

千葉県野生鳥獣肉に係る衛生管理ガイドライン

令和4年1月

千葉県健康福祉部衛生指導課

目次

第 1	目的	1
第 2	定義	1
第 3	一般事項	3
1	基本的な考え方	
2	記録の作成及び保存	
3	食品衛生法第 5 1 条第 2 項の規定による公衆衛生上必要な措置（H A C C P に沿った衛生管理）	
4	野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策	
第 4	野生鳥獣の捕獲時における取扱い	4
1	食用とすることが可能な捕獲方法	
2	捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認	
3	屋外で放血する場合の衛生管理	
4	屋外で内臓摘出する場合の衛生管理	
5	捕獲個体を一時的に飼養する場合の衛生管理	
第 5	捕獲個体の運搬時における取扱い	7
第 6	捕獲個体の食肉処理における取扱い	8
1	捕獲者における衛生管理についての確認	
2	食肉処理施設の施設設備等	
3	野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置	
4	食肉処理業者が解体前に捕獲個体の異常の有無を確認する方法	
5	食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法	
6	食肉処理施設における工程ごとの衛生管理	
第 7	野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱い	1 2
第 8	野生鳥獣肉の消費時（自家消費を含む）における取扱い	1 2

第1 目的

食用として牛・豚等の家畜のとさつ又は解体を行う場合、その食肉に起因する食品衛生上の危害発生を防止するため、と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づき、病肉排除を目的とした公的検査を受けること、とさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講ずること等が義務付けられている。

一方、営業上、食用としてイノシシ・シカ等の野生鳥獣のとさつ又は解体を行う場合、と畜場法による規制を受けず、病肉排除等その他食品としての安全性を確保するために必要な措置は、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第3条の規定により、食品等事業者自らの責任において実施されている。

先般、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。旧「鳥獣の保護及び狩猟の適正化に関する法律」。）が施行され、今後、野生鳥獣の捕獲数増加とともに、その食用利用の増加が見込まれるなか、野生鳥獣肉に起因する食品衛生上の危害発生を未然に防止するためには、より一層、その食品としての安全性確保が求められる。

そこで、食品等事業者が行う自主衛生管理を支援するため、野生鳥獣の捕獲から食肉処理、流通、販売及び飲食店等の各段階における衛生管理の指針として本ガイドラインを定める。

なお、本ガイドラインは、食用として営業上使用する主にイノシシ肉又はシカ肉に関して、捕獲から消費までの各段階について規定しており、他の野生鳥獣肉についてはこれに準じるものとする。

第2 定義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとする。

1 野生鳥獣

鳥類又は哺乳類に属する野生動物。

本ガイドラインでは主にイノシシ及びシカのことを言う。

2 捕獲個体

銃やわな等により捕獲された野生鳥獣。

3 枝肉

捕獲個体から内臓を摘出し、剥皮したものであって、分割又は細切する前のもの。

4 カット肉

枝肉を分割又は細切したもの。

- 5 放血
捕獲個体から血抜きをすること。
- 6 内臓摘出
捕獲個体から内臓を除去すること。
- 7 剥皮
捕獲個体の皮を剥ぐこと。
- 8 背割り
枝肉を脊柱に沿って左右に切断すること。
- 9 処理
捕獲個体のとさつ、放血、解体（内臓摘出、剥皮）から加工（枝肉の分割、細切）までの全部又は一部を行うこと（枝肉の細切のみを行うことを除く。）。
- 10 営業
食品衛生法第4条第7項に規定される「営業」と同じ。
- 11 捕獲者
営業上、食用として使用することを目的に野生鳥獣を捕獲する者で、鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律第39条に定める狩猟免許及び同法第55条に定める狩猟者登録を受けた者（同法第9条に定める鳥獣捕獲に係る許可証又は従事者証の交付を受けた者を含む）。
- 12 食肉処理業
食用の目的で鳥（鶏、あひる及び七面鳥を除く）若しくは獣畜（牛、馬、豚、めん羊及び山羊を除く）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。
- 13 食肉処理業者
食品衛生法に定める食肉処理業の許可を受けて野生鳥獣のとさつ又は解体等を行う者。
- 14 食肉処理施設
食品衛生法に定める食肉処理業の許可を受けて野生鳥獣のとさつ又は解体等を行う施設。
- 15 食品等事業者
食品衛生法第3条第1項に規定される「食品等事業者」と同じ。
- 16 HACCP
食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染

等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講ずればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法。

1 7 家畜伝染病

家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）第2条に定める伝染性疾病（例：口蹄疫、炭疽、豚熱等）。

1 8 野生鳥獣肉処理衛生管理者

本ガイドライン「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱い」の3の規定により設置された者。

第3 一般事項

1 基本的な考え方

本ガイドラインは、食用に供される野生鳥獣肉の安全性を確保するために必要な取組として、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の2の規定による公衆衛生上必要な措置の基準及び千葉県食品衛生法施行条例（平成12年条例第3号）第2条の規定による公衆衛生上必要な営業施設の基準のほかに、捕獲者や食肉処理業者等の関係者が実施すべき衛生管理の基準について記載している。

2 記録の作成及び保存

食中毒の発生時における問題食品（違反食品等又は食中毒の原因若しくは原因と疑われる食品等をいう。以下同じ。）の早期の特定、排除を可能とし、問題食品の流通や食中毒の拡大防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するため、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うこと。なお、記録の保存期間については、流通実態（消費期限又は賞味期限）等に応じて合理的な期間を設定すること。

3 食品衛生法第51条第2項の規定による公衆衛生上必要な措置（HACCPに沿った衛生管理）

「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）」の施行により、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。

食肉処理施設の多くは、小規模事業者として弾力的な運用による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなるが、その上でHACCPの7原則による「HACCPに基づく衛生管理」の実施を段階的に目指していくことも可能である。

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る。

- 4 野生鳥獣肉を取り扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策
 - (1) 捕獲者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の7を遵守すること。
 - (2) 血液等を介する動物由来感染症の捕獲者等への感染を予防するため、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時に覆い等を行うこと。また、ダニ類等の衛生害虫を介する感染を予防するために、捕獲個体を取り扱う際は、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すること。また、ダニ類等の衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、速やかに医療機関を受診すること。
 - (3) 血液等の体液や内臓にはなるべく触れないようにし、触れる場合はゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用する等、体液等と直接接触しないよう留意すること。特に、手指等に傷がある場合は体液等が傷口に触れないようにすること。

第 4 野生鳥獣の捕獲時における取扱い

- 1 食用とすることが可能な捕獲方法
 - (1) 銃による捕獲
 - ア 捕獲個体を食用に供する場合は、スラッグ弾等の単弾を使用すること。
 - イ 腹部に着弾した捕獲個体は、食用に供さないこと。また、腹部に着弾しないよう、狙撃すること。
 - ウ 捕獲前には、「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)ア及びイについて、捕獲後には「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)ウからサについて確認すること。
 - (2) わなによる捕獲
 - ア 捕獲時の状況を十分観察し、「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1)アからサの異常の有無について確認すること。特に転倒や打ち身による外傷・炎症がないか確認し、食用可能な捕獲個体であるか、食用にできない部分がないかどうかを確認すること。
 - イ わな猟で捕獲し運搬可能な捕獲個体は、生体で食肉処理施設へ運搬して衛生的に処理することが望ましい。
 - ウ 屋外で止めさしをする場合には、銃を使うこと等により捕獲個体にできる限り苦痛を与えないよう配慮すること。
 - (3) 捕獲方法について記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。
- 2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認

- (1) 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体(捕獲後に飼養したものを含む) の外見及び挙動に以下に掲げる異常が一つでも見られる場合は、食用に供してはならない。
- ア 足取りがおぼつかないもの
 - イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの
 - ウ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等) を有するもの
 - エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの
 - オ 脱毛が著しいもの
 - カ 痩せている度合いが著しいもの
 - キ 大きな外傷が見られるもの
 - ク 皮下に膿を含むできもの(膿瘍) が多くの部位で見られるもの
 - ケ 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) 等が多く見られるもの
 - コ 下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの
 - サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの
- (2) 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、当該地域の捕獲個体を食用に供してはならない。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。
- (3) 既に死亡している野生鳥獣は食用に供してはならない。
- (4) (1) の項目に該当しないことを確認した記録を作成し、食肉処理業者に伝達するとともに、適切な期間保存すること。

3 屋外で放血する場合の衛生管理

- (1) 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。複数の捕獲個体を取り扱う場合は、捕獲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、複数のナイフ等を捕獲個体ごとに交換して使用すること。洗浄に使用する水は飲用適のものを使用すること(以下この章において同じ)。また、使用するナイフ等について、柄の材質は合成樹脂製等とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (2) 放血を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数の捕獲個体の処理を行う場合は1 頭ごとに交換すること。また、血液等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。
- (3) 切開時及び切開後、開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。
- (4) 切開は、開口部が汚染されないよう開口部が最小限となるよう行うこと。
- (5) 胸部を撃った捕獲個体にあつては、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。
- (6) 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。
- (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、異常を認めた捕獲個体は、食用に供さないこ

と。

4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理

- (1) 屋外における内臓摘出は、捕獲場所から食肉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捕獲個体が損傷し、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。
- (2) 雨天時や捕獲個体の体表が泥や糞便等で著しく汚染されている場合等、開口部から捕獲個体の内部に汚染を拡げるおそれのある場合は、食肉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すること。
- (3) 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。複数の捕獲個体を取り扱う場合は、捕獲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、複数のナイフ等を捕獲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等とし、サビ等がないように、十分に整備すること。
- (4) 内臓摘出を行う際は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。複数の捕獲個体を処理する場合は1頭ごとに交換すること。
- (5) 内臓摘出は、捕獲個体を吊り下げる又はシートの上で実施するとともに、内臓摘出後の捕獲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。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、その捕獲個体は食用としないこと。
 - ア 捕獲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 捕獲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)洗浄・消毒すること。
 - エ 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。
 - オ 摘出した内臓については、「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱い」の5により異常の有無を確認すること。
- (6) 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。捕獲個体全体に影響する異常が確認されたものについては、その捕獲個体は食用に供さないこと。なお、捕獲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。胃及び腸を除く内臓については、食肉処理施設に搬入し、食肉処理業者は野生鳥獣肉処理衛生管理者に異常の有無を確認させること。
- (7) 内臓摘出の実施状況について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。

- (8) 屋外で摘出された内臓は、食用に供さないこと。
- (9) 摘出された胃、腸及び食用に適さないと判断した捕獲個体については、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てはならないこと。

5 捕獲個体を一時的に飼養する場合の衛生管理

- (1) 食肉処理施設に出荷する前に「2 捕獲しようとする野生鳥獣又は捕獲個体に関する異常の確認」(1) について確認し、異常が認められた場合は出荷しないこと。
- (2) 動物用医薬品等は獣医師の指示の下で適正に使用し、捕獲個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録すること。食肉処理施設へ出荷する際には、当該捕獲個体に係る動物用医薬品等の使用履歴に関する情報を食肉処理業者へ提供すること。

第5 捕獲個体の運搬時における取扱い

- (1) 捕獲個体は、鮮度を保ち品質低下を防ぐため、速やかに食肉処理施設に搬入すること。なお、必要に応じ冷却しながら運搬すること。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) 食肉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頭ずつシートで覆う等により、運搬時に捕獲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、食用に供さないこと。
- (5) 運搬に使用する車両等の荷台は、捕獲個体の血液やダニ類等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 捕獲者は、捕獲から搬入まで次の情報について記録を作成し、食肉処理業者に伝達し、適切な期間保存すること。
 - ア 捕獲者の氏名及び免許番号
 - イ 捕獲者の健康状態
 - ウ 捕獲した日時、場所、天候等
 - エ 捕獲方法
 - オ 被弾部位、くくりわなのかかり部位、止めさしの部位・方法等
 - カ 損傷の有無や部位
 - キ 「第4 野生鳥獣の捕獲時における取扱い」の2(1)に掲げる異常の確認結果
 - ク 種類、推定年齢、性別及び推定体重
 - ケ 放血の有無、方法、場所及び体温の異常の有無
 - コ 内臓摘出の有無、方法、場所、内臓、臭気の異常の有無等
 - サ 運搬時の冷却の有無、冷却開始時刻及び冷却方法
 - シ 放血後から食肉処理施設に搬入されるまでにかかった時間

第 6 捕獲個体の食肉処理における取扱い

1 捕獲者における衛生管理についての確認

食肉処理施設は、捕獲個体の捕獲者と契約する際に、県が実施する講習会により適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認すること。

2 食肉処理施設の施設設備等

- (1) 食肉処理施設の施設設備については、千葉県食品衛生法施行条例第 2 条別表第 1 で定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。
- (2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、食品衛生法施行規則第 6 6 条の 2 第 1 項別表第 1 7 の 2 から 6 までに定める基準を遵守すること。
- (3) 1 頭ごとに内臓摘出及び剥皮作業の終了時には、機械器具の洗浄・消毒を行うこと。なお、洗浄の際は洗浄水の飛散等により捕獲個体又は枝肉を汚染しないようにすること。

3 野生鳥獣肉処理衛生管理者の設置

食肉処理施設は、営業上使用する捕獲個体のとさつ又は解体を衛生的に管理させるため、施設ごとに、野生鳥獣が有する疾病、病原微生物等について専門的な知識を習得した野生鳥獣肉処理衛生管理者を置くこと。

4 食肉処理業者が解体前に捕獲個体の異常の有無を確認する方法

- (1) 受入の可否は、野生鳥獣肉処理衛生管理者が 1 頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態について、異常の有無を確認するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。
- (2) 異常が認められた捕獲個体は、食肉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等は、速やかに洗浄・消毒すること。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。
- (3) 捕獲個体の受入は、放血、内臓摘出及び運搬について適切な管理が行われたもののみとし、衛生上の観点から品質や鮮度等について点検を行い、点検状況を記録すること。また、食肉処理施設の責任者は、当該記録を適切な期間保存すること。
- (4) 搬入時に内臓が摘出された捕獲個体の受入に当たっては、搬入された内臓について、再度異常の有無を確認すること。肉眼又は捕獲者が作成した記録により内臓の状態が確認できない捕獲個体については、食用として供さないこと。
- (5) 泥等による体表の汚染が著しい捕獲個体は、食肉処理施設搬入前に（可能であれば、搬入口で懸垂し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血時の開口部や内臓摘出を行う際に捕獲個体の体腔等を汚染しないよう注意すること。さらに、解体作業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。なお、内臓摘出された捕獲個体であって、体表の汚染が著しいものは受け入れないこと。

- (6) 搬入時の取扱いによっては、体表が汚れるばかりでなく捕獲個体が損傷を受ける場合があるため、丁寧に搬入し、捕獲個体を引きずり落とす等の取扱いを行わないこと。
- (7) 捕獲個体を搬入した際には、捕獲個体ごとに管理番号をつけ、捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。
- (8) わな猟で捕獲され、生体で食肉処理施設へ運搬された捕獲個体及び捕獲後、一時的に飼養された捕獲個体については、「第4 野生鳥獣の捕獲時における取扱い」の2 (1) に掲げる項目について異常がないことが確認できた捕獲個体のみを受け入れ、できる限り苦痛を与えないよう処理すること。

5 食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法

食肉処理業者は、野生鳥獣肉処理衛生管理者に、食肉処理施設内で摘出した内臓又は捕獲者が搬入した内臓については望診及び触診により、また、捕獲者が屋外で内臓摘出し、胃及び腸を食肉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、異常の有無を確認させ、以下の措置をとること。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するとともに適切な期間保存すること。なお、異常所見から家畜伝染病が疑われた場合には、直ちに関係機関に通報し、必要な指示を仰ぐこと。

(1) 内臓廃棄の判断

- ア 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。
- イ 内臓の所見において、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。
- ウ 内臓摘出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全て廃棄すること。

(2) 捕獲個体の全部廃棄の判断

- ア 内臓に異常が認められた捕獲個体は、安全性を考え、食用にしないことを原則とするが、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、捕獲個体全てを廃棄すること。
- イ 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、筋肉を含め捕獲個体全てを廃棄すること。

6 食肉処理施設における工程ごとの衛生管理

- (1) 屋外で放血、内臓摘出された捕獲個体の解体処理は、原則、搬入日に行うこと。搬入日に処理を行うことができない捕獲個体は、食肉用の冷蔵庫とは別の専用の冷蔵庫で保管すること。
- (2) 剥皮及び内臓摘出は解体室において行うこと。また、捕獲個体を専用作

- 業台の上に置いた状態又は懸吊設備に懸吊した状態で行うこと。
- (3) 手袋を使用する場合は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、軍手等繊維製のものは使用しないこと。
- (4) 放血等を行う場合にあっては、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 放血された血液による生体及びほかの捕獲個体の汚染を防ぐこと。
- イ 放血後において消化管の内容物が漏出しないよう、食道を結さつし、又は閉そくさせること。
- ウ 手指（手袋を使用する場合にあっては、当該手袋。以下この項において同じ。）が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
- エ 捕獲個体に直接接触するナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに（外皮に接触すること等により汚染された場合は、その都度。以下（5）及び（8）において同じ。）83 以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- (5) 捕獲個体の剥皮は、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開をした後、ナイフを洗浄・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。
- イ 剥皮された部分は、外皮による汚染を防ぐこと。
- ウ 剥皮された部分が外皮により汚染された場合、汚染部位を完全に切り取ること。
- エ 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、直腸を肛門の近くで結さつするとともに、肛門部による捕獲個体の汚染を防ぐこと。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。
- オ 剥皮され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。
- カ 手指が外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
- キ 捕獲個体に直接接触するナイフ、動力付剥皮ナイフ、結さつ器その他の機械器具については、1頭を処理するごとに83 以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- ク 体表の被毛には病原微生物やダニ類等の寄生虫が付着している可能性が高いので、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。
- ケ 剥皮の作業終了時、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落としたうえで、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払い落とした被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。
- (6) 内臓の摘出は、次に掲げるところにより行うこと。
- ア 捕獲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 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。
- ウ 剥皮され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 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒

すること。

オ 捕獲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（消化管の内容物等に汚染された場合は、その都度）83 以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

カ 摘出した内臓については「5 食肉処理業者が解体後に捕獲個体の異常の有無を確認する方法」により異常の有無を確認すること。

（7）背割りを行う場合、次に掲げるところにより行うこと。

ア 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 使用するのこぎりについては、1頭処理するごとに83 以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

（8）枝肉の洗浄は、次に掲げるところにより行うこと。

ア 洗浄の前に被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（弾丸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り、食用に供してはならない。

イ 十分な水量で、飲用適の水を用いて行うこと。

ウ 洗浄水の飛散による枝肉の汚染を防ぐこと。また、洗浄水の水切りを十分に行うこと。

（9）枝肉及び食用に供する内臓は、切除した部位や他の枝肉、床、壁、他の設備等と接触しないよう取り扱うこと。

（10）枝肉及び食用に供する内臓の分割又は細切は、処理室（カット室）で行い、解体室では行わないこと。また、専用の作業台の上で行うこと。

（11）冷蔵前に銃弾の残存について金属探知機により確認することが望ましいこと。

（12）枝肉、カット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。冷蔵設備の規模や能力、冷蔵する枝肉の数量等を総合的に勘案して、10 以下の温度で冷蔵できるよう温度管理を行うこと。

（13）冷蔵時に、枝肉又は部位ごとに管理番号をつけ、捕獲、運搬及び処理の記録と紐付けることができるようにすること。

（14）異常が認められた部位、食用に供さない内臓、消化管内容物、剥皮した皮、脱骨した骨又は切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し、関係法令に基づき適正に処理すること。

（15）衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保の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に行うことが望ましいこと。

第7 野生鳥獣肉の加工、調理及び販売時における取扱い

- (1) 捕獲個体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ること。仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該捕獲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、仕入れを中止すること。また、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、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すること。
- (2) 仕入れた野生鳥獣肉に添付されている記録は、流通期間等に応じて適切な期間保存しておくこと。
- (3) 飲食店営業者等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体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決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合も、食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業等の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や獣毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業等の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。
- (4) 野生鳥獣肉の処理に使用する器具及び容器は処理終了ごとに洗浄、83以上の温湯又は200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管すること。野生鳥獣肉は、10以下で保存すること。ただし、細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあっては、-15以下で保存すること。また、家畜の食肉と区別して保管すること。
- (5) 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すること。

第8 野生鳥獣肉の消費時(自家消費を含む)における取扱い

- (1) 野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、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により、十分加熱して喫食すること。
- (2) 肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けること。また、処理終了ごとに洗浄・消毒し、衛生的に保管すること。
- (3) 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合にあっても、食中毒の発生を防止するため、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により、十分加熱して喫食すること。

捕獲個体管理台帳

捕獲者	氏名			
	免許番号			
	健康状態	発熱：有・無 下痢：有・無 嘔吐：有・無 風邪症状：有・無		
捕獲方法等	日時	年 月 日() 午前・午後 時 分		
	天候等	天候： 気温：		
	場所			
	捕獲の方法	銃 ・ はこわな ・ くくりわな ・ その他()		
	止めさしの有無	有 (方法： 銃 ・ ナイフ) ・ 無		
	被弾・止めさし部位	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()		
	損傷の有無	有 (部位：) ・ 無		
	捕獲個体の情報	種類	イノシシ ・ シカ ・ その他()	
推定年齢、性別及び体重		年齢： 性別： オス・メス 体重： kg		
捕獲時における 異常確認の結果 一つでも該当する場合は 食用としないこと		確認すべき異常		該当の有無
		足取りがおぼつかないもの		有 ・ 無
		神経症状を呈し、挙動に異常があるもの		有 ・ 無
		顔面その他に異常な形(奇形・腫瘍等)を有するもの		有 ・ 無
		ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの		有 ・ 無
		脱毛が著しいもの		有 ・ 無
		痩せている度合いが著しいもの		有 ・ 無
		大きな外傷が見られるもの		有 ・ 無
		皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多くの部位で認められるもの		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)等が多く見られるもの		有 ・ 無
下痢を呈し尻周辺が著しく汚れているもの		有 ・ 無		
その他、外見上明らかな異常が見られるもの		有 ・ 無		
放血等(屋外)	放血の有無	有 ・ 無 有の場合、裏面に放血後の異常の有無を記入すること		
	放血時刻	午前 ・ 午後 時 分		
	内臓摘出の有無	有 ・ 無 有の場合、裏面に内臓摘出後の異常の有無を記入すること		
運搬	冷却の有無	有 (方法：) ・ 無		
	運搬開始時刻	午前 ・ 午後 時 分		
施設受入	受入時刻	午前 ・ 午後 時 分		
	個体管理番号			
	品質・鮮度	良 ・ 不良 (理由：)		
	異常確認者氏名	裏面に異常の有無と判定結果を記入すること		
備考	<受入不可、全部廃棄とした理由等>			

確認すべき異常		該当の有無		
		捕獲者記入欄	処理業者記入欄	
放血後	体温に異常はないか（シカ：40 超 イノシシ：42 超）	有 ・ 無	有 ・ 無	
	血液の凝固不全（固まりにくい状態）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	天然孔（肛門・鼻孔等）から黒いタール状の出血はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
内臓摘出後	内臓全体の表面は滑らかか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	血液以外の液体（腹水・胸水）は溜まっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	臭気の異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無	
	心臓	外側に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		色に異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		形、大きさに異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		弁に疣状の物はないか（色や形は様々）	有 ・ 無	有 ・ 無
		心筋に白色で粟粒～小豆ほどの大きさの結節はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	肺	表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		肺気腫（肺に空気をたくさん含んだ状態）になっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		肺水腫（肺に水分が溜まった状態）になっていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	肝臓	表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		のう胞（袋状の構造物）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		表面に白色に盛り上がった管状の結節はないか（寄生虫病変）	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		白色の病巣はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		黄色、暗赤色などの正常とは異なる色彩でないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より大きかったり、小さかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	脾臓	正常な臓器より硬かったり、柔らかかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	腎臓	形、大きさに異常はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		結節（膿瘍、腫瘍等）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		のう胞（袋状の構造物）はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		白色の病巣はないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より大きかったり、小さかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		正常な臓器より硬かったり、柔らかかったりしないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	胃腸	表面に繊維のようなものが付着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		出血していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		腸の一部分だけが分厚くなったり、薄くなったりしていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		他の内臓等と癒着していないか	有 ・ 無	有 ・ 無
		リンパ節は腫れていないか	有 ・ 無	有 ・ 無
	枝肉	筋肉に異常はないか		有 ・ 無
		筋肉内にできもの（腫瘍）は多発していないか		有 ・ 無
		表面に菱形の蕁麻疹はないか		有 ・ 無
	判定結果	受入不可 ・ 全部廃棄 ・ 内臓廃棄 判定基準：ガイドライン「第6 捕獲個体の食肉処理における取扱い」の4及び5	<枝肉以外に食用とする部位>	

野生鳥獣肉出荷・販売台帳

個体管理番号：_____

		1	2	3	4	5
部 位		ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ	ネック、肩、 肩ロース、ロース、 バラ、もも、 外もも、ヒレ
販 売 形 態		・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()	・ブロック ・スライス ・凍結 ()
販 売 量 (重量、数量)		_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個	_____g _____個
販売先	店 名					
	代表者名					
	住 所					
	連絡先					
販 売 日						
賞味(消費)期限						
保存検体の有無						
特記事項						

○ 食品衛生法施行規則（昭和23年7月13日号外厚生省第23号）一部抜粋

第66条の2第1項の別表第17に定める公衆衛生上必要な措置の基準

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十条の二第一項に規定する営業を行う者（法第六十二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（法第五十一条の営業（法第六十二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。

二 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 ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類の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。

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。

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。

二 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、又は調理するときに使用する水は、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又はその他の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）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。

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。

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。

（１） 黄疸（だん）

（２） 下痢

（３） 腹痛

（４） 発熱

（５） 皮膚の化膿（のう）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（たん）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。

ハ 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、提供する場合にあっては、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、適切に廃棄等をすること。

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すること。

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、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、提供する場合にあっては、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った場合には、その記録を保存するよう努めること。

第66条の2第2項の別表第18に定める公衆衛生上必要な措置の基準

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。

○千葉県食品衛生法施行条例（平成 12 年 3 月 24 日条例第 3 号）一部抜粋

第 2 条の別表第 1 に定める公衆衛生の見地から必要な基準

営業の種類	基準
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、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（あい）、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「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にあっては、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にあっては、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海水」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。

（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蔵又は冷凍について、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。

ヲ 次に掲げる基準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があり、及び作業場への出入りが容易な位置にあること。

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有す

ること。

ソ 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つては、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にあっては、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、流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理解させやすくするために作業内容を掲示する設備を有すること。

五 その他

イ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業にあっては、第三号ヨに掲げる基準を適用しない。

ロ 令第三十五条第一号に規定する飲食店営業のうち、簡易な営業（そのままの状態で飲食に供することが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。以下同じ。）をする場合にあっては、イの規定によるほか、次の規定を適用する。

（１）床面及び内壁にあっては、取り扱う食品及び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、不浸透性の材料以外の材料を使用することができる。

（２）排水設備にあっては、取り扱う食品及び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、床面に設置されていることを要しない。

（３）冷蔵設備又は冷凍設備にあっては、取り扱う食品及び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。

（４）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ができない構造であれば、区画されていることを要しない。

ハ 令第三十五条第一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っては、第三号二、リ、ヲ及びタに掲げる基準を適用しない。 二 令第三十五条第九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っては、第三号ヲ、ワ及びタ並びに前号ホに掲げる基準を適用しない。 ホ 令第三十五条第二十七号及び第二十八号に掲げる営業以外の営業のうち、冷凍食品を製造する場合にあっては、前各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。 (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。 (2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 (3) 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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 (4) 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凍室及び保管室を設けること。 ヘ 令第三十五条第三十号に掲げる営業以外の営業のうち、密封包装食品を製造する場合にあっては、前各号に掲げるものに加え、次に掲げる基準を満たすこと。 (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有すること。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。 (2) 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 (3) 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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第一号に規定する飲食店営業	自動車において調理をする場合にあっては、次の各号に掲げる基準を満たすこと。 一 簡易な営業にあっては、一日の営業において約四十リットルの水を供給し、かつ、約四十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。 二 比較的大量の水を要しない営業にあっては、一日の営業において約八十リットルの水を供給し、かつ、約八十リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。 三 比較的大量の水を要する営業にあっては、一日の営業において約二百リットルの水を供給し、かつ、約二百リットルの廃水を保管することができる貯水設備を有すること。
令第三十五条第二号の調理の機能を有する自動販売機（屋内に設置され、容器包装に入れられず、又は容器包装で包まれない状態の食品に直接接触する部分を自動的に洗浄するための	一 ひさし、屋根等の雨水を防止できる設備を有すること。ただし、雨水による影響を受けないと認められる場所に自動販売機を設置する場合にあっては、この限りでない。 二 床面は、清掃等が容易な不浸透性の材料で作られていること。

装置その他の食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な装置を有するものを除く。)により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	
令第三十五条第三号に規定する食肉販売業	- 一 処理室を設けること。 - 二 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。 - 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 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。
令第三十五条第四号に規定する魚介類販売業	- 一 原材料の保管及び処理並びに製品の包装及び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 原材料の処理をする室又は場所は、鮮魚介類の処理のために必要な設備等を有すること。 - 三 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 - 四 かき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 必要に応じて浄化設備を有すること。 - ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。 - ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。 - 五 自動車において鮮魚介類を販売する場合にあっては、前各号に掲げる基準を適用せず、令第三十五条第一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適用する基準の例による。
令第三十五条第五号に規定する魚介類競り売り営業	- 一 鮮魚介類の入荷、荷分け、陳列、一時保管、取引及び出荷をする場所を設け、必要に応じて区画されていること。 - 二 必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備、製氷設備並びに靴の洗浄及び消毒をする設備を有すること。 - 三 海水を用いて鮮魚介類の洗浄及び冷却をする場合にあっては、必要に応じて海水の殺菌設備を有すること。
令第三十五条第六号に規定する集乳業	- 一 生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。 - 二 生乳の取扱量に応じた冷却器又は冷蔵保管設備を有すること。
令第三十五条第七号に規定する乳処理業	一 生乳の受入検査、貯蔵及び処理（乳の製造をする場合にあっては、乳の製造を含む。）並びに製品の保管をする室又は

	場所（生乳を使用しない場合にあっては、乳の製造及び製品の保管をする室又は場所）を設け、必要に応じて洗瓶をする室又は場所及び容器の洗浄設備を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査をする室及び場所を設けることを要しない。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 生乳の処理又は乳の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。 三 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量又は製造量に応じた規模で有すること。ただし、常温保存可能品のみを製造する場合は、この限りでない。 四 生乳の受入検査をする室又は場所は、生乳の受入検査をするために必要な設備を有すること。
令第三十五条第八号に規定する特別牛乳搾取処理業	一 搾乳、生乳の処理及び製品の保管をする室又は場所並びに牛体の洗浄設備並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備を有し、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。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 生乳の処理をする室又は場所は、ろ過、殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。なお、生乳の殺菌をする場合にあっては、自記温度計を付けた殺菌設備を有すること。 三 製品が摂氏十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却器及び冷蔵設備を処理量に応じた規模で有すること。
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。 □ 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。 八 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。 二 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。 六 自動車において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 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。 □ 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、食品衛生法施行規則別表第十七第四号イに掲げる事項を満たす水を十分に供給する機能を有する貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣一頭当たり約百リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。 八 廃水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性の材料で作られ、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。 二 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して設け、処理する場所は風雨、じん埃（あい）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。 七 血液を加工する場合にあっては、次に掲げる基準を満たすこと。 イ 運搬器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並びに冷蔵設備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場合にあっては、運搬器具の洗浄及び殺菌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。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。 □ 処理量に応じた原材料貯留槽、分離機等を有すること。 八 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。
令第三十五条第十号に規定する食品の放射線照射業	一 専用の照射室を設けること。 二 適切な照射線量を正確に調整できるベルトコンベア及び照射設備を有すること。 三 照射線量を正確に測定できる化学線量計を備えること。
令第三十五条第十一号に規定する菓子製造業	一 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。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 原材料の前処理及び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、調整、調合、整形、発酵、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 四 シアン化合物を含有する豆類を原材料として生あんに製造する場合にあっては、浸漬、蒸煮、製あん及び水さらしのために必要な設備を有すること。
令第三十五条第十二号に規定するアイスクリーム類製造業	一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあっては、原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所）を有すること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。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 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填、包装及び凍結のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第十三号に規定する乳製品製造業	一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所並びに生乳の貯蔵設備及び受入検査設備（生乳を使用しない場合にあっては、原材料の保管及び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、必要に応じて洗瓶をする室又は場所を設けること。ただし、生乳の受入検査を外部に委託する場合にあっては、生乳の受入検査設備を有することを要しない。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 製品の製造をする室又は場所は、ろ過、殺菌、冷却、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて発酵、濃縮、乾燥、乳化及び分離をする設備を有すること。
令第三十五条第十四号に規定する清涼飲料水製造業	一 原材料の保管及び調合並びに製品の製造をする室又は場所（ミネラルウォーター類のみを製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所）を設け、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を有すること。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 原材料の調合及び製品の製造をする室又は場所は、調合、充填、密封及び殺菌又は除菌のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業	一 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。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 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて殺菌、乾燥、燻（くん）煙、塩漬け、製品の中心部の温度の測定、冷却等をする設備を有すること。
令第三十五条第十六号に規定する水産製品製造業	一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて原材料の乾燥、洗浄及び解凍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 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて

	冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。 三 原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて解凍、調合、加熱、殺菌、乾燥、燻（くん）煙、焙（ばい）焼、脱水、冷却等をする設備を有すること。 四 生食用鮮魚介類を取り扱う場合にあっては、生食用鮮魚介類の処理をする専用の器具を備えること。 五 魚肉練り製品を製造する場合にあっては、原材料の前処理又は製品の製造をする室又は場所は、擂（らい）潰及び殺菌のために必要な設備（魚肉のすり身のみを製造する場合にあっては、擂（らい）潰のために必要な設備）を有すること。 六 かき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 必要に応じて浄化設備を有すること。 ロ かきの前処理をする室又は場所は、殻付きかきの洗浄のために必要な設備を有すること。 ハ かきの処理をする室又は場所は、むき身の処理、洗浄及び包装のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第十七号に規定する氷雪製造業	製品の製造及び保管をする室又は場所を設け、必要に応じて製品の調整及び包装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。
令第三十五条第十八号に規定する液卵製造業	一 原材料の保管並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を設けること。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 製品の製造をする室又は場所は、割卵、充填及び冷却のために必要な設備を有し、必要に応じて洗卵、ろ過並びに加熱殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。 三 製品が冷蔵保存を要する場合にあっては製品が摂氏八度以下と、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有すること。
令第三十五条第十九号に規定する食用油脂製造業	一 製品の製造及び保管をする室又は場所並びに原材料の保管設備を有すること。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 食用油脂を製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所は、精製、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて搾油及び調合のために必要な設備を有すること。 三 マーガリン又はショートニングを製造する場合にあっては、製品の製造をする室又は場所は、充填及び包装のために必要な設備を有し、必要に応じて練り合わせ、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。また、必要に応じて熟成室を設けること。
令第三十五条第二十号に規定するみそ又はしょうゆ製造業	一 製麹（きく）、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成並びに製品の包装充填及び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。また、製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄及び製造又は組立をする設備を

	有すること。 二 しょうゆを製造する場合にあっては、必要に応じて圧搾、火入れ、調合及びろ過のために必要な設備を有すること。 三 みそ又はしょうゆを主原料とする食品を製造する場合にあっては、調合、ろ過、乾燥、加熱殺菌、充填及び密栓のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第二十一号に規定する酒類製造業	一 製造する品目に応じて、製麹（きく）、原材料の保管、前処理、仕込み及び熟成（蒸留及び圧搾を含む。）並びに製品の包装充填及び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 製品の包装充填をする室又は場所は、必要に応じて容器の洗浄、検瓶及び容器の製造又は組立をする設備を有すること。 三 製造する品目に応じて、洗浄、浸漬、蒸きょう、製麹（きく）、糖化、煮沸、発酵、蒸留、圧搾、火入れ、調合、ろ過、充填及び密栓のために必要な設備等を有すること。
令第三十五条第二十二号に規定する豆腐製造業	一 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造及び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 製品の製造をする室又は場所は、殺菌及び冷却のために必要な設備を有し、必要に応じて包装をする設備を有すること。 三 無菌充填豆腐を製造する場合にあっては、連続流動式の加熱殺菌機並びに充填及び密封のために必要な設備を有すること。 四 豆腐を主原料とする食品を製造する場合にあっては、必要に応じて冷凍、乾燥、油調等をする設備を有すること。
令第三十五条第二十三号に規定する納豆製造業	一 原材料の保管、前処理、発酵及び熟成並びに製品の製造及び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 原材料の蒸煮、発酵及び冷却並びに製品の包装のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第二十四号に規定する麺類製造業	一 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、必要に応じて原材料及び製品の乾燥及び冷蔵又は冷凍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 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、製造する品目に応じて、混練、成形、圧延、裁断、茹（ゆ）で、蒸し、油調及び冷却のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第二十五号に規定するそうざい製造業及び同条第二十六号に規定する複合型そうざい製造業	一 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。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 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、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 三 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、冷蔵設備又は

	冷凍設備を有すること。
令第三十五条第二十七号に規定する 冷凍食品製造業及び同条第二十八号 に規定する複合型冷凍食品製造業	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 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備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、加熱、殺菌、放冷及び冷却のために必要な設備を有すること。 四 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凍室及び保管室を設けること。
令第三十五条第二十九号に規定する 漬物製造業	一 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。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 原材料の前処理及び製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて洗浄、漬け込み、殺菌等をする設備を有すること。 三 浅漬けを製造する場合にあっては、製品が摂氏十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有すること。
令第三十五条第三十号に規定する密 封包装食品製造業	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設け、必要に応じて容器包装の洗浄設備を有すること。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 原材料の保管をする室又は場所は、冷蔵設備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、殺菌及び冷却のために必要な設備を有すること。
令第三十五条第三十一号に規定する 食品の小分け業	一 原材料の保管及び加工並びに製品の包装及び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 原材料及び製品の保管をする室又は場所は、必要に応じて冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。
令第三十五条第三十二号に規定する 添加物製造業	一 原材料の保管並びに製品の製造、小分け、包装及び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 製品の製造をする室又は場所は、必要に応じて抽出、反応、混合、ろ過、し過、精製、濃縮等のために必要な設備を有すること。なお、添加物製剤を製造する場合にあっては、含有成分を均一にする機械設備を有すること。 三 原材料又は製品の試験検査をするために必要な設備及び器具を有すること。ただし、試験検査のうち特殊な試験のために必要な設備及び器具については、当該試験のために必要な設備を有する他の機関を利用して自らの責任において当該添加物の試験検査をする場合であって、食品衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。 四 添加物及び添加物以外の製品の製造をする場合にあっては、添加物の製造に使用する機械器具が区分されていること。

	ただし、添加物及び添加物以外の製品を同一の工程で製造する場合であって、同一の機械器具を使用しても製造された添加物が規格基準に適合する場合は、この限りでない。
--	--

○ 各関係機関一覧

食品の営業許可、衛生管理の措置等に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
習志野保健所	習志野市本大久保 5 - 7 - 1 4	047-475-5151	習志野市・八千代市・鎌ヶ谷市
市川保健所	市川市本八幡 5 - 1 1 - 2 2	047-377-1101	市川市・浦安市
松戸保健所	松戸市小根本 7	047-361-2121	松戸市・流山市・我孫子市
野田保健所	野田市柳沢 2 4	04-7124-8155	野田市
印旛保健所	佐倉市鐺木仲田町 8 - 1	043-483-1133	佐倉市・四街道市・八街市・印西市・白井市・印旛郡
成田支所	成田市加良部 3 - 3 - 1	0476-26-7231	成田市・富里市
香取保健所	香取市佐原イ 9 2 - 1 1	0478-52-9161	香取市・香取郡
海匝保健所	銚子市清川町 1 - 6 - 1 2	0479-22-0206	銚子市
八日市場地域保健センター	匝瑳市八日市場イ 2 1 1 9 - 1	0479-72-1281	旭市・匝瑳市
山武保健所	東金市東金 9 0 7 - 1	0475-54-0611	東金市・山武市・大網白里市・山武郡
長生保健所	茂原市茂原 1 1 0 2 - 1	0475-22-5167	茂原市・長生郡
夷隅保健所	勝浦市出水 1 2 2 4	0470-73-0145	勝浦市・いすみ市・夷隅郡
安房保健所	館山市北条 1 0 9 3 - 1	0470-22-4511	館山市・南房総市・安房郡
鴨川地域保健センター	鴨川市横渚 1 4 5 7 - 1	04-7092-4511	鴨川市
君津保健所	木更津市新田 3 - 4 - 3 4	0438-22-3743	木更津市・君津市・富津市・袖ヶ浦市
市原保健所	市原市五井中央南 1 - 2 - 1 1	0436-21-6391	市原市

家畜伝染病の発生、予防等に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央家畜保健衛生所	千葉市花見川区三角町 6 5 6	043-250-4141	千葉市・市川市・船橋市・松戸市・ 野田市・習志野市・柏市・市原市・ 流山市・八千代市・我孫子市・ 鎌ヶ谷市・浦安市
東部家畜保健衛生所	東金市川場 1 1 0 5 - 3	0475-52-4101	銚子市・茂原市・東金市・旭市・ 匝瑳市・山武市・大網白里市・ 山武郡・長生郡
南部家畜保健衛生所	鴨川市八色 5 2	04-7092-2304	館山市・木更津市・勝浦市・ 鴨川市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市・南房総市・いすみ市・ 夷隅郡・安房郡
北部家畜保健衛生所	香取市岩ヶ崎台 1 2 - 1	0478-54-1291	成田市・佐倉市・四街道市・ 八街市・印西市・白井市・富里市・ 香取市・印旛郡・香取郡

とたい・内臓・枝肉の異常所見及び病変等に係る指導・助言に関すること

機 関 名	住 所	電 話	所管区域
中央食肉衛生検査所	成田市加良部 3 - 3 - 1	0476-28-3911	市川市・松戸市・野田市・ 成田市・佐倉市・習志野市・ 流山市・八千代市・我孫子市・ 鎌ヶ谷市・浦安市・四街道市・ 八街市・印西市・白井市・ 富里市・印旛郡
東総食肉衛生検査所	旭市 2 5 9 0 8 - 3	0479-62-2887	銚子市・旭市・匝瑳市・ 香取市・山武市・香取郡・ 山武郡（九十九里町を除く。）
南総食肉衛生検査所	茂原市上林 2 0 3 - 1	0475-24-6511	館山市・木更津市・茂原市・ 東金市・勝浦市・市原市・ 鴨川市・君津市・富津市・ 袖ヶ浦市・南房総市・ いすみ市・大網白里市・ 山武郡九十九里町・長生郡・ 夷隅郡・安房郡