚染を持ち込まないように、手指、作業靴、前掛けなどの洗浄・消毒を行うこと。

エ 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、生体で洗浄し、乾燥した後、次の処理を行うこと。

（3）追い込み作業

輸送によるストレス、不適切なけい留または追い込み作業によって、興奮状態になると肉質が低下する可能性があるため安静に保つ必要があります。

(4) スタンニング作業

- ア 不適切なスタンニングは、出血や骨折の原因となります。また、動物福祉の観点から可能な限り苦痛を与えない方法をとることが求められています。
- イ 仕上げ後の枝肉に出血や骨折が生じていないかを確認し、必要があれば適切なスタンニング方法に改善すること。
- ウ 電撃器(電圧電流の調整、使用時間、当てる部位)及びボルトガン(当てる部位など)の適切な使用をすること。

(5) 放血作業

- ア 興奮や狂騒状態におくと良好な放血が得られません。必要に応じて安静を保つこと。
- イ 作業は、心臓が十分に働いて放血が完全に行われるように、スタンニング後、速やかに血管以外の組織をできるだけ損傷しないように行うこと。
- ウ この作業は、筋肉中に微生物を侵入させることになるため、侵入菌を最小限にするような作業を心掛けることが大切です。
- エ 放血が適切に行われていることを確認するために、枝肉や内臓等の色調を観察し、必要があれば適切な放血方法に改善すること。
- オ 放血のためのナイフの刺入口はできるだけ小さくし、必要最小限にすること。
また、作業に使用するナイフは、少なくとも1頭ごとに83℃以上の温湯で消毒したものであること。



4 剥皮作業

- (1) 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、剥皮作業等の被毛との接触がある行程については、特に注意する必要があります。
- (2) 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うこと。
- (3) ある部分の剥皮を始めたなら、皮が反転するまで十分剥皮すること。
- (4) 作業者の手指は、剥皮されたと体部分への接触を最小限にすること。
- (5) 剥皮されたと体は、床、壁、設備などと接触しないようにすること。
- (6) 作業に使用するナイフは、汚染することにより83℃以上の温湯で消毒すること。



※その他、つり下げ方式による剥皮やウィンチによる剥皮などがあります。

【吊り下げ方法による剥皮の注意事項】

- ①皮の表面が肉面と接触しないよう剥皮
- ②十分反転するまで剥皮
- ③手指は肉面に触れない
- ④壁や設備等との接触を避ける

【ウィンチによる剥皮】

皮を床に固定してウィンチで後肢を引っ張る剥皮方法は、作業者の手が皮に接触しないので衛生的な方法です。

5 内臓摘出作業

- (1) 野生獣の消化管内には、健康な状態においても様々な微生物が住み着いています。これらの微生物によると体や枝肉等への汚染を防止するための作業方法に習熟することが必要です。
- (2) 内臓摘出に当たっては、消化管内容物による汚染を防ぐため、事前に食道や直腸を結さつすること。(直腸の結さつはビニール袋を被せてしばる。)

- (3) 消化管に傷をつけないよう内臓を摘出すること。
- (4) 内臓を食用に供する場合には、部位ごとに分類し、衛生的に処理すること。
- (5) 内臓を摘出する際に、胃腸内容物の流失による汚染や膿瘍や腹膜炎などの炎症産物による汚染があった場合は、洗浄飛沫の散乱に注意しながら、汚染部位の切除や洗浄を行うとともに、器具及び手指の洗浄・消毒、設備の洗浄・消毒を行うこと。
- (6) 作業に使用するナイフは、汚染するごとに83℃以上の温湯で消毒すること。

6 解体後の確認

解体後の確認を行い、異常が認められた場合は、その状況や原因に応じて、一部廃棄するなど、適切に措置すること。

なお、異常の原因が不明の場合は、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、原因が判明しない場合は、食用に供さないようにすること。

確認対象	確認ポイント
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> 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
内臓 心臓、肝臓、腎臓、肺 脾臓、リンパ節等	<ul style="list-style-type: none"> ① 血液の色や粘性に異常はないか ② 表面、断面に白色点(斑)、変色部分等はないか ③ 肝臓や肺等に寄生虫はいないか ④ 胸腔内、腹腔内に異常に液が溜まっていないか
枝肉 筋肉、骨、関節 リンパ節等	<ul style="list-style-type: none"> ① 筋肉変性、脂肪水腫はないか ② 関節は腫れていないか ③ 筋肉中に寄生虫(白色点等)はいないか



7 枝肉取扱い及び製品化

(1) 枝肉のトリミングと洗浄

ア 被毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などに特に注意してトリミングをすること。

イ 血液凝塊、被毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染をおこさないよう、周囲の組織ごと切除すること。

また、銃弾による組織の破壊部や出血部や土による汚染箇所も周囲の組織ごと完全に切除すること。

ウ 汚染の拡大を防ぐため、トリミング終了後、洗浄を十分行うこと。

(2) 冷蔵

ア 解体処理終了時は、まだ枝肉の温度は高く、表面が乾燥していないため、微生物の増殖に良好な条件を与えていることとなります。このため、解体処理終了後は、速やかに冷却し、微生物の増殖を抑えること。

イ 解体処理の開始から冷蔵までの時間を確認し、必要に応じて行程の改善を行うこと。

ウ 冷蔵庫の適切な温度管理を行うこと。(保存温度：10℃以下)

エ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行うこと。

(3) 枝肉分割・細切

二次汚染防止のため、設備・器具等の洗浄・消毒を確実にすること。

(4) 製品検査

出荷製品（ブロック肉等）の細菌検査（大腸菌群、一般細菌）を年に1回以上実施すること。また、必要に応じて、他の細菌等の検査を実施すること。

8 表示・出荷

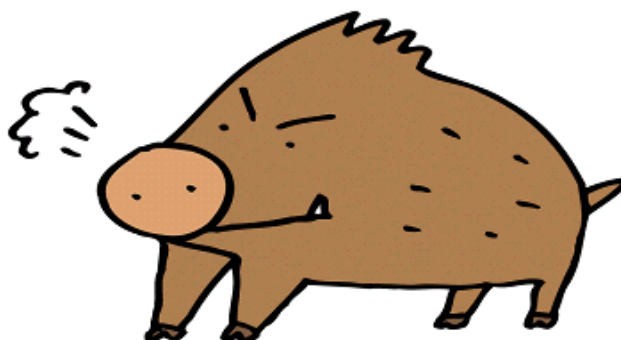
ア 表示は、「食品衛生法」や「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（通称：JAS法）などの適用を受けるので、表示に関係する法令に基づき、適切に行うこと。

イ 野生獣肉のトレーサビリティのため「流通表示番号」の表示をすること。

ウ 野生獣肉の生食による食中毒の発生防止のため「食肉は十分に加熱して食べましょう。」等の表示をすること。

【表示例】

大分県産イノシシ焼き肉用（肩、バラ）
大分安全安心食肉（株）県庁店
大分市大手町3丁目1-1
電話 097-536-1111
消費期限 09.3.31 加工年月日 09.3.29
保存方法 4℃以下
100g当たり 400円 正味量150g
価格 600円
流通表示番号 000000000
「食肉は十分に加熱して食べましょう。」



9 記録の作成・保管

食肉処理の記録については、狩猟獣畜ごとに、「様式2野生獣肉流通管理票（食肉処理時）」に必要事項を記録し、3年間保管すること。

10 食肉処理業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

食肉処理業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

（1）施設の管理

- ア 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。
- イ 作業場には、不必要な物品等を置かないようにすること。
- ウ 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。
- エ 定期的に、ねずみ及び昆虫の駆除作業を行うこと。
- オ 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- カ 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

（2）食品取扱設備等の管理保全

- ア 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- イ 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- ウ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

（3）給水及び汚物処理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- イ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- ウ 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- エ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

（4）食品等の取扱い

- ア 原材料及び製品は、冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- イ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

（5）従事者の衛生管理

- ア 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- イ 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- ウ 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、食肉に直接接触する業務に従事させないようにすること。
- エ 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗浄消毒をさせ

ること。

カ 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。

キ 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようにすること。

(6) 製品の衛生検査

加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

(7) 食品衛生責任者

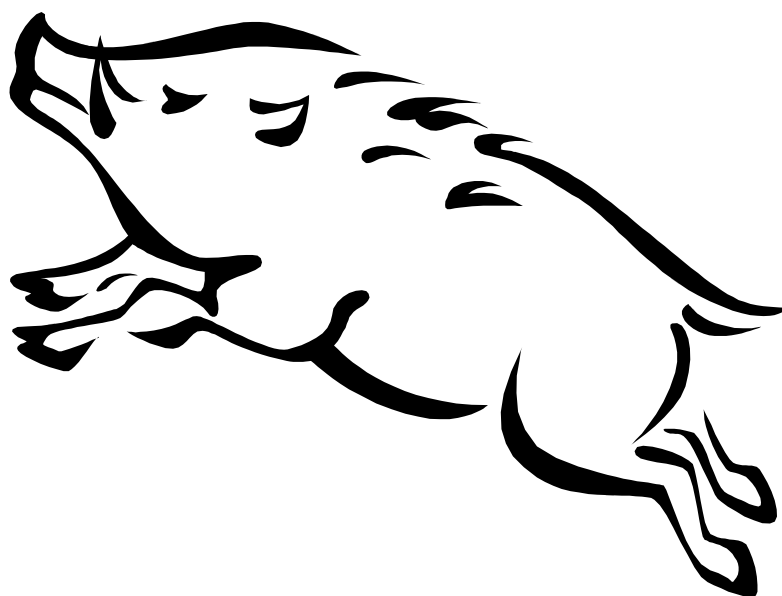
営業者は、食品の製造、加工、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

(8) 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

(9) 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。



第3 食肉販売店における衛生管理

1 野生獣肉に関して特に注意すべき事項

(1) 野生獣肉による食中毒の発生防止

別紙1「シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒」のとおり、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫（肺ジストマ）等に対する十分な注意が必要です。

(2) 野生獣肉の内臓肉の取扱

野生獣肉の内臓肉を取扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることが必要です。また、手指の洗浄・消毒を徹底すること。

(3) 器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する場合は、処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要です。

(4) 野生獣肉の保存方法

ア 冷蔵庫の適切な温度管理を行うこと。（保存基準：10℃以下）

イ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の食肉の保管と計画的な搬出を行うこと。

(5) 記録の作成・保管

表示・伝票等により、狩猟者免状番号等の受け入れ先の情報や販売先の情報内容を、記録・保管しておくこと。



(6) 表示・販売

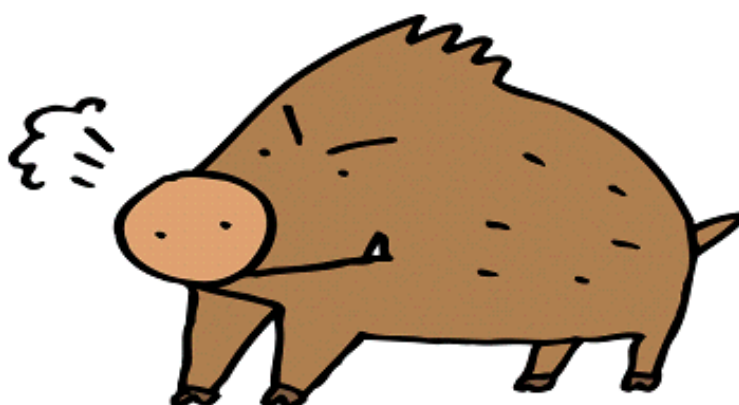
ア 表示は、「食品衛生法」や「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（通称：JAS法）などの適用を受けるので、表示に関係する法令に基づき、適切に行うこと。

イ 野生獣肉のトレーサビリティのため「流通表示番号」の表示をすること。

ウ 野生獣肉の生食による食中毒の発生防止のため「食肉は十分に加熱して食べましょう。」等の表示をすること。

【表示例】

大分県産イノシシ焼き肉用（肩、バラ）
大分安全安心食肉（株）県庁店
大分市大手町3丁目1-1
電話 097-536-1111
消費期限 09.3.31 加工年月日 09.3.29
保存方法 4℃以下
100g当たり 400円 正味量150g
価格 600円
流通表示番号 000000000
「食肉は十分に加熱して食べましょう。」



2 食肉販売業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

食肉販売業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

（1）施設の管理

- ア 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。
- イ 作業場には、不必要な物品等を置かないようにすること。
- ウ 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。
- エ 定期的に、ねずみ・昆虫の駆除作業を行うこと。
- オ 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- カ 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

（2）食品取扱設備等の管理保全

- ア 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- イ 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- ウ ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

（3）給水及び汚物処理

- ア 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- イ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検・清掃を行うこと。
- ウ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- エ 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- オ 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

（4）食品等の取扱い

- ア 原材料及び製品は、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- イ 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

（5）従事者の衛生管理

- ア 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- イ 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- ウ 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、食肉に直接接触する業務に従事

させないこと。

エ 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗浄消毒をさせること。

オ 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。

カ 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようにすること。

(6) 製品の衛生検査

加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

(7) 食品衛生責任者

営業者は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

(8) 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

(9) 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。

3 食肉販売業の営業施設の基準

食肉販売業の設備の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第2（別紙3）に定められています。

営業の許可を取得した時の施設の維持管理に努めてください。



第4 飲食店における衛生管理

1 野生獣肉に関して特に注意すべき事項

(1) 野生獣肉による食中毒の発生防止

別紙1「シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒」のとおり、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫（肺ジストマ）等に対する十分な注意が必要です。

お客様に提供する調理は、生で食べるものを避け、中心部の温度が75℃で1分間以上、十分加熱して提供すること。

(2) 野生獣肉の内臓肉を食用に供する場合の取扱

野生獣肉の内臓肉を取扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることが必要です。

(3) 器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する場合は、処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要です。

(4) 野生獣肉の保存方法

ア 冷蔵庫の適切な温度管理を行いましょう。（保存基準：10℃以下）

イ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な量の保管と計画的な搬出を行うこと。

(5) 記録の作成・保管

表示及び伝票等により、狩猟免状番号等の情報を、記録・保管しておくこと。

2 飲食店営業の公衆衛生上講ずべき措置の基準

飲食店営業の公衆衛生上講ずべき措置の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第1（別紙3）に定められていますが、次のことに十分注意して衛生管理を行ってください。

ア 施設の管理

(ア) 施設及びその周辺は、清掃を適切に行うこと。

(イ) 作業場には、不必要な物品等を置かないようにすること。

(ウ) 作業場内の採光又は照明、通風又は換気を十分にすること。

- (エ) 定期的に、ねずみ・昆虫の駆除作業を行うこと。
- (オ) 排水溝は、排水が良好に行われるように清掃すること。
- (カ) 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。

イ 食品取扱設備等の管理保全

- (ア) 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行うこと。
- (イ) 冷蔵庫の温度計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。
- (ウ) ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。

ウ 給水及び汚物処理

- (ア) 水道水以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査を行い、その結果を証する書類を1年間保存すること。
- (イ) 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検・清掃を行うこと。
- (ウ) 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。
- (エ) 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。
- (オ) 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。

エ 食品等の取扱い

- (ア) 原材料及び製品は、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。
- (イ) 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。

オ 従事者の衛生管理

- (ア) 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。
- (イ) 従事者に検便を定期的に受けさせること。
- (ウ) 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事させないようにすること。
- (エ) 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗浄消毒をさせること。
- (オ) 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。
- (カ) 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないようにすること。

カ 製品の衛生検査

- 加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。

キ 検食

旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に給食する場合にあっては、検食用の原材料及び調理済み食品1食分を、食事提供後2週間、-20℃以下で冷凍保存すること。

ク 食品衛生責任者

営業者は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。

ケ 衛生教育

営業者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。

コ 管理運営要領

施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。

3 飲食店営業の営業施設の基準

飲食店営業の設備の基準は、「食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例」（平成11年大分県条例第46号）別表第2（別紙3）に定められています。

営業の許可を取得した時の施設の維持管理に努めてください。



第5 一般家庭における衛生管理

1 野生獣肉に関して特に注意すべき事項

(1) 野生獣肉による食中毒の発生防止

別紙1「シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒」のとおり、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌（O157等）、E型肝炎ウイルス、肺吸虫（肺ジストマ）等に対する十分な注意が必要です。

野生獣肉は、生で食べるものを避け、中心部の温度が75℃で1分間以上、十分加熱しておいしく食べましょう。

(2) 野生獣肉の内臓肉の取扱い

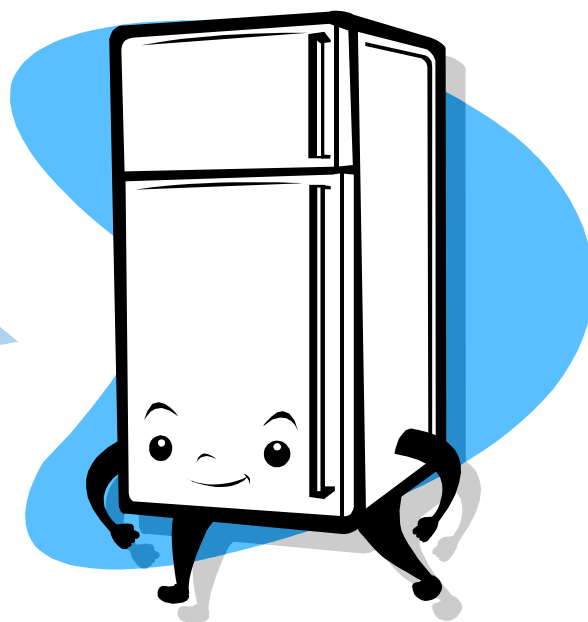
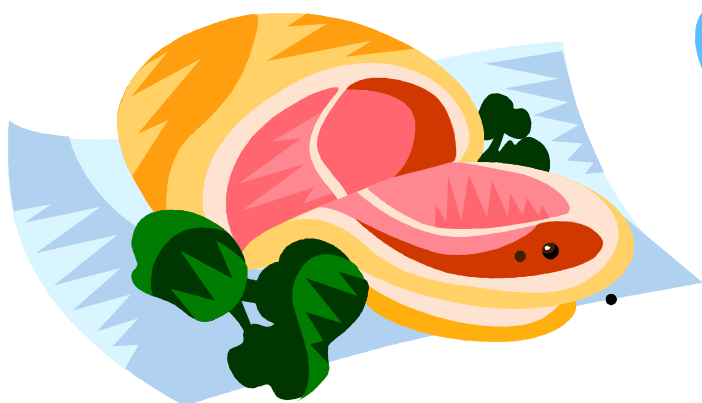
野生獣肉の内臓肉を取扱う場合は、まな板、包丁等使用する器具を使い分けることが必要です。

(3) 器具の衛生的な取扱

野生獣肉の処理に使用する器具は、処理終了ごとに洗浄、殺菌し、衛生的に保管することが必要です。

(4) 野生獣肉の保存方法

冷蔵庫で適切な温度管理を行いましょう。（保存基準：10℃以下）



2 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒は、レストランや旅館など、飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事にも発生する危険性がたくさん潜んでいますので、家庭での対策はとても大切です。食中毒は、一般的に気温が高くなる初夏から晩秋にかけて多発しています。次の6つのポイントに気をつけて、食中毒を防ぎましょう。

ポイント1：食品の購入

- 1 獣肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 2 表示のある食品は、消費期限などを確認し、購入しましょう。
- 3 購入した食品は、肉汁や魚などの水分がもれないようにビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰りましょう。
- 4 特に、生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は、買い物物の最後にし、購入したら寄り道せず、まっすぐ持ち帰るようにしましょう。

ポイント2：家庭での保存

- 1 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- 2 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。めやすは、7割程度です。
- 3 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は、-15℃以下に維持することがめやすです。温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。細菌の多くは、10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では増殖が停止しています。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使いきるようにしましょう。
- 4 獣肉や魚などは、ビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫の中の他の食品に肉汁などがかからないようにしましょう。
- 5 獣肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗いましょう。せっけんを使い洗った後、流水で十分に洗い流すことが大切です。簡単なことですが、細菌汚染を防ぐ良い方法です。

- 6 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意しましょう。また、直接床に置いたりしてはいけません。

ポイント3：下準備

- 1 台所を見渡してみましよう。ゴミは捨ててありますか？タオルやふきんは清潔なものと交換してありますか？せっけんは用意してありますか？調理台の上はかたづけして広く使えるようになっていませんか？もう一度、チェックをしましょう。
- 2 井戸水を使用している家庭では、水質に十分注意してください。
- 3 手を洗いましよう。
- 4 生の獣肉、魚、卵を取り扱った後には、また、手を洗いましよう。途中で動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつを交換したり、鼻をかんだりした後の手洗いも大切です。
- 5 獣肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べる物や調理の済んだ食品にかからないようにしましよう。
- 6 生の獣肉や魚を切った後、洗わずにその包丁やまな板で、果物や野菜など生で食べる食品や調理の終わった食品を切るとはやめましよう。洗ってから熱湯をかけたのち使うことが大切です。
包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて、使い分けるとさらに安全です。
- 7 ラップしてある野菜やカット野菜もよく洗いましよう。
- 8 冷凍食品など凍結している食品を調理台に放置したまま解凍するのはやめましよう。室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましよう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使います。
- 9 料理に使う分だけ解凍し、解凍が終わったらすぐ調理しましよう。解凍した食品をやっぱり使わないからといって、冷凍や解凍を繰り返すのは危険です。冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖したりする場合があります。
- 10 包丁、食器、まな板、ふきん、たわし、スポンジなどは、使った後すぐに、洗剤と流水でよく洗いましよう。ふきんのよごれがひどいときには、清潔なもの

と交換しましょう。漂白剤に一晩つけ込むと消毒効果があります。包丁、食器、まな板などは、洗った後、熱湯をかけたりすると消毒効果があります。たわしやスポンジは、煮沸すればなお確かです。

ポイント4：調理

- 1 調理を始める前にもう一度、台所を見渡してみましよう。下準備で台所がよごれていませんか？タオルやふきんは乾いて清潔なものと交換しましょう。そして、手を洗いましよう。
- 2 加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺すことができます。目安は、中心部の温度が75℃で1分間以上加熱することです。
- 3 料理を途中でやめてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします。途中でやめるようなときは、冷蔵庫に入れましよう。再び調理をするときは、十分に加熱しましよう。
- 4 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使い、調理時間に気を付け、熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。

ポイント5：食事

- 1 食卓につく前に手を洗いましよう。
- 2 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛りつけましよう。
- 3 温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましよう。目安は、温かい料理は65℃以上、冷やして食べる料理は10℃以下です。
- 4 調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置してはいけません。例えば、O157は室温でも15～20分で菌数が2倍に増えます。

ポイント6：残った食品

- 1 残った食品を扱う前にも手を洗いましよう。残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましよう。

- 2 残った食品は早く冷えるように浅い容器に小分けして保存しましょう。
- 3 時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう。
- 4 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。目安は75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- 5 ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

【食中毒予防の三原則】

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。

「6つのポイント」はこの三原則から成っています。これらのポイントをきちんと行い、家庭からの食中毒をなくしましょう。食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。

加 熱



殺 菌



様式 1

野生獣肉流通管理票（狩猟時）

（狩猟者控え）

狩猟免状番号	
狩猟者名（団体の場合代表者名）	
野生獣の種類	イノシシ シカ
性別	オス メス
推定年齢	約 才
狩猟方法	銃 箱わな その他（ ）
搬入時の状態	生体 と体 ・ 室温 冷蔵
狩猟場所	
狩猟日時	平成 年 月 日 時
重量	約 kg
着弾及び損傷の箇所	着弾箇所（ ） 損傷箇所（ ）
搬入する食肉処理施設名	
食肉処理施設までの搬入者	<input type="checkbox"/> 本人搬入 <input type="checkbox"/> 処理施設引取り <input type="checkbox"/> 他に委託（委託者名： ）
備考	
流通表示番号	

様式2

野生獣肉流通管理票（食肉処理時）

（処理業者控え）

狩猟免許番号	
狩猟者名（団体の場合代表者名）	
野生獣の種類	イノシシ シカ
性別	オス メス
推定年齢	約 才
狩猟方法	銃 箱わな その他（ ）
受入状態	生体 と体 ・ 室温 冷蔵
受入重量	約 kg
食肉処理者名	
食肉処理施設所在地	
受入日時	平成 年 月 日 時
食肉処理日時	平成 年 月 日 時
と体、解体後の確認	異常の内容：
販売先	（例） ロース： ひれ： バラ： モモ：
流通表示番号	

※この管理票は、個体ごとに作成すること。

別紙1 シシ肉・シカ肉によって発生する主な食中毒

病因物質	特徴・症状	原因食品
カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間：2～7日 ・症状：腹痛、下痢（水様便、血便）、発熱、頭痛 ・少量の菌でも発病することがある。 	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
サルモネラ	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間：8～48時間 ・症状：下痢（水様便、緑色便）、発熱（高熱になりやすい。） ・少量の菌でも発病することがある。 	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
腸管出血性大腸菌 （O157等）	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間：4～8日 ・症状：腹痛、下痢（水様便、血便）、発熱 ・溶血性尿毒症を併発し、重症化することがある。 ・少量の菌でも発病することがあり、人から人への二次感染を起こす。 	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
E型肝炎ウイルス	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間：2～9週間（平均6週間） ・症状：発熱、腹痛、黄疸、肝腫大、肝機能悪化 ・大半は安静により治癒するが、まれに劇症化し、死亡することがある。 	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ
肺吸虫（肺ジストマ） 症状 モクズガニ、サワガニに寄生している原虫をイノシシ等が食べ、さらに人に感染	<ul style="list-style-type: none"> ・潜伏期間：2～9週間（平均6週間） ・症状：胸部の痛み、せき、たん等の結核に似た症状 	生レバー 肉刺し ユッケ タタキ

- 1 シシ肉・シカ肉を生又は加熱不十分で食べた場合に感染します。
- 2 獣肉及び内臓等は、絶対に生で食べてはいけません。
- 3 ハンバーグ等のミンチ肉の料理は、中心部まで十分に加熱しましょう。
- 4 まな板、包丁等の調理器具の洗浄消毒、焼き肉の際に取り箸と食べる箸を別にするなどの注意が必要です。
- 5 人から人への感染にも十分な注意が必要です。

食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準 及び営業施設の基準を定める条例

平成十一年十二月二十四日
大分県条例第四十六号

食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例をここに公布する。

食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準 及び営業施設の基準を定める条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）第五十条第二項及び第五十一条の規定に基づき、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定めるものとする。

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項に規定する営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認めるときは、これらの基準の一部を適用しないことができる。

(営業施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する営業施設の基準は、別表第二のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認められた施設については、これらの基準の一部を適用しないことができる。

附則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

付則（平成十六年条例第二十四号）

この条例は、平成十六年四月一日から施行する。ただし、第一条から第三条まで及び別表第一の改正規定は、公布の日から施行する。

別表第一（第二条関係）

区 分	措 置 の 基 準
一 施設の管理	<p>一 施設及びその周辺は、清掃を適切に行い、衛生上支障のないように保持すること。</p> <p>二 製造場、加工場、調理場、処理場、保管場所、販売所等（以下「作業場」という。）には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の採光又は照明及び通風又は換気を十分にすること。</p> <p>四 作業場内においては、定期的に、ねずみ及び昆虫の駆除作業を行うこと。</p> <p>五 排水溝への固形物の流出を防ぎ、排水溝は、排水が良好に行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。</p> <p>六 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。</p>
二 食品取扱設備等の管理保全	<p>一 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じたものを使用すること。</p> <p>二 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>三 機械器具は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行い、適正に使用できるよう常に整備すること。</p> <p>四 温度計、圧力計、流量計等の計器は、定期的にその精度を点検すること。</p> <p>五 ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。</p>
三 給水及び汚物処理	<p>一 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）に規定する水道事業及び専用水道並びに大分県給水施設条例（昭和三十三年大分県条例第三十七号）に規定する給水施設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、定期的に水質検査（地方公共団体の機関、法第二十五条第一項又は第二十六条第一項から第三項まで及び水道法第二十条第三項ただし書に規定する者並びに建築物における衛生的環境の確保に関する法律（昭和四十五年法律第二十号）第十二条の二第一項第四号の事業に係る同項の登録を受けた者が行うものに限る。以下同じ。）を行い、その結果を証する書類を一年間保存すること。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合において、水質検査の結果飲用不適となったときは、直ちに施設の所在地を管轄する保健所長（以下「保健所長」という。）の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>三 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。</p> <p>四 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。</p> <p>五 廃棄物容器は、汚液及び悪臭が漏れないよう使用し、常に清潔にしておくこと。</p> <p>六 廃棄物は、衛生上支障がないように適正に処理すること。</p> <p>七 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。</p> <p>八 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。</p>

区分	措置の基準
四 食品等の取扱い	<p>一 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、必要に応じて点検状況を記録すること。</p> <p>二 添加物を使用する場合は、正確に計り、適正に使用すること。</p> <p>三 原材料及び製品は、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。</p> <p>四 冷蔵設備内では、相互汚染が生じないように区分して保存すること。</p>
五 従事者の衛生管理	<p>一 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。</p> <p>二 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</p> <p>三 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事させないこと。</p> <p>四 従事者又はその同居者が、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（平成十年法律第百十四号）に規定する一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者（同法第八条の規定により一類感染症の患者又は二類感染症の患者とみなされる疑似症患者又は無症状病原体保有者を含む。）であるとわかった場合は、当該従事者が病原体を保有していないことが判明するまで、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事させないこと。</p> <p>五 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用便後は、よく洗浄消毒をさせること。</p> <p>六 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。</p> <p>七 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないこと。</p>
六 製品の衛生検査	<p>製造し、又は加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。</p>
七 検食	<p>旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に給食する場合にあっては、検食用の原材料及び調理済み食品一食分を、食事提供後二週間、零下二十度以下で冷凍保存すること。</p>
八 食品衛生責任者	<p>営業者（法第四十八条の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。</p>
九 衛生教育	<p>営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を行うこと。</p>
十 管理運営要領	<p>一から九までに掲げる基準により、施設、食品の取扱い等に係る管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。</p>

別表第二（第三条関係）（抜粋）

区分	営業施設の基準
共通基準	<p>一 施設の構造等</p> <p>一 作業場は、間仕切りその他適当な方法により住居と区画されていること。</p> <p>二 従事者の数に応じた広さを有する更衣室を設け、作業場と区画すること。</p> <p>三 作業場は、計画製造量又は計画販売量に応じた広さを有し、原材料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。</p> <p>四 作業場は、屋根を有し、天井は清掃しやすい構造であること。</p> <p>五 作業場の内壁は、すき間がなく、かつ、床面から適当な高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>六 作業場の床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾配を有し、清掃しやすい構造であり、かつ、排水溝を設けること。</p> <p>七 作業場の窓、出入口等外部への開口部には、合成樹脂製防虫網その他のねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けること。</p>
	<p>二 食品取扱設備</p> <p>一 作業場には、原材料、器具、容器等を洗浄するための流水式洗浄設備並びに従事者専用の流水式手洗い設備及び手指消毒設備（以下「手洗い設備等」という。）を設けること。</p> <p>二 作業場には、計画製造量又は計画販売量に応じた数及び大きさの機械器具、容器等を備えること。</p> <p>三 製造、加工及び販売に用いる機械器具、容器等は、食品に直接接触する部分が、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。</p> <p>四 作業場には、必要に応じて、食品の冷蔵設備並びに食品、器具及び容器包装の殺菌設備を設け、その見やすい所に温度計又は自記温度計を備えること。</p>
	<p>三 給水及び汚物処理</p> <p>一 水道水又は飲用に適する水を十分に供給することができる給水設備を設けること。</p> <p>二 便所は、作業場に衛生上支障のない適当な位置にあり、従事者及び客数に応じた十分な設備を設けること。また、手洗い設備等、防虫設備及び防ぞ設備を設けること。</p>
業種別基準	<p>一 飲食店営業（食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する場合）</p> <p>一 調理場には、前処理室、調理室及び調合室を設けること。ただし、衛生上支障がないときは、調理室と調合室を兼ねることができる。</p> <p>二 前処理室は、食肉販売業の許可を受けた施設の調理場と兼ねることができる。</p>
	<p>六 食肉処理業</p> <p>一 処理場には、荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室を設けること。</p> <p>二 処理場は、他の施設と遮断されており、処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所を別にする事。</p>
	<p>七 食品の冷凍又は冷蔵業</p> <p>製造場には、荷受場、処理室及び冷凍予備室を設けること。</p>
	<p>十七 そうざい製造業</p> <p>製造場には、包装室を設けること。</p>