

(自主確認用)

## ぎふジビエ衛生ガイドライン遵守項目チェックシート

年 月 日 確認

施設名	
確認者	

項目	確認事項		確認欄
1 受入時	1	ガイドライン2の(2)にて、利用対象としない個体を用いてないか	
2 設備	1	懸吊設備 (はく皮の専用作業台でも可)	
	2	湯を沸かす用具によるナイフの消毒設備	
	3	食道・肛門の結さつ用具	
	4	マスク・合成樹脂製手袋・専用作業服・前掛け・帽子・長靴	
	5	専用の廃棄物容器	
	6	はく皮用・内臓摘出用の専用ナイフ	
	7	枝肉用の流水洗浄設備 (水道水または年1回以上の水質検査をした飲用適の水)	
	8	枝肉冷蔵設備	
3 作業手順	1	放血を処理施設内のと殺放血室で行っているか (やむを得ず捕獲現場等で放血した場合、ガイドライン2の(3)の【遵守事項】の確認を狩猟者からしているか)	
	2	2-7の流水で、放血後、解体前、解体後(枝肉状態)に上から下に十分に洗浄しているか	
	3	マスク、合成樹脂製手袋を着用しているか 汚れた場合は、洗浄や新品への交換等、清潔に保つこと)	
	4	食道・肛門を結さつしているか	
	5	はく皮の前に、後ろ足の先を切り落としているか(※参考項目)	
	6	内臓摘出は、はく皮後に行っているか	
	7	枝肉や摘出した内臓の疾病及び寄生虫の有無を確認しているか	
	8	ナイフを工程ごとに沸騰した湯に浸し、消毒をしているか	
	9	作業後に器具・施設設備の清掃・消毒をしているか	
4 記録	1	狩猟者及び受け入れ担当者の相互が、確認した捕獲・受入個体記録表を記入し、それを2年間保管しているか	
	2	解体個体記録表を記入し、2年間保管しているか	
5 その他	1	食肉の一般細菌数・腸内細菌科菌群の自主検査を年2回以上実施しているか	
	2	食品衛生責任者は、「食品衛生責任者講習会」を年1回受講しているか	
	3	ねずみ、衛生害虫等の駆除作業を年1回以上実施しているか	

※参考項目：ぎふジビエ衛生ガイドラインに沿った解体手順9

## ぎふジビエ衛生ガイドライン

<p>2 (2) 食用として利用対象 しない個体</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>①捕獲以前に死亡</li> <li>②散弾（スラッグ弾除く）による捕獲</li> <li>③腹部への被弾</li> <li>④罟捕獲で打ち身等の全身の損傷が著しい</li> <li>⑤外見異常             <ul style="list-style-type: none"> <li>・奇形</li> <li>・ダニ、脱毛</li> <li>・極度な痩せ</li> <li>・高熱</li> <li>・麻痺等の神経症状</li> <li>・異常な歩行</li> <li>・鼻水、よだれ、咳き込み</li> <li>・口・ひづめ等に水ぶくれ、ただれ</li> <li>・下痢症状</li> <li>・膿を含むできものが多い</li> </ul> </li> </ul>
<p>2 (3) 屋外での放血の遵守 事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・狙撃部位は、頭部・首・胸部</li> <li>・短時間の放血、処理施設への搬入</li> <li>・放血に使用するナイフは、直前に消毒</li> <li>・皮膚の切開部分は最小限、汚染しないよう注意</li> <li>・胸部狙撃個体は、切開し、胸腔内に溜まった血液を十分に排出</li> <li>・放血個体の受け入れ先への情報提供              捕獲日時・方法・場所              捕獲者氏名・連絡先              放血日時、場所              性別・推定体重</li> </ul>