

# 第 5 章

---

## 流通編

### 衛生的な流通・販売方法

- 1 仕入れ・提供時の衛生管理
- 2 販売・消費時の取り扱い

# 1 仕入れ・提供時の衛生管理

## 枝肉等を仕入れする場合

- 食肉処理業の許可を受けた施設で処理されたものを仕入れてください。
- 仕入れ時には、食肉処理施設の責任者から、当該個体の捕獲及び処理についての情報を得て、原材料の安全性を確保するとともに、色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認し、異常のある場合は、仕入れを中止してください。
- 野生鳥獣肉の処理又は調理の途中で色や臭い等の異常が見られた場合、直ちに取り扱いを中止し、廃棄するとともに、その旨を仕入れ先の食肉処理業者等に連絡してください。
- 流通期間等に応じて適切な期間保存してください。



## 飲食店営業等が仕入れ、提供する場合

- 食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れてください。
- 十分な加熱調理（中心部の温度が摂氏 75 度で 1 分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法）を行ってください。
- 生食用として食肉の提供は決して行わないでください。
- 食肉処理業の許可施設で解体された野生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用してください。

生食用として食肉の提供は決して行わないでください。



## 飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合

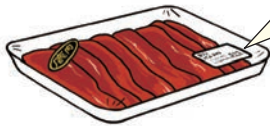
- 必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて、必ず食肉処理業の許可を受けてください。
- 処理終了ごとに洗浄、摂氏 83 度以上の温湯又は 200ppm 以上の次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行い、衛生的に保管してください。また、野生鳥獣肉は、摂氏 10 度以下で保存してください。
- 細切りした野生鳥獣肉を凍結したものであって容器包装に入れられたものにあつては、摂氏 -15 度以下で保存してください。また、家畜の食肉と区別して保管してください。

## 2 販売・消費時の取り扱い

### 食肉販売業者が販売する場合

家畜の食肉と区別して保管し、野生鳥獣肉である旨がわかるよう獣肉の種類や加熱加工用である旨等、健康被害を防止するための情報を日本工業規格に規定する8ポイント以上の大きさの字で、わかりやすく表示してください。

ラベルの一例



品名	鹿肉(モモ)
原材料名	シカ肉
内容量	500g
保存方法	要冷蔵(4℃以下)
賞味期限	平成10年10月10日
加工者	〇〇食肉処理センター 〇〇県〇〇市〇〇123
個体管理番号	1512243 加熱調理用 (十分に加熱してお召し上がりください)

### 消費時(自家消費を含む)における取り扱い

#### ① 調理における注意点

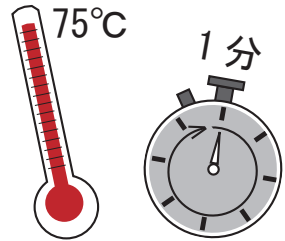
野生鳥獣肉による食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱してから、食べてください。

#### ② 調理器具の消毒

肉眼的異常がみられない場合にも高率に微生物及び寄生虫が感染していることから、まな板、包丁等使用する器具を使い分けてください。また、処理終了ごとに洗浄、消毒し、衛生的に保管してください。

#### ③ 自家消費及び譲渡されたものを消費する場合

食中毒の発生を防止するため、中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法により、十分加熱して食べてるようにしてください。



十分に加熱してください