

参考資料

滋賀県健康医療福祉部生活衛生課食の安全推進室

2015/10/07

資料編

1. カラーアトラス

本文中に登場する「カラーアトラス(平成 26 年 11 月 14 日付け食安発第 1114 第 1 号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知の別紙)」は、以下の URL に掲載されています。

◆厚生労働省ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/bessi.pdf>

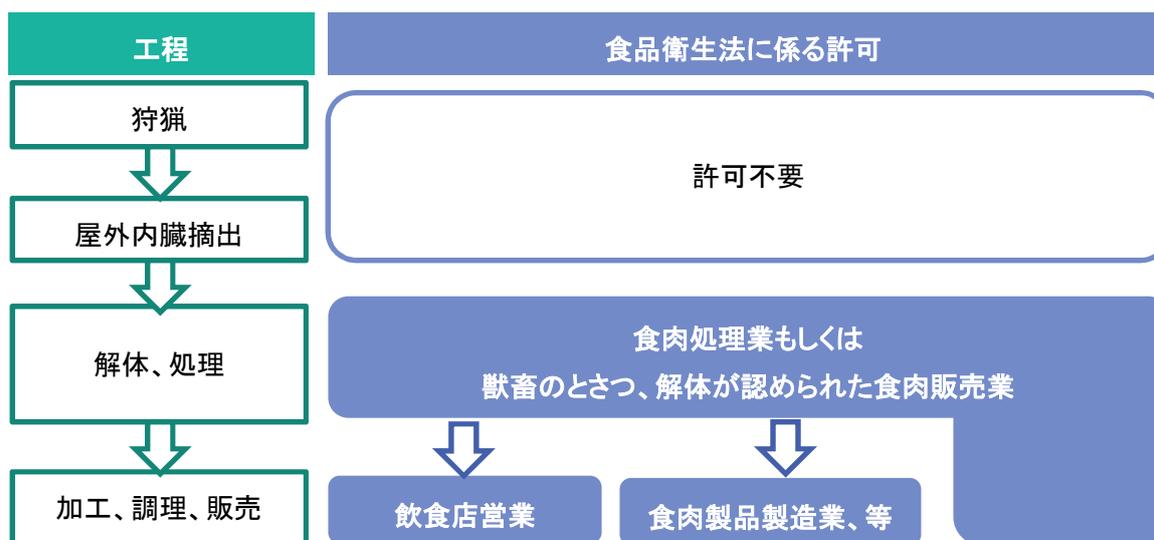
また、滋賀県のホームページにも掲載しています。

◆滋賀県ホームページ

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/00osirase/zibie02.html>

2. 相談先リスト

野生鳥獣肉の解体、処理にあたっては食肉処理業(もしくは獣畜のとさつ、解体が認められた食肉販売業)、また、飲食店で提供されるにあたっては飲食店営業の許可が必要です。



※製造する品目によっては、食肉製品製造業、そうざい製造業等、他の許可を要する場合がありますので、まずは最寄りの保健所に事前相談してください。

草津保健所	077-562-3549	彦根保健所	0749-21-0284
甲賀保健所	0748-63-6149	長浜保健所	0749-65-6664
東近江保健所	0748-22-1266	高島保健所	0740-22-3552

関係法令編

1 食品衛生法(昭和22年法律第233号)

第1条 目的

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、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする。

第3条 食品等事業者の責務

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っ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4条 定義

この法律で食品とは、全ての飲食物をいう。ただし、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(昭和35年法律第145号)に規定する医薬品、医薬部外品及び再生医療等製品は、これを含まない。

(中略)

- 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。

(省略)

第5条 販売用の食品及び添加物の取扱原則

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6条 販売を禁止される食品及び添加物

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。

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 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15条 営業上使用する器具及び容器包装の取扱原則

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50条 有害、有害物質の混入防止措置基準

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。

2 都道府県は、営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第二条第五号に規定する食鳥処理の事業を除く。)の施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関し、条例で、必要な基準を定めることができる。

3 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、前二項の基準が定められたときは、これを遵守しなければならない。

第51条 営業施設の基準

都道府県は、飲食店営業その他公衆衛生に与える影響が著しい営業(食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第2条第5号に規定する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、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。

第52条 営業の許可

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。

- ② 前項の場合において、都道府県知事は、その営業の施設が前条の規定による基準に合うと認めるときは、許可をしなければならない。ただし、同条に規定する営業を営もうとする者が次の各号のいずれかに該当するときは、同項の許可を与えないことができる。
 - 1 この法律又はこの法律に基づく処分に違反して刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなつた日から起算して2年を経過しない者
 - 2 第54条から第56条までの規定により許可を取り消され、その取消の日から起算して2年を経過しない者
 - 3 法人であつて、その業務を行う役員のうち前2号のいずれかに該当する者があるもの
- ③ 都道府県知事は、第1項の許可に5年を下らない有効期間その他の必要な条件を付けることができる。

2 食品衛生法施行令(昭和28年政令第229号)

第35条 営業の指定

法第51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。

- 1 飲食店営業(一般食堂、料理店、すし屋、そば屋、旅館、仕出し屋、弁当屋、レストラン、カフェー、バー、キャバレーその他食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業をいい、次号に該当する営業を除く。)

(中略)

- 11 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2年法律第70号)第3条第1号に規定する食鳥以外の鳥若しくはと畜場法(昭和28年法律第114号)第2条第1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う。)

- 12 食肉販売業

- 13 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を製造する営業をいう。)

(省略)

3 滋賀県食品衛生基準条例(平成12年滋賀県条例)

第1条 趣旨

この条例は、食品衛生法第50条第2項(管理運営基準)、第51条(施設基準)、ならびに食品衛生法施行令第8条第1項(食品衛生検査施設基準)の規定に基づき、営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準について定める。

第3条 公衆衛生上の措置の基準

法第 50 条第2項に規定する基準は、別表第1のとおりとする。

(省略)

別表第1

第1 食品および添加物(以下「食品等」という。)を取り扱う営業に係る基準

1 一般事項

- (1) 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- (2) 営業施設、設備および器具について、これらの構造および材質ならびに取り扱う食品等の特性を考慮し、適切な清掃、洗浄、消毒および殺菌の方法を定めること、ならびにそれらを記載した手順書の作成に努めること。
- (3) 営業施設、設備、人的体制等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 営業施設等の衛生管理

- (1) 営業施設およびその周辺は、定期的に清掃し、常に整理整頓に努め、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
- (2) 作業場(食品等を製造し、加工し、調理し、または貯蔵する場所をいう。以下同じ。)には、不必要な物品を置き、および動物を入れないこと。
- (3) 作業場の天井、内壁および床は、常に清潔に保つこと。
- (4) 作業場の採光、照明、換気および通風は、十分に行うこと。
- (5) 作業場の窓および出入口は、開放しないこと。ただし、ほこりおよびねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。
- (6) 営業施設およびその周囲の排水溝は、排水がよく行われるよう清掃および補修を行うこと。
- (7) 便所は、定期的に清掃および消毒を行い、常に清潔に保つこと。

3 設備、器具等の衛生管理

- (1) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。
- (2) 手洗設備は、消毒剤を常に使用することができるようにしておく等手指の洗浄が適切にできる状態にしておくこと。
- (3) 器具は、それぞれの使用区分に従って使用すること。
- (4) 器具および分解した器具の部品は、洗浄および消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。
- (5) 器具は、故障または破損がある場合は、速やかに修理し、常に適正に飼養することができるよう整備しておくこと。
- (6) 器具および分解した器具の部品の洗浄または消毒に洗浄剤または消毒剤を使用する場合は、適正な洗浄剤または消毒剤を適正な濃度および方法で使用する。
- (7) 食品等を入れる器具および容器包装として、食品等を汚染および損傷から保護することができるものを使用すること、ならびに当該器具および容器包装

が再使用が可能なものである場合は、洗浄および消毒が容易なものを使用すること。

- (8) 温度計、圧力計その他の計器および滅菌、殺菌、除菌または浄水に用いる装置は、定期的に点検すること、ならびにその結果の記録に努めること。
- (9) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させ保管すること、およびこれらのうち食品等に直接触れるものについては、汚染の都度消毒を十分に行うこと。
- (10) 洗浄剤、殺虫剤、消毒剤等は、必要に応じて容器に内容物の名称を表示する等その取扱いに十分注意し、食品等への混入を防止すること。
- (11) 清掃用具は、必要に応じて洗浄し、乾燥させ、衛生上支障がない専用の場所に保管すること。

4 ねずみ族、昆虫等への対策

- (1) 営業施設およびその周囲についてねずみ族、昆虫等の繁殖場所を排除し、窓、ドア、吸排気口等の網戸、排水溝のふた等を設置する等、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- (2) ねずみ族、昆虫等の生息状況を定期的に調査し、その発生を認めた場合は、直ちに駆除作業を実施すること、およびそれらの結果の記録を一年間保存すること。
- (3) 駆除作業に殺そ剤または殺虫剤を使用する場合は、食品等、器具および容器包装を汚染しないようその取扱いに十分注意し、適切な殺そ剤または殺虫剤を適正な方法で使用すること。
- (4) 原材料、製品および容器包装を保管する場合は、ねずみ族、昆虫等による汚染を防止する措置を講ずること。

5 廃棄物および排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管および処理の方法を定めること、ならびにそれらを定めた手順書の作成に努めること。
- (2) 廃棄物の容器は、それ以外の容器と明確に区別することができるようにし、汚液および汚臭の漏れないよう常に清潔に保つこと。
- (3) 廃棄物は、衛生上支障がない場所に適切に保管すること
- (4) 廃棄物および排水は、適正に処理すること。

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果および当該原材料の購入先の記録に努めること。
- (2) 原材料は、当該原材料に適した状態および方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、製造、加工および調理(以下「製造等」という。)に供すること。
- (3) 食品等は、相互汚染が生じない方法で保存すること。

- (4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
 - (5) 食品等は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬および販売の各過程において、温度および時間の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて衛生的に取り扱うこと、ならびにそれらの各過程における取扱いの記録に努めること。
 - (6) 必要に応じて、製品の特性、製造および加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
 - (7) 原材料、製品および容器包装は、ロット(一の期間内に一連の工程により均質性を有するように作られた物の一群をいう。以下同じ。)ごとに管理し、適切な順序で使用すること、およびそれらの結果の記録に努めること。
 - (8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる事項を行うこと。
 - ア 食品等への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じて異物の混入の有無について検査すること。
 - イ 原材料として使用していない特定原材料(食品表示法(平成 25 年法律第 70 号)第4条第1項の規定に基づき内閣総理大臣が定める基準に規定する特定原材料をいう。)の製造の工程における混入を防止する措置を講ずること。
 - ウ 生食用食品を調理する場合は、専用の包丁およびゴム製または合成樹脂製の専用のまな板を使用し、衛生的に取り扱うこと。
 - エ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。
 - オ 食肉処理を行う場合は、異物の混入の有無について確認し、その混入を認めるときは、当該異物が認められた部分および汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
 - (9) 原材料および製品について、法第 11 条第1項の規定に基づく規格および基準等への適合性の検査を年1回以上行うこと、ならびにその結果の記録に努めること。
 - (10) 飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋および給食(以下「仕出し屋等」という。)ならびに旅館の営業にあつては、提供数に応じて検査のための原材料および製品を 48 時間以上保存すること。
 - (11) 製品の出荷および販売に当たっては、包装状態等について点検すること、ならびにそれらの結果ならびに当該製品の出荷先および出荷量の記録に努めること。
 - (12) 仕出し屋等であつて製品を出荷する場合は、摂取する予定の時間を考慮し、適切な時間に出荷すること。
 - (13) 製品について、健康被害を防止するために必要な情報を消費者に対し提供しよう努めること。
- 7 使用する水等の管理
- (1) 営業施設で使用する水は、飲用に適する水であること。ただし、飲用に適する

水への混入を防止する措置を講じた上で、食品等の衛生に影響を及ぼさない用途に使用する水は、この限りでない。

- (2) 食品等の製造等に水道法(昭和32年法律第177号)第3条第1項に規定する水道により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行い、当該水質検査の成績書を1年間(製造等を行う食品等の賞味期限が1年を超える期間である場合は、当該期間)保存すること。
- (3) 水質検査の結果、飲用に適さない水であることが判明したときは、直ちに使用を中止し、知事に方向してその指示に従うこと。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 食品等の製造等に水道水以外の水を使用する場合で殺菌装置または浄水装置を設置したときは、これらの装置を定期的に点検すること、およびその結果の記録に努めること。

第2 法第51条に規定する営業に係る基準

1 管理運営要領

- (1) 営業施設を衛生的に管理し、および運営するための基本となる事項(以下「管理運営要領」という。)を定め、その内容について食品等の製造等に従事する者(以下「食品製造従事者」という。)その他の関係者に周知すること。
- (2) 必要に応じて管理運営要領の内容を見直すよう努めること。

2 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業施設には、食品等の製造等を衛生的に管理させるため、食品衛生責任者を置くこと。ただし、法第48条第1項の規定により食品衛生管理者が置かれている施設および同項ただし書の規定により管理されている施設については、この限りでない。
- (2) 食品衛生責任者は、食品製造従事者であって、次のいずれかに該当するものであること。

ア 法第48条第6項各号に規定する者

イ 栄養士、調理師、製菓衛生師、食鳥処理衛生管理者または船舶料理士

ウ 知事が指定する食品衛生責任者の養成のための講習またはこれと同等以上と認められる講習を修了した者

- (3) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生の防止のため、営業施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をすること、および営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。
- (4) 営業者は、前号の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。
- (5) 食品衛生責任者は、食品衛生に関し、知事が行う講習または知事が適当と認める講習を定期的に受講し、新しい知見の習得に努めること。

3 食品製造従事者等の衛生管理

- (1) 食品衛生上必要な健康状態を把握するために、定期的に食品製造従事者に

健康診断を受けさせるよう努めること。

- (2) 知事から検便を受けるべき旨の指示があったときは、食品製造従事者に検便を受けさせること。
- (3) 食品製造従事者は、下痢、腹痛、吐き気その他食品を介した感染の原因となる症状を呈しているときは、直ちに営業者、食品衛生管理者または食品衛生責任者(以下「営業者等」という。)に報告すること。
- (4) 前号の報告を受けた営業者等は、当該報告を行った食品製造従事者を食品等の製造等に從事させないようにし、および当該食品製造従事者に医師の診断を受けさせること。
- (5) 食品製造従事者に対し、食品等の衛生的な取扱いの方法その他の食品衛生上必要な知識に関する教育を行うこと。
- (6) 食品製造従事者は、作業場内では、衛生的な作業着および帽子を着用し、ならびに作業場専用の衛生的な履物を用いること。
- (7) 食品製造従事者は、常に手指を清潔に保つこと。
- (8) 食品製造従事者は、作業場外の所定の場所以外の場所において、着替え、喫煙、食事その他の食品衛生上支障が生じるおそれがある行為をしないこと。
- (9) 食品製造従事者以外の者が作業場に立ち入る場合は、作業場外の所定の場所で作業場専用の衛生的な衣服に着替えさせ、前3号に掲げる事項を遵守させること。

第3 食品等を運搬する営業に係る基準

- 1 食品等を運搬する車両、コンテナ等は、定期的に清掃し、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
- 2 食品等と食品等を汚染するおそれがある物品等を混載する場合は、当該物品等からの汚染を防止する措置を講ずること。
- 3 運搬中の食品等は、直射日光から遮断し、衛生上支障がない温度および湿度に保ち、ならびにほこり、排気ガス等による汚染を防止すること。
- 4 食品等の運搬に要する時間が必要以上に長時間に及ばないようにすること。

第4条 営業施設の基準

法第51条に規定する基準は、次の各号に掲げる営業の区分に応じ当該各号に定めるとおりとする。

- ① 次号から第4号までに掲げる営業以外の営業 別表第2にさだめる基準
(省略)

別表第2

第1 共通基準(すべての業種に適用する基準をいう。以下同じ。)

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、住居その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられ

ている場合は、この限りでない。

- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
- 5 作業場には、換気を十分に行うことができる設備を設けること。
- 6 作業場の天井等は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 7 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、かつ、水を使用する場所にあつては、床からおおむね1.2メートルまでの部分は耐水性材料のものであること。
- 8 作業場の床は、耐水性材料のもので、清掃しやすい構造であつて、かつ、水を使用する場所にあつては、良好に排水することができる構造であること。
- 9 作業場には、原材料、食品、器具および容器を洗浄するのに十分な大きさの洗浄設備を設けること。ただし、包装された食品の販売のみを行う場合等原材料、食品、器具および容器の洗浄を必要としない場合は、この限りでない。
- 10 作業場の排水溝は、耐水性材料のものであつて、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 11 作業場には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 12 作業場(作業場を有しない営業施設にあつては、当該営業施設)には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 13 作業場には、器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 14 作業場には、飲用に適する水を豊富に供給することができる設備を設けること。
- 15 冷蔵もしくは冷凍を行う設備または殺菌のための加熱もしくは加圧を行う設備には、温度計、圧力計その他必要な計器が見やすい位置に設置されていること。
- 16 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 17 営業施設には、添加物を取り扱う場合には、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。
- 18 便所は、作業場の清潔保持に影響を与えない構造であつて、かつ、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗設備を備えること。

第2 業種別基準(業種ごとに適用する基準をいう。以下同じ。)

1 飲食店営業

- (1) 営業施設には、原材料置場および調理場ならびに必要なに応じて下処理場を設けるほか、仕出し屋にあつては放冷場、弁当屋にあつては放冷場および包装場を設けること。
- (2) 原材料置場、調理場および下処理場は、客席と区画すること。
- (3) 調理場には、食品を保存するのに十分な大きさの冷蔵設備を設けること。
- (4) 調理場には、洗浄のための給湯設備を設けること。
- (5) 第1の9の項の洗浄設備は、流しが2槽以上となること。ただし、器具を自動的に洗浄する設備を設ける場合、または加熱等のみを行う場合で衛生上支障がないと認められるときは、この限りでない。

- (6) 下処理場には、下処理用流しを設けること。
- (7) 放冷場には、放冷設備を設けること。
- (8) 前各号に定めるもののほか、生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。))であって、生食用として販売するものをいう。以下同じ。)の加工を行う場合にあっては次に掲げる基準に、生食用食肉の調理のみを行う場合にあっては次のアからウまでに掲げる基準に、それぞれ適合すること。
 - ア 生食用食肉を取り扱う場所は、他の場所と明確に区分すること。
 - イ 生食用食肉を取り扱う場所には、器具の洗浄および消毒ならびに手指の洗浄および消毒に必要な専用の設備を設けること。
 - ウ 生食用食肉が接触する設備および器具は、それぞれ専用のものとする。
 - エ 生食用食肉を取り扱う場所には、殺菌のための加熱を行う専用の設備および専用の冷却設備を設けること。

(中略)

11 食肉処理業

- (1) 営業施設には、食肉置場、処理場および製品置場を設けるほか、生きた鳥獣を取り扱う場合には、荷置場を設けること。
- (2) 処理場には、鳥獣のとさつ、放血、脱毛等の処理を行う場合には、とさつ処理室を設けること。
- (3) 処理場には、包装を行う場合には、包装設備を設けること。
- (4) 食肉置場および製品置場には、冷蔵設備を設けること。
- (5) 処理場には、取扱品目に応じて羽毛、獣皮、骨等を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- (6) とさつ処理室には、血液だめを設けること。
- (7) 1の項第8号の規定は、食肉処理業の営業施設について準用する。

12 食肉販売業

- (1) 営業施設には、食肉置場および販売場を設けるほか、食肉処理を行う場合には、処理場を設けること。
- (2) 食肉置場および販売場には、冷蔵設備および取扱品目に応じて冷凍設備を設けること。
- (3) 1の項第8号の規定は、食肉販売業の営業施設について準用する。

13 食肉製品製造業

- (1) 営業施設には、原材料置場、製造場および製品置場ならびに取扱品目に応じて下処理場を設けること。
- (2) 原材料置場および製品置場には、取扱品目に応じて冷蔵設備を設けること。
- (3) 製造場には、包装設備ならびに取扱品目に応じて漬込槽、くん煙設備、乾燥設備、殺菌器、中心部測定温度計および冷却設備を設けること。

(省略)

4 と畜場法施行規則(昭和28年9月28日厚生省令第44号)

第三条 と畜場の衛生管理

法第六条の厚生労働省令で定める基準は、次のとおりとする。

- 1 清掃を適切に行い、衛生上支障のないように管理すること。
- 2 整理整頓を行い、不必要な物品等を置かないこと。
- 3 床、内壁、天井、窓又は扉等に破損又は故障等があるときは、速やかに補修又は修理を行うこと。
- 4 汚臭及び過度の湿気を除くよう十分に換気すること。
- 5 採光又は照明装置により必要な照度を確保すること。
- 6 換気設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。
- 7 給水設備等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。

イ 水道法（昭和三十二年法律第百七十七号）に規定する水道事業及び専用水道により供給される水以外の水を使用する場合は、一年に一回以上（災害等により水源等が汚染され、水質が変化したおそれがある場合は、その都度）水質検査を行い、その結果を証する書類を検査の日から一年間保存すること。また、その結果、飲用不適となつたときは、直ちに都道府県知事（保健所を設置する市にあつては、市長。以下同じ。）の指示を受け、適切な措置を講じること。

ロ 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、当該装置が正常に作動していることを毎日確認すること。この場合において、確認した日、確認の結果、確認した者その他必要な記録を確認の日から一年間保存すること。

ハ 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。

- 8 冷蔵設備を設置している場合は、枝肉（獣畜をとさつした後、頭部、前後肢及び尾を切断し、第七条第六号、第七号及び第八号の処理を行つた物をいう。以下同じ。）又は食用に供する内臓が摂氏十度以下となるよう当該設備の維持管理を適切に行うこと。この場合において、冷蔵設備内の温度の測定は、作業開始前に一回、及び作業時間内に一回以上行い、測定した日時、温度、測定者その他必要な記録を測定の日から一年間保存すること。
- 9 法第十四条第三項の検査で保留された枝肉は、その他の枝肉と区別して衛生的に管理すること。
- 10 牛海綿状脳症対策特別措置法（平成十四年法律第七十号）第七条第一項に規定する厚生労働省令で定める月齢以上の牛（そのとたい（獣畜をとさつした物であつて、枝肉以外のものをいう。以下同じ。）、頭部、枝肉及び内臓を含む。以下この号において同じ。）及びこれに該当しないことが確認できない牛については、法第十四条第三項の規定による伝達性海綿状脳症に係る検査が終了するまでの間、その他の牛と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。
- 11 月齢が三十月以下の牛（出生の年月日から起算して三十月を経過した日までのものをいう。以下同じ。）の頭部（舌、頬肉及び皮を除く。以下この条において同じ。）及び脊髄並びにこれ

らを含むもの(以下「頭部等」という。)を食用に供する場合には、当該牛の頭部等については、とさつ、解体及び保管の各段階で、その他の牛(月齢が三十月を超える牛(出生の年月日から起算して三十月を経過した日の翌日以後のものをいう。以下同じ。))及び月齢が三十月以下であることが確認できない牛をいう。以下同じ。)の頭部等と工程、表示等により区分して衛生的に管理すること。

- 12 係留所及び生体検査所の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 適宜、獣畜のふん便等を適切に処理し、洗浄すること。
 - ロ 体表に多量のふん便等が付着している獣畜は、洗浄すること。
- 13 外皮取扱室は、清潔を保持すること。
- 14 汚物だめ並びに血液及び汚水の処理設備を設置している場合は、当該設備の維持管理を適切に行うこと。また、当該施設から生じる汚泥等は、衛生上支障のないように処理すること。この場合において、処理を行った日、処理方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から一年間保存すること。
- 15 排水溝は、固形物の流出を防ぎ、かつ、排水がよく行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。
- 16 と畜場内の洗浄消毒は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 血液又は脂肪等が付着している部分の洗浄は、温湯を使用すること。
 - ロ 作業終了後の洗浄は、洗浄剤を使用すること。
 - ハ イ及びロ以外の洗浄は、十分な量の水、温湯又は洗浄剤を使用すること。
 - ニ 消毒は、摂氏八十三度以上の温湯又は消毒剤を使用すること。
- 17 機械器具の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 機械器具は、作業終了後洗浄し、又は消毒すること。
 - ロ 獣畜のとさつ又は解体に使用するナイフ、動力付はく皮ナイフ、のこぎり、結さつ器その他のとたい又は枝肉に直接接触する機械器具の消毒は、摂氏八十三度以上の温湯を使用すること。
 - ハ 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。
 - ニ 機械器具は、定期的に点検し、故障又は破損等があるときは、速やかに修理又は補修を行い、常時適正に使用できるよう整備すること。
 - ホ 温度計、圧力計及び流量計等の計器類は定期的にその精度を点検し、故障又は異常等があるときは、速やかに修理等を行うこと。
- 18 不可食部分等の衛生管理は、次に掲げるところにより行うこと。
 - イ 不可食部分(別表第一に掲げる部分を除く。)、第十六条第三号の規定により廃棄された物、同条第四号の規定により廃棄された物、別表第一に掲げる部分(牛については、別表第一に掲げる部分と区分されていないその他の部分を含む。以下同じ。))及びその他の廃棄物は、その種別を表示した専用容器に収納し、処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。この場合において、同条第四号の規定により廃棄された物及び別表第一に掲げる部分の処理については、処理を行った日、処理の方法、処理を行った者その他必要な記録を処理の日から一年間保存

- すること。
- ロ イの容器は、作業終了後所定の場所において洗浄消毒すること。
- 19 ねずみ、昆虫等の防除は、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 防そ・防虫設備のない窓及び出入口を開放状態で放置しないこと。
 - ロ 防そ・防虫網その他の防そ・防虫設備の機能を点検し、必要に応じ、補修等を行うこと。
 - ハ 処理室内に搬入される容器等による昆虫等の侵入を防ぐよう荷受け時に点検し、不用となつた容器等は速やかに処理室外に搬出し、及び焼却炉で焼却すること等により衛生上支障のないように処理すること。
- ニ 定期的に駆除作業を行うこと。この場合において、駆除を行つた日、駆除の方法、駆除を行つた者その他必要な記録を駆除を行つた日から一年間保存すること。
- 20 手洗い設備には、手洗いに必要な洗浄消毒液を備え、常時使用できるようにすること。
- 21 便所は、清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。
- 22 清掃用器材は、所定の場所に保管すること。
- 23 洗浄剤及び消毒剤並びに殺そ剤及び殺虫剤その他の薬剤の取扱いは、次に掲げるところにより行うこと。
- イ 処理室及び枝肉等を保管する場所以外の所定の場所に保管すること。
 - ロ 目的に応じた薬剤を適正な方法により使用すること。
 - ハ 薬剤によるとたい並びに枝肉及び食用に供する内臓の汚染を防止すること。
- ニ 洗浄剤及び消毒剤等の容器を新たに開封した場合にあつては、開封した日、開封した薬剤の名称、開封した者その他必要な記録を開封の日から一年間保存すること。
- ホ 殺そ剤及び殺虫剤等を使用した場合にあつては、使用日、使用した薬剤の名称、使用量、使用者その他必要な記録を使用の日から一年間保存すること。
- 24 前各号の措置が適切に実施されるよう次に掲げるところにより管理すること。
- イ 適正かつ計画的に実施するため必要な事項を記載した文書を作成すること。
 - ロ 法第七条第一項 の衛生管理責任者(以下「衛生管理責任者」という。)に、イの文書に基づき適切に実施されていることを確認させること。ただし、同項 の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつていると畜場にあつては、自ら確認の業務を行うこと。
- 2 衛生管理責任者は、前項第二十四号ロの確認の結果をと畜場の設置者又は管理者に対して報告すること。ただし、法第七条第一項 の規定によりと畜場の管理者又は設置者が衛生管理責任者となつている場合は、この限りでない。
- 3 別表第一に掲げる部分についての第一項第十八号イの適用については、同号イ中「焼却炉で焼却すること等」とあるのは、「牛海綿状脳症対策特別措置法第七条第二項 ただし書に該当する場合を除き、焼却炉で焼却すること」とする。

5 家畜伝染病予防法(昭和 26 年法律第 166 号)

第二条 定義

この法律において「家畜伝染病」とは、次の表の上欄に掲げる伝染性疾患であつてそれぞれ相当下欄に掲げる家畜及び当該伝染性疾患ごとに政令で定めるその他の家畜についてのもをいう。

伝染性疾患の種類	家畜の種類（）内は政令で指定
牛疫	牛、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
牛肺疫	牛(水牛、鹿)
口蹄疫	牛、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
流行性脳炎	牛、馬、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
狂犬病	牛、馬、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
水胞性口炎	牛、馬、豚(水牛、鹿、いのしし)
リフトバレー熱	牛、めん羊、山羊(水牛、鹿)
炭疽	牛、馬、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
出血性敗血症	牛、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
ブルセラ病	牛、めん羊、山羊、豚(水牛、鹿、いのしし)
結核病	牛、山羊(水牛、鹿)
ヨーネ病	牛、めん羊、山羊(水牛、鹿)
ピロプラズマ病 (農林水産省令で定める病原体によるものに限る。以下同じ。)	牛、馬(水牛、鹿)
アナプラズマ病 (農林水産省令で定める病原体によるものに限る。以下同じ。)	牛(水牛、鹿)
伝達性海綿状脳症	牛、めん羊、山羊(水牛、鹿)
鼻疽	馬
馬伝染性貧血	馬
アフリカ馬疫	馬
小反芻獣疫	めん羊、山羊(鹿)
豚コレラ	豚(いのしし)
アフリカ豚コレラ	豚(いのしし)
豚水胞病	豚(いのしし)
家きんコレラ	鶏、あひる、うずら(七面鳥)
高病原性鳥インフルエンザ	鶏、あひる、うずら(きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥)
低病原性鳥インフルエンザ	鶏、あひる、うずら(きじ、だちょう、ほろほろ鳥、七面鳥)
ニューカッスル病	鶏、あひる、うずら(七面鳥)

(病原性が高いものとして農林水産省令で定めるものに限る。以下同じ。)	
家きんサルモネラ感染症 (農林水産省令で定める病原体によるものに限る。以下同じ。)	鶏、あひる、うずら(七面鳥)
腐蛆病	蜜蜂

これらの家畜伝染病がまん延している場合は、当該地域で狩猟した個体を食用に供さないでください。

また、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)等が多く見られた際は、家畜保健衛生所までご連絡ください。

滋賀県家畜保健衛生所(本所)	0748-37-7511
滋賀県家畜保健衛生所(北西部支所)	0740-22-2145