

ひょうごシカ肉活用ガイドライン [改訂版]

令和5年4月

兵 庫 県

1	基本事項	
	(1) 目的	1
	(2) 法令遵守（コンプライアンス）	1
	(3) 関係者の意識	1
	用語の定義	1
2	狩猟者等の注意事項・作業手順	2
	(1) 捕獲個体の取り扱い	2
	(2) 血抜きの手順	4
	(3) 内臓の摘出、除去	5
	(4) 運搬時の取り扱い	5
	(5) 捕獲個体の処理業者への引き渡し	6
	(6) シカの骨格と内臓	7
3	処理施設での注意事項・作業手順	
	(1) 処理施設での整備	10
	(2) 解体手順	11
	(3) 枝肉分割・細切の手順	15
	(4) 処理施設での衛生管理	16
	直腸結紮 ^{けつきつ} と食道結紮 ^{けつきつ} の方法	17
4	点検記録表（参考様式）	
	個体受入記録票	19
	解体時の確認記録票	20
参考資料1	ジビエの処理・加工・製造・販売等の営業をはじめの方へ	22
	1 食品衛生法に基づく営業許可申請・営業届出	22
	2 食品衛生責任者の設置	23
参考資料2	一般消費者の方へ	23
参考資料3	野生獣肉による食中毒の予防	25
参考資料4	注意を要する感染症に関する調査結果	29
参考資料5	シカ肉歩留まり事例	31

1 基本事項

(1)目的

本ガイドラインは、兵庫県内で狩猟や有害捕獲により捕獲したニホンシカ（以下シカ）を食肉として衛生的に処理し、有効に活用していくための考え方や方法を記載したものです。現在、シカはと畜場法の対象獣とされていないため、シカ肉は公的な検査を受けることなく取引されています。そこで衛生的で安全なシカ肉の確保を図ることを目的として作成しました。

このガイドラインでは、捕獲、搬入、と殺解体、処理方法、食肉販売、加工販売する際の取り扱い等に関する事項を具体的に提示しています。販売を前提とした取扱いや、自家消費用として解体する場合の手引としていただき、安心、安全なシカ肉を供給するための指針として活用してください。

なお、このガイドラインは現在の衛生的知見や加工技術に基づき作成しているため、今後新たな知見等が得られた場合には、適宜見直ししていくこととしています。

(2)法令遵守（コンプライアンス）

このガイドラインに沿って、シカ肉を取り扱う者は、その趣旨をかんがみて法や条例等で規制される事項のほか、社会通念、倫理や道徳も含め、法令遵守の心構えを持って取り組んでください。

特に、ジビエ（生肉、骨、内臓、加工品等）を処理、製造、販売するに当たっては、必ず食品衛生法の許可を受ける必要があります。法律は改正されることもあるため、必ず事前に問い合わせの上、施設を管轄する健康福祉事務所（又は保健所）等関係機関の指導を受けてください。

また、『野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）』（厚生労働省）等も参照してください。

(3)関係者の意識

狩猟者と処理業者の責務は、役割の違いにより、それぞれ違う内容となりますが、シカ肉を食肉として処理・販売する場合は、業として行われるため、その行為には当然、事業者としての責任が生じます。

また、狩猟者と処理業者は、互いの作業内容を理解し、確認作業の連携や意思疎通を図ることにより、安心、安全な食肉、食品づくりに努めることが必要です。関係者は「食品づくりの事業者」としての共通認識を持つことが重要です。

以下、それぞれの立場での注意事項・作業手順を具体的に記載します。

用語の定義

- 捕獲個体 銃などにより捕殺されたシカのことを言います。
- と体 処理施設が食肉利用するために受入れた個体を言います。
- 狩猟者 シカを食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許及び狩猟者登録を受けている者等を言います。
- 処理業者 と体を食肉処理する者で食品衛生法の許可を受けている者を言います。詳細は「3 処理施設での注意事項・作業手順」をご覧ください。
- 処理施設 処理業者が食肉処理する食品衛生法の許可を受けた施設を言います。

2 狩猟者等の注意事項・作業手順

(1) 捕獲個体の取り扱い

ア 捕獲個体は、生鮮食品となるものです。

解体処理だけでなく、捕獲行為も食品づくり（業）の一部と意識してください。

イ 猟銃に使用する銃弾について

本来、食品に入ってはいけない物を異物と呼びます。狩猟には銃器が使用されることが多く、捕獲個体中に銃弾が残っていると異物の原因になります。したがって、使用する装弾の粒が小さく、粒数が多い散弾は以下の理由から使用せず、捕獲（又は止め刺し）時には発見しやすいスラッグ弾（一発弾）、ライフル弾を使用してください。

- ・肉に潜った散弾粒は発見しにくく、肉の中に残り易いため、異物混入の原因になる可能性があります。
- ・浅いダメージにより獲物が半矢※で逸走する可能性があるため、動物福祉の面からも好ましくありません。

※銃による猟において装弾の威力不足や当り所が悪かったことで獲物が死に切れない状態。



【目視により取り除かれた弾】

ウ 狙撃部位と止め刺し（仕留める）部位

狙撃部位は頭部、頸部、胸部とします。特に、腹部が被弾損傷しないよう、狙撃角度と狙撃ラインに注意してください。

止め刺しについても、銃器を用いる場合は腹部にあたらないよう注意してください。

これは、消化管の内容物（糞便等）中には食中毒の原因となる細菌が大量に含まれている可能性があるためです。したがって、内臓損傷個体の解体は、消化管内容物による臭いだけでなく、食中毒菌等による枝肉汚染が伴います。品質を維持（細菌汚染を防止）するために消化管を損傷しないことが重要で、止め刺し、仕留めの際には、被弾、止め刺し部位をよく観察し、食肉利用が可能な状態か判断をします。また、被弾した部位は食肉には適しません。



【被弾した部分（後肢モモ）】



【正常な部分（後肢モモ）】

エ 外見異常の確認

捕獲個体の外見に次のような異常が見られる場合は、食品としての安全性を考慮し、食肉利用はやめましょう。また、猟犬による噛み跡にも注意してください。

なお、外見異常を確認した場合は、必要に応じて下記の機関までご相談ください。



【外見が正常なシカ】

- 脱毛や著しくやせている個体
- 鼻、口、肛門等から出血がある個体

- 歩行異常や、個体の表面に水疱、びらん、潰瘍※が形成されている個体
（口蹄疫との類症鑑別が必要）
※病変に付ける名称で、症状が軽いものをびらん、重いものを潰瘍と言います。
- 下痢により臀部や後肢が著しく汚れている個体
- その他、外見上明らかな異常が見られるもの。

◎問合せ先

森林動物研究センター 食肉衛生検査センター（各食肉衛生検査所）
※連絡先は末尾に記載

（参考）家畜における症状



【豚のひづめにできた水疱】

（出典：（独）農業技術研究機構
動物衛生研究所ホームページ
海外病研究施設原図）



【子牛の肛門付近の下痢】

（出典：家畜疾病カラーアトラス原図）

(2) 血抜きの手順

血抜きは食肉の味を大きく左右するため、仕留めたその場で下記の点に留意して、すみやかに実施してください。

- ア 斜面等を利用し頭部を低くします。（頭部を下にして吊ることで効率良く血抜きできます。）
- イ 首付け根の頸動脈を切断し血抜きします。
- ウ 胸部を撃った個体は、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開し、胸腔内部に溜った血液を出します。
- エ 使用する器具は清潔な物を用い、山野での作業の場合は、切開箇所が土壌等で汚染されないように留意してください。

(3) 内臓の摘出、除去

捕獲個体の内臓を猟場で取り除くことは、不衛生な処理となり、食肉への細菌汚染の原因となります。また、処理業者が解体処理を行う際に、内臓を確認し異常の有無を判断することが必要となるため、原則として捕獲個体は猟場で内臓を取り除かない状態で処理施設へ搬入してください。

(4) 運搬時の取り扱い

ア 捕獲個体の丁寧な運搬

捕獲個体は、食品になるという意識を持って、丁寧に取り扱いましょう。より衛生的な取扱いを図るため、大型クーラーボックス、コンテナ等に捕獲個体を入れ低温状態にすることが望ましいです。

また、取扱いによっては、捕獲個体が汚れ、内出血や、肉が傷むことがあります。銃創部位、猟犬の噛み跡からの細菌汚染や肉の傷みは廃棄部位の増加につながります。

イ 品質維持

細菌汚染を抑制し、枝肉の品質維持を図るため、捕獲から処理までの時間と温度管理が重要となります。

処理施設への搬入時間が短いほど、個体の品質は良い状態に維持できます。

それには、運搬方法や保管・運搬時間など現場条件を十分考慮する必要があります。

- ・気温上昇：損傷部位などの細菌増殖、増殖スピードの上昇
- ・時間経過：体温、細菌増殖による食肉の品質低下（体温で劣化は進みます。）

ウ 狩猟者、処理業者等への人獣共通感染症対策

人と動物の共通感染症に注意する必要があります。

人への感染経路は大きく分けると、病気を持っているシカの血液等から直接感染する場合と、ダニ等から間接的に感染する場合があります。

- ・血液等を介する人獣共通感染症の感染を予防するため、覆いをするなど運搬時に周囲を血液等で汚染しないよう注意しましょう。
- ・日本紅斑熱等を媒介するダニ等の外部寄生虫から従事者等への感染防止に努める必要があります。捕獲個体を扱う際には、長袖、長ズボン、長靴、手袋などできる限り個体や寄生虫に直接触れないようにしましょう。
- ・ダニに刺された後に体調を崩した場合、ダニに刺された旨や狩猟に行った旨を告げ、受診しましょう。

(5) 捕獲個体の処理業者への引き渡し

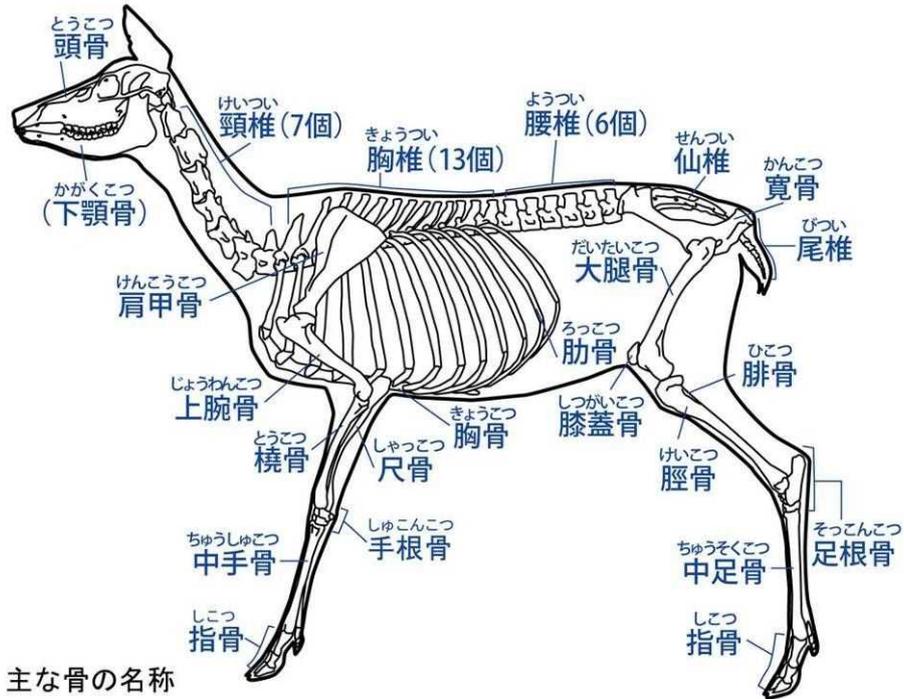
以下の項目は処理業者が行う食肉（食品）の品質管理、消費者へ提供する情報源となりますので、捕獲個体の引渡し時は、狩猟者から処理業者へ次の事項を報告してください。

- 捕獲者氏名、連絡先
- 捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法
- 止め刺し部位（放血実施の有無）
- 冷却実施の有無、冷却方法
- 受入時個体確認情報（性別、推定年齢等）
- その他特記事項（捕獲場所周辺の状況、山から車両までの運搬方法等）

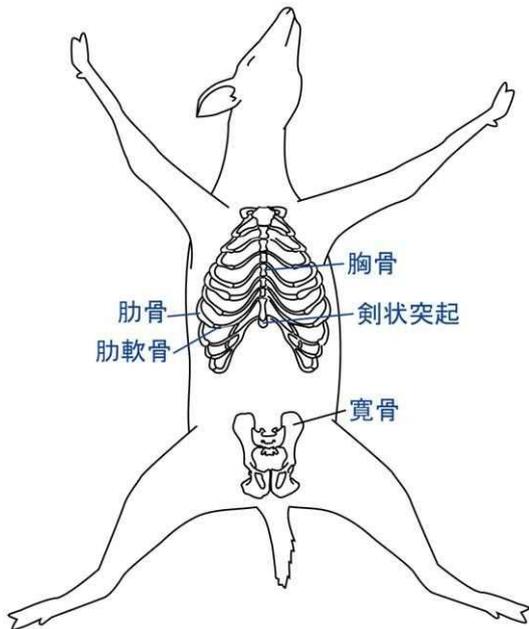
(6)シカの骨格と内臓

捕獲個体を衛生的に解体処理し、異常を速やかに排除するために、シカの体の構造、内臓、筋肉の位置や状態を理解して、処理にあたります。

ア シカの骨格

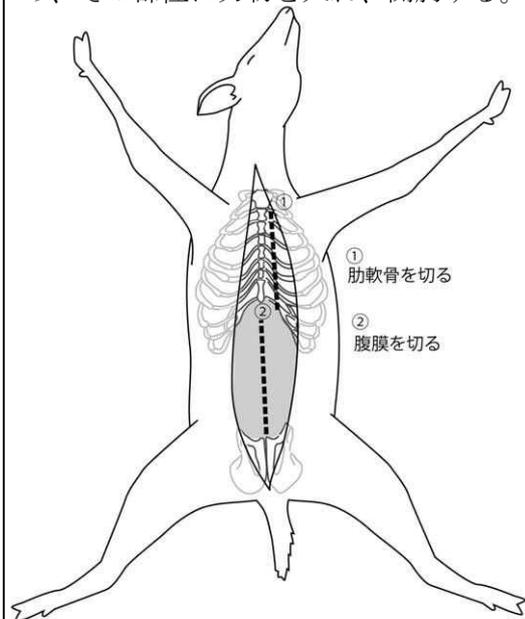


●腹側からみた肋骨と骨盤の位置

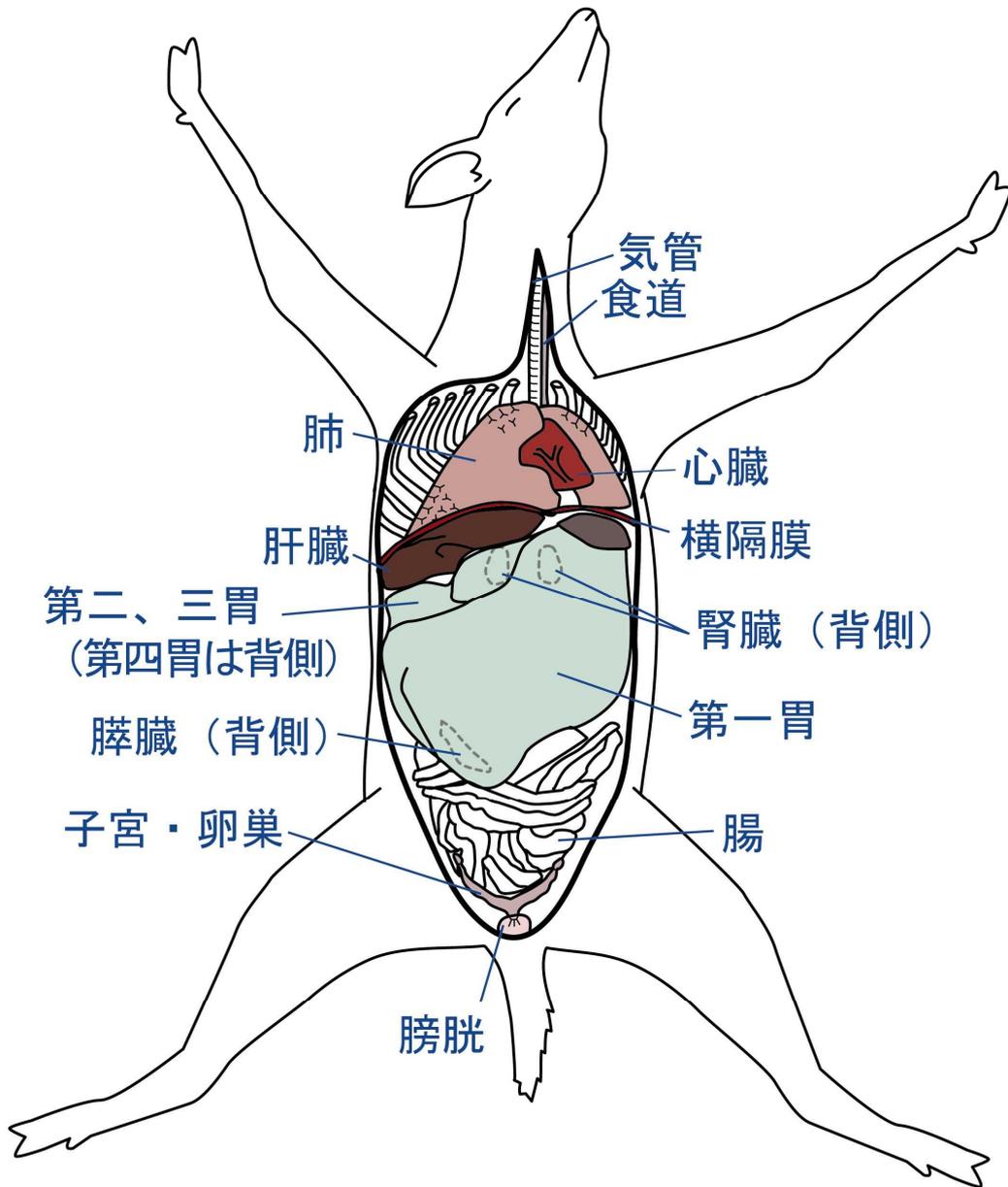


●開胸の方法

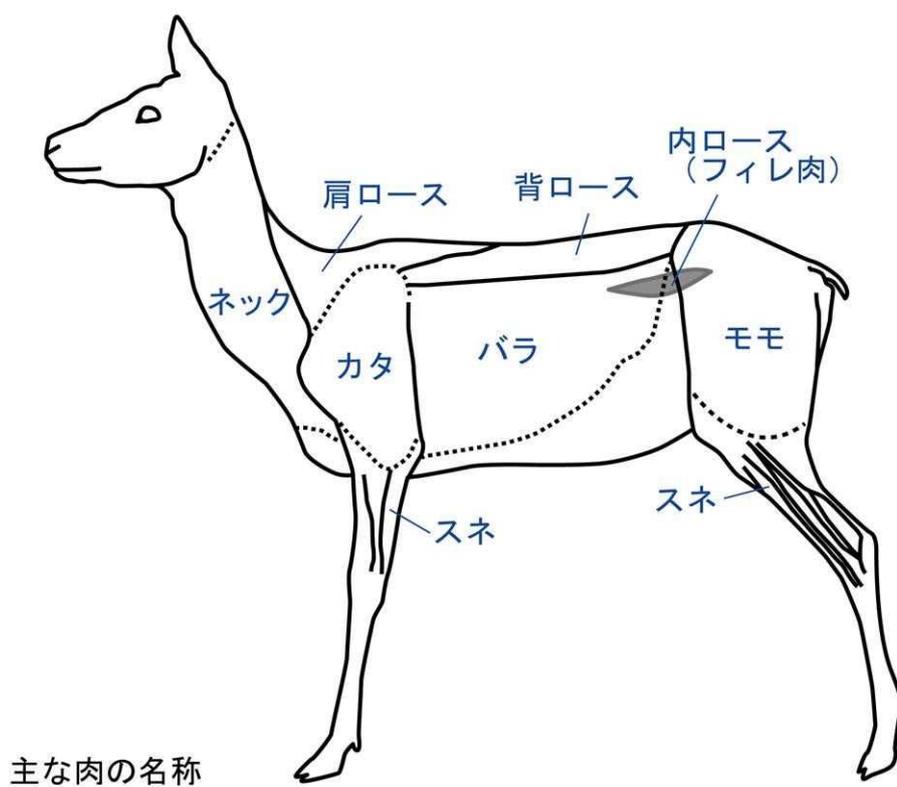
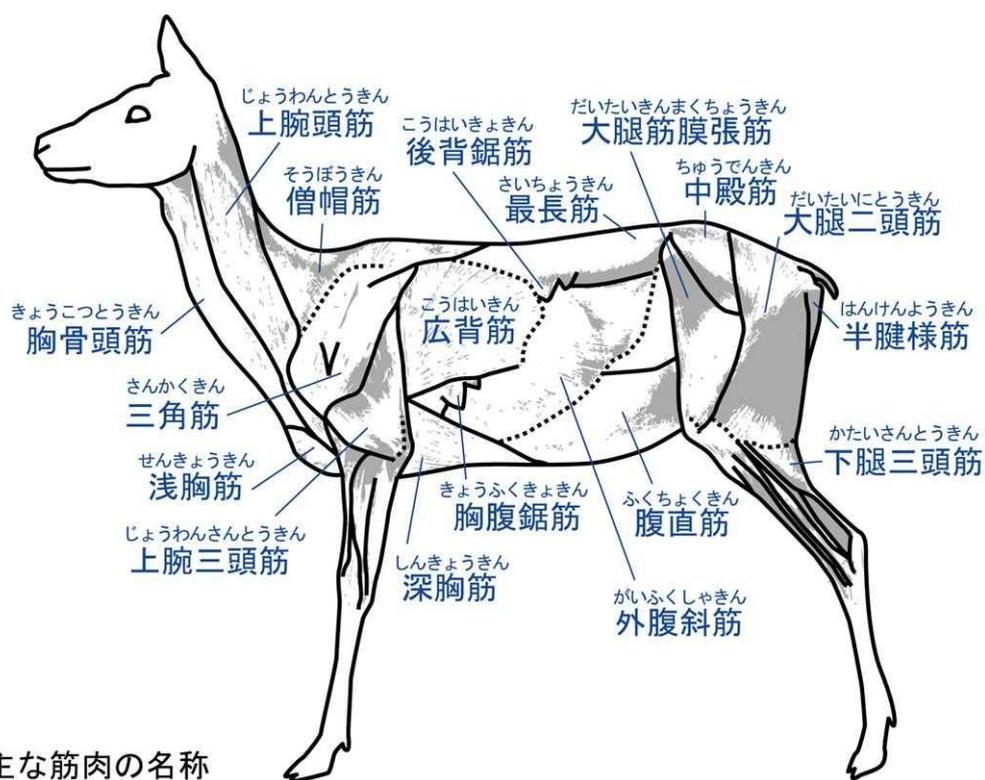
胸骨と肋骨の間に軟骨（肋軟骨）があるため、その部位に刃物を入れ、開胸する。



イ 内臓器官の位置と名称



ウ 主な筋肉の名称と枝肉部位



3 処理施設での注意事項・作業手順

(1) 処理施設の設備

食用として提供する目的でシカを解体し、それらの肉や内臓を分割もしくは細切する場合は食品衛生法に基づく食肉処理業の営業許可を取得する必要があります。また取得するためには、定められた施設の基準（兵庫県食品衛生法基準条例第3条政令第35条に相当する営業施設の基準）に適合することが必要です。施設の基準には共通基準と業種別基準がありますので、健康福祉事務所（又は保健所）等関係機関の指導に従って適切な設備を整備してください。

ア と体の懸吊設備

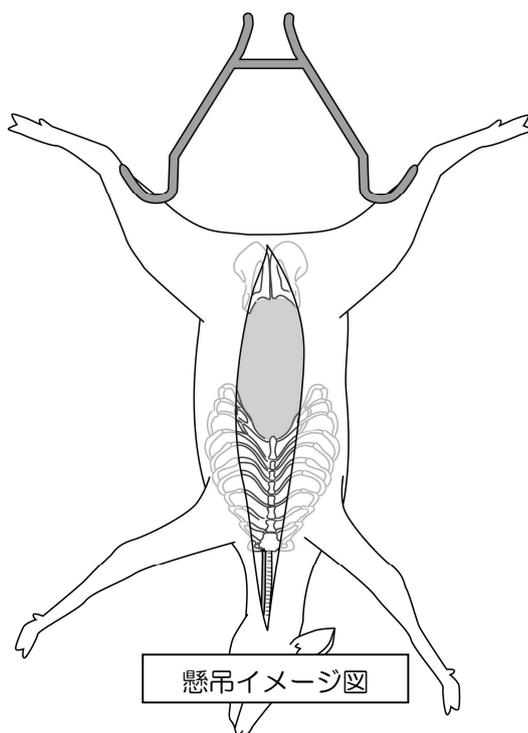
と体を吊り上げた状態で剥皮・内臓摘出を行うために設置してください。

※ 懸吊式作業は、汚染原因となる体毛や作業台への肉面の付着を防止できるため、より衛生的な作業が行えます。

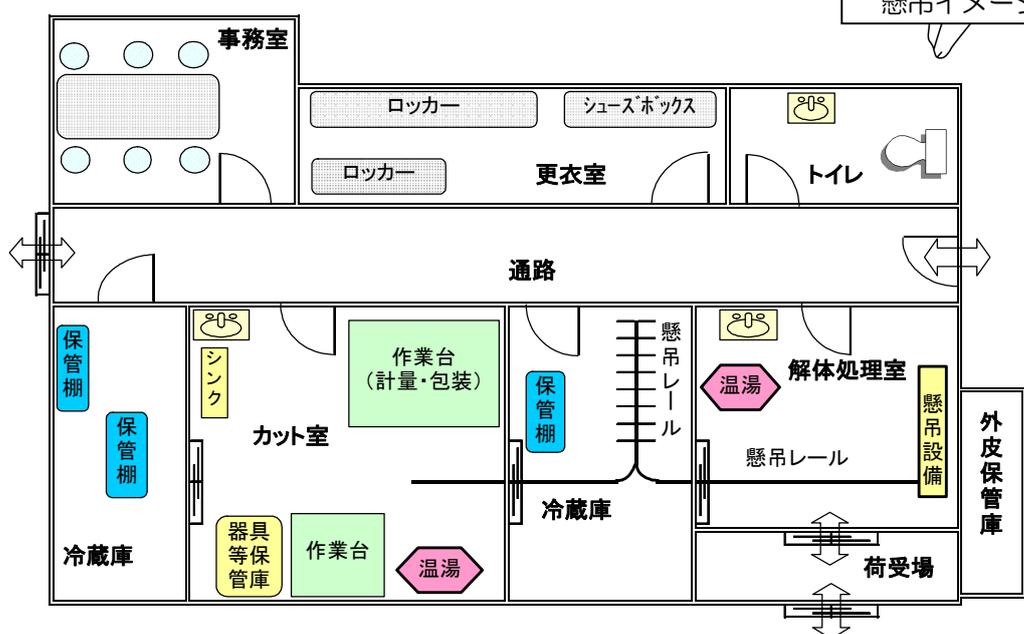
イ 温湯による消毒設備

83℃以上の湯が供給可能なものであれば簡易なものでも差し支えありません。

※ 83℃以上の熱湯消毒は、腸管出血性大腸菌O157をはじめ、食中毒の原因となる細菌に有効で、誰でも簡単に、かつ確実にこなせる方法です。



【モデル施設見取図】

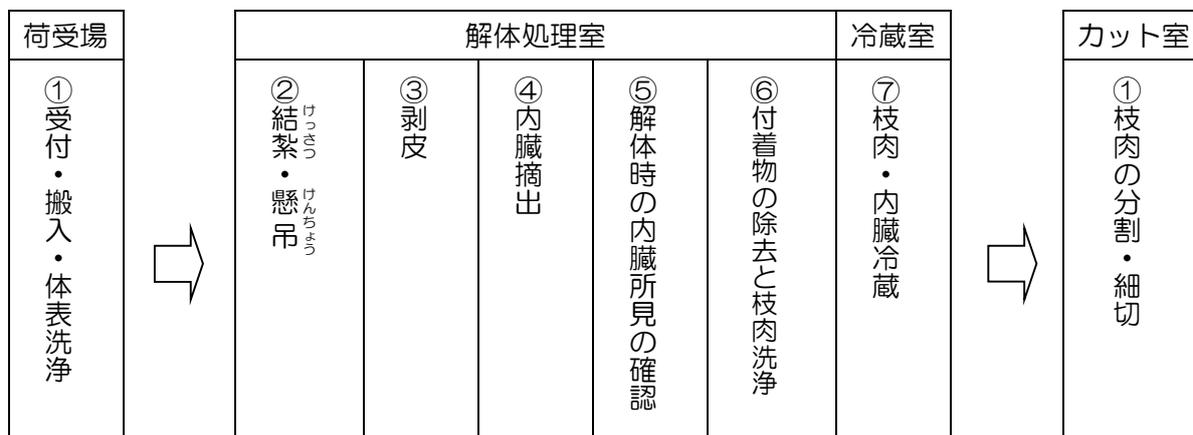


(2) 解体の手順

衛生的な解体を行うために、以下の点に注意してください。

- 解体は解体処理室で行うこと。
- 作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- 解体作業専用の作業服、前掛け及び長靴等を着用すること。
- 軍手は使用しないこと。
- 手指が汚染された場合はその都度洗浄すること。
- と体に接触するナイフや機械器具等については、1頭を処理する毎に83℃以上の温湯を用いて洗浄消毒を行うこと。また、外皮に接触する等により汚染した場合はその都度洗浄消毒を行うこと。
- 直腸（肛門近く）結紮^{けっさつ}と食道結紮^{けっさつ}を行うこと（p18、19参照）。
- 解体のそれぞれの段階において、肉や内臓に異常が認められないことを確認すること（p13参照）。
- 複数種の野生獣処理を行う施設では、シカ肉と他の獣肉等とが接触して相互汚染しないように区別して保管等を行うこと。
- 解体作業の終了後、施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

【解体の流れ】



解体の流れの工程表

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
①	受付	荷受場	様式1 (p20 個体受入記録票：捕獲に係る情報) に以下の項目について記入し、1年間保管する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 捕獲者氏名、連絡先 ・ 捕獲場所・日時、捕獲方法、止め刺し部位 ・ 推定年齢、体重、性別、冷却実施の有無 	捕獲者から情報を聞き取り記録を確認すること。
	搬入	荷受場	目視により、と体の異常の有無を確認し、様式1 (p20 個体受入記録票：受入時個体確認情報) に記入して1年間保管する。 以下の項目を確認し、該当する場合は食肉としないこと。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 極端に痩せていないか ・ 被毛の状態は悪くないか (皮膚炎、水疱など) ・ 下痢をしていないか ・ 創傷や出血、化膿しているところはないか ・ 腫れているところはないか ・ 鼻、口、肛門などからの出血 (黒赤色等) はないか ・ 元気、歩行、拳動等異常はなかったかを搬入者に確認する 	銃創等により消化管を損傷しているものは食肉としないこと。
	体表洗淨		体表を十分に洗淨する。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗淨は解体処理室に搬入する前に行うこと。 ・ 泥等の汚れを残さないこと。
②	けっさつ 結紮 けんちよう 懸吊	解体処理室	直腸 (肛門近く) けっさつ結紮と食道結紮(けっさつ)を行う (p 18、19 参照)。 と体が床に接触しないよう、完全に吊り上げること。	使用するナイフ等は83℃以上の温湯により消毒すること。また、汚染した場合は83℃以

③	剥皮	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛等による汚染を防ぐため、最小限度の切開をした後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する。 ・ 剥皮した部分は外皮による汚染を防ぐこと。 ・ 十分に反転するまで剥皮し、手指は肉面にふれないようにする。 ・ 剥皮したと体は床、壁、設備などと接触しないようにする。 	<p>上の温湯により消毒すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛等による枝肉汚染に注意すること。 ・ 作業者の手指、前掛け等は1頭毎に洗浄すること。 								
④	内臓摘出	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 消化管に傷をつけないように内臓を摘出する。 ・ 腸管を損傷した場合は、損傷部位から食用部位が汚染されることを防止するため、損傷部位を結紮する等の措置を速やかに施すこと。 ・ 内臓を食用に供する場合は、部位ごとに分け、衛生的に処理する。 									
⑤	<p>解体時の内臓所見の確認</p> <p>目視や手の感触などにより異常の有無を判断する。</p> <p>確認結果及び措置内容は様式2（p21 解体時の確認記録票）に記入し、1年間保管する。</p> <table border="1" data-bbox="360 1301 1423 1928"> <thead> <tr> <th data-bbox="360 1301 730 1350">確認対象</th> <th data-bbox="730 1301 1423 1350">確認ポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="360 1350 730 1541">内臓・枝肉共通</td> <td data-bbox="730 1350 1423 1541"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか </td> </tr> <tr> <td data-bbox="360 1541 730 1731">内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）</td> <td data-bbox="730 1541 1423 1731"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか </td> </tr> <tr> <td data-bbox="360 1731 730 1928">枝肉（筋肉、骨、関節等）</td> <td data-bbox="730 1731 1423 1928"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか </td> </tr> </tbody> </table>				確認対象	確認ポイント	内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか 	内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか 	枝肉（筋肉、骨、関節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか
確認対象	確認ポイント											
内臓・枝肉共通	<ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさ、色、形、固さ、においに異常はないか ・ 膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか ・ リンパ節は腫れていないか ・ 血液の色や粘性に異常はないか 											
内臓（心臓、肝臓、腎臓、肺、脾臓、胃、腸管、リンパ節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 胸腔および腹腔と内臓が癒着していないか ・ 表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか ・ 寄生虫はいないか ・ 胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか 											
枝肉（筋肉、骨、関節等）	<ul style="list-style-type: none"> ・ 筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか ・ 関節は腫れていないか ・ 筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか ・ 異物（銃弾等）は認められないか 											

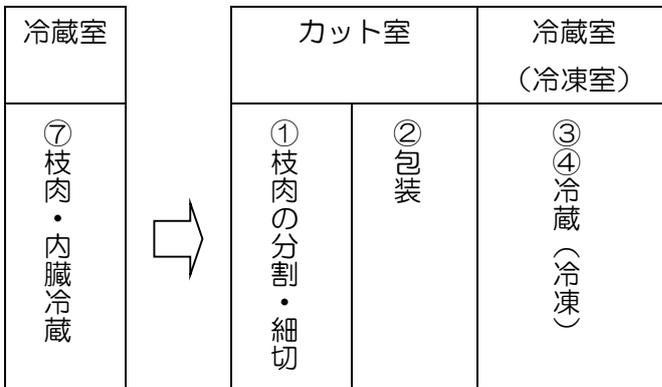
	<p>解体時に異常が認められた場合は以下のように取り扱う。</p> <p>① 状態や原因に応じて一部あるいは全廃棄する。異常部分等の廃棄物は、専用のフタ付きの不浸透性容器に入れ、食用部分と区別する。</p> <p>② 異常の原因が不明な場合は獣医師などの専門家に相談するなどして適切に措置することとし、原因が判明しない場合には食用に供しない。</p>			
⑥	付着物の除去と 枝肉洗浄	解体処理室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛の付着する四肢周囲、消化管内容物の付着する胸腹腔周囲、落下物の付着する上面などを特に注意して行う。 ・ 血液凝塊、獣毛、消化管内容物などの付着が認められた場合は、二次汚染をおこさないよう、汚染の程度に応じて、洗浄又はトリミング（ナイフ等による切除）を行い確実に除去する。着弾箇所周辺は周囲の組織ごと切除する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 汚染の拡大を防ぐため、付着物の除去→枝肉洗浄の順で行うこと。 ・ 洗浄は十分に行うこと。 ・ その他の衛生管理は剥皮の時と同様に行うこと。
⑦	枝肉・内臓冷蔵	冷蔵室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 解体処理終了後は速やかに冷却する。 ・ 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った適切な数の枝肉の保管と計画的な搬出を行う。 	庫内の温度が10℃以下であること。

(3) 枝肉分割・細切の手順

衛生的な分割・細切を行うために、以下の点に注意してください。

- ・ 枝肉の分割・細切はカット室で行うこと。
- ・ 作業前には施設設備・器具等の清掃と消毒を行うこと。
- ・ 分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- ・ 包丁やまな板等は分割・細切作業専用のものを使用すること。
- ・ 作業前に手指の洗浄・消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便の後も洗浄・消毒を行うこと。
- ・ 作業後は施設設備・器具等の洗浄・消毒を行うこと。

【枝肉分割・細切の流れ】



枝肉分割・細切の流れの工程表

番号	工程	作業場所	作業等	衛生管理
①	枝肉の分割・細切	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミングすること。 ・ 食肉に出血や弾丸の残留はないか確認し、認めた場合は除去すること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用する施設設備・器具等は洗浄し、消毒すること。
②	包装	カット室	<ul style="list-style-type: none"> ・ 包装後、適正な表示をすること (健康福祉事務所(又は保健所)等関係機関の指導に従うこと) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 表示内容に誤り、製品の外観・色等に異常がないかを確認すること。(更に、金属探知機等を通すことが望ましい。)

③	冷蔵	冷蔵室	<ul style="list-style-type: none"> 速やかに冷蔵すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 詰めすぎないように注意すること。(温度上昇の原因になる) 庫内の温度が10℃以下であること。(4℃以下が望ましい)
④	(冷凍)	冷凍室	<ul style="list-style-type: none"> 速やかに冷凍すること。 	<ul style="list-style-type: none"> 詰めすぎないように注意すること。(温度上昇の原因になる) 庫内の温度が-15℃以下であること。 取り出し・整理の際に包装を破らないように注意すること。

(4) 処理施設での衛生管理

処理施設での衛生管理については、健康福祉事務所（又は保健所）等関係機関の指導を受け、適切に実施してください。

【直腸結紮と食道結紮の方法】

剥皮作業中や内臓摘出の時に消化管内容物がと体に付着することを防ぐため、結束バンド等により結紮する。

ア 直腸結紮



①ナイフで肛門周囲の皮膚を切開する。



②肛門を引っ張ると直腸が出てくる状態にする。



③結束バンドを輪にして中に指を通し、ナイロン袋をかぶせる。



④ナイロン袋ごしに切開した直腸（肛門部）をつかみ、結束バンドをかけビニール袋をひっくり返す。

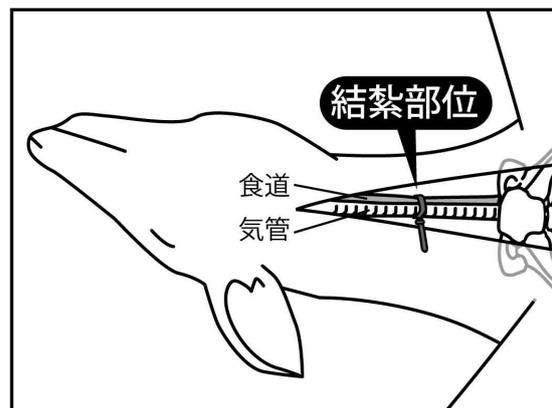
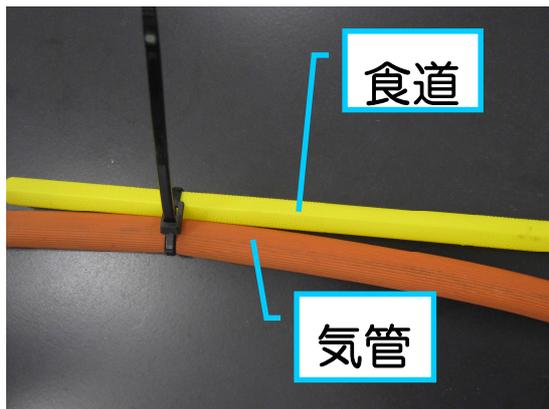


⑤肛門にナイロン袋をかぶせたまま結束バンドを締める。



⑥完了。

イ 食道結紮^{りょう}



並んでいる食道と気管を引き出して、結束バンドでまとめて結紮^{りょう}する。
右図で示すあたりで実施する。

個体受入記録票

個体No.	受入確認者

捕獲に係る情報

項目	内容	特記事項
捕獲者氏名及び連絡先		
捕獲日時	令和 年 月 日 午前・午後 時 分	
捕獲場所		
捕獲方法	銃・ワナ・オリ その他（ ）	銃の場合の着弾位置 （ ）
止め刺し部位		
推定年齢		
体重		
性別	オス ・ メス	
冷却実施の有無、方法	有 ・ 無 方法（ ）	
その他		

受入時個体確認情報

確認事項	確認結果	備考
体表面の汚れ	有・無	
極度の痩せ	有・無	
被毛のつや	有・無	
下痢	有・無	
外傷、皮膚等の出血、化膿	有・無	有の場合 部位：
腫れ	有・無	有の場合 部位：
鼻、口、肛門からの出血	有・無	有の場合 部位：
元気、歩行、拳動等の異常（搬入者から確認）	有・無	有の場合 部位：
その他特記事項	有・無	

解体時の確認記録票

解体処理日：令和 年 月 日

	確認事項	確認結果			
		個体No.			
共通	大きさ、色、形、固さ、において異常はないか				
	膿瘍、腫瘍、結節、出血等はないか				
	リンパ節は腫れていないか				
	血液の色や粘性に異常はないか				
内臓	胸腔及び腹腔と内臓とが癒着していないか				
	表面や断面に白色点、出血、変色部分等はないか				
	寄生虫はいないか				
	胸腔内や腹腔内に異常に液がたまっていないか				
枝肉	筋肉脂肪は水っぽくないか、変色していないか				
	関節は腫れていないか				
	筋肉中に寄生虫や白色点等は見られないか				
	異物（銃弾等）は認められないか				

確認結果 ○：異常なし、×：異常あり

異常を認めた場合の記録

個体 No.	異常の内容	措置

參考資料

参考資料1 シビエの処理・加工・製造・販売等の営業をはじめの方へ

食品関係の営業を営もうとする場合、営業許可申請もしくは営業届出が必要です。

本資料は、令和3年6月1日改正の食品衛生法および食品衛生法基準条例に基づいています。法律および条例は改正されることがあるため、必ず健康福祉事務所（又は保健所）に確認の上、指導をうけてください。

1 食品衛生法に基づく営業許可申請・営業届出

(1) 申請

施設がある地域を所轄する健康福祉事務所（保健所）において申請してください。

取得される許可の種類ごとの申請手数料が必要です。

営業許可には、有効期間があります。

継続申請は、期限満了までに行ってください。

許可の有効期間が過ぎますと、営業はできません。

(2) 実地調査

営業施設が施設基準を満たしているかどうかの調査です。

健康福祉事務所（又は保健所）より職員が参ります。

(3) 許可

調査の結果に問題がなければ許可があり、営業許可証が交付されます。

許可がおりれば営業が可能となります。

※ 新しく施設を作られる場合には、図面を用意していただき、着工前に施設を管轄する健康福祉事務所（又は保健所）にご相談ください。

施設の完成後に追加工事などが必要となりますと、多額の工費がかかる場合があります。



2 食品衛生責任者の設置

許可業種・届出業種（器具容器包装の製造・加工業を除く。）は食品衛生責任者を設置しなければなりません。

また、食品衛生責任者を変更した場合も、届け出る必要があります。

食品衛生責任者の資格要件については、所轄の健康福祉事務所（保健所）または最新の法律、条例および兵庫県のホームページ等で確認ください。

参考資料2. 一般消費者の方へ

1 生食は止めましょう

他の食肉と同様にシカ肉は新鮮なものであっても、HEV（E型肝炎ウイルス）、腸管出血性大腸菌 O157、カンピロバクター、サルモネラ等の食中毒菌が付着していることがあります。これらの食中毒菌は加熱殺菌が可能です。

食中毒予防の観点から、生食は避け、中心部が75℃・1分以上になるように加熱を行ってください。

2 調理器具の取扱

一般的な食肉と同様に、二次汚染予防のために、シカ肉に使用する包丁・まな板は専用のものを用意し、処理終了ごとに洗浄・殺菌を行い衛生的に保管してください。

3 シカ肉の保存

(1) 冷蔵・冷凍庫の適切な温度管理を行ってください。

（冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下）

(2) 冷蔵庫の広さや冷却能力に見合った量を保管するようにしてください。

（食品の詰めすぎは庫内の温度上昇の原因となります）

4 家庭でできる食中毒予防6つのポイント

(1) 食品の購入

表示・賞味期限・消費期限を確認し、新鮮な食品を購入しましょう。

(2) 食品の保存

購入後、帰宅したらすぐに冷蔵庫に保管しましょう。

肉、魚の保存はビニール袋にいれ、他の食材に触れないようにしましょう。

保存の目安は 冷蔵庫であれば10℃以下、冷凍庫であれば-15℃以下です。

(3) 調理の下準備

台所は清潔に保ちましょう。

肉、魚を処理した器具（包丁・まな板）はその都度洗浄しましょう。

(4) 調理

食材の加熱は十分に行いましょう。

加熱の目安は、中心部が75℃・1分以上加熱されることです

電子レンジを使う場合は、均一に熱が加わるようによく混ぜましょう。

(5) 食事

食事の前には手をよく洗いましょう。(p45参照)

清潔な器具を用いて清潔な容器に盛り付けましょう。

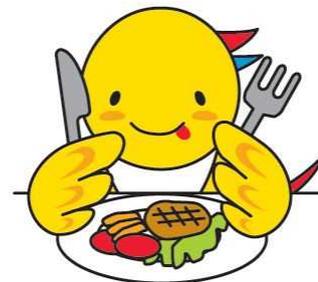
長時間室温に放置することはさけましょう。

(6) 残った食品

時間がたった食品は思い切って捨てましょう。

保存する場合は、清潔な容器に小分けして保存しましょう。

温め直す場合は、十分に加熱を行いましょう。

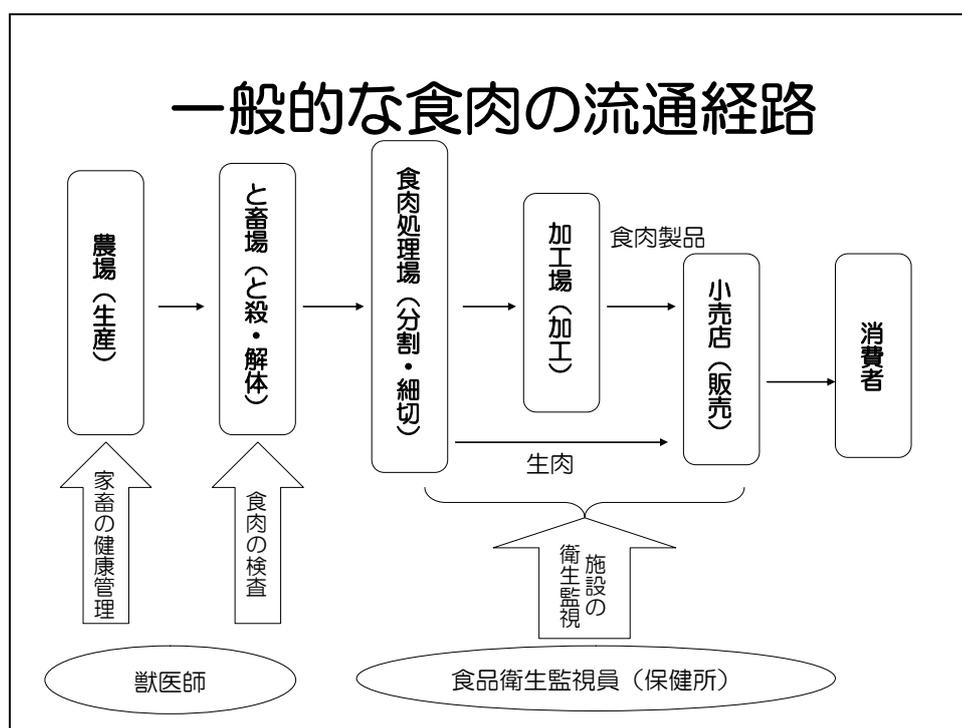


参考資料 3 野生獣肉による食中毒の予防

わが国では、家畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）については、と畜場法により、獣医師であると畜検査員による一頭ずつの検査を実施しています。この検査に合格した家畜だけが食肉として市場に流通しています。また、平成 4 年からは食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（いわゆる食鳥検査法）に基づき、食鳥（鶏、あひる、七面鳥など）も獣医師である食鳥検査員による検査又は食鳥処理衛生管理者による確認が義務づけられています。

これらの家畜、家禽以外の動物（シカやイノシシ等の野生動物）は、と畜場法及び食鳥検査法の対象外であり、このような検査や確認を受けることなく食用となります。

家畜の生産農場では、臨床獣医師や家畜防疫員（家畜保健衛生所の獣医師）が、安全な食肉の生産のため、家畜の健康管理・指導を行っています。家畜伝染病に感染していると診断された家畜は、出荷禁止となり、食用とされることはありません。食用として出荷した家畜は、衛生的に管理されたと畜場に搬入され、獣医師による検査を経て、と殺・解体されます。解体後の枝肉を食肉処理場で、部分肉（ロース、もも肉）などに分割細切し、販売店に搬送し、そこで更に細切して販売しています。これらの加工・販売においても食肉への病原微生物の汚染防止について食品衛生監視員による監視・指導が行われています。



生食では、過去に熊肉を食した人の寄生虫感染症（トリヒナ）、シカ肉による腸管出血性大腸菌 O157 感染症、イノシシ肉による肺吸虫症などが報告されています。

一般的な食肉による食中毒のほかに食肉を食べることで野生動物から人へと感染する可能性のある感染症を紹介します。

<食肉による食中毒・感染症など>

	特徴	原因となる食材
E 型 肝 炎 ウイルス	症状：潜伏期間は6週間程度 悪心・食欲不振・腹痛など 妊婦では重症化し、劇症肝炎を発症 する場合があります、致死率は20%に達 する。	豚の生レバー シカ肉（平成15年兵庫） シシ肉（平成15年長崎 平成17年福岡 平成15年鳥取での 事例では死者1名）
腸管出血性大 腸菌O157	症状：潜伏期間は2～7日 血便を伴う水溶性下痢・激しい腹痛 発熱・嘔吐・痙攣・風邪症状 溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症 する場合があります。 抵抗力の弱い乳幼児・高齢者では重 篤化し、死亡する場合があります。	牛・シカ・羊などの反芻獣が 保菌動物であり、生肉や加熱 不十分な肉を食べて感染す る。 シカ肉（H13年大分・福岡）
カンピロバク ター	症状：潜伏期間は2～7日 発熱・頭痛・腹痛・下痢 風邪に似た症状	牛・豚・鶏など多くの動物の 腸管に存在する。 生肉や加熱不十分な肉を食 べて感染する。 また、二次汚染により汚染さ れた食品からも感染する。
サルモネラ	症状：潜伏期間は6～48時間 38～40℃の発熱を伴う急性胃腸 炎 吐き気・発熱・嘔吐・下痢・腹痛	多くの動物の腸管に存在す る。 生肉や加熱不十分な肉を食 べて感染する。 汚染された卵の生食でも感 染する。
肝てつ （ヒトにも動 物にも感染す る人獣共通感 染症です）	牛やシカなどの哺乳類の胆管に寄生する大型の吸虫です。 畜産業界では昔から問題となっている牛の寄生虫症です。 水中に泳ぎだした幼虫が、水辺の草（稲など）に付着します。そこで感染 力をもったメタセルカリアとなり、その草を食べた牛やシカなどが感染し ます。感染した幼虫は腸管を貫通し、やがて肝臓へ到達しますが、胆管以 外に寄生することもあります。 ヒトに感染することも明らかとなっており、水辺の山菜などを十分に洗わ ないまま生で食べたり、感染した動物の肝臓・肉などを生のまま食べるこ とで感染します。感染初期では、発熱・右肢の激痛・肝機能の異常があり、 慢性期では貧血・腹痛・下痢・黄疸などがみられます。	

【手洗いの方法】

食中毒の予防には、正しい手洗いが有効です。

以下の（１）から（６）を 30 秒ほどかけて丁寧に手を洗うことが重要です。

（１）石鹸を泡立て、手のひらをよくこする



（２）手の甲を伸ばすようにする



（３）指先・爪の間を念入りにこする



（４）指の間を洗う



（５）親指と手のひらをねじり洗いする



（６）手首も忘れずに洗う



（７）流水で石鹸のあわをしっかりとすすぎ落とす。

（８）ペーパータオルでしっかりと水分をふき取る。

（手に残った汚れをペーパータオルでこすり落とす意味もあります）

【消毒薬の種類と効果】

石鹸による手洗いを行った後に、消毒薬を用いることでより除菌効果を得ることができます。

消毒薬にはいくつかの種類がありますが、それぞれに異なる効果をもっています。

代表的な消毒薬の種類と、それぞれの効果を紹介します。

消毒薬		食中毒などの病原体		備考
成分	一般的な商品名	O157・カンピロバクター・サルモネラなどの細菌	ノロウイルス	
逆性石鹸 (塩化ベンザルコニウム等)	・アルボース ・ウェルパス ・オスバン など	○	×	
消毒用 エタノール		○	×	
次亜塩素酸 ナトリウム	・ハイター ・ブリーチ ・ミルトン など	○	○	刺激性があるので手指の消毒には注意が必要です

○：有効 ×：効果がない

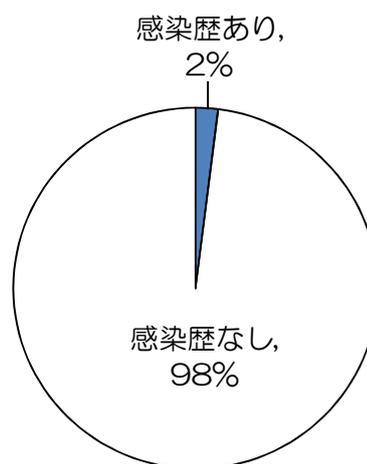
※E型肝炎ウイルスについては、エンベロープ（ウイルス粒子を覆う膜）をもたないことから消毒用エタノールではノロウイルス同様、消毒効果がないと考えられます。

参考資料 4 注意を要する感染症に関する調査結果

県下各地域において捕獲された個体を解剖調査し、食肉利用にあたって注意を要する感染症や寄生虫について分析を行いました。

1 E型肝炎

H16年からH21年までに捕獲されたニホンジカ363頭、及びH19年～H21年までに捕獲されたイノシシ58頭について、E型肝炎ウイルスの抗体検査およびウイルス検査を行いました。その結果、ニホンジカでは2%、イノシシでは17%の感染歴が確認されました。シカやイノシシの感染率はブタと比べて低いことがわかりましたが、全く感染しないわけではありません。E型肝炎ウイルスは加熱をすることで死滅しますので、動物の肉を食肉利用する際には必ず加熱調理を行う必要があります。



2 慢性消耗病（CWD）（シカ）

日本国内でのCWDの発生は確認されていませんが、海外の野生シカから感染事例が報告されたため、国内のシカに関する情報を収集する必要があります。そこで、兵庫県内のニホンジカのCWD検査について、独立行政法人動物衛生研究所に診断を依頼しました。その結果、H21年度に有害捕獲、狩猟、シカ解体処理所に搬入された164検体について診断したところ、すべて陰性であることがわかりました。

3 寄生虫

ニホンジカは野生の草食動物であるため、寄生虫の報告は極めて少数です。兵庫県におけるニホンジカの内部寄生虫については十分に調べられていないため、山口大学農学部獣医学研究科佐藤宏教授に診断を依頼しました。

H21年度に捕獲された132検体について、寄生虫の有無を調べたところ、消化管内及び主要臓器から15種類ほどの寄生虫が確認されました。多くは食肉以外の消化管内寄生虫で、いずれも食肉利用にあたっては問題がありません。肝臓については、肝てつと槍形吸虫が寄生している事例が認められました。そのため、肝臓を食用として利用する場合は、寄生虫の有無を確認し、寄生していないもののみを使用する必要があります。なお、肝てつと槍形吸虫は、肝臓内の胆管に寄生しているため、胆管に切り込みを入れ、水を張った洗面器などにつけておくと胆管内部の寄生の有無が分かります。

肝てつ（長さ 20~50mm）



槍形吸虫（長さ 1.5~15mm）



槍形吸虫 (*D. chinensis*) の成虫

寄生部位	寄生虫名	学名	検出率
肝臓(胆管)	肝てつ	<i>Fasciola</i> sp.	23(17.2%)
	槍形吸虫	<i>Dicroelium chinensis</i>	17(12.7%)

参考資料5 シカ肉歩留まり事例

処理場搬入後のシカ肉歩留まり事例

★生体搬入重量 平均約30kg

{	内臓	10kg	{	心臓	
				肝臓（寄生虫等による全廃棄有り）	
				消化管 （胃、腸管、腎臓等）	
	骨、頭部、皮	10kg	{	骨	
				頭部	
				皮（10cm四方皮で約50枚）	
	正肉	10kg		<内 訳>	
				背ロース（整形歩留まり70%）	1kg
				もも肉（うちもも、そともも）	4kg
				切り落とし （もも、背ロース整形による）	1kg
				あばら肉 首肉 スジ	4kg



※（やけ肉、血斑、猟犬の噛み跡による廃棄 搬入個体の約30%）



熟成状況



シカ皮（なめし後）

行政機関 相談先 一覧

●森林動物研究センター

名 称	電 話 番 号	住 所
森林動物研究センター	0795-80-5500	669-3842 丹波市青垣町沢野 940

●農林（水産）振興事務所（林業課又は森林林業課）

名 称	電 話 番 号	住 所
神戸農林振興事務所	078-742-8327	653-0055 神戸市長田区浪松町 3-2-5 西神戸庁舎 1 階
阪神農林振興事務所	079-562-8914	669-1531 三田市天神 1-10-14
加古川農林水産振興事務所	079-421-9616	675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木 97-1
加東農林振興事務所	0795-42-9423	673-1431 加東市社字西柿 1075-2
姫路農林水産振興事務所	079-281-9289	670-0947 姫路市北条 1-98
光都農林振興事務所	0791-58-2197	678-1205 赤穂郡上郡町光都 2-25
豊岡農林水産振興事務所	0796-26-3690	668-0025 豊岡市幸町 7-11
朝来農林振興事務所	079-672-6882	669-5202 朝来市和田山町東谷 213-96
丹波農林振興事務所	0795-73-3795	669-3309 丹波市柏原町柏原 688
洲本農林水産振興事務所	0799-26-2102	656-0021 洲本市塩屋 2-4-5

●食肉衛生検査センター（食肉衛生検査所）

名 称	電 話 番 号	住 所
食肉衛生検査センター	079-452-0945	675-0332 加古川市志方町横大路 36-1
西播磨食肉衛生検査所	0791-75-4060	679-4322 たつの市新宮町仙正 36-1
但馬食肉衛生検査所	079-665-0848	667-0112 養父市養父市場 1282-8
淡路食肉衛生検査所	0799-46-0190	656-0152 南あわじ市倭文長田 49-18

●健康福祉事務所（保健所）（食品薬務衛生課）

名 称	電 話 番 号	住 所
芦屋健康福祉事務所	0797-32-0707	659-0065 芦屋市公光町 1-23
宝塚健康福祉事務所	0797-62-7313	665-0032 宝塚市東洋町 2-5
伊丹健康福祉事務所	072-785-7463	664-0898 伊丹市千僧 1-51
加古川健康福祉事務所	079-422-0004	675-8566 加古川市加古川町寺家町天神木 97-1
加東健康福祉事務所	0795-42-9371	673-1431 加東市社字西柿 1075-2
中播磨健康福祉事務所	0790-22-1234	679-2204 神崎郡福崎町西田原 235
龍野健康福祉事務所	0791-63-5145	679-4167 たつの市龍野町富永 1311-3
赤穂健康福祉事務所	0791-43-2937	678-0239 赤穂市加里屋 98-2
豊岡健康福祉事務所	0796-26-3664	668-0025 豊岡市幸町 7-11
朝来健康福祉事務所	079-672-6872	669-5202 朝来市和田山町東谷 213-96
丹波健康福祉事務所	0795-73-3764	669-3309 丹波市柏原町柏原 688
洲本健康福祉事務所	0799-26-2065	656-0021 洲本市塩屋 2-4-5