

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」 新旧対照表 （下線は改正部分）

改正後	改正前
<p>第1 一般事項</p> <p>1～2 （略）</p> <p>3 <u>食品衛生法第 51 条第 2 項の規定に基づく公衆衛生上必要な措置（HACCP に沿った衛生管理）</u></p> <p><u>「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）」及び「食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第 68 号）」の施行により、野生鳥獣肉を処理する食肉処理施設についても HACCP に沿った衛生管理を実施することが求められる。</u></p> <p><u>食肉処理施設の多くは、小規模事業者として弾力的な運用による「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施することとなるが、その上で HACCP の 7 原則による「HACCP に基づく衛生管理」の実施を段階的に目指して行くことも可能である。</u></p> <p><u>食肉処理業者は、食品衛生法施行規則第 66 条の 2（別表第 17 及び第 18）の規定に基づき、HACCP に沿った衛生管理が適切になされるよう、衛生管理計画を作成し、関係者に周知徹底するとともに、必要に応じて手順書の作成、さらに衛生管理の実施状況の記録、保存を行う必要がある。</u></p> <p><u>なお、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理については、一般社団法人ジビエ振興協会が作成した「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」を参照されたい。</u></p>	<p>第1 一般事項</p> <p>1～2 （略）</p> <p>3 <u>HACCP（危害分析・重要管理点方式）に基づく衛生管理</u></p> <p><u>HACCP の導入により、食中毒の発生及び食品衛生法に違反する食品の製造等の防止につながる等、食品の確実な衛生管理による安全性の確保が期待されることから、野生鳥獣肉の処理についても、HACCP に基づく衛生管理を行うことが望ましい。HACCP 導入の検討に当たっては、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の公布等について（平成 26 年 5 月 12 日付け食安発第 0512 第 3 号）」、「と畜場法施行規則及び食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の一部を改正する省令の運用に係る留意事項について（平成 26 年 5 月 12 日付け食安監発第 0512 第 2 号）」及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添（最終改正日：平成 26 年 5 月 12 日）。以下「管理運営基準ガイドライン」という。）を参照すること。</u></p>

<p>4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策</p> <p>(1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、<u>食品衛生法施行規則第66条の2第1項別表第17の7</u>を遵守すること。</p> <p>(2)～(3) (略)</p> <p>第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱</p> <p>1～3 (略)</p> <p>4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理</p> <p>(1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ること。</p> <p>(2)～(9) (略)</p> <p>5 (略)</p> <p>第3 (略)</p> <p>第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱</p> <p>1 (略)</p>	<p>4 野生鳥獣肉を取扱う者の体調管理及び野生鳥獣由来の感染症対策</p> <p>(1) 狩猟者を含む野生鳥獣肉を取り扱う者は、食品取扱者として、<u>管理運営基準ガイドラインのⅡの第3</u>を遵守すること。</p> <p>(2)～(3) (略)</p> <p>第2 野生鳥獣の狩猟時における取扱</p> <p>1～3 (略)</p> <p>4 屋外で内臓摘出する場合の衛生管理</p> <p>(1) 屋外における内臓摘出は、狩猟場所から食肉処理施設への運搬に長時間を要し、腸管内微生物の著しい増殖が懸念される場合や急峻な地形での運搬で個体が損傷し、体腔内部の汚染が起こることが危惧される場合等、狩猟後の迅速適正な衛生管理の観点からやむを得ない場合に限ることとし、<u>以下の項目の遵守を徹底すること。</u></p> <p>(2)～(9) (略)</p> <p>5 (略)</p> <p>第3 (略)</p> <p>第4 野生鳥獣の食肉処理における取扱</p> <p>1 (略)</p>
--	--

2 食肉処理施設の施設設備等

(1) 食肉処理施設の施設設備については、食品衛生法第 54 条に基づき、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準を遵守すること。

(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 1 項別表第 17 の 2 から 6 までに定める基準を遵守すること。

(3) (略)

3～5 (略)

第 5～第 6 (略)

2 食肉処理施設の施設設備等

(1) 食肉処理施設の施設設備については、地方自治体が条例で定める食肉処理業の施設基準に加える等して、以下を設置することが望ましい。

イ 摂氏 83 度以上の温湯供給設備

ロ 吊り上げた際に頭部が床に触れない十分な高さを有する懸吊設備

ハ 専用のはく皮作業等を行う場所

(2) 食肉処理施設の施設設備等に係る衛生管理については、管理運営基準ガイドライン第 2 の 1 から 6 を基本としつつ、と畜場法施行規則第 3 条も参考とすること。

(3) (略)

3～5 (略)

第 5～第 6 (略)