

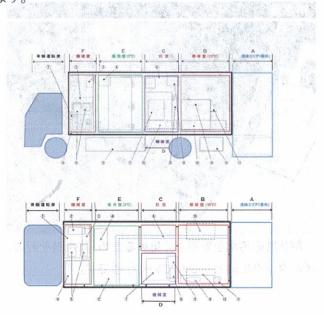
「移動式解体処理車」は、捕獲現場の近くまで移動し、内蔵摘出、剥皮から枝肉にするまでの一次処理を、 車内で迅速かつコンパクトに完結させることができる特装車です。日本ジビエ振興協議会、長野トヨ タ自動車(株)による共同開発で、今回の試作車第1号が完成しました。

《基本スペック》車長 6457mm・車高 2911mm・車幅 1970mm《解体処理設備》発電機、エアーコンプレッサー、空調設備、電解次亜塩素酸ナトリウム水生成装置、高圧蒸気滅菌器、懸吊レール、温湯器、洗浄シンク、手洗器、清水・汚水タンク、冷蔵庫(2頭から最大 5 頭) 等

■特徴-

固定式の一般食肉処理施設と同様の品質を実現するため、徹底した衛生管理を追求しました。また、捕獲現場である山中に入って作業することを鑑み、汚水もすべて

徹底した衛生管理を実現するため、屋外洗体エリア、 室内解体エリア、前室、冷蔵室を設定しています。屋外 洗体エリアと解体室は閉鎖する、また、解体室-前室-冷蔵室の開閉は自動ドアで手を使わずに開閉することが できるようになっています。 持ち帰る仕様にするなど、環境負荷の低減にも努めてい ます



平成28年7月25日 移動式解体処理車お披露目会













移動野生獣食肉一次処理車の食品衛生法に基づく許可について

食品・生活衛生課

1 経過

- ○山中で捕獲された野生獣の肉質を劣化させず速やかに解体処理するために、自動車を用いて処理ができないかという要望は以前からあった。
- ○長野県では、食品衛生法に基づく移動営業車での食肉処理業を想定しておらず、施設基準も制定していなかった。
- ○営業許可にあたり解決すべき課題
 - 食肉処理業の施設設備が車両に搭載が可能か
 - 車両に搭載すべき水の量をどのくらい程度必要とすべきか
 - 衛生的に処理を行うには、車両で行える解体処理をどこまでとすべきか
 - 信州ジビエ衛生管理ガイドラインに沿った処理ができるか 等
- 〇検討した結果、一定の条件を付すことによって営業許可が可能と判断し、平成 28 年 6 月 29 日付けで施設基準及び許可条件を定めた要綱を制定した。

|2 移動野生獣食肉一次処理車取扱要綱の要点

- 1 移動野生獣食肉一次処理車(以下「移動処理車」という。)で行える処理行為
 - ○移動処理車で処理できる野生獣は、ニホンジカ、イノシシとし、その他の野生鳥 獣は含めない。
 - ○解体処理は、<u>とさつ、放血、内臓摘出、剥皮までの処理</u>(以下「一次処理」という。)とし、脱骨、分割、細切、包装の処理(以下「二次処理」という。)は行わないこと。
- 2 移動処理車の施設・設備
 - ○天井、内壁、床面は耐水性の材料を使用
 - ○流水式の手洗設備、流水式の器具容器洗浄設備、器具容器消毒設備、83℃以上の温 湯が供給できる給湯設備、懸吊設備、<u>貯水タンク(500 リットル)</u>、<u>排水タンク(520</u> リットル)、高圧洗浄機、冷蔵設備、自家発電装置
- 3 その他のポイント

許可申請時に以下の点について届け出が必要

- ①営業予定地 (苦情発生の防止のため)
- ②二次処理を行う施設 (衛生的な分割、脱骨処理等を行うため)

3 許可の取得

平成 28 年 7 月 22 日付けで諏訪保健所管内の事業者が、当該要綱に基づき県内最初の移動処理車の営業許可を取得した。