

# エゾシカ衛生処理マニュアル

平成18年10月

平成27年4月改訂

北 海 道

## はじめに

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

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

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

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

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

**北海道環境生活部**

**保健福祉部**

# 目 次

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

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

# 第1章 概 要

# 1 エゾシカ肉の衛生管理の概要

## ■ エゾシカ肉の衛生管理の基本的な考え方

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。

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。

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。）。

## ■ エゾシカ肉の衛生管理に係る留意事項

### ① 異常の有無の確認を励行すること

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。

### ② 記録を作成及び保存・伝達すること

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。

### ③ 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

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は廃棄しましょう。

### ④ 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

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。

### ⑤ 調理、消費時に十分な加熱を行うこと

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。**

### ⑥ 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

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。

## ■ エゾシカ肉の微生物汚染の原因

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。

### 【エゾシカ肉の微生物汚染の原因】

- ① 被毛、糞便、尿、消化管内容物等エゾシカに由来するもの
- ② 土壌等の環境に由来するもの
- ③ 狩猟者、処理作業者の手指、ゴム手袋等に由来するもの
- ④ 放血や食肉処理工程中使用される器具・設備等に由来するもの
- ⑤ 使用水や洗浄水等に由来するもの

**これらの汚染を最小限にすることが重要！**

## 2 用語説明

### このマニュアルに出てくる用語の解説

- \* スラッグ弾  
散弾銃で発射可能な散弾ではない一発弾
- \* クリーンキル  
銃弾を急所に当てて即死させること
- \* 止め刺し  
銃器などを使用してとどめを刺すこと
- \* 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
- \* スタニング  
と殺するために、動物を気絶させること
- \* と体  
と殺された後、処理が行われる前の動物のこと
- \* 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
- \* 放血（ほうけつ）  
食肉とするため、動物から血を抜くこと
- \* 剥皮（はくひ）  
動物の皮をナイフなどで剥（む）くこと
- \* 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

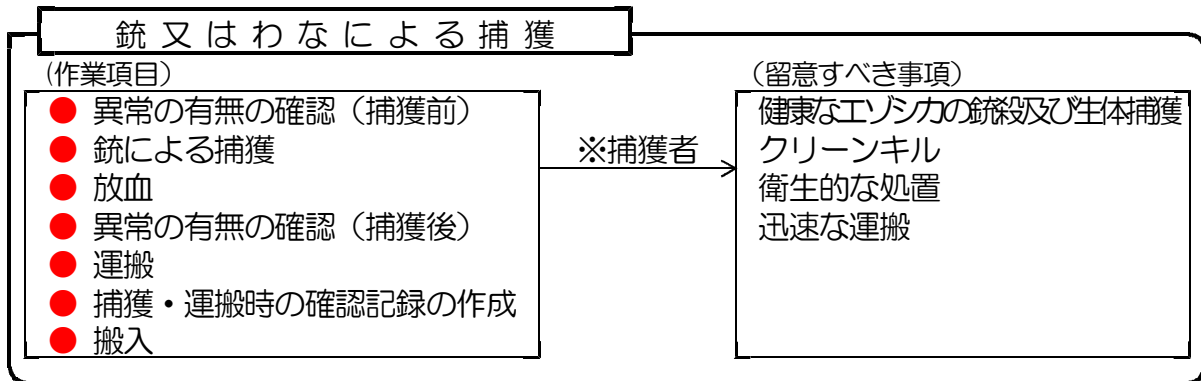


## 第2章

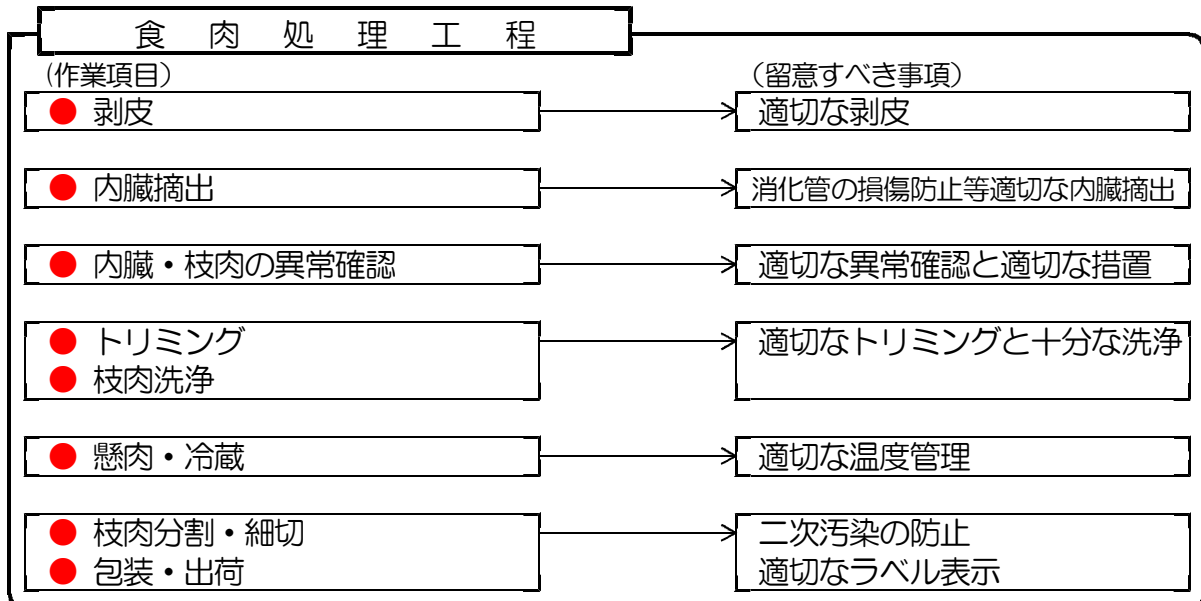
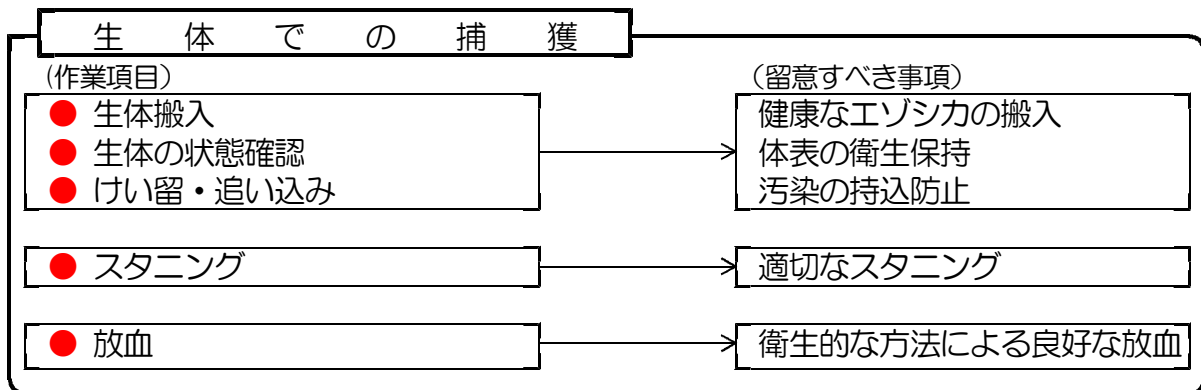
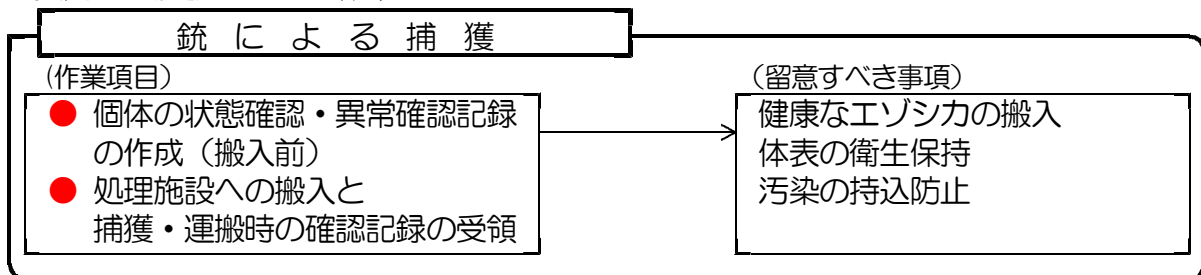
# 捕獲から消費までの 衛生管理フロー

# 捕獲から消費までの衛生管理フロー

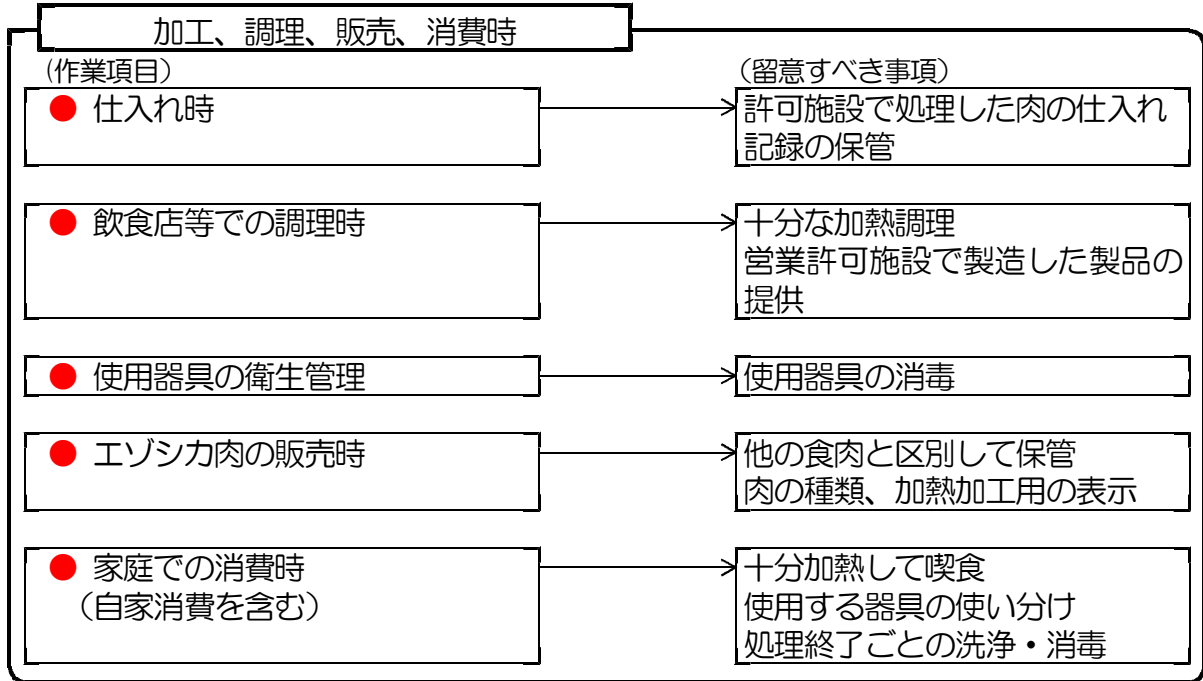
## ～捕獲・運搬に係る作業～



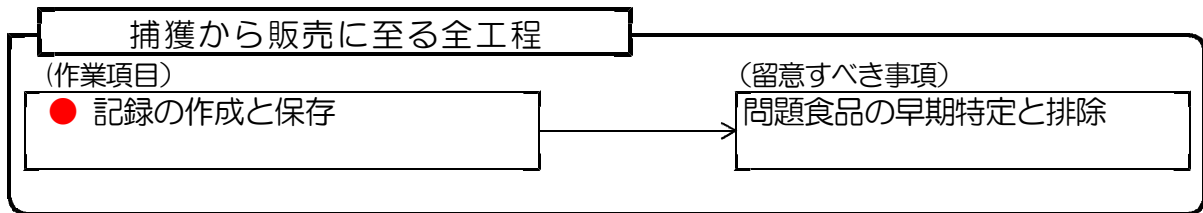
## ～食肉処理施設における作業～



～加工、調理、販売及び消費時における衛生管理～



□ 記録の作成及び保存





## 第3章

# 捕獲・運搬時の衛生管理

# 1 捕獲・運搬時の衛生管理の概要

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。

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。

## ■ 食品取扱者としての衛生管理

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接触れないようにします。

- ① 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
- ② 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

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。

## ■ 動物由来感染症対策

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の飛散することを防止しましょう。

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。

## ■ 異常の有無の確認と衛生的な放血

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。

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。

## ■ 屋外での内臓摘出の禁止と衛生的な運搬

捕獲した個体が環境微生物による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。

## 2 捕獲・運搬時の衛生管理のポイント

### ■ ポイント1・・・「体調管理」

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。

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。

### ■ ポイント2・・・「ライフル弾又はスラッグ弾による捕獲」

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。

### ■ ポイント3・・・「腹部に着弾した個体は食用に供しない」

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ため、食用に供してはいけません。

### ■ ポイント4・・・「異常のあるエゾシカは食用に供しない」

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。

### ■ ポイント5・・・「衛生的な放血」

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。

### ■ ポイント6・・・「屋外での内臓摘出の禁止」

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。）。

## ■ ポイント7・・・「衛生的な搬送」

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。

## ■ ポイント8・・・「記録の作成」

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。

# 3 捕獲・運搬時の取扱い

## ■ 捕獲時の取扱い

### 【銃による捕獲】

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。

### 【わなによる捕獲】

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。

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。



## 【捕獲時の状況の記録】

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。

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。

## 【食用に供してはならない外見及び挙動の異常】

捕獲しようとするエゾシカや捕獲後のエゾシカに次の異常が一つでも認められた場合は、食用に供してはいけません。

また、既に死亡しているエゾシカは食用に供してはいけません。

### 食用に供してはならない外見及び挙動の異常

- ◆ 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
- ◆ 神経症状を疑うなどの挙動に異常があるもの
- ◆ 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）を呈するもの
- ◆ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
- ◆ 脱毛が著しいもの
- ◆ 痩せている度合いが著しいもの
- ◆ 大きな外傷が見られるもの
- ◆ 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
- ◆ 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
- ◆ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
- ◆ その他、外見上明らかな異常が見られるもの

## 【屋外での放血】

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- ⑧ 胸部を撃った個体にあっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出します。
- 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。
- 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。

## ■ 運搬時の取扱い

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。

### 記録作成の項目

- ◆ 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）
- ◆ 狩猟者の健康状態
- ◆ 狩猟した日時、場所、天候等
- ◆ 狩猟方法
- ◆ 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
- ◆ 損傷の有無や部位
- ◆ 「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
- ◆ 推定年齢、性別及び推定体重
- ◆ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無等
- ◆ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
- ◆ 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

### 狩猟者の注意事項～参考

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。
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。）。
3. **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。
4. 捕獲後、**極力短時間のうちに放血**する。

## 第4章

# 食肉処理施設における衛生管理

# 1 食肉処理施設の衛生管理の概要

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。

また、と畜場などで実施している処理を参考に、十分な衛生管理を行いましょ。衛生管理は、大きく分けて次の5つを確実に行わなければいけません。

## ■ 狩猟者における衛生管理の確認

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。

## ■ 解体前後の異常の有無の確認と記録

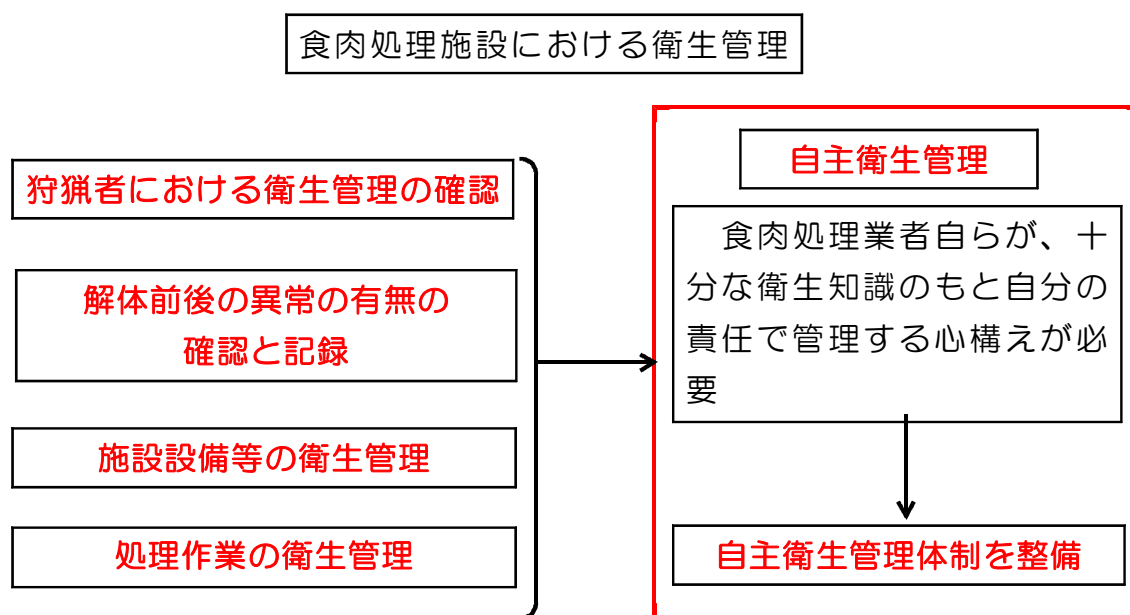
狩猟者の記録を踏まえて、食肉処理業者は、受け入れ前に1頭ごとに健康状態や体表の汚染等を、解体後に内臓や筋肉の状態を確認し、受入れの可否や食用の適・不適を判断することが必要です。

## ■ 施設設備等の衛生管理

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。

## ■ 処理作業の衛生管理

処理作業の各工程ごとにおける衛生管理が必要です。



## ■ 自主衛生管理

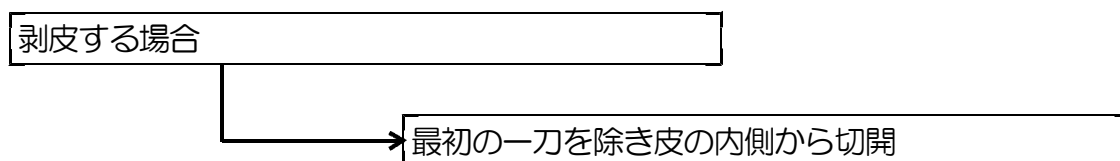
安全で衛生的なエゾシカ肉を消費者に提供するためには、食肉処理業者自らが十分な衛生知識をもって、「製品の安全性と衛生は自分の責任で管理する」という積極的な心構えで、適切な衛生管理をすることが必要です。

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。

## 2 エゾシカ肉処理における衛生管理のポイント

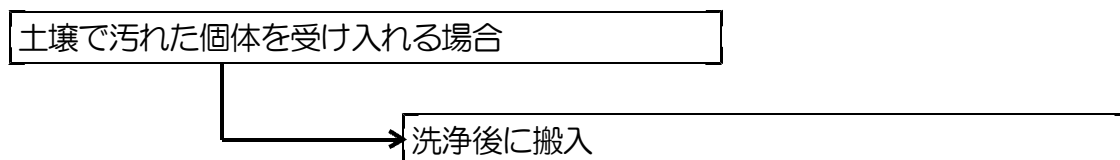
### ■ ポイント1・・・「被毛」

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。



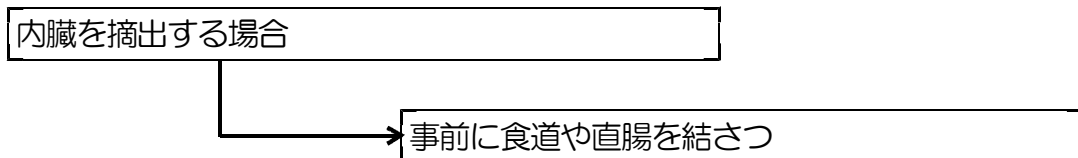
### ■ ポイント2・・・「土壌等をつけない」

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。



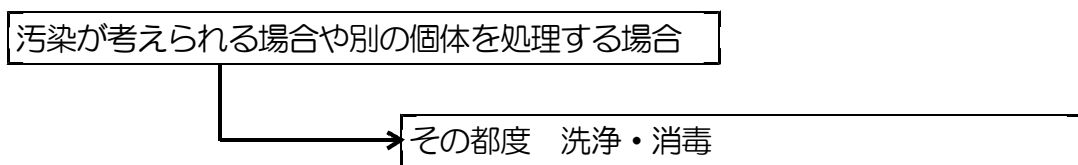
### ■ ポイント3・・・「消化管内容物」

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。



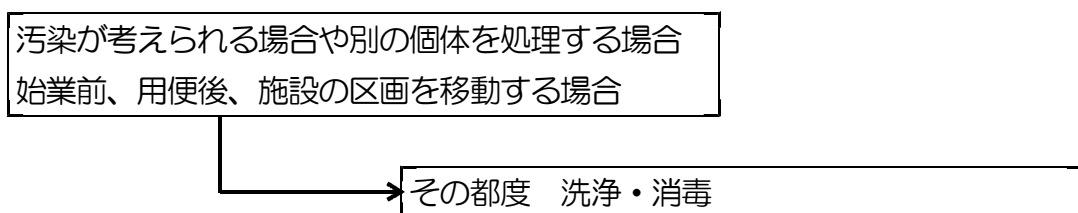
### ■ ポイント4・・・「ナイフなど器具等」

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。



### ■ ポイント5・・・「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。





## ■ ポイント6・・・「床や壁に接触させない」

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。

剥皮後の個体が床や壁に接触した場合

→ 洗浄・消毒もしくはトリミング

### HACCPに基づく衛生管理

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。

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。

HACCP（ハサップ）とは・・・

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。

### 3 食肉処理施設での受入れ

#### ■ 野生個体（と体）の受入れ

##### 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「3 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。

##### 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。

##### 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。

##### 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。

## ■ 生体の受入れ

### 【生体搬入】

- 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。  
(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)
- ② エゾシカは輸送等ストレスに弱いので細心の注意をはらう必要があることから、なるべく暗くして取り扱います。
- ③ 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でします。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**を行います。
- ④ エゾシカの被毛から肉への汚染を防ぐため、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。

### 【けい留、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、エゾシカが過度の興奮状態になると肉質が低下する可能性があるので安静に保つ必要があります。

また、**生体取扱室の汚染が、解体処理室に持ち込まれないようにすることが必要**です。

### 【スタニング】

- ① 不適切なスタニングは、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。
- ② 仕上げ後の枝肉に骨折や出血が生じていないかを確認し、必要があれば適切なスタニング方法に改善します。
- ③ 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）の適切な使用を行います。

## 【放血】

- ① 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います。
- ② 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。
- ③ 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します。
- ④ 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**にします。
- ⑤ エゾシカを興奮や狂騒状態に置くと良好な放血が得られません。必要に応じて安静を図ることや追い込み方法の改善をします。
- ⑥ 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。

## ■ ナイフ等の洗浄・消毒

放血や解体時に、個体に直接接触する**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。

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。

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。

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。

## 4 食肉処理施設での処理

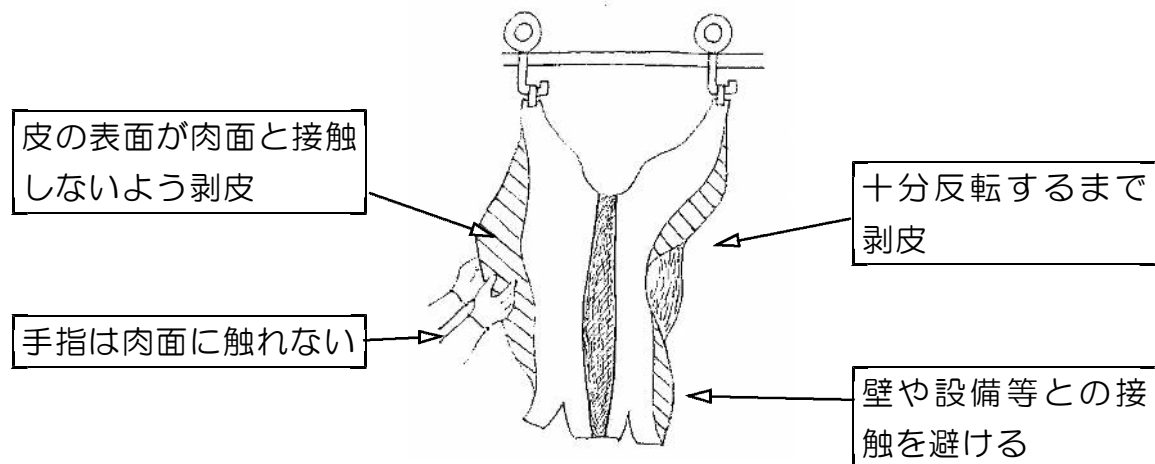
### ■ 剥皮

一番のポイントは、被毛を枝肉に接触させないことです。

- 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、最初の一刀を除き**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。
- ② ある部分の剥皮を始めたら、皮が反転するまで十分に剥皮します。
- ③ 作業者の**手指**は、剥皮された**と体部分への接触を最小限**にします。
- 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。
- ⑤ 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。
- ⑥ 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。

### ○ 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



### ○ 参考例：ウインチによる剥皮

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

## ■ 内臓摘出

- ① エゾシカの**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ついています**。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**します。
- ③ **消化管に傷をつけない**よう内臓を摘出します。
- 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。

## ○ 内臓摘出時の汚染の原因と措置

### 【汚染の原因】

- ◇ 消化管内容物の流出による汚染
- ◇ 膿瘍や腹膜炎など炎症産物による汚染

### 【措置】

- ◇ 汚染部位をトリミング
- ◇ 器具及び手指の洗浄・消毒
- ◇ 設備の洗浄・消毒



直腸結さつ  
(ビニール袋を被せてしばる)



皮切りナイフと胸骨切断・背割用鋸

## ■ エゾシカの異常確認

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。

### 【搬入時の確認】

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>
狩猟者等の記録を受理	◆ 元気、歩様、拳動等に異常はないか ほか

### 【解体後の確認】

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>※なお、通常処理では、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。</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>

## 【確認結果に基づく措置】

- ① 搬入時の確認の結果、異常が認められた場合は、搬入しないようにします。
- 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。

### 【内臓および枝肉廃棄の判断基準】

- ・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。
- ・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。
- ・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。
- ・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。

※ 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、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。

## 【記録の作成・保管】

確認結果及び措置内容を、食肉処理作業の確認記録表に記入し、適切な期間保存しておきます。



## ■ 枝肉の取扱い及び製品化

### 【枝肉のトリミングと洗浄】

- ① 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を特に注意して行います。
- ② 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します。  
また、着弾箇所周辺も周囲の組織ごと切除します。
- ③ 汚染の拡大を防ぐため、トリミングは必ず洗浄前に行います。

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。

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。

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。なお、洗浄飛沫によると体の汚染に注意しましょう。

### 【冷蔵】

- ① 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ます。
- ② 解体処理の開始から冷蔵までの所要時間を確認し、必要に応じて工程の改善を行います。
- ③ 冷蔵庫の適切な温度管理を行います。（保存基準：摂氏10度以下）
- ④ 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います。

### 【枝肉分割・細切】

- ① 二次汚染防止のため、**設備・器具等の洗浄・消毒**を確実に行います。

### 【製品検査・記録】

- ① 出荷製品（ブロック肉等）及び施設の設備・器具等の細菌検査（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。
- ② 各処理作業の日付、作業者氏名等を記録し、点検記録表に記入し、保管します。
- ③ 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。
- ④ 製品の出荷の記録を保管し、問題が発生した場合、迅速に対応できるようにしておきます。

### 【包装～出荷】

- ① 適切なラベル表示を行います。
- ② 「**加熱加工用である**」旨表示します。

## 5 施設・設備等の衛生管理

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。

**営業上、エソシカのと殺・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。

### 【食肉処理施設の構造設備等】

食肉処理施設は、衛生上支障ない場所に設置します。

処理頭数や採用する処理方法などの処理計画に見合うように施設・設備をレイアウトします。

また、施設内においては、作業区分等に応じて、壁などにより適切に区画するとともに、効率的に作業を行えるように設備等を配置します。

これらについては、食品衛生法に基づき道が条例で定めている「施設基準」を遵守する必要があります。

### 【施設・設備等の衛生管理】

施設・設備等の衛生管理については、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。

### ○ 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

区 分	衛 生 管 理 の 内 容
① 施設周囲	施設の周囲は、定期的に清掃し、その環境をいつも清潔に保ちます。
② 施設・設備等	施設・設備等は、必要に応じて補修等を行い、施設・設備等の区分に応じて定期的に清掃します。 分解可能な器具等は、分解して清掃します。
③ 出入口	施設の出入口は、必要な時以外は閉じておきます（自動開閉式が望ましい）。
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、 <b>殺菌のための熱湯(摂氏83度以上)又は蒸気</b> が供給できるようにします。
⑥ 明るさ	汚物等が容易に見分けられ、食肉や内臓が変色してみえることがないように、光源、色、位置などを工夫します。
⑦ 換気	過度の熱や蒸気、結露を防止するため、適切な換気ができるようにします。
⑧ ネズミ類・昆虫類の防除	ネズミ類・昆虫類その他の有害動物の侵入防止と定期的な駆除を実施します。
⑨ 汚水処理施設	【排水溝】 詰まらないよういつも点検し、定期的に清掃します。 【汚水処理施設】 処理施設からの汚水は有機性汚水なので、食肉処理工程での汚濁負荷を少なくするとともに、適切な前処理と生物処理法等を組み合わせる汚水処理を行います。
⑩ 廃棄物等	食用不適となった臓器や筋肉、不可食物その他廃棄物によって、と体や枝肉が汚染されないよう、専用の廃棄物容器に収納し、適切に処理します。
⑪ 便所	1日1回以上清掃し、定期的に消毒します。
⑫ 清掃用具	使用後は、その都度洗浄し、乾燥させます。保管は専用の場所とします。

### 【始業前点検の実施】

毎日の始業前に施設・設備等の清掃状況やネズミ類・昆虫類の侵入がないかを点検します。

### 【作業中点検の実施】

作業中も施設・設備等の衛生管理が適切に行われているかを点検します。

## 6 使用水の衛生管理

水は、私たちの生活になくてはならないものです。食肉処理においても衛生的で良質な水が必要です。

### 【給水設備の衛生管理】

#### ① 使用水の確認

水道直結式であるか、水道水を受水槽に貯めたものであるか、井戸水等かを確認し、種類に応じた衛生確保を図ります。

#### ② 滅菌装置又はろ過装置の管理

井戸水等によって給水している場合は、残留塩素の検査によって滅菌装置が正常に作動していることを確認します。

ろ過装置を使用している場合は、目詰まりや微生物の繁殖が起こらないよう、ろ過部分を点検・交換します。

#### ③ 受水槽等の清掃

受水槽等を設置している場合は、年に1回以上は点検・清掃します。

#### ④ 給水設備

必要な位置に十分な数を設置します。

### ○ 給水方式に応じた水質検査を定期的実施します

給水方式	毎日	年に1回以上
水道直結式	色・濁り・におい・味	
水道水を受水槽に貯めたもの	色・濁り・におい・味・異物・残留塩素	専門的な検査
井戸水等		理化学検査・細菌検査

※ 専門的な検査の項目は、給水方式によって違います。給水方式を確認してから依頼検査をしましょう。なお、検査成績書は、1年間保存しておきます。

## 7 食肉処理作業者の衛生管理

作業者の**健康状態**や**手指**、**作業衣**、**作業靴等の清潔度**は、**食肉の安全や衛生を左右する重要な要因**です。

このため作業者は、常に、**安全で衛生的な食肉を消費者に提供するという認識**を持って衛生的な作業をしなければなりません。

また、身体に異常がある場合は作業に従事してはいけません。

### 【健康診断の実施】

年に1回以上は健康診断を受け、自分の健康状態を把握し、特に結核や赤痢などの伝染病にかかっていないことを確認します。検便も随時実施します。

### 【始業前点検の実施】

**始業前に次の事項を点検します。**

- ① 作業専用の作業衣、帽子、ゴム手袋、作業靴などを着用していること。
- ② 髪は帽子からはみだしていないこと。
- ③ 下痢や風邪で体調をくずしていないこと。
- ④ 手指などに化膿性疾患や伝染性皮肤病がないこと。
- ⑤ ツメは短く切ってあり、マニキュアなど塗っていないこと。
- ⑥ 時計や指輪などは着用していないこと。
- ⑦ 正しい手の洗い方をしていること。

### 【作業中点検の実施】

**次の事項を点検し、衛生的な作業を確実にしているかを確認します。**

- ① 1頭処理するごとに、手指、前掛けなどを洗浄・消毒していること。
- ② 作業衣、作業靴、帽子などを清潔に保っていること。
- ③ 適切なときに正しい手洗いをしていること。

## 8 自主衛生管理マニュアルの作成

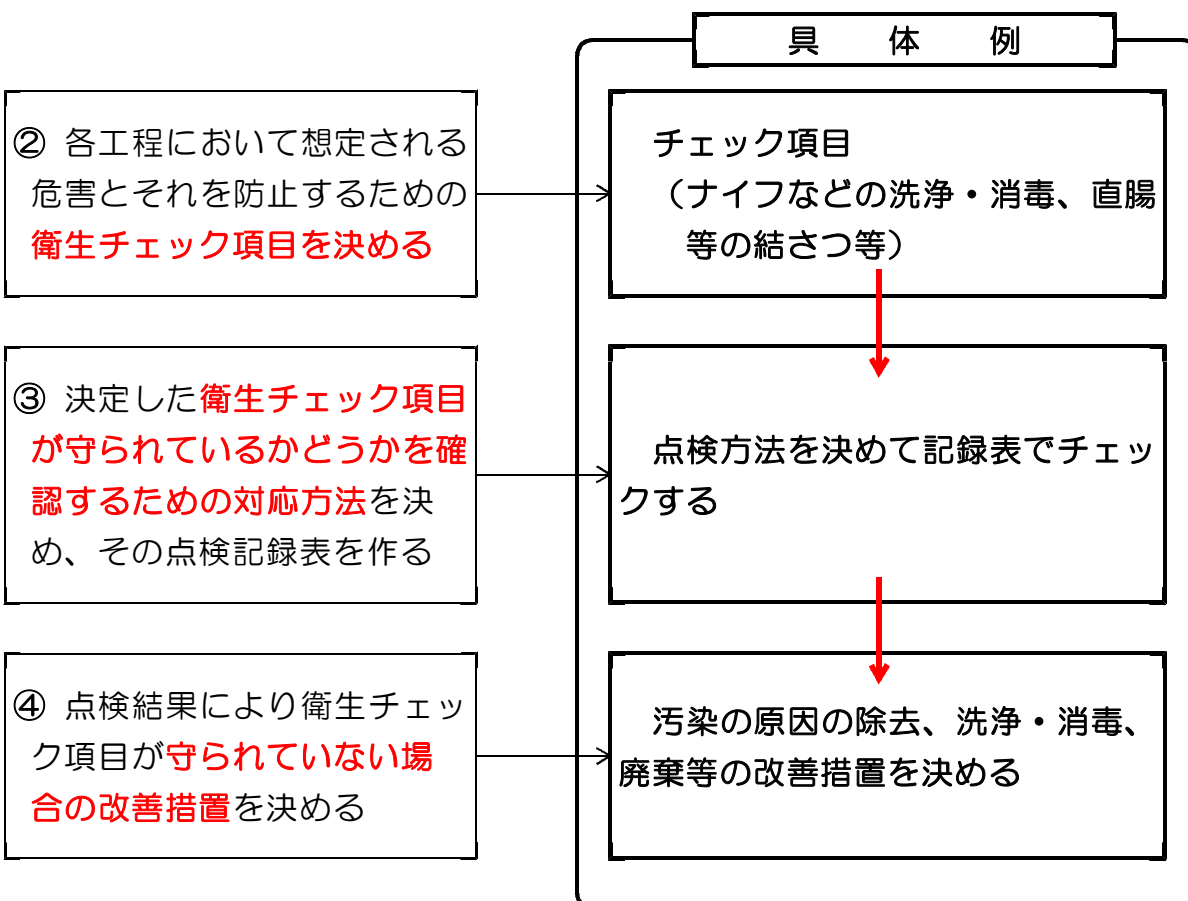
実際に、それぞれの処理場における衛生管理を行っていくためには、各処理場の処理工程や設備・機械の設置状況に応じた**自主衛生管理マニュアルを作成**し、その**活用を図っていくことが必要**です。

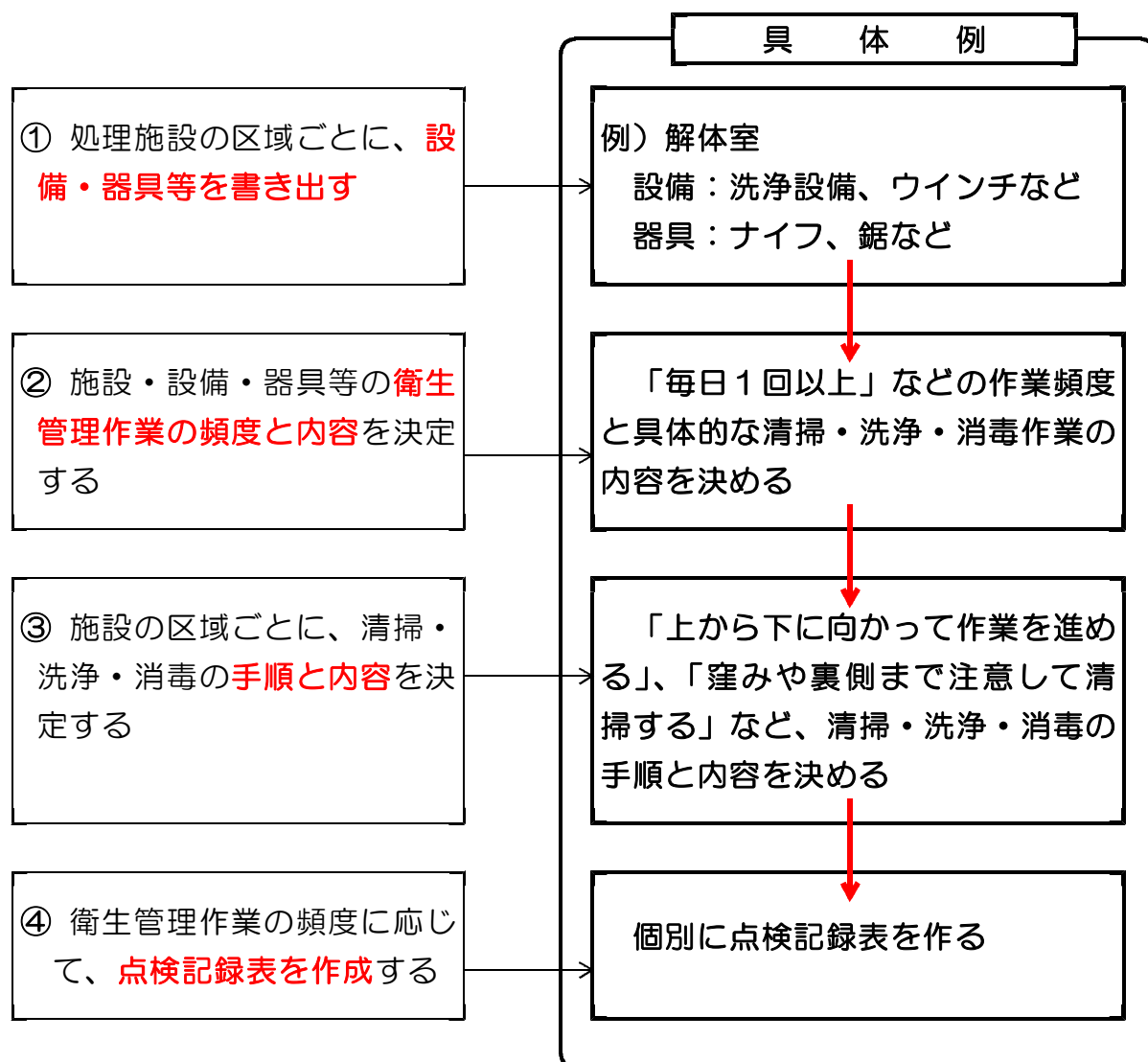
### ◆ 作成手順 ◆

#### ■ 処理作業の衛生管理マニュアル

① 処理工程の流れ図（フローチャート）を作る

参考例 （処理作業モデル参照）





**【作成にあたっての注意点】**

- 各工程の衛生チェック項目を決定する際には、処理施設の細菌検査等を行って汚染状況を把握し、その結果をもとに決めることが望まれます。
- 現在の衛生管理状況等を考慮して、例えば、洗浄・消毒の徹底等、**実現可能な目標基準を決め、目標をひとつずつ達成することに段階的に目標基準を引き上げていく**ことが有効です。



# 第5章

## 加工、調理、販売 及び消費時の衛生管理

# 1 加工、調理、販売時及び消費時の衛生管理

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。

## 【食用に供することが可能なエゾシカ肉】

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。

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。

## 【加工、調理、販売時の注意事項】

- 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。
- ② 捕獲及び処理状況の確認を行います。
- 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。
- 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。**
- 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。
- 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。
- 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**することが必要です。

【消費時（自家消費を含む）の注意事項】

- ① 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。
- ② 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、処理終了ごとに洗浄・消毒し、衛生的に保管します。



# エゾシカ肉処理作業の 衛生管理モデル



# 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	不適時の対応	想定される危害
狩 猟 時		◇捕獲前の状況確認	捕獲時の記録	<b>次の様な異常はないか</b> ◇元気・歩様・挙動異常	◆異常があったものは食用に供さない	病原菌による汚染
	◇捕獲後の状況確認 ◇屋外で放血を行う場合は、「放血」の項を参照			<b>次の様な異常はないか</b> ◇奇形・腫瘤 ◇多数の外部寄生虫 ◇著しい脱毛や削瘦 ◇大きな外傷 ◇皮下に多数の膿瘍 ◇口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水疱やびらん、潰瘍の有無 ◇下痢など		
運 搬 時	◇搬入予定時刻等の伝達 ◇捕獲個体を1頭ずつシートで覆う ◇運搬に使用する車両等の荷台洗浄（使用の前後）		運搬に係る記録	<b>個体の相互接触や、血液による周囲の汚染はないか</b>	◆運搬に係る時間、方法が不適切なものは搬入しない	病原菌による汚染
	◇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		捕獲時の記録	<b>次の様な異常はないか</b> ◇奇形・腫瘤 ◇多数の外部寄生虫 ◇著しい脱毛や削瘦 ◇大きな外傷 ◇皮下に多数の膿瘍 ◇口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水疱	◆異常のあるものは搬入しない	病原菌による汚染
	◇捕獲時の状況記録 (氏名、場所、日時、)	◇飼育時の状況記録 (病気等特別な事項)				

搬入時	年齢、雌雄、着弾位置等)		やびらん、潰瘍の有無 ◇下痢など			
			<b>消化管の損傷はないか</b>	◆ 損傷のあるものは搬入しない	<b>消化管内容物による汚染</b>	
			<b>運搬途中での汚染はないか</b>	◆ 洗浄する ◆ 極端にひどいものは搬入しない	<b>解体室への汚染の持ち込み 体表からの汚染</b>	
	※内臓摘出済み個体の搬入は、一次処理車または他の食肉処理施設で処理したものに限定		<b>対象外の内臓摘出個体でないか</b>	◆ 不適個体は搬入しない	<b>腹腔及び切断面の汚染</b>	
スタニング		◇電撃、ボルトガン	骨折など生じた場合は方法改善			
解体準備	◇消毒済み作業衣の着用			<b>消毒済みの作業衣を着用しているか</b>	◆ 適切な作業着の着用 <b>衣類からの汚染</b>	
放血	<b>搬入時放血不十分</b> ↓ 両耳後方の動静脈の切断及び後肢付け根の外腸骨動脈の切断により放血を促進  ※捕獲現場では、両耳後方の動静脈切断が一般的  ※ナイフの刺入口は必要最小限にする	<b>スタニング後</b> ↓ 直ちに、頸の付け根よりナイフを刺入して頸動脈の切断	放血の状況で肉質が大きく変化するため重要な工程	<b>作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか</b>	◆ 洗浄・消毒されていない場合は、洗浄・消毒する	<b>手指、器具からの汚染</b>
				<b>作業者の手指、前掛けなどは、1頭ごと洗浄されているか</b>	◆ 洗浄されていない場合 洗浄する	
				<b>放血は良好に行われているか</b>	◆ 放血状態が悪い場合は、その原因を調査し改善する	<b>放血不良による肉質への影響</b>



<p><b>内臓摘出後移送 (ある場合のみ)</b></p>	<p><b>一次処理車利用</b></p> <p>↓</p> <p>内臓摘出をしたと体どうし及び被毛と肉が接触しないように移送</p>	<p><b>他の施設で処理</b></p> <p>↓</p> <p>内臓摘出後皮付きと体として、一次処理車と同様に移送</p>	<p>内臓摘出作業については後述に基づき実施</p>	<p><b>剥皮された枝肉と、剥皮前や一部剥皮のと体、床、壁、設備などが接触していないか</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆と体や施設、設備の間隔をとり、接触させないようにする</li> <li>◆と体を一頭ずつビニールなどにより隔離する</li> </ul>	<p><b>剥皮部分と未剥皮部分、あるいは皮遊離端、設備などの接触による汚染</b></p>
<p><b>剥皮</b></p> <p>工程全体の注意事項</p>	<p>◇剥皮は最初の一刀を除き皮の内側から切開する</p> <p>◇ある部分の剥皮を始めたら、皮が反転するまで十分に剥皮する。その際、皮の表面がと体から反転して離れるように行う</p>	<p>U字型のナイフなど工夫された器具があるので検討する</p>	<p><b>皮の内側から切開しているか</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆内側からの切開を徹底する</li> </ul>	<p><b>被毛汚染の枝肉への拡大</b></p>	
	<p>◇作業者の手指は、剥皮されたと体部分に接触しないようにする</p>		<p><b>被毛が剥皮面に触れていないか</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆方法の改善</li> <li>◆トリミング</li> </ul>		
	<p>◇剥皮された枝肉は、剥皮前や一部剥皮のと体、床、壁、設備などへの接触を避ける</p>		<p><b>作業者の手指がと体の剥皮部分に必要以上に触れていないか</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆不必要な接触がある場合は作業内容を検討し、接触頻度を少なくする</li> </ul>	<p><b>剥皮部分と未剥皮部分、あるいは皮遊離端、設備などの接触による汚染</b></p>	
	<p>後肢足根骨（飛節下部）の部位で皮を輪切りにした後内側を正中線まで切開</p> <p>↓</p> <p>雄はペニスと睾丸、雌は乳房を除去</p> <p>↓</p> <p>肛門周囲に円形にナイフを入れた後、会陰部から下顎部間で正中線に沿って皮を切開</p> <p>↓</p>		<p><b>ナイフなどの器具は1頭ごとに消毒されているか</b></p> <p><b>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</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆洗浄、消毒する</li> </ul>	<p><b>手指、器具からの汚染</b></p>	
			<p><b>剥皮台、剥皮場所の床は1頭ごとに洗浄され</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆毛や皮、脂肪、肉片などの残存がある場合</li> </ul>	<p><b>剥皮用設備からの汚染防止</b></p>	

	<p>前肢は手根骨の部分で、皮を輪切りにした後内側を正中線まで切開</p> <p>↓</p> <p>剥皮は後肢から行い、なるべくナイフを使わずに、皮を下に引っ張りながら、手で皮をはがしてゆく 皮のはがれないところではナイフを使い、セーターを脱ぐような形で丸剥ぎ</p> <p>↓</p> <p>尾は尾根部の関節から皮とともに切断</p> <p>↓</p> <p>頭の付け根まで剥皮した後、第一頸椎で頭部を切断 後肢は飛節下部の足根骨の部位で、前肢は手根骨の部位で肢端を切断</p>		<p>ているか</p> <p><b>と体の剥皮部分が設備類と接触していないか</b></p> <p><b>頭部、肢端、皮などがと体に接触していないか</b></p>	<p>は洗浄の方法を検討し、改善を図る</p> <p>◆専用容器に収納する</p>	<p><b>剥皮後の皮及び解体残滓物による汚染防止</b></p>
<p><b>内 臓 摘 出</b></p>	<p>肛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>↓</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>↓</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>↓</p> <p>ノコ等を用いて胸骨を切開</p> <p>↓</p> <p>腹腔に手を入れて横隔膜を切開して</p>	<p>肛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</p>	<p><b>作業者のナイフは1頭毎に洗浄・消毒されているか</b></p> <p><b>作業者の手指、前掛けなどは、1頭毎に洗浄されているか</b></p> <p><b>消化管を損傷していないか</b></p> <p><b>消化管内容物に汚染された枝肉及び設備は適</b></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</p>	<p><b>手指、器具からの汚染</b></p> <p><b>消化管内容物による汚染</b></p>

	<p>腹腔と胸腔の臓器を引き出す          ※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          ※腸管を傷つけないように注意</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>体腔内の血液その他の汚れを十分に水洗する</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <p>取り出した内臓を個体ごとに容器に入れる</p>	<p>検討</p>	<p><b>切に洗浄（消毒）されているか</b></p>	<p>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><b>膿瘍や腹膜炎はないか</b></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><b>炎症産物による汚染</b></p>
			<p><b>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</b></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収容するなど、衛生的に取り扱う</p>	<p><b>内臓諸臓器の汚染</b></p>
			<p><b>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</b></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><b>病原菌による汚染</b></p>
			<p><b>廃棄する内臓は適切に処理されているか</b></p>	<p>◆摘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><b>廃棄内臓による汚染</b></p>
<p><b>トリミング</b></p>	<p>◇<b>汚染部位、着弾部位、残毛の切除整形周囲の組織ごと切除</b></p> <p>★ <b>必ず洗浄前に実施</b></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>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><b>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</b></p>	<p>◆洗浄、消毒する</p>	<p><b>手指、器具からの汚染</b></p>
			<p><b>ナイフなどの器具は1頭ごとに洗浄、消毒されているか</b></p>	<p>◆洗浄、消毒する          ◆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>	

	※十分な明るさのもとで行う		<b>枝肉の汚染部位は適切に切除されているか</b>	◆適切に切除する	<b>汚染拡大</b>
<b>洗 浄</b>	◇水による洗浄 ◇順番は上から下に洗い流していく	水圧を高くする	<b>洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか</b>	◆残存が見られる場合は、トリミングや洗浄方法の検討を行い十分に除去されるような措置をとる ◆枝肉に毛などが付着する原因を調査し、付着しないよう、処理方法やナイフの使い方を改善する	<b>洗浄不十分による汚染残存</b>
			<b>洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないかを確認する</b>	◆飛沫による汚染がある場合は枝肉を遠ざけるか、飛沫の散乱を防ぐように改善する	<b>洗浄飛沫による汚染の拡大防止</b>
<b>内臓枝肉の状態確認</b>	◇目視、触診等により異常の有無を確認する		<b>次の様な異常はないか【共通事項】</b> ◇大きさ、色、形、固さ、臭いの異常 ◇出血、膿瘍、結節や腫瘍 ◇リンパ節の腫れ <b>【内臓】</b> ◇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	◆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  <b>◆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</b>	<b>病原菌による汚染</b>

※症例の写真を保管し、

			<p><b>【枝肉】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇筋肉や脂肪の水っぽさ</li> <li>◇関節の腫れ</li> <li>◇筋肉の色、臭いの異常</li> <li>◇筋肉中の寄生虫（白色点等）</li> <li>◇筋肉内の腫瘤</li> </ul>	集積することにより症例の共有化を図る	
<b>懸肉</b>	◇個体識別が可能なように荷札などで一頭ごとにラベルをつける		<b>懸肉時間は適切か</b>	◆懸肉時間が適切でない場合は、他の解体処理作業とのバランスをとるなど、枝肉の水切りと放冷が効果的に行われるようにする	<b>懸肉時間の異常による微生物の増殖や肉質への影響</b>
<b>枝肉冷蔵</b>	◇解体処理後速やかに冷却 ◇温度の確認を行う	保存基準は 10℃以下	<b>冷蔵庫の温度は適切か</b>	◆冷蔵庫の温度を調べ、適切な温度管理が行われるようにする	<b>冷蔵庫の温度異常による微生物の増殖</b>
		冷蔵庫の広さに見合った適切な数の枝肉保管	<b>保管する枝肉の数は、冷蔵庫の広さや冷却能力に見合っているか</b>	◆適切に保管できる枝肉の上限量をあらかじめ決め、その数を厳守する	
			<b>と殺してから枝肉冷蔵までの時間は適切か</b>	◆所要時間が必要以上に長い場合は、作業手順を改善したり、処理数を調整する	<b>枝肉冷却遅延の品質への影響</b>
	◇必要に応じて熟成		<b>温度、湿度は適切か</b>	◆温度や湿度を調整する ◆適切でない温度や湿度	<b>微生物の増殖</b>

				度で保管された枝肉は安全性を確認する	
枝肉分割・細切			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
			保管する冷蔵庫の出入り口や壁、その他の設備との接触がないか	◆接触しないよう枝肉の移動方法を改善するとともに、ラインの変更も検討する	設備などの接触による汚染
			出血や組織の破損など弾丸の残留を疑う所見はないか	◆弾痕周辺を確認し確実に除去する	弾丸の混入
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			冷蔵庫・冷凍庫の温度は適切か	◆適切な温度管理が行われるようにする ◆適切でない温度で保管された製品は安全性を確認する	冷蔵庫・冷凍庫温度異常による微生物の増殖

記 録	◇各工程の記録作成 ◇個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	<b>管理基準を逸脱して製造・出荷された記録はないか</b>	◆管理基準を逸脱した製品の特定と回収	<b>管理基準の逸脱による違反食品等の発生</b>
			<b>狩猟・運搬及び処理の記録が保管され、紐付けることができるか</b>	◆管理番号の付与と記録の保管を徹底する。	<b>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。</b>





# 施設・設備等の衛生管理モデル



# 施設・設備等の衛生管理モデル

## ■ 衛生管理作業の頻度と内容 ■

区域	区分	項目	衛生管理作業の頻度					衛生管理作業の内容
			随時	日	週	月	年	
解体	施設	床・排水溝		○				<ul style="list-style-type: none"> <li>● 血液・脂肪・肉片・汚物が付着・蓄積しやすいので、毎日1回以上、スコップなどで取り除き、ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● 床・排水溝に凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		内壁・出入口		○				<ul style="list-style-type: none"> <li>● 血液・脂肪・汚物が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● ひび割れやサビ、破損が生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
体	室	換気設備 冷却設備			○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビが付着しやすいので、週1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● 設備が正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		計量機		○				<ul style="list-style-type: none"> <li>● 血液や脂肪が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● 正常に作動しているかどうかを点検し、故障やサビ、ひび割れが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
備	備	手洗設備 洗浄・消毒設備	○	○				<ul style="list-style-type: none"> <li>● 汚れていると間接的にと体や枝肉を汚染するので、作業終了後はブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		剥皮台	○	○				<ul style="list-style-type: none"> <li>● と体に直接接触するので、作業中は1頭ごとに温湯で洗浄し、処理作業終了後はブラシなどで清掃・温湯で洗浄し、熱湯で消毒する</li> <li>● サビやひび割れ、故障や破損が生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>

解体室	機械	電動鋸 (足切断・胸割り・背割り)	○	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 鋸屑や血液・脂肪が付着するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後には、分解できるところは分解してブラシなどで清掃・温湯で洗浄し、熱湯で消毒する</li> <li>● サビや故障、破損が生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
	器	フック		○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● と体や枝肉が直接接触するので、1回使用ごとにブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する</li> </ul>
	具	剥皮用チェーン	○	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● と体が直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する</li> </ul>
冷蔵庫・通路・枝肉搬出口な	施設	ナイフ 鋸 ヤスリ ナイフ鞘	○	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● ナイフや鋸はと体や枝肉に直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する</li> <li>● ヤスリやナイフ鞘が汚れていると、間接的に枝肉を汚染するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する</li> </ul>
		床・排水溝			○		<ul style="list-style-type: none"> <li>● 血液・脂肪が付着しやすいので、週1回以上、枝肉を別の場所に移動して、ブラシなどで清掃し温湯で洗浄する</li> <li>● 凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		内壁			○		<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビ、血液が付着しやすいので、週1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● ひび割れや破損が生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		出入口		○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 枝肉が直接接触することが多いので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補</li> </ul>

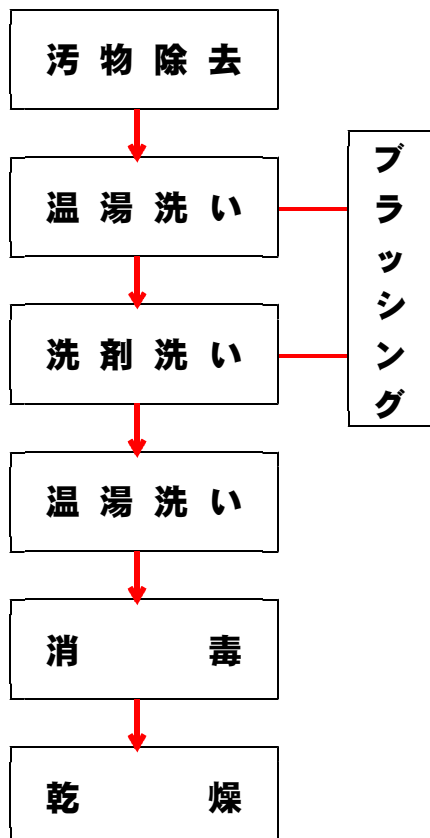
ど							修する
	設備	冷却設備 換気設備				○	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビが付着しやすいので、月1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● 正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
共通	設備	天井 配管 窓				○	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する</li> <li>● ひび割れや破損が生じた場合や、配管に水漏れが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		レール 切替え <sup>レ</sup> イト				○	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する</li> <li>● 故障やサビが生じた場合は速やかに補修する</li> </ul>
		照明設備				○	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上タオルなどで拭き取る</li> <li>● 破損した場合や照度が弱くなった場合は速やかに補修する</li> </ul>
	事	作業靴洗浄槽		○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 肉処理場内外の汚れが蓄積するので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する</li> <li>● 作業靴の底面や側面を洗浄するためのブラシを備え、作業靴洗浄槽にサビや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する</li> </ul>
項	器具	容器類	○	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 可食用と不可食用の区別を色分けなどにより明確にする</li> <li>● 床に直接置かない</li> <li>● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着しやすいので、汚れたら速やかに洗浄するとともに、毎日1回以上可食用・不可食用それぞれに専用のブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する</li> <li>● サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する</li> </ul>
		手袋	○	○			<ul style="list-style-type: none"> <li>● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着し、枝肉を汚染する大きな原因となるので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄するとともに1頭ごとに洗浄し、作業終了後には十分温湯で洗浄し、消毒・乾燥させて保管する</li> </ul>

共通 事項 器具							● ゴムなどの不浸透性の素材を用いることとし、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する
	前掛け・腕ぬぎ 帽子・作業靴	○	○				● 血液や脂肪・肉片・汚物が付着するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄し、処理作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、乾燥させて保管する ● ひび割れや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	清掃用具		○				● それぞれの用途を色分けなどにより明確にし、混用を避ける ● 使用后汚れを落として乾燥させ、使用しやすい場所に整頓して保管する ● 破損が生じたり、汚れが著しくなった場合は、速やかに新しいものと交換する

注) 「衛生管理作業の頻度」欄に記載された「日」、「週」、「月」、「年」あるいは「管理作業の内容」欄に記載された「毎日1回以上」、「週1回以上」、「月1回以上」、「年1回以上」などの表現については、最低限の目安を表したもので、その作業が施設によって高頻度に必要な場合や高頻度で実施可能な場合は、この限りではありません。

## ■ 清掃・洗浄・消毒の手順 ■

### 基本的な手順



### 作業の要点

- 上方から下方に向かって作業を進める
- 設備は窪みや裏側まで注意して清掃する
- 分解できる機械は分解して清掃する
- 温湯で洗い流すだけでなく、ブラッシングで汚れを確実に除去する
- 洗浄・消毒後は必ず水気をきり、乾燥させる
- 清掃用具は使用後に洗浄して水気をきり、整理整頓して専用の場所に保管する
- 担当責任者は清掃・洗浄・消毒の状況を毎日必ず点検する
- 各区域には作業に必要なもの以外置かない

### 【作業で気を付けること】

- ▶ と体や枝肉に直接あるいは間接的に接触する設備・機械・器具の衛生管理は、特に重点的に行います。
- ▶ 気温の高い時期や処理頭数の多い時期は衛生状態が低下しやすいので、清掃・洗浄・消毒を特に励行します。
- ▶ 長期間休業した後は、施設・設備・機械・器具を再度洗浄・消毒した後、作業を開始します。
- ▶ 汚れに応じた洗剤を用います。
- ▶ 消毒剤を使用する場合は汚水処理施設への影響を考慮します。





# 点検記録表モデル



# 捕獲時・運搬時の確認記録表（養鹿時を含む）

【基本情報】 平成 年 月 日（ 曜日）

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 わな（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

## 【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

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瘤等はないか	
	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. 著しく痩せていないか	
	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））

# 食肉処理作業の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

( 個体No. ) ( 作業者氏名 : )

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		
枝肉 洗浄	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		
	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		
冷蔵 冷凍	19. 分割肉に弾丸の残存はないか		
	20. 温度は適切か		
	21. 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか		

※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◆

(※) 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。

(※) 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。

(※) 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。

# 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.)
搬入時又の生体確認	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

# 施設・設備等の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成 年 月 日 ( 曜日) 実施

区分	検 討 項 目	点検結果	改善事項
解体室	施設	1. 床・排水溝に汚物が蓄積していないか	
	施設	2. 内壁・出入口に血液などが付着していないか	
	設備	3. 計量器に血液などが付着していないか	
		4. 剥皮台は洗浄されているか	
		5. 手洗設備は洗浄されているか	
	機械器具	6. 換気・冷却装置は洗浄・消毒されているか	
		7. 電動鋸は洗浄・消毒されているか	
		8. フックなどは洗浄・消毒されているか	
		9. ナイフ・鋸・ヤスリ・ナイフ鞘は洗浄・消毒されているか	
冷蔵庫	施設	10. 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか	
	施設	11. 出入口は洗浄・消毒されているか	
	設備	12. 冷却設備・換気設備は清掃し、洗浄されているか	
通路・枝肉搬出施設	13. 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか		
	14. 出入口は洗浄・消毒されているか		
	15. プラットホーム周辺の地面は清掃されているか		
共通事項	器具設備	16. 容器類は洗浄・消毒されているか	
		17. 衛生的な手袋が使用されているか・破損はないか	
		18. 前掛け・腕ぬき・帽子・作業靴は洗浄されているか	
		19. 清掃用具は洗浄され、整理整頓されているか	
設備	20. 作業靴洗浄槽は洗浄され、洗浄水が入っているか		

※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・洗浄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. 洗浄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◆

# 作業者の点検記録表

衛生管理者	担当責任者

平成      年      月      日 (      曜日) 実施

## 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◆