

香川県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン



平成 24 年 4 月

(令和 6 年 3 月 一部改正)

香 川 県

目 次

第1	ガイドラインの基本的考え方	1
第2	コンプライアンス（法令遵守）	2
第3	用語の定義	3
1	ガイドラインで使用する用語の定義	3
2	食品衛生法の営業許可に関する用語の定義	4
第4	捕獲者や処理業者等の動物由来感染症の防止	6
第5	作業工程別の衛生管理	8
1	作業工程区分	8
2	捕獲者等の遵守すべき事項	8
(1)	捕獲	8
(2)	放血	9
(3)	内臓摘出	10
(4)	運搬	11
(5)	野生鳥獣の飼養	11
(6)	捕獲情報等の記録・伝達	12
3	処理業者の遵守すべき事項	12
(1)	処理施設における作業手順	12
(2)	処理施設に必要な設備等	13
(3)	処理施設における作業全般に共通する衛生管理	13
(4)	処理施設における作業工程別の衛生管理	14
(5)	自主検査	17
(6)	HACCP に沿った衛生管理	17
(7)	野生鳥獣肉衛生責任者の選任	18
4	野生鳥獣肉取扱業者の遵守すべき事項	18
(1)	野生鳥獣肉の仕入れ	18
(2)	仕入れ時の確認	18
(3)	異常確認時の対応	18
(4)	器具等の衛生管理	18
(5)	野生鳥獣肉の保管	19
(6)	飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供	19
(7)	食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売	19
(8)	食肉製品製造業者等における野生鳥獣肉を用いての製造	19
第6	情報の記録と伝達	19
1	情報の記録	19
2	流通に必要な表示	20
別表1・2・3		21
参考様式		22
参考資料		
・関係法令		26
・行政機関相談先		54
・カラーアトラス		

第1 ガイドラインの基本的考え方

イノシシやニホンジカ、カモなどの野生鳥獣を食肉として有効に活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売に取り組む必要があります。

これらの野生鳥獣の肉は、牛や豚などの家畜と違って、と畜場法等の規制を受けないため、と畜場や食鳥処理場で公的な検査を受けることなく流通、取引されています。このため、取扱いや喫食に伴う動物由来感染症や食中毒の発生など衛生上のリスクが高いといえます。

このため、香川県内で食用に供するために捕獲されたり、生態系バランスを保持するため、また、農林水産業の被害を軽減させるために捕獲された野生鳥獣の肉を食肉として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や管理方法をまとめたガイドラインを作成しました。

本ガイドラインは、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。

捕獲者、食肉処理業者、販売業者及び行政等の関係者は、野生鳥獣を食用として有効に活用するための知識と理解を深め、それぞれの役割を果たし、より衛生的で安全性の高い野生鳥獣肉を供給するための指針として活用してください。

また、自家消費を目的に野生鳥獣を処理する場合についても、感染症や食中毒の予防のため、このガイドラインを参考としてください。



<野生鳥獣肉の利用で考慮すべき衛生上のリスクとその対処>

野生鳥獣肉を食用として利用するうえでの主なリスク（危害）は感染症と食中毒です。感染症や食中毒の原因を分類すると、

- ① 野生鳥獣が元々病気等を持っている場合
- ② とさつ、解体及び加工の作業で食肉に病原性微生物などが付着し、汚染する場合の2つが考えられます。

①は、特殊な病気でない限り、十分に加熱することで感染の危険性は除去されます。

②は、正しい作業手順で行うことにより、避けることができます。

この2つのことに留意して取り組むことで、野生鳥獣肉を食する場合の食中毒や感染症を防ぐことができます。

ガイドラインは、これらのことを踏まえて作成されていますので、業で行う場合も、自家消費の場合にも有効に活用して、安全な野生鳥獣肉の利用に取り組みましょう。

第2 コンプライアンス（法令遵守）

野生鳥獣の肉を食用として取り扱う場合は、さまざまな法令の規定があります。捕獲者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売までのすべての関係者が法令を十分理解し、遵守しながら、野生鳥獣肉の有効利用という、人と野生鳥獣との共生社会の実現に向けての取組みに努めてください。

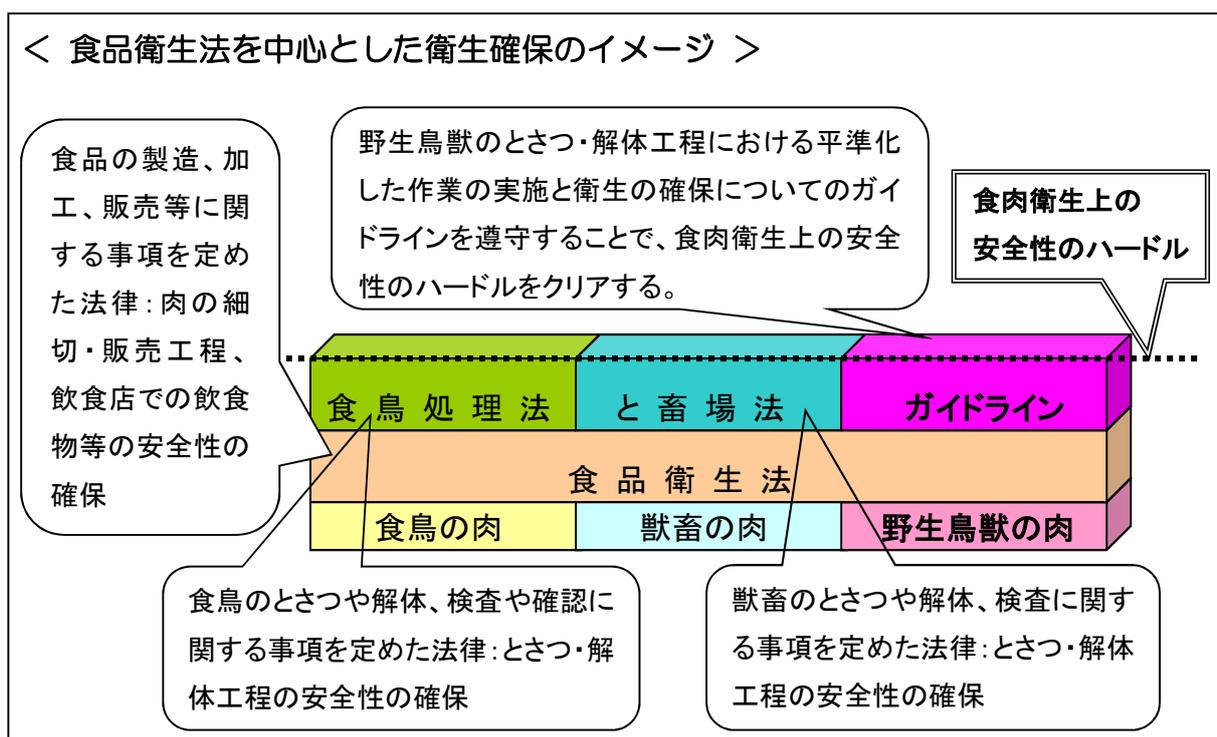
主な関係法令は次のとおりです。

<法律>

- ・ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）
- ・ 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号、以下「鳥獣保護法」という。）
- ・ 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号）
- ・ と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）
- ・ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号、以下「食鳥処理法」という。）
- ・ 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）
- ・ 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）
- ・ 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 137 号、以下「景品表示法」という。）

<条例>

- ・ 食品衛生法施行条例（平成 12 年香川県条例第 1 号）



第3 用語の定義

1 ガイドラインで使用する用語の定義

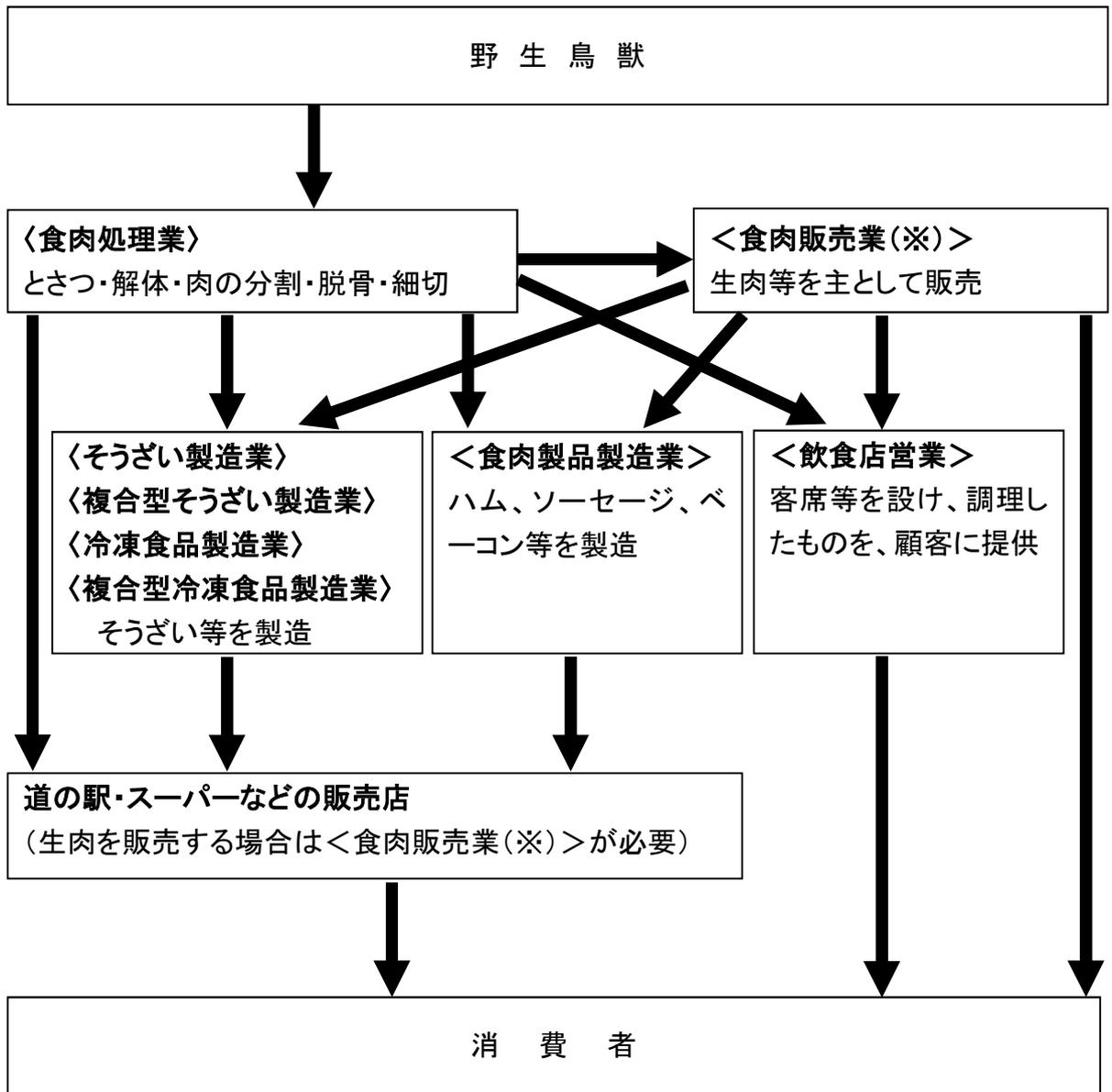
捕獲者	鳥獣保護管理法第55条による狩猟者登録を受けた者又は同法第9条による鳥獣の捕獲等の許可を受けた者
とたい	とさつ、放血された後、解体が行われる前の野生鳥獣
枝肉	とたいから頭及び内臓を取り除き、はく皮を行った状態の肉のこと。
はく皮	とたいの皮を剥(は)ぐこと。
処理	野生鳥獣のとさつ、放血、解体(はく皮、内臓摘出)から加工(枝肉の分割、脱骨、細切)までの全部又は一部を行うこと。
処理施設	処理業者が野生鳥獣の処理を行うため、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている施設
処理業者	野生鳥獣を食肉用として処理する者(販売目的以外の自家消費用として処理する者を除く。)であって、食品衛生法第55条第1項の規定による食肉処理業の許可を受けている者
野生鳥獣肉衛生責任者	本ガイドライン第5の3(7)の規定により選任された者
野生鳥獣肉取扱業者	野生鳥獣肉を処理、販売、提供する者であって、食品衛生法第55条第1項の規定による当該営業に必要な許可(食肉処理業を除く。)を受けている者
個体管理番号	捕獲した野生鳥獣を食肉用として販売する場合に、個体1頭ごとに付する番号 ※ 個体管理番号を各個体に荷札等でラベリングし、その番号を記録簿に記載することで、個体管理番号が飼養者や処理業者等に引き継がれ、どの工程でも個体の特定ができ、トレーサビリティが確保できる。
トレーサビリティ	食品の生産・加工・販売までの過程を明確に記録し、商品からさかのぼって確認することが可能であること。

2 食品衛生法の営業許可に関する用語の定義

食肉処理業	食用に供する目的で、と畜場法に規定する獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）以外の獣畜又は食鳥処理法に規定する食鳥（鶏、あひる、七面鳥）以外の鳥をとさつし、若しくは解体する営業、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
食肉販売業	鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）を販売する営業 許可を受けた食肉販売業者が細断包装したものを、他の者が保管し、注文配送する場合も含む。
飲食店営業	食品を調理する営業、又は設備を設けて客に飲食させる営業
食肉製品製造業	ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業
そうざい製造業	通常副食物としてそのまま食される煮物、焼き物、揚げ物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業
複合型そうざい製造業	そうざい製造業を行う者が、HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品を製造する営業
冷凍食品製造業	そうざい製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業
複合型冷凍食品製造業	冷凍食品製造業を行う者が、HACCP に基づく衛生管理を行う場合に限り、併せて食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業（魚肉練り製品を製造する営業を除く。）又は麺類製造業に係る食品の冷凍品を製造する営業

※ 許可の申請等詳しくは、管轄する保健所にお問い合わせください。

< 営業許可の業種と食肉や製品の流通のイメージ >



※包装済みの食肉を仕入れてそのまま販売する場合、営業届となる。

第4 捕獲者や処理業者等の動物由来感染症の防止

人と動物に共通する感染症を「人と動物の共通感染症（Zoonosis：ズーノーシス）」といい、細菌性のペストや結核、ウイルス性の狂犬病やインフルエンザ、リケッチア性のツツガムシ病やQ熱、クラミジア性のオウム病、寄生虫性のエキノコックス症や真菌性の皮膚白癬病、それに、プリオン性の変異型クロイツフェルト・ヤコブ病など、たくさんの病気が報告されています。そのなかでも、特に注意しなければならないのは、動物から人に感染する「動物由来感染症」です。動物由来感染症の中には、野生鳥獣（動物）では、病原体に感染しても症状が軽かったり、全く病気になるものもあります。

野生鳥獣は、愛玩動物や家畜と違って衛生的な管理がされておらず、どのような病原体を保有しているかわからないため、捕獲者や処理業者は特に注意が必要です。

動物由来感染症の人への感染経路は大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣の血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

捕獲者や処理業者は、血液等を介する動物由来感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないように注意してください。

また、ダニ等の衛生害虫を介する感染を予防するために、個体を取扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用して、できる限り捕獲個体に直接触れないようにしましょう。

< 野生鳥獣肉による食中毒や感染症など >

	特 徴	発症事例や現状
E 型肝炎ウイルス (ウイルス性疾患)	症状:潜伏期間は 6 週間程度 悪心・食欲不振・腹痛 妊婦では重症化しやすく、劇症肝炎を 発症する場合があります、致死率は 20%に達する。	シカ肉 平成 15 年兵庫県 イノシシ肉 平成 15 年長崎県 平成 15 年鳥取県 平成 17 年福岡県
CWD (慢性消耗性疾患):シカのプリオン病	症状:シカの脳がスポンジ状になり、体重 減少や異常行動がみられる。 BSE(牛海綿状脳症)と同様にプリオンが原因で、北米など海外で発生事例あり。	人に感染した事例は証明されていないが、プリオンが原因のため、通常の加熱では感染を防げない。
肝てつ (寄生虫性疾患)	症状:胆管に寄生し、胆管の肥厚、肝障害を 起こす。 感染初期は、発熱、肝機能の異常等 慢性期は、貧血、腹痛、下痢、黄疸等	畜産業界では昔から問題となっている寄生虫症で、現在でも、牛にもみられる。

	特 徴	発症事例や現状
肺吸虫症、肺ジストマ症(寄生虫性疾患)	<p>症状:通常は肺に寄生し、発熱、発咳、血痰などを呈し、重度では胸水貯留や気胸を起こす。</p> <p>異所寄生した場合は脳腫瘍に似た症状を引き起こし、重症となることがある。</p>	<p>四国地方のイノシシの 57.2% から肺吸虫特異抗体が陽性という研究報告(2009~11年)がある。</p> <p>イノシシの生肉を食べて感染するため、生肉を食した猟犬からも抗体が検出されている。</p>
野兔病(細菌性疾患)	<p>症状:潜伏期間は3~5日</p> <p>突然の波状熱、頭痛、悪寒、吐き気、嘔吐、衰弱、化膿、潰瘍の発生をみる。</p> <p>未治療では3割以上の死亡率であるが、通常治癒する。</p>	<p>ノウサギ肉</p> <p>平成20年千葉県 ノウサギの解体作業</p> <p>平成20年福島県</p>
腸管出血性大腸菌(食中毒を起こす細菌)	<p>症状:潜伏期間は2~7日</p> <p>血便を伴う水溶性下痢</p> <p>激しい腹痛・発熱・嘔吐・痙攣など</p> <p>溶血性尿毒症症候群(HUS)を発症する場合がある。</p> <p>乳幼児・高齢者では重篤化し、死亡する場合がある。</p>	<p>シカ肉</p> <p>平成13年大分県・福岡県</p> <p>牛、シカなどの反芻獣が保菌動物であり、生肉や加熱不十分な肉を食べて感染する。</p>
カンピロバクター(食中毒を起こす細菌)	<p>症状:潜伏期間は2~7日</p> <p>発熱・頭痛・腹痛・下痢</p> <p>風邪に似た症状</p> <p>腸炎を起こした後に、自己免疫性神経疾患であるギラン・バレー症候群を起こすことがある。</p>	<p>家畜では牛、豚などのほか鶏などで保菌しており、多くの動物の腸管内に存在する。</p> <p>二次感染により汚染された食品からも感染する。</p>

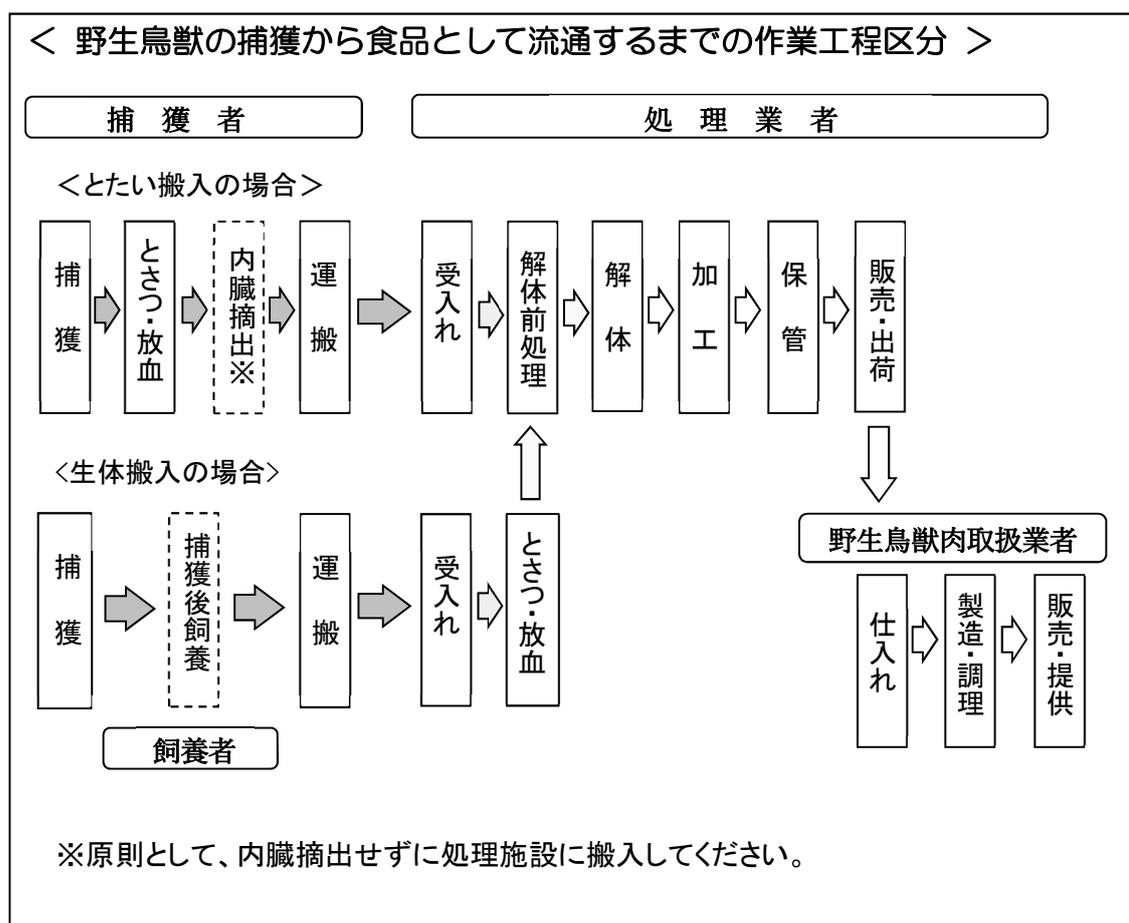
このほかにも、サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌やノロウイルスによる食中毒や、鳥インフルエンザ(H5N1)や回虫症などの感染症など、野生動物に関係するいろいろな疾病があります。

第5 作業工程別の衛生管理

1 作業工程区分

安全な野生鳥獣肉を流通させるためには、捕獲者や処理業者等の野生鳥獣肉に係わるすべての者が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、お互いの意思疎通を図りながら連携して衛生的な取扱いを行うことが必要です。

このガイドラインで想定している野生鳥獣の捕獲から食品としての流通までの作業工程区分は、次のとおりです。



2 捕獲者等の遵守すべき事項

野生鳥獣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、次の事項を遵守してください。

(1) 捕獲

① 銃器による捕獲（止め刺しを含む）

ア 捕獲した野生鳥獣を食用に供する場合は、ライフル弾又はスラッグ弾を

使用すること。散弾（スラッグ弾を除く。）で狙撃された個体は、銃弾が食用部位に残る可能性が高いことから、食用に供しないこと。

イ 狙撃部位は腹部を避け、頭部、頸椎、胸部周辺とすること。腹部に着弾した個体は、消化管内容物に含まれる食中毒原因菌等により汚染されている可能性があるため、食用に供しないこと。

② 網・わなによる捕獲

ア 転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、利用可能な個体であるか、食用に利用できない部位がないか判断すること。

イ 網やわなにより捕獲し、運搬可能な野生鳥獣は、処理施設へ生体のまま搬入して衛生的に処理することが望ましい。

ウ 屋外で止め刺しをする場合には、野生鳥獣にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。

③ 外見の異常の確認

ア 捕獲しようとする又は捕獲した野生鳥獣に別表1に掲げる異常がないか確認し、異常が一つでも認められた野生鳥獣は、食用に供しないこと。

また、異常が認められた野生鳥獣は、処理施設への搬入は行わないこと。

イ 捕獲者が捕獲をする時点で、すでに死亡している野生鳥獣は食用に供しないこと。

④ その他

捕獲者は、捕獲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、捕獲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、当該地域で捕獲した個体を食用に供してはならない。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。

(2) 放血

① 野生動物を銃猟する場合又はわな猟で捕獲した野生動物を、やむを得ず屋外で止め刺しした場合にあっては、捕獲・止め刺し後、できるだけ短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入すること。

② 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、または、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、水道水又は飲用に適する水を使用すること。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。

③ 放血を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製の

ものは使用しないこと。複数個体の処理を行う場合は、1頭ごとに交換すること。

- ④ 切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ⑤ 放血に当たっては、首又は喉元の動脈を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- ⑥ 胸部を撃った個体については、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すること。
- ⑦ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認められた個体は、食用に供しないこと。
- ⑧ 開口部から個体の内部が汚染されないよう、捕獲した野生鳥獣は河川や貯め水等に浸漬しないこと。

(3) 内臓摘出

屋外における内臓摘出は、捕獲場所から処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、捕獲後の迅速かつ適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、次に掲げる事項を遵守してください。ただし、雨天時や野生鳥獣の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、処理施設に運搬して洗浄等適切な処理を行った後に内臓摘出してください。

- ① 内臓摘出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、または、複数のナイフ等を個体ごとに交換して使用すること。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。
- ② 内臓摘出を行う際は、ゴム又は合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等の繊維製のものは使用しないこと。複数個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- ③ 個体から摘出する内臓は、原則として胃及び腸とすること。ただし、摘出に当たって他の臓器を損傷する等により汚染する可能性がある場合には、内臓全体を摘出して差し支えない。
- ④ 内臓摘出は、個体を吊り下げる又は合成樹脂製のシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の個体について腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壌等に接触することによる汚染のないように行うこと。
- ⑤ 消化管内容物による汚染を防ぐ方法としては、次に掲げるところにより行うこと。なお、消化管を破損し、内容物が漏れ出た場合、その個体は食用としないこと。

ア 個体が消化管の内容物により汚染されないよう適切に行うこと。

- イ 手指（（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。）が糞便や土壌等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換すること。
- ウ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門を合成樹脂製の袋で覆い結さつし、同様に食道についても結さつすること。結さつに当たっては、紐やゴム、結束バンド等を使い、二重に結さつすること。
- ⑥ 内臓を摘出した場合は、適切な衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者が、別添のカラーアトラスを参考に別表3に掲げる異常の有無を確認し、個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その個体は食用に供しないこと。なお、胃及び腸を除く内臓については、不浸透性容器に入れて、とたいとともに処理施設に搬入すること。
- ⑦ 屋外で摘出された内臓は、食用に供しないこと。
- ⑧ 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、関係法令に基づき処理することとし、捕獲した場所に放置しないこと。

(4) 運搬

- ① 捕獲個体は、速やかに処理施設に搬入することとし、必要に応じ冷却しながら運搬するよう努めること。なお、放血した野生鳥獣は速やかに10℃以下となるよう冷蔵することが望ましい。また、水等により体表の汚染が体腔内に拡散しないよう留意すること。
- ② 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すること。
- ③ 捕獲個体を1頭ずつ合成樹脂製のシートで覆う等により、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液等による周囲への汚染がないよう配慮すること。
- ④ 運搬時における捕獲個体の損傷防止及び損傷に伴う細菌汚染の防止に努めること。
- ⑤ 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、食用に供しないこと。
- ⑥ 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。

(5) 野生鳥獣の飼養

捕獲した野生鳥獣を食肉用として一時的に飼養する場合は、次の事項を遵守してください。

- ① 処理施設に出荷する前に別表1に掲げる異常の有無を確認し、異常が一つでも認められた場合は、食用に供しないこと。
- ② 医薬品等を使用した野生鳥獣の肉は食用に供しないこと。ただし、使用した医薬品等が当該個体に残留していないことが明らかな場合はこの限りでない。
- ③ 飼養する野生鳥獣に医薬品等を使用した場合には、使用した個体ごと

に医薬品等名、使用年月日、使用量を記録すること。

- ④ 飼養する野生鳥獣を食用に供するため処理業者に出荷する場合は、その個体にかかる医薬品等の使用履歴に関する情報を処理業者に提供すること。

(6) 捕獲情報等の記録・伝達

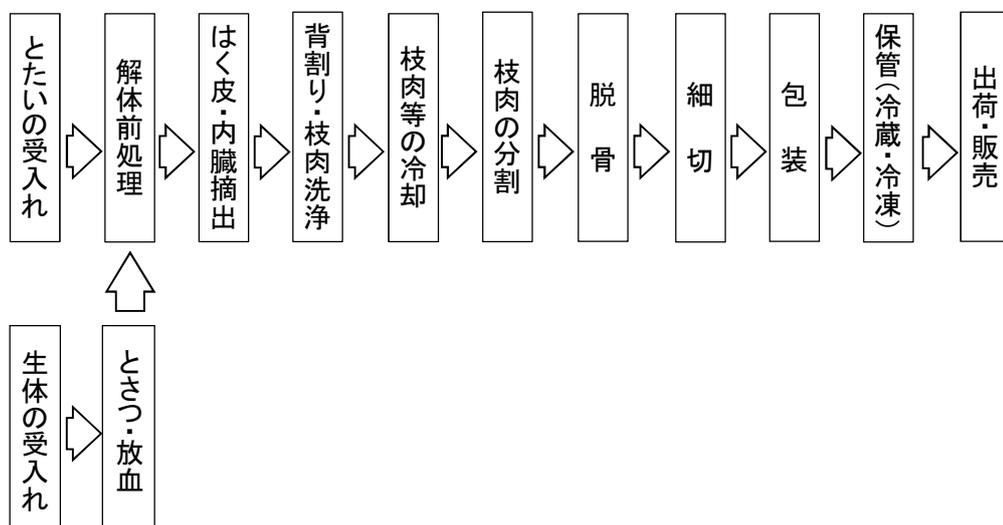
捕獲者は、捕獲した野生鳥獣の個体1頭ごとに個体管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、捕獲から搬入まで次に掲げる情報について記録を作成し、適切な期間保存してください。また、野生鳥獣を処理業者に引き渡すときは、これらの情報を処理業者に伝達してください。

- 捕獲者の氏名、連絡先、免許番号
- 捕獲者の健康状態
- 個体管理番号
- 捕獲した日時、場所、天候
- 捕獲方法
- 被弾部位、わなのかかり部位、止め刺しの部位・方法
- 損傷の有無、部位
- 外見の異常の確認結果
- 推定年齢、性別、推定体重
- 放血の有無、日時、場所、体温の異常の有無
- 内臓摘出の有無、日時、場所、内臓の異常の確認結果
- 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法
- 放血後から処理施設に搬入されるまでに要した時間

3 処理業者の遵守すべき事項

(1) 処理施設における作業手順

処理施設における一般的な作業手順は次のとおりです。

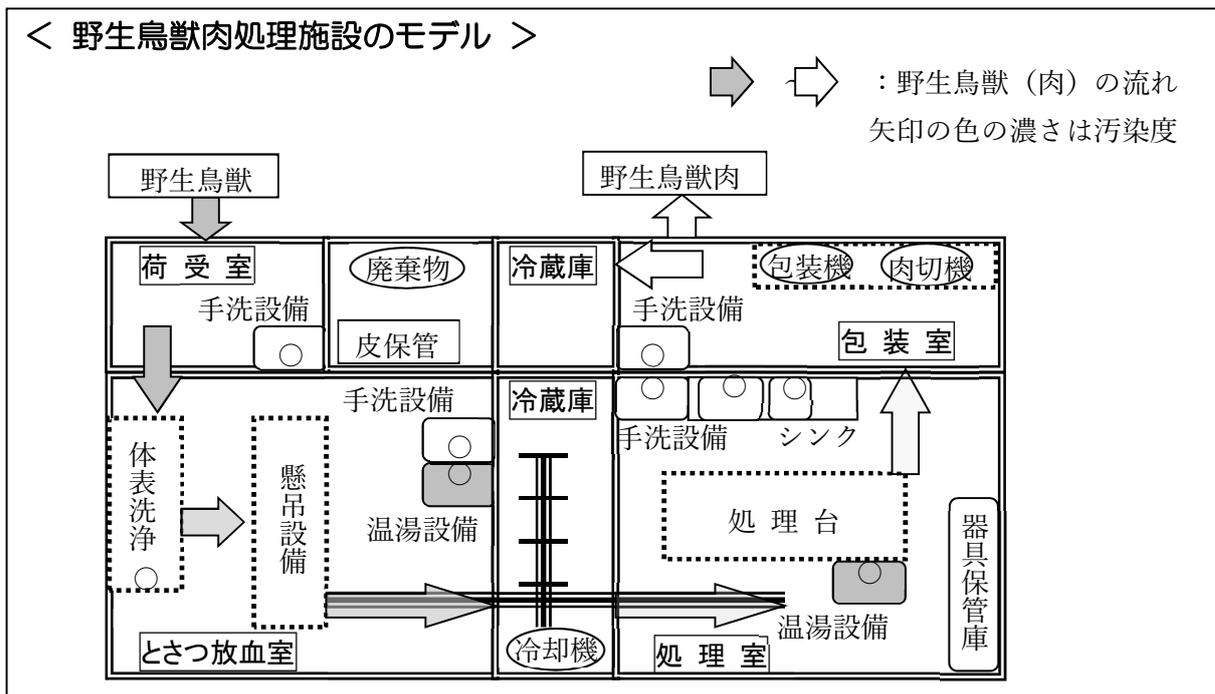


(2) 処理施設に必要な設備等

業として、野生鳥獣を食用に供するために処理するには、食品衛生法第55条の規定に基づく営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

営業許可を取得するためには、食品衛生法施行条例第3条に規定する施設基準（食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の7別表第19及び別表第20に定める基準）に適合する必要があります。

また、施設設備等の衛生管理については、食品衛生法施行規則第66条の2別表第17の2から6までに定める基準を遵守してください。



(3) 処理施設における作業全般に共通する衛生管理

- ① 処理の各工程で手袋を使用する場合は、衛生的なビニール・ゴム等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものを使用しないこと。
- ② 処理工程ごとに（血液や消化管内容物等により汚染された場合は、その都度。）、手指（手袋を使用する場合には、当該手袋。）の洗浄・消毒を行うこと。
- ③ とたいや枝肉が消化管内容物に汚染されないよう適切に処理を行うこと。
- ④ とたいや枝肉に直接接触するナイフ、結さつ器、のこぎりその他の機械器具は、使用前及び1頭を処理するごとに（外皮に接触することなどにより汚染された場合は、その都度。）、83℃以上の熱湯等で洗浄・消毒すること。
- ⑤ 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は、蓋付きの容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、廃棄物処理業者に委託処理するなどにより関係法令に基づき適正に処理すること。
- ⑥ 汚水はグリーストラップなどの汚水等処理施設により固形物や油脂を除

去したうえで放流すること。

※ グリーストラップ：排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置

- ⑦ 作業終了後は、速やかに施設の清掃、設備、器具等の洗浄・消毒を行うこと。なお、薬剤を用いた消毒を行う場合は、肉片や脂肪等の固形物は、消毒剤の効果を減少させることがあるため、固形分を取り除いてから行うこと。

(4) 処理施設における作業工程別の衛生管理

① 受入れ

ア 受入れの可否は、1頭ごとに、別表1に掲げる異常の有無について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。

イ 異常が認められた個体は、処理施設に搬入することなく廃棄とすること。また、その際に使用した機械器具は、速やかに洗浄・消毒すること。

ウ 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）、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。なお、内臓摘出された個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。

エ 野生鳥獣の受入れは、荷受室で行うこと。

オ 搬入時に内臓が摘出された個体の受入れに当たっては、捕獲者による異常の有無の確認が行われた個体は、搬入された内臓について、別添のカラーアトラスを参考に別表3に掲げる異常の有無について再度確認すること。内臓の状態が確認できない個体については、全部廃棄とすること。

カ 搬入時の取扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、個体を引きずり落とす等の取扱いを行わないこと。

キ とたいで搬入された野生鳥獣は、受入日当日に処理を行うこと。やむを得ず、受入日に処理を行うことができないとたいは、野生鳥獣肉以外の食肉の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管すること。

ク 分割、脱骨、細切作業を後日実施する場合は、はく皮と内臓摘出の工程までを受入日当日に行うこと。

ケ 受入時には、捕獲者等から「第5 作業工程別の衛生管理」2の(6)の情報を聞き取り、記録を作成し、適切な期間保存すること。

② とさつ・放血（生体搬入の場合）

ア とさつ、放血は、とさつ放血室で行うこと。

イ 放血された血液による他の個体の汚染を防ぐこと。

ウ 切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。

- エ 放血に当たっては、首又は喉元の動脈を切断するとともに、放血効率を高めるため、頭部を下にして十分に放血すること。
- オ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根等に触れることにより、速やかに体温を調べ、異常を認められた個体は、食用に供しないこと。
- カ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、紐やゴム、結束バンド等を用いて食道を第一胃の近くで二重に結さつすること。

③ 解体前処理

- ア 解体前に、水道水又は飲用に適する水を用いて体表を十分に流水洗浄すること。また、解体時の汚染拡大を防止するため、体表の洗浄水はできるだけ除去すること。
- イ 解体前に、別表2に掲げる異常の有無について野生鳥獣肉衛生責任者に確認させ、異常が認められた個体は、処理施設で解体することなく、全部廃棄とすること。

④ 解体（はく皮・内臓摘出）

- ア 解体作業は、とさつ放血室で行うこと。
- イ はく皮は、次に掲げるところにより行うこと。
- ・ 獣毛等による汚染を防ぐため、必要最小限の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開すること。
 - ・ はく皮した部分は、外皮による汚染を防ぎ、汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。
 - ・ 肛門周囲の処理に当たっては、消化管の内容物が漏出しないよう肛門を合成樹脂製の袋で覆い、紐やゴム、結束バンド等を用いて直腸を肛門の近くで二重に結さつすること。
 - ・ 獣毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いことから、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。
 - ・ はく皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した獣毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払い落としした獣毛や外したエプロンが枝肉を汚染しないように、十分注意すること。
- ウ 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- ・ 内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行うこと。
 - ・ 内臓が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。
 - ・ はく皮した部分が消化管の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、汚染された部位を完全に切り取ること。
- エ 摘出した内臓及び枝肉又は捕獲者が搬入した内臓は、野生鳥獣肉衛生責任者に、別添のカラーアトラスを参考に別表3に掲げる異常の有無を確認させること。また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を処理施

設に搬入しない場合については、捕獲者が作成した記録により、異常の有無を確認すること。

オ 摘出した内臓及び枝肉は、上記工の確認結果に基づき、次の措置をとること。

【内臓廃棄の判断】

- 内臓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。
- 肉眼的に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、内臓については全部廃棄することが望ましい。
- 内臓の所見において、別紙カラーアトラスでは、臓器の異常部分の断面所見を示しているが、通常の処理では、部分切除、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。なお、心臓についてはこの限りではない。

【個体の全部廃棄の判断】

- 内臓に異常が認められた個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別紙カラーアトラスに示されたような限局性の異常であることが明らかであるか、又は筋肉に同様の異常がないことを肉眼的に確認できる場合には、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能と考えられる。ただし、それ以外の異常所見（リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等）等が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- 筋肉内の腫瘍について、肉眼的に全身性の腫瘍との区別は困難であることから、筋肉を含め全部廃棄とすること。

キ 解体終了後には、当該野生鳥獣に係る解体所見及び廃棄の状況について記録を作成するとともに、適切な期間保存すること。

⑤ 背割り・枝肉洗浄

ア 背割りを行う場合、枝肉が床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

イ 枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

- 洗浄の前に獣毛又は消化管の内容物等による汚染の有無を確認し、これらによる汚染があった場合、汚染部位を完全に切り取ること。着弾部位（銃弾が通過した部分を含む）の肉についても、汚染されている可能性があることから完全に切り取ること。
- 水道水又は飲用に適する水を用いて、十分な水量を用いて行うこと。
- 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐとともに、洗浄水の水切りを十

分に行うこと。

⑥ 枝肉等の冷却

枝肉及び食用に供する内臓は、速やかに 10℃以下となるよう冷却すること。冷却設備の規模や能力、処理する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10℃以下の温度で保存できるよう温度管理を行うこと。

⑦ 加工（枝肉の分割、脱骨、細切）

- ア 加工は処理室で行うとともに、専用の作業台の上で行うこと。
- イ 加工に使用するナイフ、まな板等の器具は、専用のものを使用し、使用前及び使用中に、83℃以上の熱湯等により洗浄・消毒すること。
- ウ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は完全に切り取ること。

⑧ 包装・保管

- ア 加工した食肉は、速やかに 10℃以下となるよう冷却するとともに、冷蔵する場合は 10℃以下の温度で冷蔵し、また冷凍する場合は-15℃以下で冷凍できるよう温度管理を行うこと。
- イ 出荷前に銃弾の残存等について金属探知機により確認することが望ましい。

⑨ 出荷・販売に係る措置

- ア 生食用の出荷、販売は行わないこと。また、生肉を販売する場合は、十分に加熱するなどの措置について注意喚起に努めること。
- イ 製品の表示については、食品表示法その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示すること。
 - ・ 加熱調理用である旨
 - ・ 個体管理番号

(5) 自主検査

処理業者は、衛生的な処理が行われているかを検証するため、処理した食肉及び施設の設備・器具等の細菌検査を定期的実施するよう努めてください。

- ① 自主検査の項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ② 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度

(6) HACCP に沿った衛生管理

HACCP (ハサップ) とは、「Hazard (危害)」「Analysis (分析)」「Critical (重要)」「Control (管理)」「Point (点)」の5つの単語の頭文字に由来する国際基準を満たした衛生管理手法の一つです。完成品を抜き取り検査する方法とは異なり、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が

起きる可能性があるかを予測・分析し、被害を未然に防ぐ方法です。

食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 (別表第 17 及び第 18) の規定に基づき、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。

なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、「小規模なジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(令和元年 12 月一般社団法人日本ジビエ振興協会作成)を参照してください。

(7) 野生鳥獣肉衛生責任者の選任

処理業者は、処理施設ごとに、その従事者のうちから野生鳥獣の処理における衛生責任者を選任し、選任された野生鳥獣肉衛生責任者は、営業許可の申請時や処理施設の監視指導等の際に保健所が実施する講習を受けてください。

また、野生鳥獣肉衛生責任者は、野生鳥獣の衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行うとともに、衛生教育に努めてください。

4 野生鳥獣肉取扱業者の遵守すべき事項

野生鳥獣肉取扱業者は、次の点に留意して野生鳥獣肉を取り扱ってください。

(1) 野生鳥獣肉の仕入れ

野生鳥獣の枝肉等を仕入れる場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れてください。

(2) 仕入れ時の確認

仕入れ時には、処理施設の責任者から、当該個体の捕獲及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。

(3) 異常確認時の対応

野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で、色や臭い等の異常が見られた場合は、直ちに取扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入先の食肉処理業者等に連絡してください。

(4) 器具等の衛生管理

野生鳥獣肉の処理や調理、製造に使用する器具は、処理や調理を行うごとに洗浄し、83℃以上の熱湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管してください。

(5) 野生鳥獣肉の保管

野生鳥獣肉は、10℃以下で保存してください。ただし、細切した野生鳥獣肉を凍結したもので容器包装に入れられたものにあつては、-15℃以下で保存してください。また、家畜の食肉と区別して保管してください。

(6) 飲食店営業者における野生鳥獣肉の提供

飲食店営業者が野生鳥獣肉を提供する場合は、食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れ、十分な加熱調理（中心部の温度が75℃で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行い、生食用として食肉の提供は行わないでください。

また、野生鳥獣肉を原材料とした食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可を受けた施設で処理され、かつ、食肉製品製造業の許可を受けた施設で製造されたものを使用してください。

(7) 食肉販売業者における野生鳥獣肉の販売

食肉販売業者が野生鳥獣肉を販売する場合は、家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう鳥獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を明示して販売してください。

(8) 食肉製品製造業等における野生鳥獣肉を用いての製造

食肉製品製造業者が野生鳥獣肉を原料として食肉製品を製造する場合は、「食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）」に規定する食肉製品の成分規格、製造基準及び保存基準を遵守してください。

また、そうざいなどの製造においても、必ず、製造過程で十分な加熱を行うなどの殺菌工程を入れてください。

第6 情報の記録と伝達

1 情報の記録

処理した野生鳥獣肉のトレーサビリティを確保することで、野生鳥獣肉やそれを使った製品を回収しなければならないような事故があつた場合に、迅速な対応ができ、被害の拡大を防ぐことができます。そのために、野生鳥獣肉に関わる営業者の方は、一つ前のステップ（どの業者からいつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を仕入れたかなど）及び一つ後のステップ（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなもの（どのような個体の肉）を販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるように、個体管理番号を付した仕入れ・販売の記録等をつけるようにしてください。

野生鳥獣を処理する工程において、個体管理番号で管理された個体の情報の記録は、捕獲者から処理業者へと繋がり、処理業者において記録が保存され、表示されることで、その後の加工・調理者を経て、消費者まで一つの線で結ぶことが可能となりますので、確実に記録し、流通期間等に応じて適切な期間保存してください。

2 流通に必要な表示

食肉や食肉を用いた製品の表示は、食品表示法、景品表示法等の関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。野生鳥獣肉の場合は、それらの表示に加えて、野生鳥獣ごとに付された個体管理番号と加熱調理用である旨を表示してください。

【表示例】食肉（パック詰めされているもの）

名	称	イノシシ 肩ロース（焼肉用）
原	産	地 香川県産
価	格	〇〇〇円（100gあたり〇〇〇円）
内	容	量 〇〇g
消	費	期 限 〇〇年〇〇月〇〇日
保	存	方 法 10℃以下で冷蔵保存して下さい。
加	工	所 の 所 在 地 香川県〇〇市△△町□□番地
加	工	者 の 氏 名 又 は 名 称 〇〇株式会社 △△処理加工施設
個	体	管 理 番 号 〇〇〇〇
喫	食	上 の 注 意 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください）

※ 必要な表示事項は、食品の種類、卸売と小売の別、量り売りとパック売りなど販売形態により異なりますので、販売前に最寄りの保健所に相談してください。

【別表1】捕獲時又は受入れ時に確認すべき事項

- 歩行に異常はないか
- 全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか
- 顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか
- ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか
- 著しい脱毛はないか
- 極度に痩せていないか
- 大きな外傷はないか
- 皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか
- 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）等が多く見られないか
- 著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか
- 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れていないか
- その他、外見上明らかな異常は見られないか

【別表2】解体前に確認すべき事項

- 別表1と同様の事項
- 体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状はないか
- 被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外に浮腫を形成していないか

【別表3】解体時に確認すべき事項

- 心筋炎、心内膜炎（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）
- 肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎
- 肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）
- 脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）
- 胸水、腹水の増量
- 胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑
- 腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死
- 腎臓の腫大、梗塞性（虚血性）の変色（壊死斑）、出血斑
- 黄疸の著しいもの
- 筋肉の炎症、出血斑、硬結、膿瘍
- 多臓器にわたる水腫、腫瘍
- 多臓器又は全身性にわたる膿瘍
- 全身性の寄生虫

野生鳥獣衛生管理記録（捕獲者用）

No.捕一 _____

1 個体情報

動物種		性別	オス ・ メス
体重	推定	kg	年齢
			子 ・ 成（推定） 歳

2 捕獲等に係る情報

捕獲者	氏名：	電話番号：
	狩猟登録 ・ 捕獲許可 番号：	
	健康状態 良好 ・ 不良（ ）	
捕獲日時	年 月 日	午前・午後 時 分
捕獲場所		天候
捕獲方法	銃 ・ 箱わな ・ くくりわな ・ その他（ ） （被弾又はかかり部位： ）	
止め刺し	部位：	方法：
損傷	有（部位： ） ・ 無	
放血の状況	有 ・ 無	
	放血日時： 月 日 午前・午後 時 分	
	実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ） 体温の異常の有無： 有 ・ 無	
内臓摘出の状況	有 ・ 無	
	摘出日時： 月 日 午前・午後 時 分	
	実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ）	
運搬時の冷却状況	冷却： 有 ・ 無 （開始時刻：午前・午後 時 分） （方法： ）	
処理施設への搬入時刻	月 日 午前・午後 時 分	
その他 特記事項		

3 捕獲後の飼養（有 ・ 無）

飼養期間	年 月 日 から 年 月 日 まで		
飼養者	氏名：	電話番号	
動物用医薬品の使用	有（薬品名： ） ・ 無 （使用日： 年 月 日 ）		

4 捕獲時に確認すべき事項

歩行に異常はないか	有 ・ 無
全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか	有 ・ 無
ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか	有 ・ 無
著しい脱毛はないか	有 ・ 無
極度に痩せていないか	有 ・ 無
大きな外傷はないか	有 ・ 無
皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか	有 ・ 無
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）等が多く見られないか	有 ・ 無
著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか	有 ・ 無
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れていないか	有 ・ 無
その他、外見上明らかな異常は見られないか	有 ・ 無

5 やむを得ず屋外で内臓摘出した場合に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）	有 ・ 無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎	有 ・ 無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）	有 ・ 無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）	有 ・ 無
多量の胸水、腹水	有 ・ 無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑	有 ・ 無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死	有 ・ 無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑	有 ・ 無
著しい黄疸	有 ・ 無
多臓器にわたる水腫、腫瘍	有 ・ 無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍	有 ・ 無
全身性の寄生虫症はないか	有 ・ 無

6 確認結果

食用の可否	可 ・ 不可（不可の理由： _____）
個体管理番号	
処理施設搬入日時	年 月 日 午前・午後 時 分
備考	

野生鳥獣衛生管理記録（処理業者用）

No. _____（引継記録 No. 捕一 _____）

個体管理番号	
--------	--

1 個体情報

動物種		性別	オス ・ メス
体重	推定 k g	年齢	子 ・ 成（推定） 歳

2 捕獲等に係る情報

捕獲者	氏名：	電話番号：
	狩猟登録 ・ 捕獲許可 番号：	
	健康状態 良好 ・ 不良（ ）	
捕獲日時	年 月 日 午前・午後 時 分	
捕獲場所		天候
捕獲方法	銃 ・ 箱わな ・ くくりわな ・ その他（ ） （被弾又はかかり部位： ）	
止め刺し	部位：	方法：
損傷	有（部位： ） ・ 無	
放血の状況	有 ・ 無	
	放血日時： 月 日 午前・午後 時 分	
	実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ） 体温の異常の有無： 有 ・ 無	
内臓摘出の状況	有 ・ 無	
	摘出日時： 月 日 午前・午後 時 分	
	実施場所：捕獲場所 ・ その他（ ）	
運搬時の冷却状況	冷却： 有 ・ 無 （開始時刻：午前・午後 時 分） （方法： ）	
処理施設への搬入時刻	月 日 午前・午後 時 分	
その他 特記事項		

3 捕獲後の飼養（ 有 ・ 無 ）

飼養期間	年 月 日 から 年 月 日 まで		
飼養者	氏名：	電話番号	
動物用医薬品の使用	有（薬品名： ） ・ 無 （使用日： 年 月 日 ）		

4 受入時に確認すべき事項

歩行に異常はないか	有 ・ 無
全身の麻痺等の神経症状や挙動の異常はないか	有 ・ 無
顔面その他に異常な形（奇形・腫瘤等）は見られないか	有 ・ 無
ダニ類等の外部寄生虫の著しい寄生はないか	有 ・ 無
著しい脱毛はないか	有 ・ 無
極度に痩せていないか	有 ・ 無
大きな外傷はないか	有 ・ 無
皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く見られないか	有 ・ 無
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）等が多く見られないか	有 ・ 無
著しい鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）はないか	有 ・ 無
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れていないか	有 ・ 無
その他、外見上明らかな異常は見られないか	有 ・ 無

5 解体前に確認すべき事項

上記4と同様の事項	有 ・ 無
体表に紫斑、うっ血、チアノーゼ等の症状はないか	有 ・ 無
被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外に浮腫を形成していないか	有 ・ 無

6 解体時に確認すべき事項

心筋炎、心内膜炎（変色、内膜のイボ状結節等）	有 ・ 無
肺の巣状の変色部（壊死）、硬結、重度の肺炎	有 ・ 無
肝臓の腫大、うっ血、出血、結節（やや硬度のある小塊）状・巣状の変色部（壊死斑）	有 ・ 無
脾臓の腫大、うっ血、結節状変色部（壊死斑）	有 ・ 無
多量の胸水、腹水	有 ・ 無
胃、小腸粘膜の肥厚又は菲薄化、しこり、出血斑	有 ・ 無
腸間膜リンパ節その他のリンパ節の腫大、リンパ節の断面の結節、壊死	有 ・ 無
腎臓の腫大、梗塞性の変色（壊死斑）、出血斑	有 ・ 無
著しい黄疸	有 ・ 無
多臓器にわたる水腫、腫瘍	有 ・ 無
多臓器又は全身性にわたる腫瘍	有 ・ 無
全身性の寄生虫症	有 ・ 無

7 判定

食用の可否	可 ・ 不可（不可の理由： （不可の場合の措置：
-------	-----------------------------

確認者	野生鳥獣肉衛生責任者：
-----	-------------

< 参考資料 >

関係法令等

○ 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）抜粋

第 1 条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第 3 条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第 4 条 この法律で食品とは全ての飲食物をいう。ただし、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（昭和 35 年法律 145 号）に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

2～5 略

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

第 5 条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔

で衛生的に行われなければならない。

第6条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。

二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。

三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。

四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第9条 厚生労働大臣は、特定の国若しくは地域において採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵され、又は特定の者により採取され、製造され、加工され、調理され、若しくは貯蔵される特定の食品又は添加物について、第26条第1項から第3項まで又は第28条第1項の規定による検査の結果次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当数発見されたこと、生産地における食品衛生上の管理の状況その他の厚生労働省令で定める事由からみて次に掲げる食品又は添加物に該当するものが相当程度含まれるおそれがあると認められる場合において、人の健康を損なうおそれの程度その他の厚生労働省令で定める事項を勘案して、当該特定の食品又は添加物に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため特に必要があると認めるときは、薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて、当該特定の食品又は添加物を販売し、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、若しくは調理することを禁止することができる。

一 第六条各号に掲げる食品又は添加物

二～五 略

2～4 略

第15条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第48条 乳製品、第12条の規定により厚生労働大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

2～8 略

第50条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を

定めることができる。

- 2 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前項の規定により基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 厚生労働大臣は、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する食鳥処理の事業（第54条及び第57条第1項において「食鳥処理の事業」という。）を除く。）の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
 - 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（小規模な営業者（器具又は容器包装を製造する営業者及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第6条第1項に規定する食鳥処理業者を除く。次項において同じ。）その他の政令で定める営業者にあつては、その取り扱う食品の特性に応じた取組）に関すること。
- 2 営業者は、前項の規定により定められた基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。
 - 3 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第1項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

第54条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例で、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

第55条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 2 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。
- 3 略



○ 食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生労働省令第 23 号）抜粋

第 66 条の 2 法第 51 条第 1 項第 1 号（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第 17 のとおりとする。

2 法第 51 条第 1 項第 2 号（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第 18 のとおりとする。

3 営業者は、法第 51 条第 2 項（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前 2 項の基準に従い、次に定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

一 食品衛生上の危害の発生の防止のため、施設の衛生管理及び食品又は添加物の取り扱い等に関する計画（以下「衛生管理計画」という。）を作成し、食品又は添加物を取り扱う者及び関係者に周知徹底を図ること。

二 施設設備、機械器具の構造及び材質並びに食品の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程を考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手順書（以下「手順書」という。）を必要に応じて作成すること。

三 衛生管理の実施状況を記録し、保存すること。なお、記録の保存期間は、取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間を踏まえ、合理的に設定すること。

四 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直すこと。

4 次に定める営業者にあつては、前項第 1 号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同項第 3 号中「記録し、保存すること。」を「必要に応じて記録し、保存すること。」と読み替えて適用する。

一 食品又は添加物の輸入をする営業を行う者

二 食品又は添加物の貯蔵のみをし、又は運搬のみをする営業を行う者（食品の冷凍又は冷蔵業を営む者を除く。）

三 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品又は添加物のうち、冷凍又は冷蔵によらない方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化により食品衛生上の危害の発生のおそれのないものの販売をする営業を行う者

四 器具又は容器包装の輸入をし、又は販売をする営業を行う者

第 66 条の 7 法第 54 条に規定する厚生労働省令で定める基準は、令第 35 条各号に掲げる営業（同条第 2 号及び第 6 号に掲げる営業を除く。）に共通する事項については別表第 19、同条各号に掲げる営業ごとの事項については別表第 20、法第 13 条第 1 項の規定に基づき定められた規格又は基準に適合する生食用食肉又はふぐを取り扱う営業に係る施設の基準にあつては別表第 19 及び別表第 20 の基準に加え、別表第 21 のとおりとする。

別表第 17（第 66 条の 2 第 1 項関係）

1 食品衛生責任者等の選任

イ 法第 51 条第 1 項に規定する営業を行う者（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただ

し、第 66 条の 2 第 4 項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第 48 条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

一 法第 30 条に規定する食品衛生監視員又は法第 48 条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

二 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和 28 年法律第 104 号）第 7 条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第 10 条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号）第 12 条に規定する食鳥処理衛生管理者

三 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

一 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第 54 条の営業（法第 68 条第 3 項において準用する場合を含む。）に限る。）。

二 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第 66 条の 2 第 3 項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

2 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

3 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

- ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。
 - ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。
 - ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。
 - ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。
 - ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。
 - ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。
 - チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。
 - リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。
 - ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。
 - ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに1回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。
- 4 使用水等の管理
- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和32年法律第177号）第3条第2項に規定する水道事業、同条第6項に規定する専用水道若しくは同条第7項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第19第3号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。
 - ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、1年1回以上水質検査を行い、成績書を1年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が1年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。
 - ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。
 - ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。
 - ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。
 - ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

5 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 1年に2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

6 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができるものと認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

一 黄疸だん

二 下痢

三 腹痛

四 発熱

五 皮膚の化膿のう性疾患等

六 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）

七 吐き気及びおう吐

- ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。
また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。
- ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。
- ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。
- ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。
- チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。
- リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。
- ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。
 - 一 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
 - 二 痰たん又は唾を吐くこと。
 - 三 くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。
- ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。
- ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

8 検食の実施

- イ 同一の食品を1回300食又は1日750食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

9 情報の提供

- イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供するよう努めること。
- ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたもの）に限る。以下この号に

において同じ。)及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれがない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するよう努めること。

10 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

11 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じて、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じて消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

12 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

13 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

14 その他

- イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。
- ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表第 18（第 66 条の 2 第 2 項関係）

1 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。

2 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

3 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

4 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

5 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

6 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

7 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

8 令第 34 条の 2 に規定する営業者

令第 34 条の 2 に規定する営業者（第 66 条の 4 第 2 号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。

別表第 19（第 66 条の 7 関係）

- 1 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

2 食品又は添加物、容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従業者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合の適切な洗浄消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合はこの限りではない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合、それらと区画されていること。

3 施設の構造及び設備

イ じん埃、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること。

ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下この表において「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易に行うことができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあつては、床面は不浸透性の材質で作られ、排水が良好であること。内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることのできるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

ヘ 水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあつては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は外部から汚染されない構造を有すること。貯水槽を使用する場合にあつては、食品衛生上支障のない構造であること。

ト 法第 13 条第 1 項の規定により別に定められた規格又は基準に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業にあつてはへの適用については、「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

リ 排水設備は次の要件を満たすこと。

一 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

二 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

三 配管は十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

- ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項により別に定められた規格又は基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあつては、その定めに従い必要な設備を有すること。
 - ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。
 - ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従業者の数に応じて有すること。
 - 一 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。
 - 二 専用の流水式手洗い設備を有すること。
 - ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。
 - カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
 - コ 製品を包装する営業にあつては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。
 - ク 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、及び作業場への出入りが容易な位置に有すること。
 - ケ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。
 - コ 添加物を使用する施設にあつては、それを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。
- 4 機械器具
- イ 食品又は添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下この別表において「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることのできる構造であること。
 - ロ 作業に応じた機械器具等及び容器を備えること。
 - ハ 食品又は添加物に直接接触する機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。
 - ニ 固定し、又は移動しがたい機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄をしやすい位置に有すること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃しやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。
 - ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。
 - ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。
 - ト 作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。
- 5 その他
- イ 令第35条第1号に規定する飲食店営業にあつては、第3号コの基準を適用しない。

- ロ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態での飲食に供することのできる食品を食器に盛り、そうざいの半製品を加熱する等の簡易な調理のみをする営業をいい、喫茶店営業（喫茶店、サロンその他設備を設けて酒類以外の飲物又は茶菓を客に飲食させる営業をいう。）を含む。別表第 20 第 1 号（1）において同じ。）をする場合にあつては、イの規定によるほか、次に定める基準により営業をすることができる。
- 一 床面及び内壁にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
 - 二 排水設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、床面に有しないこととすることができる。
 - 三 冷蔵又は冷凍設備にあつては、取り扱う食品や営業の形態を踏まえ、食品衛生上支障がないと認められる場合は、施設外に有することとすることができる。
 - 四 食品を取り扱う区域にあつては、従業者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造であれば、区画されていることを要しないこととすることができる。
- ハ 令第 35 条第 1 号に規定する飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合にあつては、第 3 号ニ、リ、ヲ及びタの基準を適用しない。
- ニ 令第 35 条第 9 号に規定する食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、第 3 号ヲ、ワ及びタ並びに第 4 号ホの基準を適用しない。
- ホ 令第 35 条第 27 号及び第 28 号に掲げる営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合は、第 1 号から第 4 号までに掲げるものに加え、次の要件を満たすこと。
- 一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - 二 原材料を保管する室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - 三 製品を製造する室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
 - 四 製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。
- ヘ 令第 35 条第 30 号に掲げる営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合にあつては、第 1 号から第 4 号までに掲げるものに加え、次に掲げる要件を満たす構造であること。
- 一 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
 - 二 原材料の保管をする室又は場所に、冷蔵又は冷凍設備を有すること。
 - 三 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

別表第 20（第 66 条の 7 関係）

1・2 略

3 令第35条第3号に規定する食肉販売業

- イ 処理室を有すること。
- ロ 処理室に解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏 10 度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- ニ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

4～8 略

9 令第35条第9号に規定する食肉処理業

- イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏 10 度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷蔵又は冷凍設備を処理量に応じて有すること。
- ニ 処理室は、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。
- ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) とさつ放血室(とさつ及び放血をする場合に限る。)及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。
 - (2) 剥皮をする場所は、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒設備を有すること。
 - (3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。
 - (4) 洗浄消毒設備は、摂氏 60 度以上の温湯及び摂氏 83 度以上の熱湯を供給することのできる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。
- ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。

- (2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、別表第 17 第 4 イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、シカ又はイノシシを処理する場合にあつては、成獣 1 頭あたり約 100 リットルの水を供給することのできる貯水設備を有すること。
- (3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。
- (4) 車外において?皮をする場合にあつては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じん埃等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

ト 血液を加工する施設にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

- (1) 運搬用具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあつては、運搬器具を洗浄及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は作業区分に応じて区画されていること。
- (2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。
- (3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備がサニタリーパイプで接続されていること。

10～14 略

15 令第 35 条第 15 号に規定する食肉製品製造業

- イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画すること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所に、必要に応じて殺菌、乾燥、燻煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

16～24 略

25 令第 35 条第 25 号に規定するそうざい製造業及び同条第 26 号の複合型そうざい製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵又は冷凍設備を有すること。

26 令第 35 条第 27 号に規定する冷凍食品製造業及び同条第 28 号の複合型冷凍食品製造業

- イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をするための室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。
- ロ 原材料の保管をする室又は場所に冷蔵又は冷凍設備を有すること。
- ハ 製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。
- ニ 製品が摂氏マイナス 15 度以下となるよう管理することのできる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

27～30 略

○ 食品衛生法施行条例（平成 12 年香川県条例第 1 号）

（趣旨）

第 1 条 この条例は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（営業施設の基準）

第 3 条 法第 54 条に規定する営業施設の基準は、食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）第 66 条の 7 に規定する基準をもって、その基準とする。食品衛生法施行規則の改正に伴う経過措置についても、規則で定めるものを除き、同様とする。

2 前項の規定にかかわらず、営業の形態その他特別な事情により前項の基準によることができない場合であって知事が公衆衛生上支障がないと認めるときは、規則で定めるところにより、当該基準を緩和し、又は当該基準に関する特例を定めることができる。



○ 鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成 14 年法律第 88 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、鳥獣の保護及び管理を図るための事業を実施するとともに、猟具の使用に係る危険を予防することにより、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化を図り、もって生物の多様性の確保（生態系の保護を含む。以下同じ。）、生活環境の保全及び農林水産業の健全な発展に寄与することを通じて、自然環境の恵沢を享受できる国民生活の確保及び地域社会の健全な発展に資することを目的とする。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の禁止）

第 8 条 鳥獣及び鳥類の卵は、捕獲等又は採取等（採取又は損傷をいう。以下同じ。）をしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

- 一 次条第一項の許可を受けてその許可に係る捕獲等又は採取等をするとき。
- 二 第 11 条第 1 項の規定により狩猟鳥獣の捕獲等をするとき。
- 三 第 13 条第 1 項の規定により同項に規定する鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をするとき。

（鳥獣の捕獲等及び鳥類の卵の採取等の許可）

第 9 条 学術研究の目的、鳥獣の保護又は管理の目的その他環境省令で定める目的で鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をしようとする者は、次に掲げる場合にあつては環境大臣の、それ以外の場合にあつては都道府県知事の許可を受けなければならない。

- 一 第 28 条第 1 項の規定により環境大臣が指定する鳥獣保護区の区域内において鳥獣の捕獲等又は鳥類の卵の採取等をするとき。
 - 二 希少鳥獣の捕獲等又は希少鳥獣のうちの鳥類の卵の採取等をするとき。
 - 三 その構造、材質及び使用の方法を勘案して鳥獣の保護に重大な支障があるものとして環境省令で定める網又はわなを使用して鳥獣の捕獲等をするとき。
- 2 前項の許可を受けようとする者は、環境省令で定めるところにより、環境大臣又は都道府県知事に許可の申請をしなければならない。
- 3 環境大臣又は都道府県知事は、前項の許可の申請があつたときは、当該申請に係る捕獲等又は採取等が次の各号のいずれかに該当する場合を除き、第一項の許可をしなければならない。
- 一 捕獲等又は採取等の目的が第 1 項に規定する目的に適合しないとき。
 - 二 捕獲等又は採取等によって鳥獣の保護に重大な支障を及ぼすおそれがあるとき（鳥獣の管理の目的で捕獲等又は採取等をする場合であつて、環境省令で定める場合を除く。）
 - 三 捕獲等又は採取等によって第二種特定鳥獣管理計画又は特定希少鳥獣管理計画に係る鳥獣の管理に重大な支障を及ぼすおそれがあるとき。
 - 四 捕獲等又は採取等の際し、住民の安全の確保又は環境省令で定める区域（以下「指定区域」という。）の静穏の保持に支障を及ぼすおそれがあるとき。

4～14 略

(鳥獣の放置等の禁止)

第 18 条 鳥獣又は鳥類の卵の捕獲等又は採取等をした者は、適切な処理が困難な場合又は生態系に影響を及ぼすおそれが軽微である場合として環境省令で定める場合を除き、当該捕獲等又は採取等をした場所に、当該鳥獣又は鳥類の卵を放置してはならない。

(狩猟免許)

第 39 条 狩猟をしようとする者は、都道府県知事の免許（以下「狩猟免許」という。）を受けなければならない。

2 狩猟免許は、網猟免許、わな猟免許、第一種銃猟免許及び第二種銃猟免許に区分する。

3 次の表の上欄に掲げる猟法により狩猟鳥獣の捕獲等しようとする者は、当該猟法の種類に応じ、それぞれ同表の下欄に掲げる狩猟免許を受けなければならない。ただし、第 9 条第 1 項の許可を受けてする場合及び第 11 条第 1 項第 2 号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

猟法の種類	狩猟免許の種類
網を使用する猟法又は第二条第六項の環境省令で定める猟法	網猟免許
わなを使用する猟法	わな猟免許
装薬銃を使用する猟法	第一種銃猟免許
空気銃を使用する猟法	第二種銃猟免許

4 第一種銃猟免許を受けた者は、装薬銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができるほか、空気銃を使用する猟法により狩猟鳥獣の捕獲等を行うことができる。

(狩猟者登録)

第 55 条 狩猟をしようとする者は、狩猟をしようとする区域を管轄する都道府県知事（以下この節において「登録都道府県知事」という。）の登録を受けなければならない。ただし、第 9 条第 1 項の許可を受けてする場合及び第 11 条第 1 項第 2 号（同号イに係る部分を除く。）に掲げる場合は、この限りでない。

2 前項の登録（以下「狩猟者登録」という。）の有効期間は、当該狩猟者登録を受けた年の 10 月 15 日（狩猟者登録を受けた日が同月 16 日以後であるときは、その狩猟者登録を受けた日）からその日の属する年の翌年の 4 月 15 日までとする。ただし、北海道においては、当該狩猟者登録を受けた年の 9 月 15 日（狩猟者登録を受けた日が同月 16 日以後であるときは、その狩猟者登録を受けた日）からその日の属する年の翌年の 4 月 15 日までとする。

○ 動物の愛護及び管理に関する法律（昭和 48 年法律第 105 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、動物の虐待及び遺棄の防止、動物の適正な取扱いその他動物の健康及び安全の保持等の動物の愛護に関する事項を定めて国民の間に動物を愛護する気風を招来し、生命尊重、友愛及び平和の情操の涵養に資するとともに、動物の管理に関する事項を定めて動物による人の生命、身体及び財産に対する侵害並びに生活環境の保全上の支障を防止し、もつて人と動物の共生する社会の実現を図ることすることを目的とする。

（基本原則）

第 2 条 動物が命あるものであることにかんがみ、何人も、動物をみだりに殺し、傷つけ、又は苦しめることのないようにするのみでなく、人と動物の共生に配慮しつつ、その習性を考慮して適正に取り扱うようにしなければならない。

2 何人も、動物を取り扱う場合には、その飼養又は保管の目的の達成に支障を及ぼさない範囲で、適切な給餌及び給水、必要な健康の管理並びにその動物の種類、習性等を考慮した飼養又は保管を行うための環境の確保を行わなければならない。

（動物を殺す場合の方法）

第 40 条 動物を殺さなければならない場合には、できる限りその動物に苦痛を与えない方法によつてしなければならない。

2 環境大臣は、関係行政機関の長と協議して、前項の方法に関し必要な事項を定めることができる。

3 前項の必要な事項を定めるに当たっては、第一項の方法についての国際的動向に十分配慮するよう努めなければならない。

○ と畜場法（昭和 28 年法律第 114 号）抜粋

（この法律の目的）

第 1 条 この法律は、と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（定義）

第 3 条 この法律で「獣畜」とは、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をいう。

2 この法律で「と畜場」とは、食用に供する目的で獣畜をとさつし、又は解体するために設置された施設をいう。

3 この法律で「一般と畜場」とは、通例として生後 1 年以上の牛若しくは馬又は 1 日に 10 頭を超える獣畜をとさつし、又は解体する規模を有すると畜場をいう。

4 この法律で「簡易と畜場」とは、一般と畜場以外のと畜場をいう。

5 この法律で「と畜業者」とは、獣畜のとさつ又は解体の業を営む者をいう。

（と畜場の衛生管理）

第 6 条 厚生労働大臣は、と畜場の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（次項において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 と畜場の内外の清潔保持、汚物の処理、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組に関すること。

2 と畜場の設置者又は管理者は、前項の規定による基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

（獣畜のとさつ又は解体）

第 13 条 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜をとさつしてはならない。ただし、次に掲げる場合は、この限りでない。

一 食肉販売業その他食肉を取り扱う営業で厚生労働省令で定めるものを営む者以外の者が、あらかじめ、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事に届け出て、主として自己及びその同居者の食用に供する目的で、獣畜（生後 1 年以上の牛及び馬を除く。）をとさつする場合

二 獣畜が不慮の災害により、負傷し、又は救うことができない状態に陥り、直ちにとさつすることが必要である場合

三 獣畜が難産、産褥麻痺又は急性鼓張症その他厚生労働省令で定める疾病にかかり、直ちにとさつすることが必要である場合

四 その他政令で定める場合

2 何人も、と畜場以外の場所において、食用に供する目的で獣畜を解体してはならない。

ただし、前項第1号又は第4号の規定によりと畜場以外の場所においてとさつした獣畜を解体する場合は、この限りでない。

3 略

(獣畜のとさつ又は解体の検査)

第14条 と畜場においては、都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜をとさつしてはならない。

2 と畜場においては、とさつ後都道府県知事の行う検査を経た獣畜以外の獣畜を解体してはならない。

3～8 略

(譲受けの禁止)

第15条 何人も、第13条第2項の規定に違反してと畜場以外の場所で解体された獣畜の肉若しくは内臓、又は前条第3項（同条第4項において準用する場合及び同条第5項の規定の適用がある場合を含む。）の規定に違反して持ち出された獣畜の肉若しくは内臓を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。）の用に供する目的で譲り受けてはならない。

(とさつ解体の禁止等)

第16条 都道府県知事は、第14条の規定による検査の結果、獣畜が疾病にかかり、若しくは異常があり食用に供することができないと認めるとき、又は当該獣畜により若しくは当該獣畜のとさつ若しくは解体によりウイルスを伝染させるおそれがあると認めるときは、公衆衛生上必要な限度において、次に掲げる措置をとることができる。

- 一 当該獣畜のとさつ又は解体を禁止すること。
- 二 当該獣畜の所有者若しくは管理者、と畜場の設置者若しくは管理者、と畜業者その他の関係者に対し、当該獣畜の隔離、と畜場内の消毒その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。
- 三 当該獣畜の肉、内臓等の所有者若しくは管理者に対し、食用に供することができないと認められる肉、内臓その他の獣畜の部分について廃棄その他の措置を講ずべきことを命じ、又は当該職員にこれらの措置を講じさせること。

○ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）抜粋

（目的）

第1条 この法律は、食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

（国及び都道府県等の責務）

第1条の2 国、都道府県、地域保健法（昭和22年法律第101号）第5条第1項の規定に基づく政令で定める市（以下「保健所を設置する市」という。）及び特別区は、家きんの生産の実態及び食鳥の疾病の発生の状況を踏まえ、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止するための必要な措置を講じなければならない。

（定義）

第2条 この法律において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食鳥 鶏、あひる、七面鳥その他一般に食用に供する家きんであって政令で定めるものをいう。
- 二 食鳥とたい とさつし、及び羽毛を除去した食鳥であって、その内臓を摘出する前のものをいう。
- 三 食鳥中抜とたい 食鳥とたいからその内臓を摘出したものをいう。
- 四 食鳥肉等 その内臓を摘出した後の食鳥の肉、内臓、骨及び皮をいう。
- 五 食鳥処理 次に掲げる行為をいう。
 - イ 食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること。
 - ロ 食鳥とたいの内臓を摘出すること。
- 六 食鳥処理場 食鳥処理を行うために設けられた施設をいう。

（衛生管理等の基準）

第11条 厚生労働大臣は、食鳥処理場の衛生的な管理、食鳥、食鳥とたい、食鳥中抜とたい及び食鳥肉等の衛生的な取扱いその他公衆衛生上必要な措置（次項において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

- 一 食鳥処理場の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。
 - 二 食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（第16条第1項の認定を受けた食鳥処理業者にあつては、その食鳥処理をする食鳥の羽数に応じた取組）に関すること。
- 2 食鳥処理業者は、前項の規定による基準に従い、厚生労働省令で定めるところにより公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守しなければならない。

(食鳥検査)

第 15 条 食鳥処理業者は、食鳥をとさつしようとするときは、その食鳥の生体の状況について都道府県知事が行う検査を受けなければならない。

2 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出しようとするときは、その食鳥とたいの体表の状況について都道府県知事が行う検査（以下「脱羽後検査」という。）を受けなければならない。

3 食鳥処理業者は、食鳥とたいの内臓を摘出したときは、その内臓及び食鳥中抜とたいの体壁の内側面の状況について都道府県知事が行う検査（以下「内臓摘出後検査」という。）を受けなければならない。

4～7 略

(認定小規模食鳥処理業者に係る食鳥検査の特例)

第 16 条 一の食鳥処理場において食鳥処理をしようとする食鳥の羽数が政令で定める数以下である食鳥処理業者は、当該食鳥に係る第 5 項の確認に関し、その確認の方法その他厚生労働省令で定める事項を記載した確認規程を作成し、これを都道府県知事に提出して、その確認規程が厚生労働省令で定める基準に適合する旨の認定を受けることができる。

2 前項の認定を受けた食鳥処理業者（以下「認定小規模食鳥処理業者」という。）は、確認規程を変更しようとするときは、都道府県知事の認定を受けなければならない。

3 認定小規模食鳥処理業者のその認定に係る食鳥処理場における食鳥処理については、前条第 1 項から第 3 項までの規定は、適用しない。

4 認定小規模食鳥処理業者は、その認定に係る食鳥処理場において食鳥処理をする食鳥の羽数が政令で定める数を超えない範囲内で食鳥処理をしなければならない。

5 認定小規模食鳥処理業者は、その認定に係る食鳥処理場における食鳥処理に際し、厚生労働省令で定めるところにより、食鳥処理衛生管理者に、食鳥の生体の状況、食鳥とたいの体表の状況又は食鳥中抜とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況（次条第 3 号から第 5 号までに規定する食鳥とたいを譲り受けた場合にあつては、内臓を摘出した当該食鳥とたいに係る内臓及びその体壁の内側面の状況）について、確認規程（第 2 項の規定による変更の認定があつたときは、その変更後のもの）に定める方法に従つて、厚生労働省令で定める基準に適合するか否かの確認をさせなければならない。

6～9 略

(持出し等の禁止)

第 17 条 何人も、食鳥検査に合格した後又は前条第 5 項の厚生労働省令で定める基準に適合する旨の同項の確認がされた後でなければ、食鳥とたい、食鳥中抜とたい又は食鳥肉等を食鳥処理場の外に持ち出してはならない。ただし、次の各号のいずれかに該当するときは、この限りでない。

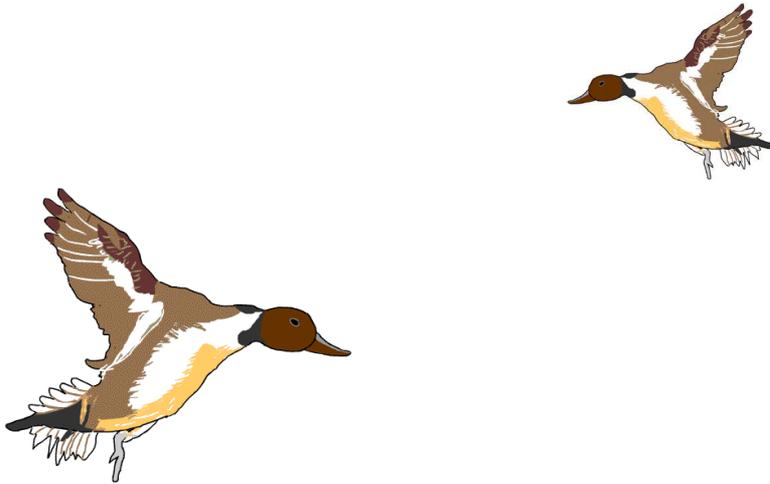
一～七 略

2 届出食肉販売業者は、脱羽後検査に合格した食鳥とたいを認定小規模食鳥処理業者以外の者に譲り渡してはならない。

(譲受けの禁止)

第 18 条 何人も、食鳥処理場以外の場所で食鳥処理をした食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等又は前条の規定に違反して食鳥処理場の外に持ち出された食鳥とたい、食鳥中抜とたい若しくは食鳥肉等を、食品として販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。次項において同じ。）の用に供する目的で譲り受けてはならない。

2 認定小規模食鳥処理業者以外の者は、届出食肉販売業者から、脱羽後検査に合格した食鳥とたいを食品として販売の用に供する目的で譲り受けてはならない。



○ 食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、科学技術の発展、国際化の進展その他の国民の食生活を取り巻く環境の変化に適確に対応することの緊要性にかんがみ、食品の安全性の確保に関し、基本理念を定め、並びに国、地方公共団体及び食品関連事業者の責務並びに消費者の役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とする。

（食品の安全性の確保のための措置を講ずるに当たっての基本的認識）

第 3 条 食品の安全性の確保は、このために必要な措置が国民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に講じられることにより、行われなければならない。

（食品供給行程の各段階における適切な措置）

第 4 条 農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることにかんがみ、食品の安全性の確保は、このために必要な措置が食品供給行程の各段階において適切に講じられることにより、行われなければならない。

（食品関連事業者の責務）

第 8 条 肥料、農薬、飼料、飼料添加物、動物用の医薬品その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含む。）若しくは添加物（食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 4 条第 2 項に規定する添加物をいう。）又は器具（同条第 4 項に規定する器具をいう。）若しくは容器包装（同条第 5 項に規定する容器包装をいう。）の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者（以下「食品関連事業者」という。）は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有していることを認識して、食品の安全性を確保するために必要な措置を食品供給行程の各段階において適切に講ずる責務を有する。

2 前項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たっては、その事業活動に係る食品その他の物に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 前 2 項に定めるもののほか、食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、国又は地方公共団体が実施する食品の安全性の確保に関する施策に協力する責務を有する。

○ 食品表示法（平成 25 年法律第 70 号） 抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に関し重要な役割を果たしていることに鑑み、販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む。以下同じ。）の用に供する食品に関する表示について、基準の策定その他の必要な事項を定めることにより、その適正を確保し、もって一般消費者の利益の増進を図るとともに、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）、健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）及び日本農林規格等に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）による措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とする。

（食品表示基準の策定等）

第 4 条 内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

- 一 名称、アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質をいう。第 6 条第 8 項及び第 11 条において同じ。）、保存の方法、消費期限（食品を摂取する際の安全性の判断に資する期限をいう。第 6 条第 8 項及び第 11 条において同じ。）、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項
- 二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

2～6 略

（食品表示基準の遵守）

第 5 条 食品関連事業者等は、食品表示基準に従った表示がされていない食品の販売をしてはならない。



○ 不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）抜粋

（目的）

第 1 条 この法律は、商品及び役務の取引に関連する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とする。

（定義）

第 2 条 この法律で「事業者」とは、商業、工業、金融業その他の事業を行う者をいい、当該事業を行う者の利益のためにする行為を行う役員、従業員、代理人その他の者は、次項及び第 11 条の規定の適用については、これを当該事業者とみなす。

2 この法律で「事業者団体」とは、事業者としての共通の利益を増進することを主たる目的とする二以上の事業者の結合体又はその連合体をいい、次に掲げる形態のものを含む。ただし、二以上の事業者の結合体又はその連合体であつて、資本又は構成事業者（事業者団体の構成員である事業者をいう。第 40 条において同じ。）の出資を有し、営利を目的として商業、工業、金融業その他の事業を営むことを主たる目的とし、かつ、現にその事業を営んでいるものを含まないものとする。

一 二以上の事業者が社員（社員に準ずるものを含む。）である一般社団法人その他の社団

二 二以上の事業者が理事又は管理人の任免、業務の執行又はその存立を支配している一般財団法人その他の財団

三 二以上の事業者を組合員とする組合又は契約による二以上の事業者の結合体

3 この法律で「景品類」とは、顧客を誘引するための手段として、その方法が直接的であるか間接的であるかを問わず、くじの方法によるかどうかを問わず、事業者が自己の供給する商品又は役務の取引（不動産に関する取引を含む。以下同じ。）に付随して相手方に提供する物品、金銭その他の経済上の利益であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

4 この法律で「表示」とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する商品又は役務の内容又は取引条件その他これらの取引に関する事項について行う広告その他の表示であつて、内閣総理大臣が指定するものをいう。

（不当な表示の禁止）

第 5 条 事業者は、自己の供給する商品又は役務の取引について、次の各号のいずれかに該当する表示をしてはならない。

一 商品又は役務の品質、規格その他の内容について、一般消費者に対し、実際のものよりも著しく優良であると示し、又は事実と相違して当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも著しく優良であると示す表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

二 商品又は役務の価格その他の取引条件について、実際のもの又は当該事業者と同種若しくは類似の商品若しくは役務を供給している他の事業者に係るものよりも取引の相手

方に著しく有利であると一般消費者に誤認される表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認められるもの

三 前2号に掲げるもののほか、商品又は役務の取引に関する事項について一般消費者に誤認されるおそれがある表示であつて、不当に顧客を誘引し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれがあると認めて内閣総理大臣が指定するもの

第7条 内閣総理大臣は、第4条の規定による制限若しくは禁止又は第5条の規定に違反する行為があるときは、当該事業者に対し、その行為の差止め若しくはその行為が再び行われることを防止するために必要な事項又はこれらの実施に関連する公示その他必要な事項を命ずることができる。その命令は、当該違反行為が既になくなつている場合においても、次に掲げる者に対し、することができる。

一～四 略

2 内閣総理大臣は、前項の規定による命令に関し、事業者がした表示が第5条第1号に該当するか否かを判断するため必要があると認めるときは、当該表示をした事業者に対し、期間を定めて、当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出を求めることができる。この場合において、当該事業者が当該資料を提出しないときは、同項の規定の適用については、当該表示は同号に該当する表示とみなす。

行政機関 相談先

< 食品衛生に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
東讚保健福祉事務所 衛生課	さぬき市津田町津田 930 番地 2	0879(29)8272
中讚保健福祉事務所 衛生課	丸亀市土器町東八丁目 526 番地	0877(24)9964
西讚保健福祉事務所 衛生課	観音寺市坂本町七丁目 3 番 18 号	0875(25)4383
小豆総合事務所 衛生課	小豆郡土庄町湊崎甲 2079-5	0879(62)1374
食肉衛生検査所 精密検査課	坂出市江尻町 1355 番地	0877(45)5132
香川県健康福祉部生活衛生課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3179

高松市内に施設がある場合

高松市保健所 生活衛生課	高松市桜町一丁目 10 番 27 号	087(839)2865
--------------	--------------------	--------------

< 農業被害防止や有効活用に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
香川県農政水産部農業経営課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3411
イノシシ肉料理レシピ集に関すること		087(832)3404

< 狩猟に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
香川県環境森林部みどり保全課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3212

< 家畜伝染病に関すること >

名 称	所 在 地	電話番号
香川県農政水産部畜産課	高松市番町四丁目 1 番 10 号	087(832)3428

< 有害鳥獣捕獲に関すること >

各市町の鳥獣害担当課へ
