

# ぎふジビエ衛生ガイドライン概要

## ぎふジビエ衛生ガイドライン

食品衛生法等を踏まえつつ、野生鳥獣の捕獲から流通までの工程、衛生上とるべき措置を明示したもの

対象鳥獣

野生のイノシシ・ニホンジカ

### 受入れ

- ・捕獲以前に死亡している
- ・散弾で捕獲された
- ・腹部への被弾がみられる
- ・全身の損傷が著しい
- ・外見に衛生上異常がある

食用として  
利用しない

捕獲・受入個体記録表を作成  
→2年以上保管

### 食肉処理施設+必要となるもの

- ・懸吊設備
- ・剥皮専用台  
(懸吊しない場合)
- ・温湯による消毒設備
- ・食道・肛門結紮用具
- ・各作業用ナイフ
- ・専用廃棄物容器
- ・枝肉洗浄設備
- ・枝肉冷蔵設備

### 止め刺し

- ・放血は原則施設内で行う
- ・作業直前にナイフを消毒する
- ・施設内で行わない場合、  
止め刺し後速やかに施設に搬送する

### 解体

- ・専用の服、前掛け、帽子、長靴を着用する
- ・異なる獣種を同時に処理しない
- ・作業ごとにゴム手袋を付け替える
- ・内臓摘出は施設内で行う
- ・剥皮→内臓摘出の順で行う(原則)
- ・食道と肛門を結紮後、内臓摘出する
- ・内臓摘出、剥皮は原則懸吊して行う
- ・ナイフは作業工程ごとに変える
- ・適宜ナイフを83℃以上の湯で消毒する
- ・解体時に異常を確認したものは食用としない

### 個体管理番号

処理した個体ごとに管理番号をつける

(例) **G I F 1 1 3 0 0 1**  
① ② ③ ④

- ①解体施設名  
(任意のアルファベット3文字)
- ②獣種 『1:イノシシ』『2:シカ』
- ③解体処理年度 『13:2013年度』
- ④当該年度の頭数(通番)  
『001:1頭目』

解体個体記録表を作成  
→2年以上保管

### 施設・運営

- ・冷蔵庫は10℃以下にし、清潔に保つ
- ・包丁やまな板等の器具は1頭ごとに洗浄・消毒する
- ・食品衛生責任者は従事者に衛生教育を実施する
- ・製品の検査は年2回以上実施し、記録は1年間以上保存する

※その他・詳細に関しては「ぎふジビエ衛生ガイドライン」をご確認ください

