

# 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