

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、食品衛生に関する知識と技術の普及に努めること。	
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17の一般衛生管理、及び同条第2項別表18のHACCPに沿った衛生管理のほか、次のとおりとする。 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」を参照すること。	
A 搬入時の確認 1) 受け入れの可否は、野生鳥獣肉処理責任者が1頭ごとに、別表1の事項を確認し判断すること。 2) 異常があったシカ及びイノシシは、処理施設に入れずに廃棄すること。そのときに使用した機械や器具は、すみやかに洗浄し消毒すること。 3) 放血、内臓摘出（捕獲現場で行った場合のみ）及び運搬について、「第3 狩猟者が遵守すべき事項」が守られていたシカ及びイノシシのみ受け入れること。 4) 狩猟者が捕獲現場で内臓を摘出し異常がないことを確認したシカ及びイノシシであっても、野生鳥獣肉処理責任者は、厚生労働省のカラーアトラスを参考に別表3の内臓の異常の有無を改めて確認すること。 異常があった場合や、内臓がすでに廃棄されていて確認できないシカ及びイノシシは、処理施設に受け入れず全て廃棄すること。 5) 泥などで体表がひどく汚れているシカ及びイノシシは、搬入前に飲用適の流水で汚れをよく洗い流し、解体前にできるだけ水を切ること。その洗浄水が、放血した傷口や内臓を取り出すときに体内に入らないように注意すること。 6) 狩猟現場で内臓を摘出されたシカ及びイノシシで、体表がひどく汚れているシカ及びイノシシは受け入れないこと。 7) 搬入時には、体表を汚したり傷つけることのないように注意すること。 8) 搬入されたシカ及びイノシシ1頭ごとに、個体管理番号をつけること。	
B 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、皮はぎと内臓摘出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、野生鳥獣肉処理責任者が次の事項を確認してその結果を記録し、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、連絡先及び健康状態（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、連絡先及び健康状態 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、損傷の有無や部位、別表1及び2の確認結果	

<ul style="list-style-type: none"> カ) 放血日時、放血場所 キ) 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法 ク) 放血した後、処理施設に搬入するまでにかかった時間 ケ) 飼養シカ及び飼養イノシシにあっては、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。 コ) 処理日時 サ) 解体所見、部分廃棄または全部廃棄の状況 	
<p>C と殺、放血作業を処理施設で行う場合の措置</p> <ul style="list-style-type: none"> 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1頭ごとに使用直前に83℃以上の熱湯等により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。 9) 手指や手袋に血液などが付いたときは、その都度洗浄し消毒すること。 	
<p>D 解体前の措置</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 2) 上記1)において異常が見られたシカのと体及びイノシシのと体は食用にしないこと。 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。 	
<p>E 皮はぎ時の措置</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 皮はぎは、解体室で行うこと。 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に83℃以上の熱湯等により確実に消毒すること。 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。 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。 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。 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。 7) 手指が外皮等に触れたときは、その都度、手指を洗浄し消毒すること。 8) 作業が終わったとき、エプロン、長靴を脱ぎ、衣類等に付いた毛をブラシ等で十分に落とした上で、清潔なエプロンと長靴を着用すること。 	
<p>F 内臓摘出時の措置</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) 内臓摘出は、解体室で行うこと。 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。複数のシカ及びイノシシを取り扱う場合は、1頭ごとに交換すること。 3) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に、83℃以上の熱湯等により確実に消毒すること。 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。 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し、汚染された部位を完全に切り取ること。 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。 	

<p>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。また、筋肉内に腫瘍が認められた場合は、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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>10) 手指が胃腸の内容物で汚染したときは、その都度洗浄・消毒すること。</p> <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>G カット（枝肉の分割、脱骨、細切）時の措置</p> <p>1) カットは、食肉処理室で行うこと。</p> <p>2) カットは専用の作業台の上で行うこと。</p> <p>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83℃以上の熱湯等により確実に消毒すること。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>6) 冷蔵、冷凍前に銃弾が残っていないか金属探知機により確認することが望ましい。</p>	
<p>H 保管時の措置</p> <p>処理した枝肉、カット肉及び食用にする内臓は、個体管理番号を付けた上ですみやかに10℃以下で冷蔵し、必要に応じて-15℃以下で冷凍すること。</p>	
<p>I 廃棄物等の処理</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>3) その他環境関連法令を遵守すること。</p>	
<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> <p>1) 自主検査の頻度 処理の最盛期を中心に、年2回程度</p> <p>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</p>	
<p>4 製品の表示（ガイドライン第1部及び第2部の第8）</p>	
<p>製品の表示については、食品表示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> <p>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）</p> <p>2) 個体管理番号</p>	

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実施を行っていること。	
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B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> <ul style="list-style-type: none"> 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、連絡先及び健康状態 (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、連絡先及び健康状態 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、損傷の有無や部位、別表1及び2の確認結果 カ) 放血日時、放血場所 キ) 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法 ク) 放血した後、処理施設に搬入するまでにかかった時間 ケ) 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 <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> コ) 処理日時 サ) 解体所見、部分廃棄または全部廃棄の状況 	
2 個体情報の伝達	
<ul style="list-style-type: none"> ア) 製品への個体管理番号の表示（ラベル） 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。 	