

3 処理施設の衛生管理

捕獲したシカ、イノシシを、食用として提供する目的で解体・処理するには、食品衛生法が定める食肉処理業等の営業許可を取得する必要がある。ここでは、食肉処理業の営業に必要な処理施設および衛生管理について述べる。なお、食肉を販売したり、加工して製品化する食肉販売業、食肉製品製造業なども業種別に施設基準などが定められている。これについては後に解説する（P. 39）。

（1）処理施設の構造・設備

食肉処理業の営業に必要な施設は、衛生上支障のない場所に設置し、計画した処理頭数や処理方法に見合った規模や設備が必要となる。また、適切な衛生管理のためには、作業工程に見合った区画や配置が求められる。処理施設の構造設備等については、食品衛生法に基づき都道府県等が条例で定める「施設基準」を遵守する必要がある。図2-1に食肉処理業のモデル施設のイメージ図を示す。食肉処理業の営業施設には、処理目的に応じて荷受室、生体置場、と殺放血室、処理室、包装室、冷蔵室及び外皮取扱室があり、区画されていることが必要である。また、解体されたシカ、イノシシの肉、内臓等が、と殺又は解体前の個体により汚染されないように、搬入場所及び搬出場所を別にすることも定められている。

イノシシ、シカを処理するための他のポイントを以下に述べる。

- ・ 個体受け入れ、と殺・放血を行う場所の確保
（生体搬入を行う場合）
- ・ ウィンチなど、懸ちょうのための設備
と体を吊り上げた状態で剥皮や内臓摘出を行えるため、肉に体毛が付着しにくく、衛生的な処理が可能となる（図2-2）。
- ・ 熱湯消毒槽の設置
食中毒の原因となる細菌の殺菌に有効な、83℃以上の湯が供給可能なものが望ましい。



懸ちょう設備を備えた
解体処理室の例



熱湯消毒槽の例

- ・ 出入口に消毒槽を設置
処理施設内部に細菌等を持ち込むリスクを低減できる。

【モデル施設見取図】

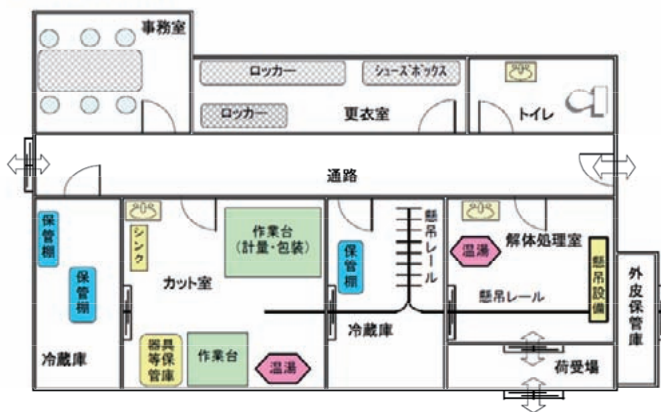


図 2-1 食肉処理業のモデル施設見取り図
(出典：ひょうごシカ肉活用ガイドライン)

(2) 処理施設の衛生管理

処理施設の衛生管理についても、都道府県が条例に基づき定める「管理運営基準」を遵守する必要がある。以下に標準的な管理



図 2-2 懸ちょう設備

方法について述べるが、都道府県等の条例に定められた基準が優先されるので、施設が立地する自治体の条例を調べ、それを遵守していただきたい。

1) 従事者の衛生管理

処理施設、または部門毎に食品衛生責任者を設置し、衛生管理に責任を持って当たらせるほか、従事者に対して食品衛生に関する講習会等を計画して実施することで衛生管理を徹底させる。また、従事者に対して定期的な健康診断と検便を実施し、下痢、嘔吐など体調が不良な者や手指に化膿性疾患や伝染性皮肤病がある者に作業を行わせない、専用の作業服、作業靴、帽子、ゴム手袋などを着用させる、指輪等は身に付けず、ツメを短く切り、作業前及び用後は手指の洗浄及び消毒を行う、作業場内で喫煙、飲食を行わないなどを徹底させる。

2) 施設・設備の衛生管理

以下の点に留意して、施設とその周囲を常に清潔に保つこと。

- ・施設は毎日一回以上清掃し、毎週一回以上大掃除を行う。
- ・採光、照明、換気を充分行い、適切な温・湿度を保つ。窓や出入り口は開放しない。
- ・施設内は整理整頓し、不必要な物品を置いたり、動物を入れたりしない。定期的に点検、補修整備を行う。

・ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を年2回以上行い、記録を1年間保存すること。殺そ剤や殺虫剤を使用する場合は食品を汚染しないよう留意する。

3) 使用水の衛生管理

原則として水道水を使用する。水道水以外の水を使う時は除菌・殺菌装置を、また必要に応じて浄水装置を設置し、定期的に点検、整備を行う。水道水以外を使用する場合は年1回以上水質検査を行い、結果が飲用不適の場合は保健所に相談する。水質検査の結果は1年間保存する。貯水槽を使用する場合は年1回以上の頻度で点検・清掃を行う。また、使用水の種類に関係なく、水の色、におい、濁り、味を毎日点検し、異常がないことを確認する。

4) 廃棄物の処理

廃棄物の保管および処理には、専用の容器と清掃用具を用いる。使用後の容器は洗浄・消毒後乾燥して清潔に保つこと。廃棄物は廃棄物処理法に従って産業廃棄物として業者に引き取りを依頼する等適切に処理し、管理記録を1年間以上保存すること。

5) 製品の自主検査

加工した食肉の衛生状態を維持し、安全性を確認するため、定期的に自主検査を実施し、結果に異常がある場合は、原因の究明と作業工程等の改善に努めること。必要に応じ、保健所等に相談して助言を受ける。

検査項目：一般細菌数および大腸菌群数。必要に応じて食中毒原因菌および寄生虫等の検査を行う。

検査頻度：年2回程度（時期は最盛期を中心に設定）とし、記録は1年間以上保存する。

検査部位：はく皮処理後の枝肉（2か所）およびブロック肉。枝肉については肛門付近と胸部の二か所を各10cm四方ずつ拭き取る。処理方法等の都合でこれらの部位、面積を確保できない場合はそれに準ずる方法に統一して、その旨を記録すること。

6) 冷蔵庫・冷凍庫の温度記録

冷蔵庫および冷凍庫内の温度を毎日測定し、記録を1年間以上保存する。