

# 京都中丹認証ジビエ生産マニュアル

平成29年3月31日

京都府中丹広域振興局

# 京都中丹認証ジビエ生産マニュアル

## 第1 本編

### 1 目的

京都府中丹地域で捕獲等をしたシカ・イノシシを食品として有効活用するためには、衛生的で安全な食肉処理、販売を推進する必要がある。

「京都中丹認証ジビエ生産マニュアル」は、捕獲から処理、販売及び料理提供に至る全ての段階において、ガイドラインの規程に独自の規準を加え、より衛生的で高品質なジビエを消費者に提供できるよう定めるものである。

## 第2 登録狩猟者編

### 1 基本事項

(1) 捕獲した個体について、認証施設搬入前に内臓を摘出してはならない。

(2) 野生鳥獣由来の疾患等に罹患する事のないよう作業を注意して行うとともに、別紙「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」(以下「別紙指針」という。)Ⅱの第3(3)に示すような症状がある場合は、捕獲に係る作業を行わないこと。

(3) 搬入にあたっては事前に認証施設に連絡を行い、速やかな処理に配慮すること。

### 2 捕獲の方法

(1) 捕獲は銃猟又はわな猟によることとする。

ただし、銃猟又は止め刺しを銃を使用して行うわな猟の場合は、下記によることとする。

ア ライフル弾又はスラッグ弾により、頭部又は頸椎を射撃し、銃弾が個体を完全に貫通したことを確認すること。

イ 銃弾が頭部又は頸椎以外に着弾又は個体内に滞留若しくは頭部又は頸椎以外を貫通した個体は搬入してはならない。

ウ 上記の他、搬入条件については認証施設との契約に基づくこと。

(2) 個体を取り扱う際は、長袖、長ズボン、手袋等を着用し、病原微生物やダニ等の寄生虫などの付着に十分注意しながら、できる限り個体に直接触れないこと。

(3) 止め刺しについては、個体に苦痛を与えないよう効果的、効率的に行うこと。

(4) 捕獲した個体の一時飼養を行う場合は、第2の3の(2)に定められた基準に基づき個体の異常の有無を確認し、異常が認められた個体を搬入してはならない。

### 3 止め刺し及び個体の異常の確認

#### (1) 放血

ア 放血は消毒されたナイフにて頸動脈を切ることにより行い、心臓部位を圧迫する等により、可能な限り血液を放出させること。また、切開は、開口部が最小限となるよう行うこと。

イ 血液等の体液にはなるべく触れないようにし、触れる場合は、ゴム・ビニール等合成樹脂製手袋を着用すること。

ウ 個体間の二次感染を防ぐために、個体ごとにナイフを消毒するか、消毒済の複数のナイフを交換して行うこと。また、使用するナイフにはサビ等が生じないように、日頃から十分に整備しておくこと。

エ 放血の際には、流出した血液が周囲や他の個体を汚染することのないよう配慮すること。

オ 放血の開口部が土壌等に接触することによる汚染がないようにすること。

カ 放血後、血液の性状と個体の体温を確認し、異常が見られる場合は搬入してはならない。

(2) 捕獲した個体について、外見及び挙動等に次の異常が一つでも見られる場合は、搬入してはならない。

ア 足取りがおぼつかないもの。

イ 神経症状を呈し、挙動に異常があるもの。

ウ 顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)を有するもの。

エ ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの。

オ 脱毛が著しいもの。

カ 痩せている度合いが著しいもの。

キ 大きな外傷が見られるもの。

ク 皮下に膿を含むできもの(膿瘍)が多く部位で見られるもの。

ケ 口腔、口唇、舌、乳房、ひづめ等に水ぶくれ(水疱)やただれ(びらん、潰瘍)等が多く見られるもの。

コ 下痢を呈し、尻周辺が著しく汚れているもの。

サ その他、外見上明らかな異常が見られるもの。

(3) 登録狩猟者は、狩猟する地域における家畜伝染病予防法等に基づく家畜の伝染病の発生状況について積極的に情報の収集に努め、野生鳥獣においても家畜の伝染病が感染する可能性があることを十分に留意すること。

また、捕獲地域において野生鳥獣に家畜の伝染病が発生していることが確認された場合は、当該地域での捕獲をしてはならない。

(4) 放血前に死亡した個体は搬入してはならない。

#### 4 認証施設への搬入

- (1) 認証施設とは受入の方法などについて事前に契約し、このマニュアルに定める異常な個体を搬入しないこと。また、施設搬入後の処理が滞りなく行われるよう、搬入前に認証施設に搬入予定時刻等の情報を伝達すること。
- (2) 放血後、速やかに認証施設へ搬入すること。搬入までの時間はおおむね1時間を目処とし、時間経過により個体に異常が見られる場合は、搬入してはならない。
- (3) 運搬時に個体が相互に接触しないよう、また、周囲を血液等で汚染しないよう運搬時には個体ごとに覆い等を施すこと。
- (4) 必要に応じ冷却しながら運搬することに努めること。ただし、個体を直接、水没させる冷却方法はとらないこと。
- (5) 運搬に使用する車両の荷台や運搬用のトレイは、血液やダニ等による汚染を防ぐため、使用の前後に洗浄すること。
- (6) 受入の可否は、登録狩猟者及び認証施設従事者の立会のもと、登録狩猟者が提出した捕獲記録書裏面により、1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態他について、異常の有無を確認及び記録するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断を受けること。なお、自ら認証施設を運営している登録狩猟者は、この認証施設への搬入時における状況の確認は不要とするが、マニュアルに定められた衛生基準を満たさない個体を京都中丹認証ジビエとして搬入してはならない。

#### 5 捕獲に係る記録の徹底及び記録の保存

捕獲から認証施設搬入にいたるまでの状況を、捕獲記録書(別紙様式2)に記録する。  
なお、個体を認証施設に搬入する際には、当該個体に係る捕獲記録書をあわせて提出する。

### 第3 認証施設編

#### 1 基本事項

- (1) 別紙指針を遵守すること。
- (2) 作業にあたっては、長袖、長ズボン、ゴム・ビニール等合成樹脂製手袋等を着用し、血液等の体液や内臓になるべく触れないように注意すること。
- (3) 万が一、はく皮された部分又は体腔内が、外皮、血液又は消化管の内容物や胆汁等に汚染された場合は、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染部位を完全に除去するか、若しくはそれと同等以上の効果のある方法を用い、洗浄・消毒を行うこと。

- (4) 各作業に使用する器具(長靴等を含む)は当該作業専用のものを用意し、一頭の作業ごと(被毛や消化管の内容物等に汚染された場合はその都度)に摂氏83度以上の温湯にて消毒を行い、作業終了後は速やかに洗浄・消毒すること。ただし、施設の構造上、作業室内専用の長靴を用意することが出来ない場合は、入り口外側に踏み込み消毒槽を設置すること。
- (5) 手指が血液、被毛又は消化管内容物で汚染された場合は直ちに洗浄・消毒すること。
- (6) 銃弾を使用する場合、頭部から個体着弾位置まで全ての部位(頭部に着弾した場合は頭部)、異常が認められた部位、食用に適さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨した骨、及び切除した部位は、容器に入れて区分し、処理室から速やかに搬出すること。また、上記部位を含め全ての廃棄物は関係法令に基づき適切に処理すること。
- (7) 枝肉(下記5の(9)アの背割り以降の肉をという。)は出荷まで摂氏10度以下で冷蔵保管をすること。
- (8) 衛生的な処理が行われているかを検証するため、また、安全性の確保のため、食肉及び施設設備・器具等の細菌検査等を定期的に行うこと。
- (9) 器具等の洗浄の際、飛散した洗浄水により個体を汚染させないこと。
- (10) 自らが登録狩猟者である認証施設事業者については、個体受け入れに係る契約及び双方が立ち会う個体に係る状況確認は不要とするが、マニュアルに定められた衛生基準を満たさない個体を京都中丹認証ジビエとして処理してはならない。なお、認証施設事業者の従業員が登録狩猟者となる場合の受け入れ時確認は省略出来ない。

## 2 設備条件

- (1) 摂氏83度以上の温湯供給設備を備えること。
- (2) 個体を吊り上げた際に、最下部が床に触れない十分な高さを保持する懸吊設備を備えること。
- (3) 解体前及び解体時の個体並びに枝肉の洗浄のための飲用に適する水を十分に供給する設備を備えること。なお、使用する水の色、におい、濁り、味を毎日点検し、異常が無いことを確認することが望ましい。
- (4) 各処理室ごと、作業に便利な位置に手洗い設備を備えること。

(5) 異常が見られた部位や食用に供さない内臓、消化管内容物、はく皮した皮、脱骨後の骨及び切除した不要部位を、食用に供する部位と区分して保管するための蓋付きバケツ等不浸透性設備を備えること。

(6) 金属探知機を備えること。

### 3 受入時の確認

(1) 認証施設は、登録狩猟者と受入の方法などについて事前に契約し、このマニュアルに定める異常な個体の受け入れをしないこと。また、登録狩猟者からの搬入の連絡等がない場合、個体の処理がスムーズに行えない可能性があり、中丹認証ジビエの品質に大きく影響すると考えられるため、登録狩猟者には、搬入前の連絡を行うよう徹底すること。

(2) 受入の可否は、登録狩猟者及び認証施設従事者の立会のもと、登録狩猟者が提出した捕獲記録書裏面により、1頭ごとに、天然孔、排出物及び可視粘膜の状態等について、異常の有無を確認及び記録するとともに、捕獲時の状況も踏まえ、総合的に判断すること。

(3) 個体を取り扱う際には、長袖、長ズボン、手袋等を着用し、病原微生物やダニ等の寄生虫などの付着に十分注意しながら、できる限り個体に直接触れないこと。また、ダニ等衛生害虫に刺された後に体調を崩した場合、医療機関を速やかに受診すること。

(4) 異常が認められた個体は、施設に搬入することなく、適切に廃棄すること。また、その際に使用した機械器具等は、速やかに洗浄・消毒すること。

(5) 個体の受入は、個体の状況、放血及び運搬について、適切に管理・記録されたもののみとし、その捕獲記録書の添付がないものは受け入れてはならない。

(6) 搬入時、すでに内臓が摘出された個体は受け入れてはならない。

(7) 搬入時は、個体を丁寧に扱い、引きずったり、落下させたりしないこと。

(8) 受け入れた個体には、個別管理番号を付し、出荷までの情報を一元管理すること。

### 4 解体前の個体洗浄

全ての個体は、施設搬入前若しくは洗浄室において、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。また、洗浄水が放血開口部や内臓摘出時の体腔内を汚染することのないよう、可能な限り体表面の洗浄水を除去すること。

## 5 作業手順

食肉処理に係る作業手順は、次のとおりとすること。

### (1) 放血

一時飼養等、個体が生きてまま搬入される場合においては、第2の3(1)に規定する放血の方法に準じること。

### (2) 食道及び直腸の結さつ

消化管の内容物が漏出しないよう次のとおり、結束バンド等により二重に結さつすること。

ア 食道内に残留している内容物が体外へ漏出しないよう留意し、食道を結さつすること。この際、作業の効率化のため、気道もあわせて結さつすることを勧める。

イ 肛門を合成樹脂製の袋で覆い、結さつすること。

### (3) 懸吊(けんちょう)

懸吊は個体の頭部が下になるよう、後足首を専用の器具にて吊り下げること。

### (4) はく皮(皮はぎ)

体表の被毛には病原微生物やダニ等の寄生虫が付着している可能性が高いため、ナイフや手指と被毛との接触については細心の注意を払うこと。また、作業の際には、下記のとおりとすること。

ア 消毒されたナイフを用い、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に向け切開すること。

イ はく皮された部分は、汚染を防ぐこと。

### (5) 内臓摘出

内臓摘出の際には、下記のことについて注意すること。

ア はく皮の作業終了後、引き続き内臓摘出を行う場合には、エプロン、長靴を外し、ブラシ等で、帽子、衣類等に付着した被毛を十分に払い落とし、清潔なエプロンや長靴を着用すること。その際、払いおとした被毛や外したエプロンが個体を汚染しないように、十分注意すること。

イ 個体が消化管の内容物や胆汁等に汚染されないよう、内臓は傷つけることなく摘出すること。

ウ 摘出した内臓を不浸透性の専用容器に受け、床、内壁、長靴等により汚染されないよう注意すること。

### (6) 内臓検査

内臓の検査にあたっては、下記のとおりとすること。

ア 摘出した内臓は、ガイドライン第4の4により、異常の有無を確認すること。  
イ アにより異常が確認された個体については、衛生上、安全な食肉の出荷が担保できないため、京都中丹認証ジビエとして流通させないこと。

ただし、ガイドライン別紙カラーアトラスで例示されているような、限局性の異常であり、枝肉の全廃棄が想定されていないものについて、筋肉部分は利用可能とする。

ウ 異常の有無を問わず、検査の結果を適切に記録すること。

#### (7) 洗浄

個体の洗浄にあたっては、下記のとおりとすること。

ア 内臓摘出後、十分な飲用適の水を用いて洗浄するなど、被毛や内臓の内容物及び体液等による汚染を除去すること。

イ 洗浄水の飛散による汚染を防ぐこと。また、個体に付着している洗浄水は十分に水切りをすること。

#### (8) 熟成

個体の熟成にあたっては、下記のとおりとすること。

ア 背割り前に、個体を熟成庫にて保管する場合は、摂氏10度以下の冷蔵温度で管理すること。

イ 個体が、床、内壁、他の設備若しくは他の枝肉等に接触することのないよう、適切に保管すること。

ウ 個体管理番号が混同することのないよう、適切に保管すること。

#### (9) カット(個体を脱骨、精肉加工することをいう)

カットの際には、下記のとおりとすること。

ア 背割り(脊柱に沿って左右に切断する処理)の際は、脊柱を割らずに行うこと。

イ 床、内壁、長靴等に接触することによる汚染を防ぐこと。

ウ 部位の混同、混入を防ぐため、可能な限り、作業は部位ごとに行うこと。

エ カット後は速やかに摂氏10度以下で冷蔵又は摂氏-15度以下で冷凍すること。

#### (10) 包装及び出荷

包装及び出荷の際には下記のとおりとすること。

ア 特段の注文がある場合を除いて部位ごとに真空パックを施し、出荷までは摂氏-15度以下の冷凍にて、家畜肉と区別の上保存すること。

イ 上記によらない出荷を求められた場合においても、肉の汚染を防ぐため、厳重に包装し、摂氏10度以下の冷蔵状態が維持されるよう出荷すること。

ウ 出荷前には、金属探知機にて銃弾等の有無を確認すること。

エ 出荷の際、パックごと及び納品書等に個体管理番号及び捕獲方法(銃、わな等)

を明記すること。また、食品表示法に基づく生鮮食品(食肉)の表示を行うこと。  
オ 一般消費者へ販売する場合は、商品に認証マークを貼付することが出来る。

## 6 記録と書類保存、情報開示

- (1) 受け入れた個体については、1頭ごとに異なる個体管理番号を付し、捕獲時から出荷までの記録を紐付けられるようにすること。
- (2) 処理作業においては、処理作業管理表(別紙様式4)により処理内容等を適切に記録すること。
- (3) 個体管理番号ごとに捕獲記録表、処理作業管理表及び納品書等出荷記録控をひとまとめにし、3年間保管すること。
- (4) 出荷先等の問い合わせに応じて、当該個体管理番号に係る記録を情報開示すること。

## 7 注意喚起

京都中丹認証ジビエを取扱う際には、下記のことについて注意が必要である。

- (1) シカやイノシシの体内には、E型肝炎や大腸菌群等といった病原体の確認がされており、厚生労働省はガイドラインにおいて、内臓は食用に供さないことが望ましいとしている。このため、この制度では、内臓について京都中丹認証ジビエとしての流通は認めていない。

なお、ガイドラインにおいては次のように定められている。

- ア 万が一、内臓を傷つけ、食用に供する肉に汚染があった場合は、汚染部位を速やかかつ完全に除去すること。
- イ 可能な限り、内臓については廃棄することが望ましい。
- ウ 内臓適出時に肉眼的異常が認められた場合、その内臓は全廃棄とする。
- エ 内臓に異常が認められた個体は、食用にしないことを原則とする。ただし、限局性の異常等、適切に内臓を処理することにより、筋肉部分は利用可能の場合がある。
- オ リンパ節腫脹、腹水や胸水の貯留、腫瘍、臭気の異常等が認められた場合は、全部廃棄とすること。
- カ 筋肉内の腫瘤については、筋肉を含め全部廃棄とすること。

また、出荷後に病理検査が必要になった場合に備え、解体時に肝臓の一部を採取し、出荷品の賞味期限に3ヶ月を加えた期間は冷凍保存することが望ましい。

(2) シカには、慢性消耗性疾患(Chronic Wasting Disease : CWD、いわゆるシカプリオン病)の発生が国外では確認されている。これは牛海綿状脳症(BSE)などの伝達性海綿状脳症(TSE)の一種であることを踏まえ、マニュアルにおいては、次の事項について、認証施設へ求めることとする。

ア シカの頭部(舌及び頬肉を除く)、脾臓、小腸及びリンパ節は、廃棄すること。

なお、小腸とは、胃から盲腸の間のかけての部分を用いる。

イ 脊柱を出荷する場合には、脊髄を除去した上で出荷することが望ましい。

ウ 脊柱の出荷にあたっては、出荷先へシカプリオン病のリスクが存在することを確実に伝えること。

#### 第4 登録店舗編

##### 1 基本事項

登録店舗は、認証施設より京都中丹認証ジビエを仕入れること。

##### 2 入荷時の確認

(1) 京都中丹認証ジビエを仕入れた際は、肉に色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認すること。また、個別管理番号が記された書類を受け取り内容を確認すること。

(2) 処理又は調理の途中においても、同様に肉に色や臭い等の異常や異物の付着等がないか確認すること。

(3) 肉に異常があると認められた場合は、直ちに取扱を中止し、仕入先の認証施設に連絡し、必要な対応を取ること。

(4) 京都中丹認証ジビエを生食用としての提供をしてはならない。

(5) 消費者の求めがあれば、提供した肉の個体管理番号を開示すること。

(6) 京都中丹認証ジビエの仕入れに関する書類及び個体管理番号が記された書類は、3年間保管すること。

##### 3 調理時等の遵守事項

(1) 調理にあたっては、十分な加熱(中心温度75度で1分以上又は、これと同等以上の効力を有する方法)を行うこと。

(2) 調理器具及び容器の使用後は、洗浄及び消毒を行うこと。

(3) 京都中丹認証ジビエの保管は、仕入時の状態にあわせ摂氏10度以下で冷蔵又は摂氏

- 15度以下で冷凍し、家畜肉と区別すること。

(4) 登録店舗のうち、食肉販売業者が京都中丹認証ジビエを販売する場合は、家畜肉と区別して保管し、シカ又はイノシシとわかるように種類や加熱加工用である旨を表示して販売すること。

(5) 処理及び調理にあたっては、別紙指針に定める基準を遵守し、保健所の立入検査を求められた場合はその指導に従うこと。

#### 4 京都中丹認証ジビエの取扱い

(1) 京都中丹認証ジビエの品質及び信頼を損なうことのないよう、メニュー開発、料理の提供及び販売について注意を払うこと。

(2) 協議会が主催する料理講習会等に積極的に参加し、京都中丹認証ジビエの調理方法等について常に研鑽すること。

#### 5 注意喚起

シカやイノシシの体内には、E型肝炎ウイルスや病原性大腸菌、サルモネラ菌等といった病原体が確認がされている。これらは、捕獲又は食肉処理の段階で確認することは難しく、適切に処理、出荷された食肉であっても、感染しているリスクがあり、国内においても、ジビエが原因と疑われるE型肝炎の感染が認められている。

このため、マニュアルでは特に「十分な加熱(中心温度75度で1分以上又は、これと同等以上の効力を有する方法)」を定めており、調理の際には十分に注意すること。

また、焼き肉等の目的で、生の状態で消費者に提供する形態の場合、十分に加熱して喫食するよう申し添えて提供すること。

