

野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン
(イノシシ・ニホンジカ)

(第 3 版)

令和 5 年 5 月

岡山県

も く じ

ページ

I	ガイドラインの基本的な考え方	1
II	関係法令	1
III	用語の定義	1
IV	食品衛生法上の営業許可について（ <u>自家消費するものを除く。</u> ）	2
V	安全性の確保のための原則	
1	食中毒の予防について	3
2	動物由来感染症の予防について	3
3	HACCP（危害要因分析・重要管理点）に沿った衛生管理	3
VI	処理施設に必要な設備と衛生管理	
1	食品衛生法に基づく営業許可施設の基準	4
2	施設、設備の衛生管理	4
（1）	使用水の衛生管理	4
（2）	施設設備の衛生管理	4
（3）	従事者の衛生管理	4
3	食肉処理に必要な設備・器具	5
（1）	と体の洗浄区域	5
（2）	と体の懸吊（吊り下げ）設備	5
（3）	消毒設備	5
VII	作業工程ごとの衛生管理・品質確保	
1	捕獲者の留意事項（捕獲から搬入までの衛生管理など）	5
（1）	処理施設搬入前の異常個体の排除	5
（2）	屋外で放血する場合の衛生管理など	7
（3）	屋外で内臓摘出する場合の衛生管理など	7
（4）	運搬時における衛生管理など	8
2	処理業者の作業手順・留意事項	9
（1）	解体の原則	9
（2）	個体の受入れ	9
（3）	解体前処理	10
（4）	解体（内臓摘出・はく皮・トリミング・洗浄・冷蔵（枝肉））	11
（5）	処理（分割・脱骨・細切）	14
（6）	包装・保管	14
3	清掃	14
（1）	排水・廃棄物	14
（2）	施設の清掃	15
（3）	器具の清掃・消毒	15
4	自主検査	15
VIII	情報の記録	15
・	個体受入れ記録票の例	16
・	と体解体時の確認記録票の例	17
・	食肉処理作業の自主点検票の例	18
・	食肉処理施設の例	19

・野生鳥獣に由来する主な食品衛生上の危害の例	20
IX 流通に必要な表示内容	21
X 処理業者以外の営業者の留意事項	22
参考資料	
1 Q & A	24
2 関係法令など	32
3 関係行政機関連絡先	48
4 カラーアトラス（厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 平成26年11月14日策定）	

I ガイドラインの基本的な考え方

野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン（以下「ガイドライン」という。）は、野生鳥獣のうちイノシシ又はニホンジカ（以下「シカ」という。）を衛生的に処理し、安全な食肉として流通させることを目的として、策定したものです。

食肉の処理や販売については、食品衛生法や条例などの関係法令で必要な事項が定められていますが、ガイドラインではそれらに加え、イノシシ又はシカを食肉として処理する場合の、より詳細な注意事項などを示しています。

具体的には、と畜場法の規定を参考にしながら、食品衛生法の許可を受けた業者による、食用として適切な個体の受入れから解体、処理、保管、流通までの作業工程ごとの衛生管理における注意事項などを整理しています。

ガイドラインは、小規模施設では実施することがやや難しい内容も含まれていますが、イノシシやシカ肉をより安全・安心な食肉として流通させるため、ガイドラインの考え方を参考にし、各施設の状況に応じた自主衛生管理マニュアルなどの作成の際に活用していただくよう整理したものです。

また、自家消費を目的にイノシシやシカを解体処理する場合についても、食中毒などの予防のため、ガイドラインを参考としてください。

なお、ガイドラインは、新しい知見が得られた場合などに随時見直すこととします。

II 関係法令

特に関連のある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「鳥獣保護管理法」という。)

と畜場法(昭和 28 年法律第 114 号)

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 134 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 年岡山県条例第 37 号)

岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例(平成 18 年岡山県条例第 79 号)

III 用語の定義

- ・食肉：食用目的で処理された肉
- ・と殺・放血：食肉として処理するために、イノシシ又はシカを殺し、放血すること
- ・個体：捕獲されたイノシシ又はシカ
- ・と体：食肉として利用するために処理施設が受け入れた、と殺・放血された個体
- ・枝肉：と体から頭及び内臓を取り除き、はく皮をした状態の肉
- ・解体：内臓摘出、はく皮、洗浄、トリミング、枝肉への分割までの作業
- ・処理：解体した後の、脱骨・細切までの作業
- ・捕獲者：鳥獣保護管理法第 9 条及び第 11 条及び第 14 条の 2 の規定により野生鳥獣の捕獲を行う者
- ・処理業者：食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業許可を受けてイノシシ又はシカを食肉として解体処理する者
- ・処理施設：イノシシ又はシカを食肉として解体・処理するために、食品衛生法第 55 条第 1 項の規定による営業許可を受けた施設

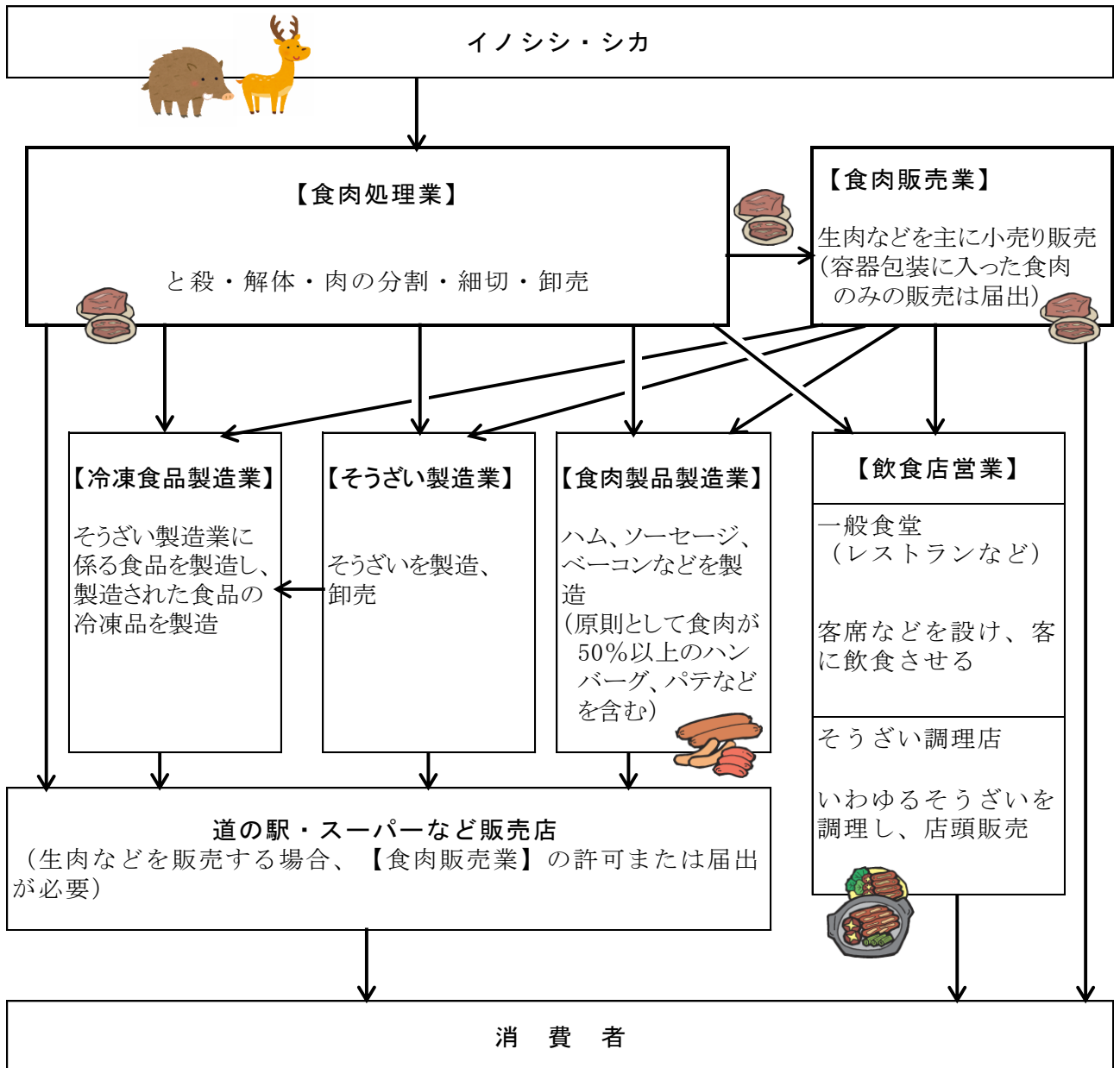
IV 食品衛生法上の営業許可について（自家消費するものを除く。）

イノシシやシカの解体・処理は、通常、食品衛生法上の許可のうち、「食肉処理業」の許可のある施設で実施します。（「VI 処理施設に必要な設備と衛生管理」を参照のこと。）

また、食肉を原料とする食肉製品（ハム、ソーセージなど）やそうざいなどを製造して販売する場合は、別途、許可が必要です。（食肉製品製造施設には「食品衛生管理者」を、その他の許可施設には「食品衛生責任者」を設置する必要があります。）

以下に、関係する主な業種のイメージを示しますが、実際には様々な規定がありますので、詳しくは管轄保健所（48 ページを参照）にお問い合わせください。

【営業許可が必要な業種イメージ】



※【 】内は許可が必要な業種

※上記のほか、複合型冷凍食品製造業及び複合型そうざい製造業においても食肉処理が可能です。

V 安全性の確保のための原則

1 食中毒の予防について

イノシシやシカの肉は、新鮮なものであっても、細菌やウイルス、寄生虫などによる食中毒などの健康被害を起こす危険性がありますので、刺身・タタキなど、生食してはいけません。家畜として飼育されている牛・豚などと比較しても、野生のイノシシやシカは、人による飼育管理がなされていないため、そのリスクは大きいと言えます。

実際、平成 15 年 4 月に兵庫県で、シカの肉及び内臓の生食を原因とする E 型肝炎ウイルス（HEV）による食中毒（急性肝炎発症）が発生した事例が報告されています。

HEV も食中毒菌と同様、中心部まで十分に加熱調理（中心部の温度が 75℃で 1 分以上）を行うことで感染を防止することができます。

そのほか、食肉は 10℃以下で保管すること、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、調理に当たっては生の肉類と加熱済みの肉類は、まな板、包丁など使用する器具を使い分けるなど、その取扱いを区別して行うこと、また、処理終了ごとに洗浄・消毒し、衛生的に保管することに注意が必要です。

【参考】

厚生労働省資料「E 型肝炎ウイルスの感染事例・E 型肝炎 Q & A」

<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2003/08/h0819-2a.html>

厚生労働省資料「ジビエ（野生鳥獣の肉）の衛生管理」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00021.html

2 動物由来感染症の予防について

動物由来感染症は、動物から人に感染する感染症で、病気を持っている野生鳥獣の血液や、鳥獣に寄生しているダニなどから感染する場合があります。重症化すると死亡することもある「日本紅斑熱」や「重症熱性血小板減少症候群（SFTS）」は、野生鳥獣に寄生したダニを介して人に感染することがあります。また、病気によっては、潜伏期間（感染しているが、まだ症状は出ていない期間）が数週間と長いものや、潜伏期間中に人にうつしてしまうようなもの、特殊な血液検査などを行わなければ診断できないものなどがあります。

野生鳥獣を扱う際には、血液で周囲を汚染しないこと、長袖・長ズボン・長靴・合成樹脂製の手袋などを着用して、できる限り個体や寄生虫に直接触れないようにすること、特に手足などに傷がある場合は体液などが傷口に触れないようにすること、ダニに刺された後に体調を崩した場合は、医療機関を早急に受診することなどの配慮が必要です。

3 HACCP（危害要因分析・重要管理点）に沿った衛生管理

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。食品衛生法等の改正により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についても HACCP に沿った衛生管理を実施することが求められるようになりました。

この手法では、原料の入荷・受入れから製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある生物的・化学的・物理的危険要因をあらかじめ分析（危害要因分析）します。製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危険要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、その工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、測定した値を記録します。これを継続的に実施することで、製品の安全性を確保する科学的な衛生管理の方法です。

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、一般社団法人日本ジビエ振興協会が作成した「小規模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」を参考にしてください。

【参考】

一般社団法人日本ジビエ振興協会資料「小規模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」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000795881.pdf>

VI 処理施設に必要な設備と衛生管理

1 食品衛生法に基づく営業許可施設の基準

業として、イノシシ、シカを食肉として処理するには、食品衛生法第 54 条に規定する施設基準に適合し、営業許可を受けた施設で行わなければなりません。

許可の取得に当たっては、必ず事前に施設の所在市町村を管轄する保健所に相談してください。特に施設を新設する場合は、着工前に、平面図をもってご相談ください。連絡先は 48 ページに記載しています。

2 施設、設備の衛生管理

食品衛生法第 51 条第 1 項の規定により、営業施設における公衆衛生上構じるべき措置に関して必要な基準があります。具体的には、管轄保健所にご相談ください。

特に注意が必要な事項として、次のことが挙げられます。

(1) 使用水の衛生管理

- ・原則として水道水を使用してください。
- ・新たに飲用井戸を設置し、営業に使用する場合は、使用開始前に水道法第 4 条の規定に基づき、「水質基準に関する省令」で規定する水質基準項目の水質検査（具体的には、管轄保健所にご相談ください。）を実施し、これに適合することを確認する必要があります。
- ・水道水でない水を使用する場合、使用前・使用後に、色・濁り・におい・異物の有無を確認するほか、殺菌・ろ過して使用する場合には、遊離残留塩素が 0.1ppm 以上であることを確認・記録し、問題ないことを確認した上で使用してください。また、検査機関で、年に 1 回以上、水質検査を受けてください。

(2) 施設設備の衛生管理

- ・施設を清潔に保ち、整理整頓に努めてください。
- ・採光、照明及び換気を十分に行ってください。
- ・ネズミや昆虫の侵入を防ぐための設備を点検し、必要により防除などを行ってください。
- ・設備・器具は適切に清掃・消毒を行い、必要な点検を行ってください。
- ・廃棄物は食肉とは区別し、廃棄物から食肉への汚染が起こらないようにしてください。また、異臭などが発生しないよう、十分な管理をしてください。
- ・便所は清潔に保ってください。
- ・洗剤、消毒剤などの薬剤は、明確に表示し、区別して保管してください。

(3) 従事者の衛生管理

- ・従事者には清潔な作業衣・帽子・マスク・手袋などを着用させてください。

- ・始業前に、従事者の服装、体調などを確認してください。従事者が体調不良の場合、従事者によって食肉が汚染されるおそれがあります。
- ・手洗いは衛生管理の基礎となる重要な工程です。十分に実施させてください。

3 食肉処理に必要な設備・器具

イノシシ、シカを食肉として処理する場合、上記のように食品衛生法に基づく施設基準や施設・設備の衛生管理に関する基準に適合する必要がありますが、そのほかにも、次の設備や器具を処理施設に設置することが求められます。

(1) と体の洗浄区域

受け入れたと体を、使用水で十分に洗浄できるような洗浄区域を設けてください。洗浄区域は、不浸透性の床で、適切に排水できる構造である必要があります。また、洗浄区域は荷受室と共用できますが、その他の施設とは区画され、その他の施設を汚染しない構造にする必要があります。

(2) と体の懸吊（吊り下げ）設備

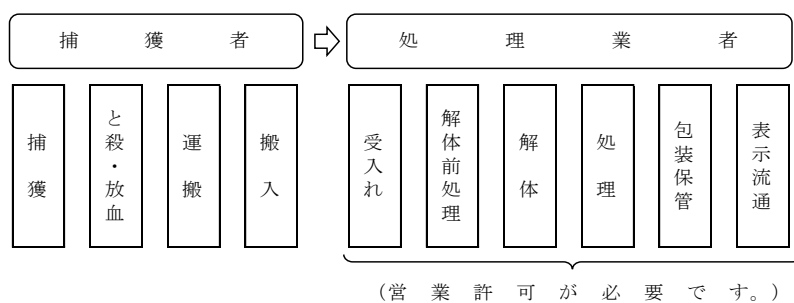
内臓摘出やはく皮作業を衛生的かつ効率的に行うために、と体の懸吊設備を設けてください。また、懸吊を行うには専用の懸吊ハンガーを使用すると、衛生的かつ安全に作業を行うことができます。

(3) 消毒設備

解体・処理作業でと体に直接接触するナイフや器具、容器などを確実に消毒できるよう、処理室内に 60℃以上の温湯で洗浄するための給湯設備や 83℃以上の温湯などで消毒するための消毒設備を設けてください。

VII 作業工程ごとの衛生管理・品質確保

安全で良質な食肉を流通させるためには、捕獲者と処理業者の両方が、それぞれの工程において守るべき事項をよく理解し、互いに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。



1 捕獲者の留意事項（捕獲から搬入までの衛生管理など）

(1) 処理施設搬入前の異常個体の排除

捕獲者は、イノシシやシカを捕獲の段階から「食肉」であるとの意識を持って、安全・安心の確保に配慮して取り扱うとともに、食用に適した個体のみ処理施設に搬入しなければなりません。そのため、捕獲の時点で、次のいずれかに該当するようなイノシシやシカは**絶対に**食用に供してはいけません。

また、捕獲者は捕獲時の状況について、処理業者へ十分に伝達することが必要です。

【食用に供してはならない個体】

ア	捕獲者によると殺・放血によらず既に死亡している個体
イ	銃による捕獲で腹部に被弾した個体及び散弾で狙撃された個体 (腹部に被弾した場合、消化管の内容物が腹腔内に漏れ出し、食中毒菌などにより食肉が汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。 散弾で狙撃された場合、肉に潜った散弾は、食肉処理後も発見されず、異物として残る可能性があり、また、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。)
ウ	わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しい個体 (全身の損傷が著しい場合、内出血などで食肉の品質が損なわれます。)
エ	外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも認められる個体 (人や家畜に重大な健康被害を与える細菌やウイルスなどの病気に感染している恐れがあります。) <ul style="list-style-type: none"> ・顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍など)を有するもの ・ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの ・脱毛が著しいもの ・著しく痩せているもの ・全身まひなど神経症状を呈しているもの ・大きな外傷や皮下にうみを含むできもの(膿瘍)が多くあるなど、化膿部位が見られるもの ・口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られるもの ・下痢により臀部周辺が著しく汚れているもの ・異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しいもの ・脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかないもの ・その他、外見上明らかな異常が見られるもの
オ	野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症や家畜伝染病のまん延が確認されている場合に、当該地域で捕獲した個体 (ただし、豚熱(CSF)においては、農林水産省作成の「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及び自家消費を目的とするものは除く。) 【参考】 農林水産省資料「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」 https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/attach/pdf/tonko-9.pdf
カ	捕獲場所から処理施設までの運搬時間、運搬中の冷却状況などから、処理施設へ搬入するまでにガス産生による腹囲膨満などにより品質が低下し食用に適さないと判断される個体
キ	やむを得ず内臓摘出する過程で、消化管や膀胱を傷つけ、肉に広範囲に消化管の内容物や尿が付着した個体 (病原菌などにより汚染される可能性が高くなるとともに、臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。)

(2) 屋外で放血する場合の衛生管理など

屋外で放血するには、具体的に次のことに注意が必要です。

- ア 放血に使用するナイフなどは、使用する直前に火炎やアルコールなど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、又は複数のナイフなどを個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフなどについて、柄の材質は合成樹脂製とし、サビなどがないように、十分に整備すること。
- イ 放血を行う際は、ゴム・ビニールなど合成樹脂製の手袋を使用し、軍手など繊維製のものは使用しないこと。複数個体の放血を行う場合は1頭ごとに交換すること。また、血液などにより汚染された場合は、その都度洗浄・消毒するか、交換すること。
- ウ 切開は、開口部が汚染されないよう最小限になるよう行うこと。
- エ 切開時及び切開後、開口部を土壌などに接触しないこと。
- オ 胸部を撃った個体にあつては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- カ 放血に当たっては、放血効率を高めるため、頭部を低くすること。
- キ 放血後、血液の性状を観察するとともに、足の付け根など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、食用に供さないこと。

※血液の性状の観察において、炭疽に感染している動物は、放血後の血液が固まらない、又は固まりにくい（凝固不全）ため、確認をすること。炭疽は人にも感染する病気であるため、決して食用にすることなく、医療機関を受診すること。
※体温の異常は、シカでは40℃を超えるもの、イノシシでは42℃を超えるものを異常個体として廃棄すること。

(3) 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理など

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など、**捕獲後の迅速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、次のことに注意が必要です。

- ア 雨天時や個体の体表が泥や糞便などで著しく汚染されている場合など、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などを行った後に内臓摘出すること。
- イ 内臓摘出に使用するナイフなどは、使用する直前に火炎やアルコールなど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、又は複数のナイフなどを個体ごとに交換して使用すること。また、使用するナイフなどについて、柄の材質は合成樹脂製とし、サビなどないように、十分に整備すること。
- ウ 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニールなど合成樹脂製の手袋を使用し、軍手など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。

エ 内臓摘出は、個体を吊り下げる、又は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などで縛ることにより、体腔内壁が土壌などに接触することによる汚染がないように行うこと。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、内容物が漏れ出した場合、その個体は食用としないこと。

- ・ 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。
- ・ 手指が糞便や土壌など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。
- ・ 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は1頭を処理するごとに（糞便や土壌に汚染された場合は、その都度）消毒すること。
- ・ 消化管内容物による汚染を防ぐため、肛門をビニール袋で覆い結さつし、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、結束バンドなどを使い、二重に結さつすること。（具体的には、Ⅶの2（3）「解体前処理」を参照のこと。）
- ・ 摘出した内臓については、別添のカラーアトラスにより異常の有無を確認すること。

オ 摘出した内臓について、適切な衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者が異常の有無を確認し記録すること。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さないこと。なお、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など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。

胃及び腸を除く内臓については、処理施設に搬入し、処理業者は異常の有無を確認すること。

カ 屋外で摘出された内臓は食用に供しないこと。

キ 摘出した胃、腸及び食用に適さないと判断した個体については、廃棄物の処理及び清掃に関する法律など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てはならないこと。

（4）運搬時における衛生管理など

処理施設への運搬時には、具体的に次のことに注意が必要です。

ア 個体は、速やかに処理施設へ搬入すること。また、必要に応じて冷却しながら運搬するよう努めること。なお、水など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。

イ 処理施設への搬入後の処理をスムーズに行うため、搬入前に処理業者に搬入予定時刻などの情報を伝達すること。

ウ 個体を1頭ずつシートで覆うなどにより、運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、血液などによる周囲への汚染がないよう配慮すること。

エ 運搬に係る時間、方法が不適切と認められた場合にあつては、食用に供さないこと。

オ 運搬に使用する車両などの荷台は、個体の血液やダニなどによる汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。

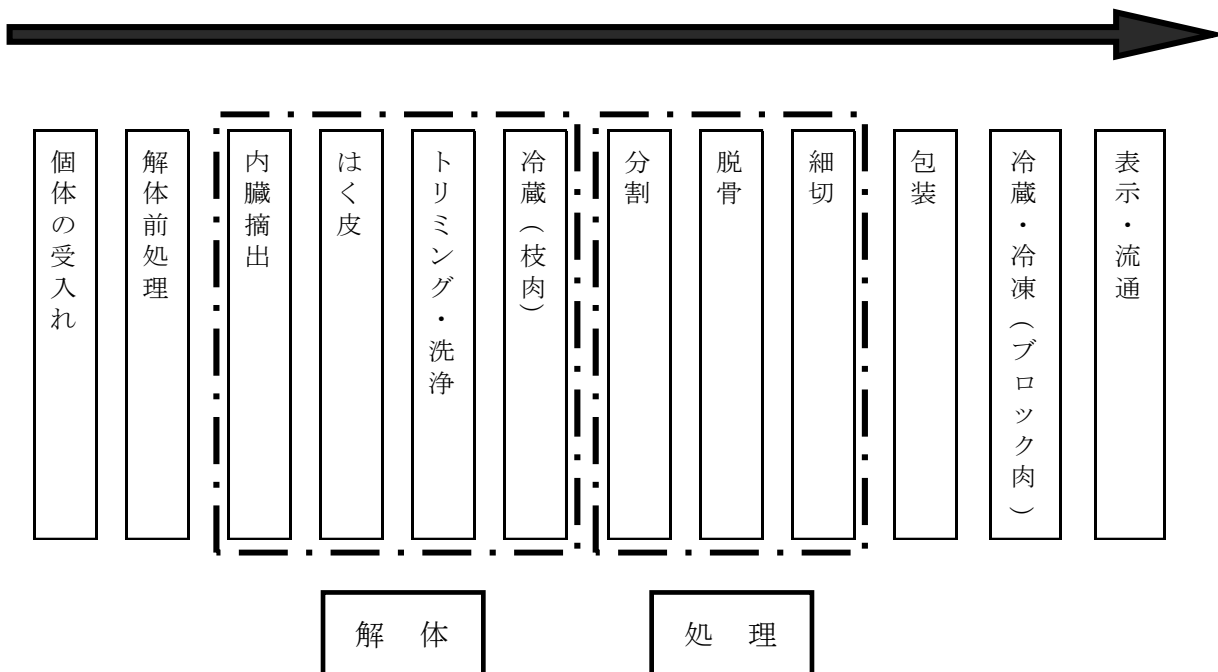
カ 捕獲者は、捕獲から運搬までの情報について記録を作成し、処理業者に伝達し、

適切な期間保存すること。具体的な記録内容についてはⅦの2(2)【**個体受入れ記録項目の例**】を参考にすること。

2 処理業者の作業手順・留意事項

処理施設における処理業者の一般的な作業手順は次のとおりです。なお、イノシシとシカでは獣種が異なることから、施設内の同一区画内で同時にイノシシとシカを解体・処理することがないように配慮して、施設を運用してください。

特に処理業者は、自らの責任において、捕獲者の取扱い状況を確認し、食肉としてふさわしくない個体が処理され、食肉として流通することを防がなくてはなりません。



(1) 解体の原則

と殺・放血後の工程は、処理施設で行うことを原則とします。

屋外で解体処理を行うと、不衛生となり、食肉への細菌汚染が起こりやすい上、処理業者が内臓を見て異常の有無を判断することができなくなりますので、屋外で解体処理された個体を食用とするのは望ましくありません。

また、と体の処理は、受入れ後できるだけ速やかに行ってください。

(2) 個体の受入れ

受入れの可否は、処理業者自らが1頭ごとに食肉利用に適した個体であるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況などをもとに総合的に判断してください。

受入れ時には、前記Ⅶの1(1)【**食用に供してはならない個体**】のいずれかに該当する個体は、処理施設に受け入れないでください。また、その際に使用した器具などを、速やかに洗浄・消毒してください。

さらに、次の情報などを捕獲者から聞き取り、1頭ごとに「個体受け入れ記録票」などを作成して記録し、その記録は2年間以上保管してください。

【個体受入れ記録項目の例】

①捕獲者の氏名
②捕獲者の健康状況
③捕獲日時、捕獲場所、捕獲時の天候など
④捕獲方法(銃又はわな)、被弾部位、わなにかかった部位、止め刺しを行った部位、損傷の有無及び状態
⑤外見の異常の有無
⑥推定年齢、性別、推定体重
⑦放血の有無、放血開始時刻、放血場所
⑧内臓摘出の有無、摘出時刻、摘出場所
⑨冷却の有無、冷却開始時刻、冷却方法及び体温
⑩その他の特記事項
受け入れた個体1頭ごとに「個体管理番号」を付し、「と体解体時の確認記録票」や処理後販売する食肉の表示にも記載し、「食の安全・安心」の実現に必要なトレーサビリティを確保するための情報としてください。
付与する番号は、処理業者ごとに一連の番号とし、個体の特定ができるようにしてください。枝肉で保存する場合には、荷札などにより1頭ごとにラベリングしてください。
例) I 2 8 0 1 0 1 A (平成28年1月1日に受け入れたイノシシA)
S 2 8 0 0 0 0 1 (平成28年に受け入れたシカ1頭目)

※留意事項

- ・捕獲者が発熱や下痢など体調不良の場合、捕獲者の手指などを介し、個体が汚染される可能性があります。
- ・放血が適切に行われなかった場合、食肉の品質が落ちるので、十分確認してください。
- ・放血後の温度管理が悪い場合、品質低下を招くため、低温で短時間の運搬が行われたか、十分に確認してください。
- ・泥などによる体表の汚れのひどい個体は、処理施設搬入前に洗浄してください。
- ・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などの取扱いを行わないでください。

(3) 解体前処理

放血に使用するナイフなどは、使用する直前に火炎やアルコールなどにより消毒し、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、又は複数のナイフなどを個体ごとに交換して使用してください。また、使用するナイフなどについて、柄の材質は合成樹脂製とし、サビなどがないように、十分に整備してください。

手指(手袋を使用する場合にあっては、当該手袋)が血液などに汚染された場合は、血液による生体及びほかの個体の汚染を防ぐため、その都度洗浄・消毒するようにしてください。

解体前に、と体洗浄区域にて、使用水で体表を十分に洗浄してください。その際には、放血した開口部が汚染されないよう取り扱い、洗浄後は十分に水気を切ってください。

解体処理は、原則としてと体を懸吊した状態で行うため、あらかじめ関節部を切断してアキレス腱を露出させ、食道(図1)・気道及び直腸(肛門部)(図2)をしっかり縛ってください(結さつ)。

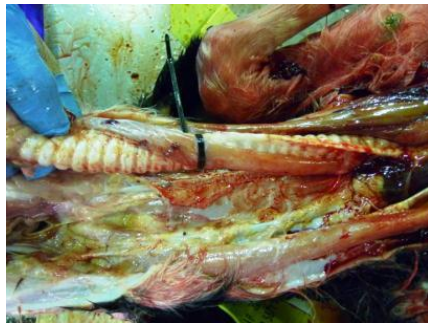


図1 【食道結さつの様子】
食道と気管をひとまとめにし、バンド等で縛る。

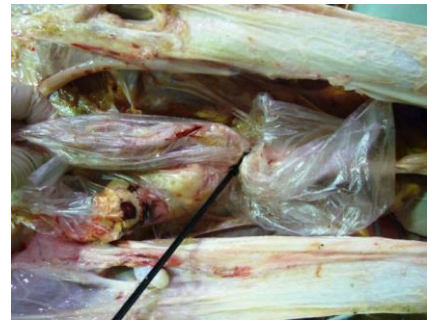


図2 【肛門結さつの様子】
肛門周辺を切開し、直腸を引き上げ、肛門にビニール袋をかぶせ、その上からビニールごと、直腸をバンド等で縛る。

※留意事項

- ・手指を十分に洗浄し、作業衣・帽子・手袋・長靴・前掛けなどを着用してください。
- ・作業に使用する設備・器具の点検を行ってください。
- ・と体を懸吊する際は、懸吊ハンガーに両足のアキレス腱を掛けて吊るすことでと体が安定し、より衛生的に作業ができます。
- ・結さつは、紐やゴム、結束バンドなどを使い、結さつしてください。

(4) 解体(内臓摘出・はく皮・トリミング・洗浄・冷蔵(枝肉))

解体時には、内臓や枝肉などについて異常の有無をと体ごとに確認し、異常の見られたと体は次の「内臓廃棄の判断基準」及び「と体の全部廃棄の判断基準」を参考に、廃棄してください。

また、「と体解体時の確認記録票」などを作成して記録し、その記録は2年間以上保管してください。(異常を認め廃棄するものについても、その部位と廃棄の原因について記録を作成し、保存してください。)

【内臓廃棄の判断基準】

- ① 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、内臓については廃棄することが望ましい。
- ② 内臓の所見において、別添の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、通常処理では、部分切除、病変部の切開などは、微生物汚染を拡大するおそれがあるため、心臓以外は行わないこと。
- ③ 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。

【と体の全部廃棄の判断基準】

- ① 内臓に異常が認められたと体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、別添の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、適切に内臓を摘出することより、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(リンパの腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常など)が認められた場合は、安全性を考え、全部廃棄とすること。
- ② 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。

【異常の例】

- ・腫瘍、膿瘍、結節、出血などの異常
- ・内臓の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・血液の色、粘性などの異常
- ・リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・胸部・腹部に異常に水がたまっている
- ・枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常
- ・関節の腫れなどの異常
- ・寄生虫の付着、感染などの異常

ア 解体作業全般における衛生管理

- ・解体作業は、解体室で行ってください。
- ・解体室は、あらかじめ整理整頓しておいてください。
- ・解体作業は、枝肉を汚染しないよう懸吊(吊り下げ(図3))するか、専用の作業台に置いて行ってください。
- ・使用する手袋は、ゴム・ビニールなど合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください。
- ・作業台を使用する場合は、木製のものは使用しないでください。
- ・と体や枝肉の洗浄は、使用水により十分に行ってください。
- ・と体1頭の内臓摘出及びはく皮作業が終了するごとに、施設の洗浄を行ってください。洗浄の際は洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意してください。
- ・解体に使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭を処理するごとに、また、使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。



図3【懸吊の様子】

写真は懸吊ハンガーを使用している例。被毛を枝肉に接触させないことが重要。

イ 内臓摘出

- ・内臓摘出作業は、消化管や膀胱を傷つけないよう慎重に行ってください。消化管の内容物や尿が付着した肉は、食中毒菌などにより汚染される可能性が高くなるとともに臭いが付着して食肉の品質が損なわれます。
- ・万一汚染された場合は、直ちに他の部位への汚染を防ぎ、汚染された部位を大きく完全に切り取って廃棄し、枝肉を十分に洗浄してください。汚染部位が大きい場合は、その全てについて食肉として利用せず、廃棄処分としてください。
- ・洗浄の際は、洗浄水の飛散などにより枝肉を汚染しないよう注意し、洗浄後は十分に水気を切ってください。
- ・開腹などに使用するナイフその他の機械器具は、と体1頭ごとに、使用の直前及び使用中でも適宜、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。

- ・手指が消化管内容物などで汚染された場合はその都度十分に洗浄・消毒してください。
- ・摘出し異常の有無を確認した後の内臓などは、専用の容器に入れて区分し、枝肉に触れないよう注意してください。

ウ はく皮

- ・体表の被毛には病原微生物やダニなどの寄生虫が付着している可能性が高いため、ナイフ（図4）や手指と被毛との接触については細心の注意を払ってください。
- ・枝肉と作業者の手指との接触は最小限としてください。
- ・獣毛などによる汚染を防ぐため、第1刀目については、必要最小限度の切開をしたあと、いったんナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けと体の内側から外側に皮を切開してください。
- ・はく皮した皮が外側に反転し、常にと体から離れて丸まるように切開して、と体に接触しないよう注意してください。
- ・枝肉のはく皮された部位が皮などで汚染された場合は、その部位を大きく完全に切り取り、十分に洗浄してください。
- ・枝肉が、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備などに接触しないようにしてください。
- ・はく皮後に異常や損傷が見つかった枝肉の部位は、完全に切除し、食用に使用しないでください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及びと体1頭ごとに、また、使用中汚染があった場合ごとに、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。
- ・はく皮した皮、切除した部位などは、専用の廃棄用の容器に入れて区分し、食用に適する枝肉とは別途保管してください。



図4【皮剥機の例】

牛や豚用に使用されているものよりサイズがやや小さい

※ナイフや皮剥機によるはく皮方法の他、皮を床に固定してウインチで後肢を引っ張る方法もあり、この場合、作業者の手が皮に接触しないので、より衛生的です。

【参考】

エゾシカ衛生処理マニュアル 北海道 平成18年10月(平成27年4月改訂)

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/yk/ezosikamanualkaitei.html>

エ トリミング(汚染部位などの切除)及び洗浄

- ・はく皮された枝肉の、被毛の付着しやすい四肢周囲、消化管内容物の付着しやすい胸腔・腹腔周囲などに特に注意して確認してください。
- ・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、二次汚染を起さないよう、周囲の組織ごと大きく完全に切除してください。
- ・切除が終了したら、使用水により体表を十分に洗浄してください。このとき、排水処理に問題がなければ、60～80ppm程度の次亜塩素酸ナトリウムなどで洗浄するのも効果的です。洗浄後は十分に水気を切り、次亜塩素酸ナトリウムなどを使用した場合は残留しないようにしてください。

オ 冷蔵（枝肉）

- ・と殺・解体処理直後で冷却されていない枝肉は、温度が高く表面が乾燥していないので、微生物の増殖や肉焼けによる品質低下を防ぐため、速やかに専用の冷蔵庫で保管してください。
- ・冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量などを総合的に勘案して、当該枝肉の中心温度が10℃以下となるよう適切な温度管理を行ってください。
- ・金属探知機により銃弾の残存を確認してください。

（5）処理（分割・脱骨・細切）

- ・処理作業は、（4）の「解体（内臓摘出・はく皮・トリミング・洗浄・冷蔵（枝肉））」を行う場所とは区画し、同一の場所では行わないでください。
- ・処理室は、あらかじめ整理整頓しておいてください。
- ・処理作業は、専用の作業台において行ってください。
- ・使用するナイフその他の機械器具は、使用の直前及び使用中でも適宜、83℃以上の温湯などで確実に消毒してください。
- ・使用する手袋は、ゴム・ビニールなど合成樹脂製のものを使用し、軍手など繊維製のものは使用しないでください。
- ・まな板を使用する場合は、木製のものは使用しないでください。
- ・処理作業中に異常や損傷が見つかった場合は、原則として全部廃棄処分としてください。異常の原因が明らかで、限られた部分のみである場合は、異常のあった部位を、完全に切除してください。

（6）包装・保管

- ・処理した食肉は、作業後速やかに包装（真空パックなど）し、表示ラベルを貼って冷蔵又は冷凍保存してください。
- ・冷蔵庫又は冷凍庫は、他からの汚染を防ぐために食肉専用のものとし、適切な温度が保たれるよう管理してください。

3 清掃

作業終了後、速やかに清掃・消毒を行ってください。

（1）排水・廃棄物

- ・食肉以外の肉（ペット用の肉を含む。）、内臓、消化管の内容物、はく皮した皮、脱骨した骨、切除した部位などは、廃棄物として専用の容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出してください。
- ・廃棄物の保管は、関係者以外がみだりに立ち入ることができない場所で行い、廃棄物の飛散、流出、地下浸透及び悪臭の発生がないよう必要な措置を講じてください。
- ・廃棄物の保管場所には、関係者の見やすいところに保管場所である旨、取扱注意の表示を行ってください。
- ・処理施設内での廃棄物の保管は、極力短期間としてください。
- ・廃棄物の処理を他人に委託する場合は、廃棄物処理業者に委託するなどにより、適正に処理してください。
- ・汚水はグリーストラップなど汚水など処理装置により固形物や油脂を除去のうえ、付近の環境に影響を与えないよう配慮して放流してください。（グリーストラップは排水中に含まれる固形物や油脂を一時的に溜めておく装置ですが、浄化作用はほとんど無いため、日常的に点検し残留物を除去することが必要です。できる限り排水処理施設を設置し、周辺環境への汚濁負荷を軽減してください。）
- ・廃棄物の処理及び清掃に関する法律、水質汚濁防止法その他環境関係法令を遵守してください。

(2) 施設の清掃

- ・固形物を除去し、水・温湯・洗剤・ブラシなどを用いて、血液及び脂肪分を除去してください。
- ・床面などに水たまりが生じないように、必要により水切りワイパーなどを使用し、十分乾燥させてください。
- ・洗浄水が枝肉などを汚染しないよう、食肉を搬出してから開始してください。

(3) 器具の清掃・消毒

- ・固形物を除去し、水・温湯・洗剤・ブラシ・スポンジなどを用いて、血液及び脂肪分を除去してください。
- ・まな板は、表面の傷が著しい場合は、新しいものに交換してください。
- ・洗浄後の器具及び容器は、83℃以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウムなどによる消毒を行い、衛生的に保管してください。

4 自主検査

処理施設においては、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・器具などの細菌検査を自主的に行ってください。

主な検査内容は、次のとおりです。

- ・検査対象 処理した食肉（任意に抜き取ったブロック肉）及び器具など
- ・検査項目 一般細菌数、大腸菌群数、その他必要な項目
- ・頻度 処理を行う繁忙期を中心に年1～2回以上
- ・検査機関 民間検査機関など

Ⅷ 情報の記録

処理した食肉について、「食の安全・安心」実現に必要なトレーサビリティを確保するため、と体に関する情報や、処理解体したと体の異常に関する情報は、記録として保存するよう努めてください。

これまでに例示したものも含む、次のような書類を作成して記録し、その記録は2年間以上保管してください。

- ・受け入れた個体に関する情報
- ・解体・処理したと体の異常に関する情報
- ・処理施設の衛生管理に関する情報
- ・処理の作業に関する情報
- ・従事者の衛生管理に関する情報
- ・自主検査記録

個体受入れ記録票の例

個体管理番号	責任者	担当者

1 捕獲に関する情報

捕獲者の氏名	
狩猟免許番号	
捕獲日時	
捕獲場所	
捕獲時の天候、気温など	
捕獲者の健康状態	発熱：有／無 下痢：有／無 風邪症状：有／無
捕獲方法	銃／箱罟（檻）／くくりわな／その他（ ）
被弾又は止め刺し部位	頭部／頸部／胸部（心臓）／腹部／その他（ ）
くくりわなのかかり部位	右前肢／左前肢／右後肢／左後肢／その他（ ）
性別、妊娠の有無	オス／メス （メスの場合：妊娠 有／無）
推定年齢	
放血の状況	有／無 AM/PM 時 分～AM/PM 時 分 場所：
冷却の状況	有／無 AM/PM 時 分～AM/PM 時 分 方法：
その他（やむを得ず内臓 摘出した場合の時間・場 所など）	

2 個体に関する情報

個体の状態	顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍など)	有・無
	ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しい	有・無
	脱毛が著しい	有・無
	痩せている度合いが著しい	有・無
	大きな外傷や皮下にうみを含むできものが多く見られるなど、化膿部位が見られる	有・無
	口腔、口唇、舌、乳房、ひづめなどに水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)などが多く見られる	有・無
	下痢により臀部周辺が著しく汚れている	有・無
	全身まひなど神経症状を呈している	有・無
	異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しい	有・無
	脚をハの字に開いて歩く、又は足取りがおぼつかない	有・無
その他、外見上明らかな異常が見られる(内容)	有・無	
受入れ時の体重	k g	
受入れ時の体温	℃ (計測部位)	
受入れの可否	可 ・ 不可 (不可の理由)	
受入れ年月日	平成 年 月 日 (年)	

※受け入れた個体1頭ごとに記載してください。

※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

と体解体時の確認記録票の例

責任者	担当者

個体管理番号	受入れ年月日	備考

1 解体時の確認項目

全身	腫瘍、膿瘍、結節、出血などの異常	有・無
内臓	形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	血液の色、粘性などの異常	有・無
	リンパ節の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	胸部・腹部に異常に水がたまっていないか	有・無
	肝臓や肺などに寄生虫はいないか	有・無
	その他 ()	有・無
枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭いなどの異常	有・無
	水っぽいなどの異常	有・無
	関節の腫れなどの異常	有・無
	寄生虫の付着、感染などの異常	有・無
	異物（銃弾など）は認められないか	有・無
	その他 ()	有・無
その他		有・無
食用の可否	可 / 不可 不可の理由 ()	

2 その他の異常、異常発生時の措置

※受け入れたと体1頭ごとに記載してください。
 ※異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

食肉処理作業の自主点検票の例

責任者	担当者

点検日： 年 月 日

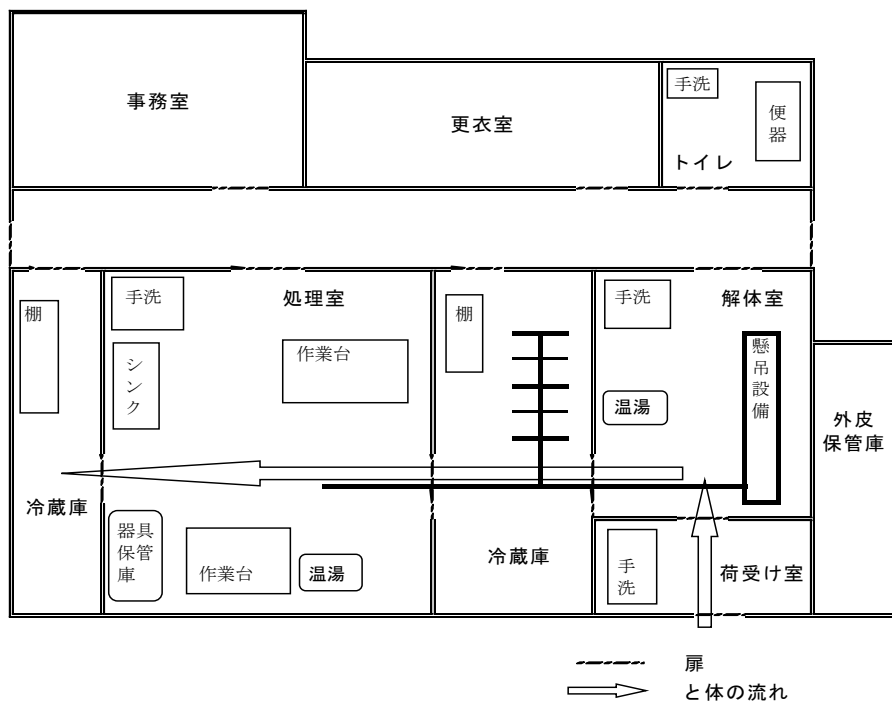
		点検項目	点検結果	改善事項
施設に関する点検項目	解体室	作業前の器具、設備は清潔であったか		
		消毒は適切に行ったか		
		作業後の器具、設備は洗浄・消毒したか		
		床、排水溝などに汚物が付着していないか		
	冷蔵室	清潔に保たれていたか		
		温度は適温に保たれていたか (℃)		
加工室	作業前の器具、設備は清潔であったか			
	包装用の器具、設備は清潔であったか			
解体・処理作業などに関する点検項目	受入れ はく皮 内臓摘出	処理作業従事者の健康状態は良好か		
		手指は汚染の都度洗浄・消毒したか		
		作業服、履物などは清潔であったか		
		と体の表面に止め刺し時の傷以外の異常はないか		
		使用するナイフなどは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		消化管の内容物や土などによる汚染はないか		
	トリミング 洗浄	枝肉に被毛は付着していないか		
		洗浄時の飛沫が枝肉を汚染していないか		
	冷蔵	枝肉と壁、床などとの接触がないか		
		解体後速やかに冷却したか		
	処理	手指は汚染の都度洗浄・消毒したか		
		使用するナイフは1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		使用する器具、用具は1頭ごとに洗浄、消毒したか		
		異常や損傷が見つかった場合は、完全に切除したか		
	包装	手指は包装作業前や汚染の都度洗浄したか		
		包装材又は容器の破損などはないか		
		適切なラベル表示を行ったか		
		冷凍保管の間で包装材又は容器の破損はないか		
	廃棄物	廃棄物は適正に管理、廃棄したか		

従事者の点検

使用水の点検

氏名	健康	手指	服装	詳細	使用水の点検							
					採取場所	時期	色	濁り	におい	異物	塩素濃度	

食肉処理施設の例



- ※・放血を行う場合は、清潔に放血ができる部屋や設備、適切な排水設備などが必要。
- ・手洗い設備は、温湯が使用でき、直接手を触れずに操作できることが望ましい。
 - ・手洗い設備には、消毒薬を設置のこと。



【手洗い設備とナイフ消毒装置の例】

大規模施設の写真。手洗いの給湯は足踏みペダル式で、石けん液・消毒薬は手かざし式。ナイフ消毒装置には温度計がついている。

野生鳥獣に由来する主な食品衛生上の危害の例

名称	特徴	対処方法
銃弾	処理の過程で発見されず、異物となる。	散弾で捕獲された個体は食用にしない。 金属探知機の使用
寄生虫 (トリヒナ、トキソプラズマ、ウェステルマン肺吸虫など)	人に感染した場合、下痢や腹痛を引き起こすほか、種類によっては、深部臓器に移行し、重篤な症状を引き起こすことがある。症状が軽微で、本人が気付かずに、他人に感染させることもある。	従事者の衛生管理(体調不良者は直接食品に触らない)、手洗い、器具の消毒の徹底、中心部までの十分な加熱、清潔な使い捨て手袋の使用など
E型肝炎ウイルス	急性肝炎を引き起こす。妊娠後期の妊婦は劇症化しやすく、致死率高い。腹痛、食欲不振、発熱肝臓肥大など。	〃
腸管出血性大腸菌	わずかな菌数で発症するため、新鮮な肉でも食中毒の原因となる。激しい腹痛や血便を引き起こし、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重篤な合併症を引き起こすことがある。	〃
カンピロバクター・ジェジュニ／コリ	わずかな菌数で発症するため、新鮮な肉でも食中毒の原因となる。腹痛、下痢、発熱などを引き起こし、ギランバレー症候群(筋力低下、歩行困難などの症状)に関連があると言われている。	〃
サルモネラ属菌	吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱による全身倦怠感などを引き起こす。種類によっては、わずかな菌数で発症する。	〃
黄色ブドウ球菌	健康な人や動物に常在。手洗いや器具洗浄の不徹底などにより、食品に移行し増殖すると、耐熱性の毒素を産生する。嘔吐、腹痛、下痢など。	従事者の衛生管理(手指に化膿巣のある人は直接食品に触らない)、食品の低温管理、帽子・マスク・使い捨て手袋などの清潔な服装
CWD(慢性消耗性疾患：シカのプリオン病)	海外で発生。シカの脳がスポンジ状になり、体重減少や異常行動などが見られる。通常の加熱では病原体(プリオン)を不活化できない。	異常のあるシカは食用にしない。

Ⅸ 流通に必要な表示内容

食肉を流通させるためには、食品表示法、景品表示法、計量法などの関係法令により、適正な表示を行うことが義務付けられています。

また、その他の必要な事項として、次の事項を表示するよう努めてください。

- ・受け入れた個体ごとに付与した個体管理番号
食肉の品質管理や購入者への情報提供だけでなく、商品回収など万が一の際に役立ちます。
- ・加熱調理の注意
食中毒などの健康被害を防止するため、十分加熱して食べるよう、その旨を表示してください。

【肉の表示事項】

- (1) 名称の表示(獣肉の種類、部位、用途など)
- (2) 原産地(「国産」)
捕獲場所(「岡山県〇〇市」など)
- (3) 冷凍品及び解凍品の場合はその表示
- (4) 単位価格の表示(100gあたりの単価)
- (5) 量目(内容量)
- (6) 販売価格
- (7) 消費期限又は賞味期限
- (8) 保存方法
- (9) 加工者の氏名又は名称(処理業者の氏名又は名称。個人名か法人名)
- (10) 加工所の所在地(処理施設の所在地)
- (11) 個体管理番号(受け入れた個体ごとに付与した番号)
- (12) 注意(「加熱用(十分加熱してお召し上がりください。)」など)

上記は、包装された食肉を小売り販売する場合の表示項目例です。(法令に定めのない、任意表示も含まれます。)表示が必要な内容は販売形態によって異なりますので、販売前に管轄保健所などに相談してください。

【「消費期限」と「賞味期限」】

- ・「消費期限」とは、定められた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伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日のことです。このため、「消費期限」を過ぎた食品は食べないようにすることとされています。
- ・「賞味期限」とは、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日のことです。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるため、「賞味期限」を過ぎた食品であっても、必ずしもすぐに食べられなくなるわけではありません。
- ・これらの期限は、容器包装を開封する前の状態で保存した場合の期限を示すものです。一般的に、品質が急速に劣化する食品には「消費期限」を、比較的品質が劣化しにくい食品には「賞味期限」を表示すべきと考えられます。

【期限の設定方法】

- ・期限の設定を適切に行うためには、食品などの特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、保存状態などの当該食品などに関する知見や情報を有している必要があることから、処理業者・加工者(表示義務者)が期限の設定を行うこととなります。
- ・このため、処理業者・加工者において、客観的な期限の設定のために、微生物試験、理化学試験、官能試験などを含め、これまで蓄積した経験や知識などを有効に活用

することにより、科学的・合理的な根拠に基づいて期限を設定する必要があります。一般的には、消費期限を表示すべき食品などについては、一般細菌、大腸菌群、食中毒菌などの微生物試験が必要であると考えられます。

【参考】

消費者庁ホームページ「食品の期限表示に関する情報」

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/

【ラベル例】

岡山県産	
シカもも肉	
保存温度 10℃以下	
中心部までよく加熱してお召し上がりください。	
個体管理番号	〇〇〇〇
消費期限	28. 3. 10
加工年月日	28. 3. 8
100g 当り (円)	〇〇〇
正味量 (g)	〇〇
(加工者) 〇〇商店 岡山太郎 岡山県〇〇市〇〇	お値段 円

X 処理業者以外の業者の留意事項

自らは解体・処理を行わない、食肉販売業、飲食店営業、食肉製品製造業、そうざい製造業などの営業許可を受けた者がイノシシやシカの肉を取り扱う場合は、次のことに留意してください。

1 枝肉などの仕入れ

食品衛生法の許可を受けた処理施設で解体・処理されたものを仕入れてください。

2 仕入れ時の確認と対応

問題のないものであることを確認するために、できるだけ多くの情報を仕入れ先から得るとともに、色や臭い、異物の有無など十分確認し、異常のある場合は使用を中止してください。また、その旨を仕入れ先などに報告してください。

3 器具などの衛生管理

処理や調理などに使用する器具などは、使用の度に 83℃以上の温湯などによる消毒を確実に行ってください。

4 食肉の販売

獣種を明確にし、保管も含めて一般の食肉と区分して、加熱加工用であることを明示し販売してください。

5 調理など

十分加熱調理を行ってください。（一般的な目安としては、中心部の温度が 75℃ 1 分以上になるよう加熱してください。）生食用としての肉の提供は行わないでください。

参考資料

	ページ
1 Q & A -----	24
2 関係法令など -----	32
3 関係行政機関連絡先 -----	48
4 カラーアトラス（厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課 平成26年11月14日策定）	

Q & A

Q 岡山県では、イノシシやシカの肉や、その料理による食中毒は発生していますか？

A 岡山県では、野生獣肉による食中毒事故は確認されていませんが、全国的にはE型肝炎によるものなどが度々発生しています。

Q なぜ衛生管理ガイドラインを作成したのですか？

A 県内では野生獣肉による食中毒事故は確認されていないため、広く公衆衛生上の危害が問題になっているというわけではありませんが、野生獣肉は、一般的な家畜の肉に比べ、取扱いを誤ると食中毒などのリスクが高いと考えられるため、できるだけ衛生的な肉を流通させるための、一定の方向性を示すという観点から作成しました。

Q このガイドラインを参考に処理したイノシシやシカを、刺身やたたきなど、生や生に近い料理で食べても大丈夫ですか？

A E型肝炎や各種食中毒などの恐れがありますので、絶対に生や生に近い状態で食べないでください。必ず中心部まで十分加熱してください。

加熱殺菌の条件として、中心部の温度が「75℃で1分」、「70℃で3分」、「69℃で4分」、「68℃で5分」、「67℃で8分」、「66℃で11分」、「65℃で15分」が妥当と考えられます。

また、調理の現場においては、中心温度計の適切な使用により、食肉の中心部の温度が目標とする温度を下回らないことを確認し、確実な加熱殺菌が行われるようにする必要があります。

Q 野生獣肉を販売する上で、食品衛生法上の規制を受けますか？

A 営業許可の取得または届出を行う必要があります。詳しくは管轄保健所にお問い合わせください。

Q 食品衛生法の営業許可を受けるには、どうすればよいですか？

A 保健所に申請し、現地調査を経て、基準に合致することが確認できれば、許可されます。申請には、申請書、施設の平面図、申請手数料などが必要になります。また、食品衛生責任者（業種によっては食品衛生管理者）を置く必要があります。原則水道水を使用することとしていますが、そうでない場合は、水の検査結果も必要となります。詳しくは管轄保健所にお問い合わせください。

Q 自家消費のために行う解体作業も、食品衛生法の規制を受けますか？

A 食品衛生法が適用されるのは、あくまでも「業」として行われる範囲です。従って、自家消費のために行われる解体作業は、食品衛生法の規制は受けません。ただし、自家消費用として加工処理された肉が第三者の手に渡り、第三者が更に販売した場合、その販売は食品衛生法の違反行為となります。

Q 内臓の除去は処理施設で行わなければならないのですか？

A 病気を持っていない安全な体であることを確認するためには、内臓を点検することが必要です。また、食肉に付着する細菌数を減らすためにも、原則として施設内で行うことが必要です。ただし、捕獲時期、捕獲場所、運搬距離などから判断し、内臓を摘出しなければ品質が低下すると判断される、やむを得ない場合は、Ⅶの1(3)「屋外で内臓摘出する場合の衛生管理など」を参考に、周辺環境や衛生面に十分留意し、腹部の開口部や内部が汚染されないよう取り扱ってください。

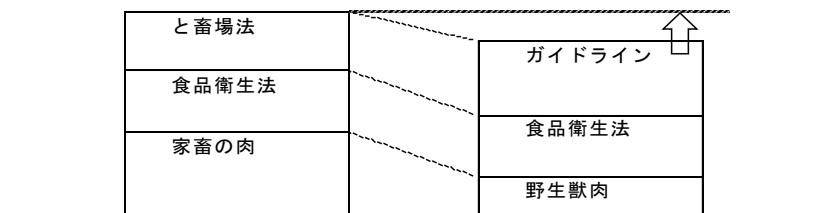
Q このガイドラインは、チェックすることが多いように感じますが？

A そもそも、野生のイノシシやシカは飼育管理がなされていないことから、家畜として飼育されている牛や豚などよりも食の安全性においてリスクが高いことを忘れてはいけません。

また、家畜の肉はと畜場法や食品衛生法で一定の安全性が確保されていますが、野生獣肉にはと畜場法が適用されないこと、と畜場とは異なり、イノシシやシカは屋外で捕獲、捕殺が行われることなどから安全性の確保が困難です。

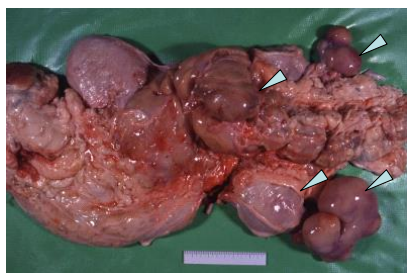
そのため、本ガイドラインでは、特にチェックを要する事項を具体的に示すことで、野生獣肉の安全性を、家畜の肉に近づけることを目標としています。

(と畜場では、全頭について、家畜が活着している状態のとき、解体する前後、枝肉になったとき、獣医師による専門的なチェックを受けています。)

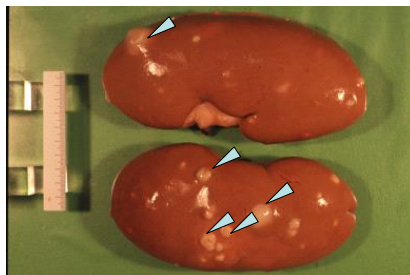


Q と体の異常を確認するためのポイントは？

A 外見の異常、内臓の異常、枝肉の異常を発見するように努めてください。捕獲者への聞き取りも重要です。参考までに、内臓の異常例を示しますが、より詳細な資料は別添の「カラーアトラス（平成26年11月14日厚生労働省作成）」を参照してください。



子宮の腫瘍



膿毒症の腎臓・膿瘍部分



肝臓の腫瘍
白く見える円形部位すべて



寄生虫による肝臓・炎症部分
白く見える円形部位全て

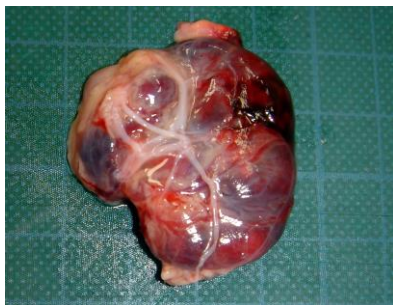
また、近年国内の豚や野生イノシシで発生が確認されている豚熱（CSF）では、特徴的な症状はありませんが、元気消失、発熱や下痢、結膜炎などが見られます。さらに経過が長い場合、皮膚の薄い耳翼、尾、腹部などの皮下出血による紫斑、膀胱粘膜の点状出血やリンパ節の腫脹と充出血、腎臓の点状出血といった出血性病変が見られることがあります。



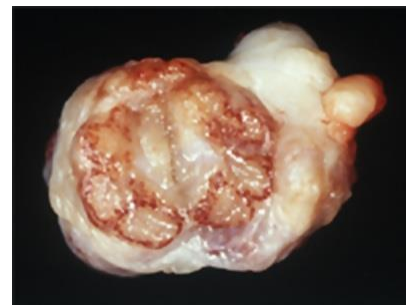
膀胱粘膜の点状出血



腎臓の点状出血



リンパ節の腫脹



リンパ節辺縁の出血
(リンパ節の断面)

豚熱症例写真：農研機構動物衛生研究部門提供
※写真の転用はご遠慮ください。

【参考】

農研機構動物衛生研究部門ホームページ「CSF（豚熱）」

https://www.naro.go.jp/laboratory/niah/swine_fever/explanation/classical_swine_fever/019953.html

Q 衛生的な処理のポイントは？

A 本文の内容を整理すると、大きく分けて、次の3つのことがポイントとして挙げられます。

- ①食用として適切にと体を取り扱うこと
- ②肉への汚染を防ぎながら処理し、適切に温度管理を行うこと
- ③施設・設備や器具を清潔に保つこと

①については、健康被害を引き起こすおそれがある食肉を流通させないことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことです。

(捕獲者に確認すること)

- ・捕獲されたときの状況はどうだったか
- ・散弾が使われていないか
- ・捕獲後、食肉として意識され、適切に取り扱われたと体であったか（と殺後の管理も含む） など

(解体前後に確認すること)

- ・病気などを持っていないかチェックすること など

②については、①により、一定水準の安全性が確保されたと体を、処理方法が適切でないために、食用に適さない状態になることを防ぐことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことが挙げられます。

- ・内臓摘出は施設内で行うこと
- ・食道と肛門を結さつすることなどにより、臓器の内容物が肉を汚染することを防ぐこと
- ・皮剥は皮が裏返しになった状態を保つなどして、皮が枝肉に触れることによる汚染を防ぐこと
- ・枝肉の汚れなどを丁寧に取り除くこと
- ・軍手でなくゴム・ビニール手袋などを使用すること
- ・ナイフなどを適切なタイミング・方法で消毒すること
- ・廃棄する部分と食用部分をしっかり区分すること
- ・手指が汚れたら、確実に洗浄消毒すること
- ・温度管理を行い、万が一肉に細菌が付着しても、増殖することを防ぐことなど

③については、施設・設備や器具を介して、枝肉などの汚染を防ぐことを狙いとしています。

具体的には、次のようなことです。

- ・施設の清掃
- ・ねずみや昆虫の駆除
- ・使用するナイフなどの消毒 など

より詳細な方法や考え方などは、本文をご覧ください。

また本文では、これらに加えて、より一層の安全・安心のため、自主検査やトレーサビリティを意識した記録、表示の考え方などについても紹介しています。

Q 既に処理施設を運営しています。現在のところ、このガイドラインのような取扱いはできていません。とりあえず、すぐに取り組めることは何ですか？

- A 施設の清潔維持に努めること、ゴム・ビニール手袋などの使用、ナイフや器具の確実な消毒などから取り組んでいただくのが良いと考えます。また、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人日本ジビエ振興協会が作成した「小規模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」を参考にし、マニュアルの整備、衛生管理の実施状況の記録・保存に取り組んでください。

【参考】

一般社団法人日本ジビエ振興協会資料「小規模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」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000795881.pdf>

Q 既に処理施設を運営しています。現在のところ、このガイドラインに記載されているような設備ではありません。どうすれば良いですか？

- A 営業許可を取得されているのであれば、一定のレベルは満たしていると思われます。本ガイドラインを参考に、少しずつ取り入れてください。なお、本ガイドラインに記載した設備や器具などについては、参考例ですので、他のものを使用しても、同等以上の効果が得られる場合があります。ガイドラインの考え方を参考にし、検討してください。

Q このガイドラインを守らなかったら、イノシシやシカの処理はできないのですか？

- A ガイドラインは、あくまでも関係者が自主的に取り組むべきものですので、法違反にはなりません。（ただし、本ガイドラインには法律に規定されている事項も含まれており、そのような事項は必ず守っていただく必要があります。）
しかし、社会的に食の安全が求められている状況を考慮すれば、このような一定のルールに基づいて一定水準の商品を供給することは重要と思われます。各事業者の努力をお願いいたします。

Q 現在行っている処理の方法・手順が、このガイドラインに示されているものと多少異なっているのですが？

- A このガイドラインは、あくまで、標準的な方法などを示したものであり、考え方が適切なら、細かい手順などが異なっても、問題ありません。

Q 食品衛生責任者には、どのような役割がありますか？

- A 食品衛生責任者の役割としては、次のようなものがあります。
- ・担当する施設又は部門の衛生管理を行う。
 - ・食品衛生管理上の不備、不適事項を発見したときには、営業者に改善するよう直ちに進言する。
 - ・不備、不適事項を発見したときに、営業者自身が食品衛生責任者の場合には、直ちに改善のための措置を講じる。
 - ・施設内における食品の取扱いが衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育に努める。
 - ・保健所長から講習会を受けるよう指示があったときには受講し、食品衛生についての知識を深める。
- 施設の衛生管理に、極めて重要な役割を担っているという自覚が求められます。

Q 動物由来感染症について、もう少し詳しく説明してください。

A 病原体の伝播（感染症がうつること）は感染源である動物から直接人にうつる直接伝播と、感染源動物と人間との間に何らかの媒介物が存在する間接伝播の、大きく二つに分けることができます。さらに間接伝播は動物の体から出た病原体が周囲の環境（水や土壌など）を介して人間にうつるもの、感染動物体内の病原体を節足動物など（ベクター）が運んで人間にうつすもの、および人間が利用する畜産物が病原体で汚染されている場合に分けて考えることができます。

●直接伝播

咬み傷や引っ掻き傷からの病原体の侵入が典型的なものです。口の周りや傷口をなめられてうつる場合もあります。動物の咳やくしゃみ、血液を直接受けたりすることで感染する病気もあります。動物の体についている病原体も直接伝播の原因となります。

●間接伝播

◇環境媒介

病原体で汚染された水や土壌と接触したり飲んだりしてうつる動物由来感染症は多数知られています。また排泄された病原体が風で舞い上がって空気を吸い込むことで感染するものもあります。この感染ルートの特徴は、環境が病原体に汚染されていることには通常は気がつかないことです。

◇ベクター媒介

ノミ、ダニ、カ、シラミなどが感染動物から人間へと吸血などによって病原体を伝播することがあります。これらの外部寄生動物をベクターと呼びます。病原体はベクターによって機械的に運ばれる場合とベクター体内で成熟する場合があります。

◇動物性食品などによる媒介

家畜や魚介類が病原体を持っている場合、熱を加えずに食べたりすることで動物由来感染症が伝播することがあります。

伝播経路		具体例	動物由来感染症の例
直接伝播		咬み傷	狂犬病
		なめられる	パスツレラ症
		引っ掻き傷	猫ひっかき病
		排泄物	トキソプラズマ症
		咳・くしゃみ	結核
間接伝播	環境媒介	水系汚染	クリプトスポリジウム症
		土壌汚染	炭疽
	ベクター媒介	ダニ	回帰熱、日本紅斑熱
		カ	日本脳炎、ウエストナイル熱
		ノミ	ペスト
	動物性食品などによる媒介	肉	有鉤条虫症、サルモネラ症
魚介		アニサキス症	

【参考】

厚生労働省資料「動物由来感染症ハンドブック 2021」
<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/000747958.pdf>

以上のように、動物由来感染症は、肉の喫食によるもの以外にも、様々な感染ルートがあります。

捕獲者や処理業者は、食肉を処理する際の衛生管理だけでなく、一連の過程において自らが動物由来感染症に感染するのを防ぐため、本文を参考に、服装や装備、取り扱いなどについて十分留意してください。

Q 期限表示を設定するための具体的な方法を教えてください。

A 参考例を以下に示します。実際の方法については、各事業者において十分検討してください。また、専門の検査機関に依頼する場合は、依頼先とも十分検討してください。検査を行った際は、第三者に説明できるよう、記録を保管しておいてください。

(参考例)

1 検体

決められた正しい手順で加工し、容器包装に入れた、販売形態と同様のものを、1回あたり例えば3検体検査できるよう準備する。

2 試験時の保存温度

商品の保存流通温度に対応した、自ら設定した温度で保存する。

3 試験方法

あらかじめ決定した検査項目について、2の温度で保存したときの商品の状況について、品質低下の認められない期間を可食期間とし可食期間に係数（例えば0.8）を掛け、表示する期間とする。

4 検査項目例

①官能検査

基礎知識を有し、あらかじめ訓練された者を検査員として任命する。

検査員は、香水をつけない、口紅をつけない、検査前1時間は喫煙しないなど、検査に必要な注意事項について十分認識している例えば3名で実施し、3名中2名以上で×とした項目が1つ以上あった場合に異常と判定する。

評価項目		評 価 基 準
色 沢	○	脂肪、赤肉とも各食肉に応じた良好な色沢である。
	×	緑変、褐変があるもの、色沢の劣化が進行しているもの。
外 観	○	良好な肉質である。
	×	肉質が劣るもの、ネットや発泡が生じているもの、カビが発生しているもの。肉の表面が乾燥しているもの。
ドリップ	○	液汁に濁りが無いもの。
	×	液汁に濁りの発生しているもの。
臭 い	○	良好な臭いである。
	×	腐敗臭がする。

②微生物検査

次のいずれかを実施する。

- ・ T T C テスト

鮮度を判定するための試験法。詳細は専門書などを参照のこと。

- ・ 細菌検査

標準平板菌数測定法などで試験する。

異常値と判定する水準は、通常の問題ない製品がどの程度の値であるのか、あらかじめ検討し、決定すべきである。（下記【参考】には、 $10^8/g$ 以上の場合、異常と判定するとされている。）

③理化学検査

- ・ 揮発性塩基態窒素（V B N）

下記【参考】には、30 mg% 以上で異常と判定するとされている。

5 実施

保存温度：-15℃

検査日	1日目 (加工日)	30日目	60日目	90日目	120日目	150日目	180日目
検体数	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体	3検体
検査結果	正常	正常	正常	正常	正常	正常	異常

この場合、150日目までは正常なので、150日間を可食期間とし、仮に係数0.8を乗じると、120日間が品質が保証される期間となる。したがって、加工日に119日を加算して得られた日付が表示される期限年月日となる。

また、過去の検査データが正しく蓄積されている場合は、検査の一部を簡略化することもできる。

【参考】

厚生省生活衛生局乳肉衛生課監修「乳製品、食肉製品などの期限表示ガイドライン集」（(財)東京顕微鏡院発行）収載、「期限表示のための試験方法ガイドライン〔食肉（食肉加工品（半製品）を含む。）〕」（(社)日本食肉加工協会作成）のものを抜粋、一部改変

関係法令など

○食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）

第五十一条 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二条第五号に規定する食鳥処理の事業（第五十四条及び第五十七条第一項において「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六条第一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、第一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。

○食品衛生法施行規則（昭和 23 年厚生省令第 23 号）

第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三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、別表第十七のとおりとする。

- 2 法第五十一条第一項第二号（法第六十八条第三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、別表第十八のとおりとする。
- 3 営業者は、法第五十一条第二項（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）の規定に基づき、前二項の基準に従い、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、前項第一号中「作成し、」を「必要に応じて作成し、」と、同項第三号中「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

別表第十七(第六十六条の二第一項関係)

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者(法第六十八条第三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、第六十六条の二第四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、法第四十八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。

(1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法(昭和二十八年法律第百十四号)第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十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(平成二年法律第七十号)第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

(3) 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。

(1) 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(法第五十四条の営業(法第六十八条第三項において準用する場合を含む。)に限る。)

(2) 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、第六十六条の二第三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 省略

二 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っては、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。

三 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、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 使用水等の管理

- イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水(別表第十九第三号へにおいて「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、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間(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一年以上の場合は、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 食品に直接接触する氷は、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。

五 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 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。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。

六 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と思われる場合を除き、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。
- 七 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を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。
 - (1) 黄疸
 - (2) 下痢
 - (3) 腹痛
 - (4) 発熱
 - (5) 皮膚の化膿性疾患等
 - (6) 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。)
 - (7) 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、並びに必要な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っては、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って、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。
 - (1) 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。
 - (2) 痰又は唾を吐くこと。
 - (3) 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。
- 八 検食の実施
 - イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、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。

九 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に努めること。

- 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に努めること。

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否定でき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に努めること。

十 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。

十一 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。

十二 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。

十三 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。

十四 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つた場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表十八(第六十六条の二第二項関係)

一 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。

二 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。

三 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。

四 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。

五 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。

六 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。

七 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。

八 令第三十四条の二に規定する営業者

令第三十四条の二に規定する営業者(第六十六条の四第二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。

○食品衛生法施行条例(平成12年岡山県条例第37号)

(岡山市、倉敷市については、一部内容が異なります。)

別表(第二条関係)

営業施設基準

第一 政令第三十五条各号に掲げる営業(同条第二号及び第六号に掲げる営業を除く。)に共通する基準

- 一 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若しくは設備又は機械器具の配置とし、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。
- 二 施設は、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。)への感染を考慮し、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事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替で使用する場合の適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理の措置が講じられている場合は、この限りでない。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は、それらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ ほこり、廃水及び廃棄物による汚染を防止することが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することができる設備を設けること。

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設けること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒(以下「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っては、床面は不浸透性材料で作られ排水が良好であることとし、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有すること。

ヘ 水道法(昭和三十二年法律第百七十七号)第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道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設けること。飲用に適する水を使用する場合には、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であること。なお、貯水槽を使用する場合には、食品衛生上支障のない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により別に定められた基準又は規格(以下「法基準等」という。)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おけるへの規定の適用については、への規定中「飲用に適する水」とあるのは「食品製造用水」と、法基準等に食品製造用水又は殺菌した海水を使用できるように定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、への規定中「又は飲用に適する水」とあるのは「又は食品製造用水若しくは殺菌した海水」と、「飲用に適する水を使用する」とあるのは「食品製造用水又は殺菌した海水を使用する」とする。

チ 従業者の手指を洗浄及び消毒をする装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数設けること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染を防止することが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。

(1) 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。

(2) 汚水が逆流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。

(3) 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設備又は冷凍設備を必要に応じて設けること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍であって、法基準等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っては、当該定めに従い必要な設備を設けること。

ル 必要に応じて、ねずみ及び昆虫が侵入した際に駆除するための設備を設けること。

ロ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて設けること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を設けること。

- ワ 原材料を種類及び特性に応じた温度で、汚染の防止が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設けること。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設けること。
- カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備は、不浸透性で十分な容量を備えており、清掃が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。
- ヨ 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を設けること。
- タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さで作業場への出入りが容易な位置に設けること。
- レ 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設けること。
- ソ 添加物を使用する施設にあっては、当該添加物を専用で保管することができる設備又は場所を設け、及び計量器を備えること。

四 機械器具

- イ 作業場の機械器具その他の設備及び容器(以下「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ができる構造であること。
- ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。
- 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、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利であり、かつ、清掃及び洗浄が容易な位置に設けること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃が容易な構造であり、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は、汚染を防止することが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ることとし、その保管場所及び従事者が当該用具による清掃等の作業内容を理解するための掲示を行うための設備を設けること。

五 その他

- イ 政令第三十五条第一号の飲食店営業(以下「飲食店営業」という。)にあっては、三のヨの規定を適用しない。
- ロ 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る、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、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含む。第二の一のイにおいて同じ。)をする場合には、次に定める基準により営業をすることができる。
 - (1) 食品を取り扱う区域にあっては、従事者以外の者が容易に立ち入ることのできない構造である場合には、二の規定にかかわらず、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。
 - (2) 床面及び内壁にあっては、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には、三のニの規定にかかわらず、不浸透性材料以外の材料を使用することができる。
 - (3) 排水設備にあっては、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には、三のリの(1)の規定にかかわらず、床面に設けないこととすることができる。
 - (4) 冷蔵設備又は冷凍設備にあっては、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には、三のヌの規定にかかわらず、施設外に設けることができる。
- ハ 飲食店営業のうち、自動車において調理をする場合には、三のニ、リ、ヲ及びタの規定を適用しない。

- ニ 政令第三十五条第九号の食肉処理業のうち、自動車において生体又はとたいを処理する場合には、三のヲ、ワ及びタ並びに四のホの規定を適用しない。
- ホ 政令第三十五条第二十七号及び第二十八号の営業以外の営業で冷凍食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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室又は場所(作業区分に応じて区画されている場合に限る。以下同じ。)を設けること。
 - (2) 原材料を保管する室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
 - (3) 製品を製造する室又は場所には、必要に応じて、加熱、殺菌、放冷又は冷却をするための設備を設けること。
 - (4) 製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を設けること。
- へ 政令第三十五条第三十号の営業以外の営業で密封包装食品を製造する場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
 - (1) 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設け、必要に応じて、容器包装の洗浄設備を設けること。
 - (2) 原材料の保管をする室又は場所には、必要に応じて、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。
 - (3) 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却をするための設備を設けること。

第二 政令第三十五条各号に掲げる営業ごとの基準

- 一 飲食店営業のうち自動車において調理をする場合には、次に掲げる要件を満たすこと。
 - イ 簡易な営業にあつては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。
 - ロ 比較的大量の水を要しない営業にあつては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。
 - ハ 比較的大量の水を要する営業にあつては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、廃水を保管することのできる貯水設備を設けること。

二 略

三 政令第三十五条第三号の食肉販売業

- イ 処理室を設けること。
- ロ 処理室には、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設けること。
- ハ 製品が、冷蔵による保存を要する場合には製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を、処理量に応じた規模で設けること。
- ニ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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。

四～八 略

九 政令第三十五条第九号の食肉処理業

- 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設けること。
- ロ 不可食部分又は廃棄物を入れる容器は、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 製品が冷蔵による保存を要する場合には製品が摂氏十度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には製品が摂

氏零下十五度以下となるよう管理することのできる機能を有する冷凍設備を処理量に応じて設けること。

ニ 処理室には、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設けること。

ホ 生体又はとたいを処理する場合には、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。)及び剥皮をする室又は場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を設けること。また、必要に応じて、懸ちょう室又は脱羽をし、若しくは羽毛、皮、骨等を置く室又は場所を設け、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室又は場所を設けること。

(2) 剥皮をする場所には、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をするための設備を設けること。

(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) 洗浄及び消毒をするための設備には、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することのできる設備を設けること。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。

へ 自動車において生体又はとたいを処理する場合には、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、省令別表第十七の四のイに掲げる事項を満たす水を十分に供給することのできる機能を有する貯水設備を設けること。なお、鹿又はいのししを処理する場合には、成獣一頭当たり約百リットルの水を供給することのできる貯水設備を設けること。

(3) 排水の貯留設備は、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) 車外において剥皮をする場合には、処理をする場所を処理室の入口に隣接して設けることとし、風雨、ほこり等の外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。

ト 血液を加工する施設にあっては、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設備又は冷凍設備を設け、必要に応じて、製品の包装をする室を設けること。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っては、運搬器具の洗浄及び殺菌をし、並びに原材料となる血液の貯蔵をする室を設けることを要しない。

(2) 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を設けること。

(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ステンレス鋼サニタリー管で接続されていること。

十～十四 略

十五 政令第三十五条第十五号の食肉製品製造業

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設けること。

ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、殺菌、乾燥、くん煙、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設けること。

十六～二十四 略

二十五 政令第三十五条第二十五号のそうざい製造業及び同条第二十六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設けること。

ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて、解凍、加熱、殺菌、放冷又は

冷却をするための設備を設けること。

ハ 原材料及び製品の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を設けること。

二十六～三十 略

第三 法基準等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

一 飲食店営業、政令第三十五条第三号の食肉販売業、同条第九号の食肉処理業、同条第二十六号の複合型そうざい製造業及び同条第二十八号の複合型冷凍食品製造業のうち、生食用食肉の加工又は調理をする施設は、第一及び第二の基準に加え、次に掲げる要件を満たすこと。

イ 生食用食肉の加工又は調理をするための設備が他の設備と区分されていること

ロ 器具及び手指の洗浄及び消毒をするための専用の設備を設けること。

ハ 生食用食肉の加工又は調理をするための専用の機械器具を備えること。

ニ 取り扱う生食用食肉が冷蔵による保存を要する場合には当該生食用食肉が摂氏四度以下となるよう管理することができる機能を有する冷蔵設備を、冷凍による保存を要する場合には当該生食用食肉が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができる機能を有する冷凍設備を設けること。

ホ 生食用食肉を加工する施設には、加工量に応じた加熱殺菌をするための設備を設けること。

二 略

〇と畜場法施設基準（と畜場法施行令（昭和 28 年政令第 216 号））

（一般と畜場の構造設備の基準）

第一条 と畜場法(以下「法」という。)第五条第一項の規定による一般と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。

一 係留所、生体検査所、処理室、冷却設備、検査室、消毒所、隔離所及び汚物処理設備並びに当該と畜場内において食肉(食用に供する内臓を含む。第五号において同じ。)の取引が行われ、かつ、都道府県知事(保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。)が特に必要があると認めた場合には、取引室を有すること。

二 係留所には、生後一年以上の牛及び馬については一頭ごとに、その他の獣畜については適宜に、これを係留し、又は収容することができる区画が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料(石、コンクリートその他血液及び汚水が浸透しないものをいう。以下同じ。)で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

三 生体検査所は、次の要件を備えること。

イ 床は、不浸透性材料で築造されていること。

ロ 獣畜の計量及び保定に必要な設備が設けられていること。

ハ 法第十四条第一項の検査の事務に従事する者の手指及びその者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。

ニ 洗浄又は消毒に必要な設備は、第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。

四 処理室は、次の要件を備えること。

イ と室、病畜と室、内臓取扱室及び外皮取扱室に区画され、各室に、直接処理室外に通ずる出入口が設けられていること。

ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。

ハ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ニ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。

ホ 内臓検査台、内臓処理台、内臓運搬具、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。

- へ 獣畜のとさつ又は解体を行う者及び法第十四条第二項又は第三項の検査の事務に従事する者の手指並びにこれらの者が使用する器具の洗浄又は消毒に必要な設備が設けられていること。
- ト 洗浄又は消毒に必要な設備は、法第九条に規定する措置及び第八条第二項に規定する措置を講ずるために必要な数が適当な位置に設けられていること。
- チ 洗浄又は消毒に必要な温湯を十分に供給することのできる給湯設備が設けられていること。
- リ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 五 冷却設備は、食肉を十分に冷却することのできるものであること。
- 六 検査室には、検査台その他検査に必要な器具が備えられ、かつ、給水設備が設けられていること。
- 七 消毒所には、獣畜の部分等であつて、病毒を伝染させるおそれがあると認められるものの消毒に必要な設備が設けられ、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 八 隔離所には、隔離された獣畜の汚物及び汚水を消毒することのできる設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
- 九 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。
 - ロ 汚物だめは、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。
 - ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室及び取引室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。
- 十 取引室は、次の要件を備えること。
 - イ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ロ 内壁は、不浸透性材料で築造されている場合を除き、床面から少なくとも一・二メートルまで、不浸透性材料で腰張りされていること。
 - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ニ と肉懸ちよう器及びハンガーレールが備えられていること。
 - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
- 十一 その他都道府県(保健所を設置する市にあつては、市。以下同じ。)が条例で定める構造設備を有すること。

(簡易と畜場の構造設備の基準)

- 第二条 法第五条第一項の規定による簡易と畜場の構造設備の基準は、次のとおりとする。
- 一 処理室、検査所、消毒所及び汚物処理設備並びに生体検査及び隔離を行うために必要な敷地を有すること。
 - 二 処理室は、次の要件を備えること。
 - イ 内臓及び外皮をそれぞれ各別に取り扱うことができるように、適当な区画が設けられていること。
 - ロ 床は、不浸透性材料で築造され、これに適当なこうばいと排水溝が設けられていること。
 - ハ 十分に換気及び採光のできる窓が設けられていること。
 - ニ 内臓検査台、と肉懸ちよう器及び計量器が備えられていること。
 - ホ 飲用に適する水を十分に供給することのできる給水設備が設けられていること。
 - 三 検査所には、検査台及び給水設備が設けられていること。
 - 四 消毒所には、消毒に必要な設備が設けられており、かつ、その床は、不浸透性材料で築造されていること。
 - 五 汚物処理設備は、次の要件を備えること。
 - イ 汚物だめ並びに汚水だめ又は血液及び汚水の処理設備を有すること。ただし、血

液及び汚水を終末処理場のある下水道に直接流出させると畜場にあつては、汚水だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設けないことができる。

ロ 汚物だめ及び汚水だめは、処理室から適当な距離を有し、かつ、不浸透性材料で築造され、適当な覆いが設けられていること。

ハ 血液及び汚水の処理設備は、処理室から適当な距離を有し、かつ、血液及び汚水の浄化装置を有すること。

第三条～第十条 略

○岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例(平成18年岡山県条例第79号)

目次

- 第一章 総則(第一条―第九条)
- 第二章 食の安全・安心の確保(第十条―第二十条)
- 第三章 食育の推進(第二十一条―第二十五条)
- 附則

第一章 総則

(目的)

第一条 この条例は、県民の生命及び健康に対する食の重要性にかんがみ、食品の安全性及び信頼性(以下「食の安全・安心」という。)の確保並びに食育の推進に関し、基本理念を定め、県、食品関連事業者等の責務及び県民の役割を明らかにするとともに、県の施策の基本的な事項等を定めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に展開し、もって県民の健康で豊かな生活の実現に寄与することを目的とする。

(定義)

第二条 この条例において、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 食品全ての飲食物(その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、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(昭和三十五年法律第百四十五号)第二条第一項に規定する医薬品及び同条第二項に規定する医薬部外品を除く。)をいう。
- 二 食品等 食品並びに添加物(食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号)第四条第二項に規定する添加物をいう。)、器具(同条第四項に規定する器具をいう。)及び容器包装(同条第五項に規定する容器包装をいう。)をいう。
- 三 食品関連事業者 食品安全基本法(平成十五年法律第四十八号)第八条第一項に規定する食品関連事業者をいう。
- 四 教育関係者等 食育基本法(平成十七年法律第六十三号)第十一条第一項に規定する教育関係者等をいう。
- 五 農林漁業者等 食育基本法第十一条第二項に規定する農林漁業者等をいう。

(基本理念)

第三条 食の安全・安心の確保及び食育の推進は、県民の健康の保護及び増進並びに豊かな人間形成に資することが最も重要であるという基本的認識の下に、関係者の協働により行われなければならない。

- 2 食の安全・安心の確保は、食品等の生産から消費に至る一連の行程の各段階において、食品等による人の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき適切に行われなければならない。
- 3 食の安全・安心の確保は、県及び食品関連事業者による食の安全・安心の確保に関する情報の積極的な公開並びに県、食品関連事業者及び県民による食の安全・安心の確保に関する情報の共有及び相互理解を図ることにより行われなければならない。
- 4 食の安全・安心の確保は、環境への負荷(人の活動により環境に加えられる影響であつて、環境の保全上の支障の原因となるおそれのあるものをいう。第十七条において同

じ。)ができる限り低減されるよう配慮した上で行われなければならない。

5 食育の推進は、家庭、学校、保育所、地域その他のあらゆる場所において、食について考える機会を確保し、食をはぐくむ環境を整備することにより、県民が自らの食生活に関心を持ち、食を楽しみ、食に対する理解を深めるとともに、食に関する知識及び健全な食生活を実践するための技術を身に付けることを目指して行われなければならない。

6 食育の推進は、県、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他の関係者すべての相互理解の下に、自発的意思を尊重しつつ、誰もが参加しやすい形で行われなければならない。

(県の責務)

第四条 県は、前条に定める基本理念(以下「基本理念」という。)にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に策定し、及び実施する責務を有する。

2 県は、前項の施策の策定及び実施に当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等その他関係機関との連携に努めるものとする。

3 県は、第一項の施策を地域の実情に応じて、策定し、及び効果的に実施するため、市町村との連携を図るものとする。

(食品関連事業者の責務)

第五条 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、自らが食の安全・安心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、安全で安心な食品を提供するために必要な措置を講ずる責務を有する。

2 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、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(教育関係者等の責務)

第六条 教育関係者等は、基本理念にのっとり、食の安全・安心を確保するために必要な措置を講じ、食育の推進に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(農林漁業者等の責務)

第七条 農林漁業者等は、基本理念にのっとり、農林漁業に関する多様な体験の機会を積極的に提供し、教育関係者等と相互に連携して食育の推進に関する活動を行うよう努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策に協力するよう努めるものとする。

(県民の役割)

第八条 県民は、基本理念にのっとり、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する理解を深め、食に関する適切な判断力を養い、健全な食生活の実現に自ら努めるとともに、県が実施する食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策について意見を表明するよう努めることにより、食の安全・安心の確保及び食育の推進に積極的な役割を果たすものとする。

(財政上の措置)

第九条 県は、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策を円滑に実施するため、必要な財政上の措置を講ずるよう努めるものとする。

第二章 食の安全・安心の確保

(食の安全・安心推進計画)

第十条 知事は、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食の安全・安心推進計画(以下この条において「計画」という。)を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食の安全・安心の確保に関する総合的な施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

3 知事は、計画を策定するに当たっては、県民、食品関連事業者、教育関係者等及び農林漁業者等の意見を反映することができるよう必要な措置を講ずるものとする。

4 知事は、計画を策定したときは、速やかに公表するものとする。

5 前二項の規定は、計画の変更について準用する。

(監視、指導等)

第十一条 県は、食の安全・安心を確保するため、食品等の生産から販売に至る一連の行程について、一貫した監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

(体制の整備等)

第十二条 県は、食の安全・安心の確保に重大な影響を及ぼす事態を未然に防止し、及び当該事態に迅速かつ適切に対処するため、必要な体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

(調査研究の実施等)

第十三条 県は、食の安全・安心を確保するため、必要な調査研究を行うとともに、その成果の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(情報の収集等)

第十四条 県は、食の安全・安心に関する最新の情報その他科学的知見に基づく情報の収集、整理、分析等を行い、県民及び食品関連事業者に対し、必要な情報の提供を行うものとする。

(情報及び意見の交換)

第十五条 県は、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

2 食品関連事業者は、食の安全・安心を確保するため、県民に対し自らの事業活動に関する正確かつ適切な情報の提供に努めるものとする。

(適正な表示の確保等)

第十六条 県は、食品の適正な表示が確保されるよう関係法令の適切な運用を図るとともに、食品の表示に係る制度の普及啓発その他の必要な措置を講ずるものとする。

(安全で安心な農林水産物の供給)

第十七条 県は、安全で安心な農林水産物の安定的な供給のため、農林水産物の生産に係る履歴の記録及び管理が適切に実施されるとともに、環境への負荷の低減に配慮した生産方式が導入されるよう、技術の開発、その成果の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

第十八条 削除

(県民からの申し出に対する調査等)

第十九条 知事は、食品等が人の健康に危害を及ぼし、又はそのおそれがあるとして、県民から適切な措置を講ずるよう申出があったときは、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査を行い、必要があると認めるときは、適切な措置を講ずるものとする。

(健康危害情報の公表)

第二十条 知事は、食品等による人の健康への危害を未然に防止し、又はその拡大を防止するため、次の各号のいずれかに該当するときは、県民に必要な情報を公表するものとする。

一 前条の調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき。

二 関係法令の規定に違反し、人の健康に重大な危害を及ぼすと認められる食品等が流通しているとき(関係法令の規定により公表されたときを除く。)

三 その他公表することが公益上必要であると認められるとき。

第三章 食育の推進

(食育推進計画)

第二十一条 知事は、食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、岡山県食育推進計画(以下この条において「計画」という。)を策定するものとする。

2 計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 食育の推進に関する総合的な施策の大綱

二 前号に掲げるもののほか、食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進する

ために必要な事項

- 3 第十条第三項及び第四項の規定は、計画の策定及び変更について準用する。

(食育推進活動の展開)

第二十二条 県は、食育の推進に当たっては、教育関係者等及び農林漁業者等と連携して、食育に関する専門的な知識を有する人材の育成及び活用を図るとともに、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、地域の特色を生かした取組を促進するものとする。

- 2 県は、県民が食について考える機会を確保し、食に対する理解を深めることができるよう、健全な食生活の実践、地産地消(地域で生産された農林水産物を当該地域で消費することをいう。第二十四条において同じ。)の推進等に関する情報の提供を行うものとする。

- 3 県は、県民、食品関連事業者、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等が行う食育の推進に関する活動が相互の連携により展開されるよう、情報及び意見の交換の機会を提供するものとする。

(家庭における食育の推進)

第二十三条 県は、食育において家庭が重要な役割を担っているとの認識の下に、家庭における健全な食習慣が確立されるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、家族で参加する料理教室その他の食を楽しみながら食に関する理解を深める機会の提供等により、家庭における食育の推進を支援するものとする。

(子供の食育の推進)

第二十四条 県は、県民が子どもの時から健全な食習慣と食を選択する力を自ら身に付けることができるよう、教育関係者等、農林漁業者等、ボランティア等と連携して、給食における地産地消の推進、食に関する様々な体験学習を行うこと等により、食育の推進を図るものとする。

(食文化の軽傷)

第二十五条 県は、県民が地域の伝統ある優れた食文化への理解を深め、これを継承していく活動が促進されるよう必要な措置を講ずるものとする。

附 則 略

関係行政機関連絡先

鳥獣被害防止に関する岡山県の取組に関すること、営業許可（食肉の処理、販売等）に関すること、食肉の表示に関すること、鳥獣被害の防止や狩猟・捕獲に関することは下記の窓口にお問い合わせください。

□鳥獣被害防止に関する岡山県の取組の窓口

項目	担当課、所在地	直通電話番号
全般的事項	【県段階】 農林水産部農村振興課鳥獣害対策室 環境文化部自然環境課自然保護班 岡山市北区内山下 2-4-6	086-226-7439 086-226-7310
	【県民局段階】 備前県民局農林水産事業部農畜産物生産課 岡山市北区弓之町 6-1	086-233-9827
	備中県民局農林水産事業部農畜産物生産課 倉敷市羽島 1083	086-434-7032
	美作県民局農林水産事業部農畜産物生産課 津山市山下 53	0868-23-1305

□営業許可（食肉の処理、販売等）に関する窓口

担当課	所在地	電話番号	管轄地域
備前保健所 衛生課	岡山市中区古京町 1-1-17	086-272-3947	玉野市、備前市、瀬戸内市、赤磐市、和気町、吉備中央町
備中保健所 衛生課	倉敷市羽島 1083	086-434-7026	笠岡市、井原市、総社市、浅口市、早島町、里庄町、矢掛町
備北保健所 備北衛生課	高梁市落合町近似 286-1	0866-21-2837	高梁市、新見市
真庭保健所 真庭衛生課	真庭市勝山 591	0867-44-2918	真庭市、新庄村
美作保健所 衛生課	津山市椿高下 114	0868-23-0115	津山市、美作市、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町
岡山市保健所 衛生課	岡山市北区鹿田町 1-1-1 岡山市保健福祉会館 2階	086-803-1257	岡山市
倉敷市保健所 生活衛生課	倉敷市笹沖 170	086-434-9826	倉敷市

□食肉の表示に関する窓口

項目	事項	窓口
食品表示法 品質事項	名称、原材料名、内容量、原料原産地など	農林水産部畜産課 岡山市北区内山下 2-4-6 086-226-7428
食品表示法 衛生事項	名称、アレルギー、消費(賞味)期限、保存方法、食品添加物等の表示等	前記保健所 (P.48 のとおり)
食品表示法 保健事項	加工食品等の栄養表示(栄養成分、エネルギーの表示など)、栄養機能食品の表示など	消費者庁食品表示企画課 千代田区永田町 2-11-1 山王パークタワー 03-3507-8800

□鳥獣被害の防止や狩猟に関する窓口

項目	担当課、所在地	直通電話番号
全般的事項	お住まいの市町村 農林担当課	
被害防止に関すること	備前県民局農林水産事業部農畜産物生産課 岡山市北区弓之町 6-1	086-233-9827
	備中県民局農林水産事業部農畜産物生産課 倉敷市羽島 1083	086-434-7032
	美作県民局農林水産事業部農畜産物生産課 津山市山下 53	0868-23-1305
狩猟に関すること	備前県民局農林水産事業部森林企画課 岡山市北区弓之町 6-1	086-223-9832
	備中県民局農林水産事業部森林企画課 倉敷市羽島 1083	086-434-7052
	美作県民局農林水産事業部森林企画課 津山市山下 53	0868-23-1384

県民局名	管轄地域
備前県民局	岡山市、玉野市、備前市、瀬戸内市、赤磐市、和気町、吉備中央町
備中県民局	倉敷市、笠岡市、井原市、総社市、高梁市、新見市、浅口市、早島町、里庄町、矢掛町
美作県民局	津山市、真庭市、美作市、新庄村、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町