

## 別表第2 実地審査表

認証審査員による実地審査により、各項目の遵守及び取組状況を記録等により確認する。

わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの遵守	審査員 チェック 欄
わかやまジビエ衛生管理ガイドラインの各項目について遵守していること。	
1 野生鳥獣肉（ジビエ）処理責任者の設置（ガイドライン第1部及び第2部の第5）	
1) 処理業者は、処理施設ごとにその従事者のうちからシカ及びイノシシの処理にあたる責任者（以下、「野生鳥獣肉処理責任者」という。）を置くこと。 2) 処理業者は、野生鳥獣肉処理責任者に知事が行う講習を受けさせること。 3) 野生鳥獣肉処理責任者は、ジビエの衛生的な処理等について、他の従事者に対し指導を行い、衛生思想の普及に努めること。 4) 野生鳥獣肉処理責任者の届出並びに講習会の受講資格及び内容については別に定める。	
2 シカ処理及びイノシシ処理において講ずべき衛生的措置（ガイドライン第1部及び第2部の第6）	
シカ及びイノシシの処理を行う際に講ずべき衛生的措置は、食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17に規定する基準のほか、次のとおりとする。 A 処理の原則 1) 「第3 狩猟者が遵守すべき事項」に従って捕獲、放血されたと体の解体処理は原則、搬入日に行うこと。 2) 搬入日に処理を行うことができないと体は、ジビエ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。 3) 処理施設はジビエの処理専用とし、ジビエ以外の食肉を処理しないこと。 4) 肉を熟成させる目的等により解体・細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までを搬入日当日に行うこと。 5) と体の搬入時又は解体前に次の事項を記録し、3年間保存すること。 ア) シカ及びイノシシの捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所 イ) 捕獲者又は飼養者の住所、氏名、連絡先 （飼養者にあつては、飼養場所所在地及び名称も記録すること。） ウ) 搬入者の住所、氏名、連絡先 エ) 処理施設の受入日時及び個体管理番号 オ) シカ及びイノシシの性別、推定体重 カ) 放血日時、放血場所 キ) 飼養シカ及び飼養イノシシにあつては、動物用医薬品の使用履歴 また、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。 ク) 処理日時 ケ) 解体所見、部分廃棄の状況	
B と殺、放血作業を処理施設で行う場合の措置 1) と殺・放血は、専用の区画されたと殺・放血室で行うこと。 2) と殺前に、別表1に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。 3) 上記2)において異常が確認されたシカ及びイノシシは処理施設でのと殺を行わず、また、食用にしないこと。 4) シカ及びイノシシの射殺を行う場合は、鳥獣保護法及び銃刀法を遵守すること。 5) 放血前に、飲用適の水 <sup>*</sup> を用いて可能な限り体表を洗浄すること。 6) 放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に消毒すること。 7) 放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首又は喉元の動脈を切断するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。 8) 胸部を撃った個体の放血にあたっては前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。 *飲用適の水：水道法による水道水もしくは食品衛生法施行条例施行規則第16条第1項に規定する水。以下同じ。	

<p>C 解体前の措置</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) と体を解体する前に、別表第2に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録して3年間保存すること。</li> <li>2) 上記1)において異常が見られたシカと体及びイノシシと体は食用にしないこと。</li> <li>3) 解体前に、被毛等皮膚表面の外部寄生虫をバーナー等で焼却し、飲用適の水を用いて体表を高圧で十分に洗浄すること。</li> </ol>	
<p>D 内臓摘出時の措置</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 内臓摘出は、解体室で行うこと。</li> <li>2) 解体処理の工程で手袋を使用する場合は合成樹脂製の手袋を使用することとし、軍手は使用しないこと。</li> <li>3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に、熱湯等により確実に消毒すること。</li> <li>4) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行うこと。なお、実施にあたっては食道及び直腸（肛門に続く大腸）を結束バンド**等でそれぞれ2箇所しばって、その間を切断するようにすること。</li> <li>5) 腸管を破損した場合は、腸内容物による食用部位への汚染を防止するための措置を速やかに施すこと。</li> <li>6) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について野生鳥獣肉処理責任者に異常の有無を確認させ、その結果を記録し3年間保存すること。</li> <li>7) 上記6)において内臓及び枝肉に異常が確認された場合は、確認された全ての部位を食用にしないこと。</li> <li>8) 内臓の摘出は専用の作業台の上で行うか、と体を吊って（懸吊して）行うこと。</li> <li>9) シカの頭部の骨及び背骨（脊柱）、脳、脊髄、眼球は食用とせず廃棄すること。</li> </ol> <p>*結束バンド：配線コード等を結束するナイロン製のバンド。</p>	
<p>E 皮はぎ時の措置</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 皮はぎは、解体室で行うこと。</li> <li>2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に熱湯等により確実に消毒すること。</li> <li>3) ナイフや手指を介し、皮から枝肉表面を二次汚染することのないように作業すること。</li> <li>4) 皮はぎは専用の作業台の上で行うか、と体を吊って（懸吊して）行うこと。</li> <li>5) 皮はぎ後、銃弾やわな等によりと体が損傷された部位が発見された場合は、金属類が混入している可能性があることから、その部分を食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。</li> <li>6) 皮はぎ後に、飲用適の水を用いて枝肉を高圧で十分に洗浄すること。</li> </ol>	
<p>F カット（枝肉の分割、脱骨、細切）時の措置</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) カットは、食肉処理室で行うこと。</li> <li>2) カットは専用の作業台の上で行うこと。</li> <li>3) カット作業に使用するナイフ等は使用直前及び使用中に熱湯等により確実に消毒すること。</li> <li>4) 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。</li> <li>5) 銃弾やわな等により損傷された部位は、金属類が混入している可能性があることから、食用にしないこと。散弾により損傷された部位については、周辺部分も含めて食用にしないこと。</li> </ol>	
<p>G 廃棄物等の処理</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は解体室及び食肉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等により適正に処理すること。</li> <li>2) 汚水はグリーストラップなど汚水等処理施設により固形物や油脂を除去のうえ放流すること。</li> <li>3) その他環境関連法令を遵守すること。</li> </ol>	
<p>3 製品の自主検査（ガイドライン第1部及び第2部の第7）</p>	
<p>処理施設においては、ガイドライン等に沿って衛生的にシカ肉及びイノシシ肉が処理できているか検証するため、自主的な微生物検査の実施に努めること。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度</li> <li>2) 自主検査の項目 一般細菌数、大腸菌群、その他必要と考える項目</li> </ol>	

4 製品の表示（ガイドライン第1部及び第2部の第8）	
<p>製品の表示については、食品衛生法や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。また、製品は食中毒など健康被害防止の観点から、生食用としての販売は行わないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 加熱調理用である旨 （十分加熱してお召し上がりください、等）</li> <li>2) 個体管理番号</li> </ol>	
5 シカ肉及びイノシシ肉等の取扱いについて（ガイドライン第1部及び第2部の9）	
<p>食品営業者は次の点に留意してシカ肉及びイノシシ肉等（肉及び内臓）を取り扱うこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) シカ肉及びイノシシ肉等はジビエ以外の食肉と完全に区別して保管すること。</li> <li>2) 食肉販売業者がシカ肉及びイノシシ肉等を販売する場合は、食肉処理業の施設で処理されたシカ及びイノシシを仕入れるか、自らシカ及びイノシシを処理すること。</li> <li>3) 飲食店営業者がシカ肉及びイノシシ肉等を提供する場合は、食肉処理業の施設で処理されたシカ及びイノシシを仕入れるか、自らシカ及びイノシシを処理したうえ、煮る・焼くなどの加熱調理を必ず行い、客の求めがあっても生の肉や内臓の提供をしないこと。</li> </ol>	

わかやまジビエ履歴管理システムの導入	審査員 チェック 欄
わかやまジビエ履歴管理システムの導入について下記の取組を行っていること。	
1 個体情報を記録し、保管（3年間）していること（ガイドライン第1部及び第2部の第6のAの5）。	
<p>と体の搬入時または解体前、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ア) シカ及びイノシシの捕獲日時、捕獲の方法、散弾使用の有無、捕獲場所</li> <li>イ) 捕獲者または飼養者の住所、氏名、連絡先 （飼養者にあつては、飼養場所所在地及び名称も記録すること。）</li> <li>ウ) 搬入者の住所、氏名、連絡先</li> <li>エ) 処理施設の受入日時及び個体管理番号</li> <li>オ) シカ及びイノシシの性別、推定体重</li> <li>カ) 放血日時、放血場所</li> <li>キ) 飼養シカ及び飼養イノシシにあつては、動物用医薬品の使用履歴 また、解体終了後に次の事項を記録し、3年間保存すること。</li> <li>ク) 処理日時</li> <li>ケ) 解体所見、部分廃棄の状況</li> </ol>	
2 個体情報の伝達	
<ol style="list-style-type: none"> <li>ア) 製品への個体管理番号の表示（ラベル）</li> <li>イ) 個体情報の提供についてシステム化（紙ベース、HP等）されていること。</li> </ol>	