



信州産シカ肉認証制度

認証基準書

平成 25 年 11 月

信州ジビエ研究会

目次

1 信州産シカ肉認証制度	1
2 書類審査	3
3 現地審査	4
4 参考モデル	7
1 処理工程表・作業手順書	12
2 施設・設備等の衛生管理表	14
3 商品表示ラベル	15
5 処理工程表・作業手順書 確認リスト	20
6 様式集	34
7 審査委員	

1 信州産シカ肉認証制度

(1) 目的

信州産シカ肉認証制度は、平成 19 年に策定された「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州シビエ衛生マニュアル」に沿った適切な処理・加工・販売を実施している施設から出荷されるシカ肉を認証することにより、安全・安心かつ高品質な信州産シカ肉の需給拡大を図ることを目的とする。

(2) 信州産シカ肉認証制度の概要

信州産シカ肉認証制度(以下「認証制度」という。)は、シカ肉の処理・加工・販売を実施している施設が、シカ肉の販売に至るまでの処理において、「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に沿って適切な処理等を行っていることについて「信州産シカ肉認証処理施設」(以下「認証施設」という。)として認証するとともに、認証基準に従って認証施設において処理され販売される信州産シカ肉について、「信州産認証シカ肉」(以下「認証製品」という)として認証を行うものとする。

(3) 信州産シカ肉認証処理施設の認証基準

認証施設は、次の基準を全て満たす信州産シカ肉の処理・加工・販売を行う施設として認証を受けた施設とする。

- ア 「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州シビエ衛生マニュアル」が遵守されていること
- イ 別に示すシカ肉処理工程表及び作業手順書で求める内容に沿って処理がされていること
- ウ 別に示す施設・設備の衛生管理表で求める内容に沿って従って衛生管理作業が行われていること
- エ 別に示す商品表示ラベルの項目に沿って商品表示ラベルがなされていること
- オ アからエに関する記録書類が保管されていること

(4) 信州産認証シカ肉の認証基準

認証製品は、認証施設において、信州産シカ肉認証工場の基準を遵守して、処理・加工され、別に定める認証マーク及び別に示す商品表示ラベルの項目に沿って商品表示ラベルが添付された信州産のシカ肉とする。

(5) 認証者

認証施設及び認証製品の認証は、長野県と信州ジビエ研究会の連名で行う。

(6) 認証期間

認証の有効期間は1年間とする。

(7) 認証審査

- ア 認証の審査は、信州ジビエ研究会に設置する「信州産シカ肉認証審査委員会」(以下「審査委員会」という。)が行う。
- イ 認証の審査は、認証を希望する信州産シカ肉の処理・加工・販売施設の申請により、審査委員会が「書類審査」及び「現地審査」を行う。

ウ 審査基準については、別途定めるものとする。

エ 認証の適否は、審査委員会から審査結果を信州ジビエ研究会理事会に報告し、同理事会の議決をもって決定する。

(8) 認証の表示

ア 認証製品及びこれを使用した製品には、別途定める認証マークを貼付することができる。

イ 認証施設は、交付される認定証及び別途定める認証マークを掲示することができる。

(9) トレーサビリティと照合制度

個体認証番号の導入(トレーサビリティの確保)

認証施設で処理する個体ごとに、認証番号を付し、認証番号ごとに個体の捕獲及び処理に関するデータをパソコンで管理する。

個体認証番号は商品ラベルの項目として商品に添付され、認証製品を購入した人は、パソコンでこの個体認証番号を照会することで、個体ごとの捕獲及び処理に関するデータを確認できるようにする。

個体認証番号は信州ジビエ研究会のサーバで管理し、同ホームページ上で確認できることとする。

(10) 認証施設及び認証製品の周知等

ア 信州ジビエ研究会は、ホームページやブログ、リーフレット、イベント等において、認証施設及び認証製品の積極的なPR活動を行う。

イ 信州ジビエ研究会は、長野県と連携して、商談会、企業訪問、イベント等で販売促進のための取組を強化する。

ウ 認証製品は、長野県農政部が行う「おいしい信州ふーど(風土)」のヘリテイジとしてPRを行う。

2 書類審査

(1)提出書類

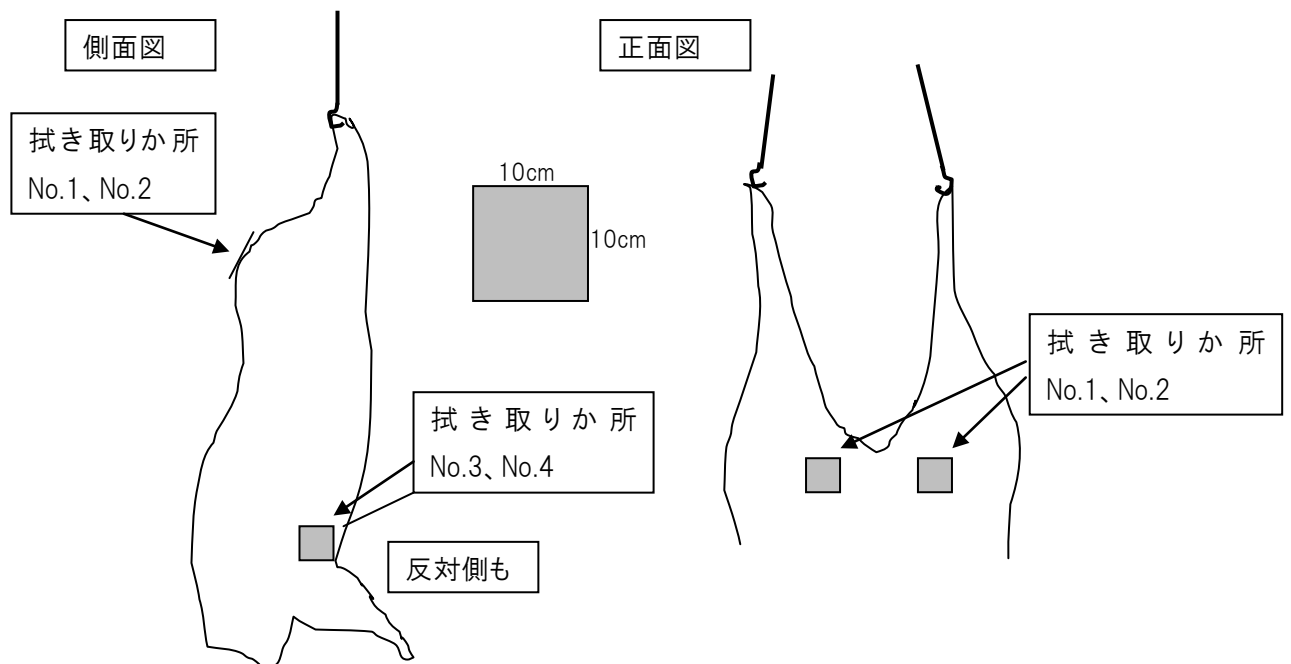
	書類名	参考モデル・様式等
1	処理工程表・作業手順書	処理工程表・作業手順書(参考モデル 1)
2	食肉処理作業の点検記録表	様式 1 号
3	生体受入記録表	様式 2 号
4	野生(と体)受入記録表	様式 3 号
5	施設・設備等の点検記録表	様式 4 号
6	施設・設備等の衛生管理表	施設・設備衛生管理表(参考モデル 2)
7	使用水点検記録表	様式 5 号
8	消毒設備などの点検記録表	様式 6 号
9	作業者の点検記録表	様式 7 号
10	出荷記録表	様式 8 号
11	内臓・肉サンプル保管記録	様式 9 号
12	ラベル(表示)見本	商品表示ラベル(参考モデル 3)
13	枝肉保管冷蔵庫・冷凍庫温度記録表	様式 10 号
14	処理施設図面・保健所許可証(写)	様式 11 号
15	自主検査記録表	検査施設の検査結果表(ブロック肉及びと体)

(2)書類審査の方法

- ・「信州ジビエ衛生管理ガイドライン・信州ジビエ衛生マニュアル」に準拠しているかを確認する。
- ・「1 処理工程表・作業手順書」については、別添 4「シカ肉処理衛生管理表」に沿っているか、確認する。
- ・書類審査にあたっては、信州産シカ肉認証審査委員会の委員のうち、2 名以上があたり、判断がつきにくい事項については、審査委員会を開催して委員全員で協議する。

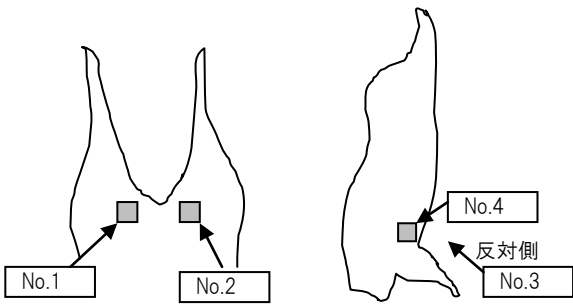
3 現地審査

- (1) 現地審査は、信州産シカ肉認証審査委員のうち、2名以上で行い、そのうち最低1名は獣医師の資格を持つものがあたる。
- (2) 提出された「1 処理工程表・作業手順書」のとおり処理が実施されているか、確認する。
- (3) 提出書類の「様式第1号」から「様式第10号」までが適切に記入され、保管されているかどうかを確認する。
- (4) 保管用のサンプル(肝臓の切片 50g 以上及び筋肉の切片 50g 以上)が適切に保管され、個体識別番号が記載されているかどうか、確認する。
- (5) 出荷される製品に「12 商品表示ラベル」と同じものが貼付されているか、確認する。
- (6) 下記の拭取り検査を実施する。
 - ① 拭取り作業は審査委員が行うこととする。
 - ② 枝肉の状態になった段階で、できるだけ速やかにサンプルを採取する。
 - ③ トリミング等すべての処理が終了し、部位別に切り分ける前、できるだけドライの状態を実施する。
 - ④ 検査数量は8サンプル(2頭×4か所)とする。
 - ⑤ 拭取り検査箇所は、肛門付近と胸部とする。(下図参照)



- ⑥ 一か所の拭取り部分は 10cm×10cm の 100cm²とする。
- ⑦ 拭取り検査用綿棒を用いて、範囲内をまんべんなく均等な強さで拭取り採取を行う。
- ⑧ サンプルは保冷材入り発泡スチロール容器に入れ、クール便(冷蔵便)で検査実施機関(登録検査機関に限る)に送付する。
- ⑨ サンプル採取後、検査開始までの時間は 24 時間以内とする。
- ⑩ 現地審査当日、2頭の処理が行われなときは、後日処理場でサンプル採取を行い、上記手続きと同じ要領で検査実施機関(登録検査機関に限る)に送付する。

⑪ サンプルごとに下記「サンプル採取時記録表」を添付する

サンプル採取時記録表	
採取施設	
採取者	
採取日時	平成 年 月 日 時 分
個体番号	・第 1 個体 ・第 2 個体
採取位置	<ul style="list-style-type: none"> ・NO.1(臀部右) ・No.2(臀部左) ・No.3(右前脚付け根) ・No.4(左前脚付け根) 

⑫ 検査する菌類は食品衛生検査指針に準じ、下表のとおりとする。

菌名	審査基準	備考
一般生菌	100,000 未満	
大腸菌群	1,000 未満	
糞便系大腸菌	陰性	
黄色ブドウ球菌	陰性	
O157	陰性	
サルモネラ属菌	陰性	

⑬ 上記基準を超過した場合は、指導を行い、再検査を実施する。

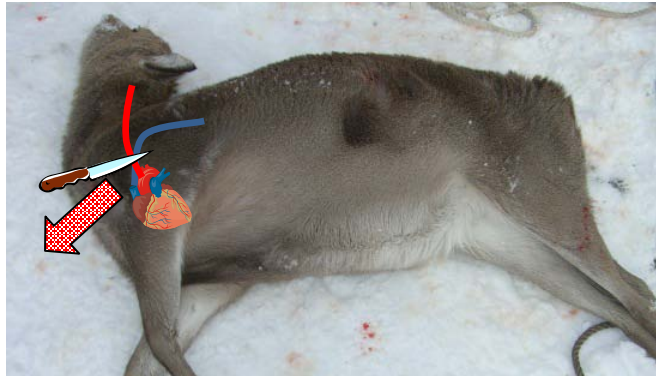


参考モデル 1 処理工程表・作業手順書

参考モデル 2 施設・設備等の衛生管理表

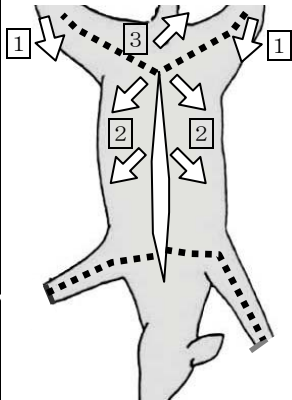
参考モデル 3 商品表示ラベル

シカ肉処理工程表及び作業手順書

工 程	処 理 作 業		
	と 体	生 体	備 考
と殺(殺処分) 時 輸 送 時	◆できる限りシカに苦痛を与えない方法を用いて捕獲する。特に、わなを用いた捕獲では、頻繁な見回りを心がける		と殺者（捕獲者）に左記の注意事項を十分伝える。 ○意識喪失成功時の兆候 ①無呼吸、リズムカルな呼吸運動がないこと ②口呼吸が短時間見られる ③体は張りがなく完全に弛緩している ④角膜反射がない ⑤瞳孔の弛緩 ⑥痛みある刺激に対する反応がない ○意識喪失失敗時の兆候 ①律動的呼吸 ②頭部を持ち上げようとする行動 ③姿勢の回復行動 ④発生 ⑤耳が硬く立っている状況を呈する ⑥瞳孔の収縮 ⑦痛みのある刺激に対する反応がある
		◆生体搬送の方法 ・シカが神経質な動物であることを鑑み、目隠しをしたり、視界を遮った輸送箱に入れる。 ・シカを蹴ったり、鞭打ちをしたり、苦痛を与える手荒な方法で移動させない。 ・夏期の輸送は、可能な限り気温の高い時間帯を避ける。 ・シカをトラックに荷積みするときは、シカの体が損傷しないように丁寧に扱うこと。	
	◆と殺（殺処分）の方法 ・打額、電撃などにより、できる限り苦痛を与えない方法を用いて、シカを意識喪失の状態にし、放血して死に至らしめるため、消毒したナイフを用いて頸部の主要血管を切断し殺処分する。 ・猟銃を用いてと殺（殺処分）する場合は、頭部や頸部を狙い撃つ。 ・シカを意識喪失に至らした後は、直ちに放血する。 ※この時間を極力短縮することが、食品の品質を保つ上で必要である。 ・放血は、シカの頸部から消毒したナイフを挿入し、心臓から 2cm 上の大動脈及び大静脈を一気に切断する。		
			

工 程	処 理 作 業		
	と 体	生 体	備 考
搬入時	<p>◆目視及び搬入者からの聞き取りにより状態を確認し、受け入れ可否を判断</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>◇受け入れ可否の判断基準</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脱毛が著しいもの ・削瘦の著しいもの ・奇形が見られるもの ・水泡やびらん、潰瘍などが表面に多数形成されているもの ・下痢により臀部付近が著しく汚れているもの ・内臓に着弾しているもの </div>		
	<p>◆捕獲時の状況記録</p> <ul style="list-style-type: none"> ・捕獲者氏名 ・捕獲日時 ・性別、推定体重 ・捕獲場所 ・放血実施の有無・方法、個体冷却実施の有無・方法 ・その他特記事項 		<p><u>と体受入記録表</u>に必要事項を記載し、肝臓・筋肉切片（冷凍）とともに保管する。</p> <p>保管期間は賞味期限（消費期限）+3ヶ月</p>
	<p>◆受け入れと体の処理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原則として受入日のうちに処理する。 ・肉を熟成させる目的など、解体作業を数日後に実施する場合は、内臓摘出と皮剥ぎまでの工程を受入当日までに終了させる。 ・一日あたりの処理頭数が多く、すべての枝肉を処理するまでに時間を要する場合は、枝肉専用冷蔵庫（懸吊式）で枝肉を保存する。 		
解体準備	<p>◆作業場に必要設備</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熱湯消毒設備（煮沸式消毒槽等） ・と体懸吊設備 ・衛生面、作業性を兼ね備えた設備構造 		<ul style="list-style-type: none"> ・解体室に 83℃以上の温湯供給が可能な煮沸式消毒槽を設置 ・懸吊の際は「懸吊用ハンガー」を使用
	<p>◆と体の洗浄</p> <p>体毛に著しい汚れ（ダニや泥など）がある場合、皮剥ぎ前に汚れた体毛を部分的に洗浄し、乾燥させる</p>		
<p>個体受入時と解体時に同じ着衣での作業とならないよう、必ず解体作業前に着衣の着替えを行う</p>			

	工程全体の注意事項	◇皮切用ナイフと剥皮用ナイフは必ず使い分ける。	
		◇切皮作業のナイフ運びは、ナイフで体表に小さな切り込みを付けた後、切り込みにナイフの刃を外側に向けて内から外へ向けて皮膚を切開する。	
		◇皮切工程から皮剥ぎ工程までは手指の熱湯消毒を伴うため、耐熱性の厚手のゴム手袋を着用し、作業する。	
		◇作業に使用するナイフ等は手袋と一緒に煮沸式消毒槽等で頻繁に消毒する。	
	内臓摘出	◆直腸（肛門部）の結さつ	
①ナイフで肛門周囲の皮膚を切り回す。 ②結束バンドをリング状にする。 ③親指、人差し指、中指に結束バンドを掛ける。 ④ビニール袋に手を入れ、袋の底をつまむ。 ⑤切開した直腸（肛門部）を袋ごとつまむ。 ⑥ビニール袋をひっくり返す。 ⑦指を抜いて、結束バンドを締める。			
◆食道・気管の結さつ			
①ナイフで首の下側を切開する。 ②並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドでまとめて結さつする。 ③結さつした脇から食道と気管を矢印側へしごき、食道内容物と血液を反対側へ押し寄せる。 ④しごいた内側を結さつし、食道と気管の内容物・血液が溜まっていない部分を切断する。			
◆と体懸吊			
①足根骨の周囲をナイフで切り回し、関節から切断する。 ②アキレス腱をむき出しにする。 ③懸吊ハンガーを両足のアキレス腱に引っ掛け、天井から吊り下げる。 ※片足吊りは、と体も作業も不安定になるため実施しない			
◆内臓摘出			
①胃や腸管を損傷しないように、腹を正中線（中心線）に沿って胸骨まで切開する。 ※差し込んだナイフの刃先が消化器管などを傷つけないように人差し指と中指で刃先を挟み、刃先をカバーしながら皮膚を切り進めること。			

<p>内臓摘出</p>	<p>②腸管は腹腔内に貼り付いているので、傷付けないようにナイフで丁寧に剥離する。</p> <p>③結さつした肛門を腹の内側から抜き取り、内臓と一緒に摘出する。</p> <p>●処理過程での異常確認</p> <p>処理過程で内臓等に何らかの異常を確認した場合は、食肉利用をしない。</p> <p>異常確認のポイント</p> <p>・形、大きさ、硬さ、色、臭いなど、いつもと何か違う状況がないか常に注意を払う。</p>										
<p>皮剥ぎ</p>	<p>◆剥皮</p> <p>①点線（右図参照）に沿って切皮し、矢印方向に皮をはぐ。（腹部は横腹まで皮をはぐ。）</p> <p>②腹部のむいた皮は、むいた面を外側に向けて束ね、大クリップで止める。</p> <p>③臀部から背中方向（下方向）に向かって、引きはがすように皮をはぐ。</p> <p>④皮を剥いだ後は被弾部分を確認し、銃弾が残っている場合には、トリミングにより確実に取り除く。</p>										
<p>枝肉洗浄・トリミング</p>	<p>◆と体の汚れを取り除く作業は、作業後のと体の汚れ具合に応じ、枝肉洗浄、もしくはトリミングを選択し、実施する。</p> <p>◆銃弾等により体が大きく損傷した部分は、トリミングにより取り除く。</p>										
<p>枝肉冷蔵</p>	<p>◆解体処理後速やかに冷却</p> <p>◆冷蔵温度の確認（枝肉保存温度 10℃以下）</p>										
<p>枝肉の分割・脱骨・小分け</p>	<p>・まな板上で作業する。</p> <p>・薄手のゴム手袋を着用し、作業する。</p> <p>・まな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じまな板を交換する。</p> <p>・作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に熱湯で確実に消毒する。</p>										
<p>自主検査</p>	<table border="1"> <tr> <td>検査対象</td> <td>ブロック肉</td> <td>と体</td> </tr> <tr> <td>検査頻度</td> <td colspan="2">加工の最盛期中心に年2回程度</td> </tr> <tr> <td>検査項目</td> <td>一般細菌数、糞便系大腸菌群</td> <td>現地審査の拭き取り検査項目に準拠</td> </tr> </table>		検査対象	ブロック肉	と体	検査頻度	加工の最盛期中心に年2回程度		検査項目	一般細菌数、糞便系大腸菌群	現地審査の拭き取り検査項目に準拠
検査対象	ブロック肉	と体									
検査頻度	加工の最盛期中心に年2回程度										
検査項目	一般細菌数、糞便系大腸菌群	現地審査の拭き取り検査項目に準拠									

<p>自主検査</p>	<p>鉛散弾、その他金属が混入した食肉流通を防止するため、ブロック肉段階における金属探知機の導入を推奨する。</p>	
<p>製品の表示</p>	<p>以下について表示</p> <p>◆消費期限と賞味期限</p> <p>消費期限…未開封状態で保存方法記載の方法で保存された場合に、品質が保持される期限。品質劣化が早い食品（概ね5日以内）に記載する期限。</p> <p>賞味期限…缶詰やスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に記載。期限を過ぎた場合、品質劣化はあっても衛生的危害が発生するものではない。</p> <p>◆個体管理番号</p> <p>製品の品質管理や購入者への素材情報提供だけでなく、万が一の製品回収などの際には重要な情報になる。</p> <p>◆使用上の注意（加熱調理の考え方）</p> <p>食中毒や寄生虫等による健康被害を防止する観点から、生食を避け、十分加熱して食べるようその旨を表示する。</p>	

施設・設備の衛生管理表

(衛生管理作業の頻度と内容)

1 解体室

区分	項目	頻度	衛生管理作業の内容
施設	床・排水溝	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●血液・脂肪・肉片・活物が付着・蓄積しやすいので毎日1回以上、スコップなどで取り除き、ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●床・排水溝に凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する
	内壁・出入口	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●血液・脂肪・汚物が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●ひび割れやサビ、破損が生じた場合は速やかに補修する
設備	換気施設 冷却施設	週一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビが付着しやすいので、週1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●設備が正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する
	冷蔵庫・冷凍庫内の温度管理	毎日	●庫内の温度が設定温度に保たれているかどうかを点検し、設定温度に達していない場合は速やかに修正する
	計量機	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●血液や脂肪が付着しやすいので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●正常に作動しているかどうかを点検し、故障やサビ、ひび割れが生じた場合は速やかに補修する
	手洗施設 洗浄・消毒施設	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●汚れていると間接的にと体や枝肉を汚染するので、作業終了後はブラシなどで清掃して温湯で消毒する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補修する
	剥皮台	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●と体に直接接触するので、作業中は1頭ごとに温湯で洗浄し、処理作業終了後はブラシなどで清掃・温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ●サビやひび割れ、故障や破損が生じた場合は速やかに補修する ●剥皮台の消毒に使用する消毒薬として、希釈濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム(塩素剤)又は70%濃度のアルコール(エチルアルコール)の使用が望ましい
機械	電動鋸 (足切断・胸割・背割)	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●鋸屑や血液・脂肪が付着するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後には、分解できるところは分解してブラシなどで清掃・温湯で洗浄、熱湯で消毒する ●サビや故障、破損が生じた場合は速やかに補修する
器具	フック	随時	<ul style="list-style-type: none"> ●と体や枝肉が直接接触するので、1回使用ごとにブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	剥皮用 チェーン	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●と体と直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	ナイフ 鋸 ヤスリ ナイフ鞘	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●ナイフや鋸は、と体や枝肉に直接接触するので、処理作業中は1頭ごとに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ●ヤスリやナイフ鞘が汚れていると、間接的に枝肉を汚染するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄・消毒し、作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する

2 冷蔵庫・通路・枝肉搬出口など

施設	床・排水溝	週一	<ul style="list-style-type: none"> ●血液・脂肪が付着しやすいので、週1回以上、枝肉を別の湯所に移動して、ブラシなどで清掃し温湯で洗浄する ●凹凸やひび割れが生じた場合は速やかに補修する
	内壁	週一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビ、血液が付着しやすいので、週1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●ひび割れや破損が生じた場合は速やかに補修する
	出入口	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●枝肉が直接接触することが多いので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は速やかに補修する
設備	冷却設備 換気設備	月一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビが付着しやすいので、月1回以上、枠や羽などをブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●正常に作動しているかどうかを点検し、故障やひび割れ、サビが生じた場合は速やかに補修する

3 共通事項

表示	各作業部屋	随時	<ul style="list-style-type: none"> ●作業を行う部屋の名称を表示し、作業場所を明確にする
設備	天井 配管 窓	年一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する ●ひび割れや破損が生じた場合や、配管に水漏れが生じた場合は速やかに補修する
	レール 切替ポイント	年一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上ブラシや高圧洗浄機などで清掃する ●故障やサビが生じた場合は速やかに補修する
	照明設備	年一	<ul style="list-style-type: none"> ●ホコリやカビが付着しやすいので、年1回以上タオルなどで拭き取る ●破損した場合や照度が弱くなった場合は速やかに補修する
	作業靴洗浄槽	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●獣肉処理場内外の汚れが蓄積するので、毎日1回以上ブラシなどで清掃して温湯で洗浄する ●作業靴の底面や側面を洗浄するためのブラシを備え、作業靴洗浄槽にサビや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する ●作業靴洗浄槽の消毒薬として、消毒槽の残留塩素濃度200～300ppmの次亜塩素酸ナトリウム(塩素剤)の使用を推奨する ●洗浄槽の消毒液に汚れが生じた場合、また濃度が薄まった場合、新たな消毒液と交換する
器具	容器類	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●可食用と不可食用の区別を色分けなどにより明確にする ●床に直接置かない ●血液や脂肪・肉片・汚物が付着しやすいので、汚れたら速やかに洗浄するとともに、毎日1回以上、可食用・不可食用それぞれに専用のブラシで清掃して温湯で洗浄し、熱湯で消毒して乾燥させて保管する ●サビやひび割れ、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する
	手袋	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●血液や脂肪・肉片・汚物が付着し、枝肉を汚染する大きな原因となるので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄するとともに1頭ごとに洗浄し、作業終了後には十分温湯で洗浄し、消毒・乾燥させて保管する ●ゴムなどの不浸透性の素材を用いることとし、破損が生じた場合は直ちに新しいものと交換する
	前掛け・腕ぬき 帽子・作業靴	随時 毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●血液や脂肪・肉片・汚物が付着するので、処理作業中は汚れたら直ちに洗浄し、処理作業終了後にはブラシなどで清掃して温湯で洗浄し、乾燥させて保管する ●ひび割れや破損が生じた場合は速やかに新しいものと交換する
	清掃用具	毎日	<ul style="list-style-type: none"> ●それぞれの用途を色分けなどにより明確にし、混用を避ける ●使用後汚れを落として乾燥させ、使用しやすい場所に整頓して保管する ●破損が生じたり、汚れが著しくなった場合は、速やかに新しいものと交換する

注)

「頻度」欄に記載された「毎日」、「週一」、「月一」、「年一」、あるいは「管理作業の内容」欄に記載された「毎日1回以上」、「週1回以上」、「月1回以上」、「年1回以上」などの表現は、最低限の目安を表したもので、その作業が施設によって高頻度に必要の場合や高頻度で実施可能な場合は、この限りではありません。

商品表示ラベル

食肉(パック詰めされているもの)

名	称	
原	産	地
内	容	量 (g)
賞	味	期 限
保	存	方 法
加	工	者
個	体	管 理 番 号
使	用	上 の 注 意

食肉加工品(パック詰めされているもの)

名	称	
原	材	料 名
原	料	原 産 地
内	容	量 (g)
賞	味	期 限
保	存	方 法
製	造	者
個	体	管 理 番 号
使	用	上 の 注 意



処理工程表・作業手順書 確認リスト
(シカ肉処理衛生チェック表)

シカ肉処理衛生チェック表

工 程	衛 生 管 理			
	衛生チェック	不適時の対応	想定される 危害	
搬入時	生体、野生(と体)受入記録表が整備されているか	<input type="checkbox"/>	記録表整備の徹底	食肉不適個体の受入
	消化管の損傷はないか	<input type="checkbox"/>	損傷のあるものは搬入しない	消化管内容物による汚染
	運搬途中での汚染はないか	<input type="checkbox"/>	・洗浄する ・極端にひどいものは搬入しない	解体室への汚染の持ち込み 体表からの汚染
	内臓摘出個体でないか	<input type="checkbox"/>	現場で内臓摘出したものは搬入しない	病原菌、消化管内容物による汚染
解体準備	次の設備を備えているか <input type="checkbox"/> 熱湯消毒設備 (煮沸式消毒槽等) <input type="checkbox"/> と体懸吊設備 <input type="checkbox"/> 衛生面、作業性を兼ね備えた設備構造	<input type="checkbox"/>	適切な設備の導入	設備からの汚染
	必要に応じ、と体の洗浄を実施したか	<input type="checkbox"/>	特にひどいものは洗浄する	体表からの汚染
内臓摘出	皮切用ナイフ、剥皮用ナイフの使い分けを徹底しているか	<input type="checkbox"/>	ナイフの使い分けを徹底する	器具からの汚染
	切皮作業のナイフ運びは、皮の内側から切開しているか	<input type="checkbox"/>	内側からの切開を徹底する	被毛汚染の枝肉への拡大
	耐熱性の厚手のゴム手袋を着用し、作業しているか	<input type="checkbox"/>	耐熱性の厚手のゴム手袋着用を徹底する	器具からの汚染
	作業に使用するナイフ等は手袋と一緒に煮沸式消毒槽等で頻繁に消毒しているか	<input type="checkbox"/>	消毒の徹底	器具からの汚染
	作業者のナイフは頻繁に消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒の徹底	器具からの汚染
	消化管を損傷していないか	<input type="checkbox"/>	損傷の割合が高い場合は、原因を調査し改善する	消化管内容物による汚染
	と体懸吊により作業しているか	<input type="checkbox"/>	懸吊作業の徹底	体表、消化管内容物からの汚染

内臓摘出	消化管内容物に汚染された枝肉及び設備は適切に洗浄（消毒）されているか	<input type="checkbox"/>	消化管内容物の流出が起こった場合は、汚染が拡大しないよう、枝肉の汚染部位を切除又は洗浄するほか、設備については洗浄飛沫が飛び散らない方法で洗浄・消毒する	消化管内容物による汚染
	内臓等の異常を確認しているか	<input type="checkbox"/>	・何らかの異常を確認した場合は食肉利用をやめる ・異常を確認した場合は、必要に応じ最寄りの「食肉衛生検査所」に相談する	病原菌による汚染
皮はぎ	作業者のナイフ及び手指は頻繁に消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒の徹底	手指、器具からの汚染
	剥皮した表皮が肉に接触していないか	<input type="checkbox"/>	大クリップの使用徹底	解体残渣物からの汚染
	銃弾が残っている部位をトリミングにより確実に取り除いているか	<input type="checkbox"/>	被弾部位除去の徹底	異物混入の防止
枝肉洗浄・トリミング	洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか	<input type="checkbox"/>	・付着が確認された場合、洗浄又はトリミングにより確実に除去する ・毛の付着原因を調査し、付着しないよう改善する	洗浄不十分による汚染残存
	洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないか	<input type="checkbox"/>	飛沫汚染が確認される場合は枝肉を遠ざけるか、飛沫の散乱防止策を講じる	洗浄飛沫による汚染拡大
	作業者のナイフは頻繁に消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒の徹底	器具からの汚染

枝肉洗浄・トリミング	銃弾等により体が大きく損傷した部分は、トリミングにより取り除かれているか	<input type="checkbox"/>	損傷部位除去の徹底	異物混入の防止 病原菌による汚染
枝肉冷蔵	冷蔵庫の温度は適切か	<input type="checkbox"/>	冷蔵庫の温度を調べ、適切な温度管理を行う (枝肉保存温度は10℃以下)	冷蔵庫の温度異常による微生物繁殖
	保管する枝肉の数は、冷蔵庫の広さや冷却能力に見合っているか	<input type="checkbox"/>	適切に保管できる枝肉の上限量をあらかじめ決め、その数を厳守する	
	と殺してから枝肉冷蔵までの時間は適切か	<input type="checkbox"/>	所要時間が必要以上に長い場合、作業手順の改善や処理数を調整する	枝肉冷却遅延による品質への影響
枝肉の分割・脱骨・小分け	分割作業以降、まな板上で作業しているか	<input type="checkbox"/>	まな板上の作業の徹底	器具からの汚染
	薄手のゴム手袋を着用し、作業しているか	<input type="checkbox"/>	ゴム手袋着用の徹底	手指からの汚染
	まな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じまな板を交換しているか	<input type="checkbox"/>	汚れ具合によりまな板を交換する	まな板による汚染拡大
	作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中に熱湯で確実に消毒しているか	<input type="checkbox"/>	消毒の徹底	器具からの汚染
自主検査	以下により自主検査を行っているか <input type="checkbox"/> 検査対象…ブロック肉・と体 <input type="checkbox"/> 検査頻度…加工の最盛期中心に年2回程度 <input type="checkbox"/> 検査項目…ブロック肉→一般細菌数、糞便系大腸菌群と体…現地審査の拭き取り検査項目に準拠	<input type="checkbox"/>	◇自主検査の徹底 ・検査結果に異常がある場合は汚染原因の究明に努め、作業工程の衛生改善を図る ・必要に応じ、衛生管理について保健所に相談する	食中毒の発生
製品の表示	製品に以下表示がされているか <input type="checkbox"/> 消費期限と賞味期限 <input type="checkbox"/> 個体管理番号 <input type="checkbox"/> 使用上の注意 (加熱調理の考え方)	<input type="checkbox"/>	適切な製品表示	法律等違反
消毒薬の基準	(肉に触れる場合)食品添加物として認められているものか	<input type="checkbox"/>	適切な製品の使用	法律等違反



様式集

様式 1 号	食肉処理作業の点検記録表
様式 2 号	生体受入記録表
様式 3 号	野生(と体)受入記録表
様式 4 号	施設・設備等の点検管理表
様式 5 号	使用水点検記録表
様式 6 号	消毒設備などの点検記録表
様式 7 号	作業者の点検記録表
様式 8 号	出荷記録表
様式 9 号	内臓・肉サンプル保管記録
様式 10 号	枝肉保管冷蔵庫・冷凍庫温度記録表
様式 11 号	処理施設図面(記載例)

様式第1号

食肉処理作業の点検記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

個体番号 _____

衛生管理者	担当者

区分	点検項目	点検結果	改善事項
皮つきと体	1 と体の体表に銃創以外の異常はないか		
	2 消化管内容物や土などによる汚染はないか		
	3 生体の取り扱いに用いた前掛けなどを使用して解体作業を行っていないか		
	4 放血は良好に行なわれているか		
剥皮と体	5 ナイフ・鋸は1頭ごとに消毒されているか		
	6 手指・前掛けは1頭ごとに洗浄・消毒されているか		
	7 手指が枝肉に必要以上に触れていないか		
	8 頭・尾・四肢を衛生的に取り扱っているか		
	9 一部剥皮後のと体どうし等の接触はないか		
	10 剥皮台は1頭ごとに洗浄されているか		
	11 消化管内容物によると体の汚染部位は切除されているか		
	12 消化管内容物に汚染された設備は洗浄・消毒されているか		
枝肉洗浄	13 枝肉に毛などが付着していないか		
	14 洗浄飛沫が他の枝肉を汚染していないか		
分割・包装	15 ナイフは1作業ごとに洗浄・消毒されているか		
	16 手指・前掛けは1作業ごとに洗浄されているか		
	17 枝肉が冷蔵庫出入口や壁、その他の設備等に接触していないか		
	18 分割肉に弾丸の残存はないか		
冷蔵冷凍	19 温度は適切か		
	20 冷凍庫内で包装用ビニールの破損はないか		

※点検結果 良好:○ おおむね良好:△ 不良:×

改善事項の具体的内容及び措置状況など。

様式第2号

生体受入記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

衛生管理者	担当者

1 捕獲に関する情報

聞き取り項目	可否	聞き取り事項の記録
捕獲情報	捕獲者氏名	
	捕獲日時	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
	捕獲場所	市・町・村 地籍
	その他特記事項	

2 搬入時の外見異常の判定

判定項目	有無	特記事項
1 個体の著しい脱毛、削瘦	有・無	
2 被毛のツヤ	有・無	
3 創傷や出血、化膿の有無	有・無	
4 体表面の水疱、びらん、潰瘍、腫れの有無	有・無	
5 鼻、口、肛門などからの出血(黒赤色等)の有無	有・無	
6 下痢による臀部や後肢の著しい汚れ	有・無	
7 奇形部位の有無	有・無	
8 元気、歩行、挙動等の異常の有無(捕獲者に確認)	有・無	
9 その他特記事項	有・無	

3 受け入れの総合判断

受入の可否	可・否	
-------	-----	--

4 解体時の異常の判定

区分	判定項目	有無	特記事項
共通	1 大きさ、色、形、固さ、臭いの異常の有無	有・無	
	2 膿瘍、腫瘍、結節、出血等の有無	有・無	
	3 リンパ節の腫れの有無	有・無	
内臓	4 血液の色や粘性の異常の有無	有・無	
	5 表面、断面の白色点(斑)、変色部分等の有無	有・無	
	6 肝臓や肺等の寄生虫の有無	有・無	
	7 胸腔内、腹腔内の異常な液溜まりの有無	有・無	
枝肉	8 筋肉、脂肪の水っぽさの有無	有・無	
	9 関節の腫れの有無	有・無	
	10 筋肉中の寄生虫(白色点等)の有無	有・無	
	11 その他特記事項	有・無	

5 処理施設の記入情報

項目	記録内容
個体管理番号	NO.
個体性別・年齢	オス・メス 幼獣・成獣 (年齢 才)
捕獲個体 体長体重	cm kg
個体の洗浄	実施・実施不要
加工年月日	平成 年 月 日
受入以降の特記事項	

異常の状態・特記事項	措置
	<ul style="list-style-type: none"> ・全部廃棄 ・一部廃棄 ・その他の処理

様式第3号

野生(と体)受入記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

衛生管理者	担当者

1 捕獲に関する情報

	聞き取り項目	可否	聞き取り事項の記録
捕獲に関する情報	捕獲者氏名		
	捕獲日時	可・否	平成 年 月 日 午前・午後 時 分
	捕獲場所		市・町・村 地籍
	捕獲方法	可・否	銃器(ライフル・スラッグ・散弾)・わな・その他
	止め刺し方法	可・否	銃器(ライフル・スラッグ・散弾)・ヤリ等・その他
	止め刺し部位	可・否	首・胸部・腹部
	内臓損傷の有無	可・否	内臓損傷 有・無
	放血の実施	可・否	実施・未実施
	捕獲個体の冷却	可・否	実施・未実施
	歩行、挙動等の異常	可・否	異常 有・無
	その他特記事項		

2 搬入時の外見異常の判定

	判定項目	有無	特記事項
外見の異常	1 個体の著しい脱毛、削瘦	有・無	
	2 被毛のツヤ	有・無	
	3 創傷や出血、化膿の有無	有・無	
	4 体表面の水疱、びらん、潰瘍、腫れの有無	有・無	
	5 鼻、口、肛門などからの出血(黒赤色等)の有無	有・無	
	6 下痢による臀部や後肢の著しい汚れ	有・無	
	7 奇形部位の有無	有・無	
	8 元気、歩行、挙動等の異常の有無(捕獲者に確認)	有・無	
	9 その他特記事項	有・無	

3 受け入れの総合判断

受入の可否	可・否	
-------	-----	--

4 解体時の異常の判定

区分	判定項目	有無	特記事項
共通	1 大きさ、色、形、固さ、臭いの異常の有無	有・無	
	2 膿瘍、腫瘍、結節、出血等の有無	有・無	
	3 リンパ節の腫れの有無	有・無	
内臓	4 血液の色や粘性の異常の有無	有・無	
	5 表面、断面の白色点(斑)、変色部分等の有無	有・無	
	6 肝臓や肺等の寄生虫の有無	有・無	
	7 胸腔内、腹腔内の異常な液溜まりの有無	有・無	
枝肉	8 筋肉、脂肪の水っぽさの有無	有・無	
	9 間接の腫れの有無	有・無	
	10 筋肉中の寄生虫(白色点等)の有無	有・無	
	11 その他特記事項	有・無	

5 処理施設の記入情報

項目	記録内容
個体管理番号	NO.
個体性別・年齢	オス・メス 幼獣・成獣 (年齢 才)
捕獲個体 体長体重	cm kg
個体の洗浄	実施・実施不要
加工年月日	平成 年 月 日
受入以降の特記事項	

異常の状態・特記事項.	措置
	<ul style="list-style-type: none"> ・全部廃棄 ・一部廃棄 ・その他の処理

様式第4号

施設・設備等の点検記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

衛生管理者	担当者

区分	点検項目	点検結果	改善事項
解体室	施設	1 床・排水溝に汚物が蓄積していないか	
		2 内壁・出入口に血液などが付着していないか	
	設備	3 計量器に血液などが付着していないか	
		4 剥皮台は洗浄されているか	
		5 手洗設備は洗浄されているか	
		6 換気・冷却装置は洗浄・消毒されているか	
	機械	7 電動鋸は洗浄・消毒されているか	
	器具	8 フックなどは洗浄・消毒されているか	
		9 ナイフ・鋸・ヤスリ・ナイフ鞘は洗浄・消毒されているか	
冷蔵庫	施設	10 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されて、いるか	
		11 出入口は洗浄・消毒されているか	
	設備	12 冷却設備・換気設備は清掃し、洗浄されているか	
通路・枝肉搬出施設		13 床・排水溝・内壁は清掃し、洗浄されているか	
		14 出入口は洗浄・消毒されているか	
		15 プラットホーム周辺の地面は清掃されているか	
共通事項	容器	16 容器類は洗浄・消毒されているか	
		17 衛生的な手袋が使用されているか・破損はないか	
		18 前掛け・腕ぬき・帽子・作業靴は洗浄されているか	
		19 清掃用具は洗浄され、整理整頓されているか	
	設備	20 作業靴洗浄槽は洗浄され、洗浄水が入っているか	
	表示	21 作業を行う部屋の名称を表示し、作業場所が明確化されているか	

※点検結果 良好:○ おおむね良好:△ 不良:×

改善事項の具体的内容及び措置状況など.

--

様式第5号

使用水点検記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

使用水採取場所: _____

衛生管理者	担当者

◇ 使用水区分

使用水区分	水道水	水道水 (貯水槽あり)	井戸水
-------	-----	----------------	-----

・使用する水に○をすること

◇ 使用水が「水道水(貯水槽あり)」又は「井戸水」の場合、以下を確認

区分	点検項目		点検結果	改善事項
共通事項	1	使用水の色		
	2	使用水の濁り		
	3	使用水の臭い		
	4	使用水の味		
	5	異物の混入の有無		
井戸水	6	残留塩素濃度	mg/l	
	7	水質検査の実施日	年 月 日	
	8	滅菌装置の点検日	年 月 日	

※点検結果 良好:○ おおむね良好:△ 不良:×

改善事項の具体的内容及び措置状況など.

様式第6号

消毒設備などの点検記録表

平成 年 月 日(曜日)実施

衛生管理者	担当者

区分	点検項目	点検結果	改善事項
共通事項	1 洗浄設備はすべて使用可能か		
	2 消毒設備はすべて使用可能か		
	3 消毒槽の温度は適切か		
	4 手洗い設備はすべて使用可能か		
	5 逆性石鹼の量は十分か		
	6 配管などに水漏れはないか		
消毒薬	7 消毒薬の濃度は適切か		
	8 肉に触れる部分の消毒薬は食品添加物として認められているものか		
	9 作業靴洗浄槽の消毒薬が汚れていないか		

※点検結果 良好:○ おおむね良好:△ 不良:×

改善事項の具体的内容及び措置状況など。

参考

器具等の消毒の目安:次亜塩素酸ナトリウム 200ppm 10分以上浸漬

作業靴消毒液の目安:200ppmから300ppm

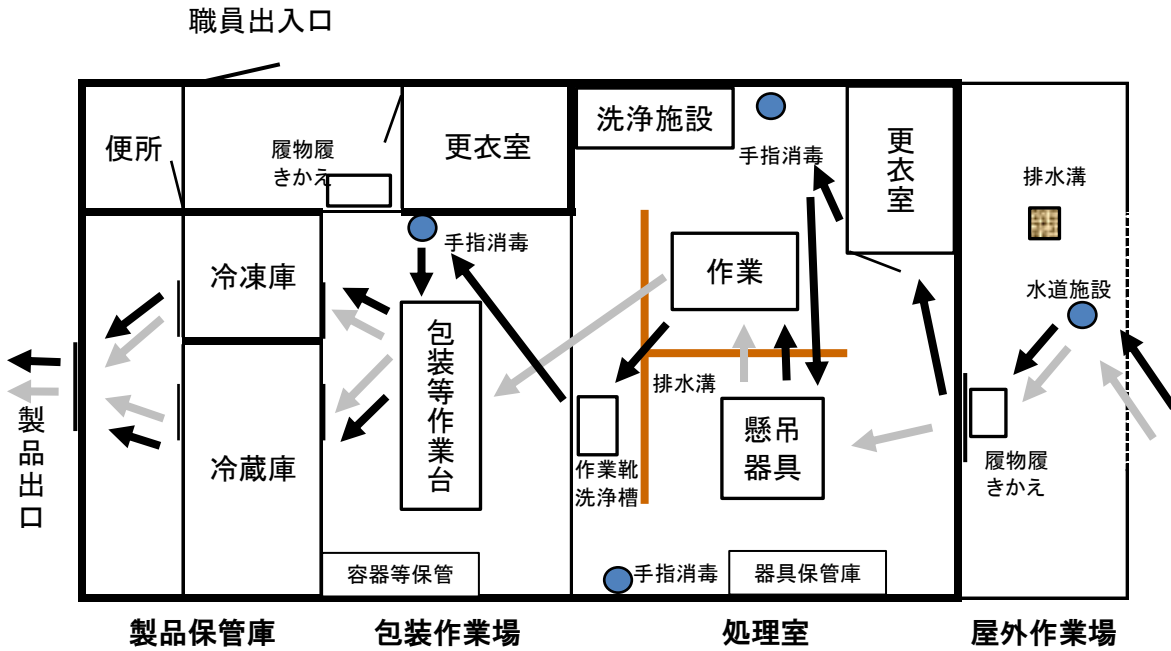
次亜塩素酸ナトリウム希釈早見表

使用する次亜塩素酸ナトリウム 原液濃度	6%の場合		10%の場合		12%の場合	
	希釈濃度 ppm)	200ppm	100ppm	200ppm	100ppm	200ppm
希釈倍数	300倍	600倍	500倍	1,000倍	600倍	1,200倍
(水の量) 18リットル	(原液) 60ミリットル	(原液) 30ミリットル	(原液) 36ミリットル	(原液) 18ミリットル	(原液) 30ミリットル	(原液) 15ミリットル

注)水の量とは、水と次亜塩素酸ナトリウム原液の量を合計したものの。

処理施設図面（記載例）

施設名	
施設責任者	



凡例	←	製品の流れ
	←	作業員の流れ