

1. 捕獲時の状況確認							措置・対応
1-a	記録	捕獲日時、場所、獣種、性別などの個体情報及び捕獲方法について記録を作成し、適切な期間保存しているか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
1-b	記録	捕獲時の損傷部位についての記録はあるか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
1-c	記録	銃による捕獲の場合、ライフル弾又はスラッグ弾のみを使用したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	ライフル弾又はスラッグ弾以外を用いている場合、改善を指示
2. 搬入時のチェック項目							措置・対応
2-a	記録	野生鳥獣の捕獲者と契約する際に、捕獲者が適切な衛生管理の知識及び技術を有していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	衛生管理の知識及び技術を有している捕獲者であると確認していない場合、改善を指示
2-b	記録	搬入された個体に関して、捕獲前の外見及び挙動に関する聞き取り記録はあるか	<input type="checkbox"/>	記録がある	<input type="checkbox"/>	記録はない	記録がない場合、作成を指示
2-c	記録	記録により野生鳥獣の外見及び挙動に異常が一つでも見られる場合は、適切に廃棄しているか	<input type="checkbox"/>	確認、廃棄している	<input type="checkbox"/>	確認、廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
2-d	作業&記録	屋外で内臓を摘出した個体を受け入れていないか	<input type="checkbox"/>	受け入れていない	<input type="checkbox"/>	受け入れている	屋外で内臓摘出した個体を受け入れている場合、2-eを確認
2-e	作業&記録	屋外で内臓を摘出した個体を受け入れている場合、別に定める衛生管理等に関する講習を受講し、一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外摘出したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	一定の技術を有する捕獲者が適正な方法で屋外摘出したことを確認していない場合、改善を指示
2-f	作業&記録	捕獲個体を速やかに食肉処理施設に搬入することとし、搬入に要する時間の設定のほか、施設が受け入れる際に必要なルールを定めているか	<input type="checkbox"/>	定めている	<input type="checkbox"/>	定めていない	搬入に要する時間の設定など必要なルールを定めていない場合、作成を指示
2-g	作業&記録	捕獲から食肉処理施設(移動式解体処理車等含む)に搬入するまでの時間を記録し、2-fで設定した時間内に搬入したことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	設定した時間内に搬入したことが確認できない場合、改善を指示
3. 放血状況の確認							措置・対応
3-a	器具	使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
3-b	作業	使用するナイフ等は使用する直前に火炎やアルコールで消毒されていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	ナイフ等の消毒が確認できない場合、改善を指示
3-c	作業	放血の状態を止め刺しを行った者から確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	放血の状態を止め刺しを行った者から確認していない場合、改善を指示
3-d	作業	ナイフの刺入口は不必要に大きくないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	ナイフの刺入口が不必要に大きくないことを確認できない場合、改善を指示

「記録」は記録表を確認し、作業員へ聞き取りを実施。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業員への聞き取りにより実施。「器具」はその器具を確認。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業員への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

項目番号	備考欄

## シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

4. はく皮						措置・対応	
4-a	器具	はく皮に使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
4-b	器具	作業者は、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を着用しているか	<input type="checkbox"/>	着用している	<input type="checkbox"/>	着用していない	着用していない場合、改善を指示
4-c	作業	必要な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しているか	<input type="checkbox"/>	内側から切開している	<input type="checkbox"/>	内側から切開していない	内側から切開していない場合、改善を指示
4-d	作業	被毛がはく皮されると体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/>	触れていない	<input type="checkbox"/>	触れている	触れている場合、4-gを確認
4-e	作業	作業者の手指がはく皮されると体部分に触れていないか	<input type="checkbox"/>	触れていない	<input type="checkbox"/>	触れている	触れている場合、4-gを確認
4-f	作業	はく皮された枝肉が、はく皮前や一部はく皮したと体、床、壁、設備などと接触していないか	<input type="checkbox"/>	接触していない	<input type="checkbox"/>	接触している	接触している場合、4-gを確認
4-g	作業	4-d、4-e、4-fに関して、と体部分に手指等が触れた場合、トリミングによる汚染部位の除去や手指等の洗浄・消毒を実施しているか	<input type="checkbox"/>	実施している	<input type="checkbox"/>	実施していない	実施していない場合、改善を指示
4-h	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒されている	<input type="checkbox"/>	消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示
4-i	作業	と体を床に置かず、ステンレスなどの不浸透素材のはく皮台に載せ、又はフックに吊り下げて作業しているか	<input type="checkbox"/>	作業している	<input type="checkbox"/>	作業していない	作業していない場合、改善を指示
4-j	作業	作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか(外皮等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒)	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	洗浄されていない	洗浄されていない場合、改善を指示
4-k	作業	はく皮台、はく皮場所の床は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒されている	<input type="checkbox"/>	消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示

「器具」はその器具を確認。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業員への聞き取りにより実施。

項目番号	備考欄

## シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

5. 内臓摘出(屋内で行う場合)							措置・対応
5-a	器具	使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
5-b	作業	ナイフなど使用する器具は1頭ごとに83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	消毒されている	<input type="checkbox"/>	消毒されていない	1頭ごとに消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示
5-c	作業	作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	洗浄されていない	1頭ごとに洗浄されていない場合、改善を指示
5-d	作業	食道及び直腸を適切に結さつしているか	<input type="checkbox"/>	結さつしている	<input type="checkbox"/>	結さつしていない	結さつしていない場合、改善を指示
5-e	作業	消化管を損傷していないか	<input type="checkbox"/>	損傷していない	<input type="checkbox"/>	損傷している	消化管を損傷している場合、消化管を損傷しないよう、作業方法の改善を指示
5-f	作業	消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5-g	作業	消化管内容物に汚染された枝肉の汚染部位を適切にトリミングしているか	<input type="checkbox"/>	トリミングしている	<input type="checkbox"/>	トリミングしていない	トリミングしていない場合、改善を指示
5-h	作業	消化管内容物に汚染された設備をその都度洗浄・消毒しているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒している	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒していない	洗浄・消毒していない場合、改善を指示
5'. 内臓摘出(屋外で行う場合)							措置・対応
5'-a	器具	使用するナイフの柄の材質は合成樹脂製とし、サビ等はないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
5'-b	作業&記録	使用するナイフ等は1頭ごとに使用する直前に、火炎やアルコール等により消毒されていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	ナイフ等の消毒が確認できない場合、改善を指示
5'-c	作業&記録	軍手等繊維製の手袋を使用せず、ゴム・ビニール等合成樹脂製の手袋を使用し、複数の個体を処理する場合、1頭ごとに手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
5'-d	作業&記録	個体を吊り下げる又はシートの上で内臓摘出を実施するとともに、内臓摘出後の個体の腹を紐等で縛ることにより、体腔内壁が土壤等に接触していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
5'-e	作業&記録	食道及び直腸を適切に結さつしていることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	結さつしていることを確認していない場合、改善を指示
5'-f	作業&記録	消化管を損傷していないことを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	消化管を損傷していないことを確認していない場合、改善を指示
5'-g	作業&記録	糞便、土壤、消化管内容物等により手指が汚染された場合、その都度洗浄・消毒するか、手袋を交換していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
5'-h	作業&記録	消化管内容物に汚染された器具(ナイフ等)をその都度洗浄・消毒していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
6. 枝肉のトリミング							措置・対応
6-a	作業	使用するナイフは1頭ごとに洗浄、83℃以上の温湯またはそれと同等の方法で消毒されているか	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒されている	<input type="checkbox"/>	洗浄・消毒されていない	1頭ごとに洗浄・消毒されていない場合や温度等不適の場合、改善を指示
6-b	作業	作業者の手指、前掛けなどは1頭ごとに洗浄されているか	<input type="checkbox"/>	洗浄されている	<input type="checkbox"/>	洗浄されていない	1頭ごとに洗浄されていない場合、改善を指示
6-c	作業	枝肉の汚染部位、着弾部位、残毛付着部位のトリミングは、枝肉の洗浄前に適切に実施されているか	<input type="checkbox"/>	適切に実施されている	<input type="checkbox"/>	適切に実施されていない	適切に実施されていない場合、改善を指示

「器具」はその器具を確認。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

## シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

7. 内臓及び枝肉の異常の有無確認							措置・対応
【共通事項】							
7-a	作業 & 記録	大きさ、色、形、硬さ、臭いの異常の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-b	作業 & 記録	出血、膿瘍、結節、腫瘍の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-c	作業 & 記録	リンパ節の腫れを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-d	作業 & 記録	異常の発見時には適切に一部廃棄又は全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
7-e	作業	食用に使用しない部位は、処理室から速やかに搬出され、適正に処理されているか	<input type="checkbox"/>	処理されている	<input type="checkbox"/>	処理されていない	処理されていない場合、改善を指示
【内臓】							
7-f	作業 & 記録	厚生労働省作成のカラーアトラスに示された異常の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-g	作業 & 記録	血液の色や粘性の異常の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-h	作業 & 記録	白色点・斑、変色部分の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-i	作業 & 記録	心臓を切開して異常の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-j	作業 & 記録	肝臓や肺の寄生虫(白色点等)の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-k	作業 & 記録	胸腔及び腹腔内の異常液状物の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-l	作業 & 記録	異常の発見時には全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示
【枝肉】							
7-m	作業 & 記録	筋肉や脂肪の水っぽさの有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-n	作業 & 記録	関節の腫れの有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-o	作業 & 記録	筋肉中の腫瘤の有無を確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
7-p	作業 & 記録	異常の発見時には全部廃棄としているか	<input type="checkbox"/>	廃棄している	<input type="checkbox"/>	廃棄していない	廃棄していない場合、改善を指示

「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業員への聞き取りにより実施。「作業 & 記録」は作業を実地確認できない場合は、作業員への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

項目番号	備考欄

# シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

8. 枝肉洗浄						措置・対応	
8-a	作業	上から下に洗い流しているか	<input type="checkbox"/>	上から下に洗い流している	<input type="checkbox"/>	上から下に洗い流していない	上から下に洗い流していない場合、改善を指示
8-b	作業	洗浄後の枝肉に毛などが付着していないか	<input type="checkbox"/>	付着していない	<input type="checkbox"/>	付着している	毛などが付着している場合、改善を指示
8-c	作業	洗浄飛沫が付近の枝肉などを汚染していないか	<input type="checkbox"/>	汚染していない	<input type="checkbox"/>	汚染している	汚染している場合、改善を指示
9. 懸肉						措置・対応	
9-a	施設	1頭ごとにラベルを附すなど、個体識別が可能な状態で懸肉しているか(出荷するシカ肉、イノシシ肉のトレーサビリティは可能か)	<input type="checkbox"/>	個体識別(トレーサビリティ)が可能である	<input type="checkbox"/>	個体識別(トレーサビリティ)が可能でない	個体識別(トレーサビリティ)できない場合、改善を指示
10. 枝肉の冷蔵						措置・対応	
10-a	作業	解体処理後、速やかに冷却しているか	<input type="checkbox"/>	冷却している	<input type="checkbox"/>	冷却していない	速やかに冷却していない場合、改善を指示
10-b	施設	保管する枝肉の数は冷蔵庫の大きさや能力に見合っているか(10℃以下を保っているか)	<input type="checkbox"/>	見合っている	<input type="checkbox"/>	見合っていない	見合っていない場合、改善を指示
10-c	作業	と殺してから枝肉冷蔵庫に搬入するまでの時間は適切か	<input type="checkbox"/>	適切である	<input type="checkbox"/>	適切でない	適切でない場合、改善を指示
10-d	施設	冷蔵庫の温度は適切か(10℃以下)	<input type="checkbox"/>	適切である	<input type="checkbox"/>	適切でない	適切でない場合、改善を指示
10-e	記録	冷蔵庫の温度を確認・記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認・記録している	<input type="checkbox"/>	確認・記録していない	確認・記録していない場合、改善を指示
11. 枝肉、製品及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)						措置・対応	
11-a	作業&記録	出荷製品(ブロック肉等)及び施設の設備・器具等の細菌検査(自主検査)を実施しているか	<input type="checkbox"/>	実施している	<input type="checkbox"/>	実施していない	実施していない場合、認証不適合
11-b	作業&記録	枝肉の細菌検査(拭き取り検査(自主検査))を実施しているか	<input type="checkbox"/>	実施している	<input type="checkbox"/>	実施していない	

「施設」はその施設のシステムや構造を確認。「作業」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

表1 細菌検査(自主検査)について

検体	採取頻度	検査項目、基準	備考
出荷製品 (ブロック肉等部位不問)	月1検体以上	大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。
施設の設備・器具等の拭き取り (枝肉やブロック肉に直接触れる部分を対象とする) 拭き取りのタイミング:原則として、始業前に実施。	設備・器具それぞれ月1検体以上	一般生菌数 1,000/検体(又は100cm <sup>2</sup> )未満 大腸菌群数 陰性	採取頻度については、狩猟期のみ稼働する施設等の場合にあつては、稼働が見込まれない期間は採材の対象としないことができる。 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正されうる。
枝肉の拭き取り 拭き取り部位:胸部及び肛門付近(2検体/頭) 拭き取りのタイミング:原則として洗浄直後に実施。 水滴がある場合など、洗浄直後に実施出来ない場合は、解体後24時間以内に実施。	年間処理頭数100頭未満の施設は年3頭以上 100頭以上の場合、100頭毎に1頭以上を追加	一般生菌数 100,000/100cm <sup>2</sup> 未満 大腸菌群数 1,000/100cm <sup>2</sup> 未満 大腸菌 陰性	基準を超える場合、マニュアルや記録の確認、関係機関に助言を求める等により原因究明を行い、必要な改善、再発防止策を講じた後、再検査すること。 *注 認証の現地審査時(更新時を含む)には、審査員による拭き取り検査を実施(2頭分(2検体/頭))。 基準値は暫定的なものであり、認証取得施設の実態を踏まえて改正されうる。

## シカ/イノシシ肉処理施設認証制度認証基準(チェックシート)

12. トレーサビリティ							措置・対応
12-a	記録	任意の最終製品から、全ての工程の記録を確認することが可能か	<input type="checkbox"/>	可能である	<input type="checkbox"/>	不可能である	不可能である場合、認証不適合
12-b	作業&記録	出荷前に銃弾の残存について、テストピースを流した上で、金属探知機により確認し、記録しているか	<input type="checkbox"/>	確認、記録している	<input type="checkbox"/>	確認、記録していない	確認、記録していない場合、改善を指示 金属探知機を通過させることができない形態で出荷している場合、12-cを確認
12-c	作業&記録	金属探知機を通過させることができない形態で出荷する場合、弾痕等の有無を確認し、弾丸等を確実に除去していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
12-d	記録	金属探知機について、定期的に業者によるメンテナンス等を実施し、適切に動作していることを確認しているか	<input type="checkbox"/>	確認している	<input type="checkbox"/>	確認していない	確認していない場合、改善を指示
12-e	記録	内臓摘出の場所(屋外又は屋内)を示せるように記録しているか	<input type="checkbox"/>	記録している	<input type="checkbox"/>	記録していない	記録していない場合、認証不適合
13. カットチャート							措置・対応
13-a	作業&記録	外食や小売りなどに流通させる際、別表4のカットチャートのとおりカットすることが可能か	<input type="checkbox"/>	可能である	<input type="checkbox"/>	不可能である	不可能である場合、改善を指示
14. 表示ラベル							措置・対応
14-a	作業&記録	別表5の表示ラベルのとおり部位や鳥獣肉の種類、加熱用である旨、捕獲地、賞味期限などの記載があるか	<input type="checkbox"/>	記載がある	<input type="checkbox"/>	記載がない	記載がない場合、改善を指示
14-b	作業&記録	QRコードなどにより、捕獲年月日や捕獲方法などの情報を確認することができるか	<input type="checkbox"/>	確認できる	<input type="checkbox"/>	確認できない	確認できない場合、改善を指示
14-c	作業&記録	出荷時には、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、十分加熱して喫食する必要がある旨を表示する、又は同旨が記載されたパンフレットを同封する等により、健康被害を防止するための注意喚起を図っているか	<input type="checkbox"/>	図っている	<input type="checkbox"/>	図っていない	注意喚起を図っていない場合、改善を指示

「記録」は記録表を確認し、作業実施者へ聞き取りを実施。「作業&記録」は作業を実地確認できない場合は、作業者への聞き取りにより実施するとともに確認表の記載内容を確認。

項目番号	備考欄