

# 千葉県野生鳥獣肉処理衛生管理講習会

食品衛生法関連法規

食品衛生法

食品表示法

千葉県食品衛生法施行条例

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

食品衛生監視班

# 食品衛生法に基づく許可・届出

## 許可制度及び届出制度

### 要許可業種

- 製造業、調理業、加工を伴う販売業 等
- 32業種
- 施設基準あり、保健所の許可が必要

### 要届出業種

- 温度管理等が必要な包装食品の販売業、保管業 等
- 施設基準なし、保健所へ届出が必要

### 許可届出対象外

- 常温で保存可能な包装食品のみの販売 等 (農林水産物の採取業を含む)
- 手続き不要

## HACCP制度化

### HACCPに基づく衛生管理

大規模事業者  
と畜場、食鳥処理場 等

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者  
当該店舗での小売販売のみ 等

### 制度化の対象外

制度化の対象

事業者の規模等を考慮

# 食品営業許可（32業種）

分類	業種
調理業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店営業</li> <li>・調理の機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業</li> </ul>
製造業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子製造業・アイスクリーム類製造業・乳製品製造業</li> <li>・清涼飲料水製造業・食肉製品製造業・水産製品製造業・冰雪製造業</li> <li>・液卵製造業・食用油脂製造業・みそ又はしょうゆ製造業・酒類製造業</li> <li>・豆腐製造業・納豆製造業・麺類製造業・そうざい製造業</li> <li>・複合型そうざい製造業・冷凍食品製造業・複合型冷凍食品製造業</li> <li>・漬物製造業・密封包装食品製造業・食品の小分け業・添加物製造業</li> </ul>
処理業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・集乳業・乳処理業・特別牛乳搾取処理業・<b>食肉処理業</b></li> <li>・食品の放射線照射業</li> </ul>
販売業	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉販売業*・魚介類販売業*・魚介類競り売り営業</li> </ul>

※包装品の販売のみの場合を除く

# 食肉処理業

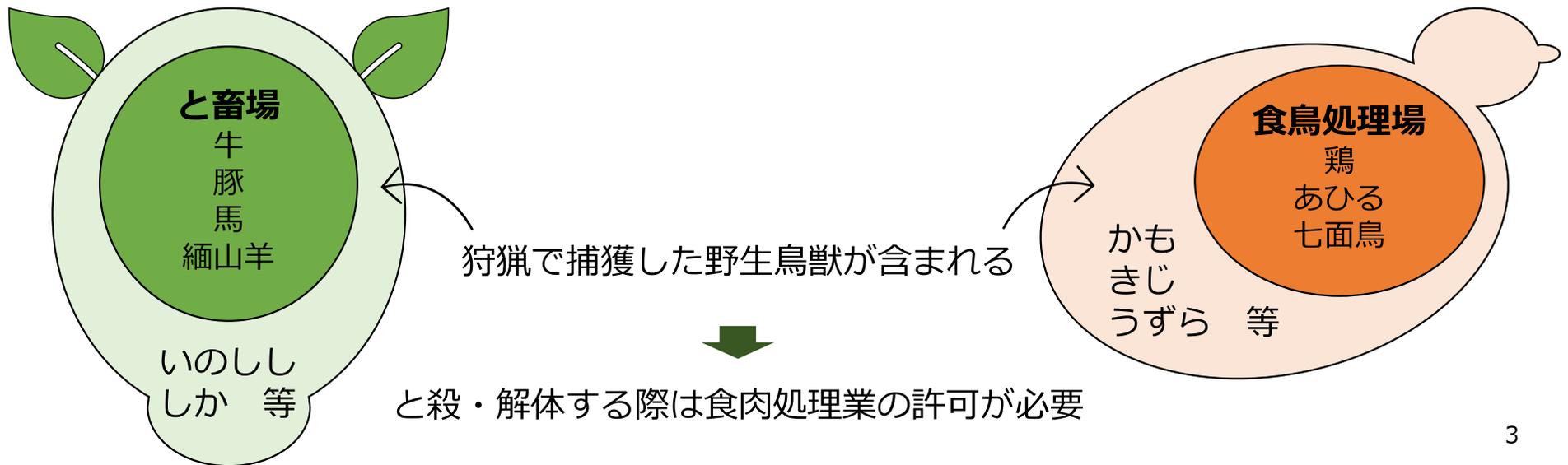
食用に供する目的で

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1号に規定する食鳥以外の鳥

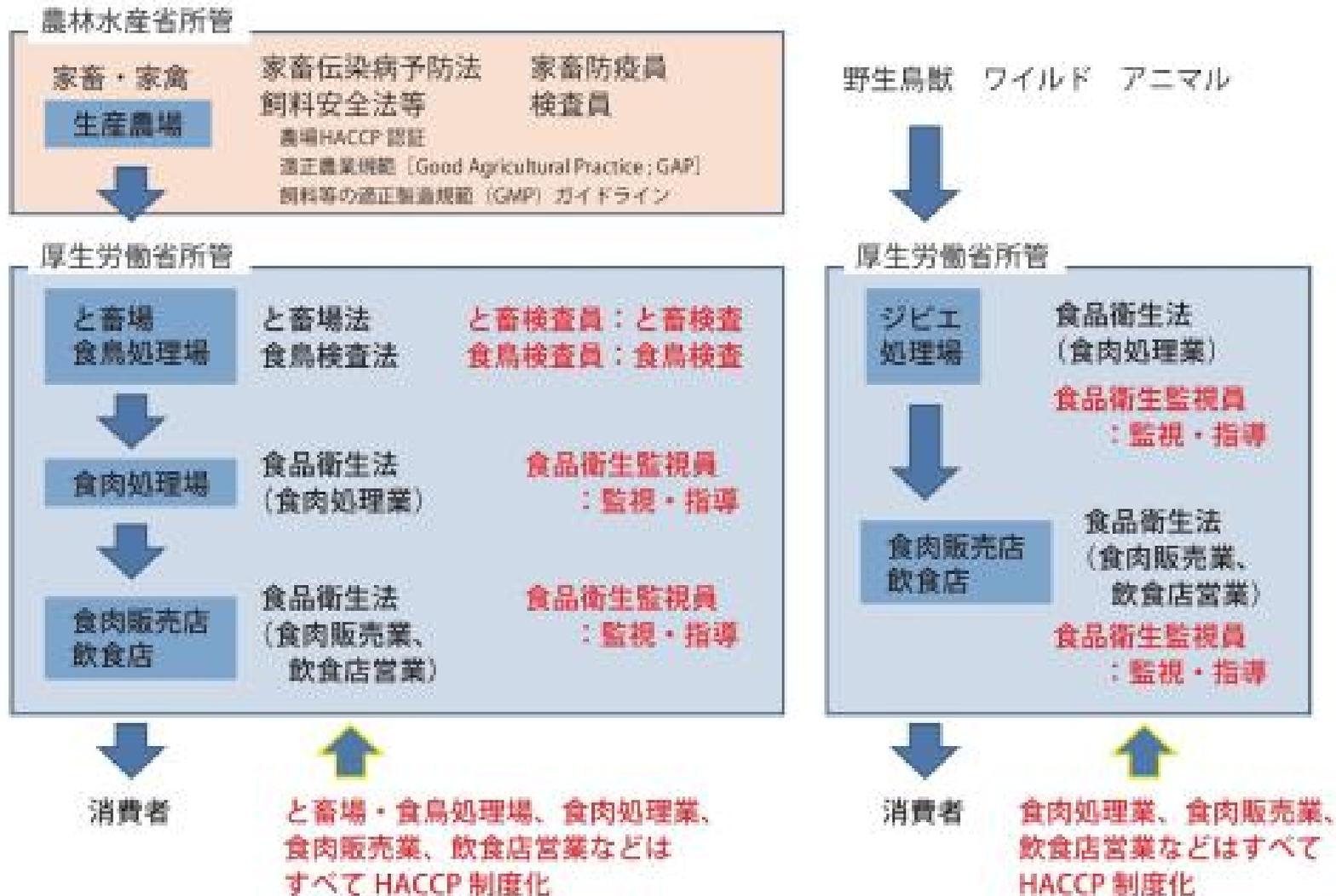
若しくは

と畜場法第3条第1項に規定する獣畜以外の獣畜

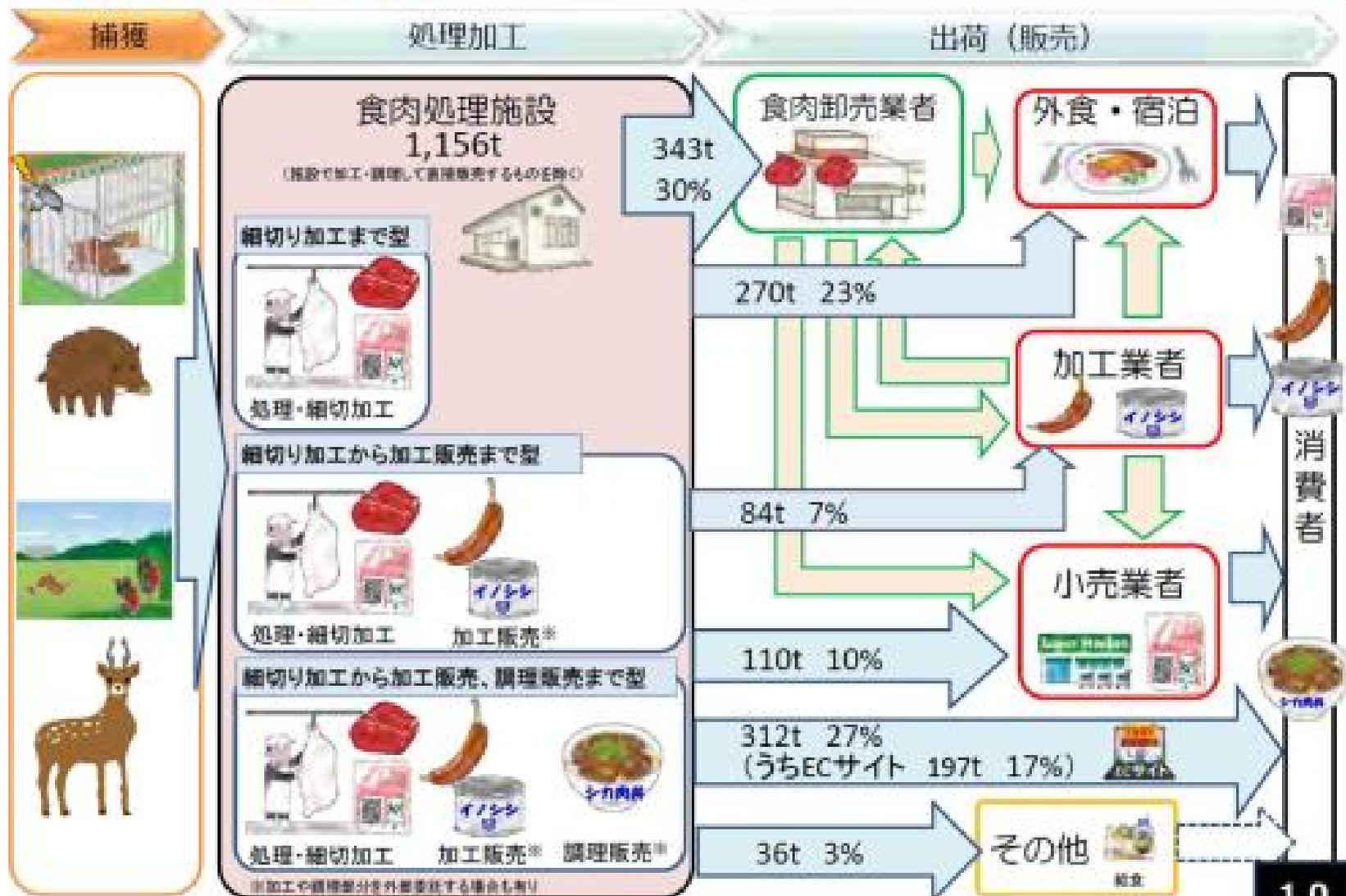
をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいう。



# 家畜・家禽と野生鳥獣の食肉処理の違い

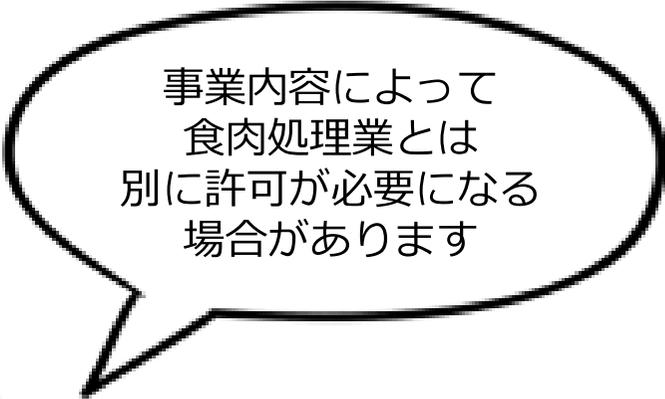


# ジビエの流通構造



# 事業内容によって必要となる許可の例

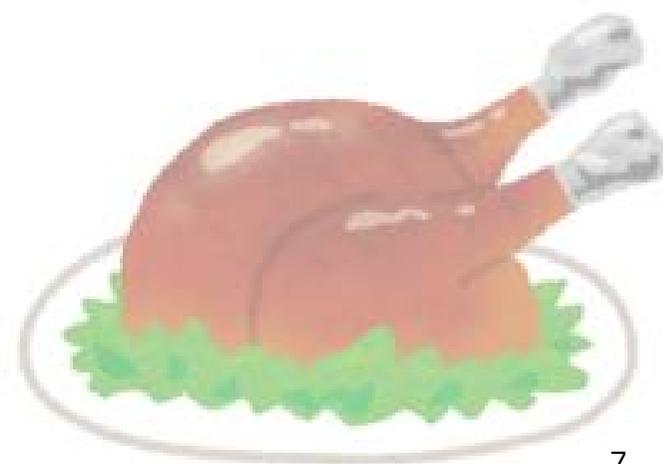
飲食店営業  
そうざい製造業  
食肉製品製造業 …etc



事業内容によって  
食肉処理業とは  
別に許可が必要になる  
場合があります

施設の着工前に必ず保健所に相談を!  
(新製品は企画段階で)

# 食肉製品製造業



# 食肉製品とは

ハム、ソーセージ、ベーコン、その他これらに類するもの

↓  
ジャーキー、ローストチキン、コーンドビーフ、ハンバーグ、ミートボール…etc

## 分類

乾燥食肉製品

非加熱食肉製品

特定加熱食肉製品

加熱食肉製品（包装後加熱）

加熱食肉製品（加熱後包装）



食品衛生法第13条に基づく

「規格基準」

- ・成分規格
- ・製造基準
- ・保存基準

を遵守しなければならない

# 食品衛生管理者

食品衛生責任者の他に食品衛生管理者の設置が必要

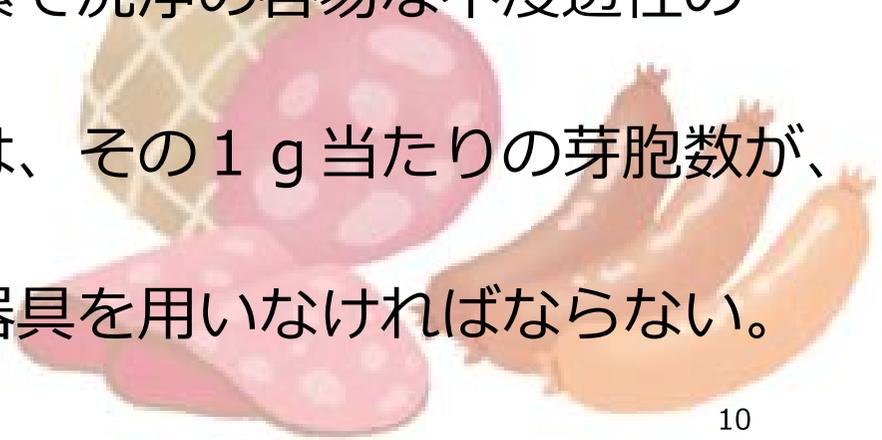
## 資格要件

- ①医師、歯科医師、薬剤師、獣医師の資格を有する者
- ②大学または専門学校で医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学、農芸化学の課程を修了した者
- ③都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者
- ④高等学校若しくは中等学校を卒業した者で、食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に3年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

# 加熱食肉製品（加熱後包装）の製造基準①

## 一般基準

- ① 製造に使用する原料食肉は、鮮度が良好であって、微生物汚染の少ないものでなければならない。
- ② 製造に使用する冷凍原料食肉の解凍は、衛生的な場所で行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- ③ 食肉は、金属又は合成樹脂等でできた清潔で洗浄の容易な不浸透性の容器に収めなければならない。
- ④ 製造に使用する香辛料、砂糖及びでん粉は、その1 g当たりの芽胞数が、1、000以下でなければならない。
- ⑤ 製造には、清潔で洗浄及び殺菌の容易な器具を用いなければならない。

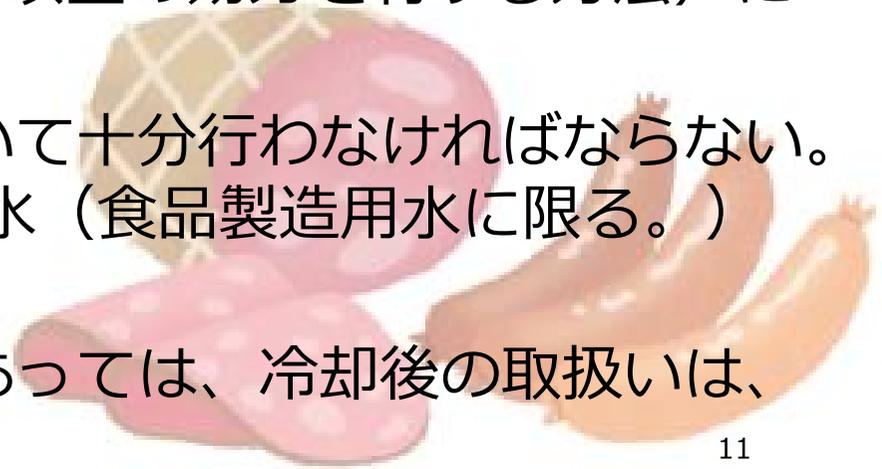


# 加熱食肉製品（加熱後包装）の製造基準②

## 個別基準

加熱食肉製品（加熱後包装）は、次の規格に適合する方法で製造しなければならない。

- a 製品は、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法（魚肉を含む製品であって気密性のある容器包装に充てんした後殺菌するものにあつては、その中心部の温度を80℃で20分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法）により殺菌しなければならない。
- b 加熱殺菌後の冷却は、衛生的な場所において十分行わなければならない。この場合において、水を用いるときは、流水（食品製造用水に限る。）で行わなければならない。
- c 加熱殺菌した後容器包装に入れた製品にあつては、冷却後の取扱いは、衛生的に行わなければならない。



# 加熱食肉製品（加熱後包装）の成分規格

	項 目	規 格
一般規格	亜硝酸根	0.070 g/kg以下
個別規格	E.coli	陰性
	黄色ブドウ球菌	1,000 以下/g
	サルモネラ属菌	陰性

抜打ちの行政検査等で違反確定したら…

**自主回収 又は 回収命令**

# 営業許可の施設基準について

# 施設基準について

## 食品衛生法

### 第54条 営業施設の基準の設定

都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業であって、政令で定める32業種の施設について、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

## 食品衛生法施行規則

### 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。

千葉県では千葉県食品衛生法施行条例で定めている

## 施設基準（共通基準抜粋）

### 別表第一（第二条）

#### （1）令第三十五条各号（第二号及び第六号を除く。）に掲げる営業共通

- 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。
- 二 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、同じ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に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 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直上は、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「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にする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、床面は不透水性の材料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不透水性の材料で覆装されていること。
  - ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることが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 適切な温度で十分な量の水道事業等により供給される水（食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号）別表第十七第四号イに規定する水道事業等により供給される水をいう。以下同じ。）又は飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）を施設の必要な場所に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は、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を有し、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は、食品衛生上支障のない構造であること。
  - ト 規格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係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水」とし、規格基準に食品製造用水又は殺菌した廃水を使用できるよう定めがある食品を取り扱う営業に係るへに掲げる基準の適用については、へ中「飲用に適する水（同令第六十七条第五号に規定する飲用に適する水をいう。以下同じ。）」とあるのは「食品製造用水若しくは殺菌した廃水」とする。
  - チ 従事者の手指の洗浄及び消毒をする装置を有する流水式手洗い設備を必要個数有すること。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。

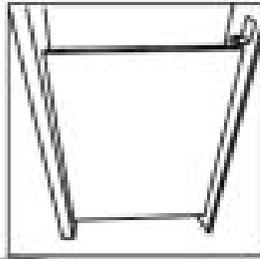
- リ 排水設備は、次に掲げる基準を満たすこと。
    - （1）十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。
    - （2）汚水の処理により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。
    - （3）配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。
  - ヌ 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。規格基準に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、製造及び保存の際の冷風又は冷凍について、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をする設備を有すること。
  - レ 次に掲げる基準を満たす厕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有すること。
  - ロ 原材料の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有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を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は、不透水性及び十分な容量を有しており、清掃がしやすく、汚液及び汚具が漏れない構造であること。
  - コ 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。
  - 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あること。
  - 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。
  - ク 添加物を使用する施設にあっては、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有すること。
- #### 四 機械器具等
- イ 食品若しく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「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触れる機械器具等は、耐水性の材料で作られ、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 固定された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あること。組立式の機械器具等にあっては、分解及び清掃を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は、汚染を防止できる専用の容器を備えること。
  - 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、重量計その他の計量器を備えること。
  - ト 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従事者に作業を15させやすくするために作業内容を指示する設備を有すること。

# 共通基準（抜粋）

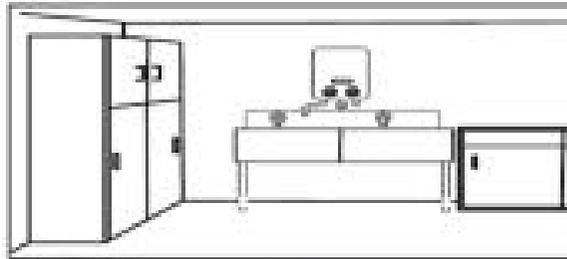
位置	<input type="checkbox"/> 屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施できること
区画	<input type="checkbox"/> 作業区分に応じ、間仕切り等により区画されていること <input type="checkbox"/> 住居その他食品を取り扱うことを目的としない場所と区画されていること （※住居とは完全に壁や扉で区画されている必要があります）
窓	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備を有すること（網戸等）
換気	<input type="checkbox"/> 結露によるかびの発生を防止し、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
床、壁、天井	<input type="checkbox"/> 清掃、洗浄及び消毒が容易にできること <input type="checkbox"/> 床及び壁の清掃等に水が必要な施設は、床面は不浸透性の材料で作られ、排水が良好であり、内壁は床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性の材料で覆張りされていること
照明設備	<input type="checkbox"/> 作業、清掃等を十分にすることができる明るさが確保されていること
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 流水式手洗い設備を必要な個数有すること <input type="checkbox"/> 洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること（蛇口を肘で操作できるレバー、センサー等にする必要があります。） <input type="checkbox"/> 石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること <input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いができる十分な大きさであること（肘まで洗えるものが望ましい）
給水設備	<input type="checkbox"/> 適切な温度で十分な量の水が供給できること <input type="checkbox"/> 水道水以外の場合、必要に応じ消毒装置及び浄水装置を有し、水源は外部から汚染されない構造を有すること

# 共通基準（抜粋）

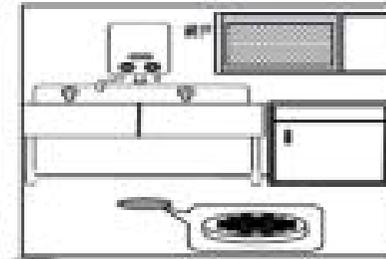
排水設備	<input type="checkbox"/> 十分な排水機能を有し、水で洗浄する区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること <input type="checkbox"/> 逆流により食品を汚染しないように配管され、かつ施設外に適切に排出できること
洗浄設備（シンク）	<input type="checkbox"/> 必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること
冷蔵冷凍設備	<input type="checkbox"/> 十分な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること <input type="checkbox"/> 温度計を備えること
便所	<input type="checkbox"/> 従事者の数に応じて設けること <input type="checkbox"/> 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること（厨網直結不可） <input type="checkbox"/> 専用の流水式手洗い設備を有すること <input type="checkbox"/> 手洗い設備に石鹸、ペーパータオル、消毒剤を備えていること
保管場所	<input type="checkbox"/> 原材料の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設備を有すること <input type="checkbox"/> 洗浄剤、殺菌剤等の薬剤を食品等と区分して保管する設備を有すること
廃棄物容器	<input type="checkbox"/> 不浸透性及び十分な容量を有しており、清掃しやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること
更衣場所	<input type="checkbox"/> 更衣場所は従事者の数に応じた十分な広さがあり、作業場への出入りが容易な位置にあること
清掃用具	<input type="checkbox"/> 作業場の清掃等をする専用の用具を必要数備え、その保管場所を有すること <input type="checkbox"/> 作業内容を掲示する設備を有すること（マニュアルを壁に貼り付ける等でも可）



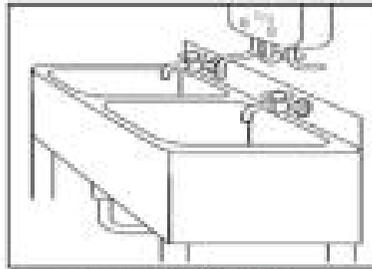
**図1** 区画戸  
飲食店営業でカウンター等の設置がある場合の例



**図2** 天井・壁・床  
清掃等で水を使用する場合は、床に排水のためのこう配を施し、水がたまらない構造とする。また、天井は、配管ダクト等が露出しないことが望ましい。



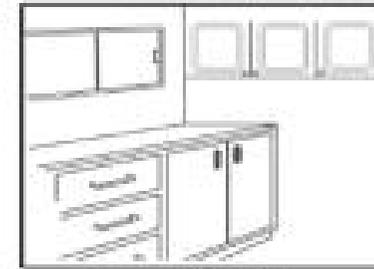
**図3** ねずみ類・昆虫等の対策  
窓等には網戸を設置し、排水溝には鉄格子や金網等を付け、進入を防止する。



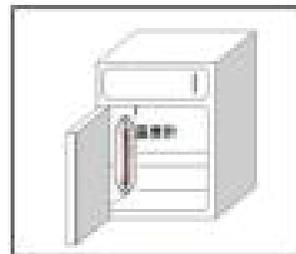
**図4** 洗浄設備(流し)  
作業の内容に応じた型・大きさのものを設けてください



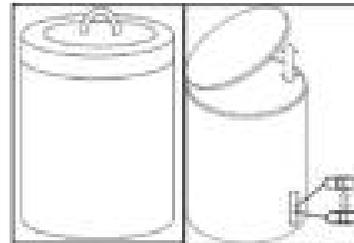
**図5** 従業員専用手洗設備  
手を使わずとも水を止められる構造であることが必要です。



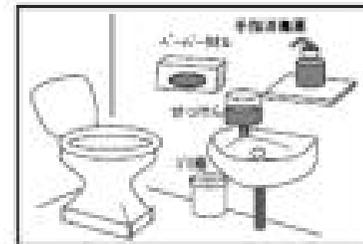
**図6** 保管設備



**図7** 冷蔵庫・冷凍庫  
冷蔵庫や冷凍庫には、温度計を備えること。



**図8** フタ付きゴミ箱  
汚濁や悪臭がもたれたり、ハエ等の産卵場所とならないように配管すること。



**図9** 便所  
トイレは食料取扱施設において食品の衛生的取扱いに影響しない場所に設置すること。

# 施設基準（食肉処理業抜粋）

## ケ 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

- 一 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。なお、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。
- 二 不可食部分を入れる容器及び廃棄に使用する容器は、不浸透性の材料で作られ、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。
- 三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏十度以下と、製品が冷凍保存を要する場合にあっては製品が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蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。
- 四 処理室は、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有すること。
- 五 生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。
  - イ とさつ放血室及び剥皮をする場所（とさつ及び放血をしない場合にあっては、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し、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を設けること。また、処理前の生体又はとたいの搬入及び処理後の食肉等の搬出をする場所が区画されていること。
  - ロ 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設備及び消毒設備を有すること。
  - ハ 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。
  - ニ 洗浄設備及び消毒設備は、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ができる機能を有すること。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。

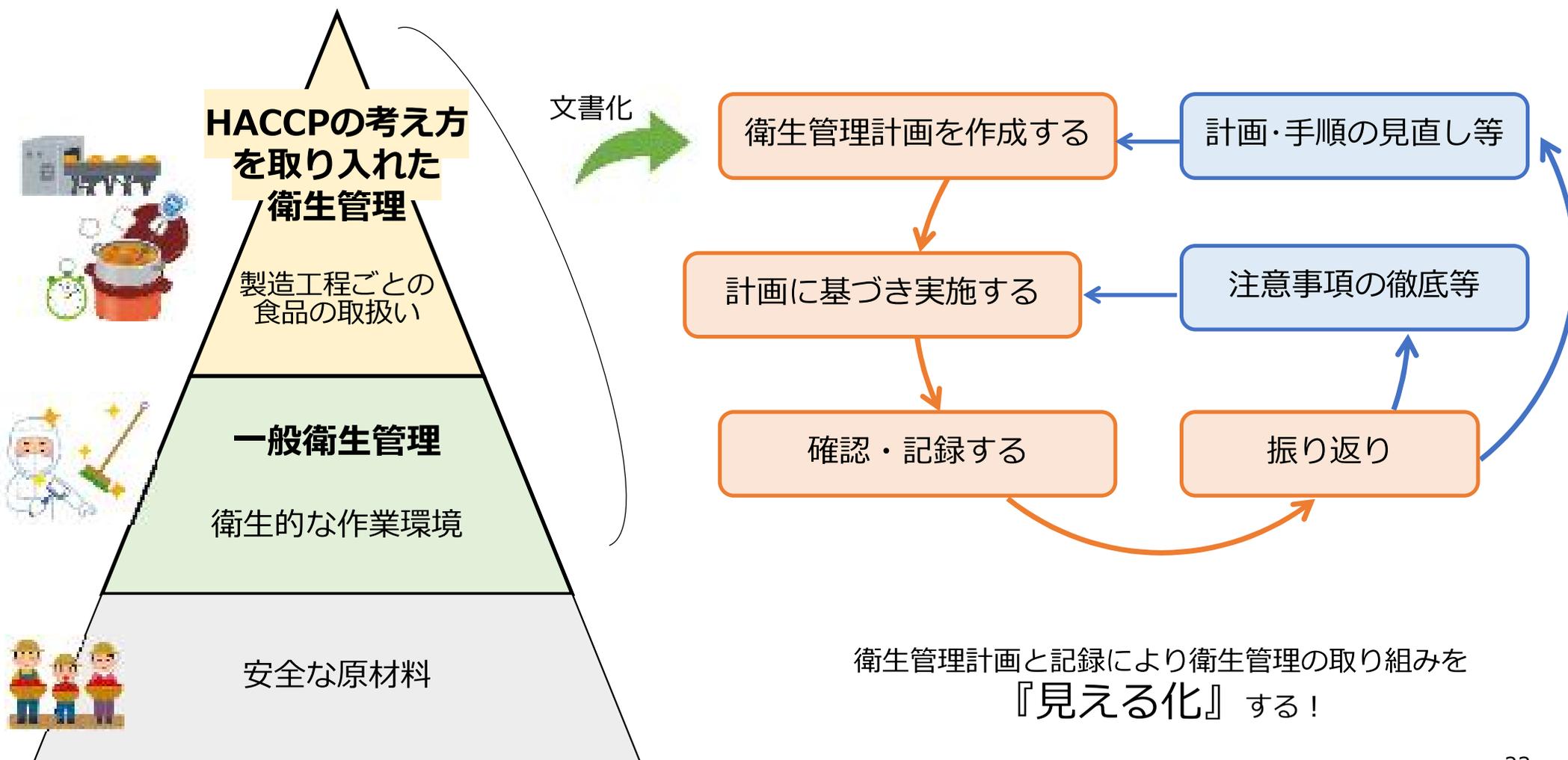


# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

# HACCPとは

- HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Point（危害要因分析重要管理点）の頭文字をとった用語
- 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
- 国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたもの
- 小規模事業者等については、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



# 一般的な衛生管理に関する基準

## 1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

## 2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

## 3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

## 4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

## 5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

## 6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

## 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

## 8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

## 9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

## 10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

## 11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

## 12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

## 13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

## 14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

# HACCPに沿った衛生管理に関する基準

## 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（危害要因）の一覧表を作成し、これら危害要因を管理するための措置（管理措置）を定めること。

## 2. 重要管理点の決定

1. で特定された危害要因の発生の防止、排除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を重要管理点として特定すること。

## 3. 管理基準の設定

個々の重要管理点において、危害要因の発生の防止、排除又は許容できる水準にまで低減するための基準（管理基準）を設定すること。

## 4. モニタリング方法の設定

重要管理点の管理の実施状況について、連続的又は相当な頻度の確認（モニタリング）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

1. ～ 5. 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、1. ～ 6. 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. 小規模営業者等への弾力的運用

※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

## HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う

- 大規模事業者
- と畜場
- 食鳥処理場

## HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、**簡略化されたアプローチ**による衛生管理を行う

- 小規模な営業者  
多くのシカやイノシシの食肉処理施設が該当



## 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

本手引書は野生鳥獣（イノシシとシカ）を処理する、食品衛生法の「食肉処理業」の許可を有する施設で、従業員 10 名以下の施設を対象として、作成されました。

上記に該当する場合は、厚生労働省の WEB ページより手引書をダウンロードし、衛生管理計画を作成、実施、記録を作成してください。

小規模なジビエ（イノシシ・シカ）食肉処理施設向け  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



# STEP 1 衛生管理計画の作成（準備） → 製造工程の見える化

イノシシ・シカの解体フロー図（例）【獣骨の受入れ～冷却・保管】  
 胴剥皮→内臓抽出の場合



イノシシ・シカの解体フロー図（例）【枝肉～出荷】





# STEP 1 衛生管理計画の作成（重要管理のポイント）

重要管理のポイント	
項目	内容
工程	
管理基準	
モニタリング方法	
何を	
どのようにして	
頻度	
担当者	
改善措置	
何を	
どのようにして	
頻度	
担当者	
確認方法	
何を	
どのようにして	
頻度	
担当者	
記録文書名	

項目	内容
工程	冷蔵・冷凍による製品保管
管理基準	冷蔵庫内温度を $0^{\circ}\text{C}$ 以下に保持、冷凍庫内温度を $0^{\circ}\text{C}$ 以下に保持（※）
モニタリング方法	
・何を	冷蔵庫・冷凍庫の温度計
・どのようにして	①実際に温度を計った「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記入する。 ②記録の単位は「 $^{\circ}\text{C}$ 」と記録し、監視時に実測温度と同時に記入する。
・頻度	作業日の「始業時」と「閉業時」、停電の復旧時
・担当者	作業員
改善措置	
・監視手段の確認	【冷蔵庫・冷凍庫】 ①冷蔵庫・冷凍庫の外観、電源、保管状況等を点検する。 ②ドアと本体の隙間にあるパッキンの破損はないか確認する。 ③電源コードの破損、ショート、接触不良等を確認する。 ④温度が高い製品を手置に入っていないか確認する。 ⑤電気的な原因が疑われたら専門業者に連絡する。電気関係の修理を依頼し、設定温度の再調整を行う。再調整をしても冷蔵庫・冷凍庫の温度が定められた範囲にならない場合は、機器メーカーに連絡し修理を依頼する。 ⑥設定温度中の再調整後、管理基準温度以下に下がることを確認する。
・記録	【庫内の製品】 ①管理基準を逸脱した冷蔵庫・冷凍庫の製品は、製品の表面温度を測定する。 ②冷蔵庫の製品が $10^{\circ}\text{C}$ を超えたと場合は製品を廃棄する。 ③冷凍庫の製品が $-10^{\circ}\text{C}$ 以下に下がらなかつた場合は、冷蔵庫に変更して保管を継続し、 $10^{\circ}\text{C}$ 未満とした場合は製品を廃棄する。 ④製品を管理基準を逸脱していない他の冷蔵庫・冷凍庫に移し替える。
・確認	①異常の原因や改善の方向を「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記録する。 ②衛生管理担当の氏名、改善事項を併記し、「改善措置記録表」に記録する。
・頻度	①原則、対応処置等を施設責任者に口頭報告し、追加確認があれば実施する。 ②改善の発生「改善措置記録表」に記録し、原因を仕様に報告する。
・担当者	衛生管理員
確認方法	
・何を	冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表、冷蔵庫・冷凍庫の温度計、改善措置記録表
・どのようにして	①冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表、改善措置記録表の内容が適正かが確認し、衛生管理担当も見直す。 ②管理基準を計った冷蔵庫・冷凍庫の温度計も点検する。（設定温度の確認） ③実測温度を「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」に記録する。
・頻度	同上（冷蔵庫の場合）
・担当者	衛生管理員
記録文書名	「冷蔵庫内・冷凍庫内温度チェック表」、「改善措置記録表」

# STEP 2 手順書の作成

工程	作業内容	解体処理のポイント
1 準備・検閲	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>
2 解体	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>
3 解体	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>	<p>1. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>2. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p> <p>3. 解体場所の確保(解体場所の確保、解体場所の確保)</p>

項目	記録	
	捕獲	要入
1. 捕獲に関する情報	捕獲日時: 5/10/20 10:00	捕獲場所: 〇〇〇
2. 捕獲者の氏名	〇〇〇	〇〇〇
3. 捕獲方法	〇〇〇	〇〇〇
4. 捕獲時の状況	〇〇〇	〇〇〇
5. 捕獲後の処理	〇〇〇	〇〇〇
6. 捕獲者の氏名	〇〇〇	〇〇〇
7. 捕獲者の住所	〇〇〇	〇〇〇
8. 捕獲者の電話番号	〇〇〇	〇〇〇
9. 捕獲者のメールアドレス	〇〇〇	〇〇〇
10. 捕獲者の職業	〇〇〇	〇〇〇
11. 捕獲者の年齢	〇〇〇	〇〇〇
12. 捕獲者の性別	〇〇〇	〇〇〇
13. 捕獲者の学歴	〇〇〇	〇〇〇
14. 捕獲者の収入	〇〇〇	〇〇〇
15. 捕獲者の家族構成	〇〇〇	〇〇〇
16. 捕獲者の健康状態	〇〇〇	〇〇〇
17. 捕獲者の犯罪歴	〇〇〇	〇〇〇
18. 捕獲者のその他	〇〇〇	〇〇〇





## STEP 4 検証

- 定期的にすべての記録を確認したら、用紙の欄外に日付とサインを記入する。
- 衛生上の問題が繰り返して発生している場合は、原因を突き止め、対応する必要がある。
- より衛生的なジビエ処理を行うことができるかを定期的に振り返る。

クレーム発生時は特に重要な  
「検証」の機会



# 営業開始後の注意点について

食品衛生法

食品表示法

食品等のリコール情報の報告制度について

# 営業開始後の注意点について（食品衛生法）

## 販売等を禁止される食品及び添加物（食品衛生法第6条）

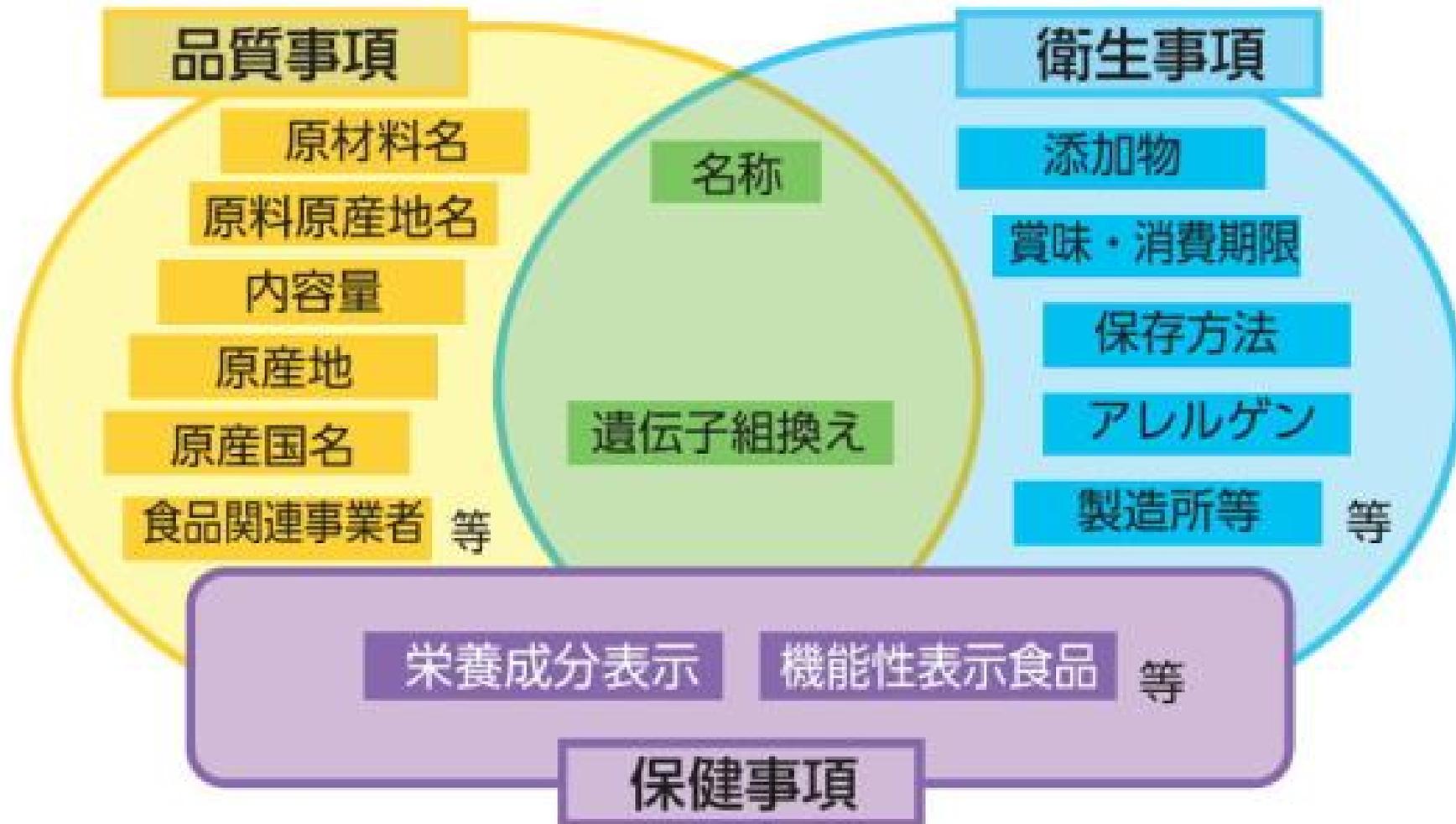
次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 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。

違反確定したら ➡ 自主回収 又は 回収命令

# 営業開始後の注意点について（食品表示法）

# 食品表示法に基づく表示事項



# 一般用生鮮食品（食肉）の表示例



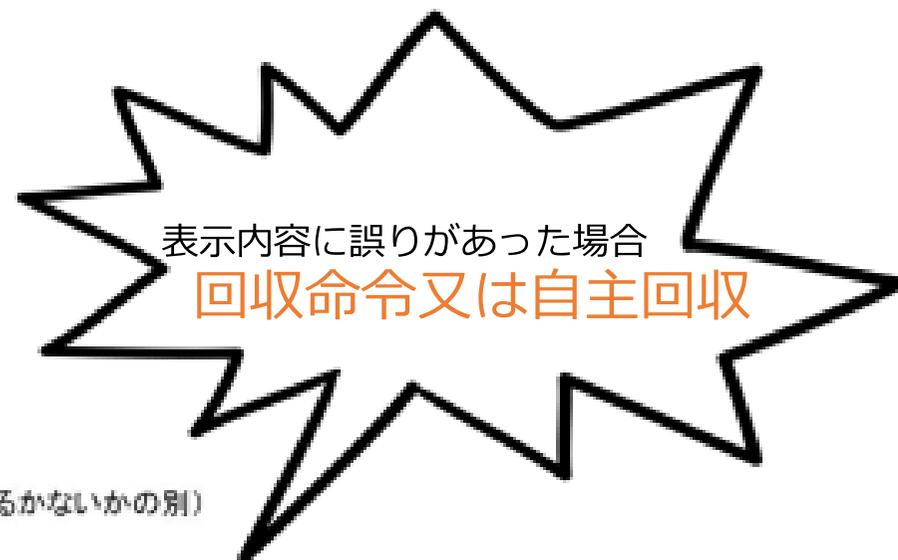
# 一般用加工食品の表示例

品質事項	名 称	ビスケット		
	原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、マーガリン、ショートニング、全粉乳、ココアバター、カカオマス、食用植物油脂、食塩		
衛生事項	添加物	膨張剤、香料、乳化剤（大豆由来）		
	内容量	100g		
	賞味期限	2024.4.1		
	保存方法	直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。		
	販売者	〇〇製菓株式会社 大阪府大阪市〇〇		
	製造所	株式会社△△ 大阪府大阪市〇〇		
保健事項	----- 栄養成分表示（100gあたり）			
	熱量	522kcal	炭水化物	62.6g
	たんぱく質	5.7g	食塩相当量	5.7g
	脂 質	27.6g		

# 食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

平成27年内閣府令第11号より抜粋

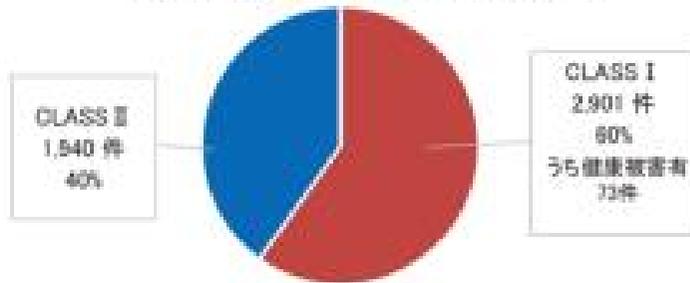
- 一 名称
- 二 保存の方法
- 三 消費期限又は賞味期限
- 四 アレルゲン
- 五 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 六 指定成分等含有食品に関する事項
- 七 特定保健用食品を摂取する上での注意事項
- 八 機能性表示食品を摂取する上での注意事項
- 九 一般用加工食品の個別的義務表示事項に関するもの
  - イ 食肉(処理を行った旨、飲食に供する際に十分な加熱を要する旨 等)
  - ロ 食肉製品(非加熱食肉製品である旨)
  - ハ 乳製品(飲食に供する際に加熱する旨)
  - ニ
  - ホ 冷凍食品(飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別、生食用であるかないかの別)
- 十 一般用加工食品の個別的義務表示事項に関するもの
  - イ ゆでがに(飲食に供する際に加熱を要するかどうかの別)
  - ロ ボツリヌス菌を原因とする食中毒の発生を防止するために摂氏十度以下での保存を要するもの(要冷蔵である旨)
- 十一 栄養機能食品を摂取する上での注意事項
- 十二 個別の食品(生鮮食品)
  - イ シアン化合物を含有する豆類(アレルゲン、使用の方法)
  - ロ アボカド、あんず、おうとう、かんきつ類等(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限)
  - ハ 食肉(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、処理を行った旨、飲食に供する際に十分な加熱を要する旨 等)
  - ニ
  - ホ 生かき(アレルゲン、保存の方法、消費期限又は賞味期限、生食用であるかないかの別)
- 十三 生乳、生山羊乳、生羊乳、生めん羊乳、生水牛乳(生乳、生山羊乳、生羊乳、生めん羊乳、生水牛乳である旨)
- 十四 添加物(使用の方法、L-フェニルアラニン化合物である旨又はこれを含む旨)
- 十五 食品表示基準第40条に規定する生食用牛肉の注意喚起表示に関する事項



# 食品表示法に基づく自主回収の届出状況

(運用開始(令和3年6月1日)～令和6年3月末時点)

食品表示法に関する公開件数 4,841件



(注) CLASS IIには食品表示法におけるCLASS IIに分類された公開されたもの以外を含む。

回収の理由	詳細	件数
食品表示法違反	食品の成分中に誤り(特定原材料、保存の方法、期間表示等)するものの違反	4,118
食品表示法違反のおそれ	アレルギー表示について、特定原材料に準ずるものの違反	466
その他(食品表示法)	上記以外の違反	254

【①回収理由別の発生原因】

回収理由	発生原因						計 (%)
	ラベルの 貼り間違い	ラベルの誤入 り・入力漏れ の間違い の不一致	使用原材料 の間違い	ラベルの 貼り忘れ	その他	理由の記載 なし	
アレルギー (食品成分中に誤り(アレルギー 成分の誤り・アレルギー成分 の誤り・アレルギー成分の 不一致))	1,571	268	176	81	58	294	2,429 (58.7%)
期間表示 (保存方法の誤り等を含む)	115	606		77	81	124	1,303 (31.2%)
保存方法 (食品表示法違反)	3	81		3	2	23	108 (2.8%)
食品の成分表示 (食品表示法違反)	17	22		1	11	5	57 (1.4%)
その他	46	34		190	25	26	263 (6.8%)

【②品目別の回収理由件数】

回収の理由 品目	アレルギー (食品成分中に誤り(アレルギー 成分の誤り・アレルギー成分 の誤り・アレルギー成分の 不一致))	期間表示 (保存方法の誤り等を含む)	保存方法 (食品表示法違反)	食品の成分表示 (食品表示法違反)	その他	計 (%)
	加工食品	1,888	218	54	11	25
水産物	300	389	39	18	36	562 (14.1%)
菓子類	189	340	4	4	63	500 (12.2%)
畜産物	143	180	19	6	17	340 (8.1%)
めん・パン類	188	110		1	30	309 (7.6%)
飲料、油		11			20	31 (0.7%)
その他	223	176	10	15	87	483 (11.8%)

【③業種別の回収理由件数】

回収の理由 業種	アレルギー (食品成分中に誤り(アレルギー 成分の誤り・アレルギー成分 の誤り・アレルギー成分の 不一致))	期間表示 (保存方法の誤り等を含む)	保存方法 (食品表示法違反)	食品の成分表示 (食品表示法違反)	その他	計 (%)
	販売店 (スーパー)	1,608	507	81	23	60
製造業	470	458	15	22	63	1,029 (24.8%)
販売店 (その他)	238	300	21	9	84	650 (16.2%)
飲食店 (飲食店等を含む)	78	58	6	3	31	174 (4.2%)
その他	27	48	3		25	111 (2.7%)

※ ①、②、③の件数については、公開件数4,841件のうち回収を終了した件数を集計。

# 食品等のリコール情報の報告制度について

## 報告対象

### ●食品衛生法違反または違反のおそれ

#### (1) 食品衛生法に違反する食品等

腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。

#### (2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等

違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。

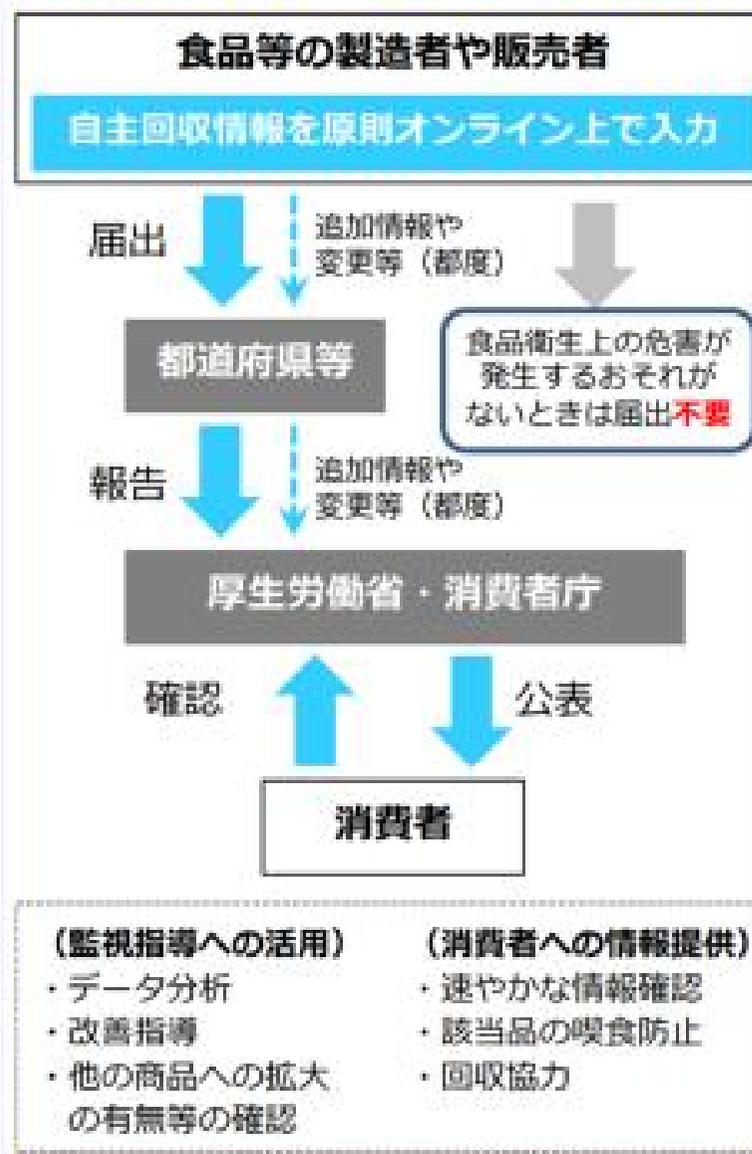
### ●食品表示法違反

アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。

自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告

	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 (腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により重篤な健康被害は死亡の原因となり得る可能性が高い場合
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 (一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 (添加物の使用基準違反など)	喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

## 届出から公表までの基本的な流れ



## 【食品等リコール報告制度の対象範囲】

- ①食品衛生法に違反する食品等
- ②食品衛生法違反のおそれがある食品等



## 【リコール食品等のクラス分類】

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class Iへの分類を判断

基本的にClass IIに分類

重篤な健康被害発生の可能性等を考慮し、Class IIIへの分類を判断



### CLASS I

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合  
(主に食品衛生法第6条に違反する食品等)

(例)

- ・ 腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜、ナチュラルチーズなど加熱せずに喫食する食品
- ・ ボツリヌス毒素に汚染された容器包装詰食品
- ・ アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品
- ・ シール不良等により、腐敗、変敗した食品
- ・ 有毒魚(魚種不明フグ、シガテラ魚等)
- ・ 有毒植物(スイセン、毒キノコ等)
- ・ 硬質異物が混入した食品(ガラス片、プラスチック等)

### CLASS II

○喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合

(例)

- ・ 一般細菌数や大腸菌群などの成分規格不適合の食品

### CLASS III

○喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合

(例)

- ・ 添加物の使用基準違反食品
- ・ 残留基準に違反する野菜や果物のうち、その摂取量が急性参照用量を超えないもの

## 【食品表示法 分類例】

### CALSS I

- ・ 名称（食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼすおそれがあるものに限る。）の欠落又は誤表示
- ・ 消費期限の欠落又は誤表示
- ・ アレルゲン（特定原材料に準ずるものを含む。）の欠落
- ・ L-フェニルアラニン化合物を含む旨に関する表示の欠落
- ・ 生食用の誤表示（加熱用の食肉、魚介類に限る。） など

### CLASS II

- ・ 6条8項府令第1条で定める事項に該当する表示のうちCLASS Iの対象となる表示事項を除いたもの
- ・ はちみつ（乳児ボツリヌス症に関する注意喚起の表示を含む。）の表示の欠落 など

### CLASS III

- ・ 名称のみの誤表示（食品を摂取する際の安全性に影響を及ぼすおそれがあるものを除く。）
- ・ 保存温度を本来表示する温度よりも低く表示した場合
- ・ 期限表示を本来表示する期限よりも短く表示した場合
- ・ 生食用と表示する予定であった魚介類等の食品に加熱加工用と表示した場合 など

## 《緊急連絡先》

[場所・担当]	[電話番号・ファックス番号]	[Eメール]
〇〇〇保健所	電話：0***-**-**** FAX：0***-**-****	Eメール：***@***.jp
●●町役場 農村課	電話：0***-**-**** FAX：0***-**-****	Eメール：***@***.jp
○× 商社 社長 △△△△ 衛生担当者 △△△△	携帯電話：090-****-****  電話：0***-**-**** FAX：0***-**-****	Eメール：***@***.jp  Eメール：***@***.jp
□□□□冷蔵庫株式会社 担当 ●●●●●	電話：0***-**-**** FAX：0***-**-****	Eメール：***@***.jp
株式会社△△△金属探知 担当 ×××××	電話：0***-**-**** FAX：0***-**-****	Eメール：***@***.jp

回収等の緊急時に備え、連絡先はまとめておく

