

生食発 0329 第 5 号

平成 30 年 3 月 29 日

各
〔 都道府県知事
保健所設置市長
特別区長 〕 殿

厚生労働省大臣官房生活衛生・食品安全審議官
(公 印 省 略)

「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」の策定及び「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の一部改正について

近年、野生鳥獣の食肉としての利活用が推進される中で、食肉処理施設が近隣にない地域における衛生的な処理等を目的として、野生鳥獣の解体に必要な設備等を備えた移動式解体処理車の開発及び普及が進められようとしている。

今般、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 51 条に基づく基準に係る「自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン」を別添 1 のとおり策定したので、御了知されたい。

また、平成 26 年 11 月 14 日付け食安発 1114 第 1 号別添「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」についても、食肉処理施設に設置することが望ましい施設設備等として、専用のはく皮作業等を行う場所を追加し、別添 2 のとおり改正するので御了知されたい。

なお、本通知は、地方自治法（昭和 22 年法律第 67 号）第 245 条の 4 第 1 項に規定する技術的助言であることを申し添える。

自動車で野生鳥獣を解体する食肉処理業の施設基準ガイドライン

- 1 剥皮場所、内臓摘出等を行う処理室、懸肉室、給水給湯設備、排水設備及び剥皮前のと体洗浄設備を設けること。
- 2 剥皮場所、処理室及び懸肉室については、野生鳥獣の解体及び枝肉等の保管を衛生的に行うために十分な広さと高さを有すること。
- 3 剥皮場所は次の要件を満たすこと。
 - (1) 懸吊設備並びに従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備が設けられていること。
 - (2) 作業に支障のない照度を確保できること。
 - (3) 車外に剥皮場所を設置する場合については、処理室の搬入口に隣接して設置し、風雨、塵埃等外部環境によると体の汚染や昆虫等の侵入を一時的に防止することができる設備を設けること。
- 4 処理室は次の要件を満たすこと。
 - (1) 他の作業場所から隔壁により区画され、出入口、窓等は密閉できること。
 - (2) と体の搬入口と解体後の枝肉の搬出口は別にすること。
 - (3) 懸吊設備、従事者の手指及びナイフ等の器具の洗浄消毒設備、排水設備、不可食部分用容器並びに廃棄物用容器が設けられていること。
 - (4) 床、内壁及び天井は不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、床は適当な勾配を有し、排水が良好であること。
 - (5) 内壁と床面との境界は、アールを設けるなど清掃及び洗浄が容易に行えること。また、設備は床との間に隙間がないよう設置するなど、清掃しやすい構造とすること。
 - (6) 作業に支障のない照度を確保できること。
 - (7) 十分な機能を有する換気設備を設けること。
 - (8) 外部に解放される窓、吸排気口には金網等を設ける等、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。
- 5 懸肉室は次の要件を満たすこと。
 - (1) 他の作業場所から隔壁により区画され、出入口は密閉できること。
 - (2) 懸吊設備及び枝肉を摂氏 10 度以下で冷蔵する機能を有する冷蔵設備を有すること。
 - (3) 床、内壁及び天井は不浸透性材料で作られ、平滑で、かつ、床は適当な

勾配を有し、排水が良好であること。

- (4) 内壁と床面との境界は、アールを設けるなど清掃及び洗浄が容易に行えること。設備は床との間に隙間がないよう設置するなど、清掃しやすい構造とすること。
- (5) 見やすい位置に温度計を設けること。
- (6) 吸排気口には金網等を設ける等、昆虫等の侵入を防止できる設備を設けること。

6 給水給湯設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 計画処理頭数に応じ、飲用適の水を必要量供給することのできる容量を有する貯水槽を設けること。なお、シカ又はイノシシの成獣一頭当たりの必要量をおおむね 100 リットルとする。
- (2) 貯水槽は不浸透性材料で作られ、清掃しやすい構造であること。
- (3) 水量計を設ける等、貯水槽の水の残量が確認できること。
- (4) 洗浄消毒設備に摂氏 60 度以上の温湯及びナイフ等の器具の洗浄消毒のため摂氏 83 度以上の熱湯を必要量供給できること。
- (5) 供給する温湯及び熱湯の温度が確認できる温度計を設けること。
- (6) 必要に応じ、逆流防止装置を設けること。

7 排水設備は次の要件を満たすこと。

- (1) 野生鳥獣の解体で生じた排水の貯留に必要な容量を有する汚水槽を設けること。
- (2) 汚水槽は不浸透性材料で作られ、蓋があり、汚液、汚臭が漏れない構造のものであること。
- (3) 排水溝を設ける場合、内面が平滑で、かつ、適当な勾配を有し、排水が良好で、汚水槽に接続していること。

8 機械器具は次の要件を満たすこと。

- (1) 洗浄消毒が容易な材質及び構造であること。
- (2) 固定されている又は移動が困難な機械器具は作業に便利で、かつ、清掃、洗浄消毒がしやすい位置に設置されていること。
- (3) 不可食部分用容器及び廃棄用容器は不浸透性材料で作られ、蓋があり、洗浄消毒が容易で、汚液、汚臭が漏れない構造のものであり、かつ、計画処理頭数に応じた容量とすること。