

ぎふジビエ衛生ガイドライン

平成25年11月
岐 阜 県



【目 次】

はじめに	1
1 基本事項	
（１）目的	2
（２）ガイドラインの位置づけ	2
（３）対象鳥獣	2
（４）ガイドラインで使用する用語の定義	2
（５）関係者が遵守すべき事項	4
2 狩猟者・処理業者等の注意事項・作業手順	
（１）狩猟者・処理業者等の健康状態	6
（２）捕獲個体の取扱い	6
（３）放血について	6
（４）搬送	7
（５）処理業者との情報共有	7
3 処理施設での注意事項・作業手順	
（１）処理施設に必要な整備	8
（２）作業手順	8
（３）枝肉分割・細切の手順	16
（４）処理施設での衛生管理	17
参考様式１号 捕獲・受入個体記録表	19
参考様式２号 解体個体記録表	20
参考資料	
参考資料１ イノシシ・シカの体の構造	21
参考資料２ 施設見取図	26
参考資料３ ジビエに関する健康被害リスク	27
参考資料４ 家畜の悪性伝染病の症状	32
参考資料５ これから営業許可をとられる方へ	34
参考資料６ 食品衛生法 抜粋	35
参考資料７ 食品衛生法施行規則 抜粋	40
参考資料８ 岐阜県食品衛生法施行条例 抜粋	46
参考資料９ 岐阜県食品衛生法施行細則 抜粋	51
参考資料１０ 行政機関相談先一覧	52

ぎふジビエ衛生ガイドライン

はじめに

近年、岐阜県では、野生鳥獣による農産物への被害額が年間２億円程度で推移しており、中山間地域を中心にイノシシやニホンシカ（以下「シカ」という。）等による被害は甚大なものとなっています。また、林産物の食害とこれに伴う森林の下層植生の衰退による土壌流出や、人里への出没による人的被害など、自然環境や生活環境への影響も懸念されるようになりました。

このため、県内全域において、「鳥獣が寄り付きにくい環境づくり」、「鳥獣の侵入・加害を防ぐ対策」、「有害鳥獣の数を減らす対策」の３つの対策を総合的に推進し、野生鳥獣による被害の軽減を図っています。

このうち、有害鳥獣の数を減らす対策により捕獲されたイノシシ及びシカについては、その一部が狩猟者自身によって自家消費されるほかは大半が廃棄処分されていることから、捕獲されたイノシシやシカを地域の資源として捉え、衛生的なジビエ（※）として活用していくこと目的に、平成 25 年（2013 年）にこの「ぎふジビエ衛生ガイドライン」を策定しました。また同時に、牛や豚とは異なり、と畜場で公的検査を受けることなく流通販売される野生鳥獣を、より安全に供給するための衛生管理に関する指針として、本ガイドラインを普及する取組を進めてきたところです。

ジビエの利活用にあたっては、近年の需要の高まりにより消費量が伸びる中、令和 2 年（2020 年）の食品衛生法の一部改正をはじめとする、食品安全に関する現在の情勢を踏まえ、野生動物の捕獲から解体、出荷、消費に至るまでの一貫した衛生管理がいっそう重要視されています。

本ガイドラインは、捕獲実施者、解体処理業者など関係者が共通して順守すべき事項をまとめています。なお、現在の一般的な食品衛生の知見等に基づいているため、今後の社会情勢等の変化や新たな知見が得られた場合は、適宜見直し、内容を充実させていくものとしします。

平成 25 年 11 月 策定
令和 7 年 3 月 改正

※ジビエ： 狩猟等により捕獲された野生鳥獣の食肉のこと。当ガイドラインでは、食用として販売する目的で処理された野生のイノシシ及びシカの食肉のことを言う。

1 基本事項

(1) 目的

本ガイドラインは、岐阜県内で狩猟や被害防止捕獲等により捕獲したイノシシ及びシカを地域の資源としてとらえ、食用として有効に活用していくために、衛生的で安全性の高いイノシシ肉やシカ肉の確保を図ることを目的とします。

(2) ガイドラインの位置づけ

本ガイドラインでは、「と畜場法」（昭和 28 年法律第 114 号）や「食品衛生法」（昭和 22 年法律第 233 号）等を参考に、捕獲から流通までの過程で衛生上措置すべき事項等について記載しています。

捕獲、搬入、と殺解体、処理方法の取扱い等に関して具体的に提示しておりますので、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きとしていただき、衛生的なイノシシ肉やシカ肉を供給するための指針として活用してください。

また、令和 2 年度の食品衛生法の改正により、原則食品に携わる全ての事業者が HACCP に沿った衛生管理を実施することが義務化されました。HACCP に沿った衛生管理を実施していない場合、食品衛生法違反となります。本ガイドラインの他、「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（（一社）日本ジビエ振興協会作成）」などを参考に衛生管理計画を作成し、衛生管理の実施状況の記録、定期的な振り返りなどを行ってください。

なお、岐阜県はイノシシの豚熱発生地域のため、イノシシ肉の取扱いをするためには、「【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアル」を順守し、これに基づく承認を受ける必要があります。

(3) 対象鳥獣

本ガイドラインでは、イノシシ及びシカを対象とします。

(4) ガイドラインで使用する用語の定義

ア 捕獲個体

銃やわな等により捕獲された野生鳥獣（イノシシ、シカ）。

イ と体

と殺された後、解体前の状態のもの。

ウ 枝肉

はく皮や内臓摘出の処理後、骨に肉が付着した状態のもので、部分肉にカットされる前の肉。

エ 食肉

食用として販売する目的で処理した肉。自家消費のために処理した肉は含まないこと。

オ 放血

食肉とするために、捕獲個体から血抜きをすること。

カ はく皮

と体の皮を剥ぐこと。

キ トリミング

食肉とするために、枝肉から汚染された部位や食肉としない部位を切除すること。

ク 狩猟者

捕獲個体を食肉として販売することを目的に捕獲する者で、狩猟免許者（※1）及び狩猟者登録（※2）を受けている者〔鳥獣捕獲許可（※3）を受けた者も含む。〕。

※1 「鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律」（平成14年法律第88号）第39条

※2 同法 第55条

※3 同法 第9条

ケ 狩猟

狩猟者が法定猟法により野生鳥獣を捕獲すること。

コ 被害防止捕獲

狩猟者が農林水産業の被害防止などを目的に野生鳥獣を捕獲すること。

サ 処理

野生鳥獣のと殺、放血、解体（内臓の摘出、はく皮）から加工（枝肉の分割、脱骨、細切）までの全部又は一部を行うこと（枝肉の細切のみを行うことを除く。）

シ 処理業者

捕獲個体を食肉として処理する者（販売目的以外の自家消費用として処理する狩猟者及び飼養者を除く。）であって、食品衛生法第55条第1項の食肉処理業の営業許可を受けている者。

ス 処理施設

処理業者が捕獲個体の処理を行うため、食品衛生法第55条第1項の食肉処理業の営業許可を受けている施設。

セ 個体管理番号

捕獲個体を食肉として販売する場合に、1頭ごとに付する番号。
個体管理番号は、下記の方法で決定することを基本とします。

G I F 1 1 3 0 0 1
① ② ③ ④

- ①処理施設を表します。任意のアルファベット3文字の組合せとします。
- ②獣種を表します。『1→イノシシ』『2→シカ』
- ③解体処理年度を表します。『13→2013年度』
- ④当該年度の頭数（通番）を表します。『001→1頭目』

(5) 関係者が順守すべき事項

ア 関係者の衛生意識

野生鳥獣であっても、ジビエとして提供するものは「食品」です。また、狩猟者が捕獲個体を自ら解体し自家消費する場合と異なり、ジビエを販売する場合は業として行われるため、その行為には事業者としての責任が生じます。常に「食品」という意識をもって衛生的に捕獲から流通までの全ての作業を行う必要があります。

イ 法令順守（コンプライアンス）

野生鳥獣の肉を食肉として取り扱う場合は、様々な法令の規定があります。狩猟者、食肉処理業者、販売業者など、捕獲から処理、食肉の流通、販売までの全ての関係者が関係法令を十分理解し、順守しなければなりません。

主な関係法令は次のとおりです。

- <法律>
- ・と畜場法（昭和28年法律第114号）
 - ・食品衛生法（昭和22年法律第233号）
 - ・鳥獣の保護及び管理並びに狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号）
 - ・鳥獣による農林水産業等に係る被害の防止のための特別措置に関する法律（平成19年法律第134号）
 - ・廃棄物の処理及び清掃に関する法律（昭和45年法律第137号）
 - ・動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）
 - ・食品安全基本法（平成15年法律第48号）
 - ・不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）
 - ・健康増進法（平成14年法律第103号）
 - ・家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）
 - ・食品表示法（平成25年法律第70号）

- ＜条例＞ ・岐阜県食品衛生法施行条例（平成 12 年条例第 7 号）
・岐阜県食品安全基本条例（平成 15 年条例第 75 号）

ウ 捕獲から流通までの個体ごとの追跡可能体制の整備（トレーサビリティ）

食品の安全性に関して予期せぬ問題が生じた際、捕獲から流通までの各過程を明らかにすることで、原因究明や問題食品の追跡・回収を容易にし、被害を最小限に留めることができます。

そのため、野生鳥獣の肉に係わる関係者は、一つ前の段階（誰から、いつ、どれだけ、どのようなものを仕入れたかなど）及び一つ後の段階（誰へ、いつ、どれだけ、どのようなもの販売したかなど）へさかのぼり・追跡することができるように、各段階で記録・保管を確実に行ってください。

エ 人獣共通感染症の防止

人獣共通感染症は、人と動物の両方に感染する病原体による感染症のことで、野生鳥獣では症状が軽かったり、全く症状を示さないものもあります。

野生鳥獣は、どのような病原体を保有しているのか不明な点が多いので、野生鳥獣を扱う関係者は、自らが感染しないためにも、細心の注意が必要です。

人への感染経路は、大きく分けると、病気を持っている野生鳥獣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。

野生鳥獣の取扱いをした後に体調が悪くなった場合は、感染したおそれがあるため、早急に医療機関へ受診することが必要です。

【感染予防のポイント】

- ・運搬時に周囲を血液等で汚染しないようにしてください。
- ・捕獲個体を扱う際には、長袖、長ズボン、手袋等を着用し、できる限り個体に直接触れることは避けてください。

オ 家畜伝染病のまん延防止

家畜伝染病は野生鳥獣から家畜に感染することがあり、安全な畜産物を確保するためには家畜への感染を防止することが重要です。特に口蹄疫、豚熱、アフリカ豚熱などの悪性伝染病は、畜産業界に与える被害が大きく、野生鳥獣からの感染を防止しなければなりません。

特定の症状を示すもの（参考資料 4 を参照）を確認した場合は、最寄りの家畜保健衛生所に届け出をしてください。

2 狩猟者・処理業者等の注意事項・作業手順

(1) 狩猟者・処理業者等の健康状況

発熱、下痢、咳等の体調不良の場合は、作業者自身が食肉を汚染するおそれがあるため、捕獲個体を取り扱わないでください。

(2) 捕獲個体の取り扱い

ア 食肉として利用対象としない捕獲個体

以下のような個体は利用しないでください。

- ① 捕獲以前に死亡しているもの。
- ② 散弾（スラッグ弾を除く。）による銃猟で捕獲されたもの。
理由：銃弾が食用部位に異物として残る可能性があるため。
- ③ 腹部への被弾がみられるもの。
狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とし、腹部に被弾させないでください。
理由：消化管内容物に含まれる病原菌等に食用部位が汚染されている可能性があるため。
- ④ わなにより捕獲された個体のうち、転倒や打ち身などによる全身の損傷が著しいもの。
- ⑤ 外見に次のような衛生上問題となる異常があるもの。
 - ・顔面その他が異常な形（奇形）のもの。
 - ・著しくダニ類が寄生しているもの、又は著しい脱毛があるもの。
 - ・極度に痩せているもの。
 - ・高熱を呈しているもの。
 - ・全身の麻痺等、神経症状を呈しているもの。
 - ・異常な歩行をしているもの。
 - ・鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）が著しいもの。
 - ・口、唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）、ただれ（びらん、潰瘍等）が多くみられるもの。
 - ・下痢等により臀部付近が著しく汚れているもの。
 - ・皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く認められるもの。
 - ・その他の外見上明らかに異常があるもの。

イ 食肉として利用する捕獲個体の記録

捕獲個体ごとに管理番号を付し、各個体に荷札等でラベリングするとともに、その番号を記録してください。

(3) 放血について

放血は、処理施設内のと殺放血室で行ってください。ただし、やむを得ず捕獲現場等の屋外で放血する場合には、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- 狙撃部位は、頭部、首、胸部周辺とすること。
- できる限り短時間の内に放血を行い、速やかに処理施設に搬入すること。
- 放血に使用するナイフ等は、使用する直前に消毒すること。
- 皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行い、開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- 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、胸腔内に溜まった血液を十分に排出すること。
- 放血した個体についての情報を処理業者に提供すること。

（４）搬送

捕獲個体は、内臓を摘出せずに処理施設に速やかに搬送してください。

解体は、処理施設で行い、捕獲現場等の屋外では行わないようにしてください。

（５）処理業者との情報共有

捕獲時の状態や、放血を行った場合はその状況を、処理業者と共有してください。

3 処理施設での注意事項・作業手順

(1) 処理施設に必要な設備

食肉として提供する目的で野生鳥獣をと殺、又は解体、若しくは解体された肉や内臓などを分割・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。その際は、参考資料5から8を参照する他、処理施設を設置する予定地域の保健所（センター）に相談し確認してください。

ア 食品衛生法に基づいて備えるべき主な設備等

- ・懸ちょう設備
- ・従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒をする設備
- ・摂氏 60 度強の温湯を供給できる設備（器具等洗浄時に使用できるもの）
- ・摂氏 83 度以上の熱湯を供給できる設備（ナイフ等消毒時に使用できるもの）
- ・供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計

イ 本ガイドラインにおいて備えるべきとする設備

- ・肛門及び食道の結さつ用具
- ・各作業専用のナイフ（内臓摘出用、はく皮用）
- ・専用廃棄物容器
- ・枝肉洗浄設備
- ・枝肉冷蔵設備
- ・踏込式消毒槽

(2) 作業手順

処理施設における一般的な作業手順は次のとおりです。

本ガイドラインの他、「小規模ジビエ処理施設向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」などを参考に HACCP に取り組んでください。

なお、イノシシとシカのように獣種が異なるものを処理施設内の同一区画内で同時に作業することがないようにしてください。

受け入れ → と殺・放血 → 解体前処理 → 解体 → 枝肉分割・細切

※イノシシ肉の取扱いについては、本ガイドラインを参考にさせていただくとともに「【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアル」を順守してください。なお、「豚熱陽性高率エリア」で捕獲されたイノシシの取扱いはできません。ご不明な点は家畜防疫対策課へお問い合わせください。

ア 作業前点検

作業前には、施設の設備・器具等の点検を行ってください。不備があれば、洗浄・消毒等の必要な措置を行ってください。

作業を行う者は、丁寧に手洗い消毒をした後、各工程専用の作業服、前掛け、帽子及び長靴等を着用してください。

なお、作業中は、合成樹脂製の手袋を使用し、軍手は使用しないでください。



イ 受入れ

処理施設の受入担当者は、搬入された捕獲個体が食用に適したものであるかを確認し、異常の有無や捕獲時の状況等をもとに受入れの可否を判断してください。

また、狩猟者等から処理を行おうとする捕獲個体について次の事項の聞き取りを行いその内容を記録し、両者で確認のうえ2年間以上保存してください。

【記録項目】

捕獲日時、捕獲の方法及び捕獲場所

捕獲者の氏名、免許番号及び連絡先

捕獲現場等で放血した場合は、放血者の氏名、放血した理由、放血日時及び場所
獣種、性別、推定体重

処理施設の受入日時及び個体管理番号

【表1】受入時に確認すべき事項

- ・顔面その他が異常な形（奇形）ではないか
- ・著しくダニ類が寄生していないか、又は著しい脱毛がないか
- ・極度に痩せていないか
- ・高熱を呈していないか
- ・全身の麻痺等、神経症状を呈していないか
- ・異常な歩行をしていないか
- ・鼻水（鼻漏・鼻汁）、よだれ（流涎）、咳き込み（発咳）が著しいもの
- ・口、唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ（水疱）、ただれ（びらん、潰瘍等）が多くみられないか
- ・下痢等により臀部付近が著しく汚れていないか
- ・皮下に膿を含むできもの（膿瘍）が多く認められないか
- ・その他、外見上明らかに異常がないか

★（記録表（参考様式） 様式1号 捕獲・受入個体記録表

受入れにあたっては、上記の事項に加え、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- ・受入れは荷受け室又は荷受け場所で行うこと。
- ・処理施設に汚染を持ち込まないようにするため、搬入者は踏込式消毒槽で靴を消毒すること。
- ・表1に定める項目に該当する場合は、当該個体受け入れないこと。
- ・搬入された野生鳥獣は、受入後速やかに解体を完了すること。

- ・やむを得ず、速やかに処理を行うことができない場合は、解体処理済みとは分離し、未処理の捕獲個体専用の冷蔵庫で保管すること。
- ・枝肉分割、細切作業を後日実施する場合は、はく皮と内臓摘出の工程までを受入後速やかに行うこと。

ウ と殺・放血

と殺・放血にあたっては、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- ・と殺・放血は、はく皮、内臓摘出とは別の場所で行うこと。
- ・と殺前に、飲用適の水を用いて可能な限り体表を洗浄すること。
- ・放血に使用するナイフ等は使用直前に確実に 83℃以上の熱湯で消毒すること。
- ・放血部位の切開は最小限とすること。放血にあたっては首又は喉元の動脈を切断するとともに頭部を下にして十分に放血すること。また、その際に開口部が汚染されないように取り扱うこと。
- ・胸部を撃った個体の放血にあたっては、前胸部（首の付け根、第一肋骨付近）を切開のうえ内部に溜まった血液を十分に排出すること。

※と殺・放血後は、使用場所の洗浄・消毒を行うこと。

エ 解体前処理

解体前処理時には、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- ・解体前処理は、はく皮、内臓摘出とは別の場所で行うこと。
- ・捕獲個体を解体する前に、表2に定める項目について確認し、その結果を記録して2年間以上保存すること。
- ・解体前の確認において表2に定める項目その他の異常が確認された捕獲個体は、処理施設で解体を行わないこと。
- ・表2に定める項目に該当する場合は、当該野生獣の肉を食用にしないこと。
- ・解体前に、体表を十分に洗浄すること。その際は放血した開口部が汚染されないように取扱い、洗浄後は十分に水気を切ること。



【表2】解体前に確認すべき事項

- ・表1と同様の事項
- ・体表に赤色～紫色のあざ（紅斑・紫斑）が多数ないか、皮膚や粘膜が青紫となる（チアノーゼ）部分が多数ないか
- ・被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ（浮腫）を形成していないか

★（記録表（参考様式） 様式2号 解体個体記録表

才 解体

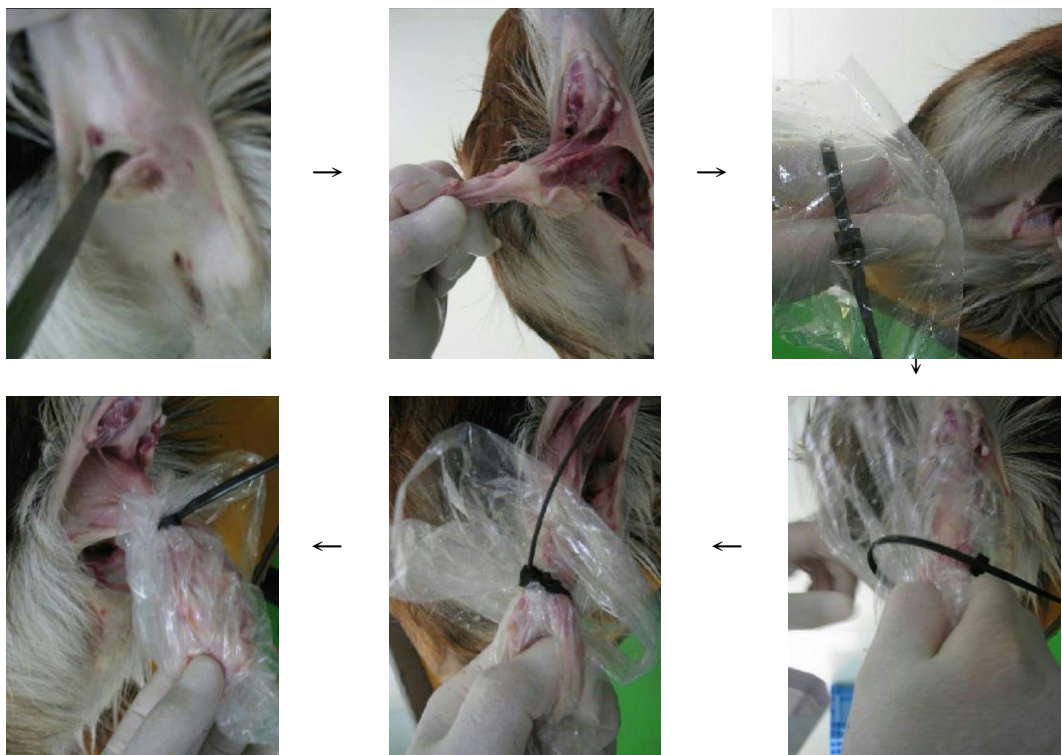
解体は、専用の部屋で行い、はく皮、内臓摘出の順で行ってください。ただし、処理施設の構造設備上、衛生的に取り扱えるならば、内臓摘出、はく皮の順でも構いません。

(A) 結さつ

胃や消化管の内容物が漏れてと体に付着することを防ぐため、内臓摘出の前に肛門及び食道の結さつを行ってください。また、胸部に被弾していると体は、血液が肺から気管に逆流する場合もあるので、気管も食道と一緒に結さつしてください。

a 肛門部の結さつ手順

- ① ナイフで肛門周囲を切開し、肛門を引っ張ると、一緒に直腸が引っ張られてくる状態にする。
- ② 親指、人差指及び中指にリング状にした結束バンドを掛ける。
- ③ ビニール袋に手を入れ、周囲を切開した直腸（肛門部）を袋ごとつまむ。
- ④ ビニール袋をひっくり返し、肛門にビニール袋を被せた状態で指を抜いて、結束バンドを締める。

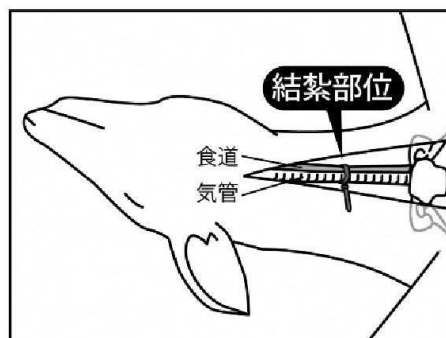
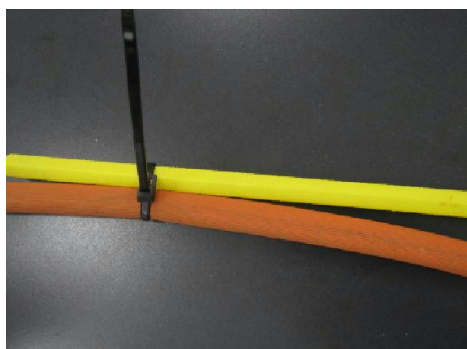


(写真は、「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」 兵庫県作成より引用)

b 食道・気管の結さつ手順

- ① ナイフで首の下側を切開し、並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドで2つまとめて結さつする。

- ② 結さつした脇から食道と気管を胃側へしごき、食道内容物と血液を胃側へ押しやる。
- ③ しごいた内側を結さつし（二重結さつの状態になる）、初めに結さつした部分との間を切断する。



（写真、図は、「ひょうごシカ肉活用ガイドライン」 兵庫県作成より引用）

（B）懸ちよう

はく皮及び内臓摘出の作業は、懸ちよう設備を使用して行うこと。捕獲個体をつり下げることで、枝肉と壁やはく皮後の皮等との接触を防ぎ、衛生的に取り扱うことができます。

懸ちようハンガーを使用すると、と体が安定します。懸ちようする際には、後肢を関節で切断し、アキレス腱を露出させ、ハンガーのフックの部分のアキレス腱に引っかけて、つり下げてください。



と体を懸ちようした状態（懸ちようハンガー）

（C）はく皮

捕獲個体の被毛には、病原微生物やダニ等の外部寄生虫が付着している可能性が高いので、はく皮の作業は、特に衛生的に取り扱う必要があります。

a はく皮の手順

- ① 切り込み用ナイフで体表になるべく小さな切り込みを付ける。

- ② はく皮用ナイフに交換し、切り込みにナイフの刃を手前に向けて切開する。
※切り込み用ナイフとはく皮用ナイフで同じナイフを使用する場合は、83℃以上の熱湯でナイフの消毒を行うこと。
- ③ はく皮用ナイフの刃をと体の内側から外へ向けた状態で、皮を切開していく。
(はく皮後の皮と、と体が接触しないように切開)
- ④ 頭部まではく皮を行い、と体から頭部と皮を一緒に切り離す。
- ⑤ はく皮されたと体に、銃弾やわな等により大きく損傷された部位が発見された場合は、その部位を完全に切り取る。
- ⑥ はく皮した皮や頭部、切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにし、速やかに搬出する。

b はく皮作業での注意事項

- ① 作業を行う者の手指とはく皮されたと体表面との接触は、最小限にすること。
- ② はく皮されたと体が、床、壁や設備等と接触しないようにすること。
- ③ はく皮された部位が被毛等で汚染された場合は、その部位を完全に切り取る
こと。
- ④ 枝肉表面が、はく皮した皮からナイフや作業を行う者の手指を介して、二次汚染される可能性にも注意すること。

(D) 内臓摘出

内臓の摘出は、消化管を破損しないよう慎重に行ってください。消化管の内容物が枝肉に付着すると、枝肉が消化管に汚染されるおそれがあります。

a 内臓摘出の手順

- ① 腹部を、股間部から胸骨まで正中線に沿って切開する。
- ② ナイフは、消化管や膀胱等を傷つけないようにするため、最初の切り込み以外は、刃を内側から外側に向けた状態で切開する。
- ③ 骨盤と胸骨を鋸等で切断する。
- ④ 横隔膜を枝肉から切り離す。
- ⑤ 内臓と消化管を腹腔内から摘出する。
- ⑥ 結さつした肛門部及び食道・気管は、腹部の内側から内臓と一緒に抜き取る。

b 内臓摘出での注意事項

- ・内臓摘出用のナイフは、はく皮用のナイフと使い分けてください。
- ・消化管、膀胱、生殖器、乳房を傷つけないように摘出してください。生殖器や乳房が破れると枝肉に臭いが残ります。また、消化管の内容物や尿が付着した肉は、臭いの付着だけでなく、食中毒菌等により汚染される可能性が高くなり、食肉として安全性が低下します。
- ・設備・器具や手指が消化管内容物等により汚染された場合は、洗浄・消毒をしてください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意してください。

(E) 内臓・枝肉の確認

内臓・枝肉の確認時には、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- ・摘出した内臓や枝肉は、表3に定める項目について確認し、その結果を記録し2年間以上保存すること。
- ・表3に定める項目その他の異常が確認された捕獲個体は食用にしないこと。
- ・異常かどうか判断できない場合は、保健所の獣医師等の専門家に相談して、適切な措置をすること。原因が判明しない場合は、食用に供さないこと。

【表3】解体時に確認すべき事項

(内臓及び枝肉に共通する事項)

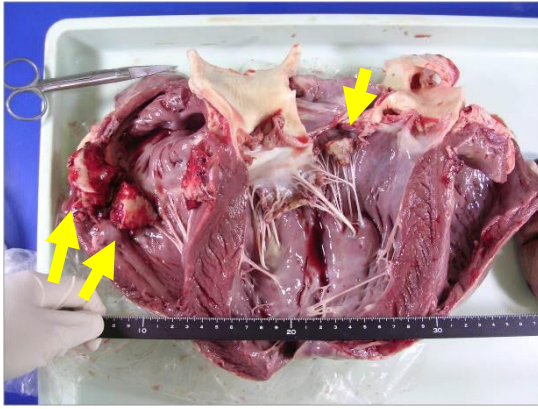
- ・形、大きさ、色、固さ、臭い等に異常がないか
- ・腫瘍、膿、出血等の異常がないか
- ・黄疸がみられないか
- ・寄生虫の付着、感染がないか
- ・リンパ節は、腫れ、塊の形成（結節）、組織が壊れてチーズ様（乾酪壊死）になっている等の異常がないか
- ・血液の色や粘性に異常がないか

(内臓)

- ・心臓は、炎症（筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常）等の異常がないか
- ・肺は、著しい炎症、組織が壊れている（壊死）、硬くなった部分がある（硬結）等の異常がないか
- ・肝臓は、腫れ、組織が壊れている（壊死）、うっ血、出血、膿瘍、胆管の肥厚等の異常がないか
- ・脾臓は、腫れ、組織が壊れている（壊死）、うっ血等の異常がないか
- ・胸水、腹水の増量がないか
- ・胃、小腸は、粘膜が異常に厚くなっている又は薄くなっている、多数の出血斑やただれ（潰瘍）等の異常がないか
- ・腎臓は、腫れ、組織が壊れて変色している（壊死）、多数の出血斑がある等の異常がないか

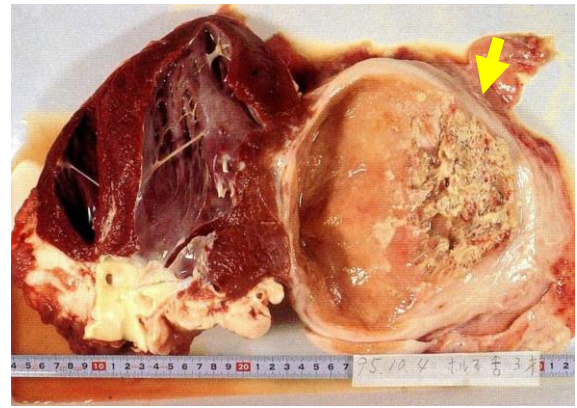
(枝肉)

- ・枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭い等に異常がないか
- ・筋肉や脂肪が水っぽくないか
- ・関節は腫れていないか
- ・異物（銃弾等）がないか



心臓 敗血症（牛）

心臓の弁にイボ状のもの（細菌の塊）ができる

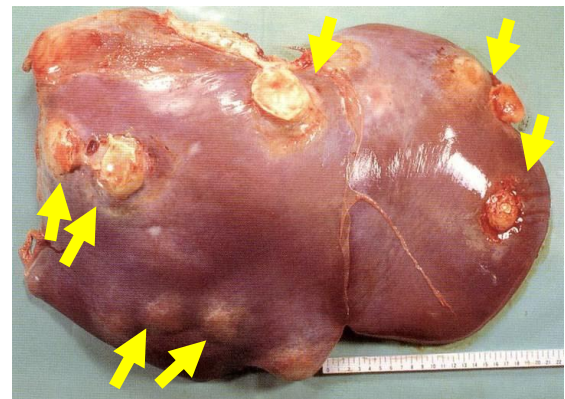


心臓 敗血症（豚）



黄疸（牛）

肝臓が悪くなった結果（肝炎）胆汁色素が血液に入って全身にまわる病気
全身の脂肪、筋膜、腱などが黄色になる。



肝臓 化膿性肝炎（牛）

化膿菌により大小の膿瘍を形成

（記録表（参考様式） 様式2号 解体個体記録表

（F）枝肉のトリミング

食肉として安全性を高めるために、枝肉から汚染物を除去するトリミング処理が必要です。

付着物を水で洗浄して取り除こうとすると、汚染を枝肉全体に広げてしまう危険があります。

枝肉に凝固した血液、被毛、消化管の内容物等が付着している場合は、周囲の組織ごと消毒したナイフで完全に切除してください。特に、四肢周囲は被毛が付着しやすく、胸腔周囲は消化管内容物が付着しやすいので注意が必要です。

銃弾や猟犬の咬み痕による組織の破壊部位や出血部位、土等による汚染部位も同様に消毒したナイフで完全に切除してください。

トリミングにより切除した部位は、廃棄用の専用容器に入れ、枝肉と接触しないようにしたうえで、搬出してください。

(G) 枝肉の洗浄

トリミング終了後、枝肉を上から下へ水で洗浄してください。特に、四肢の周囲、胸腹腔の周囲等は、丁寧に洗浄を行ってください。その際には、洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意し、洗浄後は、十分に水気を切ってください。

(H) 枝肉の冷蔵

洗浄後の枝肉は、温度が高い状態であり、放置すると微生物が増殖しやすいので、速やかに冷却してください。

枝肉の品温は、肉質に影響を及ぼす要因ですが、微生物の増殖といった衛生面からも凍る直前の温度帯（チルド）で保つことが望ましく、冷蔵庫の庫内温度は、10℃以下（推奨：4℃以下）を保つようにしてください。

※枝肉冷蔵後は、解体処理室の洗浄・消毒を行うこと。



(3) 枝肉分割・細切の手順

枝肉分割・細切時には、次の事項を順守してください。

【順守事項】

- 枝肉の分割・細切は処理室で行うこと。
- 作業前に施設設備・器具等の点検を行うこと。不備があれば、洗浄・消毒等の必要な措置を行うこと。
- 分割・細切作業専用の作業服及び長靴等を着用すること。
- 包丁やまな板等の器具は専用のものを使用すること。
- 使用中、包丁は熱湯等により確実に消毒すること。まな板も同様に消毒、又は交換すること。
- 作業前に手指の洗浄と消毒を行うこと。作業中に汚染された場合や用便後も手指の洗浄と消毒を行うこと。
- 作業中は合成樹脂製の手袋を着用し、感染症予防、汚染防止に努めること。
- 銃器使用等による損傷部位は、食用にしないこと。
- 作業後は、施設設備・器具等の洗浄と消毒を行うこと。

※枝肉の分割・細切後は、処理室の洗浄・消毒を行うこと。

(4) 処理施設での衛生管理

処理施設を衛生的に保つためには、以下の項目について留意する必要があります。

ア 従事者の衛生管理

(A) 食品衛生責任者の設置

食品営業者は、許可業種ごとに食品衛生責任者を設置すること。食品衛生責任者は、実務講習会を年1回受講すること。

(B) 従事者への衛生教育の実施

食品営業者若しくは食品衛生責任者は、従業員に対し講習会等を行い、食品衛生に関する知見を習得させること。

(C) 従事者の健康管理等

- ・ 定期的な健康診断と検便を実施すること。
- ・ 発熱や下痢・嘔吐などの消化器系に異常がある者は、処理作業に従事させないこと。また手指に化膿性疾患や伝染性皮膚病がある場合は、ゴム手袋を着用するなど汚染防止に十分に配慮すること。
- ・ 作業専用の衣服、帽子、ゴム手袋、靴などを着用すること。
- ・ 作業中は、指輪・時計等は身につけないこと。
- ・ ツメは短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。
- ・ 作業場内では喫煙、食事等を行わないこと。

イ 施設・設備の衛生管理

- ・ 清掃は1日1回以上、大掃除は定期的に行うこと。特に作業に使用した器具類は、60℃以上の温湯による洗浄等を行って清潔に保つこと。なお、洗浄剤等は適正な濃度で使用する。
- ・ ナイフ、のこぎりその他の機械器具については、使用前後及び使用中も必要に応じて83℃以上の熱湯で消毒し、衛生状態を保つこと。また、処理終了後は衛生的に保管すること。
- ・ 施設内は整頓し、不必要な物品を作業台に放置しないこと。
- ・ 採光、照明、換気又は通風を十分に行い、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- ・ ねずみ及び昆虫等の駆除作業を年1回以上実施し、その実施記録を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にすること。また、薬剤等の保管は厳重に行うこと。
- ・ 窓や出入口は開放しないこと。
- ・ 手洗い設備を清潔に保ち、手指の消毒に必要な消毒液を設置して、常時使用可能な状態にしておくこと。
- ・ 定期的に点検、補修整備を行うこと。

ウ 給水及び廃棄物処理

- 原則として水道水を用いること。水道水以外を使用する場合も飲用に適する水とし年1回以上水質検査を行い、その検査成績書を1年間保存すること。検査結果が飲用不適の場合は管轄の保健所に相談すること。
- 貯水槽を使用する場合は定期点検と清掃を行い、清潔に保つこと。
- 滅菌装置及び浄水装置を設置している場合には、定期的に点検整備を行い、装置が正常に作動しているか確認し、結果を記録すること。
- 食用に供さない不要な内臓、消化管の内容物、はく皮した皮、脱骨した骨、切除した部位などは、廃棄物として廃棄用の容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出し適正に処理すること。また使用後の容器は洗浄・消毒し、乾燥させて清潔にしておくこと。専用の清掃用具を使用すること。

エ その他

(A) 製品の自主検査

- 製品（加工食肉）について定期的な自主検査を行い、結果の保管を行うこと。
- 検査項目は、原則として一般細菌数と大腸菌群数とし、必要に応じて食中毒原因菌及び寄生虫等を実施すること。
- 年2回以上実施し、記録は1年間以上保存すること。

(B) 冷蔵庫内（冷凍庫内）温度の測定と記録の保存

- 冷蔵庫内及び冷凍庫内の温度は、毎日測定し、記録を1年間以上保存すること。
- 食肉保存の温度基準は、冷蔵庫で10℃以下、冷凍庫で-15℃以下です。
- 庫内は整理整頓し、原料、半製品、製品を区別し保管すること。
- 食肉保管の際は、容器包装形態とし、設備能力以内で保管すること。

様式1号

捕獲・受入個体記録表

1 個体情報

受入年月日	年 月 日 時	個体管理番号	
獣 種	イノシシ・ニホンジカ	年 齢	0 ・ 1 ・ 2 ・ 3以上（歳）
性 別	オス ・ メス	体 重	(kg)
特記事項	(メスの場合は胎子の有無、数について記載)		

2 捕獲に関する情報

捕獲日時 (天候・気温)	年 月 日 時 (・ °C)	捕獲許可 番号	
捕獲場所	市(郡) 町	メッシュ番号(ハンターマップ)	
捕獲者名及び 狩猟免許番号	氏名: 免許番号:		
	連絡先: 市(郡) 町 (電話)		
捕獲方法	銃 ・ 箱わな(檻) ・ くくりわな ・ その他()		
くくりわなのかかり部位	右前肢 ・ 左前肢 ・ 右後肢 ・ 左後肢 ・ その他()		
被弾又は止め刺し部位	頭部 ・ 頸部 ・ 胸部(心臓) ・ 腹部 ・ その他()		
止め刺し者	連絡先:		
放血者	連絡先:		
放血の状況	無 ・ 有 【日時】 月 日 時 【場所】		
	放血した理由: ①既に被弾等により出血 ②運搬に係る狩猟者の安全確保 ③その他		
その他特記事項			

3 個体に関する情報

顔面その他に異常な形(奇形)	無 ・ 有 ()
著しくダニ類の寄生又は著しい脱毛	無 ・ 有 ()
極度の痩せ	無 ・ 有 ()
高熱	無 ・ 有 ()
全身の麻痺等、神経症状	無 ・ 有 ()
異常な歩行	無 ・ 有 ()
異常な鼻水、よだれ、咳き込み	無 ・ 有 ()
口、唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ、ただれが多くみられる	無 ・ 有 ()
下痢による著しい汚れ	無 ・ 有 ()
皮下に膿みを含むできものが多く認められる	無 ・ 有 ()
その他、外見上明らかな異常	無 ・ 有 ()
その他特記事項	

受入の可否

可 ・ 不可 (不可の理由:)

※該当する部分を○で囲むか、必要事項を記入してください。
この記録表は、個体1頭ごとに作成してください。
この記録表は、作成後2年以上保管してください。

処理業者確認欄

狩猟者確認欄

様式2号

解体個体記録表

1 個体情報

解体年月日	年 月 日 時	個体管理番号	
獣種	イノシシ・ニホンジカ	性別	オス・メス
特記事項			

2 解体前の個体確認

受入時での個体確認と同様の異常	無・有（ ）
体表に赤色～紫色のあざ(紅斑・紫斑)が多数あるもの、皮膚や粘膜が青紫となる(チアノーゼ)部分が多数	無・有（ ）
被弾部位及び捕獲時の創傷部位以外で、多数のむくみ(浮腫)を形成	無・有（ ）
その他、外見上明らかな異常	無・有（ ）
その他特記事項	

3 解体時の個体確認

内臓・ 枝肉共通	形、大きさ、色、固さ、臭い等の異常	無・有（ ）
	腫瘍、膿瘍、出血等の異常	無・有（ ）
	黄疸	無・有（ ）
	寄生虫の付着、感染	無・有（ ）
	リンパ節の腫れ、塊の形成(結節)、組織が壊れてチーズ様(乾酪壊死)等の異常	無・有（ ）
	血液の色や粘性に異常	無・有（ ）
内臓	心臓の炎症(筋肉の変色、内膜のイボ状結節等の心臓の異常)等の異常	無・有（ ）
	肺の著しい炎症、組織が壊れている(壊死)、硬くなった部分(硬結)等の異常	無・有（ ）
	肝臓の腫れ、組織が壊れている(壊死)、うっ血、出血、膿瘍、胆管の肥厚等の異常	無・有（ ）
	脾臓の腫れ、うっ血、組織が壊れている(壊死)等の異常	無・有（ ）
	胸水、腹水の増量	無・有（ ）
	胃、小腸の粘膜が異常に厚くなっている又は薄くなっている、多数の出血斑やただれ(潰瘍)等の異常	無・有（ ）
	腎臓の腫れ、組織が壊れて変色している(壊死)、多数の出血斑がある等の異常	無・有（ ）
枝肉	枝肉の形状、大きさ、色、硬さ、臭い等の異常	無・有（ ）
	筋肉や脂肪が水っぽい	無・有（ ）
	関節の腫れ	無・有（ ）
	異物(銃弾等)	無・有（ ）

使用の可否

可・不可（不可の理由： ）

※該当する部分を○で囲むか、必要事項を記入してください。

この記録表は、受入個体1頭ごとに作成してください。

異常が認められた個体は、全部廃棄してください。

この記録表は、作成後2年以上保管してください。

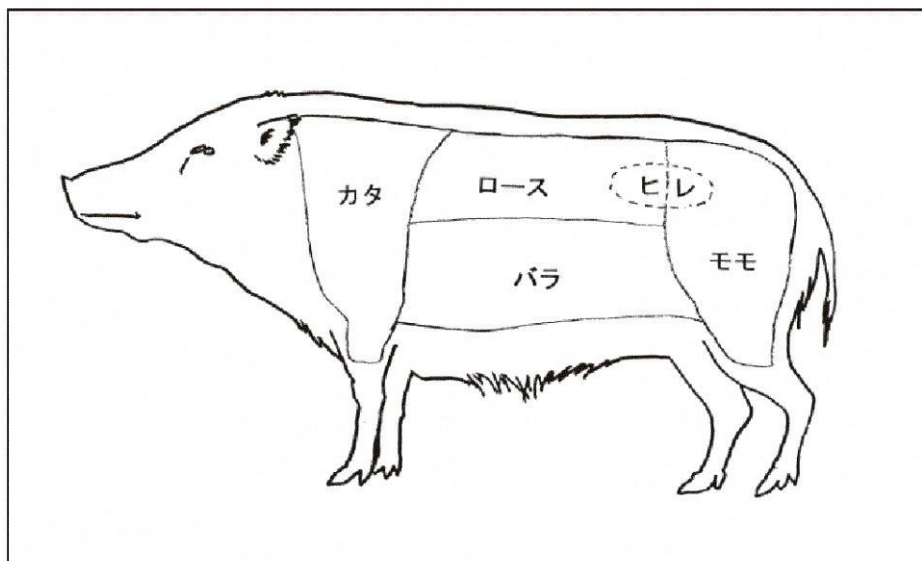
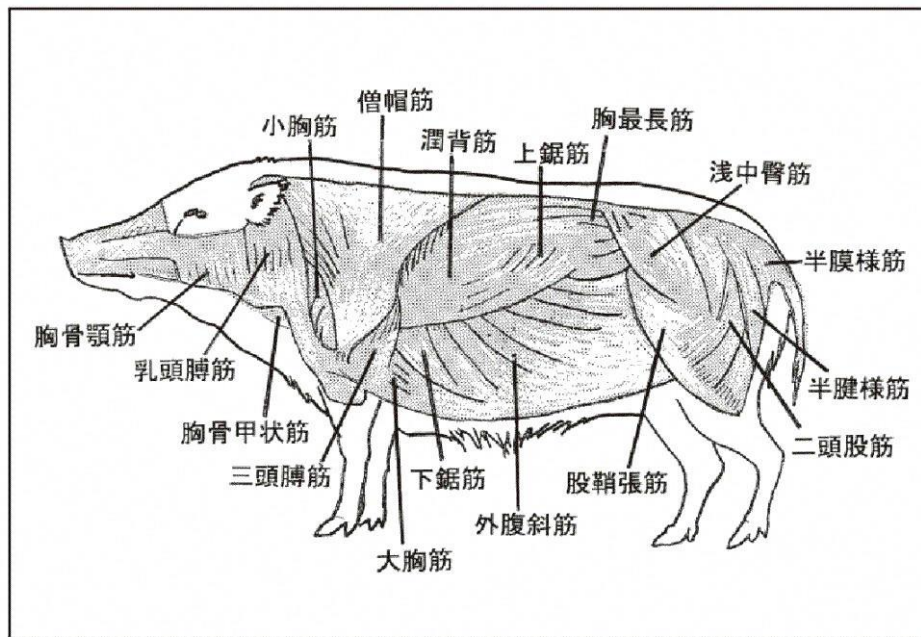
記録者

最終確認者

参考資料1 イノシシ・シカの体の構造

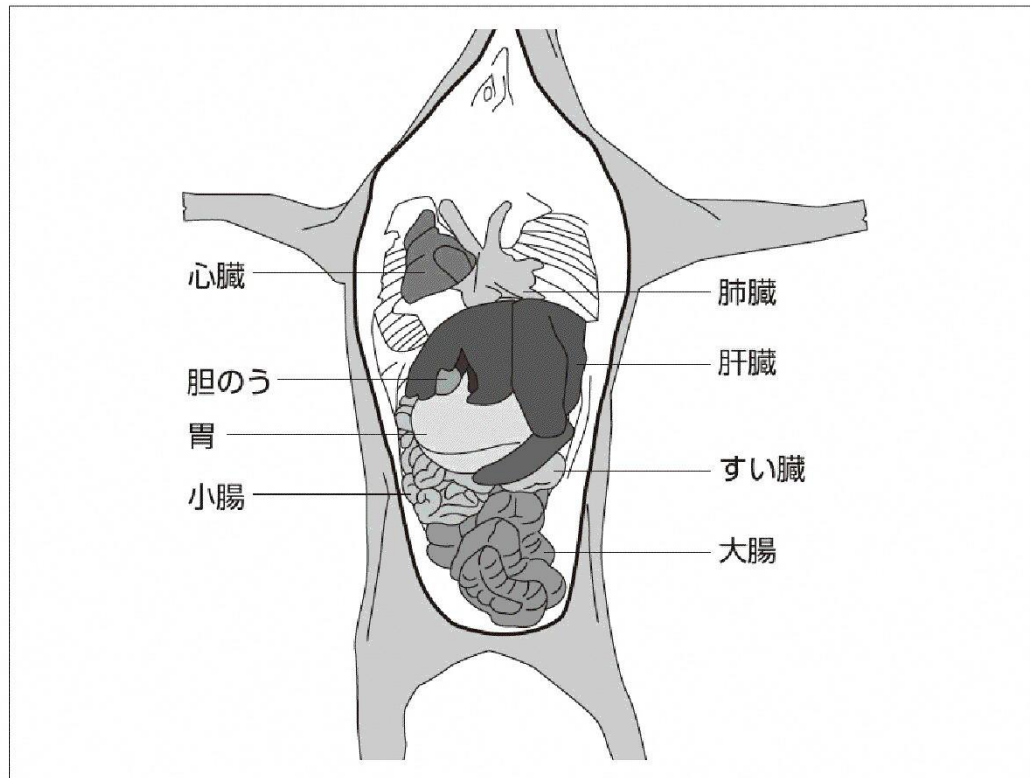
1 イノシシの体の構造

図1 イノシシの筋肉



(富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン 富山県作成より引用)

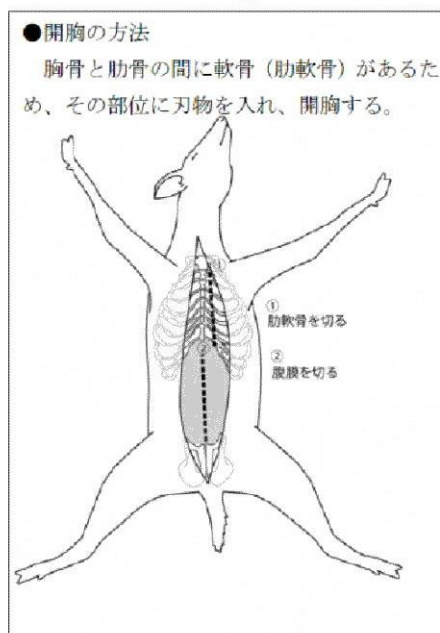
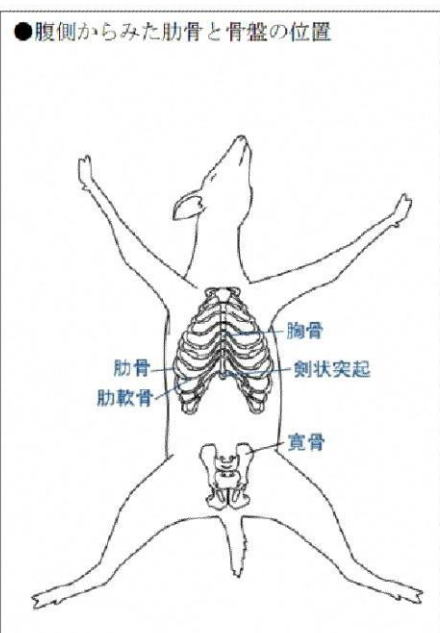
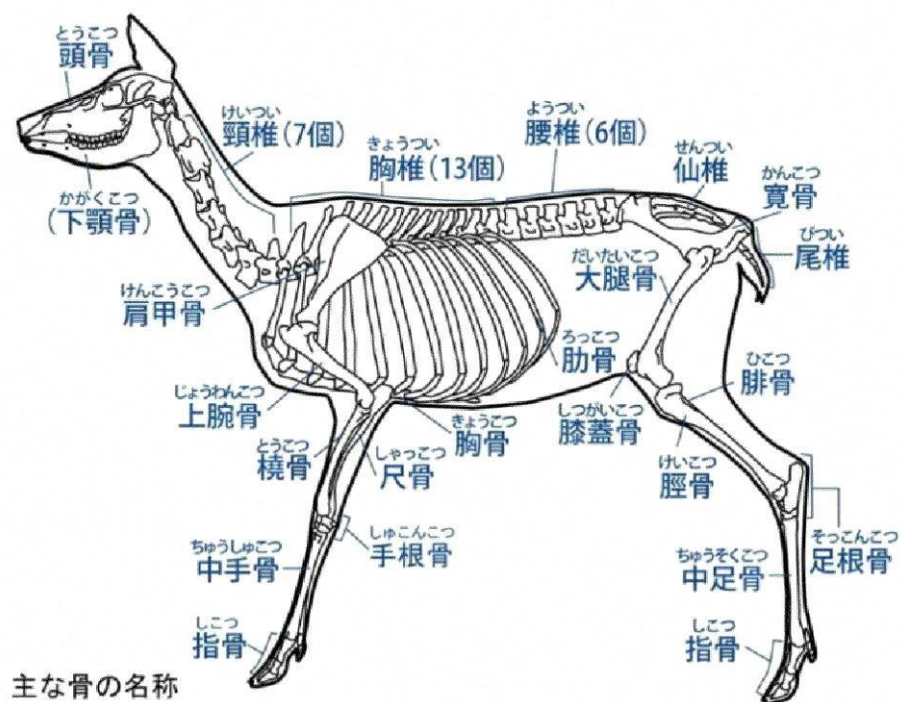
図2 イノシシの内臓



(富山県獣肉の衛生管理及び品質確保に関するガイドライン 富山県作成より引用)

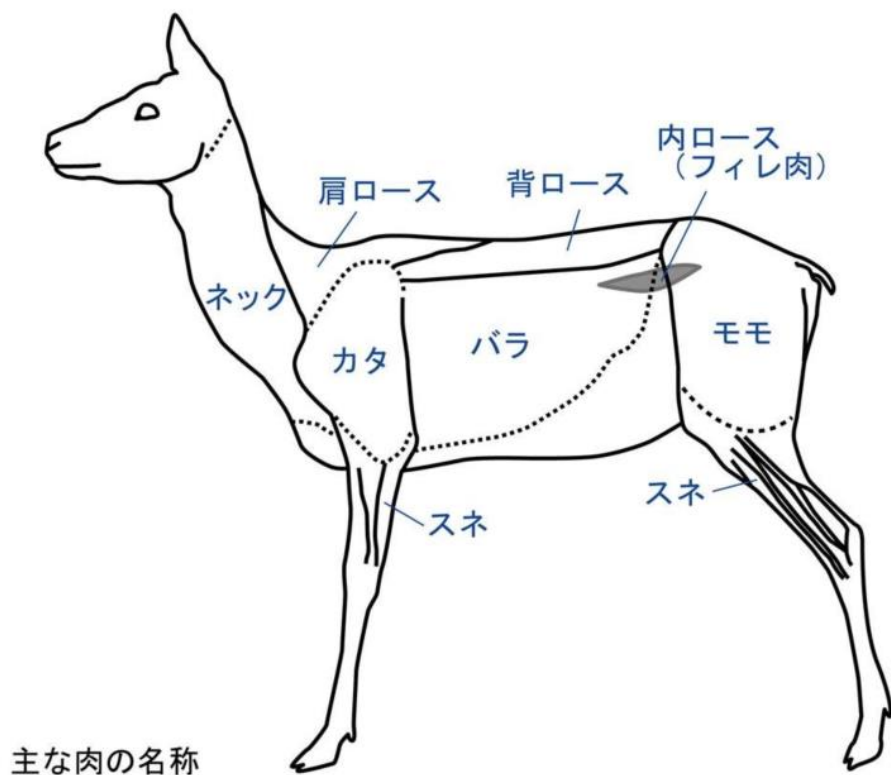
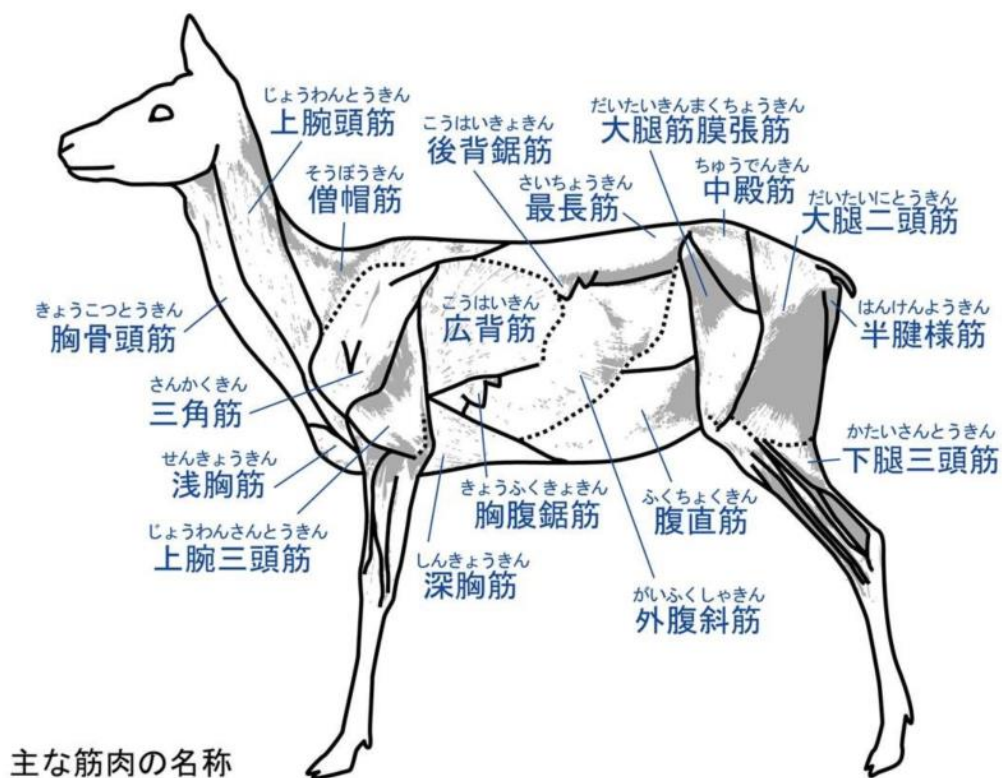
2 シカの体の構造

図3 シカの骨格



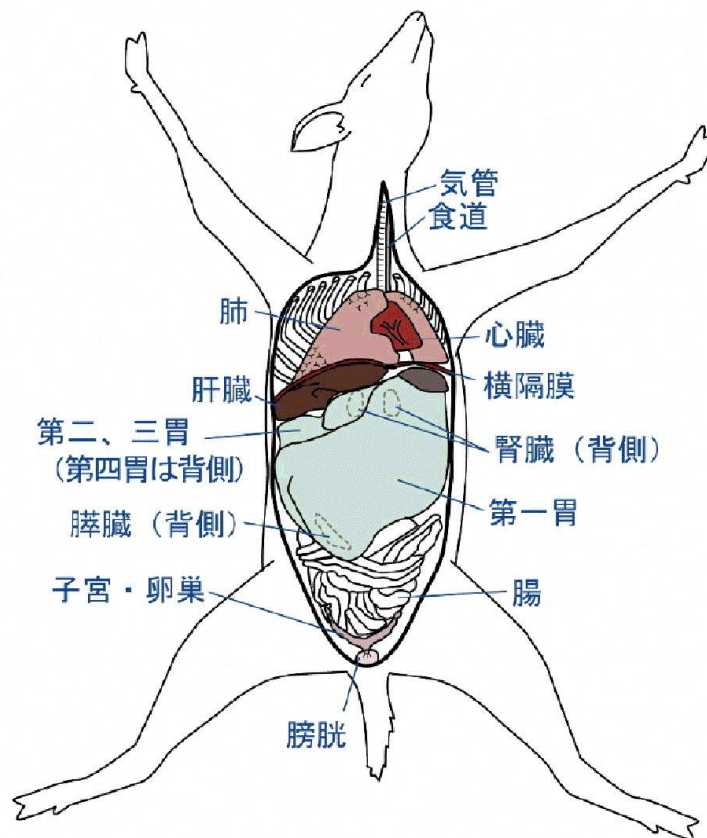
(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

図4 シカの筋肉



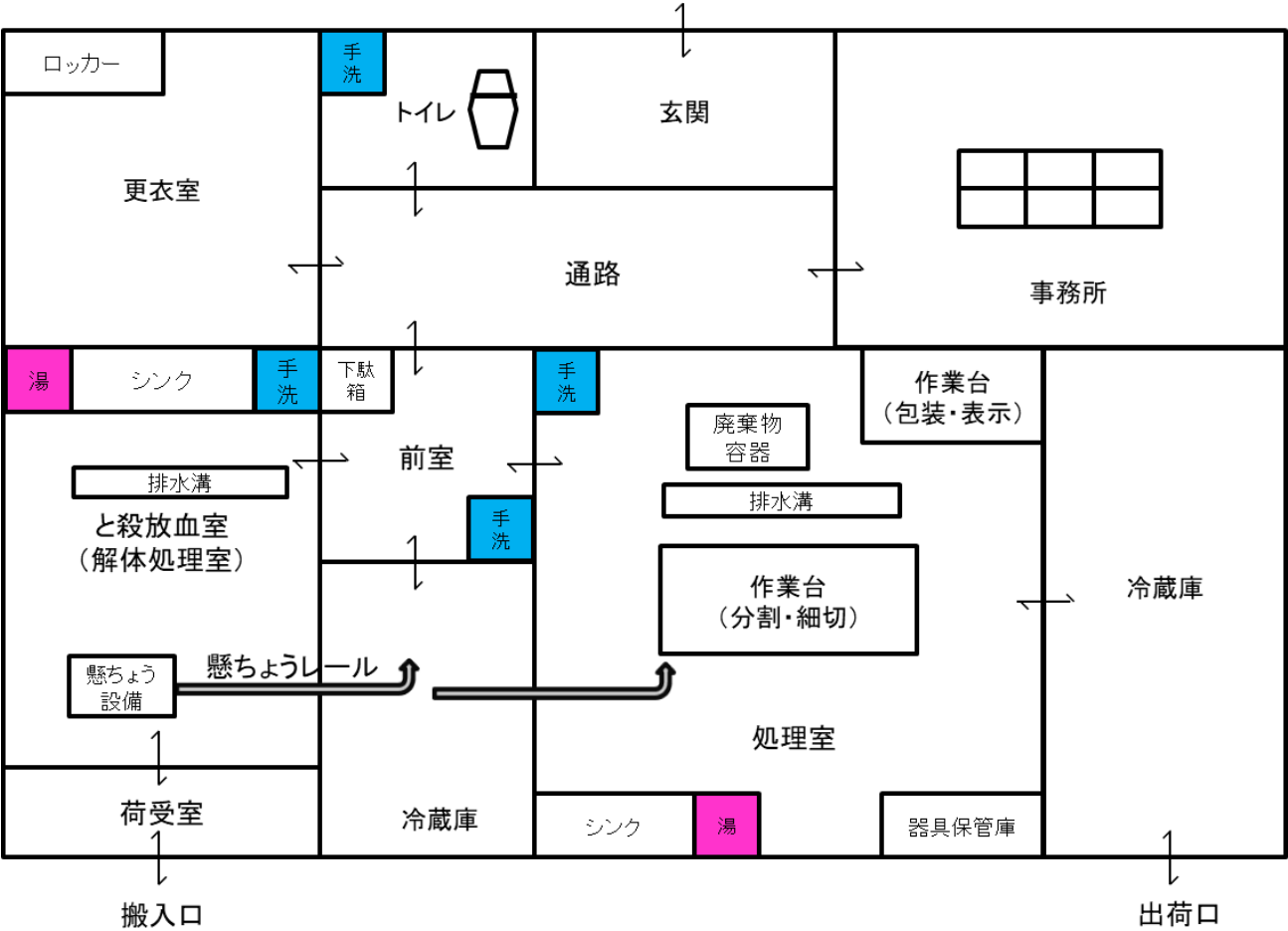
(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

図5 シカの内臓



(ひょうごシカ肉活用ガイドライン 兵庫県作成より引用)

参考資料2 モデル施設見取り図



※当該見取図はモデルとして提示したものです。実際の設計は、施設の図面を用意していただき、工事前に地域の保健所（センター）に相談してください。

参考資料3 ジビエに関する健康被害リスク

人獣共通感染症とは、ヒトにも動物にも感染する感染症のことで、病原体は、ウイルス、細菌、寄生虫と多岐にわたり、現在までに多くの人獣共通感染症が確認されています。

特に、野生動物の感染症や保有している微生物に関しては、不明な点が多く、どのような感染症の原因となる可能性があるのかも明らかではないことから、そのリスクを調査し、正しく認識する必要があります。

(1) 人獣共通感染症に関する情報

人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等
E型肝炎 (E型肝炎ウイルス)	不顕性感染が多いとされている(特に若年者)。肝炎を発症した場合の臨床症状はA型肝炎に類似し、高率に黄疸を伴う。平均6週間の潜伏期の後に(まれに数日の倦怠感、食欲不振等の症状が先行することもある)、発熱、悪心、腹痛等の消化器症状、肝腫大、肝機能の悪化(トランスアミナーゼ上昇・黄疸)が現れ、大半の症例では安静臥床(ベッドの上で動かずに安静を保つこと)により治癒するが、まれに劇症化するケースもある。	致死率は1～3%とA型肝炎の約10倍であり、特に、妊婦は重症化しやすく、妊娠第三期(後期)での致死率は15～25%と非常に高いことが報告されている。
ウエステルマン肺吸虫感染症 (ウエステルマン肺吸虫)	ウエステルマン肺吸虫(3倍体型)の感染の場合、虫体は肺の虫嚢内で成熟するため、魚腸様の血痰を喀出する。ウエステルマン肺吸虫(2倍体型)の感染では、自然気胸、胸水貯留、胸痛などが主な症状であることが多い。杯以外の異所寄生の場合は、虫体の侵入部位に応じた症状が発言する。	情報なし
エルシニア症 (仮性結核菌)	一般的には胃腸炎症状を示すが、東アジアではその他に発疹、結節性紅斑、咽頭炎、莓苔、四肢末端の落屑、リンパ節の腫大、肝機能低下、腎不全、敗血症など多様な症状を呈することが多い。	敗血症で死亡した事例は報告されているが、致死率は低い。
オウム病 (オウム病クラミジア)	突然の発熱で発病。発熱、頭痛、咳、粘液性の痰、筋肉痛、関節痛、発汗などから気管支炎・肺炎を起こす。	治療が遅れると悪化する。
カンピロバクター感染症 (カンピロバクター・ジェジュニ)	カンピロバクター感染症の症状は他の感染性腸炎と類似し、腹痛、頭痛、発熱、悪心、嘔吐、倦怠感などが見られ、多くは水溶性下痢を認めるが、粘液便や血便を示すこともある。まれに合併症として敗血症、菌血症、関節炎、肝炎、胆管炎、髄膜炎、腹膜炎、虫垂炎、流産、尿路感染症、ギラン・バレー症候群(GBS)、Miller-Fischer症候群(MFS)などを起こすことがある。	下痢、腹痛の主症状が約80%の患者に認められるが、当該症状は5日程度で緩解するものであり、死亡例は極めて少ないものとされている。
結核 (ウシ型結核菌)	咳嗽(がいそう)、喀痰、発熱、胸痛、リンパ節の腫脹等。	感染を受けても多くのヒトは発病しないが、菌は体内で生存し、10年～数十年後に発病することがある。

人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等
サルモネラ症 (サルモネラ属菌)		死亡率は、0.1～0.2%で、死因はない毒素によるショックである。死亡例は高齢者及び小児に多い。
トリヒナ（旋毛虫）症 (トリヒナ（旋毛虫）)	消化管侵襲期 ヒトが感染肉を食べると幼虫が脱囊（だつのう）し、直ちに消化管粘膜に侵入して成虫となり幼虫を産みはじめる。この時期の症状は消化器症状が主で、悪心、腹痛、下痢などを訴える。 幼虫筋肉移行期 幼虫が体内を移行し筋肉へ運ばれる時期で、感染後2～6週の間に見られ急性症状を呈する。すなわち眼窩周囲の浮腫、発熱、筋肉痛、皮疹、高度の好酸球増加(50～80%に達する)が現れる。筋肉痛は特に咬筋、呼吸筋に強く、摂食や呼吸が妨げられる。また幼虫の通過により心筋炎を起こし、死亡することがある。 幼虫被囊期 幼虫が身体各所の横紋筋で被囊する時期で、感染後6週以後である。軽症の場合は徐々に回復するが、重症の場合は貧血、全身浮腫、心不全、肺炎などを併発し死亡することもある。	摂取した幼虫の数に重篤性は依存している。近年では0.2%と報告されているが、1850年代のドイツでは17～30%の死亡率を記録していた。
非結核性抗酸菌症 (鳥型結核菌)	皮膚やリンパ節が侵されることがあるが、大部分は肺の病気で、進行すると、咳、痰・血痰、全身のだるさ、微熱、体重の減少などの症状が現れる。放置すると数年かけて徐々に悪化し、その結果、呼吸困難になることがある。症状は軽く、進行もゆっくりしている。	感染したとしても、発病にはいたらないことが多い。抵抗力が著しく落ちたときなどには、体内の菌が活動を始め、発病することがある。
病原性大腸菌感染症 (病原性大腸菌)	- 腸管出血性大腸菌(EHEC) 腹痛と頻回の水様下痢の腹部症状で始まり38～61%で鮮血便を伴う出血性大腸炎を呈する。発熱は18～42%。下痢発症後5～9日を経過すると6～8%の頻度で溶血性尿毒症症候群(HUS: hemolytic uremic syndrome)や脳症など合併症を併発。 - 腸管病原性大腸菌(EPEC) 発熱、倦怠感、嘔吐、粘液便を伴った下痢。 - 腸管毒素原性大腸菌(ETEC) コレラ様の水様下痢。発熱は認めない。 - 腸管侵襲性大腸菌(EIEC) 下痢、発熱、倦怠感。下痢は一般に1週間前後持続し、水様下痢から血性粘液便へと進行する。血便を伴わない場合も多い。しびり腹と腹痛を伴うが、赤痢でみられるような激しい血便はまれ。発熱(38～39.5℃)は1～2日程度で解熱する。 - 腸管凝集性大腸菌(EAggEC) 持続性水様下痢。30%で血性下痢を認める。	腸管出血性大腸菌(EHEC): 平成23年の腸管出血性大腸菌(VT(ベロ毒素)産生)食中毒総患者数は714名で死者は7名であった。ほとんどのEHEC感染症患者は適切な治療により回復するが、小児患者の3～5%が死亡するとの記述もある。

人獣共通感染症 (危害要因)	主な症状	致死率・転帰等
病原性大腸菌感染症 (病原性大腸菌)	びまん付着性大腸菌(DAEC) 血便を伴わない水様下痢。	
ボツリヌス症 (ボツリヌス菌)	神経麻痺症状(視力低下、かすみ目・複視(眼調節麻痺、対光反射の遅延・欠如、口渇、嚥声、発語障害、嚥下障害、腹部膨満、頑固な便秘、尿閉、著しい脱力感、四肢の麻痺がみられ、次第に呼吸困難に陥って死に至ることがある)。	3.8%(いずし中毒 42 事例, 抗毒素療法導入後)。
野兔病 (野 兔 病 菌 (<i>Francisella tularensis</i>))	インフルエンザ様の発熱、悪寒、頭痛、倦怠感のほか、感染経路によって様々な症状を呈する。リンパ節腫脹を伴うもの(潰瘍リンパ節型、リンパ節型、扁桃リンパ節型、眼リンパ節型、鼻リンパ節型)とリンパ節腫脹を伴わないもの(チフス型、肺型、胃型)がある。	<i>F.tularensis</i> subsp. <i>tularensis</i> では、治療しない場合の致死率は5～10 % 。 <i>F.tularensis</i> subsp. <i>holarctica</i> は、ヒトに対して致死性ではない。
重症熱性血小板減少症候群 (SFTS ウイルス)	ウイルスを保有しているマダニに咬まれることにより感染し、6日～2週間程度の潜伏期間後、発熱、消化器症状(食欲低下、嘔気、嘔吐、下痢、腹痛)を示します。時に頭痛、筋肉痛、神経症状(意識障害、けいれん、昏睡)、リンパ節腫脹、呼吸不全症状、出血症状(歯肉出血、紫斑、下血)が出現します。	致死率が6～30%とされています。
日本紅斑熱	病原体(リケッチア)を保有するダニに刺されることにより感染するダニ媒介感染症です。頭痛、発熱、倦怠感を伴います。発熱、発疹、刺し口が主要三徴候であり、ほとんどの症例にみられます。つつがむし病に比べ、重症になりやすい。	患者数は2021年に490名、2022年に457名。
つつが虫病	つつが虫病リケッチアを保有するツツガムシ(ダニの一種)に刺されることによって感染する疾患です。全身倦怠感、食欲不振とともに頭痛、悪寒、発熱などを伴って発症します。重症になると肺炎や脳炎症状になります。北海道を除く全国で発生がみられる。	年によっては年間 500 人以上の患者数が報告される。

(2) 野生獣肉による食中毒について

ア 食中毒とは

食中毒とは、細菌やウイルス等が付着した食品や有害物質が含まれた食品を食べることにより起こる健康被害のことです。

野生獣肉は食中毒の原因となる細菌やウイルス、寄生虫により汚染されている危険性があり、実際に野生獣肉を原因食品とした食中毒が発生しています。

表 野生獣肉を原因とした食中毒事例

年	場所	原因食品	病因物質	患者数(死者数)
昭和 56	三重県	冷凍ツキノワグマの刺身	トリヒナ（旋毛虫）症	172 人（0 人）
平成 12	大分県	シカ肉の琉球	サルモネラ症	9 人（0 人）
平成 13	大分県	シカ肉の刺身	腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産生） 感染症	3 人（0 人）
平成 15	兵庫県	冷凍生シカ肉	E 型肝炎	4 人（0 人）
平成 15	鳥取県	野生イノシシの肝臓(生)	E 型肝炎	2 人（1 人）
平成 17	福岡県	野生イノシシの肉	E 型肝炎	1 人（0 人）
平成 20	千葉県	野生ウサギ（の処理）	野兔病	1 人（0 人）
平成 21	茨城県	シカの生肉	腸管出血性大腸菌（ベロ毒素産生） 感染症	1 人（0 人）
平成 21	神奈川県	野生のシカ肉（推定）	不明	5 人（0 人）
平成 28	茨城県	クマ肉のロースト	トリヒナ	15 人（0 人）
令和元	北海道	クマ肉のロースト(推定)	トリヒナ	9 人（0 人）

イ 原因

生肉及び加熱不十分な野生獣肉を食べたことが原因だと考えられます。

ウ 予防方法

野生獣肉を食品として利用する場合、捕獲、処理、加工、流通、消費の各段階で衛生的に取り扱う必要があります。

各段階で次の点に注意してください。

- ・ 生肉は食べないこと
- ・ 中心部まで火が通るよう、十分に加熱すること
- ・ 野生獣肉の処理に用いた器具の消毒を行うこと

(3) 県内で捕獲された野生鳥獣における寄生虫感染リスク

人への健康被害リスクを把握するため、岐阜県食肉衛生検査所において県内で捕獲されたシカ及びイノシシについて病理学的検査及び寄生虫検査を実施しています。

現在までに寄生虫検査を行った結果、次の寄生虫が検出されています。いずれの寄生虫も生食や加熱不十分な調理では人への感染性があるので注意が必要です。

また、他県で行われた調査では人獣共通寄生虫症としてシカから肝蛭虫体やトキソプラズマ抗体が検出されている他、肺吸虫の原因食品としてもシカ肉が疑われる事例も報告されています。

【槍形吸虫】

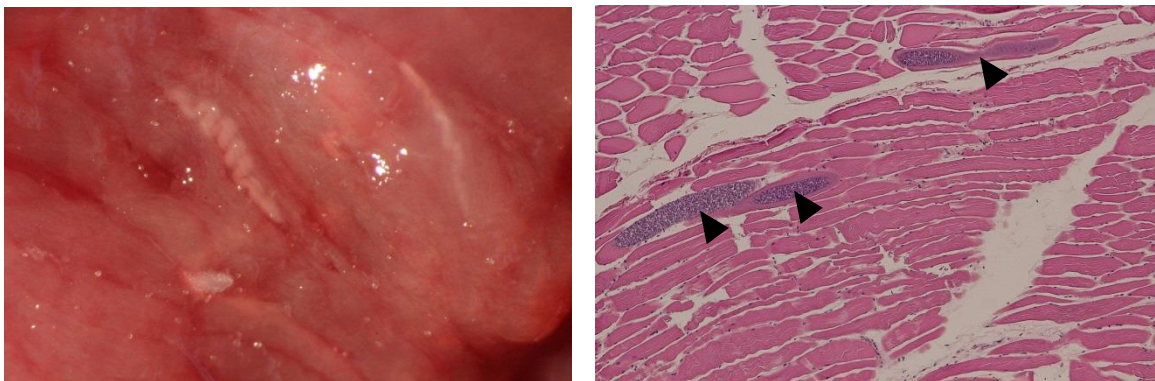
シカなどの肝臓に寄生するが人が肝臓に含まれる虫体を摂取すると同様に肝臓に寄生し、寄生虫性肝炎を起こします。地域によっては捕獲されたシカの100%に近い感染率が報告されており、岐阜県食肉衛生検査所で調べた3検体の全てから槍型吸虫が検出されています。そのうち1検体では、100g程度の肝臓組織から247虫体が確認されています。



【住肉孢子虫】

筋肉に寄生する虫体に含まれる毒素によって嘔吐や下痢などの食中毒を引き起こす可能性があります。現在までに県内で捕獲されたシカの筋肉から少なくとも2種類の住肉孢子虫が寄生していることが確認されました。

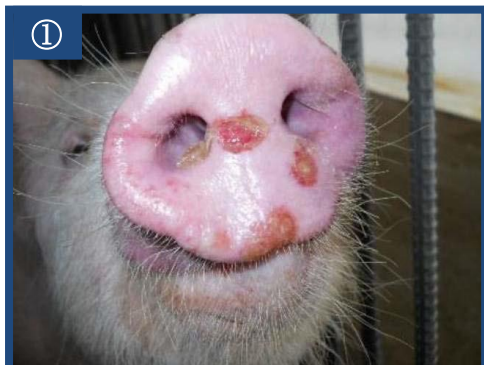
岐阜県食肉衛生検査所で調べた9個体の背ロース及びモモ肉の全てから住肉孢子虫が検出され、そのなかには、寄生数も非常に多い個体もみられました（最も多い検体で2cm×2.5cmあたり129個の住肉孢子虫が見つかっています）。



参考資料4 家畜の悪性伝染病の症状

1 イノシシの口蹄疫（※ 参考写真は、豚）

39.0 度以上の発熱、よだれ、歩行異常、口、鼻、蹄、乳房に水ほう(水ぶくれ)やびらん(ただれ)がある。



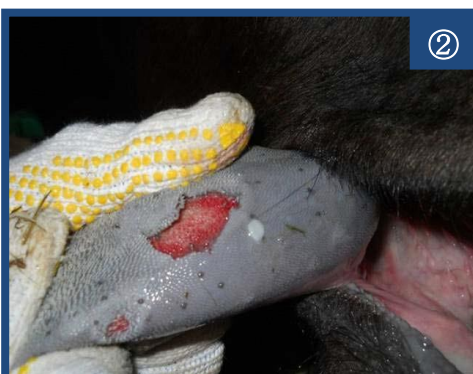
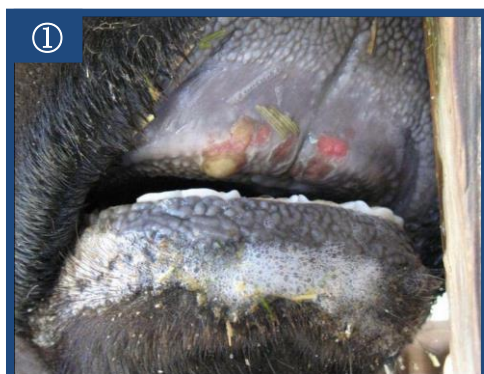
① 鼻の潰瘍（ただれ）

② 乳房の水ほう(水ぶくれ)、
びらん（ただれ）

蹄部の水ぶくれの破れ

2 シカの口蹄疫（※ 参考写真は、牛）

39.0 度以上の発熱、口、蹄、乳房に水ほう(水ぶくれ)やびらん(ただれ)がある。



① 口内粘膜の水ほう(水ぶくれ)、
びらん（ただれ）

② 舌のびらん（ただれ）

③ 乳房の水ほう(水ぶくれ)

3 イノシシの豚熱・アフリカ豚熱（※ 参考写真は、豚）

40.0 度以上の発熱、耳翼、下腹部、四肢等の紫斑、下痢、結膜炎、後躯麻痺、血便等がある。



① 耳翼の紫斑

② 結膜炎

※平成 30 年 9 月以降、岐阜県内では野生イノシシにおける豚熱感染が継続して確認されています。

豚熱ウイルスの拡散を防止するために、県内で捕獲された野生イノシシを解体処理し出荷する場合には、家畜防疫対策課の承認を得た上で「【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアル」を順守していただきますようお願いします。

参考資料5

これから営業許可を取得される方へ

飲食店や食品の加工・製造・販売を始める場合には、その取り扱う食品や営業の内容によって食品衛生法または岐阜県食品衛生条例に基づく営業許可を取得する必要があります。

営業許可の取得の流れ

(1) 事前相談

施設の図面を用意していただき、工事前に保健所（センター）に相談してください。

施設完成後に基準を満たしていないことが判明した場合、追加工事が必要になる場合があります。

(2) 申請

営業施設の所在地を管轄する保健所（センター）において申請してください。

申請に必要な書類は次のとおりです。

ア 営業許可申請手数料

イ 営業許可申請書

ウ 施設の構造及び設備を示す図面

エ 食品衛生責任者※¹（管理者）※²の資格を証明できるもの

オ 法人番号（申請者が法人の場合）

カ 水質検査の結果を証する書類の写し（水道水以外を使用する場合）

※1 調理師、製菓衛生師等の資格をお持ちの方は食品衛生責任者になることができます。資格をお持ちでない場合、食品衛生責任者養成講習会を受講することで食品衛生責任者になることができます。

※2 食肉製品製造業の場合、食品衛生管理者の設置が必要になります。医師、薬剤師、獣医師等の資格をお持ちの方は食品衛生管理者になることができます。

(3) 施設調査

営業施設が施設基準を満たしているか施設に立入し、調査を行います。

(4) 許可

調査の結果、施設が基準に適合していることが確認されると営業許可書が発行されます。許可の期間は5年間です。

5年毎に継続申請が必要になります。

継続申請を行わず、許可の有効期間が過ぎた場合、営業することができなくなります。

第一条 この法律は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もつて国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第三条 食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

2 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、当該食品等事業者に対して販売食品等又はその原材料の販売を行つた者の名称その他必要な情報に関する記録を作成し、これを保存するよう努めなければならない。

3 食品等事業者は、販売食品等に起因する食品衛生上の危害の発生を防止するため、前項に規定する記録の国、都道府県等への提供、食品衛生上の危害の原因となつた販売食品等の廃棄その他の必要な措置を適確かつ迅速に講ずるよう努めなければならない。

第四条 この法律で食品とは、すべての飲食物をいう。

（略）

6 この法律で食品衛生とは、食品、添加物、器具及び容器包装を対象とする飲食に関する衛生をいう。

7 この法律で営業とは、業として、食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること又は器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することをいう。ただし、農業及び水産業における食品の採取業は、これを含まない。

8 この法律で営業者とは、営業を営む人又は法人をいう。

（略）

第五条 販売（不特定又は多数の者に対する販売以外の授与を含む。以下同じ。）の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない。

第六条 次に掲げる食品又は添加物は、これを販売し（不特定又は多数の者に授与する販売以外の場合を含む。以下同じ。）、又は販売の用に供するために、採取し、製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、貯蔵し、若しくは陳列してはならない。

- 一 腐敗し、若しくは変敗したもの又は未熟であるもの。ただし、一般に人の健康を損なうおそれがなく飲食に適すると認められているものは、この限りでない。
- 二 有毒な、若しくは有害な物質が含まれ、若しくは付着し、又はこれらの疑いがあるもの。ただし、人の健康を損なうおそれがない場合として厚生労働大臣が定める場合においては、この限りでない。
- 三 病原微生物により汚染され、又はその疑いがあり、人の健康を損なうおそれがあるもの。
- 四 不潔、異物の混入又は添加その他の事由により、人の健康を損なうおそれがあるもの。

第七条 厚生労働大臣は、一般に飲食に供されることがなかつた物であつて人の健康を損なうおそれがない旨の確証がないもの又はこれを含む物が新たに食品として販売され、又は販売されることとなつた場合において、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、厚生科学審議会の意見を聴いて、それらの物を食品として販売することを禁止することができる。

2 厚生労働大臣は、一般に食品として飲食に供されている物であつて当該物の通常の方法と著しく異なる方法により飲食に供されているものについて、人の健康を損なうおそれがない旨の確証がなく、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、厚生科学審議会の意見を聴いて、その物を食品として販売することを禁止することができる。

3 厚生労働大臣は、食品によるものと疑われる人の健康に係る重大な被害が生じた場合において、当該被害の態様からみて当該食品に当該被害を生ずるおそれのある一般に飲食に供されることがなかつた物が含まれていることが疑われる場合において、食品衛生上の危害の発生を防止するため必要があると認めるときは、厚生科学審議会の意見を聴いて、その食品を販売することを禁止することができる。

4 厚生労働大臣は、前三項の規定による販売の禁止をした場合において、厚生労働省令で定めるところにより、当該禁止に関し利害関係を有する者の申請に基づき、又は必要に応じ、当該禁止に係る物又は食品に起因する食品衛生上の危害が発生するおそれがないと認めるときは、厚生科学審議会の意見を聴いて、当該禁止の全部又は一部を解除するものとする。

5 厚生労働大臣は、第一項から第三項までの規定による販売の禁止をしたとき、又は前項の規定による禁止の全部若しくは一部の解除をしたときは、官報で告示するものとする。

第十三条 内閣総理大臣は、公衆衛生の見地から、食品衛生基準審議会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物の製造、加工、使用、調理若しくは保存の方法につき基準を定め、又は販売の用に供する食品若しくは添加物の成分につき規格を定めることができる。

2 前項の規定により基準又は規格が定められたときは、その基準に合わない方法により食品若しくは添加物を製造し、加工し、使用し、調理し、若しくは保存し、その基準に合わない方法による食品若しくは添加物を販売し、若しくは輸入し、又はその規格に合わない食品若しくは添加物を製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、若しくは販

売してはならない。

３ 農薬（農薬取締法（昭和二十三年法律第八十二号）第二条第一項に規定する農薬をいう。次条において同じ。）、飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第三項の規定に基づく農林水産省令で定める用途に供することを目的として飼料（同条第二項に規定する飼料をいう。）に添加、混和、浸潤その他の方法によつて用いられる物及び医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律第二条第一項に規定する医薬品であつて動物のために使用されることが目的とされているものの成分である物質（その物質が化学的に変化して生成した物質を含み、人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質を除く。）が、人の健康を損なうおそれのない量として内閣総理大臣が食品衛生基準審議会の意見を聴いて定める量を超えて残留する食品は、これを販売の用に供するために製造し、輸入し、加工し、使用し、調理し、保存し、又は販売してはならない。ただし、当該物質の当該食品に残留する量の限度について第一項の食品の成分に係る規格が定められている場合については、この限りでない。

第十五条 営業上使用する器具及び容器包装は、清潔で衛生的でなければならない。

第四十八条 乳製品、第十二条の規定により内閣総理大臣が定めた添加物その他製造又は加工の過程において特に衛生上の考慮を必要とする食品又は添加物であつて政令で定めるものの製造又は加工を行う営業者は、その製造又は加工を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、専任の食品衛生管理者を置かなければならない。ただし、営業者が自ら食品衛生管理者となつて管理する施設については、この限りでない。

２ 営業者が、前項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業を二以上の施設で行う場合において、その施設が隣接しているときは、食品衛生管理者は、同項の規定にかかわらず、その二以上の施設を通じて一人で足りる。

３ 食品衛生管理者は、当該施設においてその管理に係る食品又は添加物に関してこの法律又はこの法律に基づく命令若しくは処分に係る違反が行われないように、その食品又は添加物の製造又は加工に従事する者を監督しなければならない。

４ 食品衛生管理者は、前項に定めるもののほか、当該施設においてその管理に係る食品又は添加物に関してこの法律又はこの法律に基づく命令若しくは処分に係る違反の防止及び食品衛生上の危害の発生の防止のため、当該施設における衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べなければならない。

５ 営業者は、その施設に食品衛生管理者を置いたときは、前項の規定による食品衛生管理者の意見を尊重しなければならない。

６ 次の各号のいずれかに該当する者でなければ、食品衛生管理者となることができない。

一 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師

二 学校教育法（昭和二十二年法律第二十六号）に基づく大学、旧大学令（大正七年勅令第三百八十八号）に基づく大学又は旧専門学校令（明治三十六年勅令第六十一号）に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を

修めて卒業した者（当該課程を修めて同法に基づく専門職大学の前期課程を修了した者を含む。）

三 都道府県知事の登録を受けた食品衛生管理者の養成施設において所定の課程を修了した者

四 学校教育法に基づく高等学校若しくは中等教育学校若しくは旧中等学校令（昭和十八年勅令第三十六号）に基づく中等学校を卒業した者又は厚生労働省令で定めるところによりこれらの者と同等以上の学力があると認められる者で、第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない製造業又は加工業において食品又は添加物の製造又は加工の衛生管理の業務に三年以上従事し、かつ、都道府県知事の登録を受けた講習会の課程を修了した者

七 前項第四号に該当することにより食品衛生管理者たる資格を有する者は、衛生管理の業務に三年以上従事した製造業又は加工業と同種の製造業又は加工業の施設においてのみ、食品衛生管理者となることができる。

八 第一項に規定する営業者は、食品衛生管理者を置き、又は自ら食品衛生管理者となつたときは、十五日以内に、その施設の所在地の都道府県知事に、その食品衛生管理者の氏名又は自ら食品衛生管理者となつた旨その他厚生労働省令で定める事項を届け出なければならない。食品衛生管理者を変更したときも、同様とする。

第五十条 厚生労働大臣は、食品又は添加物の製造又は加工の過程において有毒な又は有害な物質が当該食品又は添加物に混入することを防止するための措置に関し必要な基準を定めることができる。

二 営業者（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第六条第一項に規定する食鳥処理業者を除く。）は、前項の規定により基準が定められたときは、これを順守しなければならない。

第五十二条 厚生労働大臣は、器具又は容器包装を製造する営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置（以下この条において「公衆衛生上必要な措置」という。）について、厚生労働省令で、次に掲げる事項に関する基準を定めるものとする。

一 施設の内外の清潔保持その他一般的な衛生管理に関すること。

二 食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な適正に製造を管理するための取組に関すること。

二 器具又は容器包装を製造する営業者は、前項の規定により定められた基準（第十八条第三項に規定する政令で定める材質以外の材質の原材料のみが使用された器具又は容器包装を製造する営業者にあつては、前項第一号に掲げる事項に限る。）に従い、公衆衛生上必要な措置を講じなければならない。

三 都道府県知事等は、公衆衛生上必要な措置について、第一項の規定により定められた基準に反しない限り、条例で必要な規定を定めることができる。

第五十四条 都道府県は、公衆衛生に与える影響が著しい営業（食鳥処理の事業を除く。）であつて、政令で定めるものの施設につき、厚生労働省令で定める基準を参酌して、条例

で、業種別に、公衆衛生の見地から必要な基準を定めなければならない。

食品衛生法施行令（昭和 28 年 8 月 31 日政令第 229 号）抜粋

（営業の指定）

第三十五条 法第五十四条の規定により都道府県が施設についての基準を定めるべき営業は、次のとおりとする。

一 飲食店営業

（略）

三 食肉販売業（食肉を専ら容器包装に入れられた状態で仕入れ、そのままの状態で販売する営業を除く。）

（略）

九 食肉処理業（食用に供する目的で食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第二条第一号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第三条第一項に規定する獣畜以外の獣畜をとさつし、若しくは解体し、又は解体された鳥獣の肉、内臓等を分割し、若しくは細切する営業をいい、第二十六号又は第二十八号に該当するものを除く。）

（略）

十五 食肉製品製造業（ハム、ソーセージ、ベーコンその他これらに類するもの（以下この号において「食肉製品」という。）を製造する営業又は食肉製品と併せて食肉若しくは食肉製品を使用したそうざいを製造する営業をいう。）

（略）

二十五 そうざい製造業（通常副食物として供される煮物（つくだ煮を含む。）、焼物（いため物を含む。）、揚げ物、蒸し物、酢の物若しくはあえ物又はこれらの食品と米飯その他の通常主食と認められる食品を組み合わせた食品を製造する営業をいい、第十五号、第十六号、第二十二号又は次号から第二十八号までに該当するものを除く。）

第五十五条 前条に規定する営業を営もうとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、都道府県知事の許可を受けなければならない。

（略）

第六十六条の二 法第五十一条第一項第一号（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に掲げる事項に関する同項の厚生労働省令で定める基準は、別表第十七のとおりとする。

別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

（1） 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

（2） 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

（3） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を順守すること。

（1） 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

（2） 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

二 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の順守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ （略）

二 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

二 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあっては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

三 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

又 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するときに使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ ロの検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなつた場合は、直ちに使用を中止すること。

二 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給された水の条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

五 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

二 ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

六 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると認められる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

二 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

（１） 黄疸だん

- (2) 下痢
- (3) 腹痛
- (4) 発熱
- (5) 皮膚の化膿のう性疾患等
- (6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）
- (7) 吐き気及びおう吐

二 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要に応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。

又 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

- (1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。
- (2) 痰たん又は唾を吐くこと。
- (3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ヲ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

八 検食の実施

イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

九 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全

に喫食するために必要な情報を消費者に提供するように努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供するように努めること。

十 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

十一 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ヘ ばら積みの食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

十二 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

十三 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよ

う教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

十四 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行つた場合には、その記録を保存するよう努めること。

(略)

別表第一（第二条関係）

一 施設は、屋外からの汚染を防止し、衛生的な作業を継続的に実施するために必要な構造又は設備、機械器具の配置及び食品又は添加物を取り扱う量に応じた十分な広さを有すること。

二 食品又は添加物及び容器包装、機械器具その他食品又は添加物に接触するおそれのあるもの（以下「食品等」という。）への汚染を考慮し、公衆衛生上の危害の発生を防止するため、作業区分に応じ、間仕切り等により必要な区画がされ、工程を踏まえて施設設備が適切に配置され、又は空気の流れを管理する設備が設置されていること。ただし、作業における食品等又は従事者の経路の設定、同一区画を異なる作業で交替に使用する場合は、適切な洗浄及び消毒の実施等により、必要な衛生管理措置が講じられている場合は、この限りでない。なお、住居その他食品等を取り扱うことを目的としない室又は場所が同一の建物にある場合にあっては、これらと区画されていること。

三 施設の構造及び設備

イ じんあい、廃水及び廃棄物による汚染を防止できる構造又は設備並びにねずみ、昆虫等の侵入を防止できる設備を有すること。

ロ 食品等を取り扱う作業をする場所の真上は、結露しにくく、結露によるかびの発生を防止し、及び結露による水滴により食品等を汚染しないよう換気が適切にできる構造又は設備を有すること。

ハ 床面、内壁及び天井は、清掃、洗浄及び消毒（以下「清掃等」という。）を容易にすることができる材料で作られ、清掃等を容易にすることができる構造であること。

ニ 床面及び内壁の清掃等に水が必要な施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

（1）床面は、不浸透性材料で作られ、排水が良好であること。

（2）内壁は、床面から容易に汚染される高さまで、不浸透性材料で腰張りされていること。

ホ 照明設備は、作業、検査及び清掃等を十分にすることができるよう必要な照度を確保できる機能を備えること。

ヘ 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（以下「水道事業等により供給される水」という。）又は水道事業等により供給される水以外の飲用に適する水（以下「飲用に適する水」という。）を施設の必要な場所に適切な温度で十分な量を供給することができる給水設備を有すること。水道事業等により供給される水以外の水を使用する場合にあっては、必要に応じて消毒装置及び浄水装置を備え、水源は、外部から汚染されない構造であること。貯水槽を使用する場合にあっては、食品衛生上支障がない構造であること。

ト 法第十三条第一項の規定により定められた基準又は規格に食品製造用水の使用について定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、ハ中「飲用に適する水」とあるのは、「食品製造用水」とし、食品製造用水又は殺菌した海水を使用できる

旨の定めがある食品を取り扱う営業におけるへの規定の適用については、へ中「飲用に適する水」とあるのは、「食品製造用水若しくは殺菌した海水」とする。

チ 従事者の手指を洗浄し、及び消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は、洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。

リ 排水設備は、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 十分な排水機能を有し、かつ、水で洗浄をする区画及び廃水、液性の廃棄物等が流れる区画の床面に設置されていること。

(2) 汚水の逆流により食品又は添加物を汚染しないよう配管され、かつ、施設外に適切に排出できる機能を有すること。

(3) 配管は、十分な容量を有し、かつ、適切な位置に配置されていること。

又 食品又は添加物を衛生的に取り扱うために必要な機能を有する冷蔵設備又は冷凍設備を必要に応じて有すること。製造及び保存の際の冷蔵又は冷凍については、法第十三条第一項の規定により定められた基準又は規格に冷蔵又は冷凍について定めがある食品を取り扱う営業にあっては、その定めに従い必要な設備を有すること。

ル 必要に応じて、ねずみ、昆虫等の侵入を防ぐ設備及び侵入した際に駆除するための設備を有すること。

ヲ 次に掲げる要件を満たす便所を従事者の数に応じて有すること。

(1) 作業場に汚染の影響を及ぼさない構造であること。

(2) 専用の流水式手洗い設備を有すること。

ワ 原材料をその種類及び特性に応じた温度で、かつ、汚染の防止可能な状態で保管することができる十分な規模の設備を有すること。また、施設で使用する洗浄剤、殺菌剤等の薬剤は、食品等と区分して保管する設備を有すること。

カ 廃棄物を入れる容器又は廃棄物を保管する設備については、不浸透性及び十分な容量を備えており、清掃がしやすく、汚液及び汚臭が漏れない構造であること。

コ 製品を包装する営業にあっては、製品を衛生的に容器包装に入れることができる場所を有すること。

タ 更衣場所は、従事者の数に応じた十分な広さがあり、かつ、作業場への出入りが容易な位置に設けること。

セ 食品等を洗浄するため、必要に応じて熱湯、蒸気等を供給できる使用目的に応じた大きさ及び数の洗浄設備を有すること。

ソ 添加物を使用する施設にあっては、これを専用で保管することができる設備又は場所及び計量器を備えること。

四 機械器具

イ 食品若しくは添加物の製造又は食品の調理をする作業場の機械器具、容器その他の設備（以下「機械器具等」という。）は、適正に洗浄、保守及び点検をすることができる構造であること。

ロ 作業に応じた機械器具等を備えること。

ハ 食品又は添加物に直接触れる機械器具等は、耐水性材料で作られ、洗浄が容易であり、熱湯、蒸気又は殺菌剤で消毒が可能なものであること。

二 固定し、又は移動し難い機械器具等は、作業に便利で、かつ、清掃及び洗浄がしやすい位置に備えること。組立式の機械器具等にあつては、分解及び清掃がしやすい構造であり、必要に応じて洗浄及び消毒が可能な構造であること。

ホ 食品又は添加物を運搬する場合にあつては、汚染を防止できる専用の容器を使用すること。

ヘ 冷蔵、冷凍、殺菌、加熱等の設備には、温度計を備え、必要に応じて圧力計、流量計その他の計量器を備えること。

ト 作業場の清掃等をするための専用の用具を必要数備え、その保管場所を設けるとともに、従事者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示する設備を有すること。

(略)

改正注記関連情報

別表第二（第二条関係）

(略)

三 令第三十五条第三号に規定する食肉販売業

イ 処理室を有すること。

ロ 処理室には、解体された鳥獣の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

二 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

(略)

九 令第三十五条第九号に規定する食肉処理業

イ 原材料の荷受及び処理並びに製品の保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあつては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 不可食部分を入れるための容器及び廃棄に使用するための容器は、不浸透性材料で作られ、処理量に応じた容量を有し、消毒が容易であり、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

ハ 製品が冷蔵保存を要する場合にあつては製品が摂氏十度以下と、冷凍保存を要する場合にあつては製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷蔵設備又は冷凍設備を処理量に応じた規模で有すること。

二 処理室には、解体された獣畜又は食鳥の肉、内臓等を分割するために必要な設備を有すること。

ホ 生体又はとたいを処理する場合にあつては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) とさつ放血室（とさつ及び放血をする場合に限る。）及び剥皮をする場所並びに剥皮前のとたいの洗浄をする設備を有すること。また、必要に応じて懸ちょう室、脱羽をする場所及び羽毛、皮、骨等を置く場所を有し、処理前の生体又はとたい、処理後の食肉等の搬入及び搬出をする場所が区画されていること。

(2) 剥皮をする場所には、懸ちょう設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄及び消毒をする設備を有すること。

(3) 懸ちょう室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉が密閉できる構造であること。

(4) 洗浄及び消毒をする設備は、摂氏六十度以上の温湯及び摂氏八十三度以上の熱湯を供給することができる設備を有すること。また、供給する温湯及び熱湯の温度を確認できる温度計を備えること。

ヘ 自動車において生体又はとたいを処理する場合にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 処理室は、他の作業場所から隔壁により区画され、出入口の扉、窓等が密閉できる構造であること。

(2) 計画処理頭数（一の施設において、あらかじめ処理することが定められた頭数をいう。）に応じ、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を十分に供給する機能を備える貯水設備を有すること。なお、鹿又はいのししを処理する場合にあっては、成獣一頭当たり約百リットルの水を供給することができる貯水設備を有すること。

(3) 排水の貯留設備を有すること。貯留設備は、不浸透性材料で作られ、汚液及び汚臭が漏れない構造であり、蓋を備えていること。

(4) 車外において剥皮をする場合にあっては、処理する場所を処理室の入口に隣接して有し、風雨、じんあい等外部環境によるとたいの汚染及び昆虫等の侵入を一時的に防止する設備を有すること。

ト 血液を加工する施設にあっては、次に掲げる要件を満たすこと。

(1) 運搬器具の洗浄及び殺菌並びに原材料となる血液の貯蔵及び処理をする室及び冷蔵設備又は冷凍設備を有し、必要に応じて製品の包装をする室を有すること。ただし、採血から加工までが一貫して行われ、他の施設から原材料となる血液が運搬されない施設にあっては、運搬器具を洗浄し、及び殺菌し、かつ、原材料となる血液を貯蔵する室を有することを要しない。なお、各室又は設備は、作業区分に応じて区画されていること。

(2) 処理量に応じた規模の原材料貯留槽、分離機等を有すること。

(3) 原材料となる血液の受入設備から充填設備までの各設備が、サニタリーパイプで接続されていること。

（略）

十五 令第三十五条第十五号に規定する食肉製品製造業

イ 原材料の保管、前処理及び調合並びに製品の製造、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 製品の製造をする室又は場所には、必要に応じて殺菌、乾燥、燻くん煙、塩漬け、製品の中心部温度の測定、冷却等をするための設備を有すること。

（略）

二十六 令第三十五条第二十七号に規定する冷凍食品製造業及び同条第二十八号に規定する複合型冷凍食品製造業

イ 原材料の保管及び前処理並びに製品の製造、冷凍、包装及び保管をする室又は場所を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ハ 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷及び冷却に必要な設備を有すること。

ニ 製品が摂氏零下十五度以下となるよう管理することができる機能を備える冷凍室及び保管室を有すること。

(略)

二十八 令第三十五条第三十号に規定する密封包装食品製造業

イ 原材料の保管及び前処理又は調合並びに製品の製造及び保管をする室又は場所を有し、必要に応じて容器包装洗浄設備を有すること。なお、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画されていること。

ロ 原材料の保管をする室又は場所には、冷蔵設備又は冷凍設備を有すること。

ハ 製品の製造をする室又は場所には、製造する品目に応じて、解凍、加熱、充填、密封、殺菌及び冷却に必要な設備を有すること。

(略)

（趣旨）

第一条 この規則は、食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。）、食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号。以下「令」という。）、食品衛生法施行規則（昭和二十三年厚生省令第二十三号。以下「省令」という。）、食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令（平成二十一年内閣府・厚生労働省令第七号。以下「命令」という。）及び岐阜県食品衛生法施行条例（平成十二年岐阜県条例第七号。以下「条例」という。）の施行に関し必要な事項を定めるものとする。

（食品衛生監視員に対する権限の委任）

第六条 保健所長は、食品衛生監視員が即時処分をしなければ危害が発生するおそれがあると認める場合等緊急を要する場合に限り、次に掲げる事務を食品衛生監視員に行わせることができる。

- 一 法第二十八条第一項の規定により必要な報告を求めること。
- 二 法第五十九条及び第六十条の規定による処分のうち、食品、添加物、器具若しくは容器包装を廃棄させ、食品衛生上の危害を除去するために必要な最少限度の措置をとることを命じ、又は必要最少限度の営業の一部禁止を命ずること。

2 食品衛生監視員は、前項の規定による事務を行う場合には命令様式第二号によるその身分を示す証票を携帯し、及び関係者にこれを提示しなければならない。

■農作物の鳥獣被害及び獣肉の利活用に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜県農政部農村振興課	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-8427
岐阜農林事務所	岐阜市藪田南 5-14-53	058-213-7904
西濃農林事務所	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
揖斐農林事務所	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
中濃農林事務所	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
郡上農林事務所	郡上市八幡町初音 1727-2	0575-67-1111
可茂農林事務所	美濃加茂市古井町下古井 2610-1	0574-25-3111
東濃農林事務所	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
恵那農林事務所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
下呂農林事務所	下呂市萩原町羽根 2605-1	0576-52-3111
飛騨農林事務所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111

■家畜伝染病対策に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜県農政部家畜防疫対策課※	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-8096
中央家畜保健衛生所	岐阜市柳戸 1-1	058-201-0530
中濃家畜保健衛生所	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
東濃家畜保健衛生所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨家畜保健衛生所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111

※【岐阜県版】野生いのししジビエ利用マニュアルについては、家畜防疫対策課へお問い合わせください。

■食品の衛生及び営業許可に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜保健所	各務原市那加不動丘 1-1	058-380-3003
岐阜保健所本巣山県センター	岐阜市藪田南 5-14-53	058-213-7269
西濃保健所	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
西濃保健所揖斐センター	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
関保健所	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
関保健所郡上センター	郡上市八幡町初音 1727-2	0575-67-1111
可茂保健所	美濃加茂市古井町下古井 2610-1	0574-25-3111
東濃保健所	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
恵那保健所	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨保健所	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111
飛騨保健所下呂センター	下呂市萩原町羽根 2605-1	0576-52-3111

※岐阜市内における営業許可等に関しては、岐阜市保健所にご相談ください。

■食肉の検査に関すること

名 称	住 所	電話番号
中央食肉衛生検査所	大垣市林町 3-1 67-1	0584-82-2700

■野生鳥獣の保護及び管理並びに狩猟に関すること

名 称	住 所	電話番号
岐阜県環境生活部環境生活政策課	岐阜市藪田南 2-1-1	058-272-8231
岐阜地域環境室	岐阜市藪田南 5-14-53	058-272-1920
西濃県事務所環境課	大垣市江崎町 422-3	0584-73-1111
揖斐県事務所環境課	揖斐郡揖斐川町上南方 1-1	0585-23-1111
中濃県事務所環境課	美濃加茂市古井町下古井大脇 2610-1	0574-25-3111
可茂県事務所環境課	美濃市生櫛 1612-2	0575-33-4011
東濃県事務所環境課	多治見市上野町 5-68-1	0572-23-1111
恵那県事務所環境課	恵那市長島町正家後田 1067-71	0573-26-1111
飛騨県事務所環境課	高山市上岡本町 7-468	0577-33-1111