

ぎふジビエ衛生ガイドライン

平成25年11月
岐阜県

【目次】

| | |
|-----------------------|----|
| はじめに | 1 |
| 1 基本事項 | |
| （1）目的 | 1 |
| （2）ガイドラインの位置づけ | 1 |
| （3）対象鳥獣 | 2 |
| （4）ガイドラインで使用する用語の定義 | 2 |
| （5）関係者が遵守すべき事項 | 3 |
| 2 狩猟者・処理業者等の注意事項・作業手順 | |
| （1）狩猟者・処理業者等の健康状態 | 6 |
| （2）捕獲個体の取扱い | 6 |
| （3）放血について | 6 |
| （4）搬送 | 7 |
| 3 処理施設での注意事項・作業手順 | |
| （1）処理施設に必要な整備 | 8 |
| （2）作業手順 | 8 |
| （3）枝肉分割・細切の手順 | 16 |
| （4）処理施設での衛生管理 | 17 |
| 参考様式1号 捕獲・受入個体記録表 | 19 |
| 参考様式2号 解体個体記録表 | 20 |
| 参考資料1 イノシシ・シカの体の構造 | 21 |
| 参考資料2 施設見取図 | 26 |
| 参考資料3 ジビエに関する健康被害リスク | 27 |
| 参考資料4 イノシシ及びシカの口蹄疫の症状 | 32 |
| 参考資料5 これから営業許可をとられる方へ | 33 |
| 参考資料6 食品衛生法 抜粋 | 34 |
| 参考資料7 岐阜県食品衛生法施行条例 抜粋 | 38 |
| 参考資料8 岐阜県食品衛生法施行細則 抜粋 | 50 |
| 参考資料9 行政機関相談先一覧 | 53 |