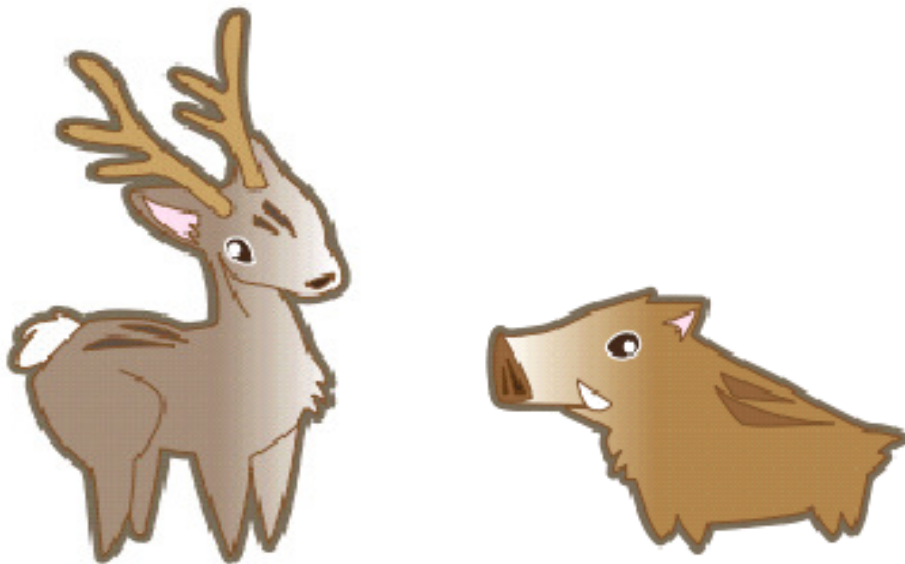


野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン

シカ・イノシシ



平成21年8月

奈良県くらし創造部消費・生活安全課

目 次

第 1	目 的	P 1
第 2	基本的事項	P 1
第 3	定 義	P 2
第 4	処理施設について	P 2
第 5	捕獲者が留意すべき事項	P 3
第 6	飼育者が留意すべき事項	P 4
第 7	食品衛生責任者の責務	P 5
第 8	処理の衛生的措置	P 6
第 9	製品の自主検査	P 8
第 10	製品の表示	P 9
第 11	処理業者以外の者で、野生獣肉を取り扱う業者の留意事項		P 9
	【別表 1】とさつ前に確認すべき事項	P 10
	【別表 2】解体前に確認すべき事項	P 10
	【別表 3】解体時に確認すべき事項	P 10
	野生獣の搬入・処理台帳	P 11
	処理時確認台帳	P 12
	県庁関係機関	P 13
	関係法令	P 14

第1 目 的

近年、全国で野生獣、特にニホンジカ（以下、シカという。）及びイノシシにより農作物や森林への被害が深刻化しています。また、その一方、以前より、これらの肉は、野生獣肉（ジビエ）として、嗜好されてきた歴史もあります。

これらのことを統合的に考えますと、鳥獣保護及び狩猟の適正化に関する法律（平成14年法律第88号）に規定する有害捕獲された野生獣を地域の資源として捉え、食用として有効に活用することを具体化することは有意義なことであり、言い換えれば、野生獣の活用を具体化することが有害野生獣の減少に繋がるとも考察できます。

しかしながら、牛、豚では、と畜場法（昭和28年法律第114号）により、1頭ごとの厳格な検査が実施されているにもかかわらず、これらの野生獣はと畜場法の対象外獣畜とされ、その肉は公的な検査を受けることなく取引されており、喫食に伴うE型肝炎[※]などの動物由来感染症や食中毒も発生しています。そのため、衛生的で安全な野生獣肉の確保を図ることを目的にこのガイドラインを定めるもので、これらの野生獣肉を食用として、処理・販売する者に適用します。

※E型肝炎：E型肝炎ウイルスによる急性肝炎で、劇症肝炎を引き起こす可能性がある。近年、国内の豚からE型肝炎ウイルスが検出され、また、野生のシカやイノシシの肝臓や肉を生食したことによるヒトへの感染例が報告されている。E型肝炎ウイルスは熱には弱く、通常の加熱調理で感染力はなくなる。

第2 基本的事項

1. 本ガイドラインの動物種の限定

本ガイドラインにおける「野生獣」の動物種を、シカ及びイノシシに限定し、と体（とさつした個体、または、その直後放血した状態の個体）も含みます。併せて、「野生獣肉」を、これらの野生獣を処理した食肉、内臓に限定します。

2. 本ガイドラインの位置づけ

食肉に係る衛生については、食品衛生法（昭和22年法律第233号）にて必要な事項が定められており、このなかで食肉処理業及び食肉販売業については、飲食店営業等と同様に営業許可が必要となっています。そして、これらの許可営業については、奈良県食品衛生法施行条例（平成12年奈良県条例第38号。以下、条例という。）及び奈良県食品衛生法施行細則（昭和50年奈良県規則第1号。以下、細則という。）において、施設基準、管理運営基準が定められています。

しかしながら、野生獣を食用に供するためには、安全性確保の観点から、これらの基準以外にも配慮すべき留意事項があります。

本ガイドラインは、条例、細則に規定のある遵守すべき基準に、これらの留意事項を補足して作成しました。

なお、この留意事項については、基本的に、と畜場法、と畜場法施行令（昭和28年政令216号）第1条「一般と畜場の構造設備の基準」及び第2条「簡易と畜場の構造設備の基準」、並びに、と畜場法施行規則（昭和28年厚生省令第44号）第3条「と畜場の衛生管理」及び第7条「と畜業者等の講ずべき衛生措置」のうち、条例、細則に定めのない項目について、野生獣の処理に準用できるものを参考にしています。

なお、「第5 飼育者が留意すべき事項」については、その一部に、動物の愛護及び管理に関する法律（昭和48年法律第105号）に基づく、産業動物の飼養及び保

管に関する基準（昭和62年総理府告示第22号）を参照しています。

第3 定 義

このガイドラインで使用する用語の定義は次のとおりとします。

1. 野生獣の処理

野生獣のとさつ・放血、解体（内臓摘出、皮はぎ）及びカット（枝肉等の分割、脱骨、細切）の全部、若しくは、一部を行うこと。（捕獲により捕獲現場等の屋外でと殺された場合は、とさつを行うことを除きます。また、分割された肉の細切のみを行うことを除きます。）。

2. 処理業者

その業の行為に野生獣の処理を含んでおり、食品衛生法第52条第1項の規定により次の許可を受けている者。

- 1) 食肉処理業
- 2) 食肉販売業
- 3) 飲食店営業
- 4) 食肉製品製造業
- 5) そうざい製造業

3. 処理施設

処理業者が、野生獣の処理を行う施設。

4. 捕獲者

野生獣を食肉用として狩猟又は有害捕獲する者。（捕獲した野生獣を処理する者を含みます。）

5. 飼育者

野生獣を食肉用として飼育する者。（捕獲した野生獣をとさつまでの間飼育する者、及び処理する者を含みます。）

第4 処理施設について

1. 処理施設の施設基準

条例第4条（施設基準）、細則別表第3（共通基準）及び（業種別基準）に定める事項を満たしていることは必須ですが、これ以外に、次の事項に留意してください。

- 1) 食肉処理業以外であっても、必要に応じて食肉処理業の業種別基準に準じた施設、設備を設けてください。
- 2) 食肉処理場のうち、カット（枝肉の分割、脱骨、細切）については、内臓摘出、皮はぎ等の行為をする場所とは区画してください。すなわち、カット場を別に設けてください。
- 3) 手洗い、及び器具洗浄設備についても、カット場専用のものがあることが望ましい。
- 4) 処理動物種は1種類とすることが望ましい。
やむを得ず複数種の野生獣処理を行う場合、または、一般の畜産動物（牛、豚、鶏等）の処理に追加して行う場合は、と体、枝肉、分割・細切された肉、内臓等が接触する等により、相互汚染することのないよう施設、設備に考慮してください。

5) 処理する野生獣の種類、個体の大きさ、及び、1日の最大処理頭数等により、その能力に見合った規模の処理施設、冷蔵施設及び廃水処理施設等を設けてください。

※処理能力（処理頭数の上限等）を定めて、それ以上の処理は行わないようにしてください。

6) 汚水処理については、水質汚濁防止法（昭和45年法律第138号）に基づく特定施設の届出等が必要となる場合があるので、事前に関係機関と調整を行ってください。

第5 捕獲者が留意すべき事項

処理業者は、自ら捕獲する場合は以下の事項に留意し、また、捕獲者が別の場合は、その者に以下の事項を確認し、適正に捕獲された野生獣と判断されたもののみを搬入し、処理してください。

1. 射 殺

野生獣を銃猟する場合又はワナで捕獲した野生獣を捕獲現場等の屋外で銃器により止め刺しする場合には、次の事項に留意してください。

- 1) ライフル弾又はスラッグ弾を使用し、散弾を使用しないでください。
- 2) 狙撃部位は頭部、頸椎、胸部周辺としてください。
- 3) 腹部内臓を撃ち抜いた個体は、食中毒起因菌等により食用部位が汚染されている可能性があるため、食品衛生の観点から食用として利用しないでください。

2. 放 血

- 1) 基本的にはとさつ・放血は、処理施設内のとさつ・放血場で行ってください。
ただし、上の1に従い、やむを得ず捕獲現場等の屋外でとさつ・放血する場合は、仕留めたその場で短時間のうちに放血を行い、できるだけ短時間で処理施設に搬入してください。その場合には、放血による公衆衛生及び環境への影響等に配慮してください。
- 2) とさつ・放血に使用するナイフ等は使用する直前に消毒してください。また、皮等の切開は、開口部が最小限となるよう行ってください。
- 3) 放血する場合、頸動脈を切断するとともに頭部を下にし、十分に放血してください。
またその際、開口部はもとよりと体が汚染されないよう取り扱ってください。
また、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、内部に溜まった血液を放血してください。

3. 運搬・冷却

- 1) 捕獲現場等で放血した個体は、品質低下を避けるため速やかに処理施設へ搬入してください。
- 2) 基本的には内臓は出さずに処理施設に搬入してください。ただし、夏期、又は、運搬距離により内臓を出さずに搬入することで肉質の低下の恐れがある場合のみ、とさつ現場での内臓摘出を認めますが、摘出した内臓もビニール等容器に入れ必ず処理施設に搬入してください。またその際、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。
- 3) 処理施設へ速やかに搬入できない場合は、冷却装置等を用いて運搬中の冷却に努めてください。
- 4) 運搬時の損傷及び損傷に伴う個体の細菌汚染の防止に努めてください。

4. その他

- 1) 処理業者、捕獲者等がとさつ又は射殺等を行う前に、既に死亡している個体は食用として利用しないでください。
- 2) 個体の外見上、次のような異常が見られた場合は、食用として利用するため処理施設

に搬入しないでください。また、これ以外にも見た目で明らかな異常を発見した場合も食用としての利用をやめてください。

- ・脱毛が著しいもの
- ・著しく痩せているもの
- ・奇形の見られるもの
- ・体表に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等が多数形成しているもの
- ・下痢により尻付近が著しく汚れているもの
- ・皮下にうみを含むできもの（膿瘍）が多くあるもの（3箇所程度）
- ・その他異常があると認められたもの

第6 飼育者が留意すべき事項

処理業者は、自ら野生獣（この項においては、飼育されているシカ又はイノシシのことをいう。）を飼育する場合は以下の事項に留意し、また、飼育者が別の場合は、その者に、以下の事項を説明し、適正に飼育された野生獣と判断されたもののみを搬入し、処理してください。

1. 搬入

生体のまま処理施設に搬入することを原則とするが、その危険性等によりやむを得ない場合は、例外的な行為として、飼育場においてとさつすることを認めます。ただし、この場合は、上記「第5 捕獲者が留意すべき事項」のすべてを準用します。

2. 野生獣の衛生管理

- 1) 野生獣の適正な飼養又は保管を行うため、その衛生管理及び安全の保持に関して、必要な施設を整備し、知識と技術を習得するように努めてください。
- 2) 野生獣の疾病の予防等、日常の衛生管理に努めてください。

3. 動物用医薬品の管理

1) 動物用医薬品の適正使用

動物用医薬品は、説明書に従い適正に使用してください。また、使用指示書がある場合には、指示書に記載されている事項を遵守してください。

飼育野生獣に動物用医薬品を使用した場合には、使用した個体ごとに使用薬剤、使用年月日、使用量を記録しておいてください。

2) 使用履歴の提供

飼育者が別で、飼育者から搬入する場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報の提供を受けてください。

処理業者は野生獣肉を他の営業者に卸す場合は、その個体に係る動物用医薬品の使用履歴に関する情報を提供してください。

4. その他の配慮事項

- 1) 野生獣が施設から脱出しないように配慮してください。
- 2) 排泄物の適切な処理、騒音の防止等、生活環境に配慮してください。

第7 食品衛生責任者の責務

条例に規定する食品衛生責任者は、一般的な食品衛生に関する知識の習得、衛生管理等に加えて、以下の事項に努めてください。

また、特に、野生獣の処理に関して、別に専属の衛生担当者を設けて、食品衛生責任者と協同して、実施しても差し支えありません。（以下、これらの者を食品衛生責任者等という。）

1. 取り扱う野生獣に関して、主な人との共通感染症、及び、その野生獣がかかるおそれの高い病気についての知識の習得。
2. 廃棄すべき病気の知識、及び、病変の見分け方の習得。
3. 取り扱う野生獣の衛生的な処理の方法の検討及び習得。
4. 上記1～3について、他の取扱者への伝達。

第8 処理の衛生的措置

処理を行う際の衛生的措置については、条例第3条（管理運営基準）、及び、細則第3条（管理運営基準）に定める事項を遵守するとともに、特に野生獣の処理において留意してもらいたい事項を加えて、次の方法により行ってください。

1. 処理の原則

- 1) 野生獣の処理は、「第5 1射殺」に従い、やむを得ず捕獲現場等の屋外でとさつ・放血する場合を除き、処理施設で行ってください。
- 2) ワナで捕獲され生体で搬入された野生獣のとさつ・放血、解体は、搬入日に行ってください。また、「第5 1射殺」に従いと体で搬入された野生獣は、とさつ日に解体してください。

やむを得ずとさつ日に処理を行うことができない場合は、一般食肉用の冷蔵庫とは区別された専用の冷蔵庫で保管してください。

また、肉を熟成させる目的等により解体・細切作業を後日実施する場合は、内臓摘出と皮はぎの工程までは受入日当日に行ってください。

- 3) 野生獣の搬入時、又は放血・解体前に次の事項を記録し、3年間保存してください。
 - ア) 個体管理番号及び個体特徴（性別、（推定）体重、その他特徴）
 - イ) 搬入日時
 - ウ) 捕獲者又は飼育者が処理業者以外の場合、その氏名
（その者の住所、連絡先も確認してください。）
 - エ) 捕獲の場合、捕獲日時、捕獲場所、捕獲方法
 - オ) 飼育の場合、飼育場所
 - カ) 放血日時、放血場所
 - キ) 処理日時

2. とさつ・放血作業を処理施設で行う場合の措置

- 1) とさつ・放血は、と殺放血場で行ってください。
- 2) とさつ前に、別表1に定める項目について、食品衛生責任者等は異常の有無を確認し、その結果を記録し、3年間保存してください。
- 3) 異常があった野生獣は、処理施設でのとさつを行わず、また、食用に供さないでください。
- 4) 体表の汚染がある場合は、とさつ前に飲用適の水を用いて体表を十分に洗浄してください。
- 5) 耐水性エプロン等を使用して被服の汚染の防止に努めてください。

- 6) 放血に使用するナイフ等は、使用直前に83℃以上の温湯等により確実に消毒してください。
- 7) 放血部位の切開は、最小限としてください。
- 8) 放血する場合、頸動脈を切断するとともに頭部を下にし、十分に放血してください。またその際、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。

3. 解体前の措置

- 1) と体を解体する前に、別表2に定める項目について、食品衛生責任者等は異常の有無を確認し、その結果を記録し、3年間保存してください。
- 2) 異常があったと体は、食用に供さないでください。
- 3) 解体前、飲用適の十分な水を用いて体表を洗浄してください。その際、開口部が汚染されないよう取り扱ってください。また、洗浄後は、十分に水気を切ってください。

4. 内臓摘出時の措置

- 1) 内臓摘出は、食肉処理場で行ってください。
なお、次のことを守ることにより、この工程をとさつ放血場で行っても差し支えありません。
 - ・とさつ放血後、飛散水に注意しながら、十分に床、壁面の血液等の汚れを洗浄し、その水を切った後に行う。
 - ・使用器具を換える、または、十分に洗浄消毒する。
 - ・手洗いを十分に行う。
 - ・エプロン、被服等が汚染された場合は取り替える。
- 2) 解体の工程で手袋を使用する場合は、合成樹脂製のものを使用し、軍手を使用しないでください。
- 3) 内臓の摘出はと体を懸ちようして行うことが望ましい。やむを得ず、寝かせて行う場合でも、床に直接ではなく、衛生的な台（ベッド）などを使用してください。
- 4) 開腹等に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の温湯等により確実に消毒してください。
- 5) 内臓の摘出は、腸管を破損しないよう慎重に行ってください。また、その可能性を少なくするため、内臓全体をできるだけ分割せずに摘出してください。特にシカについては、食道及び肛門の結さつ^{*}を行うことが望ましい。

※処理中の消化管内容物の噴出を防ぐため、肛門周囲にナイフを入れ、直腸を引き出し、ビニール袋をかぶせて紐やゴムで縛る。また、首の付け根から喉の部分を開き、食道と気管を引き出して縛る。

- 6) 腸管を破損した場合は、破損部位から食用部位が汚染されることを防止するための措置を速やかに施してください。
- 7) 摘出した内臓や枝肉は、別表3に定める項目について、食品衛生責任者等が異常の有無を確認し、その結果を記録し、3年間保存してください。
- 8) 内臓及び枝肉に異常が確認された場合には、その部分を廃棄してください。また、その異常が広範囲に認められる場合は、処理を中止し、全部を廃棄してください。

5. 皮はぎ時の措置

- 1) 皮はぎは、食肉処理場で行ってください。
なお、「4 内臓摘出時の措置 1)」と同様に守ることで、この工程をと殺放血場で行っても差し支えありません。
- 2) 皮はぎに使用するナイフ等は、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の温湯等により確実に消毒してください。
- 3) 皮はぎナイフ等や手指を介して皮から枝肉表面を二次汚染しないよう行ってください。

※獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度を切開した後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開してください。

4) 皮はぎは専用の作業台の上、又はと体を懸ちようし行ってください。

5) 銃弾及びワナ等によりと体が大きく損傷した部分は、食用に供しないでください。

6. カット時の措置

1) カットは、食肉処理場で行ってください。

加えて、カットは、食肉処理場のうち、上記4, 5（内臓摘出、皮はぎ）とは区画し、同一場所では行わないでください。

※すなわち、野生獣の処理については、とさつ、放血、内臓摘出、皮はぎの一連の工程は、それぞれ次の工程に汚染を残存させなければ、同一場所で行っても差し支えなく、カット場所は他と区画することが望ましい。

2) カットは、専用の作業台の上で行ってください。

3) カット作業に使用するナイフ等は、使用直前及び使用中汚染された場合、83℃以上の温湯等により確実に消毒してください。

4) 獣毛が付着した部分やその他汚染された部分は確実にトリミング※してください。

5) 銃弾及びワナ等によりと体が大きく損傷した部分は、食用に供しないでください。

※トリミング：枝肉等表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等枝肉の表面を削り取る行為

7. 廃棄物等の処理

1) 食用に供しない不要な内臓、胃腸内容物、皮、骨等の廃棄物は、食肉処理場及び内臓処理場から速やかに搬出し、市町村又は廃棄物処理業者に委託処理する等により適正に処理してください。

2) 汚水はグリーストラップ※などの汚水等処理施設により固形物や油脂を除去し、除去物は適正に処理してください。

※グリーストラップ：排水中に含まれる油分や固形物を一時的に溜めておく装置。浄化作用はほとんどないため、日常的に点検し残留物を除去することが必要。

第9 製品の自主検査

処理施設においてはガイドライン等に沿って、衛生的に野生獣が処理できているかを検証するために、自主的に野生獣肉、施設設備等の細菌検査を実施してください。

1. 自主検査の頻度

処理の最盛期を中心に年2回程度。

2. 自主検査項目

一般細菌数、大腸菌群、その他必要と思われる項目。

第10 製品の表示

製品の表示については、食品衛生法、その他関係法令に定められた事項のほか、次の事項を表示してください。また、製品は食中毒など健康被害を防止するうえから、生食用としての販売は行わないでください。

1. 加熱調理用（十分加熱してお召し上がりください。）

2. 個体管理番号

第11 処理業者以外の者で、野生獣肉を取り扱う業者の留意事項

1. 野生獣肉は、その旨を明確にし、一般の食肉と区別して保管してください。
2. 取り扱っている際に、異常を確認したときは、取り扱いを中止し、その旨を処理業者に情報提供してください。
3. 野生獣肉を仕入れるときは、仕入先から処理についての情報を得るとともに、異物の付着や色、臭いなどに異常がないか確認してください。
4. 飲食店営業者が野生獣肉を提供するときは、煮る、焼くなどにより十分な加熱調理をしてください。客の求めがあっても生肉の提供は行わないでください。
5. 食肉製品製造業者及びそうざい製造業者においては、製造過程に十分な加熱を行ってください。

【別表 1】とさつ前に確認すべき事項

- ・全身の麻痺など神経症状を呈しているもの
- ・脚をハの字に開いて歩く（跛行）、または足取りがおぼつかない（蹠踉）もの
- ・異常な鼻漏・鼻汁、よだれ、発咳の著しいもの
- ・高熱を呈しているもの
- ・著しい脱毛のあるもの
- ・著しく痩せているもの
- ・顔面（鼻部）その他に奇形を呈するもの
- ・口腔、口唇、舌、乳房、蹄等に水ぶくれ（水疱）やただれ（びらん、潰瘍）等を多数形成しているもの
- ・下痢等により尻付近が著しく汚れているもの
- ・皮下にうみを含むできもの（潰瘍）が多くあるもの（3箇所程度）

【別表 2】解体前に確認すべき事項

- ・とさつされた個体を受け入れる場合、【別表1】の5番目以下すべて
- ・放血の不十分なもの
- ・体表に赤～紫色のあざ（赤斑、紫斑）、が多数あるもの
- ・皮膚や粘膜が青紫となる、うっ血、チアノーゼ等の症状のあるもの
- ・創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）にむくみ（浮腫）を形成しているもの

【別表 3】解体時に確認すべき事項

- ・心臓の外側および内側に赤い斑点や斑紋など、炎症がみられるもの（心筋炎、心内膜炎など）
- ・肺に重度の炎症、組織が壊れている（巣状壊死）、硬い部分がある（硬結）もの
- ・肝臓が腫れ上がっている（腫大）もの、組織が壊れている（壊死斑）もの、膿の塊があるもの
- ・脾臓が腫れ上がっている（腫大）もの、組織が壊れている（壊死斑）もの
- ・胸部に水が溜まっている（胸水）もの、腹部に水が溜まっている（腹水）もの
- ・胃、小腸粘膜が異常に厚くなっている（肥厚）又は薄くなっている（非薄化）もの、ただれ（潰瘍）や出血斑があるもの
- ・腸間膜リンパ節その他のリンパ節が腫れ上がっている（腫大）もの、塊を形成する（結節）もの、チーズ様になっている（乾酪壊死）もの
- ・腎が腫れ上がっている（腫大）、組織が壊れている（壊死斑）もの、出血斑のあるもの
- ・胆汁で、肉や臓器が黄色がかっている（黄疸）ことの著しいもの
- ・多くの臓器又は全身性の水ぶくれ（水腫）、ただれ（潰瘍）や異常なこぶ、塊（腫瘍）があるもの
- ・全身性に寄生虫の感染があるもの
- ・枝肉に骨折などの外傷があり、著しく色が変わっている部位のあるもの

野生獣の搬入・処理台帳

種類：

施設名：

個体番号				
性別	オス・メス	オス・メス	オス・メス	オス・メス
体重(推定)	k g	k g	k g	k g
特徴				
搬入日時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時
区分	捕獲・飼育	捕獲・飼育	捕獲・飼育	捕獲・飼育
捕獲日時				
捕獲(飼育)者				
捕獲(飼育)場所				
捕獲方法	銃・檻・ワナ	銃・檻・ワナ	銃・檻・ワナ	銃・檻・ワナ
放血日時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時
放血場所				
処理日時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時	年 月 日 時
備考				
記録者				

処 理 時 確 認 台 帳

個体番号：

確認者氏名：

確 認 項 目		確 認 結 果
と さ つ 前 ※	全身の麻痺など神経症状を呈していないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	脚をハの字に開いて歩いたり、または足取りがおぼつかなくなっていないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	異常な鼻漏・鼻汁、よだれ、発咳が著しくないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	高熱を呈していないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	著しい脱毛はないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	著しく痩せていないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	顔面（鼻部）その他に奇形を呈してしないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	口、舌、乳房、蹄等に水ぶくれやただれ等を多数形成していないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	下痢等により尻付近が著しく汚れていないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	皮下にうみを含むできもの（潰瘍）が多くないか（3箇所程度）	適 ・ 不適 ・ 不明
解 体 前	放血は十分に行われているか	適 ・ 不適 ・ 不明
	体表に赤～紫色のあざ（赤斑、紫斑）、が多数ないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	皮膚や粘膜が青紫となる、うっ血、チアノーゼ等の症状はないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	創傷（被弾部位及び捕獲時の創傷部位を除く）にむくみはないか	適 ・ 不適 ・ 不明
解 体 時	心臓に異常はないか（外側・内側に赤い斑点や斑紋、炎症）	適 ・ 不適 ・ 不明
	肺に異常はないか（重度の炎症、組織の壊れ、硬い部分）	適 ・ 不適 ・ 不明
	肝臓に異常はないか（腫れ、組織の壊れ、膿の塊）	適 ・ 不適 ・ 不明
	脾臓に異常はないか（腫れ、組織の壊れ）	適 ・ 不適 ・ 不明
	胸部や腹部に水が溜まっていないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	胃、小腸粘膜に異常はないか（厚い、薄い、ただれ、出血斑）	適 ・ 不適 ・ 不明
	腸間膜リンパ節その他のリンパ節に異常はないか（腫れ、塊、チーズ様）	適 ・ 不適 ・ 不明
	腎臓に異常はないか（腫れ、組織の壊れ、出血斑）	適 ・ 不適 ・ 不明
	胆汁で、肉や臓器が黄色がかっている（黄疸）ことはないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	多くの臓器又は全身性に水ぶくれ、ただれ、異常なこぶはないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	全身性の寄生虫感染がないか	適 ・ 不適 ・ 不明
	枝肉に骨折などの外傷があり、著しく色が変わっていないか	適 ・ 不適 ・ 不明
衛 生	手洗いや使用する器具の洗浄消毒はなされているか	適 ・ 不適 ・ 不明
	枝肉や食用にする内臓が、糞や毛などで汚れていないか	適 ・ 不適 ・ 不明

※とさつされた個体を別の者から受け入れる場合は、その者から「とさつ前」の項の4番目までを確認するとともに、5番目以下すべてを解体前に確認する。

県庁関係機関

◎食品の営業許可、衛生管理等に関すること

機関名	住 所	電 話	所管区域
郡山保健所衛生課	大和郡山市満願寺町60-1 郡山総合庁舎内	0743-51-0192	大和郡山市・生駒市・天理市・生駒郡・山辺郡
中和保健所食品衛生課	橿原市常盤町605-5 橿原総合庁舎内	0744-48-3031~2	大和高田市・橿原市・桜井市・御所市・香芝市・葛城市・宇陀市・磯城郡・宇陀郡・高市郡・北葛城郡
吉野保健所衛生課	下市町新住15-3	0747-64-8131	吉野郡（野迫川村・十津川村以外）
内吉野保健所地域生活課	五條市本町3-1-13	0747-22-3051	五條市・吉野郡（野迫川村・十津川村）
奈良市保健所生活衛生課	奈良市三条本町13-1 奈良市保健所・教育総合センター内	0742-93-8395	奈良市

◎衛生的な処理方法・病変など異常所見等にかかる指導・助言に関すること

機関名	住 所	電 話	所管区域
食品衛生検査所食肉検査課	大和郡山市丹後庄町475-1	0743-56-8345	全域

◎家畜伝染病の発生・予防等に関すること

機関名	住 所	電 話	所管区域
家畜保健衛生所業務第一課	大和郡山市筒井町600-3	0743-59-1700	奈良市・生駒市・大和郡山市・天理市・桜井市・宇陀市・山辺郡・生駒郡・磯城郡・北葛城郡・宇陀郡
家畜保健衛生所業務第二課	御所市南十三152-1	0745-62-2440	大和高田市・香芝市・葛城市・橿原市・御所市・五條市・高市郡・吉野郡

◎有害鳥獣の捕獲・狩猟免許等に関すること

機関名	住 所	電 話	所管区域
奈良県農業水産振興課	奈良市登大路町30 県庁内	代表 0742-22-1101	全域

◎農業生産の対策・普及等に関すること

機関名	住 所	電 話	所管区域
奈良県農業水産振興課	奈良市登大路町30 県庁内	代表 0742-22-1101	全域