

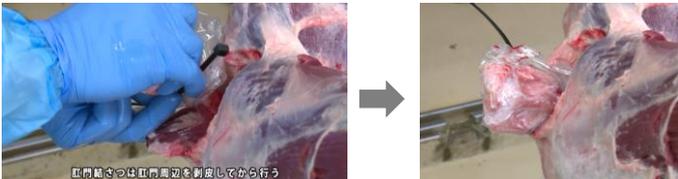
シカ・イノシシの解体処理作業手順書【例】

手順	作業マニュアル	衛生管理マニュアル
1	<p>狩猟・捕獲</p> <p>◆狩猟・捕獲</p> <ul style="list-style-type: none"> ・わな、檻等にかかった獲物の全体を確認 ・体に大きな外傷や足のふらつきなど、挙動に異常がないことを目視で確認する <p>※できる限り個体に苦痛を与えない方法を用いて捕獲する</p> <p>※わなを用いた捕獲では、頻繁な見回りを心がける</p>	<p><捕獲者の健康確認></p> <ul style="list-style-type: none"> ・発熱、腹痛、下痢、感染症など体調不良のある時は無理をせず、捕獲などの作業は行わない
2	<p>意識喪失</p> <p>◆意識喪失</p> <ul style="list-style-type: none"> ・意識喪失に至らしめた後は、直ちに止め刺し・放血する 	
3	<p>止め刺し・放血</p> <p>◆止め刺し・放血</p> <p>【銃、ナイフ等により、できる限り個体に苦痛を与えない方法を用いてと殺する】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銃を用いてと殺する場合は、頭部又は頭部を狙い撃つ <p>※腹部に着弾した個体は食用にしない</p> <p>・ナイフを用いて止め刺しを行う場合は、使用前にアルコールまたは火炎で消毒するか個体ごとに使い分ける</p>  <p>・放血を行う時はゴムやビニール等合成樹脂性の手袋を使用し、1頭ごとに交換又は洗浄・消毒する(軍手等繊維製の手袋は使用しない)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・開口部は土壌等への接触により汚染されないようにする ・切開は開口部が汚染されないようにするため必要最小限となるよう行う ・放血は、腕頭動脈または頭動脈上を切断する <p>※心臓を刺すと、心臓が停止しポンプの役割をしなくなることから放血が悪くなり、体内血溜ができて肉質に影響するので心臓は刺さないこと</p> <ul style="list-style-type: none"> ・放血効率を高めるため、頭部を低くする 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用するナイフ等の柄の材質は合成樹脂性とし、さび等がないよう、日頃から十分に手入れをする
	<ul style="list-style-type: none"> ・血液の性状(色、粘性など)を観察する ・足の付け根等に触れて体温を調べ、異常を認めた個体は食用に供さない <p>※必ず合成樹脂製の手袋を着用すること</p> <p>※シカ:40度、イノシシ:42度以上は廃棄する</p>	
4	<p>運搬</p> <p>◆運搬</p> <ul style="list-style-type: none"> ・施設への搬入の可否を現場で判断し、受入可能な個体のみ運搬する <p>◇受け入れ可否の判断基準(異常の確認)</p> <p>以下の異常が一つでも見られる場合は、受入しない</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・足取りがおぼつかないもの ・神経症状を呈し、挙動に異常があるもの ・顔面その他に異常な形(奇形・腫瘤等)が見られるもの ・ダニ類等の外部寄生虫の寄生が著しいもの ・脱毛が著しいもの ・極端にやせているもの ・大きな外傷が見られるもの ・水泡、腫瘤、潰瘍などが多くみられるもの ・下痢により、門部付近が著しく汚れているもの ・内臓に被弾しているもの </div>	
	<ul style="list-style-type: none"> ・止め刺しの際の射入口や放血部分からの汚染を防ぐため、個体をブルーシート又はコンテナ等に寄せ、速やかに保冷車等に乗せ、移動式解体処理車または処理施設に運搬する <p>※止め刺ししてから1時間以内に搬入する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・個体をトラックに荷積みするときは、個体が損傷しないよう丁寧に扱う ・複数個体を運搬するときは二次汚染を防ぐため、1頭ごとにブルーシート等で覆う ・運搬に使用する車両等の荷台は、使用の前後に消毒する 	<ul style="list-style-type: none"> ・夏季の輸送は、可能な限り気温の高い時間帯を避ける
<p><<施設作業>></p> <p><<前準備>></p> <ul style="list-style-type: none"> ・体調不良の時は作業を行わない ・【食肉処理作業者の点検記録】で点検・記録する 		
5	<p>搬入・受入れ</p> <p>◆搬入・受入れ</p> <ol style="list-style-type: none"> ①目視及び搬入者からの聞き取りにより止め刺し前の個体の状態を確認し、受け入れの可否を判断する ②捕獲時の状況を聞き取りながら【捕獲・受入記録表】で点検・記録する <p>※受入不可の個体は持ち帰ってもらう</p>	
6	<p>懸吊・と体洗浄</p> <p>◆と体洗浄</p> <ol style="list-style-type: none"> ①個体の後肢にステンレス製のワイヤーを取り付け、ホイストフックに取り付け、懸吊する ②飲用適の水を用いて個体表面の泥、ダニなどを洗い流し、よく水を切る <p>※洗浄の際には、止め刺しの傷口から、個体内部が汚染されないように注意する</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄した水の飛散等により個体を汚染しないようにする
	<ol style="list-style-type: none"> ③個体の重量を計測する 	

◀ 剥皮室 (汚染区域) ▶

◀ 前準備 ▶

- ・ 個体受入時と解体時と同じ着衣での作業とらないよう、必ず解体作業前に専用の作業着に着替え、専用の前掛け、マスク、ヘアキャップを着用する
- ・ 食品用ゴム手袋、アームカバーを着用し、アルコール消毒する
- ・ 専用の長靴を履き、踏み込み消毒槽を踏んで入室する

7	食道結さつ・四肢切断・懸吊	<p>◆食道結紮</p> <ol style="list-style-type: none"> ①個体を腹を上にして剥皮台に乗せ、洗浄①の際に取り付けた後肢のステンレス製のワイヤーを取り外す ②ナイフで首の付け根を必要最小限の切開をした後、ナイフを83°C以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け、顎下から咽喉部にかけて皮を内側から外側に切開する ③並んでいる食道と気管を引き出し、結束バンドでまとめて結さつする (1本目) ④結束バンドの結さつ向きを1本目と逆にして、2本目を結さつする ⑤二重結さつした箇所から遠い部分を切断する <p>◆四肢切断・懸吊</p> <ol style="list-style-type: none"> ①足根骨、手根骨の周りをナイフで切り、関節から切断する (四肢全て) ②足の切断面からナイフの刃を外向きにしてアキレス腱のあたりまで切り込みを入れる ③アキレス腱まで剥皮する ④消毒した懸吊ハンガーを両足のアキレス腱に引っ掛け、ホイストフックに吊り下げる ※片足吊りは、個体・作業とも不安定になるので実施しない 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ナイフ、その他使用器具は一頭処理することまたは汚染の都度83°C以上の温湯で洗浄消毒する ・ 作業員の手指が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を使って洗浄する ・ 剥皮の際は、必要最小限の切開をした後、ナイフを83°C以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する ・ 吊り下げたとき、個体が床、壁、人体等に触れないように注意する
8	剥皮①	<p>◆剥皮①</p> <ol style="list-style-type: none"> ①懸吊してある足先から中心に向かってナイフの刃を外側に向けて切り込みを入れ、中心線で頸椎まで切開し、胸から手先に向かって切り込みを入れる ②足先から臀部にかけて剥皮する 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ナイフ、その他使用器具は一頭処理することまたは汚染の都度83°C以上の温湯で洗浄消毒する ・ 作業員の手指が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄する ・ 剥皮に当たっては、必要最小限の切開をした後、ナイフを83°C以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する
9	肛門結さつ	<p>◆肛門結さつ</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ナイフで肛門周囲を剥皮する ②肛門を引き上げながら、直腸を傷つけないようにナイフで大きく肛門周辺の組織を切り離す ③ビニール袋を肛門に被せ、ビニール袋の上から結束バンドで結さつする ④もう一本の結束バンドを一本目と結さつ向きを逆にして結さつする (二重結さつ)  <p>肛門結さつは肛門周囲を剥皮してから行う</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ナイフ、その他使用器具は一頭処理することまたは汚染の都度83°C以上の温湯で洗浄消毒する ・ 作業員の手指が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄する ・ 剥皮に当たっては、必要最小限の切開をした後、ナイフを83°C以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する
10	剥皮②・頭部切断	<p>◆剥皮②</p> <ol style="list-style-type: none"> ①臀部から背中方向 (上から下) に向かって引きはがすように皮をはぐ ②剥皮部分が外皮に汚染した場合は、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染した部分の肉ごと完全にトリミングする ※メスの場合は下記③④工程を追加して実施する ③乳房は乳房の外側にナイフを入れ、乳汁が剥皮部分に付着しないよう切り取る ④剥皮部分が乳房の内容物により汚染された場合は、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全にトリミングする ⑤腹部から肩まで引きはがすように皮をはぐ ⑥前肢については【四肢切断】で入れた切り込みからナイフを入れ剥皮する ⑦首の付け根まで剥皮する <p>◆頭部切断</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 第一頸椎と第二頸椎の間をナイフで切開し、頭部を切断する 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ナイフ、その他使用器具は一頭処理することまたは汚染の都度83°C以上の温湯で洗浄消毒する ・ 作業員の手指が血液等により汚染された場合は、その都度洗浄剤を用いて洗浄する ・ 剥皮に当たっては、必要最小限の切開をした後、ナイフを83°C以上の温湯で消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開する
		<ul style="list-style-type: none"> ・ 皮をはいだ後は被弾部分を確認し、銃弾が残っている場合にはトリミングにより確実に取り除く ・ 獣毛等の付着が無いを確認し、付着している場合はトリミングにより確実に取り除く 	

<< 内臓摘出室(準清潔区域) >>		
<<前準備>> ・剥皮室(汚染区域)、内臓摘出室(準清潔区域)とて同じ着衣での作業とらないよう、必ず前替えを取り換え、前掛け、長靴を交換する ・食品用ゴム手袋、アームカバーを交換し、アルコール消毒する ・踏み込み消毒槽を踏んで入室する		
11	内臓摘出	◆内臓摘出 ①胃や腸管を損傷しないよう、腹を正中線(中心線)にそって胸骨まで切開する ②結さつした肛門を腹の内側から抜き取り、結さつした食道・気管などの内臓と一緒に摘出する ③内臓の摘出は専用の容器に受けながら行う  <p>の摘出は消化管の内容物に汚染されないようにする</p>
	内臓検査	◆内臓検査 ①内臓については、全ての内臓を目視や実際に触り、カラーアトラスに沿って異常の有無を確認する ②心臓のみ弁に沿って切開し腫瘍や異常の有無を確認する ③【食肉処理作業点検記録】に記録する 
12	リンパの確認	◆リンパの確認 ・枝肉洗浄前にリンパ節の確認を実施する ◇リンパ節の位置 足の付け根4か所、骨盤の空洞の中、首、ヒレがついているところ
13	トリミング	◆トリミング ・個体の汚れを取り除く作業は、トリミングにて実施する ・獣毛または消化管内容物による汚染有無を確認し、汚染箇所はトリミングにより確実に取り除く
14	枝肉洗浄	◆枝肉洗浄 ・飲用適の水を用いて体表を上から下に十分に洗い流す ※使用水の飛散やね水による枝肉の汚染を防ぐため、枝肉は床から60cm以上懸吊する 内臓摘出後の個体の重さを計測し、記録する
<< 冷蔵庫・精肉室(清潔区域) >>		
<<前準備>> ・内臓摘出室(準清潔区域)と精肉室(清潔区域)とて同じ着衣での作業とらないよう、必ず専用の前掛け、マスク、ヘアキャップを着用する ・食品用ゴム手袋、アームカバーを着用し、アルコール消毒する ・専用の長靴を履き、踏み込み消毒槽を踏んで入室する		
15	冷蔵・熟成	◆冷蔵・熟成 ・作業後は、速やかに熟成庫に入れ、枝肉温度が10℃以下となるよう冷却する ・枝肉は床、内壁等に接触しないよう取り扱う
16	精肉	◆精肉 ①カットチャートに基づき、枝(部位)ごとに切り分ける ②部位ごとに重量を量り、作業シートに記入する ※まな板の汚れ具合を確認しながら、必要に応じまな板を交換する ※作業に使用するナイフ類は、使用前及び使用中に83度以上の温湯で確実に消毒する
17	真空包装	◆真空包装 ・ブロックごとバックに詰め、真空包装する
18	冷凍	◆冷凍 ・冷凍後、冷凍室で個別別、部位別に保存する ※どの個体の肉なのかわかる様にタグなどで管理する
<< 梱包室(準清潔区域) >>		
19	金属検出	◆金属検出 ①作業前、作業後にテストピース(Fe,Sus)を金属検出機に通し、テストピースが検出されることを確認する ②真空パックしたブロック肉ごと、コンペア式金属検出機にかけ、刃こぼれ、銃弾の破片などが残っていないか、最終確認する ※捕獲銃弾の破片、金属片が残っていた場合は、周辺部位を大きく切り取る(トリミングする)
20	梱包	◆梱包 ①作業服と薄手のゴム手袋を着用する ②金属検出機を通した真空バックに食品表示ラベルを貼付する ③バックに破れなどが無いか確認し、冷凍庫に保管する ・冷凍庫から真空バックを出し、バックの破れ、異常がないことを確かめて箱詰めする

◀出荷（準清潔区域）▶		
21	出荷	<ul style="list-style-type: none"> ◆出荷 ・箱詰めし、出荷する ・出荷状況をトレーサビリティで追跡する

◀自主検査▶		
22	自主検査	<ul style="list-style-type: none"> ◆自主検査 ・年間計画に基づき、施設設備、製品、枝内の自主検査を行う