



改正後	改正前
	<p>28 年法律第 114 号) におけると畜検査対象の獣畜ではなく、食肉として供給する際の疾病確認や解体時における衛生対策などが充分に行われる体制にはなっていません。</p> <p>そこで、当県においては、と畜検査の対象となっていない猪肉に対するリスクを軽減し、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCP の概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」を平成 18 年 9 月に作成しました。</p> <p>平成 26 年 11 月、厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（以下、「国ガイドライン」といいます。）を策定・公表したことを受けて、これまで「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」が対象としていなかったシカも対象とするなど所要の改正を行い、今般、「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」として改定しました。</p>
<p>このガイドラインは、県内で野生鳥獣を捕獲、処理し、食肉として出荷される方々が、より安全で安心できる野生鳥獣肉を提供できるよう望むものです。</p> <p>また、このガイドラインはイノシシ及びシカを念頭に作成していますが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべき内容としています。</p> <p>さらに、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う方々が参考とすることも可能です。</p> <p>なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成したものです。今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していくこととしています。</p> <p>今般、平成 30 年に食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）が施行され、原則、すべての食品等事業者が HACCP(*2) に沿った衛生管理の実施が義務づけられたこと及び令和 3 年 3 月、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引」が策定されたことを受けてガイドラインの一部改正を行いました。</p>	<p>県内で野生鳥獣を捕獲、処理し、食肉として出荷される方々が、このガイドラインを指針として、より安全で安心できる野生鳥獣肉を提供できるよう望むものです。</p> <p>また、このガイドラインはイノシシ及びシカを念頭に作成していますが、他の野生鳥獣の処理を行うに当たっても留意すべき内容としています。</p> <p>さらに、食中毒の発生防止のため、自家消費に伴う処理を行う方々が参考とすることも可能です。</p> <p>なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成したものです。今後、新たな知見等が得られた場合には、適宜見直していくこととしています。</p>

改正後	改正前
<p>改正の経過</p> <p><u>平成 18 年 9 月「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」作成</u> と畜検査の対象となっていない猪肉に対するリスクを軽減し、猪肉を安全に供給するシステムを構築するため、HACCP の概念など食品安全基本法の趣旨を取入れた島根県独自のガイドラインを作成した。</p> <p><u>平成 28 年 3 月「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」として改定</u> 平成 26 年 11 月に厚生労働省が「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」を策定・公表したことを受けて、これまで「猪肉に係る衛生管理ガイドライン」が対象としていなかったシカも対象とするなど所要の改正を行った。</p> <p><u>令和 4 年 8 月「野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン」の一部改正</u> 平成 30 年 6 月、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）の施行により、原則、すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の実施が義務づけられたこと及び令和 3 年 3 月、「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」が策定されたことを受けて所要の改正を行った。</p>	<p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p>
<p>〔削る〕</p> <p>*1 : E 型肝炎 〔略〕</p>	<p>*1 : HACCP 〔略〕</p> <p>*2 : E 型肝炎 〔略〕</p>

改正後	改正前
<p><u>*2 : HACCP</u></p> <p><b><u>Hazard Analysis Critical Control Point</u></b>  <u>従来、製造された食品の安全性の確認は、最終製品の抜き取り検査により行われてきました。この場合、危険な食品が市場に流通し健康被害を引き起こす可能性を排除することができません。</u>  <u>これに対して HACCP 方式は、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し (HA)、その危害を防止するための重要管理点 (CCP) を特定して、そのポイントを継続的に監視・記録し、異常が認められたらすぐに対策をとることにより不良製品の出荷を未然に防止するシステムです。</u>  <u>平成 30 年に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が施行され、すべての食品等事業者は、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要があります。</u></p> <p>第 1 [略]</p> <p>第 2 定義  このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。</p> <p>1～3 [略]</p> <p>4 処理業者  野生鳥獣を食用に供する目的でとさつ又は解体する者（狩猟者等及び飼育者を除く）であって、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 55 条第 1 項の規定により食肉処理業の許可を受けている者をいう。</p> <p>5 処理施設  処理業者が野生鳥獣のとさつ又は解体を行うた</p>	<p>[新設]</p> <p>第 1 [略]</p> <p>第 2 定義  [略]</p> <p>1～3 [略]</p> <p>4 処理業者  野生鳥獣を食用に供する目的でとさつ又は解体する者（狩猟者等及び飼育者を除く）であって、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号、以下「法」という。）第 52 条第 1 項の規定により食肉処理業の許可を受けている者をいう。</p> <p>5 処理施設  処理業者が野生鳥獣のとさつ又は解体を行うた</p>

改正後	改正前
<p>めに法第 <u>55</u> 条第 1 項の規定による食肉処理業の許可を受けている施設をいう。</p> <p><b>第 3 狩猟者等が遵守すべき事項</b></p> <p>1～3 〔略〕</p> <p>4 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認</p> <p>1) 〔略〕</p> <p>2) 狩猟者等は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。<u>ただし、農林水産省が策定した「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて」(令和 3 年 4 月 1 日付け 2 消安第 6357 号・2 農振第 3720 号農林水産省消費・安全局長・農村振興局長通知) に従い、捕獲から出荷まで適切な措置が講じられたものは、その限りでない。</u></p> <p>3) , 4) 〔略〕</p> <p>5 放血</p> <p>1) 野生鳥獣の放血に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1 頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は<u>飲用に適する水</u>を使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。</p> <p>2) ～ 7) 〔略〕</p> <p><b>6 運搬</b></p> <p>1) 〔略〕</p> <p>2) 〔略〕</p> <p>3) 〔略〕</p> <p>4) 〔略〕</p> <p>5) 〔略〕</p> <p>6) 〔略〕</p>	<p>めに法第 <u>52</u> 条第 1 項の規定による食肉処理業の許可を受けている施設をいう。</p> <p><b>第 3 狩猟者等が遵守すべき事項</b></p> <p>1～3 〔略〕</p> <p>4 狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣に関する異常の確認</p> <p>1) 〔略〕</p> <p>2) 狩猟者等は狩猟する地域の家畜伝染病の発生状況について、積極的に情報の収集に努め、狩猟しようとする地域において野生鳥獣に家畜伝染病のまん延が確認された場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供してはならない。_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>3) , 4) 〔略〕</p> <p>5 放血</p> <p>1) 野生鳥獣の放血に使用するナイフ等は、使用する直前に火炎やアルコール等により消毒すること。複数の個体を取り扱う場合は、個体間の二次汚染を防ぐため、1 頭ごとに洗浄・消毒して使用するか、又は、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は<u>飲用適のもの</u>を使用すること。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等がないように、十分に整備すること。</p> <p>2) ～ 7) 〔略〕</p> <p>_____</p> <p>8) 〔略〕</p> <p>9) 〔略〕</p> <p>10) 〔略〕</p> <p>11) 〔略〕</p> <p>12) 〔略〕</p> <p>13) 〔略〕</p>

改正後	改正前
<p><u>7 内臓摘出</u>  <u>内臓摘出</u>は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。〔略〕</p> <p>1) ,2) 〔略〕</p> <p>3) 〔略〕</p> <p>ア) ～エ) 〔略〕</p> <p>オ) 摘出した内臓については、「第7 <u>管理運営基準</u>」の4により異常の有無を確認すること。</p> <p>4) ～ 7) 〔略〕</p> <p>第4 〔略〕</p> <p>第5 <u>処理施設の構造基準</u></p> <p><u>1 野生鳥獣の処理を行う施設の構造は 食品衛生法施行条例（令和3年島根県条例第14号_____）別表第1及び別表第2に規定する食肉処理業の施設基準を遵守すること。</u>  <u>なお、懸ちょう設備は、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こと。</u></p> <p>〔削る〕</p> <p>〔削る〕</p> <p><u>2 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号。以下、「省令」という。）別表第17の2から6までに定める基準を遵守すること。</u></p> <p><u>3 1頭ごとに内臓摘出及びはく皮作業の終了後には、機械器具の洗浄を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により枝肉を汚染しないようにすること。</u></p> <p>第6 〔略〕</p> <p>第7 <u>管理運営基準</u>  野生鳥獣の処理又は野生鳥獣肉の加工若しくは</p>	<p><u>6 解体</u>  <u>解体</u>は、処理施設で行い、狩猟現場等屋外では行わないこと。〔略〕</p> <p>1) ,2) 〔略〕</p> <p>3) 〔略〕</p> <p>ア) ～エ) 〔略〕</p> <p>オ) 摘出した内臓については、「第7 <u>衛生的措置基準</u>」の4により異常の有無を確認すること。</p> <p>4) ～ 7) 〔略〕</p> <p>第4 〔略〕</p> <p>第5 <u>処理施設の構造基準</u></p> <p>_____野生鳥獣の処理を行う施設の構造は 食品衛生法施行条例（平成11年島根県条例第51号。以下、「条例」という。）_____別表第2に規定する<u>事項のほか、次のとおりとする。</u></p> <hr/> <p><u>1 と体又は食肉に直接接触する器具又は容器の殺菌又は消毒を行うため、とさつ放血皮はぎ室及び食肉処理室に、83℃以上の温湯を十分に供給することができる温湯設備を設けること。</u></p> <p><u>2 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。</u></p> <p>〔新設〕</p> <p>〔新設〕</p> <p>第6 〔略〕</p> <p>第7 <u>衛生的措置基準</u>  野生鳥獣の処理又は野生鳥獣肉の加工若しくは</p>

改正後	改正前
<p>調理を行う際の<u>衛生的な管理</u>その他公衆衛生上必要な措置の基準は、<u>省令第66条の2別表第17及び別表第18</u>に規定する事項のほか、次のとおりとする。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 とさつ、放血作業を処理施設で行う場合の措置</p> <p>1) とさつ、放血は、とさつ放血_____室で行うこと。</p> <p>2) ,3) [略]</p> <p>4) とさつ前に、<u>飲用に適する水</u>を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p>5) ～ 10) [略]</p> <p>3 解体前の措置</p> <p>1) ,2) [略]</p> <p>3) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、<u>飲用に適する水</u>を用いて体表を十分に洗浄すること。[略]</p> <p>4) ～ 8) [略]</p> <p>4 内臓摘出時の措置</p> <p>1) 内臓摘出は、とさつ放血_____室で行うこと。</p> <p>2) ～ 6) [略]</p> <p>5 皮はぎ時の措置</p> <p>1) 皮はぎは、とさつ放血_____室で行うこと。</p> <p>2) ～ 11) [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 枝肉の洗浄時の措置</p> <p>1) [略]</p> <p>2) <u>飲用に適する水</u>を用いて、十分な水量を用いて行うこと。</p> <p>3) [略]</p> <p>8 細切(カット)時の措置</p> <p>1) カットは、_____処理室で行うこと。</p> <p>2) ～ 6) [略]</p> <p>9～11 [略]</p> <p>第8～第10 [略]</p>	<p>調理を行う際の<u>衛生的措置</u>の基準_____は、<u>条例別表第1</u>_____に規定する事項のほか、次のとおりとする。</p> <p>1 [略]</p> <p>2 とさつ、放血作業を処理施設で行う場合の措置</p> <p>1) とさつ、放血は、とさつ放血<u>皮はぎ室</u>で行うこと。</p> <p>2) ,3) [略]</p> <p>4) とさつ前に、<u>飲用適の水</u>_____を用いて体表を十分に洗浄すること。</p> <p>5) ～ 10) [略]</p> <p>3 解体前の措置</p> <p>1) ,2) [略]</p> <p>3) 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理施設搬入前に(可能であれば、搬入口で懸垂し)、<u>飲用適の水</u>_____を用いて体表を十分に洗浄すること。[略]</p> <p>4) ～ 8) [略]</p> <p>4 内臓摘出時の措置</p> <p>1) 内臓摘出は、とさつ放血<u>皮はぎ室</u>で行うこと。</p> <p>2) ～ 6) [略]</p> <p>5 皮はぎ時の措置</p> <p>1) 皮はぎは、とさつ放血<u>皮はぎ室</u>で行うこと。</p> <p>2) ～ 11) [略]</p> <p>6 [略]</p> <p>7 枝肉の洗浄時の措置</p> <p>1) [略]</p> <p>2) <u>飲用適の水</u>_____を用いて、十分な水量を用いて行うこと。</p> <p>3) [略]</p> <p>8 細切(カット)時の措置</p> <p>1) カットは、<u>食肉処理室</u>で行うこと。</p> <p>2) ～ 6) [略]</p> <p>9～11 [略]</p> <p>第8～第10 [略]</p>

改正後	改正前
<p>第11 野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策</p> <p><u>1 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として、省令第66条の2第1項別表第17の7を遵守すること。</u></p> <p><u>2</u> 〔略〕</p> <p><u>3</u> 〔略〕</p>	<p>第11 野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策</p> <p>〔新設〕</p> <p><u>1</u> 〔略〕</p> <p><u>2</u> 〔略〕</p>