

2 消安第 6357 号
2 農振第 3720 号
令和 3 年 4 月 1 日

各地方農政局長 殿
内閣府沖縄総合事務局長 殿
各都道府県知事 殿

消費・安全局長
農村振興局長

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引きについて

豚熱ウイルスの拡散防止等のため、野生イノシシにおいて陽性が確認された地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用については、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないこと等を要請してきたところである。

一方、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）等に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、感染確認区域によっては、継続的に豚熱陽性野生イノシシが確認されなくなっている中、野生イノシシにおける豚熱発生県からは豚熱陰性野生イノシシのジビエ利用を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の一部を改正する法律案に対する附帯決議では、豚熱陰性野生イノシシの適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

これらを踏まえ、農林水産省では、感染確認区域でのジビエ利用方法等に係る実証事業を野生イノシシにおける豚熱発生県の協力を得て行うとともに、有識者による「豚熱検査実証事業に関する検討会」において、動物衛生等の専門家の科学的知見を踏まえ、家畜防疫に加え、食品衛生も確保しつつ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性野生イノシシの出荷を可能とする枠組みを検討し、今般、別添の「豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き」を取りまとめた。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等の関係者は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止策を徹底した上でジビエ利用することが求められる。

については、都道府県におかれては、管内市町村及びジビエ処理加工施設等関係事業者に対しては、本手引きを周知いただくとともに、運用に当たっては、食品衛生部局及び環境部局と連携しながら、ジビエ処理加工施設等関係事業者が本手引きに従って適切にジビエ利用が図られるよう、指導願いたい。

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用の手引き

令和3年（2021年）4月
農林水産省農村振興局
消費・安全局

はじめに

平成 30 年 9 月に国内では 26 年ぶりに豚熱が発生し、野生イノシシでも感染が確認され、現在、24 都府県に拡大している。

今般の豚熱の流行は、野生イノシシでの感染拡大が大きな要因と考えられており、豚熱ウイルスの拡散防止等のため、家畜防疫及び食品衛生の観点から、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシの肉の利用については、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）において、原則として自家消費のみとし、市場流通や他人への譲渡を行わないよう各県に要請しているところである。

豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月 1 日農林水産大臣公表）に基づき実施する野生イノシシにおける豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）では、一部の感染確認区域において継続的に豚熱陰性が確認される中、豚熱発生県からは豚熱陰性個体のジビエ利用の再開を望む声があり、また、令和 2 年 3 月の家畜伝染病予防法の改正に関する法律案に対する附帯決議として、豚熱陰性が確認された個体の適切な利用に向けた取組を推進するとされた。

このため、農林水産省では、豚熱発生県でも可能な限りジビエ利用ができるよう、令和 2 年度鳥獣被害防止総合対策交付金を活用し、全国 5 県（富山・石川・岐阜・愛知・三重）の協力を得て、豚熱陰性イノシシ判別のための簡易な検査方法や豚熱ウイルスによる汚染を防止する解体処理等の検証のための実証事業（以下「豚熱検査実証事業」という。）に取り組んだ。

また、令和 2 年 12 月に動物衛生、野生動物等の有識者で構成される「豚熱検査実証事業に関する検討会」（以下「検討会」という。）を設置し、豚熱検査実証事業の成果等を活用し、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体を安全に出荷するために必要となる豚熱ウイルス拡散防止対策や処理加工施設での作業手順等について検討を行ってきた。

本手引きは、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等を前提に、検討会での議論も踏まえ、感染確認区域で捕獲した豚熱陰性個体のジビエ利用に当たって必要となる作業手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための消毒等防疫措置、食品としての衛生管理措置についてとりまとめたものである。

家畜防疫に加えて、食品衛生の観点からの検討が必要となるため、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の協力を得て策定した。

豚熱の発生は、養豚産業等に甚大な影響を及ぼすことから、捕獲者や処理加工施設の管理者、従業員等は本手引きを遵守し、豚熱ウイルス拡散防止を徹底した上でジビエ利用に取り組むとともに、各都道府県は適切に指導を行うこととする。

感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用

1. 基本的な考え方

- (1) 本手引きは、「CSF まん延防止のための野生イノシシの捕獲の強化について」（令和元年 8 月 28 日付け元農振第 1268 号農村振興局長通知）に基づき設定された、野生イノシシ陽性確認地点から半径 10km 圏内の区域（以下「感染確認区域」という。）で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、家畜防疫及び食品衛生の観点から安全性を確保するために必要な取組として、捕獲から一時保管まで、豚熱陽性確認時の廃棄及び消毒の実施について、豚熱ウイルスの拡散リスクを低減するため、捕獲者やジビエ処理加工施設等の関係者が共通して遵守すべき対策を盛り込んだものである。
- (2) 各作業の手順及び豚熱ウイルス拡散防止のための対策については、本手引きを遵守するとともに、防疫措置については、既存の「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する手引き」（令和 2 年 3 月環境省・農林水産省）（以下「防疫措置の手引き」という。）等を参考とし、食肉取扱許可業者として食品衛生法や「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（平成 26 年 11 月厚生労働省）等に基づき、安全なジビエの出荷に努めることが重要である。
- (3) 感染確認区域で捕獲した野生イノシシのジビエ利用に当たっては、全ての個体が豚熱ウイルスに感染している可能性があるとの前提に立って、捕獲・止め刺し・運搬・搬入・解体・加工等、一連の各作業については、豚熱ウイルスの拡散防止・交差汚染防止のための消毒等防疫措置、衛生管理措置を徹底する必要がある。

2. ジビエ利用のための具体的な手順と留意事項

(1) 本手引きの対象となる野生イノシシ

豚熱感染の有無を判定する検査結果の信頼性確保と、捕獲等に伴う適切な消毒等防疫措置の実施が必要になることから、感染確認区域で捕獲した野生イノシシのうち、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針（令和 2 年 7 月農林水産大臣公表）（以下「防疫指針」という。）に基づき実施する豚熱ウイルスの浸潤状況調査（サーベイランス）の対象とされた個体に限ること。

(2) 本手引きにおける豚熱感染の有無を判定するための検査

防疫指針に基づき実施するサーベイランスによる豚熱感染の有無を判定

する検査とする。

(3) 記録の作成及び保存

豚熱ウイルスの汚染が疑われる製品等の早期の特定、排除を可能とし、当該製品等の流通の拡大防止や豚熱ウイルスの拡散防止を迅速、効果的かつ円滑に実施するためにも、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、捕獲から食肉処理、販売に至るまでの各段階において、記録の作成及び保存を行うよう努めること。

(4) 捕獲から処理加工施設への搬入までの取扱い

感染確認区域内は、環境中の豚熱ウイルス濃度が高い可能性があり、野生イノシシの血液等の体液や糞尿等が感染源となって、他の野生イノシシひいては養豚場等に豚熱ウイルスを伝播する恐れがあることから、以下に留意の上作業を実施すること。

①捕獲・止め刺し

- ア. 豚熱ウイルス拡散リスクを低減するため、感染確認区域の設定直後や、サーベイランスにおいて豚熱陽性が高率に確認されているエリアで捕獲した個体のジビエ利用については、可能な限り避けることが望ましい。
- イ. 防疫服等を適切に着用して作業すること。
- ウ. 使用器具等は、野生イノシシに関する捕獲作業専用にすること。
- エ. 止め刺しに使用する器具は、1頭ごとに十分に消毒すること。
- オ. 使用した器具は、十分に消毒すること。
- カ. 外見や挙動に異常がみられる個体については、処理加工施設に持ち込まないこと。
- キ. 捕獲しようとするエリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。
- ク. 捕獲作業後は当面の間、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

②捕獲個体の処理

- ア. 1頭ごとに厚手のビニール袋やブルーシート等で二重に包み、ビニールテープやガムテープで留める等の措置を行い、血液や糞便等が漏れ出さないようにすること。
- イ. ビニール袋やブルーシートの表面を十分に消毒し、ソリ等を使用して運搬すること。
- ウ. 捕獲した野生イノシシを止め刺しした地点の周囲を十分に消毒するこ

- と。
- エ. 使用した器具は、十分に消毒すること。

③捕獲個体の運搬

- ア. 運搬する前に再度、血液や糞便等が漏出していないか確認してから運搬すること。
- イ. 車両の荷台等に、汚染防止のためのブルーシート等を敷くこと。
- ウ. 野生イノシシを包んだブルーシート等を再度消毒してから積み込むこと。
- エ. 車両について、土や汚れが付いた部分を中心に消毒すること。

(5) 施設搬入から一時保管までの取扱い

施設に持ち込まれる可能性がある野生イノシシの捕獲エリアにおける豚熱発生状況の的確な情報収集に努めること。豚熱ウイルス拡散リスク低減を図るため、食品衛生にも十分配慮しつつ、豚熱判定前の当該個体に係る作業及び施設利用は最小限に留めること。感染確認区域で捕獲した野生イノシシの施設搬入後は当面の間、養豚関連施設への立ち入りを自粛すること。

また、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づく工程別の衛生管理を徹底し、以下に留意の上作業を実施すること。

①施設搬入

- ア. 処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒すること。
- イ. 床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡すこと。
なお、搬入者が施設内に持ち込む場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底すること。
- ウ. 施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒すること。

②受入の可否

- ア. 1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断すること。
- イ. 異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄すること。
- ウ. 使用した機械器具等を洗浄・消毒すること。

③個体管理

ア. 個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができるようにすること。

④個体の洗浄

ア. 泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄すること。

⑤放血

- ア. 放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防ぐこと。
- イ. 手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒すること。
- ウ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

⑥剥皮

- ア. 獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開すること。
- イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。

⑦内臓の摘出

- ア. 手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒すること。
- イ. 個体に直接接触するナイフ、その他機械器具については、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒すること。
- ウ. 豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄すること。

⑧一時保管

食品衛生の観点から、処理加工施設内の一次処理室において、剥皮・内臓摘出後の個体を、施設内外の保冷库に搬入し、豚熱判定結果が判明するまで一時保管することを基本とする。

ただし、ジビエの販売上のやむを得ない事情により、必要最小限度の個体について剥皮・内臓摘出後の作業を短期間で行う必要がある場合には、豚熱ウイルス拡散防止のための適切な衛生管理措置を条件に、解体、加工、真空包装等まで実施し、出荷するための製品の状態で一時保管することを認める。

なお、アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること。

また、一時保管の方法（以下のA～C）によって、豚熱ウイルス拡散防止のための対策、豚熱検査結果に応じたジビエ利用及び廃棄・消毒の方法が異なるため、処理加工施設の設備状況やジビエ利用の方針等に応じて、最適な方法を選択すること。

A. 個体ごとに包装する場合のジビエ利用の方法（A方式）

- ・ 1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体をビニール袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じること。
- ・ 包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒すること。
- ・ 包材は清潔な場所で保管すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。
- ・ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管すること。
- ・ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・ 豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出すること。
- ・ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、陽性個体を包装された状態で適切に廃棄すること。

B. 個体ごとに包装しない場合のジビエ利用の方法（B方式）

- ・ 施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬すること。なお、台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用すること。
- ・ 一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体

と接触しないように運搬すること。

- ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。
- ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。
- ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させないこと。
- ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。
- ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出すること。
- ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄することとし、防疫措置の手引き等を参考に一時保管庫を消毒すること。

C. 解体・加工・真空包装等まで行った上で一時保管した場合のジビエ利用の方法（C方式）

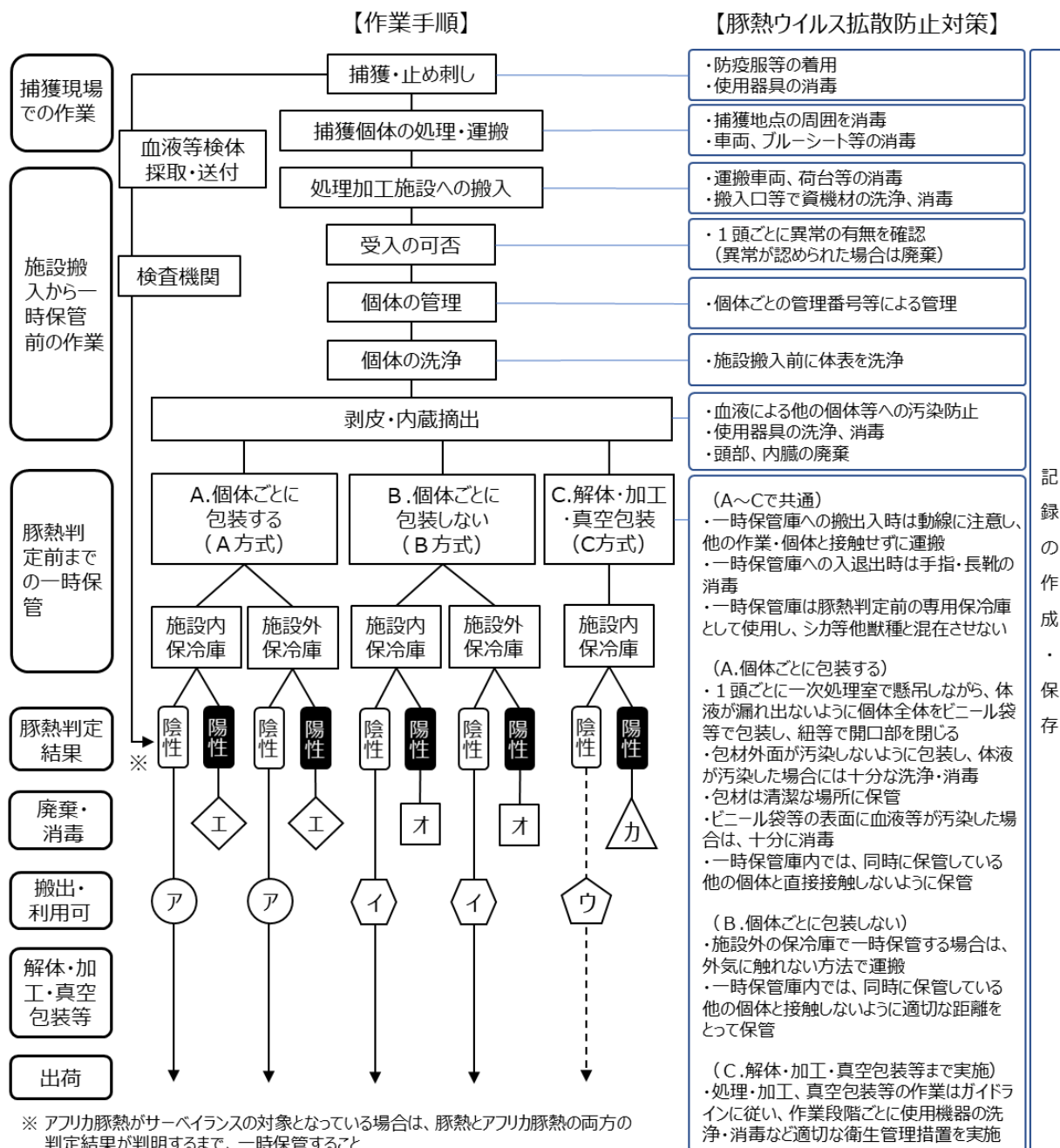
- ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体を消毒すること。
- ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。

（6）解体・加工から出荷までの取扱い

（5）のA及びBのジビエ利用の方法において、豚熱陰性個体として、一時保管庫からの搬出が認められたものについては、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に基づき、適切に処理の上、出荷をすること。

（5）のCのジビエ利用の方法において、豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。

豚熱感染確認区域におけるジビエ利用のための作業手順と豚熱ウイルス拡散防止対策



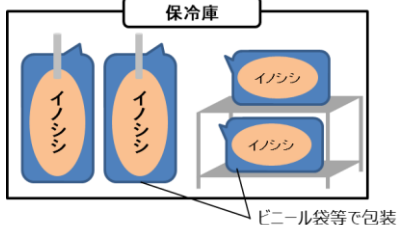
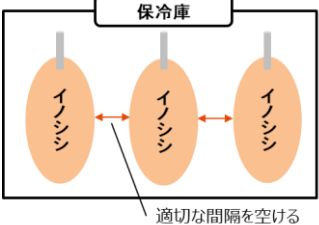
記録の作成・保存

※ アフリカ豚熱がサーベイランスの対象となっている場合は、豚熱とアフリカ豚熱の両方の判定結果が判明するまで、一時保管すること

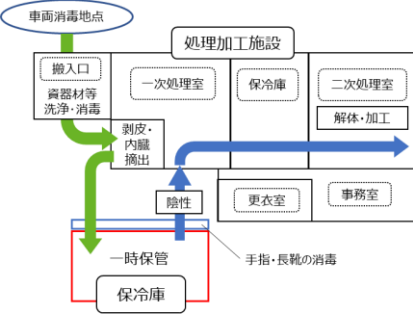
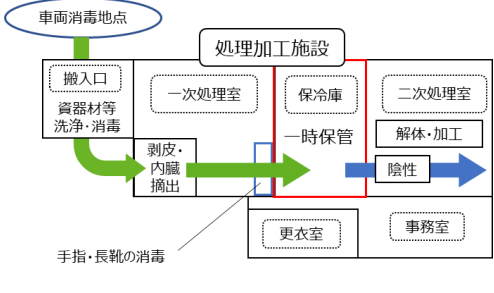
- ア：豚熱陰性が確認された個体のみ一時保管庫から搬出すること
- イ：一時保管庫で同時に保管している全個体で豚熱陰性が確認された場合に限り搬出すること
- ウ：一時保管中の製品は同時に保管している全製品に由来する個体で豚熱陰性が確認された場合に限り出荷すること
- エ：豚熱陽性が確認された個体は適切に包装された状態で廃棄すること
- オ：一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1 個体でも豚熱陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、一時保管庫を消毒すること
- カ：豚熱陽性が確認された場合、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体を消毒すること。また、廃棄・消毒措置が完了するまで、処理加工は行わないこと

(参考2)

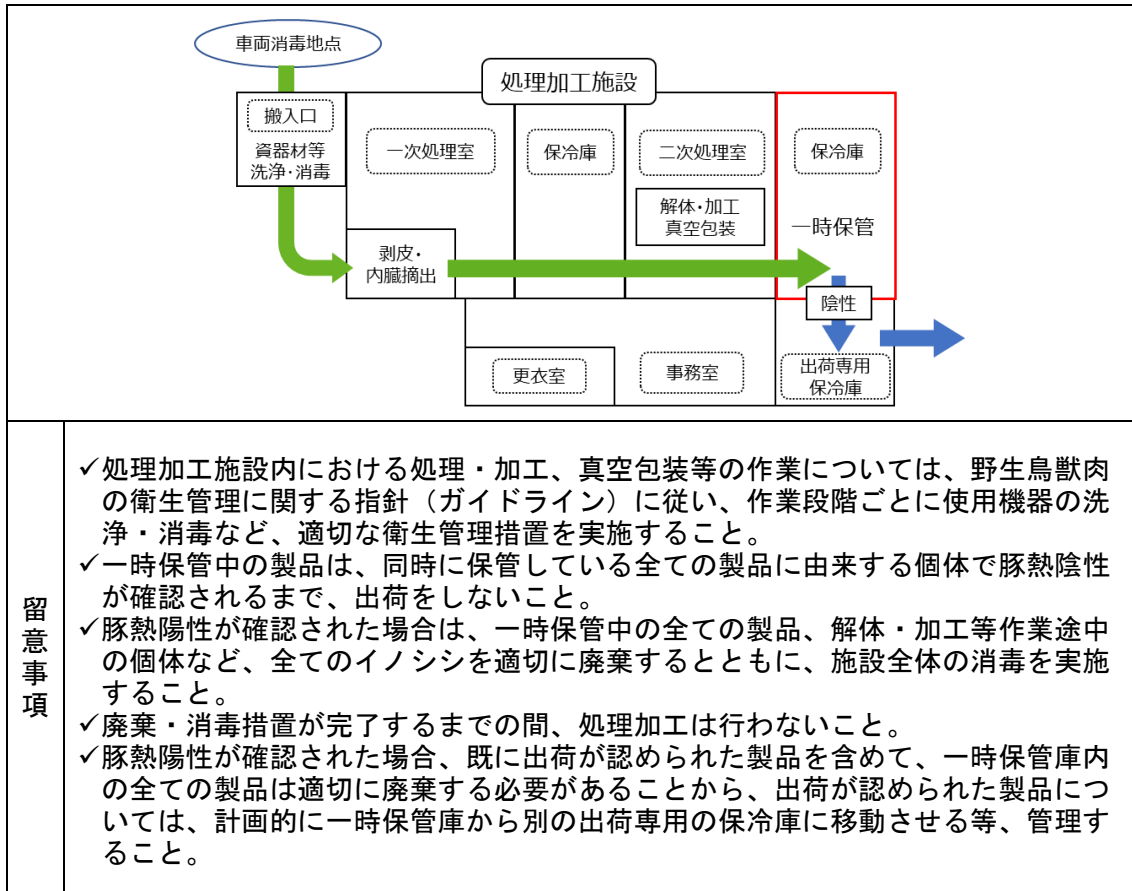
○ジビエ利用の方法 (A・B方式)

A. 個体ごとに包装する場合	B. 個体ごとに包装しない場合
	
<p>留意事項</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個体間での交差汚染防止のため、1頭ごとにビニール等による包装を行うため、陰性結果が判明した個体は、個体別に一時保管庫からの搬出・利用を認める。 ✓ 一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合、陽性個体のみ包装した状態で適切に廃棄する。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1頭ごとにビニール等による包装は行わないため、同時に保管している全個体で陰性結果が判明するまで、全個体について一時保管庫からの搬出・利用を認めない。 ✓ 陽性が確認された場合、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、その後、「CSF・ASF 対策としての野生イノシシの捕獲等に関する防疫措置の手引き」等を参考に一時保管庫を消毒する。

○処理加工施設内外の保冷库への一時保管に伴う豚熱ウイルス拡散防止対策 (A・B方式)

○ 処理加工施設外で一時保管	○ 処理加工施設内で一時保管
	
<p>(施設内外で共通)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 一時保管庫への搬出入時には、動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬すること。 ✓ 一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒すること。 ✓ 一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管すること。 ✓ 一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在しないこと。 	
<p>(施設外)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、外気に触れない方法で運搬すること。 	<p>(施設内)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 個別に包装しない状態で保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わないこと。

○ジビエ利用の方法（C方式）



留意事項

- ✓ 処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施すること。
- ✓ 一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合は、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄するとともに、施設全体の消毒を実施すること。
- ✓ 廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わないこと。
- ✓ 豚熱陽性が確認された場合、既に出荷が認められた製品を含めて、一時保管庫内の全ての製品は適切に廃棄する必要があることから、出荷が認められた製品については、計画的に一時保管庫から別の出荷専用の保冷库に移動させる等、管理すること。

(参考3)

施設搬入から一時保管までの豚熱ウイルス拡散防止対策チェックシート

作業を行った日：令和 年 月 日

実施者

確認者（確認日）

※確認日が作業日と異なる場合は、確認日も記入

個体管理番号：

ジビエ利用の方法：A・B・C方式

項目		チェック欄
①施設搬入	・処理加工施設の敷地内に進入する際には、消毒場所で運搬に使用した車両のタイヤ、タイヤハウス、荷台等を十分に消毒した。	
	・床面等に接触しないように捕獲個体を引き渡した。	
	・搬入者が施設内に持ち込んだ場合（搬入者が施設の職員である場合等）は、衣服、長靴等の洗浄・消毒を徹底した。	
	・施設の搬入口など、所定の場所でブルーシート等の資機材を洗浄・消毒した。	
②受入の可否	・1頭ごとに異常の有無を確認し、捕獲時の状況も踏まえ総合的に判断した。	
	・異常が認められた場合は、受け入れることなく適切に廃棄した。	
	・使用した機械器具等を洗浄・消毒した。	
③個体管理	・個体ごとの管理番号をつける等により捕獲及び運搬時の記録と紐付けることができたようにした。	
④個体の洗浄	・泥等による体表の汚染が著しい個体は、処理加工施設への搬入前に（可能であれば搬入口で懸吊し）、飲用適の流水を用いて体表を十分に洗浄した。	
⑤放血	・放血された血液による生体及び他の個体の汚染を防いだ。	
	・手指や手袋が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
⑥剥皮	・獣毛等による汚染を防ぐため、必要な最小限度の切開後、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向けて、皮を内側から外側に切開した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
⑦内臓の摘出	・手指が消化管の内容物等により汚染された場合、その都度洗浄・消毒した。	
	・個体に直接接触するナイフ、その他機械器具は、1頭を処理するごとに摂氏83度以上の温湯を用いること等により洗浄・消毒した。	
	・豚熱ウイルスが蓄積しやすい頭部や内臓は、適切に廃棄した。	

	項目	チェック欄
⑧-1 一時保管 (A方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・1頭ごとに、一次処理室で懸吊しながら、血液等の体液が漏れ出ることがなく、他の個体に直接接触しないように、個体全体をビニール袋等で包装し、紐等を使って開口部を閉じた。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・包材外面は汚染しないように包装し、血液等の体液で汚染した場合には、十分に洗浄・消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・包材は清潔な場所で保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と、個体の露出等により直接接触しないように保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱陰性結果が判明した個体のみ、一時保管庫から搬出した。 ・一時保管庫で同時に保管している個体で陽性が確認された場合は、陽性個体を包装された状態で適切に廃棄した。 	
⑧-2 一時保管 (B方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設外の保冷库で一時保管する場合には、外気に触れない方法をとって運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・台車等で運搬する場合は、消毒した上で使用した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への搬出入時には、作業者の動線に注意し、他の作業や個体と接触しないように運搬した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫への出入り時には、手指・長靴を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫内では、同時に保管している他の個体と接触しないように適切な距離をとって保管した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫は、豚熱判定前の専用保冷库として使用し、シカ等他獣種と混在させなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内の保冷库を使って一時保管する場合には、全個体の陰性が確認されるまでは、二次処理室との出入りは行わなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管庫で同時に保管している全ての個体で陰性結果が判明した場合に限り、搬出した。 ・一時保管庫で同時に保管している個体のうち、1個体でも陽性が確認された場合は、同時に保管している全個体を適切に廃棄し、防疫措置の手引き等を参考に一時保管庫を消毒した。 	
⑧-3 一時保管 (C方式)	<ul style="list-style-type: none"> ・処理加工施設内における処理・加工、真空包装等の作業については、野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）に従い、作業段階ごとに使用機器の洗浄・消毒など、適切な衛生管理措置を実施した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・一時保管中の製品は、同時に保管している全ての製品に由来する個体で豚熱陰性が確認されるまで、出荷をしなかった。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・豚熱陽性が確認された場合は、直ちに捕獲個体の新規受入れを中止し、一時保管中の全ての製品、解体・加工等作業途中の個体など、全てのイノシシを適切に廃棄し、施設全体を消毒した。 	
	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄・消毒措置が完了するまでの間、処理加工は行わなかった。 	