



岡山県 美作市



美作市獣肉処理施設

〒707-0023 美作市平福 600 番地 1 TEL.0868-75-4400

◎定休日 / 月曜日、年末年始
臨時休業する場合がありますので、
当施設にお越しの際は事前
にお問合せください。
(月曜日が祝日の場合は、営業いたします)

◎営業時間 8:00-17:00

個体搬入時間

8:00-12:00

イノシシ・シカ肉に係る

衛生管理ガイドライン

美作市獣肉処理施設への 搬入基準



岡山県美作市 平成 30 年 3 月

はじめに

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)(食安発 1114 第1号 平成26年11月14日)及び、岡山県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン(イノシシ・シカ)(平成28年3月、第2版)に基づき、美作市獣肉処理施設でイノシシ・シカを肉食として処理するための基準を次のように定めます。イノシシやシカの肉を食肉として処理・流通させるためには、捕獲の段階から、「食品」としての意識を持って取り扱われたと体を、処理施設に受け入れる必要があります。処理施設における処理を衛生的に行うのはもちろんのこと、野生のイノシシやシカを捕獲する時点から、食肉の安全・安心の確保に配慮した取扱いがなされるよう、徹底をお願いいたします。

関係者の心構え

イノシシ・シカ肉の販売は、「業」として行われるため、
捕獲者・処理業者に「責任」が生じます。
「捕獲行為も食品づくりの一部」と意識してください。

◎ 用語定義

食肉	： 食用目的で処理されたイノシシ又はシカの肉（自家消費するものを除く）
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とめさし、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	： 鳥獣保護法第9条及び11条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52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52条第1項の規定による営業許可を受けた施設

◎ 食用に適さない個体

次のいずれかに該当するような個体は、食用にできませんので
当施設では引き受けることはできません。ご注意ください。

- 1 **捕獲者による捕獲・とめさし以外で既に死亡している個体、及び死亡原因が不明の個体**
- 2 **銃による捕獲で腹部に被弾した個体**：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。
- 3 **散弾で狙撃された個体**：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。
- 4 **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**
(後肢にくくりわなが掛かった個体)
- 5 **外見上、次のような異常が認められる個体**（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。）
 - 顔面その他に異常な形（奇形）を有するもの ● 脱毛が著しいもの
 - ダニ類などの外部寄生虫の寄生が著しいもの ● 著しく痩せているもの
 - 大きな外傷や皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多く見られるなど、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）などが見られるもの
 - 下痢により、尻周辺が著しく汚れているもの ● 全身まひなど神経症状を呈しているもの
 - 異常な鼻水やよだれ、せきこみが著しいもの
 - 肢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
- 6 **野生鳥獣に人畜共通の重大な感染症が確認されている場合に、当該地域で捕獲した個体**
- 7 **捕獲時期、捕獲場所、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品質が低下し食用に適しないと判断される個体**
- 8 **処理の過程で、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**（病原菌等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。）
- 9 **イノシシは20kg未満、シカは25kg未満の個体**

◎ 解体の原則

と殺・放血後の処理は、処理施設で行います。野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、処理施設従業員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、野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、個体の処理施設への搬入は、できるだけ速やか（**放血後2時間以内に施設へ搬入**）に行ってください。



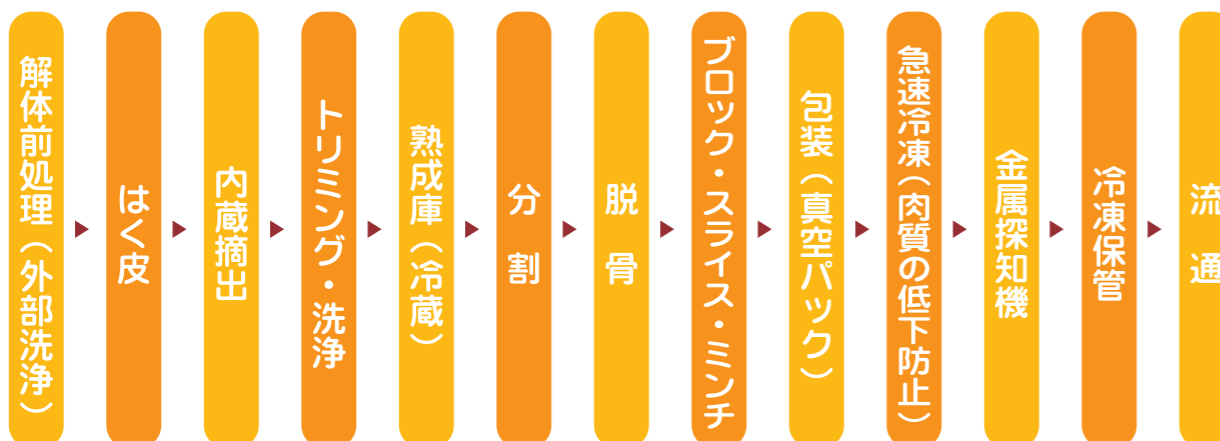
◎ と体の受け入れ

受入れの可否は、処理施設従業員自らが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ます。受入れ時には、前記【食用に適さない個体】のいずれかに該当する個体は、食用には利用できませんので、処理施設に搬入しないでください。

作業工程区分



獣肉処理施設作業工程



個体移動（軽トラック等での運搬）編

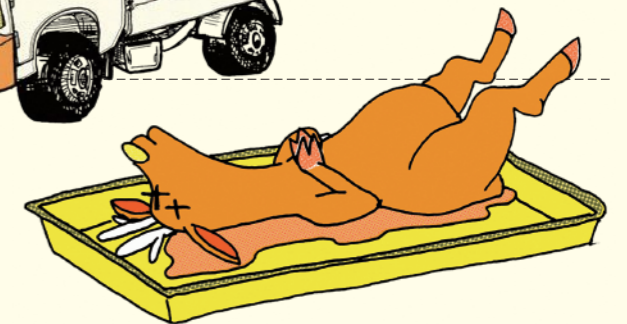
放血後、個体を処理施設に運ぶ場合は、次の点に注意して運搬してください。

- ※ 放血後、2時間以内に施設へ持ちこみしてください。
- ※ 食肉として利用するため、放血後は速やかに搬入してください。（特に外気温の高い日は、腐敗が心配されますので、速やかに搬入してください。）

- 1 荷台に積んだイノシシ・シカが見えないようにシート等で覆ってください。



- 2 放血後も血が出るので、個体の下には受け皿をするなどしてください。



- 3 処理施設へは、南側の山道から入ってください。



- 4 処理施設周辺は、通学路になっているため、自動車は低速走行してください。



- 5 処理施設に運搬する際は、必ず施設に電話連絡をしてください。



☎ **0868-75-4400**

個体は、正午までに処理施設へ搬入してください。

受け入れ頭数が多い場合は、受け入れを停止することもありますのでご了承下さい。

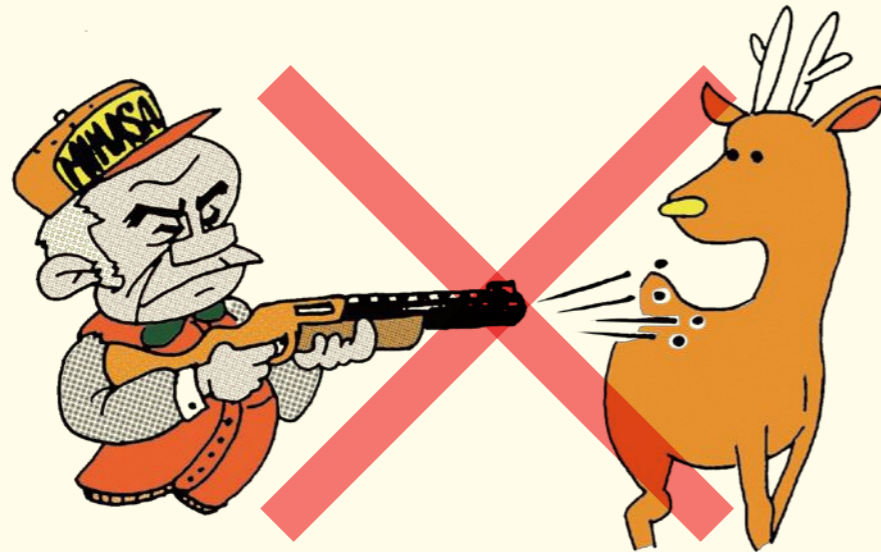
とめさし、血抜き(放血)編

◎ とめさし(銃を使用する場合)

シカの場合

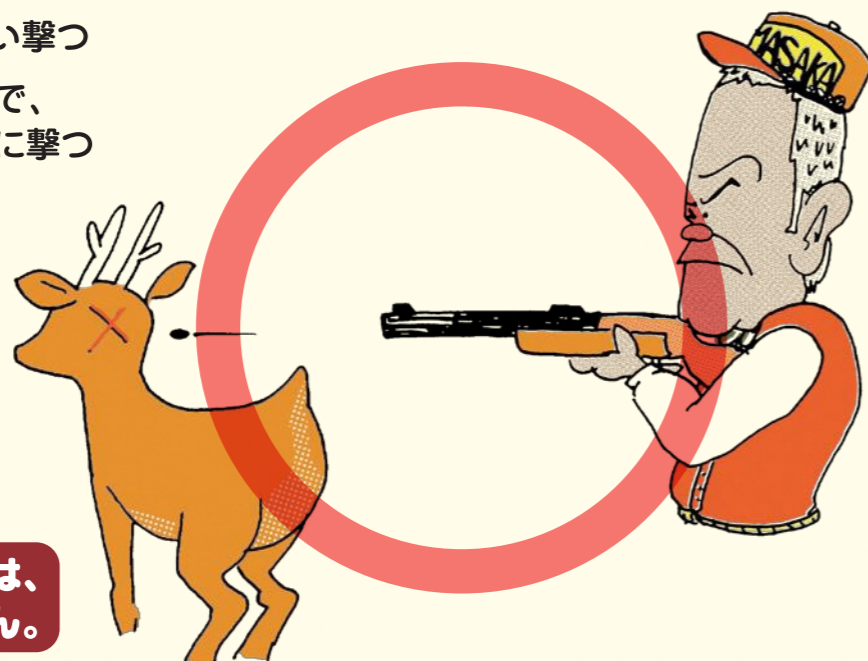
禁止行為

- ① 散弾の使用
- ② 正面・側面から胴体部へ向かって撃つ
- ③ 頭部以外へ撃つ



とめさし基準

- ① スラッグ弾(一発弾)使用
- ② 頭部(耳のあたり)を狙い撃つ
- ③ 側面からやや後方の位置で、頭部側に弾が抜けるように撃つ



※頭部以外を撃った個体は、食肉として利用できません。

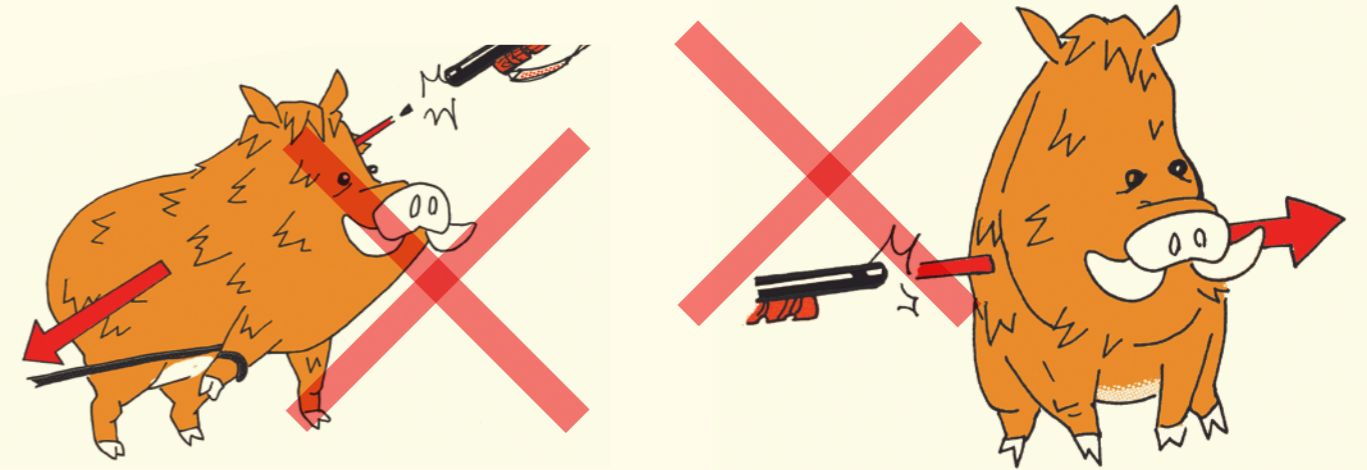
◎ とめさし(銃を使用する場合)

イノシシの場合

禁止行為

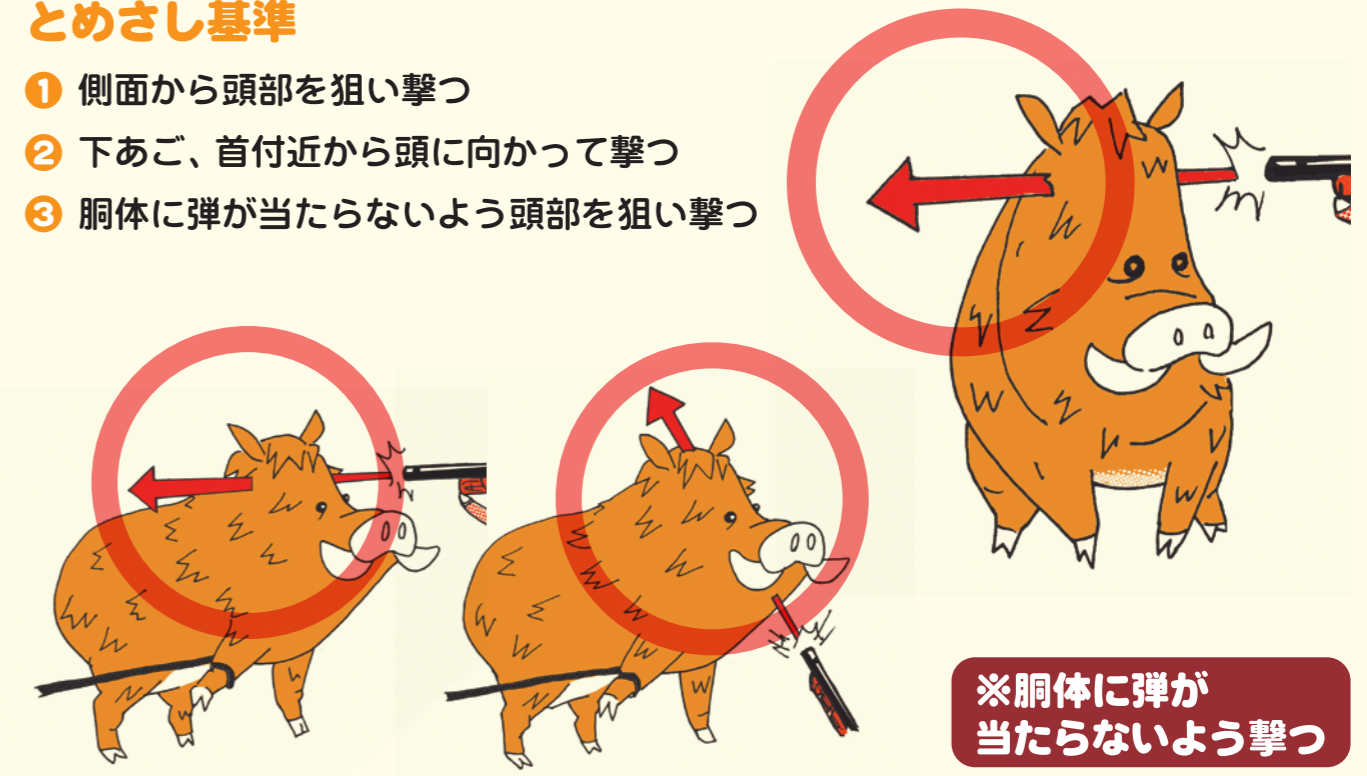
- ① 散弾正面・側面から胴体部へ向かって撃つ
- ② 頭部から腹部に向かって撃つ

※撃ち方によって、精肉にできない場合があります。



とめさし基準

- ① 側面から頭部を狙い撃つ
- ② 下あご、首付近から頭に向かって撃つ
- ③ 胴体に弾が当たらないよう頭部を狙い撃つ



※胴体に弾が当たらないよう撃つ

とめさし、血抜き(放血)編

◎ 血抜き(放血)

禁止行為

- ① 心臓を狙う
- ② 血管が切れていない
(血が少量しか出ない)

放血基準

- ① 頭部を低い位置に移動する。
- ② けい動脈(太い血管)を切断する(血が大量に出る)。
- ③ ナイフは常に煮沸等により消毒しておくこと。

◎ イノシシの場合

耳の後ろからナイフを入れ、のど方向に切り、太い血管を切断する。



◎ ニホンジカの場合

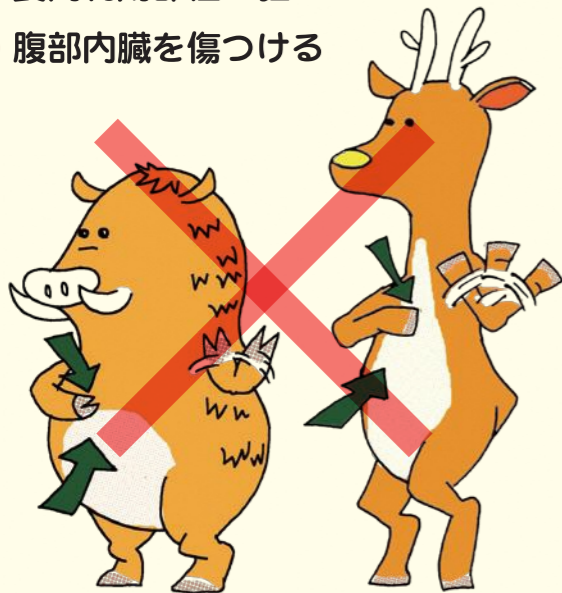
食道を切らないよう首に縦にナイフを入れ、その後、ナイフを横にし、太い血管を切断する。



◎ とめさし(ナイフを使用する場合)

禁止行為

- ① 心臓を狙う
- ② 食肉利用部位を狙う
- ③ 腹部内臓を傷つける



とめさし基準

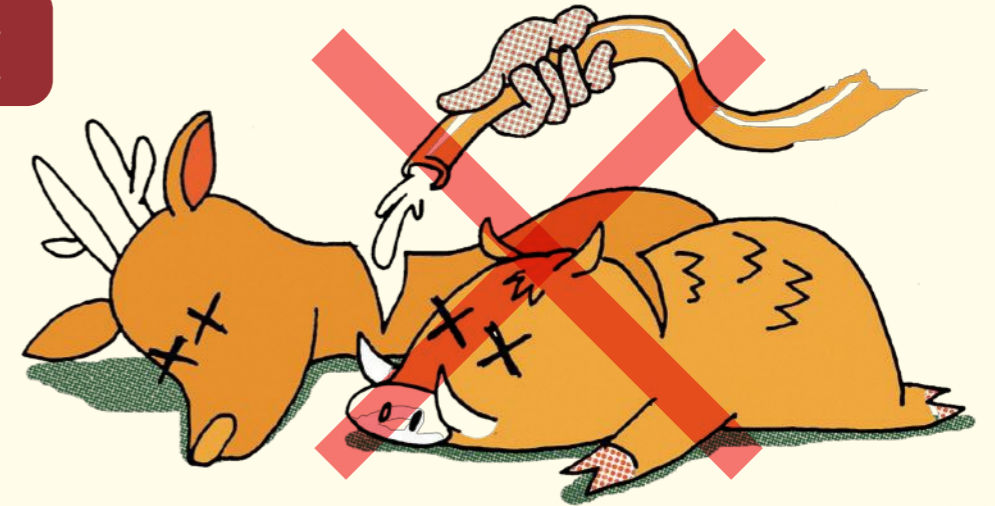
- ① 頭部、首周辺を狙う
- ② 放血位置を直接狙っても構わない



◎ 洗浄 運搬前に水で洗う場合は次の点に注意してください。

- ① 簡単に汚れ(泥、ぬか)を水洗いする場合(血抜き箇所にかからないように洗う)

血抜き傷跡に
水をかけない

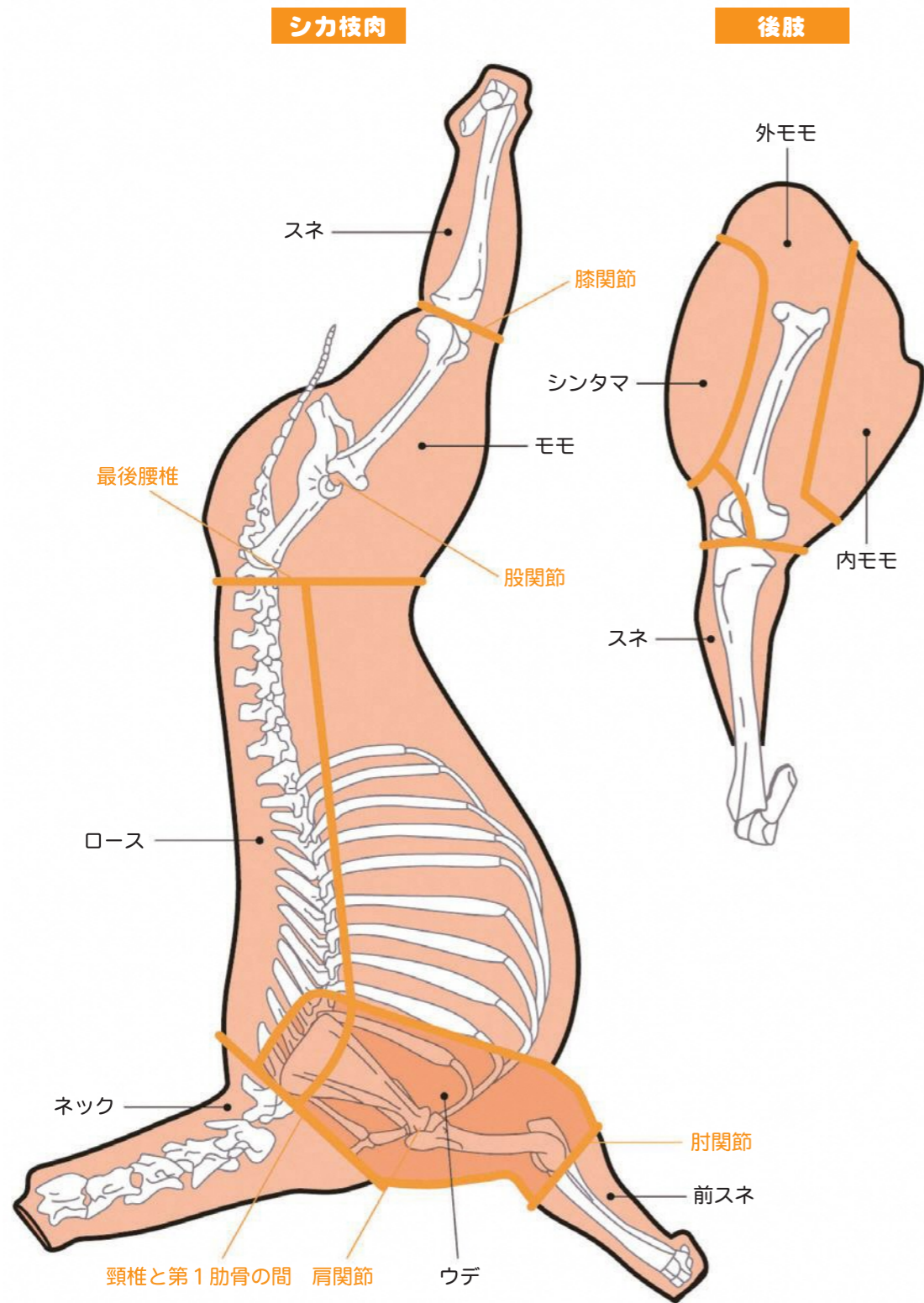


- ② 血抜きの傷跡に汚れがつかないようにしてください。

MEMO

国産ジビエ流通規格のカットチャート

◎ シカ肉



◎ イノシシ肉

