

ぎふジビエ衛生 ガイドラインに 沿った解体手順

岐阜県農村振興課
鳥獣害対策室



1 と殺

首・喉元の動脈を切断して、止めさしをする。



2 放血

頭部を下にして、十分に放血をする。



3 と殺・放血室での洗浄

汚れを落とすため、飲用できる流水で体表をよく洗う。



4 肛門の洗浄

肛門に水流をあて、便を洗い出す。



5 食道・気管の結さつ

胃や消化管の内容物、又は胸部の血液で、と体が汚染されないように、食道と気管の先を取り出し、結束バンドで結ぶ。



6 と体の懸ちよう

以降の作業は、原則として懸ちよう設備を用いて、と体を吊り上げた状態で行う。



7 解体前洗浄

飲用できる流水にて、
体表を上から下に再度
よく洗う。

※足は特に汚れが多い
ので、念入りに行う。



8 工程ごとのナイフの消毒

常時、沸騰状態を保持
している設備を用意し、
83度以上の湯で工程ご
とにナイフを消毒しな
がら作業を行う。





9

はく皮前、後ろ足の
処理（参考）

後ろ足には汚れが多い
ため、はく皮前に切除
する。

足先の皮をめくり、関
節で切断する。



10

アキレス腱を露出させ、
懸ちようハンガーに
引っ掛け、吊り上げる。



11

肛門結さつ

①肛門の周囲をナイフ
で切り開き、直腸を
引っ張り出す。

②直腸の先にビニール
袋をかぶせ、結束バン
ドで締める。

12

はく皮



被毛には、ウイルスや寄生虫が多く付着している可能性が高いため、はく皮の作業は、特に衛生的に取り扱う必要がある。



「皮を持つ手」と「ナイフを持つ手」を分ける等、極力と体を汚染しないよう注意しながら行う。



13

頭の切り落とし

皮を頭まで剥いたら、頭を切り落とす。



14 前足の処理

前足の先を切り落とす。



15 枝肉の確認 トリミング

肉の表面を確認し、打ち身や変色等の異常がないかチェックを行い、異常が確認された部位については、取り除く。



16 衛生管理の徹底

作業中に汚染された場合は、着用した合成樹脂製手袋の新品への交換、洗浄を行う。

**※残渣用専用廃棄物
処理箱を設置すること**



17

内臓摘出

消化管を破損しないように内臓を取り出す。



18

内臓の確認

内臓を切り、寄生虫や、色、かたちを見て、異常の有無をチェックする。

異常が認められた場合は食用としない。



19

トリミング後 枝肉の洗浄

飲用適の流水で上から下に十分に洗浄する。

※洗浄水の飛沫による枝肉汚染に注意



20 枝肉の冷蔵

洗浄後の枝肉は、温度が高く微生物が増殖しやすいいため、速やかに冷蔵室にて冷却する。



21 処理室の洗浄

処理室内を洗浄する。



22 枝肉の分割・細切

枝肉の分割時には、解体処理時と同じく衛生管理を徹底しながら行う。



23

ラベリング

商品には、部位・個体識別番号・加工日、産地、加工者等の明示をする。